



TRAERGER
WOOD FIRED GRILLS

INSTRUKCJA OBSŁUGI

IRONWOOD, IRONWOOD XL

REWOLUCJA W GRILLOWANIU NA DREWNIĘ.

CHCEMY, ABYŚ W PEŁNI WYKORZYSTAŁ SWOJEGO TRAEGERA.

Po zeskanowaniu uzyskasz dostęp do instrukcji w różnych językach oraz dowiesz się, jak skonfigurować grill, przeprowadzić jego wypalanie i jak najlepiej z niego korzystać.

T07090/B



WAŻNE ŚRODKI BEZPIECZEŃSTWA

PRZED INSTALACJĄ I UŻYTKOWANIEM GRILLA TRAEGER® PRZECZYTAJ WSZYSTKIE INSTRUKCJE.

GŁÓWNĄ PRZYCZYNĄ POŻARÓW JEST NIEPRZESTRZEGANIE WYMAGANYCH ODSTĘPÓW (PRZESTRZENI POWIETRZNYCH) MIĘDZY MATERIAŁAMI ŁATWOPALNYMI. DLATEGO NIEZWYKLE WAŻNE JEST, ABY PRODUKT BYŁ INSTALOWANY WYŁĄCZNIE ZGODNIE Z NINIEJSZYMI INSTRUKCJAMI.

Przy prawidłowej obsłudze i konserwacji grill Traeger® do grillowania na twardym drewnie będzie przez długie lata niezawodnie służyć i sprawiał radość – Tobie, Twoim przyjaciołom i rodzinie. Twój nowy grill Traeger® został specjalnie zaprojektowany, aby ułatwić przygotowywanie potraw i jednocześnie zapewnić optymalną wydajność podczas przyrządzania najsmaczniejszych dań.

Przed instalacją należy dokładnie zapoznać się z całą instrukcją. Każda osoba korzystająca z tego grilla powinna przeczytać ją w całości przed pierwszym użyciem. Nieprzestrzeganie tych instrukcji może skutkować uszkodzeniem mienia, obrażeniami ciała, a nawet śmiercią. Informacje na temat ograniczeń oraz wymogów dotyczących kontroli instalacji w Państwa regionie można uzyskać w lokalnym urzędzie budowlanym lub w urzędzie ochrony środowiska. Zachowaj niniejszą instrukcję. Jeśli grill składają Państwo dla kogoś innego, należy przekazać niniejszą instrukcję właścicielowi, aby mógł ją przeczytać i zachować do wykorzystania w przyszłości.

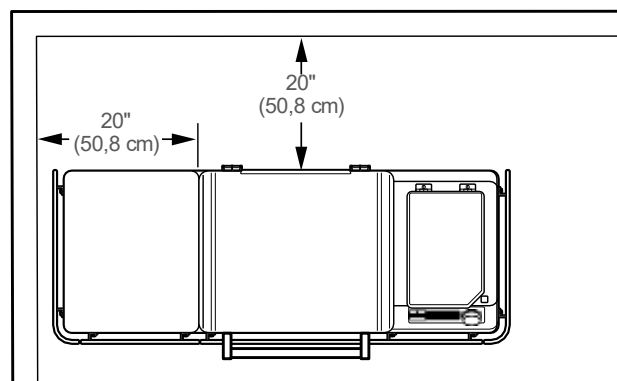
NIEBEZPIECZEŃSTWO Zagrożenie tlenkiem węgla

Podczas spalania drewnianego pelletu powstaje tlenek węgla, który może prowadzić do chorób, poważnych obrażeń ciała i/lub śmierci. Przestrzegaj tych instrukcji, aby zapobiec zatruciu siebie, swojej rodziny, zwierząt domowych lub innych osób tym bezbarwnym i bezwonym gazem:

- Grilla Traeger® należy używać wyłącznie na zewnątrz w dobrze wentylowanym miejscu. Ten grill jest przeznaczony **WYŁĄCZNIE** do użytku na zewnątrz.
- Nigdy nie używaj grilla Traeger® w zamkniętym pomieszczeniu ani w miejscu bez odpowiedniej wentylacji.
- Objawy zatrucia tlenkiem węgla: ból głowy, zawroty głowy, osłabienie, nudności, wymioty, senność i dezorientacja. Tlenek węgla zmniejsza zdolność krwi do transportu tlenu. Niski poziom tlenu we krwi może prowadzić do utraty przytomności a nawet śmierci.
- Jeśli u was lub u innych osób pojawią się objawy podobne do przeziębienia lub grypy, udajcie się do lekarza. Często zdarza się, że zatrucie tlenkiem węgla, które można łatwo pomylić z przeziębieniem lub gripą, zostaje wykryte zbyt późno.
- Spożywanie alkoholu i zażywanie narkotyków zwiększa skutki zatrucia tlenkiem węgla.
- Tlenek węgla jest szczególnie toksyczny dla kobiet w ciąży i ich dzieci, niemowląt, osób starszych, palaczy oraz osób z problemami krwi lub układu krążenia, takimi jak anemia czy choroby serca.

OSTRZEŻENIE Niebezpieczeństwo pożaru

- Podczas użytkowania grilla Traeger® należy zachować **MINIMALNĄ** odległość około 50 cm od wszystkich materiałów łatwopalnych w otoczeniu, w tym drewnianych balustrad, elewacji budynków, ram okiennych, mebli, drzew oraz pojemników na odpady itp.



- Tego grilla nie należy instalować ani używać w pomieszczeniach zamkniętych ani pod łatwopalnym sufitem lub zadaszeniem.
- Grilla Traeger® nie należy instalować ani obsługiwać na palnych podłogach ani na palnej powierzchni.
- Nie przechowuj pokrywy grilla ani żadnych materiałów łatwopalnych w schowku pod grillem.
- Jeżeli urządzenie pozostaje bez nadzoru, należy usunąć z niego garnki i patelnie, aby zmniejszyć ryzyko zapalenia.

OSTRZEŻENIE Niebezpieczeństwo pożaru

- Grill Traeger® należy utrzymywać w czystości. Przyczyną powstania pożarów jadalnych tłuszczów bywa nieprawidłowa konserwacja grilla i niekonsekwentne czyszczenie systemu Traeger® do usuwania nadmiaru tłuszczu (patrz "Konserwacja grilla" na stronach 28-30).

- Mimo że w grillu jest wystarczająco miejsca, należy zachować ostrożność i nie wkładać do niego nadmiernej ilości żywności lub żywności o wysokiej zawartości tłuszczu (np. bekonu), które mogą uwalniać duże ilości palnego tłuszczu.
- Nie umieszczaj żywności blisko krawędzi grilla, gdzie ściekający tłuszcz może ominąć tackę ociekową i spaść na dno grilla. Tam mogłyby dostać się w kontakt z gorącymi węglami i zapalić się.
- Sprawdź, czy palenisko jest prawidłowo osadzone pod rurą ślimaka. W przypadku nieprawidłowej instalacji może dochodzić do nieprawidłowego dozowania pelletu do paleniska, co może prowadzić do ich gromadzenia i w konsekwencji do uszkodzenia grilla.
 - Dbajcie o to, aby osłona termiczna EvenFlow(TM) i tacka ociekowa były prawidłowo osadzone na swoich uchwytych pozycjonujących. Jeśli nie są prawidłowo zainstalowane, bezpośrednie ciepło i kapanie z paleniska może prowadzić do zapalenia się tłuszczu lub uszkodzić system Traeger® do usuwania nadmiaru tłuszczu.
- **Nigdy nie używaj** benzyny, paliwa do lamp, nafty, płynnej podpatki ani innych łatwopalnych substancji **do rozpalania lub „ożywiania” ognia.**
- **Nigdy nie używaj** ani nie przechowuj łatwopalnych cieczy ani innych materiałów łatwopalnych w pobliżu grilla.
- **Nigdy** nie próbuj przegrzewać grilla poprzez dodawanie nadmiernej ilości pelletu lub innych materiałów palnych do paleniska lub zasobnika.

NIEBEZPIECZEŃSTWO W przypadku zapalenia się tłuszczu upewnij się, że drzwiczki grilla i pokrywa zasobnika są zamknięte, a jeśli możesz to bezpiecznie uczynić, natychmiast odłącz grill od sieci elektrycznej. Oddal się od grilla i poczekaj, aż ogień całkowicie zgaśnie i urządzenie całkowicie ostygnie.

- Nie przesuwaj **grilla**;
- **Nie polewaj grilla wodą**;
- Nie używaj soli ani sody oczyszczonej do gaszenia płonącego tłuszczu
- **Nie gaś ognia przez tłumienie.**

Przy zamkniętej pokrywie grilla i zasobnika rozżarzone węgle będą miały niedobór tlenu i przestaną się palić. Podczas palenia się tłuszczu nigdy nie zostawiaj otwartej pokrywy grilla ani pokrywy zasobnika; jeśli drzwiczki grilla są otwarte, użyj niepalnego narzędzia, które pozwoli ci zamknąć drzwiczki grilla i jednocześnie utrzymać bezpieczną odległość od grilla. Jeśli ogień wydostanie się poza grill, należy użyć zatwierdzonej gaśnicy do wszystkich klas pożarów (klasa ABC) Jeśli ogień wymknie się spod kontroli, natychmiast wezwij straż pożarną. Po ugaszeniu pożaru zostaw grill na zewnątrz do całkowitego ostygnięcia. Wyjmij wszystko z wnętrza grilla, włącznie ze wszystkimi wewnętrznymi częściami (ruszty, tacka ociekowa, osłona termiczna EvenFlow(TM), regulator tłuszczu i palenisko), garnkami i patelniami oraz żywnością. Wyczyść cały grill, włącznie z całym tłuszczem nagromadzonym w systemie Traeger® do usuwania tłuszczu (TGMS) oraz całym popiołem i pelletem z grilla i paleniska (patrz "Konserwacja grilla" na stronach 28-30). Przywróć na swoje miejsce palenisko, osłonę termiczną EvenFlow^(TM),

tackę ociekową na tłuszcz, regulator tłuszczu i ruszty grillowe, ponownie uruchom grill i kontynuuj grillowanie.

OSTRZEŻENIE Niebezpieczeństwo pożaru

Przed użyciem funkcji Auger zawsze pozwól grillowi całkowicie ostygnąć.

OSTRZEŻENIE Niebezpieczeństwo poparzenia

Popiół powinien być zawsze całkowicie ostudzony przed rozpoczęciem jakiejkolwiek manipulacji. Popiół powinien być składowany w metalowym pojemniku z szczelnie przylegającą pokrywą. Zamknięty pojemnik z popiołem powinien być umieszczony na niepalnej podłodze lub na ziemi, w wystarczającej odległości od wszystkich palnych materiałów, aż do ostatecznej utylizacji. Popiół powinien być przechowywany w zamkniętym pojemniku aż do momentu jego całkowitej utylizacji.

OSTRZEŻENIE Niebezpieczeństwo poparzenia

Szereg elementów grilla silnie się nagrzewa podczas pracy. Podczas pracy grilla i po niej należy uważać, aby nie doszło do poparzenia, dopóki grill jest gorący.

- **Nigdy** nie pozostawiaj grilla bez nadzoru, gdy w jego pobliżu znajdują się małe dzieci lub zwierzęta domowe.
- **Nigdy** nie przemieszczaj grilla, jeśli jest w działaniu lub gorący. Przed przemieszczeniem lub próbą transportu pozwól grillowi całkowicie ostygnąć i zamknij jego drzwiczki. Jeśli grill po przygotowaniu potraw transportuje się samochodem, przed włożeniem go do pojazdu upewnij się, że ogień całkowicie wygast i grill jest zimny. W żadnym wypadku nie nalewaj wody do paleniska – doszłoby do zatkania ślimaka.
- **Nigdy nie dodawaj** pelletu ręcznie do rozpalonego paleniska. Jest to niebezpieczne i można się poważnie poparzyć. W przypadku wyczerpania pelletu i zgaśnięcia grilla podczas przygotowywania potrawy, pozostaw urządzenie do całkowitego ostygnięcia, a następnie rozpocznij proces od nowa.. (Patrz strona 25, "Czyszczenie zbiornika").
- Podczas używania płyty indukcyjnej **nigdy** nie dotykaj naczyń, powierzchni grzewczej, żywności **ani** płynów. Przed manipulacją płytą indukcyjną lub jej czyszczeniem należy pozostawić ją do całkowitego ostygnięcia oraz usunąć z niej naczynia z gorącymi potrawami lub płynami. Czyszczenie powierzchni grzewczej mokrą gąbką mogłoby prowadzić do poparzenia parą.
- Ruszty i sondy są bardzo gorące podczas rozgrzewania grozi oparzeniem. Przy wkładaniu żywności na ruszty grillowe oraz przy wkładaniu, wyjmowaniu lub nastawianiu sond do mięsa należy zachować szczególną ostrożność.
- **Nigdy** nie przemieszczaj grilla z otwartymi drzwiczkami. Przed przemieszczeniem zawsze zamknij drzwiczki grilla.

OSTRZEŻENIE Niebezpieczeństwo dymu

W przypadku opóźnionego zapłonu, gdy dym z grilla zmieni się z przezroczystego białego dymu na niezwykle gęsty nieprzezroczysty biały dym, który następnie zabarwi się na żółto, natychmiast wyłącz grill za pomocą głównego wyłącznika na przedniej stronie pojemnika na pellet lub odłącz kabel zasilający.

Nie rozpoczynaj cyklu wyłączenia.

WAŻNE ŚRODKI BEZPIECZEŃSTWA CIĄG DALSZY

NIEBEZPIECZEŃSTWO Nie otwieraj drzwiczek grilla w celu wentylacji. Nie zbliżaj się do grilla, dopóki dym się nie rozproszy i grill całkowicie nie ostygnie.

- Może to być nadciśnienie pelletu, spowodowane ich częściowym zapłonem. Jeśli trwa to wystarczająco długo, następuje gromadzenie gazów, które mogą się zapalić. W przypadku zapłonu tych gazów następuje ich jednoczesne wybuchowe spalanie, co powoduje głośny huk, który może przstraszyć i/lub zranić osoby znajdujące się w bezpośrednim sąsiedztwie grilla. Drzwiczki grilla mogą się przy tym gwałtownie otworzyć i zamknąć. Zjawisko to bywa niekiedy określane jako "beknięcie grilla" i należy go unikać. Jeśli grill nie jest odpowiednio konserwowany, jak opisano w części "Konserwacja grilla" na stronach 28-30, może dojść do niebezpiecznego pożaru tłuszczu.
- W przypadku „beknięcia” należy całkowicie ostudzić grill. Wyjmij wszystkie elementy wewnętrzne (ruszty grillowe, tackę ociekową, ostonę termiczną EvenFlow™, regulator tłuszczu i palenisko) i dokładnie usuń cały popiół oraz pellet z wnętrza grilla i paleniska (patrz strona 29, „Czyszczenie popiołu z wnętrza i okolic paleniska”). Upewnij się, że tłuszcz i inne osady zostały usunięte (patrz strony 28–30, „Konserwacja grilla”). Usuń cały pellet z zasobnika. Uruchom podstawową sekwencję ślimaka, aby wypchnąć cały pellet ze ślimaka, a następnie usuń je zgodnie z zaleceniami dotyczącymi utylizacji. Wyczyść pellet z paleniska. Napętnij zasobnik nowymi pelletem i napętnij ślimak (instrukcje dotyczące napętniania ślimaka znajdziesz w sekcji „Wypalanie grilla” na stronie 14).

NIEBEZPIECZEŃSTWO Nie wkładaj rąk do ślimaka umieszczonego na dnie zasobnika na pellet ani w jego pobliżu. W przypadku obracającego się ślimaka może dojść do poważnych obrażeń ręka może zostać wciągnięta do mechanizmu. Nie usuwaj pokrywy plastra miodu w zasobniku na pellet. Jeśli grill jest włączony lub podłączony do zasilania, nie wolno wykonywać żadnych czynności konserwacyjnych na ślimaku ani w jego otoczeniu.

OSTRZEŻENIE Niebezpieczeństwo porażenia prądem elektrycznym

W urządzeniu występuje niebezpieczne napięcie elektryczne, które może spowodować porażenie prądem elektrycznym, oparzenia lub śmierć.

- Obwody lub gniazdka, używane do zasilania grilla Traeger®, muszą być wyposażone w zabezpieczenie różnicowoprądowe (GFCI).
- Jeśli w niniejszej instrukcji obsługi nie podano inaczej, przed konserwacją grilla odłącz przewód zasilający.
- W przypadku korzystania z przedłużacza należy używać wyłącznie kabla przeznaczonego do użytku na zewnątrz, aby zapobiec porażeniu prądem elektrycznym — zgodnie z instrukcjami i ostrzeżeniami

dotączonymi do tego produktu. Ten typ przewodu jest oznaczony na ostonie literami 'W-A' lub 'W', na przykład przedłużacz typu:

SW-A, SOW-A, STW-A, STOW-A, SJW-A, SJOW-A, SJTW-A lub SJTOW-A.

- W przypadku korzystania z przedłużacza należy używać uziemionego kabla o przekroju 14 AWG dla modeli 120 V oraz kabla o przekroju 18 AWG dla modeli 230 V.
- Wtyczki grilla Traeger®, gniazda kabla przedłużającego ani wtyczki kabla przedłużającego w żaden sposób nie modyfikować, w tym nie usuwać bolca uziemiającego.
- Sprawdzić, czy przedłużacz jest w dobrym stanie technicznym. Przed każdym użyciem kabla przedłużającego sprawdź, czy nie ma poluzowanych lub odstąpionych przewodów oraz czy izolacja nie jest przecięta lub zużyta. W przypadku uszkodzenia należy je wymienić. Uszkodzonego kabla przedłużającego w żadnym wypadku nie używaj.
- Sprawdzić, czy przewód zasilający jest dobrze przymocowany do przewodu przedłużającego. Kabli przedłużających nie łącz ze sobą.
- Chronić przedłużacz przed śniegiem i stojącą wodą.
- Upewnij się, że przewód zasilający i przedłużacz nie stwarzają ryzyka potknięcia. Nie prowadź przedłużacza przez okno ani drzwi.
- Jeśli nie używasz przedłużacza, należy go odłączyć i przechowywać w miejscu chronionym przed słońcem i poza zasięgiem dzieci.

UWAGA

- Nigdy nie modyfikuj tego grilla ani nie instaluj żadnych części lub komponentów, które nie zostały zatwierdzone przez firmę Traeger do użytku z tym urządzeniem. Jakkolwiek modyfikacja tego grilla lub instalacja nieautoryzowanych części lub elementów prowadzi do utraty gwarancji i może powodować zagrożenie bezpieczeństwa, między innymi pożar.
- Zachowaj ostrożność w pobliżu dzieci — grill to nie zabawka.

UWAGA Używać właściwego pelletu

- Ten grill został zaprojektowany i zatwierdzony wyłącznie do użytku z naturalnym drewnianym pelletem przeznaczonym do grilli na pellet drzewny. Użycie jakiegokolwiek innego rodzaju paliwa w tym grillu prowadzi do utraty gwarancji, może prowadzić do zablokowania ślimaka i zagrożenia bezpieczeństwa.
- Aby osiągnąć najlepsze rezultaty i smak, należy używać oryginalnego pelletu **TRAEGER BRAND HARDWOOD PELLETS**.
- Pellet drzewny przechowuj zawsze w suchym miejscu, z dala od urządzeń grzewczych i innych źródeł paliwa.

OSTRZEŻENIE Nie używać pelletu opałowego Nigdy nie używaj pelletu opałowego w grillu — może zawierać niebezpieczne zanieczyszczenia i dodatki, które mogą uszkodzić urządzenie.

UWAGA Minimalna temperatura otoczenia

- Jeśli temperatura otoczenia spadnie poniżej -29 °C, może dojść do uszkodzenia wyświetlacza sterownika.

OSTRZEŻENIE W przypadku nieprawidłowego włożenia sondy do mięsa, może się zdarzyć, że mięso będzie surowe lub niedogotowane, co może zwiększyć ryzyko zatrucia pokarmowego.

UWAGA Jeśli podczas przygotowywania potrawy zgaśnie ogień w palenisku, ważne jest postępowanie zgodnie z następującymi wskazówkami. W przypadku ich nieprzestrzegania może dojść do niebezpiecznego "przepalenia" grilla w wyniku nadmiaru niespalonego pelletu w palenisku. Jest to często spowodowane nieprawidłową procedurą uruchamiania i/lub wyczerpaniem się pelletu.

- Naciśnij główny przycisk zasilania z przodu grilla w pozycję OFF i odłącz kabel zasilający. Pozwól grillowi całkowicie ostygnąć. Otwórz drzwiczki i wyjmij wszystkie produkty spożywcze, ruszt grillowy, tackę ociekową i termiczną osłonę EvenFlow^(TM).
- Usuń niespalony pellet i popiół z wnętrza oraz okolic paleniska. (Zobacz instrukcje dotyczące prawidłowego postępowania i utylizacji popiołu na stronie 30.)
- Sprawdź, czy palenisko jest prawidłowo osadzone na krawędzi komory spalania, bezpośrednio pod rurą ślimaka.
- Przed wymianą osłony termicznej EvenFlow^(TM), tacki ociekowej i rusztów grillowych podłącz przewód zasilający do odpowiedniego uziemionego gniazdka elektrycznego, przetłącz główny wyłącznik w pozycję ON i rozpocznij grillowanie. Pellet powinien wpadać do paleniska a gorąca grzałka powinna się zacząć rozgrzewać (zacznie czerwienieć)

OSTRZEŻENIE Nie dotykaj grzałki zapalającej się w palenisku.

- Gdy tylko z paleniska zaczną wydobywać się płomienie, uruchom cykl wyłączenia, a następnie przetłącz główny przycisk zasilania w pozycję OFF. Pozwól grillowi ostygnąć. Teraz możesz włożyć z powrotem do grilla osłonę termiczną EvenFlow^(TM), tackę ociekową na tłuszcz, ruszty grillowe i żywność.

OSTRZEŻENIE

- Przed rozpoczęciem jakichkolwiek czynności konserwacyjnych wcisnąć główny przycisk zasilania do pozycji OFF i odłączyć kabel zasilający.

– Przed sprawdzeniem zbiornika na tłuszcz i popiół EZ-Clean™ upewnij się, że grill jest ZIMNY, a popiół zgaszony i ZIMNY.

- Nagromadzony tłuszcz usuwa się łatwiej, gdy grill jest jeszcze ciepły - nie gorący. **Uważaj, aby się nie poparzyć. Zalecamy używanie rękawic ochronnych.**
- Specjalny odkurzacz to najlepszy sposób na usuwanie popiołu z paleniska, ale należy to robić bardzo ostrożnie, aby uniknąć niebezpieczeństwa pożaru. Czyszczenie popiołu z paleniska i jego otoczenia powinno się ponownie przeprowadzać tylko wtedy, gdy grill jest ZIMNY.
- Czyszczenie rusztów grillowych przebiega najlepiej, gdy są jeszcze ciepłe. **Uważaj, aby się nie poparzyć. Zaleca się używanie rękawic ochronnych odpornych na wysoką temperaturę.** Zalecamy mieć w pobliżu grilla szczotkę czyszczącą z długą rączką. Po wyjęciu potrawy szybko wyszczotkuj ruszt grillowy. Zajmie to tylko chwilę, a przy następnym użyciu grill będzie gotowy.
 - To urządzenie zostało przetestowane i wykazano, że spełnia limity dla cyfrowych urządzeń klasy B, zgodnie z częścią 15 przepisów FCC. Niniejsze limity zostały opracowane w celu zapewnienia odpowiedniej ochrony przed szkodliwymi zakłóceniami w instalacji mieszkalnej. Niniejsze urządzenie generuje, używa i może emitować energię wysokiej częstotliwości, a jeśli nie jest instalowane i używane zgodnie z instrukcjami, może powodować szkodliwe zakłócenia odbioru radiowego lub telewizyjnego, co można stwierdzić przez wyłączenie i ponowne włączenie urządzenia. Zaleca się użytkownikowi podjęcie jednego lub kilku z poniższych działań w celu usunięcia zakłóceń:

– Zmienić kierunek lub położenie anteny odbiorczej.

– Zwiększyć odległość między urządzeniem a odbiornikiem. Podłącz urządzenie do gniazdka w innym obwodzie niż ten, do którego podłączony jest odbiornik. Skonsultuj się ze sprzedawcą lub doświadczonym technikiem.

ZACHOWAJ TE INSTRUKCJE



WELCOME
TO THE
TRAEGERHOOD

SPIS TREŚCI

2 WAŻNE ŚRODKI BEZPIECZEŃSTWA

8 SMAK MA ZNACZENIE

9 NATURALNY PELLET Z TWARDEGO DREWNA

10 POZNAJ SWÓJ GRILL

13 PIERWSZE KROKI URUCHOMIENIA GRILLA

14 ZACZYNAAMY CZĘŚĆ 1: WYPALENIE GRILLA

16 ZACZYNAAMY CZĘŚĆ 2: PODŁĄCZENIE GRILLA

18 ZACZYNAAMY CZĘŚĆ 3: AKCESORIA

19 UŻYWANIE GRILLA

20 PRZYGOTOWYWANIE POTRAW NA GRILU TRAEGER

22 PRZYGOTOWANIE POTRAW Z AKCESORIAMI

24 WYŁĄCZENIE GRILLA

25 CZYSZCZENIE ZASOBNIKA

26 FUNKCJE GRILLA

28 KONSERWACJA GRILLA

30 ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

31 WSKAZÓWKI EKSPLOATACYJNE

32 SERWIS


34 GWARANCJA

SMAK JEST NAJWAŻNIEJSZY.

DREWNO TO NIE TYLKO PALIWO, TO **TAJNY SKŁADNIK!**

**TRAEGER
HARDWOOD**

**ODPOWIEDNIE DO
WSZYSTKIEGO IDEALNE DO:**

APPLE						
CHERRY						
HICKORY						
MESQUITE						
PECAN						
SIGNATURE BLEND						

IDEALNE **POŁĄCZENIE**



Grube kawałki wołowiny wymagają wyrazistego drewna, takiego jak orzech włoski lub mesquite.



Dodaj pellet, a natychmiast Twój grill stanie się piecem do pizzy na drewno.



Ciasto wiśniowe pieczone na pellecie z drewna twardego? Proszę bardzo.

NO FILLERS
BINDERS
NO WORRIES



MADE IN THE U.S.A.

CAŁKOWICIE NATURALNY PELLET Z DREWNA

SPÓJNA WYDAJNOŚĆ I SMAK

JAK PRODUKOWANY JEST NASZ PELLET WYTWARZANIE



1 Pellet Traeger jest wytwarzany z **naturalnych** trocin z **twardego drewna**.



2 Trociny za pomocą **ciepła i ciśnienia** sprasowywane są w pellet.

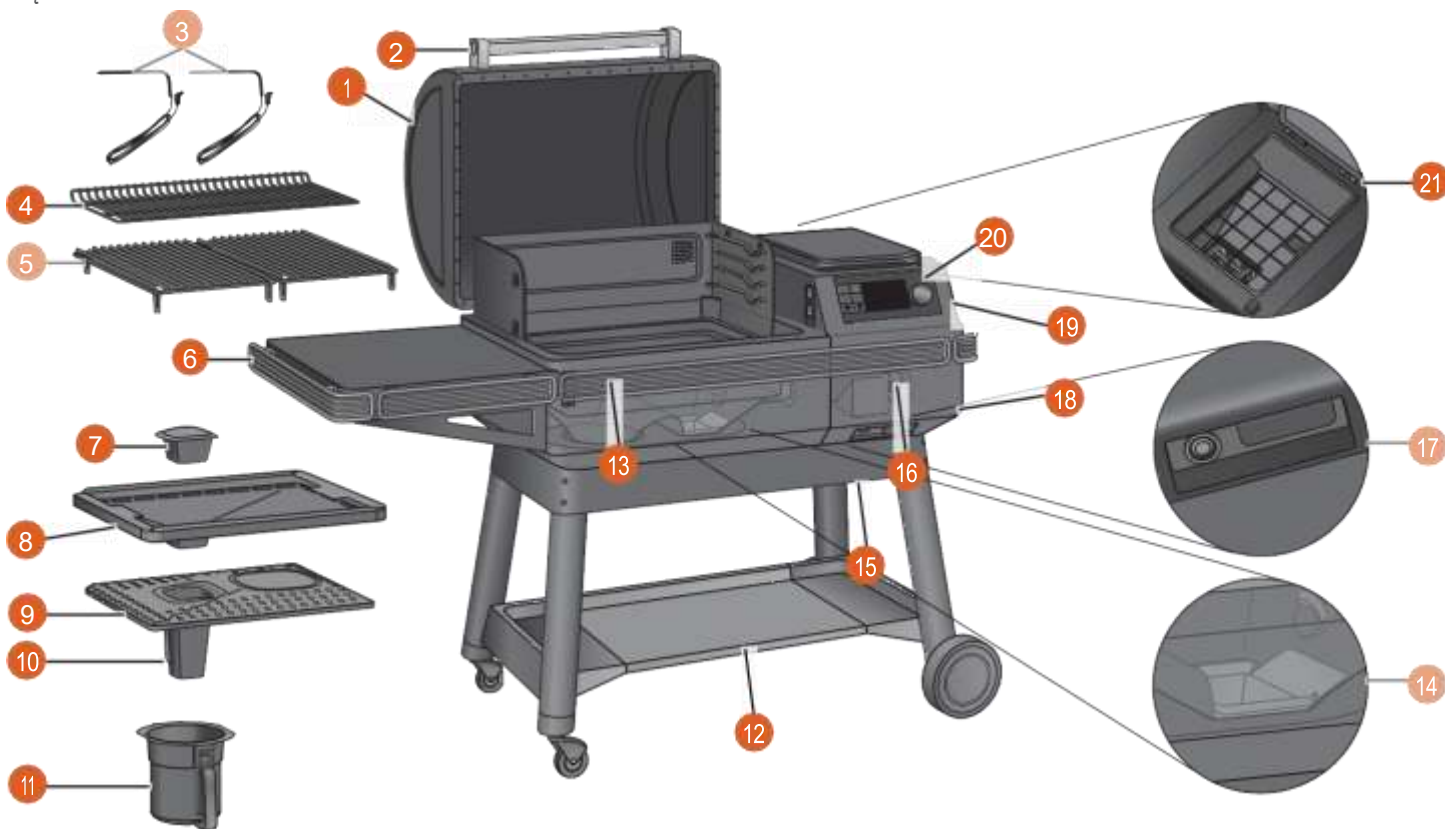


3 Pellet **ROZPALA** gień i **nadaje** jedzeniu niezapomniany **smak**.

POZNAJ SWÓJ GRILL

Przy montażu i instalacji grilla Traeger® należy postępować zgodnie z instrukcją montażu.

CZĘŚCI I FUNKCJE GRILLA IRONWOOD



CZĘŚĆ	OPIS	CZĘŚĆ	OPIS
1	DRZWICZKI GRILLA	12	DOLNA PÓŁKA
2	UCHWYT DRZWICZEK	13	LISTWA NA AKCESORIA P.A.L. POP-AND-LOCK™
3	SONDY DO MIĘSA	14	PALENISKO
4	2. POZIOM RUSZTU GRILLOWEGO	15	KLAPKA CZYSZCZĄCA ZASOBNIKA (DNO ZASOBNIKA)
5	1. POZIOM RUSZTU GRILLOWEGO	16	ŚLIMAK (WNĘTRZE ZASOBNIKA NA PELLETT)
6	BOCZNE PÓŁKI	17	GŁÓWNY PRZYCISK ZASILANIA (PRZEDNIA CZĘŚĆ ZASOBNIKA NA PELLETT) I DŹWIGNIA DRZWICZEK CZYSZCZĄCYCH ZASOBNIKA.
7	REGULATOR TŁUSZCZU	18	ODŁĄCZALNY KABEL ZASILAJĄCY (TYLNA CZĘŚĆ ZASOBNIKA NA PELLETT).
8	TACKA OCIEKOWA EZ-CLEAN	19	ZASOBNIK NA PELLETT
9	OSŁONA TERMICZNA EVENFLOW™	20	STEROWNIK TRAEGER Z TECHNOLOGIĄ WIFIRE®
10	RURKA SMARUJĄCA	21	WNĘTRZE ZASOBNIKA NA PELLETT Z RUSZTEM
11	WKŁADY EZ-CLEAN GREASE+ DO POJEMNIKA NA TŁUSZCZ I POPIÓŁ		

POJEMNOŚĆ MASOWA

Półki: 27,2 kg

Półka dolna: 36,3 kg

ZASOBNIK NA PELLET



Zasobnik na pellet o pojemności 10 kg wystarcza na wiele godzin grillowania, dzięki czemu możesz wrócić do zajęć, które naprawdę chcesz robić. Pellet można opróżnić prostym naciśnięciem dźwigni.

KSZTAŁT GRILLA/CYRKULACJA POWIETRZA



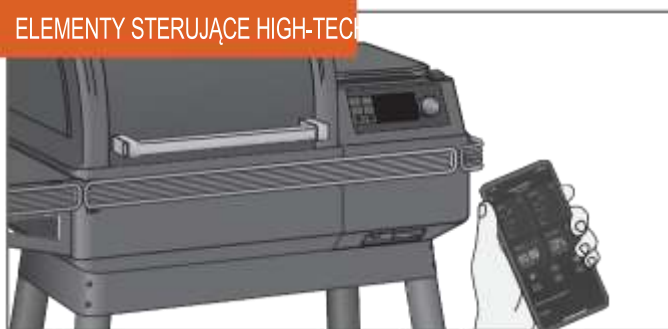
Charakterystyczny beczkowaty kształt grilla Traeger zapewnia konwekcyjny przepływ powietrza. Gorące zadymione powietrze cyrkuluje wokół komory gotowania i otacza jedzenie ciepłem z drewna, dzięki czemu równomiernie się piecze ze wszystkich stron. Zadymione powietrze jest zawsze obecne podczas gotowania, nawet jeśli go nie widzisz.

POWIERZCHNIA GRILLOWA



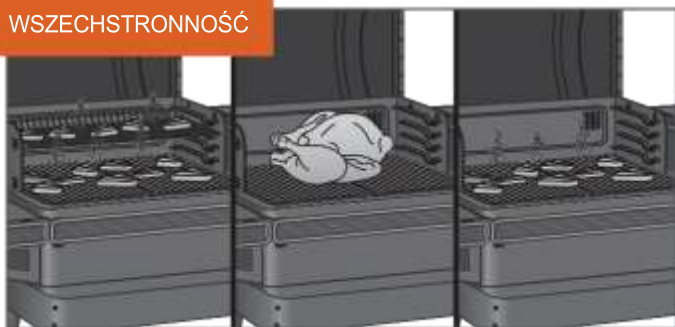
Grill Traeger® ma powierzchnię grillowania o wymiarach 0,39-0,59 m², co stanowi wystarczającą przestrzeń do grillowania potrzebnej ilości steków i żeberek na wielkie przyjęcie, a jeszcze zostanie wystarczająco miejsca na przygotowanie dodatków.

ELEMENTY STERUJĄCE HIGH-TEC



Z grillem Traeger® sterowanie jest równie proste jak wykonanie połączenia telefonicznego. Technologia WiFIRE® umożliwia automatyczne ustawianie i dostosowywanie temperatury za pomocą przepisów pobranych z naszej aplikacji Traeger. Aby pobrać aplikację na system Android, przejdź do sklepu Google Play; dla systemu Apple przejdź do sklepu App Store. Informacje o tym, jak używać aplikacji, znajdziesz pod adresem traeger.com/app. Instrukcje dotyczące podłączenia grilla do telefonu znajdziesz w części "Onboarding Part 2: Connecting Your Grill" (strona 16).

WSZECHSTRONNOŚĆ



Regulowany, dwupoziomowy system rusztów umożliwia załadunek obu poziomów, pozwalając przygotować prawdziwą ucztę. Do przygotowywania obfitych potraw, takich jak na przykład ogromny indyk, można wyjąć górną ruszt.

BEZ RYZYKA ZAPŁONU



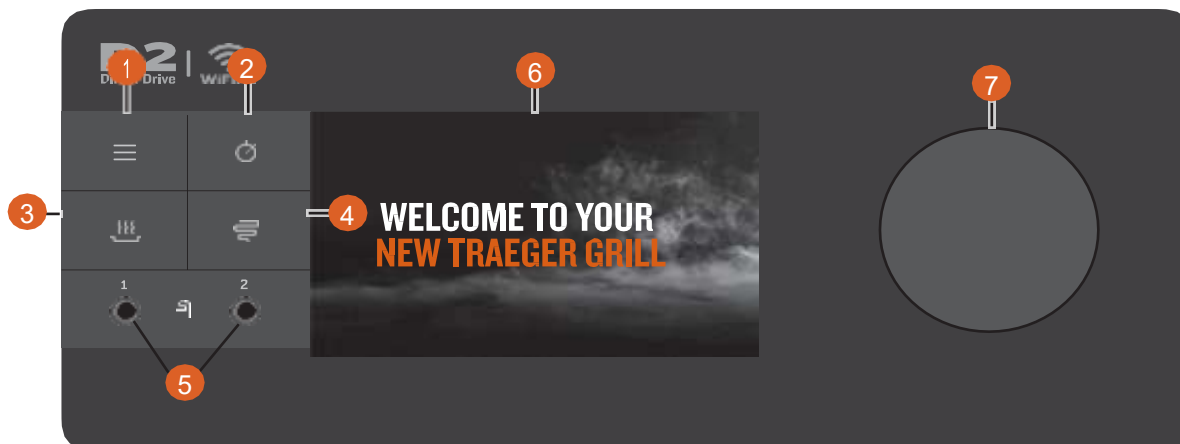
Nie musisz się obawiać, że na grillu Traeger® na drewno zapaliby się krople i utworzyły nieprzyjemne ogniste kule, które zniszczyłyby twoje jedzenie, ponieważ grill Traeger® na drewno gotuje pośrednim ciepłem. Wszelkie ściekające płyny są bezpiecznie odprowadzane do pojemnika na popiół EZ-Clean™, dzięki czemu ich usunięcie jest wyjątkowo łatwe.

WSKAZÓWKI: Utrzymuj grill w czystości. Zobacz "Wskazówki eksploatacyjne" (strona 31) i "Konserwacja grilla" (strony 28-30).

POZNAJ SWÓJ GRILL CIĄG DALSZY

TWÓJ CYFROWY STEROWNIK WiFIRE®

Grill Traeger® wyposażony jest w najnowocześniejszy sterownik Traeger z technologią WiFIRE®, który obsługuje Wi-Fi i Bluetooth. Sterownik posiada w lewym górnym rogu czujnik światła otoczenia, który automatycznie reguluje jasność ekranu, zapewniając doskonałą widoczność w każdych warunkach oświetleniowych. Przed rozpoczęciem używania grilla zapoznaj się z poszczególnymi funkcjami sterownika. Po włączeniu głównego przycisku zasilania (znajdującego się pod przednią częścią zasobnika na pellet), dotknij jednego z przycisków po lewej stronie ekranu lub przekręć pokrętkę wyboru, aby uruchomić grill.



UWAGA: Wahania temperatury w grillach Traeger® są normalne. Wszelkie znaczące wahania mogą być skutkiem wiatru, temperatury powietrza, nieprawidłowego użytkowania, niewystarczającej konserwacji grilla lub jakości i stanu pelletu.

1 MENU GŁÓWNE

W menu możesz konfigurować i monitorować akcesoria, zadbać o konserwację i pielęgnację grilla oraz zsynchronizować urządzenie z domową siecią internetową i ustawieniami.

2 MINUTNIK

Minutnik służy tylko dla Twojej wygody; nie wpływa na pracę grilla. Jeśli na przykład trzeba opiekać mięso przez 15 minut, ustaw minutnik na 15 minut. Po upływie czasu rozlegnie się sygnał dźwiękowy.

3 KEEP WARM

Ta funkcja utrzymuje temperaturę grilla na 74 °C, aby utrzymać jedzenie ciepłe.

4 SUPER SMOKE

W dowolnym momencie podczas grillowania, gdy temperatura pieczenia mieści się w zakresie 74°-107 °C, wybierz SUPER SMOKE, zwiększając tym samym ilość uwalnianego dymu i nadając potrawom wyraźniejszy smak dymu.

5 ZŁĄCZA DO AKCESORIÓW

Te złącza służą do podłączania sond przewodowych lub innych akcesoriów kablowych.

6 WYŚWIETLANIE STANU

Ten zaawansowany wyświetlacz TFT pokazuje aktualną temperaturę, stan cyklu grillowania i wszystko, co związane jest z obsługą i funkcją grilla. Ekran jest również dotykowy i można go obsługiwać zarówno dotykem, jak i za pomocą pokrętki.

7 PRZEŁĄCZNIK

Obrót pokrętki umożliwia nawigację w górę i w dół po menu. Naciśnięcie środka pokrętki powoduje dokonanie wyboru.

WYŚWIETLACZ GŁÓWNY

- **EKRAN GŁÓWNY** - z grillami Traeger to naprawdę proste. Na ekranie głównym zawsze wyświetlana jest temperatura grilla. Aby na tym ekranie ustawić lub zmienić temperaturę grilla, po prostu obróć pokrętkę do żądanej temperatury i naciśnij środek pokrętki.
- **STOPKA EKRANU GŁÓWNEGO** - Dodatkowe informacje i skróty do innych funkcji uzyskasz klikając w dowolnym miejscu stopki, co spowoduje wyświetlenie panelu sterowania Traeger.
- **PANEL STEROWANIA TRAEGER** - Panel sterowania Traeger można otworzyć klikając w dowolnym miejscu w dolnej części stopki. Na panelu możesz monitorować temperatury sond, poziomy grzania płyty indukcyjnej, minutniki, poziom pelletu i inne. Podczas ustawiania innych urządzeń, przewijając lub klikając na strzałki w dolnych rogach wyświetlisz dodatkowe informacje. Chcesz mieć kontrolę nad sondami lub akcesoriami? Kliknij na pinezkę w prawym górnym rogu, aby przypiąć ten widok i mieć go stale podczas całego procesu przygotowywania potrawy. Kolejnym kliknięciem powrócisz do widoku na ekranie głównym.

MENU

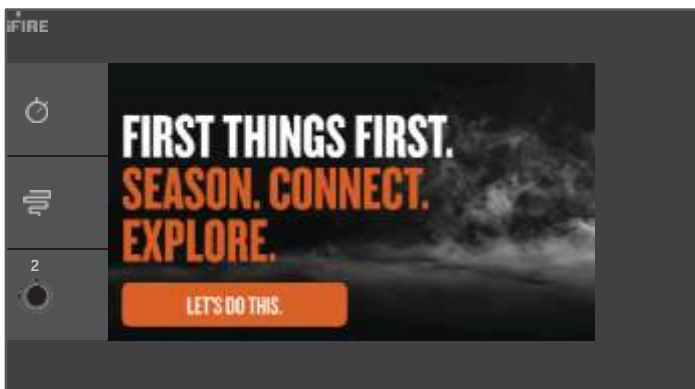
- **WiFIRE® CONNECTIVITY** - Za pomocą tej opcji możesz podłączyć grill do domowej sieci Wi-Fi i sparować dowolne urządzenia Traeger Bluetooth.
- **AKCESORIA** - W tej sekcji możesz śledzić wszelkie akcesoria i ich ustawienia, na przykład temperatury, ustawione temperatury docelowe sondy i inne.

UWAGA: Urządzenia Traeger Bluetooth można sparować tylko z jednym grillem Traeger®. Jeśli posiadasz kilka grilli Traeger® z technologią Bluetooth i chcesz użyć sparowanej sondy na innym grillu, upewnij się, że najpierw „odłączysz” urządzenie od pierwszego grilla, aby można je było sparować z drugim.

- **KONSERWACJA I PIELĘGNACJA** - Grille Traeger® należą do najwyższej klasy urządzeń na rynku, jednak nawet w ich przypadku mogą wystąpić pewne problemy. Na podstawie tego wyboru sprawdź i zdiagnozuj wszelkie błędy lub problemy, które mogą wystąpić w Twoim grillu. Dzięki większej liczbie czujników niż kiedykolwiek wcześniej, dzięki technologii Smart Combustion, możemy lepiej zrozumieć i szybciej zdiagnozować te problemy. Dzięki temu będziecie się mogli w pełni poświęcić grillowaniu.
 - **Ślimak** - Umożliwia szybki dostęp do rozwiązywania problemów i usuwania ewentualnych zacięć/błędów ślimaka.
 - **Diagnostyka części** - umożliwia wykrycie i usunięcie ewentualnych błędów.
 - **Wskazówki dotyczące pielęgnacji** - Nawet profesjonalści potrzebują czasu na czyszczenie, a czysty grill to maksymalna wydajność Twojego grillu.
 - **Autotest** - W sekcji Autotest możesz się upewnić, że wszystko działa prawidłowo. Zgodnie z kilkoma instrukcjami na ekranie przetestuj wszystkie komponenty pod kątem połączenia z jednostką sterującą i zasilania. Po krótkim teście na ekranie grillu pojawi się lista komponentów oraz informacja, czy są zasilane prądem elektrycznym. Więcej informacji o tym, jak przeprowadzić autotest, uzyskasz od naszego działu obsługi klienta.
 - **Obsługa klienta** - Zawsze jesteśmy gotowi odpowiedzieć na każde pytanie. W razie potrzeby skontaktuj się z nami za pomocą danych kontaktowych.
- **O GRILLU** - W tym wyborze sprawdzisz informacje o Wi-Fi, numery modeli oraz informacje regulacyjne. Znajdziesz tu również Pro Tips, gdzie dowiesz się wszystkiego o funkcjach i zaletach swojego grillu Traeger®.
- **USTAWIENIA** - Używając opcji Ustawienia w menu możesz dostosować wyświetlacze, temperatury i inne.
 - **Jasność** - obracaniem pokrętki ustawisz kontrast wyświetlacza od 1 (niski) do 10 (wysoki). Ustawienie domyślne to 5. Potwierdź naciskając środek pokrętki i powróć do menu Ustawienia.
 - **Dźwięk** - włącza lub wyłącza głośnik sterowania grillem. Wybrane ustawienie zostanie oznaczone.
 - **Jednostki** - Przekręć i naciśnij pokrętkę wyboru lub dotknij ekranu, aby przełączyć się między stopniami Fahrenheita (°F) a Celsjusza (°C). Wybrane ustawienie zostanie oznaczone „ptaszkiem”.
 - **Języki** - Obracając i naciskając pokrętkę wybierz żądany język.

PIERWSZE KROKI URUCHOMIENIA GRILLA

Seria produktów Traeger z połączeniem Wi-Fi i Bluetooth oferuje świat smaków na wyciągnięcie ręki. Aby w pełni cieszyć się grillowaniem, polecamy nasz kurs wprowadzający — poznasz obsługę grillu i przygotujesz się do łatwego grillowania:

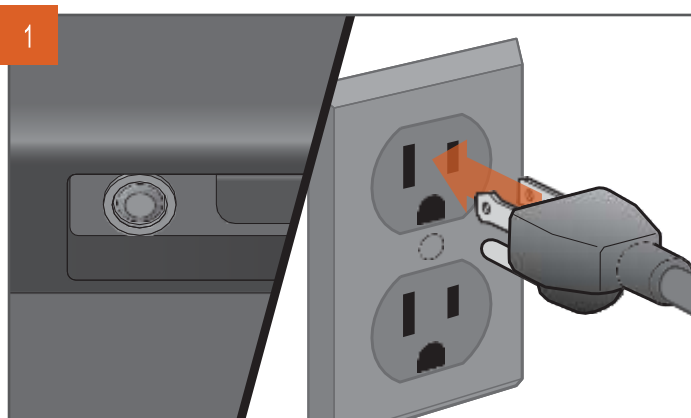
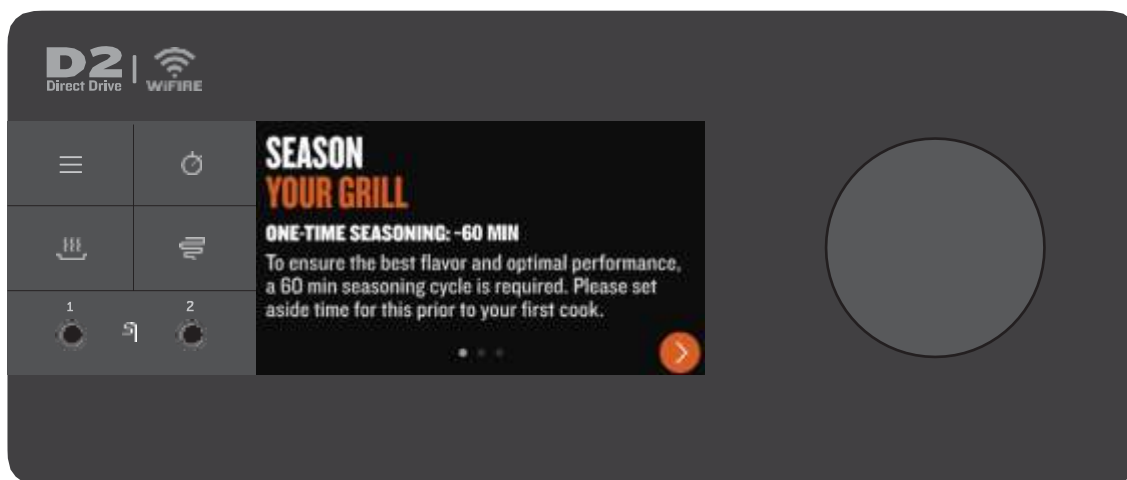
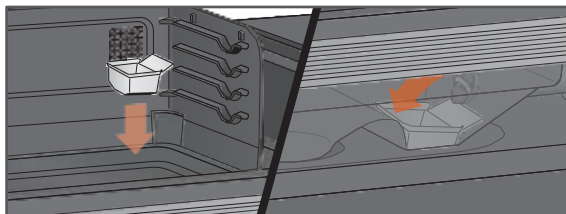


- 1 Rozpalenie grillu.
UWAGA: Ten krok należy wykonać przed rozpoczęciem grillowania. Podłącz grill WiFIRE®
- 2 do Wi-Fi za pomocą aplikacji Traeger.
- 3 Zapoznaj się z niesamowitymi właściwościami i funkcjami tego najwyższej klasy grillu na drewno.

ROZPOCZYMY - CZĘŚĆ 1: WYPALANIE GRILLA

NALEŻY WYKONAĆ PRZED PIERWSZYM GRILLOWANIEM. Aby osiągnąć najlepszy smak, optymalną wydajność oraz prawidłową i bezpieczną pracę grilla, należy przestrzegać poniższych instrukcji dotyczących wypalania grilla i przygotowania rurki ślimakowej.

WAŻNE: Przed pierwszym wypaleniem upewnij się, że wszystkie komponenty są prawidłowo zainstalowane w grillu.

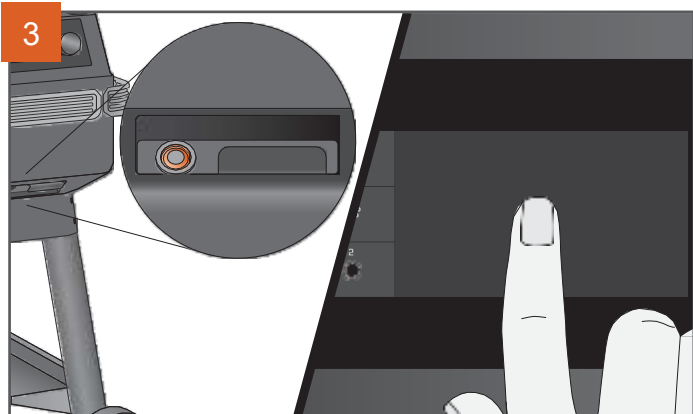


WYGLĄD WTYCZKI MOŻE SIĘ RÓŻNIĆ W ZALEŻNOŚCI OD REGIONU.

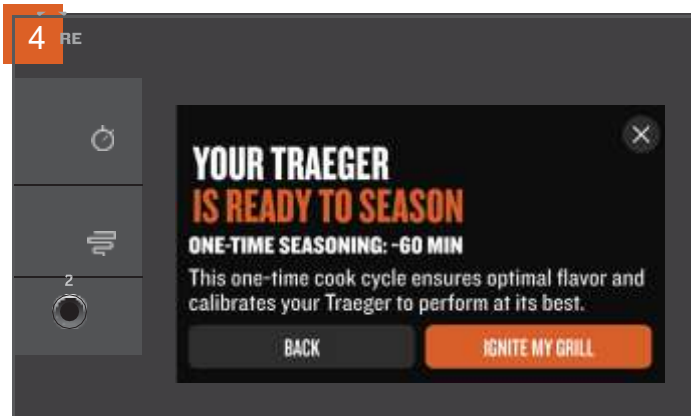
Gdy główny przycisk zasilania jest ustawiony w pozycji OFF, podłącz kabel zasilający do odpowiedniego uziemionego gniazdka elektrycznego.



Otwórz pokrywę zasobnika. Przed dodaniem pelletu do zasobnika upewnij się, że w ślimaku nie znajdują się żadne obce przedmioty. Po dodaniu pelletu do zasobnika zamknij jego pokrywę. Zalecamy napełnić zasobnik pelletem co najmniej do poziomu kratki zabezpieczające.



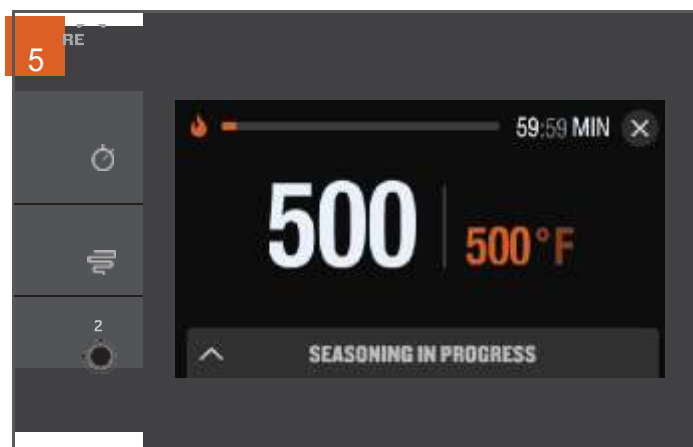
Naciśnij główny przycisk zasilania znajdujący się z przodu grilla w pozycję ON. Dotknięcie dowolnego miejsca na ekranie lub przekręcenie pokrętki wyboru aktywuje sterownik. Na grillu wyświetli się ekran początkowy.



Na ekranie głównym zostanie wyświetlone automatyczne okno wejściowe. Postępuj zgodnie z instrukcjami, aby szybko i łatwo przeprowadzić wypalanie grilla, potączyć go i przygotować do pierwszego grillowania.

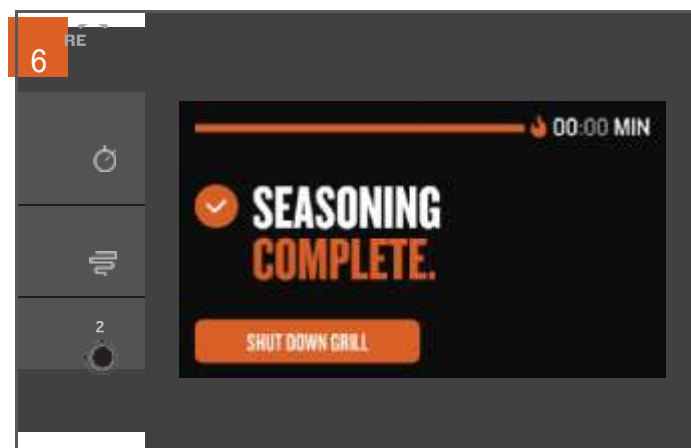
Jeśli zdecydujesz się pominąć część „Zaczynamy”, grill przejdzie do tego ekranu, aby umożliwić ręczne ustawienie wypalania. Cykl wypalania należy przeprowadzić przed pierwszym grillowaniem — dzięki temu grill będzie czysty i gotowy do pracy z pełną wydajnością. Proces „rozruchu” zostanie wykonany automatycznie, więc nie będzie już konieczny).

UWAGA: Proces wypalania jest ważny dla zapewnienia optymalnych parametrów grillowania. Przed tym cyklem wypalania upewnij się, że wszystkie wewnętrzne części są odpowiednio zainstalowane i że podczas tego cyklu na rusztach grillowych nie ma żadnych produktów spożywczych.



Po zapaleniu grilla w trakcie logowania przebiegnie automatyczny proces wypalania grilla.

UWAGA: Czas potrzebny na osiągnięcie temperatury wypalania może wynosić do godziny.



Po zakończeniu cyklu wypalania sterownik rozpocznie pełny cykl wyłączenia. Cykle wyłączenia zapobiegą przyszłym niekorzystnym skutkom i grill zostanie prawidłowo ustawiony na kolejne przygotowywanie potraw.

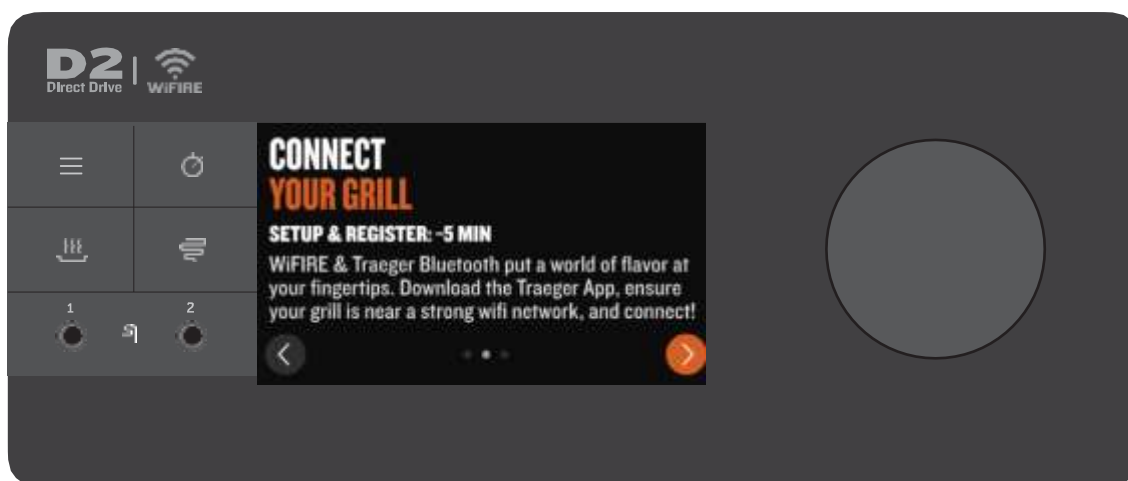
UWAGA: : Po każdym grillowaniu zawsze uruchom cykl wyłączenia. W tym celu albo przytrzymaj pokrętkę wyboru przez 3 sekundy, albo przekręć ustawioną temperaturę w dół na Wyłącz i naciśnij przycisk wyboru.

ROZPOCZYAMY - CZĘŚĆ 2: PODŁĄCZENIE GRILLA

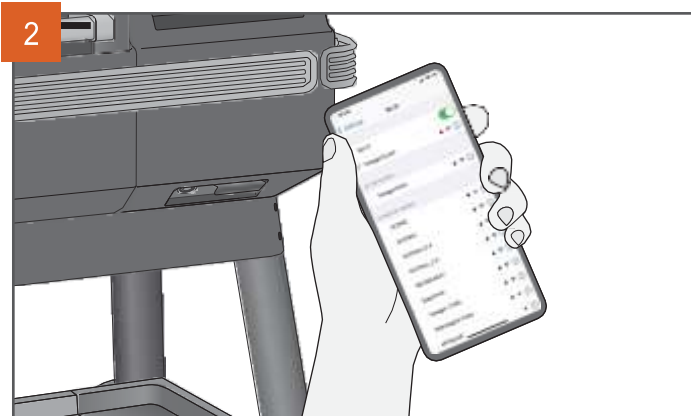
ZALECAMY WYKONANIE TEGO KROKU PODCZAS PROCESU WSTĘPNEGO ZAPOZNANIA. Chcemy zapewnić naszym klientom pierwszorzędny produkt, który będzie przynosić im samą radość. Dlatego nieustannie pracujemy nad poprawą wydajności i funkcji grilla. Aby zapewnić najnowsze funkcje oprogramowania i firmware, zalecamy podłączenie grilla do aplikacji Traeger za pomocą technologii Traeger WiFIRE® podczas pierwszego użycia. Aby dowiedzieć się więcej o aplikacji WiFIRE®, aplikacji Traeger i innych opcjach potężenia, odwiedź stronę traeger.com/app. Rozpocznij proces parowania, wykonując kolejne kroki i łącząc grill z domową siecią Wi-Fi.

UWAGI:

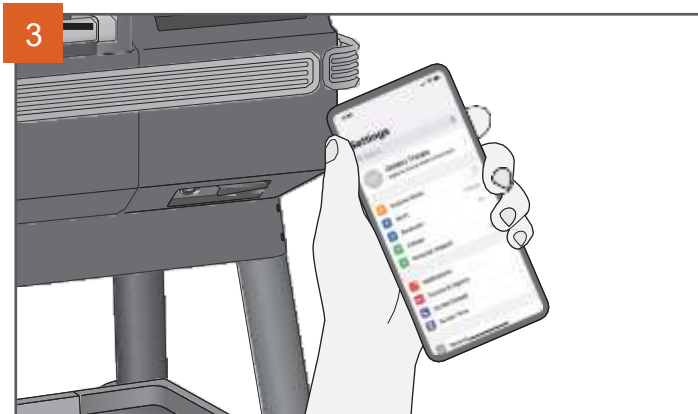
- Upewnij się, że Twoje urządzenie mobilne korzysta z najnowszej wersji systemu operacyjnego i że funkcja Bluetooth jest włączona.
- Aby podłączyć grill do sieci Wi-Fi, musi on być włączony. Upewnij się, że główny przycisk zasilania jest wciśnięty w pozycji ON.
- Sygnał routera musi być na częstotliwości 2,4 GHz, ponieważ grill nie jest kompatybilny z 5 GHz.
- Na ekranie, który poinformuje Cię o pomyślnym zakończeniu procesu, na końcu procesu parowania pojawią się tylko informacje o zakończeniu parowania. Parowanie jest zakończone tylko wtedy, gdy pojawi się ekran SEASONING COMPLETE.



Pobierz najnowszą aplikację Traeger ze sklepu Apple App Store lub Google Play Store dla systemu Android.



Sprawdź, czy Twoje urządzenie mobilne jest podłączone do sieci Wi-Fi, do której chcesz podłączyć grill. Sygnał routera musi być 2,4 GHz, ponieważ grill nie jest kompatybilny z 5 GHz.



3 Przejdź do menu Ustawienia urządzenia mobilnego i sprawdź, czy w urządzeniu mobilnym włączone jest ustawienie Bluetooth.



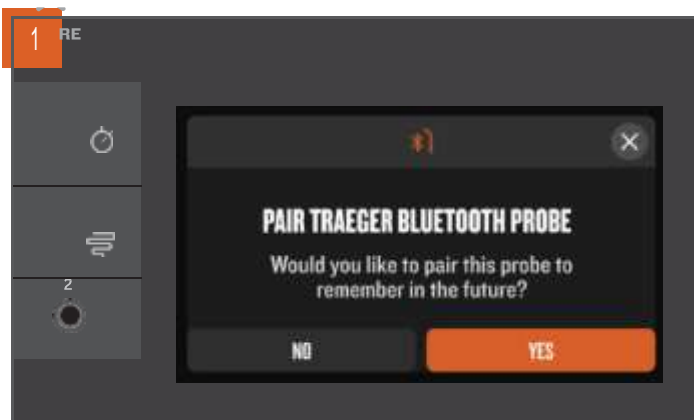
4 Otwórz aplikację Traeger, utwórz konto lub zaloguj się do swojego konta i dodaj grill zgodnie z instrukcjami w aplikacji. Aby rozpocząć ten proces na grillu, kliknij ikonę menu na pilocie. W menu wybierz opcję WiFIRE® CONNECTIVITY i postępuj zgodnie z instrukcjami dotyczącymi podłączenia grilla.



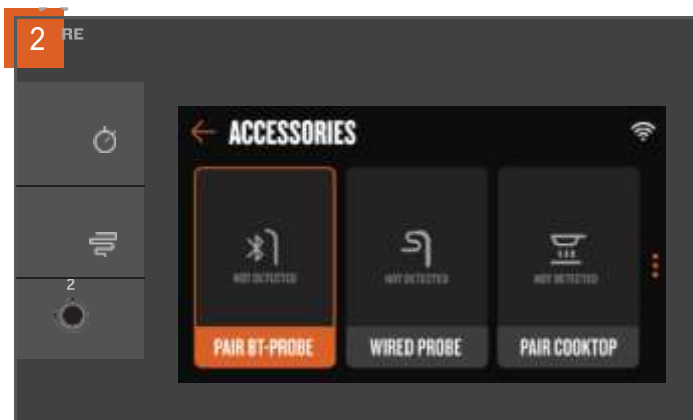
5 Na ekranie wyboru sterownika wybierz ten, który odpowiada Twojemu grillowi, i połącz się, postępując zgodnie ze wskazówkami w aplikacji!

ROZPOCZYNAJEMY - CZĘŚĆ 3: PODŁĄCZENIE AKCESORIÓW

ZALECAMY WYKONANIE TEGO KROKU PODCZAS PROCESU URUCHAMIANIA. Aby zaoszczędzić czas w późniejszym etapie, zalecamy sparowanie urządzenia Traeger Bluetooth już podczas procesu uruchamiania. Jeśli zdecydujesz się sparować urządzenie Traeger Bluetooth później, przeczytaj poniższe instrukcje:



Przed próbą sparowania upewnij się, że urządzenie Traeger Bluetooth jest zasilane lub w pełni naładowane i że znajduje się w pobliżu grilla. W większości urządzeń Traeger z funkcją Bluetooth na ekranie automatycznie pojawi się okno dialogowe, gdy grill wykryje sygnał urządzenia. Wybierz opcję YES (TAK) i postępuj zgodnie z instrukcjami na ekranie, aby sparować urządzenie z grillem.



Jeśli przegapisz wyskakujące okienko lub zamkniesz je zbyt szybko, nie martw się! Możesz sparować akcesoria w dowolnym momencie, przechodząc przez menu. Kliknij ikonę menu na panelu sterowania, wybierz pozycję menu Akcesoria a następnie wybierz typ akcesoriów, które chcesz sparować. Przy parowaniu danego typu akcesoriów postępuj zgodnie z instrukcjami na sterowniku.

UŻYTKOWANIE GRILLA

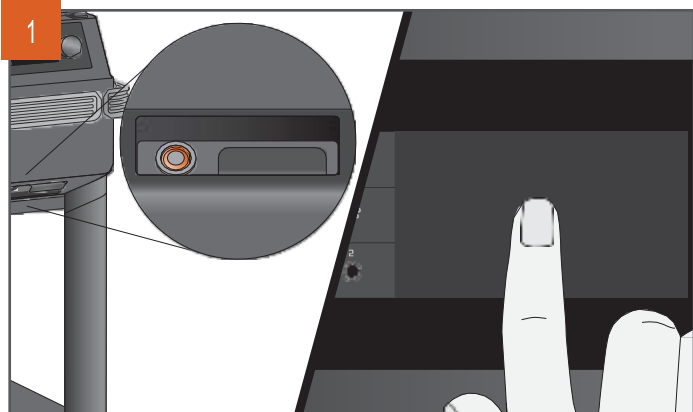
PRZY KAŻDYM UŻYCIU GRILLA NALEŻY ROZPOCZĄĆ OD NASTĘPUJĄCYCH KROKÓW.

LISTA KROKÓW, KTÓRE NALEŻY WYKONAĆ PRZED GRILLOWANIEM

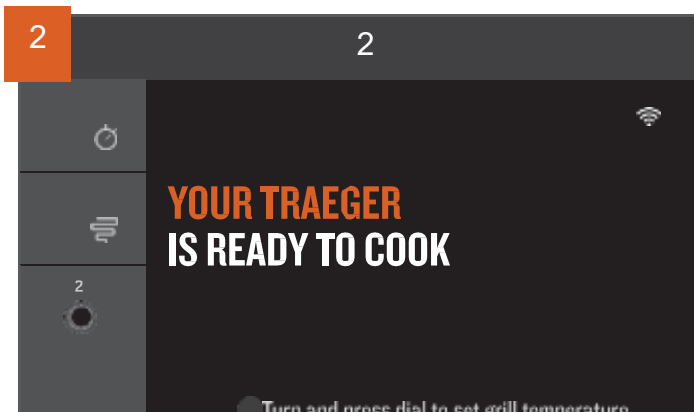
1. Sprawdź i wykonaj niezbędną konserwację:
 - Wyczyść system do usuwania nadmiaru tłuszczu Traeger®:
 - Tacka ociekowa EZ-Clean
 - Rurka do odprowadzania tłuszczu
 - Pojemnik na popiół i tłuszcz EZ-Clean
 - Usuń popiół, gdy grill wyświetli odpowiednie powiadomienie lub po około 30 godzinach grillowania).
 - Sprawdź, czy kabel zasilający nie jest skręcony, uszkodzony lub postrzępiony.
2. Przed użyciem upewnij się, że grill został prawidłowo zmontowany i że nie brakuje żadnych elementów:
 - Osłona termiczna EvenFlow™
 - Tacka ociekowa EZ-Clean
 - Ruszty
 - Regulator tłuszczu
 - Palenisko
3. Zapewnij prawidłowy przepływ powietrza:
 - Upewnij się, że nic nie blokuje odprowadzania powietrza.
4. Upewnij się, że grill znajduje się w bezpiecznej odległości od materiałów łatwopalnych (patrz strona 2).
5. Upewnij się, że grill stoi na równej powierzchni.
6. Sprawdź pellet:
 - Upewnij się, że w zasobniku znajduje się wystarczająca ilość pelletu.
 - Upewnij się, że pellet nie jest mokry, uszkodzony przez wodę, wilgotny lub matowy. Powinny być błyszczące i łatwo się łamać.
 - Upewnij się, że na dnie lejka i ślimaka nie ma nadmiernej ilości trocin.
7. Zamknij pokrywę zasobnika.
8. Zamknij drzwiczki grilla.

PRZYGOTOWANIE POTRAW NA GRILLU TRAEGER

OGÓLNE PRZYGOTOWANIE POTRAW Za pomocą tej metody możesz ustawić i zmienić temperaturę w celu szybkiego przygotowania potraw oraz prostych przepisów.



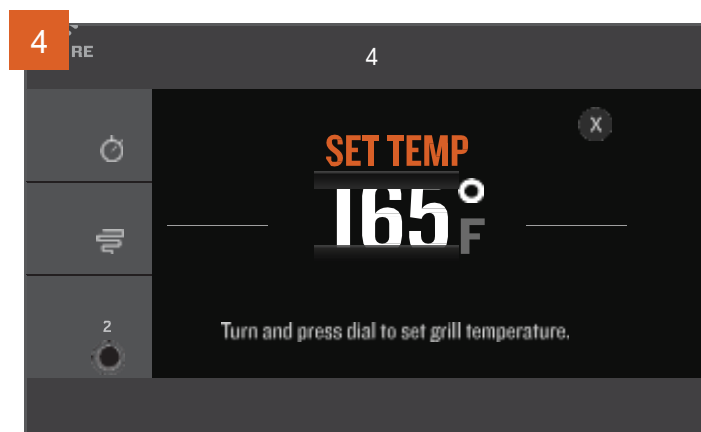
Przy zamkniętych drzwiczkach naciśnij główny wyłącznik umieszczony na przedniej stronie grilla do pozycji ON. Dotknięcie dowolnego miejsca na ekranie lub przekręcenie pokręta wyboru aktywuje sterownik. Grill się włączy i po kilku sekundach wyświetli się ekran startowy.



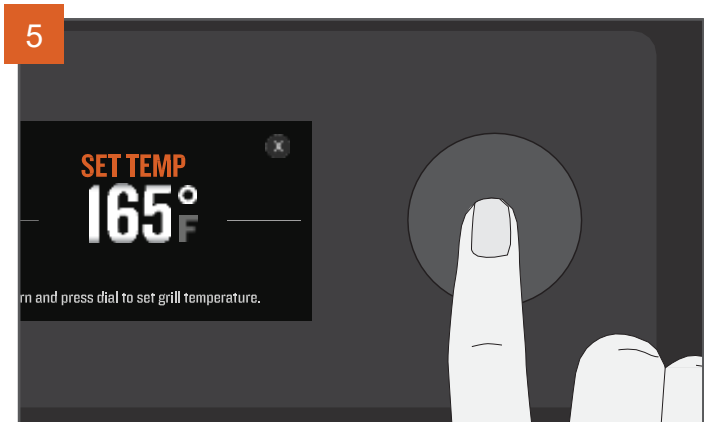
Na ekranie głównym wyświetli się napis YOUR TRAEGER IS READY TO COOK (GRILL TRAEGER JEST GOTOWY DO UŻYCIA). Temperaturę grillowania można ustawić bezpośrednio na tym ekranie.



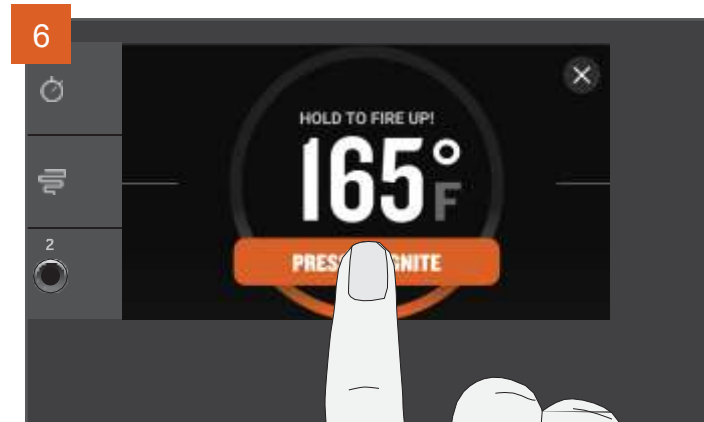
Aby wybrać temperaturę, obróć pokrętko wyboru w prawo lub w lewo.



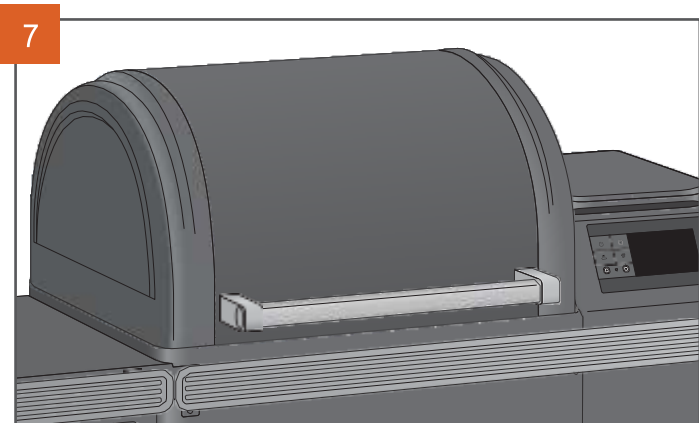
Wyświetli się wybrana temperatura.



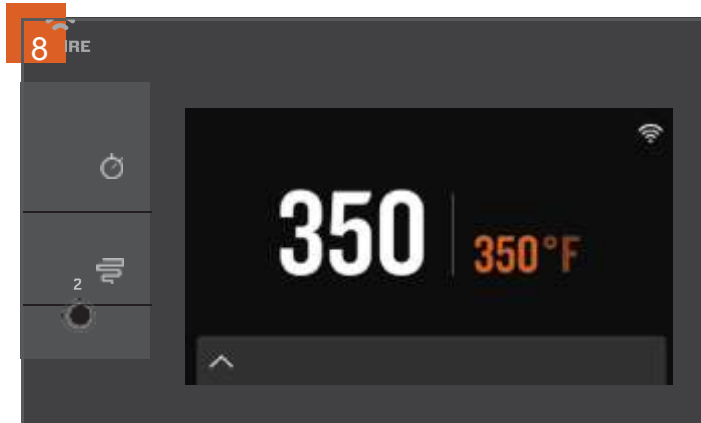
Naciśnij środek pokręta, aby wybrać tę temperaturę.



Po wybraniu temperatury zostaniesz poproszony o zapalenie grilla. Naciśnij i przytrzymaj przycisk na ekranie dotykowym przez około 2 sekundy, aż na wyświetlaczu pojawi się komunikat, że grill został pomyślnie "włączony". Rozpocznie się cykl automatycznego zapalania i wstępnego nagrzewania. Wentylator i ślimak włączają się i wyłączają w trakcie gotowania, aby ogień rozpałił się zgodnie z ustawioną temperaturą.



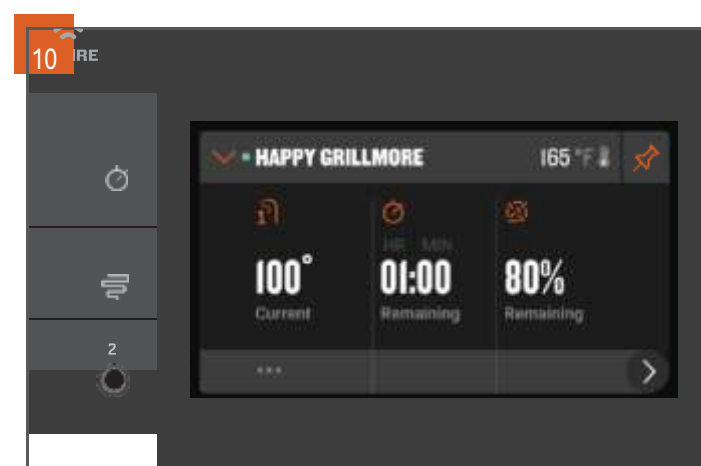
Po zakończeniu wstępnego nagrzewania włóż jedzenie do grilla i zamknij drzwiczki grilla. Jeśli przed włożeniem żywności do grilla użyjesz sondy do mięsa, info patrz strona 22.



Praca z grillem Traeger jest łatwa. Temperatura grilla jest zawsze widoczna na ekranie głównym. Aby zmienić temperaturę, zawsze przejdź do ekranu głównego. Przekręć pokrętko wyboru na żądaną temperaturę i naciśnij, aby wybrać nową temperaturę.



Kliknij na pasek stopki u dołu ekranu głównego, aby uzyskać dostęp do panelu sterowania Traeger. Tutaj możesz podczas ustawiania i używania akcesoriów monitorować liczniki czasu, ustawiać docelowe temperatury sond, kontrolować poziom pelletu i korzystać z innych funkcji.



Wolisz ten ekran z bardziej szczegółowymi informacjami o podłączonym akcesorium lub czujnikach? Kliknij na pinezkę w prawym górnym rogu, aby przypiąć bieżący widok panelu sterowania.

WSKAZÓWKI:

- Przed włożeniem żywności do grilla zaleca się poczekać na zakończenie cyklu podgrzewania wstępnego (nie jest to jednak konieczne).
- Jeśli żywność zostanie włożona do grilla zbyt wcześnie, może to sprawić, że grill osiągnie wymaganą temperaturę później niż zwykle.
- Podczas cyklu podgrzewania pozostaw grill zamknięty, aby osiągnął żądaną temperaturę.
- Grille Traeger® zapewniają pomiar temperatury w czasie rzeczywistym i należy liczyć się z wahaniami temperatury.

GRILLOWANIE Z AKCESORIAMI

GRILLOWANIE Z SONDĄ BLUETOOTH

Jeśli w przepisie podana jest docelowa wewnętrzna temperatura potrawy, można użyć sondy Bluetooth.

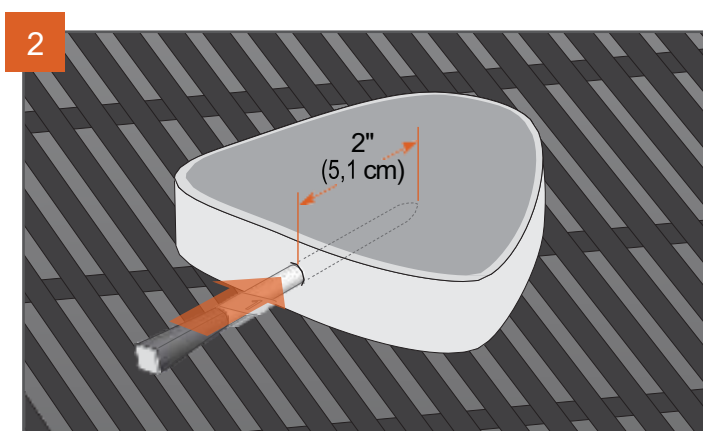
Bezprzewodowe sondy Bluetooth Traeger® można zakupić jako wyposażenie dodatkowe kompatybilne z modelem Ironwood. Dalsze szczegóły znajdują się w instrukcji obsługi bezprzewodowej sondy Traeger.

UWAGI:

- Przed użyciem konieczne jest naładowanie sond. Aby można było naładować sondy, należy najpierw usunąć etykietę znajdującą się na stacji ładującej.
- Ze względu na wysoką temperaturę nie zaleca się używania bezprzewodowych sond w trybie pieczenia pizzy.



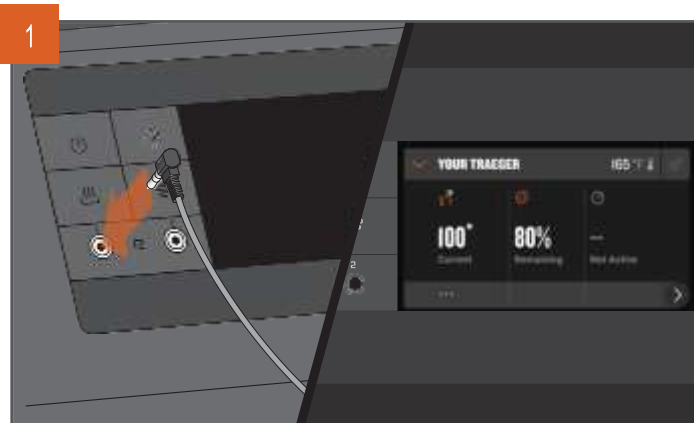
Informacje o włączeniu grilla znajdują się w sekcji „Dostosowywanie potraw na grillu Traeger” na stronie 20. Gdy grill jest włączony, wyjmij naładowane sondy Bluetooth Traeger® po jednej ze stacji ładującej, a kontroler automatycznie rozpozna wszystkie wcześniej sparowane sondy. Na panelu sterowania Traeger znajduje się narzędzie do sond, w którym znajdziesz dodatkowe informacje o stanie sondy oraz skróty do ustawień alarmów sondy.



Wsunię sondę aż do zaznaczonego miejsca w najgrubszej części mięsa — nie dotykaj kości ani szczególnie tłustych fragmentów. Sonda musi być umieszczona w mięsie na głębokości co najmniej 5 cm. Jeśli nie możesz wsunąć sondy na głębokość około 5 cm w najgrubszej części mięsa, to ta sonda może nie być odpowiednia. Po włożeniu sondy potóż jedzenie na nagrzanym grillu.

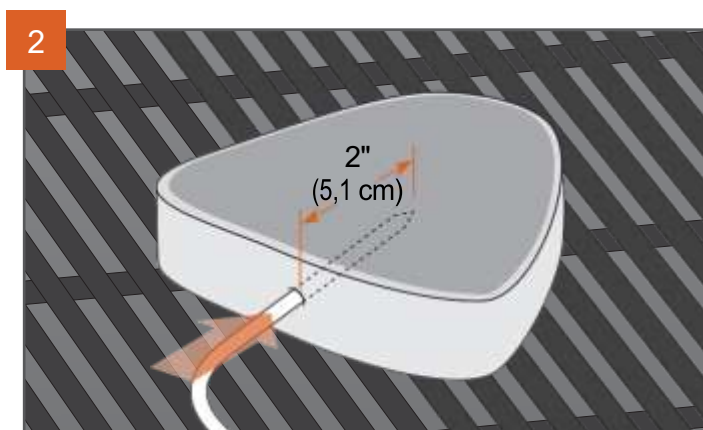
GRILLOWANIE Z SONDĄ TEMPERATURY

Można używać sondy przewodowej, jeśli w przepisie podana jest docelowa temperatura wewnętrzna potrawy.



Informacje o włączeniu grilla znajdują się w sekcji „Dostosowywanie potraw na grillu Traeger” na stronie 20. Podłącz sondę do złącza sondy umieszczonego na kontrolerze WiFi®. Po podłączeniu jednostka sterująca rozpozna sondę i na panelu sterowania wyświetli się narzędzie sondy.

WAŻNE: Upewnij się, że sonda jest całkowicie włożona do konektora.

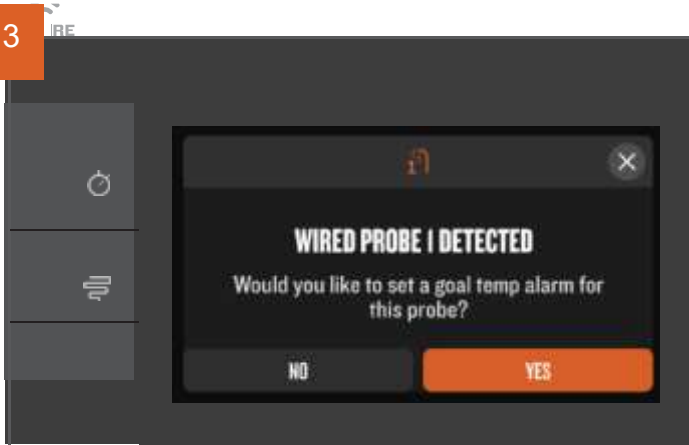


Wsunię końcówkę sondy w środek najgrubszej części mięsa — unikaj kontaktu z kością lub szczególnie tłustymi fragmentami. Sonda musi znajdować się w mięsie na co najmniej 5 cm. Jeśli nie możesz wsunąć sondy na głębokość około 5 cm w najgrubszej części mięsa, to ta sonda może nie być odpowiednia. Po włożeniu sondy wstaw produkty spożywcze na podgrzany grill.

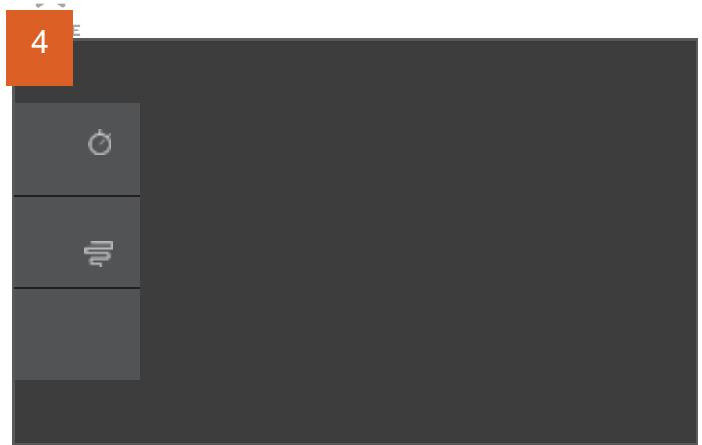
WAŻNE: Sondy będą bardzo gorące po użyciu. Przy ich wyjmowaniu z grilla zachowaj ostrożność.

GRILLOWANIE WEDŁUG TEMPERATURY WEWNĘTRZNEJ ZA POMOCĄ SOND

Bluetooth lub przewodowych sond.



Aby grillować w oparciu o osiągnięcie wewnętrznej temperatury potrawy, ustaw alarm docelowej temperatury sondy. Podczas pierwszego podłączenia sondy Bluetooth lub sondy przewodowej pojawi się wyskakujące okno, w którym wyświetlony zostanie skrót do łatwego ustawienia alarmu docelowej temperatury. Wybierz TAK i postępuj zgodnie z instrukcjami.



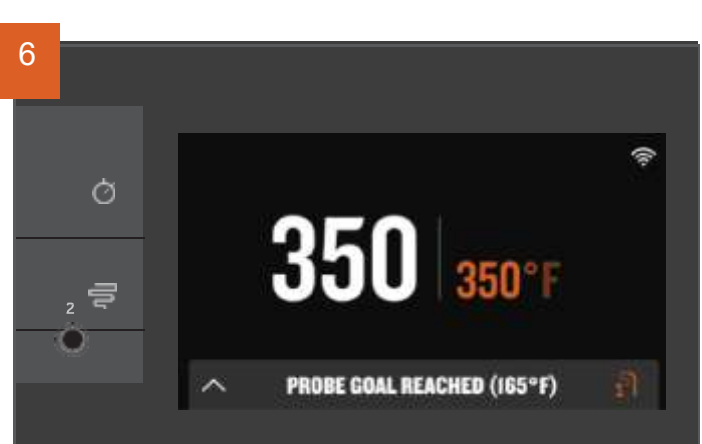
Jeśli przegapiłeś okno wyskakujące, możesz ustawić alarm celu sondy za pomocą skrótu (...) na pasku narzędzi pod widżetem sondy lub za pomocą opcji akcesoriów w menu.



Za pomocą pokrętki wybierz żądaną temperaturę alarmu docelowego sondy i naciśnij pokrętkę, aby zatwierdzić wybór. Nie pamiętasz bezpiecznej wewnętrznej temperatury dla kurczaka Marsala? Stuknij opcję WYBIERZ WG USTAWIENI, aby wyświetlić listę bezpiecznych temperatur dla najczęściej przygotowywanych produktów bogatych w białko.

UWAGI:

- Zalecamy kierowanie się podczas grillowania temperaturą wewnętrzną za pomocą sondy, a nie określonym czasem.
- Sondy można zawsze sparować tylko z jednym grillem Traeger®. Jeśli masz więcej grilli Traeger® z technologią Bluetooth i chcesz użyć sparowanej sondy na innym grillu, trzeba urządzenie na pierwszym grillu "usunąć", abyś mógł je sparować z drugim grillem.



Gdy mięso osiągnie ustawioną temperaturę, rozlegnie się sygnał dźwiękowy. Jeśli używasz aplikacji Traeger, otrzymasz również powiadomienie na podłączonym urządzeniu mobilnym.

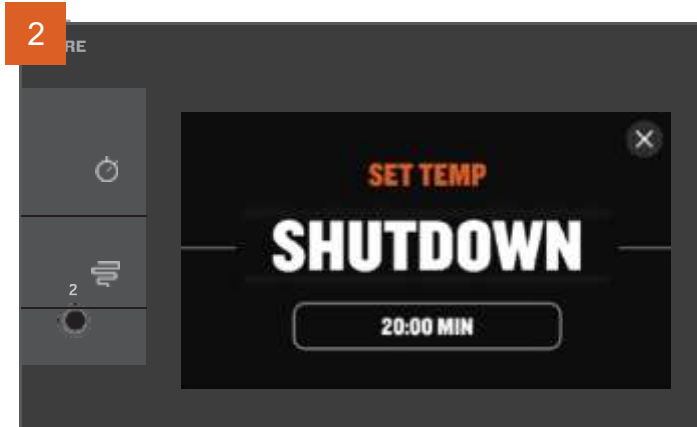
WYŁĄCZANIE GRILLA WYJAŚNIENIE CYKLU WYŁĄCZANIA

Cykl wyłączenia jest kluczowy dla sukcesu i jakości działania Traeger®. Cykl wyłączenia zapobiega przyszłym niepożądanym skutkom i prawidłowo przygotowuje grill do kolejnego grillowania. Rozpocznij cykl wyłączenia zawsze po każdym grillowaniu.

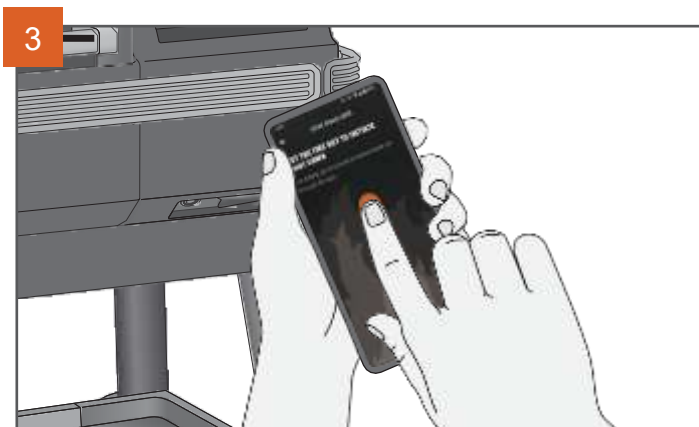
Aby rozpocząć cykl wyłączenia, wyłącz grill jednym z następujących sposobów:



Naciśnij i przytrzymaj selektor wyboru przez 3 sekundy, aż na ekranie nie wyświetli się napis "SHUT DOWN CYCLE IN PROGRESS".



Przy ustawianiu temperatury obróć pokrętkę całkowicie w lewo i naciśnij przycisk, aby wybrać opcję WYŁĄCZENIE.



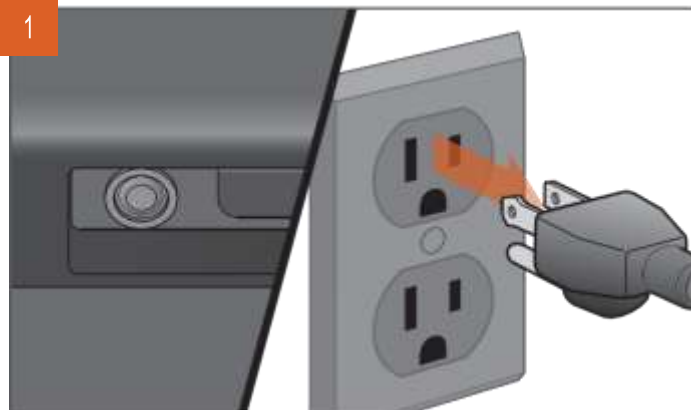
Za pomocą aplikacji Traeger możesz w każdej chwili i z każdego miejsca uruchomić cykl wyłączenia grilla.

UWAGI:

- Cykl wyłączenia minimalizuje ryzyko wystąpienia przyszłych niepożądanych zdarzeń, takich jak np. spalanie. Do cofnięcia się ognia dochodzi, gdy płomień z paleniska zapala pellet znajdujący się w rurze ślimakowej, co powoduje, że ogień cofa się aż do zasobnika.
- Cykl wyłączenia trwa około 15 do 20 minut w zależności od wcześniej ustawionej temperatury. Aby grill działał prawidłowo, należy pozwolić na pełny przebieg cyklu wyłączenia. Przed zakończeniem cyklu nie naciskaj głównego przycisku zasilania na przednim panelu grilla w pozycję OFF ani nie odłączaj grilla od gniazdka. Jeśli grill pozostanie podłączony i nie zostanie wyłączony, przejdzie w tryb czuwania umożliwi to aktualizację oprogramowania układowego oraz szybkie uruchomienie przy kolejnym grillowaniu.

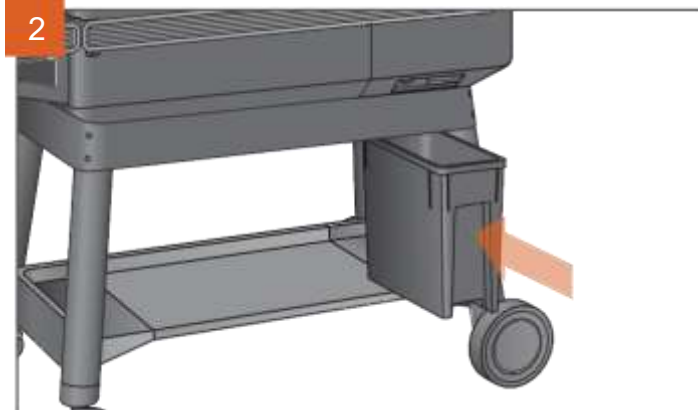
CZYSZCZENIE ZASOBNIKA

Grill Traeger® posiada system czyszczenia zasobnika, który umożliwia łatwe usunięcie pelletu lub szybką zmianę ich aromatu — bez żadnych komplikacji.



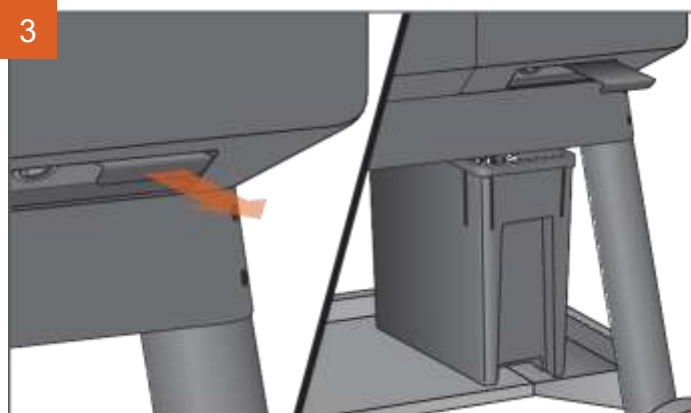
WYGLĄD WTYCZKI MOŻE SIĘ RÓŻNIĆ W ZALEŻNOŚCI OD REGIONU.

Naciśnij główny przycisk zasilania w pozycję OFF i odłącz kabel zasilający. Jeśli grill jest nadal gorący, pozwól mu całkowicie ostygnąć.



WYŚWIETLANIE ZASOBNIKA NA PELLETTAER® STAYDRY™.

Zasobnik na pellet Traeger® StayDry™ można zakupić jako akcesorium do wszystkich modeli Ironwood. Przy opróżnianiu pojemnika upewnij się, że pojemnik (lub naczynie podobnego typu) jest umieszczone bezpośrednio pod pojemnikiem.



WYŚWIETLANIE ZASOBNIKA NA PELLETTAER® STAYDRY™.

Aby zwolnić pellet, pociągnij dźwignię bezpośrednio na zewnątrz. Pellet jest opróżniany do zasobnika StayDry™ lub do pojemnika umieszczonego pod nim. Do usunięcia pozostałego pelletu z zasobnika możesz potrzebować szpatułki lub łyżki. Wyczyść odkurzaczem wszystkie pozostałe trociny z pojemnika i ślimaka.



Gdy pojemnik będzie pusty, naciśnij dźwignię i uzupełnij pojemnik pelletem TRAEGER® ALL-NATURAL HARDWOOD PELLETS o innym aromacie.



UWAGA! NIE OPRÓŻNIAJ ZASOBNIKA, DOPÓKI GRILL CAŁKOWICIE NIE OSTYGNIE I DOPÓKI ZASILANIE NIE ZOSTANIE WYŁĄCZONE. W PRZECIWNYM RAZIE PELLETT MOŻE BYĆ BARDZO GORĄCY.

CHARAKTERYSTYKA GRILLA

APLIKACJA TRAEGER

Grillem Traeger® można sterować zdalnie za pomocą aplikacji Traeger. Aby dowiedzieć się więcej o WiFIRE®, aplikacji Traeger i innych możliwościach połączenia, odwiedź stronę traeger.com/app.

Aby podłączyć grill Traeger® do Internetu, konieczne jest domowe połączenie Wi-Fi. Twój smartfon lub tablet musi mieć najnowszą wersję systemu operacyjnego iOS lub Android. Po opuszczeniu sieci Wi-Fi aplikacja będzie potrzebować Internetu z pakietu danych, żeby działać dalej. Grill musi pozostać podłączony do Internetu, aby mógł otrzymywać najnowsze aktualizacje operacyjne, bezpieczeństwa i zabezpieczające.



Aplikacja Traeger to także prosty sposób wyszukiwania, pobierania i przygotowywania nowych przepisów na grillu Traeger®.

MINUTNIK

Grill Traeger® jest wyposażony w praktyczny minutnik. Funkcja minutnika nie wpływa na działanie grilla; można go użyć, aby przypomnieć o innych niezbędnych krokach podczas przygotowywania potraw, takich jak wkładanie warzyw lub innych potraw przygotowywanych krócej do grilla lub podlewaniu mięsa.

USTAWIANIE MINUTNIKA:

1. Naciśnij i przytrzymaj ikonę minutnika.
2. Użyj przelącznika, aby przelączać się między godzinami i minutami i ustawić czas.

Po naciśnięciu tarczy po wybraniu czasu, minutnik jest ustawiony, wracasz do ekranu głównego, a minutnik automatycznie rozpoczyna odliczanie.

ANULOWANIE MINUTNIKA:

1. Naciśnij i przytrzymaj ikonę minutnika.
2. Wyświetlą się opcje.
3. Dokonaj wyboru.

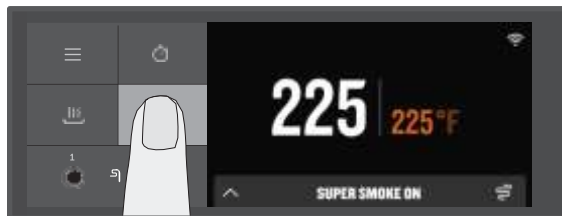


WYBÓR SUPER SMOKE

W dowolnym momencie podczas grillowania można nacisnąć ikonę Super Smoke, aby dodać potrawom więcej smaku dymu. Ponownym naciśnięciem przycisku anulujesz tę funkcję.

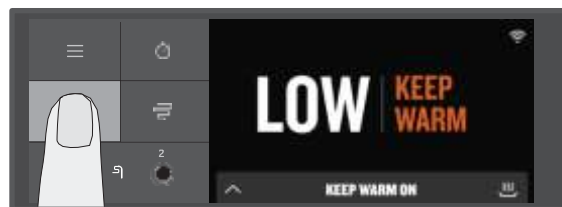
UWAGI:

- Funkcja Super Smoke może być aktywowana tylko przy temperaturze grilla w zakresie 74°-107°C.
- Dym będzie rzadki i niebieski.



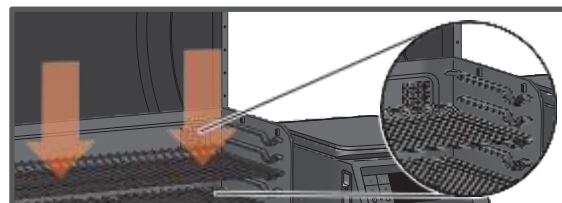
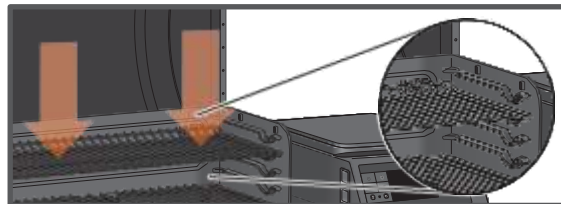
FUNKCJA KEEP WARM

Funkcję Keep Warm można użyć, aby w dowolnym momencie podczas grillowania wstrzymać cykl grillowania i utrzymać temperaturę grilla na poziomie 74 °C. Funkcję aktywuje się, naciskając ikonę Keep Warm. Ponowne naciśnięcie ikony Keep Warm przywróci grillowanie.



UNIWERSALNA GÓRNA PÓŁKA

Położenie górnej półki grillowej można zmieniać w kilku miejscach. Dzięki temu można w razie potrzeby zwolnić miejsce na dolnym lub górnym ruszcie.



CZUJNIK PELLETA TRAEGER

Czujnik pelletu Traeger monitoruje dopływ pelletu. Po wybraniu z menu wyświetlany jest aktualny stan pelletu co 5%.

Jeśli czujnik pelletu Traeger jest prawidłowo podłączony, na wyświetlaczu pojawi się napis „PELLET SENSOR Pellet Level”: XXX%.” Jeśli czujnik pelletu Traeger nie jest prawidłowo podłączony, wyświetli się "PELLET SENSOR Disconnected Pellet Level: 0%”.

Czujnik pelletu Traeger umożliwia zdalne monitorowanie poziomu pelletu za pomocą aplikacji Traeger. Ten system poprzez aplikację Traeger na Twoim inteligentnym urządzeniu wyśle powiadomienie i alarmy, gdy obniży się poziom pelletu, zapobiegając tym samym przerwaniu grillowania w wyniku braku paliwa.



KONSERWACJA GRILLA

Lubisz powoli przygotowywać tłustsze mięso w niższych temperaturach? My też. Ale jeśli to robisz, zalecamy zwrócić szczególną uwagę na czyszczenie nadmiaru tłuszczu. Gdy grill ostygnie i będzie tylko ciepły, zeskrób ruszty grillowe i wytrzyj nadmiar tłuszczu z tacki ociekowej (uważaj, aby się nie poparzyć). Dzięki temu przy kolejnym rozpaleniu wszystko będzie działać bez zakłóceń — szczególnie jeśli zechcesz coś szybko ugrillować w wysokiej temperaturze!

1. PRZED KAŻDYM GRILLOWANIEM:

Usuń nadmiar osadów z tacki ociekowej EZ-Clean. Sprawdź pojemnik na tłuszcz i popiół EZ-Clean™ i w przypadku, gdy jest pełne, opróżnij je. Upewnij się, że tackę ociekową nic nie zakrywa.



2. PO KAŻDYM GRILLOWANIU

Usuń nadmiar resztek jedzenia z rusztu, póki jest jeszcze ciepły. Nadmiar nagromadzonego tłuszczu zeskrób za pomocą twardego niemetalowego narzędzia do pojemnika EZ-Clean™ na tłuszcz i popiół.



3. RAZ W MIESIĄCU:

Sprawdź palenisko i usuń nadmiar popiołu z paleniska, wokół niego i pod nim. Podczas wymiany paleniska upewnij się, że jego krawędź znajduje się pod rurą ślimaka. Zeskrób krezot z tylnej ścianki i wewnętrznej strony drzwiczek grilla. Na zakończenie wytrzyj wnęki grilla środkiem czyszczącym Traeger® All Natural Cleaner. Wyjmij regulator tłuszczu i wyczyść rurę odprowadzającą tłuszcz.



WAŻNE: Zakrycie tacki ociekowej EZ-Clean jakimkolwiek materiałem, w tym folią lub wkładkami, znacząco wpływa na wydajność grilla i może prowadzić do uszkodzenia miski ociekowej EZ-Clean lub grilla.

OSTRZEŻENIE Niebezpieczeństwo pożaru: Pożary spowodowane zapaleniem się tłuszczu najczęściej powstają w wyniku nieprawidłowej konserwacji grilla, gdy nie usuwa się z grilla tłuszczu.

OSTRZEŻENIE Przed rozpoczęciem poniższej konserwacji naciśnij główny przycisk zasilania w pozycję OFF i odłącz kabel zasilający.

4. **USUWANIE POPIOŁU I TŁUSZCZU Z POJEMNIKA EZ-CLEAN™ NA TŁUSZCZ I POPIÓŁ (KAŻDE GRILLOWANIE).**

UWAGA Przed sprawdzeniem pojemnika na tłuszcz + popiół upewnij się, że grill jest ZIMNY, a popiół jest ugaszony i ZIMNY.

OSTRZEŻENIE Jeśli nie opróżnisz pojemnika na tłuszcz i popiół EZ-Clean™, może to prowadzić do poważnego pożaru.

Pod korpusem grilla umieszczony jest pojemnik, w którym zbiera się popiół i tłuszcz. Przed każdym grillowaniem należy go sprawdzić i opróżnić. Aby wyjąć i sprawdzić pojemnik, po prostu chwyć go obiema rękami i naciśnij przycisk, aby go zwolnić. Usuń wkładkę jednorazową i wymień ją na nową. Procedurę prawidłowej utylizacji popiołu znajdziesz w kroku 9, Utylizacja popiołu.

UWAGA: Wkładki do pojemnika Traeger przyczynią się do tego, że twoja praca będzie czysta i łatwa.

5. **CZYSZCZENIE SYSTEMU DO USUWANIA NADMIARU TŁUSZCZU TRAEGER® (TGMS):**

Podczas przygotowywania potraw ociekający tłuszcz będzie spadał na (i) tackę ociekową na tłuszcz i będzie odprowadzany do (ii) rurki do odprowadzania tłuszczu, (iii) będzie gromadził się w pojemniku na tłuszcz i popiół EZ-Clean™. Te trzy komponenty są częścią systemu Traeger® Grease Management System (TGMS). We wszystkich tych miejscach gromadzi się tłuszcz, który należy regularnie czyścić, aby zmniejszyć ryzyko pożaru.

Częstotliwość czyszczenia TGMS zależy od zawartości tłuszczu w żywności. Tłustsze potrawy będą wymagać częstszego czyszczenia TGMS, a czasem będzie konieczne czyszczenie TGMS po każdym gotowaniu.

Widoczne kawałki jedzenia i kawałki stwardniałego tłuszczu lub innych osadów są oznaką, że grill wymaga czyszczenia.

Przed każdym użyciem należy sprawdzić wszystkie części TGMS, czy nie zgromadził się na nich tłuszcz.

UWAGA Nagromadzony tłuszcz łatwiej usuwa się, gdy grill jest jeszcze ciepły, a nie gorący. Uważaj, żeby się nie poparzyć. Zaleca się używanie rękawic ochronnych odpornych na wysoką temperaturę.

Wyczyść tłuszcz z rury odpływowej. Zalecamy regularne czyszczenie tego miejsca.

Usuń wszystkie ruszty do grillowania i pokrywą regulatora tłuszczu. Dzięki temu uzyskasz dostęp do otworu rury odprowadzającej tłuszcz wewnątrz grilla. Za pomocą twardego, nie metalowego narzędzia zeskrób tłuszcz nagromadzony na tacy ociekowej w dół, do rury odpływowej tłuszczu. Większość uwolnionego tłuszczu może spłynąć rurą odpływową i trafić do wiadra EZ-Clean™ na tłuszcz i popiół. Pozostałe resztki tłuszczu wytrzyj ręcznikami papierowymi lub jednorazowymi ściereczkami.

Regularnie czyść dno i ściany grilla z tłuszczu. W przypadku nagromadzenia tłuszczu może dojść do pożaru.

Za pomocą twardego niemetalowego narzędzia zeskrób nagromadzony tłuszcz z wnętrza grilla. Większość uwolnionego tłuszczu można usunąć za pomocą ręczników papierowych lub jednorazowych szmatek. Nadmiar zeskrobanych resztek można usunąć za pomocą odkurzacza, jak opisano w kroku 8 (poniżej) przy czyszczeniu paleniska z popiołu.

Sprawdź i wyczyść osłonę termiczną EvenFlow™, czy nie zawiera tłuszczu lub zanieczyszczeń.

6. **USUWANIE KREOZOTU:**

Podczas powolnego spalania drewnianego pelletu powstaje smoła i inne pary organiczne, które łączą się z wydzielaną wilgocią i tworzą krezot. Opary krezotu kondensują się w stosunkowo chłodnym przewodzie wylotowym powoli spalającego się ognia. W efekcie krezot gromadzi się na wewnętrznych ściankach przewodu wylotowego. Po zapłonie krezot wytwarza bardzo gorący ogień. Częsteczki tłuszczu unoszące się w powietrzu przechodzą przez komorę grillową, a część z nich osadza się na okładzinie przewodu wylotowego podobnie jak krezot. Może to prowadzić do powstania pożaru.

Regularnie zeskrób nagromadzony krezot i tłuszcz z tylnej strony płyty oporowej i tylnej strony drzwiczek grilla. Po uwolnieniu krezotu i pozostałości tłuszczu z wewnętrznej okładziny i szczelin wentylacyjnych w tym systemie spływowym można większość z nich usunąć ręcznikami papierowymi lub jednorazowymi ściereczkami. Aby usunąć krezot, nie należy spryskiwać wnętrza grilla wodą ani innymi płynnymi środkami czyszczącymi.

UWAGA: System odprowadzania dymu Traeger® Downdraft powinien być

kontrolowany co najmniej dwa razy w roku w celu stwierdzenia, czy nie doszło do nagromadzenia krezotu i/lub tłuszczu.

Jeśli zgromadzi się krezot lub tłuszcz, należy je usunąć, aby zmniejszyć ryzyko pożaru.

7. **PRZECHOWYWANIE NA ZEWNĄTRZ:**

UWAGA Jeśli grill jest przechowywany na zewnątrz, należy upewnić się, że woda nie dostanie się do zasobnika na pellet. Mokry pellet drzewny znacznie się rozszerza co może prowadzić do zablokowania ślimaka. Jeśli nie używasz grilla, zawsze przykrywaj go pokrowcem Traeger. Ten dopasowany pokrowiec można kupić na stronie traeger.com.

8. **OCZYSZCZANIE POPIOŁU Z WĘTRZA I OKOLICY PALENISKA (OKOŁO CO 30 GODZIN GRILLOWANIA):**

UWAGA Przed czyszczeniem popiołu upewnij się, że grill jest ZIMNY i że popiół zgąst i jest ZIMNY.

OSTRZEŻENIE Przy usuwaniu popiołu przestrzegaj następujących wskazówek.

Nadmiar popiołu w palenisku utrudnia zapalenie i może prowadzić do powstania pożaru. Palenisko należy od czasu do czasu sprawdzić i wyczyścić, aby usunąć nagromadzony popiół. Ponownie obowiązuje zasada, że czyszczenie popiołu z paleniska i jego okolicy powinno być wykonywane wyłącznie wtedy, gdy grill jest ZIMNY.

Usuń ruszty grillowe, tackę ociekową EZ-Clean i pokrywą osłony termicznej EvenFlow™, aby uzyskać dostęp do paleniska i wnętrza grilla wraz z tacą wentylatora. Większość popiołu znajdującego się poza paleniskiem można usunąć z grilla za pomocą odkurzacza.

KONSERWACJA GRILLA CIĄG DALSZY

UWAGA Najlepszym sposobem na usunięcie popiołu z paleniska, jest użycie specjalnego odkurzacza, ale należy postąpić bardzo ostrożnie, aby uniknąć ryzyka pożaru. Ponownie przypominamy, że czyszczenie popiołu z paleniska i jego okolic należy przeprowadzać wyłącznie wtedy, gdy grill jest ZIMNY.

Do tego zadania najlepiej nadaje się odkurzacz typu przemysłowego z metalowym pojemnikiem bez worka. Przy prawidłowym przestrzeganiu tego postępowania jednak będzie działać bezpiecznie prawie każdy odkurzacz.

Po upewnieniu się, że popiół w palenisku jest zimny, odkurz popiół z wnętrza paleniska.

a. Jeśli używasz odkurzacza bezworkowego, opróżnij komorę zbiorczą ze wszystkich wcześniej nagromadzonych zanieczyszczeń. Następnie odkurz popiół z wnętrza paleniska. Gdy palenisko będzie czyste, niezwłocznie opróżnij komorę zbiorczą do metalowego pojemnika, którym należy manipulować zgodnie z instrukcjami opisanymi poniżej w sekcji „Utylizacja popiołu”. Upewnij się, że w komorze zbiorczej nie pozostały żadne resztki popiołu.

b. Jeśli używasz odkurzacza z jednorazowymi workami, włóż do urządzenia nowy, nieużywany worek. Następnie odkurz popiół z wnętrza paleniska. Gdy palenisko jest czyste, wyjmij worek z odkurzacza i włóż go do metalowego pojemnika, z którym należy obchodzić się w sposób opisany poniżej w części Utylizacja popiołu.

9. UTYLIZACJA POPIOŁU:

OSTRZEŻENIE Popiół powinien być zawsze całkowicie schłodzony przed manipulacją. Przechowuj go w metalowym pojemniku z szczelnie przylegającą pokrywą. Zamknięty pojemnik z popiołem powinien być do ostatecznej utylizacji umieszczony na niepalnej podłodze lub na ziemi, w wystarczającej odległości od wszystkich palnych materiałów. Popiół powinien być przechowywany w zamkniętym pojemniku aż do czasu jego zutylizowania.

10. CZYSZCZENIE GRILLARUSZTÓW:

OSTRZEŻENIE Czyszczenie rusztów do grillowania najlepiej przeprowadzać, gdy są jeszcze ciepłe. Uważaj, aby się nie poparzyć. Zaleca się używanie rękawic ochronnych odpornych na wysoką temperaturę. Zalecamy mieć w pobliżu grilla szczotkę czyszczącą z długą rączką. Po wyjęciu potraw szybko wyszczotkuj ruszt grillowy. To zajmie tylko chwilę, a przy następnym użyciu grilla będzie już gotowy.

11. CZYSZCZENIE POWIERZCHNI ZEWNĘTRZNYCH:

OSTRZEŻENIE Przed rozpoczęciem czyszczenia naciśnij główny przycisk zasilania do pozycji OFF i odłącz kabel zasilający.

Do wytarcia tłuszczu z zewnętrznej strony grilla użyj jednorazowej szmatki lub ściereczki zwilżonej środkiem czyszczącym Traeger® All Natural albo ciepłą wodą z mydłem. Na zewnętrzne powierzchnie grilla NIE UŻYWAJ środków czyszczących do piekarników, ściernych środków czyszczących ani ściernych podkładek czyszczących.

12. TESTOWANIE GRILLA PO CZYSZCZENIU:

Przed wymianą ostony termicznej EvenFlow^(TM), tacki ociekowej EZ-Clean i rusztów grillowych podłączyć kabel zasilający do odpowiedniego uziemionego gniazdka elektrycznego i nacisnąć główny przycisk zasilania w położenie ON. Po ustawieniu temperatury i naciśnięciu przycisku IGNITE pellet powinien spadać do paleniska, a grzałka powinna zacząć się rozgrzewać.

(zaczyna czerwienieć).

OSTRZEŻENIE Nie dotykać gorącej grzałki.

Gdy z paleniska zaczynają wydobywać się płomienie, uruchom cykl wyłączenia. Pozwól grillowi wygasnąć. Teraz możesz umieścić ostonę termiczną EvenFlow^(TM), tackę ociekową EZ-Clean, ruszty grillowe oraz żywność z powrotem na grillu.

13. PRZEWÓD ZASILAJĄCY

Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, należy go wymienić specjalną konfiguracją kabli, którą można zakupić w firmie Traeger.

NAJCZĘŚCIEJ ZADAWANE PYTANIA

Po zeskanowaniu tego kodu QR zostaniesz przekierowany na stronę z najczęściej zadawanymi pytaniami.



ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

KOMUNIKATY BŁĘDÓW I PROBLEMY/PYTANIA DOTYCZĄCE WiFi®

Ten produkt powinien być podłączony do Internetu. Aby mieć pewność, że aktualizacja oprogramowania układowego przebiega prawidłowo, dzięki czemu grill będzie na najwyższym poziomie, należy upewnić się, że jest on rzeczywiście podłączony. Patrz sekcja „Rozpoczęcie pracy część 2: Podłączanie grilla do Internetu” na stronie 16.

Chociaż zdarza się to rzadko, na panelu sterowania może pojawić się komunikat o błędzie lub ostrzeżenie. Lista komunikatów o błędach i sposób ich rozwiązania można znaleźć na stronie internetowej traeger.com/support.

WSKAZÓWKI EKSPLOATACYJNE

1. Ciągłe pracujemy nad ulepszaniem grilla. Zadbaj o to, aby grill był podłączony do Internetu i aby jego oprogramowanie sprzętowe było aktualizowane. Instrukcje dotyczące sprawdzania wersji oprogramowania sprzętowego znajdziesz na stronie traeger.com.
2. Możesz zmienić temperaturę w dowolnym momencie podczas grillowania, aby zwiększyć lub zmniejszyć temperaturę pieczenia. Przed wprowadzeniem kolejnych zmian temperatury warto dać grillowi chwilę na osiągnięcie żądanej temperatury.
3. Zmiana między stopniami Fahrenheita a Celsjusza: W menu Ustawienia wybierz Jednostki temperatury. Obracając pokrętko, wybierz między stopniami FAHRENHEIT (°F) a CELSIUS (°C). Naciśnij środek pokrętki, aby potwierdzić wybór. Teraz temperatura będzie wyświetlana w wybranym formacie.
4. Grill Traeger® jest zaprojektowany do pracy ze zamkniętymi drzwiczkami. Otwieranie drzwiczek grilla znacznie wydłuża czas przygotowywania potraw.
 - Umieszczanie zamrożonych, surowych, zimnych lub w inny sposób nieprzetworzonych termicznie produktów spożywczych na grillu może spowodować tymczasowy spadek wewnętrznej temperatury grilla.
5. Nie należy przeciążać powierzchni do gotowania nadmierną ilością żywności, która sięgałaby poza krawędzie tacki ociekowej. Mogłoby to zakłócić prawidłowy przepływ powietrza podczas grillowania i może wydłużyć czas osiągnięcia nastawionej temperatury.
6. Zawsze należy postępować zgodnie z tym, jaki rodzaj potrawy przygotowujesz:
 - Cienkie kawałki żywności wymagają wysokiej temperatury i krótszego czasu gotowania, podczas gdy grubsze kawałki wymagają niskiej temperatury i dłuższego czasu przygotowania.
 - Warzywa gotują się przy tej samej temperaturze dłużej niż mięso.
 - Zawsze dbaj o to, aby wewnętrzna temperatura przygotowywanego mięsa osiągnęła temperaturę bezpieczną do spożycia.
 - Funkcja Keep Warm nie jest przeznaczona do właściwej obróbki termicznej żywności.
7. Utrzymuj grill w czystości. Regularnie sprawdzaj, czy w grillu nie nagromadził się tłuszcz. Większość pożarów spowodowanych tłuszczem jest wywołana niewystarczającą konserwacją grilla i nieskutecznym czyszczeniem systemu Traeger® Grease Management System (TGMS) (patrz "Konserwacja grilla" na stronach 29-31). Chociaż na grillu jest wystarczająco dużo miejsca, nie wkładaj do niego nadmiernej ilości żywności, która mogłaby uwalniać dużą ilość łatwopalnego tłuszczu. (na przykład więcej niż pół kilograma bekonu). Jeśli grill nie był dobrze konserwowany lub jeśli osoby, które używały grilla przed Tobą, zostawiły w nim dużą ilość łatwopalnego tłuszczu, zalecamy usunięcie tłuszczu przed ponownym użyciem.

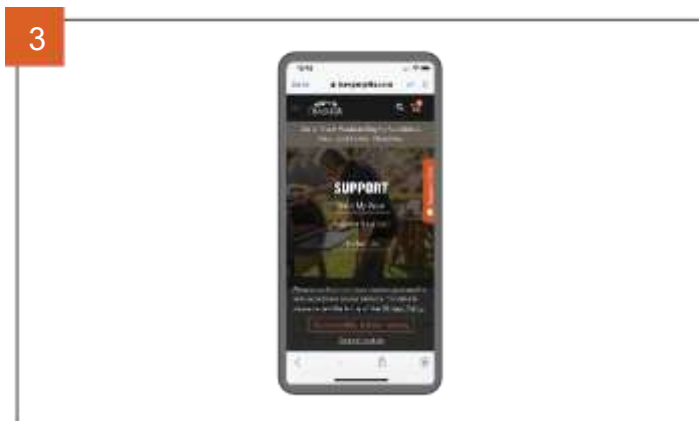
SERWIS KLIENTA TRAEGER JEST NA WYCIĄGNIĘCIE RĘKI



Otwórz aparat w telefonie i skieruj go na kod QR.



Poczekaj, aż aparat się zarejestruje, a następnie kliknij w powiadomienie lub baner, kiedy pojawi się na ekranie.



Informacje dotyczące kodu są ładowane automatycznie.

WYPRÓBUJ TO

Skanując ten kod QR, przejdziesz do strony głównej wsparcia ze strony firmy Traeger.



UWAGI:

UWAGI:

Ograniczona 10-letnia gwarancja Traeger



Ograniczona 10-letnia gwarancja obejmuje następujące modele grillów:

TIMBERLINE XL (TBB01RLGI), TIMBERLINE (TBB86RLGI), IRONWOOD XL (TFB93RLGI), IRONWOOD (TFB61RLGI).

Firma MORIS design s.r.o. udziela gwarancji na grille Traeger w zakresie komponentów, okresu i warunków określonych w poniższej tabeli, pod warunkiem prawidłowego użytkowania i regularnej konserwacji.

Niniejsza gwarancja jest udzielana dodatkowo względem praw konsumenta wynikających z przepisów prawa obowiązujących w Republice Czeskiej i nie ogranicza ochrony przewidzianej tymi przepisami. Okres gwarancji rozpoczyna się w dniu zawarcia pierwotnej umowy zakupu u autoryzowanego sprzedawcy Traeger i obowiązuje dla klientów w Europie.

Okres gwarancji i zakres ochrony dla poszczególnych komponentów są następujące:

Komponenty	Okres gwarancji	Zakres
Korpus, nóżki, półka ze stali nierdzewnej, półka lakierowana, pokrywa zasobnika	10 lat	Nie zardzewieje
Ruszty emaliowane, ruszty żeliwne, ruszty ze stali nierdzewnej, tacka ociekowa ze stali nierdzewnej	3 lata	Nie zardzewieje
Silnik podajnika, podajnik prądu stałego, wentylator prądu stałego, sterownik prądu stałego, sterownik prądu przemiennego	3 lata	Wady materiałowe i produkcyjne
Koła, podwozia i koła terenowe	3 lata	Wady materiałowe i produkcyjne
Pręt żarowy (AC/DC), wentylator AC, podajnik AC, czujnik poziomu pelletu, przewód, RTD, termopara	2 lata	Wady materiałowe i produkcyjne
Deflektor ciepły, tacka ociekowa	2 lata	Nie zardzewieje
Uszczelka pokrywy	2 lata	Nie rozdziera się ani nie strzępi
Sonda do mięsa	2 lata	Wady materiałowe i produkcyjne

Okresy gwarancyjne a ich wpływ na prawa ustawowe

Warunki gwarancji dodatkowej nie wpływają na ustawowy termin dochodzenia roszczeń z tytułu wad wobec sprzedawcy.

Grille Traeger zostały zaprojektowane jako modułowe, co umożliwi łatwe naprawy przez użytkowników. W ramach niniejszej gwarancji firma MORIS design s.r.o. zobowiązuje się do dostarczenia części zamiennych za wadliwe komponenty oraz instrukcji dotyczących ich wymiany. Firma MORIS design s.r.o. zastrzega sobie prawo do wymiany wadliwych części na nowe lub regenerowane komponenty.

Firma MORIS design s.r.o. zastrzega sobie również prawo do przeprowadzenia inspekcji grilla oraz analizy danych dotyczących jego użytkowania, w tym m.in. danych z cyfrowo połączonych urządzeń (zgodnie z zasadami ochrony danych osobowych). Koszty pracy związane z wymianą wadliwych części oraz koszty transportu związane z wysyłką części zamiennych w przypadku skorzystania z przedłużonej gwarancji ponosi klient.

Wyłączenia gwarancyjne

Gwarancja nie obejmuje:

1. Uszkodzenia powłoki lakierniczej spowodowane pożarami tłuszczu
2. Ekspozycji na promieniowanie UV.
3. Normalne zużycie i starzenie się materiału.
4. Deformacja tacki ociekowej lub deflektora ciepła.

Gwarancja nie obejmuje również sytuacji, gdy:

1. Grill nie jest złożony lub używany zgodnie z instrukcjami firmy Traeger zawartymi w instrukcji obsługi grilla.
2. Grill nie został zakupiony od Moris Design s.r.o. lub autoryzowanego sprzedawcy.
3. Grill został odsprzedany lub przekazany nowemu właścicielowi.
4. Użyto nieautoryzowanych komponentów, części lub akcesoriów od osób trzecich.
5. Użyto innych paliw niż drewniany pellet przeznaczony do grilli i barbecue.
6. Użyto pelletu przeznaczonego do ogrzewania.
7. Grill był używany do celów komercyjnych w gastronomii.
8. Grill był zaniedbany, uszkodzony lub niewłaściwie konserwowany w sposób niezgodny z instrukcjami firmy Traeger zawartymi w podręczniku obsługi.
9. Wprowadzono nieautoryzowane modyfikacje grilla.

Procedura reklamacyjna

W celu zgłoszenia reklamacji skontaktuj się z działem obsługi klienta firmy Moris Design s.r.o. pod podanym numerem telefonu lub adresem. Do reklamacji należy dołączyć dowód zakupu od autoryzowanego sprzedawcy. Zalecamy zatem zachowanie paragonu lub faktury razem z tą instrukcją.

Ważne informacje dotyczące gwarancji

- **Firma MORIS design s.r.o.** nie ponosi odpowiedzialności za zagubione przedmioty podczas transportu zwrotnego w celu realizacji gwarancji. Zaleca się uzyskanie numeru śledzenia przesyłki lub potwierdzenia dostarczenia.
- Komponent, który wyślesz w celu wymiany, staje się własnością firmy **MORIS design s.r.o.** i nie zostanie zwrócony.
- Zalecamy przechowywanie paragonu lub faktury razem z niniejszą instrukcją wśród ważnych dokumentów.



FOLLOW US @TRAEGERGRILLS



Oficjalny dystrybutor na Czechy i Słowację:

MORIS design s.r.o., Pod Stárkou 33, 140 00 Praga 4, REGON: 27218228, NIP: CZ27218228

Zakład: MORIS design s.r.o., Černíky 7, Černíky, 289 15

www.moris-distribution.cz

+420 737 028 186

distribuce@moris.cz

Traeger LLC

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

Země původu: ČINA