



TRAERGER®  
WOOD FIRED GRILLS

# MANUAL DEL PROPIETARIO

## SILVERTON XL

BIENVENIDO A LA REVOLUCIÓN DE LA LEÑA.  
QUEREMOS QUE APROVECHE AL MÁXIMO SU TRAERGER.

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



T09629

# PRECAUCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

## LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE INSTALAR Y USAR EL PARRILLA TRAEGER®

UNA CAUSA PRINCIPAL DE INCENDIOS ES LA FALTA DE MANTENER LAS DISTANCIAS REQUERIDAS (ESPACIOS DE AIRE) ENTRE MATERIALES INFLAMABLES Y SU PARRILLA. ES DE SUMA IMPORTANCIA QUE ESTE PRODUCTO SE INSTALE ÚNICAMENTE DE ACUERDO CON ESTAS INSTRUCCIONES.

Cuando se opera y mantiene adecuadamente, cocinar con fuego de leña en una parrilla Traeger® le brinda años de deleite, a usted y a sus amigos y familiares afortunados. Su nueva parrilla Traeger® está especialmente diseñada para facilitar la cocción y ofrecerle un rendimiento óptimo con los alimentos más sabrosos.

Lea este manual completo antes de la instalación y operación, y cualquiera que utilice esta parrilla también debe leer el manual completo antes de operarla. No seguir estas instrucciones podría producir daños materiales, lesiones corporales o incluso la muerte. Comuníquese con los funcionarios locales del edificio o de bomberos 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, proporcione este manual para que el propietario lo lea y lo guarde para futuras referencias.

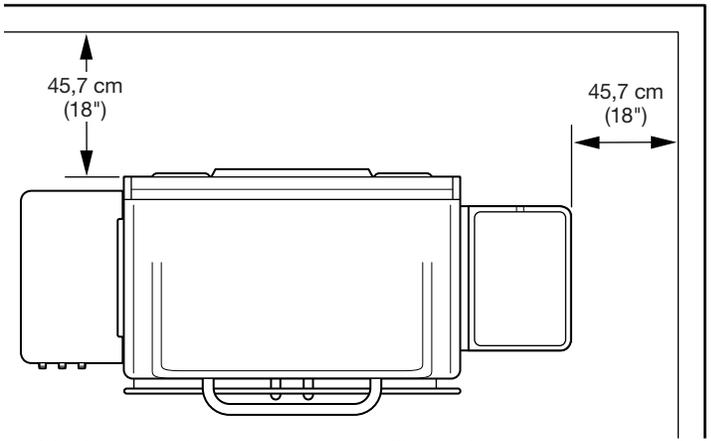
### ⚠ PELIGRO Riesgo de monóxido de carbono

Quemar pellets de madera produce monóxido de carbono lo 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 a otros:

- Únicamente utilice su parrilla Traeger® afuera en un área bien ventilada. Esta parrilla está diseñada ÚNICAMENTE PARA UTILIZARSE AL AIRE LIBRE.
- **Nunca** utilice su parrilla Traeger® en un área cerrada o en un área sin la 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 la sangre pueden provocar la pérdida del conocimiento y la muerte.
- Consulte a un médico si usted u otras personas desarrollan síntomas parecidos al resfriado o la gripe. La intoxicación por monóxido de carbono, que puede confundirse fácilmente con un resfriado o gripe, a menudo se detecta demasiado tarde.
- El consumo de alcohol y el uso 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 de sangre o del sistema circulatorio, como la anemia o enfermedades cardíacas.

### ⚠ ADVERTENCIA Riesgo de incendio

- Al operar su parrilla Traeger®, mantenga una distancia **MÍNIMA** de 45,7 cm (18 pulgadas) de la parrilla a cualquier artículo inflamable cercano, incluyendo barandillas de madera, revestimientos de casas, marcos de ventanas, muebles, árboles y recipientes para basura, etc.



- No instale ni opere esta parrilla en interiores o debajo de un techo inflamable o voladizo.
- No instale ni opere su parrilla Traeger® en pisos o superficies inflamables.
- No coloque una cubierta de parrilla ni nada inflamable en el área de almacenamiento debajo de la parrilla.
- Para reducir el riesgo de incendio, retire las ollas y sartenes mientras el aparato en funcionamiento esté desatendido.

### ⚠ ADVERTENCIA Riesgo de incendio

- Mantenga limpia su parrilla Traeger®. Los incendios por grasa suceden por no mantener adecuadamente su parrilla y no limpiar su sistema de manejo de grasa Traeger® (TGMS, por sus siglas en inglés) de manera consistente (consulte la sección "Mantenimiento de su parrilla" en las páginas 30 a 31).

- Incluso si hay un amplio espacio en la parrilla, tenga cuidado de colocar cantidades excesivas de alimentos o alimentos con alto contenido de grasa (por ejemplo, tocino) que pueden soltar grandes cantidades de grasa inflamable.
- No coloque alimentos cerca de los bordes de la parrilla donde los goteos de grasa puedan 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 prenderse fuego.
- Siempre asegúrese de que el sistema de recolección de ceniza y la bandeja de goteo de grasa estén colocados correctamente en sus soportes de sujeción. Si no se instala correctamente, el calor directo y la llama del brasero podrían provocar un incendio de grasa o dañar el sistema de manejo de grasa Traeger®.
- **Nunca** utilice gasolina, combustible para faroles, queroseno, líquido para encendedores u otros materiales inflamables para iniciar o “refrescar” un fuego.
- **Nunca** utilice ni almacene líquidos inflamables u otros materiales inflamables cerca de la parrilla.
- **Nunca** intente crear un fuego excesivo en su parrilla agregando pellets u otros materiales inflamables en exceso al brasero o a la tolva.

**▲ PELIGRO** En caso de un incendio de grasa, asegúrese de que la puerta de la parrilla y la tapa de la tolva estén cerradas, y luego desenchufe la parrilla de inmediato si puede hacerlo de manera segura. Aléjese de la parrilla hasta que el incendio esté completamente apagado y la parrilla se haya enfriado. Hasta que el incendio se haya extinguido y la parrilla se haya enfriado:

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

Con la tapa de la parrilla y la tolva cerradas, el incendio se quedará sin oxígeno y se apagará. Nunca mantenga la tapa de la parrilla o la tapa de la tolva abiertas durante un incendio de grasa; si la puerta de la parrilla está abierta, utilice una herramienta no inflamable que le permitirá cerrar la puerta de la parrilla mientras mantiene una distancia segura de la parrilla. Se debe utilizar un extintor de incendios aprobado para toda clase (clase ABC) si el incendio no se mantiene dentro de la parrilla. Si ocurre un incendio incontrolado, llame de inmediato al Departamento de Bomberos. Cuando el incendio esté completamente apagado, deje que la parrilla se enfríe por completo. Retire todo del interior de su parrilla, incluyendo todos los componentes internos (rejillas de la parrilla, bandeja de goteo de grasa y sistema de recolección de ceniza), ollas y sartenes, y alimentos. Limpie toda la parrilla, incluyendo cualquier acumulación de grasa del sistema de manejo de grasa Traeger® (TGMS, por sus siglas en inglés) y todas las cenizas y pellets de la parrilla y del brasero (consulte la sección “Mantenimiento de su parrilla” en las páginas 30 a 31. Vuelva a colocar el sistema de

recolección de ceniza, la bandeja de goteo de grasa y las rejillas de la parrilla, reinicie la parrilla y continúe cocinando.

#### **▲ ADVERTENCIA Riesgo de incendio**

Siempre permita que la parrilla se enfríe por completo antes de uso de la función Clear Auger (eliminar atasco de barrena).

#### **▲ ADVERTENCIA Riesgo de quemaduras**

Las cenizas deben siempre enfriarse completamente antes de manejarlas. Las cenizas deben colocarse en un contenedor de metal con una tapa hermética. El contenedor con cenizas cerrado debe colocarse en un piso no combustible o en el suelo, bien separado de los materiales combustibles, a la espera de su eliminación final. Las cenizas se deben mantener en el contenedor cerrado hasta que su eliminación final.

#### **▲ ADVERTENCIA Riesgo de quemaduras**

Muchas partes de la parrilla se calientan mucho durante su uso. Se debe tener cuidado al utilizar la parrilla y después de utilizarla para evitar quemaduras mientras la parrilla esté caliente.

- **Nunca** deje la parrilla desatendida cuando haya niños pequeños o mascotas.
- **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 usted va a transportar su parrilla en un vehículo después de haber cocinado en ella, asegúrese de que el fuego esté completamente apagado y que la parrilla esté fría antes de colocarla en cualquier vehículo. Nunca coloque agua dentro del brasero; atascará la barrena.
- **Nunca** agregue pellets con la mano a un brasero caliente. Esto es peligroso y puede sufrir graves quemaduras. Si se le acaban los pellets y se apaga el fuego mientras cocina, deje que la parrilla se enfríe por completo y comience de nuevo. (Consulte las instrucciones “Limpieza de la tolva” en la página 27).
- Las rejillas de la parrilla y la sonda para carne están extremadamente calientes cuando se precalientan. Tenga precaución cuando cargue alimentos en las rejillas de la parrilla y cuando inserte, quite o ajuste su sonda para carne.
- **Nunca** mueva la parrilla con la puerta abierta. Cierre siempre la puerta de la parrilla antes de moverla.

#### **▲ ADVERTENCIA Riesgo de humo**

- Si hay un inicio retrasado y el humo de su parrilla cambia de humo blanco transparente a nubes de humo inusual, blanco espeso y no transparente que se convierte en un humo teñido de amarillo, apague inmediatamente la parrilla con el interruptor de alimentación principal ubicado en la parte posterior 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 desaparezca y la parrilla se enfríe por completo.

# PRECAUCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES CONTINUACIÓN

- Esto puede ser el resultado de una condición de desbordamiento de pellets, que es causada por la ignición parcial de los pellets. Si se permite que continúe durante el tiempo suficiente, se acumularán gases, que pueden encenderse. Si estos gases se encienden, se quemarán todos a la misma vez, provocando un ruido fuerte que puede asustar y / o lesionar a las personas cerca de la parrilla, y la puerta de la parrilla se puede abrir o cerrar. Esta ocurrencia se conoce a veces como un “eructo de la parrilla” y debe evitarse. Además, puede provocar un incendio de grasa peligroso si no le ha dado el mantenimiento adecuado a su parrilla, como se describe en la sección “Mantenimiento de su parrilla” en las páginas 30 a 31.
- Si se produce un eructo, deje que la parrilla se enfríe por completo, retire todos los componentes internos (incluyendo las rejillas de la parrilla, la bandeja de goteo de grasa y el sistema de recolección de ceniza) y limpie a fondo todas las cenizas y pellets de la parrilla y el brasero (consulte la página 31, “Limpieza de la ceniza desde el sistema de recolección de ceniza”) y asegúrese de que se haya eliminado la grasa y otras acumulaciones (consulte las páginas 30-31, “Mantenimiento de su parrilla”). Retire todos los pellets de la tolva de pellets. Ejecute la secuencia de cebar la barrena para sacar todos los pellets de la barrena y deseche esos pellets. Limpie todos los pellets del brasero. Llene la tolva con pellets nuevos y cebe la barrena (consulte la sección “Prepare su parrilla” en la página 14 para obtener instrucciones sobre cómo cebar la 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 ella. No retire el protector aplanado de su tolva de pellets. No se debe realizar ningún mantenimiento en o alrededor de la barrena mientras la parrilla esté encendida o enchufada a la corriente.

## **⚠ ADVERTENCIA Riesgo de descarga eléctrica**

Hay un voltaje peligroso, lo que puede provocar descargas eléctricas, quemaduras o la muerte.

- Se deben proteger los circuitos o salidas que se utilizarán para el funcionamiento de esta parrilla Traeger® con un Interruptor de circuito por falla a tierra (GFCI, por sus siglas en inglés).
- Desconecte el cable de alimentación antes de darle mantenimiento a la parrilla a menos que se indique lo contrario en este Manual del propietario.
- Si usa un cable de extensión, utilice solo un cable de extensión adecuado para uso en exteriores para evitar descargas eléctricas de acuerdo con las instrucciones y advertencias que acompañan a ese producto. Este tipo de cable está designado 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 utilizar un cable de extensión con conexión a tierra No. 14 AWG.
- 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 es necesario. Nunca utilice un cable de extensión dañado.
- Asegúrese de que el cable de alimentación y el cable de extensión estén bien conectados. No conecte los cables de extensión entre sí.
- Mantenga el cable de extensión libre de nieve y de agua estancada.
- Asegúrese de que el cable de alimentación y el cable de extensión no creen un riesgo de tropiezo. No pase un cable de extensión a través de una ventana o puerta.
- Cuando no esté en uso, el cable de extensión debe retirarse y almacenarse en un lugar donde no pegue el sol y fuera del alcance de los niños.

## **⚠ PRECAUCIÓN**

- Nunca modifique esta parrilla ni instale piezas o componentes no autorizados por Traeger® para utilizar con esta parrilla. Cualquier modificación de esta parrilla o instalación de piezas o componentes no autorizados anulará la garantía y puede crear un riesgo de seguridad que incluye, entre otros, un incendio.
- Los niños deben ser supervisados con el fin de evitar que jueguen con el aparato.
- No coloque una cubierta de parrilla ni nada inflamable en el área de almacenamiento debajo de la parrilla.

## **⚠ PRECAUCIÓN Utilice pellets correctos**

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

para calefacción en la parrilla porque pueden contener contaminantes peligrosos y aditivos y pueden dañar la parrilla.

#### **▲ PRECAUCIÓN** Temperatura ambiente mínima

- Cuando la temperatura ambiente desciende por debajo de -29°C (-20°F) se puede dañar la pantalla del controlador.

**▲ ADVERTENCIA** La colocación o la calibración incorrectas de la sonda para carne pueden ocasionar que la carne quede salga cruda o poco cocida, lo que puede aumentar el riesgo de enfermedades transmitidas por los alimentos.

**▲ ADVERTENCIA** Si el fuego del brasero se apaga mientras está cocinando, es importante seguir estos pasos. De lo contrario, puede provocar un “sobrecalentamiento” peligroso de su parrilla debido a un exceso de pellets no quemados en el brasero. Esto a menudo es causado por un procedimiento de arranque incorrecto y / o quedarse sin pellets.

- Gire el interruptor de alimentación principal ubicado en la parte posterior de la tolva de la parrilla a la posición de APAGADO (O) y desconecte el cable de alimentación. Permita que la parrilla se enfríe completamente. Abra la puerta y retire todos los alimentos, rejillas de la parrilla, bandeja de goteo de grasa y el sistema de recolección de ceniza.
- Retire todos los pellets y cenizas no quemados del interior y alrededor del brasero. (Consulte las instrucciones para la manipulación y eliminación de cenizas en la página 31).
- Antes de reemplazar el sistema de recolección de ceniza, la bandeja de goteo de grasa y las rejillas de la parrilla, conecte el cable de alimentación a una toma de corriente con toma de tierra / puesta a tierra y encienda el interruptor (I). Los pellets deben caer en el brasero y la varilla caliente debe comenzar a calentarse (comenzará a ponerse roja).

**▲ ADVERTENCIA** No toque la varilla caliente.

- Cuando las llamas comiencen a salir del brasero, apague el interruptor de alimentación principal (O). Deje que la parrilla se enfríe. Ahora está listo para colocar el sistema de recolección de ceniza, la bandeja de goteo de grasa, las rejillas de la parrilla y los alimentos nuevamente en la parrilla.

#### **▲ ADVERTENCIA**

- Gire el interruptor de alimentación principal a la posición de APAGADO (O) y desconecte el cable de alimentación antes de iniciar la limpieza.
- La grasa acumulada es más fácil de retirar cuando la parrilla aún está tibia, no caliente. **Tenga cuidado de no quemarse. Se recomienda usar guantes que protejan del calor.**
- La limpieza de las cenizas desde el sistema de recolección de ceniza debe realizarse cuando la parrilla esté FRÍA.
- La limpieza de las rejillas de la parrilla se realiza en forma más sencilla mientras están calientes. **Tenga cuidado de no quemarse. Se recomienda usar guantes que protejan del calor.** Recomendamos mantener un cepillo de limpieza con mango largo cerca de la parrilla. Después de retirar sus alimentos, cepille rápidamente la rejilla de su parrilla. Esto solo tarde un minuto y la dejará lista para la siguiente vez que use la parrilla.

Este equipo ha sido probado, y se ha verificado que cumple con los límites para los dispositivos digitales Clase B, en conformidad con la sección 15 de las normas de la Comisión Federal de Comunicaciones (FCC). Estos límites tienen el propósito de brindar una protección razonable frente a la interferencia negativa en una instalación residencial. Este equipo genera, utiliza y puede irradiar energía de radiofrecuencia y, si no lo instala y usa según las instrucciones, puede provocar una interferencia negativa en la recepción de la radio o televisión. Esto se puede determinar al apagar y encender el equipo. Se le recomienda al usuario que trate de corregir la interferencia mediante alguna de las siguientes medidas:

- Cambie la orientación o ubicación de la antena receptora.
- Aumente la separación entre el equipo y el receptor.
- Conecte el equipo a una toma de corriente que esté en un circuito diferente a aquel donde está conectado el receptor. Consulte con el distribuidor o con un técnico en radio/TV con experiencia para pedir ayuda.

## **GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES**

**BIENVENIDO  
A LA  
TRAEGERHOOD**



# TABLA DE CONTENIDO

**2 PRECAUCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES**

**8 EL SABOR IMPORTA**

**10 CONOZCA SU PARRILLA**

**14 PREPARE SU PARRILLA**

**16 USO DE SU PARRILLA**

**18 ESCOJA UN MÉTODO DE COCCIÓN**

**26 FUNCIONES DE CONTROL ADICIONALES**

**27 LIMPIEZA DE LA TOLVA**

**28 CARACTERÍSTICAS DE SU PARRILLA**

**30 MANTENIMIENTO DE SU PARRILLA**

**32 RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS**

**35 CONSEJOS DE OPERACIÓN**

**37 SERVICIO**

**38 GARANTÍA**

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

**MADERA  
DURA  
TRAEGER**

**BUENOS CON CUALQUIER COSA,  
GRANDIOSOS CON:**

<b>MANZANO</b>						
<b>CEREZO</b>						
<b>NOGAL AMERICANO</b>						
<b>MEZQUITE</b>						
<b>NUEZ</b>						
<b>MEZCLA ORIGINAL</b>						

## EL MARIDAJE PERFECTO



Los cortes de carne de res audaces necesitan sabores de madera audaces para combinar, como nogal americano o mezquite.

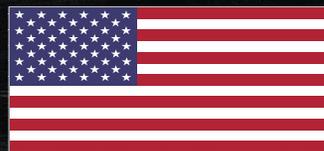


Agregue algunos pellets y convierta su Traeger en un horno de pizza de leña.



¿Pastel de cereza cocinado sobre pellets de madera de frutas? Sí, por favor.

**SIN RELLENOS  
AGLUTINANTES  
SIN PREOCUPACIONES**



HECHO EN EE. UU.

# PELLETS DE MADERA COMPLETAMENTE NATURAL

## DESEMPEÑO Y SABOR CONSISTENTES

### CÓMO SE HACEN NUESTROS PELLETS



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



2 El aserrín está comprimido en pellets utilizando **calor y presión**.

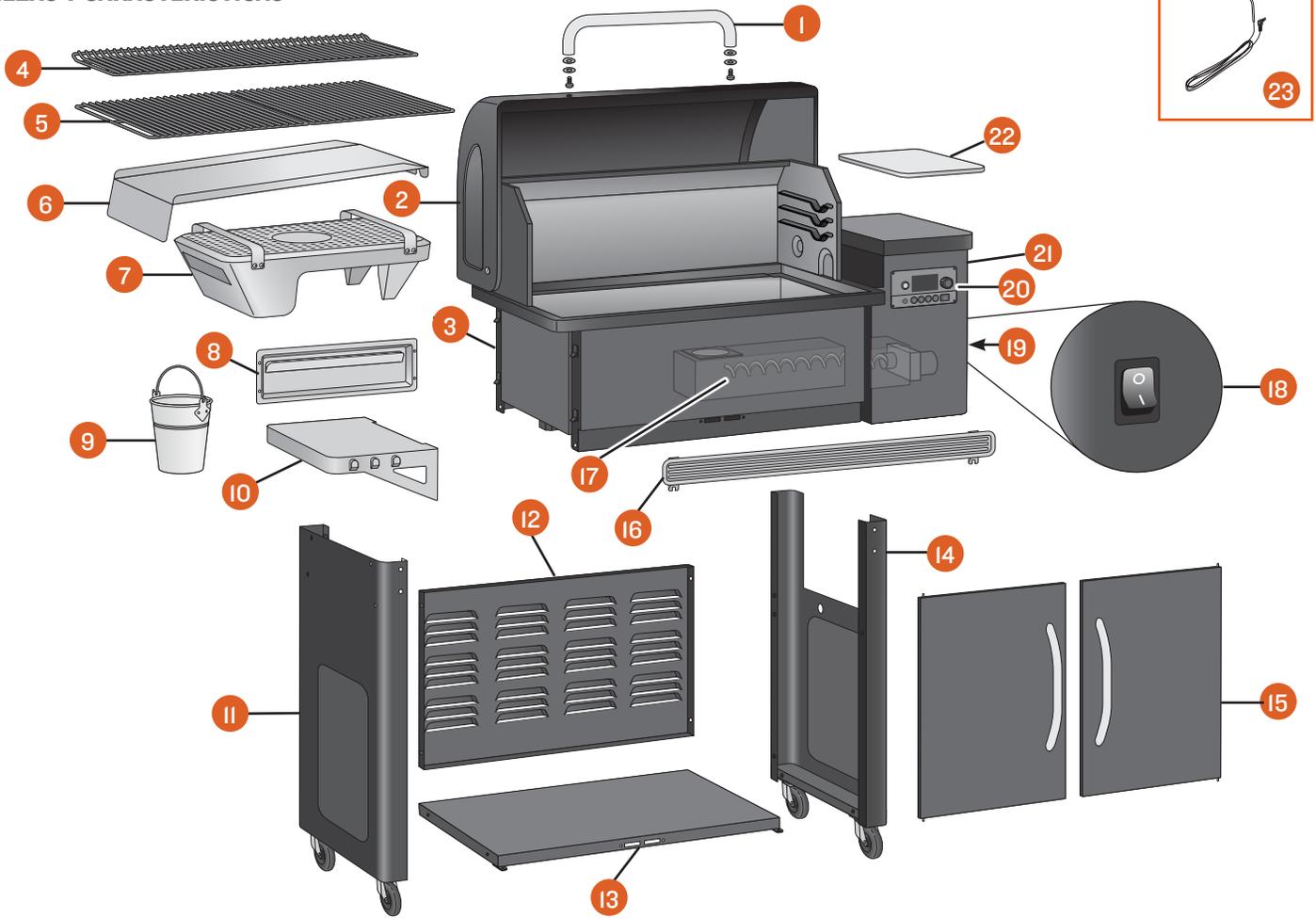


3 Los pellets **alimentan el fuego y agregan sabor** para que las comidas sean inolvidables.

# CONOZCA SU PARRILLA

Consulte la guía de ensamblaje para ensamblar e instalar su parrilla Traeger®.

## PIEZAS Y CARACTERÍSTICAS



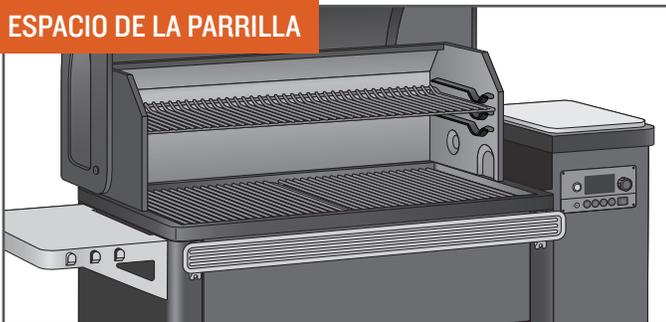
PIEZA	DESCRIPCIÓN	PIEZA	DESCRIPCIÓN
1	MANILLA DE PUERTA DE PARRILLA	13	ESTANTE INFERIOR
2	PUERTA DE PARRILLA	14	PATA DERECHA CON RUEDAS
3	CUERPO DE PARRILLA	15	PUERTAS DEL GABINETE INFERIOR (2)
4	REJILLA SUPERIOR DE PARRILLA	16	P.A.L. RIEL PARA ACCESORIOS DE APERTURA Y CIERRE (POP-AND-LOCK)
5	REJILLAS DE PARRILLA REVESTIDAS EN PORCELANA (2)	17	BARRENA (AL INTERIOR DE LA TOLVA DE PELLETS)
6	BANDEJA DE GOTEO DE GRASA	18	INTERRUPTOR DE ALIMENTACIÓN PRINCIPAL (EN LA PARTE POSTERIOR DE LA TOLVA DE PELLETS)
7	SISTEMA DE RECOLECCIÓN DE CENIZA	19	PUERTA DE LIMPIEZA DE LA TOLVA (NO MOSTRADO)
8	VENTILA	20	CONTROLADOR TRAEGER® CON TECNOLOGÍA WiFIRE®
9	CONTENEDOR DE GRASA	21	TOLVA DE PELLETS
10	ESTANTE LATERAL DE ACERO INOXIDABLE	22	SUPERFICIE DE CORTE
11	PATA IZQUIERDA CON RUEDAS	23	SONDA PARA CARNE
12	PANEL POSTERIOR		

### TOLVA DE PELLETS



Una tolva de pellets de 9,1 kg. (20 lb) de capacidad mantendrá el funcionamiento por horas. Al unir esto con el controlador Traeger con tecnología WiFIRE®, su deliciosa comida estará en apenas un "clic".

### ESPACIO DE LA PARRILLA



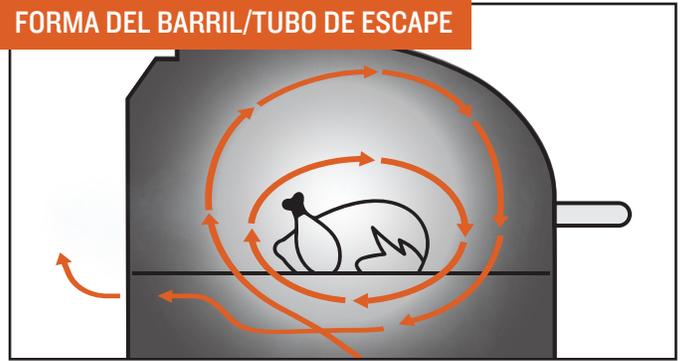
Con un espacio para parrilla de 0,37-0,50 m<sup>2</sup> (575-780 pulg.<sup>2</sup>), su parrilla Traeger® posee el tamaño perfecto para sus fiestas con bifos o costillas asadas y el espacio suficiente para colocar sus acompañamientos también.

### VERSATILIDAD



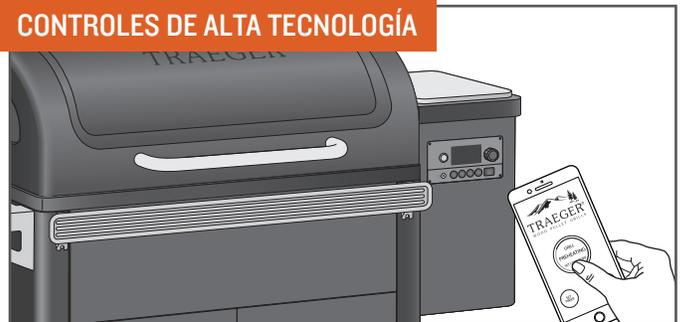
Un sistema de rejillas de 2 niveles ajustables ofrece opciones para cargar ambos niveles de las rejillas para un verdadero festín; retire la rejilla superior para comidas de mayor tamaño como pavo, o use la rejilla inferior para buscar marcas perfectas de la parrilla.

### FORMA DEL BARRIL/TUBO DE ESCAPE



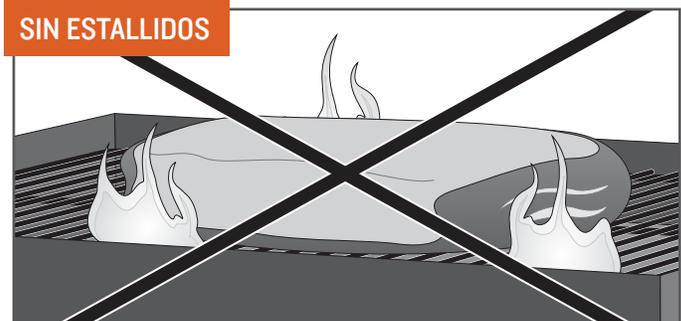
La forma de parrilla característica/tubo de escape de corriente descendente de Traeger crea un vórtice de convección. Permite que el aire ahumado caliente circule en la cámara de combustión, alrededor de su comida con calor de leña para una cocción pareja de todos los lados. El aire con humo siempre está presente durante la cocción, incluso si no lo ve.

### CONTROLES DE ALTA TECNOLOGÍA



Con la parrilla Silverton™ XL de Traeger®, controlar su parrilla es tan simple como sacar su teléfono. La tecnología WiFIRE® le permite configurar y ajustar la temperatura en forma automática con recetas descargadas desde nuestra aplicación Traeger. Para descargar la aplicación para Android, visite Google Play Store; para Apple, visite App Store. Para obtener información sobre cómo usar la aplicación, visite [traeger.com/app](http://traeger.com/app). Consulte la sección "Cómo conectar su parrilla" en la página 13 para ver las instrucciones sobre cómo conectar su parrilla a su teléfono.

### SIN ESTALLIDOS



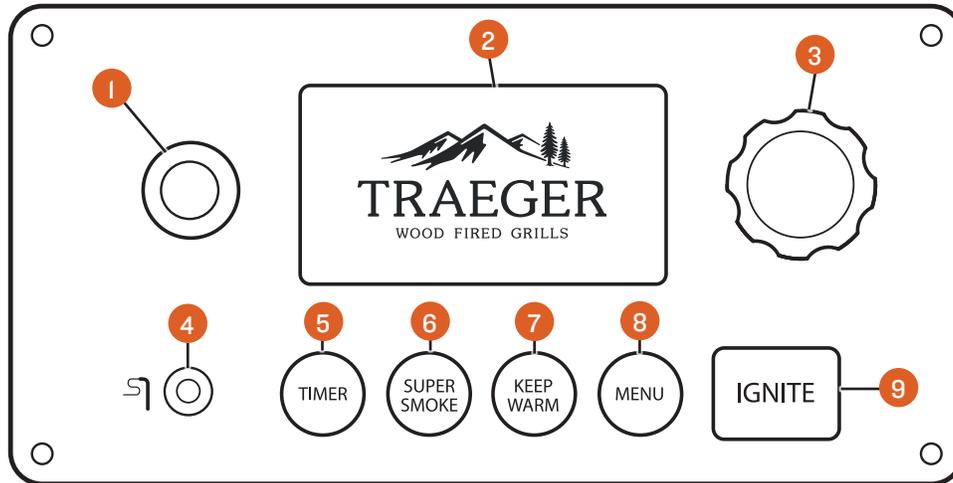
No tendrá que preocuparse por el goteo que enciende llamas y produce bolas de fuego que arruinan su comida, las parrillas a leña Traeger® cocinan mediante calor indirecto. La mayoría del goteo se conduce en forma segura hacia un contenedor de grasa externo para una fácil eliminación.

### CONSEJOS:

- Cuide su parrilla Traeger® usando un nuevo revestimiento para bandeja de goteo Traeger antes de cada cocción para ayudar a mantener su parrilla limpia.
- Mantenga su parrilla limpia. Consulte "Consejos de operación" (página 35) y "Mantenimiento de su parrilla" (página 30).

# CONOZCA SU PARRILLA CONTINUACIÓN

**SU CONTROLADOR ELECTRÓNICO WiFIRE®** Su parrilla Silverton™ XL de Traeger® está equipada con un controlador Traeger® de última generación con tecnología WiFIRE® con Wi-Fi. Antes de comenzar a usar su parrilla, es útil conocer las diferentes características del panel de control. Una vez que el interruptor de alimentación principal (ubicado en la parte posterior de la tolva de pellets) está en la posición de ENCENDIDO (I), use el botón de espera para encender la parrilla.



**NOTA:** Las fluctuaciones de temperatura son normales para las parrillas Traeger®. Cualquier fluctuación importante podría ser resultado del viento, la temperatura del aire, la utilización incorrecta, o la falta de mantenimiento de la parrilla.

## 1 BOTÓN DE ESPERA

Use este botón para encender y apagar el controlador electrónico una vez que el interruptor de alimentación principal de la parrilla (ubicado en la parte trasera de la parrilla) se haya girado a la posición de ENCENDIDO (I). Mantenga presionado durante 3 segundos para iniciar el ciclo de apagado. Siempre haga funcionar su parrilla durante el ciclo completo de apagado de 15 minutos cuando termine de usarla.

## 2 PANTALLA DE ESTADO

Exhibe la temperatura actual, el estado del programa de cocción, tiempo de cocción restante, etc.

## 3 DIAL DE SELECCIÓN

Gire el dial para desplazarse hacia arriba o hacia abajo a través del menú exhibido. Presione el centro del dial para realizar una selección.

## 4 ENCHUFE PARA SONDA PARA CARNE

Conecte la sonda para carne en el enchufe para cocinar utilizando la sonda.

## 5 TIMER (temporizador)

El temporizador es solo para su conveniencia y no afecta el funcionamiento de la parrilla. Por ejemplo, si necesita cocer en su jugo su carne en 15 minutos, ajuste el temporizador a 15 minutos. Cuando el plazo se cumpla, se emitirá un sonido.

## 6 SUPER SMOKE (súper humo)

Seleccione SUPER SMOKE (súper humo) en cualquier momento durante el asado cuando la temperatura de cocción se encuentre entre 74°–107°C (165°–225°F) para aumentar la cantidad de humo liberada para un sabor ahumado más intenso.

## 7 KEEP WARM (mantener caliente)

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

## 8 MENU (menú)

Desde el MENU (menú), puede configurar la sonda para carne y conectar su parrilla a su red de WiFi con la aplicación Traeger.

## 9 IGNITE (encender)

Presione IGNITE (encender) para iniciar la parrilla.

## CÓMO CONECTAR SU PARRILLA

Siga estas instrucciones para conectar su parrilla al Wi-Fi.

Para conocer más sobre WiFIRE®, la aplicación Traeger, y otras formas de conectarla, visite [traeger.com/app](http://traeger.com/app).

### NOTAS:

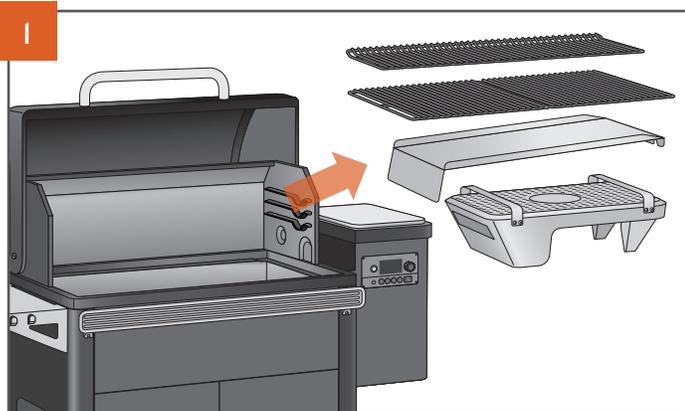
- Verifique que su dispositivo inteligente ejecute el sistema operativo más actual. Siempre actualice su aplicación Traeger antes de cocinar.
  - Para conectar su parrilla al Wi-Fi, su parrilla debe estar encendida. Verifique que el interruptor principal se encuentre en la posición de ENCENDIDO (I) y que la pantalla del controlador de la parrilla se encuentre en la pantalla de inicio.
  - Asegúrese de que su aplicación Traeger y su parrilla estén regularmente conectadas a Wi-Fi de manera que reciban actualizaciones importantes tanto técnicas como de seguridad.
1. Descargue la aplicación Traeger en la Google Play Store para Android o en la App Store de Apple.
  2. Asegúrese de que su teléfono o su dispositivo inteligente esté conectado a la red de Wi-Fi a la cual desea conectar su parrilla.
  3. Abra la aplicación Traeger y siga las instrucciones.

### CONSEJOS:

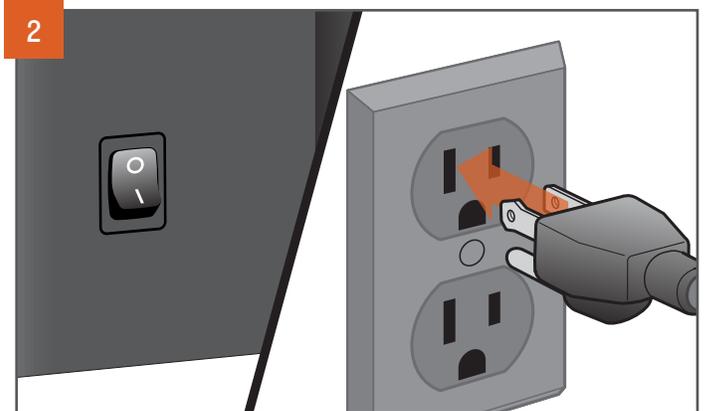
- Para lograr mejores resultados de conectividad, coloque la parrilla en dirección al enrutador de Wi-Fi y asegúrese de tener una buena señal de Wi-Fi.
- Un extensor de Wi-Fi puede ayudar a mejorar la potencia de su Wi-Fi.

# PREPARE SU PARRILLA

**DEBEN UTILIZARSE LA PRIMERA VEZ QUE PRENDE EL FUEGO.** Para garantizar un funcionamiento correcto y seguro de la parrilla, siga las instrucciones que se indican a continuación, primero, para cebar la barrena (“cargar” el tubo de la barrena con pellets) y, segundo, para preparar su parrilla (encienda su parrilla a una alta temperatura).

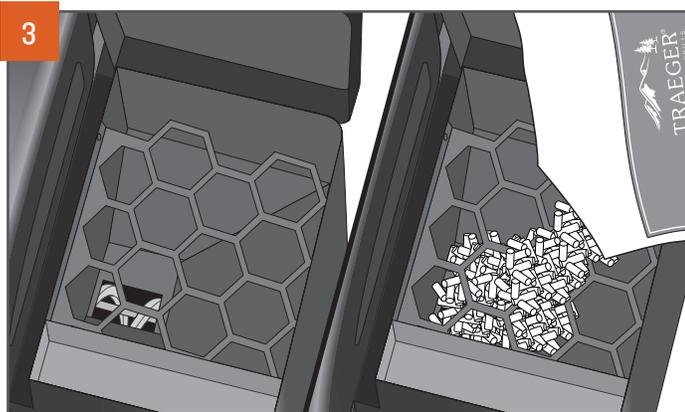


Retire las rejillas de la parrilla revestidas en porcelana, la bandeja de goteo de grasa y el sistema de recolección de ceniza de adentro de la parrilla.

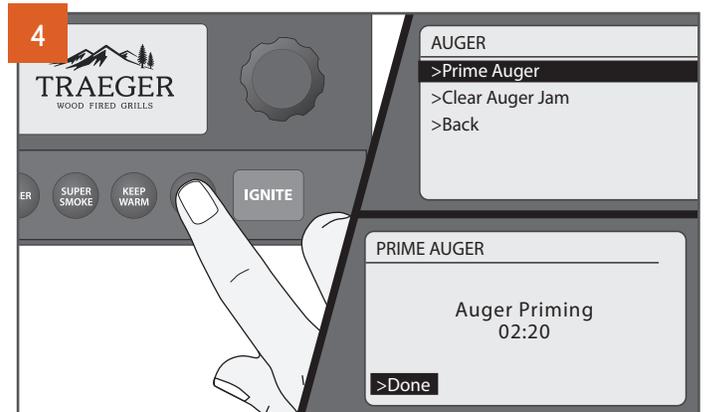


## LA APARIENCIA DEL ENCHUFE PODRÍA VARIAR DEPENDIENDO DE LA REGIÓN.

Con el interruptor de alimentación principal ubicado en la parte posterior de la tolva de la parrilla en posición APAGADO (O), conecte el cable de alimentación en una toma de corriente eléctrica GFCI conectada a tierra adecuada.

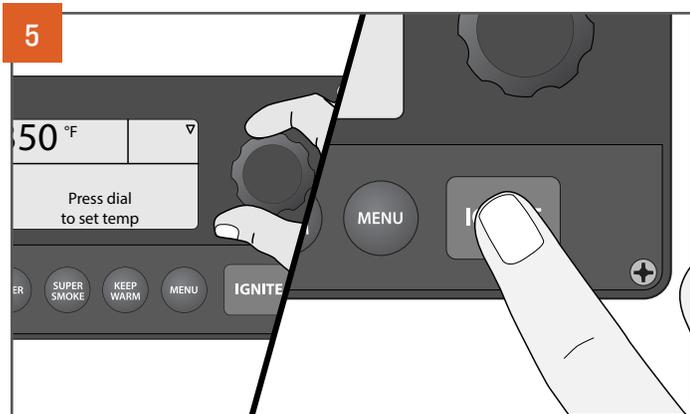


Abra la tapa de la tolva. Asegúrese de que no existan elementos extraños en la barrena antes de añadirle pellets a la tolva. Cierre la tapa de la tolva después de añadirle pellets. Le recomendamos que llene la tolva con pellets al menos hasta la rejilla de seguridad de la tolva.



Encienda la parrilla: Gire el interruptor de alimentación principal de la parte trasera de la parrilla a la posición de ENCENDIDO (I); luego presione el botón de espera para encender la parrilla. Presione MENU (menú) para exhibir el menú principal. Gire el dial para seleccionar AUGER (barrena), y a continuación, seleccione Prime Auger (cebar barrena).

El tubo de la barrena tardará algunos minutos en llenarse con pellets y comenzar a dispensar hacia el brasero. La pantalla de la parrilla le indicará el tiempo específico. Para confirmar que los pellets han llegado al brasero, simplemente compruebe que se están moviendo desde el tubo de la barrena al brasero. Solo necesita unos cuantos pellets en el brasero para encender correctamente su parrilla y comenzar el proceso de preparación. Seleccione Done (listo) y vuelva a colocar las rejillas de la parrilla, la bandeja de goteo de grasa y el sistema de recolección de ceniza después de confirmar que los pellets han llegado al brasero.



La pantalla de inicio exhibirá "Press dial to set temp." (presione el dial para ajustar la temperatura). Gire el dial de selección hacia la derecha hasta 175°C (350°F) y luego presiónelo. A continuación, cierre la puerta de la parrilla, presione IGNITE (encender) y haga funcionar la parrilla durante 20 minutos una vez que alcance 175°C (350°F).

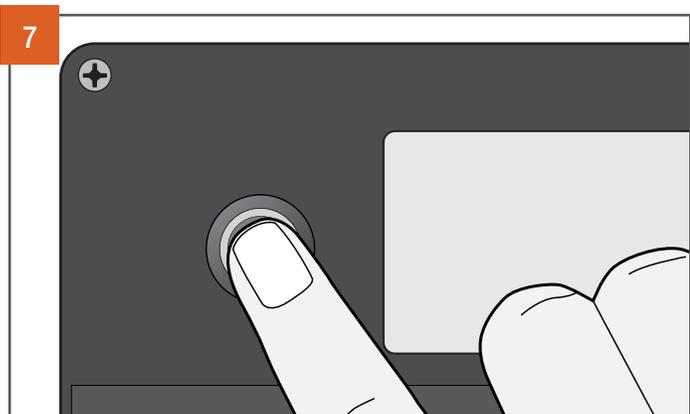


**NOTA:** Cuando se le solicite seleccionar o confirmar la opción del menú, gire el dial de selección hasta la opción deseada y presione el centro del dial para bloquear su selección.



Ajuste la temperatura hasta 260°C (500°F) y haga funcionar la parrilla durante otros 30 minutos una vez que alcance 260°C (500°F).

**NOTA:** Si la barrena se atasca durante su uso, la parrilla se puede desatascar. Primero, debe dejar que la parrilla se enfríe por completo para seguridad. Luego presione MENU (menú) para exhibir el menú principal. Gire el dial para seleccionar AUGER (barrena), y a continuación, seleccione Clear Auger Jam (eliminar atasco de barrena). La barrena girará en sentido inverso durante 60 segundos para eliminar todos los pellets atascados. No necesita quitar la tolva de pellets.



Apague la parrilla manteniendo presionado el botón de espera durante 3 segundos, lo que iniciará el ciclo de apagado. Cuando finalice completamente el ciclo de apagado, la preparación de su parrilla habrá terminado.

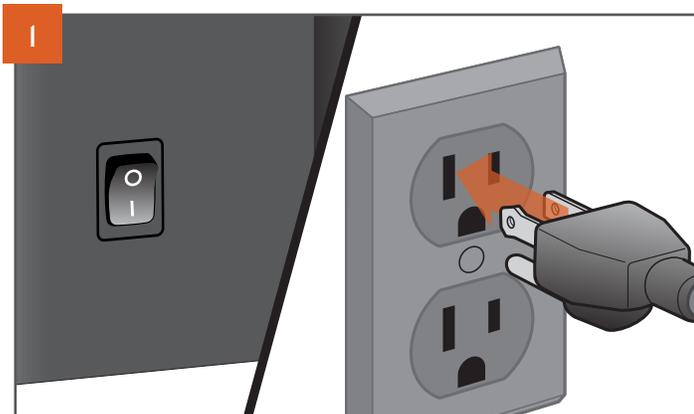
**NOTA:** El ciclo de apagado se activará por aproximadamente 15 minutos. Permita que el ciclo de apagado termine para el funcionamiento adecuado de su parrilla.

# USO DE SU PARRILLA

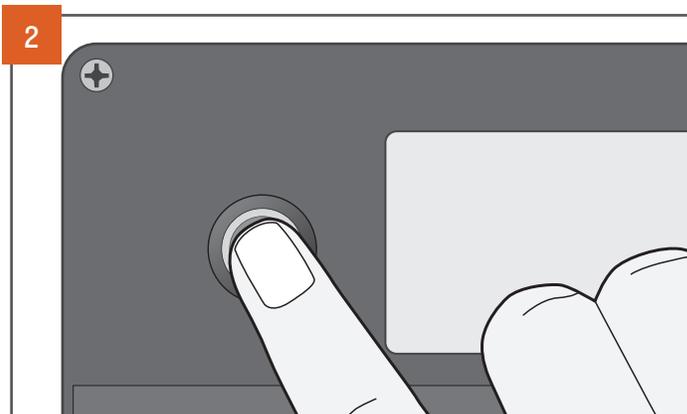
**CADA VEZ QUE USE SU PARRILLA, DEBERÁ COMENZAR POR ESTOS PASOS.**

## LISTA DE VERIFICACIÓN PREVIA AL USO DE LA PARRILLA

1. Revise y realice el mantenimiento necesario:
  - Limpie el sistema de manejo de grasa Traeger® (TGMS):
    - Rejillas de la parrilla
    - Bandeja de goteo
    - Trampa de grasa
    - Conducto de grasa
    - Cubeta para grasa
  - Retire las cenizas (después de aproximadamente 20 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 piezas presentes antes de utilizarla:
  - Sistema de recolección de ceniza
  - Bandeja de goteo de grasa
  - Rejillas de la parrilla
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 artículos inflamables (consulte 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 estén mojados.
7. Cierre la tapa de la tolva.
8. Cierre la puerta de la parrilla.



**LA APARIENCIA DEL ENCHUFE PODRÍA VARIAR DEPENDIENDO DE LA REGIÓN.**



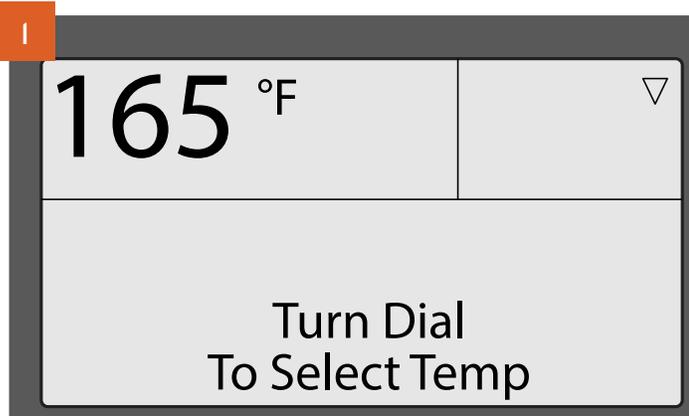
Presione el botón de espera para encender la parrilla.

**NOTAS:**

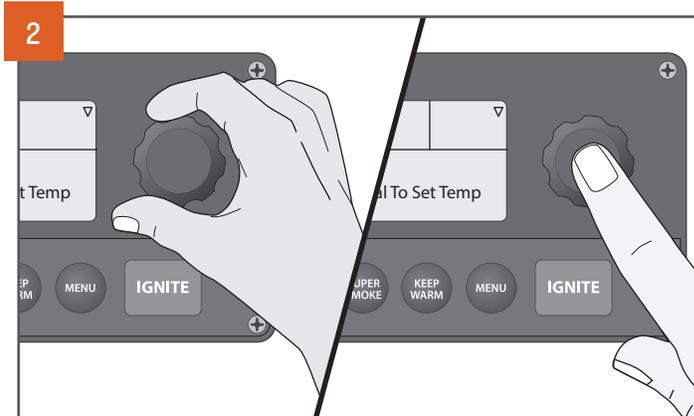
- La aplicación Traeger para su dispositivo móvil facilita aún más el uso de su controlador electrónico WiFIRE®. Para conectar su parrilla a su teléfono, descargue la aplicación Traeger y siga las instrucciones. Para saber más sobre la aplicación WiFIRE® Traeger, visite [traeger.com/app](http://traeger.com/app). Actualice siempre la aplicación Traeger a la última versión de funcionamiento antes de ponerse a cocinar.
- Cualquiera sea el método de cocción que use, su parrilla Traeger® siempre comenzará con un encendido y ciclo de precalentamiento cuando presione IGNITE (encender).
- Después de crear un programa de cocción personalizado, estos ciclos se ejecutarán automáticamente y no tendrá que programarlos.
- Siempre haga funcionar su parrilla durante el ciclo completo de apagado de cuando termine de usarla. Para iniciar el ciclo de apagado, mantenga presionado el botón de espera.

# ESCOJA UN MÉTODO DE COCCIÓN

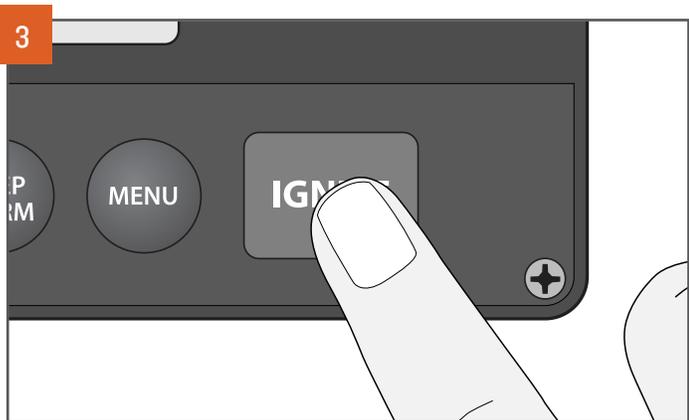
**COCCIÓN A TEMPERATURA SIMPLE** Use este método para recetas simples que requieran un ciclo de cocción simple a una temperatura determinada.



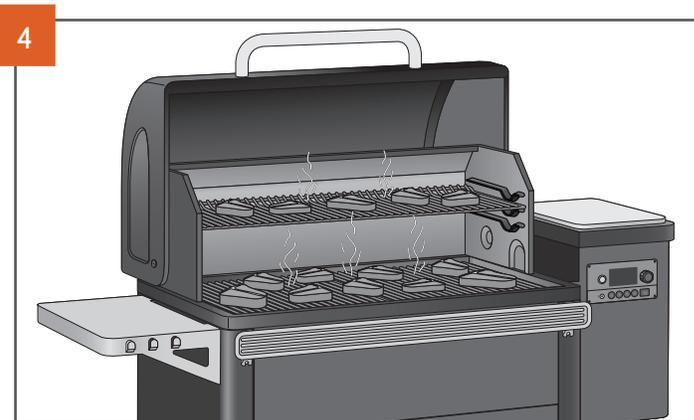
La pantalla de inicio de su parrilla exhibirá por defecto el mensaje "Turn Dial To Select Temp" (Gire el dial para seleccionar la temperatura). La temperatura de cocción puede establecerse en forma directa desde esta pantalla.



Para seleccionar la temperatura, gire el dial de selección a la derecha o izquierda; una vez exhibida la temperatura deseada, presione el centro del dial para realizar la selección. Cierre la puerta de la parrilla.



Presione IGNITE (encender) para empezar el encendido y ciclo de precalentamiento.



Una vez finalizado el precalentamiento, coloque los alimentos en la parrilla. Consulte la página 24 si utiliza una sonda para carne antes de cargar la comida en la parrilla.

## CONSEJOS:

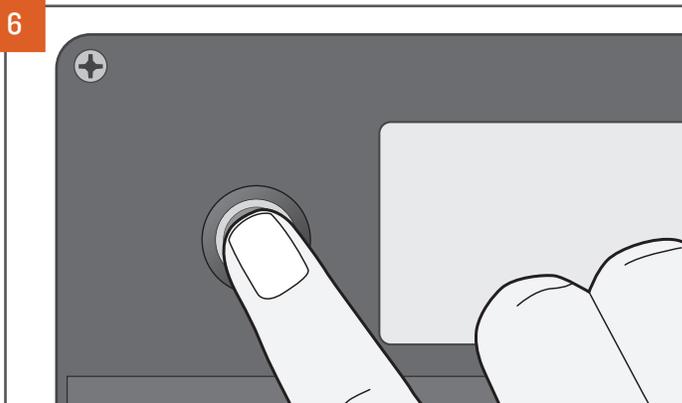
- Es recomendable, pero no necesario, esperar hasta que el ciclo de precalentamiento finalice antes de colocar sus alimentos en la parrilla.
- Poner alimentos demasiado pronto puede hacer que la parrilla tarde más de lo normal en alcanzar la temperatura deseada.
- La puerta de la parrilla debe estar cerrada una vez que comience el ciclo de precalentamiento de forma que la parrilla pueda alcanzar la temperatura establecida deseada.
- Las parrillas Traeger® brindan lecturas de temperatura en tiempo real y debe esperar ver fluctuaciones en ella.

5



Cierre la puerta de parrilla para proceder con la cocción. A diferencia de una parrilla de gas, debe mantener la puerta de parrilla cerrada durante la cocción.

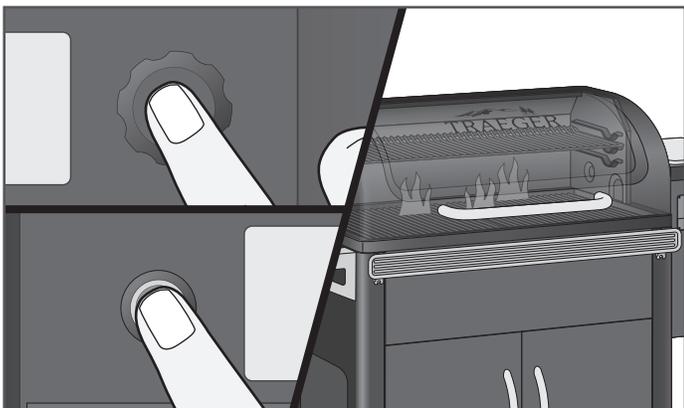
6



Apague la parrilla presionando y manteniendo el botón de espera durante 3 segundos, lo que iniciará el ciclo de apagado.

**NOTA:** El ciclo de apagado se activará por aproximadamente 15 minutos. Debe permitir que el ciclo de apagado termine para el funcionamiento adecuado de su parrilla.

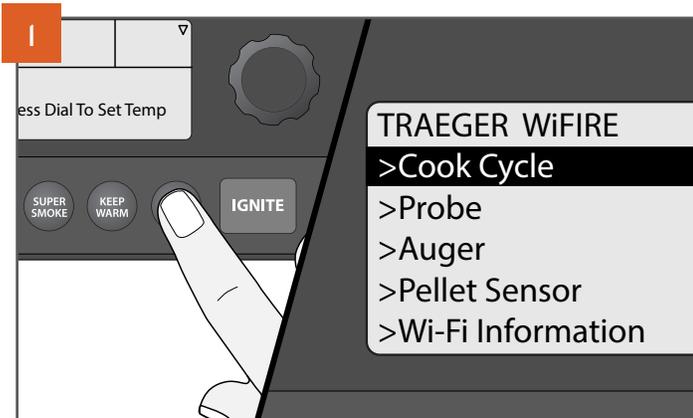
## EN CASO DE INCENDIO:



**¡ADVERTENCIA!** ES IMPROBABLE QUE SE OCASIONE UN INCENDIO DE GRASA SI SE LE DA MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA REGULARES A LA PARRILLA TRAEGER®. EN EL IMPROBABLE CASO DE INCENDIO, APAGUE INMEDIATAMENTE LA PARRILLA (0) Y DEJE LA PUERTA DE LA PARRILLA CERRADA HASTA QUE SE APAGUE EL INCENDIO. DESCONECTE EL CABLE ELÉCTRICO SI PUEDE HACERLO CON SEGURIDAD. NO TIRE AGUA EN LA UNIDAD. NO INTENTES SOFOCAR EL INCENDIO. CON LA PUERTA DE LA PARRILLA CERRADA, EL INCENDIO CARECERÁ DE OXÍGENO Y SE CONSUMIRÁ. SI OCURRE UN INCENDIO DESCONTROLADO, LLAME A LOS BOMBEROS.

# ESCOJA UN MÉTODO DE COCCIÓN CONTINUACIÓN

**USO DE UN CICLO DE COCCIÓN PERSONALIZADO PREESTABLECIDO** Su parrilla Silverton™ XL de Traeger® viene con dos de nuestros ciclos de cocción personalizados favoritos ya programados: Beginner's Brisket y Chicken Challenge (Asado para principiantes y Desafío del pollo).

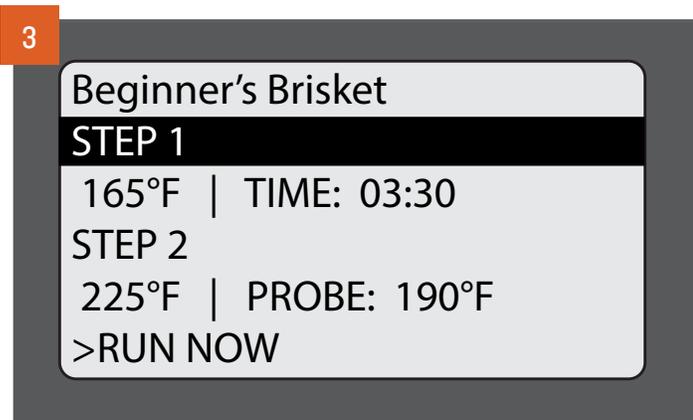


Encuentre la pantalla de inicio y presione MENU (menú). El menú ahora exhibirá varias opciones. Seleccione Cook Cycle (ciclo de cocción).



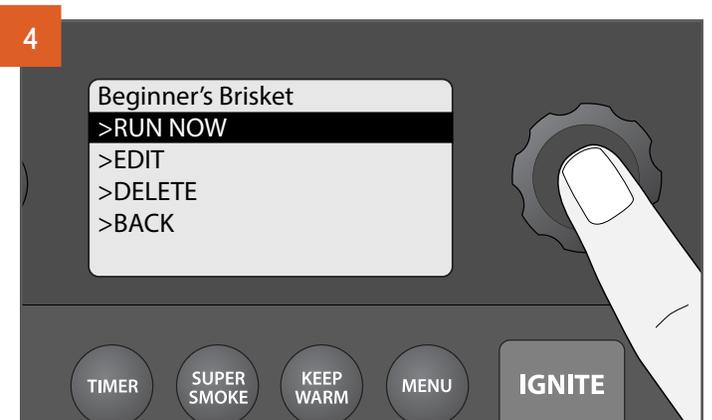
Desde la pantalla Cook Cycle (ciclo de cocción), use el dial de selección para elegir la receta que desee. Presione el centro del dial para seleccionar.

**NOTA:** Use su aplicación Traeger encontrar miles de recetas para descargar directamente a su parrilla. Solo debe sincronizar su parrilla con la Internet de su hogar antes de poder comenzar.



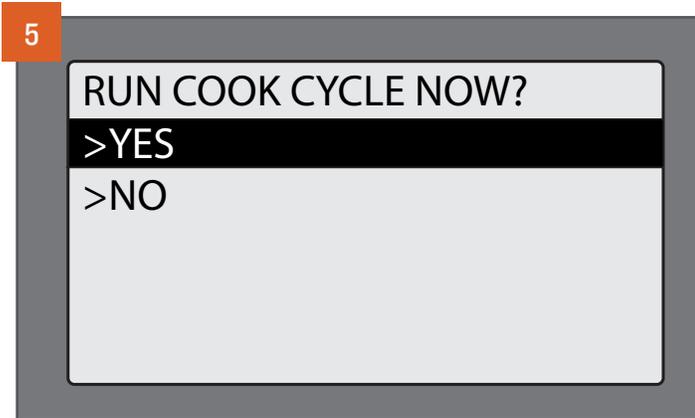
Una vez seleccionado el ciclo de cocción personalizado, se exhibirán los pasos incluidos. A continuación, seleccione una de las cuatro opciones: RUN NOW (ejecutar ahora), EDIT (editar), DELETE (eliminar) o BACK (atrás) para volver al menú anterior.

**CONSEJO:** Si se encuentra en medio de la programación de un ciclo de cocción y cambia de idea, presione el MENU (menú) muchas veces hasta que vuelva al menú principal y comience nuevamente.

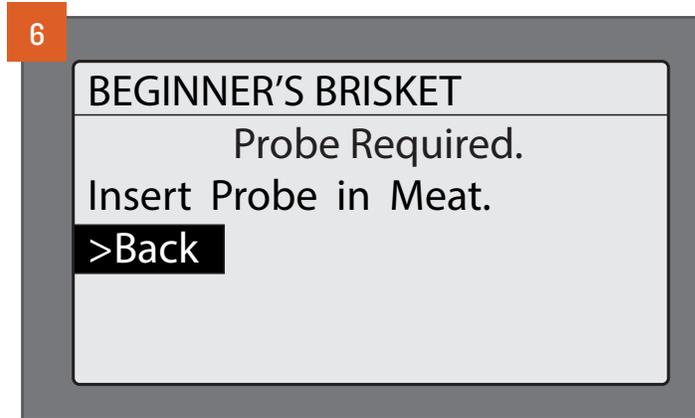


Si desea ejecutar el ciclo de cocción personalizado exactamente como es, seleccione RUN NOW (ejecutar ahora).

**NOTA:** Para editar o agregar pasos, siga las instrucciones en "Crear un ciclo de cocción personalizado" en página 22.



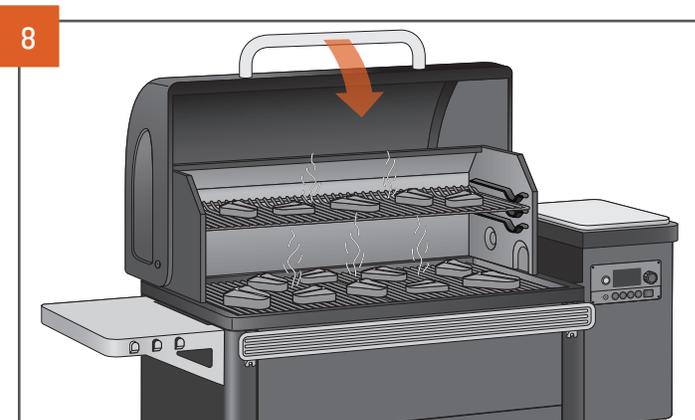
Para RUN COOK CYCLE NOW (ejecutar el ciclo de cocción ahora), seleccione YES (sí) cuando se le solicite o NO para volver a la pantalla anterior.



Se le solicitará que inserte la sonda en su carne (consulte la sección "Cocinar con la sonda para carne" de la página 24). Después de seguir las instrucciones de inserción de la sonda para carne, se emitirá un sonido una vez reconocida la sonda. Para RUN COOK CYCLE NOW (ejecutar el ciclo de cocción ahora), seleccione YES (sí) cuando se le solicite.



La pantalla ahora exhibirá el primer paso de su programa de cocción. Presione IGNITE (encender) para comenzar.



El encendido y ciclo de precalentamiento comenzarán. Una vez finalizado el precalentamiento, coloque los alimentos en la parrilla. Consulte la página 24 si utiliza una sonda para carne antes de cargar la comida en la parrilla. Cierre la puerta de parrilla para proceder con su ciclo de cocción personalizado. A diferencia de una parrilla de gas, debe mantener la puerta de parrilla cerrada durante la cocción.

**NOTAS:**

- Si la sonda no se conecta correctamente, la parrilla emitirá un pitido tres veces. Verifique para asegurarse de que la sonda esté conectada correctamente.
- Es recomendable, pero no necesario, esperar hasta que el ciclo de precalentamiento finalice antes de colocar sus alimentos en la parrilla.



**¡ADVERTENCIA! PELIGRO DE QUEMADURAS.** MUCHAS PIEZAS DE LA PARRILLA SE CALIENTAN MUCHO DURANTE SU OPERACIÓN. DURANTE LA OPERACIÓN DE LA PARRILLA Y DESPUÉS, DEBE TENERSE CUIDADO PARA EVITAR QUEMADURAS MIENTRAS LA PARRILLA ESTÁ CALIENTE.

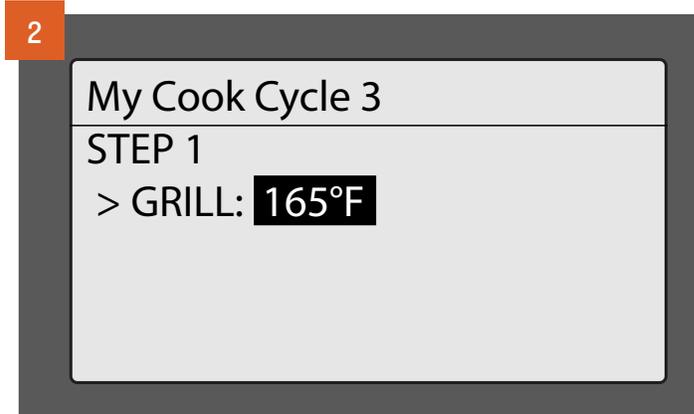
- LA PUERTA DE LA PARRILLA DEBE ESTAR CERRADA UNA VEZ QUE COMIENCE EL CICLO DE PRECALENTAMIENTO.

# ESCOJA UN MÉTODO DE COCCIÓN CONTINUACIÓN

**CREAR UN CICLO DE COCCIÓN PERSONALIZADO** Utilice este método para crear y guardar hasta cuatro de sus propios ciclos de cocción, o para eliminar o editar un ciclo de cocción existente.

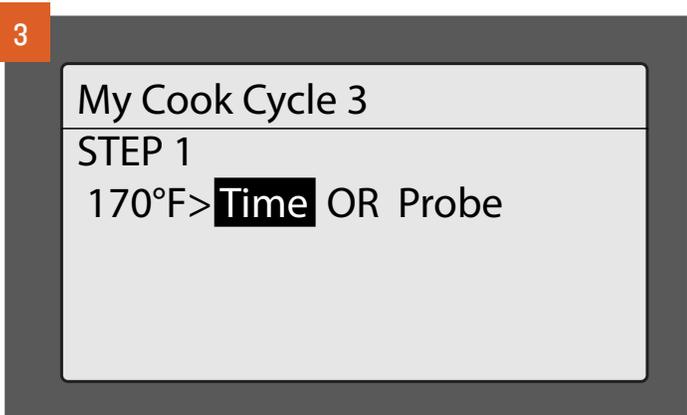


En el menú Cook Cycle (ciclo de cocción), seleccione **NEW** (nuevo) para exhibir el menú Steps (pasos).

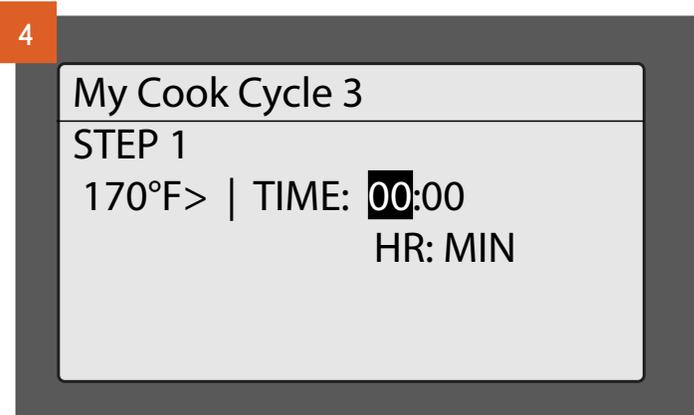


En el Step 1 (paso 1), se le solicitará seleccionar una temperatura de la parrilla (la temperatura predeterminada es 74°C [165°F]). Gire el dial de selección hasta la temperatura deseada y presione el centro del dial para realizar la selección.

**NOTA:** Los ciclos de cocción personalizados permiten un máximo de cuatro pasos.



Una vez seleccionada la temperatura, elija **Time** (tiempo) para cocinar durante un tiempo establecido o **Probe** (sonda) para cocinar hasta que se logre la temperatura objetivo interna de la carne.



Si la receta requiere un número específico de horas a una temperatura establecida, seleccione **TIME** (tiempo). Para seleccionar las horas, gire el dial. Presione para seleccionar y pasar a los minutos. Gire para elegir los minutos y presione el dial para seleccionar.

**RECUERDE:** Cuando use el dial de selección para elegir opciones, recuerde mantener oprimido el centro del dial para seleccionar la opción de su preferencia.

5

## My Cook Cycle 3

STEP 1

170°F > Time OR **Probe**

Si la receta requiere la cocción de la carne a una temperatura interna específica, escoja Probe (sonda). Use el dial de selección para seleccionar una temperatura deseada.

6

## My Cook Cycle 3

STEP 1

170°F | PROBE: 145°F

>Super Smoke: **OFF**

Se exhibirá la opción para añadir Super Smoke (súper humo) o a este paso. Para añadir Super Smoke (súper humo), primero colóquese una capa de superhéroe; y luego use el dial de selección para alternar de OFF (apagado predeterminado) a ON (encendido) y presione el centro del dial para seleccionar. Si no, presione el centro del dial para aceptar el ajuste predeterminado OFF (apagado).

**NOTA:** El Super Smoke (súper humo) solo puede usarse cuando la temperatura de la parrilla se encuentre entre 74°–107°C (165°–225°F).

7

## My Cook Cycle 3

&gt;STEP 1

170°F | PROBE: 145°F

&gt;ADD STEP

&gt;SAVE

&gt;DELETE

En este momento, retornará al menú de Steps (pasos) para su ciclo de cocción personalizado. El paso que creó se guardará automáticamente. Puede agregar otro paso, guardar el programa de cocción como se encuentra, eliminar el programa o volver al menú Cook Cycle (ciclo de cocción).

8

## My Cook Cycle 3

&gt;ADD STEP

&gt;SAVE

&gt;DELETE

&gt;BACK

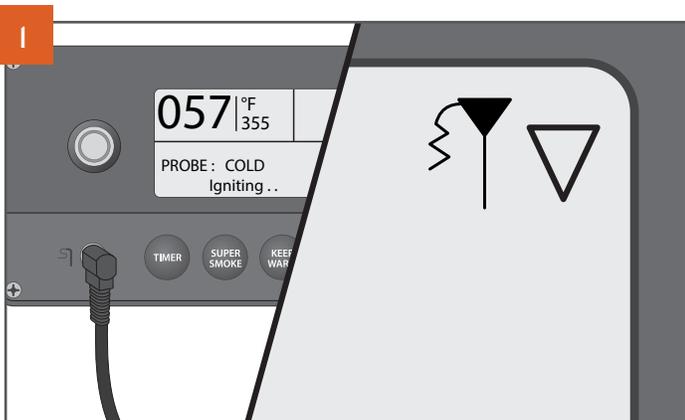
Una vez que se hayan añadido todos los pasos, seleccione SAVE (guardar). A continuación, se le consultará si desea RUN COOK CYCLE NOW (ejecutar el ciclo de cocción ahora). Si selecciona YES (sí), volverá a la pantalla de inicio y se le solicitará presionar IGNITE (encender) para comenzar. Si seleccione IGNITE (encender), asegúrese de que la puerta de parrilla esté cerrada. Si selecciona NO, volverá al menú Cook Cycle (ciclo de cocción).

**NOTA:** Existe un total de cuatro ranuras de memoria para los ciclos de cocción personalizados en su parrilla. Si posee cuatro recetas ya guardadas y desea crear una nueva, deberá eliminar una de las recetas para tener espacio para la nueva.

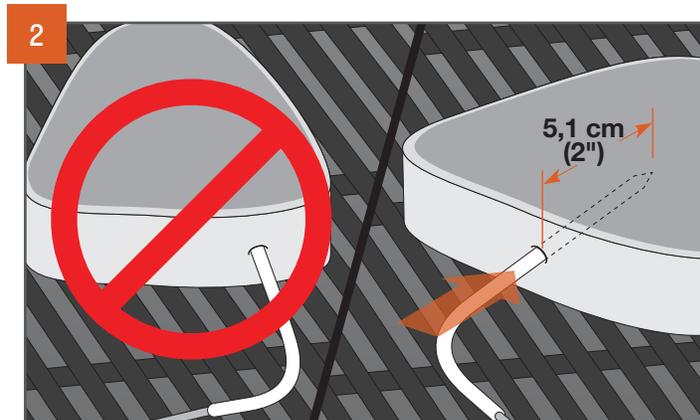
# ESCOJA UN MÉTODO DE COCCIÓN CONTINUACIÓN

**COCINAR CON LA Sonda PARA CARNE** Use estos métodos cuando su receta especifique una temperatura deseada interna en sus alimentos.

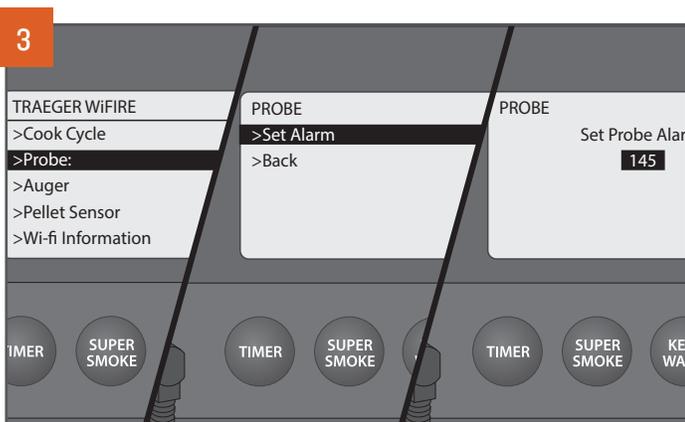
## SI LA PARRILLA ESTÁ APAGADA:



Conecte la sonda en el enchufe de la sonda ubicado en el controlador WiFIRE®. Consulte "Uso de su parrilla" para encender la parrilla. Una vez encendida la parrilla, el controlador reconocerá la sonda y aparecerá el ícono de la sonda en la esquina superior derecha de la pantalla del controlador.

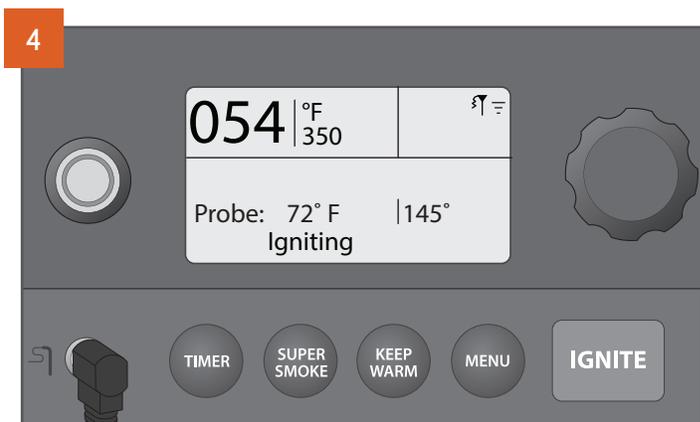


Inserte la punta de la sonda en la parte más gruesa de la carne, no en la parte grasosa ni tocando el hueso. La sonda necesita estar por lo menos 5,1 cm (2 pulgadas) adentro de la carne. Es posible que esta sonda no sea adecuada si no puede insertarla en la parte más gruesa de la carne ni 5,1 cm (2 pulgadas) adentro de la carne.



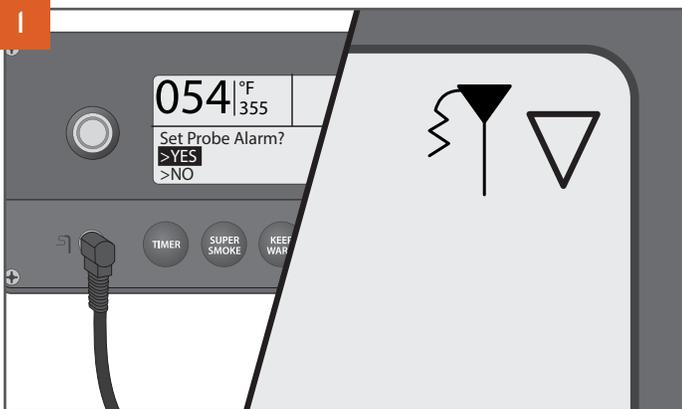
Presione el MENU (menú); desplácese y seleccione PROBE (sonda). Se le solicitará establecer una alarma de sonda para la temperatura objetivo interna. Seleccione SET ALARM (establecer alarma). A continuación, en el menú de la sonda, use el dial de selección para escoger la temperatura deseada para su carne.

**NOTA:** Para calibrar la sonda, consulte "Funciones de control adicionales" en la página 26.

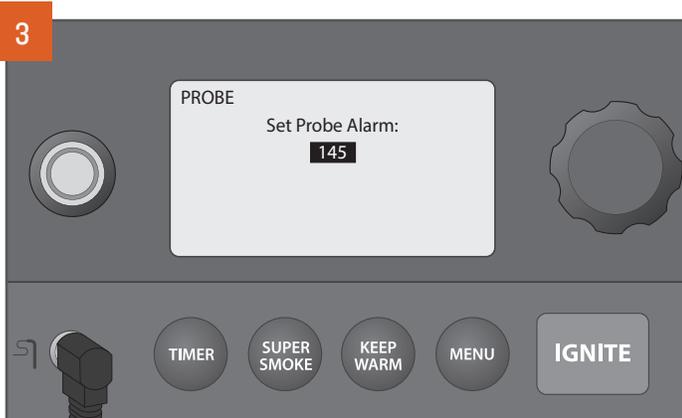


Una vez establecida la alarma de la sonda, la pantalla de inicio exhibirá la temperatura de la parrilla, la temperatura objetivo de la sonda y el estado de la parrilla. Cuando la carne alcance la temperatura de alarma establecida, se emitirá un sonido. Si usa la aplicación WiFIRE® de Traeger®, recibirá una notificación en su dispositivo inteligente conectado, junto con una pantalla del estado de su parrilla durante el proceso de cocción. Después de retirar los alimentos de la parrilla, utilice siempre un termómetro para carne para confirmar que ha alcanzado la temperatura interna deseada de la carne.

## SI LA PARRILLA ESTÁ ENCENDIDA:

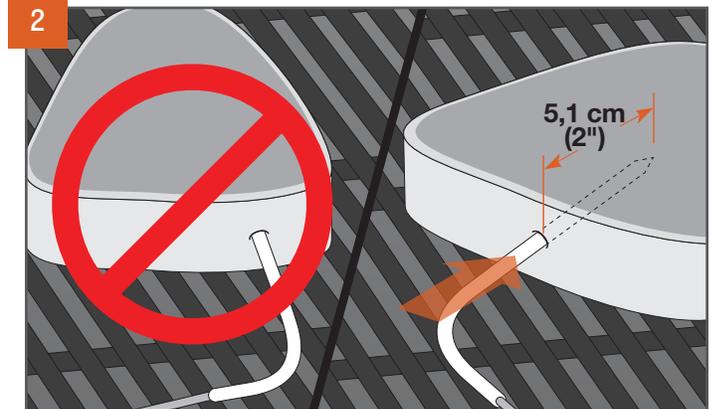


Conecte la sonda en el enchufe de la sonda ubicado en el controlador WiFIRE®. El controlador reconocerá la sonda y aparecerá el ícono de la sonda en la esquina superior derecha de la pantalla del controlador. La pantalla le preguntará si desea seleccionar una alarma. Seleccione YES (sí).



Gire el dial hasta la temperatura para alimentos deseada. Presione el centro del dial para seleccionar/confirmar.

**NOTA:** Para calibrar la sonda, consulte "Funciones de control adicionales" en la página 26.



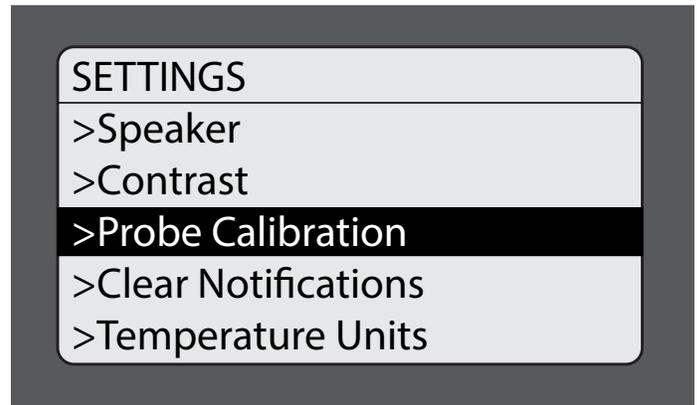
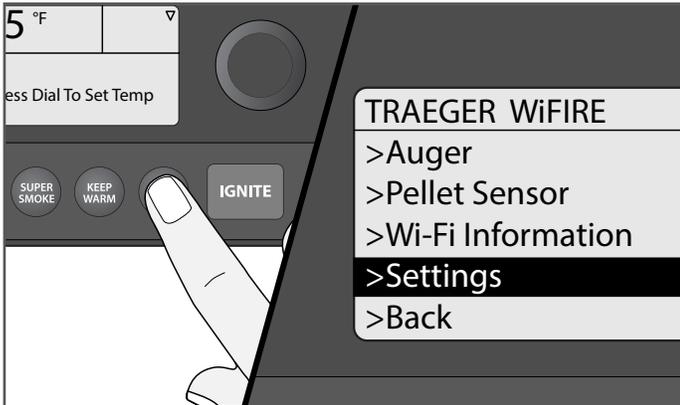
Inserte la punta de la sonda en la parte más gruesa de la carne, no en la parte grasosa ni tocando el hueso. La sonda necesita estar por lo menos 5,1 cm (2 pulgadas) adentro de la carne. Es posible que esta sonda no sea adecuada si no puede insertarla en la parte más gruesa de la carne ni 5,1 cm (2 pulgadas) adentro de la carne.



Una vez establecida la alarma de la sonda, la pantalla de inicio exhibirá la temperatura de la parrilla, la temperatura objetivo de la sonda y el estado de la parrilla. Cuando la carne alcance la temperatura de alarma establecida, se emitirá un sonido. Si utiliza la aplicación Traeger, puede monitorear la temperatura de la sonda para carne y ajustar la temperatura de la sonda, y recibirá una notificación en su dispositivo inteligente conectado cuando se alcance la temperatura deseada.

# FUNCIONES DE CONTROL ADICIONALES

**SETTINGS (AJUSTES)** Use el menú de Settings (ajustes) para configurar los ajustes de pantalla, eliminar notificaciones, acceder a la información importante de productos y de contacto, y más.



## PARA ACCEDER AL MENÚ SETTINGS (AJUSTES):

Encienda la parrilla. Una vez que se exhibe la pantalla de inicio, presione MENU (menú). El menú principal exhibirá varias opciones. Gire el dial para resaltar "Settings" (ajustes). Presione el centro del dial para seleccionar.

Para cambiar un ajuste, gire el dial para seleccionar el ajuste deseado. Presione el centro del dial para confirmar. Seleccione BACK (atrás) para volver al menú Settings (ajustes).

### SPEAKER (altavoz)

Enciende o apaga el altavoz del control de la parrilla. El ajuste seleccionado se indicará con un \*.

### CONTRAST (calibrar la sonda)

Gire el dial para ajustar el contraste de la pantalla de 1 (alto) a 5 (bajo). El ajuste predeterminado es 3. Presione el centro del dial para confirmar y volver al menú de Settings (ajustes).

### PROBE CALIBRATION (calibrar la sonda)

Existen dos opciones bajo este ajuste:

1. Calibrate Probe (calibrar la sonda): Proporciona instrucciones sobre la calibración usando un baño con agua con hielo. Aparecerá el mensaje "Place probe in ice water for 1 minute before calibrating" (Coloque la sonda en agua con hielo durante 1 minuto antes de calibrar).
2. Probe Offset (desplazamiento de sonda): Gire el dial para ajustar el desplazamiento de temperatura de la sonda en incrementos de 1°, desde -8°C a +8°C/-15°F a +15°F. El ajuste predeterminado es 0. Presione el centro del dial para confirmar y volver al menú de Settings (ajustes).

### CLEAR NOTIFICATIONS (eliminar notificaciones)

Use esta función para eliminar mensajes de error y notificaciones.

**NOTA:** Debido a que un error pondrá la parrilla en modo Cool Down (enfriar), la pantalla continuará mostrando "Cooling Down" (enfriar) cuando salga de los menús Clear Notifications (eliminar notificaciones) y Settings (ajustes).

### TEMPERATURE UNITS (unidades de temperatura)

Gire el dial para elegir entre grados Fahrenheit (°F) y Celsius (°C). Presione el centro del dial para confirmar. El ajuste seleccionado se indicará con un \*.

### CUSTOMER SERVICE (servicio al cliente)

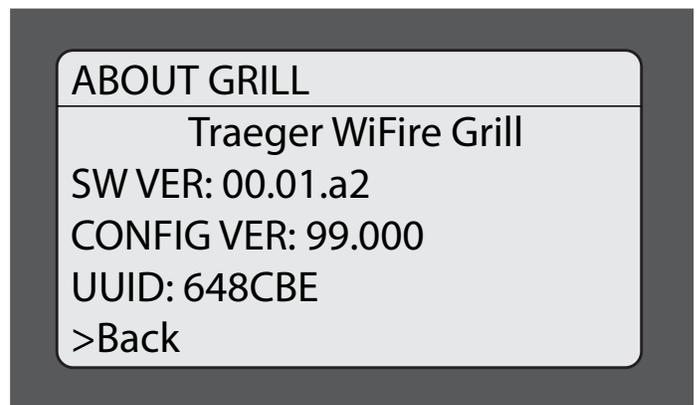
Exhibe el número de servicio al cliente dedicado de Traeger® WiFIRE®.

### LEARN MORE (aprenda más)

Exhibe información del enlace para la aplicación y el sitio web de Traeger.

### ABOUT GRILL (acerca de la parrilla)

Proporciona información importante sobre su parrilla, incluyendo el número del modelo y la versión de software.

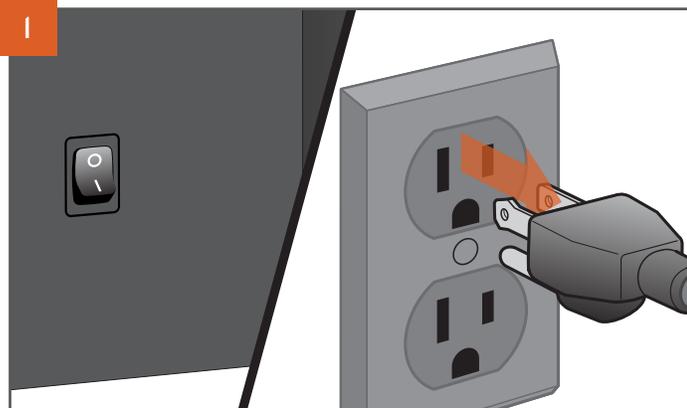


### BACK (atrás)

Vuelve al menú principal.

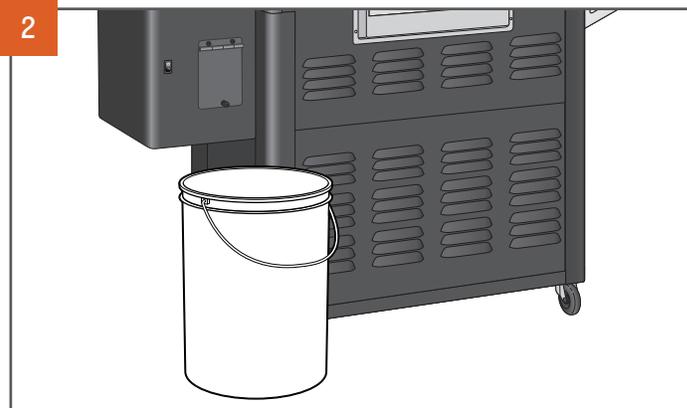
# LIMPIEZA DE LA TOLVA

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



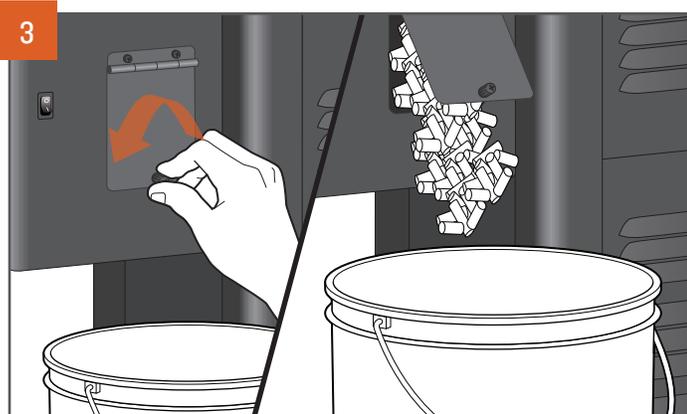
## LA APARIENCIA DEL ENCHUFE PODRÍA VARIAR DEPENDIENDO DE LA REGIÓN.

Gire el interruptor a la posición de APAGADO (0) y desconecte el cable de alimentación. Si la parrilla aún está caliente, permita que se enfríe completamente.

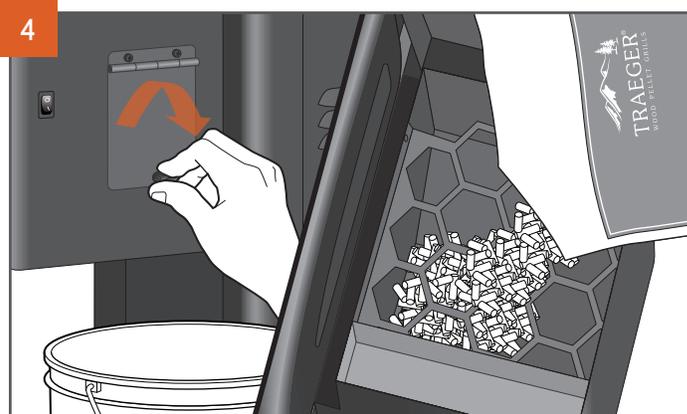


Coloque un contenedor con espacio suficiente para contener los pellets descartados bajo la puerta de limpieza de pellets.

**CONSEJO:** ¡Un recipiente de 19 litros (5 galones) funciona perfecto!



Destornille el sujetador de la puerta de limpieza y ábrala. Los pellets se vaciarán al contenedor que colocó debajo. Puede que sea necesario el uso de una espátula o cuchara para retirar los pellets restantes de la tolva.



Una vez que la tolva esté vacío, cierre la puerta de limpieza, vuelva a colocar el sujetador y rellene la tolva con PELLETS DE MADERA TRAEGER® con un sabor preferido.



**¡ADVERTENCIA!** NO VACÍE LA TOLVA HASTA QUE SE HAYA ENFRIADO LA PARRILLA COMPLETAMENTE, DE OTRA MANERA LOS PELLETS PODRÍAN ESTAR MUY CALIENTES.

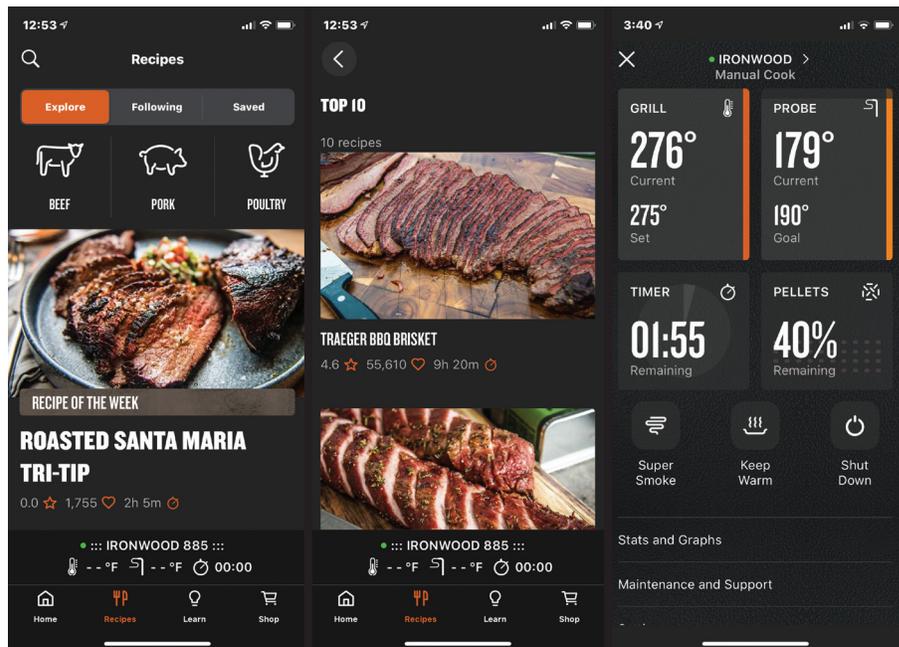
# CARACTERÍSTICAS DE SU PARRILLA

## APLICACIÓN TRAEGER

Su parrilla Traeger® puede controlarse en forma remota usando la aplicación Traeger. Para conocer más sobre WiFIRE®, la aplicación Traeger, y otras formas de conectarla, visite [traeger.com/app](http://traeger.com/app).

Necesitará una conexión Wi-Fi a Internet en su hogar para conectar su parrilla Traeger® a la Internet. Es necesario que su teléfono inteligente o tableta ejecuten el sistema operativo Android o iOS más reciente. Si sale del rango de la red Wi-Fi de su hogar con su dispositivo, se requiere un plan de datos. La parrilla debe permanecer conectada a la Internet para recibir las últimas actualizaciones de operación, seguridad y protección.

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



## TIMER (temporizador)

Su parrilla Traeger® viene equipada con un conveniente temporizador. La función timer (temporizador) no afecta el funcionamiento de la parrilla; puede usarla para notificarlo de otros pasos necesarios durante la cocción, como poner las verduras u otras cocciones de menos tiempo en la parrilla o adobar sus alimentos.

### PARA AJUSTAR EL TIMER (temporizador):

1. Mantenga presionado el TIMER (temporizador) durante 3 segundos.
2. Use el dial de selección para alternar entre horas y minutos para ajustar la hora.

Una vez que se presione el dial después de elegir la hora, el Timer (temporizador) se ajusta, se vuelve a la pantalla de inicio y el temporizador empezará la cuenta regresiva automáticamente.

### PARA CANCELAR EL TIMER (temporizador):

1. Mantenga presionado el TIMER (temporizador) durante 3 segundos.
2. Verá las opciones para Edit (editar), Cancel (cancelar) o Back (volver) al menú.



## CARACTERÍSTICA DE SUPER SMOKE

Puede agregar más sabor ahumado a sus alimentos presionando SUPER SMOKE (súper humo). Presione nuevamente para cancelar la acción.

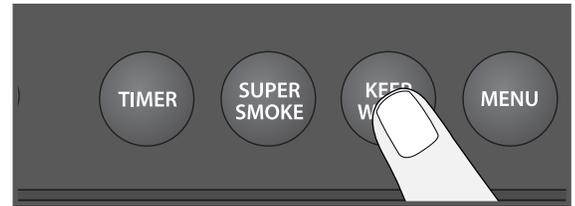
### NOTAS:

- Super Smoke (súper humo) solo puede activarse cuando la temperatura de la parrilla se encuentre entre 74°–107°C (165°–225°F).
- El humo será delgado y azul.



## FUNCIÓN KEEP WARM (mantener caliente)

Keep Warm (mantener caliente) se puede usar para pausar el ciclo de cocción en cualquier momento durante la cocción y mantener la temperatura de la parrilla a 74°C (165°F). Presione el botón KEEP WARM (mantener caliente) para activar la función. Presione KEEP WARM (mantener caliente) nuevamente para reanudar la cocción.



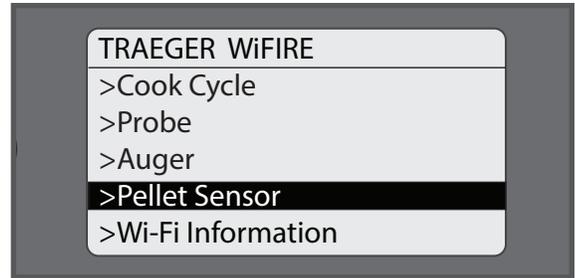
## TRAEGER PELLETS SENSOR (sensor de pellets de Traeger)

El sensor de pellets de Traeger controla el abastecimiento de pellets. Una vez seleccionado desde el menú, se exhibirá el nivel actual de pellets como un porcentaje en incrementos de 5%.

Si el sensor de pellets de Traeger está correctamente conectado, se exhibirá "PELLET SENSOR Pellet Level (Nivel de pellets del sensor de pellets): XXX%."

Si el Sensor de Pellets de Traeger no está correctamente conectado, se exhibirá "PELLET SENSOR Sensor Disconnected Pellet Level (Nivel de pellets desconectado del sensor de pellets): 0%."

El sensor de pellets de Traeger le permite verificar el estado del nivel de pellets de forma remota, mediante la aplicación Traeger. Este sistema enviará notificaciones push y alarmas con la aplicación Traeger a su dispositivo inteligente cuando queden pocos pellets para evitar que la cocción se quede sin combustible.



## CUBIERTA DE LA PARRILLA

Cubra su parrilla Silverton™ XL de Traeger® con una protección a medida marca Traeger, diseñada para proteger su parrilla de los elementos. Esta cubierta de la parrilla está disponible con su distribuidor local o en [traeger.com](http://traeger.com).



**¡ADVERTENCIA! PELIGRO DE INCENDIO: NO INSTALE LA CUBIERTA DE LA PARRILLA HASTA QUE ÉSTA YA SE HAYA ENFRIADO COMPLETAMENTE.**

# MANTENIMIENTO DE SU PARRILLA

**⚠ ADVERTENCIA** **Riesgo de incendio:** Los incendios causados por grasa son causados con mayor frecuencia por no darle el mantenimiento correcto a la parrilla al no limpiar la grasa de la unidad de manera consistente.

**⚠ ADVERTENCIA** Apague el interruptor de alimentación principal ubicado en la parte posterior de la tolva de la parrilla (O) y desconecte el cable de alimentación antes de iniciar cualquiera de los siguientes mantenimientos.

## I. LIMPIEZA DE SU SISTEMA DE MANEJO DE GRASA TRAEGER® (“TGMS”):

Al cocinar, los goteos de grasa caerán sobre la (i) bandeja de goteo de grasa y se canalizarán en (ii) el drenaje de grasa (la “tapa”) y luego fuera de la parrilla a través del (iii) tubo de drenaje de grasa, (iv) recolectarse en la cubeta para grasa. Estos cuatro componentes son los componentes del sistema de manejo de grasa (TGMS) Traeger®. La grasa se acumulará en todos estos lugares y debe limpiarse regularmente para reducir el riesgo de incendio.

La frecuencia con la que se necesita limpiar el TGMS depende del contenido de grasa de sus alimentos. Los alimentos más grasosos requerirán la limpieza del TGMS con más frecuencia y a veces tendrá que limpiar el TGMS después de cada vez que cocina.

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

Todos los componentes del TGMS deben inspeccionarse antes de cada uso en busca de señales de acumulación de grasa.

**⚠ ADVERTENCIA** La grasa acumulada es más fácil de retirar cuando la parrilla aún está tibia, no caliente. **Tenga cuidado de no quemarse. Se recomienda utilizar guantes resistentes al calor.**

Limpie la grasa en forma periódica desde el drenaje para grasa en forma de V y el tubo del drenaje de grasa. Recomendamos limpiar estos lugares en forma regular.

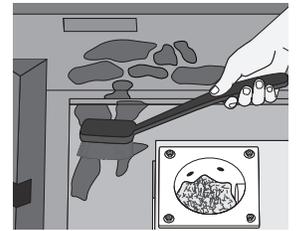


Retire todas las rejillas de la parrilla, la bandeja de goteo de grasa y el sistema de recolección de ceniza. Esto permitirá acceder al drenaje para grasa en forma de V y la abertura del tubo de drenaje de grasa dentro de la parrilla. Raspe la acumulación de grasa del interior del drenaje para grasa en forma de V y del tubo de drenaje de grasa usando una herramienta dura no metálica. Mucha de la grasa suelta puede empujarse hacia abajo a través del tubo de drenaje de grasa y caerá en el contenedor de grasa. Limpie los residuos de grasa restantes con toallas de papel o paños desechables.



Limpie regularmente la grasa del barril de la parrilla en la parte interior inferior y de los lados. Podría producirse un incendio causado por grasa si la grasa se acumula.

Raspe la acumulación de grasa del interior de la parrilla con una herramienta rígida y no metálica. Gran parte de la grasa que se soltó se puede quitar con toallas de papel o trapos desechables. Los residuos excesivos se pueden limpiar utilizando una aspiradora. Una aspiradora tipo herramienta con depósito de recolección metálico sin bolsa sería lo más adecuado para esta tarea.



Inspeccione y limpie el sistema de recolección de ceniza de grasa y escombros.

**NOTA:** Los revestimientos de la bandeja de goteo de Traeger pueden ayudar a mantener la parrilla limpia y pueden ayudar a reducir el riesgo de volver a encenderse.

## 2. ELIMINACIÓN DE CREOSOTA:

Cuando los pellets de madera se queman lentamente, se produce alquitrán y otros vapores orgánicos que se combinan con la humedad expelida 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. Al encenderse, la creosota produce un fuego extremadamente caliente. Las partículas de grasa transportadas por el aire viajan a través de la cámara de cocción y parte de esta grasa transportada por el aire se acumulará en el revestimiento de la ventilación de escape, igual a la creosota, lo cual podría contribuir a producir un incendio.

Raspar periódicamente la acumulación de creosota y grasa del interior de las secciones verticales y horizontales del tubo de humo o del revestimiento interior utilizando una herramienta rígida y no metálica. Por ejemplo, un palo de mezcla de pintura de madera podría funcionar para esta tarea. Gran parte de la creosota y el residuo de grasa se puede remover con toallas de papel o trapos desechables una vez que se hayan aflojado del revestimiento interior y los huecos de ventilación en este sistema de corriente descendente. No rocíe agua ni otros limpiadores líquidos en el interior de la parrilla para eliminar la creosota.

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

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

## 3. ALMACENAMIENTO EN EXTERIORES:

**⚠ PRECAUCIÓN** Si la parrilla se almacena en exteriores, se debe tener cuidado para asegurar que el agua no ingrese a la tolva de pellets. Los pellets de madera se expanden de manera considerable cuando se humedecen y trabarán la barrena. Cubra siempre su parrilla cuando no esté en uso con la cubierta para parrilla Traeger®. Esta cubierta a medida puede ser adquirida en [traeger.com](http://traeger.com).

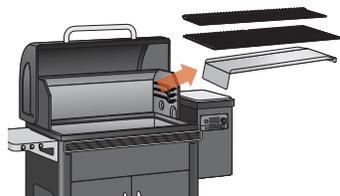
#### 4. LIMPIEZA DE LAS CENIZAS DEL SISTEMA DE RECOLECCIÓN DE CENIZA (DESPUÉS DE APROXIMADAMENTE 20 HORAS DE COCCIÓN):

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

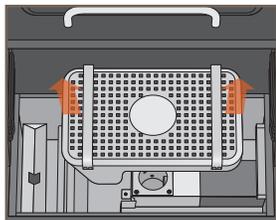
**⚠ ADVERTENCIA** La eliminación de las cenizas debe realizarse de acuerdo a las siguientes instrucciones.

El exceso de ceniza en el sistema de recolección de cenizas obstaculizará la ignición y puede hacer que el fuego se apague. El sistema de recolección de cenizas debe inspeccionarse en forma ocasional y limpiarse para eliminar la acumulación de cenizas. De nuevo, a limpieza de las cenizas desde el sistema de recolección de ceniza debe realizarse cuando la parrilla esté FRÍA.

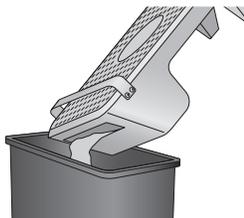
Retire las rejillas de la parrilla y la bandeja de goteo de grasa para acceder al sistema de recolección de cenizas.



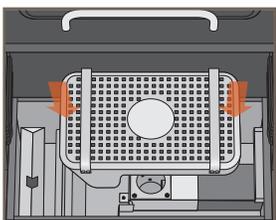
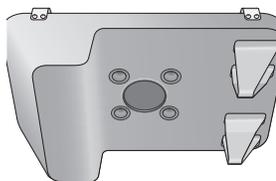
Levante con cuidado el sistema de recolección de ceniza y sáquelo de la parrilla.



Vacíe las cenizas por la abertura del lado izquierdo del sistema de recolección de ceniza y agite según sea necesario.



Vuelva a colocar el sistema de recolección de ceniza en la parrilla, asegurándose de que el orificio en la parte inferior del sistema de recolección de cenizas esté alineado con el brasero.



#### 5. ELIMINACIÓN DE CENIZAS:

**⚠ ADVERTENCIA** Las cenizas deben siempre enfriarse completamente antes de manejarlas. Las cenizas deben colocarse en un contenedor de metal con una tapa hermética. El contenedor con cenizas cerrado debe colocarse en un piso no combustible o en el suelo, bien separado de los materiales combustibles, a la espera de su eliminación final. Las cenizas se deben mantener en el contenedor cerrado hasta que su eliminación final.

#### 6. LIMPIEZA DE LAS REJILLAS DE LA PARRILLA:

**⚠ ADVERTENCIA** La limpieza de las rejillas de la parrilla se realiza en forma más sencilla mientras están calientes. **Tenga cuidado de no quemarse. Se recomienda usar guantes que protejan del calor.** Recomendamos mantener un cepillo de limpieza con mango largo cerca de la parrilla. Después de retirar sus alimentos, cepille rápidamente la rejilla de su parrilla. Esto solo tarde un minuto y la dejará lista para la siguiente vez que use la parrilla.

#### 7. LIMPIEZA DE SUPERFICIES EXTERNAS:

**⚠ ADVERTENCIA** Gire el interruptor de alimentación principal a la posición de APAGADO (0) y desconecte el cable de alimentación antes de iniciar la limpieza.

Use un paño desechable o un paño humedecido con el Limpiador Traeger® All Natural o un paño con agua tibia con jabón para eliminar la grasa desde la parte exterior de la parrilla. **NO** use limpiador para hornos, limpiadores abrasivos o esponjas de limpieza abrasivas en las superficies externas de la parrilla.

#### 8. PRUEBA DE LA PARRILLA DESPUÉS DE LA LIMPIEZA:

Antes de reemplazar el sistema de recolección de ceniza, la bandeja de goteo de grasa y las rejillas de la parrilla, conecte el cable de alimentación a una toma de corriente conectada a tierra adecuada y encienda el interruptor (I). Después de ajustar la temperatura y presionar IGNITE (encender), los pellets deben caer en el brasero y la varilla caliente debe comenzar a calentarse (comenzará a ponerse roja).

**⚠ ADVERTENCIA** No toque la varilla caliente. Cuando las llamas comiencen a salir del brasero, ejecute el ciclo de apagado. Deje que la parrilla se enfríe. Ahora ya está listo para colocar el sistema de recolección de ceniza, la bandeja de goteo de grasa, las rejillas de la parrilla y los alimentos en la parrilla.

#### 9. CABLE DE ALIMENTACIÓN

Si el cable de alimentación se daña, este debe ser reemplazado por un cable especial disponible en Traeger.

### PREGUNTAS MÁS FRECUENTES

Escanee este código QR para dirigirse a la página de Preguntas frecuentes.



# RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

## MENSAJES DE ERROR

Este es un producto conectado. Para asegurarse de que reciba las últimas actualizaciones del firmware para mantener su parrilla en funcionamiento a su máximo desempeño, siempre asegúrese de que esté conectada. Consulte “Cómo conectar su parrilla” en la página 13.

Aunque es raro, podría aparecer una pantalla de error o un mensaje de advertencia en su panel de control. Consulte el siguiente cuadro en busca de posibles problemas y cómo resolverlos:

MENSAJE DE ERROR	SOLUCIÓN
<p><b>LOW TEMP ERROR (error de baja temperatura) (LEr)</b></p>	<p>Este error se produce si la temperatura de la parrilla desciende bajo 49°C (120°F) durante 10 minutos, produciendo que la parrilla pase al modo de apagado. El modo de apagado continuará por 10 minutos adicionales. Para corregir esto, debe permitir que la parrilla se enfríe a una temperatura segura. Desconecte la parrilla. Debe quitar completamente todos los pellets y las cenizas del brasero y cualquier pellet que se haya caído dentro de la parrilla. Cuando reinicie la parrilla después de que un error de baja temperatura, apague el controlador; luego vuelva a encender. Si el problema persiste, contacte al servicio al cliente (consulte la página 37). Asegúrese de que haya dado mantenimiento a su parrilla según se describe en “Mantenimiento de su parrilla” en las páginas 30 y 31. La causa más común de un error de baja temperatura es un procedimiento de encendido inapropiado, falta de mantenimiento o quedarse sin pellets durante una cocción.</p> <p><b>⚠ ADVERTENCIA Peligro de incendios.</b> No reinicie la parrilla sin haber quitado completamente TODOS los pellets del brasero. No intente reiniciar varias veces sin seguir estas instrucciones de cuidado y limpieza cada vez. No seguir estas instrucciones podría hacer que los pellets se desborden hacia la base de la parrilla, creando un peligro de incendio.</p>
<p><b>HIGH TEMP ERROR (error de alta temperatura) (HEr)</b></p>	<p>Este error se produce cuando la temperatura de la parrilla alcanza temperaturas sobre 288°C (550°F) durante más de 45 segundos, lo que causa que la parrilla apague el ventilador y el motor de la barrena. Deje que la parrilla se enfríe y luego apague la parrilla. Inspeccione la tolva, la barrena y el brasero. Asegúrese de que haya dado mantenimiento a su parrilla según se describe en “Mantenimiento de su parrilla” en las páginas 30 y 31. Elimine los pellets restantes desde el brasero y el cuerpo de la parrilla y reinicie su parrilla. Si el problema persiste, deje de usar la parrilla y contacte al servicio al cliente (consulte la página 37). La causa más común de un error de alta temperatura es el procedimiento inadecuado después del error de baja temperatura.</p>
<p><b>SLOW IGNITION (encendido lento)</b></p>	<p>Este mensaje tendrá lugar si no hay un aumento de temperatura significativo después de 15 minutos de la ignición. Una advertencia de ignición lenta no indica que no se encenderá; simplemente comunica que le está tomando un poco más de tiempo encender. Asegúrese de que su parrilla esté conectada y con el último firmware.</p>
<p><b>FAILED TO IGNITE (falla al encender)</b></p>	<p>Este error se produce si la parrilla se quedó sin pellets, estos se mojaron, estos son viejos o el encendedor no enciende. Escanee el código QR en la página 31 para ver las “Preguntas frecuentes”. Asegúrese de que su parrilla esté conectada y con el último firmware.</p>
<p><b>IGNITER DISCONNECT (encendedor desconectado)</b></p>	<p>Este error se produce cuando el controlador no detecta el encendedor. Verifique si el encendedor está conectado y reinicie su parrilla. Consulte <a href="http://traeger.com/support">traeger.com/support</a> para ver el procedimiento adecuado para ver si el encendedor está desconectado. Si el problema persiste, contacte al servicio al cliente (consulte la página 37).</p>
<p><b>FAN DISCONNECTED (ventilador desconectado)</b></p>	<p>Este error ocurrirá cuando el controlador ya no obtenga una lectura del ventilador. Esto se debe a que la conexión del ventilador en la parte posterior del controlador se desconecta, un cable defectuoso o un ventilador defectuoso. Vaya a <a href="http://traeger.com/support">traeger.com/support</a> para ver los pasos sobre cómo revisar la conexión. Si el problema persiste, contacte al servicio al cliente (consulte la página 37).</p>
<p><b>AUGER DISCONNECTED (barrena desconectada)</b></p>	<p>Este error ocurrirá cuando el controlador ya no obtenga una lectura de la barrena. Esto se debe a que la conexión de la barrena en la parte posterior del controlador se desconecta, un cable defectuoso o una barrena defectuosa. Vaya a <a href="http://traeger.com/support">traeger.com/support</a> para ver los pasos sobre cómo revisar la conexión. Si el problema persiste, contacte al servicio al cliente (consulte la página 37).</p>

MENSAJE DE ERROR	SOLUCIÓN
<b>AUGER OVERCURRENT</b> (sobrecorriente en barrena)	Este error se produce si el motor de la barrena está dañado o atascado. Use la función de Clear Auger (eliminar atasco de la barrena) del menú de control y reinicie su parrilla. Si el problema persiste, podría tener que reemplazar el motor de la barrena. Vaya a <a href="http://traeger.com/support">traeger.com/support</a> o contacte al servicio al cliente (consulte la página 37) para que le brinden una solución de problemas. Asegúrese de que su parrilla esté conectada y con el último firmware.
<b>LOW AMBIENT TEMP</b> (temperatura ambiental baja)	Esta advertencia se produce cuando la temperatura ambiental desciende bajo -29°C (-20°F) durante más de 30 segundos. Es probable que esto solo se muestre si el calentador LCD está descompuesto. El error desaparece una vez que la parrilla se caliente por encima de los -29°C (-20°F).
<b>INSERT PROBE</b> (inserte la sonda para carne)	Este mensaje ocurrirá durante una cocción personalizada si se requiere de la sonda para carne o está desconectada. Inserte la sonda en el controlador para borrar el mensaje.
<b>LOW TEMP DETECTED – “LOW TEMP DETECTED”</b> (baja temperatura detectada – “Baja temperatura detectada”)	Este mensaje ocurrirá si la temperatura de la parrilla cae por debajo de la temperatura establecida por 4 minutos. Esto no es necesariamente un problema; la parrilla solo está comunicando una detección de baja temperatura. Si la parrilla no puede recuperarse de este estado, es probable que vea un error de baja temperatura (LEr) (consulte la página 32). Asegúrese de que su parrilla esté conectada y con el último firmware.
<b>THERMOCOUPLE DISCONNECTED ERROR – “TEMP SENSOR OUT”</b> (error de termocople desconectado – “Sensor de temperatura apagado”)	Este error ocurrirá cuando el controlador ya no obtenga una lectura del termocople. Esto se debe a que la conexión del termocople en la parte posterior del controlador se desconecta, un cable defectuoso o un termocople defectuoso. Vaya a <a href="http://traeger.com/support">traeger.com/support</a> para ver los pasos sobre cómo revisar la conexión. Asegúrese de que su parrilla esté conectada y con el último firmware. Si los problemas persisten, comuníquese con servicio al cliente (consulte la página 37).
<b>PELLET LEVEL LOW ERROR – “PELLET LEVEL LOW”</b> (error de nivel bajo de pellet – “Nivel bajo de pellet”)	Este error ocurrirá cuando el sensor detecte que el nivel de pellets está en o por debajo del 25%. Llene con pellets para eliminar este mensaje.
<b>PELLET LEVEL CRITICAL ERROR – “ADD PELLETS”</b> (error crítico de nivel de pellet – “Agregue pellets”)	Este error ocurrirá cuando el sensor detecte que el nivel de pellets está en 0%. Llene con pellets para eliminar este mensaje. No llenar con pellets podría ocasionar un error de baja temperatura (LEr) (consulte la página 32).
<b>LOW TEMP WARNING</b> (advertencia de baja temperatura)	Esta advertencia se producirá si la parrilla ha perdido su fuego y falla al recuperarlo. Verifique los pellets y reinicie su parrilla.
<b>IGNITION WARNING</b> (advertencia de encendido) (solo notificación en la aplicación)	Esta advertencia se producirá si la parrilla no ha detectado un encendido exitoso en el tiempo esperado. Verifique los pellets y reinicie su parrilla.
<b>COLD WEATHER STARTUP</b> (encendido en temperatura fría)	Esta advertencia se produce cuando la temperatura ambiental desciende bajo -29°C (-20°F) durante más de 30 segundos. Aunque el controlador aún funcionará, se podrían producir daños en la pantalla del controlador. Si la parrilla enciende, verifique si la pantalla funciona como se espera. Si la parrilla no enciende, caliente la parrilla y verifique si la pantalla y el controlador funcionan como se espera. Asegúrese de que su parrilla esté conectada y con el último firmware. En caso contrario, contacte al servicio al cliente (consulte la página 37).
<b>PROBE FELL OUT</b> (sonda caída)	Esta advertencia se produce si la sonda no está completamente inserta en los alimentos. El mensaje se activa cuando la sonda se encuentra sobre 104°C (220°F) mientras la parrilla está funcionando. Reinserte la sonda en su alimento como se detalla en las páginas 24 y 25.
<b>BAD PROBE</b> (sonda en mal estado)	Esta advertencia se produce si el controlador detecta un cortocircuito en la sonda durante 10 segundos. La sonda debe reemplazarse. Para solicitar una nueva sonda, visite <a href="http://traeger.com">traeger.com</a> o contacte al servicio al cliente (consulte la página 37).

## ELIMINAR NOTIFICACIONES

Después de abordar el problema enumerado, las notificaciones se eliminan con el elemento del menú Menu - Settings - Clear Notifications (Menú - Ajustes - Eliminar notificaciones).

# RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS CONTINUACIÓN

## PROBLEMAS/PREGUNTAS SOBRE WiFIRE®

PROBLEMA/PREGUNTA	SOLUCIÓN RECOMENDADA
La aplicación constantemente muestra el mensaje “Lost Connection Attempting to Reconnect” (Conexión perdida, intentando reconectar).	<p>La señal de Wi-Fi podría ser débil. Intente mover la parrilla más cerca del enrutador, o bien acerque el enrutador a la parrilla, o extienda la red inalámbrica.</p> <p>La señal débil podría ser el resultado de una obstrucción entre la antena WiFIRE® de la parrilla ubicada dentro del ensamblaje de la tolva y su red doméstica. Colocar el lado de la tolva de la parrilla de cara al origen de la señal de la red y/o eliminar obstáculos podría resultar en una mejora de la señal.</p>
El estado de la parrilla en la aplicación se exhibe como “Unknown” (Desconocido).	Intente apagar y encender la parrilla.
	<p>Intente reconectar la red en los ajustes de la parrilla:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Vaya a la sección Remote (remoto) de la aplicación.</li> <li>2. Seleccione el ícono del engranaje en la esquina superior derecha de la pantalla de la parrilla.</li> <li>3. Seleccione “Re-pair Network” (reconectar red) en los ajustes de la parrilla.</li> </ol>
Deseo cambiar/actualizar el nombre de mi parrilla.	<p>Elimine la parrilla desde la aplicación y desconéctela de la red Wi-Fi:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Vaya a la sección Remote (remoto) de la aplicación.</li> <li>2. Seleccione el ícono del engranaje en la esquina superior derecha de la pantalla de la parrilla.</li> <li>3. Seleccione “Delete Grill” (eliminar parrilla) en los ajustes de la parrilla.</li> <li>4. Reconecte la red en los ajustes de la parrilla.</li> </ol>
	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Vaya a la sección Remote (remoto) de la aplicación.</li> <li>2. Seleccione el ícono del engranaje en la esquina superior derecha de la pantalla de la parrilla.</li> <li>3. Seleccione “Edit Grill Name” (editar nombre de parrilla) en los ajustes de la parrilla.</li> </ol>
¿Cómo puedo ver la potencia de la señal Wi-Fi en la parrilla?	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Vaya a la sección Remote (remoto) de la aplicación.</li> <li>2. Seleccione el ícono del engranaje en la esquina superior derecha de la pantalla de la parrilla.</li> <li>3. Seleccione “Grill Settings” (ajustes de parrilla) y luego “Network Settings” (ajustes de red).</li> <li>4. Se exhibirá la potencia de la Wi-Fi: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Excellent (excelente): potencia de la señal es de &gt; -50 db</li> <li>• Good (buena): la potencia de la señal es de -50 a -59 db</li> <li>• Fair (aceptable): la potencia de la señal es de -60 a -69 db</li> <li>• Poor (baja): la potencia de la señal es de -70 a -79 db</li> <li>• Unusable (inutilizable): la potencia de la señal es de &lt; -80 db</li> </ul> </li> </ol>
¿Puedo encender mi parrilla usando la aplicación?	No. Debe encender su parrilla manualmente. El inicio remoto no está disponible a través de esta aplicación.
¿Puedo apagar mi parrilla usando la aplicación?	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Vaya a la sección Remote (remoto) de la aplicación.</li> <li>2. Seleccione el ícono del engranaje en la esquina superior derecha de la pantalla de la parrilla.</li> <li>3. Seleccione “Shut Down Grill” (apagar parrilla).</li> </ol>
Mi parrilla señala que ya está asignada a otra cuenta. ¿Qué debo hacer?	Contacte al servicio al cliente (consulte la página 37).
¿Cómo elimino una parrilla desde mi cuenta?	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Vaya a la sección Remote (remoto) de la aplicación.</li> <li>2. Seleccione el ícono del engranaje en la esquina superior derecha de la pantalla de la parrilla.</li> <li>3. Seleccione “Delete Grill” (eliminar parrilla) en los ajustes de la parrilla.</li> </ol>

# CONSEJOS DE OPERACIÓN

1. Trabajamos siempre para mejorar el desempeño de su parrilla. Asegúrese de que su parrilla esté conectada y con la última actualización de firmware. Para ver las instrucciones o revisar la versión de su firmware vaya a [traeger.com](http://traeger.com).
2. Puede cambiar la temperatura en cualquier momento durante la cocción para aumentar o disminuir la temperatura. Se recomienda dejar que la parrilla alcance la temperatura deseada antes de hacer cambios de temperatura adicionales.
3. Para cambiar entre Fahrenheit y Celsius: Seleccione Temperature Units (unidades de temperatura) desde el menú Settings (ajustes). Gire el dial para elegir entre grados FAHRENHEIT (°F) y CELSIUS (°C). Presione el centro del dial para confirmar. El ajuste seleccionado se indicará con un \*. Ahora, verá las temperaturas exhibidas en el formato que ha elegido.
4. Su parrilla Traeger® está diseñada para operar con la puerta cerrada. El cocinar con la puerta abierta prolongará el tiempo de cocción de manera significativa.
  - Colocar alimentos congelados, crudos, fríos sin cocinar en la parrilla puede ocasionar que la temperatura interna de la parrilla descienda temporalmente.
5. No sobrecargue la superficie de cocción con cantidades excesivas de alimentos que sobrepasen los bordes de la bandeja de goteo. Esto puede provocar interferencia con el flujo de aire de cocción adecuado y puede extender el tiempo para alcanzar la temperatura fijada.
6. Tenga siempre en cuenta el tipo de alimento que está cocinando:
  - Los alimentos delgados necesitan calor alto y tiempos de cocción cortos mientras que los alimentos más gruesos necesitan calor bajo y tiempos de cocción más prolongados.
  - Las verduras tardan más tiempo en cocinarse que las carnes a las mismas temperaturas de cocción.
  - Verifique siempre que la temperatura interna de la carne que está cocinando alcance temperaturas seguras antes de ingerir.
  - La función Keep Warm (mantener caliente) no está diseñada para cocinar correctamente sus alimentos.
7. Mantenga la parrilla limpia. Inspeccione regularmente la parrilla en busca de grasa acumulada. La mayoría de los incendios de grasa suceden por no mantener adecuadamente la parrilla y no limpiar el sistema de manejo de grasa Traeger® (TGMS) de forma consistente (consulte la sección "Mantenimiento de su parrilla" en las páginas 30 a 31). Incluso si hay suficiente espacio en la parrilla, tenga cuidado de no cargar cantidades excesivas de alimentos que puedan liberar grandes cantidades de grasa inflamable (por ejemplo, más de una libra de tocino). Si la parrilla no tiene buen mantenimiento o si sus preparaciones anteriores han liberado grandes cantidades de grasa inflamable, se recomienda eliminar la grasa de la parrilla antes de usarla nuevamente.

**NOTA:** Cuide su parrilla usando un nuevo revestimiento de bandeja de goteo Traeger® antes de cada cocción para ayudar a mantener su parrilla limpia.

# NOTAS

# SERVICIO



**EL LEGENDARIO SERVICIO AL CLIENTE DE TRAEGER** es el mejor de su clase. Si posee preguntas sobre su parrilla Traeger® o necesita consejos sobre cómo cocinar su primer pavo de Día de acción de gracias, nuestros expertos en sabores lo ayudarán. Estamos disponibles 365 días al año, incluyendo feriados. Para obtener ayuda con el ensamblaje, instalación, operación segura, piezas o servicio al cliente, puede visitar nuestro página web [traeger.com/support](http://traeger.com/support) o puede llamar o escribir a:

## SERVICIO AL CLIENTE DE TRAEGER

Visite: [traeger.com/support](http://traeger.com/support)

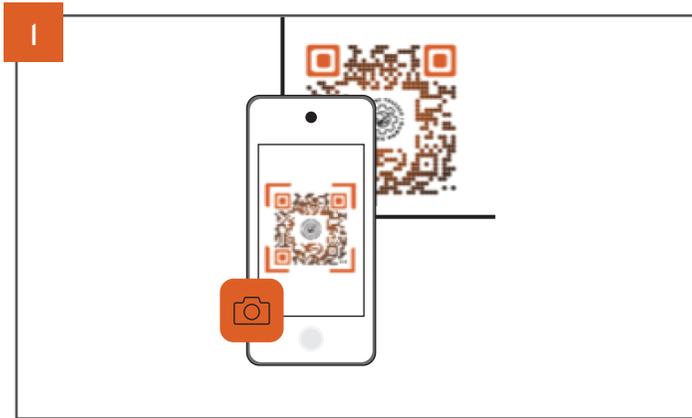
Teléfono: EE.UU./CA: 1-800-TRAEGER 6:00 a.m. – 10:00 p.m. Hora de la montaña

Dirección: TRAEGER PELLET GRILLS LLC

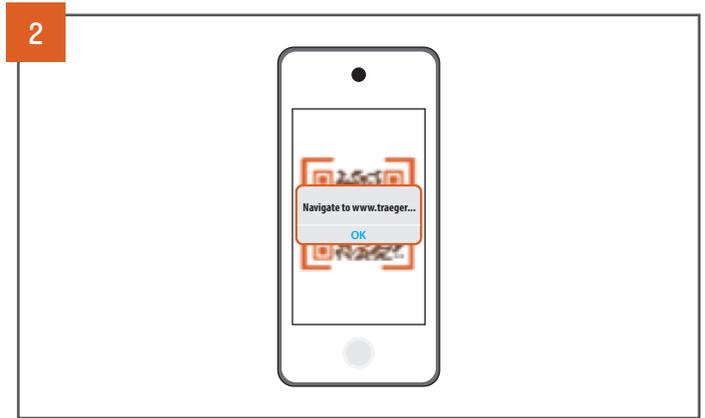
1215 E. Wilmington Ave., Suite 200

Salt Lake City, UT 84106

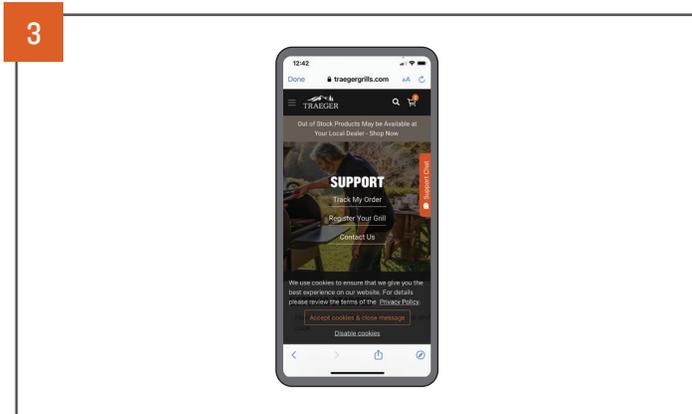
## EL DEPARTAMENTO DE SERVICIO AL CLIENTE DE TRAEGER SE ENCUENTRA SOLO A UN ESCANEO DE DISTANCIA



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



Espere a que la cámara registre y toque la notificación o letrero cuando aparezca en su pantalla.



La información relacionada con el código se cargará automáticamente.



# GARANTÍA DE PARRILLA TRAEGER®



## GARANTÍA LIMITADA DE 7 AÑOS

Traeger Pellet Grills LLC garantiza esta parrilla Traeger® en cuanto a sus componentes, cobertura y el período de garantía que se enumeran en la siguiente tabla bajo uso normal y mantenimiento adecuado. Esta garantía le brinda derechos legales específicos, y usted podría tener otros derechos, los cuales podrían variar entre diferentes estados y provincias. El periodo de garantía inicia a partir de la fecha de la compra original desde traeger.com o con un distribuidor autorizado de Traeger. Contamos con una lista de distribuidores autorizados de Traeger en <https://www.traeger.com/dealers> (todos y cada uno un “Vendedor autorizado”). El periodo de garantía y cobertura para las piezas de repuesto deberá ser como sigue:

Periodos y cobertura de garantía		
Componentes	Periodo de garantía	Cobertura
Cuerpo, patas, estante de acero inoxidable, tapa de la tolva	7 años	No se oxidarán
Rejillas de parrilla	3 años	No se oxidarán
Barrena, motor de barrena, ventilador, controlador	3 años	Defectos de material y fabricación
Ruedas	3 años	Defectos de material y fabricación
Varilla caliente, sensor de pellets, cable, RTD y termopar	1 año	Defectos de material y fabricación
Sistema de recolección de ceniza, bandeja de goteo de graza	1 año	No se oxidarán
Junta de puerta	1 año	No se rasgará ni se desgastará
Sonda para carne	1 año	Defectos de material y fabricación

La responsabilidad total de Traeger y su recurso exclusivo será el reemplazo de las piezas defectuosas de su parrilla Traeger®, si las hubiera. Las piezas originales aprobadas para la devolución por el Departamento de Servicio al Cliente deben devolverse con franqueo pagado. Traeger puede reemplazar las piezas defectuosas con piezas nuevas o reacondicionadas, a su criterio exclusivo, según la disponibilidad en un plazo de noventa días. Sin limitar las exclusiones que se indican anteriormente, no hay cobertura de garantía para: (i) daños a la pintura causados por incendios por grasa, (ii) exposición a los rayos UV, (iii) desgaste normal; y (iv) deformación de la bandeja de goteo de graza o el sistema de recolección de cenizas.

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

Las limitaciones en el siguiente párrafo no aplican a residentes de Quebec para quienes aplica la Ley de Protección al Consumidor de Quebec.

**PARA MAYOR SEGURIDAD Y EN LA MÁXIMA MEDIDA PERMITIDA POR LA LEY, TRAEGER PELLET GRILLS LLC NO SERÁ RESPONSABLE BAJO ESTA O CUALQUIER GARANTÍA IMPLÍCITA POR DAÑOS FORTUITOS, INDIRECTOS, PÉRDIDA DE DATOS INDIRECTA O ESPECIAL, PERDIDA DE DATOS, EJEMPLARES, PUNITIVOS O AUMENTOS DE BENEFICIOS, O DIMINUCIÓN EN EL VALOR QUE SURJA O ESTÉ RELACIONADO CON EL USO DE SU PARRILLA, INDEPENDIEMENTE DE (A) SI DICHOS DAÑOS ERA PREVISIBLES, (B) SI TRAEGER FUE INFORMADO O NO DE LA POSIBILIDAD DE DICHOS DAÑOS, Y (C) LA TEORÍA LEGAL O EQUITATIVA (CONTRATO, AGRAVIO O DE OTRO MODO) EN LA QUE SE BASA EL RECLAMO, Y A PESAR DE LA FALTA DE CUALQUIER ACUERDO U OTRO REMEDIO DE SU PROPÓSITO ESENCIAL. ESTA GARANTÍA PROPORCIONA AL CLIENTE MINORISTA DERECHOS LEGALES ESPECÍFICOS Y EL CLIENTE PODRÍA TENER OTROS DERECHOS, LOS CUALES VARÍAN DE ESTADO/PROVINCIA A ESTADO/PROVINCIA. TANTO USTED COMO TRAEGER TIENEN QUE ESTA GARANTÍA SER EL ÚNICO RECURSO PARA UNA PARRILLA DEFECTUOSA.**

Esta garantía no será válida si: (i) la parrilla no se ensambla ni se opera de acuerdo con las instrucciones de operación de Traeger proporcionadas con esta parrilla; (ii) la parrilla no se compra a un vendedor autorizado; (iii) la parrilla se revende o se comercializa a otro propietario; (iv) se utilizaron componentes, piezas o accesorios de terceros; (v) se han utilizado en la parrilla combustibles distintos de los pellets de madera diseñados para parrillas de pellets de madera y barbacoas; (vi) en el grill se utilizan pellets calefactores para estufa 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 sufra daño, abuso 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 con un vendedor autorizado. La garantía de Traeger se extiende solo a los productos que se hayan comprado con 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. Mantenga la factura o recibo de compra junto con este manual con sus documentos.

Los clientes fuera de Estados Unidos y Canadá deben tener en cuenta que **NO** todas las políticas de garantía aquí establecidas son consistentes a nivel mundial. Los clientes deben comunicarse con el distribuidor local en su país actual de la lista que se encuentra en Soporte internacional para obtener instrucciones sobre reclamos de garantía específicos para ese país. El proceso aquí descrito no funcionará para solicitudes de garantía internacional.

#### INFORMACIÓN IMPORTANTE ADICIONAL DE LA GARANTÍA

- No somos responsables de artículos que se pierdan en tránsito. Por esta razón, le recomendamos que obtenga un número de seguimiento o una confirmación de entrega al enviar su paquete.
- El producto que nos envíe pasa a ser propiedad de Traeger y no le será devuelto.

Traeger determinará si su reclamo de garantía está amparado por esta póliza de garantía a la entera y exclusiva discreción de Traeger, y el incumplimiento de los procedimientos requeridos puede anular su reclamo de garantía. Esta garantía le brinda derechos legales específicos y también puede tener otros derechos que varían de un estado/provincia a otro o de un país a otro.





**BIENVENIDO  
A LA  
TRAEGERHOOD**

**SÍGUENOS @TRAEGERGRILLS**



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

**[traeger.com](http://traeger.com)**

**Hecho en China**