




TRAEGER
WOOD FIRED GRILLS



**INSTRUKCJA
OBŚŁUGI
PRO 575
PRO 780**



**REWOLUCJA W GRILLOWANIU NA DREWNIĘ.
CHCEMY, ABYŚ W PEŁNI WYKORZYSTAŁ SWOJEGO TRAEGERA.**

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

Akcesoria nie są częścią zestawu

TFB78GZE/GLE/GZEC/GLEC
TFB57GZE/GLE/GZEC/GLEC
DOC419V

WAŻNE ŚRODKI BEZPIECZEŃSTWA

PRZED INSTALACJĄ I UŻYTKOWANIEM GRILLA TFB78G/TFB57G TRAEGER PRZECZYTAJ WSZYSTKIE INSTRUKCJE.

GŁÓWNA PRZYCYNĄ 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 służył i sprawiał radość – Tobie, Twoim przyjaciółom 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. **Niniejszą instrukcję należy zachować.** Jeśli grill składają Państwo dla kogoś innego, należy przekazać niniejszą instrukcję właścicielowi, aby mógł ją przeczytać i zachować do wykorzystania w przyszłości.

W NIEBEZPIECZEŃSTWO

Niebezpieczeństwo zatrucia 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.

Grilla Traeger **nigdy** nie używajcie w zamkniętym pomieszczeniu lub w pomieszczeniu 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 i śmierci.

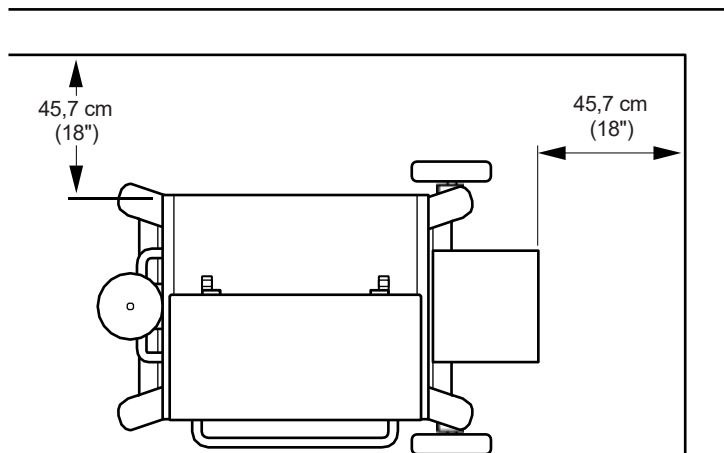
Jeśli u was lub u innych osób pojawią się objawy podobne do przeziębienia lub grypy, udajcie się do lekarza. Często zdarza się, że zatrucie tlenkiem węgla, które można łatwo pomylić z przeziębieniem lub grypą, zostaje wykryte zbyt późno.

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.

W OSTRZEŻENIE Niebezpieczeństwo pożaru

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



Nie instaluj ani nie używaj tego grilla w pomieszczeniach zamkniętych ani pod łatwopalnym sufitem lub zadaszeniem.

Nie instaluj ani nie używaj grilla Traeger na podłogach ani powierzchniach łatwopalnych.

w OSTRZEŻENIE Niebezpieczeństwo pożaru

Utrzymywać grill Traeger w czystości. Przyczyną pożarów tłuszczów jadalnych jest niewłaściwa konserwacja grilla oraz niedokładne czyszczenie systemu Traeger® do usuwania nadmiaru tłuszczu.

(patrz "Konserwacja grilla" na stronach 25-26).

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.

Należy dbać o to, aby deflektor ciepła i tacka ociekowa były prawidłowo osadzone na swoich uchwytych pozycjonujących. Jeśli elementy nie są prawidłowo zainstalowane, bezpośrednie działanie ciepła i ściekanie tłuszczu z paleniska może prowadzić do zapłonu 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.

w NIEBEZPIECZEŃSTWO W przypadku zapłonu tłuszczu upewnij się, że drzwiczki grilla oraz 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 i urządzenie całkowicie ostygnie.

Nie przesuwaj **grilla**;

Nie wylewaj na grill wody a

Nie próbuj gasić ognia przez jego 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 całkowitym wygaśnięciu pozostaw grill do całkowitego ostygnięcia. Usuń wszystko z wnętrza grilla, włącznie ze wszystkimi wewnętrznymi komponentami (ruszty grillowe, tacka ociekowa i deflektor ciepła), garnkami i patelniami oraz żywnością. Wyczyść cały grill, włącznie z nagromadzonym tłuszczem w systemie Traeger® do usuwania tłuszczu (TGMS). Usuń z grilla i paleniska również cały popiół oraz pellet (zobacz „Konserwacja grilla” na stronach 25–26). Umieścić z powrotem na swoim miejscu deflektor ciepła, tackę ociekową na tłuszcz oraz ruszty grillowe, ponownie włącz grill i kontynuuj grillowanie.

w OSTRZEŻENIE Niebezpieczeństwo pożaru

Przed użyciem funkcji Clear Auger zawsze należy całkowicie ostudzić grill.

w OSTRZEŻENIE Niebezpieczeństwo Ryzyko oparzenia

Popiół powinien być zawsze całkowicie ostudzony przed rozpoczęciem jakiejkolwiek manipulacji.

w OSTRZEŻENIE Niebezpieczeństwo Ryzyko oparzenia

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, gdy jest włączony lub jeśli jest jeszcze gorący. Przed przemieszczeniem lub próbą transportu pozostaw grill do całkowitego ostygnięcia i zamknij drzwiczki grilla. Jeśli grill po przygotowaniu potraw transportuje się samochodem, przed włożeniem go do pojazdu upewnij się, że ogień całkowicie wygasł i grill jest zimny. Do paleniska w żadnym wypadku nie wlewaj wody – 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.. (Zobacz strona 23, "Oczyszczenie zasobnika").

w OSTRZEŻENIE Niebezpieczeństwo Ryzyko zadymienia

- W przypadku opóźnionego rozruchu, gdy dym z grilla zmieni się z przezroczystego białego na nietypowy, gęsty i nieprzezroczysty biały dym, który następnie przybierze żółtą barwę — natychmiast wyłącz grill głównym wyłącznikiem z tyłu zasobnika na pellet lub odłącz przewód zasilający. W takim przypadku **nie można rozpocząć** cyklu wyłączania.

w NIEBEZPIECZEŃSTWO **Nie otwierać** drzwiczek grilla w celu wywietrzenia. Nie zbliżaj się do grilla, dopóki dym się nie rozproszy i grill całkowicie nie ostygnie.

WAŻNE ŚRODKI BEZPIECZEŃSTWA (CIAĞ DALSZY)

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 dźwięk, który może przestraszyć i/lub zranic osoby znajdujące się w bezpośrednim sąsiedztwie grilla, a drzwiczki grilla mogą się gwałtownie otworzyć i zamknąć. Zjawisko to bywa niekiedy określane jako "bęknięcie grilla" i należy go unikać. Jeśli grill nie jest odpowiednio konserwowany zgodnie z opisem w sekcji „Konserwacja grilla” na stronach 25–26, może dojść do niebezpiecznego zapłonu tłuszczu.

W przypadku „odbicia” pozostaw grill do całkowitego ostygnięcia, wyjmij wszystkie elementy wewnętrzne (w tym ruszty grillowe, tackę ociekową i palenisko) oraz dokładnie usuń cały popiół i pellet z wnętrza grilla i paleniska (zobacz strona 26: „Czyszczenie popiołu z wnętrza i okolic paleniska”). Upewnij się również, że tłuszcz i inne osady zostały usunięte (zobacz strona 25: „Konserwacja grilla”). Usuń cały pellet z zasobnika. Uruchoom sekwencję pierwszego ślimaka, aby wypchnąć cały pellet ze ślimaka i zutylizuj ten pellet. Usuń cały pellet z paleniska. Napełnij zasobnik świeżym pelletem i uruchom ślimak (instrukcje napełniania ślimaka – patrz „Osuszanie grilla”, strona 14).

▲ NIEBEZPIECZEŃSTWO Nie wkładaj rąk do lub w pobliże ślimaka umieszczonego na dnie zasobnika na pellet. Jeśli ślimak się obraca i ręka zostanie w niego wciągnięta, może dojść do poważnego urazu. 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.

W obwodzie (obwodach) lub gniazdku (gniazdkach), które mają być używane do obsługi tego grilla Traeger, musi być zainstalowane zabezpieczenie przeciwporażeniowe (GFCI).

Jeżeli w niniejszej instrukcji obsługi nie podano 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.

Jeśli używasz przedłużacza, używaj uziemionego przedłużacza nr 14 AWG. Wtyczki grilla Traeger, gniazdko przedłużacza ani wtyczki przedłużacza w żaden sposób nie modyfikuj, w tym nie usuwaj bolca uziemiającego.

Sprawdź, czy przedłużacz jest w dobrym stanie technicznym. Przed każdym użyciem przedłużacza sprawdź, czy nie ma poluzowanych lub odsłoniętych przewodów oraz czy nie jest przecięta lub zużyta izolacja. W przypadku uszkodzenia należy je wymienić. Uszkodzonego przedłużacza nie wolno używać w żadnym wypadku.

Upewnijcie się, że przewód zasilający i przedłużacz są bezpiecznie połączone ze sobą. Nie łącz ze sobą przedłużaczy.

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.

▲ OSTRZEŻENIE Nigdy nie modyfikuj tego grilla i nie instaluj żadnych części ani elementów, które nie są autoryzowane przez firmę Traeger do użytku z tym grillem. Jakakolwiek modyfikacja tego grilla lub instalacja nieautoryzowanych części lub elementów prowadzi do utraty gwarancji i może powodować zagrożenie bezpieczeństwa, między innymi pożaru. Zachowaj ostrożność w pobliżu dzieci — grill to nie zabawka..

Nie przechowuj pokrywy grilla 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 wyniki i smak, używaj oryginalnego pelletu TRAEGER 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 pelletu opałowego w grillu — może zawierać niebezpieczne zanieczyszczenia i dodatki, które mogą uszkodzić urządzenie..

▲ UWAGA Minimalna temperatura otoczenia

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

⚠ OSTRZEŻENIE Jeśli podczas przygotowywania potrawy zgaśnie ogień w palenisku, ważne jest postępowanie zgodnie z następującymi instrukcjami. 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.

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. (Zobacz instrukcje dotyczące prawidłowego obchodzenia się i utylizacji popiołu na stronie 26.)

- Przed wymianą deflektora ciepła, tacki ociekowej i rusztów grillowych podłącz przewód zasilający do odpowiedniego uziemionego gniazdka elektrycznego i włącz wyłącznik (I). Pellet powinien wpadać do paleniska, a pręt żarzący powinien zacząć się nagrzewać (zaczernieć się).

⚠ UWAGA Nie dotykaj pręta zapłonowego.

Gdy tylko płomień zacznie 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.

Niniejsze urządzenie zostało przetestowane i wykazało zgodność z limitami dla urządzeń cyfrowych 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. Użytkownikowi zaleca się próbę usunięcia zakłóceń jednym lub kilkoma z następujących środków:

- 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**

SPIS TREŚCI

2	WAŻNE ŚRODKI BEZPIECZEŃSTWA
8	DLACZEGO DREWNIANY PELLET TRAEGER?
9	KONSERWACJA GRILLA TO NAPRAWDĘ PESTKA
10	POZNAJ SWÓJ GRILL
14	OSUSZANIE GRILLA
16	UŻYTKOWANIE GRILLA
18	WYBÓR METODY GRILLOWANIA
22	DODATKOWE FUNKCJE STEROWANIA
23	CZYSZCZENIE ZASOBNIKA
24	FUNKCJE SERII PRO
25	KONSERWACJA GRILLA
27	NAJCZĘŚCIEJ ZADAWANE PYTANIA
28	ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW
31	WSKAZÓWKI EKSPLOATACYJNE
33	SERWIS
34	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

Żadnych wypełniaczy, żadnych sztucznych dodatków — tylko czyste twarde drewno



AROMAT DREWNA I WŁAŚCIWE WYKORZYSTANIE DYMU

Odpowiedni poziom wilgotności nadaje potrawom autentyczny aromat czystego twardego drewna.



USA WŁASNA PRODUKCJA TRAEGER DOSKONAŁE WYKONANIE

Po 30 latach wysiłków udało nam się osiągnąć doskonałość w produkcji pelletu.



PELLET PASUJE DO WSZYSTKIEGO, ALE NAJLEPIJ DO:

	WOLOWINA	DRÓB	WIEPRZOWINA	JAGNIĘCINA	RYBY	PIECZONE	WARZYWA	DZICZYŻNA
ALDER	🐄	🐓	🐷		🐟	👤	🍎	
APPLE								
CHERRY	🐄	🐓	🐷	🐷		👤		
HICKORY	🐄	🐓	🐷				🍎	🐇
MAPLE	🐄		🐷	🐷		👤	🍎	
MESQUITE	🐄	🐓			🐟			🐇
DAK	🐄				🐟	👤		
PECAN	🐄	🐓	🐷	🐷		👤	🍎	
BIG GAME BLEND	🐄	🐓	🐷		🐟			🐇
TURKEY BLEND		🐓						
TEXAS BEEF BLEND	🐄							
SIGNATURE BLEND	🐄	🐓	🐷	🐷	🐟	👤	🍎	🐇

KONSERWACJA GRILI TO NAPRAWDĘ PROSTE

Należy zadbać o to, aby grill był czysty i pozbawiony nagromadzonego tłuszczu i zanieczyszczeń, co ma zasadnicze znaczenie dla zachowania czystego smaku z aromatem płonącego drewna. Najlepiej osiągnie się to poprzez korzystanie z naszej gamy środków czyszczących i konserwacyjnych, które dostępne są u lokalnego sprzedawcy.

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

CZĘŚCI I FUNKCJE GRILLA

Przy montażu i instalacji grilla Traeger Ironwood należy kierować się instrukcją montażu.



Wygląd może się różnić w zależności od modelu.
Pokazany model TFB57G.

Część	Opis	Część	Opis
1	Uchwyt drzwiczek grilla	12	Pojemnik na tłuszcz
2	Drzwiczki grilla	13	Sonda do mięsa
3	Korpus grilla	14	Przednia noga z kółkiem
4	Uszczelnienie rury kominowej	15	Tylna noga z kółkiem
5	Rura kominowa	16	Tylna noga stała (kółka obrotowe w modelu 780)
6	Głowica kominowa	17	Przednia stała noga
7	Górny ruszt grillowy z porcelanową powierzchnią	18	Rozpórki nóg
8	Ruszt do grillowania z powłoką porcelanową	19	Drzwiczki do czyszczenia zasobnika na pellet
9	Tacka ociekowa na tłuszcz	20	Sterownik Traeger z technologią WiFi
10	Deflektor ciepły	21	Zasobnik na pellet
11	Boczna dźwignia podnoszenia	22	Ślimak (wewnętrzna część zasobnika na pellet)

ZASOBNIK NA PELLET



Zasobnik na pellet o pojemności 8,2 kg wystarczy na długie godziny przygotowywania posiłków. W połączeniu z kontrolerem Traeger z technologią WiFIRE® masz smaczne jedzenie na wyciągnięcie ręki.

KSZTAŁT BECZKOWATY



Charakterystyczny beczkowaty kształt grilla Traeger zapewnia konwekcyjny przepływ powietrza. Gorące zadymione powietrze cyrkuluje wokół komory grzewczej i otacza jedzenie ciepłem z drewna, dzięki czemu równomiernie się gotuje ze wszystkich stron.

POWIERZCHNIA GRILLOWA



Dzięki powierzchni grillowania od 0,37 do 0,50 m² grill Traeger® zapewnia wystarczająco dużo miejsca na przygotowanie odpowiedniej ilości steków i żeberk na dużą imprezę a do tego zostaje jeszcze przestrzeń na dodatki..

STEROWANIE HIGH-TECH



Z grillem Traeger Pro Series sterowanie jest równie proste jak obsługa telefonu. Technologia WiFIRE® umożliwia automatyczne ustawianie i regulowanie temperatury wraz z przepisami pobranymi z naszej aplikacji Traeger. Jeśli chcesz pobrać aplikację na system Android, przejdź do sklepu Google Play; na system Apple przejdź do sklepu App Store. Informacje o korzystaniu z aplikacji znajdziesz pod adresem traeger.com/app. Instrukcje dotyczące podłączenia grilla do telefonu znajdziesz w sekcji "Podłączenie grilla" na stronie 13.

WSZECHSTRONNY



Regulowany, dwupoziomowy system rusztów umożliwia załadunek żywności na oba poziomy i przygotowanie prawdziwej uczy. W przypadku dużych potraw, takich jak ogromny indyk, górny ruszt można wyjąć, a na dolnym intensywnie obsmażyć mięso i cieszyć się pełnią grillowania.

BEZ RYZYKA ZAPŁONU



Nie musisz się obawiać, że na grillu Traeger® na drewno zapaliłyby się krople i utworzyły nieprzyjemne ogniste kule, które zniszczyłyby twoje jedzenie, ponieważ grill Traeger® na drewno gotuje pośrednim ciepłem. Większość kropelek jest bezpiecznie odprowadzana do zewnętrznego pojemnika na tłuszcz, które można łatwo opróżnić.

WSKAZÓWKA: Dbaj o swój grill Traeger, używając przed każdym grillowaniem nowej wkładki do tacki ociekowej Traeger dzięki niej łatwiej utrzymasz grill w czystości.

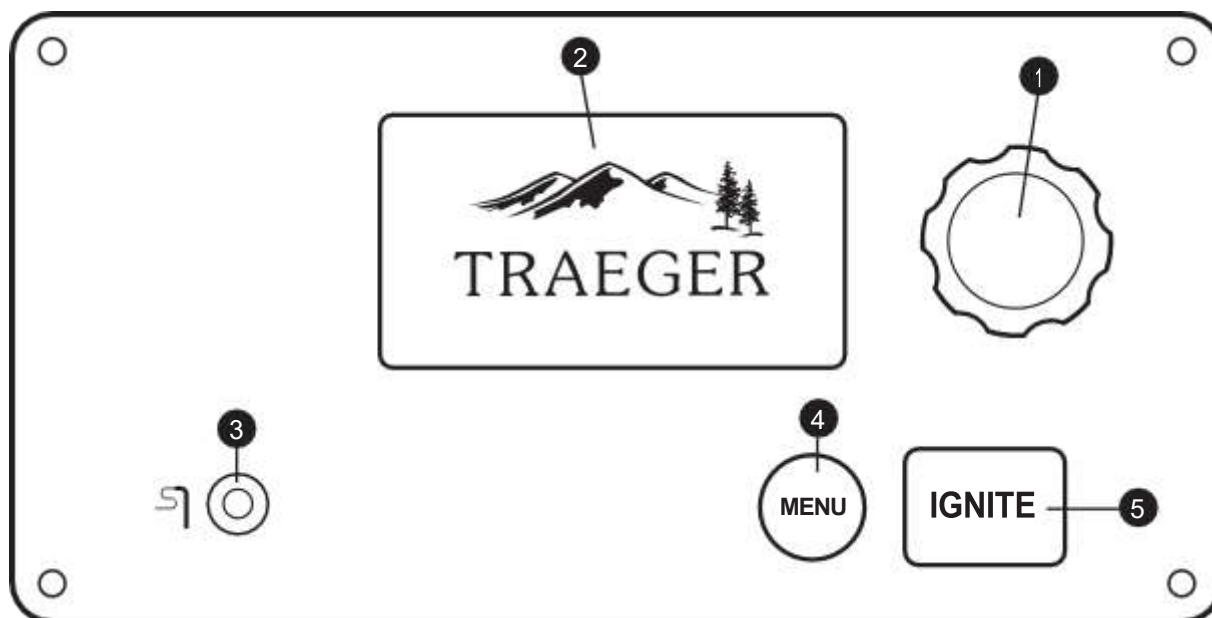


UWAGA! Utrzymuj grill w czystości. Zobacz "Wskazówki dotyczące obsługi grilla" (strona 31) i "Konserwacja grilla" (stronv 25-26).

POZNAJ SWÓJ GRILL (KONTYNUACJA)

TWOJE ELEKTRONICZNE STEROWNIKI WiFi

Twój grill Traeger serii Pro jest wyposażony w najnowocześniejszy kontroler Traeger z technologią WiFi, który obsługuje Wi-Fi. Zanim zaczniesz używać grilla, przydatne będzie zapoznanie się z różnymi funkcjami panelu sterowania. **Gdy główny wyłącznik (znajdujący się z tyłu zasobnika na pellet) jest w pozycji „I” (włączony), naciśnij dowolny przycisk lub pokrętkę, aby uruchomić grill.**



1 PRZEŁĄCZNIK

Obracając pokrętkę, możesz poruszać się w górę i w dół po menu oraz ustawiać temperaturę wyświetlaną na ekranie stanu. Naciśnięcie środka pokrętki zatwierdza wybór. Naciśnięcie i przytrzymanie środka pokrętki przez 3 sekundy rozpoczyna cykl wyłączania. Po zakończeniu użytkowania grilla zawsze przeprowadź pełny 15-minutowy cykl wyłączania.

2 WYŚWIETLANIE STANU

Wyświetla aktualną temperaturę, stan cyklu grillowania, pozostały czas grillowania itp.

3 ZŁĄCZE SONDY DO MIĘSA

Podłącz sondę do mięsa do złącza przeznaczonego do grillowania z sondą.

4 MENU

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

5 IGNITE

Naciśnięcie przycisku IGNITE uruchamia grill.

UWAGI:

- Po włączeniu głównego wyłącznika grilla (znajdującego się z tyłu zasobnika na pellet) naciśnij dowolny przycisk lub pokrętkę, aby aktywować wyświetlacz stanu (I).
- Wahania temperatury są w grillach Traeger normalne. Każde znaczne wahanie może być spowodowane wiatrem, temperaturą powietrza, nieprawidłowym użytkowaniem lub niewystarczającą konserwacją grilla. W przypadku grillowania zimą rozważ zakup pokrowca izolacyjnego na grill.

PODŁĄCZENIE GRILLA

Zgodnie z niniejszymi instrukcjami podłącz grill do sieci Wi-Fi. Aby dowiedzieć się więcej o WiFIRE, aplikacji Traeger i innych możliwościach połączenia, odwiedź stronę traeger.com/app.

UWAGI:

- Sprawdź, czy na twoim urządzeniu mobilnym zainstalowany jest 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 i grill muszą być regularnie podłączane do sieci Wi-Fi, aby zapewnić ważne aktualizacje techniczne i bezpieczeństwa.

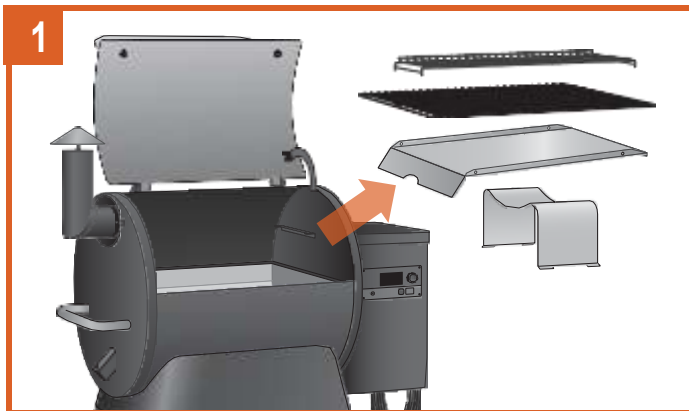
1. Pobierz aplikację Traeger w Google Play Store dla Android lub App Store dla Apple.
2. Sprawdź, czy Twój telefon lub inne urządzenie mobilne jest podłączone do sieci Wi-Fi, do której chcesz podłączyć grill.
3. Otwórz aplikację Traeger i postępuj zgodnie z instrukcjami.

WSKAZÓWKI:

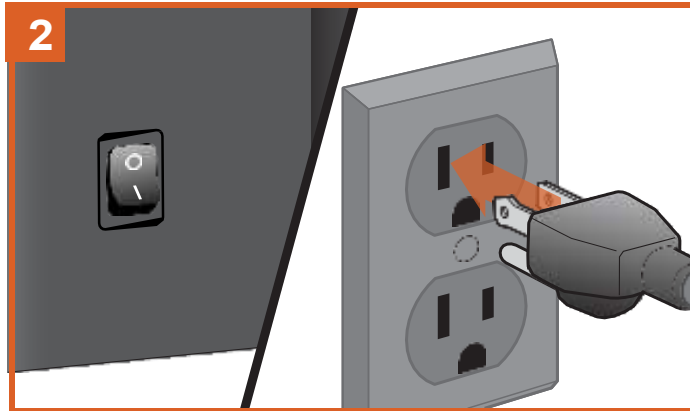
- Aby uzyskać najlepsze wyniki połączenia, umieść grill w pobliżu routera Wi-Fi i zapewnij silny sygnał Wi-Fi.
- Wzmacniacz Wi-Fi pomoże Ci poprawić siłę sygnału Wi-Fi.

WYPALENIE GRILLA

STOSOWAĆ TYLKO PRZY PIERWSZYM ROZPALENIU. Aby zapewnić prawidłową i bezpieczną eksploatację grilla, postępuj zgodnie z poniższymi instrukcjami. Po pierwsze, chodzi o pierwsze napełnienie ślimaka pelletem, a po drugie — o osuszenie grilla (grilluj na wysokiej temperaturze).



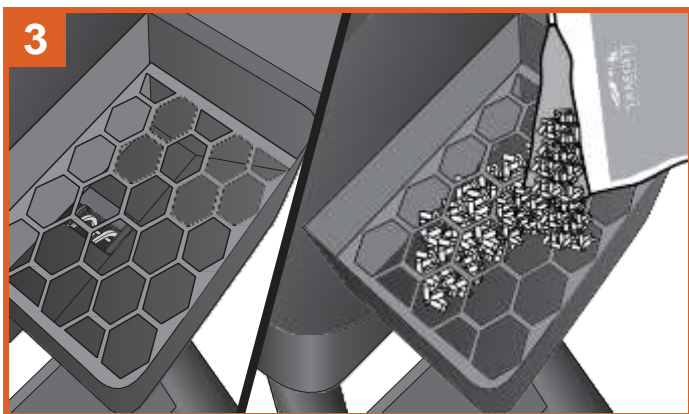
Z wewnętrznej strony wyjmij pokryte porcelaną ruszty grillowe, tackę ociekową na tłuszcz i deflektor ciepła.



WYGLĄD WTYCZKI MOŻE SIĘ RÓŻNIĆ W ZALEŻNOŚCI OD REGIONU.

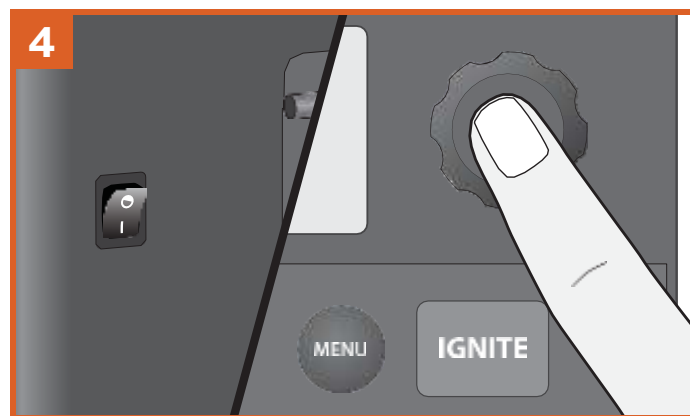
UWAGA! W obwodzie lub gnieździe zasilającym grill musi być zainstalowane zabezpieczenie przeciwprzepięciowe (GFCI).

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



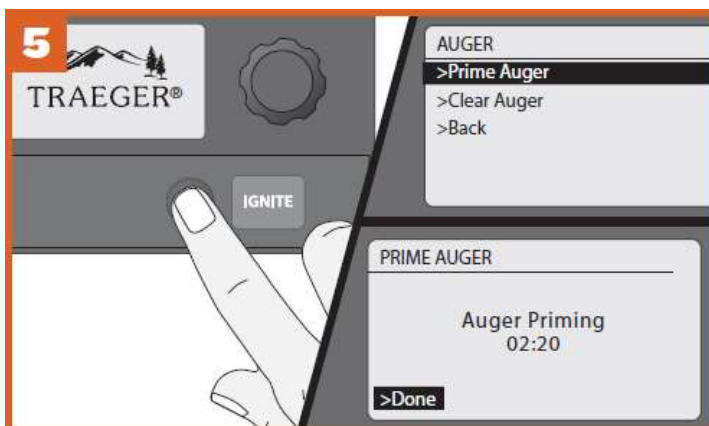
Otwórz pokrywę zasobnika. Przed dodaniem pelletu do zasobnika upewnij się, że w ślimaku nie ma żadnych ciał obcych. Po dodaniu pelletu do zasobnika zamknij jego pokrywę. Zalecamy napełnienie zasobnika pelletem przynajmniej do poziomu kratki zabezpieczającej.

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



Włącz grill: przełącz główny wyłącznik z tyłu grilla w pozycję ON (I). **Naciśnij środek pokrętki wyboru, aby aktywować** elektroniczny sterownik WiFIRE. 2. Po kilku sekundach wyświetli się ekran główny.

UWAGA: Przypomnienie o konieczności osuszenia grilla pojawi się przy pierwszym włączeniu grilla. Grill należy jednak osuszyć tylko przy pierwszym uruchomieniu.



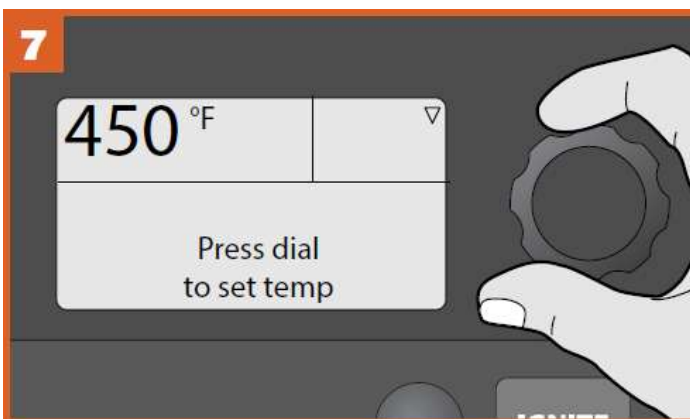
Naciśnięcie przycisku MENU wyświetli menu główne. Obracając pokrętko wybierz pozycję AUGER, a następnie Prime Auger. Napełnienie ślimaka pelletem i rozpoczęcie jego dozowania do paleniska zajmuje kilka minut. Na wyświetlaczu grilla można sprawdzić dokładny czas. Aby upewnić się, że pellet dotarł do paleniska, wystarczy sprawdzić, czy przesuwają się ze ślimaka do komory spalania. Do prawidłowego rozpalenia grilla i rozpoczęcia procesu wypalania przypraw wystarczy, aby w palenisku znajdowało się tylko trochę pelletu proces. Po potwierdzeniu, że pellet dotarł do paleniska, wybierz Gotowe i wymień ruszty grillowe, tackę ociekową oraz palenisko.



Na ekranie głównym pojawi się komunikat "Naciśnij pokrętko, aby ustawić temperaturę". Obróć pokrętko zgodnie z ruchem wskazówek zegara na 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 potwierdzić opcję menu, obróć pokrętko wyboru w położenie żądanej opcji i naciśnięciem środka pokrętkła zablokuj wybór.



Ustaw temperaturę na 232 °C i po osiągnięciu temperatury 232 °C pozostaw włączony grill przez kolejne 30 minut.

UWAGA: Jeśli ślimak zablokuje się podczas pracy, grill potrafi sam się odblokować. Najpierw pozwól grillowi całkowicie ostygnąć, aby uniknąć pożaru. Następnie naciśnij przycisk MENU, aby wyświetlić menu główne. Obracając pokrętko wybierz opcję AUGER (Ślimak); następnie wybierz opcję Clear Auger (Wyczyść ślimak). Ślimak będzie pracował przez 60 sekund w trybie wstecznym, aby usunąć zablokowany pellet. Pelletu w zasobniku na nie trzeba usuwać.



Grill wyłączysz naciskając i przytrzymując pokrętko przez 3 sekundy, co rozpocznie cykl wyłączenia. Po zakończeniu całkowitego wyłączenia suszenie grilla jest zakończone.

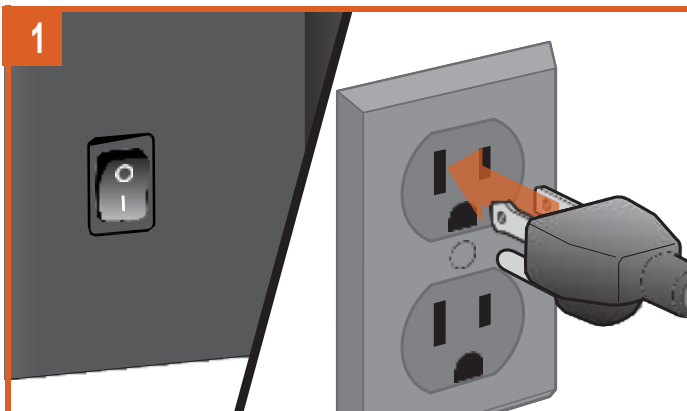
UWAGA: Cykl wyłączenia będzie trwał około 15 minut. Dla prawidłowego funkcjonowania grilla pozwól, aby cykl wyłączenia przebiegł w całości.

UŻYTKOWANIE GRILLA

PRZY KAŻDYM UŻYCIU GRILLA NALEŻY ROZPOCZĄĆ OD NASTĘPUJĄCYCH KROKÓW.

PRZEGLĄD CZYNNOŚCI, KTÓRE NALEŻY WYKONAĆ PRZED ROZPOCZĘCIEM GRILLOWANIA

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:
 - Rura wylotowa parownika
 - Komin
4. Należy zadbać o to, aby grill znajdował 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..
 - Sprawdź, czy pellet nie jest mokry.
7. Zamknij pokrywę zasobnika.
8. Zamknij drzwiczki grilla.



WYGLĄD WTYCZKI MOŻE SIĘ RÓŻNIĆ W ZALEŻNOŚCI OD REGIONU.



UWAGA! W obwodzie lub gniazdku używanym do zasilania grilla musi być zainstalowane zabezpieczenie przeciwporażeniowe (GFCI).



UWAGA!

- Podczas użytkowania tego grilla należy zachować minimalną odległość ok. 50 cm od materiałów łatwopalnych, takich jak drewniane poręcze lub elewacja domu..
- Tego grilla nigdy nie należy używać pod łatwopalnym sufitem ani zadaszeniem.
- Grill należy używać wyłącznie na zewnątrz.
- Używaj wyłącznie pelletu z twardego drewna marki TRAEGER, specjalnie przeznaczonego do naszych grilli. Nigdy nie używaj pelletu opałowego.



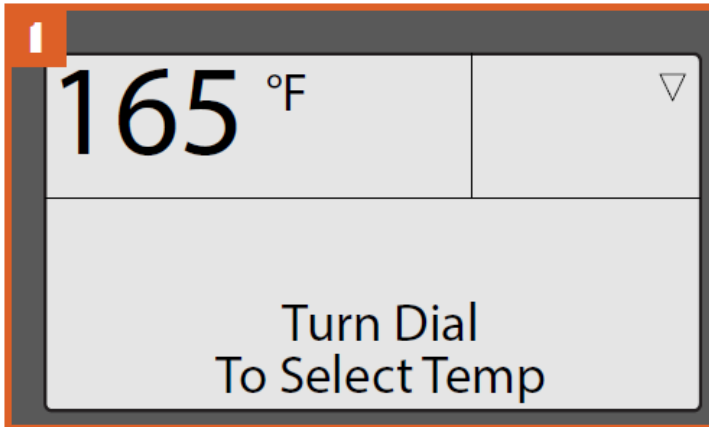
Aby aktywować grill naciśnij środek pokrętki wyboru.

UWAGI:

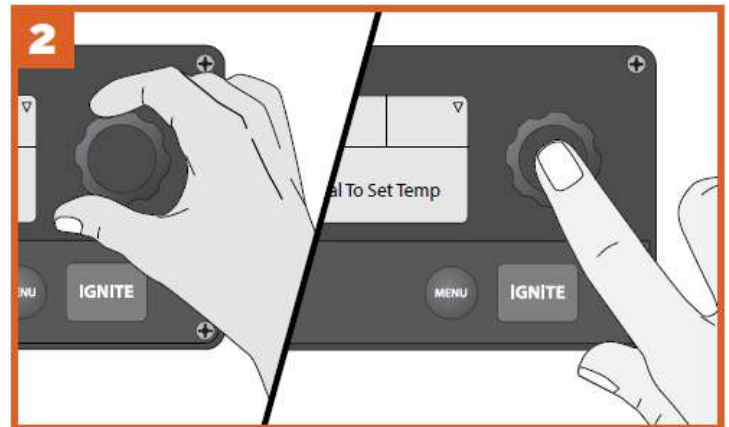
- Aplikacja Traeger na Twoje urządzenie mobilne jeszcze bardziej ułatwi Ci obsługę elektronicznego kontrolera WiFIRE. Aby połączyć swój telefon z grillem, pobierz aplikację Traeger i postępuj zgodnie z instrukcjami. Więcej informacji o aplikacji WiFIRE firmy Traeger znajdziesz na stronie traeger.com/app. Przed każdym użyciem zaktualizuj aplikację Traeger.
- Niezależnie od wybranego sposobu przygotowywania potraw, działanie grilla Traeger® Ironwood zawsze rozpoczyna się cyklem zapłonu i rozgrzewania, gdy naciśniesz przycisk IGNITE.
- Po każdym grillowaniu zawsze wykonaj pełny cykl wyłączenia. Cykl wyłączenia rozpoczyna się po naciśnięciu i przytrzymaniu pokrętki.

WYBÓR METODY GRILLOWANIA

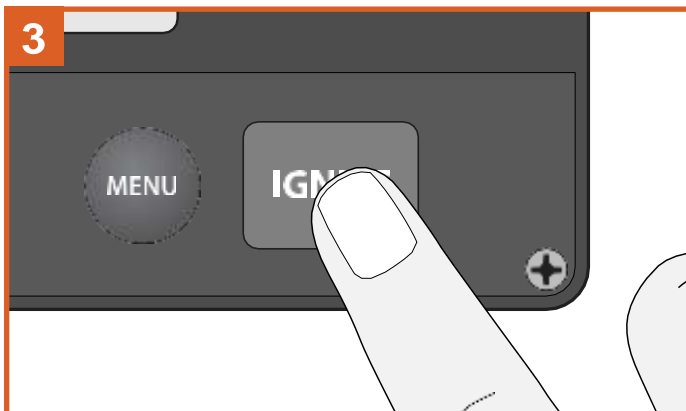
PRZYGOTOWYWANIE POTRAW W JEDNEJ TEMPERATURZE Tej metody należy użyć dla prostych przepisów, które wymagają jednego cyklu grillowania przy ustalonej temperaturze.



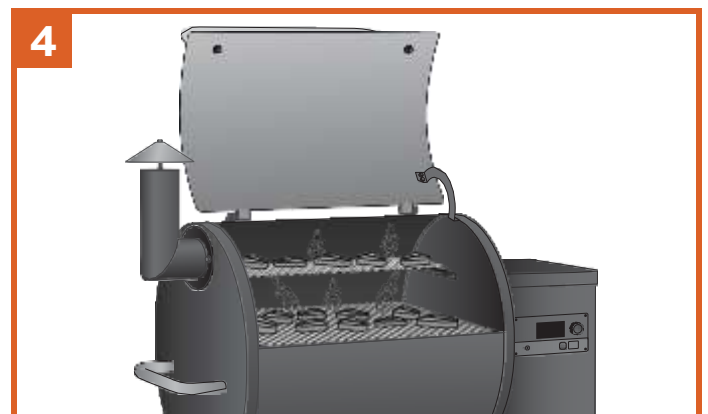
Na ekranie głównym grilla domyślnie wyświetla się komunikat "Obracając pokrętkę wybierz temperaturę". Temperaturę grillowania można ustawić bezpośrednio z tego ekranu.



Aby wybrać temperaturę, obracaj pokrętkę w prawo lub w lewo; gdy tylko wyświetli się żądana temperatura, naciśnij środek pokrętki w celu wyboru. Zamknij drzwiczki grilla.



Naciśnięcie przycisku IGNITE uruchamia automatyczny cykl zapłonu i rozgrzewania.



Po zakończeniu rozgrzewania włóż potrawy do grilla. Jeśli przed włożeniem produktów spożywczych do grilla używasz sondy do mięsa, patrz strona 20.

UWAGA! Zalecamy często czyścić tackę ociekową na tłuszcz i TGMS, aby zmniejszyć ryzyko pożaru tłuszczu. Szczegóły znajdziesz w sekcji "Konserwacja grilla" na stronie 25.

WSKAZÓWKI:

- Przed umieszczeniem potraw w grillu zaleca się (choć nie jest to konieczne) poczekać na zakończenie cyklu rozgrzewania. W przeciwnym przypadku grill może osiągnąć żądaną temperaturę w dłuższym czasie niż zwykle.
- Podczas cyklu podgrzewania wstępnego pozostaw drzwiczki grilla zamknięte, aby grill mógł osiągnąć wymaganą ustawioną temperaturę.
- Grille Traeger® mierzą temperaturę w czasie rzeczywistym i należy liczyć się z wahaniami temperatury.



Zamknij drzwiczki grilla i kontynuuj przygotowywanie potraw. W przeciwieństwie do grilla gazowego musisz mieć drzwiczki grilla zamknięte podczas gotowania.



Grill wyłączysz, naciskając i przytrzymując pokrętko na 3 sekundy, co rozpocznie cykl wyłączenia.

UWAGA: Cykl wyłączenia będzie trwał około 15 minut. Aby grill działał prawidłowo, należy pozwolić cyklowi wyłączenia zakończyć się w całości.

W PRZYPADKU POŻARU:

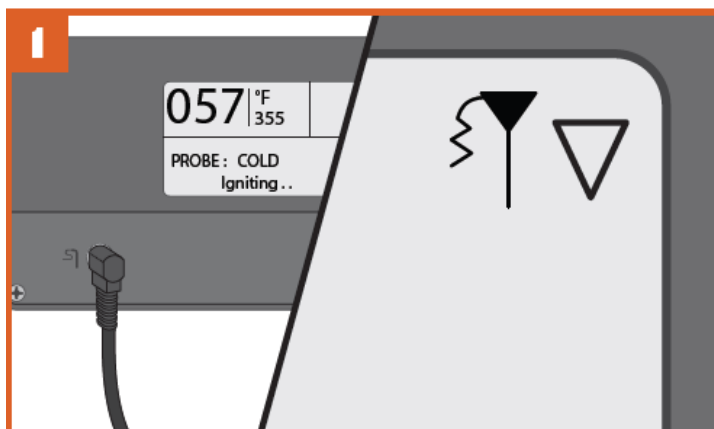


! UWAGA! Przy regularnej konserwacji i czyszczeniu grilla Traeger® pożar tłuszczu jest mało prawdopodobny. Jeśli mimo to dojdzie do pożaru, natychmiast wyłącz grill (O) i pozostaw drzwiczki grilla zamknięte, dopóki ogień nie zgaśnie. Nie odłączaj przewodu zasilającego od gniazdka. Nie lej wody na grill ani nie próbuj dusić ognia. Przy zamkniętych drzwiczkach grilla ogień nie będzie miał wystarczającej ilości tlenu i sam zgaśnie. Jeśli dojdzie do niekontrolowanego pożaru, należy wezwać straż pożarną.

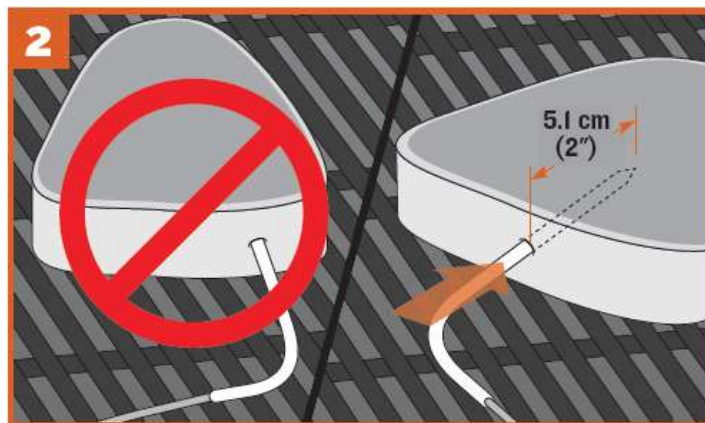
WYBÓR METODY GRILLOWANIA (KONTYNUACJA)

GRILLOWANIE ZA POMOCĄ SONDY Użyj tych metod, jeśli w przepisie podano docelową wewnętrzną temperaturę potrawy.

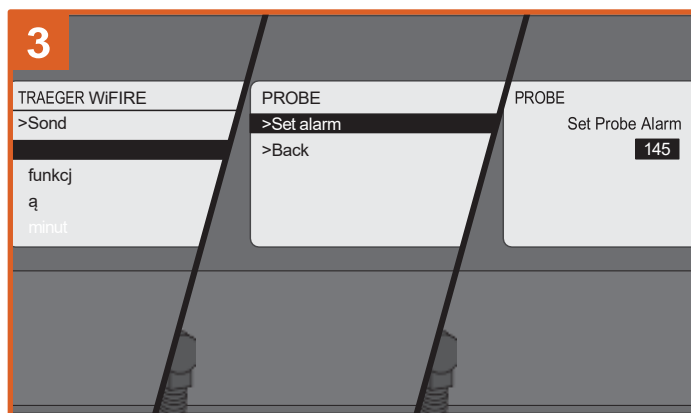
Jeśli grill jest wyłączony:



Podłącz sondę do złącza sondy na jednostce sterującej WiFIRE. Informacje o włączeniu grilla znajdziesz w "Użytkowaniu grilla". Kiedy grill jest włączony, kontroler rozpoznaje sondę a w prawym górnym rogu ekranu kontrolera zapali się ikona sondy.

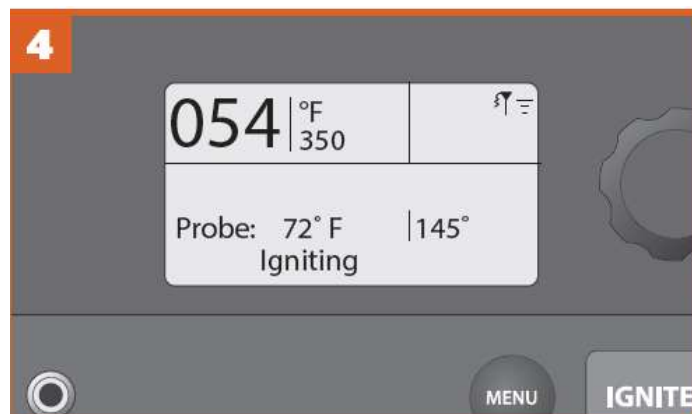


Włóż końcówkę sondy w najgrubszą część mięsa - nie w tłuszcz lub w mięso stykające się z kością. Sonda musi być w mięsie przynajmniej na głębokości 5,1 cm. Jeśli nie możesz włożyć sondy w najgrubszą część mięsa na 5,1 cm, może nie nadawać się do grillowania.



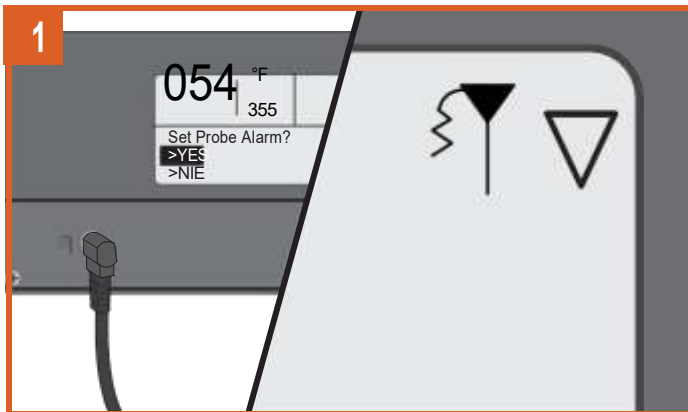
Naciśnij przycisk MENU; następnie wybierz opcję PROBE. Pojawi się komunikat o ustawienie alarmu sondy dla docelowej temperatury wewnętrznej. Wybierz opcję SET ALARM (Ustaw alarm). Potem na sondzie wybierz za pomocą pokrętki docelową temperaturę mięsa.

UWAGA: Informacje o kalibracji sondy znajdziesz w sekcji "Dodatkowe funkcje sterowania" na stronie 22.

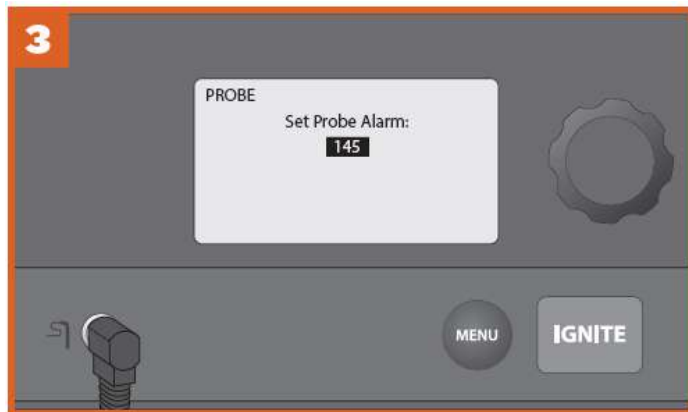


Po ustawieniu alarmu sondy na ekranie głównym wyświetli się temperatura grilla, docelowa temperatura sondy i stan grilla. Kiedy mięso osiągnie ustawioną temperaturę, rozlegnie się sygnał dźwiękowy. Jeśli używasz aplikacji Traeger WiFIRE, otrzymasz powiadomienie na podłączonym urządzeniu mobilnym wraz z wyświetleniem stanu grilla. w trakcie całego procesu grillowania. Po wyjęciu potrawy z grilla zawsze używaj termometru do mięsa, aby upewnić się, że rzeczywiście osiągnęłaś docelową wewnętrzną temperaturę mięsa.

Jeśli grill jest włączony:

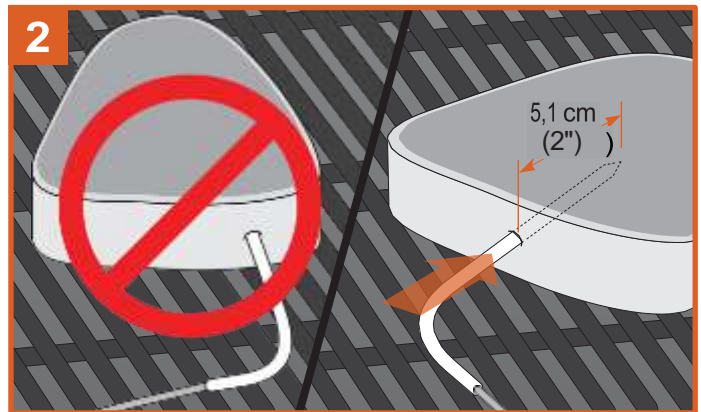


Podłącz sondę do gniazda sondy na kontrolerze WiFIRE. Kontroler rozpozna sondę, a w prawym górnym rogu ekranu jednostki sterującej zaświeci się ikona sondy. Na wyświetlaczu pojawi się pytanie, czy chcesz ustawić alarm. Wybierz opcję TAK.

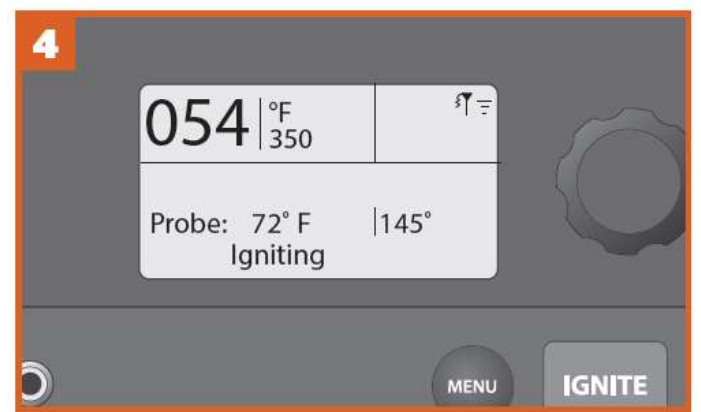


Obróć pokrętko aby ustawić żądaną temperaturę potrawy. Naciśnij środek pokrętki, aby zatwierdzić wybór.

UWAGA: Informacje o kalibracji sondy znajdziesz w sekcji "Dodatkowe funkcje sterowania" na stronie 22.



Wsuń końcówkę sondy w najgrubszą część mięsa - nie w część tłustą ani w mięso przylegające do kości. Sonda musi być w mięsie na głębokości co najmniej 5,1 cm. Jeśli nie możesz włożyć sondy w najgrubszą część mięsa na głębokość 5,1 cm, może nie nadawać się do grillowania.



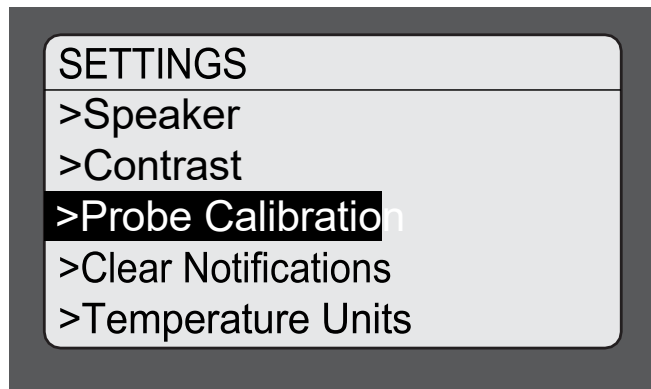
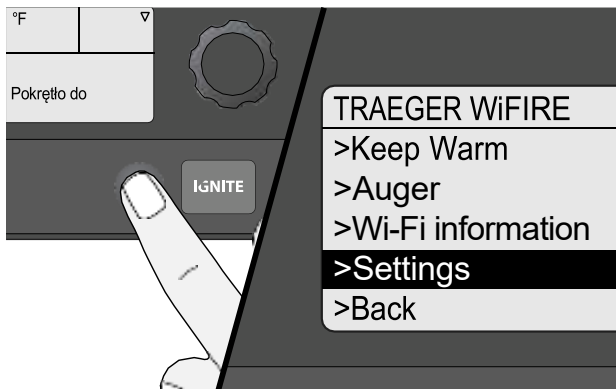
Po ustawieniu alarmu sondy na ekranie głównym wyświetlają się aktualna temperatura grilla, docelowa temperatura sondy i status grilla. Gdy mięso osiągnie ustawioną temperaturę rozlegnie się, sygnał dźwiękowy. Jeśli korzystasz z aplikacji Traeger, możesz monitorować temperaturę sondy, możesz ustawić temperaturę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

UWAGA!

- Sonda do mięsa jest podczas gotowania i po nim ekstremalnie gorąca. Podczas wyjmowania bądź ostrożny.
- 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.

FUNKCJE DODATKOWE

USTAWIENIA Menu Ustawienia służy do dostosowywania ustawień wyświetlacza, usuwania powiadomień, uzyskiwania dostępu do ważnych informacji o produkcie, kontaktowych i innych informacjach.



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, ustaw kontrast wyświetlacza w zakresie 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. Przyciskając środek pokrętki potwierdzasz i wracasz do menu Ustawienia.

WYCZYŚĆ POWIADOMIENIA - CLEAR NOTIFICATIONS

Funkcja ta służy do usuwania komunikatów o błędach i powiadomieniach.

UWAGA: Ponieważ w przypadku błędu grill przechodzi w tryb chłodzenia, na wyświetlaczu po opuszczeniu menu Wyczyść powiadomienia i Ustawienia nadal będzie wyświetlane "Chłodzenie".

JEDNOSTKI TEMPERATURY - JEDNOSTKI TEMPERATURY

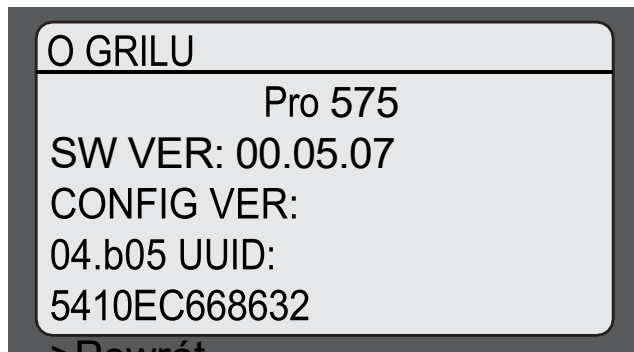
Obracając pokrętkę, możesz wybierać między stopniami Fahrenheita (°F) a Celsjusza (°C). Naciśnij środek pokrętki, aby potwierdzić wybór. Wybrane ustawienie jest oznaczone gwiazdką (*).

OBSŁUGAKLIENTA - CUSTOMER SERVICE

Wyświetla numer dedykowanej infolinii obsługi klienta Traeger WiFIRE.

O GRILLU - ABOUT GRILL

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

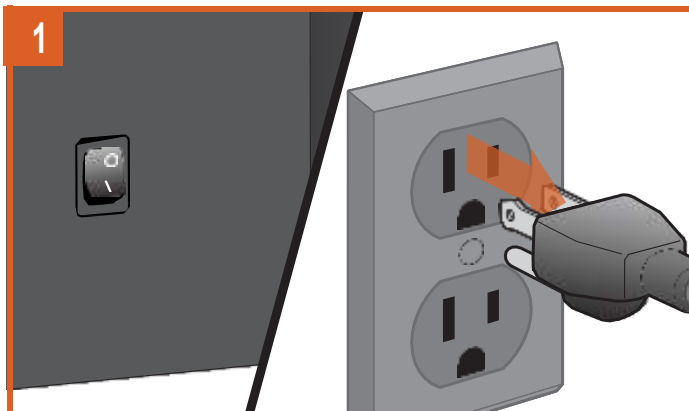


POWRÓT - BACK

Powrót do menu głównego.

CZYSZCZENIE ZASOBNIKA

Grill Traeger wykorzystuje system czyszczenia zasobnika, który umożliwia usunięcie pelletu z zasobnika lub szybkie przejście z jednego aromatu pelletu na inny – bez bałaganu.



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 klapką czyszczącą zasobnika na pellet umieść odpowiednio 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, umieszczonego pod zasobnikiem. Pozostały pellet możesz usunąć z zasobnika za pomocą szpatułki lub łyżki.



Gdy zbiornik będzie pusty, zamknij drzwiczki czyszczące, załóż pokrywę na swoje miejsce i ponownie napełnij zbiornik **TWARDYM PELLETEM** drewnianym marki **TRAEGER** o pożądanym zapachu.



UWAGA! Nie opróżniaj zasobnika, dopóki grill całkowicie nie ostygnie – pellet może być bardzo gorący.

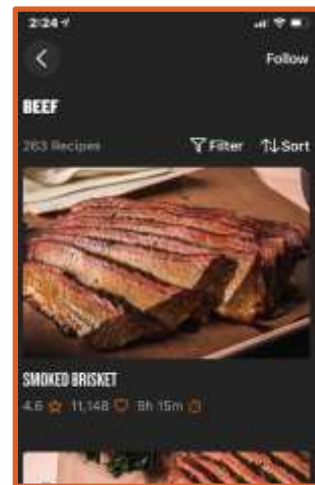
FUNKCJA SERII PRO

APLIKACJA TRAEGER

Grill Traeger serii Pro 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 Pro Series z domową siecią 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. Aby grill mógł odbierać najnowsze aktualizacje operacyjne, bezpieczeństwa i zabezpieczeń, musi pozostać połączony z internetem.

Aplikacja Traeger również oferuje łatwy sposób na wyszukiwanie, pobieranie i przygotowywanie nowych przepisów na grilla Traeger Pro Series.



MINUTNIK

Grill Traeger serii Pro jest wyposażony w minutnik. Funkcja minutnika nie wpływa na działanie grilla; możesz jej używać do przypominania o kolejnych krokach podczas przygotowywania potraw, takich jak dodawanie warzyw lub innych produktów, które wymagają krótszego czasu grillowania lub podlewania mięsa.

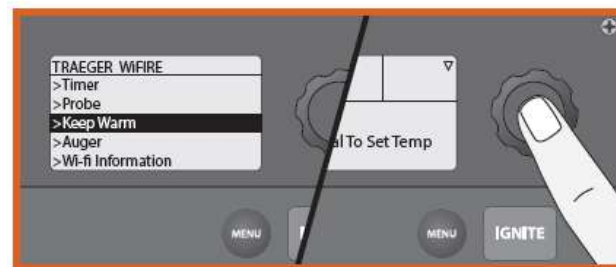
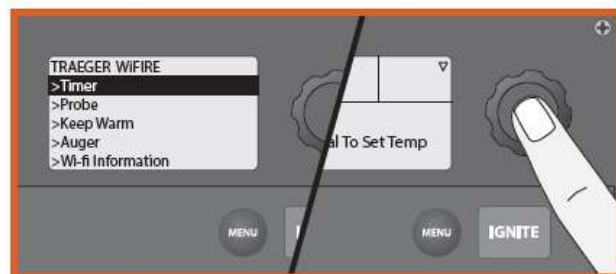
Ustawienia minutnika:

1. W menu wybierz opcję MINUTNIK.
2. Za pomocą pokrętki możesz przełączać się między godzinami a minutami i ustawić czas.

Po naciśnięciu pokrętki po wybraniu czasu: minutnik jest już ustawiony, wrócisz do ekranu głównego, a minutnik automatycznie rozpocznie odliczanie.

Anulowanie minutnika:

1. Naciśnij środek pokrętki, aby wyświetlić pozostały czas.
2. Wyświetlą się opcje Edytuj, Anuluj lub Wróć do menu.



FUNKCJA KEEP WARM

Za pomocą funkcji Keep Warm (w menu) można w dowolnym momencie wstrzymać cykl przygotowywania podczas grillowania i utrzymać temperaturę grilla na poziomie 74 °C. Naciśnij przycisk MENU. Obróć pokrętkę na wybór Keep Warm i naciśnij pokrętkę, aby dokonać wyboru. Aby kontynuować grillowanie, wybierz ponownie opcję Keep Warm (Utrzymania Ciepła).

POKROWIEC IZOLACYJNY

Grill Traeger serii Pro możesz chronić wysokiej jakości pokrowcem izolacyjnym, który został zaprojektowany, aby utrzymać ustawioną temperaturę w chłodnej pogodzie. Pokrowiec izolacyjny można zakupić na stronie traeger.com.



UWAGA! Pokrowcem izolacyjnym można przykryć grill **aż** po jego całkowitym ostygnięciu.



KONSERWACJA GRILLA

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

⚠ OSTRZEŻENIE Przed rozpoczęciem poniższej konserwacji wyłącz główny przełącznik z tyłu zbiornika grillowego (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). We wszystkich tych miejscach gromadzi się tłuszcz

i należy je regularnie czyścić, aby zmniejszyć ryzyko pożaru.

Częstotliwość czyszczenia systemu 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 sprawdź wszystkie części TGMS, czy nie nagromadził się na nich tłuszcz.

⚠ UWAGA Nagromadzony tłuszcz łatwiej usuwa się, gdy grill jest jeszcze ciepły, ale nie gorący. **Uważaj, aby się nie poparzyć.** **Zalecamy używać rękawic chroniących przed ciepłem.**

Wyczyść tłuszcz z odpływu tłuszczu w kształcie V ("rowek") i z rury odpływu tłuszczu. Zalecamy regularne czyszczenie tych miejsc.

Wymij 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. Zeskrob za pomocą twardego, nie metalowego narzędzia.

nagromadzony tłuszcz z wnętrza rynienki w kształcie litery V oraz rurki odpływowej tłuszczu. Dużą część uwolnionego tłuszczu można wypchnąć rurką do odprowadzania tłuszczu w dół. Tłuszcz spadnie do pojemnika na tłuszcz. Pozostałości tłuszczu należy zetrzeć papierowymi ręcznikami lub kawałkami materiału, które po użyciu należy wyrzucić.



Regularnie czyść wewnętrzne dno i ściany cylindra grilla z tłuszczu. Jeśli tłuszcz się nagromadzi, może dojść do pożaru.

Zeskrob nagromadzony tłuszcz z wnętrza cylindra, najlepiej za pomocą twardego niemetalowego narzędzia. Większość uwolnionego tłuszczu można usunąć za pomocą papierowych ręczników lub jednorazowej szmatki. Nadmiar resztek zeskrobanego tłuszczu można usunąć za pomocą odkurzacza, jak opisano w kroku 4 (strona 26) podczas czyszczenia paleniska z popiołu.

Sprawdź deflektor ciepła, czy nie zawiera tłuszczu lub zanieczyszczeń, a w razie potrzeby wyczyść.

UWAGA: Wkładki do tacki ociekowej Traeger pomagają utrzymać grill w czystości i zmniejsza ryzyko zapłonu.

USUWANIE KREOZOTU:

Przy powolnym spalaniu drewnianego pelletu powstaje smoła i inne organiczne pary, które łączą się z wydaloną wilgocią i tworzą krezot. Opary krezotu kondensują się w stosunkowo chłodnym przewodzie wylotowym powoli palącego się ognia. W efekcie krezot gromadzi się na wewnętrznych ściankach przewodu wylotowego. Podczas zapalenia krezot wytwarza bardzo gorący ogień. Cząsteczki tłuszczu unoszące się w powietrzu przechodzą przez komorę grillową, a część z nich osadza się na okładzinie przewodu wylotowego podobnie jak krezot. To może prowadzić do powstania pożaru.

Krezot i tłuszcz nagromadzone na wewnętrznej stronie pionowych i poziomych części komina lub wewnętrznej okładziny regularnie skrobć za pomocą twardego, niemetalowego narzędzia. Do tego zadania świetnie nadaje się na przykład drewniany patyk do mieszania farby. Po uwolnieniu krezotu i resztek tłuszczu z wewnętrznej okładziny i szczelin wentylacyjnych w tym systemie odparowacza można dużą część usunąć papierowymi ręcznikami lub jednorazowymi szmatkami. Aby usunąć krezot 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 nie dochodzi do nagromadzenia krezotu i/lub tłuszczu.

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

PRZECHOWYWANIE NA ZEWNĄTRZ:

⚠ UWAGA Jeśli grill jest przechowywany na zewnątrz, należy zwrócić uwagę na to, aby do zbiornika na pellet nie dostała się woda. Drewniany pellet znacznie się rozszerza i może dojść do zablokowania ślimaka. Jeśli nie używasz grilla, zawsze przykrywaj go pokrowcem Traeger. Ten dopasowany pokrowiec dostępny jest do zakupu na stronie traeger.com.

KONSERWACJA GRILLA (KONTYNUACJA)

CZYSZCZENIE POPIOŁU Z WEWNĄTRZ I OKOLIC PALENISKA (CO 20 GODZIN):

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

⚠ OSTRZEŻENIE Podczas usuwania popiołu przestrzegaj następujących wskazówek.

Nadmiar popiołu w palenisku utrudnia zapłon i może prowadzić do pożaru. 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.

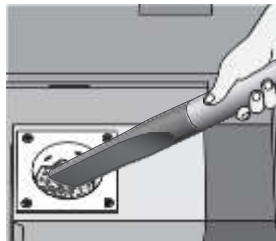
Usuń ruszty grilla, tackę ociekową i deflektor ciepła, aby uzyskać dostęp do paleniska i wnętrza grilla. Dużą część popiołu poza paleniskiem można usunąć z grilla



małą metalową łopatką do kominka lub innym podobnym narzędziem.

⚠ OSTRZEŻENIE Najlepszym sposobem na usunięcie popiołu z paleniska jest użycie specjalnego odkurzacza, ale należy działać bardzo ostrożnie, aby uniknąć ryzyka pożaru. Ponownie należy podkreślić, że czyszczenie popiołu z paleniska i jego okolic powinno być przeprowadzane wyłącznie wtedy, gdy popiół został wygaszony, a grill i popiół całkowicie ostygły.

Do tej pracy najlepiej nadaje się odkurzacz typu przemysłowego z metalowym pojemnikiem bez worka. Przy prawidłowym przestrzeganiu tego procesu każdy odkurzacz będzie bezpiecznie działał bezpiecznie.



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

- Jeśli używasz odkurzacza bezworkowego, opróżnij komorę zbiorczą ze wszystkich wcześniej nagromadzonych zanieczyszczeń. Następnie odkurz popiół z wnętrza paleniska. Gdy palenisko będzie czyste, natychmiast opróżnij komorę zbiorczą do metalowego pojemnika, z którym należy obchodzić się zgodnie z opisem poniżej w sekcji Utylizacja popiołu. Upewnij się, że w komorze zbiorczej nie pozostały żadne resztki popiołu.
- Jeśli twój odkurzacz jest modelem, który używa jednorazowego worka, włóż do niego nieużywany wcześniej worek. Następnie odkurz popiół z wnętrza worka.

kocioł na ogień. Gdy palenisko jest czyste, wyjmij worki z odkurzacza i włóż je do metalowego pojemnika, z którym należy postępować zgodnie z opisem w sekcji Usuwanie popiołu poniżej.

UTYLIZACJA POPIOŁU:

⚠ OSTRZEŻENIE Popiół powinien być zawsze całkowicie schłodzony przed manipulacją. Popiół powinien być umieszczony w metalowym pojemniku z dobrze dopasowaną pokrywą. Zamknięty pojemnik z popiołem powinien być umieszczony 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 utylizacji.

CZYSZCZENIE RUSZTÓW GRILLOWYCH:

⚠ ZAGROŻENIE Czyszczenie grillowych rusztów najlepiej przeprowadzać, 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.

CZYSZCZENIE POWIERZCHNI ZEWNĘTRZNYCH:

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

Do wytarcia tłuszczu z zewnętrznej strony grilla użyj jednorazowej szmatki lub ściereczki zwilżonej 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.

TESTOWANIE GRILLA PO CZYSZCZENIU:

Zanim ponownie zamontujesz deflektory ciepła, tacki ociekowe na tłuszcz i ruszty grillowe, podłącz przewód zasilający do odpowiedniego uziemionego gniazda elektrycznego i włącz przełącznik (I). Po ustawieniu temperatury i naciśnięciu przycisku IGNITE, pellet powinien opaść do paleniska, a grzałka żarząca powinna zacząć się nagrzewać (zacznie się czerwienić).

⚠ UWAGA Nie dotykaj gorącej grzałki .

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

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 przewód zasilający jest podłączony do gniazda GFCI (wyłącznika różnicowoprądowego), sprawdź je i w razie potrzeby zresetuj. (Możliwe, że gniazdo GFCI znajduje się w pobliskim gnieździe należącym do tego samego obwodu elektrycznego). Rozpocznij uruchamianie. Jeśli nie dojdzie do zapłonu, zobacz kolejną odpowiedź. Sprawdź przewód zasilający. Sprawdź przewód przedłużający.
Dlaczego grill się nie zapala?	Sprawdź, czy grill był odpowiednio konserwowany zgodnie z opisem w sekcji "Konserwacja grilla" na stronach 25-26 i czy w komorze nie ma nadmiaru popiołu. Można ustawić w trybie demo. Na wyświetlaczu sterownika pojawi się komunikat "tryb demo". MENU, USTAWIENIA, TRYB DEMO. Czy router wyświetla komunikat o błędzie? Jeśli tak, sprawdź sekcję Rozwiązywanie problemów na stronie 28 lub przejdź na stronę wsparcia na stronie traeger.com. Sprawdź, czy w zasobniku jest pellet i czy ślimak jest napełniony (patrz strona 14). Sprawdź, czy pellet dostaje się do komory. Jeśli jest to pierwsze rozpalenie lub jeśli w grillu zabrakło pelletu, należy dać pelletowi 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 dostaje się do komory?	Sprawdź, czy w zasobniku jest pellet. Jeśli w grillu znajduje się wystarczająca ilość pelletu, ale jego transport nie działa prawidłowo, sprawdź, czy na ekranie sterownika nie pojawił się komunikat o błędzie i skontaktuj się z działem obsługi klienta (patrz strona 33).
Dlaczego temperatura grilla waha się?	Wahania temperatury są normalne w grillach Traeger. Jakikolwiek znaczne wahania mogą być spowodowane wiatrem, temperaturą powietrza, niewłaściwą procedurą uruchamiania, niewłaściwym użytkowaniem lub niewystarczającą konserwacją grilla. Firma Traeger zaleca używanie pokrowca izolacyjnego Traeger przeznaczonego do grilla w warunkach zimowych.
Co zrobić, jeśli ślimak się zablokuje?	Najpierw pozwól grillowi całkowicie ostygnąć, aby uniknąć pożaru. Następnie naciśnij przycisk MENU, aby wyświetlić menu główne. Obracając pokrętkę wybierz opcję AUGER, a następnie wybierz opcję Clear Auger. Ślimak będzie pracował przez 60 sekund w trybie wstecznym, aby usunąć cały pellet. Nie musisz usuwać pelletu z zasobnika.
Jak mogę chronić powierzchnię grilla?	Używaj pokrowca na grill, aby chronić lakier i przewód zasilający. Zalecamy używanie pokrowca na grill Traeger®. Pokrowiec możesz kupić u sprzedawcy Traeger lub na naszej stronie traeger.com. Co 90 dni dokładnie wyczyść zewnętrzną część grilla środkiem czyszczącym Traeger All Natural Cleaner.
Czy grill można używać w deszczu (i śniegu)?	Grill można używać podczas lekkiego deszczu lub niewielkich opadów śniegu, jednak jest to urządzenie elektryczne, dlatego należy zachować szczególną ostrożność i upewnić się, że przewód zasilający oraz ewentualny przedłużacz są prawidłowo połączone, a złącze między przewodem zasilającym a przedłużaczem znajduje się w miejscu, w którym nie zalega woda ani śnieg.
Gdzie mogę zdobyć nową część do mojego grilla?	Aby zamówić, skontaktuj się z obsługą klienta firmy Traeger (patrz strona 33). Wiele części znajdziesz na naszej stronie traeger.com. Przygotuj model grilla i numer seryjny (umieszczony na etykiecie wewnątrz pokrywy pojemnika). 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)	<p>Ten błąd występuje, jeśli temperatura grilla przez 10 minut spadnie poniżej 49 °C, co powoduje przełączenie grilla w tryb wyłączenia. Tryb wyłączenia będzie trwał przez kolejne 10 minut. Aby naprawić ten stan, musisz pozwolić grillowi ostygnąć do bezpiecznej temperatury. Odłącz grill od zasilania. Całkowicie usuń cały pellet i popiół z paleniska oraz pellet, który mógł wpaść do wnętrza cylindra. Podczas ponownego uruchamiania grilla po błędzie niskiej temperatury wyłącz regulator, a następnie włącz go ponownie. Jeśli problem nadal występuje, skontaktuj się z działem obsługi klienta. Grill należy odpowiednio konserwować, jak to jest opisane w sekcji "Konserwacja grilla" na stronach 25-26. Do najczęstszych przyczyn błędu niskiej temperatury należą niewłaściwa procedura uruchamiania, niewystarczająca konserwacja lub to, że podczas grillowania skończy się pellet.</p> <p>⚠ OSTRZEŻENIE Niebezpieczeństwo pożaru: Nie włączaj grilla ponownie, dopóki całkowicie nie usuniesz CAŁEGO pelletu z paleniska. Nie próbuj wielokrotnego ponownego uruchamiania bez uprzedniego zastosowania się do poniższych zaleceń dotyczących konserwacji i czyszczenia. Niezastosowanie się do tych instrukcji może spowodować przepalenie pelletu w podstawie cylindra i zagrożenie pożarowe.</p>
Błąd wysokiej temperatury (HEr)	<p>Ten błąd występuje, gdy temperatura w grillu osiągnie wartość wyższą niż 288 °C przez dłużej niż 45 sekund, co powoduje wyłączenie wentylatora i silnika ślimaka. Poczekał, aż grill całkowicie ostygnie, a następnie go wyłącz. Sprawdź zasobnik, ślimak i palenisko. Podstawowym warunkiem jest prawidłowa konserwacja grilla, jak opisano w sekcji "Konserwacja grilla" na stronach 25-26. Usuń pozostały pellet z paleniska i wnętrza grilla, a następnie uruchom grill ponownie. Jeśli problem nadal występuje, przestań używać grilla i skontaktuj się z działem obsługi klienta (patrz strona 33). Najczęstszą przyczyną błędu wysokiej temperatury jest niewłaściwa procedura uruchamiania po błędzie niskiej temperatury.</p>
Powolne rozpalanie	<p>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. Upewnij się, że grill jest podłączony i ma zaktualizowane oprogramowanie.</p>
Nie udało się zapalić	<p>Ten błąd pojawia się, gdy w grillu brakuje pelletu, pellet jest mokry, pellet jest stary lub zapalnik się nie zapalił. Zobacz "Najczęściej zadawane pytania" na stronie 33. Sprawdź, czy grill jest podłączony i czy ma zainstalowane najnowsze oprogramowanie.</p>
Odłączenie zapalnika	<p>Ten błąd występuje, gdy jednostka sterująca nie wykrywa zapalnika. Sprawdź, czy zapalnik jest podłączony, a następnie zrestartuj grill. Odpowiednia procedura sprawdzenia, czy zapalnik jest odłączony, znajdziesz na stronie traeger.com/support. Jeśli problem nadal występuje, skontaktuj się z działem obsługi klienta (patrz strona 33).</p>
Odłączony wentylator	<p>Ten błąd pojawia się, gdy kontroler przestaje odbierać dane z wentylatora. Może to być spowodowane odłączeniem przewodu wentylatora z tyłu sterownika lub wadliwym przewodem bądź uszkodzonym wentylatorem. Kroki dotyczące sprawdzenia połączenia znajdziesz na stronie traeger.com/support. Jeśli problem nadal występuje, skontaktuj się z działem obsługi klienta (patrz strona 33).</p>
Odłączenie ślimaka	<p>Ten błąd występuje, gdy kontroler przestaje odbierać dane ze ślimaka. Może to być spowodowane odłączeniem przewodu wentylatora z tyłu sterownika lub wadliwym przewodem bądź uszkodzonym wentylatorem. Kroki dotyczące sprawdzenia połączenia znajdziesz na stronie traeger.com/support. Jeśli problem nadal występuje, skontaktuj się z działem obsługi klienta (patrz strona 33).</p>

Nadmierny prąd ślimaka	Ten błąd występuje, jeśli silnik ślimaka jest uszkodzony lub zablokowany. Użyj funkcji Clear Auger (Wyczyść ślimak) w menu sterowania i zrestartuj grill. Jeśli problem nadal występuje, może być konieczna wymiana silnika ślimaka. Aby uzyskać więcej rozwiązań problemów, odwiedź stronę traeger.com/support lub skontaktuj się z działem obsługi klienta. Upewnij się, że grill jest podłączony i że zainstalowano na nim najnowsze oprogramowanie.
------------------------	--

KOMUNIKAT BŁĘDU	ROZWIĄZANIE
Niska temperatura otoczenia	To ostrzeżenie pojawia się, gdy temperatura otoczenia na regulatorze spada 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 powyżej -29°C.
Włóż sondę	Ten komunikat może pojawić się podczas własnego trybu grillowania, jeśli konieczne jest użycie sondy, a została ona odłączona. Wiadomość usuniesz, wkładając sondę do kontrolera.
Wykryto niską temperaturę - "Wykryto niską temperaturę"	To powiadomienie wyświetli się w sytuacji, gdy temperatura grilla spadnie poniżej ustawionej temperatury przez 4 minuty. Nie musi to koniecznie być problem; grill tylko informuje, że wykrył niską temperaturę. Jeśli grill nie jest w stanie samodzielnie wyjść z tego stanu, prawdopodobnie wyświetli się komunikat o błędzie niskiej temperatury (LEr) (patrz strona 28). Sprawdź, czy grill jest podłączony i czy ma zainstalowane najnowsze oprogramowanie układowe.
Błąd odłączonego termopary - "Czujnik temperatury jest niesprawny"	Ten błąd występuje, gdy kontroler 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.
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. Niewypełnienie pelletem może spowodować błąd niskiej temperatury (LEr) (patrz strona 28).
Ostrzeżenie o niskiej temperaturze	Ten komunikat 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)	Ten komunikat pojawi się, jeśli grill nie wykryje udanego zapłonu w oczekiwanym czasie. Sprawdź pellet i uruchom grill ponownie.
Uruchomienie w zimnych warunkach pogodowych	To ostrzeżenie pojawi się, gdy temperatura otoczenia spadnie poniżej -29 °C przez dłużej niż 30 sekund. Mimo że kontroler będzie nadal działał, mogło dojść do uszkodzenia wyświetlacza kontrolera. 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. Sprawdź, czy grill jest podłączony i czy zainstalowano najnowsze oprogramowanie. Jeśli tak nie jest, skontaktuj się z działem obsługi klienta (patrz strona 33).
Sonda została odłączona	Ten komunikat pojawi się, jeśli sonda nie jest prawidłowo umieszczona w jedzeniu. Ten komunikat uruchomi się, gdy temperatura sondy przekroczy 104 °C, podczas gdy grill jest w użyciu. Ponownie wprowadź sondę do potrawy zgodnie z instrukcjami na stronach 20-21.
Uszkodzona sonda	To powiadomienie pojawi się, jeśli sterownik 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 33).

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".	<p>Możliwe, że powodem jest słaby sygnał Wi-Fi. Spróbuj przesunąć grill bliżej routera lub router bliżej grilla, ewentualnie rozszerzyć sieć bezprzewodową.</p> <p>Słaby sygnał może być spowodowany przeszkodą między anteną grilla WiFIRE® umieszczoną w zespole zasobnika a domową siecią. Poprawę sygnału można osiągnąć poprzez ustawienie boków zasobnika grilla w kierunku źródła sygnału sieciowego i/lub usunięcie przeszkód..</p>
Stan grilla w aplikacji wyświetla się jako "Nieznany".	<p>Spróbuj wyłączyć i włączyć grill.</p> <p>Spróbuj ponownie sparować sieć w ustawieniach grilla:</p> <ol style="list-style-type: none">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". <p>Usuń grill z aplikacji i odłącz grill od sieci Wi-Fi:</p> <ol style="list-style-type: none">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.	<ol style="list-style-type: none">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?	<ol style="list-style-type: none">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:<ul style="list-style-type: none">• 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 uruchamianie nie jest dostępne za pośrednictwem aplikacji .
Czy mogę wyłączyć grill za pomocą aplikacji?	<ol style="list-style-type: none">1. W aplikacji przejdź do sekcji Zdalny dostęp.2. Na ekranie grilla wybierz ikonę zębatki w prawym górnym rogu.3. Wybierz opcję "Wyłącz grill".
Wyświetla się komunikat, że mój grill jest już przypisany do innego konta. Co mam zrobić?	Skontaktuj się z działem obsługi klienta (patrz strona 33).
Jak usunąć grill z mojego konta?	<ol style="list-style-type: none">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 zaktualizowane oprogramowanie. 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 pokrętkę 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 jest zaprojektowany do pracy z zamkniętymi drzwiczkami. Otwieranie drzwiczek grilla znacznie wydłuża czas przygotowania potraw.
 - Umieszczanie zamrożonych, surowych, zimnych lub w inny sposób nieprzetworzonych 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. Mogłoby dojść do 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 w tej samej temperaturze.
 - Zawsze sprawdzaj, czy wewnętrzna temperatura przygotowywanego mięsa osiąga bezpieczną temperaturę do spożycia.
 - Funkcja Keep Warm nie jest przeznaczona do prawidłowego przygotowywania potraw.
7. Utrzymuj grill w czystości. Regularnie sprawdzaj, czy w grillu nie nagromadził się tłuszcz. Większość pożarów spowodowanych tłuszczem powstaje w wyniku niewłaściwej konserwacji grilla i niedbałego czyszczenia systemu TGMS (Traeger® Grease Management System). (patrz "Konserwacja grilla" na stronach 25-26). 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, pozostawiły w nim dużą ilość łatwopalnego tłuszczu, zdecydowanie zalecamy oczyszczenie grilla z tłuszczu 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 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 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 drzewi	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:

- 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.



LIVE FLAVOR FULL

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

traeger.com