



INSTRUKCJA OBSŁUGI

IRONWOOD 650 IRONWOOD 885



REWOLUCJA W GRILLOWANIU NA DREWIE.

CHCEMY, ABYŚ W PEŁNI WYKORZYSTAŁ SWOJEGO TRAEGERA.

Po zeskanowaniu otrzymasz tę instrukcję w różnych językach oraz dowiesz się, jak skonfigurować grill, jak go wypalić i jak najlepiej z niego korzystać.

Akcesoria nie są częścią zestawu

TFB89BLF/BLFC
TFB65BLF/BLFC
DOC447V

WAŻNE ŚRODKI BEZPIECZEŃSTWA

PRZED INSTALACJĄ I UŻYTKOWANIEM GRILLA TFB89BLF/TFB65BLF TRAEGER® NALEŻY PRZECZYTAĆ WSZYSTKIE INSTRUKCJE.

GŁÓWNA PRZYCYNĄ POŻARÓW JEST NIEPRZESTRZEGANIE WYMAGANYCH ODSTĘPÓW (PRZESTRZENI POWIETRZNYCH) MIĘDZY MATERIAŁAMI ŁATWOPALNYMI. DLATEGO NIEZWYKLE WAŻNE JEST, ABY PRODUKT TEN ZOSTAŁ ZAINSTALOWANY WYŁĄCZNIE ZGODNIE Z NINIEJSZĄ INSTRUKCJĄ.

Przy właściwej obsłudze i konserwacji grill Traeger® do grillowania na twardym drewnie będzie przez długie lata niezawodnie służył sprawiając – radość Tobie, Twoim przyjaciołom i rodzinie. Twój nowy grill Traeger® został specjalnie zaprojektowany tak, aby ułatwić Ci przygotowywanie potraw, a 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 niniejszych zaleceń 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 montujesz grill dla kogoś innego, przekaż niniejszą instrukcję właścicielowi, aby mógł ją przeczytać i zachować do wykorzystania w przyszłości.

⚠ NIEBEZPIECZEŃSTWO Niebezpieczeństwo zatrucia tlenkiem węgla

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

Grilla Traeger® należy używać wyłącznie na zewnątrz w dobrze wentylowanym miejscu. Ten grill jest przeznaczony WYŁĄCZNIE do użytku na zewnątrz.

Grilla Traeger® **nigdy** nie używaj 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.

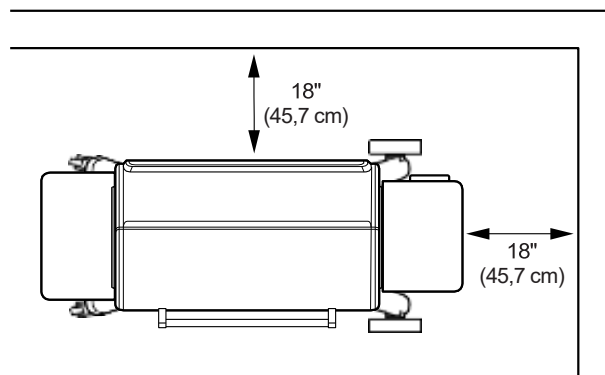
Jeśli u ciebie lub u innych osób pojawiają się objawy przypominające przeziębienie lub grypę, skonsultuj się z lekarzem. Często zdarza się, że zatrucie tlenkiem węgla, które łatwo pomylić z przeziębieniem lub grypą, często zostaje wykryte zbyt późno.

Spożywanie alkoholu i zażywanie narkotyków potęguje skutki zatrucia tlenkiem węgla.

Tlenek węgla jest szczególnie toksyczny dla kobiet w ciąży i ich dzieci, niemowląt, osób starszych, palaczy oraz osób z chorobami krwi lub układu krążenia, takimi jak anemia czy schorzenia serca.

⚠ OSTRZEŻENIE Niebezpieczeństwo pożaru

Podczas pracy grilla Traeger® należy bezwzględnie zachować **MINIMALNY** odstęp 45,7 cm od wszelkich materiałów łatwopalnych takich jak drewniane balustrady, elewacje, ramy okienne, meble, drzewa czy pojemniki na śmieci itp.



Grill nie może być instalowany ani używany wewnątrz budynków ani pod zadaszeniem wykonanym z materiałów łatwopalnych.

Grill Traeger® nie może być instalowany ani użytkowany na powierzchniach wykonanych z materiałów łatwopalnych.

▲ OSTRZEŻENIE Niebezpieczeństwo pożaru

Grill Traeger® należy utrzymywać w czystości. Przyczyną pożarów tłuszczów jadalnych jest nieprawidłowa konserwacja grilla oraz niedokładne

czyszczenie systemu Traeger® służącego do usuwania nadmiaru tłuszczu (patrz "Konserwacja grilla" na stronach 31-32).

Nawet jeśli w grillu jest wystarczająco dużo miejsca, zachowaj ostrożność i nie wkładaj do niego nadmiernej ilości żywności ani produktów o wysokiej zawartości tłuszczu (np. boczku), które mogą uwalniać duże ilości łatwopalnego tłuszczu.

Nie umieszczaj żywności blisko krawędzi grilla, gdzie ściekający tłuszcz może ominąć tacę ociekową i spaść na dno grilla. Tam mogą wejść w kontakt z rozżarzonymi węglami i się zapalić.

Upewnij się, że osłona termiczna i tacka ociekowa są prawidłowo umieszczone na swoich uchwytach pozycjonujących. Jeśli nie zostaną prawidłowo zainstalowane, bezpośrednie działanie ciepła oraz ściekanie tłuszczu z paleniska może prowadzić do zapalenia się tłuszczu lub uszkodzenia systemu

Traeger® do usuwania nadmiaru tłuszczu.

Nigdy nie używaj benzyny, paliwa do lamp, nafty, płynnej podpałki 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 zapłonu tłuszczu upewnij się, że drzwiczki grilla i pokrywa zasobnika są zamknięte, a jeśli możesz to zrobić bezpiecznie, natychmiast odłącz grill od sieci elektrycznej. Oddal się od grilla i poczekaj, aż ogień całkowicie zgaśnie a grill ostygnie:

Nie przesuwaj **grilla**;

Nie polewaj grilla wodą

Nie próbuj gasić ognia przez jego duszenie.

Przy zamkniętej pokrywie grilla i zasobniku rozżarzone węgielki będą miały ograniczony dostęp do tlenu i przestaną się palić. Podczas spalania tłuszczu nigdy nie pozostawiaj otwartej pokrywy grilla ani pokrywy zasobnika; jeśli drzwiczki grilla są otwarte, użyj narzędzia niepalnego, które pozwoli Ci je zamknąć, zachowując bezpieczny dystans od grilla. Jeśli ogień wydostanie się poza grill, należy użyć zatwierdzonej gaśnicy do wszystkich klas pożaru (klasa ABC). Jeśli ogień wymknie się spod kontroli, natychmiast wezwij straż pożarną.

Po całkowitym wygaszeniu należy pozostawić grill do całkowitego ostygnięcia. Usuń wszystko z wnętrza grilla, w tym wszystkie elementy wewnętrzne (ruszty grillowe, tackę ociekową i deflektor ciepła), garnki, patelnie oraz żywność. Wyczyść cały grill, w tym cały tłuszcz nagromadzony w

systemie usuwania tłuszczu Traeger® (TGMS). Usuń również cały popiół i pellet z wnętrza grilla oraz paleniska patrz "Konserwacja grilla" na stronach 31-32). Umieścić z powrotem na swoim miejscu deflektor ciepła, tackę ociekową na tłuszcz oraz ruszty grillowe, ponownie włączyć grill i kontynuuj grillowanie.

▲ OSTRZEŻENIE Niebezpieczeństwo pożaru

Przed użyciem funkcji Clear Auger zawsze należy całkowicie ostudzić grill.

▲ OSTRZEŻENIE Niebezpieczeństwo oparzeń

Popiół powinien być zawsze całkowicie ostudzony przed rozpoczęciem jakiejkolwiek manipulacji.

▲ OSTRZEŻENIE Niebezpieczeństwo oparzeń

Wiele elementów grilla podczas eksploatacji intensywnie się nagrzewa. Podczas pracy grilla i po jej zakończeniu należy zachować ostrożność, aby nie doszło do oparzenia, dopóki urządzenie pozostaje gorące.

Nigdy nie pozostawiaj grilla bez nadzoru, jeśli w pobliżu znajdują się małe dzieci lub zwierzęta domowe.

Nigdy nie przemieszczaj grilla, gdy jest włączony lub jeśli jest jeszcze gorący. Przed przemieszczeniem lub próbą transportu pozwól grillowi całkowicie ostygnąć i zamknij jego drzwiczki. Jeśli przewożysz grill samochodem po przygotowaniu potraw, upewnij się, przed załadunkiem, że ogień całkowicie wygaś a grill jest zimny. Nigdy nie wlewaj wody do paleniska może zatkać ślimak podajnika.

Nigdy nie dodawaj pelletu ręcznie do gorącego paleniska. To niebezpieczne możesz się poważnie oparzyć. Jeśli podczas przygotowywania potraw skończy się pellet i grill zgaśnie, pozwól mu całkowicie ostygnąć, a następnie rozpocznij proces od nowa. (Zobacz strona 27, "Czyszczenie zasobnika").

▲ OSTRZEŻENIE Zagrożenie dymem

Jeśli wystąpi opóźniony start i dym z grilla zmieni się z przezroczystego białego na nietypowy gęsty nieprzezroczysty biały, a następnie przybierze żółty odcień natychmiast wyłącz grill głównym wyłącznikiem z tyłu zasobnika na pellet lub odłącz przewód zasilający. W takim przypadku **nie można rozpocząć** cyklu wyłączania.

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

WAŻNE ŚRODKI BEZPIECZEŃSTWA (CIĄG DALSZY)

Może to być nadciśnienie pelletu, spowodowane ich częściowym zapłonem. Jeśli trwa to wystarczająco długo, następuje gromadzenie gazów, które mogą się zapalić. Jeśli te gazy się zapalą wszystkie wybuchną jednocześnie, powodując głośny dźwięk, który może przestraszyć i/lub zranić osoby w bezpośrednim sąsiedztwie grilla, a drzwiczki grilla mogą się gwałtownie otworzyć i zamknąć. Zjawisko to bywa nazywane "beknięciem grilla" i należy go unikać. Jeśli grill nie jest odpowiednio konserwowany, jak opisano w części "Konserwacja grilla" na stronach 31-32, może dojść do niebezpiecznego zapłonu tłuszczu.

W przypadku „beknięcia grilla” należy pozwolić urządzeniu całkowicie ostygnąć wyjąć wszystkie elementy wewnętrzne, (w tym ruszty, tackę ociekową i palenisko) oraz dokładnie usunąć popiół i pellet z wnętrza grilla i paleniska (patrz strona 32, „Czyszczenie popiołu z wnętrza i okolic paleniska”), a także upewnić się, że tłuszcz i inne osady zostały usunięte (patrz strona 31, „Konserwacja grilla”). Usuń cały pellet z zasobnika na pellet. Uruchom sekwencję pierwszego ślimaka, aby usunąć cały pellet.

Ślimaka i usuń pellet. Wyczyść pellet z paleniska. Napełnij zasobnik świeżym pelletem i uruchom ślimak (instrukcje napełniania ślimaka – patrz „Osuszanie grilla”, strona 14).

⚠ NIEBEZPIECZEŃSTWO Nie wkładaj rąk do ślimaka ani w pobliże ślimaka umieszczonego na dnie zasobnika na pellet. Jeśli ślimak się obraca i ręka zostanie wciągnięta, może dojść do poważnych obrażeń. Nie usuwaj osłony woskowej z zasobnika na pellet. Jeśli grill jest włączony lub podłączony do zasilania, nie wolno w obrębie ślimaka ani w jego pobliżu przeprowadzać żadnych czynności konserwacyjnych.

⚠ OSTRZEŻENIE Niebezpieczeństwo porażenia prądem elektrycznym

Występuje niebezpieczne napięcie, które może spowodować porażenie prądem elektrycznym, oparzenia lub śmierć.

Obwody lub gniazdko, używane do zasilania grilla

Traeger®, muszą być wyposażone w zabezpieczenie różnicowoprądowe (GFCI).

O ile instrukcja nie stanowi inaczej przed konserwacją grilla należy odłączyć przewód zasilający.

Jeśli używasz przedłużacza, wybieraj wyłącznie modele przeznaczone do użytku zewnętrznego, aby zapobiec porażeniu prądem – zgodnie z instrukcjami i ostrzeżeniami dołączonymi do produktu. Ten typ przewodu jest oznaczony na powłoce literami "W-A" lub "W", jak np. przedłużacz typu:

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

W przypadku korzystania z przedłużacza wybieraj uziemiony przedłużacz nr 14 AWG.

Wtyczki grilla Traeger®, gniazda przedłużacza ani wtyczki przedłużacza w żaden sposób nie modyfikować, w tym poprzez usunięcie bolca uziemiającego. Sprawdzić, czy przedłużacz jest w dobrym stanie technicznym. Przed każdym użyciem przedłużacza sprawdzić, czy nie ma poluzowanych lub odsłoniętych przewodów oraz czy nie ma przeciętej lub zużytej izolacji.

W przypadku uszkodzenia należy je wymienić. Nigdy nie używaj uszkodzonego przedłużacza.

Upewnij się, że przewód zasilający i przedłużacz są bezpiecznie połączone ze sobą. Nie łącz przedłużaczy 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 są autoryzowane przez firmę Traeger do użytku z tym grillem. Każda modyfikacja tego grilla lub instalacja nieautoryzowanych części skutkuje utratą gwarancji i może stwarzać zagrożenie bezpieczeństwa, w tym ryzyko pożaru.

Dzieci powinny być pod nadzorem, aby nie bawiły się grillem.

Nie przechowuj pokrowca ani żadnych materiałów łatwopalnych w schowku pod grillem.

⚠ UWAGA Używaj właściwego pelletu

Ten grill został zaprojektowany i zatwierdzony wyłącznie do stosowania naturalnego pelletu drzewnego przeznaczonego do grilli na pellet drzewny. Stosowanie innego rodzaju paliwa w tym grillu skutkuje utratą gwarancji, może prowadzić do zablokowania ślimaka i stanowić zagrożenie dla bezpieczeństwa.

Aby osiągnąć najlepsze rezultaty i smak używaj oryginalnego pelletu TRAEBER® BRAND HARDWOOD PELLETS.

Pellet drzewny przechowuj zawsze w suchym miejscu, z dala od urządzeń grzewczych i innych źródeł paliwa.

⚠ OSTRZEŻENIE NIE UŻYWAJ PELLETOU OPAŁOWEGO.

Nigdy

nie używaj w grillu pelletu opałowego, ponieważ może zawierać niebezpieczne zanieczyszczenia i dodatki oraz uszkodzić grill.

⚠ UWAGA Minimalna temperatura otoczenia

Gdy temperatura otoczenia spadnie poniżej (-29 °C) może dojść do uszkodzenia wyświetlacza jednostki sterującej.

⚠ OSTRZEŻENIE Jeśli podczas przygotowywania potrawy ogień w palenisku zgaśnie, należy postępować zgodnie z poniższymi instrukcjami. W przypadku nieprzestrzegania instrukcji może dojść do niebezpiecznego „przegrzania” grilla wskutek nadmiaru niespalonego pelletu w palenisku. Jest to często spowodowane nieprawidłową procedurą uruchamiania i/lub wyczerpaniem się pelletu.

Przekręć główny wyłącznik z tyłu zasobnika grilla do pozycji OFF (**O**) i odłącz przewód zasilający. Pozwól grillowi całkowicie ostygnąć. Otwórz pokrywę i wyjmij wszystkie potrawy, ruszty grillowe, tackę ociekową oraz deflektor ciepła. Usuń niespalony pellet i popiół z wnętrza oraz okolic paleniska. (Patrz instrukcje dotyczące prawidłowego obchodzenia się z popiołem i jego utylizacji na stronie 32.) Przed wymianą deflektora ciepła, tacki ociekowej i rusztów grillowych podłącz przewód zasilający do odpowiedniego uziemionego gniazdka elektrycznego i włącz przełącznik (**I**). Pellet powinien wpadać do paleniska, a pręt żarzący powinien zacząć się nagrzewać (zaczerwienić się).

⚠ UWAGA Nie dotykaj rozgrzanego pręta żarzącego .

Gdy tylko płomienie zaczną wydobywać się poza palenisko, wyłącz przełącznik (**O**). Pozwól grillowi ostygnąć. Teraz możesz włożyć deflektor ciepła, tackę ociekową na tłuszcz, ruszty grillowe oraz żywność z powrotem do grilla.

Urządzenie zostało przetestowane i spełnia normy dla cyfrowych urządzeń klasy B, zgodnie z ustawą o ochronie danych osobowych. zgodnie z częścią 15 przepisów FCC. Niniejsze limity zostały zaprojektowane w celu zapewnienia odpowiedniej ochrony przed szkodliwymi zakłóceniami w instalacji mieszkalnej. Urządzenie to generuje, wykorzystuje i może emitować energię o wysokiej częstotliwości. Jeśli nie zostanie zainstalowane i używane zgodnie z instrukcjami, może powodować szkodliwe zakłócenia odbioru radiowego lub telewizyjnego, co można sprawdzić, wyłączając i ponownie włączając urządzenie. Użytkownikowi zaleca się próbę usunięcia zakłóceń jednym lub kilkoma z poniższych czynności:

- Zmienić kierunek lub położenie anteny odbiorczej.
- Zwiększyć odległość między urządzeniem a odbiornikiem.
- Podłączyć urządzenie do gniazdka w innym obwodzie niż ten, do którego jest podłączony odbiornik. Skonsultuj się ze sprzedawcą lub doświadczonym technikiem RTV.

ZACHOWAJ TE INSTRUKCJE



LIVE FLAVOR FULL

**APLIKACJA TRAEGER POZWOLI CI MAKSYMALNIE
WYKORZYSTAĆ MOŻLIWOŚCI TWOJEGO GRILLA**



SPIS TREŚCI

2	WAŻNE ŚRODKI BEZPIECZEŃSTWA
8	DLACZEGO PELLET DRZEWNY TRAEGER®?
9	KONSERWACJA GRILLA TO NAPRAWDĘ PESTKA
10	POZNAJ SWÓJ GRILL
14	WYPALENIE GRILLA
16	UŻYTKOWANIE GRILLA
18	WYBÓR METODY GRILLOWANIA
26	DODATKOWE FUNKCJE STERUJĄCE
27	CZYSZCZENIE ZASOBNIKA
28	WŁAŚCIWOŚCI DREWNA IRONWOOD
31	KONSERWACJA GRILLA
33	NAJCZĘŚCIEJ ZADAWANE PYTANIA
34	ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW
37	WSKAZÓWKI EKSPLOATACYJNE
41	SERWIS
42	GWARANCJA NA GRILL TRAEGER®

DLACZEGO PELLET TRAEGER®?

W FIRMIE TRAEGER STAWIAMY NA SMAK. Stosowanie w pełni naturalnego pelletu z twardego drewna marki Traeger gwarantuje, że gotowe danie będzie miało aromat najwyższej jakości drewna, a spalanie będzie maksymalnie efektywne. Nie możemy zagwarantować takich rezultatów w przypadku pelletu innych marek, dlatego zalecamy stosowanie wyłącznie pelletu Traeger®.

CZYSTO NATURALNE TWARDE DREWNO

Bez wypełniaczy, bez sztucznych dodatków – tylko czyste twarde drewno dla czystego smaku.



AROMAT DREWNA I WŁAŚCIWE WYKORZYSTANIE DYMU

Odpowiedni poziom wilgotności zapewnia potrawom autentyczny aromat czystego twardego drewna.



USA WŁASNA PRODUKCJA TRAEGER DOSKONAŁE WYKONANIE

Po 30 latach pracy osiągnęliśmy doskonałość w produkcji pelletu.



TRAEBER HARDWOOD	PELLET PASUJE DO WSZYSTKIEGO, ALE NAJLEPIJ DO:							
	WOLOWINA	DRÓB	WIEPRZOWINA	JAGNĘCINA	RYBY	PIECZONE	WARZYWA	DZICZYŻNA
ALDER	🐮	🐔	🐷		🐟	🍲	🍎	
APPLE		🐔	🐷			🍲	🍎	
CHERRY	🐮	🐔	🐷	🐮		🍲		
HICKORY	🐮	🐔	🐷				🍎	🐇
MAPLE	🐮		🐷	🐮		🍲	🍎	
MESQUITE	🐮	🐔			🐟			🐇
OAK	🐮				🐟	🍲		
PECAN	🐮	🐔	🐷	🐮		🍲	🍎	
BIG GAME BLEND	🐮	🐔	🐷		🐟			🐇
TURKEY BLEND		🐔						
TEXAS BEEF BLEND	🐮							
SIGNATURE BLEND	🐮	🐔	🐷	🐮	🐟	🍲	🍎	🐇

KONSERWACJA GRILI TO NAPRAWDĘ PROSTE

Utrzymuj grill w czystości usuwając nagromadzony tłuszcz i zabrudzenia, to kluczowe dla zachowania czystego smaku z aromatem palonego drewna. Najlepsze rezultaty osiągniesz, stosując naszą linię środków czyszczących i konserwacyjnych dostępnych u lokalnego dystrybutora.

TRAEGER® ALL NATURAL ŚRODEK

Nasz naturalny środek czyszczący pozwala utrzymać grill w czystości i blasku jak w dniu zakupu.

GREASE BUCKET LINERS

Dzięki naszym wkładom aluminiowym łatwo utrzymasz czystość pojemnika ociekowego.

DRIP TRAY LINERS

Wykonane z żaroodpornego aluminium, są lekkie i jednorazowe, dzięki czemu łatwo je usunąć i kontynuować grillowanie.

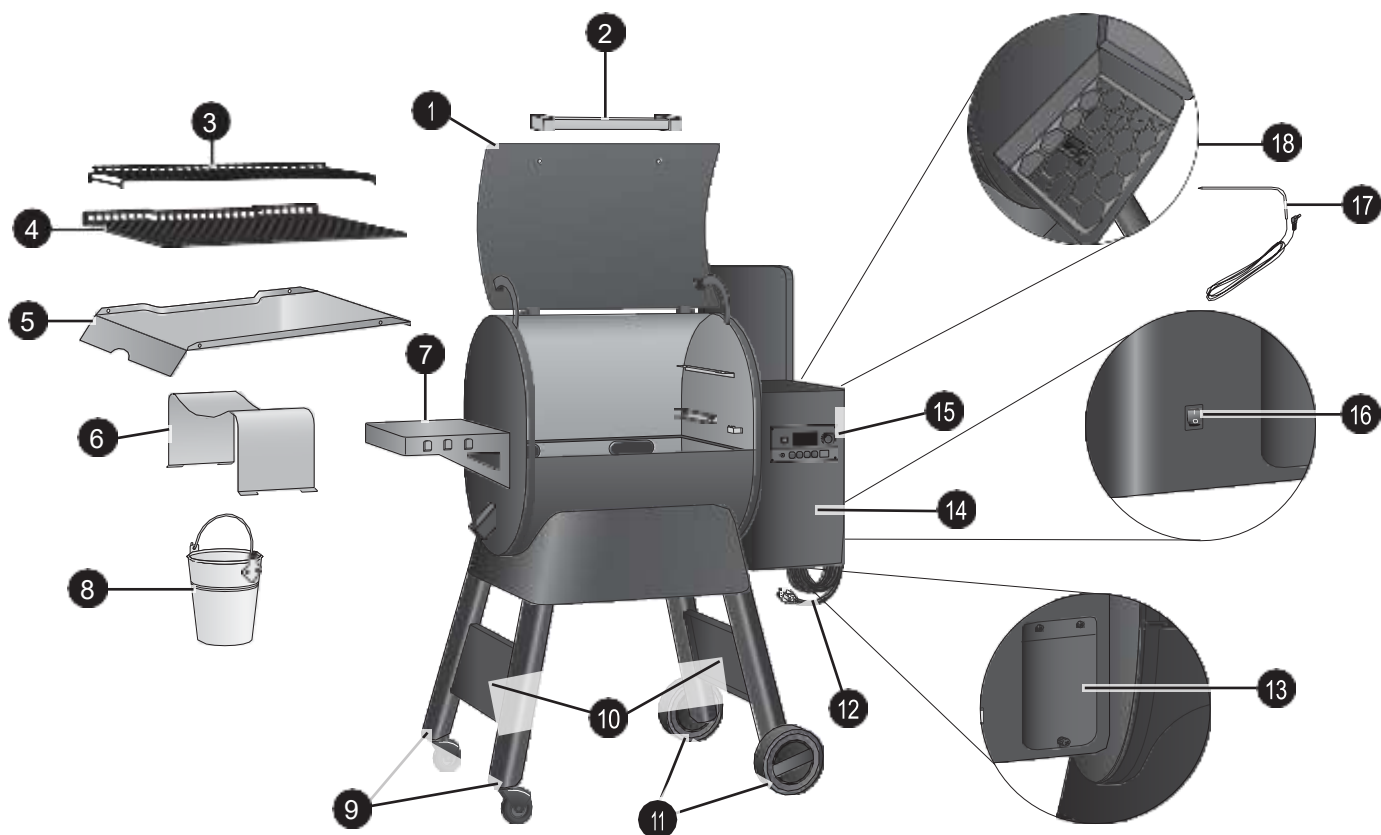
TRAEGER® X OREN BUTCHER PAPER

Ten wyjątkowo wytrzymały papier rzeźniczy jest idealny do przygotowywania potraw na grillu Traeger®. Zachowuje soczystość mięsa zatrzymując soki, a jednocześnie jest wystarczająco przepuszczalny, aby wchłaniać aromat dymu.

POZNAJ SWÓJ GRILL

Podczas montażu i instalacji grilla Traeger® Ironwood postępuj zgodnie z instrukcją montażu.

ELEMENTY I FUNKCJE GRILLA



Część	Opis	Część	Opis
1	Drzwiczki grilla	10	Rozpórki nóg
2	Uchwyt grilla	11	Nogi z kółkami terenowymi
3	Górny ruszt grillowy	12	Odłączany przewód zasilający
4	Dolny ruszt grillowy	13	Drzwiczki do czyszczenia zasobnika (tylna strona grilla)
5	Tacka ociekowa na tłuszcz	14	Zasobnik na pellet
6	Deflektor ciepły	15	Jednostka sterująca Traeger z technologią WiFIRE®
7	Półka boczna	16	Główny wyłącznik (tylna strona grilla)
8	Pojemnik na tłuszcz	17	Sonda do mięsa
9	Nogi z kółkami z blokadą	18	Wnętrze zasobnika na pellet z rusztem

ZASOBNIK NA PELLET



Zasobnik na pellet o pojemności 9,1 kg wystarcza na wiele godzin grillowania. W połączeniu z kontrolerem Traeger z technologią WiFIRE® masz smaczne dania na wyciągnięcie ręki.

PRZESTRZEŃ GRILLOWA



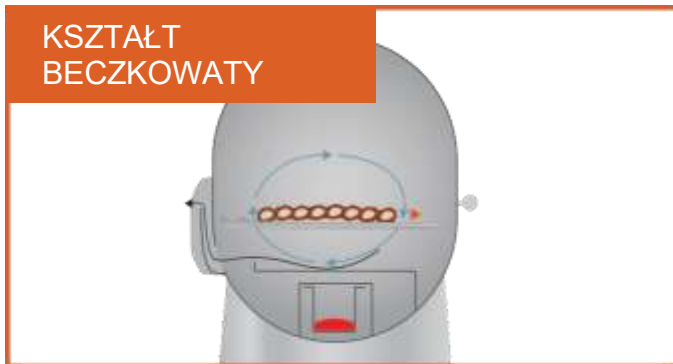
Dzięki powierzchni grillowania 0,42-0,57 m² grill Traeger® oferuje wystarczającą przestrzeń do grillowania odpowiedniej ilości steków i żeberek na wielkie świętowanie, a jeszcze zostanie wystarczająco dużo miejsca na przygotowanie dodatków.

WSZECHSTRONNY



Regulowany, dwupoziomowy system rusztów pozwala załadować jedzenie na oba poziomy i przygotować prawdziwą ucztę; przy większych potrawach, takich jak ogromny indyk, możesz wyjąć górny ruszt i intensywnie grillować mięso na dolnym poziomie i cieszyć się prawdziwym grillowaniem.

KSZTAŁT BECZKOWATY



Charakterystyczny beczkowaty kształt grilla Traeger generuje konwekcyjny przepływ powietrza. Gorące, dymne powietrze krąży wokół komory do pieczenia otaczając potrawy ciepłem z drewna, dzięki czemu równomiernie gotuje się ze wszystkich stron.

STEROWANIE HIGH-TECH



Obsługa grilla Traeger® Ironwood jest tak prosta, jak korzystanie ze smartfona. Technologia WiFIRE® umożliwia automatyczne ustawianie i regulację temperatury na podstawie 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 korzystaniu z aplikacji znajdziesz na stronie traeger.com/app. Instrukcje dotyczące podłączenia grilla z telefonem znajdziesz w sekcji "Połączenie grilla" na stronie 13.

BEZ RYZYKA ZAPŁONU



Nie musisz się obawiać, że krople tłuszczu spowodują nieprzyjemne płomienie i zniszczą potrawy – grill Traeger® na drewno działa w oparciu o ciepło pośrednie. Większość kropli jest bezpiecznie odprowadzana do zewnętrznego pojemnika na tłuszcz, który można łatwo opróżnić.

WSKAZÓWKĄ: Dbaj o swój grill Traeger® używając nowej wkładki do tacki ociekowej przed każdym grillowaniem to prosty sposób na utrzymanie czystości.

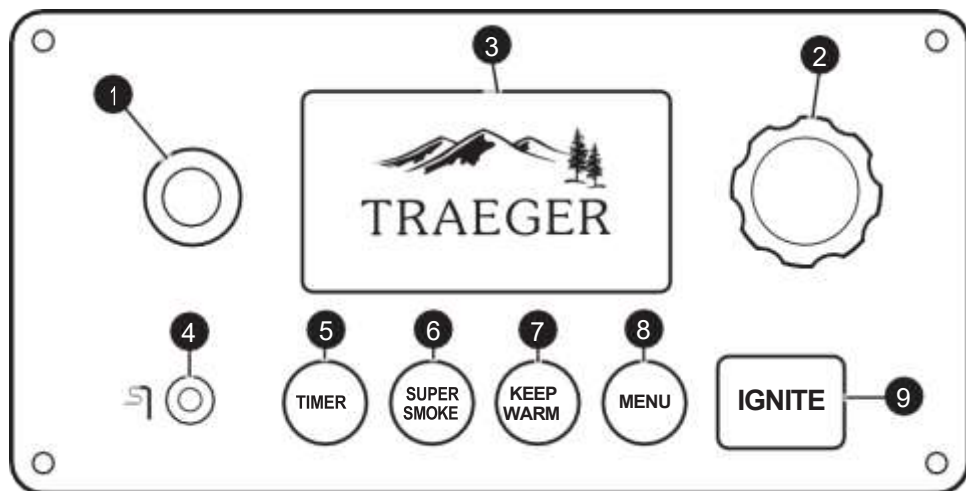


UWAGA! Utrzymuj grill w czystości. Zobacz "Wskazówki dotyczące obsługi" (strona 37) i "Konserwacja grilla" (strony 31-32).

POZNAJ SWÓJ GRILL (KONTYNUACJA)

ELEKTRONICZNY STEROWNIK WiFIRE®

Grill Traeger® Ironwood wykorzystuje najnowocześniejszy sterownik Traeger z technologią WiFIRE® i modułem Wi-Fi. Przed rozpoczęciem korzystania z grilla, warto zapoznać się z różnymi funkcjami panelu sterowania. **Gdy główny wyłącznik (umieszczony z tyłu zasobnika na pellet) jest włączony (I), wtedy użyj przycisku Standby (Tryb czuwania) aby włączyć lub wyłączyć grill**



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

1 PRZYCISK STANDBY

Ten przycisk służy do włączania i wyłączania sterownika elektronicznego po włączeniu głównego wyłącznika grilla (umieszczonego z tyłu grilla) (I). Przytrzymując przycisk przez 3 sekundy, uruchomisz cykl wyłączania po zakończeniu korzystania z grilla. Po zakończeniu grillowania zawsze wykonaj pełny 15-minutowy cykl wyłączania.

2 POKRĘTŁO WYBORU

Obracając pokrętkę poruszasz się po wyświetlonym menu w górę i w dół. Naciśnięcie środka pokrętki zatwierdza wybór.

3 WYŚWIETLANIE STANU

Wyświetla aktualną temperaturę, stan programu gotowania, pozostały czas gotowania itp.

4 ZŁĄCZE SONDY DO MIĘSA

Do gotowania z sondą podłącz sondę do złącza

5 MINUTNIK

Minutnik jest jedynie pomocą ułatwiającą pracę, nie ma wpływu na pracę grilla. Jeśli na przykład potrzebujesz pociąć mięso za 15 minut, ustaw minutnik na 15 minut. Po upływie czasu rozlegnie się sygnał dźwiękowy.

6 SUPER SMOKE

W dowolnym momencie grillowania, gdy temperatura pieczenia mieści się w zakresie 74°-107 °C, wybierz SUPER SMOKE, aby zwiększyć ilość uwalnianego dymu dzięki temu potrawy będą jeszcze bardziej pachnieć dymem.

7 KEEP WARM CIEPŁO

Funkcja ta utrzymuje temperaturę grilla na poziomie 74 °C, aby potrawy pozostawały ciepłe.

8 MENU

W MENU możesz skonfigurować sondę do mięsa i połączyć grill z siecią Wi-Fi za pomocą aplikacji Traeger.

9 IGNITE

Naciśnięcie przycisku IGNITE uruchamia grill.

POŁĄCZENIE GRILLA

Korzystając z tych instrukcji, możesz połączyć grill z siecią Wi-Fi. Aby dowiedzieć się więcej o WiFIRE®, aplikacji Traeger i innych możliwościach połączenia, odwiedź stronę traeger.com/app.

UWAGI:

- Na Twoim urządzeniu musi być zainstalowany najnowszy system operacyjny. Przed każdym grillowaniem zawsze aktualizuj aplikację Traeger.
- Aby móc podłączyć grill do sieci Wi-Fi, grill musi być włączony. Upewnij się, że główny włącznik znajduje się w pozycji ON (I) a wyświetlacz sterownika grilla pokazuje ekran główny.
- Aplikacja Traeger oraz Twój grill powinny być regularnie połączone z siecią Wi-Fi, aby otrzymywać ważne aktualizacje techniczne i bezpieczeństwa.

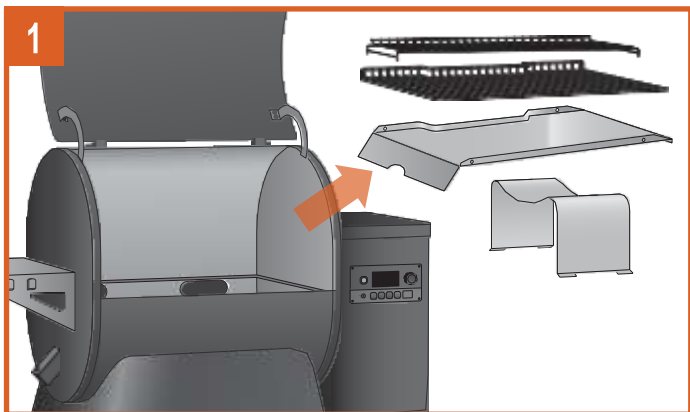
1. Pobierz aplikację Traeger ze sklepu Google Play dla Android lub App Store dla Apple.
2. Sprawdź, czy Twój telefon lub inne urządzenie mobilne jest podłączone do sieci Wi-Fi, do której chcesz podłączyć grill.
3. Otwórz aplikację Traeger i postępuj zgodnie z instrukcjami.

WSKAZÓWKI:

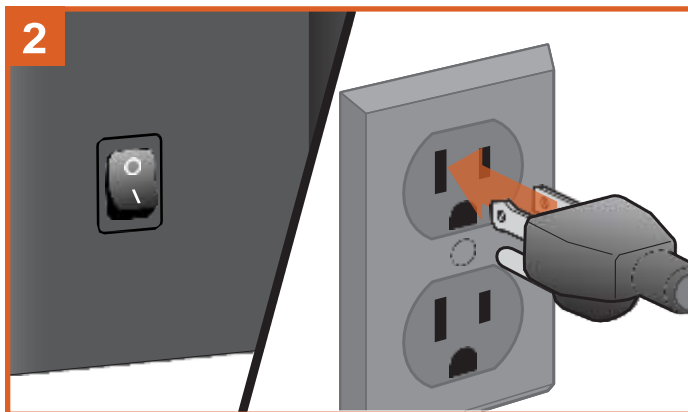
- Aby uzyskać jak najlepsze połączenie, umieść grill w pobliżu routera Wi-Fi i upewnij się, że sygnał jest wystarczająco silny.
- Wzmocnienie sygnału Wi-Fi umożliwia wzmacniacz Wi-Fi.

WYPALENIE GRILLA

STOSOWAĆ TYLKO PRZY PIERWSZYM ROZPALENIU. Aby zapewnić prawidłowe i bezpieczne działanie grilla, postępuj zgodnie z poniższymi wskazówkami. Po pierwsze napełnienie ślimaka pelletem, po drugie: WYPALENIE grilla. (grilluj w wysokiej temperaturze).



Wymij ruszty grillowe, tackę ociekową na tłuszcz oraz deflektor ciepły z wnętrza grilla.

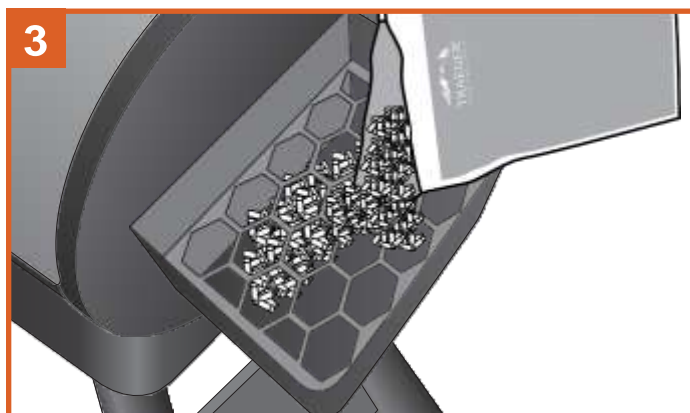


WYGLĄD WTYCZKI MOŻE SIĘ RÓŻNIĆ W ZALEŻNOŚCI OD REGIONU UŻYTKOWANIA.



UWAGA! Obwód lub gniazdo zasilające grill musi być wyposażone w zabezpieczenie różnicowoprądowe (GFCI).

Gdy główny wyłącznik z tyłu zasobnika grillowego znajduje się w pozycji OFF (O), podłączyć przewód zasilający do odpowiedniego uziemionego gniazdka elektrycznego GFCI.



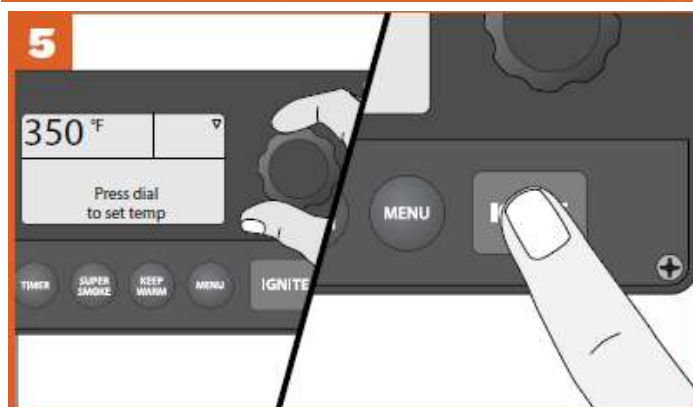
Otwórz pokrywę zasobnika. Przed dodaniem pelletu do zasobnika upewnij się, że w ślimaku nie ma żadnych obcych przedmiotów. Po dodaniu pelletu do zasobnika zamknij jego pokrywę. Zalecamy napełnienie zasobnika pelletem co najmniej do poziomu kratki zabezpieczającej.



UWAGA! Używaj **WYŁĄCZNIE PELLETU Z DREWNA TWARDEGO MARKI TRAEGER®**, specjalnie przeznaczonego do naszych grilli. Nigdy nie używaj w grillu pelletu opałowego.



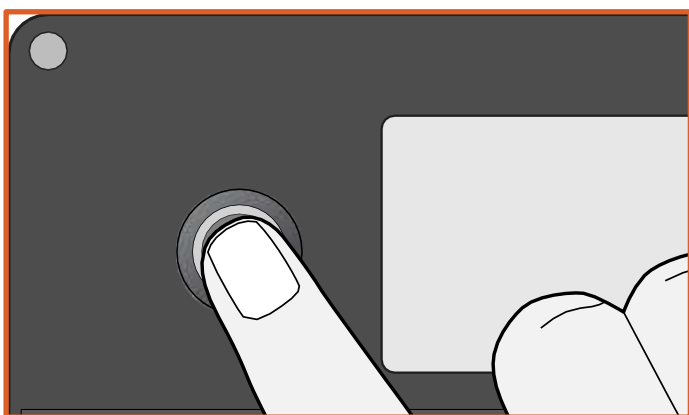
Włącz grill: Przetłącz główny wyłącznik z tyłu grilla w pozycję (ON) (I). Następnie aktywuj grill naciskając przycisk gotowości Standby. Naciśnięcie przycisku MENU wyświetli menu główne. Obracając pokrętkę wybierz opcję AUGER, a następnie Prime Auger. Napełnienie ślimaka pelletem i rozpoczęcie jego podawania do paleniska zajmuje kilka minut. Na wyświetlaczu grilla pojawi się dokładny czas. Aby sprawdzić, czy pellet dotarł do paleniska, wystarczy upewnić się, że przesuwają się ślimaka do komory spalania. Do prawidłowego rozpalenia grilla i rozpoczęcia procesu przyprawiania wystarczy, aby w palenisku była tylko odrobina pelletu. Gdy upewnisz się, że pellet dotarł do paleniska, wybierz Gotowe i umieść ruszty tackę ociekową oraz palenisko na właściwym miejscu.



Na ekranie głównym pojawi się komunikat "Naciśnij pokrętkę, aby ustawić temperaturę". Obróć pokrętkę zgodnie z ruchem wskazówek zegara do 175 °C i naciśnij je. Następnie zamknij drzwiczki grilla, naciśnij przycisk IGNITE i po osiągnięciu temperatury 175 °C pozostaw grill włączony przez 20 minut.



UWAGA: Aby wybrać lub zatwierdzić opcję z menu, obróć pokrętkę do żądanej pozycji i naciśnij jego środek aby potwierdzić wybór.



Aby wyłączyć grill, naciśnij i przytrzymaj przycisk Standby przez 3 sekundy, rozpocznie się cykl wyłączenia. Po zakończeniu pełnego cyklu wyłączenia suszenie grilla zostanie zakończone.



Ustaw temperaturę na 260 °C (500 °F) i po jej osiągnięciu temperatury 260 °C (500 °F) grilluj przez kolejne 30 minut.

UWAGA: Jeśli ślimak zablokuje się podczas pracy, grill potrafi sam się odblokować. Grill musi najpierw ze względów bezpieczeństwa całkowicie ostygnąć. Następnie naciśnij przycisk MENU, aby wyświetlić menu główne. Obracając pokrętkę wybierz opcję AUGER, a następnie Clear Auger Jam.

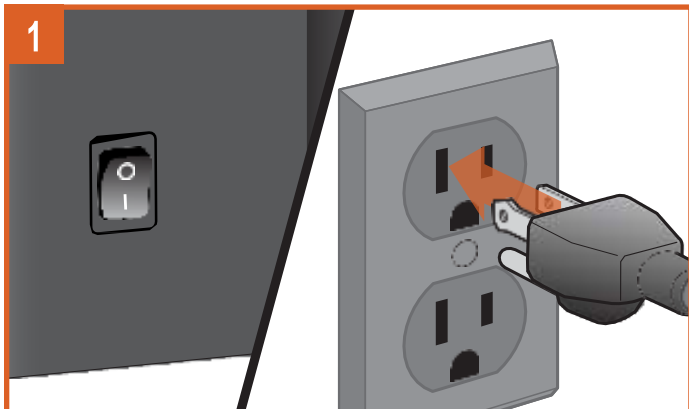
Ślimak będzie pracował wstecz przez 60 sekund, aby usunąć zablokowany pellet. Pelletu z zasobnika nie trzeba usuwać.

UWAGA: Cykl wyłączenia będzie trwał około 15 minut. Dla prawidłowego działania grilla pozwól na pełne przejście cyklu wyłączenia.

PRZY KAŻDYM UŻYCIU GRILLA NALEŻY ROZPOCZĄĆ OD NASTĘPUJĄCYCH KROKÓW.

PODSTAWOWE KROKI PRZED GRILLOWANIEM

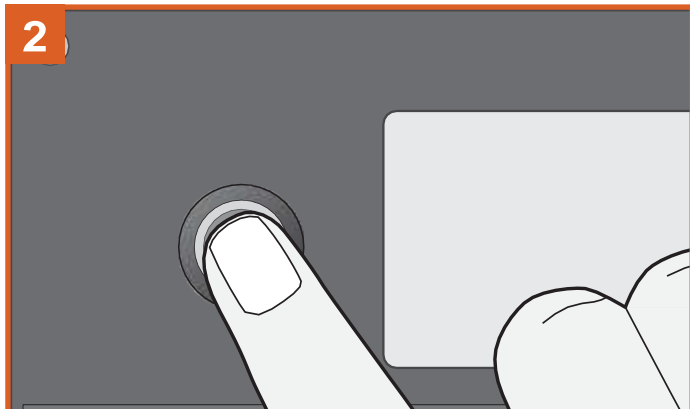
1. Sprawdź i wykonaj niezbędną konserwację:
 - Wyczyść system usuwania nadmiaru tłuszczu Traeger:
 - Ruszty grillowe
 - Tacka ociekowa
 - Pojemnik na tłuszcz
 - Rynna na tłuszcz
 - Pojemnik na tłuszcz
 - Popiół należy usuwać regularnie (zalecany interwał to 20 godzin pracy).
 - Sprawdź czy przewód zasilający, nie jest skręcony, uszkodzony lub postrzępiony.
2. Przed użyciem upewnij się, że urządzenie jest prawidłowo zmontowane i że nie brakuje żadnych elementów.:
 - Deflektor ciepły
 - Tacka ociekowa
 - Ruszty grillowe
3. Zapewnij prawidłowy przepływ powietrza:
 - Tylny wylot spalin
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 wilgotny.
7. Zamknij pokrywę zasobnika.
8. Zamknij drzwiczki grilla



WYGLĄD WTYCZKI MOŻE SIĘ RÓŻNIĆ W ZALEŻNOŚCI OD REGIONU.



UWAGA! W obwodzie lub gnieździe zasilającym grill musi być zainstalowane zabezpieczenie przeciwprzepięciowe (GFCI).



Naciśnięcie przycisku gotowości Standby aktywuje grill.



UWAGA!

- Podczas użytkowania grilla należy zachować minimalną odległość około 50 cm od materiałów łatwopalnych, takich jak drewniane balustrady, elewacja domu.
- Tego grilla nigdy nie należy używać pod łatwopalnym sufitem ani zadaszeniem.
- Grill należy używać wyłącznie na zewnątrz.
- Używaj wyłącznie pellet z twardego drewna marki TRAEGER, który jest specjalnie wyprodukowany do naszych grilli. Nigdy nie używaj w grillu pelletu opałowego.

UWAGI:

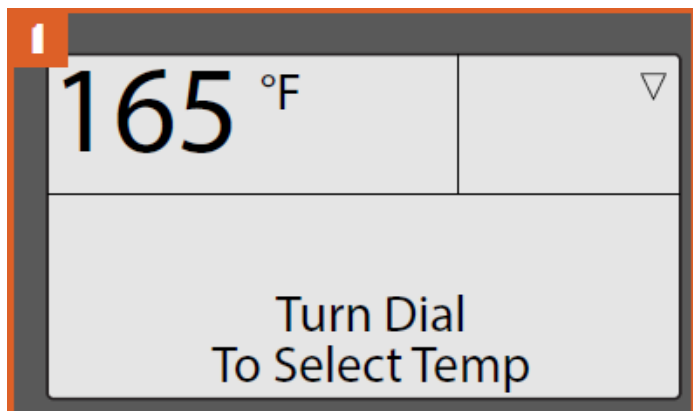
- Aplikacja Traeger na urządzenia mobilne dodatkowo ułatwia obsługę elektronicznego sterownika WiFIRE®. Aby połączyć telefon z grillem, pobierz aplikację Traeger i postępuj zgodnie z instrukcjami. Więcej informacji o aplikacji WiFIRE® firmy Traeger znajdziesz na stronie traeger.com/app. Przed każdym użyciem należy zaktualizować aplikację Traeger.
- Niezależnie od wybranej metody przygotowania potraw, grill Traeger Ironwood zawsze rozpoczyna pracę od cyklu zapłonu i rozgrzewania po naciśnięciu przycisku IGNITE.
- Po utworzeniu programu Własne grillowanie cykle zostaną włączone automatycznie; nie musisz ich programować ręcznie.
- Po zakończeniu użytkowania zawsze należy wykonać pełny cykl wyłączenia. Aby rozpocząć cykl wyłączenia, naciśnij i przytrzymaj przycisk Standby.



UWAGA! Zaleca się regularne czyszczenie tacki ociekowej na tłuszcz oraz systemu odprowadzania nadmiaru tłuszczu, aby zmniejszyć ryzyko pożaru tłuszczu. Więcej informacji znajdziesz w rozdziale "Konserwacja grilla" na stronie 31.

PRZYGOTOWANIE POTRAW W JEDNEJ TEMPERATURZE

Użyj tej metody do prostych przepisów wymagających jednego cyklu grillowania w ustalonej temperaturze.



Na ekranie głównym grilla domyślnie wyświetli się komunikat "Obróć pokrętkę, aby wybrać temperaturę". Temperaturę grillowania można ustawić bezpośrednio z tego ekranu.



Aby wybrać temperaturę, obracaj pokrętkę w prawo lub w lewo; gdy pojawi się żądana wartość, naciśnij środek pokrętki, aby ją zatwierdzić. Zamknij drzwiczki grilla.



Naciśnięcie przycisku IGNITE uruchamia automatyczny cykl zapłonu i rozgrzewania.



Po zakończeniu rozgrzewania włóż potrawy do grilla. Jeśli używasz sondy do mięsa przed włożeniem potraw do grilla spójrz na stronę 24.

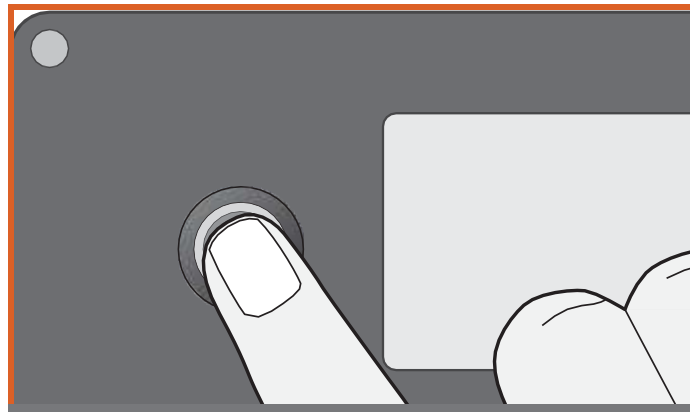
WSKAZÓWKI:

- Przed umieszczeniem potraw w grillu zaleca się (choć nie jest to konieczne) poczekać na zakończenie cyklu rozgrzewania.
W przeciwnym razie grill może osiągnąć żądaną temperaturę dłużej niż zwykle.
- Podczas cyklu rozgrzewania trzymaj drzwiczki grilla zamknięte, aby urządzenie mogło osiągnąć ustawioną temperaturę.
- Grille Traeger® mierzą temperaturę w czasie rzeczywistym, dlatego należy uwzględnić jej możliwe wahania.

5



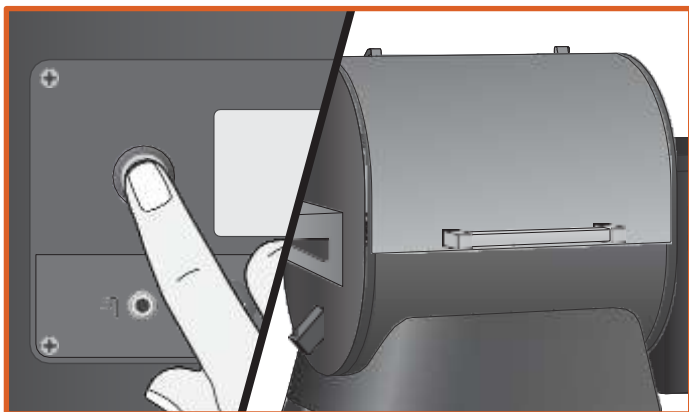
Zamknij drzwiczki grilla i kontynuuj przygotowywanie potraw. W przeciwieństwie do grilla gazowego, podczas grillowania należy trzymać drzwiczki grilla zamknięte.



Aby wyłączyć grill, naciśnij i przytrzymaj przycisk Standby przez 3 sekundy, rozpocznie się cykl wyłączenia.

UWAGA: Cykl wyłączenia potrwa około 15 minut. Aby grill działał prawidłowo, należy pozwolić na pełne zakończenie cyklu wyłączenia.

W PRZYPADKU POŻARU:



UWAGA! Przy regularnej konserwacji i czyszczeniu grilla Traeger® ryzyko pożaru tłuszczu jest mało prawdopodobne. Jeśli mimo to dojdzie do pożaru, natychmiast wyłączyć grill (O) i pozostawić drzwiczki zamknięte, aż ogień sam zgaśnie. Nie odłączaj przewodu zasilającego od gniazdka. Nie polewaj grilla wodą ani nie próbuj gasić ognia przez jego tłumienie. Przy zamkniętych drzwiczkach grilla ogień nie będzie miał dostatecznej ilości tlenu i samoczynnie zgaśnie.

WYBÓR METODY GRILLOWANIA (KONTYNUACJA) KORZYSTANIE Z ZAPROGRAMOWANEGO CYKLU GRILLOWANIA

Grill Traeger® Ironwood jest wyposażony w dwa zaprogramowane cykle grillowania, które należą do najpopularniejszych: Boczek dla początkujących (Beginner's Brisket) i Najlepszy kurczak (Chicken Challenge).

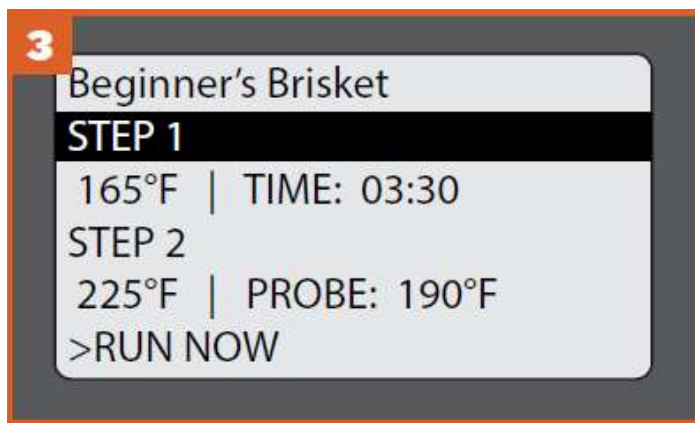


Znajdź ekran główny i naciśnij przycisk MENU. W MENU pojawi się teraz kilka opcji. Wybierz opcję Cook Cycle (Cykl grillowania).



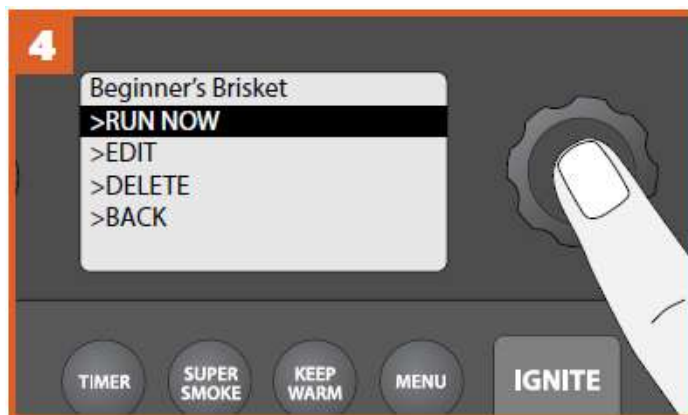
Na ekranie Cook Cycle wybierz żądany przepisą pomocą pokrętki. Aby wybrać naciśnij środek pokrętki.

UWAGA: W aplikacji Traeger znajdziesz tysiące przepisów, które możesz pobrać bezpośrednio do swojego grilla. Zanim zaczniesz, musisz zsynchronizować swój grill z domową siecią internetową.



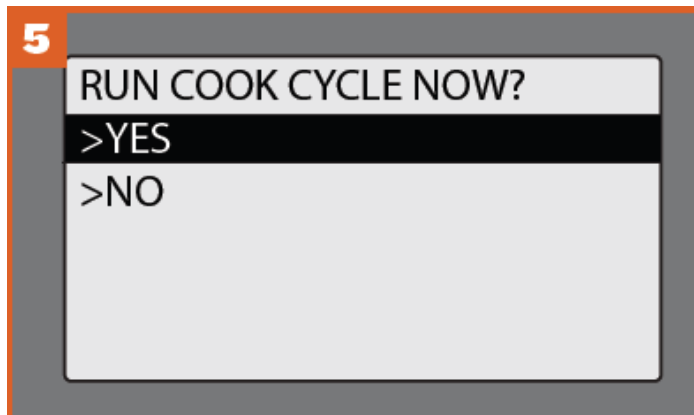
Po wybraniu własnego cyklu grillowania zostaną wyświetlone zawarte w nim kroki. Następnie wybierz jedną z czterech opcji: RUN NOW, EDIT, DELETE lub BACK, aby wrócić do poprzedniego menu.

WSKAZÓWKA: Jeśli jesteś w trakcie programowania cyklu gotowania i zmienisz zdanie, naciśnij wielokrotnie przycisk MENU, aż wrócisz do głównego menu i rozpocznij od nowa.

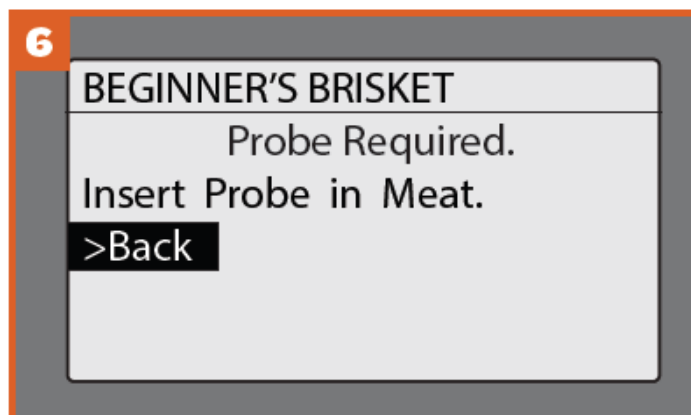


Jeśli chcesz uruchomić własny cykl grillowania dokładnie w takiej formie jak został zaprogramowany wybierz opcję Run now (Uruchom teraz).

UWAGA: Aby edytować lub dodać kroki, postępuj zgodnie z instrukcjami w sekcji "Tworzenie własnego cyklu grillowania" na stronie 22.



Potwierdź, że chcesz URUCHOMIĆ CYKL GRILLOWANIA, wybierając TAK na ekranie lub NIE, aby wrócić do poprzedniego ekranu.



Jeśli wymagana jest sonda, zostaniesz poinstruowany, aby włożyć ją do mięsa (zobacz sekcję "Grillowanie z sondą do mięsa" na stronie 24). Po wykonaniu instrukcji dotyczących umieszczenia sondy, rozlegnie się pojedynczy sygnał dźwiękowy, który oznacza, że sonda została rozpoznana. Aby ROZPOCZĄĆ GRILLOWANIE, wybierz opcję YES, gdy pojawi się odpowiedni komunikat.



Na ekranie pojawi się teraz pierwszy krok programu grillowania. Naciśnij przycisk IGNITE, aby rozpocząć.



Rozpocznie się automatyczne zapalenie i cykl wstępnego nagrzewania. Po zakończeniu wstępnego nagrzewania włóż jedzenie do grilla. Jeśli przed umieszczeniem jedzenia na grilla używasz sondy do mięsa, zobacz stronę 24. Zamknij drzwiczki grilla i kontynuuj własny cykl grillowania. W przeciwieństwie do grilla gazowego, podczas przygotowywania potraw należy trzymać drzwiczki grilla zamknięte.

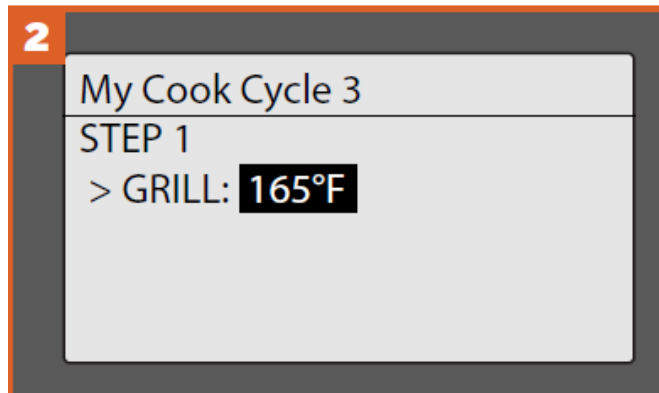
WYBÓR METOD GRILLOWANIA (KONTYNUACJA)

Tworzenie własnego cyklu grillowania

Dzięki tej metodzie możesz stworzyć i zapisać do czterech własnych cykli grillowania lub usunąć bądź edytować istniejący cykl grillowania.

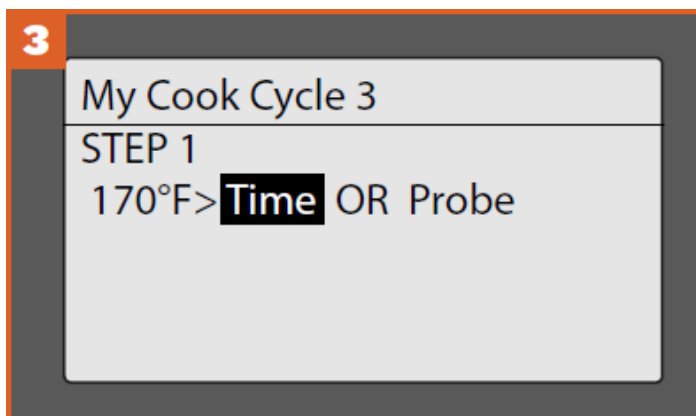


W menu Cook Cycle (Cykl grillowania) wybierz NEW (NOWY) i wyświetli menu Steps (Kroki).

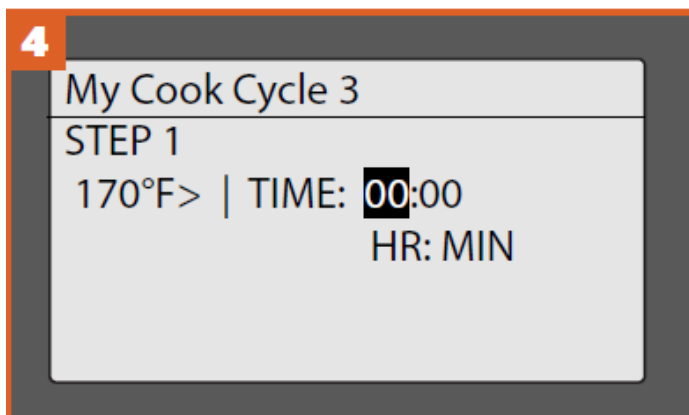


W kroku 1 zostaniesz poproszony o wybór temperatury grilla (domyślna temperatura to 74 °C). Obróć pokrętłem do żądanej temperatury i naciśnij jego środek, aby zatwierdzić wybór.

UWAGA: Własne cykle grillowania mogą zawierać maksymalnie cztery kroki.

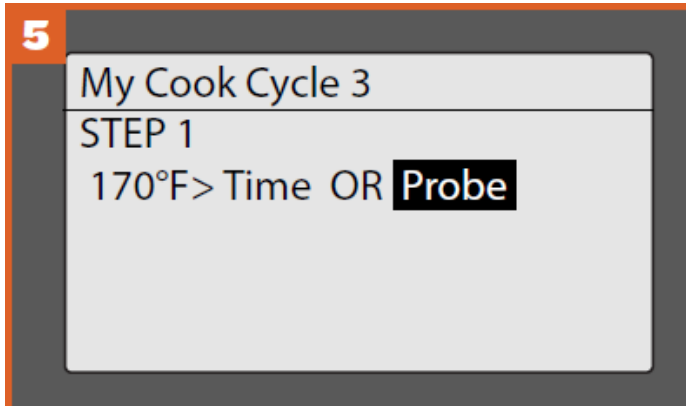


Po wybraniu temperatury wybierz jedną z dwóch opcji Czas aby grillować przez określony czas, albo Sondę aby grillować do momentu osiągnięcia docelowej temperatury sondy do mięsa.

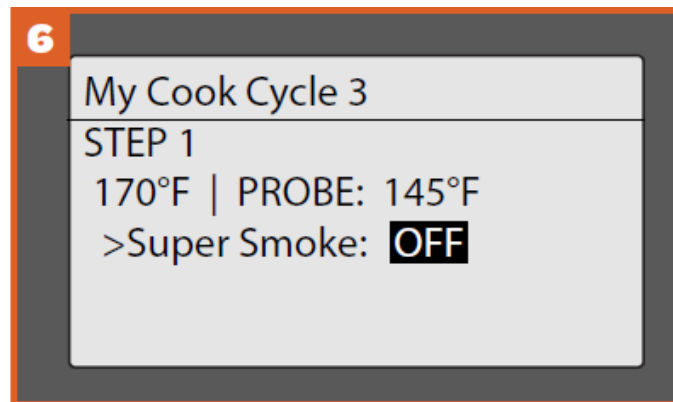


Jeśli przepis wymaga określonego czasu przy ustawionej temperaturze, wybierz opcję TIME (CZAS). Aby wybrać liczbę godzin, obróć pokrętło. Naciśnij przycisk, aby zatwierdzić wybór godzin i przejść do ustawienia minut. Obróć pokrętłem aby wybrać liczbę minut, a następnie naciśnij jego środek, aby zatwierdzić wybór

OSTRZEŻENIE: Podczas wybierania opcji za pomocą pokrętła pamiętaj aby nacisnąć i przytrzymać jego środek – w ten sposób zatwierdzisz wybraną opcję.

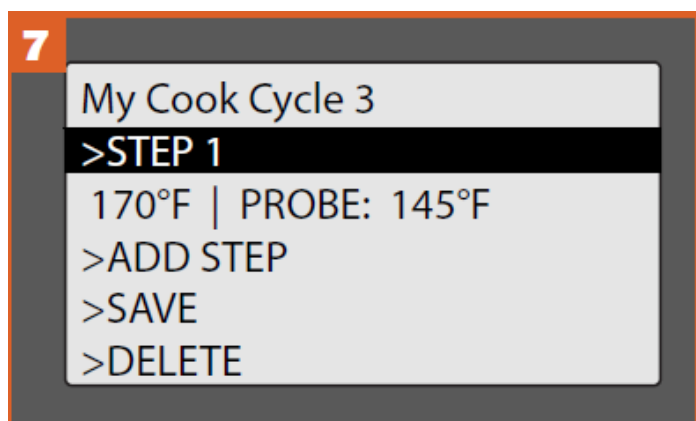


Jeśli przepis wymaga upieczenia mięsa do określonej temperatury wewnętrznej, wybierz opcję Probe (Sonda). Za pomocą pokrętki wybierz docelową temperaturę.

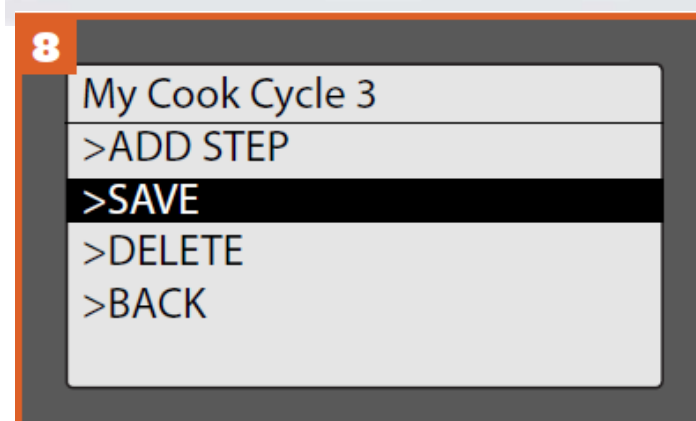


Pojawi się opcja dodania funkcji Super Smoke do danego kroku. Aby dodać funkcję Super Smoke, najpierw załóż czapkę szefa kuchni, a następnie za pomocą pokrętki przełącz ustawienie z pozycji OFF (domyślna) na ON i naciśnij środek pokrętki, aby zatwierdzić wybór. W przeciwnym razie naciśnij pokrętkę, aby zaakceptować domyślne ustawienie "OFF".

UWAGA: Funkcję Super Smoke można wybrać tylko wtedy, gdy temperatura grilla mieści się w zakresie od 74° do 107 °C.



Teraz wrócisz do menu Kroki dla własnego cyklu gotowania. Nowo utworzony krok zostanie automatycznie zapisany. Możesz dodać kolejny krok, zapisać cykl gotowania bez wprowadzania zmian, usunąć program lub wrócić do menu cyklu grillowania.



Po dodaniu wszystkich kroków wybierz opcję SAVE (ZAPISZ). Następnie zostaniesz zapytany, czy chcesz RUN COOK CYCLE NOW. Jeśli wybierzesz TAK, wrócisz do ekranu głównego, gdzie pojawi się komunikat z prośbą o naciśnięcie przycisku IGNITE w celu rozpoczęcia. Jeśli wybierzesz opcję IGNITE, upewnijcie się, że drzwiczki grilla są zamknięte. Jeśli wybierzesz opcję NO, wrócisz do menu Cook Cycle.

UWAGA: W grillu dostępne są w sumie cztery sloty pamięci na własne cykle grillowania. Jeśli masz już zapisane cztery własne cykle grillowania i chcesz utworzyć nowy, musisz najpierw usunąć jeden z istniejących, aby zwolnić miejsce na nowy cykl.

WYBÓR METODY GRILLOWANIA (KONTYNUACJA)

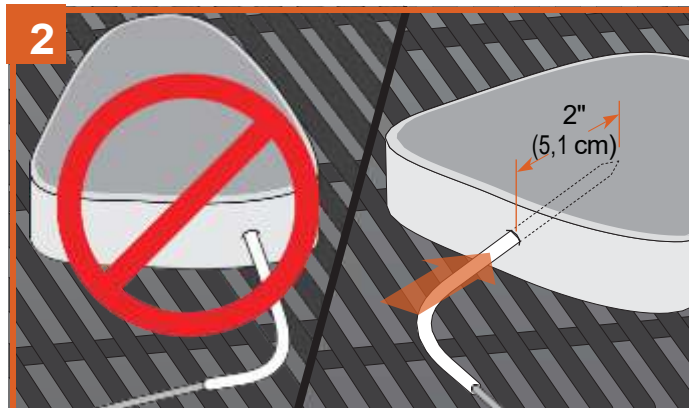
GRILLOWANIE Z SONDA DO MIĘSA

Stosuj te metody, jeśli w przepisie podano docelową temperaturę potrawy.

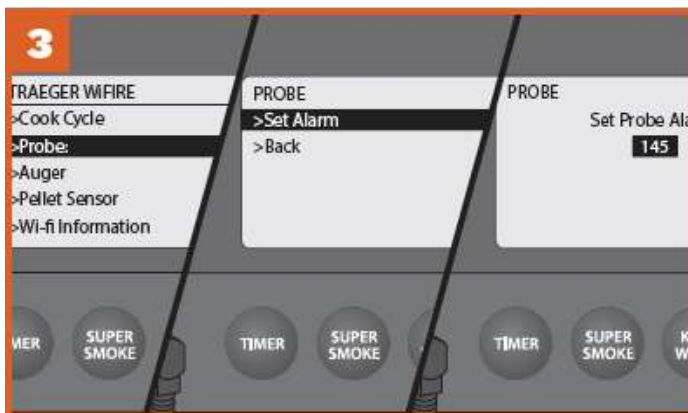
Jeśli grill jest wyłączony:



Podłącz sondę do gniazda sondy umieszczonego na jednostce sterującej WiFIRE®. Włączanie grilla patrz "Korzystanie z grilla". Gdy grill zostanie włączony, jednostka sterująca rozpozna sondę a w prawym górnym rogu ekranu sterownika pojawi się ikona sondy.



Włóż końcówkę sondy w najgrubszą część mięsa - nie w tłuszcz ani przy kości. Sonda musi być umieszczona w mięsie na głębokość przynajmniej 2" (5,1 cm). Ta sonda może nie być odpowiednia, jeśli nie możesz jej włożyć w najgrubszą część mięsa co najmniej 2" (5,1 cm).



Naciśnij przycisk MENU; a następnie przejdź do pozycji i wybierz opcję PROBE. Pojawi się komunikat o ustawienie alarmu sondy dla docelowej temperatury wewnętrznej. Wybierz opcję SET ALARM (Ustaw alarm). Następnie w menu sondy wybierz za pomocą pokrętła docelową temperaturę mięsa.

UWAGA: Kalibrację sondy znajdziesz w sekcji "Dodatkowe funkcje sterowania" na stronie 26.



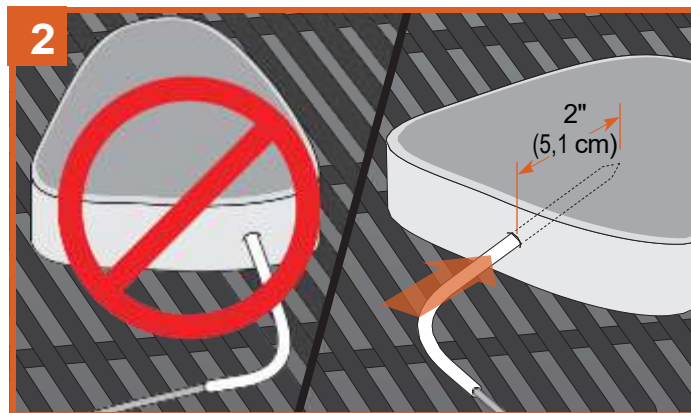
Po ustawieniu alarmu sondy na ekranie głównym pojawi się temperatura grilla, docelowa temperatura sondy i status grilla. Kiedy mięso osiągnie ustawioną temperaturę alarmu, rozlegnie się sygnał dźwiękowy. Jeśli korzystasz z aplikacji Traeger® WiFIRE®, otrzymasz powiadomienie na podłączone urządzenie mobilne wraz z bieżącym podglądem stanu grilla przez cały proces przygotowywania potraw. Po wyjęciu potrawy z grilla zawsze użyj termometru do mięsa, aby upewnić się, że osiągnięta została docelowa temperatura wewnętrzna mięsa.

Jeśli grill jest włączony:

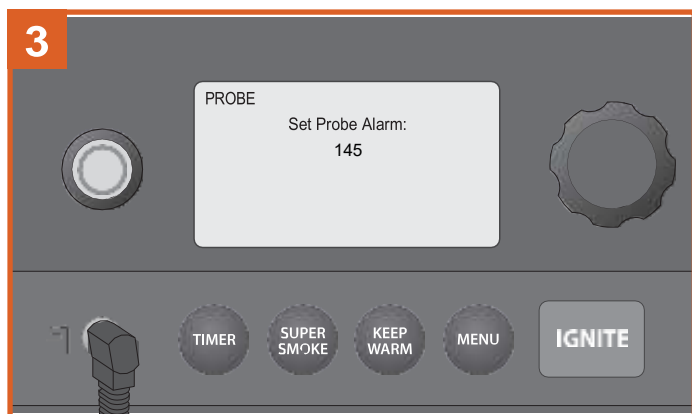


Podłącz sondę do gniazda sondy znajdującego się w jednostce sterującej WiFIRE®. Jednostka sterująca rozpozna sondę a w prawym górnym rogu ekranu pojawi się ikona sondy. Na wyświetlaczu pojawi się pytanie, czy chcesz ustawić alarm. Wybierz opcję TAK.

Włóż końcówkę sondy w najgrubszą część mięsa - nie w



tłuszcz ani w miejsce, gdzie mięso styka się z kością. Sonda musi być umieszczona w mięsie na głębokość przynajmniej 2" (5,1 cm). Ta sonda może nie być odpowiednia, jeśli nie można jej wsunąć w najgrubszą część mięsa na głębokość co najmniej 2" (5,1 cm)



Obróć pokrętko aby ustawić żadaną temperaturę potrawy. Naciśnij środek pokrętkła, aby zatwierdzić wybór.



Po ustawieniu alarmu sondy na ekranie głównym wyświetla się aktualna temperatura grilla, docelowa temperatura sondy i status grilla. Gdy mięso osiągnie ustawioną temperaturę rozlegnie się, sygnał dźwiękowy. Jeśli korzystasz z aplikacji Traeger, możesz monitorować temperaturę sondy, ustawić jej wartość docelową, a po osiągnięciu żądanej temperatury otrzymasz powiadomienie na podłączonym urządzeniu mobilnym.

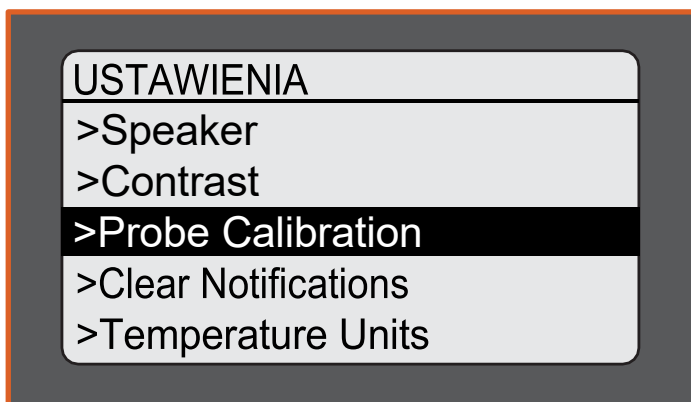
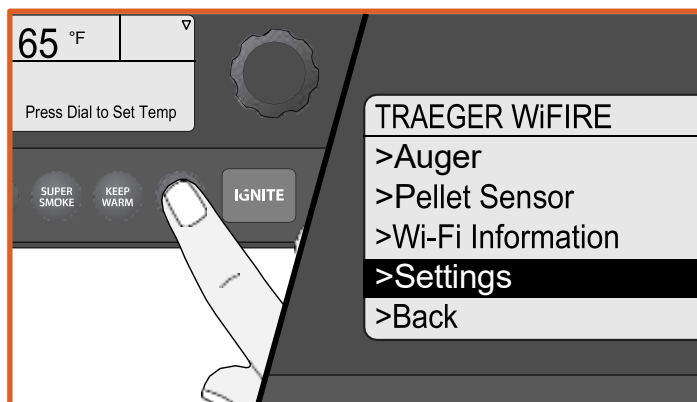
UWAGA: Kalibrację sondy znajdziesz w sekcji "Dodatkowe funkcje sterowania" na stronie 26.

UWAGA!

- Sonda do mięsa jest podczas grillowania i po jego zakończeniu bardzo gorąca; należy zachować ostrożność przy jej wyjmowaniu.
- Nieprawidłowe umieszczenie sondy w mięsie lub jej niewłaściwa kalibracja może skutkować surowym lub niedogotowanym mięsem, drobiem, owocami morza, skorupiakami lub jajkami, co z kolei może zwiększyć ryzyko chorób przenoszonych przez żywność.

USTAWIENIA

Menu Ustawienia służy do modyfikacji ustawień wyświetlacza, usuwania powiadomień, uzyskiwania dostępu do ważnych informacji o produkcie kontaktu i innych informacji.



ABY UZYSKAĆ DOSTĘP DO MENU USTAWIEŃ:

Włącz grill. Po wyświetleniu ekranu głównego naciśnij przycisk MENU. W menu głównym pojawi się kilka opcji. Obracając pokrętkę zaznacz opcję „Settings” (Ustawienia). Naciśnij środek pokrętki, aby zatwierdzić wybór.

Aby zmienić ustawienia, obróć pokrętkę i wybierz odpowiednią opcję. Naciśnij środek pokrętki, aby zatwierdzić ustawienie. Wybierając opcję Wstecz wrócisz do menu Ustawień.

GŁOŚNIK - SPEAKER

Włącza lub wyłącza głośnik sterowania grillem. Wybrane ustawienie zostanie oznaczone symbolem *.

KONTRAST - CONTRAST

Obracając pokrętkę, możesz ustawić kontrast wyświetlacza od 1 (wysoki) do 5 (niski). Domyślne ustawienie to 3. Naciśnij środek pokrętki, aby zatwierdzić i wrócić do menu Ustawień.

KALIBRACJA SONDY - PROBE CALIBRATION

W ramach tego ustawienia dostępne są dwie opcje:

- 1 Kalibracja sondy: Zawiera instrukcje kalibracji za pomocą kąpieli lodowo-wodnej. Pojawi się komunikat "Przed kalibracją umieść sondę na 1 minutę w lodowatej wodzie".
- 2 Ustawienia sondy: Obracając pokrętkę, ustaw temperaturę sondy w krokach co 1° od -8°C do +8°C. Domyślne ustawienie to 0. Naciśnij środek pokrętki, aby zatwierdzić i wrócić do menu Ustawień.

WYCZYŚĆ POWIADOMIENIA - CLEAR NOTIFICATIONS

Funkcja ta służy do usuwania komunikatów o błędach i powiadomieniach.

UWAGA: Ze względu na to, że w przypadku błędu grill przechodzi w tryb chłodzenia, na wyświetlaczu po wyjściu z menu Usuń powiadomienia i Ustawienia na wyświetlaczu nadal będzie widoczny komunikat Chłodzenie".

JEDNOSTKI TEMPERATURY - TEMPERATURE UNITS

Obracając pokrętkę, możesz wybierać między stopniami Fahrenheita (°F) a Celsjusza (°C). Naciśnij środek pokrętki, aby potwierdzić wybór. Wybrane ustawienie zostanie oznaczone symbolem *.

OBSŁUGA KLIENTA - CUSTOMER SERVICE

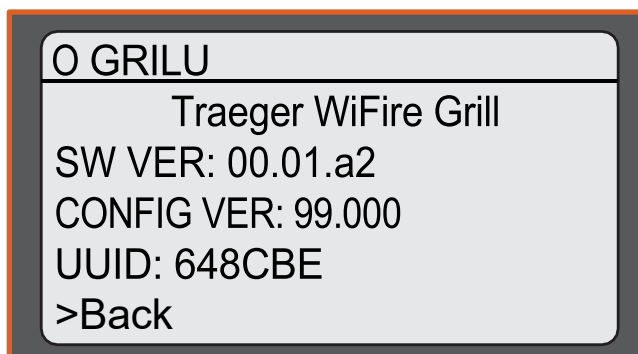
Zostanie wyświetlony numer dedykowanej obsługi klienta serwisu Traeger® WiFire®.

DOWIEDZ SIĘ WIĘCEJ - LEARN MORE

Wyświetli się informacja o linku do aplikacji i strony internetowej Traeger.

WERSJA OPROGRAMOWANIA GRILLA - ABOUT GRILL

Podano tutaj informacje o grillu, w tym numer modelu i wersję oprogramowania.

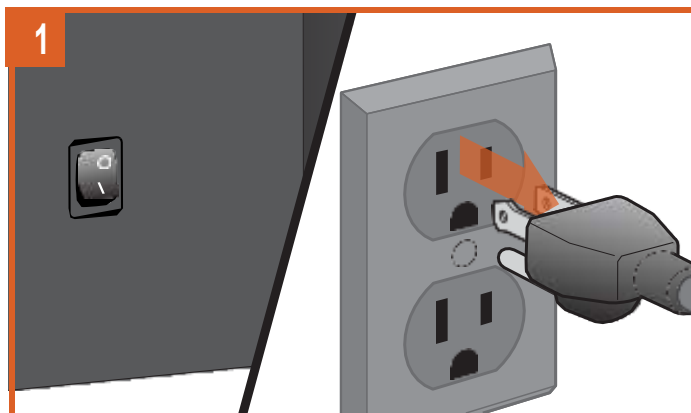


POWRÓT (Back)

Powrót do menu głównego.

CZYSZCZENIE ZASOBNIKA

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



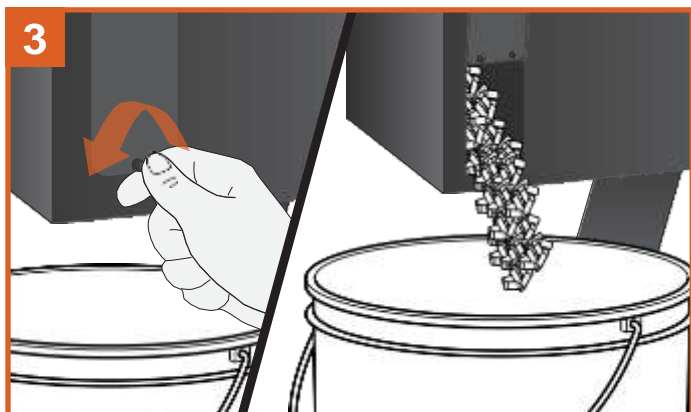
WYGLĄD WTYCZKI MOŻE SIĘ RÓŻNIĆ W ZALEŻNOŚCI OD REGIONU.

Przekręć przełącznik do pozycji OFF (O) i odłącz kabel zasilający. Jeśli grill jest nadal gorący, pozostaw go do całkowitego ostygnięcia.



Pod drzwiami do czyszczenia pelletu umieść wystarczająco duży pojemnik na niewykorzystany pellet.

WSKAZÓWKA: Idealne będzie czyste wiadro o pojemności 19 litrów!



Odkręć pokrywę drzwiczek czyszczących i otwórz je. Pellet wysypie się do pojemnika, który został umieszczony pod nim. Do usunięcia pozostałego pelletu z zasobnika możesz potrzebować szpatułki lub łyżki.



Gdy zbiornik będzie pusty, zamknij drzwiczki czyszczące, zamontuj element mocujący i ponownie napełnij zasobnik pelletem z twardego drewna TRAEGER® BRAND wybierając aromat, który Ci odpowiada.



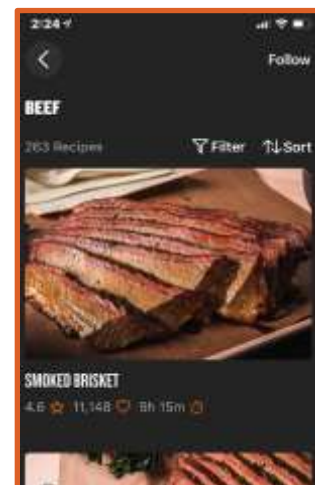
UWAGA! Nigdy nie opróżniaj zasobnika, dopóki grill całkowicie nie ostygnie, w przeciwnym razie pellet może być bardzo gorący.

APLIKACJA TRAEGER

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

Aby połączyć grill Traeger® Ironwood z Internetem wymagane jest domowe połączenie Wi-Fi. Twój smartfon lub tablet musi mieć najnowszy system operacyjny iOS lub Android. Po opuszczeniu sieci Wi-Fi aplikacja będzie potrzebować internetu z pakietu danych, żeby działać dalej. Grill musi być nieustannie połączony z internetem, aby mógł odbierać najnowsze aktualizacje operacyjne, bezpieczeństwa i zabezpieczeń.

Aplikacja Traeger to także łatwy sposób na wyszukiwanie, pobieranie i przygotowywanie nowych przepisów na grillu Traeger® Ironwood.



MINUTNIK

Twój grill Traeger® Ironwood jest wyposażony w minutnik. Funkcja minutnika nie wpływa na działanie grilla; możesz jej użyć, aby przypomnienia o kolejnych krokach podczas przygotowywania potraw, takich jak dodawanie warzyw lub innych składników wymagających krótszego czasu grillowania lub podlewanie mięsa.

Ustawienia minutnika:

1. Naciśnij i przytrzymaj przycisk TIMER przez 3 sekundy.
2. Za pomocą pokrętła przełączaj między godzinami a minutami aby ustawić odpowiedni czas.

Po naciśnięciu pokrętła po ustawieniu czasu: minutnik powróci do ekranu głównego i automatycznie rozpocznie odliczanie.

Anulowanie minutnika:

1. Naciśnij i przytrzymaj przycisk MINUTNIK przez 3 sekundy.
2. Pojawią się opcje Edytuj, Anuluj lub Powrót do menu.



FUNKCJA SUPER SMOKE

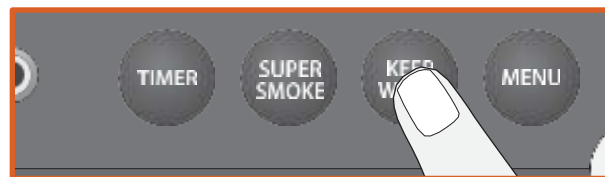
Naciśnięcie przycisku SUPER SMOKE pozwala nadać potrawom intensywny, dymny aromat. Ponownym naciśnięciem przycisku anulujesz tę funkcję.



UWAGA: Funkcję Super Smoke można aktywować tylko wtedy gdy temperatura grilla mieści się w zakresie 74°-107 °C.

FUNKCJA KEEP WARM

Funkcję Keep Warm może być używana do wstrzymywania cyklu grillowania w dowolnym momencie podczas grillowania i do utrzymania temperatury grilla na poziomie 74 °C. Funkcję aktywujesz naciskając przycisk KEEP WARM. Ponownym naciśnięciem przycisku KEEP WARM wznowisz grillowanie.

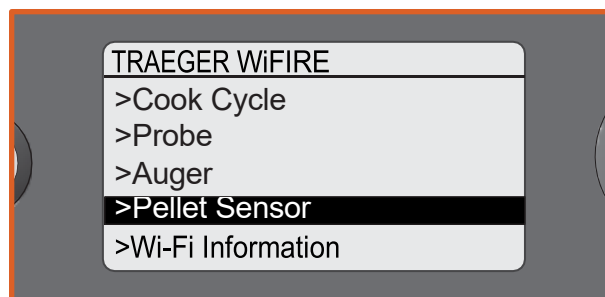


CZUJNIK PELETU TRAEGER

Czujnik pelletu Traeger monitoruje jego dopływ. Po wybraniu z menu wyświetlany jest aktualny poziom pelletu w procentach w skokach co 5 %.

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

Czujnik pelletu Traeger umożliwia zdalne monitorowanie poziomu pelletu za pomocą aplikacji Traeger. System ten za pośrednictwem aplikacji Traeger na Twoim urządzeniu mobilnym wysyła powiadomienia i alarmy, gdy poziom pelletu się obniży, dzięki temu unikniesz sytuacji, w której podczas grillowania zabraknie paliwa.

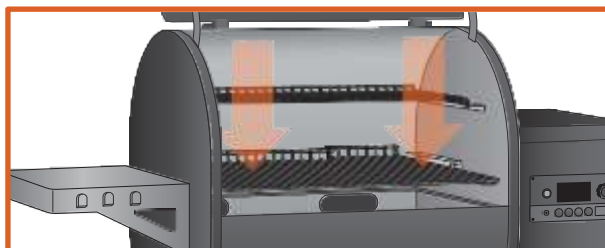
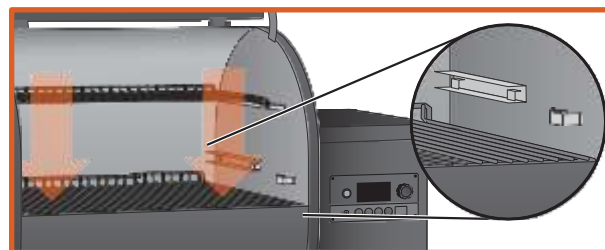


UNIWERSALNY DOLNY RUSZT

Możesz zmieniać położenie dolnego rusztu grilla, aby uzyskać dwie różne opcje przygotowywania potraw: Pozycja do szybkiego opiekania i pozycja do wędzenia.

W pozycji Sear ruszt grillowy powinien być umieszczony w najniższym punkcie komory grilla i powinien opierać się na najniższych tylnych wspornikach oraz przednią krawędź. Dzięki temu, że ciepło promieniujące z tacki na tłuszcz będzie zmaksymalizowane, co pozwala na intensywne opiekanie potrawy.

W przypadku ustawienia Smoke umieść ruszt grillowy na wyższych przednich wspornikach i wsuń z tyłu komory grilla. Dzięki temu możliwa jest pełna cyrkulacja dymu, co zapewnia konwekcyjne grillowanie.

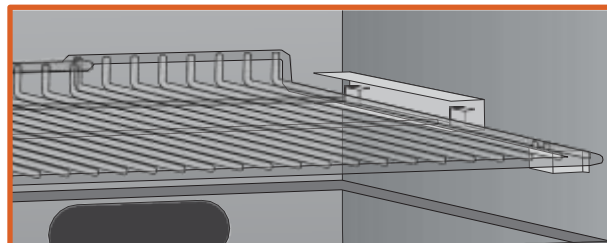


UWAGA: Górny ruszt ma dwie pozycje, środkową i tylną. Z tyłu listwy znajdują się haczyki do przechowywania górnego rusztu, gdy nie jest akurat używany.

CECHY IRONWOOD (KONTYNUACJA)

BLOKADY STOJAKA

Blokady stojaka umieszczone w przedniej części przesuwanych wsporników dolnego rusztu zapewniają dodatkową stabilność podczas sięgania do potrawy. Wystarczy wysunąć ruszt, aż poprzeczka zatrzyma się na blokadzie stojaka, dzięki temu możesz łatwo obracać burgery lub opiekać żeberka, bez ryzyka przewrócenia się rusztu.



POKRYWA GRILLA

Grill Traeger® Ironwood najlepiej chronić pokrowcem marki Traeger®, który jest zaprojektowany na miarę i chroni grill przed niekorzystnymi warunkami. Ten wytrzymały pokrowiec na grill można zakupić u lokalnego sprzedawcy lub bezpośrednio na stronie traeger.com.



UWAGA! Zagrożenie pożarowe: Nie zakładaj pokrowca na grill, dopóki grill całkowicie nie ostygnie.

KONSERWACJA GRILLA

OSTRZEŻENIE Zagrożenie pożarowe: Pożary spowodowane tłuszczem najczęściej powstają w wyniku zaniedbania prawidłowej konserwacji grilla, szczególnie gdy tłuszcz nie jest regularnie usuwany z jego wnętrza.

OSTRZEŻENIE Przed rozpoczęcie konserwacji wyłącz główny przełącznik znajdujący się z tyłu zasobnika grilla (O) i odłącz przewód zasilający.

1. CZYSZCZENIE SYSTEMU USUWANIA NADMIARU TŁUSZCZU TRAEGER ("TGMS"):

Podczas grillowania tłuszcz skapuje na (i) tackę ociekową, skąd jest odprowadzany do (ii) kanału tłuszczowego („rynienki”), a następnie wypływa z grilla przez (iii) rurę odprowadzającą tłuszcz, (iv) gdzie gromadzi się w wiadrze na tłuszcz. Te cztery elementy są częścią systemu Traeger® do usuwania nadmiaru tłuszczu (TGMS). Wszystkie te miejsca gromadzą tłuszcz, który należy regularnie usuwać, aby zmniejszyć ryzyko pożaru.

Częstotliwość czyszczenia TGMS zależy od zawartości tłuszczu w przygotowywanych potrawach. Tłustsze potrawy będą wymagały częstszego czyszczenia TGMS a czasami konieczne będzie czyszczenie TGMS po każdym grillowaniu.

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

Przed każdym użyciem należy sprawdzić wszystkie elementy TGMS, aby upewnić się, że nie nagromadził się na nich tłuszcz.

OSTRZEŻENIE Nagromadzony tłuszcz łatwiej usuwać, gdy grill jest jeszcze ciepły, ale nie gorący. **Uważaj**

aby się nie poparzyć. Zalecamy używanie rękawic ochronnych odpornych na wysoką temperaturę.

Usuń tłuszcz z rynienki w kształcie litery V („żłobka”) oraz z rury odprowadzającej tłuszcz. Zalecamy regularne czyszczenie tych miejsc.



Wyjmij wszystkie ruszty grillowe oraz tackę ociekową na tłuszcz. Dzięki temu uzyskasz dostęp do rynienki tłuszczowej w kształcie litery V oraz do otworu rury odprowadzającej tłuszcz wewnątrz grilla. Za pomocą sztywnego narzędzia nie metalowego zeskrob

nagromadzony tłuszcz z wnętrza rynienki tłuszczowej w kształcie litery V oraz rury odprowadzającej tłuszcz. Większość uwolnionego tłuszczu można przepchnąć w dół przez rurę odprowadzającą, dzięki czemu spływa bezpośrednio do pojemnika na tłuszcz. Pozostałości tłuszczu należy zetrzeć papierowymi ręcznikami lub kawałkami materiału, które po użyciu należy wyrzucić.



Regularnie czyść spód i ścianki grilla z tłuszczu. Jeśli tłuszcz się nagromadzi, może dojść do pożaru.

Zeskrob nagromadzony tłuszcz z wnętrza, najlepiej za pomocą sztywnego nie metalowego narzędzia. Większość uwolnionego tłuszczu można usunąć za pomocą ręczników papierowych lub jednorazowych kawałków materiału. Nadmiar zeskrobanego tłuszczu można usunąć za pomocą odkurzacza, zgodnie z opisem w kroku 4 (strona 32) dotyczącym czyszczenia paleniska z popiołu.

Sprawdź i wyczyść deflektor ciepła, aby upewnić się, że nie zawiera tłuszczu ani zanieczyszczeń.

UWAGA: Wkłady do tacki ociekowej Traeger pomagają utrzymać grill w czystości oraz zmniejszają ryzyko zapłonu tłuszczu.

2. USUWANIE KREOZOTU:

Podczas powolnego spalania pelletu drzewnego powstaje smoła i inne organiczne pary, które łączą się z uwalnianą wilgocią i tworzą kreozyt. Opary kreozytu kondensują w stosunkowo chłodnym przewodzie wylotowym podczas powolnego spalania ognia. W efekcie kreozyt gromadzi się na wewnętrznych ściankach przewodu wylotowego. Po zapaleniu kreozyt wytwarza intensywny płomień. Cząstki tłuszczu unoszące się w powietrzu przechodzą przez komorę grillową, a ich część osadza się na wewnętrznych ściankach przewodu wylotowego, podobnie jak kreozyt. To może prowadzić do powstania pożaru.

Kreozyt i tłuszcz nagromadzone na wewnętrznych powierzchniach pionowych i poziomych części przewodu dymnego oraz wewnętrznej obudowy należy regularnie zeskrobywać za pomocą sztywnego narzędzia nie metalowego. Do tego zadania świetnie nadaje się na przykład drewniany patyk do mieszania farby. Po usunięciu kreozytu i resztek tłuszczu z wewnętrznej obudowy i szczelin wentylacyjnych w tym systemie parownika, większość zanieczyszczeń można łatwo usunąć ręcznikami papierowymi lub jednorazowymi ściereczkami. Aby usunąć kreozyt nie spryskuj wewnętrznej powierzchni grilla wodą ani innymi płynnymi środkami czyszczącymi.

UWAGA: System odciągu Traeger® Downdraft powinien być kontrolowany co najmniej dwa razy w roku, aby sprawdzić, czy doszło do nagromadzenia kreozytu i/lub tłuszczu.

Jeśli nagromadzi się kreozyt lub tłuszcz, należy je usunąć, aby zmniejszyć ryzyko pożaru.

3. PRZECHOWYWANIE NA ZEWNĄTRZ:

UWAGA Jeśli grill jest przechowywany na zewnątrz, należy zwrócić uwagę na to, aby do zasobnika na pellet nie dostała się woda. Wilgotny pellet drzewny może znacznie zwiększyć swoją objętość, co prowadzi do zablokowania ślimaka podajnika. Jeśli nie używasz grilla, zawsze przykryj go pokrowcem Traeger®. Ten dopasowany pokrowiec można kupić na stronie traeger.com



KONSERWACJA GRILLA (KONTYNUACJA)

4. CZYSZCZENIE POPIOŁU Z WNĘTRZA I OKOLIC PALENISKA (CO 20 GODZIN):

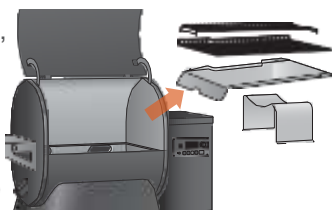
OSTRZEŻENIE Przed czyszczeniem popiołu upewnij się, że grill jest ZIMNY a popiół wygaszony i ZIMNY.

OSTRZEŻENIE Podczas usuwania popiołu postępuj wyłącznie zgodnie z poniższymi instrukcjami.

Nadmiar popiołu w palenisku utrudnia zapłon i może spowodować, że ogień wydostanie się poza palenisko. Palenisko powinno być od czasu do czasu sprawdzane i czyszczone, aby usunąć nagromadzony popiół. Czyszczenie popiołu z paleniska i jego okolic należy przeprowadzać wyłącznie wtedy, gdy grill i popiół są całkowicie zimne.

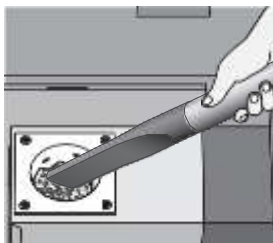
Usuń ruszty grilla, tackę ociekową i deflektor ciepła, aby uzyskać dostęp do paleniska i wnętrza grilla.

Większość popiołu znajdującego się poza paleniskiem można łatwo usunąć z wnętrza grilla małą metalową łopatką do kominka lub innym podobnym narzędziem.



OSTRZEŻENIE Najlepszym sposobem na usunięcie popiołu z paleniska jest użycie specjalnego odkurzacza, jednak należy zachować szczególną ostrożność, aby uniknąć ryzyka pożaru. Po raz kolejny przypominamy, że czyszczenie popiołu z paleniska i jego okolic powinno być przeprowadzane tylko wtedy, gdy popiół jest wygaszony, a grill i popiół są całkowicie ZIMNE.

Do tego zadania najlepiej nadaje się odkurzacz przemysłowy z metalowym pojemnikiem bez worka. Przy prawidłowym przestrzeganiu procedury niemal każdy odkurzacz będzie działał bezpiecznie.



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

- Jeśli twój odkurzacz nie posiada worka, opróżnij wszystkie wcześniej zgromadzone zanieczyszczenia z komory zbiorczej. Następnie odkurz popiół z wnętrza paleniska. Gdy palenisko będzie czyste, natychmiast opróżnij zawartość komory zbiorczej do metalowego pojemnika, z którym należy manipulować zgodnie z opisem poniżej w sekcji Utylizacja popiołu. Upewnij się, że w komorze zbiorczej nie pozostały żadne resztki popiołu.
- Jeśli używasz odkurzacza z jednorazowym workiem, włóż do niego nowy worek. Następnie odkurz popiół z wnętrza paleniska.

Gdy palenisko będzie czyste, wyjmij worek z odkurzacza i włóż go do metalowego pojemnika, z którym należy obchodzić się zgodnie z opisem poniżej w sekcji Utylizacja popiołu.

5. UTYLIZACJA POPIOŁU:

OSTRZEŻENIE Przed rozpoczęciem jakiejkolwiek manipulacji popiół powinien być całkowicie wystudzony. Popiół powinien być przechowywany w metalowym pojemniku z dobrze dopasowaną pokrywą. Zamknięty pojemnik z popiołem należy umieścić

na niepalnej podłodze lub na ziemi, w bezpiecznej odległości od wszystkich materiałów łatwopalnych, aż do momentu ostatecznej utylizacji. Popiół powinien być przechowywany w zamkniętym pojemniku aż do momentu jego utylizacji.

6. CZYSZCZENIE RUSZTÓW GRILLOWYCH:

ZAGROŻENIE Czyszczenie rusztów grillów przebiega najlepiej, gdy są jeszcze ciepłe. **Uważaj, aby się nie poparzyć. Zaleca się używanie rękawic ochronnych odpornych na wysoką temperaturę.** Zaleca się trzymanie w pobliżu grilla szczotkę do czyszczenia z długim uchwytem. Po wyjęciu potraw szybko wyszczotkuj ruszt grillowy. Zajmie to tylko minutę, a przy następnym użyciu grilla będzie gotowy do pracy.

7. CZYSZCZENIE POWIERZCHNI ZEWNĘTRZNYCH:

OSTRZEŻENIE Przed rozpoczęciem czyszczenia wyłącz główny wyłącznik (O) i odłącz przewód zasilający.

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

8. TESTOWANIE GRILLA PO CZYSZCZENIU:

Zanim umieścisz na swoim miejscu deflektory ciepła, tacki ociekowe na tłuszcz i ruszty grillowe podłącz przewód zasilający do odpowiedniego uziemionego gniazdka elektrycznego i włącz przełącznik(I). Po nastawieniu temperatury i naciśnięciu przycisku IGNITE, pellet powinien opaść do paleniska, a grzałka powinna zacząć się nagrzewać (zacznie czerwienieć).

UWAGA Nie dotykaj gorącej grzałki.

Gdy z paleniska zaczynają wydobywać się płomienie, uruchom cykl wyłączania. Pozwól grillowi ostygnąć. Teraz możesz umieścić w grillu z powrotem deflektor ciepła, tackę ociekową na tłuszcz, ruszty grillowe oraz żywność.

- W przypadku uszkodzenia przewodu zasilającego należy go wymienić na specjalny zestaw przewodu, który można zakupić u firmy Traeger.

NAJCZĘŚCIEJ ZADAWANE PYTANIA

Poniżej znajdują się najczęściej zadawane pytania i odpowiedzi na nie:

PYTANIE	ODPOWIEDŹ
Dlaczego grill się nie włącza?	Sprawdź zasilanie w gniazdku elektrycznym. Jeśli kabel zasilający jest podłączony do GFCI (wyłącznika różnicowoprądowego), sprawdź je i w razie potrzeby zresetuj. (Możliwe, że gniazdko GFCI znajduje się w pobliskim gnieździe a tej samej gałęzi obwodu elektrycznego). Rozpocznij uruchamianie. Jeśli nie dojdzie do zapłonu, przejdź do kolejnej odpowiedzi. Sprawdź przewód zasilający. Sprawdź przedłużacz.
Dlaczego grill się nie zapala?	Sprawdź, czy grill był odpowiednio konserwowany zgodnie z opisem w sekcji "Konserwacja grilla" na stronach 31-32 oraz czy w palenisku nie ma nadmiaru popiołu. Można ustawić w trybie demo. Na wyświetlaczu sterownika pojawi się komunikat "tryb demo". MENU, USTAWIENIA, TRYB DEMO. Czy sterownik wyświetla komunikat o błędzie? Jeśli tak, sprawdź sekcję Rozwiązywanie problemów na stronie 34 lub przejdź do strony Wsparcie na stronie traeger.com (patrz strona 41). Sprawdź, czy w zasobniku jest pellet i czy ślimak jest gotowy (patrz strona 14). Sprawdź, czy pellet trafia do paleniska. Jeśli jest to pierwsze uruchomienie lub jeśli w grillu zabrakło pelletu, należy dać im wystarczająco dużo czasu na przemieszczenie się z zasobnika do paleniska (może to potrwać nawet do 7 minut). Jeśli w palenisku nie ma pelletu, rozpocznij uruchamianie. Zobacz "Korzystanie z grilla" na stronie 17. Jeśli w palenisku nadal nie ma pelletu, przejdź do następnej odpowiedzi.
Dlaczego pellet nie trafia do paleniska?	Sprawdź, czy w zasobniku na pellet znajduje się pellet. Jeśli masz pellet, ale jego transport nie działa prawidłowo, sprawdź, czy na wyświetlaczu sterownika pojawił się komunikat o błędzie i skontaktuj się z działem obsługi klienta (patrz strona 41).
Dlaczego temperatura grilla waha się?	Wahania temperatury w grillach Traeger® są normalne. Każde znaczne wahanie temperatury może być spowodowane wiatrem, temperaturą powietrza, nieprawidłowym uruchomieniem, niewłaściwym użytkowaniem lub niewystarczającą konserwacją grilla.
Co robić, gdy zablokuje się ślimak?	Najpierw pozwól grillowi całkowicie ostygnąć, aby uniknąć pożaru. Następnie naciśnij przycisk MENU aby wyświetlić menu główne. Obracając pokręteł wybierz opcję AUGER, a następnie wybierz Clear Auger. Ślimak będzie pracował przez 60 sekund w trybie wstecznym, aby usunąć zablokowany pellet. Nie musisz usuwać pelletu z zasobnika.
Jak mogę chronić powłokę powierzchniową?	Używaj pokrowca na grill, aby chronić lakier i przewód zasilający. Zalecamy używanie pokrowca na grill Traeger®. Pokrowce dostępne są u sprzedawcy Traeger lub na naszej stronie internetowej traeger.com. Co 90 dni dokładnie czyść zewnętrzną część grilla środkiem czyszczącym Traeger® All Natural Cleaner.
Czy można używać grilla podczas deszczu (i śniegu)?	Grilla można używać podczas lekkiego deszczu lub niewielkich opadów śniegu, ale jest to urządzenie elektryczne, dlatego należy zachować szczególną ostrożność i upewnić się, że przewód zasilający oraz ewentualny przedłużacz są prawidłowo połączone, a złącze między nimi nie znajduje się w wodzie ani w śniegu.
Gdzie mogę zdobyć nową część do mojego grilla?	Aby złożyć zamówienie, skontaktuj się z działem obsługi klienta firmy Traeger (patrz strona 41). Wiele części znajdziesz na naszej stronie traeger.com. Przygotuj model grilla i numer seryjny (znajdziesz je na etykiecie wewnątrz pokrywy zasobnika). Dzięki temu możliwa będzie dokładna identyfikacja potrzebnej części do Twojego konkretnego modelu.

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

KOMUNIKATY BŁĘDÓW

Ten grill jest podłączony do internetu. Aby mieć pewność, że oprogramowanie grilla będzie regularnie aktualizowane i urządzenie pozostanie na najwyższym poziomie, zawsze upewnij się, że grill jest podłączony do internetu. Zobacz "Podłączenie grilla" na stronie 13.

Chociaż zdarza się to rzadko, na panelu sterowania może pojawić się komunikat o błędzie lub ostrzeżenie. Lista komunikatów o błędach i sposoby ich rozwiązania znajdują się w poniższej tabeli:

KOMUNIKAT BŁĘDU	ROZWIĄZANIE
Błąd niskiej temperatury (LEr)	Ten błąd pojawia się, gdy temperatura w grillu na czas 10 minut spadnie poniżej 49 °C, co powoduje przełączenie grilla w tryb wyłączania. Tryb wyłączania będzie trwał kolejne 10 minut. Aby rozwiązać ten problem, należy pozwolić grillowi ostygnąć do bezpiecznej temperatury. Odłącz grill od zasilania. Całkowicie usuń cały pellet i popiół z paleniska oraz pellet, który mógł spaść do wnętrza cylindra. Po ponownym uruchomieniu grilla po błędzie niskiej temperatury wyłącz sterownik, a następnie włącz go ponownie. Jeśli problem nadal występuje, skontaktuj się z biurem obsługi klienta (patrz strona 41). Grill należy odpowiednio konserwować, jak opisano w sekcji "Konserwacja grilla" na stronach 31-32. Do najczęstszych przyczyn błędu niskiej temperatury należy niewłaściwa procedura uruchamiania, niewystarczająca konserwacja lub brak pelletu podczas grillowania. w OSTRZEŻENIE Niebezpieczeństwo pożaru: Nie włączaj grilla ponownie, dopóki z paleniska całkowicie nie usuniesz CAŁEGO pelletu. Nie próbuj wielokrotnego uruchamiania, nie stosując się do tych instrukcji dotyczących konserwacji i czyszczenia. Niezastosowanie się do tych instrukcji może spowodować przelanie pelletu do podstawy cylindra i niebezpieczeństwo pożaru.
Błąd wysokiej temperatury (HEr)	Ten błąd występuje, gdy temperatura w grillu osiągnie wartość wyższą niż 288 °C przez dłuższy niż 45 sekund, co powoduje wyłączenie wentylatora i silnika ślimaka. Poczekaj, aż grill całkowicie ostygnie, a następnie go wyłącz. Sprawdź zasobnik, ślimak i palenisko. Upewnij się, że grill był odpowiednio konserwowany, jak opisano w sekcji "Konserwacja grilla" na stronach 31-32. Usuń pozostały pellet z paleniska i wnętrza grilla, a następnie uruchom grill ponownie. Jeśli problem nadal występuje, przerwij korzystanie z grilla i skontaktuj się z działem obsługi klienta (patrz strona 41). Najczęstszą przyczyną błędu wysokiej temperatury jest niewłaściwa procedura uruchamiania po błędzie niskiej temperatury.
Powolne rozpalanie	To powiadomienie pojawi się, jeśli po 15 minutach od zapalenia nie nastąpi znaczny wzrost temperatury. Ostrzeżenie o powolnym rozpalaniu nie oznacza, że grill się nie rozpali; informuje jedynie, że proces rozpalania trwa nieco dłużej. Sprawdź, czy grill jest podłączony i czy ma najnowsze oprogramowanie.
Nie udało się zapalić	Ten błąd pojawia się, gdy w grillu skończył się pellet, pellet jest mokry, stary lub zapalnik się nie uruchomił. Zobacz "Najczęściej zadawane pytania" na stronie 33. Sprawdź, czy grill jest podłączony i czy ma zainstalowane najnowsze oprogramowanie.
Odłączenie zapalnika	Ten błąd występuje, gdy kontroler nie wykrywa zapalnika. Sprawdź, czy zapalnik jest podłączony, a następnie uruchom grill ponownie. Poprawna procedura sprawdzenia czy zapalnik jest odłączony, znajduje się na stronie traeger.com/support. Jeśli problem nadal występuje, skontaktuj się z działem obsługi klienta (patrz strona 41).
Odłączony wentylator	Ten błąd występuje, gdy sterownik przestaje odbierać dane z wentylatora. Jest to spowodowane odłączeniem wentylatora z tyłu sterownika lub wadliwym przewodem albo uszkodzonym wentylatorem. Kroki dotyczące sprawdzenia połączenia znajdziesz na stronie traeger.com/support. Jeśli problem nadal występuje, skontaktuj się z działem obsługi klienta (patrz strona 41).
Odłączenie ślimaka	Ten błąd występuje, gdy sterownik przestaje odbierać dane ze ślimaka. Jest to spowodowane odłączeniem wentylatora z tyłu sterownika lub wadliwym przewodem albo uszkodzonym wentylatorem. Kroki dotyczące sprawdzenia połączenia znajdziesz na stronie traeger.com/support. Jeśli problem nadal występuje, skontaktuj się z działem obsługi klienta (patrz strona 41).
Nadmierny prąd ślimaka	Ten błąd występuje, jeśli silnik ślimaka jest uszkodzony lub zablokowany. Użyj funkcji Clear Auger (Wyczyść ślimak) w menu sterownika, a następnie uruchom grill ponownie. Jeśli problem nadal występuje, może być konieczna wymiana silnika ślimaka. Aby uzyskać dalsze rozwiązania problemów, przejdź na stronę traeger.com/support lub skontaktuj się z działem obsługi klienta (patrz strona 41). Upewnij się, że grill jest podłączony oraz że zainstalowano na nim najnowsze oprogramowanie firmware.

KOMUNIKAT BŁĘDU	ROZWIĄZANIE
Niska temperatura otoczenia	To ostrzeżenie pojawi się, gdy temperatura otoczenia na sterowniku spadnie poniżej wartości -29°C przez 30 sekund. Komunikat ten prawdopodobnie pojawiłby się tylko w przypadku uszkodzenia podgrzewacza LCD. Błąd zostanie usunięty, gdy grill nagrzej się do temperatury powyżej -29 °C.
Włóż sondę	Ten komunikat może pojawić się podczas trybu własnego grillowania, jeśli konieczne jest użycie sondy i jeśli jest ona odłączona. Komunikat zostanie usunięty po włożeniu sondy do sterownika.
Wykryto niską temperaturę - "Wykryto niską temperaturę"	Ten komunikat pojawia się w sytuacji, gdy temperatura grilla przez 4 minuty utrzymuje się poniżej ustawionej wartości. Nie musi to oznaczać problemu; grill jedynie informuje, że wykryto niską temperaturę. Jeśli grill nie będzie w stanie samodzielnie wyjść z tego stanu, prawdopodobnie pojawi się komunikat błędu niskiej temperatury (LEr) (patrz strona 34). Upewnij się, że grill jest podłączony oraz że zainstalowano na nim najnowsze oprogramowanie firmware.
Błąd odłączonego termopary - "Czujnik temperatury jest niesprawny"	Ten błąd wystąpi, gdy sterownik nie otrzymuje danych z termopary. To jest spowodowane rozłączeniem połączenia termopary z tyłu sterownika, ewentualnie uszkodzonym przewodem lub uszkodzoną termoparą. Procedura dotycząca sprawdzenia połączenia znajduje się na stronie traeger.com/support . Upewnij się, że grill jest podłączony oraz że zainstalowano na nim najnowsze oprogramowanie firmware. Jeśli problemy będą się utrzymywać, skontaktuj się z działem obsługi klienta (patrz strona 41).
Błąd niskiego poziomu pelletu - "Niski poziom pelletu"	Ten błąd występuje, gdy czujnik pelletu wykryje, że poziom pelletu wynosi 25% lub mniej. Aby usunąć ten komunikat, uzupełnij pellet.
Krytyczny błąd poziomu pelletu - "Dodaj pellet"	Ten błąd występuje, gdy czujnik pelletu wykryje, że poziom pelletu wynosi 0%. Uzupełnij pellet, aby usunąć ten komunikat. Brak uzupełnienia pelletu może skutkować błędem niskiej temperatury (LEr) (patrz strona 34).
Ostrzeżenie o niskiej temperaturze	To ostrzeżenie pojawi się, jeśli ogień w grillu zgaśnie i nie uda się go przywrócić. Sprawdź pellet i uruchom grill ponownie.
Ostrzeżenie przed rozpaleniem (tylko komunikat aplikacji)	To ostrzeżenie pojawi się, jeśli grill wykryje, że w przewidywanym czasie nie udało się skutecznie zapalić. Sprawdź pellet i uruchom grill ponownie.
Uruchomienie w zimnych warunkach pogodowych	To ostrzeżenie pojawi się, gdy temperatura otoczenia przez 30 sekund spadnie poniżej -29 °C. Mimo że sterownik nadal będzie działać, mogło dojść do uszkodzenia wyświetlacza sterownika. Jeśli grill się zapali, sprawdź, czy wyświetlacz działa zgodnie z oczekiwaniami. Jeśli grill się nie zapali, podgrzej go i sprawdź, czy wyświetlacz i sterownik działają tak, jak powinny. Upewnij się, że grill jest podłączony oraz że zainstalowano na nim najnowsze oprogramowanie firmware. Jeśli to nie rozwiąże problemu, skontaktuj się z działem obsługi klienta (patrz strona 41).
Sonda została odłączona	Ten komunikat pojawia się, jeśli sonda nie została prawidłowo włożona do potrawy. Komunikat pojawia się, gdy temperatura sondy przekroczy 104 °C podczas pracy grilla. Ponownie włóż sondę do potrawy zgodnie z instrukcjami na stronach 24-25.
Uszkodzona sonda	To ostrzeżenie pojawi się, jeśli kontroler wykryje awarię sondy, która będzie trwała 10 sekund. Sondę należy wymienić. Aby zamówić nową sondę, przejdź na stronę traeger.com lub skontaktuj się z działem obsługi klienta (patrz strona 41).

USUNIĘCIE KOMUNIKATU

Po rozwiązaniu problemu wskazanego w komunikacie, komunikaty można usunąć za pomocą opcji Menu – Ustawienia – Usuń komunikaty.

ROZWIĄZANIE PROBLEMÓW (KONTYNUACJA)

PROBLEMY/ PYTANIA DOTYCZĄCE WIFIRE®

PROBLEM/ PYTANIE	ZALECANE ROZWIĄZANIE
Aplikacja stale wyświetla komunikat "Utracono połączenie, trwa ponowna próba połączenia".	Możliwe, że powodem jest słaby sygnał Wi-Fi. Spróbuj przesunąć grill bliżej routera lub router bliżej grilla, ewentualnie rozszerzyć sieć bezprzewodową. Słaby sygnał może być spowodowany przeszkodą między anteną grilla WIFIRE® umieszczoną w zespole zasobnika a domową siecią. Poprawę sygnału można osiągnąć, umieszczając boki zasobnika grilla w kierunku źródła sygnału sieciowego i/lub usuwając przeszkody.
Stan grilla w aplikacji wyświetla się jako "Nieznany".	Spróbuj wyłączyć i włączyć grill. Spróbuj ponownie sparować sieć w ustawieniach grilla: 1. W aplikacji przejdź do sekcji Zdalny dostęp. 2. Na ekranie grilla wybierz ikonę zębatki w prawym górnym rogu. 3. W sekcji Ustawienia grilla wybierz opcję „Ponownie sparuj sieć”. Usuń grill z aplikacji i odłącz grill od sieci Wi-Fi: 1. W aplikacji przejdź do sekcji Zdalny dostęp. 2. Na ekranie grilla wybierz ikonę zębatki w prawym górnym rogu. 3. W sekcji Ustawienia grilla wybierz opcję "Usuń grill". 4. Ponownie sparuj sieć w sekcji Ustawienia grilla.
Chcę zmienić/aktualizować nazwę swojego grilla.	1. W aplikacji przejdź do sekcji Zdalny dostęp. 2. Na ekranie grilla wybierz ikonę zębatki w prawym górnym rogu. 3. W sekcji Ustawienia grilla wybierz opcję "Edytuj nazwę grilla".
Jak sprawdzić siłę sygnału Wi-Fi w grillu?	1. W aplikacji przejdź do sekcji Zdalny dostęp. 2. Na ekranie grilla wybierz ikonę zębatki w prawym górnym rogu. 3. Wybierz "Ustawienia grilla", a następnie "Ustawienia sieci". 4. Wyświetli się siła sygnału Wi-Fi: • Doskonały: siła sygnału >-50 db • Dobry: siła sygnału wynosi -50 do -59 db • Akceptowalny: siła sygnału wynosi -60 do -69 db • Zły: siła sygnału wynosi -70 do -79 db • Nieprzydatny: siła sygnału < -80 db
Czy mogę rozpalić grill za pomocą aplikacji?	Nie. Grill musisz uruchomić ręcznie. Zdalne uruchomienie za pomocą aplikacji nie jest dostępne.
Czy mogę wyłączyć grill za pomocą aplikacji?	1. W aplikacji przejdź do sekcji Zdalny dostęp. 2. Na ekranie grilla wybierz ikonę zębatki w prawym górnym rogu. 3. Wybierz opcję "Wyłącz grill".
Wyświetlany jest komunikat, że mój grill został już przypisany do innego konta. Co mam zrobić?	Skontaktuj się z działem obsługi klienta (patrz strona 41).
Jak usunąć grill z mojego konta?	1. W aplikacji przejdź do sekcji Zdalny dostęp. 2. Na ekranie grilla wybierz ikonę zębatki w prawym górnym rogu. 3. W sekcji Ustawienia grilla wybierz opcję "Usuń grill".

WSKAZÓWKI EKSPLOATACYJNE

1. Nieustannie pracujemy nad poprawą wydajności twojego grilla. Upewnij się, że twój grill jest podłączony do internetu i ma zaktualizowany firmware. Instrukcje dotyczące sprawdzania wersji oprogramowania znajdziesz na stronie traeger.com.
2. Temperaturę można w każdej chwili podczas grillowania zmienić, aby zwiększyć lub zmniejszyć temperaturę pieczenia. Przed kolejnymi zmianami temperatury wskazane jest, aby dać grillowi trochę czasu na osiągnięcie żądanej temperatury.
3. Zmiana między stopniami Fahrenheita a Celsjusza: W menu wybierz Jednostki temperatury. Obracając pokrętko wybierz między stopniami FAHRENHEIT (°F) a CELSIUS (°C). Naciśnij środek pokrętki, aby potwierdzić wybór. Wybrane ustawienie zostanie oznaczone symbolem *. Teraz temperatury będą wyświetlane w wybranym formacie.
4. Grill Traeger® Ironwood jest przeznaczony do pracy z zamkniętymi drzwiczkami. Otwieranie drzwiczek grilla znacznie wydłuża czas przygotowania potraw.
 - Umieszczanie zamrożonych, surowych, zimnych lub w inny sposób nieprzygotowanych termicznie produktów spożywczych na grillu może spowodować tymczasowy spadek wewnętrznej temperatury grilla.
5. Nie przeciążaj powierzchni grzewczej nadmierną ilością produktów, która sięga poza krawędzie tacki ociekowej. Mogą wystąpić zakłócenia prawidłowego przepływu powietrza podczas grillowania.
6. Zawsze należy postępować zgodnie z tym, jaki rodzaj potrawy przygotowujesz:
 - Cienkie kawałki jedzenia wymagają wysokiej temperatury i krótszego czasu gotowania, podczas gdy grubsze kawałki wymagają niskiej temperatury i dłuższego czasu gotowania.
 - Warzywa przygotowują się dłużej niż mięso przy tej samej temperaturze.
 - Zawsze sprawdzaj, czy wewnętrzna temperatura przygotowywanego mięsa osiąga bezpieczną temperaturę do spożycia.
 - Funkcja „Keep Warm” nie służy do właściwego przygotowywania potraw.
7. Utrzymuj grill w czystości. Regularnie sprawdzaj, czy w grillu nie nagromadził się tłuszcz. Większość pożarów spowodowanych tłuszczem wynika z niewystarczającej konserwacji grilla oraz niedokładnego czyszczenia systemu TGMS (Traeger® Grease Management System) (patrz „Konserwacja grilla”) na stronach 31-32). Choć w 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 odpowiednio konserwowany lub jeśli osoby korzystające z niego wcześniej pozostawiły w nim dużą ilość łatwopalnego tłuszczu, stanowczo zalecamy jego oczyszczenie przed kolejnym użyciem.
UWAGA: Wkładki do tacki ociekowej Traeger pomagają utrzymać grill w czystości, a tym samym zmniejszają ryzyko pożaru tłuszczu.



7-letnia gwarancja Traeger

Siedmioletnia ograniczona gwarancja obowiązuje na następujące modele grilli:

RANGER (TFT18KLDE), PRO 22 (TFB57PUBE), PRO 575 (TFB57GLEC), PRO 780 (TFB78GLEC), IRONWOOD 650 (TFB65BLFC), IRONWOOD 885 (TFB89BLFC)

Firma **MORIS design s.r.o.** udziela gwarancji na komponenty, zakres i okres obowiązywania zgodnie z poniższą tabelą, pod warunkiem prawidłowego użytkowania i 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 części zamiennych są następujące:

Komponenty	Okres gwarancji	Zakres
Obudowa, nogi, pokrywa zasobnika	7 lat	Nie zardzewieje
Ruszt grillowy	3 lata	Nie zardzewieje
Jednostka sterująca	3 lata	Wady materiałowe i produkcyjne
Koła terenowe	3 lata	Wady materiałowe i produkcyjne
Wentylator, silnik podajnika	2 lata	Wady materiałowe i produkcyjne
Pręt żarowy, przewód, RTD, termopara	2 lata	Wady materiałowe i produkcyjne
Deflektor ciepły, tacka ociekowa	2 lata	Nie zardzewieje
Uszczelka drzwi	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 umożliwia 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 związanej z wymianą wadliwych części oraz koszty przesyłki części zamiennych w ramach przedłużonej gwarancji ponosi klient.

Wyłączenia gwarancyjne

Gwarancja nie obejmuje:

- uszkodzenia powłoki spowodowane pożarem tłuszczu
- uszkodzenia spowodowane promieniowaniem UV,
- normalnej eksploatacji i starzenia się materiału,
- deformacji tacki ociekowej lub deflektora ciepła.

Gwarancja nie obejmuje również sytuacji, gdy:

1. Grill nie jest złożony lub używany zgodnie z instrukcjami firmy Taeger 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 Taeger 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 wysyłasz do wymiany, staje się własnością firmy MORIS design s.r.o. i nie będzie zwracany.
- Zalecamy przechowywanie paragonu lub faktury razem z tą instrukcją wśród ważnych dokumentów.



LIVE FLAVOR FULL

FOLLOW US @TRAEEGERGRILLS



#TraegerIronwood

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

traeger.com