



  
**TRAEGER**  
WOOD FIRED GRILLS

# MANUALE DELL'UTENTE

**UNA DELLE PRINCIPALI CAUSE DI INCENDIO È LA MANCANZA DELLO SPAZIO NECESSARIO (SPAZI D'ARIA) FRA I MATERIALI COMBUSTIBILI. È DI ESTREMA IMPORTANZA CHE L'APPARECCHIO SIA INSTALLATO IN CONFORMITÀ A QUESTE ISTRUZIONI.  
IMPORTANTE: CONSERVARE PER CONSULTAZIONI FUTURE.  
LEGGERE CON ATTENZIONE.**

TFB89BLF/BLFC  
TFB65BLF/BLFC  
**DOC450**

# INFORMAZIONI IMPORTANTI PER LA SICUREZZA

## LEGGERE TUTTE LE ISTRUZIONI PRIMA DI INSTALLARE ED UTILIZZARE L'APPARECCHIO

Leggere interamente questo manuale prima di installare e utilizzare l'apparecchio a pellet. La mancata osservanza di queste istruzioni può causare danni materiali, lesioni fisiche o morte. Contattare le autorità di edilizia locali o i vigili del fuoco per avere informazioni sulle limitazioni e sui requisiti per l'installazione e l'ispezione nella propria zona.

La cottura su apparecchi a pellet di legno duro permette di condividere momenti piacevoli con amici e parenti. Il barbecue Traeger è studiato appositamente per semplificare la cottura assicurando al tempo stesso risultati ottimali con alimenti dall'aroma ineguagliabile.

Come per tutti i barbecue e gli apparecchi di cottura, quando si brucia del materiale (legno, gas o carbonella), durante il processo di cottura vengono sviluppati gas organici. Un gas che può essere particolarmente nocivo in quantità concentrate è il monossido di carbonio. All'aria aperta, il monossido di carbonio dovrebbe disperdersi naturalmente senza procurarvi alcun danno.

**AVVERTENZA!** Seguire queste linee guida per evitare che amici, parenti, animali domestici o altre persone presenti possano subire un'intossicazione da questo gas incolore e inodore:

- I sintomi di intossicazione da monossido di carbonio sono i seguenti: cefalea, capogiri, debolezza, nausea, vomito, sonnolenza e confusione. Il monossido di carbonio riduce la capacità del sangue di trasportare ossigeno. Livelli bassi di ossigeno nel sangue possono portare a stati di incoscienza e alla morte.
- Rivolgersi a un medico se si presentano sintomi simili a quelli del raffreddore o dell'influenza. L'intossicazione da monossido di carbonio può essere facilmente confusa con i sintomi di un raffreddore o di un'influenza e quindi essere diagnosticata troppo tardi.
- Il consumo di alcol e di droghe aggrava gli effetti dell'intossicazione da monossido di carbonio.
- Il monossido di carbonio è particolarmente tossico per le donne in gravidanza e il feto, per i bambini, gli anziani, i fumatori e le persone con problemi ematici o a carico dell'apparato circolatorio, per esempio anemie o malattie cardiache.
- Utilizzare il barbecue Traeger solo all'aria aperta, posizionandolo su una superficie non combustibile e lontano da materiali combustibili.
- Non utilizzare mai benzina, combustibile per lanterne del tipo della benzina, cherosene, liquido di accensione per carbonella o liquidi infiammabili per avviare o "ravvivare" il fuoco di questo apparecchio. Quando si usa l'apparecchio, tenere lontano questi liquidi.

### **IMPORTANTE: LEGGERE ATTENTAMENTE E CONSERVARE PER CONSULTAZIONI FUTURE.**

Se si assembla l'apparecchio per un'altra persona, fornire questo manuale in modo che l'utente lo possa leggere e conservare per consultazioni future.

#### **PERICOLO!**

##### **Per i consumatori nordamericani:**

- Collegare l'apparecchio a una presa tripolare.
- È necessaria un'alimentazione elettrica con interruttore differenziale. Per la protezione dalle scosse elettriche, individuare una presa tripolare con messa a terra entro la portata del cavo di alimentazione di 1,8 m. Quando si installa la presa, seguire le norme del Codice Elettrico Nazionale e le normative e ordinanze locali.

##### **Per i consumatori dell'Unione Europea:**

- Collegare l'apparecchio a una presa con messa a terra.
- Non rimuovere il polo di terra e non modificare in alcun modo la spina. Non utilizzare adattatori o prolunghe.

#### **PERICOLO!**

- Nell'apparecchio è presente una tensione pericolosa che può provocare scosse elettriche, ustioni o lesioni mortali. Scollegare il cavo di alimentazione prima di effettuare la manutenzione del barbecue, a meno che questo Manuale dell'utente non fornisca istruzioni differenti.
- Non usare né tenere liquidi infiammabili vicino al barbecue.
- Non usare mai benzina o un liquido di accensione per accendere manualmente il barbecue.

## AVVERTENZA!

### Pericolo di fumo

Subito dopo l'accensione, nell'apparecchio può essere immessa una quantità eccessiva di pellet che provoca un fumo bianco denso e persistente. Se si verifica questa condizione, spegnere il barbecue con l'interruttore di alimentazione e scollegare l'apparecchio dalla presa elettrica. Se questa condizione persiste a lungo, l'accensione parziale può creare un accumulo di gas che possono incendiarsi facendo emettere un "borbottio" al coperchio. Se viene emesso questo borbottio e il barbecue non è stato sottoposto ad adeguata manutenzione come descritto nella sezione "Manutenzione del barbecue", pagg. 26-27, il grasso può prendere fuoco. Per rimediare a questa condizione, lasciare raffreddare completamente il barbecue, rimuovere tutti i componenti interni e rimuovere tutta la cenere e i pellet dal barbecue e dal braciere (vedere pagina 27, "Rimozione della cenere all'interno e attorno al braciere").

## AVVERTENZA!

### Pericolo di ustioni

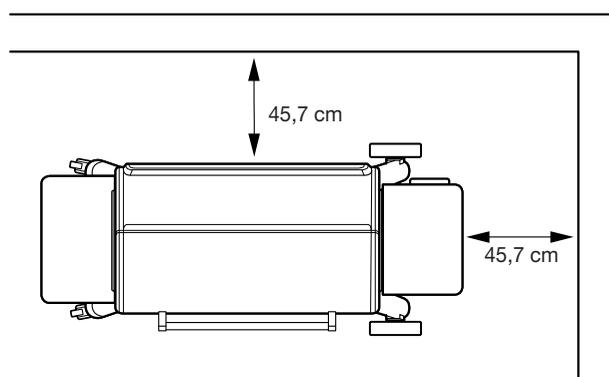
Diverse parti del barbecue diventano molto calde durante l'uso. Per evitare ustioni occorre quindi prestare particolare attenzione, sia durante l'uso sia dopo, quando il barbecue è ancora caldo.

- Non lasciare **mai** il barbecue incustodito in presenza di bambini piccoli.
- Non spostare **mai** il barbecue mentre è in uso.
- Lasciare raffreddare completamente il barbecue prima di spostarlo o di tentare di trasportarlo.

## AVVERTENZA!

### Pericolo di incendio

- Quando si utilizza questo barbecue, mantenere una distanza **MINIMA** di 45,7 cm tra il barbecue e i materiali combustibili.
- Se si utilizza questo barbecue sotto tettoie o coperture combustibili, è necessario mantenere una distanza **MINIMA** di 102 cm.



## AVVERTENZA!

### Pericolo di contaminazione dell'aria

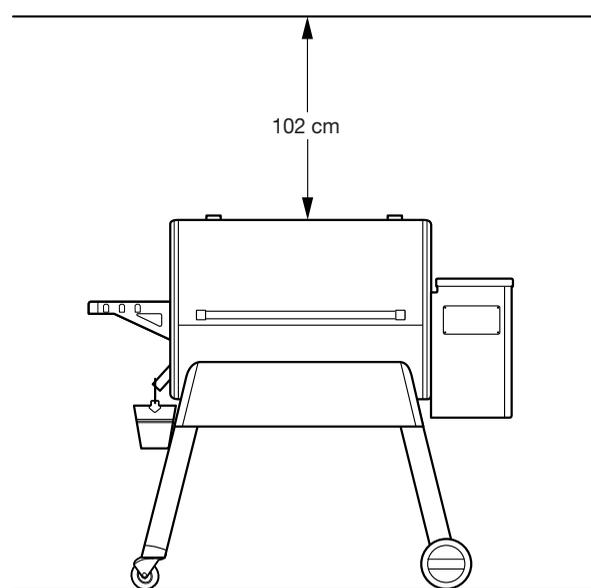
- Montare e mettere in funzione il barbecue osservando **RIGOROSAMENTE** le istruzioni nella Guida al Montaggio e nel Manuale dell'Utente.
- Questo barbecue è destinato **ESCLUSIVAMENTE ALL'USO ALL'ARIA APERTA**.
- Non usare mai pellet per riscaldamento nel barbecue perché possono contenere contaminanti e additivi pericolosi.

## ATTENZIONE!

- Conservare sempre i pellet di legno in un luogo asciutto, lontano da fonti di calore e da serbatoi di combustibile.
- Mantenere pulito il barbecue. Vedere le istruzioni per la pulizia in questo Manuale dell'Utente.
- Non utilizzare accessori non specificati per l'uso con questo barbecue.
- Per ottenere i risultati migliori e una grigliata dall'aroma delizioso, utilizzare **PELLET DI LEGNO DURO TRAEGER originali**.
- Anche se il barbecue è molto grande, fare attenzione a non caricare troppi alimenti che possono rilasciare grandi quantità di grasso infiammabile, per esempio, più di mezzo chilo di pancetta, specialmente se l'apparecchio non è stato sottoposto a una manutenzione adeguata. Se durante l'utilizzo precedente del barbecue sono state prodotte grandi quantità di grasso infiammabile, si consiglia vivamente di rimuoverlo prima di riutilizzare l'apparecchio.

### Per i consumatori dell'Unione Europea:

- Questo apparecchio non deve essere utilizzato da persone (bambini compresi) con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o con esperienza e conoscenza inadeguate, a meno che non siano state opportunamente istruite o vengano controllate durante l'utilizzo dell'apparecchio da una persona responsabile della loro sicurezza.
- I bambini devono essere sorvegliati per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio.



# CONSERVARE QUESTE ISTRUZIONI



# IL MASSIMO DEL SAPORE

SFRUTTA TUTTA LA POTENZA DEL TUO BARBECUE  
CON L'APP TRAEGER



# INDICE

- 2 INFORMAZIONI IMPORTANTI PER LA SICUREZZA
- 6 PERCHÉ UTILIZZARE I PELLET DI LEGNO TRAEGER?
- 7 MANUTENZIONE SEMPLIFICATA DEL BARBECUE
- 8 PANORAMICA DEL BARBECUE
- 11 PREPARAZIONE ALL'USO DEL BARBECUE
- 13 USO DEL BARBECUE
- 14 SCELTA DI UN METODO DI COTTURA
- 21 FUNZIONI DI COMANDO AGGIUNTIVE
- 22 PULIZIA DELLA TRAMOGGIA
- 23 CARATTERISTICHE DEL BARBECUE IRONWOOD
- 26 MANUTENZIONE DEL BARBECUE
- 28 DOMANDE FREQUENTI
- 30 RISOLUZIONE DEI PROBLEMI
- 32 CONSIGLI PER L'USO
- 35 MANUTENZIONE E GARANZIA

# PERCHÉ UTILIZZARE I PELLETTI DI LEGNO **TRAEGER**?

**TRAEGER CI TIENE ALL'AROMA DEGLI ALIMENTI.** È per questa ragione che realizziamo pellet di legno duro naturale al 100%, impiegando esclusivamente legno della migliore qualità per conferire agli alimenti un aroma delizioso ed assicurare una combustione efficiente ed affidabile. Non possiamo garantire gli stessi risultati se si utilizzano pellet di altre marche, raccomandiamo pertanto l'uso dei nostri pellet per ottenere i risultati migliori.

## LEGNO DURO NATURALE AL 100%

Nessun riempitivo, nessun additivo artificiale: solo puro legno duro per un aroma altrettanto puro.

## IL SAPORE DELLA COTTURA A LEGNA E L'ARTE DELL'AFFUMICATURA

Il corretto tenore di umidità conferisce il delizioso aroma del puro legno duro della migliore qualità.

## USA STABILIMENTI TRAEGER PER LA PRODUZIONE DI PELLETTI

Dopo 30 anni di attività, abbiamo creato lo standard di riferimento nella produzione di pellet.

TRAERGER HARDWOOD	OTTIMO CON TUTTO. IDEALE PER:							
	MANZO	POLLAME	MAIALE	AGNELLO	FRUTTI DI MARE	PRODOTTI DA FORNO	VEGETALI	SELVAGGINA
ONTANO	🐄	🐓	🐷		🐠	🍞	🍎	
MELO		🐓	🐷			🍞	🍎	
CILIEGIO	🐄	🐓	🐷	🐑		🍞		
NOCE AMERICANO	🐄	🐓	🐷				🍎	🦌
ACERO	🐄		🐷	🐑		🍞	🍎	
MESQUITE	🐄	🐓			🐠			🦌
QUERCIA	🐄				🐠	🍞		
PECAN	🐄	🐓	🐷	🐑		🍞	🍎	
MISCELA PER SELVAGGINA	🐄	🐓	🐷		🐠			🦌
MISCELA PER TACCHINO		🐓						
MISCELA PER MANZO DEL TEXAS	🐄							
MISCELA SPECIALE	🐄	🐓	🐷	🐑	🐠	🍞	🍎	🦌

# MANUTENZIONE SEMPLIFICATA DEL BARBECUE

**È ESSENZIALE ASSICURARSI CHE IL BARBECUE SIA PULITO** e privo di depositi di grasso e residui per mantenere intatto l'aroma puro della cottura a fuoco con il barbecue. Otterrete i risultati migliori usando la nostra linea di materiali per la pulizia e la manutenzione, disponibili presso il vostro rivenditore locale o acquistabili online all'indirizzo [traegergrills.com](http://traegergrills.com).

950 ML  
**DETERGENTE**  
COMPLETAMENTE NATURALE TRAEGER

Per avere un barbecue sempre pulito e splendente come nuovo usare il nostro detergente completamente naturale.



CONFEZIONE DA 5 PZ.  
**RIVESTIMENTI PER IL**  
SECCHIO PER LA RACCOLTA DEL GRASSO

Semplificate la pulizia del secchio per la raccolta del grasso con i nostri rivestimenti di alluminio.



CONFEZIONE DA 5 PZ.  
**RIVESTIMENTI PER LA**  
VASCHETTA DI RACCOLTA DEL GRASSO

In alluminio resistente al calore, sono leggeri e monouso, per facilitarvi la pulizia del vostro barbecue Traeger che sarà velocemente pronto per altre grigliate.



45 cm X 45 m  
**CARTA DA MACELLAIO**  
TRAEBER X OREN

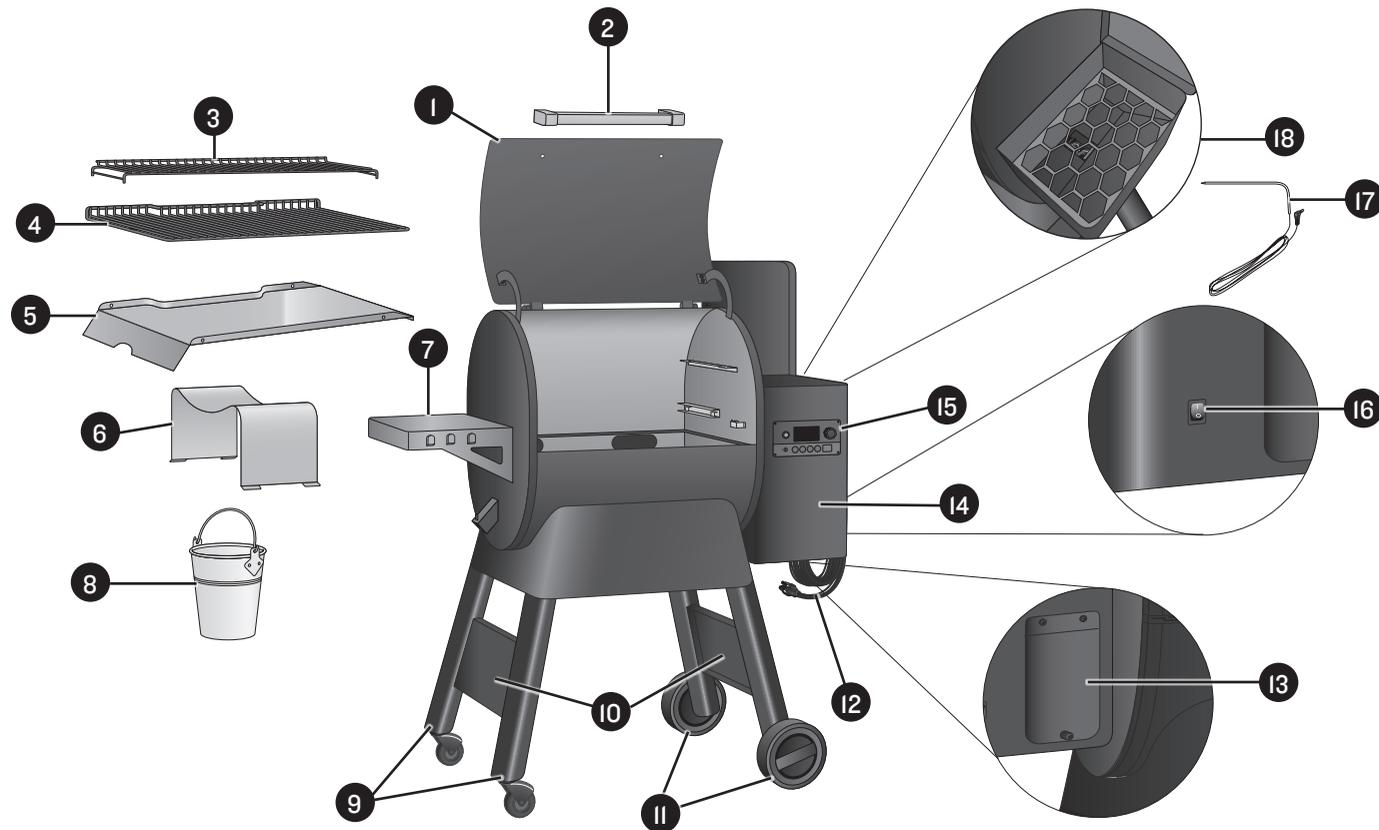
Questa carta approvata dalla Food and Drug Administration (FDA) statunitense mantiene umida la carne sigillandone i succhi, ma è sufficientemente traspirante per consentire al fumo di aromatizzarla.



# PANORAMICA DEL BARBECUE

Consultare la Guida per il Montaggio per assemblare e installare il barbecue Traeger Ironwood.

## COMPONENTI E CARATTERISTICHE DEL BARBECUE

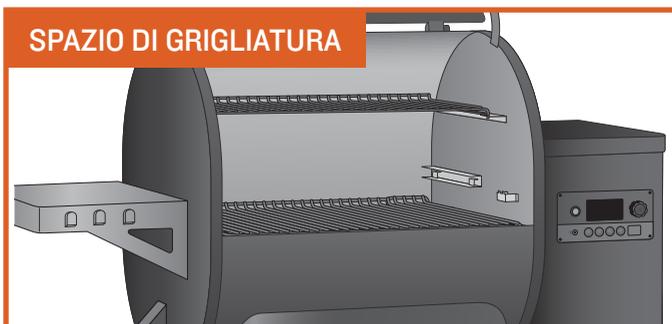


Componente	Descrizione	Componente	Descrizione
1	Sportello del barbecue	10	Elementi di rinforzo per le gambe
2	Maniglia dello sportello	11	Gambe con ruote per tutti i tipi di terreno
3	Griglia superiore	12	Cavo di alimentazione staccabile
4	Griglia inferiore	13	Sportello della tramoggia per la pulizia (parte posteriore del barbecue)
5	Vaschetta di raccolta del grasso	14	Tramoggia per i pellet
6	Deflettore di calore	15	Controller Traeger con tecnologia WiFIRE
7	Ripiano laterale	16	Interruttore di alimentazione (parte posteriore del barbecue)
8	Secchio per la raccolta del grasso	17	Sonda per la carne
9	Gambe con ruote bloccabili	18	Interno tramoggia per i pellet con griglia



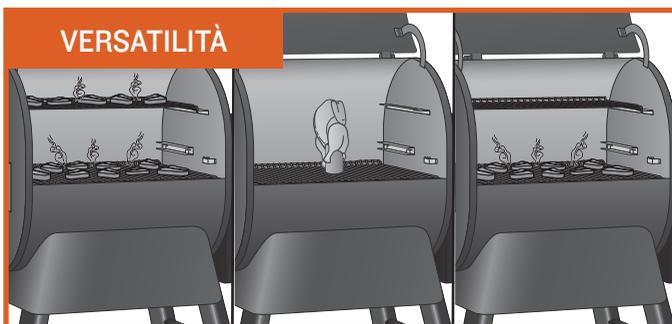
### TRAMOGGIA PER I PELLET

Una tramoggia pellet con una capacità di 9,1 kg vi permette di grigliare per ore e di allontanarvi dal barbecue per fare altre cose.



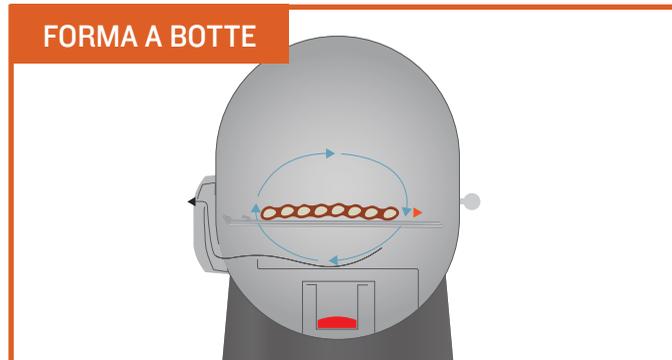
### SPAZIO DI GRIGLIATURA

Con uno spazio di grigliatura di 0,42-0,57 m<sup>2</sup>, il barbecue Traeger vi consente di grigliare grandi quantità di braciolate e costole per le vostre feste, e rimane anche spazio sufficiente per i contorni.



### VERSATILITÀ

Un sistema di griglie su 2 livelli permette di utilizzare entrambe le griglie per una grande festa, o di rimuovere la griglia superiore per grigliare alimenti più ingombranti, come un gigantesco tacchino, o di abbassare la griglia inferiore in una posizione che consente di scottare bene gli alimenti per ottenere dei segni della griglia perfetti.



### FORMA A BOTTE

La caratteristica forma a botte di Traeger genera un vortice convettivo. Fa circolare l'aria calda, impregnata di fumo, attorno alla camera di cottura, in modo che gli alimenti siano avvolti dal calore generato dalla combustione dei pellet di legno per una cottura uniforme su tutti i lati.



### COMANDI AD ALTA TECNOLOGIA

Il controllo del barbecue Traeger Ironwood è semplice come usare il telefono. La tecnologia WiFIRE vi permette di impostare e regolare le temperature automaticamente e di scaricare le ricette dalla nostra app Traeger. Per i dispositivi Android, potete scaricare l'app dal Google Play Store; per i dispositivi Apple, dall'App Store. Per informazioni sull'uso dell'app, visitate il sito [traegergrills.com/app](http://traegergrills.com/app). Vedere la sezione "Collegamento del barbecue" nella pagina seguente per istruzioni per il collegamento alla rete Wi-Fi.



### NESSUN INCENDIO DA SPEGNERE

Non dovete preoccuparvi delle gocce di grasso che possono incendiarsi provocando delle fastidiose palle di fuoco che bruciano i vostri alimenti, perché nei barbecue a legna Traeger la cottura avviene attraverso il calore indiretto. Tutte le gocce di grasso vengono convogliate in un secchio esterno per un facile smaltimento.

**SUGGERIMENTO:** se sostituiti frequentemente, i rivestimenti per le vaschette di raccolta del grasso Traeger consentono di mantenere pulita la griglia e di ridurre il rischio di fiammate.



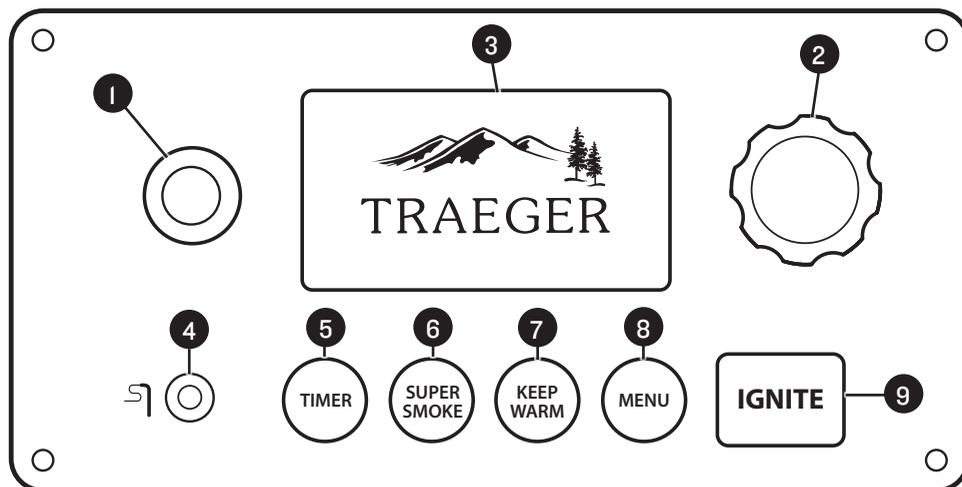
**AVVERTENZA!** Tenere pulito il barbecue. Vedere "Consigli per l'uso" e "Manutenzione del barbecue".



# PANORAMICA DEL BARBECUE (CONTINUA)

## CONTROLLER ELETTRONICO WIFIRE

Il barbecue Traeger Ironwood è dotato di un controller di ultima generazione con tecnologia WiFIRE e funzionalità Wi-Fi. Prima di iniziare a usare il barbecue è opportuno familiarizzare con le diverse funzioni del pannello di controllo. **Dopo aver acceso l'interruttore di alimentazione (1), usare il pulsante Standby per accendere e spegnere il barbecue.**



**NOTA:** fluttuazioni di temperatura sono normali nei barbecue Traeger. Una fluttuazione significativa potrebbe essere provocata dal vento, dalla temperatura dell'aria, da un uso improprio o dalla mancanza di manutenzione del barbecue.

### 1 PULSANTE STANDBY

Usare questo pulsante per accendere e spegnere il controller elettronico una volta acceso l'interruttore di alimentazione del barbecue (sulla parte posteriore del barbecue) (1). Premere e tenere premuto per 3 secondi per avviare il ciclo di spegnimento. Eseguire sempre il ciclo di spegnimento completo del barbecue dopo ogni operazione di cottura. Per ulteriori informazioni, vedere "Manutenzione del barbecue".

### 2 SELETTORE

Ruotare il selettore per scorrere verso l'alto o verso il basso il menu visualizzato. Premere la parte centrale del selettore per effettuare una selezione.

### 3 DISPLAY DI STATO

Mostra la temperatura corrente, lo stato del programma di cottura, il tempo di cottura rimanente, ecc.

### 4 PRESA PER LA SONDA DELLA CARNE

Collegare la sonda per la carne alla presa quando si vuole eseguire una cottura con sonda.

### 5 TIMER

Il timer è uno strumento fornito solo per vostra convenienza; non influisce sul funzionamento del barbecue. Per esempio, se si deve irrorare la carne dopo 15 minuti, impostare questo arco di tempo nel timer. Alla scadenza verrà emesso un segnale acustico.

### 6 SUPER SMOKE (affumicatura forte)

Selezionare SUPER SMOKE in qualsiasi momento quando la temperatura di cottura è compresa fra 74 e 107 °C per aumentare la quantità di fumo emessa e conferire un maggiore aroma di affumicatura.

### 7 KEEP WARM (mantenere caldo)

Questa funzione mantiene la temperatura del barbecue a 74 °C per tenere caldi gli alimenti senza cuocerli eccessivamente.

### 8 MENU

Dal MENU, è possibile impostare la sonda per la carne e sincronizzare il barbecue con il collegamento a Internet della propria abitazione.

### 9 IGNITE (accensione)

Premere IGNITE (accensione) per avviare il programma di cottura.

## COLLEGAMENTO DEL BARBECUE

Seguire queste istruzioni per collegare il barbecue a una rete Wi-Fi. Per maggiori informazioni sulla tecnologia WiFIRE, l'app Traeger ed altre modalità di collegamento, visitare il sito [traegergrills.com/app](http://traegergrills.com/app).

### NOTAS:

- Assicurarsi che sul dispositivo smart sia installato il sistema operativo più recente.
- Per collegare il barbecue alla rete Wi-Fi, l'apparecchio deve essere acceso. Assicurarsi che l'interruttore di alimentazione sia acceso (1) e che nel display del barbecue sia visualizzata la schermata iniziale.

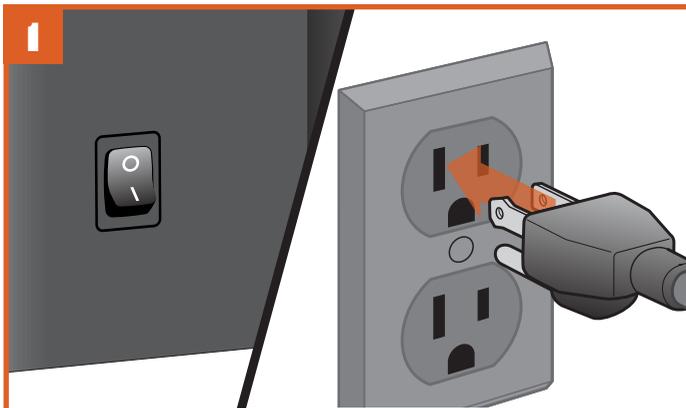
1. Scaricare l'app Traeger dal Google Play Store per i dispositivi Android e dall'App Store per i dispositivi Apple.
2. Assicurarsi che il dispositivo smart sia collegato alla rete Wi-Fi a cui si vuole collegare il barbecue.
3. Aprire l'app Traeger e seguire le istruzioni.

### SUGGERIMENTI:

- Per ottimizzare la connettività, mettere il barbecue rivolto verso la direzione del router Wi-Fi, l'antenna del barbecue rivolta verso il basso e assicurarsi che il segnale Wi-Fi sia forte.
- Un extender Wi-Fi può aumentare la potenza del segnale Wi-Fi.

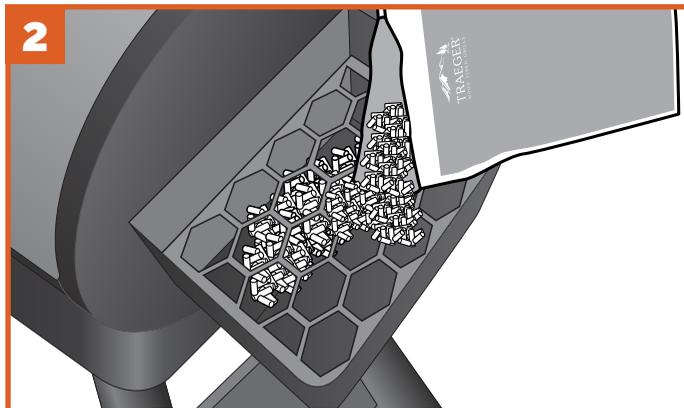
# PREPARAZIONE ALL'USO DEL BARBECUE

**PROCEDURA DA SEGUIRE SOLO DURANTE L'ACCENSIONE INIZIALE.** Per garantire il corretto funzionamento del barbecue, è necessario avviare la coclea lasciando che il suo tubo si "carichi" di pellet.



L'ASPETTO DELLA SPINA PUÒ VARIARE IN BASE ALLA REGIONE.

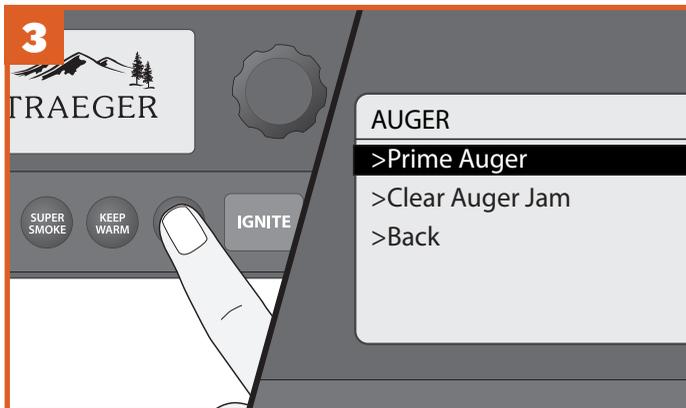
Con l'interruttore di alimentazione spento (0), collegare il cavo di alimentazione a una presa elettrica con messa a terra appropriata.



Riempire la tramoggia con PELLETTI DI LEGNO DURO TRAEGER.

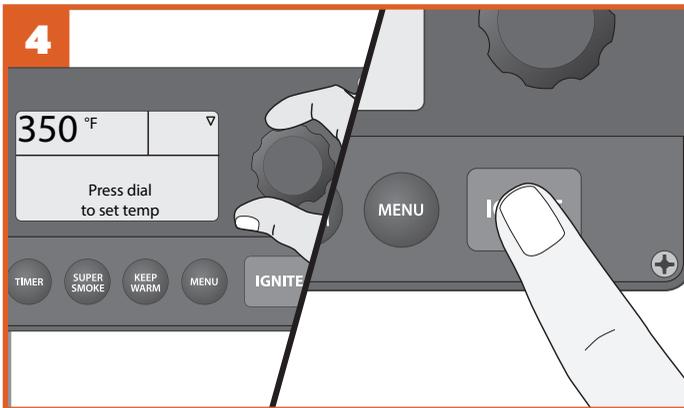


**AVVERTENZA!** Usare SOLO PELLETTI DI LEGNO DURO DI MARCA TRAEGER, realizzati specificamente per i nostri barbecue. Non usare mai pellet per riscaldamento nel barbecue.

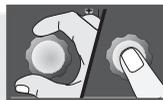


Premere il pulsante Standby per riattivare il barbecue. Premere MENU per visualizzare il menu principale. Ruotare il selettore portandolo su AUGER (coclea), quindi selezionare Prime Auger (avvia coclea).

Il tubo della coclea impiegherà alcuni minuti per riempirsi di pellet e iniziare ad immettere i pellet nel braciere. Nel display viene visualizzato il tempo specifico. Quando i pellet iniziano a cadere nel braciere, selezionare Done (Finito) per disattivare la coclea. Per predisporre per l'uso il barbecue, è sufficiente che nel braciere sia presente una piccola quantità di pellet.



La schermata iniziale visualizza il messaggio "Press dial to set temp" (Premere il selettore per impostare la temperatura). Ruotare il selettore in senso orario, portandolo su 177 °C. Premere IGNITE (accensione), chiudere lo sportello del barbecue e, una volta raggiunta la temperatura impostata, azionare l'apparecchio per 20 minuti.



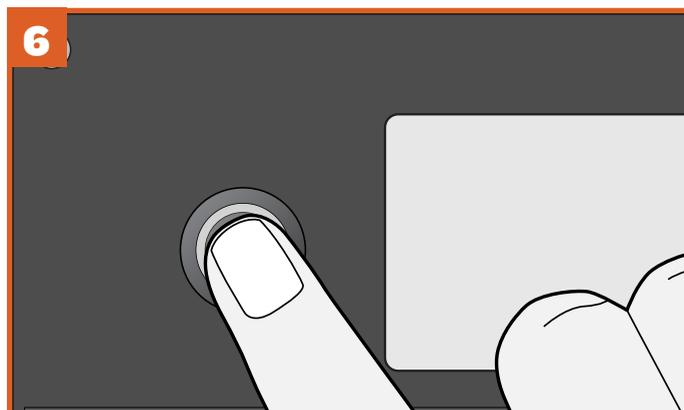
**NOTA:** ogni volta che viene richiesto di selezionare o confermare un'opzione di menu, portare il selettore sull'opzione desiderata e premere la parte centrale del selettore per attivare la selezione.

## PREPARAZIONE ALL'USO DEL BARBECUE (CONTINUA)



Regolare la temperatura a 260 °C e far funzionare il barbecue per altri 30 minuti.

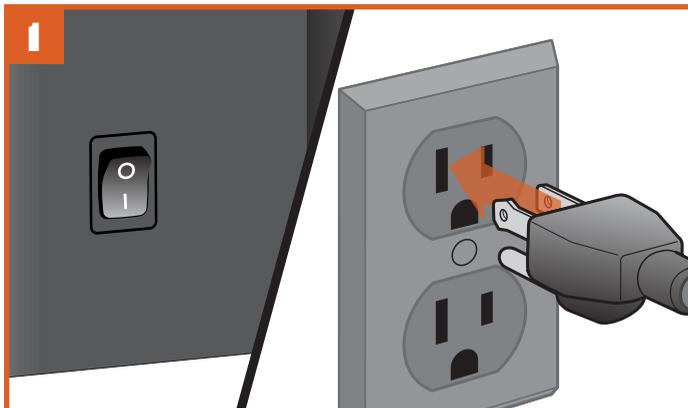
**NOTA:** se la coclea si intasa durante l'uso, lasciare raffreddare completamente il barbecue, quindi premere MENU per visualizzare il menu principale. Ruotare il selettore portandolo su AUGER (coclea), quindi selezionare Clear Auger Jam (sgombra coclea). Il funzionamento della coclea si inverte per 60 secondi per eliminare eventuali pellet rimasti incastrati.



Spegnere il barbecue premendo e tenendo premuto il pulsante Standby per 3 secondi, avviando così il ciclo di spegnimento. Al termine del ciclo di spegnimento, il barbecue è pronto per l'uso.

# USO DEL BARBECUE

QUESTA PROCEDURA VA ESEGUITA OGNI VOLTA CHE SI USA IL BARBECUE.



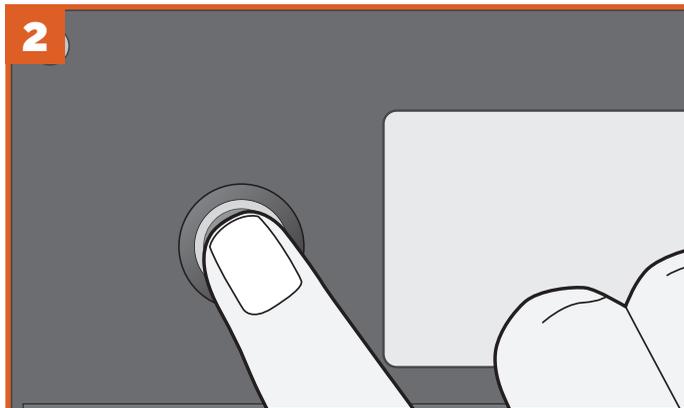
L'ASPETTO DELLA SPINA PUÒ VARIARE IN BASE ALLA REGIONE.

Collegare il cavo di alimentazione a una presa elettrica con messa a terra appropriata ed accendere l'interruttore di alimentazione (I).



## AVVERTENZA!

- Quando si utilizza il barbecue, mantenere una distanza minima di 45,7 cm tra l'apparecchio e i materiali combustibili.
- Usare SOLO PELLETTI DI LEGNO DURO DI MARCA TRAEGER, realizzati specificamente per i nostri barbecue. Non usare mai pellet per riscaldamento nel barbecue.



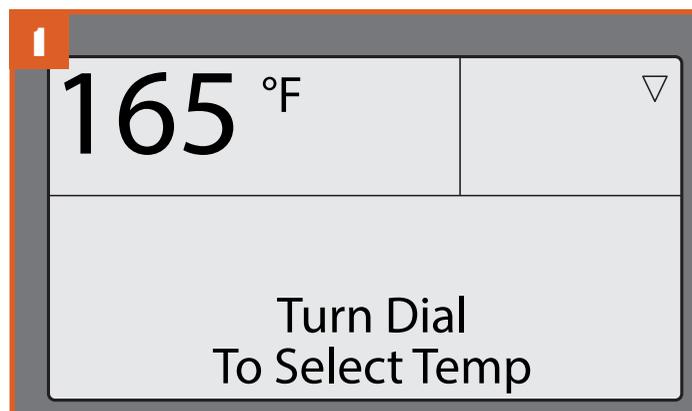
Premere il pulsante Standby per riattivare il barbecue.

## NOTAS:

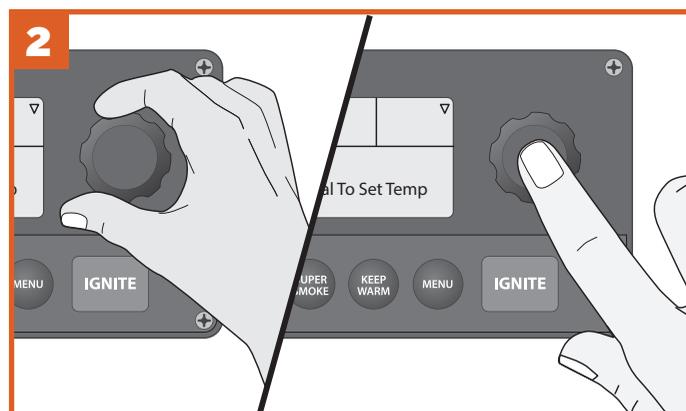
- L'app Traeger per dispositivi mobili rende ancora più facile l'uso del controller elettronico WiFIRE. Per collegarsi al barbecue, scaricare l'app Traeger e seguire le istruzioni. Per maggiori informazioni sulla tecnologia WiFIRE, l'app Traeger ed altre modalità di collegamento, visitare il sito [traegergrills.com/app](http://traegergrills.com/app).
- Qualunque sia il metodo di cottura scelto, il barbecue Traeger Ironwood avvia sempre un ciclo di accensione e preriscaldamento ad ogni pressione del pulsante IGNITE (accensione).
- Dopo aver creato un programma di cottura personalizzato, questo ciclo viene avviato automaticamente senza che debba essere programmato.
- Effettuare sempre il ciclo di spegnimento completo del barbecue dopo ogni operazione di cottura. Premere e tenere premuto il pulsante Standby per avviare il ciclo di spegnimento.
- Si consiglia di pulire frequentemente la vaschetta di raccolta del grasso per ridurre la possibilità che il grasso possa incendiarsi. Per ulteriori dettagli, vedere "Manutenzione del barbecue" a pag. 25.

# SCELTA DI UN METODO DI COTTURA

**COTTURA A TEMPERATURA UNICA** Utilizzare questo metodo per ricette semplici che richiedono un singolo ciclo di cottura a una temperatura impostata.



Dopo aver premuto il pulsante Standby, la schermata iniziale del display del barbecue visualizza per impostazione predefinita il messaggio "Turn Dial To Select Temp" (Ruotare il selettore per selezionare la temperatura). La temperatura di cottura può essere impostata direttamente da questa schermata.



Per selezionare la temperatura, ruotare il selettore verso destra o verso sinistra; una volta visualizzata la temperatura desiderata, premere la parte centrale del selettore per selezionarla.



Vedete questo pulsante? Premetelo! Questa operazione avvia il ciclo automatico di accensione e preriscaldamento.



Una volta terminato il preriscaldamento, caricare gli alimenti nel barbecue e chiudere lo sportello.

## SUGGERIMENTI:

- Si consiglia, pur non essendo strettamente necessario, di attendere il completamento del ciclo di preriscaldamento prima di caricare gli alimenti nel barbecue.
- Lo sportello del barbecue deve essere chiuso una volta iniziato il ciclo di preriscaldamento, in modo che il barbecue possa raggiungere la temperatura desiderata e impostata.
- Fluttuazioni di temperatura sono normali nei barbecue Traeger.

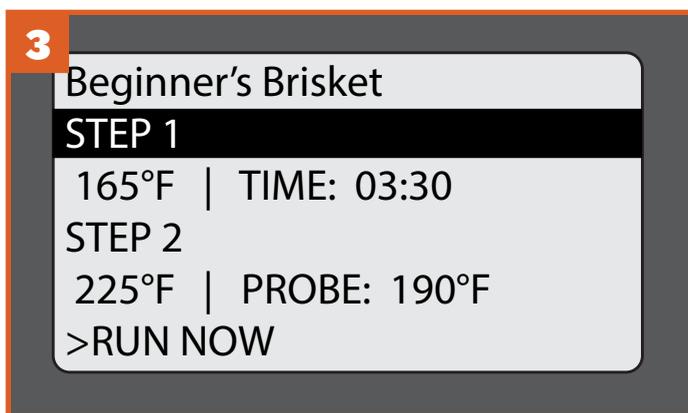
**PROGRAMMA DI COTTURA PERSONALIZZATO PREIMPOSTATO** Nel barbecue Traeger Ironwood sono già programmati due dei nostri programmi di cottura personalizzati preferiti: Beginner's Brisket (petto di carne per principianti) e Chicken Challenge (sfida con il pollo). Usare l'app Traeger per scoprire migliaia di ricette che potranno essere scaricate direttamente nel barbecue. Si deve sincronizzare il barbecue con la rete Internet domestica prima di scaricare le ricette.



Una volta visualizzata la schermata iniziale, premere MENU. Nel menu vengono visualizzate diverse opzioni. Selezionare Cook Cycle (programma di cottura)

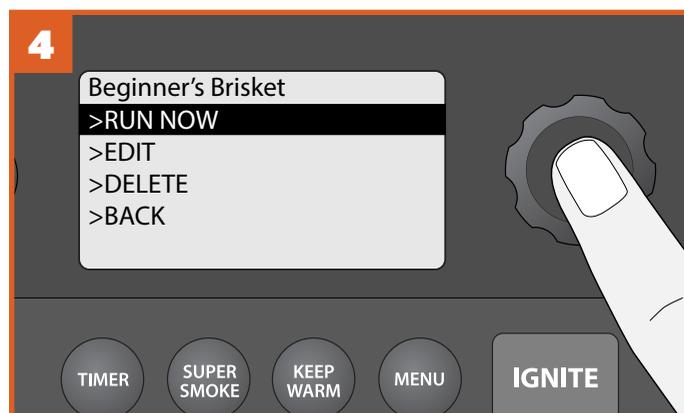


Dalla schermata Cook Cycle (programma di cottura), usare il selettore per selezionare la ricetta desiderata. Premere la parte centrale del selettore per effettuare una selezione.



Dopo aver selezionato il programma di cottura, vengono visualizzate le sue fasi. Quindi, selezionare una delle quattro opzioni: RUN NOW (avvia ora), EDIT (modifica), DELETE (elimina) o BACK (indietro) per tornare al menu precedente.

**SUGGERIMENTO:** se si sta programmando un programma di cottura e si cambia idea, premere MENU finché non viene visualizzato nuovamente il menu principale e ricominciare da capo.

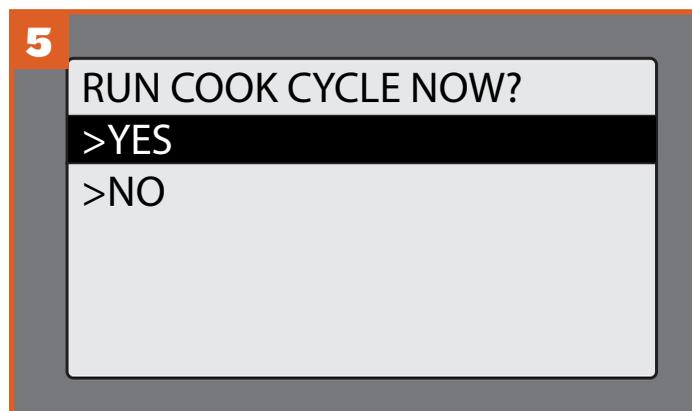


Se si vuole avviare il programma di cottura personalizzato così com'è, selezionare RUN NOW (avvia ora).

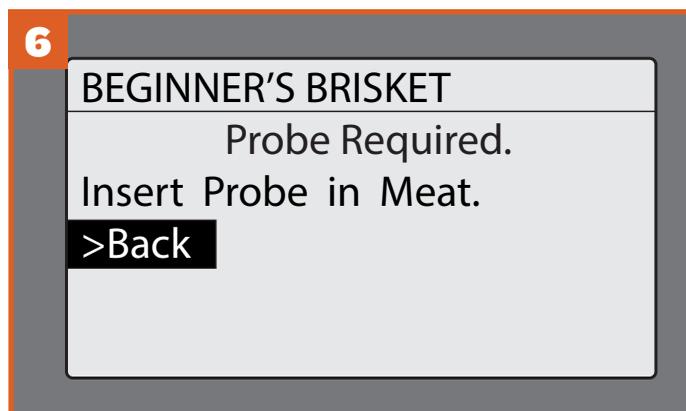
**NOTA:** per modificare o aggiungere fasi, seguire le istruzioni nella sezione "Creazione di un programma di cottura personalizzato" a pag. 17

# SCELTA DI UN METODO DI COTTURA (CONTINUA)

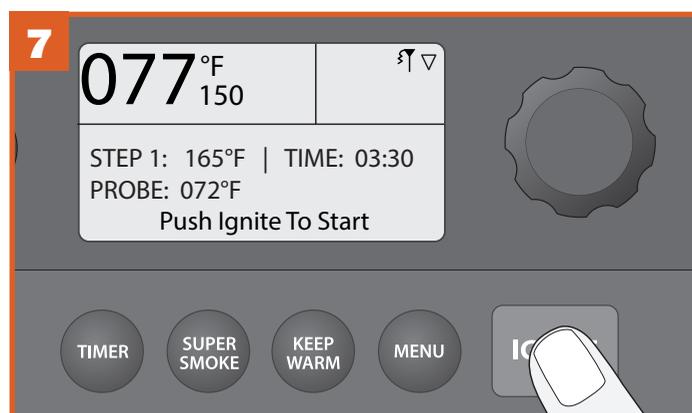
## PROGRAMMA DI COTTURA PERSONALIZZATO PREIMPOSTATO (continua)



Viene visualizzata la richiesta RUN COOK CYCLE NOW? (avviare ora il programma di cottura?), selezionare YES (sì) se si vuole avviare subito il programma o NO per tornare alla schermata precedente.



Se è necessaria la sonda, verrà richiesto di inserire la sonda nella carne. Quindi, inserire la spina della sonda nella presa nel controller. Quando viene riconosciuta la sonda, viene emesso un segnale acustico. Viene visualizzata la richiesta RUN COOK CYCLE NOW? (avviare ora il programma di cottura?), selezionare YES (sì) se per avviare subito il programma.



Ora il display visualizza la prima fase del programma di cottura. Premere IGNITE (accensione) per avviare il barbecue.



Questa operazione avvia il ciclo automatico di accensione e preriscaldamento. Una volta terminato il preriscaldamento, caricare gli alimenti nel barbecue e chiudere lo sportello. Si sta avvicinando il momento di assaporare alimenti dall'aroma delizioso.

### NOTAS:

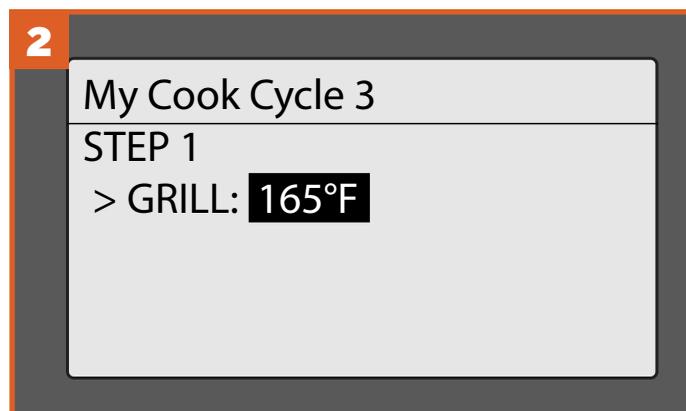
- Se la sonda non è inserita correttamente, il barbecue emetterà tre segnali acustici. Controllare che la sonda sia inserita correttamente.
- Si consiglia, pur non essendo strettamente necessario, di attendere il completamento del ciclo di preriscaldamento prima di caricare gli alimenti nel barbecue.
- Non è necessario tenere aperto lo sportello del barbecue all'avvio; comunque questo sportello deve essere chiuso una volta iniziato il ciclo di preriscaldamento, in modo che il barbecue possa raggiungere la temperatura desiderata e impostata.

## CREAZIONE DI UN PROGRAMMA DI COTTURA PERSONALIZZATO

Utilizzare questa funzione per creare un programma di cottura personalizzato o modificare un programma esistente.

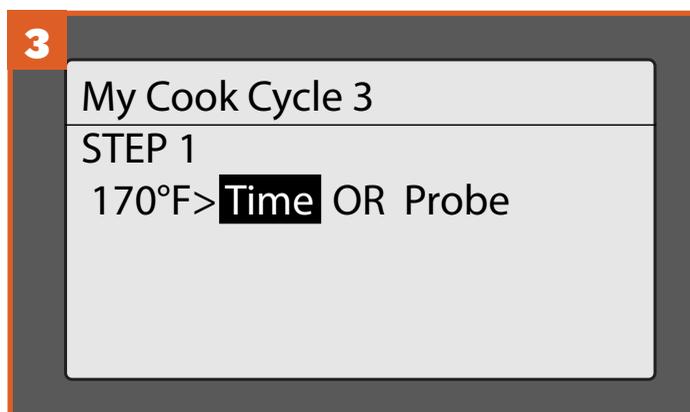


Nel menu Cook Cycle (programma di cottura), selezionare NEW (nuovo) per visualizzare il menu delle fasi di cottura.

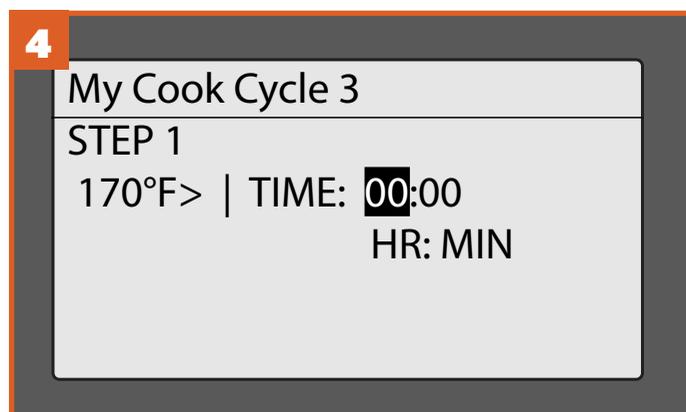


Il display visualizza Step 1 (fase I) e la richiesta di selezionare la temperatura di grigliatura (la temperatura preimpostata è di 74 °C). Ruotare il selettore sulla temperatura desiderata e premere la parte centrale del selettore per selezionarla.

**NOTA:** i programmi di cottura personalizzati richiedono almeno una fase e un massimo di quattro.



Dopo aver selezionato la temperatura, selezionare Time (durata) per cucinare per una durata di tempo prestabilita, o Probe (sonda) per cucinare finché la temperatura interna della carne non ha raggiunto il valore desiderato.

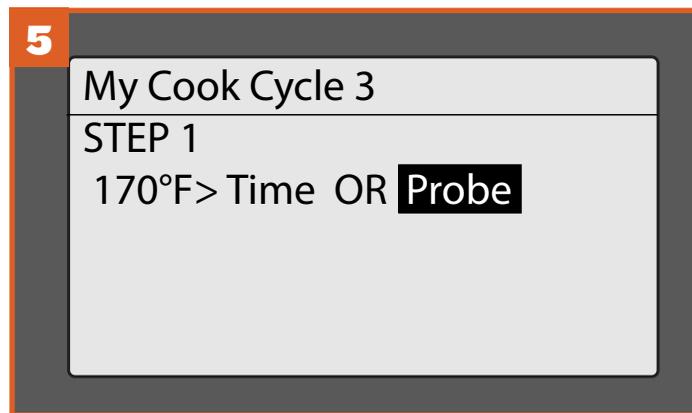


Se la ricetta prevede un numero specifico di ore a una determinata temperatura, selezionare TIME (durata). Per selezionare le ore, ruotare il selettore sull'ora desiderata. Premere il selettore per confermare, quindi procedere alla selezione dei minuti. Ruotare il selettore sui minuti desiderati, quindi premerlo per confermare e terminare.

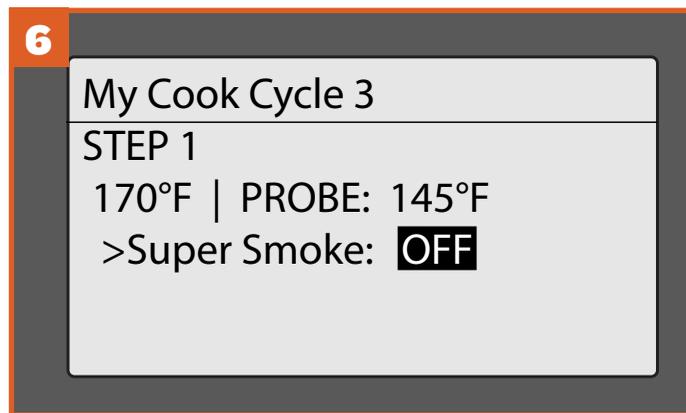
**RICORDARE:** quando si usa il selettore per selezionare le opzioni, ricordarsi di premere la parte centrale del selettore per confermare la selezione prima di passare alla voce di menu successiva.

# SCELTA DI UN METODO DI COTTURA (CONTINUA)

## PROGRAMMA DI COTTURA PERSONALIZZATO PREIMPOSTATO (continua)

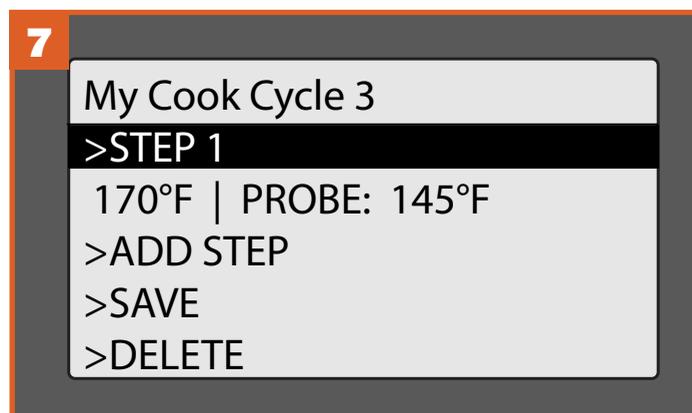


Se la ricetta prevede la cottura della carne a una temperatura interna specifica, selezionare Probe (sonda). Usare il selettore per selezionare la temperatura desiderata.

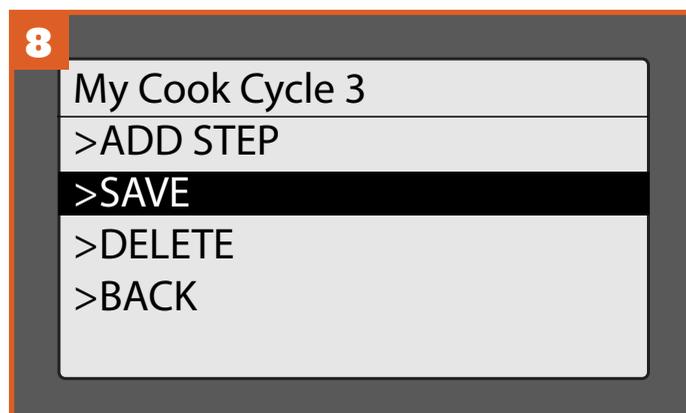


Viene visualizzata l'opzione Super Smoke (affumicatura forte) per aumentare il grado di affumicatura degli alimenti. Per selezionare questa opzione, usare il selettore per commutare da OFF (disattivata), impostazione predefinita, a ON (attivata), non dimenticando però di indossare prima il "mantello da supereroe"! Altrimenti, premere la parte centrale del selettore per confermare l'impostazione predefinita.

**NOTA:** l'opzione Super Smoke (affumicatura forte) può essere utilizzata solo quando la temperatura del barbecue è compresa fra 74 e 107 °C.



A questo punto viene visualizzato di nuovo il menu delle fasi di cottura per il programma di cottura personalizzato. La fase appena creata viene salvata automaticamente. Si può aggiungere un'altra fase selezionando ADD STEP (aggiungi fase), salvare il programma di cottura così com'è selezionando SAVE (salva), eliminare il programma con DELETE (elimina) o tornare al menu del programma di cottura con COOK CYCLE (programma di cottura).



Dopo aver aggiunto tutte le fasi, selezionare SAVE (salva). Viene visualizzata la richiesta RUN COOK CYCLE NOW? (avviare ora il programma di cottura?). Se si seleziona YES (sì), vengono visualizzate nuovamente la schermata iniziale e la richiesta di premere IGNITE (accensione) per avviare il programma di cottura. Se si seleziona NO, si torna al menu Cook Cycle (programma di cottura).

**NOTA:** nel barbecue vi sono in totale quattro slot di memoria per le ricette. Se sono già state salvate quattro ricette e si desidera crearne una nuova, si deve eliminare una delle ricette presenti per liberare spazio per quella nuova.

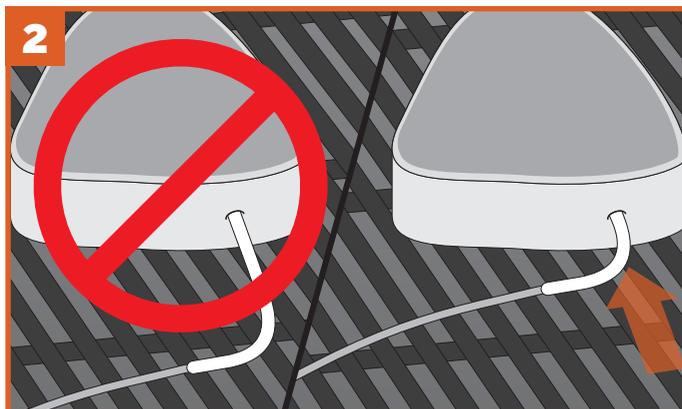
## COTTURA CON LA SONDA

Utilizzare questo metodo quando la ricetta specifica una temperatura interna che gli alimenti devono raggiungere.

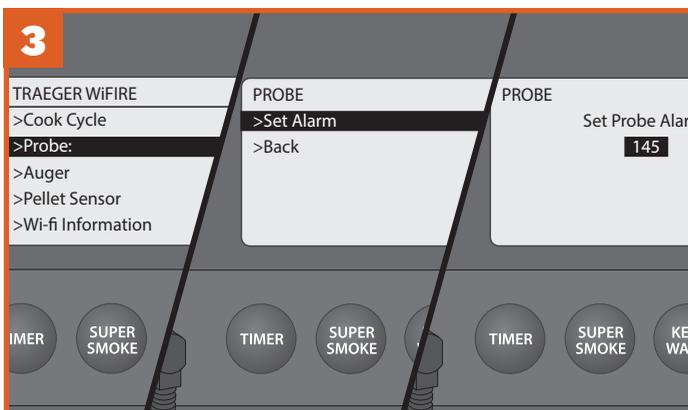
### Se il barbecue è spento:



Inserire la sonda nella relativa presa del controller WiFIRE. Vedere “Uso del barbecue” per accendere il barbecue. Una volta acceso il barbecue, il controller riconosce la sonda e si accende l'icona della sonda nell'angolo superiore destro dello schermo del controller.

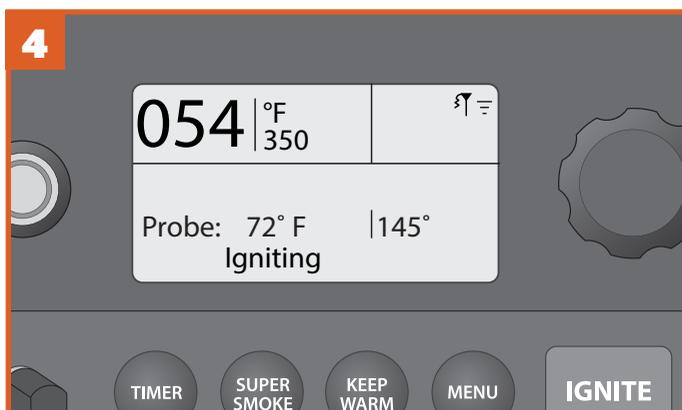


Una volta che il barbecue è stato preriscaldato alla temperatura desiderata, caricare gli alimenti. Far passare la sonda attraverso l'occhiello sul lato del barbecue e inserire la punta della sonda (sino a metà della sua lunghezza) nella parte più spessa della carne. Non inserirla nella parte grassa o a contatto con l'osso.



Premere MENU, quindi scorrere e selezionare PROBE (sonda). Il sistema richiede di impostare un allarme della sonda per il valore di temperatura interna da raggiungere. Selezionare SET ALARM (imposta allarme). Quindi, nel menu della sonda, usare il selettore per selezionare la temperatura che la carne deve raggiungere.

**NOTA:** per tarare la sonda, vedere “Funzioni di comando aggiuntive” a pagina 21.



Una volta impostato l'allarme della sonda, nella schermata iniziale vengono visualizzati la temperatura del barbecue, la temperatura da raggiungere e lo stato del barbecue. Quando la carne raggiunge la temperatura di allarme impostata, viene emesso un segnale acustico. Se si utilizza l'app Traeger WiFIRE, si riceve una notifica push sul dispositivo smart collegato, insieme a una visualizzazione dello stato del barbecue durante tutto il processo di cottura.

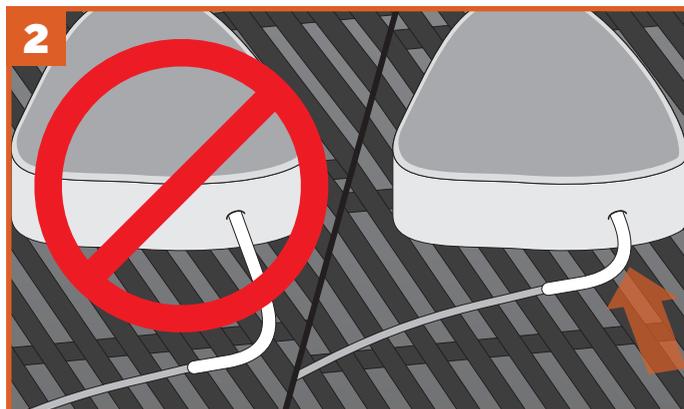
# SCELTA DI UN METODO DI COTTURA (CONTINUA)

## COTTURA CON LA SONDA (continua)

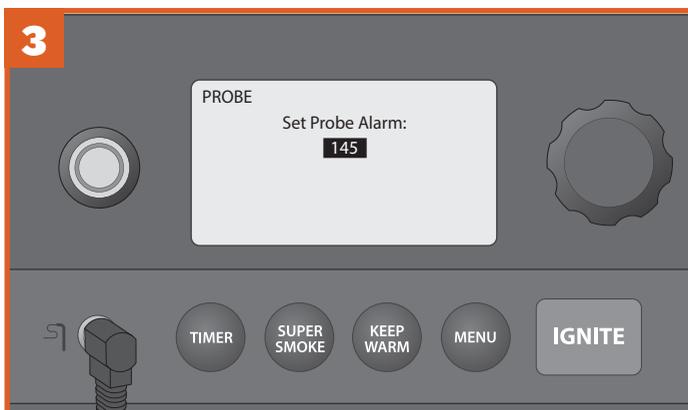
Se il barbecue è acceso:



Inserire la sonda nella relativa presa del controller WiFIRE. Il controller riconosce la sonda; si accende l'icona della sonda nell'angolo superiore destro dello schermo del controller. Il sistema chiede se si desidera impostare un allarme della sonda. Selezionare YES (sì).

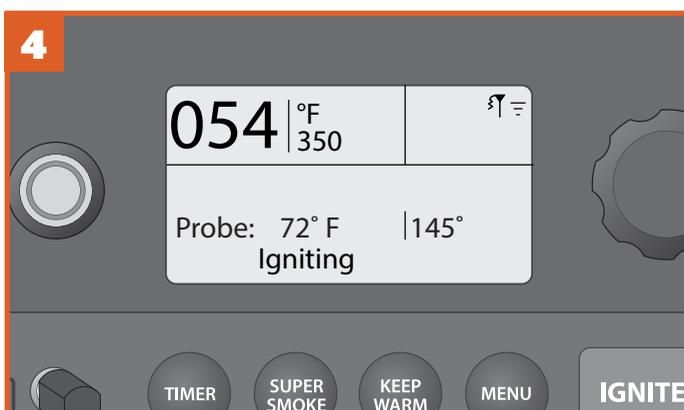


Una volta che il barbecue è stato preriscaldato alla temperatura desiderata, caricare gli alimenti. Far passare la sonda attraverso l'occhiello sul lato del barbecue e inserire la punta della sonda (sino a metà della sua lunghezza) nella parte più spessa della carne. Non inserirla nella parte grassa o a contatto con l'osso.



Ruotare il selettore sulla temperatura desiderata per gli alimenti. Premere la parte centrale del selettore per selezionare/confermare.

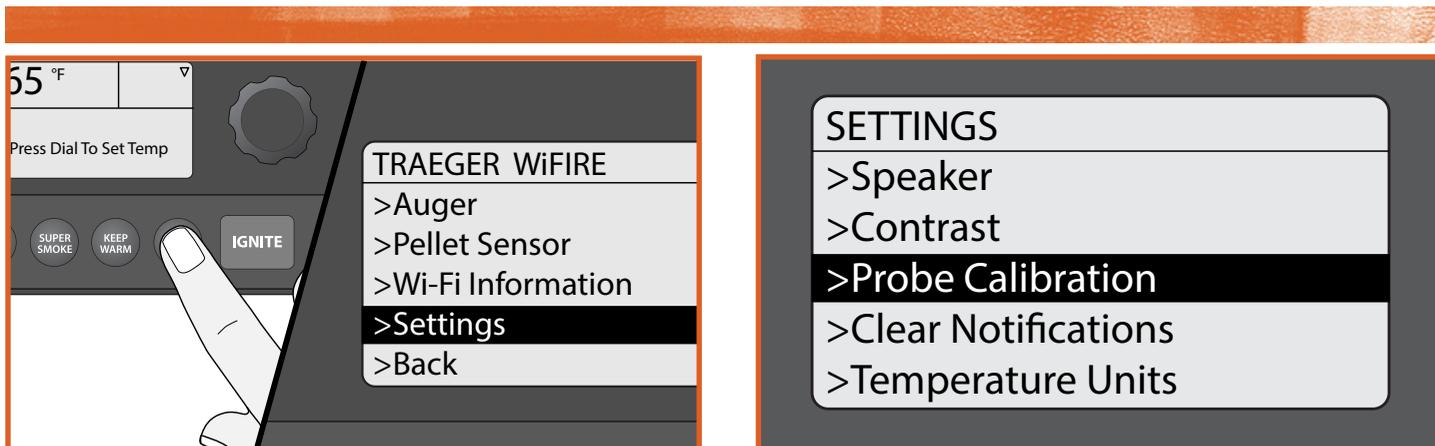
**NOTA:** per tarare la sonda, vedere “Funzioni di comando aggiuntive” a pagina 21.



Una volta impostato l'allarme della sonda, nella schermata iniziale vengono visualizzati la temperatura del barbecue, la temperatura da raggiungere e lo stato del barbecue. Quando la carne raggiunge la temperatura di allarme impostata, viene emesso un segnale acustico. Se si utilizza l'app Traeger WiFIRE, si riceve una notifica push sul dispositivo smart collegato, insieme a una visualizzazione dello stato del barbecue durante tutto il processo di cottura.

# FUNZIONI DI COMANDO AGGIUNTIVE

**SETTINGS (impostazioni)** Utilizzare il menu Settings (impostazioni) per regolare le impostazioni di visualizzazione, cancellare le notifiche, consultare informazioni importanti sul prodotto, le informazioni di contatto e altro ancora.



## PER ACCEDERE AL MENU SETTINGS (impostazioni):

Accendere il barbecue. Una volta visualizzata la schermata iniziale, premere MENU. Nel menu principale vengono visualizzate diverse opzioni. Ruotare il selettore fino a evidenziare "Settings" (impostazioni). Premere la parte centrale del selettore per effettuare una selezione. Per modificare un'impostazione, ruotare il selettore fino a selezionare l'impostazione desiderata. Premere la parte centrale del selettore per confermare. Selezionare Back (indietro) per tornare al menu Settings (impostazioni).

### SPEAKER (altoparlante)

Accende o spegne l'altoparlante del barbecue. L'impostazione selezionata sarà indicata dal simbolo \*.

### CONTRAST (contrasto)

Ruotare il selettore per regolare il contrasto del display da 1 (alto) a 5 (basso). L'impostazione predefinita è 3. Premere la parte centrale del selettore per confermare e tornare al menu Settings (impostazioni).

### PROBE CALIBRATION (taratura della sonda)

Questa impostazione prevede due opzioni:

1. Calibrate Probe (tarare sonda): fornisce istruzioni sulla taratura utilizzando un bagno di acqua ghiacciata. Viene visualizzato il messaggio "Place probe in ice water for 1 minute before calibrating" (Mettere la sonda in acqua ghiacciata per 1 minuto prima di eseguire la taratura).
2. Probe Offset (offset temperatura sonda): ruotare il selettore per regolare l'offset della temperatura della sonda in incrementi di 1°, da -8°C a +8°C. L'impostazione predefinita è 0. Premere la parte centrale del selettore per confermare e tornare al menu Settings (impostazioni).

### CLEAR NOTIFICATIONS (cancella notifiche)

Usare questa funzione per cancellare i messaggi di errore e le notifiche.

**NOTA:** dato che un errore manda il barbecue in modalità Cool Down (raffreddamento), il display continuerà a visualizzare la scritta "Cooling Down" (raffreddamento in corso) all'uscita dai menu Clear Notifications (cancella notifiche) e Settings (impostazioni).

### TEMPERATURE UNITS (unità di temperatura)

Ruotare il selettore per scegliere tra i gradi Fahrenheit (°F) e Celsius (°C). Premere la parte centrale del selettore per confermare. L'impostazione selezionata sarà indicata dal simbolo \*.

### CUSTOMER SERVICE (servizio clienti)

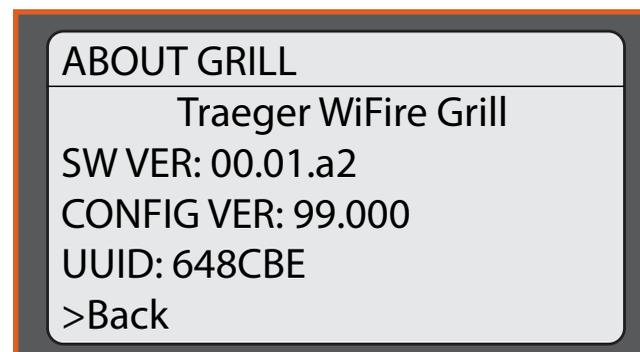
Visualizza il numero del servizio clienti Traeger WiFIRE.

### LEARN MORE (maggiori informazioni)

Visualizza il link per l'app Traeger e il sito web.

### ABOUT GRILL (informazioni sul barbecue)

Fornisce informazioni importanti sul barbecue, tra cui il numero di modello e la versione del software.

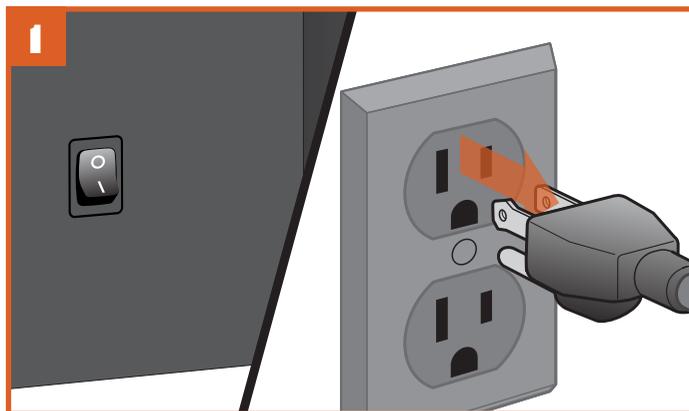


### BACK (indietro)

Ritorna al menu principale.

# PULIZIA DELLA TRAMOGGIA

Il barbecue Traeger è dotato di un sistema di pulizia della tramoggia che consente di passare rapidamente e senza problemi da un tipo di pellet a un altro.



L'ASPETTO DELLA SPINA PUÒ VARIARE IN BASE ALLA REGIONE.

Spegnere l'interruttore (●) e scollegare il cavo di alimentazione. Se il barbecue è ancora caldo, lasciarlo raffreddare completamente.



Collocare sotto lo sportello per la rimozione dei pellet un contenitore abbastanza grande da contenere tutti i pellet scartati.

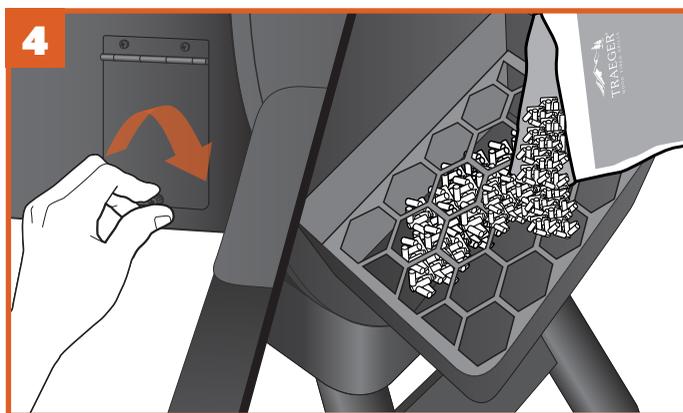
**SUGGERIMENTO:** un secchio pulito da circa 18 litri è l'ideale!



Svitare il fermo dello sportello per la pulizia e aprirlo. I pellet cadono nel contenitore posizionato sotto lo sportello. Potrebbe essere necessaria una spatola o un cucchiaio per estrarre i pellet residui dalla tramoggia.



**AVVERTENZA!** Prestare attenzione quando si svuota la tramoggia subito dopo l'uso del barbecue. I pellet possono essere molto caldi.



Una volta vuotata la tramoggia, chiudere lo sportello, riposizionare il dispositivo di fissaggio e riempire la tramoggia con un altro tipo di PELLETTI DI LEGNO DURO TRAEGER.

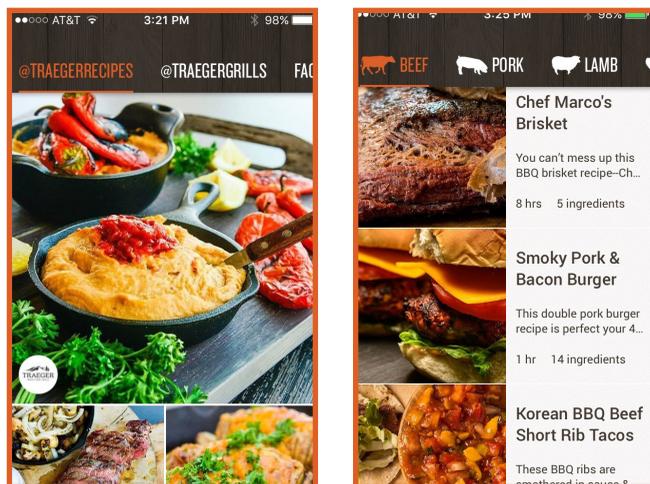
# CARATTERISTICHE DEL BARBECUE IRONWOOD

## APP TRAEGER

Il barbecue Traeger Ironwood può essere controllato a distanza usando l'app Traeger. Per maggiori informazioni sulla tecnologia WiFIRE, l'app Traeger ed altre modalità di collegamento, visitare il sito [traegergrills.com/app](http://traegergrills.com/app).

Per collegare il barbecue Traeger Ironwood a Internet è necessaria una connessione Wi-Fi domestica. Lo smartphone o il tablet devono avere installato il sistema operativo iOS o Android più recente. Se si usa il dispositivo all'esterno del raggio d'azione della rete Wi-Fi domestica, è necessario un piano dati telefonico.

L'app Traeger permette anche di cercare, scaricare e cucinare nuove ricette con il barbecue Traeger Ironwood.



## TIMER

Il barbecue Traeger Ironwood è dotato di un comodo timer. La funzione Timer non influisce sul funzionamento del barbecue; è possibile utilizzarla per avvisare l'utente che sono necessarie ulteriori operazioni, come caricare le verdure nel barbecue o irrorare gli alimenti.

### Per impostare il timer:

1. Premere e tenere premuto il pulsante TIMER per 3 secondi.
2. Usare il selettore per commutare da ore a minuti e impostare il tempo. Dopo aver selezionato l'ora, premere la parte centrale del selettore; il timer è impostato e il sistema torna alla schermata iniziale.

### Per annullare il timer:

1. Premere e tenere premuto il pulsante TIMER per 3 secondi.
2. Vengono visualizzate le opzioni Edit (modifica), Cancel (annulla) o Back to the menu (torna al menu).



## OPZIONE SUPER SMOKE (affumicatura forte)

Si può conferire agli alimenti un maggiore aroma di affumicatura premendo il pulsante SUPER SMOKE (affumicatura forte) in qualsiasi momento durante la cottura. Premere di nuovo il pulsante per annullare.

**NOTA:** l'opzione Super Smoke (affumicatura forte) può essere attivata solo quando la temperatura del barbecue è compresa fra 74 e 107 °C.



# CARATTERISTICHE DEL BARBECUE IRONWOOD (CONTINUA)

## FUNZIONE KEEP WARM (mantenere caldo)

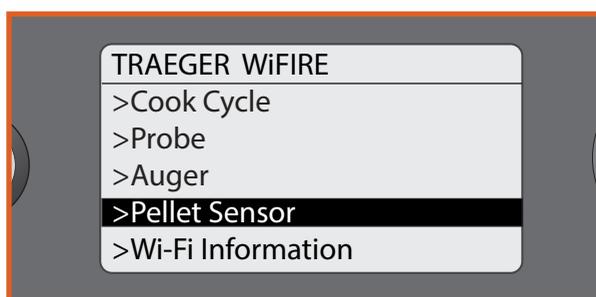
L'opzione Keep Warm (mantenere caldo) è una funzione che può essere usata per mettere in pausa il programma di cottura in qualsiasi momento mantenendo la temperatura del barbecue a 74 °C. Premere il pulsante KEEP WARM (mantenere caldo) per attivare la funzione. Premere di nuovo il tasto KEEP WARM (mantenere caldo) per riprendere la cottura.



## SENSORE PELLETT TRAEGER

Il sensore pellett Traeger sorveglia l'alimentazione dei pellet. Una volta selezionato dal menù, visualizza il livello corrente di pellet come percentuale in incrementi del 5%.

Se il sensore pellett Traeger è collegato correttamente, viene visualizzato "PELLET SENSOR Pellet Level: 100%" (SENSORE PELLETT Livello dei pellet: 100%). Se il sensore pellett Traeger non è collegato correttamente, viene visualizzato "PELLET SENSOR Sensor Disconnected Pellet Level: 0%" (SENSORE PELLETT Sensore scollegato Livello dei pellet: 0%).

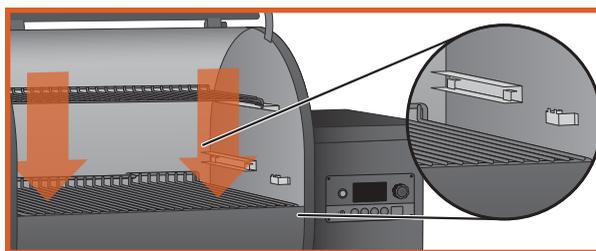


Il sensore pellett Traeger consente di controllare anche a distanza lo stato del livello dei pellet mediante l'app Traeger. Questo nuovo sistema invierà notifiche automatiche (TPS Reports) e allarmi sul vostro smartphone per avvisare che i pellet stanno per esaurirsi, ed evitare il piano cottura rimanga senza combustibile.

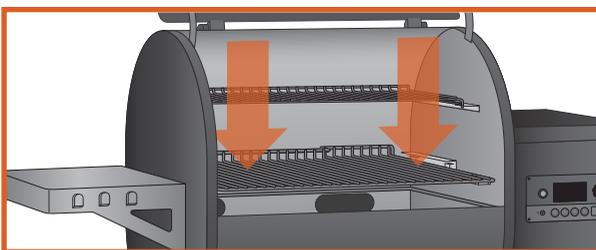
## GRIGLIA INFERIORE VERSATILE

Si può cambiare la collocazione della griglia inferiore per due diverse modalità di cottura: Posizione di scottatura e posizione di affumicatura.

Per la **posizione di Scottatura**, la griglia dovrebbe essere collocata nel punto più basso della cavità del barbecue, sulle staffe posteriori più basse e con il bordo nella parte anteriore. In questa posizione è massimizzato il calore radiante proveniente dalla vaschetta di raccolta del grasso e sugli alimenti scottati vengono impressi i segni della griglia.



Per la **posizione di Affumicatura**, collocare la griglia sulle staffe anteriori più alte, facendola scorrere nella scanalatura sulla parte posteriore. In questo modo il fumo può circolare liberamente per una cottura a convezione.

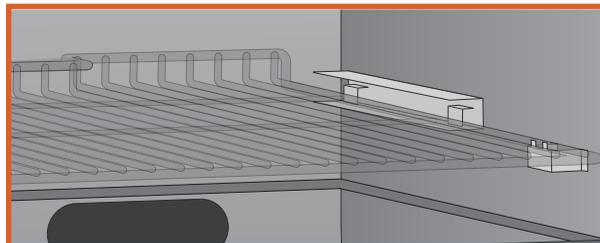


**NOTA:** la griglia superiore ha due posizioni, una centrale ed una arretrata. Sul retro dell'apparecchio vi sono dei ganci per appendervi la griglia superiore quando non viene usata.



## FERMI GRIGLIA

Posizionati nella parte anteriore delle staffe di scorrimento della griglia inferiore, i fermi assicurano una maggiore stabilità quando si accede agli alimenti. Semplicemente far scorrere la griglia verso l'esterno finché la barra trasversale non arriva a contatto del fermo, si potranno così girare gli hamburger o irrorare le costole facilmente senza che la griglia si ribalti



## COPERTURA PER IL BARBECUE

Voi non stareste sotto la pioggia senza una protezione - a meno che non abbiate "questa passione"! Proteggete il barbecue Traeger Ironwood con una copertura su misura di alta qualità, ideata per resistere agli agenti atmosferici. Questa resistente copertura è acquistabile online all'indirizzo [traegergrills.com](http://traegergrills.com).

# MANUTENZIONE DEL BARBECUE

## 1. FORMAZIONE E RIMOZIONE DI CREOSOTO E GRASSO

La combustione lenta dei pellet di legno produce catrame e altri vapori organici che, combinati con l'umidità espulsa, formano creosoto. I vapori di creosoto si condensano nello sfiato di scarico relativamente fresco delle fiamme a combustione lenta. Di conseguenza, il creosoto si accumula sul rivestimento dello sfiato di scarico. Una volta incendiato, il creosoto brucia generando un calore estremamente elevato. Le particelle di grasso che si diffondono nell'aria attraversano la camera di cottura. Parte di questo grasso si accumula sul rivestimento dello sfiato di scarico, in modo analogo al creosoto, e potrebbe provocare un incendio.

**NOTA:** i rivestimenti per le vaschette di raccolta del grasso Traeger consentono di mantenere pulita la griglia e di ridurre il rischio di fiammate.

Lo scarico del barbecue Traeger va ispezionato almeno due volte all'anno per verificare se si è formato un accumulo di creosoto e/o di grasso.

Inoltre, le gocce di grasso che fuoriescono dagli alimenti cadono nella vaschetta di raccolta del grasso, da dove vengono convogliate nel tubo di scarico per poi fuoriuscire dal barbecue ed essere raccolte nell'apposito secchio.

Questi sono i componenti del sistema di gestione del grasso Traeger (TGMS). Il grasso si accumula in tutti questi punti.

Tutti i componenti del TGMS devono essere ispezionati prima di ogni utilizzo per rilevare eventuali accumuli di grasso.

Se si rileva un accumulo di creosoto o grasso, si deve provvedere a rimuoverlo per ridurre il rischio di incendio.

Anche se il barbecue è molto grande, fare attenzione a non caricare troppi alimenti che possono rilasciare grandi quantità di grasso infiammabile, per esempio, più di mezzo chilo di pancetta, specialmente se l'apparecchio non è stato sottoposto a una manutenzione adeguata. Se durante l'utilizzo precedente del barbecue sono state prodotte grandi quantità di grasso infiammabile, si consiglia vivamente di rimuoverlo prima di riutilizzare l'apparecchio.

## 2. PULIZIA DELLE SUPERFICI INTERNE:

**PERICOLO!** Spegnerne l'interruttore (O) e scollegare il cavo di alimentazione.

**ATTENZIONE!** Il grasso accumulato è più facile da rimuovere quando il barbecue è ancora caldo, ma non bollente. **Prestare attenzione per evitare ustioni.** Si consiglia l'uso di guanti.

Rimuovere periodicamente il grasso dallo scarico a V e dal tubo di scarico. Se si lascia accumulare una quantità eccessiva di grasso nello scarico a V o se il grasso intasa il tubo di scarico, si potrebbe verificare un incendio. Si consiglia di pulirli regolarmente.

Rimuovere tutte le griglie e la vaschetta di raccolta del grasso. In questo modo si accede allo scarico a V del grasso e all'apertura del tubo di scarico all'interno del barbecue. Eliminare i depositi di grasso dall'interno dello scarico a V e del tubo di scarico utilizzando un utensile rigido non metallico. Usando l'utensile, si può spingere verso il basso gran parte del grasso attraverso il tubo di scarico per farlo poi cadere nell'apposito secchio. Eliminare i residui di grasso rimasti con salviette di carta o stracci monouso. Per rimuovere il grasso dalle superfici interne del barbecue è possibile utilizzare anche salviette di carta o stracci monouso.

## 3. PULIZIA DELLE SUPERFICI INTERNE:

**PERICOLO!** Spegnerne l'interruttore di alimentazione (O) e scollegare il cavo di alimentazione.

Utilizzare uno straccio monouso o un panno inumidito con acqua calda e saponata per rimuovere il grasso dall'esterno del barbecue. **NON** utilizzare detergenti per forni, detergenti abrasivi o tamponi di pulizia abrasivi sulle superfici esterne del barbecue.

## 4. CONSERVAZIONE ALL'ESTERNO:

**ATTENZIONE!** Se il barbecue viene conservato all'esterno durante le stagioni piovose, assicurarsi che non entri acqua nella tramoggia per i pellet. Se bagnati, i pellet di legno si espandono notevolmente e tendono a incepparsi nella coclea. Quando non viene utilizzato, coprire sempre il barbecue con l'apposita copertura per barbecue Traeger. Questa copertura su misura può essere acquistata all'indirizzo [traegergrills.com](http://traegergrills.com).

## 5. PULIZIA DELLE GRIGLIE:

**ATTENZIONE!** Per ottenere i risultati migliori, pulire le griglie quando sono ancora calde. **Prestare attenzione per evitare ustioni.** Si consiglia di tenere una spazzola per la pulizia con manico lungo vicino al barbecue. Dopo aver rimosso gli alimenti, dare una rapida spazzolata alla griglia. L'operazione è breve e permette di utilizzare immediatamente il barbecue quando sarà nuovamente necessario.



## 6. RIMOZIONE DELLA CENERE ALL'INTERNO E ATTORNO AL BRACIERE (OGNI 20 ORE DI UTILIZZO):

**PERICOLO!** Spegnerne l'interruttore di alimentazione (O) e scollegare il cavo di alimentazione.

**AVVERTENZA!** Assicurarsi che il barbecue sia FREDDO prima di rimuovere la cenere.

**AVVERTENZA!** Lo smaltimento della cenere deve essere effettuato solo seguendo questa procedura.

La cenere in eccesso nel braciere può causare lo spegnimento della fiamma. Il braciere deve essere ispezionato e pulito di tanto in tanto per rimuovere la cenere accumulata. Anche in questo caso, la rimozione della cenere all'interno e attorno al braciere deve essere effettuata solo quando il barbecue è FREDDO.

Rimuovere le griglie, la vaschetta di raccolta del grasso e il deflettore di calore per consentire l'accesso al braciere e all'interno del barbecue. La maggior parte della cenere all'esterno del braciere può essere rimossa con una paletta metallica per caminetto o con attrezzi simili.

**AVVERTENZA!** Un aspirapolvere per cenere è il mezzo migliore per rimuovere la cenere dal braciere, ma deve essere utilizzato con estrema attenzione per evitare il rischio di incendio. Anche in questo caso, la rimozione della cenere dal braciere deve essere effettuata solo quando il barbecue è FREDDO.

Un aspirapolvere senza sacchetto e con contenitore metallico è lo strumento più adeguato. Tuttavia, quasi tutti gli aspirapolvere possono essere usati in sicurezza se si osserva la procedura seguente.

Dopo essersi assicurati che la cenere nel braciere sia FREDDA, aspirare la cenere dall'interno del braciere.

- a. Se l'aspirapolvere è un modello senza sacchetto, svuotare il serbatoio di raccolta della polvere dai rifiuti accumulati in precedenza. Aspirare quindi la cenere dall'interno del braciere. Una volta pulito il braciere, svuotare immediatamente il serbatoio di raccolta nel contenitore metallico descritto di seguito. Assicurarsi che non vi siano residui di cenere nel serbatoio di raccolta.
- b. Se l'aspirapolvere è un modello che utilizza sacchetti monouso, applicare un nuovo sacchetto. Aspirare quindi la cenere dall'interno del braciere. Una volta pulito il braciere, rimuovere il sacchetto dall'aspirapolvere e riporlo immediatamente nel contenitore metallico descritto di seguito.

## 7. SMALTIMENTO DELLE CENERI:

**AVVERTENZA!** La cenere deve essere posta in un contenitore metallico con coperchio a tenuta stagna. Il contenitore di cenere chiuso deve essere deposto su un pavimento non infiammabile o a terra, lontano da tutti i materiali combustibili, in attesa dello smaltimento finale. Se la cenere viene smaltita per interrimento o dispersa localmente in altro modo, deve essere conservata nel contenitore chiuso finché non si è raffreddata completamente.

8. Se il cavo di alimentazione subisce danni, deve essere sostituito con un cavo speciale disponibile presso il produttore o un centro di assistenza.

# DOMANDE FREQUENTI

Di seguito sono riportate le domande più frequenti con le relative risposte:

DOMANDA	RISPOSTA
<b>Perché il barbecue non si accende?</b>	Verificare l'alimentazione nella presa elettrica. Se il cavo di alimentazione è collegato a un interruttore differenziale, controllare e, se necessario, resettare. Avviare il barbecue. Se non si verifica alcuna accensione, vedere la risposta successiva.
	<b>PERICOLO!</b> Spegnerne l'interruttore (0) e scollegare il cavo di alimentazione. Rimuovere il comando e controllare il fusibile sul retro. Sostituire il fusibile se bruciato. Reinstallare il comando.
	Controllare il funzionamento della ventola di tiraggio e del motore della coclea. Se sono entrambi in funzione, l'accenditore deve essere sostituito. Se uno o entrambi non funzionano, contattare il servizio clienti VIP-365 di Traeger (vedere pagina 35) per ulteriori informazioni sulla risoluzione dei problemi o per effettuare un ordine.
	Verificare la presenza di pellet nella tramoggia per i pellet. Se si tratta dell'accensione iniziale o se nel barbecue sono finiti i pellet, attendere un arco di tempo sufficiente per l'alimentazione dei pellet dalla tramoggia al braciere (possono essere necessari fino a 7 minuti).
	Avviare il barbecue. Vedere "Uso del barbecue" a pagina I3. Se i pellet continuano a non arrivare nel braciere, passare alla risposta successiva.
	Se il motore della coclea è in funzione (controllare la paletta della ventola sul retro del motore), il problema è nel comando digitale, che deve essere sostituito. Contattare il proprio rivenditore Traeger o il servizio clienti VIP-365 Traeger (vedere a pag. 35) per effettuare un ordine.
<b>Perché i pellet non arrivano nel braciere?</b>	Se il motore della coclea <b>non</b> è in funzione ma la ventola di tiraggio è in funzione, il problema è nel sistema della coclea, che va controllato:
	Con l'interruttore spento (0), localizzare la piccola pala della ventola sul retro del motore della coclea.
	<b>ATTENZIONE!</b> Tenendo d'occhio la pala della ventola, accendere l'interruttore (I). Se la pala della ventola non gira, spegnere l'interruttore (0). Questa condizione indica che il motore della coclea è difettoso e che deve essere sostituito. Contattare il proprio rivenditore Traeger o il servizio clienti VIP-365 Traeger (vedere a pag. 35) per effettuare un ordine.
	Se la pala della ventola gira per un po' e poi si ferma, continuare a tenerla d'occhio e spegnere l'interruttore (0). Se la pala della ventola si muove leggermente, questo indica un inceppamento nel sistema della coclea, che deve essere rimosso.
	<b>PERICOLO!</b> Spegnerne l'interruttore (0) e scollegare il cavo di alimentazione. Rimuovere i pellet dalla tramoggia. Controllare la presenza di corpi estranei e pellet bagnati o decomposti, che possono causare inceppamenti nel sistema della coclea. Per rimuovere un inceppamento all'interno della coclea occorre smontarla. Vedere la sezione "Come si smonta la coclea in caso di inceppamento?" alla pagina seguente.
<b>Perché la temperatura del barbecue è fluttuante?</b>	Fluttuazioni di temperatura sono normali nei barbecue Traeger. Una fluttuazione significativa potrebbe essere provocata dal vento, dalla temperatura dell'aria, da un uso improprio o dalla mancanza di manutenzione del barbecue.



DOMANDA	RISPOSTA
<b>Come si smonta la coclea in caso di inceppamento?</b>	<b>PERICOLO!</b> Spegnere l'interruttore (0) e scollegare il cavo di alimentazione.
	<b>ATTENZIONE!</b> Se il barbecue è ancora caldo, lasciarlo raffreddare completamente.
	Rimuovere tutte le coperture per consentire l'accesso al motore della coclea.
	Rimuovere la vite che collega l'albero motore della coclea all'albero della coclea e la vite che trattiene la boccola della coclea nel tubo della stessa.
	Usando una piccola chiave per tubi o pinze di bloccaggio sull'albero della coclea, ruotare la coclea in senso antiorario. La coclea ruoterà con difficoltà fino a sbloccarsi; poi ruoterà liberamente.
	Smontare la coclea. Rimuovere tutti i pellet, la cenere o i corpi estranei dalla coclea, dal tubo della coclea e dal braciere. (Vedere le istruzioni a pagina 27 per le corrette operazioni di gestione e smaltimento della cenere).
	Carteggiare le superfici esterne della coclea con carta abrasiva a grana media. Controllare l'interno della coclea e, se necessario, carteggiarla. Una volta terminato, aspirare la grana abrasiva dal tubo della coclea e dal braciere. Controllare che la coclea ruoti liberamente.
<b>Come posso proteggere la vernice?</b>	Reinserire l'albero della coclea nell'albero motore della coclea.
	Utilizzare una copertura protettiva sul barbecue per proteggere la vernice. Si consiglia vivamente di utilizzare una copertura per barbecue Traeger. Le coperture per barbecue sono disponibili presso i rivenditori Traeger o nel nostro sito web <a href="http://traegergrills.com">traegergrills.com</a> .
<b>Dove posso trovare i ricambi per il barbecue?</b>	Ogni 90 giorni, utilizzare una cera per auto di alta qualità sulle superfici esterne del barbecue. <b>APPLICARE LA CERA SOLO SE IL BARBECUE È FREDDO.</b>
	Rivolgersi al proprio rivenditore Traeger. Il ricambio può essere immediatamente disponibile a magazzino, oppure può essere necessario ordinarlo.
	Contattare il servizio clienti VIP-365 di Traeger (vedere a pag. 35) per effettuare un ordine. In entrambi i casi, indicare nome, numero di telefono, indirizzo, modello e numero di serie del barbecue (riportati sull'etichetta all'interno del coperchio della tramoggia), oltre al numero di identificazione del componente riportato nell'illustrazione o nell'elenco dei componenti.

# RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

## MESSAGGI D'ERRORE

Anche se è raro, è possibile che sul pannello di controllo venga visualizzato un messaggio di errore o di avvertenza. Fare riferimento alla seguente tabella per capire quali sono i potenziali problemi e come risolverli:

MESSAGGIO ERRORE	SOLUZIONE
<b>High Temp Error</b> (errore di alta temperatura)	Questo errore si verifica quando la temperatura nel barbecue raggiunge valori superiori a 288 °C per più di 45 secondi. Lasciare raffreddare il barbecue, quindi spegnerlo. Rimuovere eventuali residui di pellet dal braciere e riavviare il barbecue. Se il problema persiste, contattare il servizio clienti.
<b>Low Temp Error</b> (errore di bassa temperatura)	Questo errore si verifica se la temperatura del barbecue scende al di sotto di 49 °C per 10 minuti, portando allo spegnimento dell'apparecchio. Per risolvere il problema, rimuovere i pellet dal braciere e introdurre altri pellet nella tramoggia. Spegnerne e riaccendere il controller e riavviare il barbecue. Se il problema persiste, contattare il servizio clienti.
<b>Temp Sensor Out</b> (guasto sensore temperatura)	Questo errore si verifica se la temperatura del barbecue è di 368 °C o superiore per 10 secondi. Potrebbe trattarsi di un guasto. Lasciare raffreddare il barbecue e riavviarlo. Se il problema persiste, contattare il servizio clienti.
<b>Failed to Ignite</b> (mancata accensione)	Questo errore si verifica se nel barbecue sono finiti i pellet o se l'accenditore non riesce a eseguire l'accensione. Controllare la presenza di pellet nella tramoggia e pulire il braciere. Se il problema persiste, sostituire l'accenditore o chiamare il servizio clienti.
<b>Igniter Disconnect</b> (accenditore scollegato)	Questo errore si verifica quando il controller non rileva l'accenditore. Controllare se l'accenditore è collegato e riavviare il barbecue. Se il problema persiste, sostituire l'accenditore o chiamare il servizio clienti.
<b>Fan Disconnected</b> (ventola scollegata)	Questo errore si verifica se il controller non rileva la ventola. Accertarsi che la ventola sia collegata e riavviare il barbecue. Se il problema persiste, potrebbe essere necessario sostituire la ventola o contattare il servizio clienti.
<b>Auger Disconnected</b> (coclea scollegata)	Questo errore si verifica quando il controller non rileva il motore della coclea. Controllare se il motore è collegato e riavviare il barbecue. Se il problema persiste, sostituire il motore della coclea o contattare il servizio clienti.
<b>Auger Overcurrent</b> (sovracorrente della coclea)	Questo errore si verifica se il motore della coclea è danneggiato o inceppato. Utilizzare la funzione Clear Auger (sgombra coclea) all'interno del menu di controllo e riavviare il barbecue. Se il problema persiste, potrebbe essere necessario sostituire il motore della coclea o contattare il servizio clienti.
<b>Low Temp Warning</b> (avvertenza di bassa temperatura)	Questa avvertenza viene visualizzata se la fiamma del barbecue si spegne senza più riaccendersi. Controllare i pellet e riavviare il barbecue.
<b>Ignition Warning</b> (avvertenza di accensione) (solo notifica app)	Questa avvertenza viene visualizzata se il barbecue non rileva un'accensione corretta entro l'arco di tempo previsto. Controllare i pellet e riavviare il barbecue.
<b>Low Ambient Temp</b> (temperatura ambiente bassa)	Questa avvertenza viene visualizzata quando la temperatura ambiente scende al di sotto di -29 °C per più di 30 secondi. Sebbene il controller continui a funzionare, il display potrebbe subire danni. Se il barbecue si accende, controllare se il display funziona come previsto. Se il barbecue non si accende, riscaldarlo e controllare che il display e il controller funzionino regolarmente. In caso contrario, contattare il servizio clienti.
<b>Probe Fell Out</b> (sonda disinserita)	Questa avvertenza viene visualizzata se la sonda non è completamente inserita nell'alimento. Il messaggio viene attivato quando la sonda si trova a una temperatura che supera i 104 °C mentre il barbecue è in funzione. Reinscrivere la sonda nell'alimento come indicato alle pagine 19 e 20.
<b>Bad Probe</b> (sonda guasta)	Questa avvertenza viene visualizzata se il controller rileva un cortocircuito nella sonda per 10 secondi. La sonda deve essere sostituita. Per ordinare una nuova sonda, visitare il sito <a href="http://traegergrills.com">traegergrills.com</a> .

## CANCELLAZIONE DEGLI ERRORI

Per eliminare gli errori usare l'opzione Menu - Settings (impostazioni) - Clear Notifications (cancella notifiche). Poiché ogni errore porta a un raffreddamento del barbecue, se un errore viene cancellato mentre il barbecue è in fase di raffreddamento, la schermata principale visualizza il messaggio "Cooling Down. . ." (raffreddamento in corso) fino al termine del raffreddamento. Si noti che alcuni errori, come Temp Sensor Out (guasto sensore temperatura), verranno visualizzati di nuovo anche dopo la cancellazione. Ciò indica che le condizioni che hanno causato l'errore persistono ancora. Anche un ciclo di spegnimento-accensione del barbecue, procedura abituale per molti utenti, porta alla cancellazione di eventuali errori.

## PROBLEMI/DOMANDE SU WiFIRE

PROBLEMA/DOMANDA	SOLUZIONE CONSIGLIATA
L'app visualizza costantemente "Lost Connection Attempting to Reconnect" (connessione persa Tentativo di riconnessione in corso).	Il segnale Wi-Fi potrebbe essere debole. Provare a spostare il barbecue più vicino al router o il router più vicino al barbecue, oppure estendere la rete wireless.
Lo stato del barbecue nella app è visualizzato come "Unknown" (sconosciuto).	Provare a spegnere e riaccendere il barbecue.
	Provare a ri-acoppiare la rete nelle impostazioni del barbecue: 1. Andare alla sezione "Remote" (controllo a distanza) della app. 2. Selezionare l'icona dell'ingranaggio nell'angolo in alto a destra sullo schermo del barbecue. 3. Selezionare "Re-Pair Network" (ri-accoppiamento rete) sotto a Grill Settings (impostazioni barbecue).
Vorrei cambiare/aggiornare il nome del mio barbecue.	Cancellare il barbecue dalla app e scollegarlo dalla rete Wi-Fi: 1. Andare alla sezione "Remote" (controllo a distanza) della app. 2. Selezionare l'icona dell'ingranaggio nell'angolo in alto a destra sullo schermo del barbecue. 3. Selezionare "Delete Grill" (elimina barbecue) in Grill Settings (impostazioni barbecue). 4. Ri-acoppiare la rete in Grill Settings (impostazioni barbecue).
	1. Andare alla sezione "Remote" (controllo a distanza) della app. 2. Selezionare l'icona dell'ingranaggio nell'angolo in alto a destra sullo schermo del barbecue. 3. Selezionare "Edit Grill Name" (modifica nome barbecue) in Grill Settings (impostazioni barbecue)
Come posso vedere quanto è forte il segnale Wi-Fi sul barbecue?	1. Andare alla sezione "Remote" (controllo a distanza) della app. 2. Selezionare l'icona dell'ingranaggio nell'angolo in alto a destra sullo schermo del barbecue. 3. Selezionare "Grill Settings" (impostazioni barbecue) quindi "Network Settings" (impostazioni di rete). 4. La potenza del Wi-Fi viene visualizzata come segue: • Excellent: (eccellente) la potenza del segnale è > -50 db • Good: (buona) la potenza del segnale va da -50 a -59 db • Fair: (giusta) la potenza del segnale va da -60 a -69 db • Poor: (scarsa) la potenza del segnale va da -70 a -79 db • Unusable: (inutilizzabile) la potenza del segnale è < -80 db
Posso accendere il mio barbecue usando la app?	Per motivi di sicurezza, l'accensione del barbecue non è disponibile tramite la app.
Posso spegnere il mio barbecue usando la app?	1. Andare alla sezione "Remote" (controllo a distanza) della app. 2. Selezionare l'icona dell'ingranaggio nell'angolo in alto a destra sullo schermo del barbecue. 3. Selezionare "Shut Down Grill" (spegni barbecue).
Compare la scritta che il mio barbecue è già stato assegnato a un altro account. Cosa devo fare?	Contattare il servizio clienti.
Come faccio per cancellare il barbecue dal mio account?	1. Andare alla sezione "Remote" (controllo a distanza) della app. 2. Selezionare l'icona dell'ingranaggio nell'angolo in alto a destra sullo schermo del barbecue. 3. Selezionare "Delete Grill" (elimina barbecue) Grill Settings (impostazioni barbecue).

# CONSIGLI PER L'USO

1. È possibile modificare la temperatura in qualsiasi momento durante la cottura per aumentare o diminuire la temperatura. Per effettuare commutazioni da gradi Fahrenheit a Celsius e viceversa:  
Selezionare Temperature Units (unità di temperatura) dal menu. Ruotare il selettore per scegliere tra i gradi FAHRENHEIT (°F) e CELSIUS (°C). Premere la parte centrale del selettore per confermare. L'impostazione selezionata sarà indicata dal simbolo \*. Ora le temperature saranno visualizzate nell'unità di misura selezionata.
2. **AVVERTENZA!** Il barbecue Traeger Ironwood non va mai spostato quando è caldo. Se si trasporta il barbecue in un veicolo dopo averlo usato, assicurarsi che la fiamma sia completamente spenta e che l'apparecchio sia freddo prima di caricarlo sul veicolo. Fare in modo che non entri mai acqua nel braciere perché può provocare l'inceppamento della coclea.
3. Il barbecue Traeger Ironwood è progettato per funzionare con lo sportello chiuso. La cottura con lo sportello aperto prolunga notevolmente il tempo di cottura.
4. **ATTENZIONE!** Non introdurre mai manualmente dei pellet nel braciere caldo. Questa operazione è pericolosa e si corre il rischio di subire gravi ustioni. Se si esauriscono i pellet e si lascia spegnere la fiamma durante la cottura, lasciare raffreddare completamente il barbecue e seguire le istruzioni relative alla "Pulizia della tramoggia", a pagina 22.
5. **ATTENZIONE!** Accertarsi che il deflettore di calore sia posizionato correttamente sulle relative staffe di fissaggio. Se non è posizionato correttamente, il calore diretto e la fiamma potrebbero fuoriuscire dal braciere e incendiare il grasso presente nel barbecue.
6. Tenere sempre in considerazione il tipo di alimento che si sta cucinando.
  - Per gli alimenti di minore spessore occorrono calore elevato e tempi di cottura più brevi, mentre per gli alimenti di maggiore spessore occorrono calore basso e tempi di cottura più lunghi.
  - A parità di temperatura, la cottura delle verdure richiede più tempo di quella delle carni.
  - Controllare sempre che la temperatura interna della carne che si sta cuocendo raggiunga temperature sicure per il consumo umano.
  - **La funzione Keep Warm (mantenere caldo) non è concepita per cucinare correttamente gli alimenti.**
7. **AVVERTENZA!** Se durante l'affumicatura la fiamma nel braciere si spegne e nella tramoggia è ancora presente una quantità sufficiente di pellet, è importante seguire queste istruzioni. La mancata osservanza di questa precauzione può causare un pericoloso "surriscaldamento" del barbecue a causa di un eccesso di pellet incombusti nel braciere.
  - **PERICOLO!** Spegnerne l'interruttore di alimentazione sul retro del barbecue (O) e scollegare il cavo di alimentazione. Lasciare raffreddare completamente il barbecue. Aprire lo sportello e rimuovere tutti gli alimenti, le griglie, la vaschetta di raccolta del grasso e il deflettore di calore.
  - **AVVERTENZA! Pericolo di fumo**  
Durante l'avvio si può verificare una condizione di presenza di pellet in eccesso, con conseguente formazione di fumo bianco insolitamente denso e di lunga durata. Se si verifica questa condizione, spegnere il barbecue con l'interruttore di alimentazione e scollegare l'apparecchio dalla presa elettrica. Se questa condizione persiste a lungo, l'accensione parziale può creare un accumulo di gas che possono incendiarsi facendo emettere un "borbottio" al coperchio. Se viene emesso questo borbottio e il barbecue non è stato sottoposto ad adeguata manutenzione come descritto nella sezione "Manutenzione del barbecue", pagg. 26-27, il grasso può prendere fuoco. Per rimediare a questa condizione, lasciare raffreddare completamente il barbecue, rimuovere tutti i componenti interni e rimuovere tutta la cenere e i pellet dal barbecue e dal braciere (vedere pagina 27, "Rimozione della cenere all'interno e attorno al braciere").



- **AVVERTENZA!** Rimuovere tutti i pellet incombusti e la cenere all'interno e attorno al braciere. (Vedere le istruzioni a pagina 27 per le corrette operazioni di gestione e smaltimento della cenere).
- Prima di sostituire il deflettore di calore, la vaschetta di raccolta del grasso e le griglie del barbecue, collegare il cavo di alimentazione a una presa elettrica con messa a terra appropriata e accendere l'interruttore (I). I pellet dovrebbero cadere nel braciere e l'accenditore dovrebbe iniziare a riscaldarsi (inizierà a diventare rosso). **ATTENZIONE!** Non toccare l'accenditore.
- Quando la fiamma nel braciere inizia a spegnersi, spegnere l'interruttore (O). Lasciare raffreddare il barbecue. Ora si possono riposizionare nel barbecue il deflettore di calore, la vaschetta di raccolta del grasso, le griglie e gli alimenti.

#### 8. MONOSSIDO DI CARBONIO:

**AVVERTENZA!** Seguire queste linee guida per evitare che amici, parenti, animali domestici o altre persone presenti possano subire un'intossicazione da questo gas incolore e inodore.

I sintomi di intossicazione da monossido di carbonio sono i seguenti: cefalea, vertigini, debolezza, nausea, vomito, sonnolenza e confusione. Il monossido di carbonio riduce la capacità del sangue di trasportare ossigeno. Livelli bassi di ossigeno nel sangue possono portare a stati di incoscienza e alla morte.

Consultare un medico se durante la cottura o in prossimità dell'apparecchio si presentano sintomi simili a quelli del raffreddore o dell'influenza. L'intossicazione da monossido di carbonio può essere facilmente confusa con i sintomi di un raffreddore o di un'influenza e quindi essere diagnosticata troppo tardi.

Il consumo di alcol e di droghe aggrava gli effetti dell'intossicazione da monossido di carbonio.

Il monossido di carbonio è particolarmente tossico per le donne in gravidanza e il feto, per i bambini, gli anziani, i fumatori e le persone con problemi ematici o a carico dell'apparato circolatorio, per esempio anemie o malattie cardiache.

#### 9. GESTIONE DEL GRASSO:

**ATTENZIONE!** Gli incendi di grasso sono causati da una manutenzione non corretta del barbecue e dalla mancata pulizia regolare del sistema di gestione del grasso Traeger (TGMS) (vedere "Manutenzione del barbecue" a pagg. 26-27). Nel caso improbabile di un incendio del grasso durante la cottura, spegnere il barbecue e tenere chiuso lo sportello fino alla completa estinzione delle fiamme. Non tenere mai aperto lo sportello durante la combustione del grasso. Se il fuoco non si spegne, cospargerlo leggermente di bicarbonato di sodio.

**NOTA:** se sostituiti frequentemente, i rivestimenti per le vaschette di raccolta del grasso Traeger consentono di mantenere pulita la griglia e di ridurre il rischio di fiammate.

**ATTENZIONE! Prestare attenzione per evitare ustioni.**

Se questo sistema non funziona, rimuovere con cautela gli alimenti dal barbecue e tenere chiuso lo sportello fino allo spegnimento completo del fuoco. Ancora una volta, prestare attenzione per non ustionarsi. Quando il barbecue è completamente freddo, rimuovere tutti i componenti interni. Rimuovere i depositi di grasso dal TGMS. Sostituire la vaschetta di raccolta del grasso e le griglie, riavviare il barbecue e riprendere la cottura.



# NOTAS



# MANUTENZIONE E GARANZIA



## IL LEGGENDARIO SERVIZIO CLIENTI TRAEGER

è il migliore in assoluto. Per qualsiasi domanda sul barbecue Traeger o per avere consigli su come cucinare per la prima volta il tacchino per il giorno del Ringraziamento, potete rivolgervi con fiducia ai nostri esperti. Siamo disponibili 365 giorni all'anno, anche nei giorni festivi, perché siamo cuochi, non banchieri!

Per ricevere assistenza durante le operazioni di montaggio o installazione, oppure per questioni relative ai ricambi o al servizio clienti (solo in inglese, per favore), potete telefonare, inviare un'e-mail o scriverci:

### SERVIZIO CLIENTI TRAEGER

Telefono: 1-844-9WiFIRE  
Dalle 6:00 alle 20:00, fuso orario MT  
E-mail: [service@traegergrills.com](mailto:service@traegergrills.com)

### TRAEGER PELLETT GRILLS LLC

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



## GARANZIA LIMITATA DI 3 ANNI (SOLO PER GLI U.S.A.)

Traeger Pellet Grills LLC garantisce questo barbecue da eventuali difetti di materiale e di lavorazione in condizioni di normale utilizzo e manutenzione per un periodo di tre (3) anni dalla data di acquisto originale.

Traeger Pellet Grills LLC fornirà un ricambio sostitutivo per qualsiasi componente che si riveli difettoso. Il/i componente/i originale/i approvato/i per la restituzione dal Reparto Ricambi Traeger deve/devono essere restituito/i in porto franco.

La presente garanzia non include le spese di manodopera per l'individuazione del guasto o la sostituzione di componenti difettosi, né le spese di trasporto per la spedizione di tali componenti.

Traeger Pellet Grills LLC non sarà responsabile ai sensi di questa o di qualsiasi altra garanzia implicita per eventuali danni accidentali o consequenziali. La presente garanzia conferisce al cliente al dettaglio specifici diritti legali; il cliente può avere altri diritti che variano da stato a stato.

La presente garanzia decadrà qualora l'apparecchio non venga assemblato o utilizzato in conformità alle presenti istruzioni, o venga rivenduto o ceduto a un'altra persona, qualora vengano utilizzati componenti, accessori o combustibili non compatibili con il barbecue, qualora l'apparecchio venga utilizzato per applicazioni commerciali o di ristorazione, o qualora l'utente utilizzi l'apparecchio in modo improprio o non lo sottoponga a una corretta manutenzione.

Per evadere una richiesta di sostituzione in garanzia, Traeger Pellet Grills LLC potrà richiedere una prova della data di acquisto. La ricevuta di acquisto o la fattura deve quindi essere conservata in un luogo sicuro assieme al presente certificato.





# IL MASSIMO DEL SAPORE

**SFRUTTA TUTTA LA POTENZA  
DEL TUO BARBECUE  
CON L'APP TRAEGER**

**SEGUITECI SU @TRAEGERGRILLS**



**#TraegerIronwood**

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

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