



TRAEGER[®]
WOOD FIRED GRILLS

OWNER'S MANUAL



Accessories Not Included
Accessoires non inclus
Accesorios no incluidos

TFB29KLF

T01722

IMPORTANT SAFETY PRECAUTIONS

READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE INSTALLING AND USING YOUR TRAEGER® GRILL

A MAJOR CAUSE OF FIRES IS FAILURE TO MAINTAIN REQUIRED CLEARANCES (AIR SPACES) BETWEEN COMBUSTIBLE MATERIALS. IT IS OF UTMOST IMPORTANCE THAT THIS PRODUCT BE INSTALLED ONLY IN ACCORDANCE WITH THESE INSTRUCTIONS.

When properly operated and maintained, cooking with a hardwood fire on a Traeger® Grill brings years of enjoyment – to you and your lucky friends and family. Your new Traeger® Grill is specially designed to make cooking easier while giving you optimal performance with the most savory-flavored food.

Please read this entire manual before installation, and anyone who uses this grill should also read the entire manual before operating it. Failure to follow these instructions could result in property damage, bodily injury, or even death. Contact local building or fire officials about restrictions and installation inspection requirements in your area. **Save these instructions.** If you are assembling this unit for someone else, provide this manual for the owner to read and save for future reference.

⚠ DANGER Carbon Monoxide Hazard

Burning wood pellets produces carbon monoxide which may lead to illness, serious injury, and/or death. Follow these guidelines to prevent this colorless, odorless gas from poisoning you, your family, your pets, or others:

- Only use your Traeger® Grill outside in a well-ventilated area. This grill is intended for OUTDOOR USE ONLY.
- **Never** use your Traeger® Grill in any enclosed area or any area without adequate ventilation.
- Know the symptoms of carbon monoxide poisoning: headache, dizziness, weakness, nausea, vomiting, sleepiness, and confusion. Carbon monoxide reduces the blood's ability to carry oxygen. Low blood oxygen levels can result in loss of consciousness and death.
- See a doctor if you or others develop cold- or flu-like symptoms. Carbon monoxide poisoning, which can easily be mistaken for a cold or flu, is often detected too late.
- Alcohol consumption and drug use increase the effects of carbon monoxide poisoning.
- Carbon monoxide is especially toxic to mother and child during pregnancy, infants, the elderly, smokers, and people with blood or circulatory system problems, such as anemia or heart disease.

⚠ WARNING Fire Hazard

- When operating your Traeger® Grill, maintain a **MINIMUM** distance of 18 inches (45.7 cm) from the grill to any nearby combustibles, including wooden railings, home siding, window frames, furniture, trees, and trash receptacles, etc.

- Do not install or operate this grill indoors or under a combustible ceiling or overhang.
- Do not install or operate your Traeger® Grill on combustible floors or surfaces.

⚠ WARNING Fire Hazard

- Keep your Traeger® Grill clean. Grease fires are caused by not properly maintaining your grill and failing to clean its Traeger® Grease Management System on a consistent basis (see “Maintaining Your Grill” on pages 23-24).
- Even if there is ample room in the grill, be cautious of loading excessive amounts of food or high-fat content foods (e.g., bacon) that can release large quantities of flammable grease.
- Do not place food near the edges of the grill where grease drippings may miss the grease drip tray and fall to the bottom of the grill where they could come into contact with embers from the firepot and ignite.
- Always make sure the heat baffle and drip tray are properly seated on its locating brackets. If not installed correctly, direct heat and flame from the firepot could cause a grease fire or damage the Traeger® Grease Management System.
- **Never** use gasoline, lantern fuel, kerosene, lighter fluid, or other flammable materials to start or “freshen up” a fire.
- **Never** use or store flammable liquids or other combustibles materials near the grill.
- **Never** attempt to over-fire your grill by adding excess pellets or other combustible materials to the firepot or the hopper.

▲ DANGER In the event of a grease fire, ensure the grill door and hopper lid are closed, and then immediately unplug the grill if you can do so safely. Move away from the grill until the fire is completely out and grill has cooled down. Until the fire has extinguished and the grill has cooled off:

- **Do Not** move the grill;
- **Do Not** throw water on the grill;
- **Do Not** try to smother the fire.

With the grill lid and hopper closed, the fire will be starved of oxygen and burn itself out. Never keep the grill lid or hopper lid open during a grease fire; if the grill door is open use a non-combustible tool that will allow you to close the grill door while keeping a safe distance from the grill. An all-class (class ABC) approved fire extinguisher should be used if a fire is not contained within the grill. If an uncontrolled fire does occur, immediately call the Fire Department.

When the fire is completely out, allow the grill to cool completely. Remove everything from the inside of your grill, including all internal components (grill grates, drip tray, and heat baffle), pots and pans, and food. Clean the entire grill, including any grease accumulation from the Traeger® Grease Management System (TGMS) and all ash and pellets from the grill and firepot (see “Maintaining Your Grill” on pages 23-24. Replace the heat baffle, grease drip tray and grill grates, restart the grill, and resume cooking.

▲ WARNING Fire Hazard

Always allow grill to cool completely before removing an auger jam.

▲ WARNING Ashes should always be completely cool before handling.

▲ WARNING Burn Hazard

Many parts of the grill become very hot during operation. During operation of the grill and afterwards, care must be taken to avoid burns while the grill is hot.

- **Never** leave the grill unattended when young children or pets are present.
- **Never** move the grill when it is operating or hot. Let the grill cool thoroughly and close the grill door before moving or attempting to transport. If you are transporting your grill in a vehicle after cooking on it, make sure the fire is completely out and the grill is cold before placing it in any vehicle. Never put water into the firepot; it will jam the auger.
- **Never** add pellets by hand to a hot firepot. This is dangerous and you may be seriously burned. If you run out of pellets and lose your fire while cooking, let the grill cool completely and start again.

▲ WARNING Smoke Hazard

- If there is a delayed start and the smoke from your grill changes from transparent, white smoke to unusual billowing thick, non-transparent, white smoke that turns to a yellow-tinted smoke, immediately turn off your grill using the Main Power switch on the back of the pellet hopper or unplug the power cord. **Do Not** initiate the shut-down cycle.
- **▲ DANGER Do Not** open the grill door to air out the grill. Stay away from the grill until smoke clears and the grill completely cools.
- This may be the result of a pellet overflow condition, which is caused by partial ignition of pellets. If allowed to continue long enough, gases will build up, which can ignite. If these gases ignite they will combust all at once, making a loud noise that may startle and/or injure persons in the immediate vicinity of the grill, and the grill door may open and close. This occurrence is sometimes referred to as a “grill burp” and should be avoided. If you have not properly maintained your grill, as described in “Maintaining Your Grill” on pages 23-24, a hazardous grease fire may also result.
- If a burp occurs, let the grill cool down completely, remove all internal components (including grill grates, drip tray, and heat baffle), and thoroughly clean all ash and pellets from the grill and firepot (see page 23, “Cleaning the Ash from Inside and Around the Firepot”) and ensure that grease and other buildup has been removed (see page 23, “Maintaining Your Grill”). Remove all pellets from the pellet hopper. Run the prime auger sequence to push out all pellets out of the auger and dispose of those pellets. Clean all pellets out of the firepot. Fill hopper with new pellets and prime the auger (see “Seasoning Your Grill” on page 13 for instructions to prime your auger).

▲ WARNING Electrical Shock Hazard

Hazardous voltage is present, which can shock, burn, or cause death.

- Ground Fault Circuit Interrupter (GFCI) protection must be provided on the circuit(s) or outlet(s) to be used for the operation of this Traeger® Grill.
- Disconnect the power cord before servicing the grill unless otherwise noted in this Owner’s Manual.
- If using an extension cord, only use an extension cord suitable for outdoor use to prevent electric shock in accordance with the instructions and warnings accompanying that product. This type of cord is designated with “W-A” or “W” on the cord’s jacket such as an extension cord of cord type: SW-A, SOW-A, STW-A, STOW-A, SJW-A, SJOW-A, SJTW-A, or SJTOW-A.

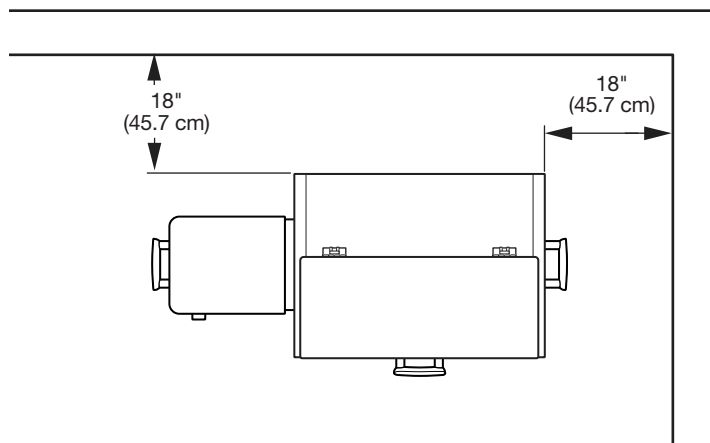
IMPORTANT SAFETY PRECAUTIONS (CONTINUED)

- If using an extension cord, be sure to use a No. 14 AWG grounded extension cord.
 - Do not modify the plug on your Traeger® Grill, the extension cord receptacle, or the extension cord plug in any way, including by removing the ground (earth) prong.
 - Make sure your extension cord is in good condition. Inspect extension cords prior to each use for loose or exposed wires and cut or worn insulation. Replace if damaged. Never use a damaged extension cord.
 - Ensure that the power cord and extension cord are securely plugged together. Do not plug extension cords into one another.
 - Keep extension cord clear of snow and standing water.
 - Ensure that the power cord and extension cord do not create a tripping hazard. Do not route an extension cord through a window or doorway.
 - When not in use, the extension cord should be removed and stored in a location protected from the sun and out of the reach of children.
 - **⚠ DANGER** Turning off the Main Power switch will cut power to the grill components only. When servicing the control or any other parts, ensure that the power supply is disconnected to avoid an electrical shock hazard.
 - Never modify this grill or install any parts or components not authorized by Traeger® for use with this grill. Any modification of this grill or installation of unauthorized parts or components will void the warranty and may create a safety hazard including, without limitation, a fire.
 - Children should be supervised to ensure they do not play with the grill.
 - Do not put a grill cover or anything flammable in the storage space area under the grill.
- ⚠ CAUTION Use Correct Pellets**
- This grill is designed and approved only for all natural wood cooking pellets designed for wood pellet grills. Use of any other type of fuel in this grill will void the warranty, may lead to the auger becoming jammed, and may create a safety hazard.
 - **For best results and flavor, use genuine TRAEGER® BRAND HARDWOOD PELLETS.**
 - Always store wood pellets in a dry location, away from heat-producing appliances and other fuel containers.
- ⚠ WARNING DO NOT USE FUEL PELLETS.** Never use heating fuel pellets in the grill because they may contain hazardous contaminants and additives and may damage the grill.
- ⚠ CAUTION Minimum Ambient Temperature**
- When the ambient temperature falls below -20°F (-29°C) damage to the controller's display may occur.
- ⚠ WARNING** If the fire in the firepot goes out while cooking, it is important to follow these steps. Failure to do so may cause a hazardous "overfiring" of your grill due to an excess of unburned pellets in the firepot. This is often caused by improper start-up procedure and/or running out of pellets.
- Turn the Main Power switch at the back of the grill hopper to OFF (●) and disconnect the power cord. Allow the grill to cool thoroughly. Open the door and remove all food, grill grates, drip tray, and heat baffle.

- Remove all unburned pellets and ash from inside and around the firepot. (See instructions for proper handling and disposal of ash on page 23.)
- Before replacing the heat baffle, drip tray, and the grill grates, plug the power cord into an appropriate grounded/earthed electrical outlet and turn the switch ON (I). Pellets should fall into the firepot and the hot rod should begin to heat (it will start to turn red).

⚠ CAUTION Do not touch the hot rod.

- When flames start to come out of the firepot, turn the switch OFF (O). Let the grill cool down. Now you're ready to place the heat baffle, grease drip tray, grill grates, and food back into the grill.



SAVE THESE INSTRUCTIONS



LIVE FLAVOR FULL

UNLOCK THE FULL POWER OF YOUR GRILL
WITH THE TRAEGER APP

A wooden cutting board with a large knife and several pieces of cooked ribs. The ribs are arranged on the left side of the board, and the knife is positioned diagonally on the right. The wood grain of the board is clearly visible, and there are some small holes and a screw in the background.

TABLE OF CONTENTS

2	IMPORTANT SAFETY PRECAUTIONS
8	WHY TRAEGER® WOOD PELLETS?
9	MAKE GRILL MAINTENANCE A REAL BREEZE
10	GETTING TO KNOW YOUR GRILL
13	SEASONING YOUR GRILL
16	SUBSEQUENT START-UP
17	USING YOUR GRILL
22	JUNIOR FEATURES
23	MAINTAINING YOUR GRILL
25	FREQUENTLY ASKED QUESTIONS
26	TROUBLESHOOTING
27	OPERATING TIPS
28	ADDITIONAL ACCESSORIES
29	SERVICE
30	TRAEGER® GRILL WARRANTY

WHY **TRAEGER**[®] WOOD PELLETS?

AT TRAEGER, WE'RE BIG ON TASTE. Using Traeger's all-natural hardwood pellets ensures that you are flavoring your food with the best quality wood and obtain the most efficient and reliable burn. We can't guarantee the same results from other pellet brands, so we always recommend using Traeger[®].

ALL-NATURAL HARDWOOD

No fillers, no unnatural additives—just pure hardwood for pure flavor.

WOOD-FIRED TASTE & SMOKE SCIENCE

Just the right moisture ratio results in highest-quality pure hardwood flavor.

USA TRAEGER-OWNED MILLS & PELLET PRODUCTION PROCESS

After 30 years in business, we've created the "gold standard" in pellet production.

TRAERGER HARDWOOD	GOOD WITH ANYTHING. GREAT WITH:							
	BEEF	POULTRY	PORK	LAMB	SEAFOOD	BAKED	VEGGIES	WILD GAME
ALDER								
APPLE								
CHERRY								
HICKORY								
MAPLE								
MESQUITE								
OAK								
PECAN								
BIG GAME BLEND								
TURKEY BLEND								
TEXAS BEEF BLEND								
SIGNATURE BLEND								

MAKE GRILL MAINTENANCE A REAL BREEZE

MAKING SURE YOUR GRILL IS CLEAN and free of built-up grease and debris is critical for keeping the pure, wood-fired flavor of your grill intact. The best way to ensure this is by using our lineup of cleaning and maintenance materials, available at your local dealer or online at traegergrills.com.

950 ML
**TRAEBER ALL NATURAL
CLEANER**

Keep your grill as clean and shiny as the day you got it with our All Natural Cleaner.



5-PACK
**GREASE BUCKET
LINERS**

Get a grip on your drip bucket maintenance with our aluminum liners.



5-PACK
**DRIP TRAY
LINERS**

Made of heat-resistant aluminum, they're lightweight and disposable so you can clean up quick and Traeger on.



18" X 150'
**TRAEBER X OREN
PINK BUTCHER PAPER**

This extra-tough butcher paper is safe for cooking in your Traeger® Grill and keeps your meat moist by sealing in the juices, but is breathable enough to allow additional smoke flavor in.



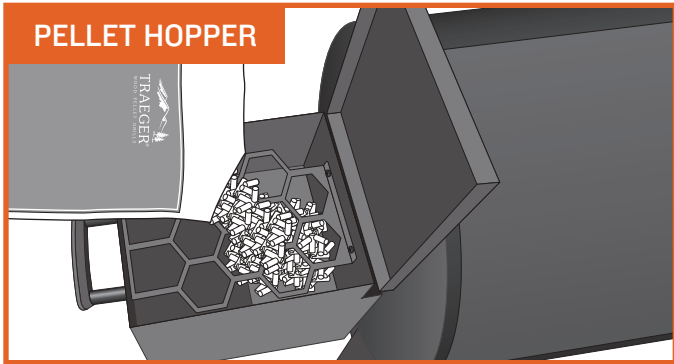
GETTING TO KNOW YOUR GRILL

Refer to the Assembly Guide to assemble and install your Traeger® Grill.

GRILL PARTS AND FEATURES

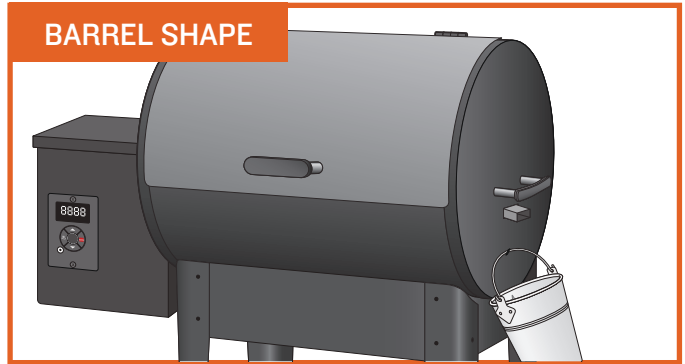


Part	Description	Part	Description
1	Grill Door Handle	11	Axle
2	Grill Door	12	Wheels
3	Grill Body	13	Wheeled Legs
4	Pellet Hopper Lid	14	Side Lift Handle
5	Side Lift Handle	15	Grease Bucket
6	Pellet Hopper (Auger located inside)	16	Heat Baffle
7	Main Power Switch (on back of Pellet Hopper)	17	Grease Drip Tray
8	Digital Arc Controller	18	Porcelain-Coated Grill Grate
9	Stationary Legs	19	Meat Probe
10	Rubber Feet		



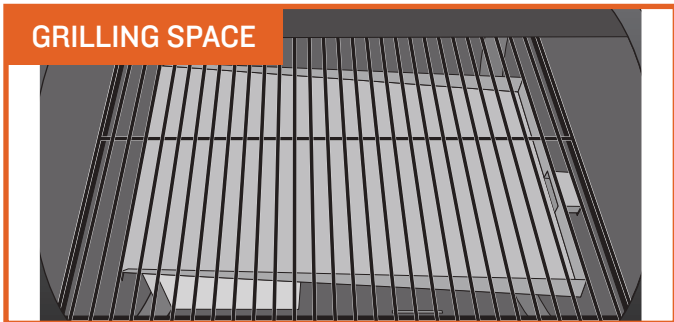
PELLET HOPPER

An 8-pound (3.6 kg) capacity pellet hopper will keep you cooking for hours. Pair that with Traeger's Digital Arc Controller and delicious food is just a "click" away.



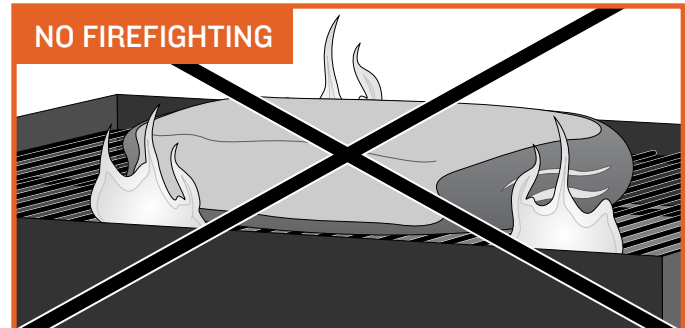
BARREL SHAPE

Traeger's signature barrel shape creates a vortex of convection. It circulates hot, smoky air around the cooking chamber, surrounding your food with wood-fired heat for even cooking on all sides.



GRILLING SPACE


With 300 in.² (0.19 m²) of grilling space, your Traeger® Grill has the real estate for party-sized orders of T-bones or racks of ribs.



NO FIREFIGHTING

You don't have to worry about drippings flaring up and causing nasty fireballs that destroy your meal because Traeger® Wood Fired Grills cook by using indirect heat. All drippings are safely channeled into an external grease bucket for easy disposal.

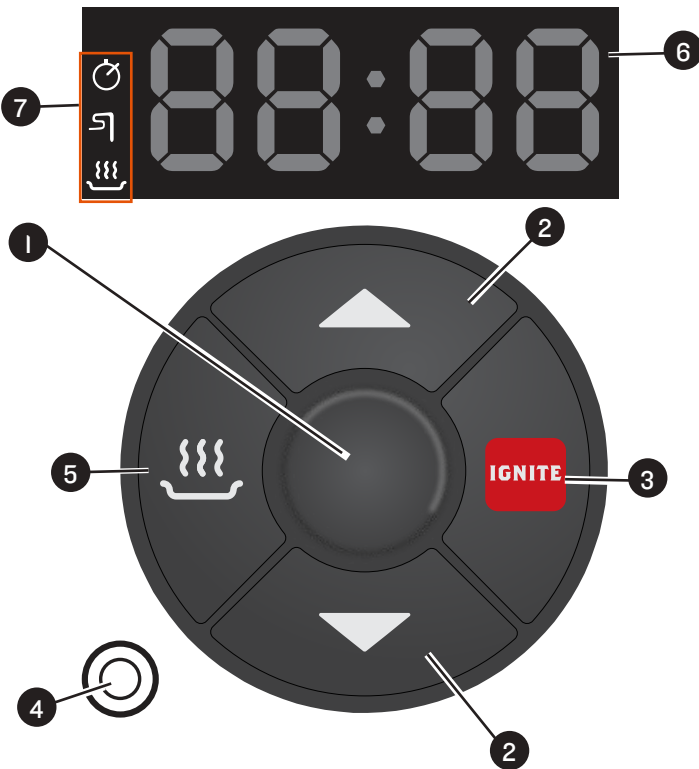
TIP: Take care of your Traeger® Grill by using a new Traeger drip tray liner before each cook to help keep your grill clean.

 **WARNING!** Keep your grill clean. See "Operating Tips" and "Maintaining Your Grill."

GETTING TO KNOW YOUR GRILL (CONTINUED)

YOUR CONTROL PANEL AND DISPLAY

Your Traeger® Grill is equipped with a Digital Arc Controller. Before you begin using the grill, it will be helpful to familiarize yourself with the different features of the control panel.



1 CENTER BUTTON
Use this button to turn on the grill and cycle through Temperature > Timer > Probe Alarm modes. Press and hold for two seconds to cancel a setting. To put the grill in the shut-down cycle, press and hold the button for two seconds in Temperature Adjustment mode.

2 “UP”/“DOWN” BUTTONS
Press the “Up”/“Down” buttons to increase or decrease temperature or time. Press and hold to increase or decrease the time rapidly.

NOTES: Press and hold the “Up” and “Down” buttons at the same time for 3 seconds to switch between Celsius and Fahrenheit.


3 IGNITE
Press IGNITE to start the grill.


4 MEAT PROBE JACK
Plug the meat probe into the jack for probe cooking.


5 KEEP WARM
This feature maintains the grill temperature at 165°F (74°C) to keep food warm without overcooking it.

6 STATUS DISPLAY
Shows current temperature, time remaining in Timer mode, or probe cooking temperature.

7 INDICATOR LIGHT PANEL
The icons on this panel will light up when the corresponding feature is active.

 The Timer icon will light when the timer is active.

 The Meat Probe icon will light once the probe is plugged in and recognized by the grill.

 The Keep Warm icon will light while this feature is active.

DIGITAL ARC CONTROLLER GUIDE

KEEP WARM FUNCTION

Keep Warm can be used to pause the cook cycle at any time during grilling. Simply press KEEP WARM again to resume cooking. Keep Warm maintains the grill temperature at 165°F (74°C).

PRESS AND HOLD FUNCTIONS

NOTE: For the following, when the grill is in Standby mode, press and hold the buttons indicated for 2 seconds.

PRIME THE AUGER +

“Pri” will flash on the display, and the auger will prime for 30 seconds. Repeat to cancel.

GRILL SHUTDOWN

“OFF” will flash on the display nine times. Grill will display “COOL DN” for 15 minutes as it cools down. To cancel, repeat while “OFF” is flashing.

CHANGE BETWEEN °F/°C +

Grill will change the display between °F and °C.

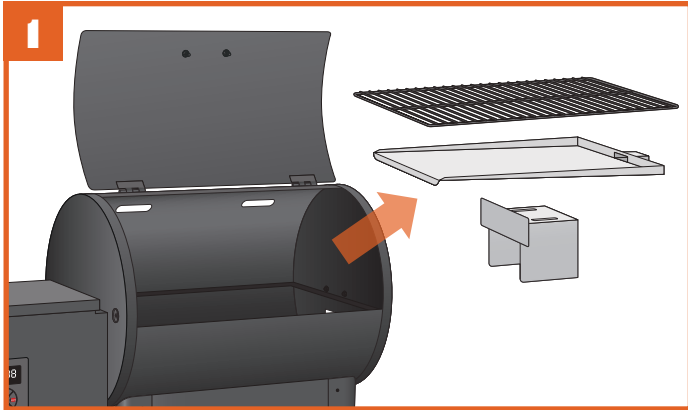
DISPLAY FIRMWARE +

Firmware will scroll across the display.

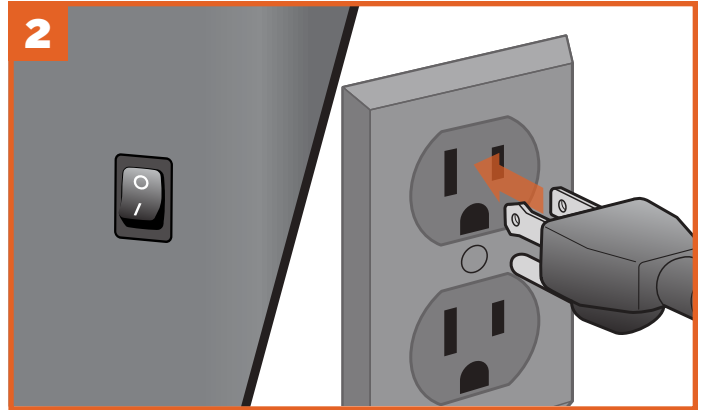
NOTE: The letter “v” will display as “u.”

SEASONING YOUR GRILL

TO BE USED ON INITIAL FIRING ONLY. In order to ensure proper and safe operation of the grill, follow the instructions below, first, to prime the auger (“charge” the auger tube with pellets) and, second, to season your grill (run your grill at a high temperature).



Remove the porcelain-coated grill grate, grease drip tray, and heat baffle from the inside of the grill.

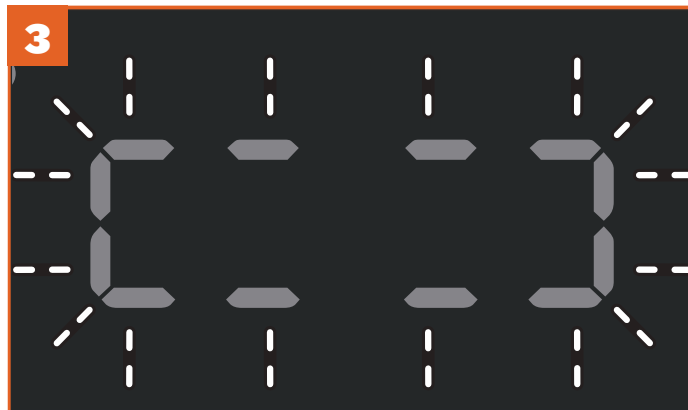


PLUG APPEARANCE MAY VARY BY REGION.

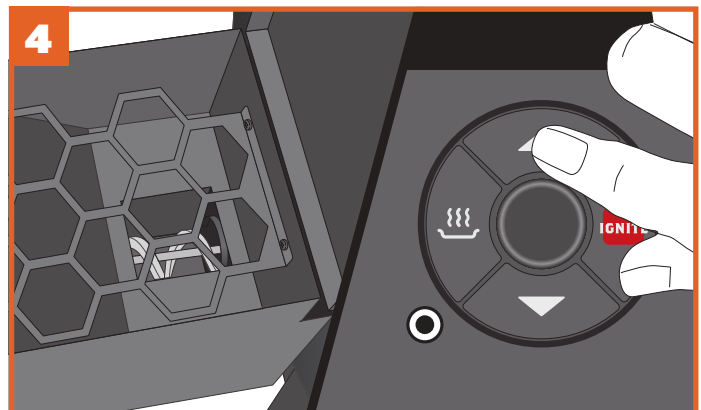


WARNING! Ground Fault Circuit Interrupter (GFCI) protection must be provided on the circuit or outlet used to power the grill.

With the Main Power switch on the back of the grill hopper in the OFF (0) position, plug the power cord into an appropriate grounded/earthed GFCI electrical outlet.

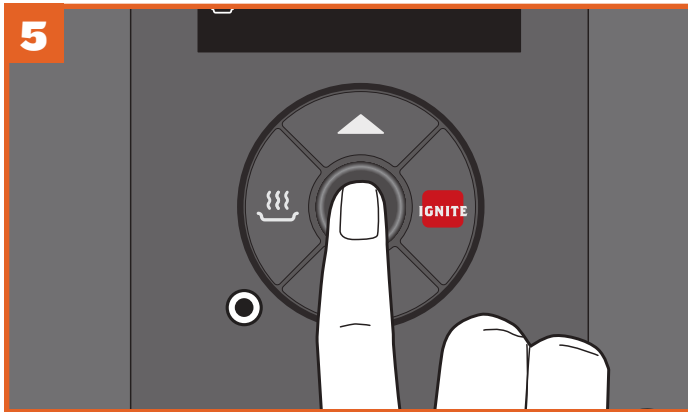


NOTE: Once you turn on your grill, it will enter Idle mode, and the display's dashed border will pulse. This indicates your grill is awaiting a command, and is not actively operating. The grill **MUST** be in Idle mode to prime the auger.



Open the hopper lid. Make sure there are no foreign objects in the auger before adding pellets to the hopper. With the grill in Idle mode, press and hold the “Up” and IGNITE buttons simultaneously. The display will flash “Pri” and the auger will begin priming.

SEASONING YOUR GRILL (CONTINUED)

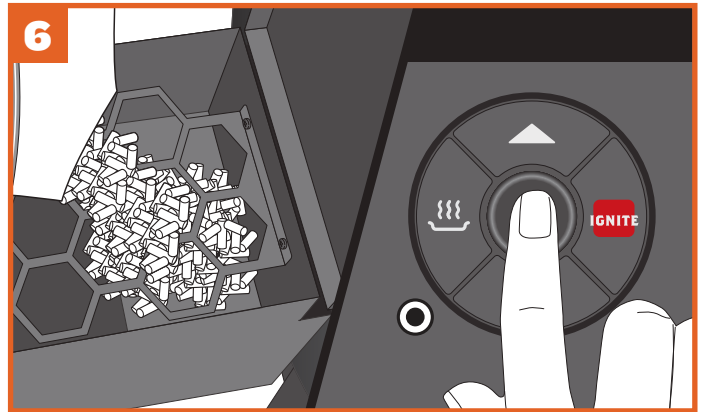


Check that there is air movement from the draft inducer fan by listening for the fan running. If the hot rod is getting hot, it will turn red.



DANGER! Do not touch the hot rod.

Press and hold the Center button for two seconds in Temperature Adjustment mode to put the grill into the shut-down cycle.



Fill the hopper with your choice of **TRAEGER® BRAND HARDWOOD PELLETS**. After adding pellets to the hopper, close the hopper lid. We recommend you fill the hopper with pellets at least to the safety grate in the hopper. The auger tube should take approximately 2 minutes to fill with pellets and begin dispensing into the firepot.

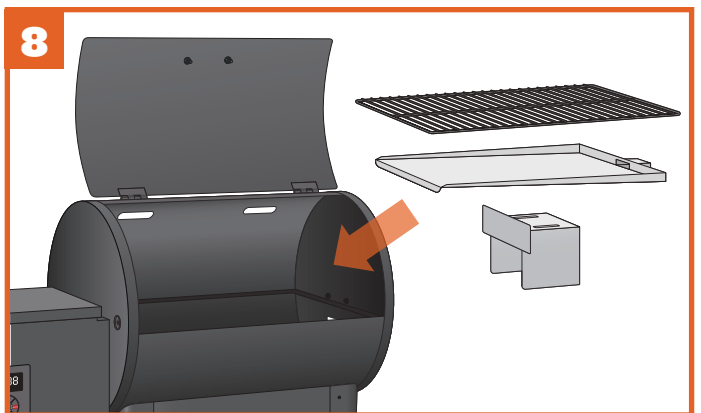


WARNING! Use **ONLY TRAEGER® BRAND HARDWOOD PELLETS**, which are specifically made to work in our grills. Never use heating fuel pellets in the grill.

To confirm that pellets have reached the firepot, simply check to see that they are moving from the auger tube into the firepot. You only need a few pellets in the firepot to properly ignite your grill and begin the seasoning process. Replace the grill grates, drip tray, and heat baffle after confirming pellets have reached the firepot.

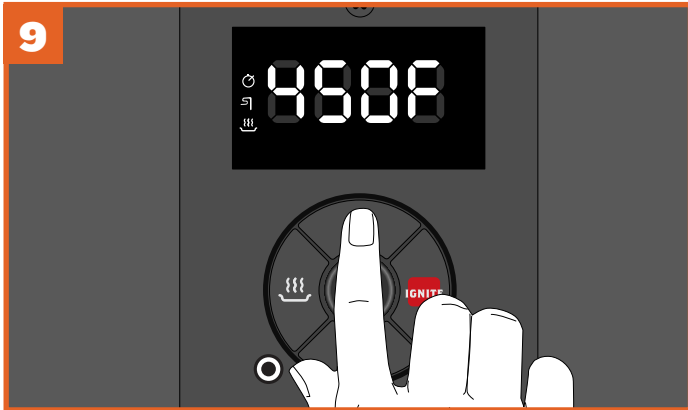


Continue priming until a small amount of pellets are in direct contact with the hot rod in the firepot. Press and hold the "Up" and **IGNITE** buttons simultaneously to stop priming and return the grill to Idle mode.



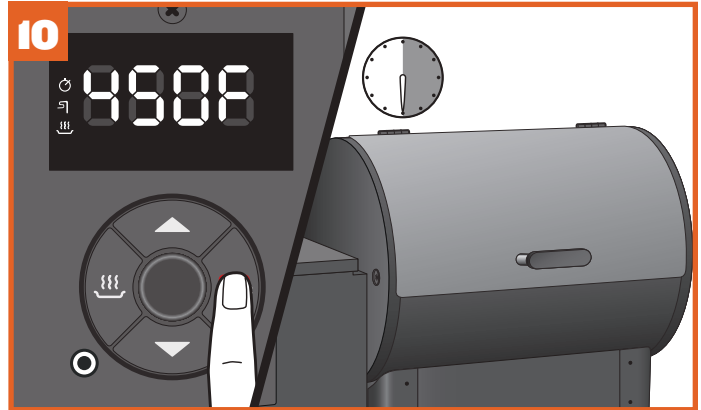
Now you're ready to place the heat baffle, grease drip tray, and porcelain-coated grill grate back into the grill.

RECOMMENDATION: For easy cleanup, line the grease drip tray with Traeger® Aluminum Drip Tray Liners or heavy-duty aluminum foil. If using foil, be sure the edges and ends of the foil are tight against the bottom of the grease drip tray. Replace foil after each cook to reduce the possibility of a grease fire. Please see "Maintaining Your Grill" on page 23 for more details.

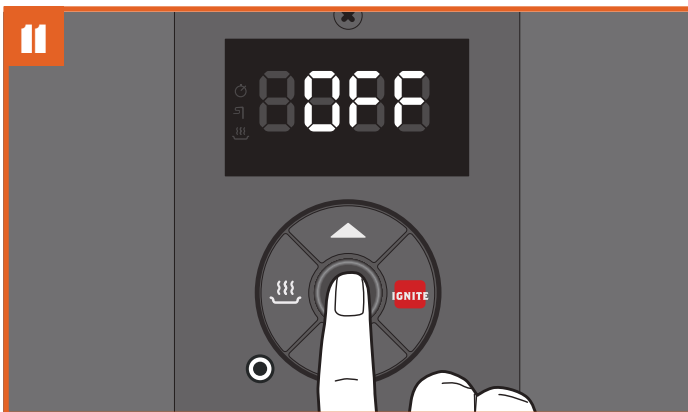


Press the “Up” button until the temperature display reads 450°F (250°C).

NOTE: To change between Celsius (C) and Fahrenheit (F), press and hold the “Up” and “Down” buttons simultaneously.



Press the IGNITE button. Let the grill run at 450°F (250°C) for 30 minutes with the lid closed to complete the seasoning process.



The controller for this grill comes with an automatic shut-down cycle. When finished cooking on your grill, press and hold the Center button for 3 seconds. The display will flash “OFF” for several seconds, then scroll “COOL Dn” followed by the actual temperature until the grill cools down to a safe temperature.

While the controller is flashing “OFF,” you can cancel the shut-down cycle by pressing and holding the Center button for two seconds.

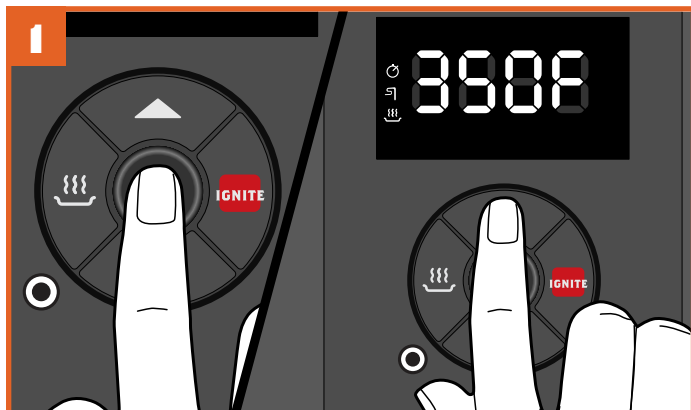
CONTROLLER SHUT-DOWN CYCLE

Always allow the shut-down cycle to completely finish before powering off your grill at the Main Power switch. The shut-down cycle ensures the fire is suppressed and the grill ignites properly on the next use.

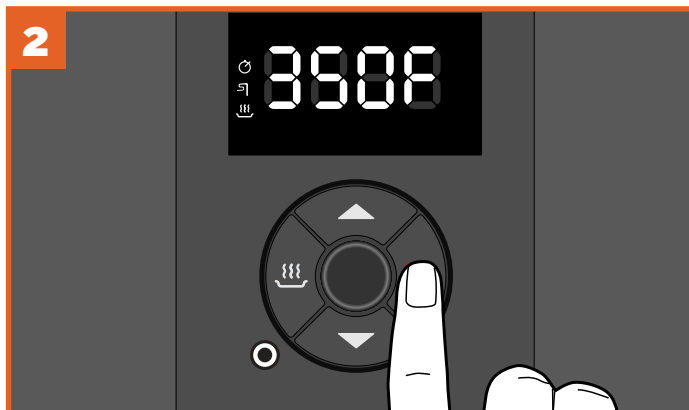


DANGER! Turning off the Main Power switch will cut power to the grill components only. When servicing the control or any other parts, ensure that the power supply is disconnected to avoid an electrical shock hazard.

SUBSEQUENT START-UP



With the lid closed and the Main Power switch set to ON (I), press the Center button once to wake the grill controller. Set the desired temperature with the “Up” button.



Once the desired temperature is displayed, press IGNITE. Allow grill to preheat until desired temperature is achieved.

NOTES:

- If the grill fails to achieve the selected temperature, please see “Operating Tips” on page 27 for more information.
- Once you press the IGNITE button, your Traeger® Grill will always begin with an ignition and preheat cycle.

USING YOUR GRILL

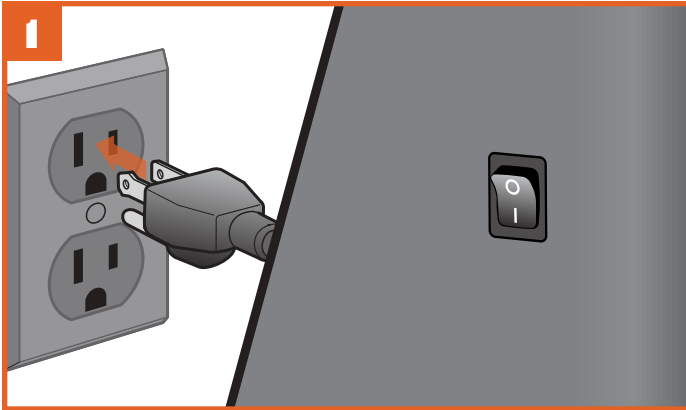
YOU WILL NEED TO BEGIN WITH THESE STEPS EVERY TIME YOU USE YOUR GRILL.

PRE-GRILLING CHECKLIST

1. Check for and do needed maintenance:
 - Clean the Traeger Grease Management System:
 - Grill Grate
 - Drip Tray
 - Grease Trough
 - Grease Chute
 - Grease Bucket
 - Remove ash (after approximately 20 hours of cooking).
 - Check power cord for twists, damage or fraying.
2. Make sure grill is correctly assembled with all parts present before using grill:
 - Heat Baffle
 - Drip Tray
 - Grill Grate
3. Make sure you have proper airflow:
 - Rear Exhaust
4. Make sure grill is a safe distance from combustibles (see page 5).
5. Make sure grill is on a level surface.
6. Inspect pellets:
 - Make sure you have enough pellets in the hopper.
 - Make sure pellets are not wet.
7. Close the hopper lid.
8. Close grill door.

USING YOUR GRILL (CONTINUED)

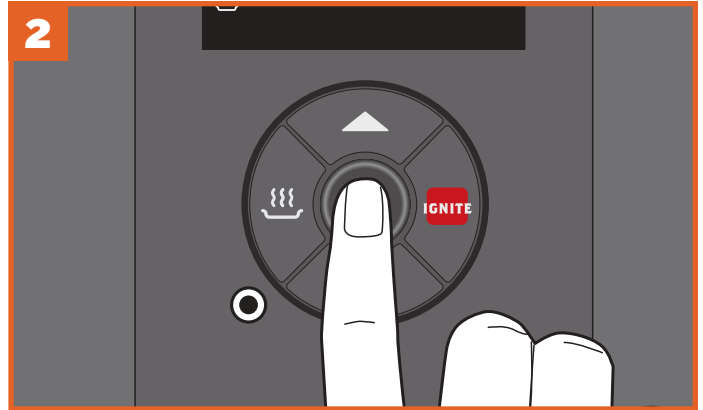
YOU WILL NEED TO BEGIN WITH THESE STEPS EVERY TIME YOU USE YOUR GRILL.



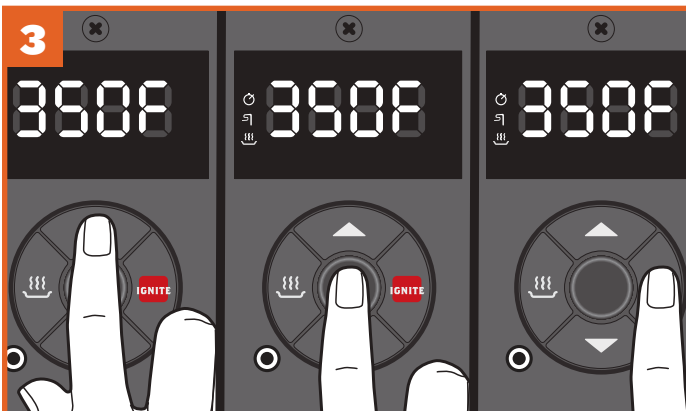
PLUG APPEARANCE MAY VARY BY REGION.



WARNING! Ground Fault Circuit Interrupter (GFCI) protection must be provided on the circuit or outlet used to power the grill.



Press the Up, Down, or Center button to wake the grill controller.



Once your grill is on, press the “Up” or “Down” button to select your desired temperature, press the Center button, then press IGNITE to start the preheat cycle. Make sure the lid is closed.



WARNING!

- When operating this grill, maintain a minimum clearance of 18 inches (45.7 cm) from grill to combustibles, such as wooden railings or home siding.
- Never operate this grill under a combustible ceiling or overhang.
- Only operate grill outdoors.
- Use **ONLY TRAEGER® BRAND HARDWOOD PELLETS**, which are specifically made to work in our grills. Never use heating fuel pellets in the grill.



Once preheating is complete, load food into the grill and close the grill door to proceed with cooking. Unlike a gas grill, you must keep the grill door shut during cooking.

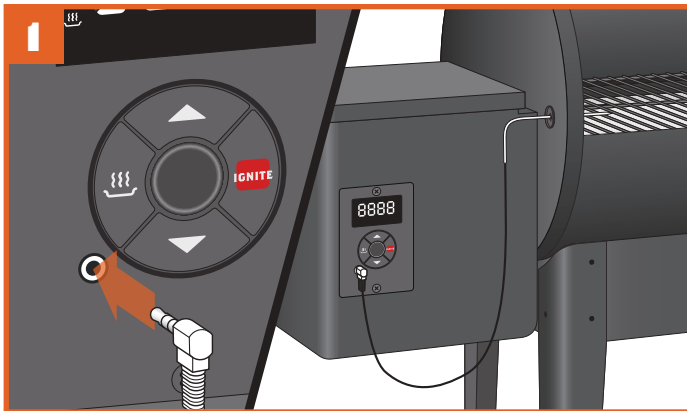


NOTE: Always run your grill through the full shut-down cycle after each cooking task. Press and hold the Center button for two seconds in Temperature Adjustment mode to put the grill into the shut-down cycle.

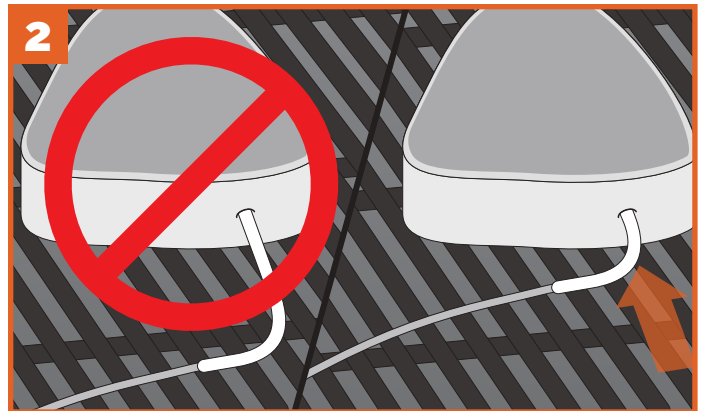


WARNING! We recommend you clean the grease drip tray and TGMS frequently to reduce the possibility of a grease fire. Please see “Maintaining Your Grill” on page 23 for more details.

COOKING WITH THE MEAT PROBE Use this method when your recipe specifies an internal goal temperature for your food.



Insert the meat probe's plug into the jack on the lower left corner of the controller, then thread probe through the access hole grommet on the left side of the grill barrel, as shown.



Insert the probe tip into the thickest part of the meat—in the fatty portion or touching bone. The probe needs to be in the meat at least 2 inches. This probe may not be suitable if you can't insert the probe into the thickest part of the meat and 2 inches into the meat.



Reading the temperature: Press the Center button on the control. The probe temperature will display for 5 seconds, then revert back to the temperature of the grill. After removing your food from the grill, always use a meat thermometer to confirm that you have actually achieved the target internal meat temperature.

! WARNING!

- Meat probe is extremely hot during and after cooking. Use caution when removing.
- Improper placement of the meat probe or improper meat probe calibration could result in raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish, or eggs, which may increase your risk of foodborne illness.

! WARNING! Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish, or eggs may increase your risk of foodborne illness.

MEAT TEMPERATURE RECOMMENDATIONS

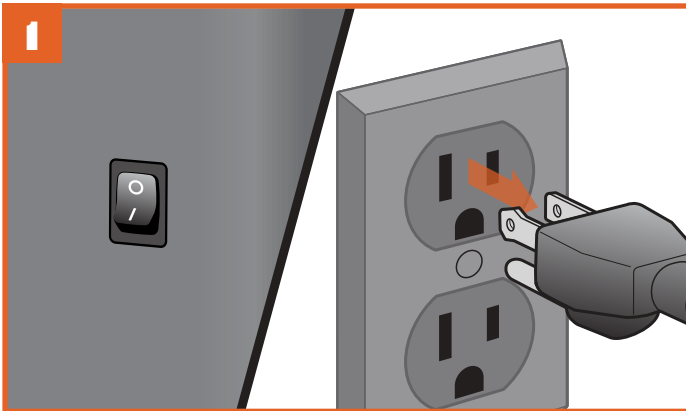
Range	Beef	Lamb	Pork	Poultry
Well	170°F (77°C)	160°F (71°C)	170°F (77°C)	170°F (77°C)
Medium	160°F (71°C)	155°F (68°C)	160°F (71°C)	170°F (77°C)
Medium Rare	145°F (63°C)	145°F (63°C)		170°F (77°C)
Rare	135°F (57°C)			170°F (77°C)

USING YOUR GRILL (CONTINUED)

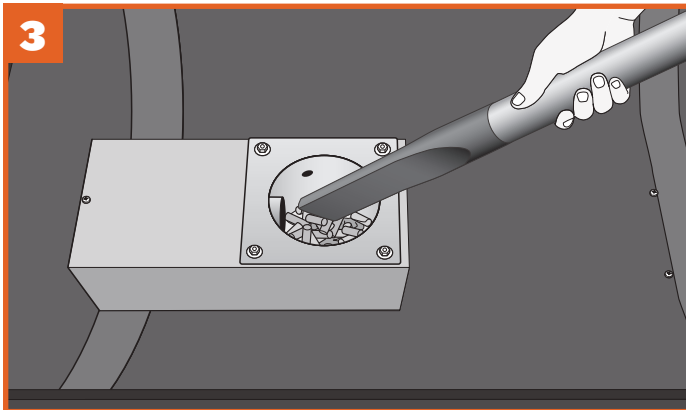
REIGNITING YOUR GRILL



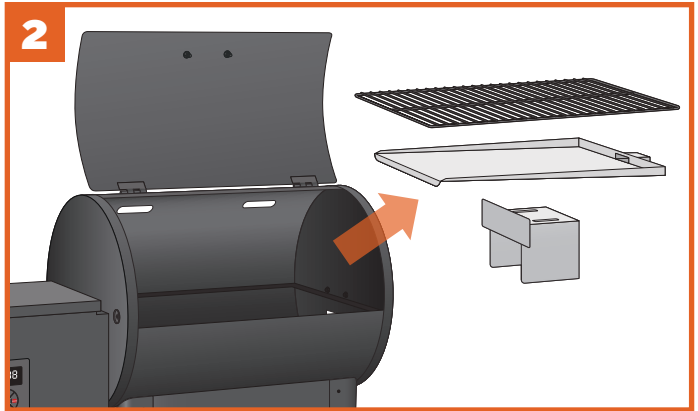
WARNING! If at any time the grill fails to light, or the fire in the firepot goes out while cooking or smoking and there are sufficient pellets in the pellet hopper, it is important that you follow these steps. Failure to do so may cause a hazardous “over-firing” of your grill due to an excess of unburned pellets in the firepot.



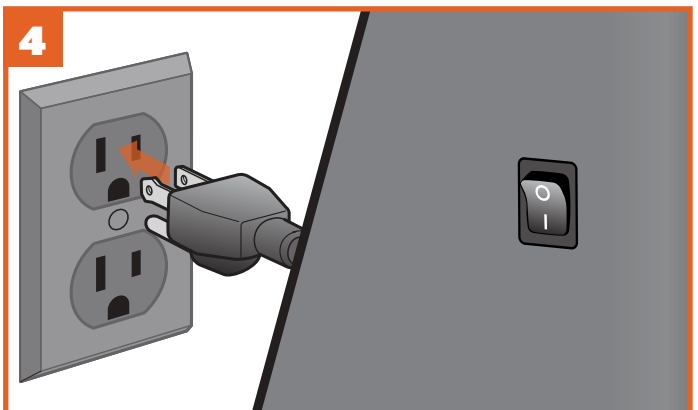
DANGER! If the grill failed to light or the fire went out, turn the Main Power switch OFF (O) and disconnect the power cord. If the grill is still hot, allow it to cool thoroughly.



WARNING! After the grill, pellets, and ash have completely cooled, remove all unburned pellets and ash from inside and around the firepot. (See instructions for proper handling and disposal of ash on page 23.)



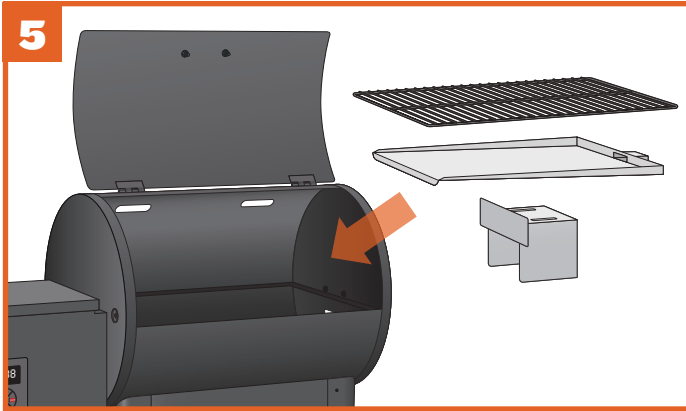
Open the door and remove all food, the porcelain-coated grill grate, the grease drip tray, and the heat baffle.



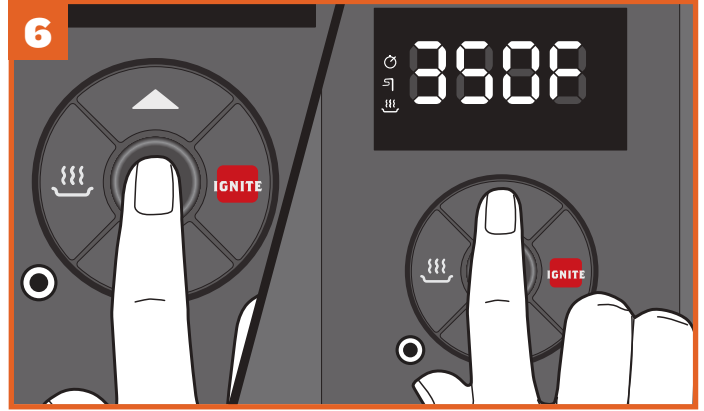
Plug power cord into an appropriate grounded electrical outlet and restart the grill. Pellets should fall into the firepot and the hot rod should begin to heat (it will start to turn red).



CAUTION! Do not touch the hot rod.



When flames start to come out of the firepot, turn the Main Power switch OFF (O). Let the grill completely cool. Place the heat baffle, grease drip tray, and porcelain-coated grill grate back into the grill.



With the Main Power switch set to ON (I), press the Center button once to wake the grill controller. Set the desired temperature with the “Up” button.

NOTE: If the procedure is not successful, see the “Frequently Asked Questions” section on page 25 for troubleshooting tips or contact Traeger’s Customer Service (see page 29 to help diagnose the problem).

JUNIOR FEATURES

IDLE MODE

Throughout this manual, you will be instructed to perform some actions while the grill is in Idle mode. When the grill is in Idle mode, the display's dashed border will pulse to indicate it is not actively operating and is awaiting a command. The grill automatically enters Idle mode when you first turn it on.



TIMER

Your Traeger® Grill comes equipped with a convenient timer. The Timer function does not impact grill operation; you can use it to notify you of other needed steps during cooking, such as loading vegetables into the grill or basting your food.

NOTE: When adjusting time, press and hold the “Up” or “Down” button to advance the time rapidly.

To set the Timer:

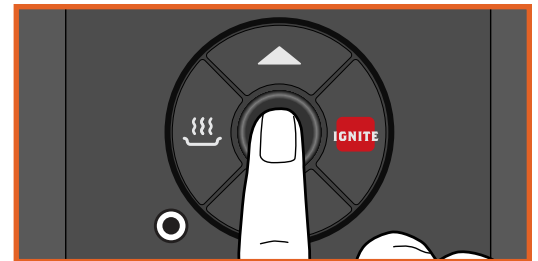
1. With the grill controller on, press the Center button once to enter Timer mode. The hours digits will flash.
2. Press the “Up” button to select hours; press the Center button to confirm and move to minutes.
3. Press the “Up” button to select minutes; press the Center button to confirm. The Timer icon will appear and time will begin counting down.

To cancel the Timer:


1. Press the Center button until the time remaining is displayed.
2. Press and hold the Center button for 2 seconds to cancel the Timer.

To adjust the Timer:

1. Press the Center button until the time remaining is displayed.
2. Use the “Up” or “Down” button to adjust the time as needed.
3. Press the Center button to confirm. The Timer icon will appear and time will resume counting down.



KEEP WARM FUNCTION

 Keep Warm can be used to pause the cook cycle at any time during grilling. Press KEEP WARM to activate the function and maintain the grill temperature at 165°F (74°C). Press KEEP WARM again to resume cooking.



MAINTAINING YOUR GRILL

⚠ WARNING Fire Hazard: Grease fires are most frequently caused by failing to properly maintain the grill by not cleaning the grease from the unit on a consistent basis.

⚠ WARNING Turn the Main Power switch on back of the grill hopper OFF (O) and disconnect the power cord before initiating any of the maintenance below.

I. CLEANING YOUR TRAEGER GREASE MANAGEMENT SYSTEM (“TGMS”):

During your cooks, grease drippings will fall onto (i) the grease drip tray and be channeled into (ii) the grease drain (the “Trough”) and then out of the grill through (iii) the grease drain tube, (iv) to be collected in the grease bucket. These four components are the components of the Traeger® Grease Management System (TGMS). Grease will accumulate in all of these locations and should be regularly cleaned to reduce the risk of fire.

How often you need to clean the TGMS depends on the fat content of your food. Fattier foods will require cleaning of the TGMS more often, and sometimes you will need to clean the TGMS after every cook.

Visible pieces of food and bits of hardened grease or other buildup indicate a need for cleaning.

All components of the TGMS should be inspected before each use for signs of grease buildup.

⚠ CAUTION Accumulated grease is easier to clean off when the grill is still warm—not hot. **Be careful not to burn yourself. Heat-protective gloves are recommended.**

Clean the grease out of the V-shaped grease drain and grease drain tube. We recommend cleaning these locations regularly.

Remove all grill grates and the grease drip tray. This will provide access to the V-shaped grease drain and grease drain tube opening inside the grill. Scrape the grease accumulation from inside the V-shaped grease drain and grease drain tube using a stiff, nonmetallic tool. Much of the loosened grease can be pushed down through the grease drain tube and will fall into the grease bucket. Wipe up remaining grease residue with paper towels or disposable rags.

Regularly clean the grease out of the grill barrel on the interior bottom and sides. If grease is allowed to build up, a grease fire could result.

Scrape the grease accumulation from inside the barrel using a stiff, nonmetallic tool. Much of the loosened grease can be removed using paper towels or disposable rags. Excessive scraped-off residue can be cleaned using a vacuum cleaner as described in Step 4 (below) when cleaning the firepot of ashes.

Inspect and clean the heat baffle for any grease or debris.

NOTE: Traeger’s drip tray liners can help keep your grill clean and can help reduce the risk of flare-ups.

2. CREOSOTE REMOVAL:

When wood pellets are burned slowly, they produce tar and other organic vapors that combine with expelled moisture to form creosote. The creosote vapors condense in the relatively cool exhaust vent of a slow-burning fire. As a result, creosote accumulates on the exhaust vent lining. When ignited, creosote makes an extremely hot fire. Airborne grease particles will travel through the cooking chamber, and some of this airborne grease will accumulate on the exhaust vent lining, similar to creosote, which could contribute to a fire.

Periodically scrape the creosote and grease accumulation from the inside of the vertical and horizontal sections of the flue pipe or interior lining using a stiff, nonmetallic tool. A wooden paint stir stick, for example, would work for this task. Once the creosote and grease residue has been loosened from the interior lining and ventilation gaps in this downdraft system, much of it can be removed with paper towels or disposable rags. Do not spray water or other liquid cleaners onto the inside of your grill to remove creosote.

NOTE: The Traeger® Downdraft Exhaust System should be inspected at least twice a year to determine when a creosote and/or grease buildup has occurred.

When creosote or grease has accumulated, it should be removed to reduce the risk of a fire.

3. OUTSIDE STORAGE:

⚠ CAUTION If the grill is stored outside, care should be taken to ensure that water does not get into the pellet hopper. Wood pellets expand greatly when wet and will jam your auger. Always cover your grill when not in use with a Traeger® Grill Cover. This custom-fit cover can be purchased at traegergrills.com.

4. CLEANING THE ASH FROM INSIDE AND AROUND THE FIREPOT (EVERY 20 HOURS OF USE):

⚠ WARNING Make sure that the grill is COLD and ashes are extinguished and COLD before cleaning the ash.

Excess ash in the firepot will hamper ignition and may cause your fire to go out. The firepot should be inspected occasionally and cleaned to remove the ash buildup. Again, cleaning the ash from in and around the firepot should be done only when the grill, ash, and pellets are COLD.

MAINTAINING YOUR GRILL (CONTINUED)

Remove the grill grate, grease drip tray, and heat baffle to provide access to the firepot and the interior of the grill. Much of the ash outside of the firepot can be removed from the grill with a small, metal fireplace shovel or other similar tool.

⚠ WARNING A dedicated vacuum cleaner is the best way to remove ashes from the firepot, but this must be done with extreme care to avoid the risk of fire. Again, cleaning the ash from the firepot should be done only when the grill, ashes, and pellets are COLD.

A utility-type vacuum cleaner having a metal collection canister without a bag would be best for this task. However, almost any vacuum cleaner will work safely if this procedure is properly followed.

After ensuring that the ash in the firepot is COLD, vacuum the ash from the inside of the firepot.

a. If your vacuum cleaner is a bagless model, empty any previously accumulated debris from the collection chamber; then vacuum the ash from the inside of the firepot. Once the firepot is clean, empty the collection chamber into the metal container described below under Disposal of Ashes without delay. Make sure that there is no remaining ash residue left in the collection chamber.

b. If your vacuum cleaner is a model that uses a disposable bag, install an unused bag in the machine; then vacuum the ash from the inside of the firepot. Once the firepot is clean, remove the bag from the vacuum cleaner and place it in a metal container handled in the manner described under Disposal of Ashes below.

5. DISPOSAL OF ASHES:

⚠ WARNING Ashes should always be completely cool before handling. Ashes should be placed in a metal container with a tight-fitting lid. The closed container of ashes should be placed on a noncombustible floor or on the ground, well away from all combustible materials, pending final disposal. Ashes should be retained in the closed container until they are disposed.

6. CLEANING THE GRILL GRATE:

⚠ DANGER Cleaning the grill grate works best while it is still warm. **Be careful not to burn yourself. Heat-protective gloves are recommended.** We recommend keeping a long-handled cleaning brush near the grill. After removing your food, give the grill grate a quick brushing. It takes only a minute and it will be ready the next time you want to use the grill.

7. CLEANING OUTSIDE SURFACES:

⚠ WARNING Turn the Main Power switch OFF (O) and disconnect the power cord before initiating cleaning.

Use a disposable rag or cloth dampened with warm, soapy water to wipe the grease from the outside of the grill. **DO NOT** use oven cleaner, abrasive cleansers, or abrasive cleaning pads on the outside grill surfaces. Do not use abrasive materials, scratching cleansers, or scouring pads to clean the grill. These can damage the finish.

8. TESTING THE GRILL AFTER CLEANING:

Before replacing the heat baffle, grease drip tray, and the grill grate, plug the power cord into an appropriate grounded/earthed electrical outlet and turn the switch ON (I). After you set the temperature and press IGNITE, pellets should fall into the firepot and the hot rod should begin to heat (it will start to turn red).

⚠ CAUTION Do not touch the hot rod.

When flames start to come out of the firepot, run the shut-down cycle. Let the grill cool down. Now you're ready to place the heat baffle, grease drip tray, grill grate, and food back onto the grill.

9. If the power supply cord is damaged, it must be replaced by a special cord assembly available from Traeger®.

FREQUENTLY ASKED QUESTIONS

Following are frequently asked questions along with their answers:

QUESTION	ANSWER
Why won't my grill power on?	<p>Verify power at the electrical outlet. If the power cord is connected to a GFCI (ground fault circuit interrupter), check and reset if necessary. (Note that a GFCI outlet may be located in a nearby outlet on the same electrical branch circuit.) Initiate start-up. If no ignition, see next answer.</p> <p>Check your cord.</p> <p>Check your extension cord.</p>
Why won't my grill ignite?	<p>Verify that you have properly maintained your grill as described in "Maintaining Your Grill" on pages 23-24 and there is not excessive ash in your firepot.</p> <p>Is controller displaying an error message? If so, see Troubleshooting on page 26, or go to Support on traegergrills.com.</p> <p>Verify that there are pellets in the pellet hopper and that the auger has been primed (see page 13). Verify that pellets are reaching the firepot. If this is the initial firing or the grill has run out of pellets, allow enough time for the pellets to travel from the pellet hopper to the firepot (can take up to 7 minutes).</p> <p>If there are no pellets in your firepot, initiate start-up. See "Using Your Grill" on page 18. If there are still no pellets in the firepot, proceed to next answer.</p> <p>Check the draft inducer fan and the auger drive motor for operation. If both are operating, then the hot rod needs to be replaced. If one or both are not operating, contact Traeger's Customer Service (see page 29) for additional troubleshooting help or to place an order.</p>
Why are no pellets being delivered into the firepot?	<p>Confirm there are pellets in the pellet hopper.</p> <p>If you have pellets and they aren't being delivered, check controller screen for error message and contact customer service.</p> <p>If the auger drive motor is operating (check the small fan blade on the back of the motor), the problem is in the digital control, which will need to be replaced. Contact your Traeger dealer or Traeger's Customer Service (see page 29) to place an order.</p> <p>If the auger drive motor is not operating but the draft inducer fan is operating, then the problem is in the auger system, which will need to be checked. With the Main Power switch OFF (O), locate the small fan blade on the back of the auger drive motor. CAUTION! While watching the fan blade, turn the Main Power switch ON (I). If the fan blade does not turn, turn the Main Power switch OFF (O). This indicates a defective auger drive motor, and it will need to be replaced. Contact your Traeger dealer or Traeger's Customer Service (see page 29) to place an order. If the fan blade turns a bit and then stops, continue watching and turn the Main Power switch OFF (O). If the fan blade unwinds slightly, this indicates a jam in the auger system which will need to be cleared. DANGER! Turn the Main Power switch OFF (O) and disconnect the power cord. Remove the pellets from the pellet hopper. Check for foreign objects and wet or decomposed pellets, both of which can cause a jam in the auger system. The auger will need to be removed to clear a jam in the auger system. See "How do I remove the auger if it jams?"</p>
Why is the temperature of my grill fluctuating?	<p>Temperature fluctuations are normal for Traeger® Grills. Any significant fluctuation could be the result of wind, air temperature, improper start-up procedure, improper use, or lack of grill maintenance. Traeger® recommends using a Traeger® Grill Insulation Blanket designed for your grill to operate in winter conditions.</p>

FREQUENTLY ASKED QUESTIONS (CONTINUED)

QUESTION	ANSWER
How do I remove the auger if it jams?	First, you must let the grill cool completely to prevent a fire. Remove any covers necessary to access the auger drive motor. Remove the pin connecting the auger drive motor shaft to the auger shaft and the screw retaining the auger bushing into the auger tube. With a small pipe wrench or locking pliers on the auger shaft, turn the auger counterclockwise. It will turn hard until it breaks free; then the auger will turn freely. Remove the auger and clean all pellets, ash, or foreign objects from the auger, auger tube, and firepot. (See instructions for proper handling and disposal of ash on page 23.) Sand the outside surfaces of the auger with medium grit sandpaper. Check the inside of the auger tube and sand it if needed. Vacuum the sanding grit out of the auger tube and firepot when finished. Check that the auger rotates freely. Reattach the auger shaft to the auger drive motor shaft.
How do I protect my paint finish?	Use a protective cover on the grill to protect your paint finish. A Traeger® Grill Cover is highly recommended. Covers are available from your Traeger dealer, or log onto our website, traegergrills.com . Every 90 days, thoroughly clean the outside of your grill with Traeger All Natural Cleaner.
Is it ok to use my grill in the rain (and snow)?	Your grill can be used in a light rain or light snow; but it is an electrical appliance, so take extra precautions to be sure that the power cord and any extension cord are properly joined and the junction of the power cord and the extension cord is positioned so that it is clear of any standing water and snow.
Where can I get a new part for my grill?	Contact Traeger's Customer Service to place an order. Many parts are available on our website at traegergrills.com . Be prepared with your grill's model and serial number (located on the label inside the hopper lid) to accurately identify the necessary part for your specific model.

TROUBLESHOOTING

Although rare, you may see an error or warning message display on your control panel. Please refer to the following chart for a list of error messages and how to resolve them:

CODE	ERROR	SOLUTION
LEr	Low temperature	This will occur when the temperature of the grill falls below 120°F (49°C) for 10 minutes, causing the grill to go into the shut-down cycle. To fix, remove any pellets from the firepot. Turn the controller off and then on again and restart your grill. If the problem persists, call customer service.
HEr	High temperature	This error will occur when the temperature in the grill reaches temperatures above 550°F (288°C) for more than 45 seconds. Let the grill cool, then turn off the grill. Clear out any remaining pellets from the firepot and restart your grill. If the problem persists, call customer service.
Er1	Temperature sensor loose	Check to make sure your temperature sensor is correctly plugged into the controller.
Er2	Temperature sensor bad	Your temperature sensor is faulty and needs to be replaced.

OPERATING TIPS

1. Even if there is ample room in the grill, be cautious of loading excessive amounts of food that can release large quantities of flammable grease (for example, more than a pound of bacon).
2. If the grill has not been well-maintained or if your previous cooks have produced large quantities of flammable grease, it is highly recommended that the grease be cleaned from the grill before using it again.
NOTE: If changed frequently, Traeger's drip tray liners can help keep your grill clean and thereby can help reduce the risk of a grease fire.
3. You can change the temperature at any time during grilling to increase or decrease cooking temperature. It is best practice to give the grill some time to reach the desired temperature before making additional temperature changes.
4. To change between Fahrenheit and Celsius:
 - a. Press and hold the "Up" and "Down" buttons simultaneously for 3 seconds.
 - b. Press the Center button to confirm and exit. You will now see temperatures displayed in the format you've chosen.
5. Your Traeger® Grill is designed to operate with the door closed. Opening the grill door greatly lengthens your cooking time.
6. Putting frozen, raw, cold, or otherwise uncooked food on the grill may result in a temporary drop of your grill's internal temperature.
7. Do not overload cooking surface with excessive amounts of food that reach beyond the edges of the footprint of the drip tray. This can lead to interference with proper cooking airflow.
8. Always take into account the type of food you are cooking:
 - Thin foods need high heat and shorter cook times, while thicker foods need low heat and longer cook times.
 - Vegetables take longer to cook than meats at the same cooking temperatures.
 - Always check that the internal temperature of the meat that you are cooking reaches safe temperatures to eat.
 - The Keep Warm function is not designed to properly cook your food.
9. Keep the grill clean. Regularly inspect your grill for accumulated grease. Most grease fires are caused by not properly maintaining the grill and failing to clean the Traeger® Grease Management System (TGMS) on a consistent basis (see "Maintaining Your Grill" on pages 23-24).

ADDITIONAL ACCESSORIES

DRIP TRAY LINERS

Make grill maintenance a breeze with our drip tray liners. Made of heat-resistant aluminum, they're lightweight and disposable so you can clean up quick and Traeger on! Liners should rest fully on the grease drip tray, and not cover any areas outside of the grease drip tray, as to not affect the temperature and performance of the grill.



GRILL COVER

Protect your Traeger® Grill with a premium custom cover, designed to withstand the elements. This durable grill cover is available at your local dealer or for purchase at traegergrills.com.



WARNING! Fire Hazard: Do not install your grill cover until the grill has completely cooled.

GREASE BUCKET LINERS

Get a grip on your drip bucket maintenance with our aluminum liners. Just drop one in before grilling and replace once it's full. Bucket liner 5-packs are available for purchase at traegergrills.com.

SERVICE



TRAERER'S LEGENDARY CUSTOMER SERVICE is the best out there. If you have any questions about your Traeger® Grill or need tips on cooking your first holiday turkey, our seasoned experts have your back. We're here for you 365 days a year, including holidays. For assistance with assembly, installation, safe operation, parts, or general customer service, you can visit our website or write us at:

TRAERER'S CUSTOMER SERVICE

For support please visit:

<https://www.traegergrills.com/support>

TRAERER PELLET GRILLS LLC

1215 E. Wilmington Ave., Suite 200
Salt Lake City, UT 84106

TRAEGER® GRILL WARRANTY



3-YEAR LIMITED WARRANTY

Traeger Pellet Grills LLC warrants this Traeger® Grill against material and manufacturing defects under normal use and proper maintenance for the time period set forth below. The warranty period starts from the date of original purchase from [traegergrills.com](https://www.traegergrills.com) or a Traeger authorized dealer. (A list of Traeger authorized dealers is available at <https://www.traegergrills.com/dealers>.) Normal wear and tear is excluded. The warranty period of the specific components of your grill is as follows:

Warranty Periods	
Body	3 Years
Controller	1 Year
Hot Rod	1 Year
Auger Motor	1 Year
Meat Probe	1 Year
Cord	1 Year
Enameled and Cast Iron Grill Grates	1 Year
Heat Baffle	1 Year
Drip Tray	1 Year
Thermocouple	1 Year

Traeger's entire liability and your exclusive remedy shall be replacement of the defective parts of your Traeger® Grill, if any. Original part(s) approved for return by Traeger's Parts Department must be returned prepaid. Traeger may replace defective parts with new or refurbished parts, at Traeger's sole discretion.

Traeger reserves the right to inspect any grill and analyze any usage information, including, without limitation, any digital connected grill data, subject to a warranty claim, and require you to bring the grill to a Traeger-designated service location. Upon inspection, Traeger shall determine, at its sole discretion, whether the claimed defect is a defect that is covered by the warranty. Labor charges connected with the replacement of defective parts and freight charges to ship parts shall be paid at your expense.

TRAEGER PELLETT GRILLS LLC SHALL NOT BE LIABLE UNDER THIS OR ANY IMPLIED WARRANTY FOR INCIDENTAL, CONSEQUENTIAL DAMAGES; INDIRECT OR SPECIAL LOSS OF DATA; EXEMPLARY, PUNITIVE, OR ENHANCED DAMAGES; LOST PROFITS OR REVENUES, OR DIMINUTION IN VALUE ARISING OUT OF OR RELATING TO YOUR USE OF YOUR GRILL, REGARDLESS OF (A) WHETHER SUCH DAMAGES WERE FORESEEABLE, (B) WHETHER OR NOT TRAEGER WAS ADVISED OF THE POSSIBILITY OF SUCH DAMAGES, AND (C) THE LEGAL OR EQUITABLE THEORY (CONTRACT, TORT, OR OTHERWISE) UPON WHICH THE CLAIM IS BASED, AND NOTWITHSTANDING THE FAILURE OF ANY AGREED OR OTHER REMEDY OF ITS ESSENTIAL PURPOSE. THIS WARRANTY GIVES THE RETAIL CUSTOMER SPECIFIC LEGAL RIGHTS AND THE CUSTOMER MAY HAVE OTHER RIGHTS WHICH VARY FROM STATE TO STATE. BOTH YOU AND TRAEGER INTEND FOR THIS WARRANTY TO BE YOUR EXCLUSIVE REMEDY FOR A DEFECTIVE GRILL.

This warranty shall be void if: (i) the grill is not assembled or operated in accordance with Traeger's operating instructions provided with this grill; (ii) the grill is not purchased from an Authorized Seller; (iii) the grill is resold or traded to another owner; (iv) there has been use of any third party components, parts, or accessories; (v) fuels other than wood pellets designed for wood pellet grills and barbeques have been used with the grill; (vi) wood stove heating pellets are used in the grill; (vii) the grill has been used in a commercial or food service application; (viii) the user has allowed the grill to become damaged, abused, or otherwise failed to maintain the grill in accordance with Traeger's operating instructions; or (ix) there has been any unapproved modification of this grill.

Please note that because Traeger is unable to oversee or control the quality of its products sold by unauthorized sellers, Traeger's warranty is only available if you purchased your grill from an Authorized Seller. Traeger's warranty extends only to products purchased from an Authorized Seller.

To process a warranty claim, Traeger Pellet Grills LLC requires proof of your date of purchase from an Authorized Seller. You should retain your sales slip or invoice along with this manual with your valuable documents.

Customers outside of the United States and Canada should note that NOT all warranty policies stated herein are consistent globally. Customers should contact the local distributor in their current country from the list at International Support for instructions regarding warranty claims specific to that country. The process described herein will not work for international warranty requests.

ADDITIONAL IMPORTANT WARRANTY INFORMATION

- We are not responsible for items lost in transit. For this reason, we highly recommend getting a tracking number or delivery confirmation when shipping your package.
- The product you send to us becomes the possession of Traeger and will not be returned to you.

Traeger will determine if your warranty claim is covered under this warranty policy at Traeger's sole and complete discretion, and failure to follow the required procedures may void your warranty claim. This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights which vary from State to State or Country to Country.





LIVE FLAVOR FULL

**UNLOCK THE FULL POWER OF YOUR GRILL
WITH THE TRAEGER APP**

FOLLOW US @TRAEGERGRILLS



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

traegergrills.com



TRAEGER[®]
WOOD FIRED GRILLS

MANUEL DE L'UTILISATEUR



Accessoires non inclus

TFB29KLF

T01723

PRÉCAUTIONS DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT D'ASSEMBLER ET D'UTILISER VOTRE BARBECUE TRAEGER®

L'UNE DES PRINCIPALES CAUSE D'INCENDIE EST L'OMISSION DE MAINTENIR LES AUTORISATIONS REQUISES (CIRCULATION D'AIR) ENTRE LES MATÉRIAUX COMBUSTIBLES. IL EST EXTRÊMEMENT IMPORTANT QUE CE PRODUIT SOIT INSTALLÉ UNIQUEMENT CONFORMÉMENT AUX PRÉSENTES INSTRUCTIONS.

Lorsqu'utilisée et entretenue correctement, la cuisson sur le feu de bois franc sur un barbecue Traeger® apporte des années de plaisir pour vous, votre famille et vos amis chanceux. Votre nouveau barbecue Traeger® est spécialement conçu pour faciliter la cuisson tout en vous offrant une performance supérieure en plus d'une saveur exceptionnelle.

Veuillez lire le présent manuel en entier avant l'installation, et tous ceux qui utiliseront ce barbecue devraient aussi lire le manuel avant l'utilisation. Le non-respect de ces instructions peut entraîner des dommages matériels, des blessures corporelles ou même la mort. Communiquez avec les responsables en bâtiment et les services d'incendie au sujet des restrictions et de l'inspection de l'installation de votre région. **Conservez ces instructions.** Si vous assemblez ce produit pour quelqu'un d'autre, veuillez fournir au propriétaire ce manuel à lire et à conserver pour référence ultérieure.

⚠ DANGER Risque associé au monoxyde de carbone

La fumée de pellet de bois produit du monoxyde de carbone et peut entraîner des maladies, des blessures importantes et même la mort. Veuillez suivre les directives suivantes pour prévenir ce gaz sans couleur et sans odeur de vous empoisonner, ou d'empoisonner votre famille, vos animaux de compagnie, et les autres :

- Utilisez uniquement votre barbecue Traeger® à l'extérieur et dans un endroit bien aéré. Ce barbecue est conçu UNIQUEMENT POUR L'UTILISATION EXTÉRIEURE.
- **Ne jamais** utiliser votre barbecue Traeger® dans un endroit fermé ou un endroit qui n'est pas adéquatement ventilé.
- Sachez reconnaître les symptômes d'empoisonnement au monoxyde de carbone : mal de tête, étourdissement, affaiblissement, nausée, vomissement, fatigue, et confusion. Le monoxyde de carbone réduit la capacité du sang à transporter l'oxygène. Un faible niveau d'oxygène peut causer la perte de conscience et la mort.
- Consultez un médecin si vous ou toute autre personne développez des symptômes similaires à la grippe et au rhume. L'empoisonnement au monoxyde de carbone, qui est facilement mépris pour un rhume ou la grippe, est souvent détecté trop tard.
- La consommation d'alcool et de drogues augmente les effets de l'empoisonnement au monoxyde de carbone.
- Le monoxyde de carbone est particulièrement toxique pour les femmes enceintes et leur enfant, les nourrissons, les personnes âgées, les fumeurs et les personnes ayant des problèmes sanguins ou circulatoires, telles l'anémie ou les maladies du cœur.

⚠ AVERTISSEMENT Risque d'incendie

- Lors de l'utilisation de votre barbecue Traeger®, maintenez une distance **MINIMALE** de 45,7 cm (18 pouces) entre le barbecue et les combustibles à proximité; ils incluent les rampes de bois, la finition de maison, les cadres de fenêtres, les meubles, les arbres, les poubelles, etc.

- Ne pas installer ou utiliser ce barbecue à l'intérieur, ou sous un plafond ou un surplomb combustible.
- Ne pas utiliser ou installer votre barbecue Traeger® sur un plancher ou une surface combustible.

⚠ AVERTISSEMENT Risque d'incendie

- Maintenez votre barbecue Traeger® propre. Les incendies de graisse sont causés par un entretien inapproprié et régulier de votre barbecue et le non-respect du Système de gestion de la graisse de votre Traeger® (voir « Entretien de votre barbecue » aux pages 23 et 24).
- Même s'il y a beaucoup d'espace à l'intérieur du barbecue, faites attention de ne pas charger trop d'aliments ou d'aliments hauts en matière grasse (ex. bacon) pouvant créer une grande quantité de graisse inflammable.
- Ne placez jamais les aliments sur le bord de la grille pour éviter que les gouttes de graisse ne soient pas récupérées par la cuvette d'égouttage et tombent au fond du barbecue où elles pourraient entrer en contact avec les braises et s'enflammer.
- Veuillez vous assurer que l'écran thermique et la cuvette d'égouttage soient correctement insérés dans leur support respectif. S'ils ne sont pas installés correctement, la chaleur et les flammes directes du creuset peuvent causer un incendie de graisse et endommager votre Traeger® Système de gestion de la graisse.
- **Ne jamais** utiliser de la gazoline, de combustible à lanterne, de kérosène, de l'essence à briquet, ou tout autre matériel inflammable pour démarrer ou « ranimer » le feu.
- **Ne jamais** utiliser ou entreposer des liquides inflammables ou combustibles près du barbecue.
- **Ne jamais** tenter d'augmenter la combustion en ajoutant une quantité excessive de granules ou tout autre matériel combustible sur le creuset ou la trémie.

⚠ DANGER Dans le cas d'incendie de graisse, assurez-vous que le couvercle du barbecue et le capot de la trémie sont fermés, puis débranchez immédiatement le barbecue si vous pouvez le faire en toute sécurité. Tenez-vous à l'écart du barbecue jusqu'à ce que l'incendie soit complètement éteint et attendre que le barbecue soit complètement refroidit. Jusqu'à ce que l'incendie et le barbecue soient complètement éteints :

- **Ne pas** déplacer le barbecue;
- **Ne pas** lancer de l'eau sur le barbecue;
- **Ne pas** tenter d'éteindre le feu.

Avec le couvercle et la trémie fermés, le feu sera privé d'oxygène et s'éteindra par lui-même. Ne jamais laisser la trémie ou le couvercle du barbecue ouvert durant un incendie de graisse; si le couvercle du barbecue est ouvert, utiliser un outil ininflammable pour vous permettre de fermer le couvercle tout en maintenant une distance sécuritaire avec le barbecue. Un extincteur toute classe (classe ABC) approuvée doit être utilisée si le feu n'est pas contenu par le barbecue. Si l'incendie devient hors contrôle, appelez immédiatement le service d'incendie. Lorsque l'incendie est complètement éteint, accordez un moment pour refroidir complètement le barbecue. Retirez toutes les pièces à l'intérieur du barbecue, ce qui inclut les pièces internes (grille, cuvette d'égouttage, et l'écran thermique), les poêles et casseroles, ainsi que les aliments. Nettoyez complètement le barbecue, ce qui inclut les accumulations de graisse provenant du Système de gestion de la graisse (Traeger® Grease Management System – TGMS), les cendres et la graisse sur le barbecue et le creuset (voir « Entretien de votre barbecue » aux pages 23 et 24). Remplacez l'écran thermique, la cuvette d'égouttage et les grilles, redémarrez le barbecue et reprenez la cuisson.

⚠ AVERTISSEMENT Risque d'incendie

Veillez respecter un délai de refroidissement du barbecue avant de régler un blocage de vis sans fin.

⚠ AVERTISSEMENT Les cendres doivent être complètement refroidies avant manipulation.

⚠ AVERTISSEMENT Risque de brûlure

Plusieurs pièces du barbecue peuvent devenir très chaudes durant l'utilisation. Durant et après l'utilisation du barbecue, il est important d'être prudent pour éviter les brûlures sur le barbecue encore chaud.

- **Ne jamais** laisser le barbecue sans surveillance lorsque des jeunes enfants ou des animaux de compagnie sont présents.
- **Ne jamais** déplacer le barbecue lorsqu'il est chaud ou allumé. Veuillez attendre que le barbecue soit complètement refroidi et fermez le couvercle avant de le déplacer ou de tenter de le déplacer. Si vous devez transporter le barbecue dans un véhicule après l'utilisation, assurez-vous que le feu soit complètement éteint et que le barbecue soit froid avant de le déplacer dans un véhicule. Ne jamais arroser le creuset avec de l'eau; la vis sans fin se coincera.
- **Ne jamais** ajouter des granules avec vos mains lorsque le creuset est chaud. C'est dangereux et vous pouvez être gravement brûlé. Si vous manquez de granules et le feu s'éteint durant la cuisson, veuillez refroidir le barbecue avant de le redémarrer.

⚠ AVERTISSEMENT Risque de fumée

- Si le démarrage est retardé et la fumée de votre barbecue se transforme de fumée transparente, en fumée anormalement épaisse et non transparente, ou que la fumée blanche se transforme en fumée teintée jaune, éteignez immédiatement votre barbecue à l'aide de l'interrupteur principal (Main Power) situé à l'arrière de la trémie à pellette ou en débranchant le câble d'alimentation électrique. **Ne pas** commencer le cycle de fermeture.
- **⚠ DANGER Ne pas** ouvrir le couvercle du barbecue et évacuer l'air à l'intérieur. Ne vous approchez pas du barbecue jusqu'à ce que la fumée se dissipe et que le barbecue soit complètement refroidi.
- Cette situation peut être le résultat de surcharge de granules, ce qui peut causer un allumage partiel des granules. Permettre la continuité de cette situation peut créer une accumulation de gaz pouvant s'enflammer. Si le gaz s'enflamme, il peut complètement brûler instantanément, ce qui provoque un bruit très fort pouvant surprendre ou blesser une personne à proximité du barbecue, et le couvercle du barbecue peut ouvrir et refermer. Cette occurrence est parfois nommée « rot de barbecue » et doit être évitée. Si l'entretien de votre barbecue n'est pas effectué conformément à la section « Entretien de votre barbecue » aux pages 23 et 24, un dangereux incendie de graisse peut se produire.
- Si un rot de barbecue se produit, laissez refroidir complètement le barbecue, retirez toutes les pièces internes (ce qui inclut la grille, la cuvette d'égouttage, et l'écran thermique), puis nettoyez en profondeur toutes les cendres et les granules situés dans le barbecue et le creuset (voir la page 24 : « Élimination des cendres qui se trouvent à l'intérieur et autour du creuset ») et assurez-vous que la graisse et toutes les autres accumulations sont bien nettoyées (voir la page 23 : « Entretien de votre barbecue »). Retirez toutes les granules de la trémie à granules. Utilisez la séquence pour activer la vis sans fin et pousser les granules hors de la trémie, et jetez ces granules. Retirez toutes les granules du creuset. Remplissez la trémie avec de nouveaux granules et activez la vis sans fin (voir « Préparation de votre barbecue » à la page 13 pour les instructions concernant le démarrage de votre vis sans fin).

⚠ AVERTISSEMENT Risque de décharges électriques

La présence de voltage dangereux peut causer un choc, brûler ou causer la mort.

- La protection avec disjoncteur de fuite de terre (Ground Fault Circuit Interrupter - GFCI) doit être utilisée dans le circuit et les prises utilisés avec le barbecue Traeger®.
- Débranchez le câble d'alimentation électrique avant d'effectuer l'entretien du barbecue sauf avis contraire du Manuel de l'utilisateur.
- Si une rallonge électrique est utilisée, utilisez une rallonge extérieure pour prévenir les décharges électriques, selon les instructions et avertissements présents avec le produit. Ce type de rallonge est marqué d'un « W-A » ou « W » sur l'extérieur du câble, soit les extensions ou câbles suivants : SW-A, SOW-A, STW-A, STOW-A, SJW-A, SJOW-A, SJTW-A, ou SJTOW-A.

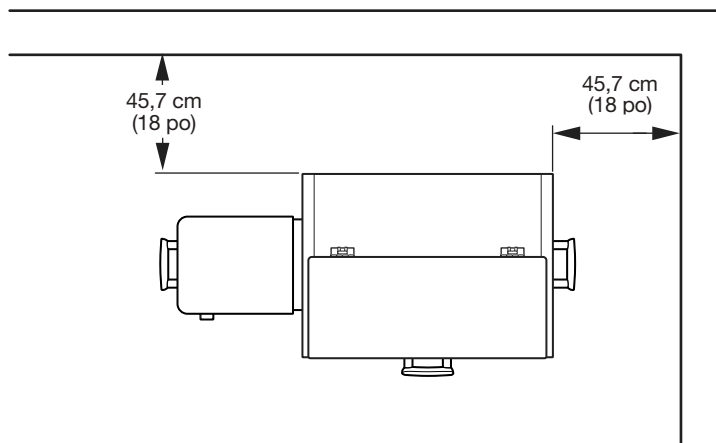
PRÉCAUTIONS DE SÉCURITÉ IMPORTANTES (SUITE)

- Si vous utilisez une extension électrique, assurez-vous d'utiliser que la rallonge est de câble numéro 14 AWG avec mise à terre.
 - Ne pas modifier la fiche sur votre barbecue Traeger®, le boîtier du câble de rallonge, et la fiche sur l'extension de quelque manière, ce qui inclut retirer la broche de mise à terre.
 - Assurez-vous que le câble de la rallonge est en bonne condition. Inspectez le câble avant chaque utilisation et recherchez des fils exposés, détachés ou coupés, et pour l'usure. Remplacez si endommagé. Ne jamais utiliser une rallonge électrique endommagée.
 - Assurez-vous que la rallonge électrique et le câble électrique sont bien branchés ensemble. Ne pas rabouter des rallonges ensemble.
 - Maintenez la rallonge hors de la neige et de l'eau.
 - Assurez-vous que la rallonge et le câble électrique ne créent pas un risque de trébuchement. Ne pas glisser une rallonge électrique à travers une fenêtre ou une porte.
 - Lorsqu'elle n'est pas utilisée, la rallonge doit être débranchée et remise dans un endroit hors du soleil ou de la portée des enfants.
 - **⚠ DANGER** Fermez l'interrupteur principal d'alimentation ne coupe que l'alimentation des composants du barbecue. Avant l'entretien des commandes ou de toute autre pièce, veillez à ce que l'alimentation électrique soit coupée pour éviter les risques de décharge électrique.
 - Ne jamais modifier le barbecue ou installer des pièces ou composants non autorisés par Traeger® pour ce barbecue. Toutes modifications de ce barbecue ou installation non autorisée de pièces ou composants annulent la garantie et peuvent causer des risques d'accident et incluent, sans limitation, les incendies.
 - Les enfants doivent toujours être sous supervision pour veillez à ce qu'ils ne jouent pas à proximité du barbecue.
 - Ne placez jamais de housse à barbecue ou tout autre article inflammable sous le barbecue lors du remisage.
- ⚠ MISE EN GARDE** Utilisez les granules appropriés
- Ce barbecue est conçu et approuvé uniquement pour les granules de cuisine en bois naturel conçue pour les barbecues à granules. L'utilisation de tout autre type de carburant dans ce barbecue annule la garantie, peut causer un blocage de la vis sans fin et un risque d'accident.
 - **Pour de meilleurs résultats et saveurs, utilisez les GRANULES DE BOIS FRANC TRAEGER®.**
 - Veuillez toujours remiser vos granules de bois dans un endroit sec, éloigné des appareils de chauffage ou contenants de combustible.
- ⚠ AVERTISSEMENT** N'UTILISEZ PAS LES GRANULES DE COMBUSTIBLE. Ne jamais utiliser les granules de chauffage dans le barbecue parce qu'elles contiennent des contaminants dangereux et des additifs pouvant endommager le barbecue.
- ⚠ MISE EN GARDE** Température ambiante minimale
- Lorsque la température ambiante tombe sous -29°C (-20°F), l'écran d'affichage risque de s'endommager.
- ⚠ AVERTISSEMENT** Si le feu dans le creuset s'éteint durant la cuisson, il est important de suivre les étapes suivantes. Le non-respect peut causer un « surdémarrage » de votre barbecue causé par un excédent de granules non allumés dans le creuset. Cette situation est souvent causée par une mauvaise procédure d'allumage ou le manque de granules.
- Éteignez le barbecue avec l'interrupteur principal d'alimentation situé à l'arrière, en position ARRÊT (●) et débranchez le câble d'alimentation électrique. Allouez un moment pour refroidir complètement le barbecue. Ouvrez le couvercle du barbecue et retirez tous les aliments, les grilles, la cuvette d'égouttage, et l'écran thermique.

- Retirez toutes les granules non brûlés et les cendres à l'intérieur et autour du creuset. (Voir les instructions pour manipuler et jeter les cendres à la page 24.)
- Avant de replacer le déflecteur de chaleur, le plateau d'égouttement et la grille, branchez le câble d'alimentation électrique dans une prise électrique mise à la terre, et mettez le barbecue sous tension (I). Les granules devraient tomber dans le creuset et la tige chauffante devrait chauffer (et devenir rouge).

⚠ MISE EN GARDE Ne touchez pas la tige chauffante.

- Lorsque les flammes commencent à s'échapper du creuset, éteindre l'alimentation (O). Allouez un moment pour refroidir le barbecue. Vous êtes maintenant prêt à placer l'écran thermique, la cuvette à graisse, et les aliments dans votre barbecue.



CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS



LA VIE EST DÉLICIEUSE

UTILISEZ TOUTE LA PUISSANCE DE VOTRE BARBECUE
AVEC L'APPLICATION TRAEGER



TABLE DES MATIÈRES

- 2** **PRÉCAUTIONS DE SÉCURITÉ
IMPORTANTES**
- 8** **POURQUOI UTILISER LES
GRANULES DE BOIS TRAEGER?**
- 9** **RENDRE FACILE L'ENTRETIEN DE
VOTRE BARBECUE**
- 10** **DÉCOUVRIR VOTRE BARBECUE**
- 13** **PRÉPARATION DE VOTRE BARBECUE**
- 16** **UTILISATIONS SUBSÉQUENTES**
- 17** **UTILISATION DE VOTRE BARBECUE**
- 22** **FONCTIONS DE JUNIOR**
- 23** **ENTRETIEN DE VOTRE BARBECUE**
- 25** **FOIRE AUX QUESTIONS**
- 26** **DÉPANNAGE**
- 27** **CONSEILS D'UTILISATION**
- 28** **ACCESSOIRES SUPPLÉMENTAIRES**
- 29** **SERVICE**
- 30** **GARANTIE DE BARBECUE TRAEGER®**

POURQUOI UTILISER LES GRANULES DE BOIS TRAEGER?

CHEZ TRAEGER, CE QUI NOUS INTÉRESSE, C'EST LE GOÛT. C'est pourquoi nous avons créé nos propres granules en bois naturel. Nous nous sommes ainsi assurés de n'utiliser que les bois de la meilleure qualité pour parfumer vos aliments. Elles brûleront de la façon la plus efficace et fiable. Nous ne pouvons garantir les mêmes résultats avec les granules des autres marques, c'est pourquoi nous recommandons toujours d'utiliser nos granules pour obtenir une expérience optimale.

BOIS NATUREL

Aucune matière de remplissage, aucun additif non naturel –
seulement du bois pour créer un parfum naturel.

GOÛT DE CUISSON AU BOIS ET LA SCIENCE DE FUMÉE

Juste la bonne quantité d'humidité permet d'obtenir
un parfum de bois de la meilleure qualité.

É.-U. MOULINS DE TRAEGER ET PROCÉDÉ DE PRODUCTION DES GRANULES

Après 30 années dans l'industrie, nous avons créé la
"référence absolue" en matière de production de granules.

TRAERGER HARDWOOD	BON AVEC TOUT. BON AVEC :							
	BŒUF	VOLAILLE	PORC	AGNEAU	FRUITS DE MER	CUISSON AU FOUR	LÉGUMES	GIBIER
AULNE	🐮	🐔	🐷		🐟	🍲	🍎	
POMME		🐔	🐷			🍲	🍎	
CERISE	🐮	🐔	🐷	🐏		🍲		
NOYER BLANC D'AMÉRIQUE	🐮	🐔	🐷				🍎	🦌
ÉRABLE	🐮		🐷	🐏		🍲	🍎	
PROSOPIS	🐮	🐔			🐟			🦌
CHÊNE	🐮				🐟	🍲		
PACANIER	🐮	🐔	🐷	🐏		🍲	🍎	
MÉLANGE GROS GIBIER	🐮	🐔	🐷		🐟			🦌
MÉLANGE DINDE		🐔						
MÉLANGE BŒUF TEXAN	🐮							
MÉLANGE SIGNATURE	🐮	🐔	🐷	🐏	🐟	🍲	🍎	🦌

RENDRE FACILE

L'ENTRETIEN DE VOTRE BARBECUE

VOUS ASSURER QUE VOTRE BARBECUE EST PROPRE et qu'il n'y a pas d'accumulation de graisses et de débris est très important pour obtenir un parfum de bois pur et pour protéger votre barbecue. Le meilleur moyen de s'assurer de la propreté est d'utiliser notre gamme de produits de nettoyage et d'entretien que vous pouvez vous procurer chez votre marchand local ou en ligne au traegergrills.com.

950 ml

NETTOYANT ENTIÈREMENT NATUREL TRAEGER

Gardez votre barbecue scintillant de propreté, comme s'il était toujours neuf, grâce à ce nettoyant entièrement naturel.



ENSEMBLE DE 5

COUVRE- SEAU À GRAISSE

Facilitez l'entretien de votre seau à graisse grâce à ces couvre-seau en aluminium.



ENSEMBLE DE 5

COUVRE- PLATEAU D'ÉGOUTTEMENT

Ils sont fabriqués d'aluminium résistant à la chaleur, légers et jetables pour que vous puissiez rapidement nettoyer et continuer à griller.



18 po X 150 pi

PAPIER DE BOUCHER ROSE X OREN DE TRAEGER

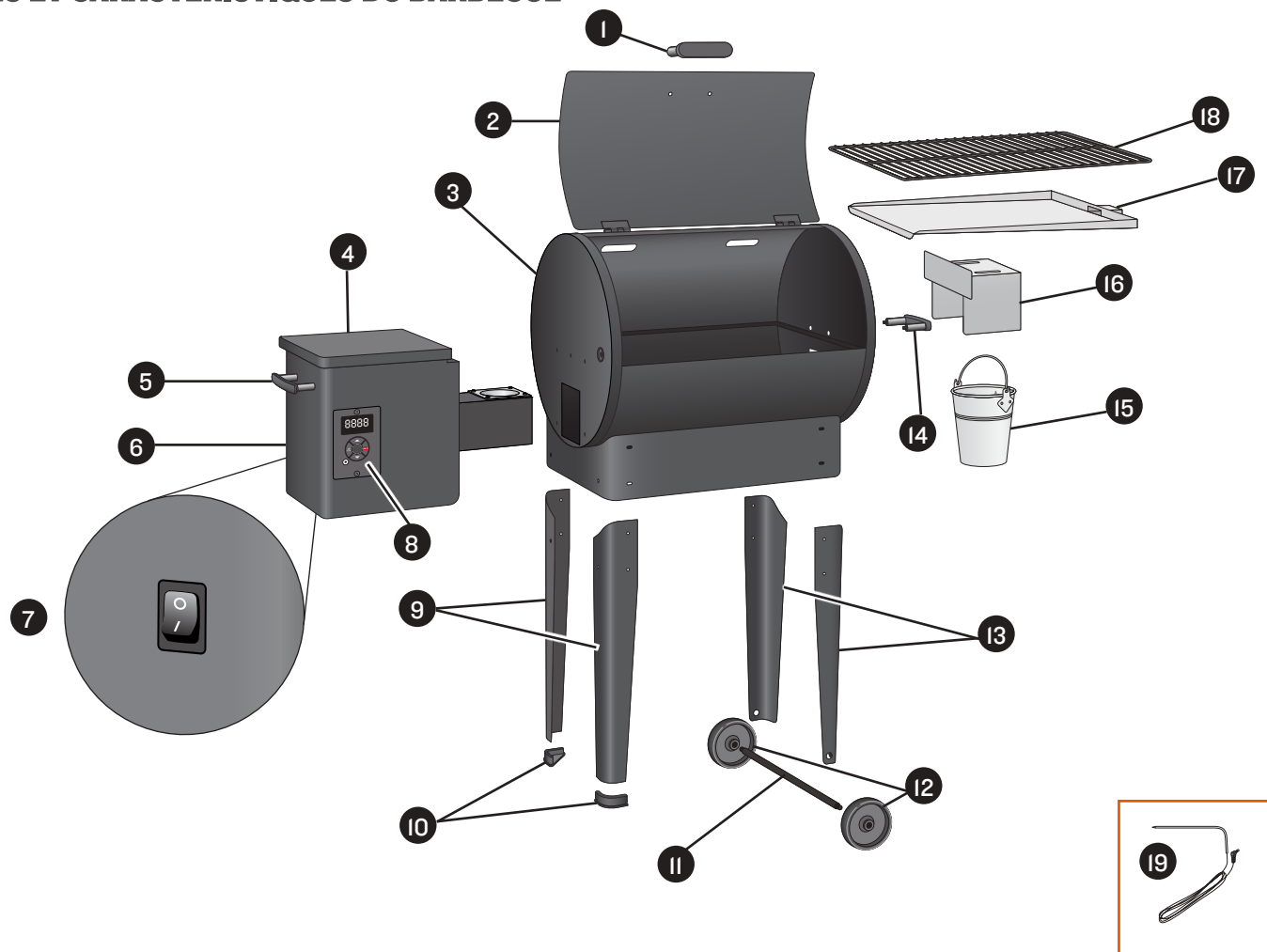
Ce papier de boucher extra robuste est utilisé en toute sécurité dans votre barbecue Traeger® et conserve votre viande tendre en scellant les liquides, sans bloquer la circulation d'air pour permettre l'entrée de saveur de fumée.



DÉCOUVRIR VOTRE BARBECUE

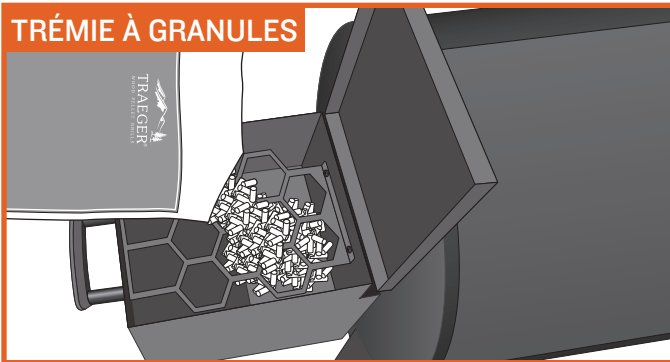
Consulter le Guide d'assemblage pour assembler et installer votre barbecue Traeger®.

PIÈCES ET CARACTÉRISTIQUES DU BARBECUE



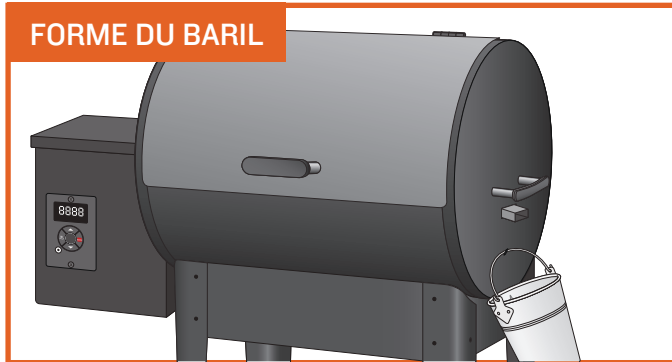
Pièce	Description	Pièce	Description
1	Poignée de la porte	11	Axe
2	Porte	12	Roulettes
3	Corps du barbecue	13	Pattes avec roulette
4	Couvercle de trémie à granules	14	Poignée de côté
5	Poignée de côté	15	Seau à graisse
6	Trémie à granules (Vis sans fin dans l'intérieur de la trémie)	16	Défecteur de chaleur
7	Interrupteur principal d'alimentation	17	Plateau d'égouttement à graisse
8	Commande numérique d l'arc	18	Grille enduite de porcelaine
9	Pattes fixés	19	Sonde à viande
10	Pieds en caoutchouc		

TRÉMIE À GRANULES



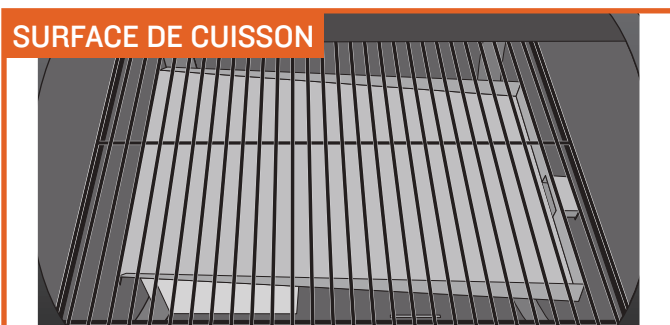
Une trémie à granules d'une capacité de 3,6 kg (8 lb) vous permettra de cuisiner pendant des heures. Jumelé à la commande numérique de l'arc de Traeger, obtenir des mets délicieux n'est qu'à un clic!

FORME DU BARIL



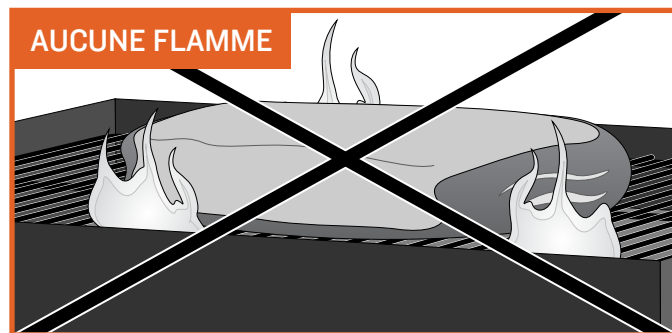
La célèbre structure en forme de baril des barbecues Traeger crée une convection par vortex. L'air chaud et l'arôme de fumée circulent dans la chambre de cuisson, entourant les aliments de chaleur créée par la combustion du bois et assurant une cuisson uniforme.

SURFACE DE CUISSON



Grâce à sa surface de cuisson de 0,19 m² (300 po²), votre barbecue Traeger possède tout l'espace pour cuire des biftecks d'aloyau ou des côtes levées pour tout un groupe.

AUCUNE FLAMME



Vous n'aurez jamais à vous préoccuper des feux de graisse qui peuvent détruire vos aliments parce que les barbecues au feu de bois Traeger cuisent en utilisant la chaleur indirecte. Toutes les graisses de cuisson sont acheminées en toute sécurité vers un bac à graisse externe pour élimination facile.

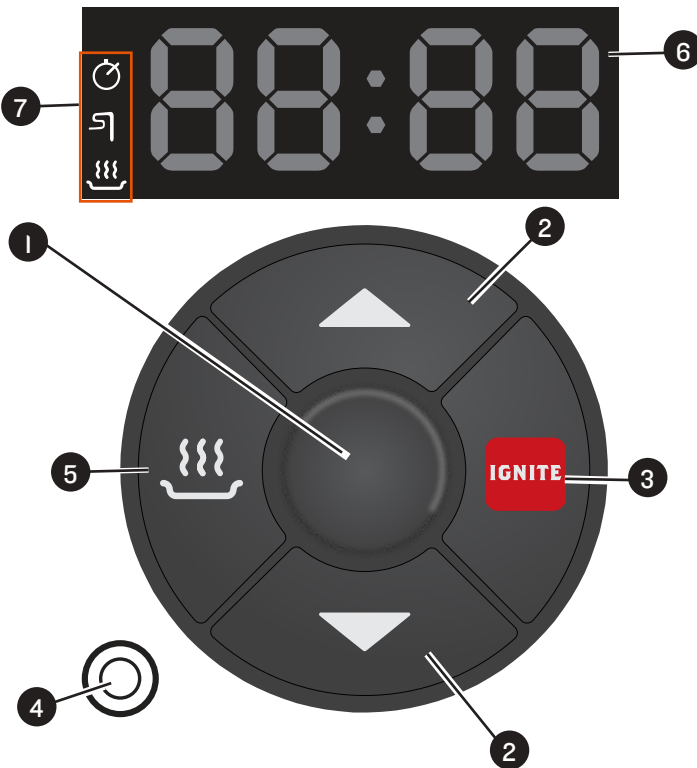
CONSEIL : S'ils sont régulièrement remplacés, les couvre-plateau d'égouttement peuvent aider à garder votre barbecue propre.



AVERTISSEMENT! Gardez votre barbecue propre. Consultez les sections « Conseils d'utilisation » et « Entretien de votre barbecue ».

DÉCOUVRIR VOTRE BARBECUE (SUITE)

VOTRE PANNEAU DE COMMANDE ET AFFICHAGE Votre barbecue de Traeger® est muni d'un panneau de commande numérique de l'arc. Avant de commencer à utiliser le barbecue, vous devriez apprendre à connaître les différentes caractéristiques du panneau de commande.



AFFICHAGE DU MICROPROGRAMME ▼ + ●
Le microprogramme s'affichera à l'écran.

REMARQUE : La lettre « v » s'affiche comme un « u ».

1 BOUTON CENTRAL

Utilisez ce bouton pour mettre en marche le barbecue et pour naviguer entre les modes Température > Minuterie > Alarme de sonde. Maintenez enfoncé ce bouton pendant deux secondes pour annuler un réglage. Pour placer le barbecue en mode d'arrêt, maintenez enfoncé le bouton pendant deux secondes en mode Réglage de la température.

2 BOUTONS "HAUT"/"BAS"

Appuyez sur les boutons HAUT/BAS pour augmenter ou réduire la température ou la durée de cuisson. Maintenez le bouton enfoncé pour augmenter ou réduire rapidement le temps.

REMARQUE : Maintenez enfoncés simultanément les boutons "Haut" et "Bas" pendant 3 secondes pour passer des Celsius aux Fahrenheit.

3 IGNITE (allumage)

Appuyez sur ce bouton pour mettre le barbecue en marche.

4 PRISE POUR SONDE À VIANDE

Branchez votre sonde à viande dans cette prise pour vérifier votre cuisson.

5 MAINTIEN AU CHAUD

Cette fonction maintient la température du barbecue à 74 °C (165 °F) pour maintenir vos aliments chauds sans les faire trop cuire.

6 AFFICHAGE DE L'ÉTAT

Affiche la température, la durée restante en mode avec minuterie ou la température de la sonde à viande.

7 PANNEAU DE TÉMOINS LUMINEUX

Les icônes de ce panneau s'illuminent lorsque la fonction correspondante est activée.

⌚ L'icône de minuterie s'illumine lorsque la minuterie est activée.

🍖 L'icône de sonde à viande s'illumine lorsque la sonde est branchée et reconnue par le barbecue.

🔥 L'icône de maintien au chaud s'illumine lorsque la fonction est activée.

GUIDE DE COMMANDE DE L'ARC

FONCTION DE MAINTIEN AU CHAUD 🔥

La fonction de maintien au chaud peut être utilisée pour mettre la cuisson sur pause à tout moment pendant l'utilisation du barbecue. Appuyez simplement sur ce bouton pour reprendre la cuisson. La fonction de maintien au chaud conserve le barbecue à une température de 74 °C (165 °F).

FONCTIONS AVEC MAINTIEN DE TOUCHE ENFONCÉE

REMARQUE : Pour les éléments suivants, lorsque le barbecue est en mode veille, maintenez les boutons indiqués enfoncés pendant 2 secondes.

AMORCER LA VIS SANS FIN ▲ + IGNITE

« Pri » clignotera à l'écran et la vis sans fin s'amorcera pendant 30 secondes. Répétez pour annuler.

ARRÊT DU BARBECUE ●

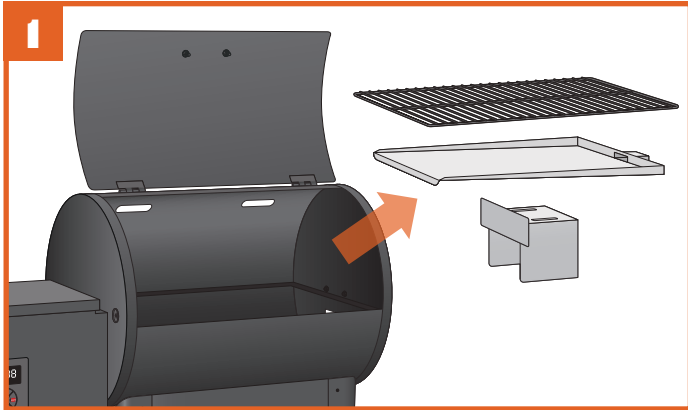
« OFF » (arrêt) clignotera neuf fois à l'écran. Le barbecue affichera « COOL DN » pendant 15 minutes pendant le refroidissement. Pour annuler, répétez pendant que « OFF » (arrêt) clignote.

CHANGER ENTRE °F/°C ▲ + ▼

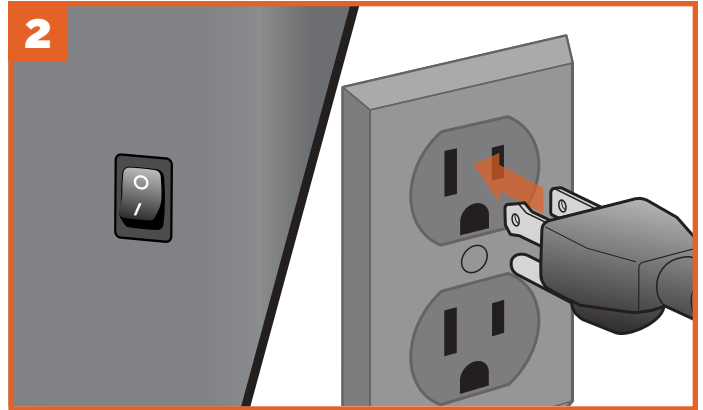
Le barbecue changera entre °F et °C.

PRÉPARATION DE VOTRE BARBECUE

À N'UTILISER QU'À L'ALLUMAGE INITIAL SEULEMENT. Dans le but d'assurer une utilisation appropriée et sécuritaire du barbecue, veuillez suivre les instructions suivantes, premièrement pour actionner la vis sans fin (« chargez » le tube de la vis sans fin avec les granules), et deuxièmement, pour assaisonner votre barbecue (chauffer votre barbecue à température élevée).



Enlevez la grille enduite de porcelain, le plateau d'égouttement à graisse, et le déflecteur de chaleur de l'intérieur du barbecue.

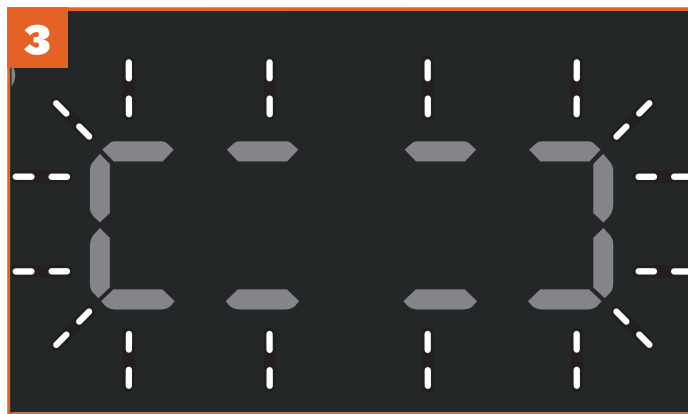


L'APPARENCE DE LA FICHE PEUT DIFFÉRER SELON LA RÉGION.

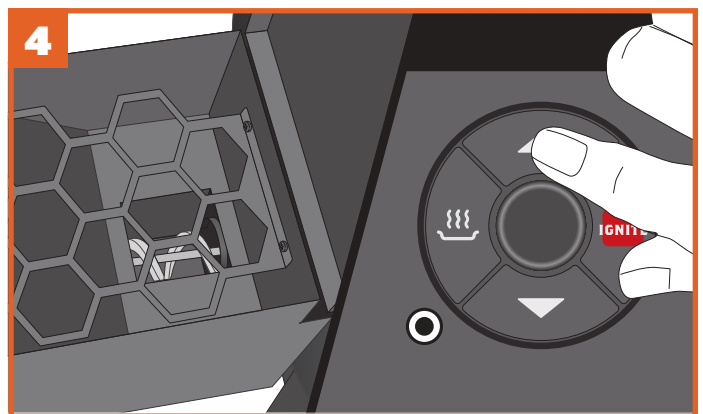


AVERTISSEMENT! Le disjoncteur de fuite de terre (GFCI) doit être utilisé dans le circuit ou dans la prise électrique utilisé pour alimenter le barbecue.

En vous assurant que l'interrupteur principal d'alimentation situé derrière la trémie du barbecue est en position ARRÊT (0), branchez le cordon d'alimentation dans une prise de courant avec mise à la terre GFCI.

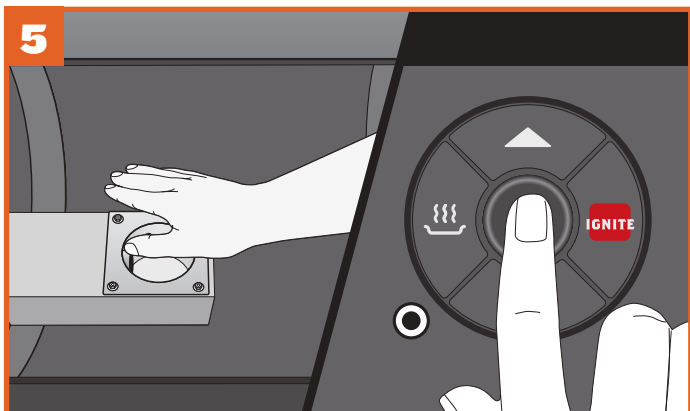


REMARQUE: Une fois le barbecue mis en marche, il passe en mode veille et le contour à bordure de l'affichage clignotera. Ceci indique que votre barbecue attend une commande et qu'il ne fonctionne pas de façon active. Le barbecue **DOIT ÊTRE** en mode veille pour amorcer la vis sans fin.



Ouvrez le couvercle de la trémie. Assurez-vous qu'il n'y a aucun corps étranger sur la vis sans fin. Avec le barbecue en mode veille, maintenez simultanément enfoncés les boutons HAUT et IGNITE (allumage). Le message « Pri » clignotera à l'écran et la vis sans fin commencera à s'amorcer.

PRÉPARATION DE VOTRE BARBECUE (SUITE)



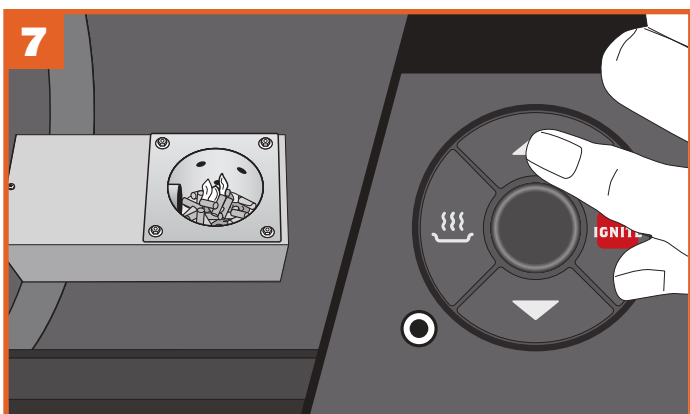
S'assurez qu'il y a un mouvement d'air provoqué par le ventilateur à tirage induit en écoutant le bruit du ventilateur. Regardez le dispositif d'allumage pour voir s'il se réchauffe (il commencera à rougir).



DANGER! Ne pas toucher au dispositif d'allumage.

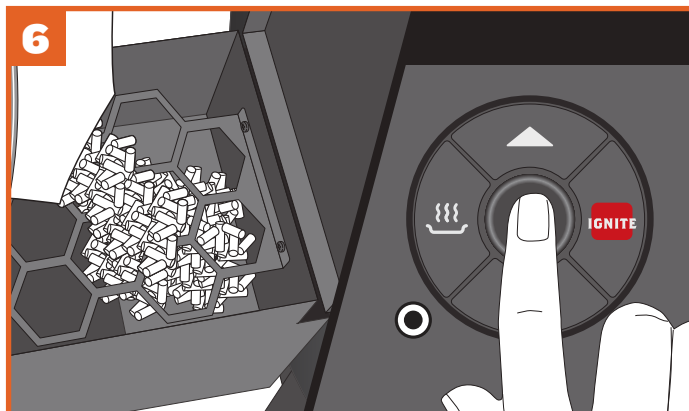
Maintenez enfoncé le bouton central pendant deux secondes en mode Réglage de la température pour placer le barbecue en mode d'arrêt.

Pour vous assurez que les granules ont atteint le creuset, veuillez simplement vérifier qu'elles se déplacent entre le tube de la vis sans fin vers le creuset. Vous n'avez besoin que de quelques granules pour allumer correctement le creuset et commencez le processus d'assaisonnement. Remplacez les grilles, le plateau d'égouttement à graisse et l'écran thermique après avoir confirmé que les granules ont atteint le creuset.



Continuez l'amorçage jusqu'à ce qu'une petite quantité de granules se trouvent en contact direct avec le dispositif d'allumage dans le creuset. Maintenez enfoncés simultanément les boutons HAUT et IGNITE (allumage) pour arrêter l'amorçage et remettre le barbecue en mode veille.

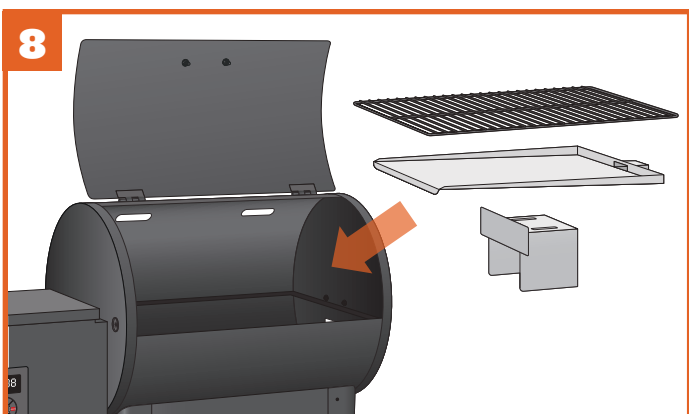
RECOMMANDATION: Pour rendre le nettoyage facile, ajoutez dans le plateau d'égouttement à graisse un couvre-plateau d'égouttement à graisse en aluminium Traeger® ou du papier aluminium robuste. Si vous utilisez du papier d'aluminium, assurez-vous que les côtés et les extrémités du papier d'aluminium sont bien à plat au fond du plateau d'égouttement à graisse. Remplacez le papier d'aluminium après chaque cuisson pour réduire les risques de produire un feu de graisse. Consultez la section « Entretien de votre barbecue » à la page 23 pour obtenir plus de détails.



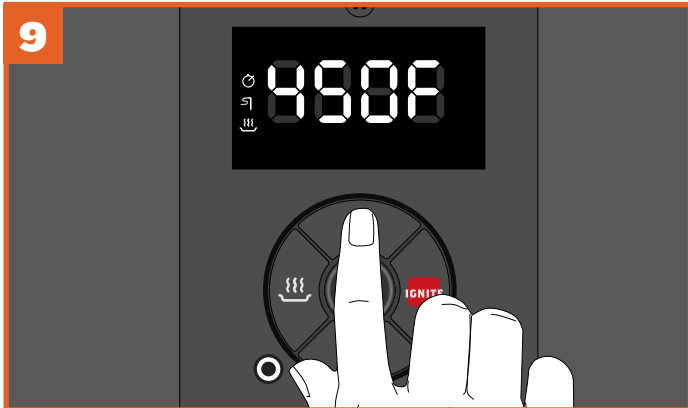
Remplissez la trémie des GRANULES DE BOIS DE LA MARQUE TRAEGER® de votre choix. Après avoir ajouté les granules dans la trémie, fermez le couvercle. Nous recommandons que vous remplissiez la trémie à granules jusqu'au niveau sécuritaire de la trémie. La vis sans fin devrait prendre environ 2 minutes pour se remplir de granules et commencer à en distribuer dans le creuset.



AVERTISSEMENT! N'utilisez QUE DES GRANULES DE BOIS DE LA MARQUE TRAEGER® qui ont été spécialement conçues pour être utilisées avec nos barbecues. N'utilisez jamais des granules de bois pour le chauffage dans le barbecue.

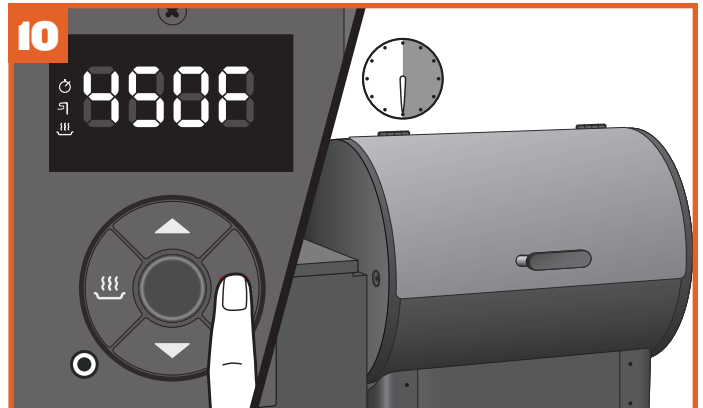


Vous êtes maintenant prêt à replacer le déflecteur de chaleur, le plateau d'égouttement à graisse et la grille enduite de porcelaine dans le barbecue.

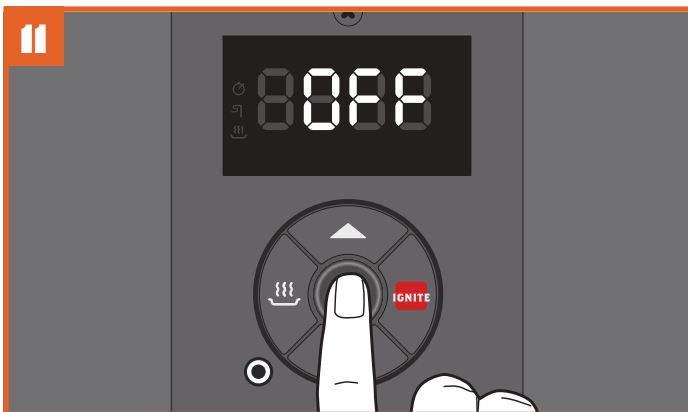


Appuyez sur le bouton HAUT jusqu'à ce que la température affichée soit à 250 °C (450 °F).

REMARQUE : Pour passer de Celsius (C) à Fahrenheit (F), maintenez enfoncés simultanément les boutons HAUT et BAS.



Appuyez sur le bouton IGNITE (allumage). Laissez le barbecue fonctionner à 250 °C (450 °F) pendant 30 minutes en laissant le couvercle fermé pour terminer le processus de préparation.



Les commandes de ce barbecue comprennent une mode d'arrêt automatique. Lorsque vous avez terminé d'utiliser le barbecue, maintenez enfoncé le bouton central pendant 3 secondes. L'écran fera clignoter « OFF » (arrêt) pendant quelques secondes, puis « COOL Dn » (refroidissement) et ensuite la température actuelle jusqu'à ce que le barbecue atteigne une température sécuritaire.

Pendant que « OFF » (arrêt) clignote à l'écran, vous pouvez annuler la mode d'arrêt en maintenant enfoncé le bouton central pendant 2 secondes.

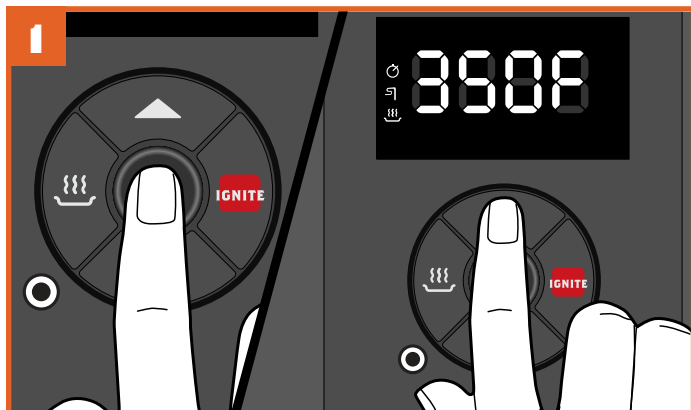
COMMANDE DE LA MODE D'ARRÊT

Laissez toujours la mode d'arrêt s'exécuter entièrement avant de couper l'alimentation de votre barbecue à l'aide de l'interrupteur principal d'alimentation. La mode d'arrêt assure que le feu est éteint et que le barbecue pourra être allumé correctement la prochaine fois.

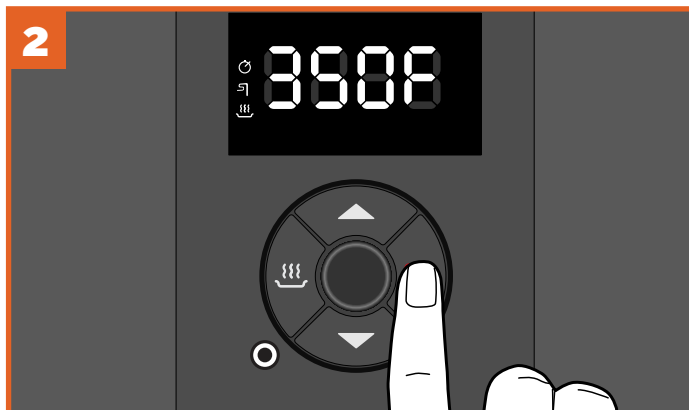


DANGER! Fermez l'interrupteur principal d'alimentation ne coupe que l'alimentation des composants du barbecue. Avant l'entretien des commandes ou de toute autre pièce, veillez à ce que l'alimentation électrique soit coupée pour éviter les risques de décharge électrique.

UTILISATIONS SUBSÉQUENTES



Fermez le couvercle, placez l'interrupteur principal d'alimentation sur MARCHÉ (I) et appuyez une fois sur le bouton central pour éveiller les commandes. Réglez la température désirée en appuyant sur le bouton HAUT.



Une fois la température souhaitée affichée, appuyez sur IGNITE (allumage). Laissez le barbecue préchauffer jusqu'à ce qu'il atteigne la température souhaitée.

REMARQUES :

- Si le barbecue n'atteint pas la température choisie, consultez la section « Conseils d'utilisation » à la page 27 pour en savoir plus.
- Après avoir appuyé sur le bouton IGNITE (allumage), votre barbecue de Traeger® commencera toujours par un allumage et un préchauffage.

UTILISATION DE VOTRE BARBECUE

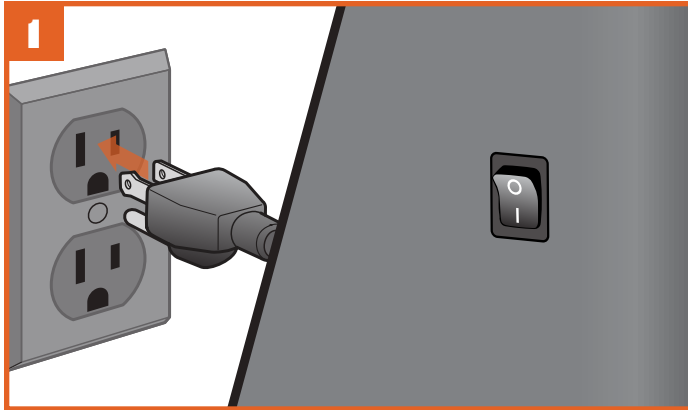
VOUS DEVREZ COMMENCER PAR CES ÉTAPES TOUTES LES FOIS OÙ VOUS UTILISEREZ VOTRE BARBECUE.

LISTE DE VÉRIFICATION AVANT LA GRILLADE

1. Inspectez et effectuez l'entretien :
 - Nettoyez le Système de gestion de la graisse Traeger :
 - Grilles
 - Plateau d'égouttage
 - Dalot à graisse
 - Chute à graisse
 - Seau à graisse
 - Retirez les cendres (après environ 20 heures de cuisson).
 - Inspectez le câble d'alimentation électrique pour qu'il ne soit pas tordu, endommagé ou effiloché.
2. Assurez-vous que le barbecue est bien assemblé avec toutes les pièces présentes avant de l'utiliser :
 - Écran thermique
 - Plateau d'égouttage
 - Grilles
3. Assurez-vous que l'air circule bien :
 - Sortie d'échappement arrière
4. Assurez-vous que le barbecue soit éloigné d'éléments combustibles (voir page 5).
5. Assurez-vous que le barbecue soit sur une surface à niveau.
6. Inspectez les granules :
 - Assurez-vous qu'il y a assez de granules dans la trémie.
 - Assurez-vous que les granules ne sont pas mouillés.
7. Fermez correctement le couvercle de la trémie.
8. Fermez le couvercle du barbecue.

UTILISATION DE VOTRE BARBECUE (SUITE)

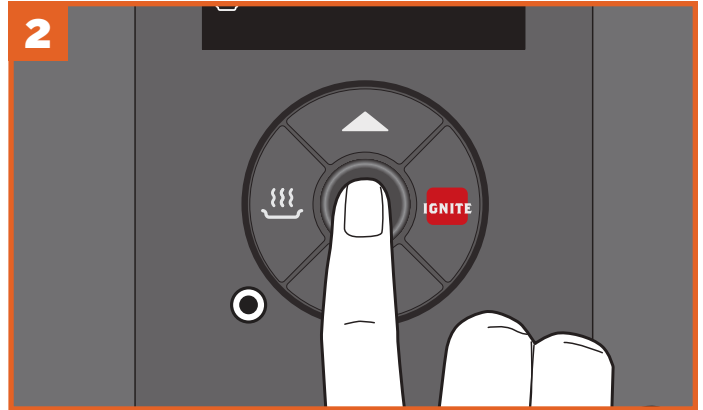
VOUS DEVREZ COMMENCER PAR CES ÉTAPES TOUTES LES FOIS OÙ VOUS UTILISEREZ VOTRE BARBECUE.



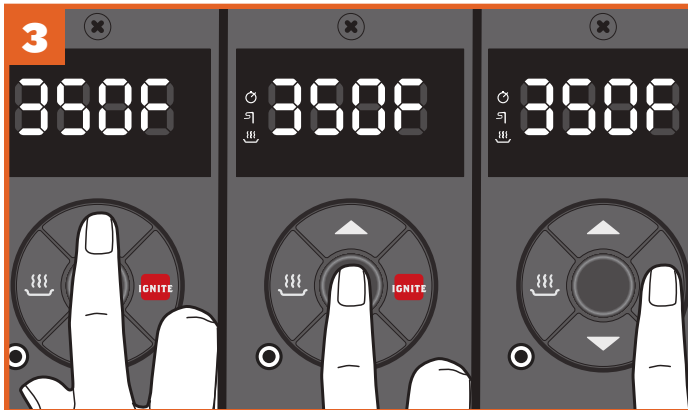
L'APPARENCE DE LA FICHE PEUT DIFFÉRER SELON LA RÉGION.



AVERTISSEMENT! Le disjoncteur de fuite de terre (GFCI) doit être utilisé dans le circuit ou dans la prise électrique utilisé pour alimenter le barbecue.



Appuyez sur le bouton HAUT, BAS ou central pour réveiller les commandes.

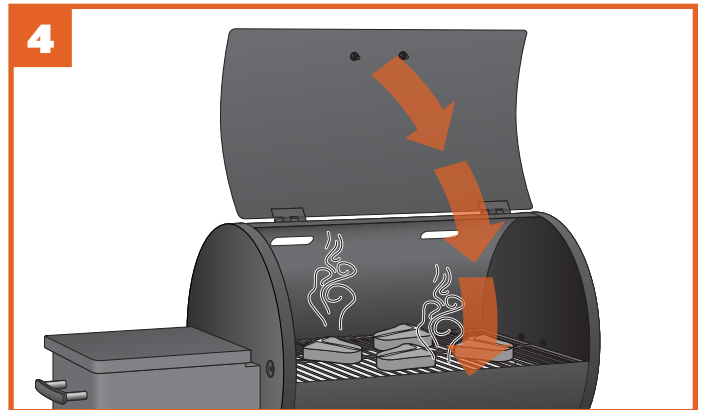


Une fois votre barbecue en marche, appuyez sur le bouton HAUT ou BAS pour sélectionner la température de votre choix, appuyez sur le bouton central, puis appuyez sur IGNITE (allumage) pour lancer le programme de préchauffage. Assurez-vous que le couvercle soit fermé.



AVERTISSEMENT!

- Pendant l'utilisation du barbecue, maintenez une distance minimale de 45,7 cm (18 po) entre le barbecue et tout matériel combustible, tels que les rampes de bois et la finition extérieure de maison.
- Ne jamais utiliser le barbecue sous un toit ou un surplomb inflammable.
- Pour utilisation extérieure seulement.
- N'utilisez QUE DES GRANULES DE BOIS DE LA MARQUE TRAEGER® qui ont été spécialement conçues pour être utilisées avec nos barbecues. N'utilisez jamais des granules de bois pour le chauffage dans le barbecue.



Une fois le préchauffage terminé, placez les aliments dans le barbecue et fermez le couvercle du barbecue pour continuer la cuisson. Contrairement au barbecue au gaz, vous devez maintenir le couvercle fermé durant la cuisson.



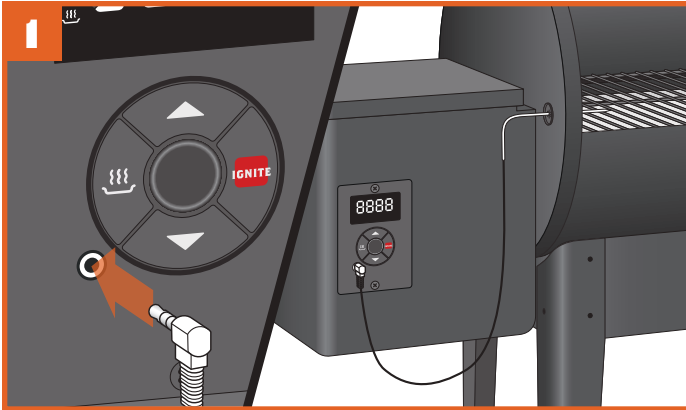
REMARQUE: Effectuez toujours la séquence d'arrêt complète de votre barbecue après chaque utilisation. Maintenez enfoncé le bouton central pendant deux secondes en mode de réglage de température pour lancer la séquence d'arrêt.



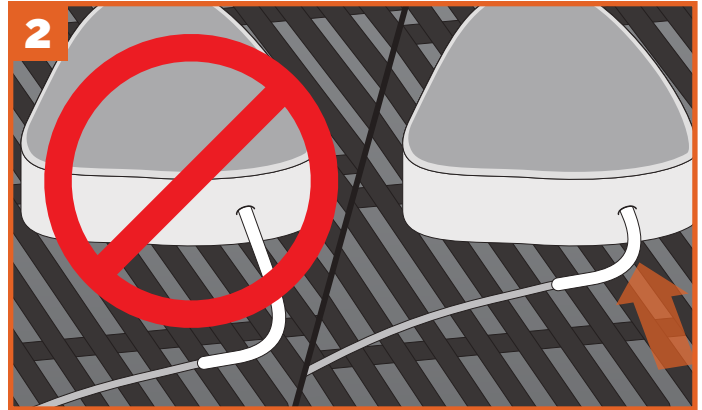
AVERTISSEMENT! Nous vous recommandons de nettoyer le plateau d'égouttement à graisse et TGMS fréquemment pour réduire les risques de feu de graisse. Consulter la section « Entretien de votre barbecue » à la page 23 pour obtenir plus de détails.

CUISSON À L'AIDE DE LA SONDE À VIANDE

Utilisez cette méthode lorsque votre recette indique une température interne d'aliments précise.



Insérez la fiche de la sonde à viande dans la prise située dans le coin inférieur gauche des commandes, puis passez la sonde dans l'ouverture avec oeillet situé sur le côté gauche du corps du barbecue.



Insérez le bout de la sonde dans la partie la plus épaisse de la viande—ne pas insérez dans la partie grasseuse et évitez de toucher un os. La sonde doit être insérée dans au moins deux pouces de viande. La sonde n'est pas appropriée si vous ne pouvez pas l'insérer au moins deux pouces dans la partie la plus épaisse de la viande.



Lecture de la température : Appuyez sur le bouton central des commandes. La température de la sonde s'affiche pendant 5 secondes, puis revient à la température du barbecue. Après avoir retiré les aliments du barbecue, veuillez toujours utiliser un thermomètre à viande pour confirmer que vous avez vraiment atteint la cible de température interne de la viande.

⚠ AVERTISSEMENT!

- La sonde à viande devient extrêmement chaude durant et après la cuisson. Faites très attention lorsque vous le retirez.
- Un mauvais placement de la sonde à viande et un calibre incorrect peut produire des viandes, volailles, fruits de mer, crustacés et œufs crus ou mal cuits, ce qui peut augmenter le risque d'empoisonnement alimentaire.

⚠ **AVERTISSEMENT!** La consommation d'aliment cru ou sous cuit, soit de viande, volaille, fruit de mer, crustacé ou œuf peut augmenter le risque d'empoisonnement.

TEMPÉRATURES RECOMMANDÉES POUR LES VIANDES

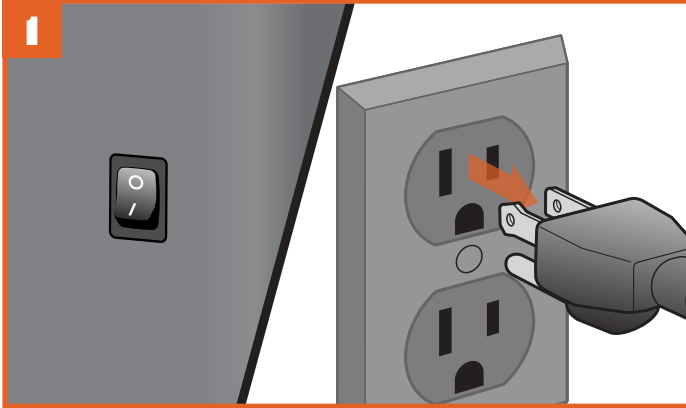
Cuisinière	Boeuf	Agneau	Porc	Volaille
Bien cuit	77 °C (170 °F)	71 °C (160 °F)	77 °C (170 °F)	77 °C (170 °F)
À point	71 °C (160 °F)	68 °C (155 °F)	71 °C (160 °F)	77 °C (170 °F)
Saignant à point	63 °C (145 °F)	63 °C (145 °F)		77 °C (170 °F)
Saignant	57 °C (135 °F)			77 °C (170 °F)

UTILISATION DE VOTRE BARBECUE (SUITE)

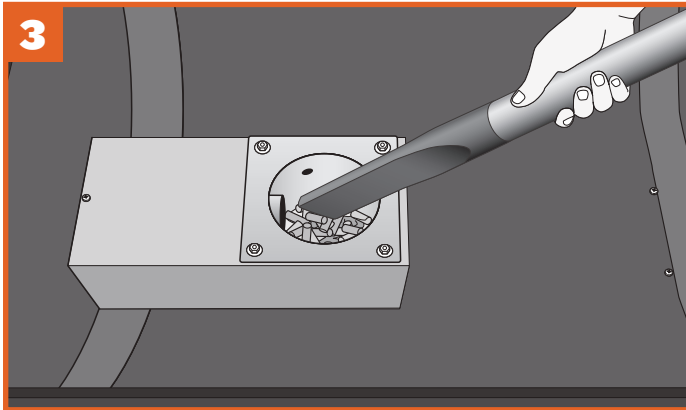
RALLUMAGE DU BARBECUE



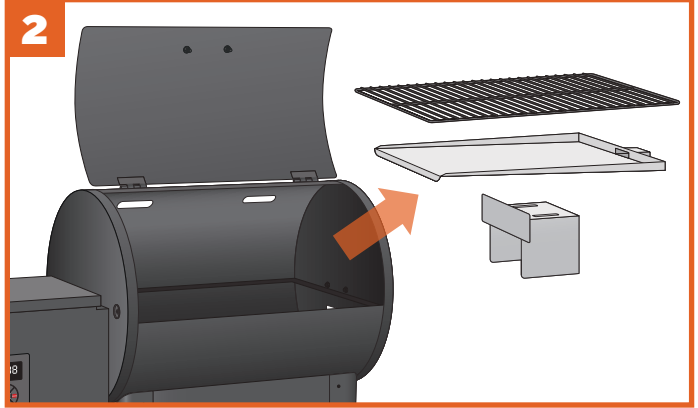
AVERTISSEMENT! En tout temps, si le barbecue ne s'allume pas, ou si le feu dans le creuset s'éteint pendant la cuisson ou le fumage, et qu'il y a une quantité suffisante de granules dans la trémie, il est important de suivre les étapes suivantes. Le fait de ne pas suivre ces étapes peut causer une production excessive et dangereuse de flammes dans votre barbecue en raison d'un excès de granules non brûlés dans le creuset.



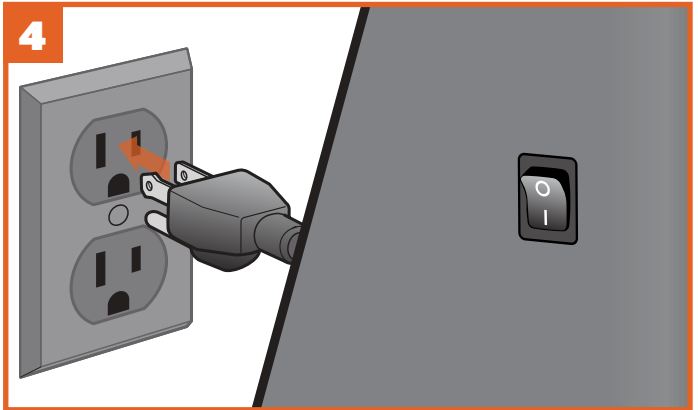
DANGER! Si le barbecue ne s'allume pas ou si le feu s'éteint, placez l'interrupteur principal d'alimentation à l'ARRÊT (O) et débranchez l'appareil. Laissez refroidir complètement le barbecue s'il est encore chaud.



AVERTISSEMENT! Après avoir complètement refroidi la grille, les granules, et la cendre, retirez tous les granules non brûlés, ainsi que les cendres qui se trouvent à l'intérieur et autour du creuset. (Consultez les instructions sur la manipulation et l'élimination appropriées des cendres à la page 24.)



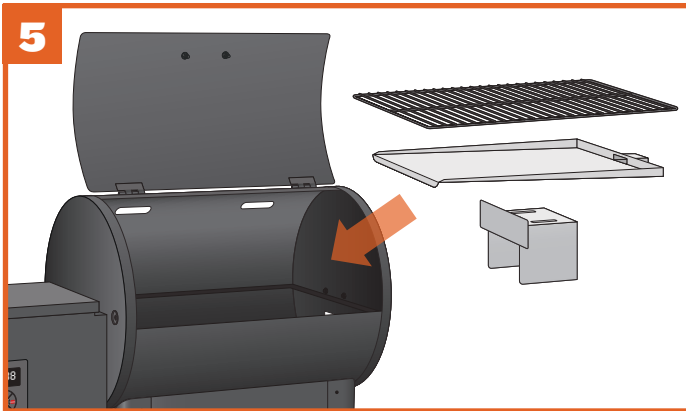
Ouvrez la porte et retirez tous les aliments, la grille enduite de porcelaine, le plateau d'égouttement à graisse et le déflecteur de chaleur.



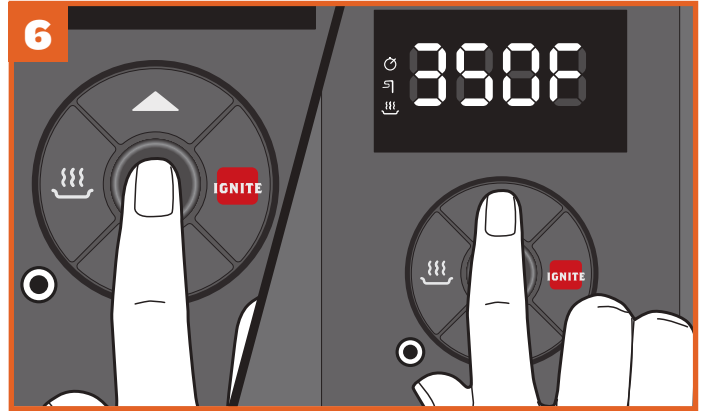
Branchez le cordon d'alimentation dans une prise électrique appropriée avec mise à la terre et redémarrez le barbecue. Des granules devraient tomber dans le creuset et le dispositif d'allumage devrait commencer à chauffer (il commencera à rougir).



MISE EN GARDE! Ne pas toucher au dispositif d'allumage.



5 Lorsque des flammes commencent à sortir du creuset, mettre l'interrupteur principal d'alimentation à l'ARRÊT (0). Laissez le barbecue refroidir complètement. Placez le déflecteur de chaleur, le plateau d'égouttement à graisse et la grille enduite de porcelaine dans le barbecue.



6 Placez l'interrupteur principal d'alimentation sur MARCHÉ (I), appuyez une fois sur le bouton central pour éveiller les commandes. Réglez la température désirée en appuyant sur le bouton HAUT.

REMARQUE : Si la procédure ne réussit pas, consultez la section « Foire aux questions » à la page 25 pour obtenir des conseils de dépannage ou communiquez avec le service à la clientèle de Traeger (voir page 29 pour obtenir de l'aide avec le diagnostic du problème).

FONCTIONS DE JUNIOR

MODE VEILLE

Ce manuel vous indiquera d'effectuer certaines procédures pendant que le barbecue est en mode veille. Lorsque le barbecue est en mode veille, le contour à bordure de l'affichage clignotera pour indiquer qu'il ne fonctionne pas de façon active et qu'il attend une commande. Le barbecue passe automatiquement en mode veille lorsque vous le mettez en marche pour la première fois.



MINUTERIE

Votre barbecue Traeger® est muni d'une pratique minuterie. La fonction de minuterie n'a aucune incidence sur le fonctionnement du barbecue. Vous pouvez l'utiliser pour vous indiquer le moment d'une étape pendant la cuisson, comme lorsque vient le temps d'ajouter les légumes dans le barbecue ou d'arroser la viande.

REMARQUE : Lors du réglage de la minuterie, maintenez enfoncés les boutons HAUT et BAS pour faire avancer rapidement la durée.

Pour régler la minuterie :

1. Mettez les commandes en marche, puis appuyez sur le bouton central une fois pour accéder au mode minuterie. Les chiffres des heures clignoteront.
2. Appuyez sur le bouton HAUT pour sélectionner les heures; appuyez sur le bouton central pour confirmer et passer aux minutes.
3. Appuyez sur le bouton HAUT pour sélectionner les minutes; appuyez sur le bouton central pour confirmer. L'icône de minuterie apparaît et la minuterie se met en marche.




Pour annuler la minuterie :

1. Appuyez sur le bouton central jusqu'à ce que le temps restant soit affiché.
2. Maintenez enfoncé le bouton central pendant 2 secondes pour annuler la minuterie.

Pour régler la minuterie :

1. Appuyez sur le bouton central jusqu'à ce que le temps restant soit affiché.
2. Utilisez les boutons HAUT et BAS pour régler la minuterie, au besoin.
3. Appuyez sur le bouton central pour confirmer. L'icône de minuterie apparaît et la minuterie reprend.

MAINTIEN AU CHAUD

 La fonction de maintien au chaud (dans le menu) peut être utilisée pour mettre la cuisson sur pause à tout moment pendant l'utilisation du barbecue. Appuyez sur MAINTIEN AU CHAUD pour activer la fonction et maintenir le barbecue à une température de 74 °C (165 °F). Appuyez de nouveau sur ce bouton pour reprendre la cuisson.



ENTRETIEN DE VOTRE BARBECUE

▲ AVERTISSEMENT **Risque d'incendie:** Les incendies de graisse sont souvent causés par un entretien inapproprié et par le manque de nettoyage régulier de la graisse.

▲ AVERTISSEMENT Éteindre l'alimentation avec l'interrupteur d'alimentation principale situé derrière la trémie ARRÊT (O) et débrancher le câble d'alimentation avant d'initier l'entretien susmentionné.

I. NETTOYEZ VOTRE SYSTÈME DE GESTION DE LA GRAISSE DE VOTRE TRAEGER « TGMS » :

Durant la cuisson, la graisse s'égoutte dans une (i) cuvette d'égouttage et s'écoule dans (ii) le drain à graisse (dalot à graisse) et évacue le barbecue à travers (iii) le tube du drain, (iv) pour être collectée dans le godet à graisse. Ces quatre composants font partie du Système de gestion de la graisse de votre Traeger® (TGMS). La graisse s'accumule dans ces endroits et doit être régulièrement nettoyée pour réduire les risques d'incendie.

La fréquence du nettoyage TGMS dépend de la quantité de graisse dans vos aliments. Les aliments très gras nécessitent un TGMS plus fréquent, et quelquefois après chaque session de cuisine.

Les morceaux d'aliments visibles et la graisse durcie, ou toute autre accumulation indique le besoin de nettoyage.

Tous les composants du TGMS doivent être inspectés avant chaque utilisation afin de détecter tout signe d'accumulation de graisse.

▲ MISE EN GARDE Les accumulations de graisse sont plus faciles à nettoyer quand le barbecue est encore tiède – pas quand il est chaud. **Veillez à ne pas vous brûler. DES GANTS DE PROTECTION CONTRE LA CHALEUR SONT RECOMMANDÉS.**

Nettoyer régulièrement la graisse du drain à graisse en forme de « V » et du tube de drainage de la graisse. Il est recommandé de nettoyer régulièrement ces pièces.

Retirez toutes les grilles et le plateau d'égouttement à graisse. Ceci permet d'avoir accès au drain à graisse en forme de « V » et à l'ouverture du tube du drain à graisse. Racler la graisse accumulée à l'intérieur du drain à graisse en forme de « V » et du tube de drainage de la graisse à l'aide d'un outil non métallique rigide. La majeure partie de la graisse peut être poussée dans le tube de drainage de la graisse, et tombera dans le seau à graisse. Essuyez les résidus de graisse avec des serviettes en papier ou des chiffons jetables.

Nettoyez régulièrement la graisse logée à l'intérieur du baril, dans le fond et sur les côtés. Si la graisse s'accumule, un incendie de graisse peut se produire.

Grattez l'accumulation de graisse à l'intérieur du baril à l'aide d'un outil robuste et non métallique. La graisse est majoritairement nettoyée à l'aide d'une serviette

de papier ou de linge jetable. Utilisez un aspirateur pour retirer l'excès provenant du grattage, décrit dans l'étape 4 (ci-dessous) après avoir nettoyé les cendres du creuset.

Inspectez et nettoyez l'écran thermique de la graisse ou de débris.

REMARQUE : Un couvre-plateau d'égouttement à graisse de Traeger aide à maintenir votre barbecue propre et réduit les risques de flambée.

2. ÉLIMINATION DE LA CRÉOSOTE :

Quand les granules de bois sont brûlés lentement, ils produisent du goudron et d'autres vapeurs organiques qui se mélangent à l'humidité produite pour former de la créosote. Les vapeurs de créosote se concentrent dans le conduit de sortie de fumée, qui demeure relativement frais étant donné que le feu brûle doucement. Par conséquent, la créosote s'accumule à l'intérieur du conduit de sortie de fumée. Quand elle s'enflamme, la créosote produit des flammes extrêmement chaudes. Des particules de graisse portées par l'air accèdent à l'aire de cuisson, et certaines d'entre elles s'accumulent à l'intérieur du conduit de sortie de fumée, comme la créosote, ce qui peut contribuer au déclenchement d'un feu.

Grattez régulièrement l'accumulation de créosote et de graisse à l'intérieur des sections verticale et horizontale du conduit de fumée ou du revêtement intérieur à l'aide d'un outil robuste et non métallique. Un bâton pour mélanger la peinture, par exemple, fonctionne pour cette tâche. Une fois les résidus de créosote et de graisse grattés sur le revêtement intérieur et les espaces d'aération, il est facile de nettoyer les résidus avec une serviette en papier ou un linge jetable. Ne pas arroser l'intérieur de votre barbecue avec de l'eau ou tout autre liquide pour nettoyer la créosote.

REMARQUE : Le conduit de sortie de fumée vers le bas de Traeger® doit être inspecté au moins deux fois par année pour déterminer s'il y a une accumulation de créosote et/ou de graisse.

Les accumulations de créosote ou de gras doivent être éliminées pour réduire les risques d'incendie.

3. ENTREPOSAGE À L'EXTÉRIEUR :

▲ MISE EN GARDE Si le barbecue est entreposé à l'extérieur pendant la saison des pluies, assurez-vous que l'eau ne s'infiltre pas dans la trémie à granules. Les granules de bois se dilatent beaucoup lorsqu'ils sont mouillés et risquent de bloquer votre vis sans fin. Couvrez toujours votre barbecue lorsqu'il n'est pas

ENTRETIEN DE VOTRE BARBECUE (SUITE)

utilisé avec la housse de barbecue Traeger. Cette housse personnalisée peut être achetée sur traegergrills.com.

4. ÉLIMINATION DES CENDRES QUI SE TROUVENT À L'INTÉRIEUR ET AUTOUR DU CREUSET (TOUTES LES 20 HEURES D'UTILISATION) :

▲ AVERTISSEMENT Assurez-vous que le barbecue est FROID et que les cendres sont éteintes avant de nettoyer les cendres.

L'excès de cendres dans le creuset peut provoquer l'extinction de votre feu. De temps à autre, le creuset doit être inspecté et l'accumulation de cendres doit être éliminée. Il faut toujours attendre que le barbecue, les cendres et les granules soient FROID avant de retirer les cendres qui se trouvent à l'intérieur et autour du creuset.

Retirez les grilles, le plateau d'égouttement à graisse et le déflecteur de chaleur pour accéder au creuset et à l'intérieur du barbecue. La majeure partie des cendres qui se trouvent à l'extérieur du creuset peuvent être retirées du barbecue à l'aide d'une petite pelle à cendres conçue pour les cheminées ou d'un outil semblable.

▲ AVERTISSEMENT Un aspirateur dédié est le meilleur outil pour retirer les cendres du creuset, mais il faut l'utiliser avec une extrême prudence pour éviter les risques d'incendie. Il faut toujours attendre que le barbecue, les cendres et les granules soient FROID avant de retirer les cendres qui se trouvent à l'intérieur du creuset.

Un aspirateur industriel doté d'un réservoir métallique, sans sac, serait le meilleur appareil pour réaliser cette tâche. Cependant, presque tous les aspirateurs fonctionneront en toute sécurité si les instructions sont suivies correctement.

Après avoir vérifié que les cendres du creuset sont FROIDES, aspirez les cendres de l'intérieur du creuset.

- a. Si l'aspirateur fonctionne sans sac, commencez par retirer tous les débris se trouvant dans son réservoir. Aspirez ensuite les cendres qui se trouvent à l'intérieur du creuset. Une fois que le creuset est vide, videz immédiatement le réservoir de l'aspirateur dans le contenant en métal décrit ci-dessous. Veillez à ce qu'il ne reste aucune cendre dans le réservoir de l'aspirateur.
- b. Si l'aspirateur utilise un sac jetable, installez un sac neuf dans l'appareil. Aspirez ensuite les cendres qui se trouvent à l'intérieur du creuset. Une fois que le creuset est vide, retirez le sac de l'aspirateur et mettez-le immédiatement dans le contenant de métal décrit ci-dessous.

5. ÉLIMINATION DES CENDRES :

▲ AVERTISSEMENT Les cendres devraient être placées dans un récipient en métal doté d'un couvercle hermétique. Le récipient fermé doit être placé sur un plancher non combustible ou sur le sol, à bonne distance de tout matériel combustible, jusqu'à l'élimination finale. Les cendres doivent être conservées dans le récipient fermé jusqu'à l'élimination finale.

6. NETTOYAGE DE LA GRILLE :

▲ DANGER Les grilles sont plus faciles à nettoyer quand elles sont encore tièdes. **Veillez à ne pas vous brûler. DES GANTS DE PROTECTION CONTRE LA CHALEUR SONT RECOMMANDÉS.** Nous recommandons de garder une brosse de nettoyage à long manche près du barbecue. Après avoir retiré les aliments, donnez un coup de brosse rapide à la grille. Cette étape ne demande qu'une minute, et la grille sera prête pour la prochaine utilisation.

7. NETTOYAGE DES SURFACES EXTÉRIEURES :

▲ AVERTISSEMENT Mettez l'interrupteur principal sur ARRÊT (0) et débranchez le cordon d'alimentation avant d'entamer le nettoyage.

Utilisez un chiffon jetable imbibé d'eau chaude savonneuse pour essuyer le gras accumulé sur la surface extérieure du barbecue. NE PAS utiliser de nettoyant pour le four, de nettoyant abrasif ou de tampons à récurer abrasifs sur les surfaces extérieures du barbecue. Ne pas utiliser d'outils ou de nettoyant abrasif, ou de tampon à récurer pour nettoyer le barbecue. Ces derniers peuvent endommager le fini.

8. TESTEZ LE BARBECUE APRÈS LE NETTOYAGE :

Avant de replacer l'écran thermique, la cuvette de graisse et la grille, branchez le câble d'alimentation électrique dans une prise appropriée avec mise à terre et allumez avec l'interrupteur MARCHE (I). Après avoir réglé la température, appuyez sur ALLUMAGE et les granules doivent tomber dans le creuset et la tige doit commencer à chauffer (elle devrait devenir rouge).

▲ MISE EN GARDE Ne touchez pas la tige chauffante.

Lorsque les flammes commencent à s'échapper, commencez la mode d'arrêt. Allouez un moment pour refroidir le barbecue. Vous êtes maintenant prêt à remplacer l'écran thermique, la grille et les aliments dans votre barbecue.

9. Si le cordon inclus est endommagé, il doit être remplacé par un cordon spécialement conçu qui peut être obtenu de Traeger®.

FOIRE AUX QUESTIONS

Voici quelques questions qui nous sont souvent posées, ainsi que leurs réponses :

QUESTION	RÉPONSE
Pourquoi mon barbecue ne démarre-t-il pas?	<p>Vérifiez le courant à la prise électrique. Si le cordon d'alimentation est branché à un GFCI (disjoncteur de fuite de terre), vérifiez et réinitialisez si nécessaire. (Veuillez prendre note qu'une prise électrique GFCI peut se retrouver dans le même circuit électrique à proximité.) Procédez au démarrage. S'il n'y a pas d'allumage, voir la prochaine réponse.</p> <p>Vérifiez le câble électrique.</p> <p>Vérifiez votre rallonge électrique.</p>
Pourquoi mon barbecue ne s'allume-t-il pas?	<p>Vérifiez que vous avez bien entretenu votre barbecue, décrit dans la section « Entretien de votre barbecue » aux pages 23 et 24 et qu'il n'y a pas un surplus de cendres dans votre creuset.</p> <p>Est-ce que l'appareil de contrôle affiche un message d'erreur? Dans l'affirmatif, voir « Dépannage » à la page 26, ou contacter le service à la clientèle sur traegergrills.com.</p> <p>Vérifiez s'il y a des granules dans la trémie et vérifiez que la vis sans fin a été préparée (voir la page 13). Vérifiez que les granules atteignent le creuset. S'il s'agit de la première utilisation, ou s'il n'y a plus de granules dans le barbecue, attendre que les granules passent de la trémie au creuset (cela peut prendre jusqu'à 7 minutes).</p> <p>S'il n'y a toujours pas de granules dans le creuset, amorcer la mise en marche. Voir la section « Utilisation de votre barbecue » à la page 18. S'il n'y a toujours pas de granules dans le creuset, passez à l'étape suivante.</p> <p>Vérifiez si le ventilateur à tirage induit et le moteur d'entraînement de la vis sans fin fonctionnent. S'ils fonctionnent tous les deux, le dispositif d'allumage doit être remplacé. Si l'un des deux ou les deux ne fonctionnent pas, communiquer avec le service à la clientèle de Traeger (voir la page 29) pour obtenir de l'aide pour le diagnostic des problèmes ou pour commander.</p>
Pourquoi les granules ne tombent-ils pas dans le creuset?	<p>Vérifiez s'il y a des granules dans la trémie.</p> <p>S'il y a des granules dans la trémie et qu'elles ne sont pas acheminées, vérifiez l'écran de contrôle pour un message d'erreur et contactez le service à la clientèle.</p> <p>Si le moteur d'entraînement de la vis sans fin fonctionne (vérifiez le petit ventilateur qui se trouve au dos du moteur), il faudra remplacer le panneau de commande numérique. Communiquez avec le vendeur ou le service à la clientèle de Traeger (page 29) pour commander.</p> <p>Si le moteur d'entraînement de la vis sans fin ne fonctionne pas, mais le ventilateur fonctionne, le problème est alors dans le système de vis sans fin, qui devra être inspecté. Avec l'interrupteur principal d'alimentation électrique ARRÊT (O), localisez la petite lame de ventilateur situé derrière le moteur d'entraînement de la vis sans fin. MISE EN GARDE! Tout en regardant la lame du ventilateur, allumez l'alimentation électrique avec l'interrupteur principal MARCHE (I). Si la lame du ventilateur ne tourne pas, éteindre l'alimentation électrique ARRÊT (O). Ceci indique qu'il y a un problème avec le moteur d'entraînement de la vis sans fin, et il devra être remplacé. Contacter votre fournisseur Traeger ou le service à la clientèle (voir la page 29) pour faire une commande. Si la lame du ventilateur tourne un peu et s'arrête, continuez de regarder et éteindre l'alimentation électrique ARRÊT (O). Si la lame du ventilateur se déroule un peu, ceci indique que le système sans vis est coincé et doit être libéré. DANGER! Mettez l'interrupteur sur ARRÊT (O) et débranchez le cordon d'alimentation. Retirez les granules de la trémie. Vérifiez qu'il n'y a pas d'objets étrangers et de granules mouillées ou décomposées, qui peuvent provoquer un bourrage dans le système de vis sans fin. La vis sans fin devra être retirée pour éliminer un bourrage dans le système de vis sans fin. Consultez la section « Comment retirer la vis sans fin quand elle est bloquée? ».</p>
Pourquoi la température de mon barbecue fluctue-t-elle?	<p>Les fluctuations de température sont normales avec les barbecues Traeger. Les fluctuations importantes peuvent être causées par le vent, la température de l'air, la mauvaise utilisation ou le manque d'entretien du barbecue. Traeger® recommande d'utiliser la housse isolante pour barbecue Traeger® conçu pour l'utilisation de votre barbecue dans des conditions hivernales.</p>

FOIRE AUX QUESTIONS (SUITE)

QUESTION	RÉPONSE
Comment retirer la vis sans fin quand elle est bloquée?	Premièrement, vous devez refroidir complètement votre barbecue pour prévenir les incendies. Retirez tous les boîtiers pour accéder le moteur de la vis sans fin. Retirez la broche qui relie l'axe du moteur d'entraînement de la vis sans fin à l'axe de la vis sans fin. Retirez la vis qui relie la bague de raccordement de la vis sans fin au tube de la vis sans fin. À l'aide d'une petite clé à tube ou d'une pince-étau, sur l'axe de la vis sans fin, tournez la vis sans fin dans le sens antihoraire. La vis tournera difficilement jusqu'à ce qu'elle soit libérée; elle tournera ensuite librement. Retirez la vis sans fin et enlevez les granules, les cendres ou les corps étrangers qui se trouvent dans la vis sans fin, dans le tube de la vis sans fin et dans le creuset. (Consultez les instructions sur la manipulation et l'élimination appropriées des cendres à la page 24.) Poncez les surfaces extérieures de la vis sans fin à l'aide de papier sablé à grains moyens. Vérifiez l'intérieur du tube de la vis sans fin, et poncez-le si nécessaire. À l'aide d'un aspirateur, retirez les résidus produits par le ponçage qui se sont accumulés dans le tube de la vis sans fin et dans le creuset. Vérifiez si la vis sans fin tourne librement. Remettez l'axe de la vis sans fin sur l'axe du moteur d'entraînement de la vis sans fin.
Comment protéger la peinture du barbecue?	Utilisez une housse de protection sur votre barbecue pour protéger le fini de la peinture. Une housse de barbecue de Traeger est recommandée. Une housse peut être obtenue auprès de votre détaillant Traeger ou sur notre site Internet au traegergrills.com . Tous les 90 jours, nettoyez soigneusement l'extérieur de votre barbecue avec le nettoyeur naturel Traeger.
Est-ce acceptable d'utiliser mon barbecue sous la pluie (et la neige)?	Votre barbecue peut être utilisé sous une faible pluie ou neige; mais il est un appareil électrique, alors soyez vigilant et assurez-vous que les câbles électriques et les rallonges sont tous correctement joints et que les jonctions des câbles électriques ne sont pas dans l'eau ou dans la neige.
Où puis-je obtenir de nouvelles pièces pour mon barbecue?	Communiquez avec le service à la clientèle de Traeger pour commander. Plusieurs pièces sont disponibles sur notre site web, traegergrills.com . Ayez en main le numéro du modèle et de la série de votre barbecue (indiqués sur une étiquette fixée à l'intérieur du couvercle de la trémie) pour identifier avec précision les pièces nécessaires pour votre barbecue.

DÉPANNAGE

Même si cette situation est rare, vous pourriez voir un message d'erreur ou d'avertissement s'afficher sur votre panneau de commande. Veuillez consulter le tableau suivant pour la liste de messages d'erreur et leur résolution :

CODE	D'ERREUR	SOLUTION
LEr	Température basse	Cette erreur se produit lorsque la température à l'intérieur tombe sous 49 °C (120 °F) pendant 10 min, le barbecue amorcera alors une procédure de fermeture. Pour régler cette erreur, retirez toutes les granules du creuset. Éteignez les commandes, puis remettez-les en marche et allumez de nouveau votre barbecue. Si le problème persiste, communiquez avec le service à la clientèle.
HEr	Température élevée	Cette erreur se produit lorsque la température à l'intérieur du barbecue atteint ou dépasse 288 °C (550 °F) pendant plus de 45 secondes. Laissez le barbecue refroidir, puis éteignez-le. Enlevez toutes les granules qui restent dans le creuset et allumez de nouveau le barbecue. Si le problème persiste, communiquez avec le service à la clientèle.
Er1	Capteur de température lâche	Vérifiez pour vous assurer que votre capteur de température est bien branché dans la commande.
Er2	Capteur de température défectueux	Votre capteur de température est défectueux et doit être remplacé.

CONSEILS D'UTILISATION

1. Même s'il y a beaucoup d'espace dans le barbecue, faites attention de ne pas trop charger la grille avec les aliments pouvant créer une grande quantité de graisse inflammable (par exemple, plus d'une livre de bacon.)
2. Si le barbecue n'a pas été bien entretenu ou si les cuisiniers ont produit une grande quantité de graisse inflammable, il est fortement recommandé de nettoyer la graisse du barbecue avant de l'utiliser.
REMARQUE : S'ils sont régulièrement remplacés, les couvre-plateau d'égouttement de Traeger peuvent aider à garder votre barbecue propre et aider à réduire les risques de flammes.
3. Vous pouvez modifier la température à tout moment pendant la cuisson pour augmenter ou diminuer la température de cuisson. Il est une bonne habitude d'attendre que le barbecue atteigne la température désirée avant d'effectuer des changements additionnels de température.
4. Pour passer de Fahrenheit à Celsius :
 - a. Maintenez enfoncés simultanément les boutons HAUT et BAS pendant 3 secondes.
 - b. Appuyez sur le bouton central pour confirmer et quitter.
La température sera maintenant affichée dans l'unité que vous avez sélectionnée.
5. Votre barbecue Traeger® est conçu pour fonctionner avec la porte fermée. Le fait de cuire des aliments en laissant la porte ouverte prolonge fortement la durée de la cuisson.
6. Placez des aliments congelés, cru, froid ou tout autre aliment non cuit dans le barbecue crée une réduction temporaire de la température interne de votre barbecue.
7. Ne pas surcharger la surface de cuisson avec des aliments pouvant déborder au-delà du bord du plateau d'égouttement. Ceci peut nuire à la circulation d'air durant la cuisson.
8. Tenez toujours compte du type d'aliments que vous cuisinez :
 - Les aliments minces ont besoin d'une température élevée et d'un temps de cuisson court, alors que les aliments plus épais ont besoin d'une température basse et d'un plus long temps de cuisson.
 - Les légumes prennent plus de temps à cuire que les viandes pour une même température de cuisson.
 - Vérifiez toujours que la température interne de la viande atteigne une température sécuritaire pour la consommation.
 - La fonction de maintien au chaud n'est pas conçue pour bien faire cuire les aliments.
9. Maintenez le barbecue propre. Inspectez régulièrement votre barbecue pour les accumulations de graisse. Les incendies de graisse sont causés par un entretien inapproprié et régulier de votre barbecue et le non-respect du Système de gestion de la graisse de votre Traeger® (voir « Entretien de votre barbecue » aux pages 23 et 24).

ACCESSOIRES SUPPLÉMENTAIRES

COUVRE-PLATEAU D'ÉGOUTTEMENT

L'entretien de votre barbecue n'a pas besoin d'être une corvée en vous procurant ce couvre-plateau d'égouttement. Ils sont fabriqués d'aluminium résistant à la chaleur, légers et jetables pour que vous puissiez rapidement nettoyer et continuer à griller! Les couvre-plateau d'égouttement devraient être bien déposés sur le plateau d'égouttement à graisse et ne devraient pas couvrir aucune zone à l'extérieur de ce dernier pour ne pas qu'ils affectent la température et le rendement du barbecue.



HOUSSE DE BARBECUE

Protégez votre barbecue Traeger® à l'aide de cette housse de première qualité qui est conçue pour résister aux éléments. Vous pouvez vous procurer cette robuste housse pour barbecue chez votre distributeur local ou au traegergrills.com.



AVERTISSEMENT! Risque d'incendie : N'installez pas votre housse à barbecue avant qu'il soit complètement refroidi.

COUVRE-SEAU À GRAISSE

Facilitez l'entretien de votre seau à graisse grâce à ces couvre-seau en aluminium. Il suffit d'en déposer un avant la cuisson et de le remplacer une fois rempli. Vous pouvez vous procurer les couvre-seau en ensembles de 5 au traegergrills.com.

SERVICE



LE SERVICE À LA CLIENTÈLE LÉGENDAIRE DE TRAEGER

offre les meilleurs services d'assistance. Si vous avez des questions à propos de votre barbecue de Traeger ou si vous avez besoin d'astuces pour cuisiner votre première dinde pour l'Action de grâce, nos experts chevronnés pourront vous aider. Nous sommes là pour vous 365 jours par an, y compris les jours fériés. Pour obtenir de l'aide relative à l'assemblage, l'installation, l'utilisation sécuritaire, les pièces ou pour le service à la clientèle, vous pouvez visiter notre site web ou nous écrire :

SERVICE À LA CLIENTÈLE DE TRAEGER

Pour le service à la clientèle, veuillez visiter :
<https://www.traegergrills.com/support>

TRAEGER PELLET GRILLS LLC

1215 E. Wilmington Ave., Suite 200
Salt Lake City, UT 84106

GARANTIE DU BARBECUE TRAEGER



GARANTIE LIMITÉE DE 3 ANS

Traeger Pellet Grills LLC garantit ce barbecue Traeger® contre les défauts de matériaux et de fabrication sous utilisation normale et entretien régulier pour la période de temps établie ci-dessous. La période de garantie débute au jour de l'achat d'origine sur le site [traegergrills.com](https://www.traegergrills.com) ou par l'entremise d'un fournisseur Traeger autorisé. (Une liste de fournisseur Traeger autorisé est disponible au <https://www.traegergrills.com/dealers>.) L'usure et l'utilisation normale sont exclues. La période de garantie est spécifique aux pièces de votre barbecue comme suit :

Périodes de garantie	
Corps	3 ans
Appareil de contrôle	1 an
Tige chauffante	1 an
Moteur de la vis sans fin	1 an
Meat Probe	1 an
Câble électrique	1 an
Grille de fonte et d'émail	1 an
Écran thermique	1 an
Cuvette d'égouttage	1 an
Thermocouple	1 an

L'entière responsabilité et le remède exclusif de Traeger sera le remplacement de pièces défectueuses pour votre barbecue Traeger® si aucune. Les pièces d'origines approuvées pour le retour par le service des pièces Traeger's doit être retournées prépayées. Traeger peut remplacer les pièces défectueuses avec de nouvelles pièces ou des pièces remises à neuf, à l'entière discrétion de Traeger.

Traeger se réserve le droit d'inspecter le barbecue et d'analyser les informations d'utilisation, inclut sans limitation toutes les données numériques du barbecue, sous réserve d'une réclamation au titre de la garantie, et exige d'apporter votre barbecue dans un centre de service Traeger désigné. Suivant l'inspection, Traeger déterminera, à son unique discrétion, si le défaut indiqué est un défaut couvert par la garantie. Les frais de main-d'œuvre liés au remplacement des pièces défectueuses et les frais de transport des pièces d'expédition seront payés à vos frais.

TRAEGER PELLET GRILLS LLC NE SERA PAS RESPONSABLE SOUS CETTE OU TOUTE AUTRE GARANTIE DOMMAGES ACCESSOIRE, CONSÉCUTIFS; PERTE INDIRECTE OU SPÉCIALE DE DONNÉES; DOMMAGES EXEMPLAIRES, PUNITIFS OU ACCRUS; PERTE DE PROFITS OU DE REVENUS, OU DIMINUTION DE LA VALEUR DÉCOULANT OU LIÉE À L'UTILISATION DE VOTRE BARBECUE, PEU IMPORTE (A) SI DE TELS DOMMAGES ÉTAIENT PRÉVISIBLES, (B) SI TRAEGER A ÉTÉ AVISÉ OU NON DE LA POSSIBILITÉ DE TELS DOMMAGES, ET (C) LA THÉORIE JURIDIQUE OU ÉQUITABLE (CONTRAT, RESPONSABILITÉ DÉLICTEUELLE OU AUTRE) SUR LA BASE DE LA DEMANDE ET MALGRÉ L'ÉCHEC DE TOUT RECOURS CONVENU OU AUTRE DE SON OBJET ESSENTIEL. CETTE GARANTIE CONFÈRE AU CLIENT DE DÉTAIL DES DROITS JURIDIQUES SPÉCIFIQUES ET LE CLIENT PEUT AVOIR D'AUTRES DROITS QUI VARIENT D'ÉTAT À ÉTAT. TRAEGER ET VOUS AVEZ L'INTENTION QUE CETTE GARANTIE SOIT VOTRE REMÈDE EXCLUSIF EN CAS DE BARBECUE DÉFECTUEUX.

Cette garantie est annulée si : (i) le barbecue n'est pas monté ou exploité conformément aux instructions d'exploitation de Traeger fournies avec ce barbecue; (ii) le barbecue n'est pas acheté auprès d'un vendeur autorisé; (iii) le barbecue est revendu ou échangé à un autre propriétaire; (iv) des composants de tiers ont été utilisés, les pièces ou accessoires; (v) les carburants autres que les granules de bois conçus pour les barbecues à granules de bois et les barbecues ont été utilisés avec le barbecue (vi) les granules de bois utilisés pour le chauffage des poêles à bois sont utilisés dans le barbecue; (vii) le barbecue a été utilisé dans une application commerciale ou de service alimentaire; (viii) l'utilisateur a laissé le barbecue s'endommager; a abusé ou autrement omis d'entretenir le barbecue conformément aux instructions d'exploitation de Traeger; ou (ix) il y a eu toute modification non approuvée de ce barbecue.

Veillez noter que Traeger n'étant pas en mesure de superviser ou de contrôler la qualité de ses produits vendus par des vendeurs non autorisés, la garantie de Traeger n'est disponible que si vous avez acheté votre barbecue auprès d'un vendeur autorisé. La garantie de Traeger s'applique uniquement aux produits achetés auprès d'un vendeur autorisé.

Pour traiter une demande de garantie, Traeger Pellet Grills LLC exige une preuve de votre date d'achat auprès d'un vendeur autorisé. Vous devez conserver votre bon de vente ou votre facture avec ce manuel et vos documents de valeur.

Les clients à l'extérieur des États-Unis et du Canada devraient noter que les politiques de garantie énoncées dans les présentes ne sont PAS toutes uniformes à l'échelle mondiale. Les clients doivent contacter le distributeur local dans leur pays actuel à partir de la liste de l'assistance internationale pour obtenir des instructions concernant les réclamations de garantie spécifiques à ce pays. Le processus décrit ici ne fonctionnera pas pour les demandes de garantie internationale.

RENSEIGNEMENTS SUPPLÉMENTAIRES IMPORTANTS SUR LA GARANTIE

- Nous ne sommes pas responsables des articles perdus durant le transport. Pour cette raison, nous recommandons fortement d'obtenir un numéro de suivi ou une confirmation de livraison de votre paquet pour la livraison.
- Le produit que vous nous envoyez devient la propriété de Traeger et ne vous sera pas retourné.

Traeger déterminera si votre réclamation au titre de la garantie est couverte par la présente politique de garantie à sa seule et entière discrétion, et le non-respect des procédures requises peut annuler votre réclamation au titre de la garantie. Cette garantie vous donne des droits légaux spécifiques, et vous pouvez également avoir d'autres droits qui varient d'un État à l'autre ou d'un pays à l'autre.





LA VIE EST DÉLICIEUSE

UTILISEZ TOUTE LA PUISSANCE DE VOTRE BARBECUE
AVEC L'APPLICATION TRAEGER

SUIVEZ-NOUS : TRAEGERGRILLS



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

traegergrills.com



TRAEGER[®]
WOOD FIRED GRILLS

MANUAL DEL PROPIETARIO



Accesorios no incluidos

TFB29KLF

T01724

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. 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 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.

▲ ADVERTENCIA Riesgo de incendio

- Mantenga limpia su parrilla Traeger®. Los incendios de grasa suceden por no mantener adecuadamente su parrilla y no limpiar su Sistema de Manejo de Grasa de Traeger® de manera consistente (consulte la sección “Mantenimiento de su parrilla” en las páginas 23 a 24).
- 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 deflector de calor y la bandeja de goteo 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 por grasa o dañar el Sistema de Manejo de Grasa de 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 por 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 fuego esté completamente apagado y la parrilla se haya enfriado. Hasta que el fuego se haya extinguido y la parrilla se haya enfriado:

- **No** mueva la parrilla;
- **No** arroje agua a la parrilla;
- **No** intente sofocar el fuego.

Con la tapa de la parrilla y la tolva cerradas, el fuego se quedará sin oxígeno y se apagará. Nunca mantenga la tapa de la parrilla o la tapa de la tolva abiertas durante un incendio por 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 fuego no se mantiene dentro de la parrilla. Si ocurre un incendio incontrolado, llame de inmediato al Departamento de Bomberos.

Cuando el fuego 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 y deflector de calor), 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 23 a 24. Vuelva a colocar el deflector de calor, 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 eliminar una barrena atascada.

⚠ ADVERTENCIA Las cenizas siempre deben estar completamente frías antes de tocarlas.

⚠ 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.

⚠ 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.
- 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 por 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 23 a 24.
- 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 y el deflector de calor) y limpie a fondo todas las cenizas y pellets de la parrilla y el brasero (consulte la página 24, "Limpieza de la ceniza desde el interior y alrededor del brasero") y asegúrese de que se haya eliminado la grasa y otras acumulaciones (consulte la página 23, "Mantenimiento de su parrilla"). Retire todos los pellets de la tolva de pellets. Ejecute la secuencia de la barrena principal 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 13 para obtener instrucciones sobre cómo cebar la barrena).

⚠ ADVERTENCIA Riesgo de descarga eléctrica

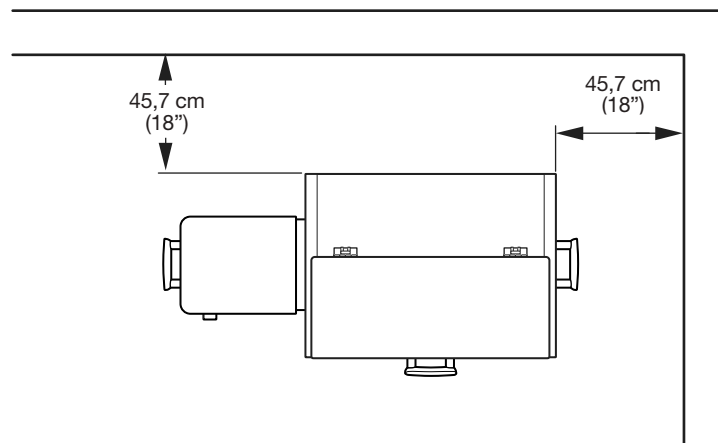
Hay un voltaje peligroso, lo que puede provocar descargas eléctricas, quemaduras o la muerte.

- 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.

PRECAUCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES (CONTINUACIÓN)

- 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.
 - **▲ PELIGRO** Cuando apaga el interruptor de alimentación principal, la alimentación se interrumpirá en los componentes de la parrilla únicamente. Cuando realice mantenimiento del control o de cualquier otra pieza, asegúrese de que el suministro de alimentación esté desconectado para evitar un choque eléctrico.
 - 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 -20 °F (-29 °C) se puede dañar la pantalla del controlador.
- ▲ 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 (●) 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 y deflector de calor.

- 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 24).
 - Antes de reemplazar el deflector de calor, la bandeja de goteo 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).
- ⚠ PRECAUCIÓN** No toque la varilla caliente.
- Cuando las llamas comiencen a salir del brasero, apague el interruptor (O). Deje que la parrilla se enfríe. Ahora está listo para colocar el deflector de calor, la bandeja de goteo de grasa, las rejillas de la parrilla y los alimentos nuevamente en la parrilla.



GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES



COMPLETO SABOR INTENSO

APROVECHE LA POTENCIA COMPLETA DE LA PARRILLA
CON LA APLICACIÓN TRAEGER



TABLA DE CONTENIDO

2	PRECAUCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES
8	¿POR QUÉ PELLETS DE MADERA TRAEGER?
9	SIMPLIFIQUE EL MANTENIMIENTO DE SU PARRILLA
10	CONOZCA SU PARRILLA
13	PREPARE SU PARRILLA
16	ENCENDIDO SUBSIGUIENTE
17	USO DE SU PARRILLA
22	FUNCIONES DE JUNIOR
23	MANTENIMIENTO DE SU PARRILLA
25	PREGUNTAS MÁS FRECUENTES
26	RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS
27	CONSEJOS DE OPERACIÓN
28	ACCESORIOS ADICIONALES
29	SERVICIO
30	GARANTÍA DE LA PARRILLA TRAEGER®

¿POR QUÉ PELLETS DE MADERA **TRAEGER**?

EN TRAEGER, PROPORCIONAMOS EL MEJOR SABOR. Utilizar pellets de madera naturales de Traeger garantiza que usted está dándole sabor a su comida con la mejor calidad de madera y obtener el fuego más eficiente y confiable. No Podemos garantizar los mismos resultados de otras marcas de pellets, por lo que siempre recomendamos utilizar Traeger®.

MADERA NATURAL

Sin rellenos, ni aditivos artificiales—solo pura madera para un sabor natural.

SABOR DE LA COCINA A LEÑA Y EXPERIENCIA EN HUMO

Solo la relación de humedad correcta produce el sabor de madera pura de más alta calidad.

EE. UU. PROCESO DE PRODUCCIÓN DE PELLETS Y MOLINOS DE TRAEGER

Después de 30 años en el sector, hemos creado el “estándar más alto” en la producción de pellets.

TRAEEGER HARDWOOD	BUENO CON CUALQUIER COSA. GRANDIOSO CON:							
	CARNE DE RES	AVES	CARNE DE CERDO	CORDERO	MARISCOS	HORNEADAS	VERDURAS	CAZA SILVESTRE
ALISO								
MANZANO								
CEREZO								
NOGAL AMERICANO								
ARCE								
MESQUITE								
ROBLE								
NUEZ								
MEZCLA PARA CAZA SILVESTRE								
MEZCLA PARA PAVOS								
MEZCLA PARA CARNE DE RES DE TEXAS								
MEZCLA ORIGINAL								

SIMPLIFIQUE

EL MANTENIMIENTO DE SU PARRILLA

ASEGÚRESE DE QUE SU PARRILLA ESTÉ LIMPIA y libre de grasa y desechos acumulados, esto es crucial para mantener el sabor de cocina a leña de su parrilla intacta. La mejor manera de asegurar esto es usando nuestra línea de productos para limpieza y mantenimiento, disponible en su concesionario local o en traegergrills.com.

950 ML **LIMPIADOR TRAERGER ALL NATURAL**

Mantenga su parrilla tan limpia y brillante como el primer día con nuestro Limpiador All Natural.



PAQUETE DE 5 **REVESTIMIENTOS PARA CONTENEDOR DE GRASA**

Simplifique el mantenimiento de su contenedor para grasa con nuestros revestimientos de aluminio.



PAQUETE DE 5 **REVESTIMIENTOS PARA BANDEJA DE GOTEO**

Fabricados de aluminio resistente al calor, son ligeros y desechables para que lo pueda limpiar rápidamente y seguir utilizando su Traeger.



18" X 150' **TRAERGER X OREN PAPEL ROSADO PARA CARNE**

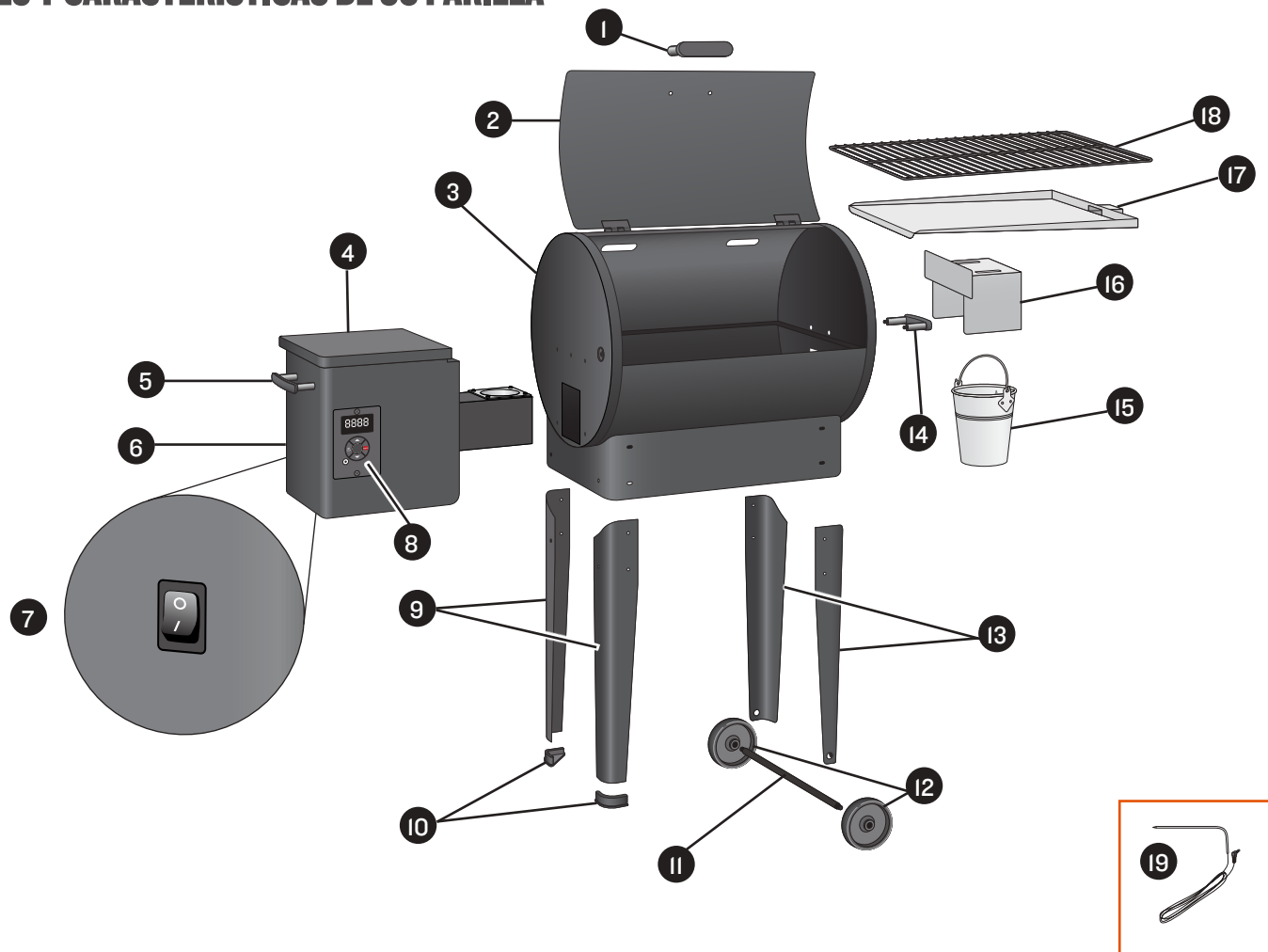
Este papel para envolver extra resistente es seguro para cocinar en su parrilla Traeger® y mantiene su carne jugosa al sellar los jugos, pero es lo suficientemente transpirable para permitir un sabor de humo adicional.



CONOZCA SU PARRILLA

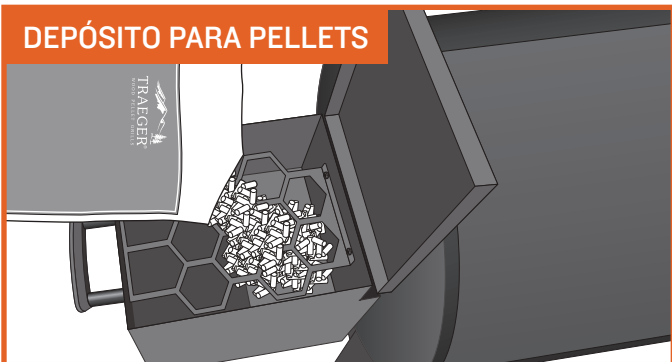
Consulte la Guía de Ensamblaje para ensamblar e instalar su Parrilla Traeger®.

PARTES Y CARACTERÍSTICAS DE SU PARRILLA



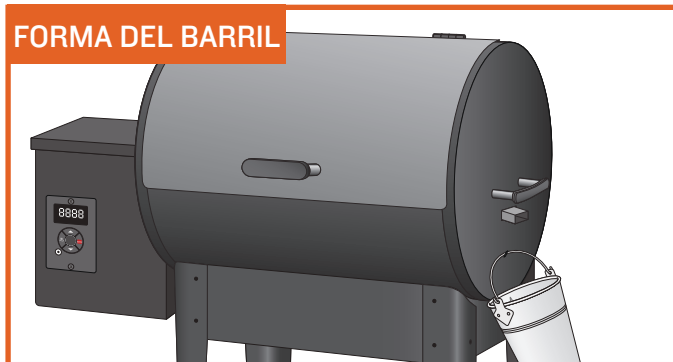
Pieza	Descripción	Pieza	Descripción
1	Mango de la puerta de parrilla	11	Eje
2	Puerta de parrilla	12	Ruedas
3	Barril de la parrilla	13	Patas con ruedas
4	Tapa de depósito para pellets	14	Manilla de elevación lateral
5	Manilla de elevación lateral	15	Contenedor de grasa
6	Tolva de pellets (la barrena ubicada dentro de la tolva de pellets)	16	Deflector de calor
7	Interruptor de alimentación principal (en la parte posterior de la tolva de pellets)	17	Bandeja de goteo de grasa
8	Controlador digital arc	18	Rejilla revestida en porcelana
9	Patas fijas	19	Sonda para carne
10	Pies de goma		

DEPÓSITO PARA PELLETS



Un depósito para pellets de 3,6 kg (8 lb) de capacidad mantendrá su cocción por horas. Al unir esto con el Controlador digital arc de Traeger su deliciosa comida estará en apenas un “clic”.

FORMA DEL BARRIL



La forma de barril característica 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 y la cocine de forma pareja en todos los lados.

ESPACIO DE LA PARRILLA



Con un espacio para parrilla de 0,19 m² (300 pulg.²), su parrilla Traeger® posee el tamaño perfecto para sus fiestas con bifos o costillas asadas.

SIN INCENDIOS



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. Todo el goteo se conduce en forma segura hacia un contenedor de grasa externo para una fácil eliminación.

CONSEJO: Si se cambian con frecuencia, los revestimientos para bandeja de goteo de Traeger pueden ayudar a mantener la parrilla limpia.

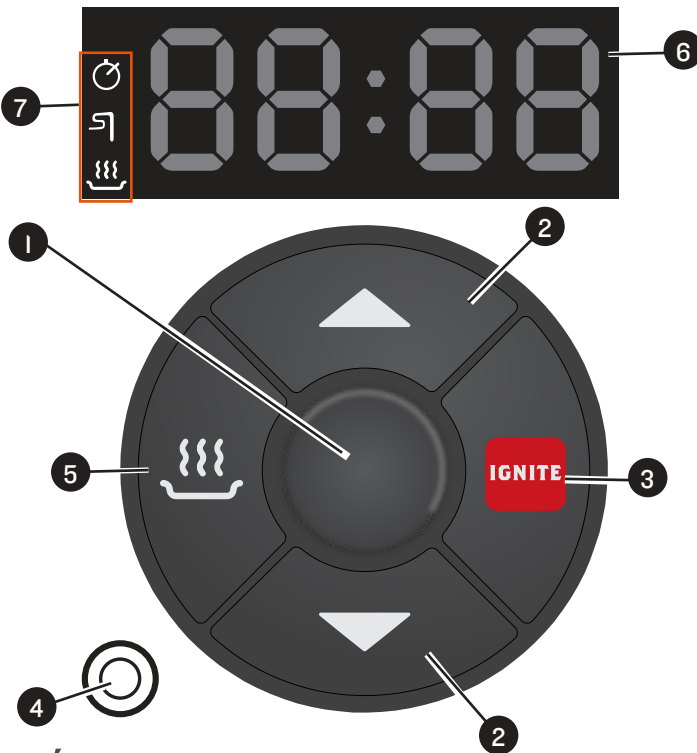


¡ADVERTENCIA! Mantenga su parrilla limpia. Consulte “Consejos de operación” y “Mantenimiento de su parrilla.”

CONOZCA SU PARRILLA (CONTINUACIÓN)

PANEL DE CONTROL Y PANTALLA

La parrilla Traeger® está equipada con un controlador digital arc. Antes de comenzar a usar su parrilla, es útil conocer las diferentes características del panel de control.



GUÍA DEL CONTROLADOR DIGITAL ARC

FUNCIÓN MANTENER CALIENTE

Mantener Caliente se puede usar para pausar el ciclo de cocción en cualquier momento durante la cocción. Simplemente presione MANTENER CALIENTE nuevamente para reanudar la cocción. Mantener Caliente mantiene la temperatura de la parrilla a 74°C (165°F).

FUNCIONES DE MANTENER PRESIONADO

NOTA: Para las siguientes opciones, cuando la parrilla esté en modo en espera, mantenga presionados los botones durante 2 segundos.

CEBE LA BARRENA

Parpadearán las letras “Pri” en la pantalla y la barrena se cebará durante 30 segundos. Repita para cancelar.

APAGADO DE LA PARRILLA

Parpadeará la palabra “OFF” (apagado) en la pantalla nueve veces. La parrilla mostrará “COOL DN” (enfriado) durante 15 minutos mientras se enfría. Para cancelar, repita mientras “OFF” (apagado) esté parpadeando.

CAMBIO ENTRE °F/°C

La parrilla cambiará la visualización a °F o °C.

FIRMWARE DE LA PANTALLA

El firmware recorrerá la pantalla.

NOTA: La letra “v” se mostrará como “u”.

1 BOTÓN CENTRO

Utilice este botón para encender la parrilla y desplácese por los modos Temperatura > Temporizador > Alarma de la sonda. Manténgalo presionado durante dos segundos para cancelar una configuración. Para poner la parrilla en el Ciclo de apagado, mantenga presionado el botón durante dos segundos en modo Ajuste de temperatura.

2 BOTONES ARRIBA/ABAJO

Presione los botones ARRIBA/ABAJO para aumentar o disminuir la temperatura o el tiempo. Manténgalos presionados para aumentar o disminuir el tiempo rápidamente.

NOTAS: Mantenga presionado los botones ARRIBA y ABAJO al mismo tiempo durante 3 segundos para alternar entre Celsius y Fahrenheit.

3 IGNITE (encender)

Presione IGNITE (encender) para prender la parrilla.

4 ENCHUFE DE LA SONDA PARA CARNE

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

5 MANTENER CALIENTE


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


6 PANTALLA DE ESTADO


Muestra la temperatura actual, el tiempo restante en el modo Temporizado o la temperatura de cocción de la sonda.

7 PANEL INDICADOR DE LUZ

Los iconos en este panel se encenderán cuando esté activa la función correspondiente.

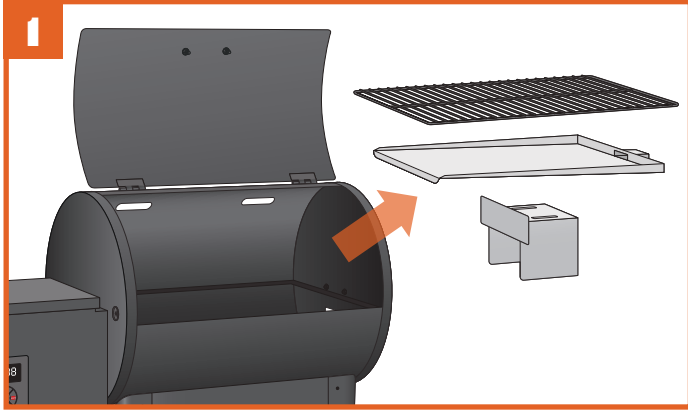
 El icono Temporizador se encenderá cuando el temporizador esté activo.

 El icono Sonda para carne se encenderá una vez que la sonda esté conectada y que la parrilla la reconozca.

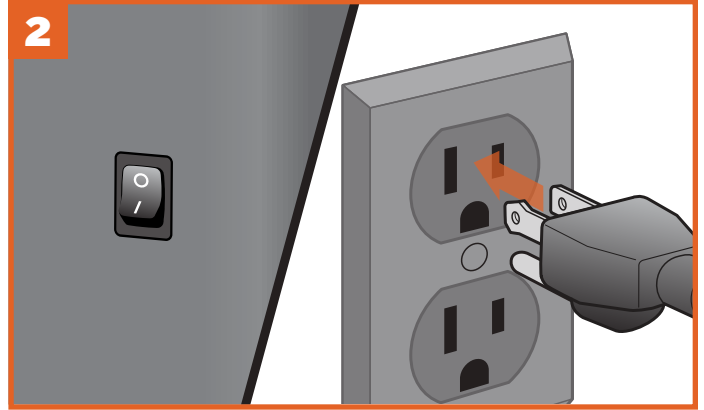
 El icono Mantener caliente se encenderá cuando esta función esté activa.

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 la rejilla revestida en porcelana, la bandeja de goteo de grasa y el deflector de calor de adentro de la parrilla.

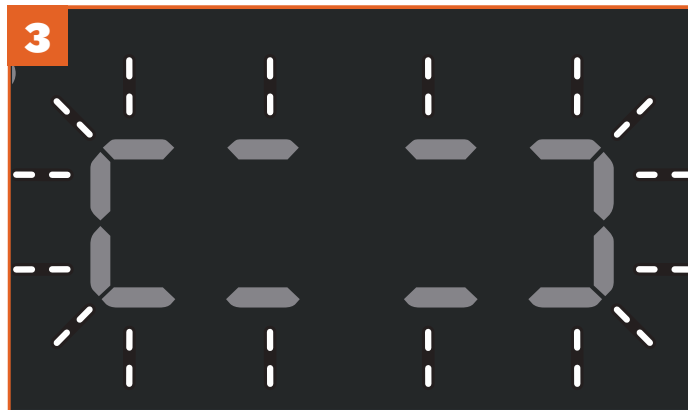


LA APARIENCIA DEL ENCHUFE PODRÍA VARIAR DEPENDIENDO DE LA REGIÓN.

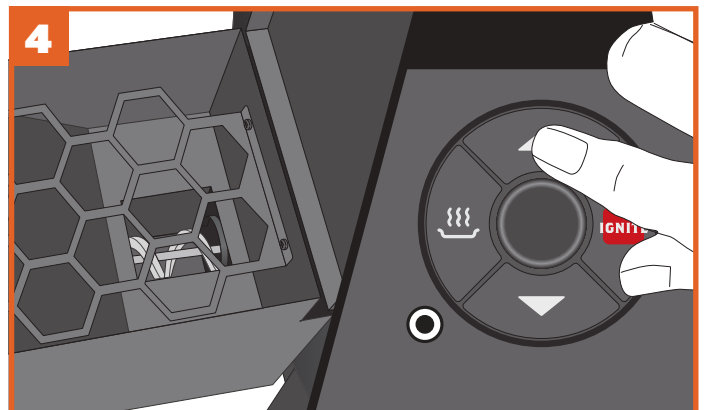


¡ADVERTENCIA! El circuito o toma de corriente utilizada para alimentar la parrilla debe protegerse con un Interruptor de circuito de falla a tierra (GFCI).

Con el interruptor de alimentación principal ubicado en la parte posterior de la tolva de la parrilla en posición APAGADO (0), conecte el cable de alimentación en una toma de corriente eléctrica GFCI conectada a tierra adecuada.

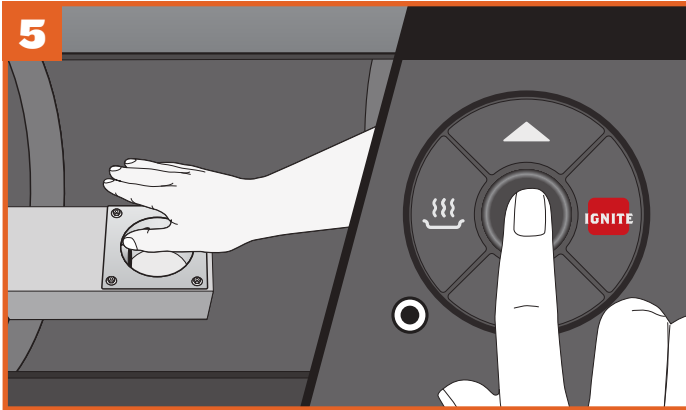


NOTA: Una vez que encienda su parrilla, esta entrará en modo Inactivo y el borde con guiones de la pantalla parpadeará. Esto indica que su parrilla está esperando una orden y no está funcionando de manera activa. La pantalla DEBE estar en modo Inactivo para cebar la barrena.



Abra la tapa de la tolva. Asegúrese de que no existan elementos extraños en la barrena. Con la parrilla en modo Inactivo, mantenga presionados los botones ARRIBA e IGNITE (encender) simultáneamente. La pantalla mostrará las letras “Pri” y la barrena comenzará a cebarse.

PREPARE SU PARRILLA (CONTINUACIÓN)

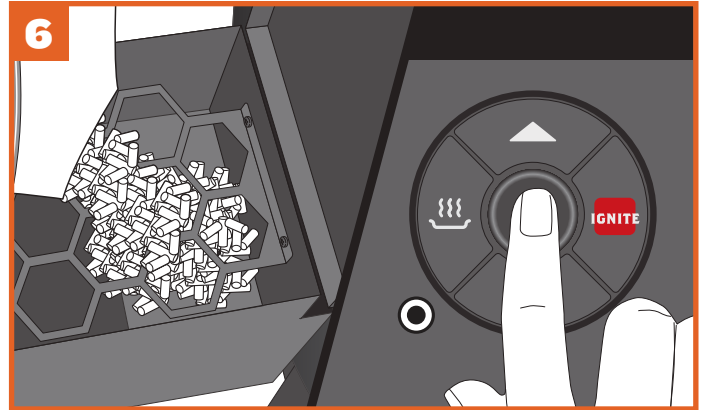


Escuche que el ventilador esté funcionando y verifique que haya circulación de aire desde el ventilador de tiro. Si la varilla caliente está tomando temperatura, se pondrá roja.



¡PELIGRO! No toque la varilla caliente.

Mantenga presionado el botón del ó durante dos segundos en el modo Ajuste de temperatura para poner la parrilla en el ciclo de apagado.

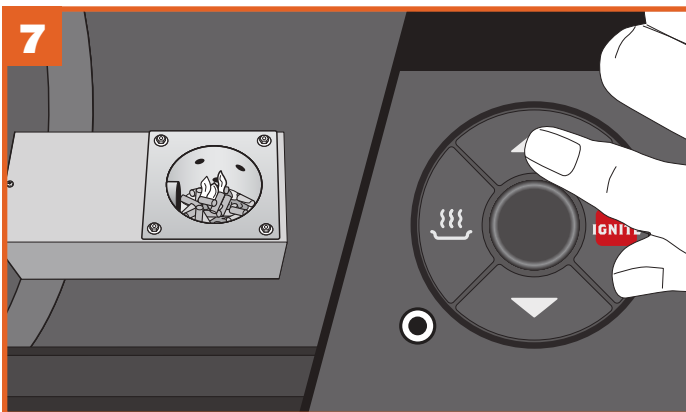


Llene el depósito con su elección de PELLETS DE MADERA DURA TRAEGER®. Cierre la tapa de la tolva después de añadirle pellets. Le recomendamos que llene la tolva con pellets al menos hasta la rejilla de seguridad de la tolva. La tubería de la barrena debería tardar 2 minutos en llenarse con pellets y comenzar a dispensar hacia el brasero.

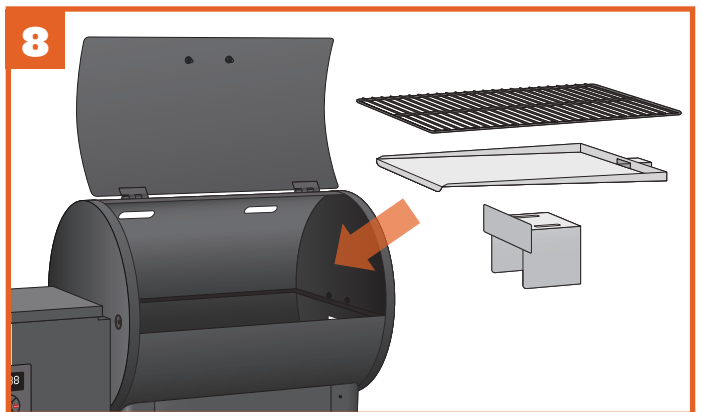


¡ADVERTENCIA! Use SOLO PELLETS DE MADERA MARCA TRAEGER®, los cuales están específicamente diseñados para nuestras parrillas. No use pellets combustibles en la parrilla.

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. Sustituya las rejillas de la parrilla, la bandeja de goteo y el deflector de calor después de confirmar que los pellets han llegado al brasero.

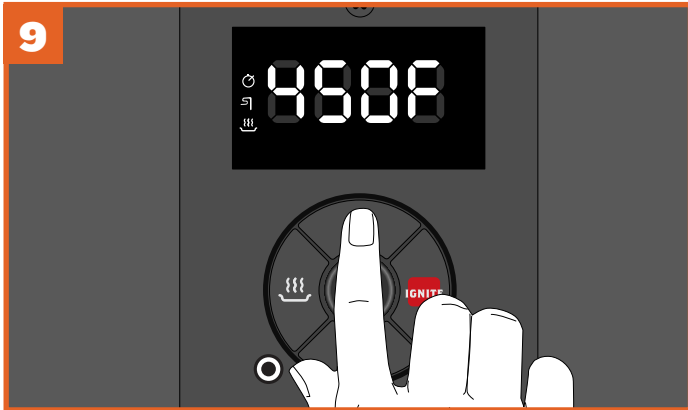


Siga cebando hasta que haya una pequeña cantidad de pellets en contacto directo con la varilla caliente en el brasero. Mantenga presionados los botones ARRIBA e IGNITE (encender) simultáneamente para detener el cebado y regresar la parrilla al modo Inactivo.



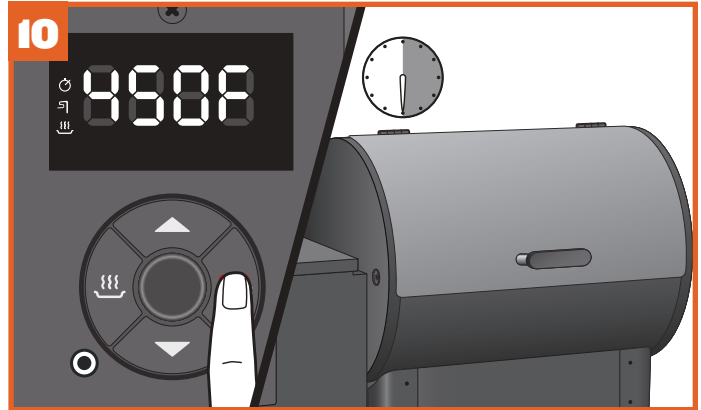
Ahora, está listo para colocar el deflector de calor, la bandeja de goteo de grasa y la rejilla de la parrilla revestida en porcelana nuevamente en la parrilla.

RECOMENDACIÓN: Para una limpieza fácil, revista la bandeja de goteo de grasa con los revestimientos de aluminio para bandeja de goteo Traeger® o con papel de aluminio resistente. Si utiliza papel, asegúrese de que los bordes y extremos del papel queden ajustados al fondo de la bandeja de goteo de grasa. Reemplace el papel después de cada preparación para reducir la posibilidad de un incendio por grasa. Consulte la sección “Mantenimiento de su parrilla” en la página 23 para obtener más detalles.

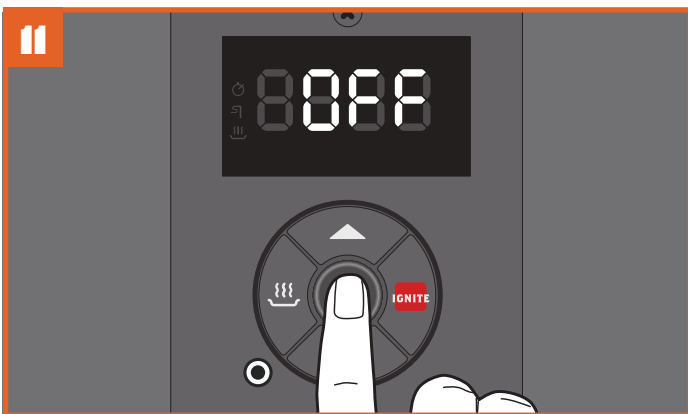


Presione el botón ARRIBA hasta que la pantalla de temperatura exhiba 250°C (450°F).

NOTA: Para cambiar entre Celsius (C) y Fahrenheit (F), mantenga presionados los botones ARRIBA y ABAJO simultáneamente.



Presione el botón IGNITE (encender). Deje la parrilla encendida a 250°C (450°F) durante 30 minutos con la tapa cerrada para completar el proceso de curado.



El control para esta parrilla viene con un ciclo de apagado automático. Cuando termine de cocinar en su parrilla, mantenga presionado el botón centro durante 3 segundos. En la pantalla parpadeará la palabra "OFF" (apagado) durante varios segundos. Luego, pasará a "COOL Dn" (enfriar) seguido de la temperatura real hasta que la parrilla se enfríe y llegue a una temperatura segura.

Mientras en el controlador parpadee la palabra "OFF" (apagado), puede cancelar el Ciclo de apagado manteniendo apretado el botón centro durante dos segundos.

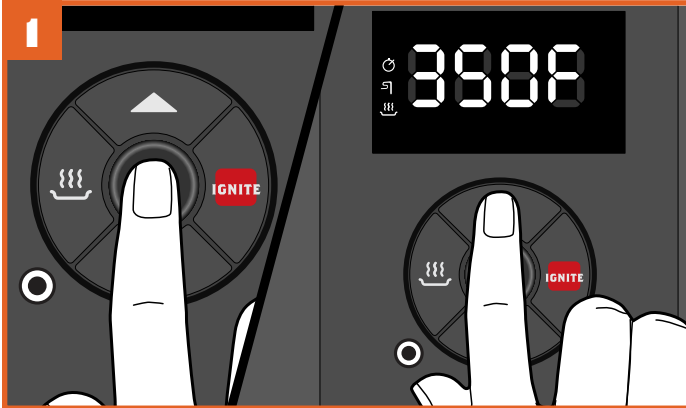
CICLO DE APAGADO DE CONTROL

Siempre permita que el Ciclo de apagado termine completamente antes de apagar su parrilla desde el interruptor de alimentación principal. El Ciclo de apagado garantiza que el fuego se apague y la parrilla se encienda adecuadamente en el siguiente uso.



¡PELIGRO! Cuando apaga el interruptor de alimentación principal, la alimentación se interrumpirá en los componentes de la parrilla únicamente. Cuando realice mantenimiento del control o de cualquier otra pieza, asegúrese de que el suministro de alimentación esté desconectado para evitar un choque eléctrico.

ENCENDIDO SUBSIGUIENTE



Con la tapa cerrada y con el interruptor de alimentación principal en posición ENCENDIDO (I), presione el botón centro una vez para activar el controlador de la parrilla. Configure la temperatura deseada con el botón ARRIBA.



Una vez que se exhiba la temperatura deseada, presione IGNITE (encender). Permita que la parrilla se precaliente hasta que alcance la temperatura deseada.

NOTAS:

- Si la parrilla no logra alcanzar la temperatura seleccionada, consulte la sección “Consejos de operación” en la página 27 para obtener más información.
- Una vez que presione el botón IGNITE (encender), su parrilla Traeger® siempre comenzará con el ciclo de encendido y precalentamiento.

USO DE SU PARRILLA

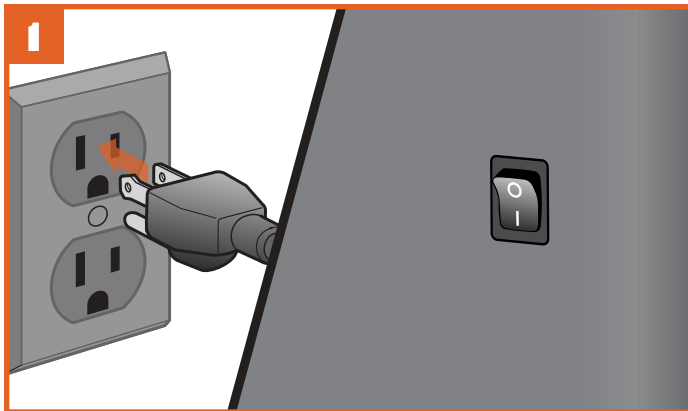
CADA VEZ QUE USE SU PARRILLA, DEBERÁ COMENZAR POR ESTOS CUATRO PASOS.

LISTA DE VERIFICACIÓN PREVIA AL USO DE LA PARRILLA

1. Revise y realice el mantenimiento necesario:
 - Limpie el Sistema de Manejo de Grasa de Traeger:
 - Rejilla 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:
 - Deflector de calor
 - Bandeja de goteo
 - Rejilla de la parrilla
3. Asegúrese de tener un flujo de aire adecuado:
 - Escape trasero
4. Asegúrese de que la parrilla esté a una distancia segura de los artículos inflamables (consulte la página 5).
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.

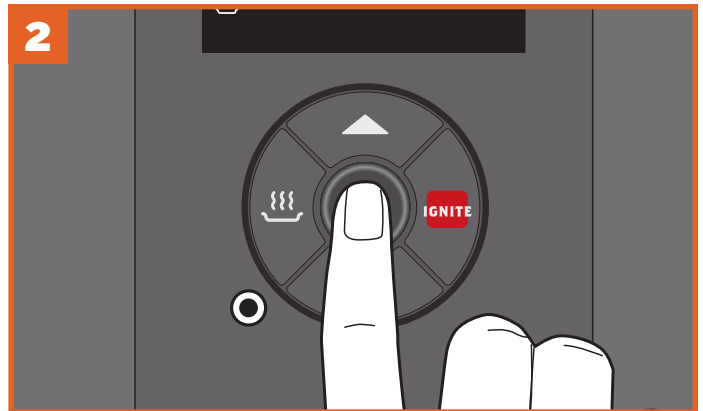
USO DE SU PARRILLA (CONTINUACIÓN)

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

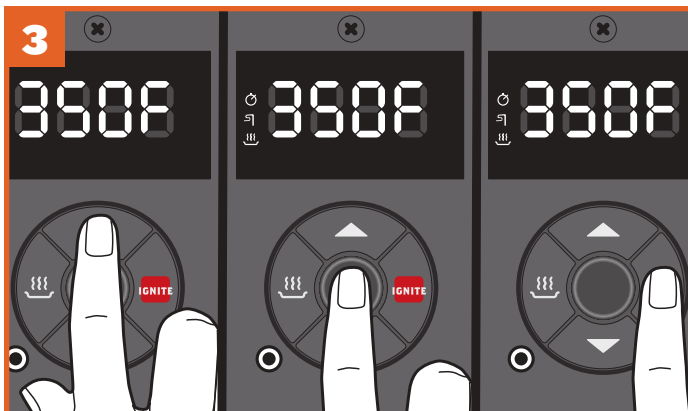


LA APARIENCIA DEL ENCHUFE PODRÍA VARIAR DEPENDIENDO DE LA REGIÓN.

¡ADVERTENCIA! El circuito o toma de corriente utilizada para alimentar la parrilla debe protegerse con un Interruptor de circuito de falla a tierra (GFCI).



Presione el botón ARRIBA, ABAJO o centro para activar el controlador de la parrilla.



Una vez que la parrilla esté encendida, presione el botón ARRIBA o ABAJO para seleccionar la temperatura deseada, presione el botón centro y luego presione IGNITE (encender) para comenzar el ciclo de precalentamiento. Asegúrese de que la tapa esté cerrada.

¡ADVERTENCIA!

- Al operar esta parrilla, mantenga una distancia mínima de 45,7 cm (18 pulgadas) entre la parrilla y los combustibles, como barandillas de madera o revestimientos de casa.
- Nunca opere esta parrilla debajo de un techo inflamable o voladizo.
- Solo utilice la parrilla en exteriores.
- Use SOLO PELLETS DE MADERA DURA TRAEGER®, que están específicamente diseñados para nuestras parrillas. No use pellets combustibles en la parrilla.

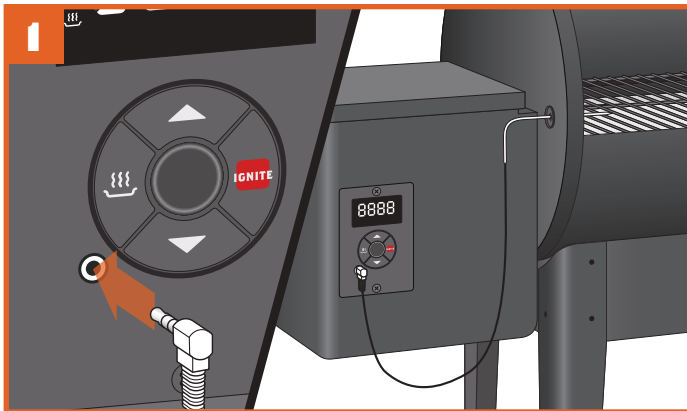


Una vez finalizado el precalentamiento, coloque los alimentos en la parrilla y cierre la puerta de la parrilla para seguir cocinando. A diferencia de una parrilla de gas, debe mantener la puerta cerrada durante la cocción.

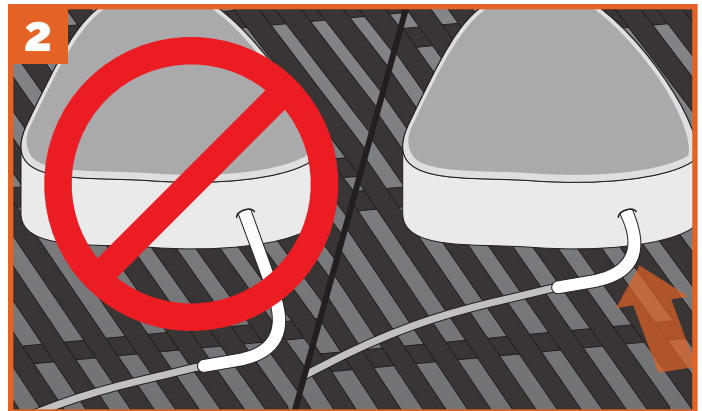
NOTA: Realice siempre el ciclo de apagado completo de su parrilla después de cocinar. Presione y mantenga el botón central durante dos segundos en el modo Ajuste de Temperatura para iniciar el ciclo de apagado.

¡ADVERTENCIA! Recomendamos limpiar la bandeja de goteo de grasa y TGMS con frecuencia para reducir la posibilidad de un incendio por grasa. Consulte "Mantenimiento de su parrilla" en página 23 para obtener más detalles.

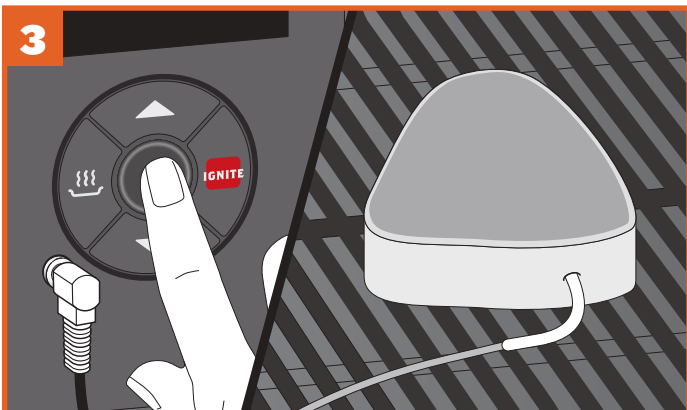
COCINAR CON LA SONDA PARA CARNE Use este método cuando su receta especifique una temperatura deseada interna en sus alimentos.



Inserte el enchufe de la sonda para carne en la esquina inferior izquierda del controlador, luego dirija el cable de la sonda por el orificio de acceso que se encuentra en el lado izquierdo del barril de la parrilla.



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 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 2 pulgadas adentro de la carne.



Lectura de la temperatura: Presione el botón centro en el control. La temperatura de la sonda se exhibirá durante 5 segundos y luego volverá a la temperatura de la parrilla. 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.

¡ADVERTENCIA!

- La sonda para carne está extremadamente caliente durante y después de cocinar. Tenga cuidado al retirarla.
- Colocar o calibrar incorrectamente la sonda para carne puede resultar en carnes, aves, mariscos, moluscos o huevos crudos o poco cocidos, lo que puede aumentar el riesgo de enfermedades transmitidas por los alimentos.

¡ADVERTENCIA! Consumir carnes, aves, mariscos, moluscos o huevos crudos o poco cocidos puede aumentar su riesgo de enfermedades transmitidas por alimentos.

RECOMENDACIONES SOBRE LA TEMPERATURA DE LA CARNE

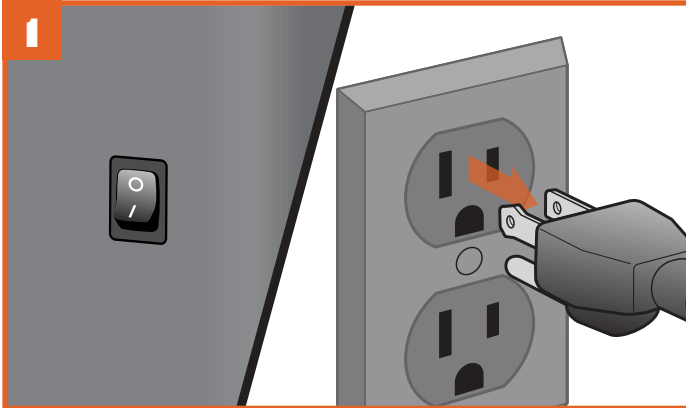
Rango	Carne de res	Cordero	Carne de cerdo	Aves
Muy cocida	77°C (170°F)	71°C (160°F)	77°C (170°F)	77°C (170°F)
A punto	71°C (160°F)	68°C (155°F)	71°C (160°F)	77°C (170°F)
Término medio	63°C (145°F)	63°C (145°F)		77°C (170°F)
Poco cocida	57°C (135°F)			77°C (170°F)

USO DE SU PARRILLA (CONTINUACIÓN)

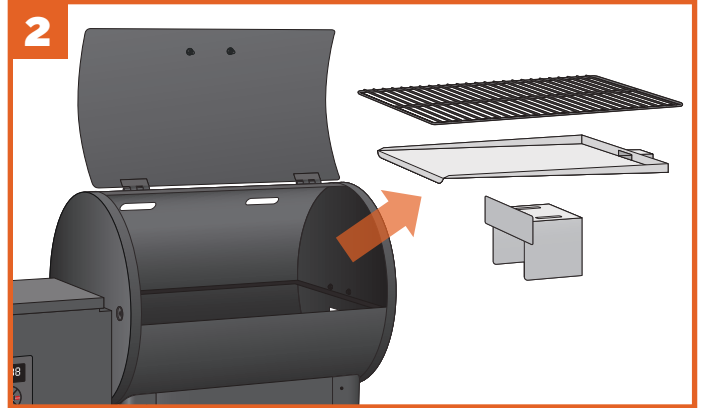
VOLVER A ENCENDER SU PARRILLA



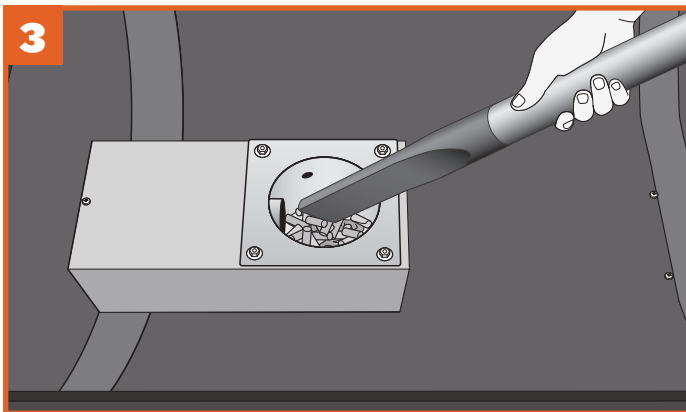
¡ADVERTENCIA! Si el fuego en el brasero se apaga mientras se ahúma y aún existen suficientes pellets en el depósito de pellets, es importante seguir estos pasos. El no respetar esto podría producir una “sobrecocción” peligrosa de su parrilla debido a un exceso de pellets sin combustión en el brasero.



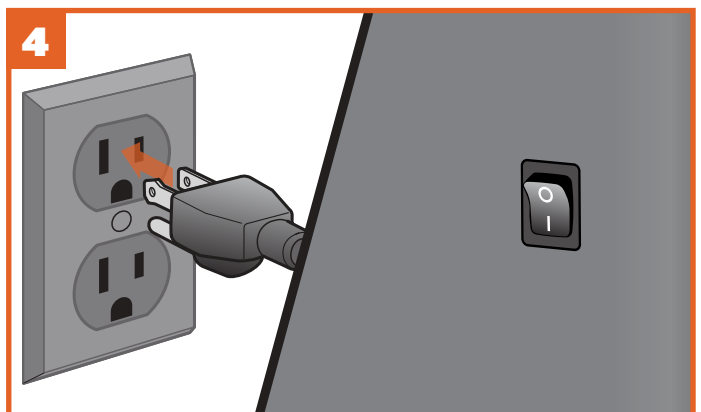
¡PELIGRO! Si la parrilla no se encendió o se apagó el fuego, coloque el interruptor de alimentación principal en la posición APAGADO (O) y desconecte el cable de alimentación. Si la parrilla aún está caliente, permita que se enfríe completamente.



Abra la puerta y retire todos los alimentos, la rejilla revestida en porcelana, la bandeja de goteo de grasa y el deflector de calor.



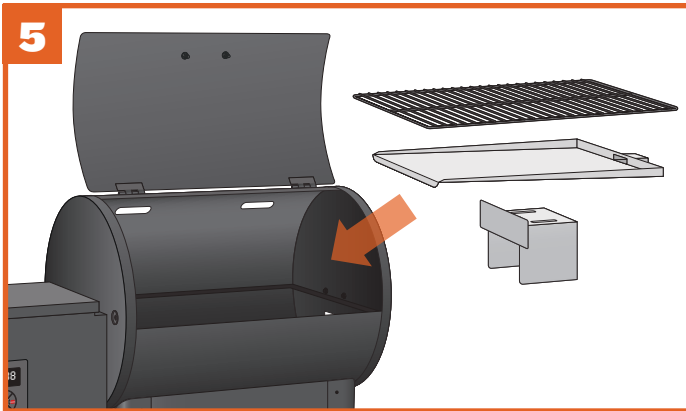
¡ADVERTENCIA! Después de que la parrilla, los pellets y la ceniza se hayan enfriado por completo, retire todos los pellets no quemados y las cenizas del interior del brasero y alrededor de este. (Consulte las instrucciones para el manejo y eliminación adecuado de las cenizas en la página 24.)



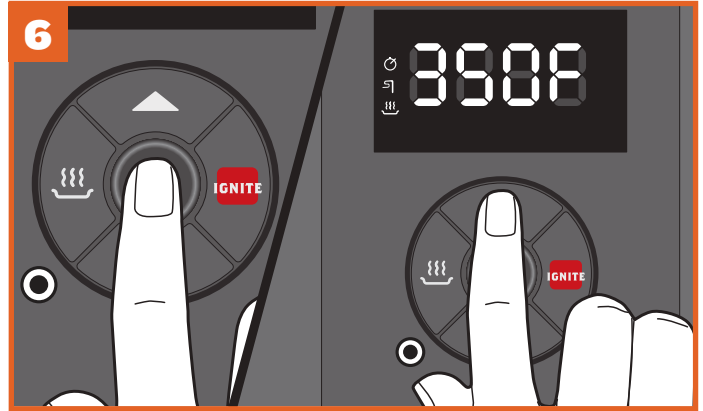
Enchufe el cable de alimentación en una toma de corriente eléctrica conectada a tierra correctamente y reinicie la parrilla. Los pellets deberían caer en el brasero y la varilla caliente debería comenzar a calentarse (comenzará a ponerse roja).



¡PRECAUCIÓN! No toque la varilla caliente.



5 Cuando comienzan a salir llamas desde el brasero, gire el interruptor de alimentación principal a la posición APAGADO (O). Permita que la parrilla se enfríe por completo. Vuelva a colocar el deflector de calor, la bandeja de goteo de grasa y la rejilla de la parrilla revestida de porcelana en la parrilla.



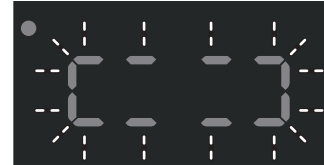
6 Con el interruptor de alimentación principal en posición ENCENDIDO (I), presione el botón centro una vez para activar el controlador de la parrilla. Configure la temperatura deseada con el botón ARRIBA.

NOTA: Si el procedimiento no funciona, consulte la sección de “Preguntas más frecuentes” en la página 25 para ver consejos de resolución de problemas o comuníquese con el servicio al cliente de Traeger (consulte la página 29 para poder diagnosticar el problema).

FUNCIONES DE JUNIOR

MODO IDLE (INACTIVO)

En este manual, se le indicará que realice algunas acciones mientras la parrilla está en modo Inactivo. Cuando la parrilla está en modo Inactivo, el borde con guiones de la pantalla parpadeará para indicar que no está operando de manera activa y que está esperando una orden. La pantalla ingresa automáticamente en el modo Inactivo cuando la enciende.



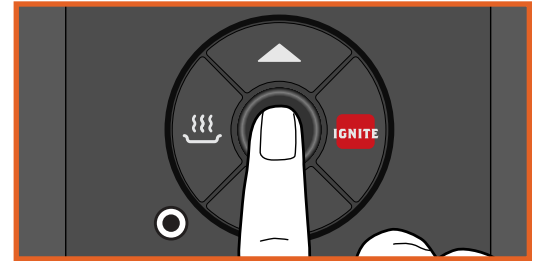
TEMPORIZADOR

Su Parrilla Traeger® viene equipada con un conveniente temporizador. La función Temporizador no afecta el funcionamiento de la parrilla; puede usarla para recibir notificaciones sobre otros pasos necesarios durante la cocción, como poner las verduras en la parrilla o adobar sus alimentos.

NOTA: Cuando ajuste la hora, mantenga presionado los botones ARRIBA o ABAJO para adelantar la hora rápidamente.

Para ajustar el Temporizador:

1. Con el controlador de la parrilla encendido, presione el botón centro una vez para ingresar en el modo Temporizador. Los dígitos de la hora parpadearán.
2. Presione el botón ARRIBA para seleccionar horas; presione el botón centro para confirmar y pasar a minutos.
3. Presione el botón ARRIBA para seleccionar minutos; presione el botón centro para confirmar. Aparecerá el icono Temporizador y el tiempo empezará la cuenta regresiva.




Para cancelar el Temporizador:

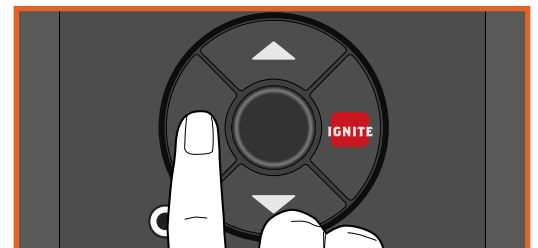
1. Presione el botón centro hasta que se exhiba el tiempo restante.
2. Mantenga presionado el botón centro durante 2 segundos para cancelar el Temporizador.

Para ajustar el Temporizador:

1. Presione el botón centro hasta que se exhiba el tiempo restante.
2. Utilice los botones ARRIBA o ABAJO para ajustar el tiempo según sea necesario.
3. Presione el botón centro para confirmar. Aparecerá el icono Temporizador y el tiempo volverá a la cuenta regresiva.

FUNCIÓN DE MANTENER CALIENTE

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



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 (0) y desconecte el cable de alimentación antes de iniciar cualquiera de los siguientes mantenimientos.

I. LIMPIEZA DE SU SISTEMA DE MANEJO DE GRASA DE 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 “Tampa”) y luego fuera de la parrilla 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) de 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 mas 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.

⚠ PRECAUCIÓN 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 y la bandeja de goteo de grasa. 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 del barril 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 como se describe en el paso 4 (a continuación) al limpiar las cenizas del brasero.

Inspeccione y limpie el deflector de calor 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 durante la temporada de lluvias, se debe tener cuidado para asegurar que el agua no ingrese al depósito 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 traegergrills.com.

MANTENIMIENTO DE SU PARRILLA (CONTINUACIÓN)

4. LIMPIE LAS CENIZAS DESDE LA PARTE INTERIOR Y ALREDEDOR DEL BRASERO (CADA 20 HORAS DE USO):

⚠ ADVERTENCIA Asegúrese de que 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 cenizas en el brasero podría producir el escape del fuego. El brasero debe inspeccionarse en forma ocasional y limpiarse para eliminar la acumulación de cenizas. Nuevamente, la limpieza de las cenizas desde la parte interior y alrededor del brasero debe realizarse cuando la parrilla, las cenizas, y los pellets estén FRÍA.

Retire las rejillas de la parrilla, la bandeja de goteo de grasa y el deflector de calor para acceder al brasero y al interior de la parrilla. La mayor parte de las cenizas de la parte exterior del brasero pueden eliminarse desde la parrilla con una pequeña pala de metal para chimeneas u otra herramienta similar.

⚠ ADVERTENCIA Una aspiradora dedicada es la mejor manera para eliminar las cenizas desde el brasero, pero esto debe realizarse con extremo cuidado para evitar el riesgo de incendios. Nuevamente, la limpieza de las cenizas desde el brasero debe realizarse cuando la parrilla, las cenizas, y los pellets estén FRÍA.

Una aspiradora tipo herramienta con depósito de recolección metálico sin bolsa sería lo más adecuado para esta tarea. Sin embargo, casi cualquier aspiradora funcionará de manera segura si se sigue este procedimiento de manera adecuada.

Después de asegurarse que las cenizas del brasero estén FRÍAS, aspire las cenizas desde el interior del brasero.

- Si su aspiradora es un modelo sin bolsa, vacíe el desecho previamente acumulado de la cámara de recolección. Luego, aspire las cenizas desde el interior del brasero. Una vez que el brasero esté limpio, vacíe la cámara de recolección en el contenedor de metal descrito a continuación de inmediato. Asegúrese de que no existan residuos de cenizas en la cámara de recolección.
- Si su aspiradora es un modelo que usa una bolsa desechable, instale una bolsa sin uso en la máquina. Luego, aspire las cenizas desde el interior del brasero. Una vez que el brasero esté limpio, retire la bolsa desde la aspiradora y colóquela en el contenedor de metal descrito a continuación de inmediato.

5. ELIMINACIÓN DE CENIZAS:

⚠ ADVERTENCIA 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. Cuando las cenizas se eliminan mediante su entierro en el suelo o se dispersan de otra manera, se deben mantener en el contenedor cerrado hasta que todas las cenizas se hayan enfriado completamente.

6. LIMPIEZA DE LA REJILLA DE LA PARRILLA:

⚠ PELIGRO La limpieza de las rejillas de la parrilla se realiza en forma más sencilla mientras están calientes. **Tenga cuidado de no quemarse. Se recomienda utilizar guantes resistentes al 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 tarda 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 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. No utilice materiales abrasivos, limpiadores de raspado o esponjas abrasivas para limpiar la parrilla. Estos pueden dañar el acabado.

8. PRUEBA DE LA PARRILLA DESPUÉS DE LA LIMPIEZA:

Antes de reemplazar el deflector de calor, la bandeja de goteo de grasa y la rejilla 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, los pellets deben caer en el brasero y la varilla caliente debe comenzar a calentarse (comenzará a ponerse roja).

⚠ PRECAUCIÓN 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 deflector de calor, la bandeja de goteo de grasa, la rejilla de la parrilla y los alimentos en la parrilla.

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

PREGUNTAS MÁS FRECUENTES

Las siguientes son las preguntas más frecuentes con sus respectivas respuestas:

PREGUNTA	RESPUESTA
¿Por qué mi parrilla no enciende?	<p>Verifique la potencia de la toma de corriente eléctrica. Si el cable de alimentación está conectado a un GFCI (interruptor de circuito de fallas conectado a tierra), verifique y reinicie en caso de ser necesario. (Tenga en cuenta que una toma de corriente GFCI puede estar ubicada en una toma de corriente cercana en el mismo circuito eléctrico.) Inicie la puesta en marcha. Si no se enciende, consulte la siguiente respuesta.</p> <p>Revise su cable.</p> <p>Revise su cable de extensión.</p>
¿Por qué mi parrilla no enciende?	<p>Verifique que le ha dado el mantenimiento correcto a su parrilla como se describe en “Mantenimiento de su parrilla” en las páginas 23 a 24 y que no haya demasiada ceniza en el brasero.</p> <p>¿El controlador muestra un mensaje de error? Si es así, consulte Solución de problemas en la página 26, o vaya a Soporte visitando traegergrills.com.</p> <p>Verifique que hayan pellets en el depósito de pellets y que se haya cebado la barrena (consulte la página 13). Verifique que los pellets alcancen el brasero. Si este es el encendido inicial o la parrilla no posee pellets, espere a que los pellets pasen desde el depósito de pellets hasta el brasero (esto puede tardar hasta 7 minutos).</p> <p>Si no existen pellets en el brasero, inicie la puesta en marcha. Consulte “Uso de su parrilla” en la página 18. Si aún no existen pellets en el brasero, vaya a la siguiente respuesta.</p> <p>Verifique el ventilador inductor de tiro y el motor de impulsión de la barrena para verificar que funcionen. Si ambos funcionan, se debe reemplazar la varilla caliente. Si uno de los dos o los dos no funcionan, contacte al Servicio al Cliente de Traeger (consulte la página 29) para obtener ayuda adicional para la resolución de problemas o para realizar un pedido.</p>
¿Por qué no llegan pellets al brasero?	<p>Verifique que haya pellets en el depósito de pellets.</p> <p>Si tiene pellets y no llegan al brasero, compruebe si hay un mensaje de error en la pantalla del controlador y póngase en contacto con el servicio de atención al cliente.</p> <p>Si el motor de impulsión de la barrena está funcionando (verifique la pequeña hoja del ventilador en la parte trasera del motor), el problema se encuentra en el control digital, el cual deberá reemplazarse. Contacte a su concesionario Traeger o al servicio al Cliente de Traeger (consulte la página 29) para realizar un pedido.</p> <p>Si el motor de accionamiento de la barrena no está funcionando, pero el ventilador del inductor de corriente está funcionando, el problema está en el sistema de la barrena, que deberá revisarse. Con el interruptor de alimentación principal APAGADO (O), localice la pequeña aspa del ventilador en la parte trasera del motor de impulsión de la barrena. ¡PRECAUCIÓN! Mientras observa el aspa del ventilador, encienda el interruptor de alimentación principal (I). Si el aspa del ventilador no gira, apague el interruptor de alimentación principal (O). Esto indica un motor de impulsión de la barrena defectuoso y será necesario sustituirlo. Póngase en contacto con su distribuidor de Traeger o con el Servicio de atención al Cliente de Traeger (consulte la página 29) para realizar un pedido. Si el aspa del ventilador gira un poco y luego se detiene, continúe observando y apague el interruptor de alimentación principal (O). Si el aspa del ventilador gira ligeramente, esto indica un atasco en el Sistema de la barrena que será necesario eliminar. ¡PELIGRO! Gire el interruptor de alimentación principal a la posición APAGADO (O) y desconecte el cable de alimentación. Retire los pellets desde el depósito de pellets. Verifique en busca de objetos extraños y pellets húmedos o descompuestos, estos podrían producir un atasco en el sistema de la barrena. La barrena deberá ser retirada para eliminar un atasco en el sistema de la barrena. Consulte la sección “¿Cómo retirar la barrena si se atasca?”</p>
¿Por qué fluctúa la temperatura de mi parrilla?	<p>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. Traeger® recomienda utilizar una manta de aislamiento térmico para parrillas Traeger® diseñada para que su parrilla funcione bajo condiciones de invierno.</p>

PREGUNTAS MÁS FRECUENTES (CONTINUACIÓN)

PREGUNTA	RESPUESTA
¿Cómo retiro la barrena si se atasca?	Primero, debe dejar que la parrilla se enfríe para prevenir un incendio. Retire cualquier cubierta necesaria para acceder al motor de impulsión de la barrena. Retire el clavija que conecta el eje del motor de impulsión de la barrena al eje de la barrena y el tornillo que retiene el cojinete de la barrena en la tubería de la barrena. Con una llave para tubos pequeña o tenazas de fijación sobre el eje de la barrena, gire la barrena hacia la izquierda. La barrena girará con dificultad hasta que se libere, después la barrena girará libremente. Retire la barrena y limpie todos los pellets, cenizas, u objetos extraños desde la barrena, el tubo de la barrena y el brasero. (Consulte las instrucciones para el manejo y eliminación adecuado de las cenizas en la página 24.) Lije las superficies externas de la barrena con lija de grano medio. Verifique la parte interior del tubo de la barrena y lije si es necesario. Aspire los restos de lija desde el tubo de la barrena y el brasero cuando finalice. Verifique que la barrena gire libremente. Vuelva a conectar el eje de la barrena al eje del motor de impulsión de la barrena.
¿Cómo protejo el acabado de la pintura?	Use una protección sobre la parrilla para proteger el acabado de la pintura. Se recomienda el uso de una protección para parrilla Traeger®. Las protecciones están disponibles en su concesionario Traeger, o inicie sesión en nuestro sitio web, traegergrills.com . Cada 90 días, limpie a fondo el exterior de su parrilla con el limpiador natural de Traeger.
Está bien utilizar mi parrilla en la lluvia (y nieve)?	Su parrilla puede usarse bajo una ligera Lluvia o nieve; pero es un aparato eléctrico por lo que debe tomar precauciones adicionales para asegurarse de que el cable de alimentación y cualquier cable de extensión están correctamente colocados y la unión del cable de alimentación y el cable de extensión está colocado de modo que no haya agua ni nieve.
¿Dónde puedo obtener una nueva pieza para mi parrilla?	Contacte al servicio al cliente de Traeger para realizar un pedido. Muchas piezas se encuentran disponibles en nuestro sitio web traegergrills.com . Tenga a la mano el modelo y el número de serie de su parrilla. (ubicada en la etiqueta al interior de la tapa del depósito) para identificar con exactitud la pieza necesaria para su modelo específico.

RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Aunque es raro, podría aparecer una pantalla de error en el panel de control. Consulte el siguiente cuadro en busca de una lista de mensajes de error y cómo resolverlos:

CÓDIGO	ERROR	SOLUCIÓN
LEr	Baja temperatura	Esto se produce si la temperatura de la parrilla desciende por debajo de 49°C (120°F) durante 10 minutos, causando que la parrilla pase al modo de apagado. Para solucionarlo, retire los pellets del brasero. Gire el controlador a la posición de apagado, vuelva a la posición de encendido y reinicie su parrilla. Si el problema persiste, contacte al servicio al cliente.
HEr	Alta temperatura	Este error se produce cuando la temperatura de la parrilla alcanza temperaturas por encima de 288°C (550°F) durante más de 45 segundos. Deje que la parrilla se enfríe y luego apague la parrilla. Elimine los pellets restantes desde el brasero y reinicie su parrilla. Si el problema persiste, contacte al servicio al cliente.
Er1	Sensor de temperatura flojo	Verifique que el sensor de temperatura esté conectado correctamente en el controlador.
Er2	Sensor de temperatura roto	El sensor de temperatura está defectuoso y necesita ser reemplazado.

CONSEJOS DE OPERACIÓN

- Incluso si hay mucho espacio en la parrilla, tenga cuidado de cargar cantidades excesivas de alimentos que pueden liberar grandes cantidades de grasa inflamable (por ejemplo, más de una libra de tocino).
- Si no se le ha dado un buen mantenimiento a la parrilla o si al cocinar anteriormente ha producido grandes cantidades de grasa inflamable, es muy recomendable que la grasa se limpie de la parrilla antes de usarla de nuevo. **NOTA:** Si se cambian con frecuencia, los revestimientos para bandeja de goteo de Traeger pueden ayudar a mantener la parrilla limpia y a reducir el riesgo de estallidos.
- 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.
- Para cambiar entre Fahrenheit y Celsius:
 - Mantenga presionados los botones ARRIBA y ABAJO simultáneamente durante 3 segundos.
 - Presione el botón centro para confirmar y salir. Ahora, verá las temperaturas exhibidas en el formato que 'ha elegido.
- Su parrilla Traeger® está diseñada para operar con la tapa cerrada. Cocinar con la tapa 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.
- 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.
- 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 Mantener caliente no está diseñada para cocinar correctamente sus alimentos.
- Mantenga la parrilla limpia. Inspeccione regularmente la parrilla en busca de grasa acumulada. La mayoría de los incendios de grasa son causados por darle el mantenimiento adecuado a la parrilla y no limpiar el Sistema de Manejo de Grasa (TGMS) Traeger® de forma consistente (consulte la sección "Mantenimiento de su parrilla" en las páginas 23 a 24).

ACCESORIOS ADICIONALES

REVESTIMIENTOS PARA BANDEJA DE GOTEO

Mantener la parrilla es muy fácil con nuestros revestimientos para bandeja de goteo. Fabricados en aluminio resistente al calor, son livianos y desechables, lo que permite simplificar la limpieza de su Traeger. Los revestimientos deben apoyarse completamente sobre la batea para grasa y no cubrir ningún área fuera de ella, para no afectar la temperatura y el desempeño de la parrilla.



CUBIERTA DE LA PARRILLA

Proteja su parrilla Traeger® con una protección a medida de calidad superior, diseñada para soportar las inclemencias del tiempo. Esta protección durable de su parrilla está disponible en su distribuidor local o en traegergrills.com.



¡ADVERTENCIA! Riesgo de incendio: No instale la cubierta de su parrilla hasta que la parrilla se haya enfriado por completo.

REVESTIMIENTOS PARA CONTENEDORES DE GRASA

Simplifique el mantenimiento de su contenedor de grasa con nuestros revestimientos de aluminio. Solo coloque una antes de cocinar a la parrilla y reemplácela una vez que esté llena. Los paquetes de 5 revestimientos para contenedor de grasa están disponibles en traegergrills.com.

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 fiesta, nuestros expertos en sabores lo ayudarán. Estamos disponibles 365 días al año, incluyendo feriados. Para obtener ayuda con el ensamblaje o instalación, un funcionamiento seguro, piezas o servicio al cliente, puede visitar nuestro sitio web o escribir a:

SERVICIO AL CLIENTE DE TRAEGER

Para soporte visite:

<https://www.traegergrills.com/support>

TRAERER PELLET GRILLS LLC

1215 E. Wilmington Ave., Suite 200

Salt Lake City, UT 84106

GARANTÍA DE PARRILLA TRAEGER®



GARANTÍA LIMITADA DE 3 AÑOS

Traeger Pellet Grills LLC garantiza esta parrilla Traeger® contra defectos de material y fabricación bajo uso normal y el mantenimiento adecuado durante el periodo de tiempo establecido a continuación. El periodo de garantía comienza a partir de la fecha de compra original a través de traegergrills.com o un distribuidor autorizado de Traeger. (Una lista de distribuidores autorizados de está disponible en <https://www.traegergrills.com/dealers>). El desgaste normal está excluido. El periodo de garantía de los componentes específicos de su parrilla es el siguiente:

Periodos de garantía	
Barril	3 años
Controlador	1 año
Varilla caliente	1 año
Motor de la barrena	1 año
Sonda para carne	1 año
Cable	1 año
Rejillas de parrilla esmaltadas y de hierro fundido	1 año
Deflector de calor	1 año
Bandeja de goteo	1 año
Termopar	1 año

La responsabilidad total de Traeger y su remedio exclusiva será el reemplazo de las partes defectuosas de su parrilla Traeger®, si las hubiera. Las piezas originales aprobadas para su devolución por el Departamento de piezas de Traeger deben devolverse con prepago. Traeger puede reemplazar piezas defectuosas por piezas nuevas o reacondicionadas, a discreción de Traeger.

Traeger se reserva el derecho de inspeccionar cualquier parrilla y analizar cualquier información de uso, incluyendo, sin limitación, cualquier dato de parrilla digital conectado, sujeto a una reclamación de garantía, y requiere que lleve la parrilla a una ubicación de servicio designada por Traeger. Tras la inspección, Traeger determinará, a su entera discreción, si el defecto reclamado es un defecto que está cubierto por la garantía. Usted es responsable de pagar los gastos de mano de obra relacionados con la sustitución de piezas defectuosas y los gastos de flete para enviar las piezas.

TRAEGER PELLET GRILLS LLC NO SERÁ RESPONSABLE BAJO ESTA O CUALQUIER GARANTÍA IMPLÍCITA POR DAÑOS INCIDENTALES, CONSECUENTES; PÉRDIDA INDIRECTA O ESPECIAL DE DATOS; DAÑOS EJEMPLARES, PUNITIVOS O MEJORADOS; PÉRDIDAS DE BENEFICIOS O INGRESOS, O DISMINUCIÓN DEL VALOR QUE SE DERIVE O ESTÉ RELACIONADA CON EL USO DE LA PARRILLA, INDEPENDIEMENTE DE (A) SI DICHOS DAÑOS FUERON PREVISIBLES, (B) SI SE INFORMÓ O NO A TRAEGER DE LA POSIBILIDAD DE TALES DAÑOS, Y (C) LA TEORÍA LEGAL O EQUITATIVA (CONTRATO, AGRAVIO O DE OTRA ÍNDOLE) EN LA QUE SE BASA LA RECLAMACIÓN, Y A PESAR DE LA FALTA DE CUALQUIER RECURSO ACORDADO U OTRO DE SU PROPÓSITO ESENCIAL. ESTA GARANTÍA OTORGA AL CLIENTE MINORISTA DERECHOS LEGALES ESPECÍFICOS Y EL CLIENTE PUEDE TENER OTROS DERECHOS QUE VARÍAN DE UN ESTADO A OTRO. TANTO USTED COMO TRAEGER PRETENDEN QUE ESTA GARANTÍA SEA SU REMEDIO EXCLUSIVO PARA UNA PARRILLA DEFECTUOSA.

Esta garantía quedará anulada si: (i) la parrilla no se monta ni se utiliza de conformidad con las instrucciones de funcionamiento de Traeger proporcionadas con esta parrilla; (ii) la parrilla no se compra a un Vendedor autorizado; (iii) la parrilla se revende o se cambia a otro propietario; (iv) se han utilizado componentes, piezas o accesorios de terceros; (v) se han utilizado con la parrilla combustibles distintos de los pellets de madera diseñados para parrillas de pellets de madera y barbacoas; (vi) se utilizan pellets de calefacción para estufas de leña en la parrilla; (vii) la parrilla se ha utilizado en una aplicación comercial o de servicio de alimentos; (viii) el usuario ha permitido que la parrilla se dañe, maltrate o no mantenga la parrilla de acuerdo con las instrucciones de funcionamiento de Traeger; o (ix) se ha producido cualquier modificación no aprobada de esta parrilla.

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

Para procesar una reclamación de garantía, Traeger Pellet Grills LLC requiere una prueba de su fecha de compra de un Vendedor Autorizado. Debe conservar su recibo de ventas o factura junto con este manual con sus documentos valiosos.

Los clientes fuera de los 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 ponerse en contacto con el distribuidor local en su país actual de la lista de Soporte internacional para obtener instrucciones sobre reclamaciones de garantía específicas de ese país. El proceso descrito en este documento no funcionará para las solicitudes de garantía internacional.

INFORMACIÓN ADICIONAL IMPORTANTE SOBRE LA GARANTÍA

- No somos responsables de los artículos perdidos en tránsito. Por esta razón, recomendamos obtener un número de seguimiento o confirmación de entrega al enviar su paquete.
- El producto que nos envíe se convierte en posesión de Traeger y no se le devolverá.

Traeger determinará si su reclamo de garantía está cubierto por esta política de garantía a su entera y completa discreción, y el incumplimiento de los procedimientos requeridos puede anular su reclamo de garantía. Esta garantía le otorga derechos legales específicos, y también puede tener otros derechos que varían de un estado a otro o de un país a otro.





COMPLETO SABOR INTENSO

**APROVECHE LA POTENCIA
COMPLETA DE LA PARRILLA
CON LA APLICACIÓN TRAEGER**

SÍGUENOS @TRAEEGERGRILLS



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

traegergrills.com