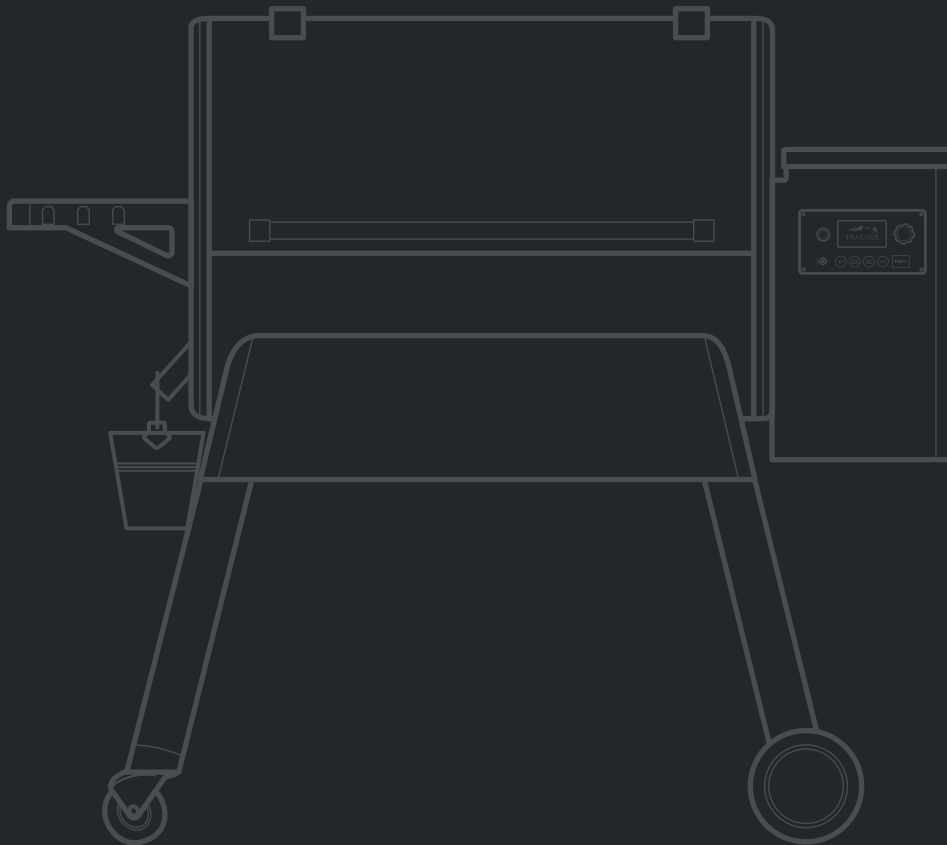




# IRONWOOD

— 650/885 —

## ASSEMBLY GUIDE



Please read this entire manual before installation and use of this pellet fuel-burning appliance. Failure to follow these instructions could result in property damage, bodily injury, or even death. Contact your local building or fire officials about restrictions and installation inspection requirements in your area.

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

### WARNING!

MANY PARTS OF THE GRILL WILL BECOME VERY HOT DURING OPERATION. CARE MUST BE TAKEN TO AVOID BURNS, BOTH DURING OPERATION AND AFTERWARDS, WHILE THE GRILL IS STILL HOT.

Never leave the grill unattended when young children are present.

Never move the grill when it is operating.

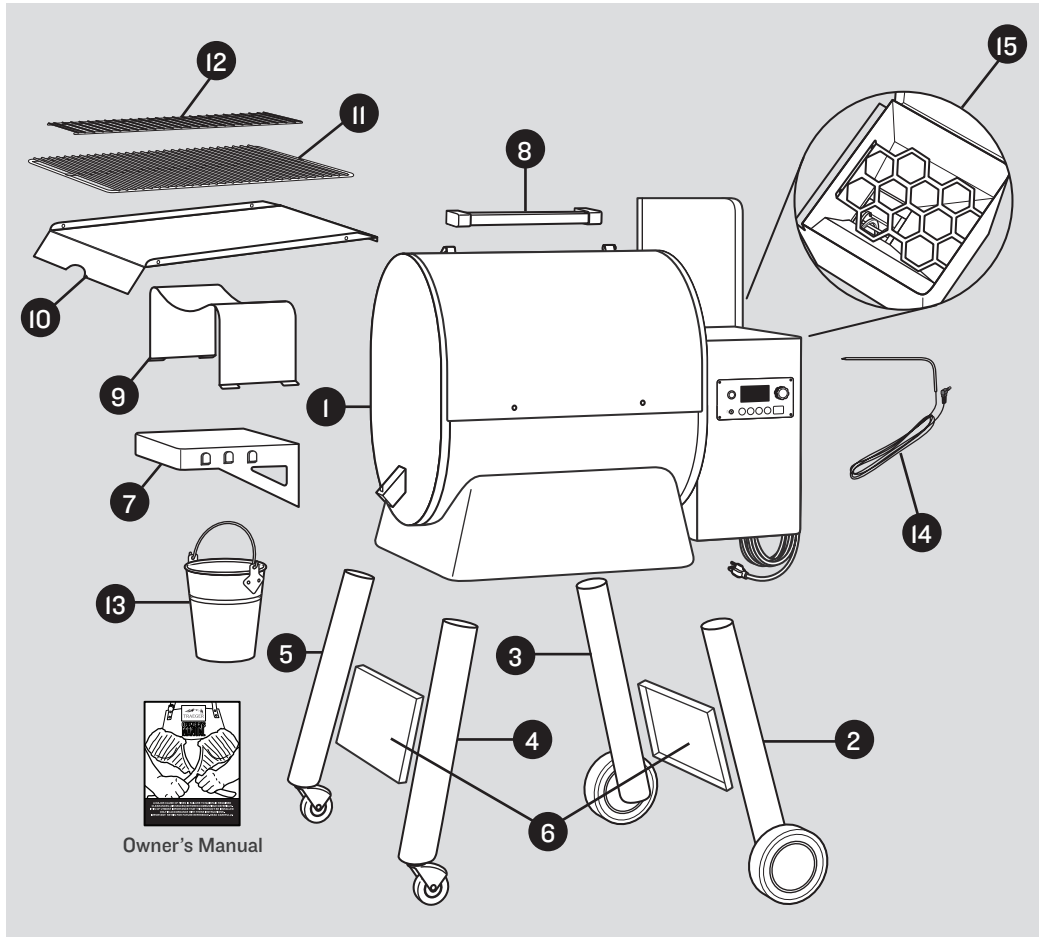
Let the grill cool completely before moving or attempting to transport.

**TFB89BLE/BLEC**  
**TFB65BLE/BLEC**

**TRAEGER PELLET GRILLS LLC**  
**1215 E. WILMINGTON AVE**  
**SALT LAKE CITY, UT 84106**

**TRAEGERGRILLS.COM**

# PARTS LIST



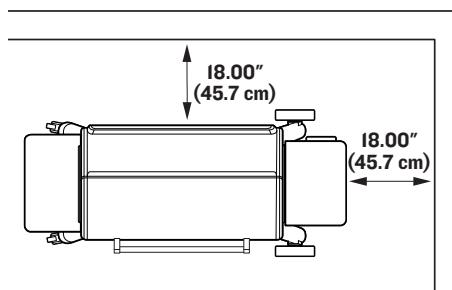
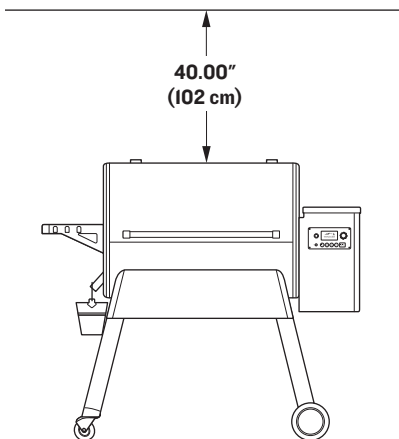
Owner's Manual

## WARNING!

- When operating this grill under overhead combustibles, a **MINIMUM** of 40 inches (102 cm) is required.
- When operating this grill, maintain a **MINIMUM** distance of 18 inches (45.7 cm) from the grill to combustibles.

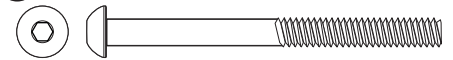
## IMPORTANT!

- The grill is very heavy. Always lift the grill with **TWO** people.



## BLISTER PACK PARTS NEEDED

- A** Bolts: 5/16-18 button head (8 pcs)



- B** Washers: 5/16" (16 pcs)



- C** Spring Washers: 5/16" (8 pcs)



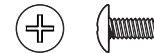
- D** Hex Nuts: 5/16-18 (8 pcs)



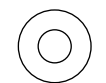
- E** Bolts: 1/4-20x.6 (8 pcs)



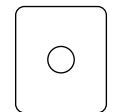
- F** Bolts: 1/4-20x1.25 (2 pcs)



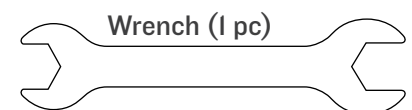
- G** Stainless Steel Washers: 1/4" (4 pcs)



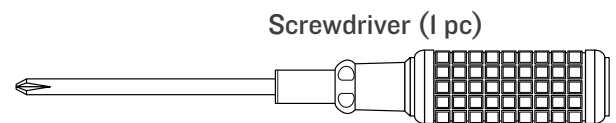
- H** Mica Washers (2 pcs)



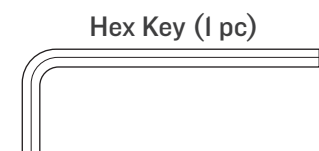
- I** Stainless Steel Bolts: 1/4-20x.5 (4 pcs)



Wrench (1 pc)



Screwdriver (1 pc)



Hex Key (1 pc)

Optional Equipment:  
6-Pack



**GRAB THE 6-PACK, GET THE TOOLS, CUE THE RADIO —  
IT'S ALMOST TRAEGER'ING TIME.**

# READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE INSTALLING AND USING THE GRILL

Traeger'ing is more fun with friends! (No, really, you will need two people to lift the grill.)

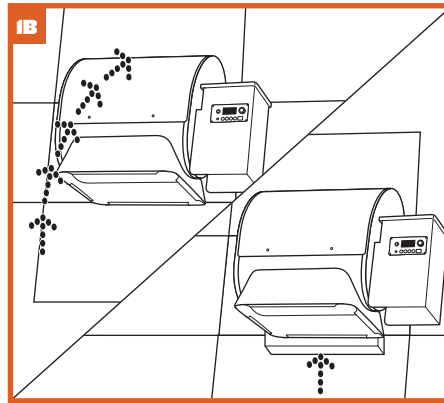
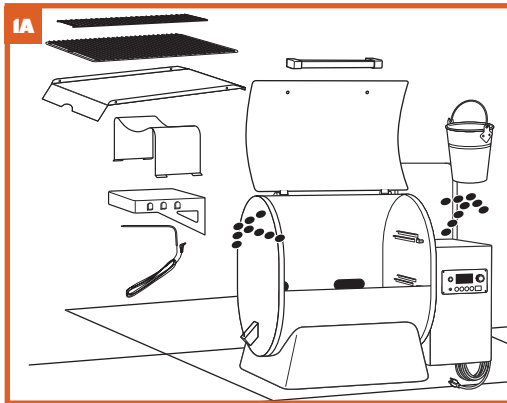
## 1 REMOVE GRILL PARTS AND PACKAGING

**NOTE:** You should assemble grill on a clean, flat surface, as you will need to lay it on its back at times during assembly.



**THIS WILL REQUIRE TWO PEOPLE.**

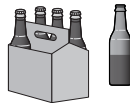
**NOTE:** We recommend you use the packing to prop up the grill to make attaching the legs easier.



In this step: 1

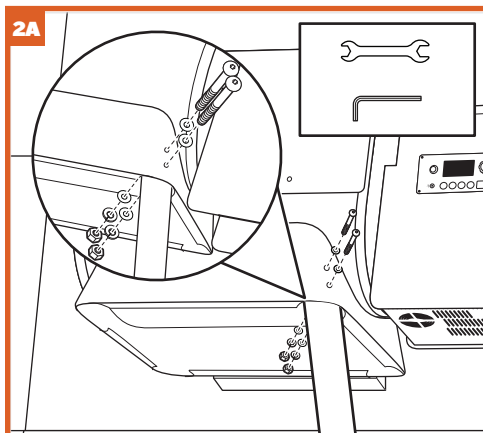
## 2 INSTALL LEGS AND BRACES

**GRILL IS HEAVY. USE TWO PEOPLE TO LIFT.**



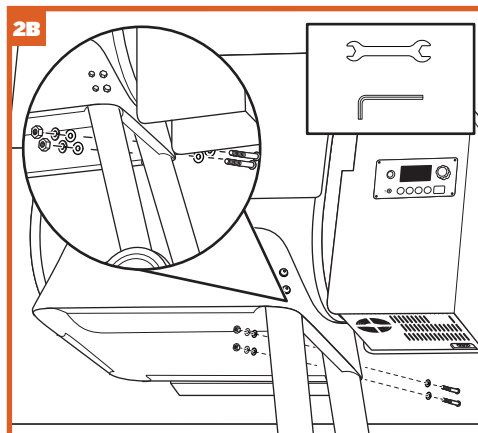
**NOTE:** When fastening legs to grill body, fasteners assemble in this order:

**A B Leg B C D**



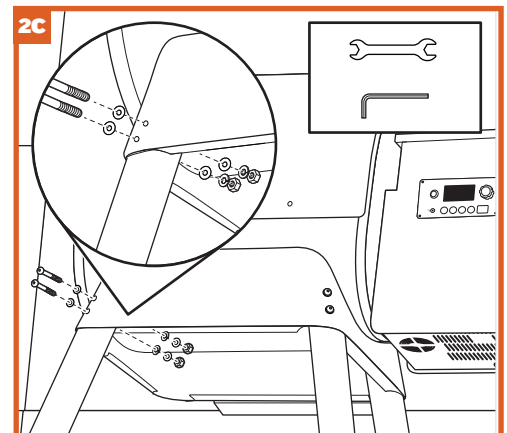
In this step: 2

**A x 2 B x 4 C x 2 D x 2**



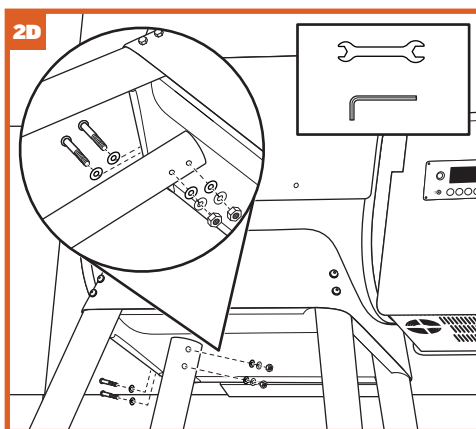
In this step: 3

**A x 2 B x 4 C x 2 D x 2**



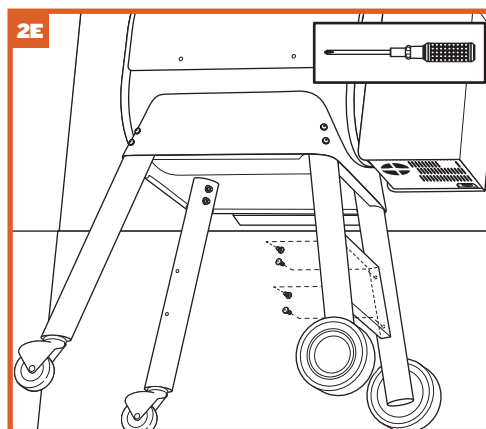
In this step: 4

**A x 2 B x 4 C x 2 D x 2**

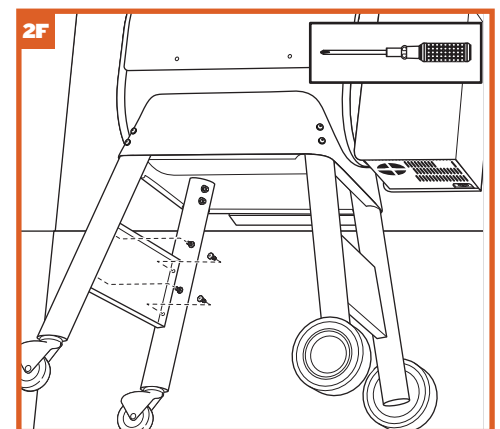


In this step: 5

**A x 2 B x 4 C x 2 D x 2**



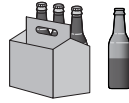
In this step: 6 + E x 4



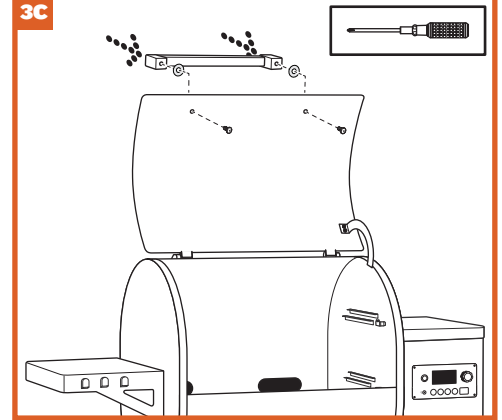
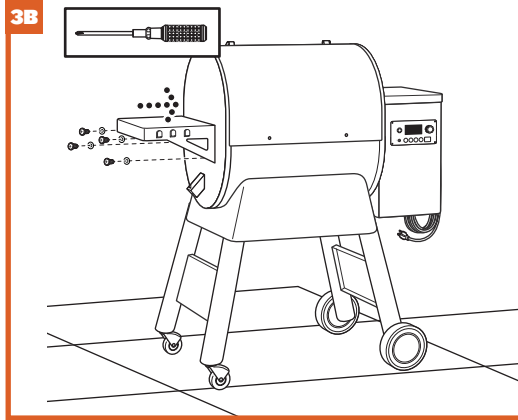
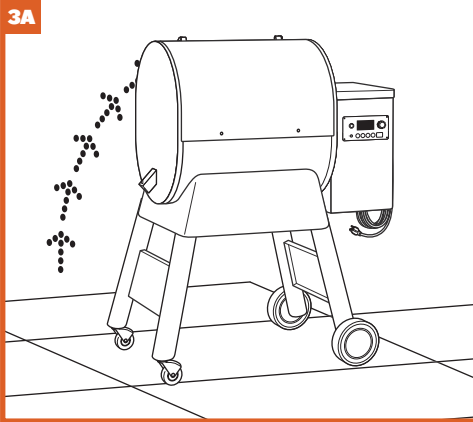
In this step: 6 + E x 4



### 3 ATTACH SIDE SHELF AND GRILL HANDLE



THIS WILL REQUIRE TWO PEOPLE.



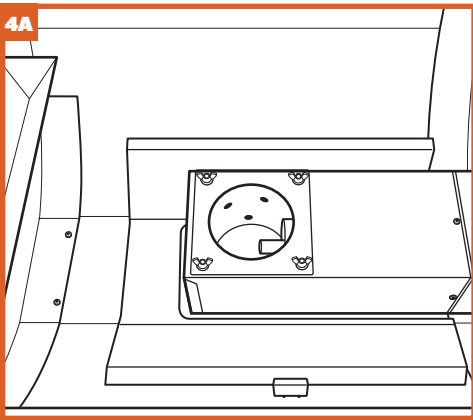
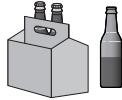
In this step: 7

I x 4 G x 4

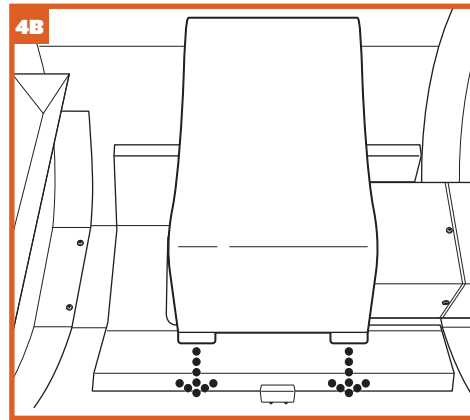
In this step: 8

F x 2 H x 2

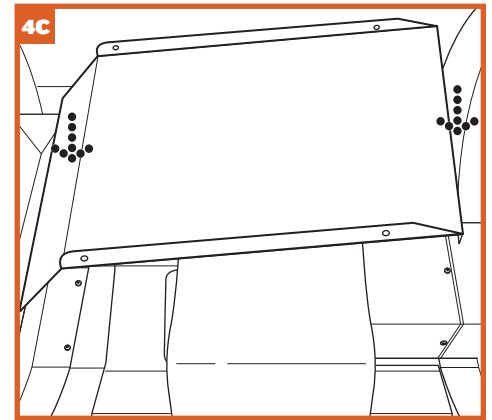
### 4 PLACE HEAT Baffle AND DRIP TRAY



In this step: 9

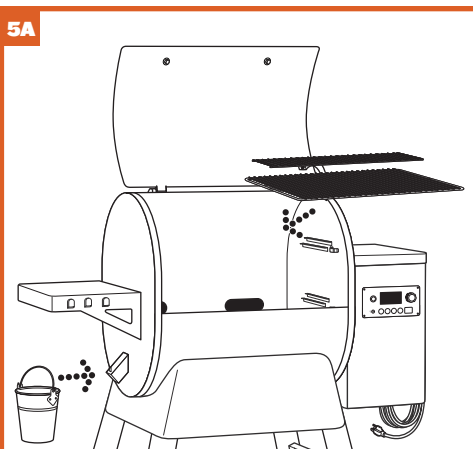
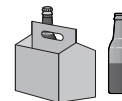


In this step: 9

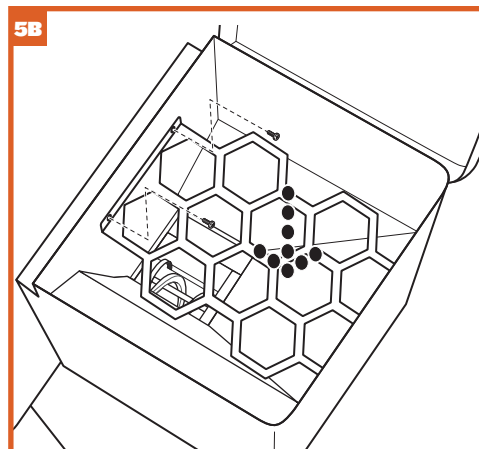


In this step: 10

### 5 PLACE GRILL GRATES, BUCKET, AND HOPPER GRATE



In this step: 11 12 13



In this step: 15

**YOU ARE READY TO SEASON YOUR GRILL AND GET TRAEGER'ING!**

Refer to your Owner's Manual for operating instructions.





# WELCOME TO THE WOOD FIRED REVOLUTION

## GET THE MOST OUT OF YOUR GRILL

WiFIRE® gives you the freedom to grill on the go anytime, from anywhere by letting you change temperatures, monitor food temps, and more right from your smart phone. Simply download the Traeger App to connect your grill to your phone and home network. To learn more about WiFIRE®, the Traeger App and more ways to connect, go to [traegergrills.com/wifire](http://traegergrills.com/wifire).

## HARDWOOD PELLETS

At Traeger, we're big on taste. That's why we create our own 100% all-natural hardwood pellets, ensuring only the best quality wood is used to flavor your food and burn the most efficiently and reliably. Our pellets are designed exclusively to work with our controller and proprietary Grilling Logic®. We can't guarantee the same results from other pellet brands, so we always recommend using our pellets for the optimal experience.

## RECIPES

Now to the best part—the food. Let our culinary creations inspire you, from the Traeger Chicken Challenge and baked apple pie to smoked cocktails and jalapeño poppers, find recipes for any occasion through the Traeger App. Plus, with GrillGuide® you'll be able to master more recipes thanks to its step-by-step guidance through the entire cook cycle. All of these recipes and more can be found on the Traeger App or at [traegergrills.com/recipes](http://traegergrills.com/recipes).

## SAFETY & MAINTENANCE

Regular cleaning of your grill will avoid grease buildup while maintaining peak performance and temperature. Making sure your grill is clean has never been easier thanks to Traeger's lineup of products like our custom Drip Tray and Grease Bucket Liner, as well as our All Natural Cleaner. Remember, your Traeger gets really hot, so always keep your grill at a safe distance from your home or any combustible materials. We recommend keeping at least 18 inches (45.7 cm) on all sides free as well as 40 inches (102 cm) overhead.



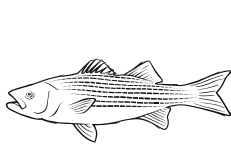
## DOWNLOAD THE TRAEGER APP



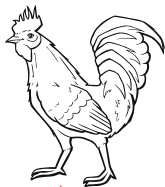
# PELLET GUIDE

	GOOD WITH ANYTHING. GREAT WITH:							
	BEEF	CHICKEN	PORK	LAMB	SEAFOOD	BAKED	VEGGIES	WILD GAME
ALDER								
APPLE								
CHERRY								
HICKORY								
MAPLE								
MESQUITE								
OAK								
PECAN								
BIG GAME BLEND								
TURKEY BLEND								
TEXAS BEEF BLEND								
SIGNATURE BLEND								
SUMMER SHANDY® BLEND								

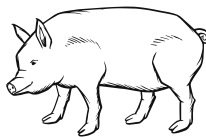
# INTERNAL TEMPERATURE GUIDE



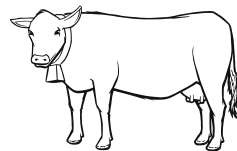
**FISH**  
145°F



**POULTRY**  
165°F



**PORK**  
145°F  
PULLED: 205°F



**BEEF**  
RARE: 125°F    MED WELL: 155°F  
MED RARE: 135°F    WELL: 160°F  
MED: 145°F    BRISKET: 205°F

Download the Traeger App for access to hundreds of free wood-fired recipes, from the main dish to appetizers, desserts, and even some smokin' cocktails. Available on iOS & Android.

Follow Traeger to stay up-to-date on the latest products, enter giveaways, learn tips from our pros, and get a brand new recipe every single day, 365 days a year.



@TRAEGERGILLS | @TRAEGERRECIPES

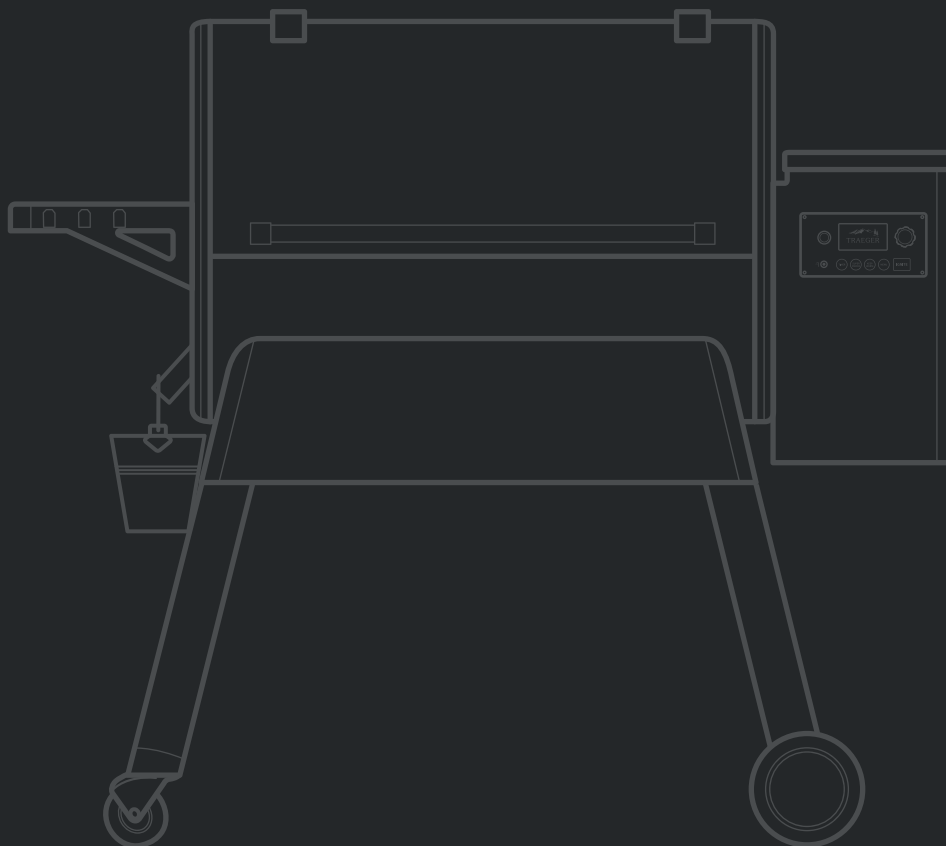
© ®/™ Traeger Pellet Grills, LLC. 2018



# IRONWOOD

— 650/885 —

## GUIDE D'ASSEMBLAGE



Lire attentivement ce guide en entier avant d'installer et d'utiliser votre barbecue à granules de bois. Le fait de ne pas suivre ces instructions pourrait entraîner des dommages à la propriété, des lésions corporelles ou même la mort. Communiquer avec les autorités compétentes en matière de construction ou de prévention des incendies de votre localité pour connaître les restrictions et les exigences applicables à l'inspection des installations.

**LE FAIT DE NE PAS MAINTENIR LES ESPACEMENTS REQUIS ENTRE LES MATÉRIAUX COMBUSTIBLES EST UNE DES CAUSES MAJEURES D'INCENDIES. IL EST EXTRÊMEMENT IMPORTANT QUE CE PRODUIT SOIT INSTALLÉ CONFORMÉMENT À CES INSTRUCTIONS. CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS.**

### AVERTISSEMENT!

DE NOMBREUSES PARTIES DU BARBECUE DEVIENDRONT TRÈS CHAUDES PENDANT L'UTILISATION. PRENDRE SOIN D'ÉVITER LES BRÛLURES PENDANT L'UTILISATION ET APRÈS L'UTILISATION, QUAND LE BARBECUE EST ENCORE CHAUD.

Ne jamais laisser le barbecue sans surveillance lorsque des enfants sont présents.

Ne jamais déplacer le barbecue pendant son utilisation.

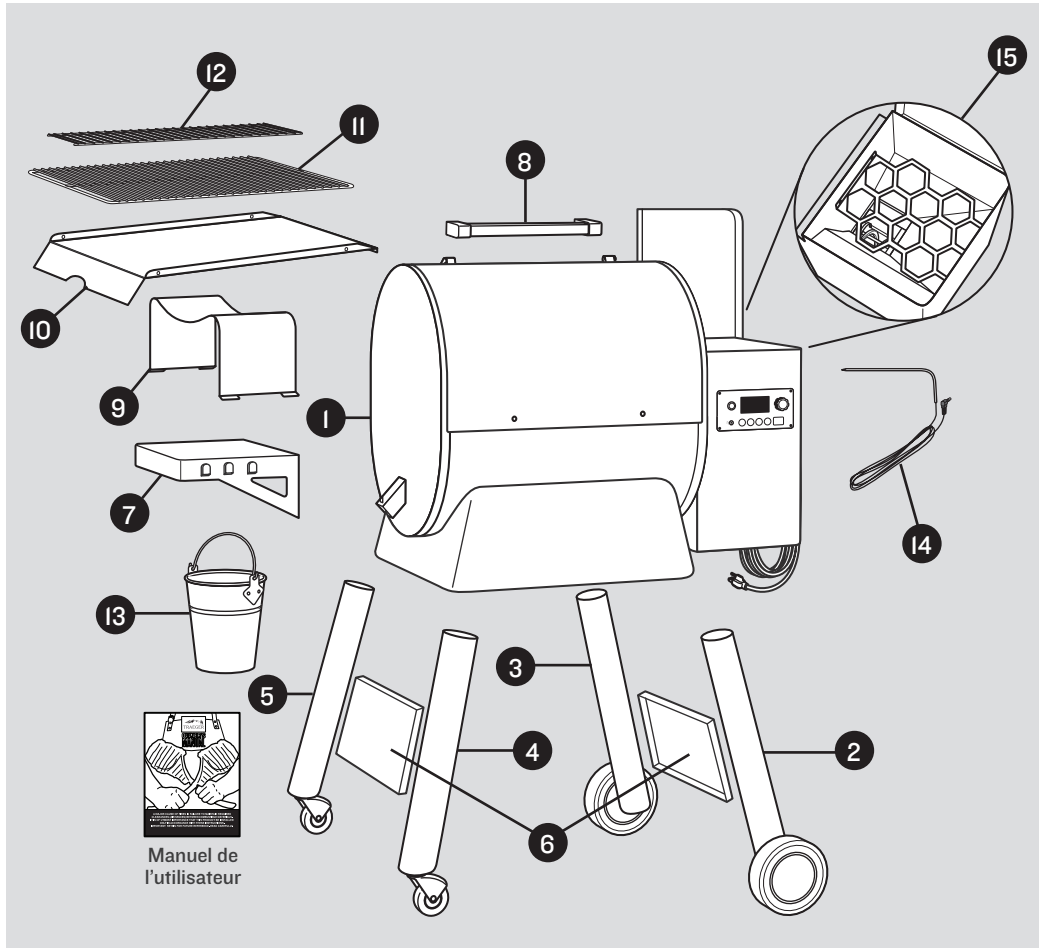
Laissez le barbecue refroidir complètement avant de le déplacer ou d'essayer de le transporter.

**TFB89BLE/BLEC**  
**TFB65BLE/BLEC**

**TRAEGER PELLET GRILLS LLC**  
**1215 E. WILMINGTON AVE**  
**SALT LAKE CITY, UT 84106**

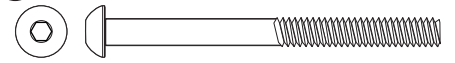
**TRAEGERGRILLS.COM**

# LISTE DES PIÈCES



## PIÈCES DE QUINCAILLERIE NÉCESSAIRES

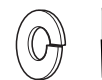
**A** Boulons : Tête ronde de 5/16-18 (8 pcs)



**B** Rondelles : 5/16 po (16 pcs)



**C** Rondelles de ressort : 5/16 po (8 pcs)



**D** Écrous hexagonaux : 5/16-18 (8 pcs)



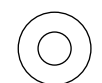
**E** Boulons : 1/4-20 x 0,6 (8 pcs)



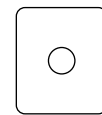
**F** Boulons : 1/4-20 x 1,25 (2 pcs)



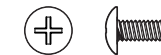
**G** Rondelles en acier inoxydable : 1/4 po (4 pcs)



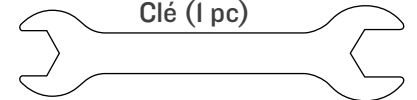
**H** Rondelles de mica (2 pcs)



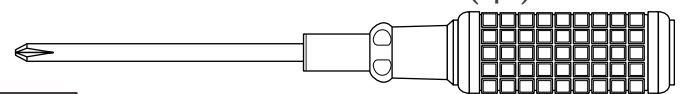
**I** Boulons en acier inoxydable : 1/4-20 x 0,5 (4 pcs)



Clé (1 pc)



Tournevis (1 pc)



Clé hexagonale (1 pc)



Équipement optionnel :  
Caisse de 6

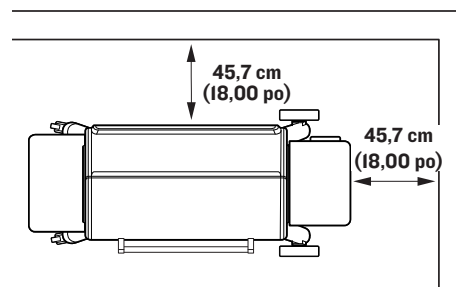
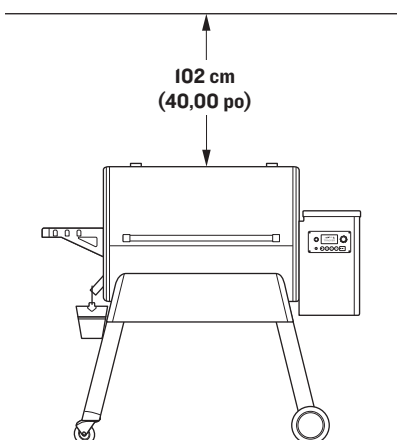


### AVERTISSEMENT!

- Lors de l'utilisation de ce barbecue sous des matériaux combustibles aériens, une distance de dégagement **MINIMALE** de 102 cm (40 po) est requise.
- Lors de l'utilisation de ce barbecue, maintenez une distance **MINIMALE** de 45,7 cm (18 po) entre le barbecue et les matériaux combustibles.

### IMPORTANT!

- Cet appareil est très lourd. Il faut toujours **DEUX** personnes pour le soulever.



**APPORTEZ UNE CAISSE DE 6, PRENEZ VOS OUTILS, METTEZ EN MARCHÉ LA RADIO — IL EST PRESQUE TEMPS D'UTILISER VOTRE TRAEGER.**



# LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT D'ASSEMBLER ET D'UTILISER LE BARBECUE

Utiliser le barbecue Traeger est beaucoup plus agréable en compagnie d'amis! (Oui, oui, vous aurez besoin de deux personnes pour soulever le barbecue.)

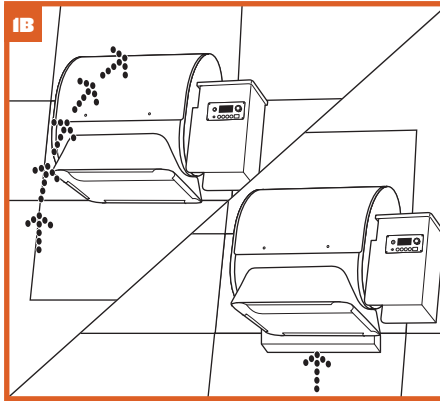
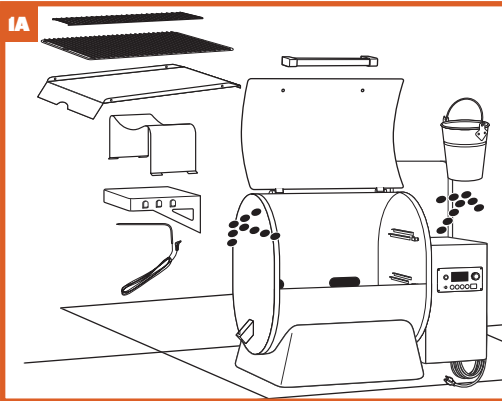
## I RETIRER LES PIÈCES DU BARBECUE ET L'EMBALLAGE

**REMARQUE:** Vous devriez assembler le barbecue sur une surface plane et propre puisque vous aurez à le coucher sur le dos à quelques occasions pendant l'assemblage.



**IL FAUT DEUX PERSONNES À CETTE ÉTAPE.**

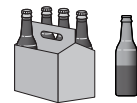
**REMARQUE:** Nous vous recommandons d'utiliser l'emballage pour soulever le barbecue et rendre l'assemblage des pattes plus facile.



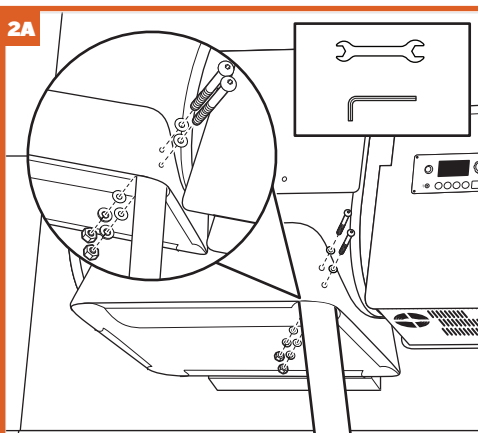
Pour cette étape : 1

## 2 INSTALLER LES PATTES ET RENFORTS

**LE BARBECUE EST LOURD. DEUX PERSONNES SONT NÉCESSAIRES POUR LE SOULEVER.**

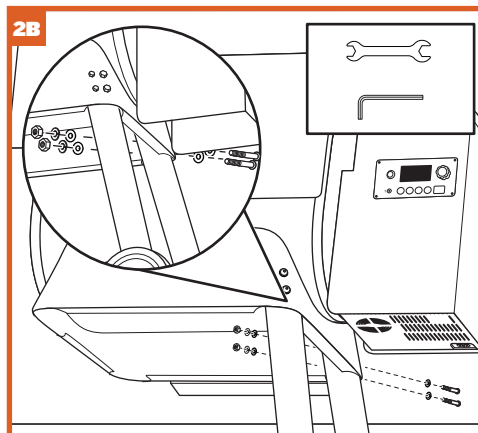


**REMARQUE:** Lors de l'installation des pattes sur le barbecue, procéder dans l'ordre suivant : A B Patte B C D



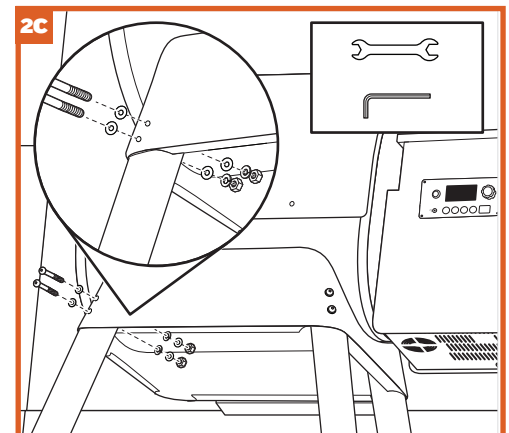
Pour cette étape : 2

A x 2 B x 4 C x 2 D x 2



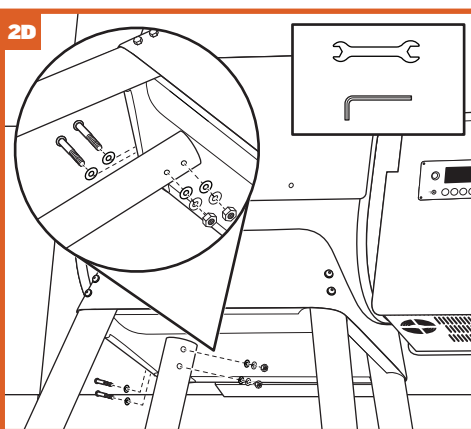
Pour cette étape : 3

A x 2 B x 4 C x 2 D x 2



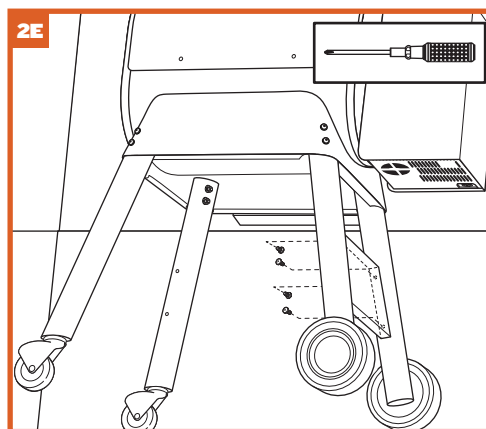
Pour cette étape : 4

A x 2 B x 4 C x 2 D x 2

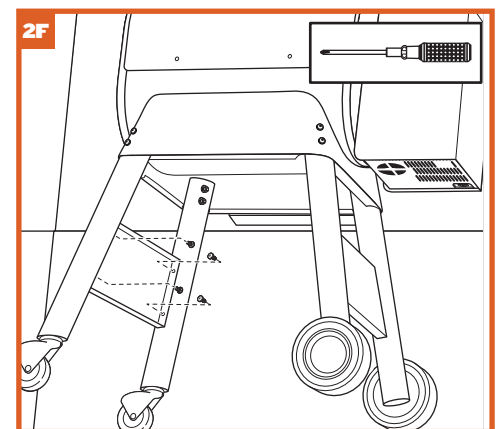


Pour cette étape : 5

A x 2 B x 4 C x 2 D x 2



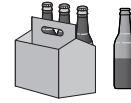
Pour cette étape : 6 + E x 4



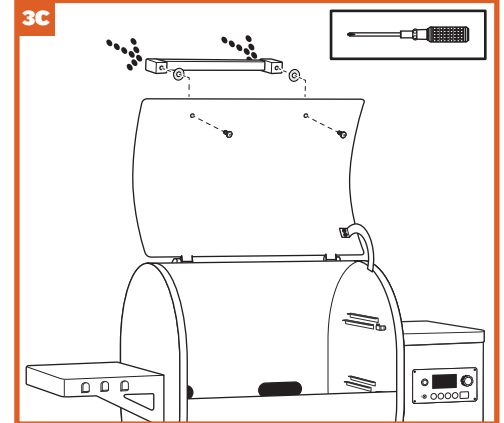
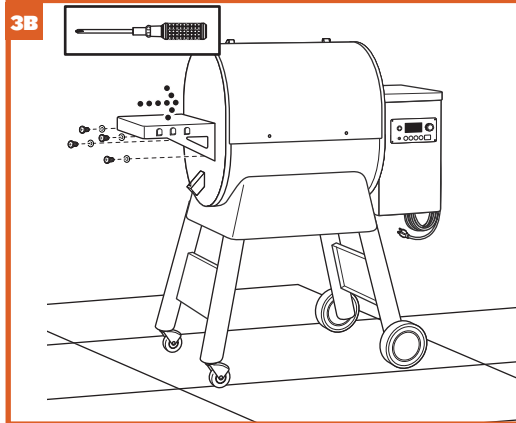
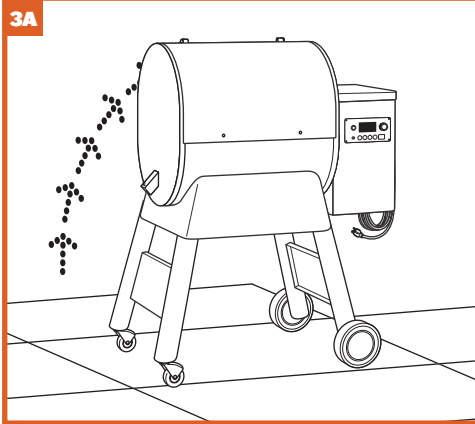
Pour cette étape : 6 + E x 4



### 3 FIXER LA TABLETTE LATÉRALE ET LA POIGNÉE DU BARBECUE



IL FAUT DEUX PERSONNES À CETTE ÉTAPE.



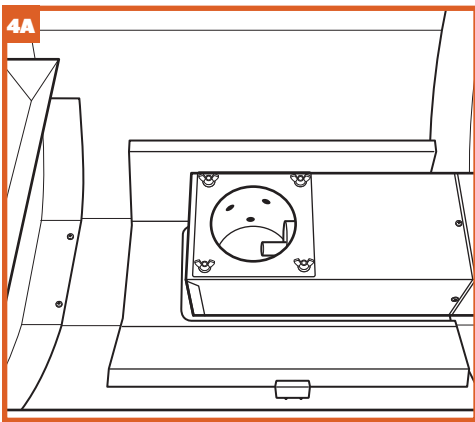
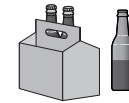
Pour cette étape : 7

I x 4 G x 4

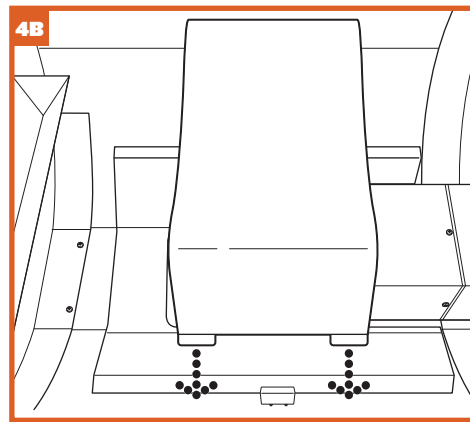
Pour cette étape : 8

F x 2 H x 2

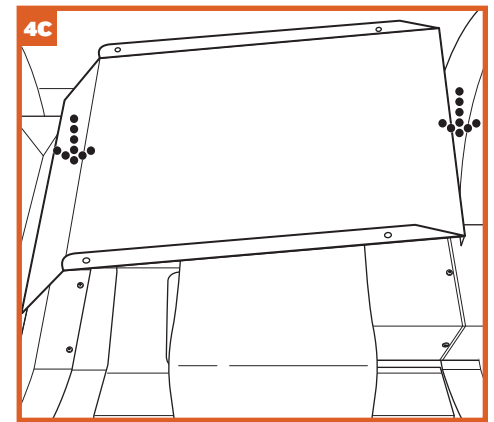
### 4 PLACER LE DÉFLECTEUR DE CHALEUR ET LE PLATEAU RAMMASE-GÔUTES



Pour cette étape : 9

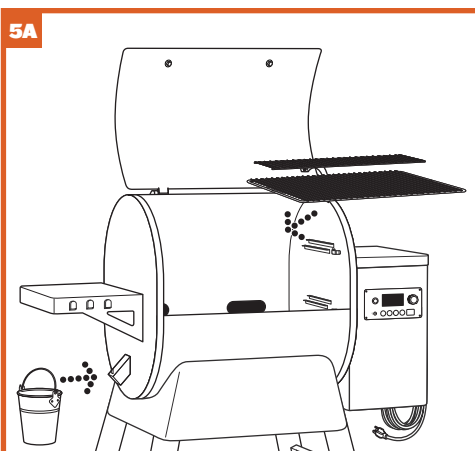
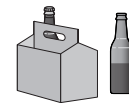


Pour cette étape : 9

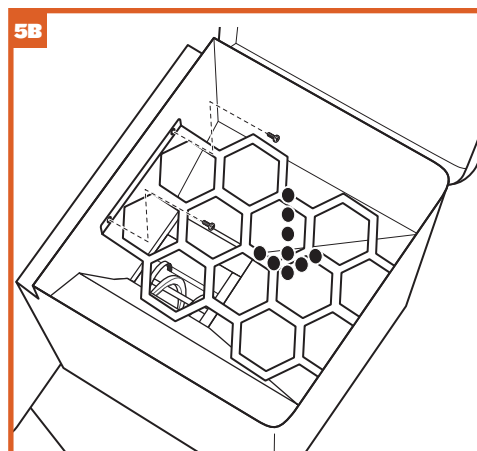


Pour cette étape : 10

### 5 PLACER LES GRILLES, LE SEAU ET LA GRILLE DE VIS SANS FIN



Pour cette étape : 11 12 13



Pour cette étape : 15

**VOUS ÊTES PRÊT À PRÉPARER VOTRE BARBECUE POUR LA PREMIÈRE CUISSON!**

Consulter le manuel de l'utilisateur pour obtenir les instructions d'utilisation.





# REMARQUES





**BIENVENUE**

# DANS LA RÉVOLUTION DU FEU DE BOIS

## TIREZ LE MAXIMUM DE VOTRE BARBECUE

WiFiRE® vous offre la liberté de cuisiner à tout moment, sans être près de votre barbecue, en vous permettant de changer les températures, de vérifier les températures des aliments et plus à partir de votre téléphone intelligent. Vous n'avez qu'à télécharger l'application Traeger pour connecter votre barbecue à votre téléphone et au réseau de la maison. Pour en apprendre davantage sur WiFiRE®, l'application de Traeger, et découvrir d'autres façons pour connecter, consultez le [traegergrills.com/wifire](http://traegergrills.com/wifire).

## GRANULES DE BOIS FRANC

Chez Traeger, ce qui nous intéresse, c'est le goût. C'est pourquoi nous avons créé nos propres granules en bois 100 % naturel. Nous nous sommes ainsi assurés de n'utiliser que les bois de la meilleure qualité pour parfumer vos aliments. Elles brûleront de la façon la plus efficace et fiable. Nos granules sont conçues pour être utilisées exclusivement avec nos commandes et notre technologie propriétaire Grilling Logic®. Malheureusement, lorsque d'autres marques de granules sont utilisées, nous ne pouvons garantir la même qualité, c'est pourquoi nous recommandons toujours d'utiliser nos granules pour obtenir l'expérience ultime.

## RECETTES

Et maintenant pour ce qu'on préfère – la bouffe. Laissez-vous inspirer par nos créations culinaires, du défi poulet Traeger à la tarte aux pommes en passant par des cocktails fumés ou des bouchés au jalapeno, trouvez les recettes pour toutes les occasions grâce à l'application Traeger. De plus, avec le GrillGuide®, vous serez en mesure de maîtriser plus de recettes puisqu'il découpe les directives en étapes sur toute la durée de la cuisson. Toutes ces recettes et bien d'autres choses peuvent être découverts sur l'application Traeger ou en visitant le [traegergrills.com/recipes](http://traegergrills.com/recipes).

## SÉCURITÉ ET ENTRETIEN

Le nettoyage régulier de votre barbecue permettra d'éviter l'accumulation de graisses tout en permettant de maintenir un rendement et une température optimaux. Vous assurer que votre barbecue est propre n'aura jamais été aussi simple grâce à la grande gamme de produits Traeger comme notre plateau ramasse-goûtes fait sur mesure, nos doublures pour seau à graisse et notre nettoyant entièrement naturel. N'oubliez pas, votre Traeger devient très chaud, gardez-le à une distance sécuritaire de votre maison ou de toute matière combustible. Nous recommandons de laisser un espace libre d'au moins 45,7 cm (18 po) de tous les côtés et de 102 cm (40 po) sur le dessus.



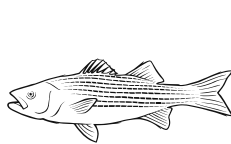
**TÉLÉCHARGEZ  
L'APPLICATION TRAEGER**



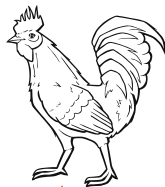
# GUIDE DES GRANULES

TRAERGER BOIS FRANC	BON AVEC TOUT. BON AVEC :							
	BEUF	POULET	PORC	AGNEAU	FRUITS DE MER	CUISSON AU FOUR	LÉGUMES	GIBIER
AULNE								
POMME								
CERISE								
NOYER BLANC D'AMÉRIQUE								
ÉRABLE								
PROSOPIS								
CHÊNE								
PACANIER								
MÉLANGE GROS GIBIER								
MÉLANGE DINDE								
MÉLANGE BŒUF TEXAN								
MÉLANGE SIGNATURE								
SUMMER SHANDY® MÉLANGE								

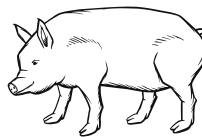
# GUIDE DE TEMPÉRATURES INTERNES



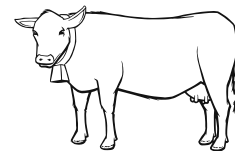
**POISSON**  
62,8 °C



**VOLAILE**  
73,9 °C



**PORC**  
62,8 °C  
BRAISÉ : 96,1 °C



**BŒUF**  
SAIGNANT : 51,7 °C MOYEN-BIEN CUIT : 68,3 °C  
MI-SAIGNANT : 57,2 °C BIEN CUIT : 71,1 °C  
À POINT : 62,8 °C POITRINE : 96,1 °C

Téléchargez l'application Traeger pour accéder à des centaines de recettes avec cuisson sur bois pour les plats principaux, hors-d'œuvre, desserts et même certains cocktails fumés. Offert sur iOS et Android.

Suivez Traeger pour connaître les plus récents produits, participer à des concours et obtenir des conseils de nos professionnels, obtenez aussi une nouvelle recette tous les jours, 365 jours par année.



@TRAERGERGRILLS | @TRAERGERRECIPES

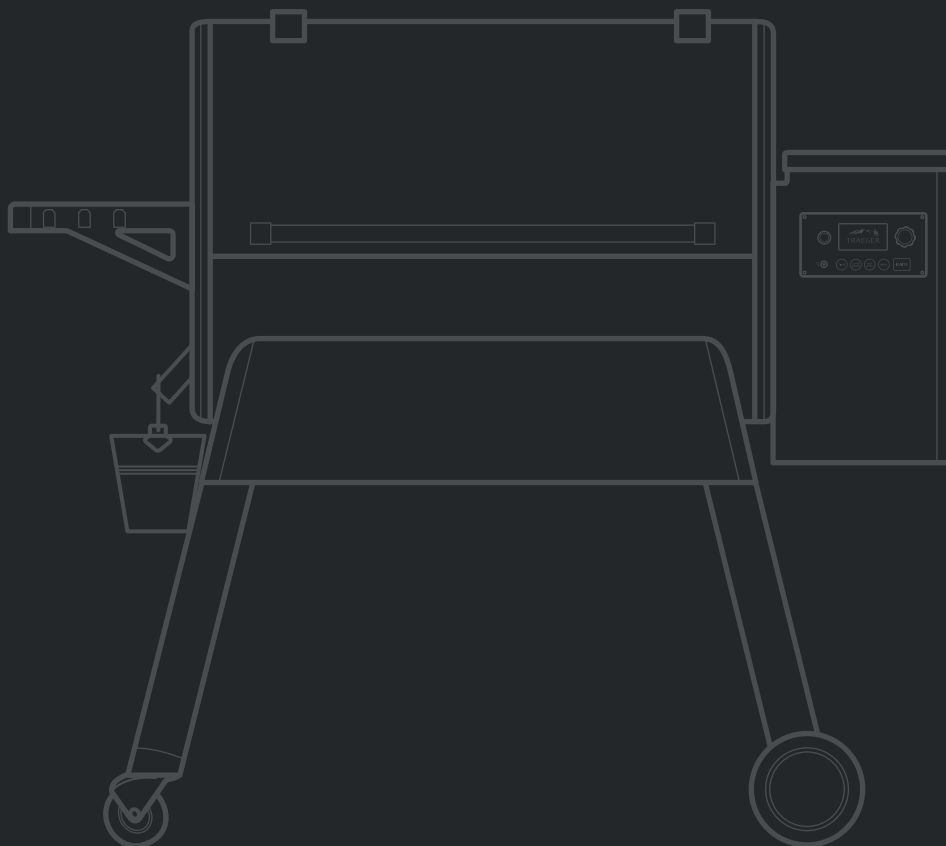
© /™ Traeger Pellet Grills, LLC. 2018



# IRONWOOD

— 650/885 —

## GUÍA DE ENSAMBLAJE



Lea este manual completo antes de instalar y usar este dispositivo de combustión de pellets combustibles. El no seguir estas instrucciones podría producir daños a la propiedad, lesiones o incluso la muerte. Contacte al departamento de construcción o de bomberos local para conocer las restricciones y requisitos de inspección de instalaciones en su área.

**UNA DE LAS CAUSAS PRINCIPALES DE LOS INCENDIOS ES EL NO RESPETAR LAS SEPARACIONES REQUERIDAS (ESPACIOS DE AIRE) ENTRE LOS MATERIALES COMBUSTIBLES. ES MUY IMPORTANTE INSTALAR ESTE PRODUCTO SOLO DE ACUERDO CON ESTAS INSTRUCCIONES. GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES.**

### ¡ADVERTENCIA!

MUCHAS PIEZAS DE LA PARRILLA SE CALENTARÁN BASTANTE DURANTE LA OPERACIÓN. TENGA CUIDADO DE EVITAR QUEMADURAS, DURANTE LA OPERACIÓN Y DESPUÉS, MIENTRAS LA PARRILLA AÚN ESTÁ CALIENTE.

No deje nunca la parrilla sin atención en presencia de niños pequeños.

No mueva la parrilla cuando esté funcionando.

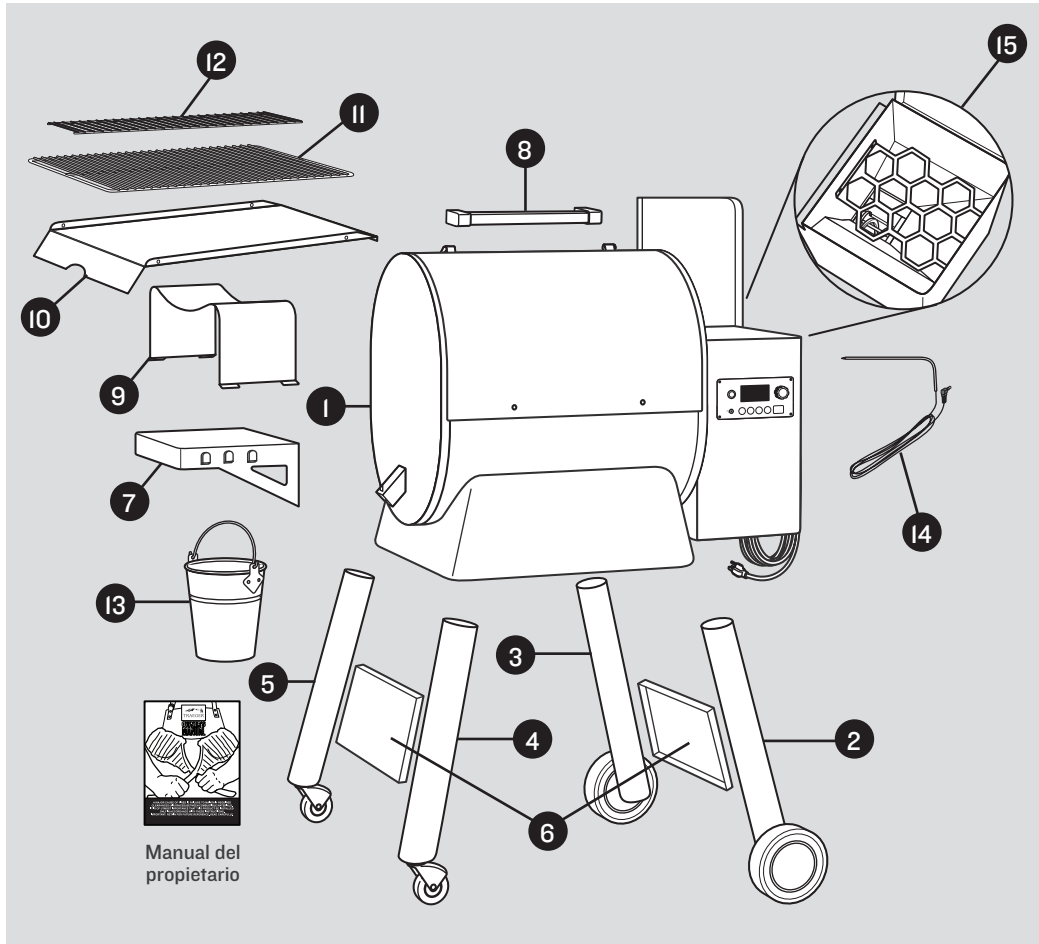
Deje que la parrilla se enfríe completamente antes de moverla o intentar transportarla.

**TFB89BLE/BLEC**  
**TFB65BLE/BLEC**

**TRAEGER PELLET GRILLS LLC**  
**1215 E. WILMINGTON AVE**  
**SALT LAKE CITY, UT 84106**

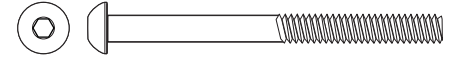
**TRAEGERGRILLS.COM**

# LISTA DE PIEZAS



## PIEZAS NECESARIAS EN EL ENVASE

**A** Pernos: 5/16-18 de cabeza redonda (8 pzas)



**B** Arandelas: 5/16" (16 pzas)



**C** Arandelas de resorte: 5/16" (8 pzas)



**D** Tuercas hexagonales: 5/16-18 (8 pzas)



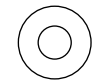
**E** Pernos: 1/4 - 20 x 0,6 (8 pzas)



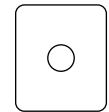
**F** Pernos: 1/4 - 20 x 1,25 (2 pzas)



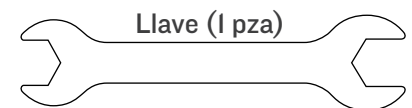
**G** Arandelas de acero inoxidable: 1/4" (4 pzas)



**H** Arandelas Mica (2 pzas)

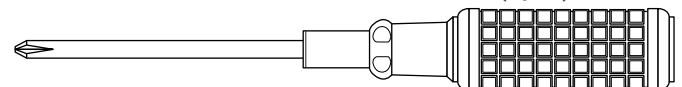


**I** Pernos de acero inoxidable: 1/4-20x0,5 (4 pzas)



Llave (1 pza)

Destornillador (1 pza)



Llave hexagonal (1 pza)



Equipo opcional:  
Paquete de seis cervezas

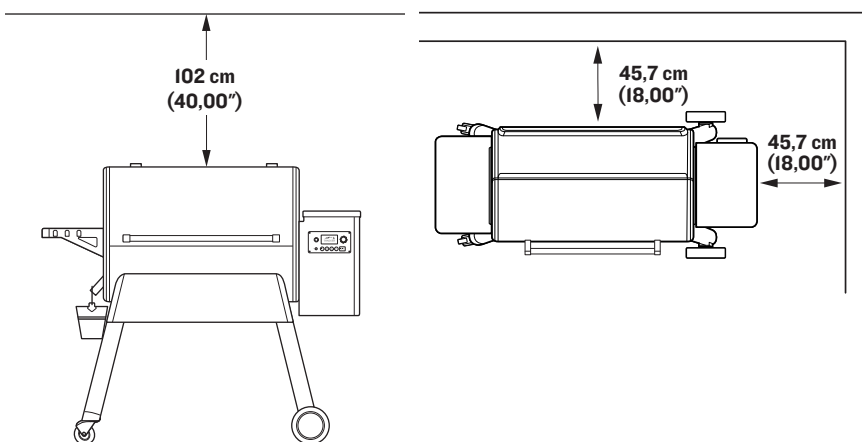


### ¡ADVERTENCIA!

- Cuando opere esta parrilla bajo materiales combustibles volátiles, se debe mantener una distancia **MÍNIMA** de 102 cm (40 pulgadas).
- Cuando opere esta parrilla, mantenga una distancia **MÍNIMA** de 45,7 cm (18 pulgadas) entre la parrilla y los combustibles.

### ¡IMPORTANTE!

- La parrilla es muy pesada. Siempre se necesitan DOS personas para levantarla.



**TOME EL PAQUETE DE CERVEZAS, SAQUE LAS HERRAMIENTAS, ENCIENDA LA RADIO — YA CASI ES MOMENTO DE DISFRUTAR CON TRAEGER.**

# LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE INSTALAR Y USAR LA PARRILLA

¡El uso de Traeger es más divertido con amigos! (En serio, necesitará dos personas para levantar la parrilla.)

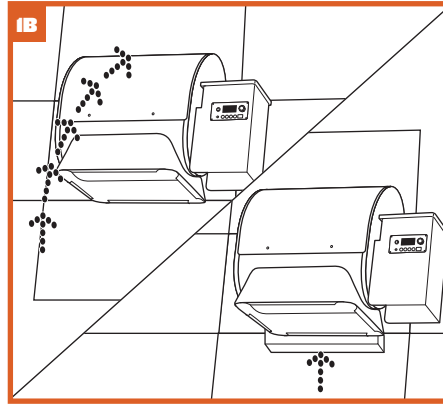
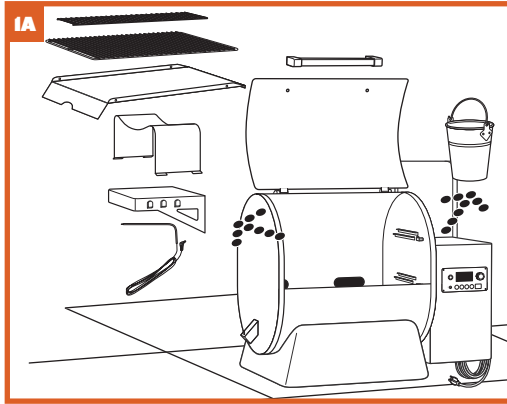
## 1 RETIRE LAS PIEZAS Y EL EMBALAJE DE LA PARRILLA

**NOTA:** Debe armar la parrilla sobre una superficie plana y limpia, ya que, a veces, deberá colocarla al revés durante el armado.



**NECESITARÁ DOS PERSONAS PARA HACERLO.**

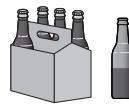
**NOTA:** Le recomendamos usar el embalaje para apuntalar la parrilla a fin de facilitar la conexión de las patas.



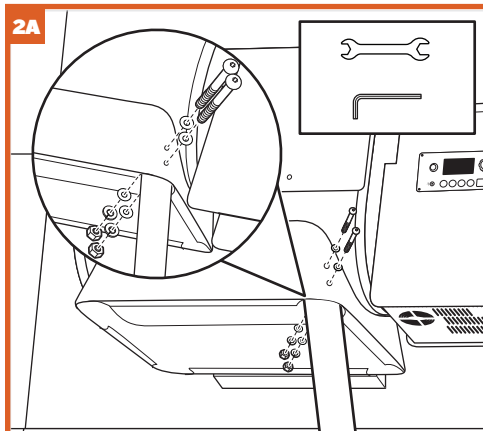
En este paso: **1**

## 2 INSTALE LAS PATAS Y LOS REFUERZOS

**LA PARRILLA ES PESADA. SE NECESITAN DOS PERSONAS PARA LEVANTARLA.**

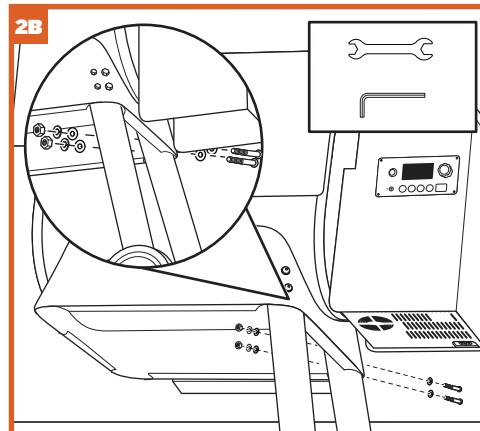


**NOTA:** Cuando ajusta las patas a la estructura de la parrilla, los sujetadores se colocan en el siguiente orden: **A B Pata B C D**



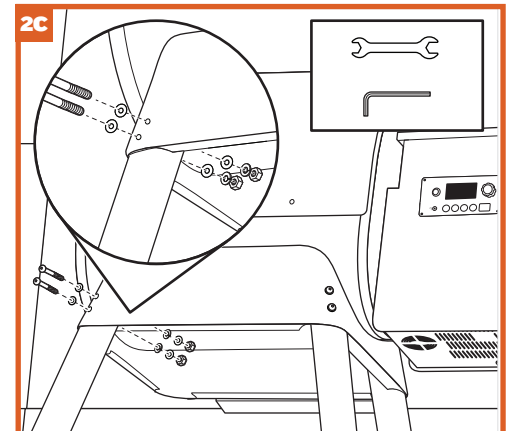
En este paso: **2**

**A** x 2 **B** x 4 **C** x 2 **D** x 2



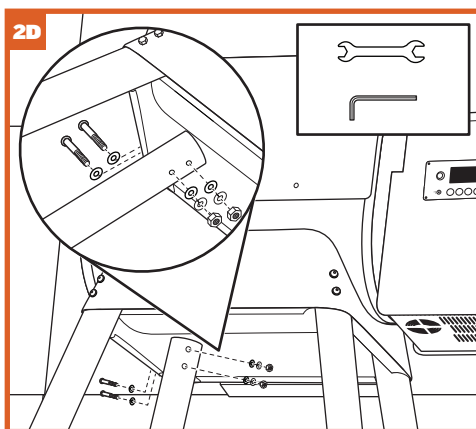
En este paso: **3**

**A** x 2 **B** x 4 **C** x 2 **D** x 2



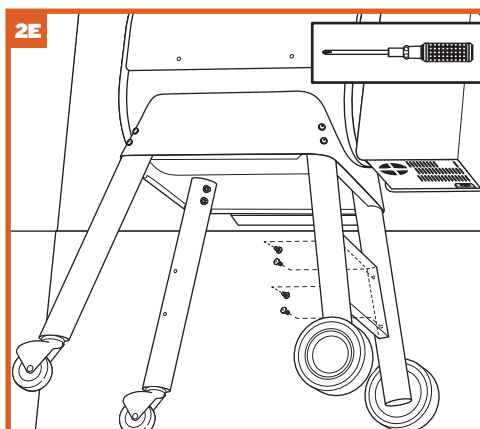
En este paso: **4**

**A** x 2 **B** x 4 **C** x 2 **D** x 2

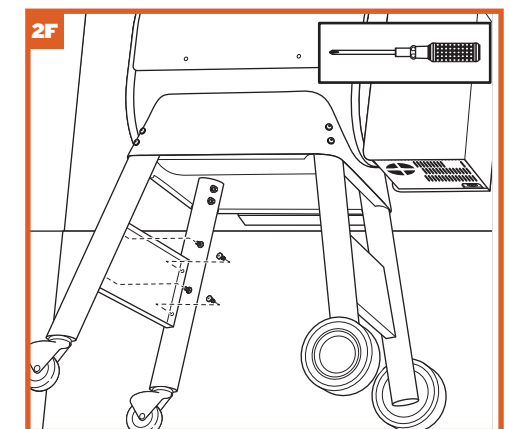


En este paso: **5**

**A** x 2 **B** x 4 **C** x 2 **D** x 2



En este paso: **6** + **E** x 4



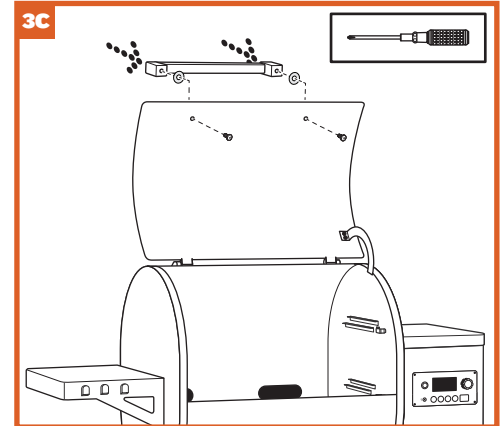
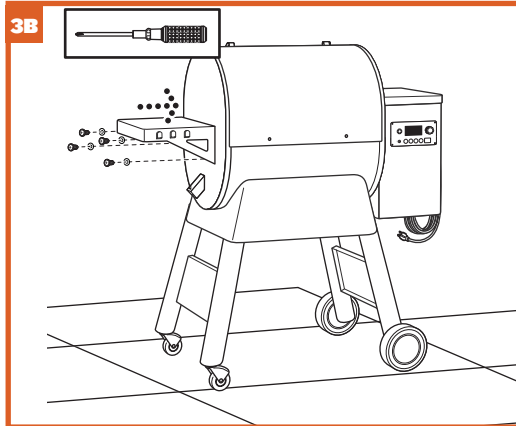
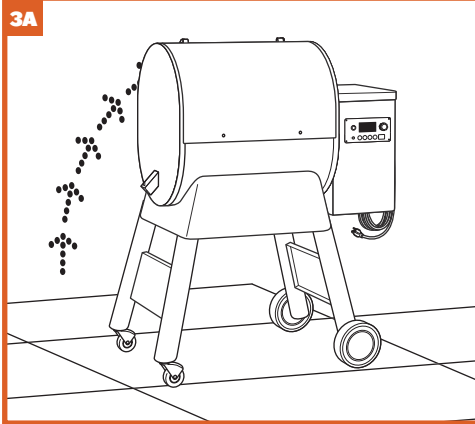
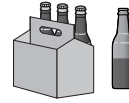
En este paso: **6** + **E** x 4





### 3 AJUSTE EL ESTANTE LATERAL Y LA MANIJA DE LA PARRILLA

NECESITARÁ DOS PERSONAS PARA HACERLO.



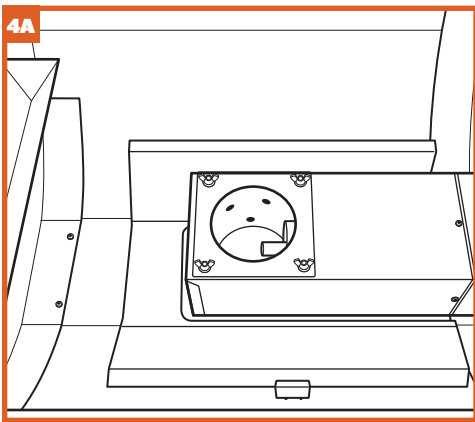
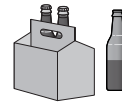
En este paso: 7

I x 4 G x 4

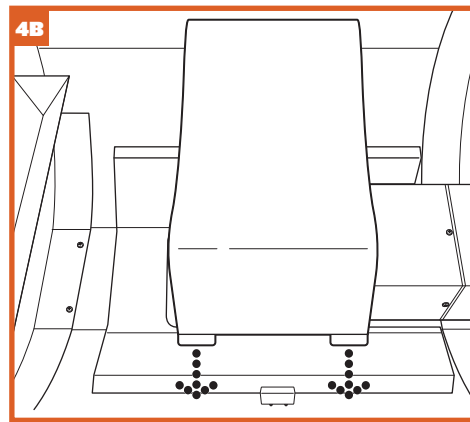
En este paso: 8

F x 2 H x 2

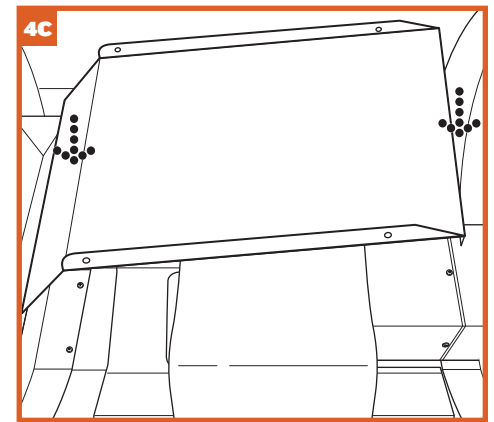
### 4 COLOQUE EL DEFLECTOR DE CALOR Y LA BANDEJA DE GOTEO



En este paso: 9

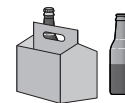


En este paso: 9

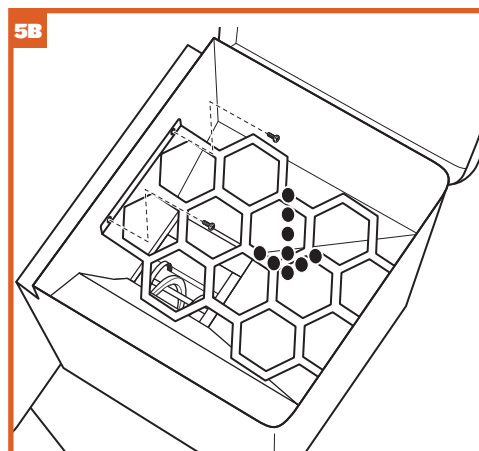


En este paso: 10

### 5 COLOQUE LAS REJILLAS, EL CONTENEDOR Y LA REJILLA DE LA PARRILLA



En este paso: 11 12 13



En este paso: 15

**¡YA ESTÁ LISTO PARA PREPARAR LA PARRILLA Y DISFRUTAR DE TRAEGER!**

Para conocer las instrucciones de operación, consulte el Manual del propietario.





# NOTAS





BIENVENIDO A LA

# REVOLUCIÓN DE LA LEÑA

## SÁQUELE EL MAYOR PROVECHO A SU PARRILLA

WiFIRE® le da la libertad de asar sobre la marcha, en cualquier momento y desde cualquier lugar ya que le permite cambiar las temperaturas, controlar las temperaturas de los alimentos y más, todo desde su teléfono inteligente. Solo descargue la aplicación Traeger para conectar su parrilla a su teléfono y a la red de su hogar. Para conocer más sobre WiFIRE®, la aplicación Traeger y otras formas de conexión, visite [traegergrills.com/wifire](http://traegergrills.com/wifire).

## PELLAS DE MADERA DURA

En Traeger, proporcionamos el mejor sabor. Es por eso que creamos nuestras propias pellas de madera dura 100 % naturales, que garantizan que se use solo la madera de la mejor calidad para dar sabor a su comida y, además, le brindan un quemado eficiente y confiable. Nuestras pellas están diseñadas exclusivamente para funcionar con nuestro controlador y nuestra Grilling Logic® patentada. Lamentablemente, si usa otras marcas de pellas, no podremos garantizarle lo mismo, así que siempre recomendamos usar nuestras pellas para una experiencia óptima.

## RECETAS

Ahora la mejor parte: la comida. Deje que nuestras creaciones culinarias lo inspiren, desde el desafío del pollo Traeger y la tarta de manzanas hasta cócteles ahumados y poppers de jalapeño. Encuentre recetas para cualquier ocasión con la aplicación Traeger. Además, con GrillGuide® podrá dominar más recetas gracias a su guía paso a paso a través de todo el ciclo de cocción. Puede encontrar todas estas recetas y más en la aplicación Traeger o en [traegergrills.com/recipes](http://traegergrills.com/recipes).

## SEGURIDAD Y MANTENIMIENTO

La limpieza con regularidad de su parrilla evitará que se acumule grasa y mantendrá un desempeño y temperatura óptimos. Nunca fue tan fácil asegurarse de que su parrilla quede limpia gracias a la línea de productos Traeger como nuestra bandeja de goteo y revestimiento para grasa personalizados, así como también nuestro limpiador natural. Recuerde, su Traeger levanta mucha temperatura, así que siempre mantenga la parrilla a una distancia segura de su casa o de cualquier material combustible. Le recomendamos mantener espacios libres a cada lado de la parrilla de al menos 45,7 cm (18 pulgadas), así como también 102 cm (40 pulgadas) de espacio libre por encima.



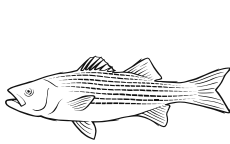
DESCARGUE LA  
APLICACIÓN TRAEGER



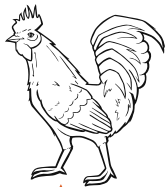
# GUÍA DE PELLAS

TRAERGER MADERA DURA	BUENO CON CUALQUIER COSA. GRANDIOSO CON:							
	CARNE DE RES	POLLO	CARNE DE CERDO	CORDERO	MARISCOS	HORNEADAS	VERDURAS	CAZA SILVESTRE
ALISO								
MANZANO								
CEREZO								
NOGAL AMERICANO								
ARCE								
MESQUITE								
ROBLE								
NUEZ								
MEZCLA PARA CAZA SILVESTRE								
MEZCLA PARA PAVOS								
MEZCLA PARA CARNE DE RES DE TEXAS								
MEZCLA ORIGINAL								
SUMMER SHANDY® MEZCLA								

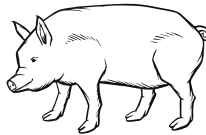
# GUÍA DE TEMPERATURA INTERNA



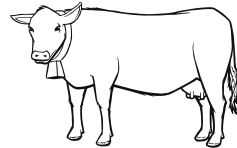
**PESCADO**  
62,8°C



**AVES**  
73,9°C



**CARNE DE CERDO**  
62,8°C  
DESMEÑAZADO: 96,1°C



**CARNE DE RES**  
JUGOSA: 51,7°C    COCIDA: 68,3°C  
TÉRMINO MEDIO: 57,2°C    MUY COCIDA 71,1°C  
A PUNTO: 62,8°C    PECHO DE RES: 96,1°C

Descargue la aplicación Traeger para acceder a cientos de recetas a la leña gratuitas, desde platos principales hasta entradas, postres e incluso algunos cócteles ahumados. Disponible para iOS y Android.

Siga a Traeger para estar al corriente de los últimos productos, acceder a sorteos, aprender de las sugerencias de nuestros profesionales y obtener una receta completamente nueva todos los días, los 365 días del año.



@TRAERGERGRILLS | @TRAERGERRECIPES

© /™ Traeger Pellet Grills, LLC. 2018