



MANUALE DELL'UTENTE RANGER

**INIZIATE LA GRIGLIATA
E POSTATE DELLE FOTO DEI
VOSTRI CUOCHI ALL'OPERA
CON #TRAEGERGRILLS**

**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.**

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, il combustibile — legno, gas o carbonella — usato nel processo di cottura sprigiona 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 mai 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. 22-23, 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 23, "Rimozione della cenere all'interno e attorno al braciere").

AVVERTENZA!

Pericolo di ustioni

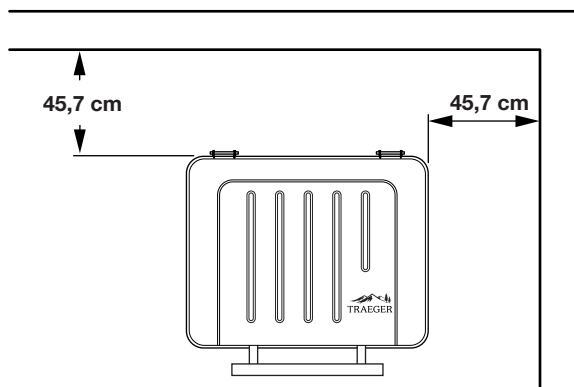
Diverse parti del barbecue diventano molto calde durante l'uso. Per evitare ustioni occorre quindi prestare particolare attenzione, sia durante l'uso sia dopo, quando il barbecue è ancora caldo.

- 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 di materiale combustibile, è necessario mantenere una **DISTANZA MINIMA** di 102 cm.



AVVERTENZA!

Pericolo di contaminazione dell'aria

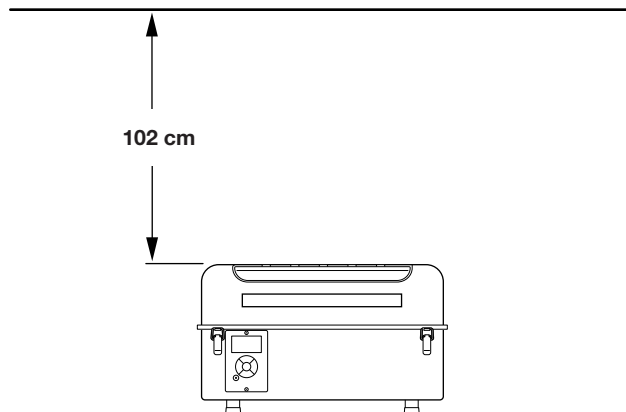
- Montare e utilizzare questo barbecue osservando **RIGOROSAMENTE** le istruzioni fornite nella Guida al Montaggio e nel Manuale dell'Utente.
- Questo barbecue è destinato **ESCLUSIVAMENTE ALL'USO ALL'ARIA APERTA**.
- Non usare mai pellet per riscaldamento nel barbecue perché possono contenere contaminanti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



VI OFFRIAMO TUTTO QUELLO CHE VI SERVE

TraegerGrills.com/Shop
TraegerGrills.com/Dealers

INSAPORITORI



PELLET



SALSE





INDICE

- 2** Informazioni importanti per la sicurezza
- 6** Come conferire maggiore aroma alla cottura alla griglia
- 8** Montaggio del barbecue
- 10** Panoramica del barbecue
- 13** Istruzioni per l'accensione iniziale
- 15** Avvio successivo
- 16** Uso del barbecue
- 17** Uso della sonda per la carne
- 18** Caratteristiche del barbecue Ranger
- 20** Consigli per l'uso
- 21** Risoluzione dei problemi
- 22** Manutenzione del barbecue
- 26** Servizio clienti
- 27** Garanzia

**Registrate il
vostro barbecue
online: riceverete
GRATUITAMENTE
un ebook Traeger**

Accedete a
traegergrills.com/register

COME CONFERIRE MAGGIORE AROMA ALLA COTTURA ALLA GRIGLIA

PELLET

Creare pellet per la cottura di alimenti di legno duro naturale al 100% è una cosa “naturale” per Traeger. I nostri stabilimenti negli Stati Uniti producono pellet ottenuti dalla lavorazione di puro legno duro, opportunamente miscelato per ottenere un equilibrio perfetto fra fumo e calore che assicura una qualità di cottura superiore per la gioia del vostro palato.

Il nostro processo di produzione di pellet di legno duro, della migliore qualità sul mercato, parte dalla fonte della materia prima. Realizziamo i nostri stabilimenti in regioni del paese vicino a boschi di piante di legno duro. Inoltre produciamo esclusivamente pellet per la cottura di alimenti per non contaminare i nostri macchinari.

I PELLETTI DI LEGNO DURO TRAEGER contengono solamente due componenti naturali: la nostra miscela di legni duri e un semplice olio di soia. Per la produzione di pellet di legno duro di qualità superiore che esaltano l'aroma e il sapore degli alimenti, “un minor numero di componenti” si traduce in “una qualità più elevata”. Nessun additivo, riempitivo o legante – soltanto il semplice aroma naturale.

DI LEGNO DURO

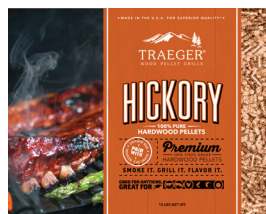
GUIDA AL PELLETTI

OTTIMO CON TUTTO. IDEALE PER:

ONTANO	
MELO	
CILIEGIO	
NOCE AMERICANO	
ACERO	
MESQUITE	
QUERCIA	
PECAN	

I NOSTRI PELLETTI DI LEGNO DURO SONO DISPONIBILI IN 8 GRANDI VARIETÀ!

CONFEZIONI



NOCE AMERICANO Cartone da 4,5 kg

I nostri pellet dall'aroma più famoso sono disponibili in un cartone da 4,5 kg facile da trasportare.



MISCELA PER LA COTTURA DI SELVAGGINA DI GRANDI DIMENSIONI Sacco da 15 kg

Traeger e Realtree si sono messi assieme per offrire una miscela esclusiva di pellet di noce americano e quercia rossa e bianca, con un retrogusto boschivo e di rosmarino. Questo aroma è ideale per la cottura di selvaggina di grandi dimensioni.

SACCHI DA 9 KG



ONTANO Sacco da 9 kg

Versatili grazie all'aroma delicato, i pellet di ontano producono molto fumo senza però coprire gli aromi più delicati.



ACERO Sacco da 9 kg

Dall'aroma delicato, con un accenno di dolcezza, i pellet d'acero sono ideali per la cottura di carne di maiale e, in particolare, di verdure.



MELO Sacco da 9 kg

Usati spesso per la cottura di pollame e maiale, i pellet di melo producono un fumo leggermente dolce che aiuta ad esaltare la carne dal sapore delicato.



MESQUITE Sacco da 9 kg

I pellet di mesquite, particolarmente apprezzati dai texani per i loro barbecue, conferiscono alla carne un intenso aroma di fumo.



CILIEGIO Sacco da 9 kg

Pellet dall'aroma intenso, il legno di ciliegio si presta per la cottura di alimenti a cui si vuole conferire un forte aroma di fumo.



QUERCIA Sacco da 9 kg

Dall'aroma più forte del ciliegio o del melo, ma meno intenso del noce americano, i pellet di quercia sono ideali per la cottura di pesce e manzo.



NOCE AMERICANO Sacco da 9 kg

I pellet di noce americano sono i più usati per i barbecue, rilasciano un ricco aroma, ideale complemento per la maggior parte dei tipi di carne.

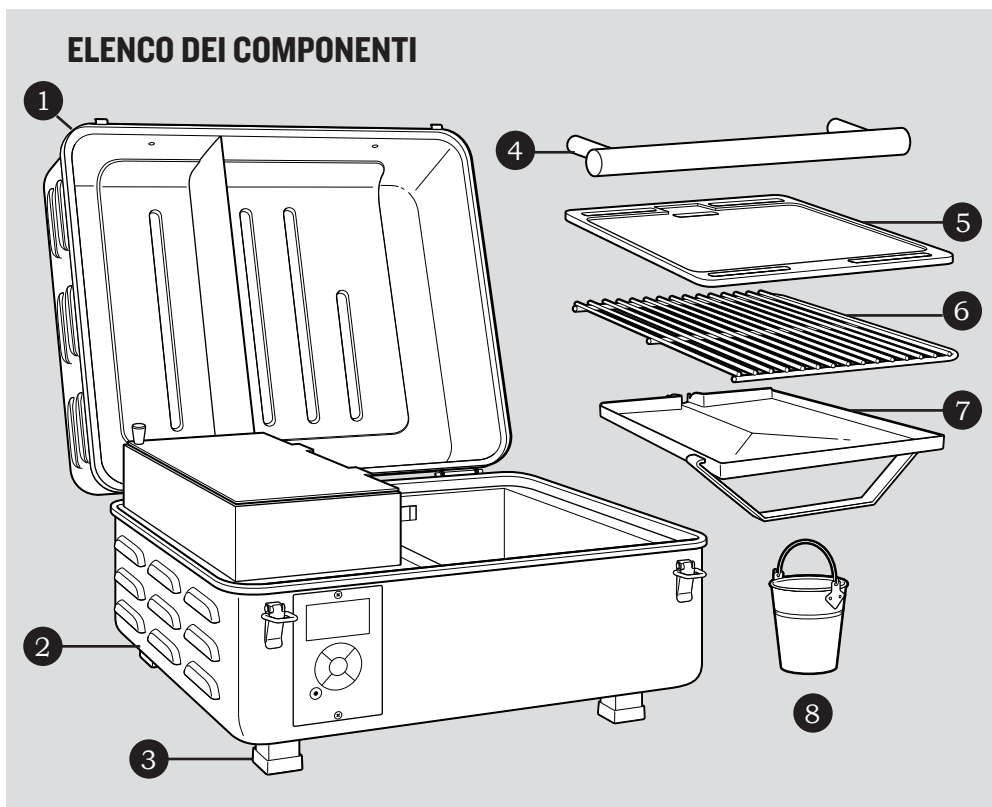


PECAN Sacco da 9 kg




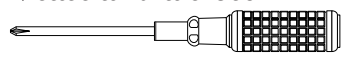


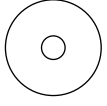
Dall'aroma delizioso simile a quello del noce e un po' speziato, i pellet di pecan sono ideali per la cottura di verdure, manzo, maiale, pollame o anche per prodotti da forno.

MONTAGGIO DEL BARBECUE

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



ACCESSORI PER IL MONTAGGIO

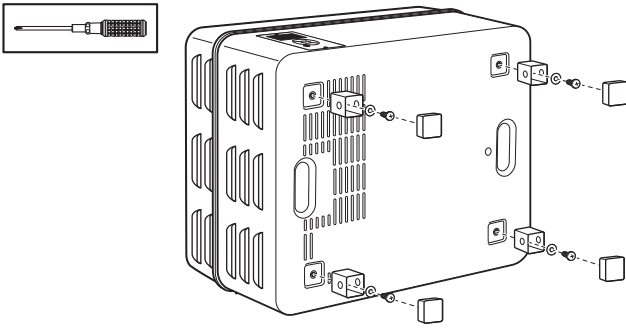
- A** Bulloni: 1/4-20x5/8" (6 pz.)*  
- B** Rondelle: 1/4" piana (6 pz.)* 
- C** 2 cacciaviti a croce 
- D** Gambe (4 pz.) 
- E** Tappi estremità gambe (4 pz.) 
- F** Rondelle di mica (2 pz.)* 
La forma può variare.

Componente	Descrizione
1	Coperchio del barbecue
2	Corpo del barbecue
3	Piedi con tappi
4	Maniglia del coperchio

Componente	Descrizione
5	Piastra in ghisa
6	Griglia
7	Vaschetta di raccolta del grasso
8	Secchio per la raccolta del grasso

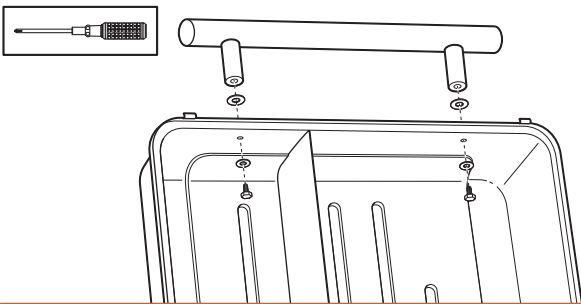
***NOTA:** i bulloni, le rondelle e le rondelle di mica sono spediti montati sulla maniglia.

1 INSTALLARE LE GAMBE



In questa fase: 3 A x 4 B x 4 C x 1 D x 4 E x 4

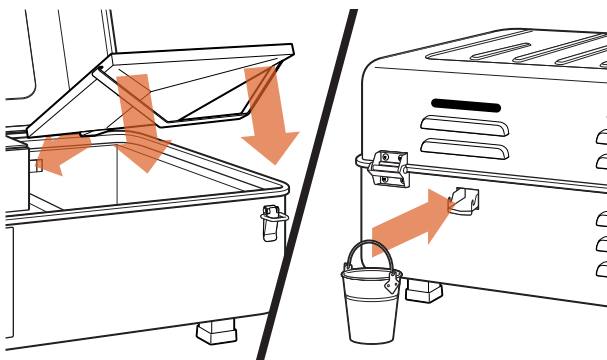
2 INSTALLARE LA MANIGLIA DEL COPERCHIO



NOTA: gli accessori per il montaggio della maniglia sono spediti montati sulla maniglia.

In questa fase: 4 A x 2 B x 2 C x 1 F x 2

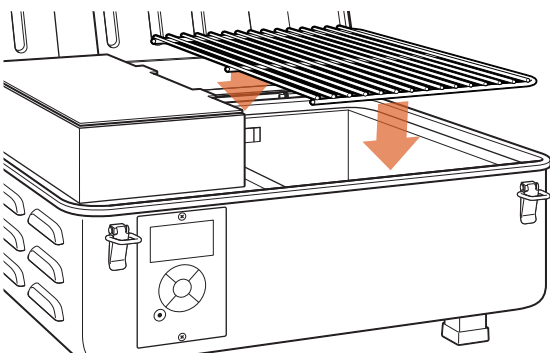
3 INSTALLARE LA VASCHETTA E POSIZIONARE IL SECCHIO PER LA RACCOLTA DEL GRASSO



NOTA: assicurarsi che lo scarico nella vaschetta di raccolta del grasso sporga oltre l'apertura sulla parte posteriore del barbecue.
IMPORTANTE: durante l'uso del barbecue, ricordarsi di posizionare il secchio per la raccolta del grasso sotto lo scarico della vaschetta!

In questa fase: 7 8

4 GRIGLIA RIVESTITA DI PORCELLANA



In questa fase: 6

PANORAMICA DEL BARBECUE

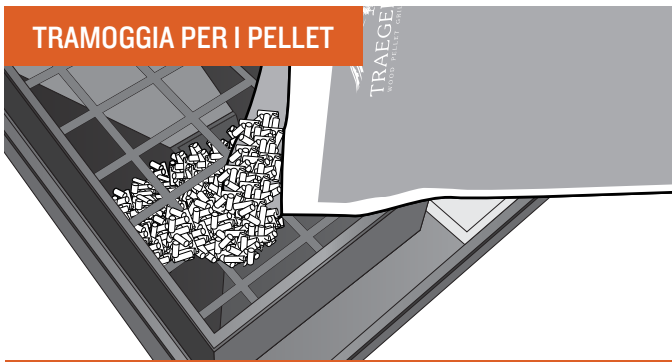
COMPONENTI E CARATTERISTICHE DEL BARBECUE



Componente	Descrizione
1	Coperchio del barbecue
2	Maniglia del coperchio
3	Piastra in ghisa
4	Griglia rivestita di porcellana
5	Vaschetta di raccolta del grasso
6	Foro di scarico del grasso (parte posteriore del barbecue)

Componente	Descrizione
7	Sonda per la carne
8	Secchio per la raccolta del grasso
9	Controller digitale con AGL (Advanced Grilling Logic)
10	Tramoggia per i pellet
11	Interruttore di alimentazione (parte posteriore del barbecue)
12	Coperchio della tramoggia per i pellet

TRAMOGGIA PER I PELLETTI



La tramoggia per i pellet con una capacità di 4,1 kg vi permette di grigliare per ore e di allontanarvi dal barbecue per intrattenere gli amici e i familiari.

DESIGN COMPATTO



Portate in viaggio con voi il barbecue Traeger! Il design compatto è perfetto per portare il barbecue in campeggio o a un tailgate party, per gustare grigliate dall'aroma delizioso, ovunque vi troviate.

SPAZIO DI GRIGLIATURA



Con uno spazio di grigliatura di 0,12 m², il barbecue Traeger Ranger sviluppa una potenza di 16.000 BTU con un ridotto impatto ambientale.

COMANDI AD ALTA TECNOLOGIA



L'opzione Mantenimento Caldo è una funzione che può essere usata per mettere in pausa il programma di cottura in qualsiasi momento. Premere di nuovo MANTENIMENTO CALDO per riprendere la cottura. Questa funzione mantiene la temperatura del barbecue a 74 °C.

NESSUN INCENDIO DA SPEGNERE



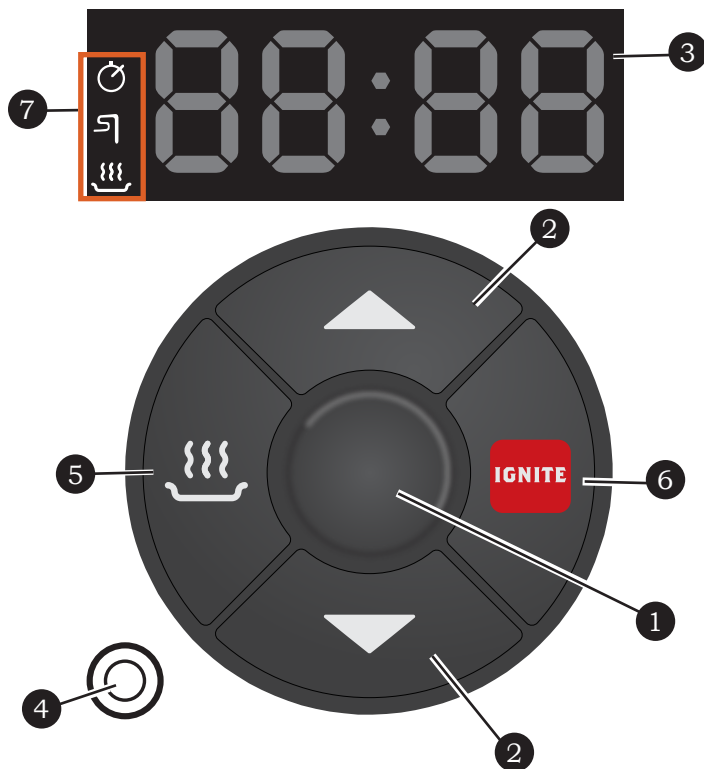
Non dovete preoccuparvi delle gocce di grasso che possono incendiarsi provocando delle fastidiose palle di fuoco che bruciano i vostri alimenti, perché nei barbecue a legna Traeger la cottura avviene attraverso il calore indiretto. Tutte le gocce di grasso vengono convogliate in un secchio esterno per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

NOTA: per una corretta manutenzione, vedere "Manutenzione del barbecue" a pag. 22 e 23.

PANORAMICA DEL BARBECUE (continua)

PANNELLO COMANDI E DISPLAY

Il barbecue Traeger Ranger è dotato di un controller digitale con AGL (Advanced Grilling Logic). Prima di iniziare a usare il barbecue è opportuno familiarizzare con le diverse funzioni del pannello di controllo.



1 TASTO CENTRALE
Usare questo tasto per accendere il barbecue e cambiare modalità [TEMPERATURE (TEMPERATURA) > TIMER > PROBE ALARM (ALLARME SONDA)]. Premere per due secondi per annullare un'impostazione. Per avviare il ciclo di spegnimento del barbecue, premere per due secondi nella modalità Temperature Adjustment (Regolazione temperatura).

2 TASTI SU/GIÙ
Premere i tasti SU/GIÙ per aumentare o diminuire la temperatura o il tempo. Premere e tenere premuto per aumentare o diminuire rapidamente il tempo.
NOTA: premere contemporaneamente per 3 secondi i tasti SU e GIÙ per commutare fra gradi Celsius e Fahrenheit.


3 DISPLAY DI STATO
Mostra la temperatura corrente, il tempo rimanente nella modalità TIMER, o la temperatura di cottura con la sonda.


4 PRESA PER LA SONDA PER LA CARNE
Collegare la sonda per la carne alla presa quando si vuole effettuare una cottura con la sonda.


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

6 IGNITE (ACCENSIONE)
Premere IGNITE (accensione) per avviare il barbecue.

7 INDICATORI LUMINOSI
Le icone in questo pannello si accendono quando la relativa funzione è attiva.

 L'icona del timer si accende quando il timer è attivo.

 L'icona della sonda per la carne si accende quando la sonda è collegata alla presa e riconosciuta dal barbecue.

 L'icona della funzione Mantenimento Caldo si accende quando questa funzione è attiva.

GUIDA ALL'USO DEL CONTROLLER ARC

MANTENIMENTO CALDO

Questa funzione può essere usata per mettere in pausa il programma di cottura in qualsiasi momento. Premere di nuovo MANTENIMENTO CALDO per riprendere la cottura. Questa funzione mantiene la temperatura del barbecue a 74 °C.

FUNZIONI ATTIVABILI TENENDO PREMUTI I TASTI

NOTA: per attivare le funzioni seguenti, quando il barbecue è in modalità Standby, premere per 2 secondi i tasti indicati.

CARICAMENTO DELLA COCLEA +

Nel display lampeggia la sigla "Pri" e la coclea viene caricata per 30 secondi. Ripetere per annullare.

SPEGNIMENTO DEL BARBECUE

Nel display lampeggia nove volte "OFF". Viene visualizzata la scritta "COOL DN" (raffreddamento) per 15 minuti mentre il barbecue si raffredda. Per annullare, ripetere la procedura mentre lampeggia "OFF".

COMMUTAZIONE FRA °F/°C +

Nel display viene visualizzato alternatamente °F e °C.

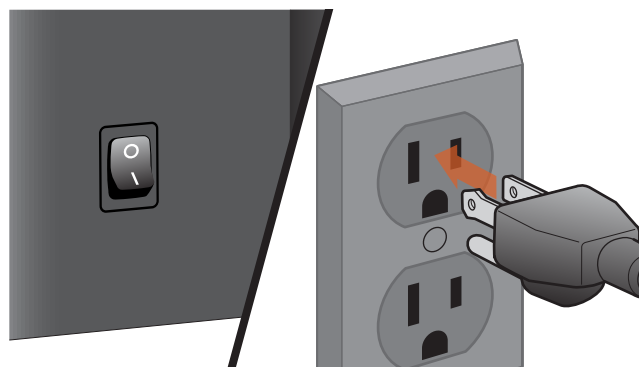
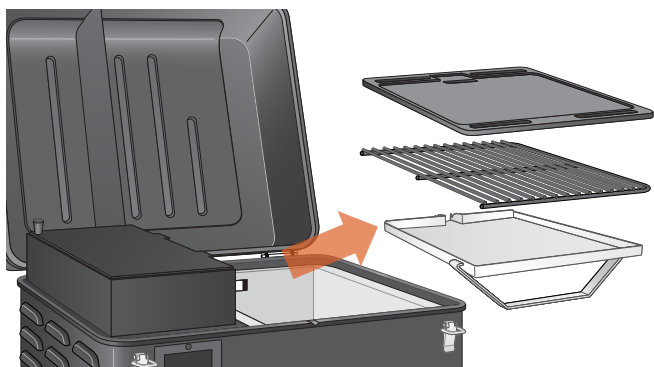
VISUALIZZAZIONE DEL FIRMWARE +

Nel display scorre l'indicazione del firmware.

NOTA: La lettera "v" viene visualizzata come "u".

ISTRUZIONI PER L'ACCENSIONE INIZIALE

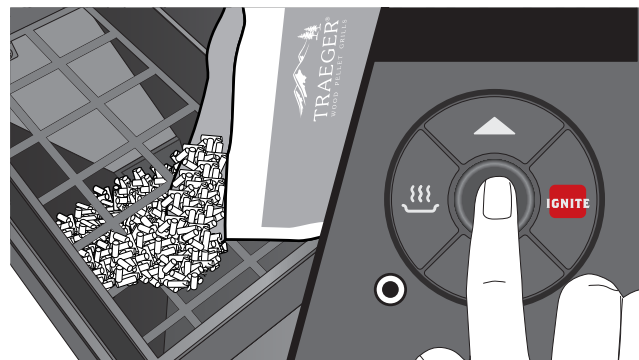
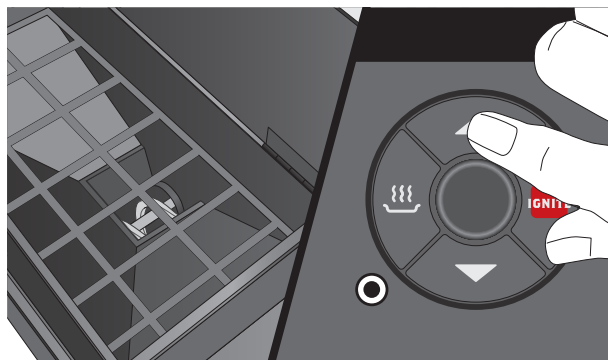
La procedura seguente deve essere eseguita per l'accensione iniziale o ogni volta che il barbecue rimane senza pellet. Per garantire il corretto funzionamento del barbecue, occorre prima riempire di pellet la coclea della tramoggia.



- 1 Rimuovere dal barbecue la griglia, la piastra in ghisa e la vaschetta di raccolta del grasso.

- 2 Con l'interruttore di alimentazione spento (O), collegare il cavo di alimentazione a una presa elettrica con messa a terra appropriata. Dopo aver collegato il cavo, accendere l'interruttore di alimentazione (I).

NOTA: dopo l'accensione, il barbecue entra in modalità Standby e nel display vengono visualizzati trattini lampeggianti lungo il bordo. Ciò indica che il barbecue è in attesa di un comando e non è in funzione attivamente. Il barbecue DEVE essere in modalità Standby per il caricamento della coclea.

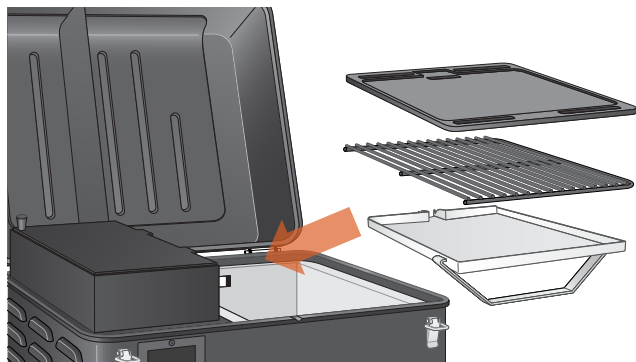
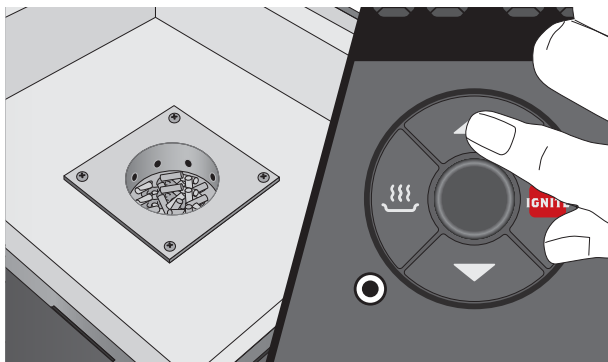


- 3 Assicurarsi che nella coclea non vi siano corpi estranei. Con il barbecue in modalità Standby, premere contemporaneamente e tenere premuti i tasti SU e IGNITE (ACCENSIONE). Nel display lampeggia "Pri" e la coclea inizia a riempirsi.

- 4 Riempire la tramoggia con i PELLETTI TRAEGGER di propria scelta. Il tubo della coclea dovrebbe impiegare circa 2 minuti per riempirsi di pellet, dopodiché i pellet vengono immessi nel braciere.

AVVERTENZA! Usare SOLO PELLETTI DI LEGNO DURO DI MARCA TRAEGGER. Non usare mai pellet per riscaldamento nel barbecue.

ISTRUZIONI PER L'ACCENSIONE INIZIALE (cont.)



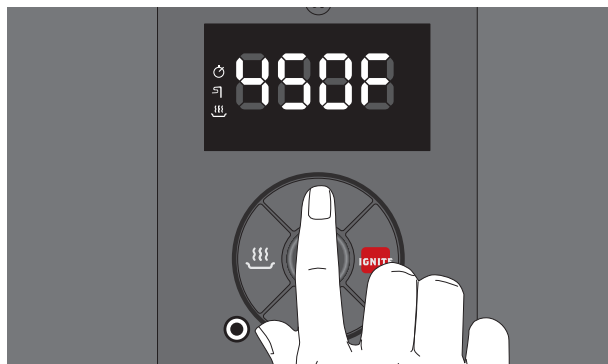
5

Continuare a caricare la coclea finché una piccola quantità di pellet non è a diretto contatto con l'accenditore nel braciere. Premere contemporaneamente e tenere premuti i tasti SU e IGNITE (accensione) per arrestare il caricamento e riportare il barbecue in modalità Standby.

6

Ora si possono rimontare nel barbecue la vaschetta di raccolta del grasso, la griglia e la piastra in ghisa. Collocare il secchio sotto la vaschetta sulla parte posteriore del barbecue per raccogliere le gocce di grasso.

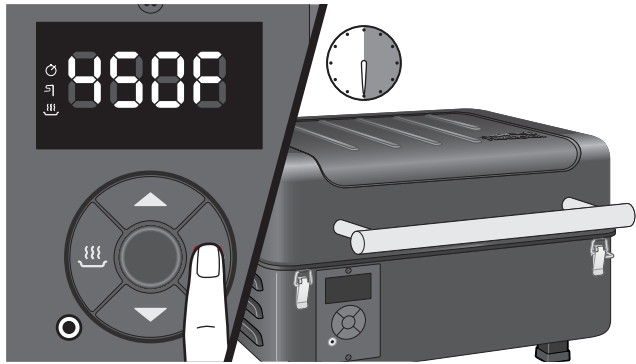
Raccomandazione: Per una facile pulizia, coprire la vaschetta di raccolta del grasso con l'apposita pellicola di alluminio o di alluminio extra forte Traeger. Se si usa la pellicola di rivestimento, assicurarsi che i bordi e le estremità siano ben aderenti sul fondo della vaschetta. Sostituire la pellicola di rivestimento dopo ogni cottura per ridurre la possibilità che il grasso possa prendere fuoco. Per ulteriori dettagli, vedere "Manutenzione del barbecue" a pagina 22.



7

Premere il tasto SU finché sul display non viene visualizzata una temperatura di 250 °C.

NOTA: per commutare fra gradi Celsius (C) e Fahrenheit (F), premere contemporaneamente e tenere premuti i tasti SU e GIÙ.



8

Premere il tasto IGNITE (accensione). Lasciare funzionare il barbecue a 250 °C per 30 minuti con il coperchio chiuso per completare il processo di preparazione all'uso.

AVVERTENZA!

- Quando si utilizza questo barbecue, mantenere una distanza minima di 45,7 cm tra l'apparecchio e i materiali combustibili.
- Per ottenere i risultati migliori e una grigliata dall'aroma delizioso, utilizzare sempre PELLETTI DI LEGNO DURO TRAEGER. Non usare mai pellet per riscaldamento nel barbecue.
- Pulire la vaschetta di raccolta del grasso dopo ogni utilizzo per ridurre la possibilità che il grasso possa prendere fuoco. Per ulteriori dettagli, vedere "Manutenzione del barbecue" a pagina 22.

ISTRUZIONI PER L'ACCENSIONE INIZIALE (cont.)

CICLO DI SPEGNIMENTO

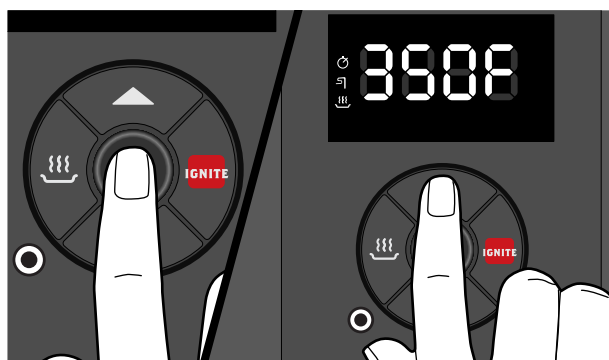
Il barbecue è dotato di un sistema di spegnimento automatico. Al termine della cottura, premere per 3 secondi il tasto centrale. Nel display lampeggia "OFF" per diversi secondi, quindi viene visualizzata la scritta "COOL Dn" (raffreddamento) seguita dalla temperatura del barbecue finché l'apparecchio non si raffredda e raggiunge una temperatura sicura.

Mentre nel display lampeggia ancora "OFF", si può annullare il ciclo di spegnimento premendo e tenendo premuto per due secondi il tasto centrale.

Attendere sempre che il ciclo di spegnimento sia terminato prima di spegnere il barbecue con l'interruttore di alimentazione. Il ciclo di spegnimento assicura che il fuoco si spenga e che il barbecue si accenda correttamente all'utilizzo successivo.

PERICOLO! Lo spegnimento del barbecue con l'interruttore di alimentazione, toglie l'alimentazione elettrica soltanto ai componenti dell'apparecchio. Quando si effettuano interventi di manutenzione nel controller o in altri componenti, assicurarsi che sia stata scollegata l'alimentazione elettrica per evitare il pericolo di scossa elettrica.

AVVIO SUCCESSIVO



1

Con l'interruttore di alimentazione acceso (I), premere una volta il tasto centrale per attivare il controller. Impostare la temperatura desiderata con il tasto SU.

2

Quando viene visualizzata la temperatura desiderata, premere IGNITE (accensione). Far riscaldare il barbecue fino al raggiungimento della temperatura desiderata.

NOTA: se l'apparecchio non raggiunge la temperatura selezionata, vedere "Consigli per l'uso" a pagina 20 per maggiori informazioni.

NOTA:

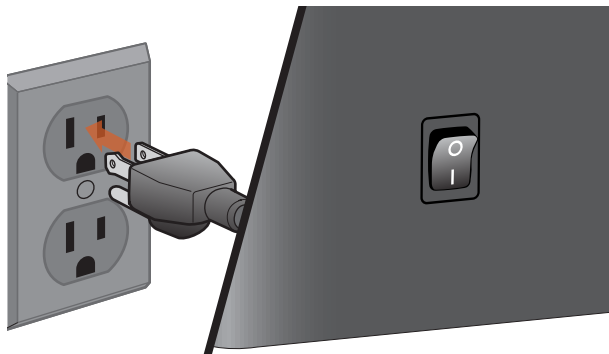
- Dopo aver premuto il tasto IGNITE, il barbecue Traeger Ranger inizia sempre un ciclo di accensione e preriscaldamento.
- **AVVERTENZA!** Quando si utilizza questo barbecue, mantenere una distanza minima di 45,7 cm tra l'apparecchio e i materiali combustibili.

USO DEL BARBECUE

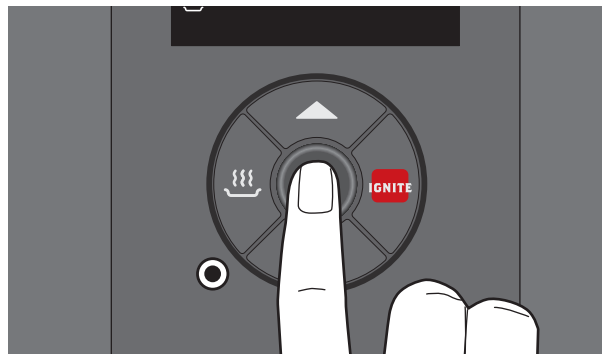
Questa procedura va seguita ogni volta che si usa il barbecue.

NOTA: quando non viene utilizzato, il barbecue deve essere scollegato dalla presa elettrica.

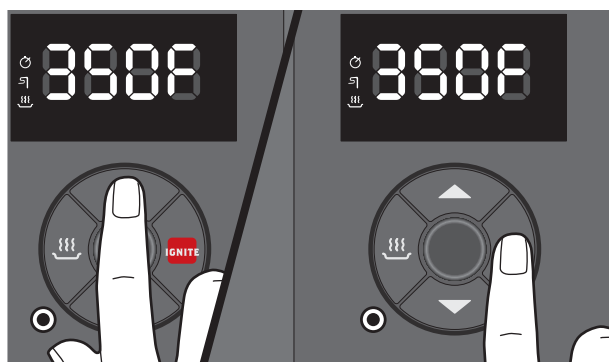
L'aspetto della spina può variare in base alla regione.



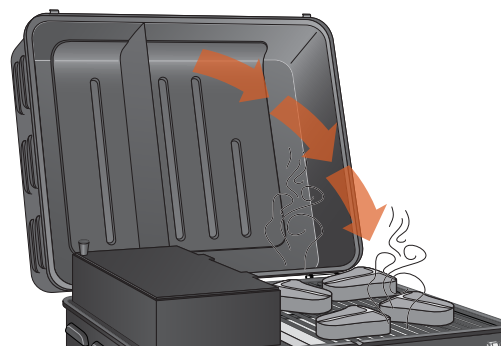
- 1 Collegare il cavo di alimentazione a una presa elettrica con messa a terra appropriata ed accendere l'interruttore di alimentazione (I).



- 2 Premere il tasto SU, GIÙ, o il tasto centrale per attivare il controller.



- 3 Dopo aver acceso il barbecue, premere il tasto SU per selezionare la temperatura desiderata, quindi premere IGNITE (accensione) per avviare il ciclo di preriscaldamento.



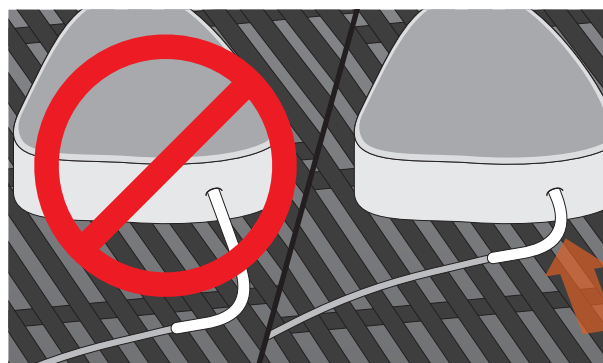
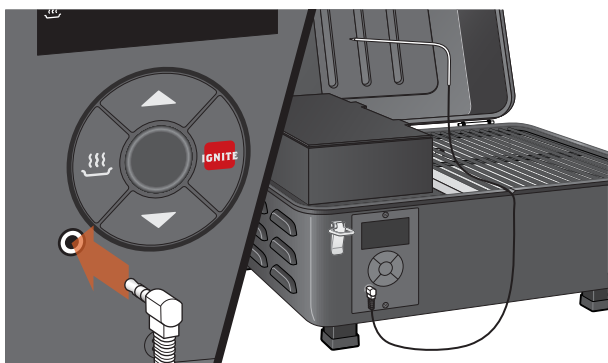
- 4 Una volta terminato il preriscaldamento, caricare gli alimenti nel barbecue e chiudere il coperchio.

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.

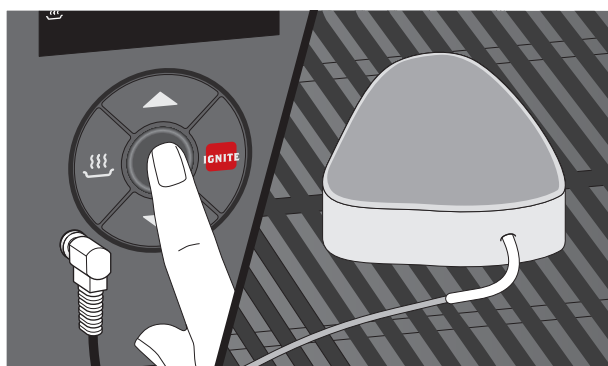
USO DELLA SONDA PER LA CARNE

Il barbecue Traeger Ranger è dotato di una sonda per la carne per controllare la temperatura interna degli alimenti, o per cuocerli a una determinata temperatura.



- 1 Inserire la spina della sonda per la carne nella presa nell'angolo inferiore sinistro del controller, quindi far passare il cavo della sonda attraverso la tacca nella parte anteriore del barbecue, come illustrato nella figura.

- 2 Inserire la punta della sonda nella carne. Assicurarsi che non sia inserita nella parte grassa o che non tocchi l'osso, ma che sia sempre al centro della parte più spessa della carne.



- 3 **Letture della temperatura:** Premere il tasto centrale sul controller. Viene visualizzata per 5 secondi la temperatura della sonda, poi viene visualizzata la temperatura del barbecue.

RACCOMANDAZIONI SULLA TEMPERATURA DELLA CARNE

GRADO DI COTTURA	MANZO	AGNELLO	MAIALE	POLLAME
Ben cotta	77 °C	71 °C	77 °C	77 °C
Cottura media	71 °C	68 °C	71 °C	77 °C
Cottura media al sangue	63 °C	63 °C		77 °C
Al sangue	57 °C			77 °C

CARATTERISTICHE DEL BARBECUE RANGER

MODALITÀ STANDBY

In questo manuale viene richiesto di eseguire alcune azioni mentre il barbecue è in modalità Standby. Quando il barbecue è in modalità Standby, nel display vengono visualizzati trattini lampeggianti lungo il bordo per indicare che l'apparecchio non è in funzione attivamente ed è in attesa di un comando. Il barbecue si porta automaticamente in modalità Standby quando viene acceso.



TIMER

Il barbecue Traeger Ranger 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.

NOTA: quando si imposta il tempo, premere e tenere premuto i tasti SU e GIÙ per fare avanzare rapidamente il tempo.

Per impostare il timer:

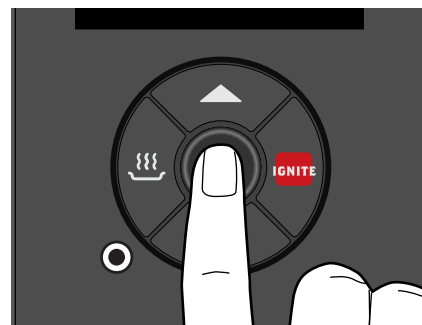
1. Con il controller acceso, premere una volta il tasto centrale per portare il barbecue in modalità Timer. Le cifre dell'ora lampeggiano.
2. Premere il tasto SU per selezionare le ore; premere il tasto centrale per confermare e passare ai minuti.
3. Premere il tasto SU per selezionare i minuti; premere il tasto centrale per confermare. Viene visualizzata l'icona del timer e inizia il conto alla rovescia del tempo.

Per annullare il timer:

1. Premere il tasto centrale finché non viene visualizzato il tempo rimanente.
2. Premere per 2 secondi il tasto centrale per annullare il timer.

Per regolare il timer:

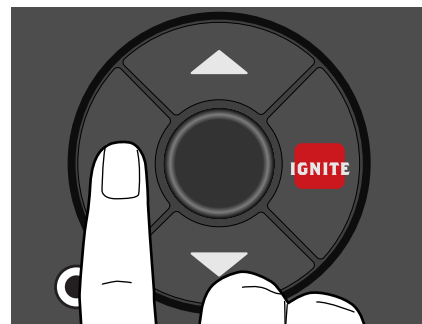
1. Premere il tasto centrale finché non viene visualizzato il tempo rimanente.
2. Usare i tasti SU e GIÙ per impostare il tempo.
3. Premere il tasto centrale per confermare. Viene visualizzata l'icona del timer e riprende il conto alla rovescia del tempo.



MANTENIMENTO CALDO



L'opzione Mantenimento Caldo è una funzione che può essere usata per mettere in pausa il programma di cottura in qualsiasi momento. Premere il tasto MANTENIMENTO CALDO per attivare la funzione e mantenere la temperatura del barbecue a 74 °C. Premere di nuovo il tasto MANTENIMENTO CALDO per riprendere la cottura.

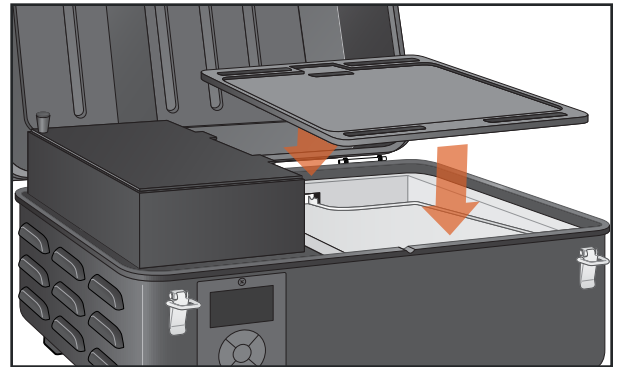


PIASTRA IN GHISA

La piastra in ghisa semplifica la cottura all'aperto. È pretrattata e distribuisce uniformemente il calore per una grigliata indimenticabile. La superficie di cottura liscia è perfetta per cuocere pancetta affumicata, pancake, frittelle di patate e formaggio alla piastra.

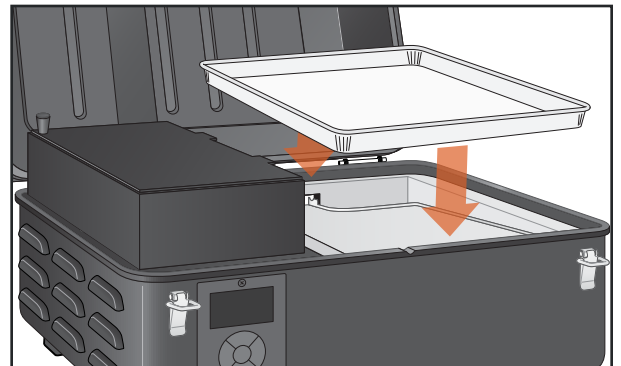
Istruzioni per l'uso:

Occorre semplicemente sollevare la griglia e inserire la piastra in ghisa, allineando il perno sul fondo della piastra con il foro nella parte posteriore del barbecue.



RIVESTIMENTI PER LA VASCHETTA DI RACCOLTA DEL GRASSO

Semplificate la manutenzione del barbecue con le nostre pellicole di rivestimento per la vaschetta di raccolta del grasso. In alluminio resistente al calore, sono leggere e monouso, per facilitare la pulizia del barbecue Traeger che sarà velocemente pronto per altre grigliate. Le pellicole devono ricoprire tutta la vaschetta di raccolta del grasso senza sporgere esternamente, altrimenti viene influenzata la temperatura e si riducono le prestazioni del barbecue.



COPERTURA PER IL BARBECUE

Proteggere il barbecue Traeger Ranger con una copertura su misura di alta qualità, ideata per resistere agli agenti atmosferici. Questa copertura durevole può essere acquistata online all'indirizzo traegergrills.com.

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:

- a. Premere contemporaneamente e tenere premuti per 3 secondi i tasti SU e GIÙ.
- b. Premere il tasto centrale per confermare ed uscire.

A questo punto le temperature saranno visualizzate nel formato scelto.

AVVERTENZA! Per evitare che il grasso prenda fuoco, non cuocere alimenti ad elevato contenuto di grasso come pancetta, hamburger, ecc. a una temperatura maggiore di 176,7 °C.

2. **AVVERTENZA!** Il barbecue Traeger Ranger non deve mai essere 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'inzeppamento della coclea.

3. Il barbecue Traeger Ranger è progettato per funzionare con il coperchio chiuso. La cottura con il coperchio 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 spegne la fiamma durante la cottura, riempire la tramoggia per i pellet e seguire le istruzioni nella sezione "Avvio successivo" a pagina 15, lasciando raffreddare completamente il barbecue per poi riavviarlo.

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 Mantenimento caldo NON è concepita per cuocere 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! Spegner l'interruttore di alimentazione sul retro (O) e scollegare il cavo di alimentazione. Lasciare raffreddare completamente il barbecue. Aprire il coperchio e rimuovere tutti gli alimenti, la griglia, la piastra e la vaschetta di raccolta del grasso.

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. 22-23, 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 22, "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 22 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 di alimentazione (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 la vaschetta di raccolta del grasso, la griglia 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, capogiri,

CONSIGLI PER L'USO (continua)

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 durante la cottura o nelle vicinanze dell'apparecchio si presentano sintomi simili a quelli di un raffreddore o di un'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 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, come anemia o cardiopatia.

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 pag. 22).

- Nel caso improbabile di un incendio del grasso durante la cottura, spegnere l'interruttore di alimentazione (O) per ridurre la quantità di ossigeno nella camera di cottura. Scollegare il cavo di alimentazione del barbecue dalla presa elettrica e tenere chiuso il coperchio fino alla completa estinzione delle fiamme.
- Non tenere mai aperto il coperchio durante la combustione del grasso. Se il fuoco non si spegne, cospargerlo leggermente di bicarbonato di sodio.

ATTENZIONE! Prestare attenzione per evitare ustioni.

- Se questo sistema non funziona, rimuovere con cautela gli alimenti dal barbecue e tenere chiuso il coperchio 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. Rimontare la vaschetta di raccolta del grasso, la griglia e la piastra di ghisa, riavviare il barbecue e riprendere la cottura.

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

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

CODICE	ERRORE	SOLUZIONE
L Er	Temperatura bassa	Viene segnalato questo errore se la temperatura del barbecue scende al di sotto di 49 °C per 10 minuti, provocando lo spegnimento dell'apparecchio. Per risolvere il problema, rimuovere i pellet dal braciere. Spegnerlo e riaccendere il controller e riavviare il barbecue. Se il problema persiste, contattare il servizio clienti.
H Er	Temperatura alta	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.
Er 1	Sensore temperatura scollegato	Controllare che il sensore sia inserito correttamente nel controller.
Er 2	Guasto sensore temperatura	Il sensore è difettoso e deve essere sostituito.

MANUTENZIONE DEL BARBECUE

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 sfianto di scarico relativamente fresco delle fiamme a combustione lenta. Di conseguenza, il creosoto si accumula sul rivestimento dello sfianto 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 e possono accumularsi sulle feritoie del barbecue (aperture a fessura per la fuoriuscita del fumo) e ciò potrebbe provocare un incendio.

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.

1. PULIZIA DELLE SUPERFICI INTERNE:

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

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

Rimuovere periodicamente il grasso dalla vaschetta di raccolta e dallo scarico. Se si lascia accumulare una quantità eccessiva di grasso nella vaschetta o se il grasso intasa lo scarico, si potrebbe verificare un incendio. Si consiglia di pulirli regolarmente.

Rimuovere le griglie e la vaschetta di raccolta del grasso. Eliminare i depositi di grasso dall'interno della vaschetta utilizzando un utensile rigido non metallico. La vaschetta può essere lavata in acqua

calda saponata. 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.

2. PULIZIA DELLE SUPERFICI ESTERNE:

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.

3. 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 la copertura per barbecue Traeger. Questa copertura su misura può essere acquistata all'indirizzo traegergrills.com.

4. 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.

5. 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 accumulatasi. Anche in questo caso, la rimozione della cenere all'interno e attorno al braciere deve essere effettuata solo quando il barbecue è FREDDO.

Rimuovere la griglia, la piastra e la vaschetta di raccolta del grasso 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 adatto. 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.

6. SMALTIMENTO DELLA CENERE:

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.

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

NOTAS

NOTAS



IL LEGGENDARIO SERVIZIO CLIENTI TRAEGER VIP-365

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, potete telefonare, inviare un'e-mail o scriverci (si prega solo in inglese):

SERVIZIO CLIENTI TRAEGER VIP-365

Telefono: 1-800-TRAEGER
Dalle 6:00 alle 20:00, fuso orario MT
E-mail: service@traegergrills.com

TRAEGER PELLET GRILLS LLC

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



GARANZIA DI 3 ANNI

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 o accessori 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

SEGUITECI SU @TRAEGERGRILLS



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

traegergrills.com