



UŽIVATELSKÝ MANUÁL TIMBERLINE TIMBERLINE XL

**REVOLUCE V GRILOVÁNÍ NA DŘEVĚ.
CHCEME, ABYSTE SVŮJ TRAEGER VYUŽILI CO NEJLÉPE.**

Naskenováním získáte tuto příručku v různých jazycích a dozvíte se, jak gril nastavit, jak jej vypálit a jak gril co nejlépe používat.



TBB01RLGI TBB86RLGI

DŮLEŽITÁ BEZPEČNOSTNÍ OPATŘENÍ

PŘED INSTALACÍ A POUŽÍVÁNÍM GRILU TRAEGER® SI PŘEČTĚTE VŠECHNY POKYNY.

HLAVNÍ PŘÍČINOU POŽÁRŮ BÝVÁ NEDODRŽENÍ POŽADOVANÝCH ODSTUPŮ (VZDUCHOVÝCH MEZER) MEZI HOŘLAVÝMI MATERIÁLY. JE PROTO NESMÍRNĚ DŮLEŽITÉ, ABY BYL TENTO VÝROBEK NAINSTALOVÁN POUZE V SOULADU S TĚMITO POKYNY.

Při správné obsluze a údržbě bude gril Traeger® pro grilování na tvrdém dřevě dlouhá léta spolehlivě sloužit a dělat radost – vám i vašim přátelům a rodině. Váš nový gril Traeger® byl speciálně zkonstruován tak, aby vám usnadnil přípravu jídel a zároveň poskytl optimální výkon při přípravě těch nejlépejších pokrmů.

Před instalací si dobře prostudujte celý tento návod a každý, kdo tento gril používá, by si jej měl před použitím celý přečíst. Nedodržení těchto pokynů může mít za následek poškození majetku, zranění osob nebo dokonce smrt. O omezeních a požadavcích na kontrolu instalace ve vaší oblasti se informujte u místních stavebních úřadů nebo úřadů pro ochranu životního prostředí. **Tento návod si uschovejte.** Pokud gril sestavujete pro někoho jiného, předejte tento návod majiteli, aby si jej přečetl a uložil pro budoucí použití.

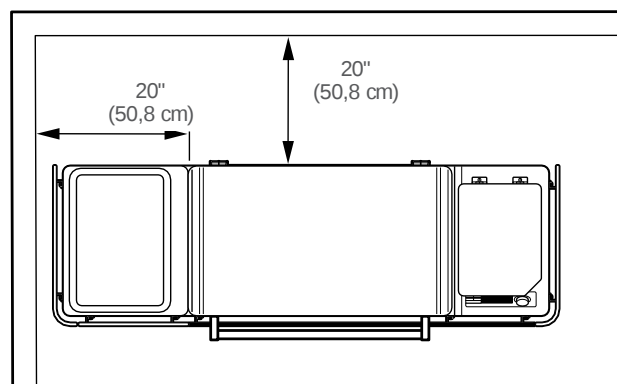
NEBEZPEČÍ Nebezpečí oxidu uhelnatého

Při spalování dřevěných pelet vzniká oxid uhelnatý, který může vést k onemocnění, vážnému zranění a/nebo smrti. Dodržujte tyto pokyny, abyste zabránili otravě vás, vaší rodiny, vašich domácích zvířat nebo jiných osob tímto bezbarvým plynem bez zápachu:

- Gril Traeger® používejte pouze venku na dobře větraném místě. Tento gril je určen POUZE pro venkovní použití.
- Gril Traeger® **nikdy** nepoužívejte v uzavřeném prostoru nebo v prostoru bez dostatečného větrání.
- Příznaky otravy oxidem uhelnatým: bolest hlavy, závratě, slabost, nevolnost, zvracení, ospalost a zmatenost. Oxid uhelnatý snižuje schopnost krve přenášet kyslík. Nízká hladina kyslíku v krvi může vést ke ztrátě vědomí a smrti.
- Pokud se u vás nebo u jiných osob objeví příznaky podobné nachlazení nebo chřipky, navštivte lékaře. Často se stává, že je otrava oxidem uhelnatým, kterou lze snadno zaměnit za nachlazení nebo chřipku, zjištěna příliš pozdě.
- Konzumace alkoholu a užívání drog účinky otravy oxidem uhelnatým zvyšuje.
- Oxid uhelnatý je toxický zejména pro matku i dítě během těhotenství, pro kojence, starší osoby, kuřáky a osoby s problémy s krví nebo oběhovým systémem, jako je anémie nebo srdeční onemocnění.

VAROVÁNÍ Nebezpečí požáru

- Při provozu grilu Traeger® udržujte MINIMÁLNÍ vzdálenost cca 50 cm od všech hořlavých předmětů v okolí, včetně dřevěných zábradlí, obložení domů, okenních rámců, nábytku, stromů a nádob na odpadky atd.



- Tento gril neinstalujte ani neprovozujte ve vnitřních prostorech nebo pod hořlavým stropem či převisem.
- Gril Traeger® neinstalujte ani neprovozujte na hořlavých podlahách ani na hořlavém povrchu.
- Do úložného prostoru pod grilem neukládejte kryt grilu ani nic hořlavého.
- Pokud je spotřebič bez dozoru, odstraňte hrnce a pánve, abyste snížili riziko vznícení.

VAROVÁNÍ Nebezpečí požáru

- Gril Traeger® udržujte v čistotě. Příčinou vzniku požárů jedlých tuků bývá nesprávná údržba grilu a nedůsledné čištění systému Traeger® pro odstranění přebytečného tuku (viz "Údržba grilu" na stranách 29-31).

- I když je v grilu dostatek místa, buďte opatrní a nekládejte do něj nadměrné množství potravin nebo potraviny s vysokým obsahem tuku (např. slaniny), které mohou uvolňovat velké množství hořlavého tuku.
- Nepokládejte potraviny blízko okrajů grilu, kde by mohly odkapávající tuky minout odkapávací misku a spadnout na dno grilu. Tam by se mohly dostat do kontaktu s horkými uhlíky a vznítit se.
- Zkontrolujte, zda je ohniště správně usazeno pod trubkou šneku. Při nesprávné instalaci se pelety nebudou správně spouštět do ohniště a mohou se hromadit a způsobit poškození grilu.
- Dbejte na to, aby tepelný štít EvenFlow^(TM) a odkapávací miska byly správně usazeny na svých polohovacích držácích. Pokud nejsou správně nainstalovány, může přímé teplo a odkapávání z ohniště vést ke vznícení tuku nebo poškodit systém Traeger® pro odstranění přebytečného tuku.
- **Na zapálení nebo „oživení“ ohně nikdy nepoužívejte** benzín, palivo do svítilen, petrolej, tekutý podpalovač nebo jiné hořlavé materiály.
- V blízkosti grilu **nikdy nepoužívejte** ani neskladujte hořlavé kapaliny nebo jiné hořlavé materiály.
- **Nikdy** se nepokoušejte gril přetápět přidáváním přebytečných pelet nebo jiných hořlavých materiálů do ohniště nebo zásobníku.

NEBEZPEČÍ V případě vzplanutí tuku se ujistěte, že jsou dvířka grilu a víko násypky zavřené, a pokud tak můžete bezpečně učinit, okamžitě gril odpojte od elektrické sítě. Vzdalte se od grilu a počkejte, dokud oheň zcela neuhasne a gril nevychladne:

- S grilem **nehýbejte**;
- **Nelijte na gril vodu** a;
- K hašení hořícího tuku **nepoužívejte** sůl **ani** jedlou sodu
- Nesnažte se oheň udusit.

Při zavřeném víku grilu a zásobníku bude mít žhavé uhlí nedostatek kyslíku a přestane hořet. Během hoření tuku nikdy nenechávejte víko grilu ani víko zásobníku otevřené; pokud jsou dvířka grilu otevřená, použijte nehořlavý nástroj, který vám umožní dvířka grilu zavřít a zároveň udržet bezpečnou vzdálenost od grilu. Pokud se oheň dostal mimo gril, je třeba použít schválený hasicí přístroj pro všechny třídy (třída ABC). Pokud se oheň vymkne kontrole, tak okamžitě zavolejte hasiče. Po uhašení požáru, nechte gril venku úplně vychladnout. Vyjměte vše z vnitřku grilu, včetně všech vnitřních součástí (rošty, odkapávací miska, tepelný štít EvenFlow^(TM), regulátor tuku a ohniště), hrnce a pánve a potraviny. Vyčistěte celý gril, včetně veškerého tuku nahromaděného v systému Traeger® pro odstranění tuku (TGMS) a veškerého popela a

pelet z grilu a ohniště (viz "Údržba grilu" na stranách 29-31).

Vraťte na své místo ohniště, tepelný štít EvenFlow^(TM), odkapávací misku na tuk, regulátor tuku a grilovací rošty, znovu spusťte gril a pokračujte v grilování.

VAROVÁNÍ Nebezpečí požáru

Před použitím funkce Auger vždy nechte gril zcela vychladnout.

VAROVÁNÍ Nebezpečí popálení

Popel by měl být před manipulací vždy zcela vychladlý. Popel by se měl ukládat do kovové nádoby s těsně přiléhajícím víkem. Uzavřená nádoba s popelem by měla být umístěna na nehořlavé podlaze nebo na...
na zemi, v dostatečné vzdálenosti od všech hořlavých materiálů, a to až do konečné likvidace. Popel by měl být až do likvidace uchováván v uzavřené nádobě.

VAROVÁNÍ Nebezpečí popálení

Řada součástí grilu se během provozu silně zahřívá. Během provozu grilu i po něm je třeba dbát na to, aby nedošlo k popálení, dokud je gril horký.

- **Nikdy** nenechávejte gril bez dozoru, pokud jsou v jeho blízkosti malé děti nebo domácí zvířata.
- **Nikdy** nepřemísťujte gril, pokud je v provozu nebo je-li ještě horký. Před přemístěním nebo pokusem o přepravu nechte gril důkladně vychladnout a zavřete dvířka grilu. Pokud gril po přípravě pokrmů přeppravujete autem, tak se před vložení do vozidla ujistěte, že oheň zcela vyhasnul a gril je studený. Do ohniště v žádném případě nelijte vodu – došlo by k ucpání šneku.
- **Nikdy nepřidávejte** pelety do horkého ohniště ručně. Je to nebezpečné a mohli byste se vážně popálit. V případě, že vám dojdou pelety a gril během přípravy pokrmu vyhasne, nechte gril zcela vychladnout a začněte znovu. (Viz strana 26, "Vyčištění zásobníku").
- Při používání indukční varné desky se **nikdy** nedotýkejte nádobí, ohřevné plochy, potravin **ani** tekutin. Před manipulací s varnou deskou nebo jejím čištěním nechte varnou desku zcela vychladnout a odstraňte z ní nádobí s horkými potravinami nebo tekutinou. Čištění horkého povrchu mokrou houbou by mohlo vést k popálení párou.
- Grilovací rošty a sondy na maso jsou při přehřátí velmi horké. Při vkládání potravin na grilovací rošty a při vkládání, vyjímání nebo nastavování sond na maso dbejte zvýšené opatrnosti.
- **Nikdy** nepřenášejte gril s otevřeným víkem. Před přemístěním vždy zavřete víko grilu.

VAROVÁNÍ Nebezpečí kouře

- V případě opožděného zapálení, kdy se kouř z grilu se změnil z průhledného bílého kouře na neobvyklý hustý neprůhledný bílý kouř, který se následně zbarví do žluta, okamžitě

DŮLEŽITÁ BEZPEČNOSTNÍ OPATŘENÍ POKRAČOVÁNÍ

vypněte gril pomocí hlavního vypínače na přední straně zásobníku na pelety nebo odpojte napájecí kabel.

Nezahajujte cyklus vypnutí.

- **NEBEZPEČÍ** Neotvírejte dvířka grilu, abyste vyvětrali. Nepřibližujte se ke grilu, dokud se kouř nerozptýlí a gril zcela nevychladne.
- Může se jednat o přetlak pelet, který je způsoben částečným vznícením pelet. Pokud to trvá dostatečně dlouho, dochází k hromadění plynů, které se mohou vznítit. V případě, že se tyto plyny vznítí, vzplanou všechny najednou, což způsobí hlasitý zvuk, který může vyděsit a/nebo zranit osoby v bezprostřední blízkosti grilu, a dvířka grilu se mohou otevřít a zavřít. Tento jev bývá někdy označován jako "říhnutí grilu" a je třeba se mu vyhnout. Pokud gril řádně neudržíte, jak je popsáno v části "Údržba grilu" na stranách 23-24, může také dojít k nebezpečnému požáru tuku.
- Dojde-li k „říhnutí“, nechte gril zcela vychladnout, vyjměte všechny vnitřní součásti (včetně grilovacích roštů, odkapávací misky, tepelného štítu EvenFlowTM, regulátoru tuku a ohniště) a důkladně odstraňte veškerý popel a pelety z grilu a z ohniště (viz strana 30, "Čištění popela z vnitřku a okolí ohniště") a ujistěte se, že byl odstraněn tuk a další nánosy (viz strany 29-31, "Údržba grilu"). Vyjměte všechny pelety ze zásobníku na pelety. Spusťte základní sekvenci šneku, čímž vytlačíte všechny pelety ze šneku, a tyto pelety zlikvidujte. Vyčistěte všechny pelety z ohniště. Naplňte zásobník novými peletami a naplňte šnek (pokyny k naplnění šneku viz "Vypálení grilu" na straně 14).
- **NEBEZPEČÍ** Nestrkejte ruce do šneku umístěného na dně zásobníku na pelety ani do jeho blízkosti. Pokud se šnek otáčí, dojde k vážnému poranění. a vaše ruka se zachytí ve šneku. Neodstraňujte voštinový kryt v zásobníku na pelety. Pokud je gril zapnutý nebo připojený k napájení, nesmí se na šneku ani v jeho okolí provádět žádná údržba.

VAROVÁNÍ Nebezpečí úrazu elektrickým proudem

V zařízení je nebezpečné elektrické napětí, které může způsobit úraz elektrickým proudem, popáleniny nebo smrt.

- Na obvodech nebo zásuvkách, které se mají používat pro provoz tohoto grilu Traeger®, musí být nainstalována ochrana proti zemnímu přerušení (GFCI).
- Zabraňte vniknutí vody a jiných kapalin do vnitřku indukční varné desky. Kapalina uvnitř indukční varné desky by mohla způsobit úraz elektrickým proudem.
- Pokud není v tomto návodu k obsluze uvedeno jinak, tak před údržbou grilu odpojte napájecí kabel.

- Pokud používáte prodlužovací kabel, používejte pouze prodlužovací kabel vhodný pro venkovní použití, abyste zabránili úrazu elektrickým proudem v souladu s pokyny a upozorněními přiloženými k tomuto výrobku. Tento typ kabelu je na plášti kabelu označen písmeny "W-A" nebo "W", jako např. prodlužovací kabel typu: SW-A, SOW-A, STW-A, STOW-A, SJW-A, SJOW-A, SJTW-A nebo SJTOW-A.
- Pokud používáte prodlužovací kabel, používejte uzemněný prodlužovací kabel č. 14 AWG pro modely 120 V a kabel č. 18 AWG pro modely 230 V.
- Zástrčku grilu Traeger®, zásuvku prodlužovacího kabelu ani zástrčku prodlužovacího kabelu nijak neupravujte, včetně odstranění zemnicího kolíku.
- Zkontrolujte, zda je prodlužovací kabel v dobrém stavu. Před každým použitím prodlužovacího kabelu zkontrolujte, zda nejsou uvolněné nebo obnažené dráty a zda není přestřižená nebo opotřebovaná izolace. V případě poškození je vyměňte. Poškozený prodlužovací kabel v žádném případě nepoužívejte.
- Zkontrolujte, zda je napájecí kabel dobře připevněn k prodlužovacímu kabelu šňůra. Prodlužovací kabely nezapojte do sebe.
- Prodlužovací kabel chraňte před sněhem a před stojatou vodou.
- Dbejte na to, aby nehrozilo, že o napájecí kabel a prodlužovací kabel někdo zakopne. Prodlužovací kabel nevedte oknem nebo dveřmi.
- Pokud prodlužovací kabel nepoužíváte, měl by být vyjmut a uložen na místě chráněném před sluncem a mimo dosah dětí.
- Nikdy tento gril neupravujte a neinstalujte žádné díly nebo součásti, které nejsou autorizovány společností Traeger pro použití s tímto grilem. Jakákoli úprava tohoto grilu nebo instalace neautorizovaných dílů nebo součástí vede ke ztrátě záruky a může způsobit bezpečnostní riziko, mimo jiné i požár.
- Dávejte pozor na děti – gril není hračka.

POZOR Používejte správné pelety

- Tento gril je navržen a schválen pouze pro všechny přírodní dřevěné pelety určené pro grily na dřevěné pelety. Použití jakéhokoli jiného druhu paliva v tomto grilu vede ke ztrátě záruky, může vést k zaseknutí šneku a k ohrožení bezpečnosti.
- **Pro dosažení nejlepších výsledků a chuti používejte originální pelety TRAEGER BRAND HARDWOOD PELLETS.**
- Dřevěné pelety vždy skladujte na suchém místě, mimo dosah tepelných spotřebičů a jiných zásobníků paliva.

VAROVÁNÍ Nepoužívejte palivové pelety. Na grilu v žádném případě nepoužívejte topné pelety, protože mohou obsahovat nebezpečné nečistoty a přísady a mohou poškodit gril.

POZOR Minimální teplota okolí

- Když okolní teplota klesne pod -29 °C, může dojít k poškození displeje ovladače.

VAROVÁNÍ V případě, že sondu na maso nevložíte správným způsobem, může dojít k tomu, že maso bude syrové nebo nedovařené, což může zvýšit riziko onemocnění z potravin.

VAROVÁNÍ Pokud během přípravy pokrmu zhasne oheň v ohništi, je důležité postupovat podle následujících pokynů. V případě, že je nedodržíte, může dojít k nebezpečnému "přepálení" grilu v důsledku nadbytku nespálených pelet v ohništi. To je často způsobeno nesprávným postupem při uvádění do provozu a/nebo tím, že dojdou pelety.

- Stiskněte hlavní tlačítko napájení v přední části grilu do polohy OFF a odpojte napájecí kabel. Nechte gril důkladně vychladnout. Otevřete dvířka a vyjměte všechny potraviny, grilovací rošty, odkapávací misku a tepelný štít EvenFlow^(TM).
- Vyjměte všechny nespálené pelety a popel z vnitřku a okolí ohniště. (Viz pokyny pro správnou manipulaci a likvidaci popela na stranách 30-31.)
- Zkontrolujte, zda je ohniště správně usazeno na okraji ohniště pod šnekovou trubkou.
- Před výměnou tepelného štítu EvenFlow^(TM), odkapávací misky a grilovacích roštů zapojte napájecí kabel do vhodné uzemněné/zemněné elektrické zásuvky, přepněte hlavní vypínač do polohy ON a zahajte grilování. Pelety by měly padat do ohniště a horká tyč by se měla začít zahřívat (začne červenat)

VAROVÁNÍ Nedotýkejte se žhavicí tyče.

- Jakmile začnou z ohniště vystupovat plameny, spusťte cyklus vypnutí a poté přepněte hlavní tlačítko napájení do polohy OFF. Nechte gril vychladnout. Nyní můžete tepelný štít EvenFlow^(TM), odkapávací misku na tuk, grilovací rošty a potraviny vrátit zpět do grilu.

VAROVÁNÍ

- Před zahájením jakékoli údržby stiskněte hlavní tlačítko napájení do polohy OFF a odpojte napájecí kabel.

- Předtím, než zkontrolujete zásobník na tuk a popel EZ-Clean™, ujistěte se, že je gril STUDENÝ a popel uhašený a STUDENÝ.
- Nahromaděný tuk se snáze odstraňuje, když gril je ještě teplý - ne horký. **Dávejte pozor, abyste se nespálili. Doporučujeme používat ochranné rukavice.**
- Speciální vysavač je nejlepší způsob, jak odstraňovat popel z ohniště, ale je třeba to dělat velmi opatrně, aby se předešlo nebezpečí požáru. Čištění popela z ohniště a jeho okolí by se opět mělo provádět pouze tehdy, když je gril STUDENÝ.
- Čištění grilovacích roštů probíhá nejlépe, když jsou jsou ještě teplé. **Dávejte pozor, abyste se nespálili. Doporučujeme používat rukavice chránící před teplem.** Doporučujeme mít v blízkosti grilu čistící kartáč s dlouhou rukojetí. Po vyjmutí pokrmu rychle vykartáčujte grilovací rošt. Zabere to jen chvíli a při příštím použití grilu bude připraven.
- Pokud je gril umístěn na prudkém svahu, doporučujeme používat podpěry, aby se gril nepřevrátil.
- Toto zařízení bylo testováno a ukázalo se, že splňuje limity pro digitální zařízení třídy B, v souladu s částí 15 pravidel FCC. Tyto limity jsou navrženy tak, aby poskytovaly přiměřenou ochranu proti škodlivému rušení v obytné instalaci. Toto zařízení generuje, používá a může vyzařovat vysokofrekvenční energii, a pokud není instalováno a používáno v souladu s pokyny, může způsobit škodlivé rušení rozhlasového nebo televizního příjmu, což lze zjistit tím, že zařízení vypnete a znovu zapnete. Uživatelé se doporučuje, aby se pokusil rušení odstranit jedním nebo více z následujících opatření:
 - Přesměrujte nebo přemístěte přijímací anténu.
 - Zvětšete vzdálenost mezi zařízením a přijímačem.
 - Připojte zařízení do zásuvky v jiném obvodu, než ke kterému je připojen přijímač. Poradte se s prodejcem nebo zkušeným radiotevizním technikem.

USCHOVEJTE SI TYTO POKYNY



WELCOME
TO THE
TRAEGERHOOD

OBSAH

2 DŮLEŽITÁ BEZPEČNOSTNÍ OPATŘENÍ

8 NA CHUTI ZÁLEŽÍ

10 SEZNAMTE SE S GRILEM

13 PRVNÍ KROKY PRO SPUŠTĚNÍ GRILU

14 ZAČÍNÁME ČÁST 1: VYPÁLENÍ GRILU

16 ZAČÍNÁME ČÁST 2: PŘIPOJENÍ GRILU

18 ZAČÍNÁME ČÁST 3: PŘIPOJENÍ
PŘÍSLUŠENSTVÍ

19 POUŽÍVÁNÍ GRILU

20 PŘÍPRAVA POKRMŮ NA GRILU TRAEGER

22 PŘÍPRAVA POKRMŮ S PŘÍSLUŠENSTVÍM

25 VYPNUTÍ GRILU

26 VYČIŠTĚNÍ ZÁSOBNÍKU

27 FUNKCE GRILU

29 ÚDRŽBA GRILU

31 ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ

32 PROVOZNÍ TIPY

33 SERVIS

34 ZÁRUKA

CHUŤ JE TO NEJDŮLEŽITĚJŠÍ. DŘEVO NENÍ JEN PALIVO, JE TO **TAJNÁ PŘÍSADA!**

**TRAEGER
HARDWOOD**

**GOOD FOR ANYTHING
GREAT FOR:**

APPLE						
CHERRY						
HICKORY						
MESQUITE						
PECAN						
SIGNATURE BLEND						



Silné kusy hovězího masa vyžadují výrazné dřevo, jako je bílý ořech nebo mesquite.



Přihodte pelety a rázem se z vašeho grilu stane pec na pizzu na dřevu.



Třešňový koláč pečený na peletách z tvrdého dřeva? Ano, prosím.

NO FILLERS
BINDERS
NO WORRIES



MADE IN THE U.S.A.

ZCELA PŘÍRODNÍ PELETY Z TVRDÉHO DŘEVA

KONZISTENTNÍ VÝKON A CHUŤ
JAK SE NAŠE PELETY VYRÁBĚJÍ ?



1 Pelety Traeger se vyrábějí z **přírodních pilin** z **tvrdého dřeva**.



2 Piliny se pomocí **tepla a tlaku** stlačí na pelety.

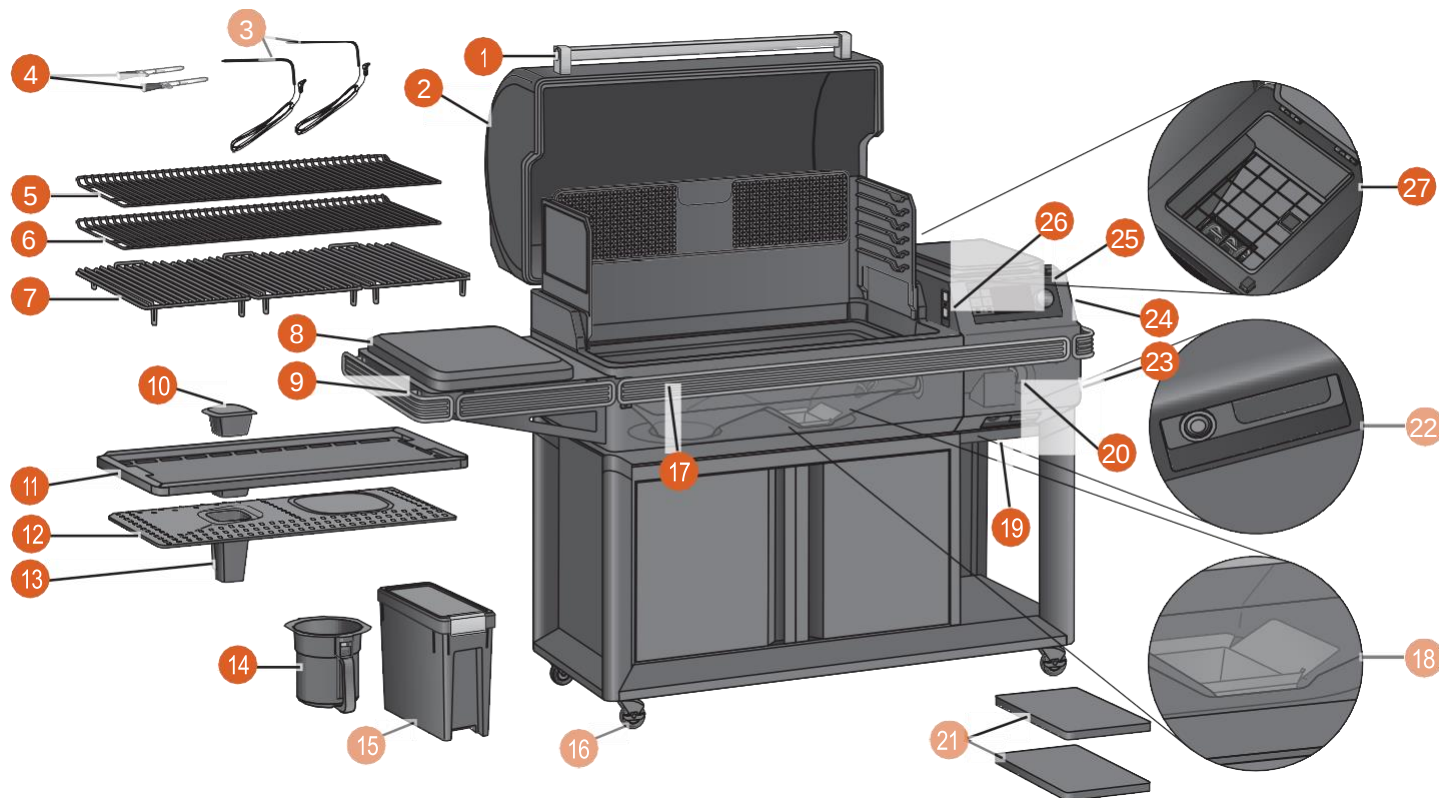


3 Pelety **živí oheň** a **dodávají** jídlu nezapomenutelnou **chuť**.

SEZNAMTE SE S GRILEM

Při sestavování a instalaci grilu Traeger® se řiďte montážním návodem.

DÍLY A FUNKCE



ČÁST	POPIS	ČÁST	POPIS
1	MADLO DVÍŘEK	15	ZÁSOBNÍK NA PELETY STAYDRY™
2	DVÍŘKA GRILU	16	KOLEČKA
3	ZAPOJENÉ SONDY NA MASO	17	LIŠTA PRO PŘÍSLUŠENSTVÍ P.A.L. POP-AND-LOCK™
4	BLUETOOTH SONDY NA MASO	18	OHNIŠTĚ
5	3. PATRO GRILOVACÍ ROŠTU	19	ČISTICÍ DVÍŘKA ZÁSOBNÍKU (DNO ZÁSOBNÍKU)
6	2. PATRO GRILOVACÍHO ROŠTU	20	ŠNEK (VNITŘEK ZÁSOBNÍKU NA PELETY)
7	1.PATRO GRILOVACÍHO ROŠTU	21	POLICE
8	INDUKČNÍ VARNÁ DESKA	22	HLAVNÍ TLAČÍTKO NAPÁJENÍ (PŘEDNÍ ČÁST ZÁSOBNÍKU NA PELETY) A PÁČKA ČISTICÍCH DVÍŘEK ZÁSOBNÍKU.
9	BOČNÍ POLICE	23	ODPOJITELNÝ NAPÁJECÍ KABEL (ZADNÍ ČÁST ZÁSOBNÍKU NA PELETY).
10	REGULÁTOR TUKU	24	ZÁSOBNÍK NA PELETY
11	ODKAPÁVACÍ MISKA EZ-CLEAN™	25	OVLADAČ TRAGER S TECHNOLOGIÍ WIFIRE®
12	TEPELNÝ ŠTÍT EVENFLOW™	26	SNÍMAČ A SVĚTLO VE VÍKU
13	TRUBKA NA TUK	27	VNITŘNÍ PROSTOR ZÁSOBNÍKU NA PELETY S ROŠTEM
14	KBELÍK EZ-CLEAN™ NA TUK A POPEL		

HMOTNOSTNÍ KAPACITY

Police: 27,2 kg

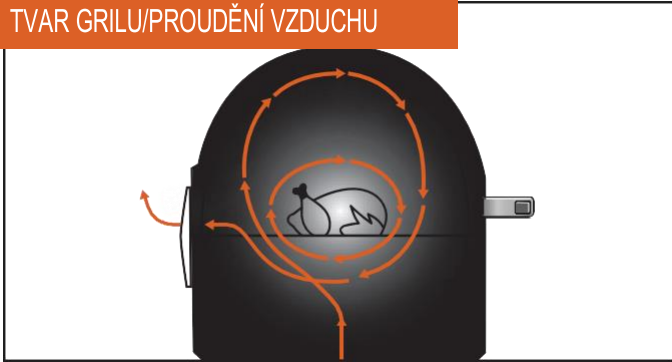
Skříňka: 54,4 kg

ZÁSOBNÍK NA PELETY



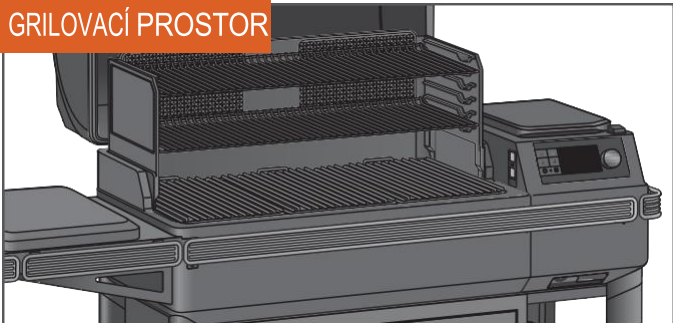
Zásobník na pelety o objemu 10 kg vám vydrží vařit celé hodiny a se tak můžete od grilu vrátit k věcem, které chcete dělat. Pelety lze vyprázdnit jednoduchým stisknutím páčky.

TVAR GRILU/PROUDĚNÍ VZDUCHU



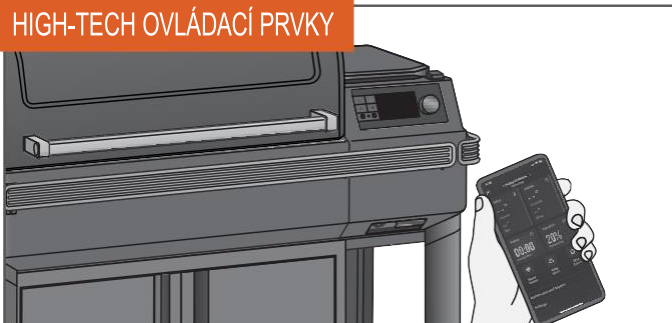
Charakteristický sudovitý tvar grilu Traeger vytváří konvekční proudění. Horký kouřový vzduch cirkuluje kolem varné komory a obklopuje jídlo teplem z dřeva, a díky tomu se rovnoměrně propeče ze všech stran. Kouřový vzduch je během vaření vždy přítomen, i když ho nevidíte.

GRILOVACÍ PROSTOR



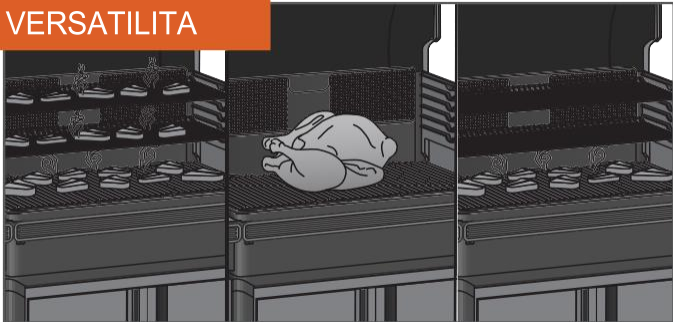
Gril Traeger® má grilovací plochu o rozměrech 0,39-0,59 m², což je dostatečný prostor na grilování potřebného množství steaků a žebírek pro velkou oslavu, a ještě vám zbude dost místa na přípravu příloh.

HIGH-TECH OVLÁDACÍ PRVKY



S grilem Traeger® je ovládání grilu stejně snadné jako vytažení telefonu. Technologie WiFIRE® umožňuje automatické nastavení a úpravu teploty pomocí receptů stažených z naší aplikace Traeger. Chcete-li si stáhnout aplikaci pro systém Android, přejděte do obchodu Google Play; pro systém Apple přejděte do obchodu App Store. Informace o tom, jak aplikaci používat, najdete na adrese traeger.com/app. Pokyny k připojení grilu k telefonu naleznete v části "Onboarding Part 2: Connecting Your Grill" (strana 16).

VERSATILITA



Nastavitelný třístupňový systém roštů nabízí možnost zatížit všechny tři rošty a připravit tak opravdovou hostinu; pro přípravu objemných jídel, jako je například obrovský krocan, můžete horní rošt vyjmout a na spodním roštu můžete maso prudce opékat a užít si tak pořádné grilování.

BEZ NEBEZPEČÍ VZPLANUTÍ



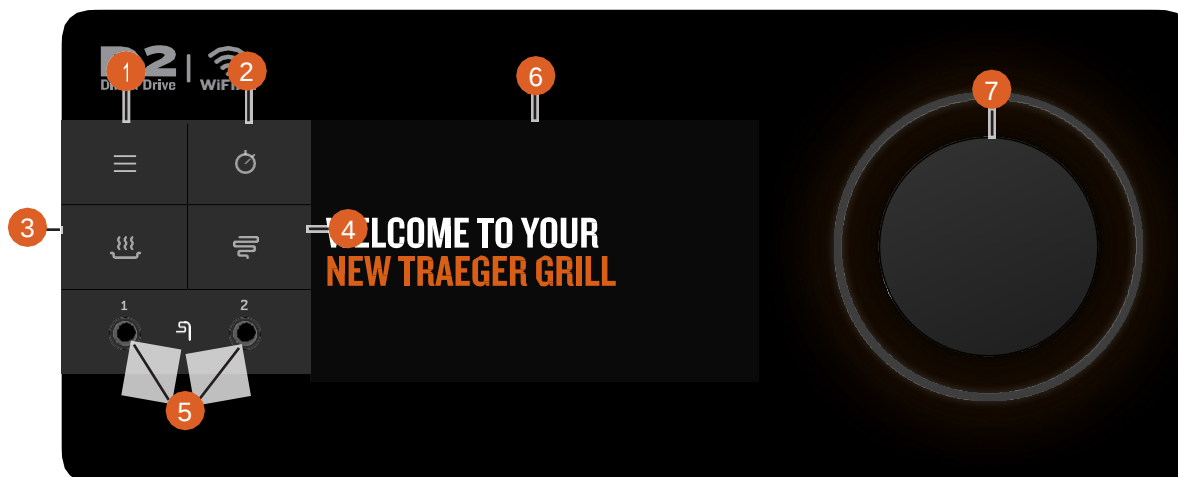
Nemusíte se bát, že by se vám na grilu Traeger® na dřevo vznítily kapky a vytvořily tak nepříjemné ohnivé koule, které by zničily vaše jídlo, protože gril Traeger® na dřevo vaří nepřímým teplem. Veškeré odkapávající kapaliny jsou bezpečně odváděny do nádoby na popel EZ-Clean™ Grease+, takže se snadno likvidují.

TIP: Udržujte gril v čistotě. Viz "Provozní tipy" (strana 32) a "Údržba grilu" (strana 29).

SEZNAMTE SE S GRILEM POKRAČOVÁNÍ

VÁŠ DIGITÁLNÍ OVLADAČ WiFIRE®

Váš gril Traeger® je vybaven nejmodernějším ovladačem Traeger s technologií WiFIRE®, který podporuje Wi-Fi a Bluetooth. Ovladač obsahuje v levém horním rohu snímač okolního světla, který řídí jas obrazovky pro dokonalou viditelnost za jakéhokoli světla. Než začnete gril používat, seznámte se s jednotlivými funkcemi ovladače. Když bude hlavní vypínač (umístěný na zadní straně zásobníku na pelety) zapnutý (I), stiskněte libovolné tlačítko nebo knoflík, abyste gril zapnuli.



POZNÁMKA: Kolísání teploty je u grilů Traeger® normální. Jakékoli výrazné kolísání může být důsledkem větru, teploty vzduchu, nesprávného používání, nedostatečné údržby grilu nebo kvality a stavu pelet.

1 HLAVNÍ MENU

V nabídce můžete nastavit a sledovat příslušenství, věnovat se péči a údržbě grilu a synchronizovat gril s domácím internetem a nastavením.

2 ČASOVAČ

Časovač slouží pouze pro vaše pohodlí; neovlivňuje provoz grilu. Pokud například potřebujete maso opékat 15 minut, nastavte časovač na 15 minut. Po uplynutí času zazní zvukový signál.

3 KEEP WARM

Tato funkce udržuje teplotu grilu na 74 °C, aby se jídlo udrželo teplé.

4 SUPER SMOKE

Kdykoli během grilování, když se teplota pečení pohybuje v rozmezí 74°-107 °C, zvolte volbu SUPER SMOKE, čímž zvýšíte množství uvolňovaného kouře a dodáte pokrmu více kouřovou příchutí.

5 KONEKTORY PRO PŘÍSLUŠENSTVÍ

Tyto konektory slouží k připojení kabelových sond nebo jiného kabelového příslušenství.

6 ZOBRAZENÍ STAVU

Tento pokročilý TFT displej zobrazuje aktuální teplotu, stav grilovacího cyklu a vše, co souvisí s ovládáním a funkcí grilu. Displej je rovněž dotykový a lze jej upravovat jak dotykem, tak pomocí voliče.

7 VOLIČ

Otáčením tohoto voliče se pohybujete nahoru a dolů v zobrazené nabídce. Stisknutím středu voliče provedete výběr.

HLAVNÍ DISPLEJ

- **DOMOVSKÁ OBRAZOVKA** – U grilů Traeger je to jednoduché. Na domovské obrazovce se vždy zobrazuje teplota grilu. Chcete-li na této obrazovce nastavit nebo upravit teplotu grilu, jednoduše otočte voličem na požadovanou teplotu a stiskněte střed voliče.
- **PATÍČKA DOMOVSKÉ OBRAZOVKY** - Další informace a zkratky pro další funkce získáte klepnutím na libovolné místo v patičce, čímž se zobrazí ovládací panel Traeger.
- **OVLÁDACÍ PANEL TRAEGER** – Ovládací panel Traeger lze otevřít klepnutím na libovolné místo v dolní části patičky. Na panelu můžete sledovat teploty sond, úroveň ohřevu indukční varné desky, časovače, úroveň pelet a další. Při nastavování dalších zařízení, posouváním nebo klepnutím na šipky v dolních rozích zobrazíte další informace. Chcete mít přehled o svých sondách nebo příslušenství? Klepnutím na špendlík v pravém horním rohu si toto zobrazení připnete a budete ho mít po celou dobu úpravy pokrmu konstantní. Dalším klepnutím se vrátíte do zobrazení na domovské obrazovce.

MENU

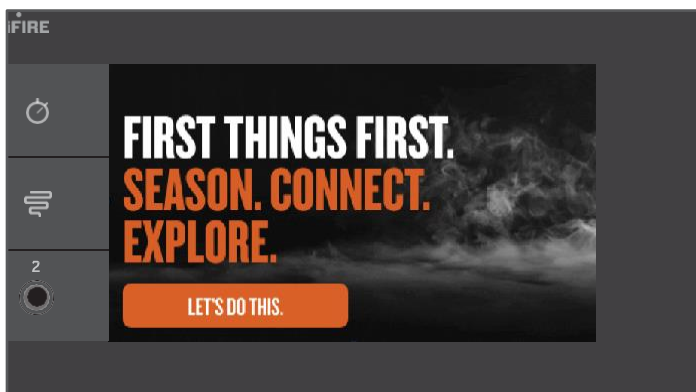
- **WiFIRE® CONNECTIVITY** - Pomocí této volby můžete připojit gril k domácí Wi-Fi a spárovat libovolná zařízení Traeger Bluetooth.
- **PŘÍSLUŠENSTVÍ** – V této volbě můžete sledovat veškeré příslušenství a jeho nastavení, například teploty, nastavené cílové teploty sondy a další.

POZNÁMKA: Zařízení Traeger Bluetooth lze spárovat pouze s jedním grilem Traeger®. Pokud máte více grilů Traeger® s technologií Bluetooth a chcete použít spárovanou sondu na jiném grilu, musíte zařízení na prvním grilu "odstranit", abyste jej mohli spárovat s druhým grilem.

- **ÚDRŽBA A PÉČE** - Grily Traeger® patří mezi nej kvalitnější výrobky ve svém oboru; přesto se i u nich mohou vyskytnout problémy. Na základě tohoto výběru zkontrolujte a diagnostikujte všechny chyby nebo problémy, které se mohou u vašeho grilu vyskytnout. Díky většímu počtu senzorů než kdykoli předtím, díky technologii Smart Combustion, můžeme lépe porozumět a rychleji diagnostikovat tyto problémy. Vy se tak díky tomu budete moci naplno věnovat grilování.
- **Šnek** - Umožňuje rychlý přístup k řešení problémů a odstranění případných zaseknutí/chyb šneku.
- **Diagnostika dílu** - umožňuje zjistit a odstranit případné chyby.
- **Tipy na péči** - I profesionálové potřebují čas na čištění a čistý gril maximalizuje výkon vašeho grilu.
- **Autotest** - V části Autotest se můžete ujistit, že vše funguje správně. Podle několika pokynů na obrazovce otestujte všechny součásti z hlediska připojení k řídicí jednotce a napájení. Po krátkém testu se na displeji grilu zobrazí seznam komponent a informace o tom, zda obdržely napájení. Další informace o tom, jak provést autotest, získáte od našeho oddělení služeb zákazníkům.
- **Zákaznický servis** - Jsme vždy připraveni zodpovědět jakékoli dotazy. Kdykoli budete potřebovat, nahlédněte do těchto kontaktních údajů.
- **O GRILU** - V tomto výběru zkontrolujte informace o Wi-Fi, čísla modelů a regulační informace. Najdete zde také Pro Tips, kde se dozvíte o všech funkcích a výhodách svého grilu Traeger®.
- **NASTAVENÍ** - Pomocí volby Nastavení v nabídce můžete upravit displeje, teploty a další.
 - **Jas** - otáčením voliče nastavte kontrast displeje od 1 (nizký) do 10 (vysoký). Výchozí nastavení je 5. Stiskněte tlačítko potvrdíte stisknutím středu voliče a vrátíte se do nabídky Nastavení.
 - **Zvuk** - zapne nebo vypne reproduktor ovládání grilu. Zvolené nastavení se označí „fajfkou“
 - **Jednotky** - Otočte a stiskněte výběrový volič nebo klepněte na obrazovku, čímž můžete mezi stupni Fahrenheita (°F) a Celsia (°C). Zvolené nastavení se označí „fajfkou“.
 - **Jazyky** - Otáčením a stisknutím voliče vyberte požadovaný jazyk.

PRVNÍ KROKY KE SPUŠTĚNÍ GRILU

Řada výrobků Traeger s připojením Wi-Fi a Bluetooth nabízí svět chutí na dosah ruky. Abyste si grilování užili co nejlépe, doporučujeme vám absolvovat náš průvodcovský kurz, který vás seznámí s provozem a připraví na snadné grilování:



1

Vypálení grilu.

POZNÁMKA: Tento postup musí být dokončen před přípravou pokrmů na grilu.

2

Připojte svůj gril WiFIRE® k síti Wi-Fi prostřednictvím aplikace Traeger.

3

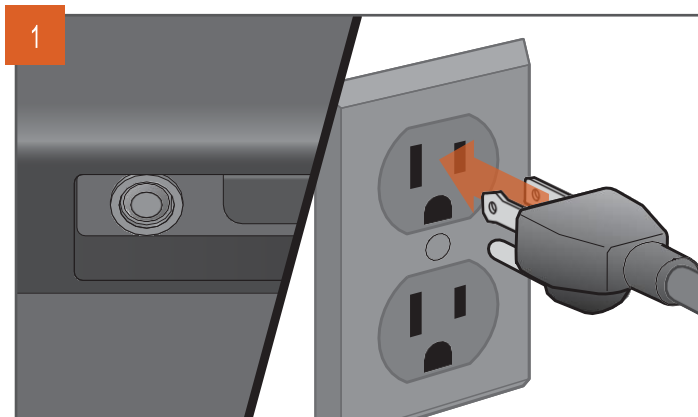
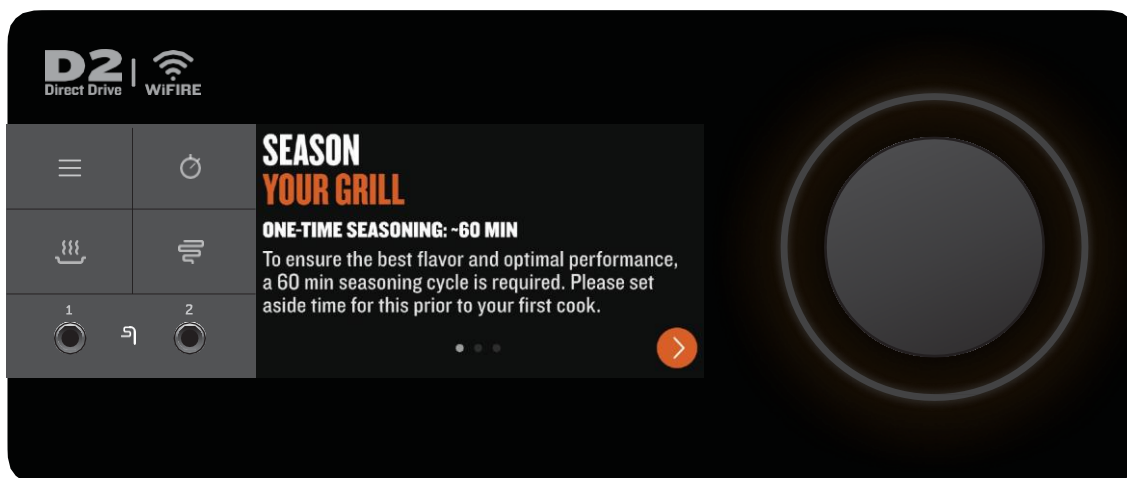
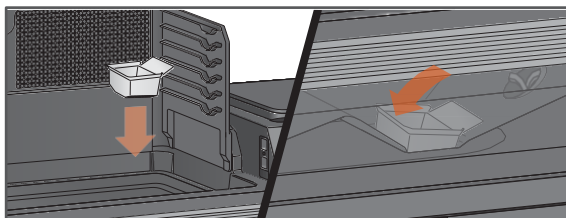
Seznamte se s úžasnými vlastnostmi a funkcemi tohoto špičkového grilu na dřevo.

ZAČÍNÁME - ČÁST 1: VYPÁLENÍ GRILU

JE TŘEBA PROVÉST PŘED PRVNÍM GRILOVÁNÍM - VAŘENÍM A DOPORUČUJEME ABSOLVOVAT V RÁMCI PROCESU GRILOVÁNÍ S PRŮVODCEM

Abyste zajistili nejlepší chuť, optimální výkon a správný a bezpečný provoz grilu, dodržujte níže uvedené pokyny k vypálení grilu a k přípravě šnekové trubky.

DŮLEŽITÉ: Před vypálením se ujistěte, že jsou všechny součásti správně nainstalovány v grilu.

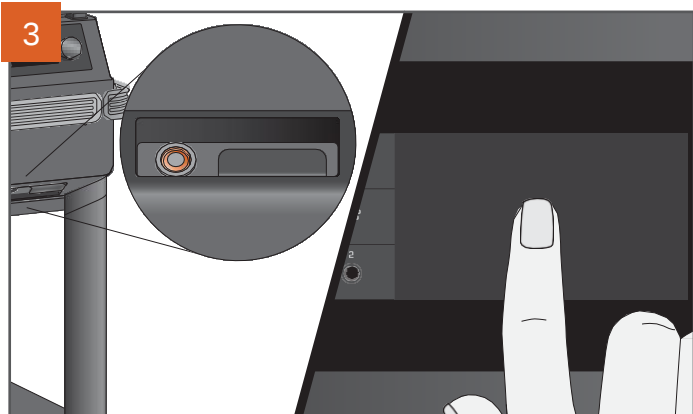


VZHLED ZÁSTRČKY SE MŮŽE LIŠIT V ZÁVISLOSTI NA REGIONU.

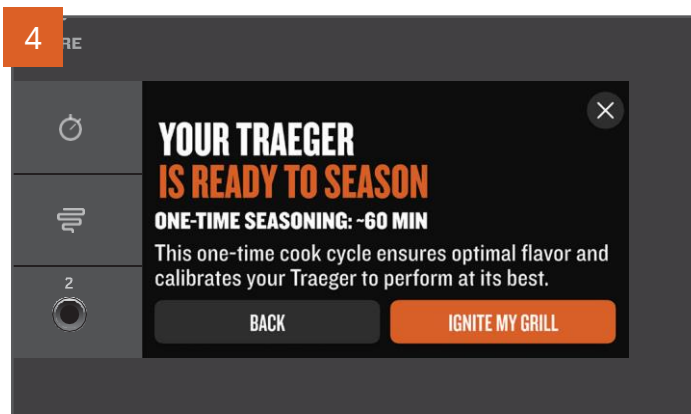
Když je hlavní tlačítko napájení nastaveno do polohy OFF, zapojte napájecí kabel do vhodné uzemněné elektrické zásuvky.



Otevřete víko zásobníku. Před přidáním pelet do zásobníku se ujistěte, že ve šneku nejsou žádné cizí předměty. Po přidání pelet do zásobníku zavřete víko zásobníku. Doporučujeme naplnit zásobník peletami minimálně po bezpečnostní mřížku v zásobníku.



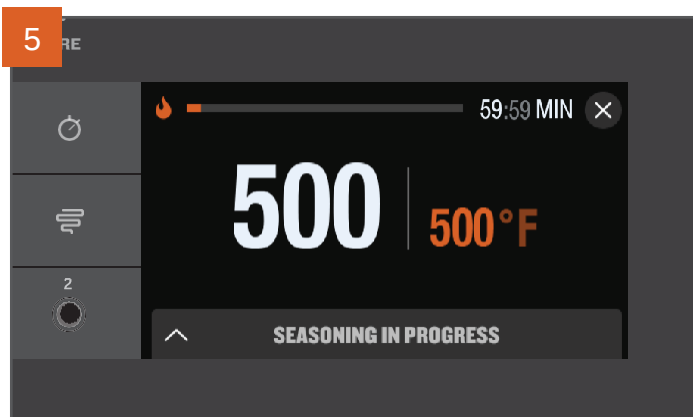
Stiskněte hlavní tlačítko napájení umístěné na přední straně grilu do polohy ON. Klepnutím kamkoli na obrazovku nebo otočením voliče pro výběr aktivujete ovladač. U grilu se zobrazí úvodní obrazovka.



Na domovské obrazovce se zobrazí automatické vstupní okno. Postupujte podle pokynů a rychle a snadno gril ochutíte, připojte a nastavte na první grilování.

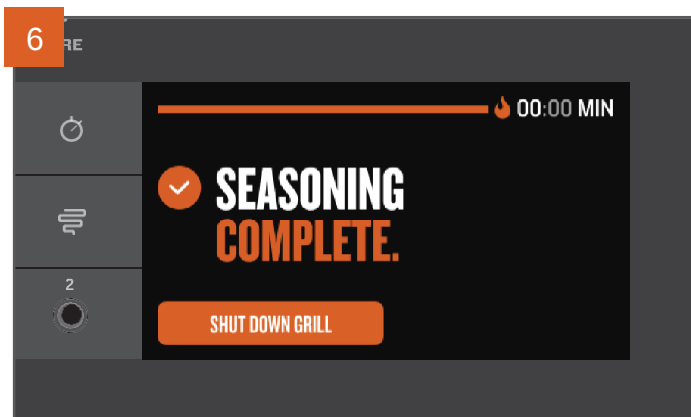
Pokud se rozhodnete část „začínáme“ vynechat, váš gril přejde na tuto obrazovku, abyste mohli ručně nastavit vypalování. Cyklus vypalování je třeba provést před prvním grilováním a slouží k zajištění toho, aby byl gril čistý, připravený k optimálnímu výkonu (k tomu dojde automaticky – proces „zavádění“ už nebude nutný).

POZNÁMKA: Tento proces vypalování je důležitý pro zajištění optimálních parametrů grilování. Před tímto cyklem vypalování se ujistěte, že jsou všechny vnitřní součásti řádně nainstalovány a že během tohoto cyklu nejsou na grilovacích roštích žádné potraviny.



Po zapálení grilu v průběhu přihlašování proběhne automatický proces vypalování grilu.

POZNÁMKA: Doba, než se dostanete na teplotu vysoušení, může trvat až hodinu.



Po ukončení cyklu vypalování zahájí ovladač úplný cyklus vypnutí. Vypínací cykly zabrání budoucím nepříznivým účinkům a gril se správně nastaví na další přípravu pokrmů.

POZNÁMKA: Po každém grilování vždy spusťte cyklus vypnutí. Za tímto účelem buď podržte volič volby po dobu 3 sekund, nebo otočte nastavenou teplotu dolů na Vypnout a stiskněte tlačítko volby.

ZAČÍNÁME - ČÁST 2: PŘIPOJENÍ GRILU

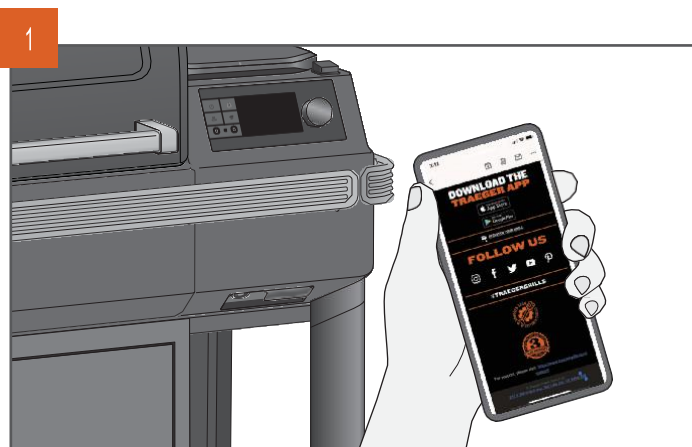
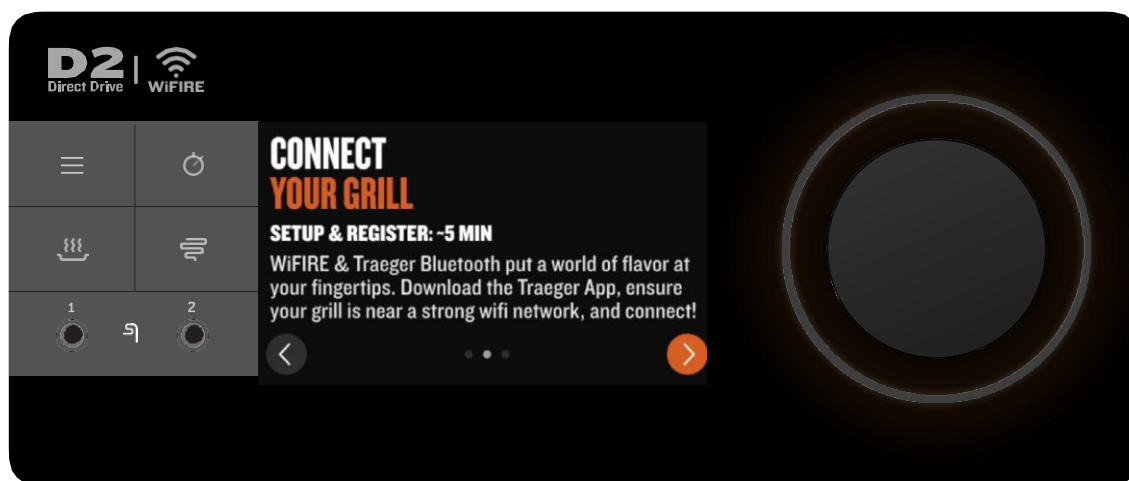
DOPORUČUJEME PROVÉST BĚHEM PROCESU POČÁTEČNÍHO SEZNÁMENÍ.

Chceme svým zákazníkům poskytovat prvotřídní výrobek a zkušenosti. To znamená, že neustále pracujeme na zlepšování výkonu a funkcí grilu. Pro zajištění nejnovějších funkcí softwaru a firmwaru doporučujeme při prvním použití připojit gril k aplikaci Traeger pomocí technologie Traeger WiFIRE®.

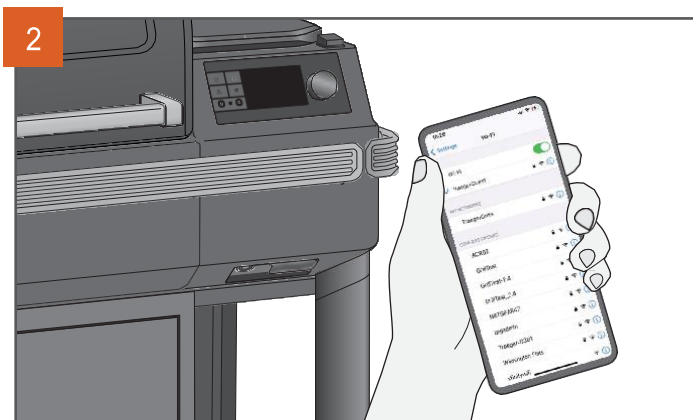
Chcete-li se dozvědět více o aplikaci WiFIRE®, aplikaci Traeger a dalších možnostech připojení, navštivte web traeger.com/app. Pro spárování postupujte podle následujících pokynů a připojte gril k Wi-Fi.

POZNÁMKY:

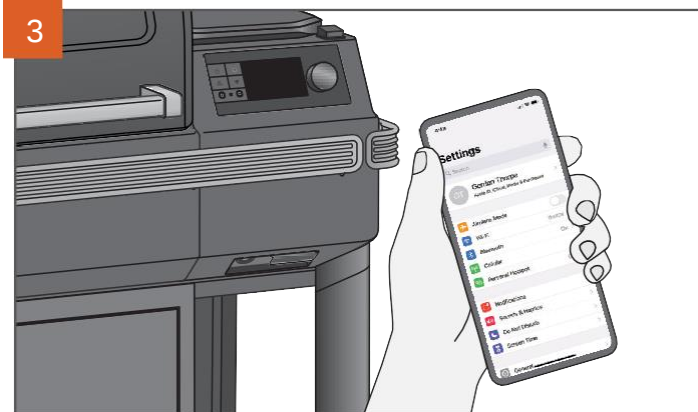
- Ujistěte se, že vaše chytré zařízení používá nejnovější operační systém a že je funkce Bluetooth.
- Abyste mohli gril připojit k síti Wi-Fi, musí být gril zapnutý. Ujistěte se, že je hlavní tlačítko napájení stisknuté v poloze ON.
- Signál routeru musí být 2,4 GHz, protože gril není kompatibilní s 5 GHz.
- Na obrazovce, která vás bude informovat o úspěšném provedení procesu, na konci procesu párování se zobrazí pouze informace o dokončení párování. Párování je dokončeno pouze tehdy, když se zobrazí obrazovka SEASONING COMPLETE.



Stáhněte si nejnovější aplikaci Traeger z obchodu Apple App Store nebo Google Play Store pro systém Android.



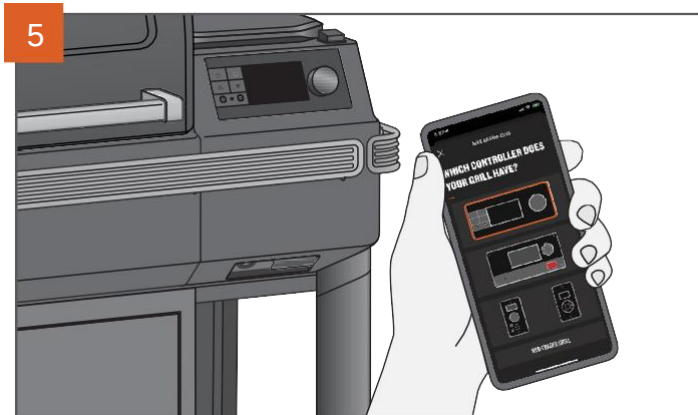
Zkontrolujte, zda je vaše chytré zařízení připojeno k síti Wi-Fi, ke které chcete gril připojit. Signál routeru musí být 2,4 GHz, protože gril není kompatibilní s 5 GHz.



Přejděte do nabídky Nastavení chytrého zařízení a zkontrolujte, zda je v chytrém zařízení zapnuto nastavení Bluetooth.



Otevřete aplikaci Traeger, vytvořte si účet nebo se k němu přihlaste a podle pokynů v aplikaci přidejte gril. Chcete-li tento proces zahájit na grilu, klepněte na ikonu nabídky na ovladači. V nabídce vyberte možnost WiFIRE® CONNECTIVITY a postupujte podle pokynů pro připojení grilu.

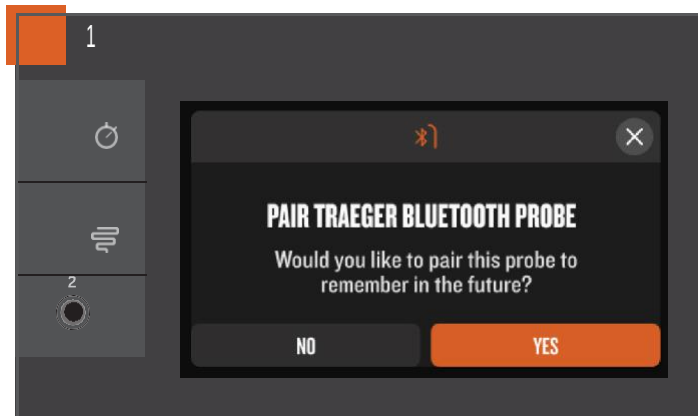


Na obrazovce pro výběr ovladače vyberte ovladač, který odpovídá vašemu grilu, a podle pokynů v aplikaci se připojte!

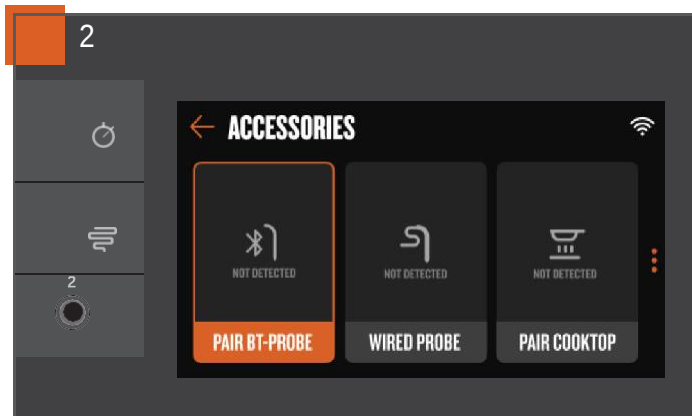
ZAČÍNÁME ČÁST 3: PŘIPOJENÍ PŘÍSLUŠENSTVÍ

DOPORUČUJEME PROVÉST BĚHEM PROCESU ZAHÁJENÍ.

Abyste později ušetřili čas, doporučujeme spárovat zařízení Traeger Bluetooth během procesu zahájení. Pokud se rozhodnete zařízení Traeger Bluetooth spárovat později, přečtěte si níže uvedené pokyny:



Před pokusem o spárování se ujistěte, že je zařízení Traeger Bluetooth zapnuté, plně nabité a v blízkosti grilu. U většiny zařízení Traeger Bluetooth se na obrazovce automaticky zobrazí vyskakovací okno, jakmile gril rozpozná signál zařízení. Vyberte možnost YES (ANO) a postupujte podle pokynů na obrazovce, abyste zařízení spárovali s grilem.



Pokud jste vyskakovací okno zmeškali nebo zavřeli příliš brzy, nevadí! Příslušenství můžete kdykoli spárovat procházením nabídky. Klepněte na ikonu nabídky na ovládacím panelu, vyberte položku nabídky Příslušenství a poté vyberte typ příslušenství, které chcete spárovat. Při párování daného typu příslušenství postupujte podle pokynů na ovladači.

POUŽÍVÁNÍ GRILU

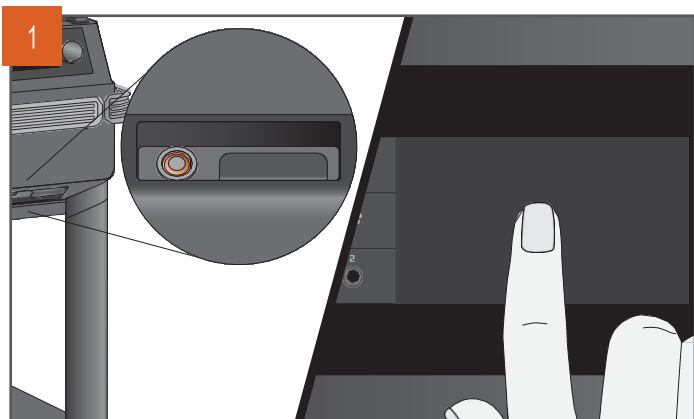
PŘI KAŽDÉM POUŽITÍ GRILU JE TŘEBA ZAČÍT S TĚMITO KROKY.

SEZNAM KROKŮ, KTERÉ JE TŘEBA PROVÉST PŘED GRILOVÁNÍM

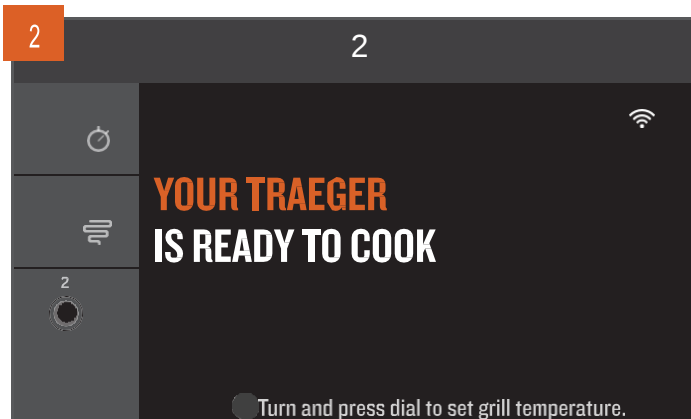
1. Zkontrolujte a proveďte potřebnou údržbu:
 - Vyčistěte systém pro odstranění přebytečného tuku Traeger®:
 - Odkapávací miska EZ-Clean™
 - Trubka pro vypouštění tuku
 - Zásobník na tuk a popel EZ-Clean™
 - Popel odstraňte, jakmile na to gril upozorní (nebo přibližně po 30 hodinách grilování).
 - Zkontrolujte, zda není napájecí kabel zkroucený, poškozený nebo roztřepený.
2. Před použitím se ujistěte, že je správně sestaven a že v něm nechybí žádné díly:
 - Tepelný štít EvenFlow™
 - Odkapávací miska EZ-Clean™
 - Rošty
 - Regulátor tuku
 - Ohniště
3. Zajistěte správné proudění vzduchu:
 - Ujistěte se, že nic nebrání vypouštění vzduchu
4. Ujistěte se, že je gril v bezpečné vzdálenosti od hořlavých látek viz strana 2).
5. Ujistěte se, že gril stojí na rovném povrchu.
6. Zkontrolujte pelety:
 - Ujistěte se, že máte v zásobníku dostatek pelet.
 - Ujistěte se, že pelety nejsou mokré, poškozené vodou, navlhle nebo bez lesku. Měly by být lesklé a snadno se lámat.
 - Ujistěte se, že na dně násypky a šneku není nadměrné množství pilin.
7. Zavřete víko zásobníku.
8. Zavřete dvířka grilu.

PŘÍPRAVA POKRMŮ NA GRILU TRAEGER

VŠEOBECNÁ ÚPRAVA POKRMŮ Pomocí této metody nastavíte a změníte teplotu pro rychlou přípravu pokrmů a jednoduché recepty.



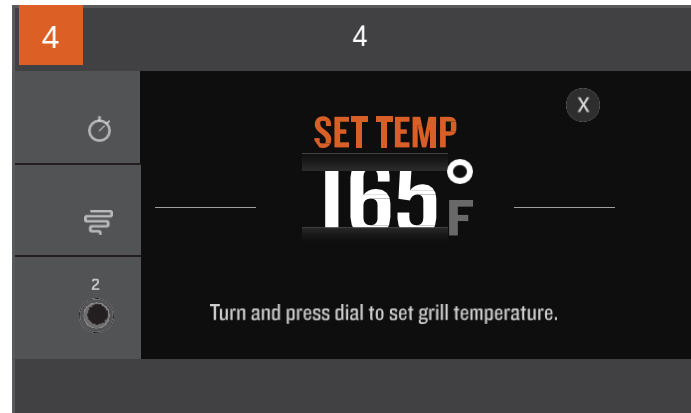
Při zavřených dvířkách stiskněte hlavní vypínač umístěný na přední straně grilu do polohy ON. Klepnutím kamkoli na obrazovku nebo otočením voliče pro výběr aktivujete ovladač. Gril se zapne a po několika sekundách se zobrazí úvodní obrazovka.



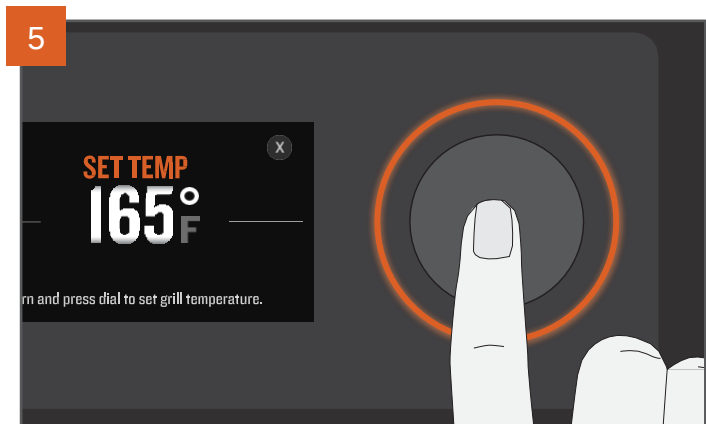
Na domovské obrazovce se zobrazí nápis YOUR TRAEGER IS READY TO COOK (GRIL TRAEGER JE PŘÍPRAVEN K POUŽITÍ). Teplotu grilování lze nastavit přímo na této obrazovce.



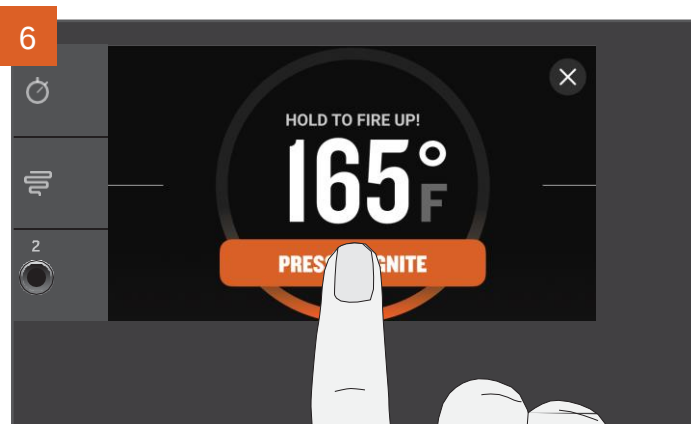
Pro zvolení teploty otočte voličem volby doprava nebo doleva.



Zobrazí se vybraná teplota.

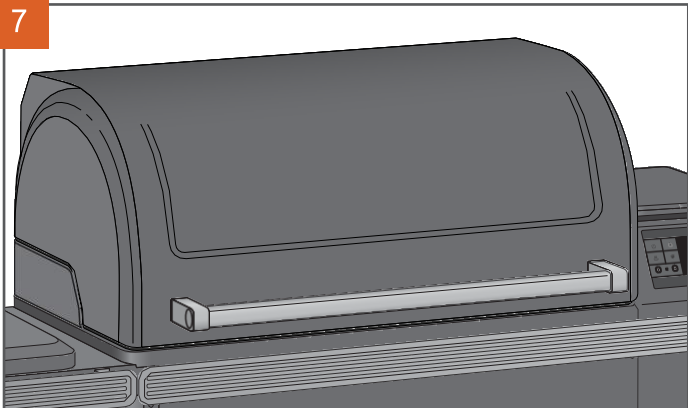


Stisknutím středu voliče zvolte tuto teplotu.



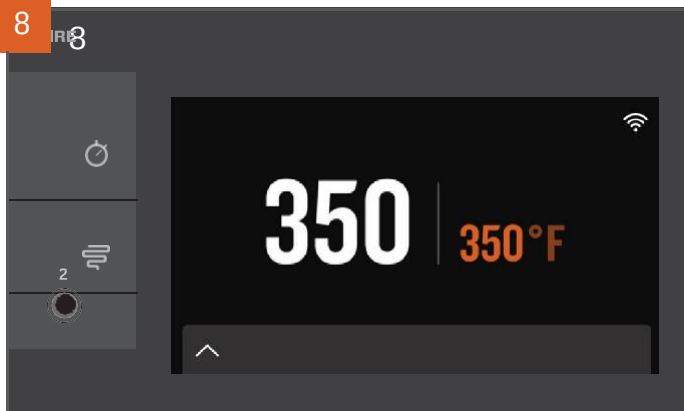
Po výběru teploty budete vyzváni k zapálení grilu. Stiskněte a podržte tlačítko na dotykovém displeji po dobu asi 2 sekund, dokud se na displeji nezobrazí, že se gril úspěšně "zapaluje". Spustí se cyklus automatického zapalování a předehřívání. Ventilátor a šnek se v průběhu vaření zapínají a vypínají, aby se oheň rozhořel podle nastavené teploty.

7



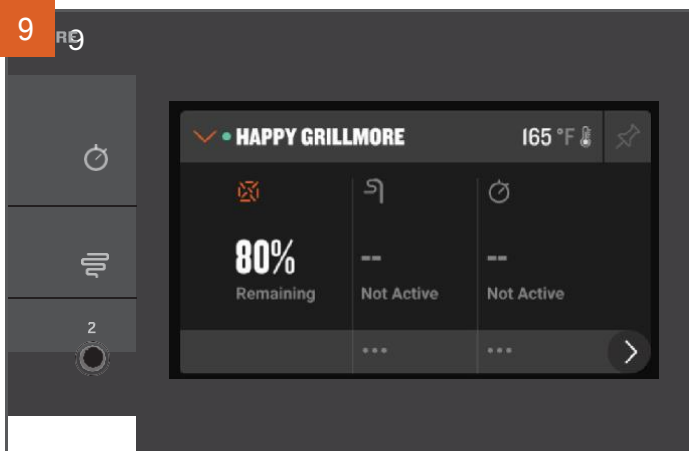
Po dokončení přehřívání vložte potraviny do grilu a zavřete dvířka grilu. Pokud před vložením potravin do grilu použijete sondu na maso, viz strana 22.

8



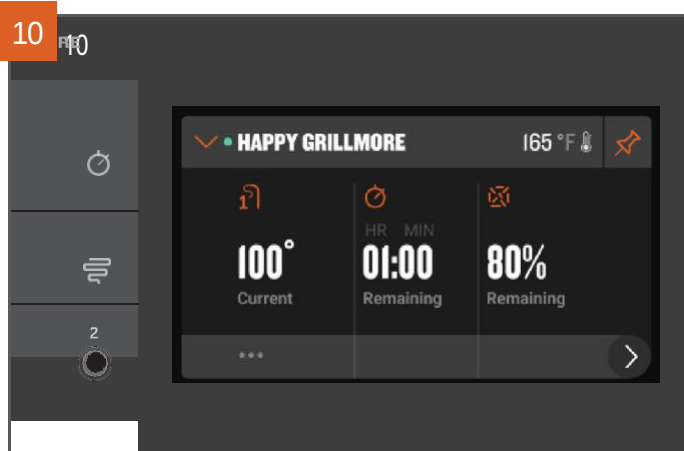
Práce s grilem Traeger je snadná. Teplota grilu je vždy viditelně zobrazena na domovské obrazovce. Chcete-li teplotu změnit, vždy přejděte na tuto domovskou obrazovku. Otočte voličem volby na požadovanou teplotu a stisknutím zvolte novou teplotu.

9



Klepnutím na lištu zápatí v dolní části domovské obrazovky získáte přístup k ovládacímu panelu Traeger. Zde můžete při nastavování a používání příslušenství sledovat časovače, nastavovat cílové teploty sond, kontrolovat úroveň pelet a další funkce.

10



Dáváte přednost této obrazovce s podrobnějšími informacemi o připojeném příslušenství nebo senzorech? Klepnutím na špendlík v pravém horním rohu přepnete aktuální zobrazení ovládacího panelu.

TIPY:

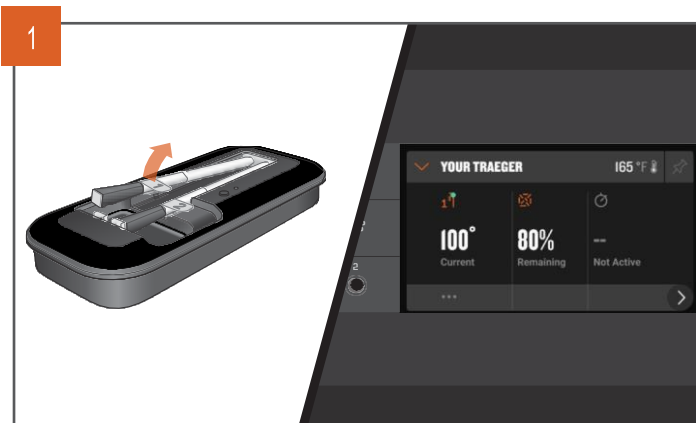
- Před vložením potravin do grilu se doporučuje počkat na dokončení cyklu přehřevu.
- Pokud potraviny vložíte do grilu příliš brzy, může to mít za následek, že gril dosáhne požadované teploty později než obvykle.
- Během cyklu přehřívání nechte gril zavřený, aby mohl dosáhnout požadované nastavené teploty.
- Grily Traeger® uvádí naměřené hodnoty teploty v reálném čase a je třeba počítat s kolísáním teploty.

GRILOVÁNÍ S PŘÍSLUŠENSTVÍM

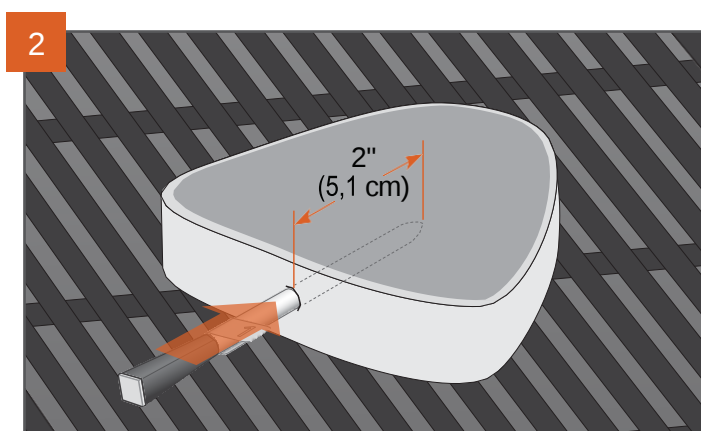
GRILOVÁNÍ S BLUETOOTH SONDOU Pokud je v receptu uvedena cílová vnitřní teplota pokrmu, můžete použít Bluetooth sondu. Další podrobnosti naleznete v příručce Traeger Wireless Probe Quick Start Guide.

POZNÁMKY:

- Před použitím je nutné sondy nabít. Aby bylo možné sondy nabít, je třeba nejprve odstranit štítek, který se nachází na nabíjecím doku.
- Vzhledem k vysoké teplotě se nedoporučuje v režimu pečení pizzy používat bezdrátové sondy.

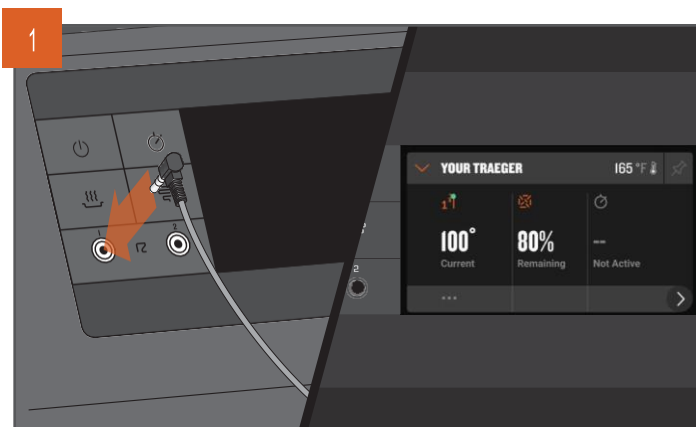


Informace o zapnutí grilu naleznete v části "Úprava pokrmů na grilu Traeger" na straně 20. Když je gril zapnutý, vyjměte nabitou Bluetooth sondu Traeger® po jedné z nabíjecího doku a ovladač automaticky rozpozná všechny dříve spárované sondy. Na ovládacím panelu Traeger nástroj k sondám, kde najdete další informace o stavu sondy a zkratky pro nastavení alarmů sondy.



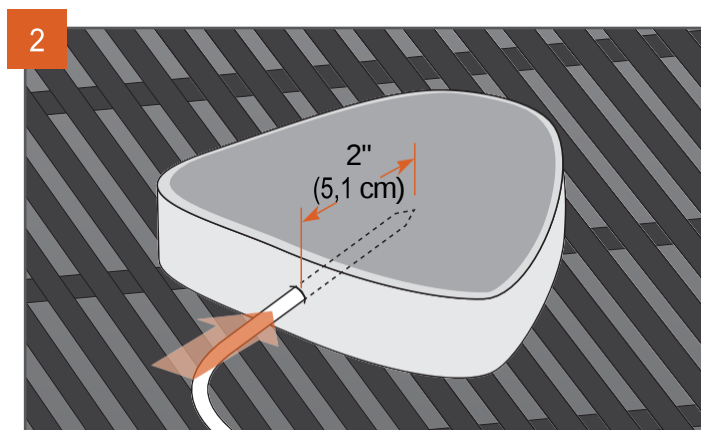
Zasuňte sondu až k zářezu do nejtlustší části bílkoviny - nedotýkejte se kostí nebo zvláště tučných částí bílkoviny. Sonda musí být v bílkovině alespoň 5 cm hluboko. Pokud nemůžete sondu zasunout do hloubky cca 5 cm do nejsilnější části bílkoviny, tak tato sonda možná není vhodná. Po vložení sondy vložte potraviny na předehřátý gril.

GRILOVÁNÍ S DRÁTOVOU SONDOU Drátovou sondu můžete použít, pokud je v receptu uvedena cílová vnitřní teplota pokrmu.



Informace o zapnutí grilu naleznete v části "Úprava pokrmů na grilu Traeger" na straně 20. Zapojte sondu do konektoru pro sondu umístěného na ovladači WiFIRE®. Po připojení řídicí jednotka sondu rozpozná a na ovládacím panelu se zobrazí nástroj sondy.

DŮLEŽITÉ: Ujistěte se, že je sonda zcela zasunuta do konektoru.

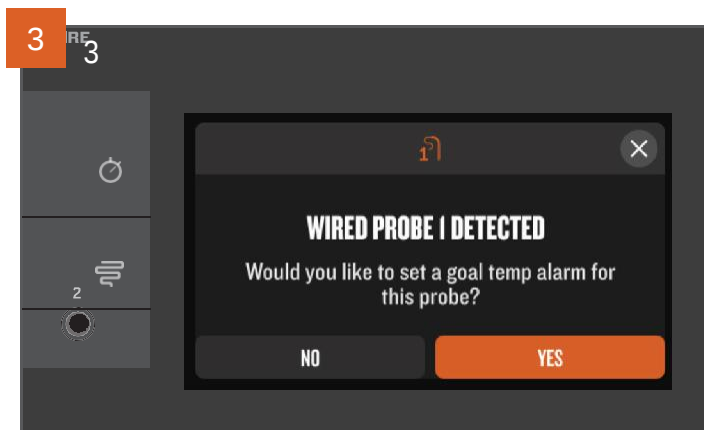


Hrot sondy zasuňte do poloviny nejtlustší části bílkoviny – nedotýkejte se kostí nebo zvláště tučných částí bílkoviny. Sonda musí být v bílkovině alespoň 5 cm. Pokud nemůžete sondu zasunout do hloubky cca 5 cm do nejsilnější části bílkoviny, tak tato sonda možná není vhodná. Po vložení sondy vložte potraviny na předehřátý gril.

DŮLEŽITÉ: Sondy budou po použití velmi horké. Při jejich vyjímání z grilu buďte opatrní.

GRILOVÁNÍ PODLE VNITŘNÍ TEPLOTY POMOCÍ SOND

Jak nastavit alarm cílové teploty pro sondy Bluetooth nebo drátové sondy.



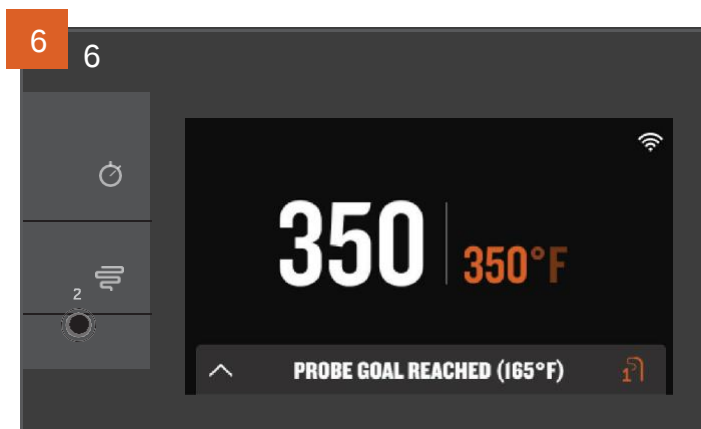
Chcete-li grilovat na základě dosažení vnitřní teploty, nastavte alarm cíle sondy. Při prvním připojení sondy Bluetooth nebo drátové sondy se zobrazí vyskakovací okno, ve kterém se zobrazí zkratka pro snadné nastavení alarmu cílové teploty. Zvolte ANO a postupujte podle pokynů.



Pokud jste vyskakovací okno přehlédli, můžete nastavit alarm cíle sondy pomocí zkratky (...) na panelu nástrojů pod nástrojem sondy nebo pomocí možností příslušenství v nabídce.



Pomocí voliče zvolte požadovanou teplotu pro alarm cíle sondy a stisknutím voliče volbu potvrďte. Nemůžete si vzpomenout na bezpečnou vnitřní teplotu pro kuře Marsala? Klepnutím na položku VYBRAT PODLE PŘEDVOLBY najdete seznam teplot bezpečných pro nejčastější potraviny bohaté na bílkoviny.



Když bílkovina dosáhne nastavené teploty, ozve se zvukový signál. Pokud používáte aplikaci Traeger, obdržíte také oznámení na připojené chytré zařízení.

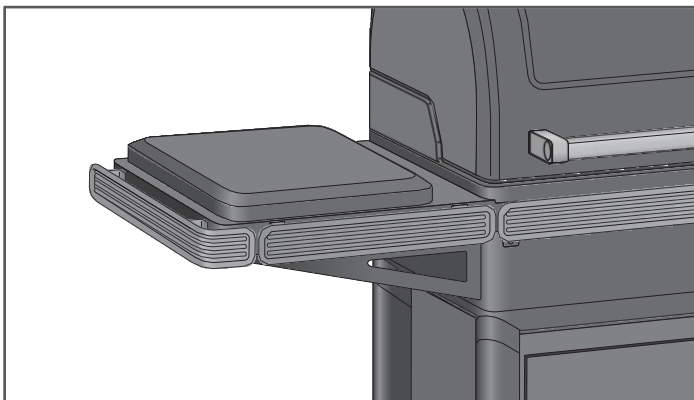
POZNÁMKY:

- Doporučujeme se při grilování řídit vnitřní teplotou pomocí sondy, nikoliv podle určité doby.
- Sonden lze vždy spárovat pouze s jedním grilem Traeger®. Pokud máte více grilů Traeger® s technologií Bluetooth a chcete použít spárovanou sondu na jiném grilu, je třeba zařízení na prvním grilu "odstranit", abyste ho mohli spárovat s druhým grilem.

GRILOVÁNÍ S PŘÍSLUŠENSTVÍM POKRAČOVÁNÍ

MONITOROVÁNÍ PŘÍSLUŠENSTVÍ

Pomocí ovládacího panelu a/nebo položky hlavní nabídky Příslušenství můžete snadno sledovat veškeré příslušenství a jeho nastavení, například teploty, nastavené cílové teploty sond a další.



INDUKČNÍ VARNÁ DESKA TRAEGER® - Indukční varnou desku Traeger® můžete používat na vaření, smažení, opékání a fritování. Jednoduše otočte knoflíkem na indukční varné desce a nastavte úroveň výkonu. Aplikace Traeger i ovládací panel grilu budou sledovat nastavené teploty a poskytovat přehled o případných upozorněních nebo varováních. Další údaje naleznete v návodu k obsluze indukční varné desky Traeger®.

VYPNUTÍ GRILU

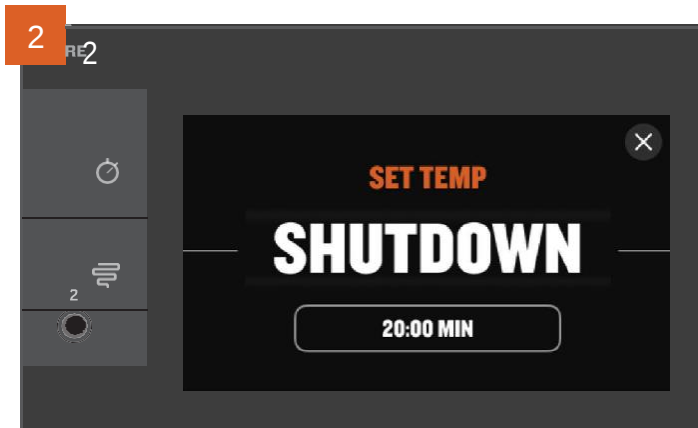
VYSVĚTLENÍ CYKLU VYPÍNÁNÍ GRILU

Vypínací cyklus je klíčový pro úspěch a kvalitní výkon Traeger®. Vypínací cykly zabráňují budoucím nepříznivým účinkům a správně nastaví gril na další grilování. Vypínací cyklus zahajte vždy po každém grilování.

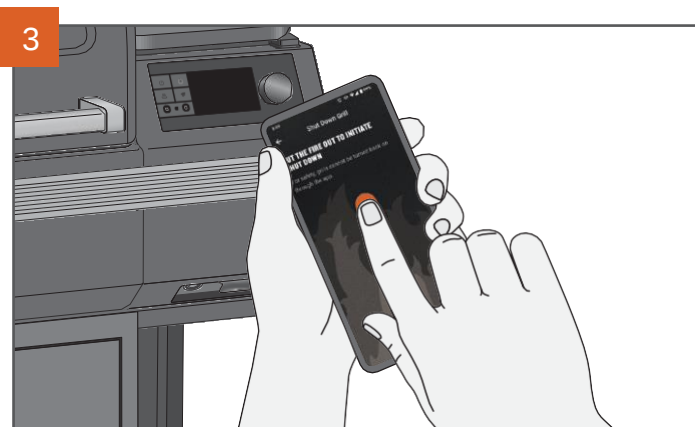
Chcete-li zahájit cyklus vypnutí, vypněte gril jedním z následujících způsobů:



Stiskněte a podržte volič volby po dobu 3 sekund, dokud se na obrazovce nezobrazí nápis "SHUT DOWN CYCLE IN PROGRESS".



Při nastavování teploty otočte voličem úplně doleva a stisknutím tlačítka vyberte možnost VYPNUTÍ.



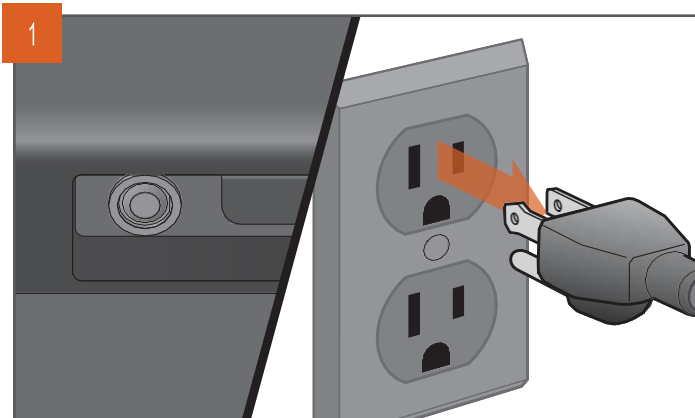
Pomocí aplikace Traeger můžete kdykoli a odkudkoli spustit cyklus vypínání grilu.

POZNÁMKY:

- Cyklus vypínání minimalizuje riziko budoucích nežádoucích událostí, jako je například vyhoření. Ke zpětnému spálení dochází, když oheň z topeniště spálí pelety ve šnekové trubici, což způsobí, že oheň shoří zpět do zásobníku.
- Cyklus vypnutí bude probíhat přibližně 15 až 20 minut v závislosti na předchozí nastavené teplotě. Pro správnou funkci grilu je třeba, abyste nechali celý cyklus vypínání proběhnout. Před jeho dokončením nestiskněte hlavní tlačítko napájení na přední straně grilu do polohy OFF ani gril neodpojujte ze zásuvky. Pokud zůstane gril zapojen a nebude vypnut, zůstane v pohotovostním režimu pro aktualizaci firmwaru a odkud jej bude možno rychle spustit pro příští grilování.

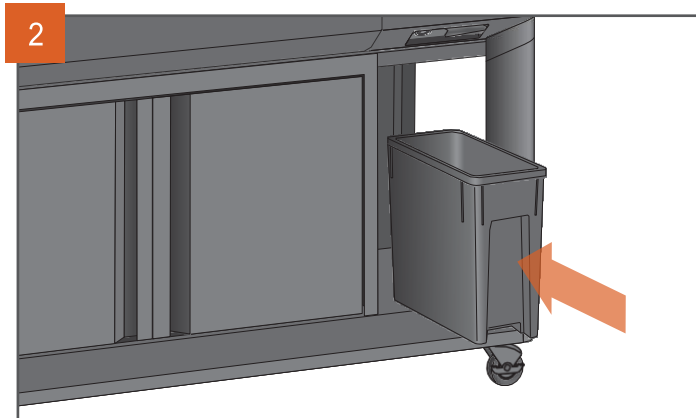
VYČIŠTĚNÍ ZÁSObNÍKU

Gril Traeger® má systém čištění zásobníku, který vám umožní vyjmout pelety ze zásobníku na pelety nebo rychle přejít z jedné vůně pelet na jinou, aniž by vám to způsobilo jakékoliv komplikace.

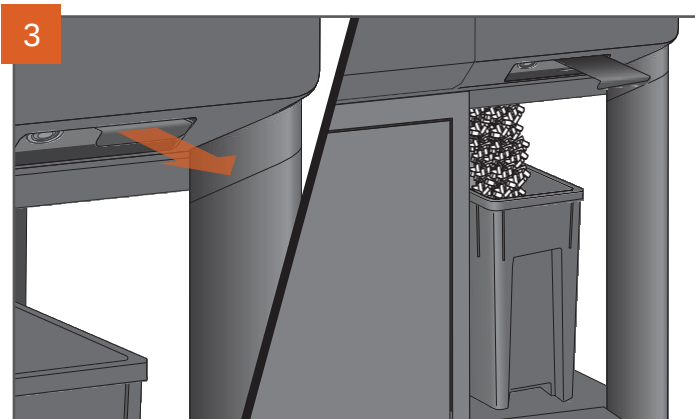


VZHLED ZÁSTRČKY SE MŮŽE LIŠIT V ZÁVISLOSTI NA REGIONU.

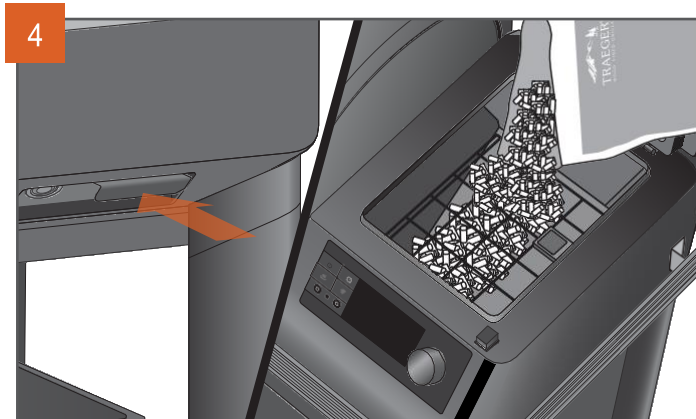
Přepněte hlavní tlačítko napájení do polohy OFF a odpojte napájecí kabel. Pokud je gril stále horký, nechte jej zcela vychladnout.



Při vyprazdňování zásobníku se ujistěte, že je bedna na pelety Traeger® StayDry™ umístěna přímo pod zásobníkem.



Pro uvolnění pelet vytáhněte páčku přímo ven. Pelety se vysypou do bedny na pelety StayDry™. K vytlačení zbývajících pelet ze zásobníku budete možná potřebovat špachtli nebo lžíci. Vysajte všechny zbývajcí piliny ze zásobníku a šneku.



Až bude zásobník prázdný, zatlačte páčku a doplňte zásobník peletami TRAEGER® ALL-NATURAL HARDWOOD PELLETS s jinou vůní.



POZOR! NEVYPRAZDŇUJTE ZÁSObNÍK, DOKUD GRIL ZCELA NEVYCHLADNE A DOKUD NENÍ VYPNUTO NAPÁJENÍ. JINAK MOHOU BÝT PELETY VELMI HORKÉ.

VLASTNOSTI GRILU

APLIKACE TRAEGER

Gril Traeger® lze ovládat na dálku pomocí aplikace Traeger. Chcete-li se dozvědět více o WiFIRE®, aplikaci Traeger a dalších možnostech připojení, navštivte web traeger.com/app.

Pro připojení grilu Traeger® k internetu je nutné domácí připojení Wi-Fi. Váš chytrý telefon nebo tablet musí mít nejnovější operační systém iOS nebo Android. Pokud se svým zařízením opustíte dosah sítě Wi-Fi, budete potřebovat datový tarif. Gril musí zůstat připojen k internetu, aby mohl přijímat nejnovější provozní, bezpečnostní a zabezpečovací aktualizace.

Aplikace Traeger je také snadný způsob, jak vyhledávat, stahovat a připravovat nové recepty na grilu Traeger®.



ČASOVAČ

Gril Traeger® je vybaven praktickým časovačem. Funkce časovače nemá vliv na provoz grilu; můžete ji použít k upozornění další potřebné kroky během přípravy pokrmů, jako je vložení zeleniny nebo jiných pokrmů připravovaných kratší dobu do grilu nebo podlévání masa.

PRO NASTAVENÍ ČASOVAČE:

1. Stiskněte a podržte ikonu časovače.
2. Pomocí voliče přepínáte mezi hodinami a minutami a nastavte čas.

Po stisknutí číselníku po výběru času je časovač nastaven, vrátíte se na domovskou obrazovku a časovač automaticky zahájí odpočítávání.



ZRUŠENÍ ČASOVAČE:

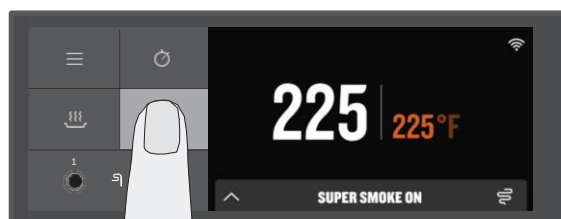
1. Stiskněte a podržte ikonu časovače.
2. Zobrazí se možnosti.
3. Vyberte.

MOŽNOST SUPER SMOKE

Kdykoli během grilování můžete stisknutím ikony Super Smoke jídlu dodat více kouřové chuti. Opětovným stisknutím ji zrušíte.

POZNÁMKY:

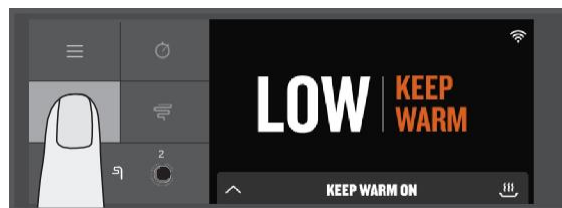
- Funkci Super Smoke lze aktivovat pouze při teplotě grilu v rozmezí 74°-107°C.
- Kouř bude řídký a modrý.



FUNKCE GRILU POKRAČOVÁNÍ

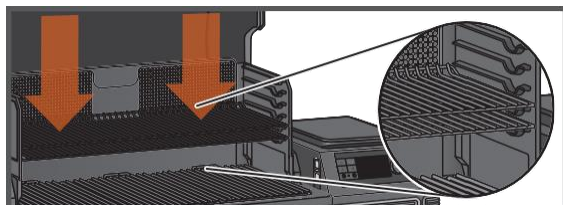
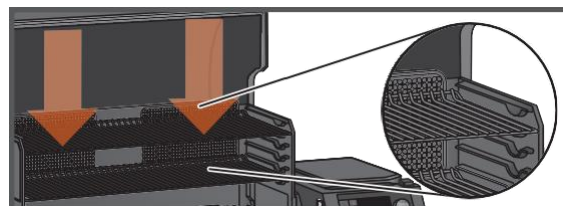
FUNKCE KEEP WARM

Funkci Keep Warm lze použít k pozastavení grilovacího cyklu kdykoli během grilování a k udržení teploty grilu na úrovni 74 °C. Funkci aktivujete stisknutím ikony Keep Warm. Opětovným stisknutím ikony Keep Warm obnovíte grilování.



UNIVERZÁLNÍ HORNÍ ROŠT

Umístění horního grilovacího roštu můžete změnit na několika místech. Díky tomu můžete v případě potřeby uvolnit místo na spodním nebo horním roštu.

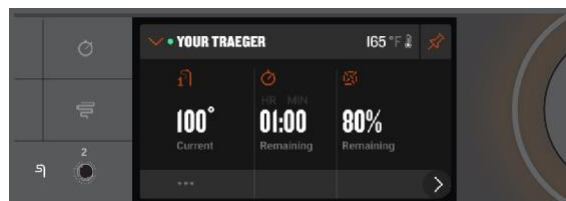


SENZOR PELET TRAEGER

Senzor pelet Traeger sleduje přísun pelet. Po výběru z nabídky zobrazí aktuální stav pelet v krocích po 5 %.

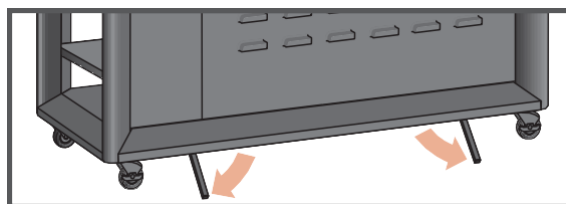
Pokud je senzor pelet Traeger správně připojen, zobrazí se na displeji "PELLET SENSOR Pellet Level": XXX%." Pokud není senzor pelet Traeger správně připojen, zobrazí se "PELLET SENSOR Disconnected Pellet Level: 0%".

Senzor pelet Traeger umožňuje kontrolovat stav hladiny pelet na dálku pomocí aplikace Traeger. Tento systém vám prostřednictvím aplikace Traeger na vašem chytrém zařízení zašle oznámení a alarmy, když se vám sníží stav pelet, a zabrání tak přerušení grilování v důsledku toho, že by došlo palivo.



STOJANY

Snadno použitelné stojany na zadní straně grilu zabraňují jeho převrácení, pokud se nachází na prudkém svahu.

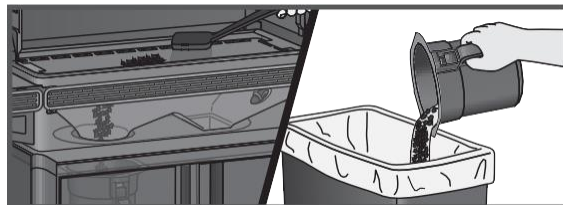


ÚDRŽBA GRILU

Rádi pomalu připravujete tučnější bílkoviny při nižších teplotách? My také. Ale když už to děláte, doporučujeme věnovat zvýšenou pozornost čištění přebytečných kapek tuku. Když gril vychladne tak, že je jen teplý, seškrábněte grilovací rošty a setřete tento přebytečný tuk z odkapávací misky (pozor, ať se nepopálíte). Tím zajistíte, že při příštím zapálení bude vše fungovat bez problémů, zejména pokud plánujete připravit něco horkého a rychlého!

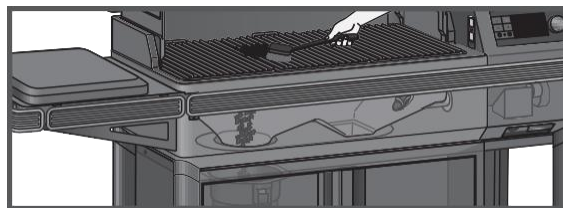
1. PŘED KAŽDÝM GRILOVÁNÍM:

Odstraňte přebytečné nánosy z odkapávací misky. Zkontrolujte kbelík na tuk a popel EZ-Clean™ a v případě, že je plný, tak jej vyprázdněte. Ujistěte se, že odkapávací misku nic nezakrývá.



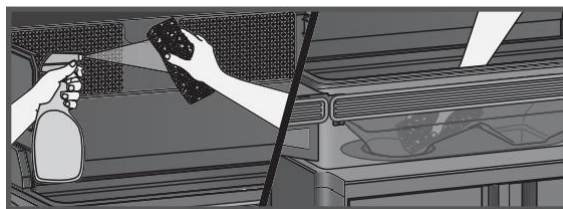
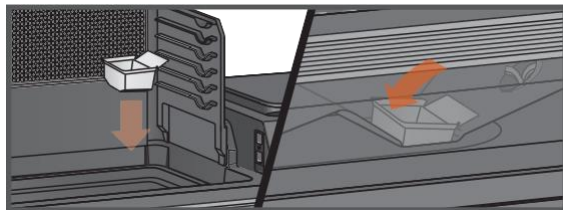
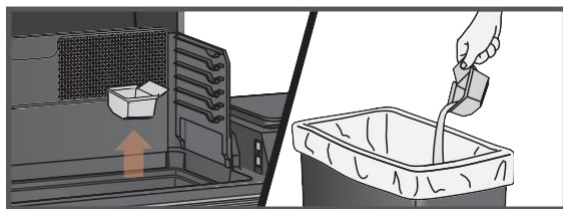
2. PO KAŽDÉM GRILOVÁNÍ:

Přebytečné potraviny odstraňte z roštů, dokud jsou ještě teplé. Přebytečný nahromaděný tuk pomocí tuhého nekovového nástroje seškrábněte do nádoby EZ-Clean™.



3. MĚSÍČNĚ:

Zkontrolujte ohniště a odstraňte přebytečný popel v ohništi, kolem něj a pod ním. Při výměně ohniště se ujistěte, že je okraj ohniště umístěn pod šnekovou trubicou. Oškrábejte krezot ze zadní stěny a zadní strany dvířek grilu. Na závěr otřete dutiny grilu čisticím prostředkem Traeger® All Natural Cleaner. Vyjměte regulátor tuku a vyčistěte trubku lapače tuku.



DŮLEŽITÉ: Zakrytí odkapávací misky jakýmkoli materiálem, včetně fólie nebo vložek, výrazně ovlivňuje výkon grilu a může vést k poškození odkapávací misky nebo grilu.

ÚDRŽBA GRILU POKRAČOVÁNÍ

VAROVÁNÍ Nebezpečí požáru: Požáry způsobené vznícením tuku nejčastěji vznikají v důsledku nesprávné údržby grilu, kdy se z grilu nečistí mastnota.

VAROVÁNÍ Před zahájením níže uvedené údržby stiskněte hlavní tlačítko napájení do polohy OFF a odpojte napájecí kabel.

4. ODSTRANĚNÍ POPELA A TUKU Z KBELÍKU EZ-CLEAN™ NA TUK A POPEL (KAŽDÉ GRILOVÁNÍ).

UPOZORNĚNÍ Před kontrolou kbelíku s tukem + popelem se ujistěte, že je gril STUDENÝ a popel je uhašený a STUDENÝ.

VAROVÁNÍ Pokud kbelík na tuk a popel EZ-Clean™ nevyprázdníte, může to vést k vážnému požáru.

Pod tělem grilu je umístěn kbelík, v němž se shromažďuje popel a tuk. Před každým grilováním by se měl zkontrolovat a vyprázdnit. Chcete-li kbelík vyjmout a zkontrolovat, jednoduše jej uchopte oběma rukama a stisknutím tlačítka jej uvolněte. Vyjměte jednorázovou vložku a vyměňte za novou. Postup správné likvidace popela naleznete v kroku 9, Likvidace popela.

POZNÁMKA: Podložky do kbelíku Traeger přispějí k tomu, že vaše práce bude čistá a snadná.

5. ČIŠTĚNÍ SYSTÉMU PRO ODSTRANĚNÍ PŘEBYTEČNÉHO TUKU TRAEGER® ("TGMS"):

Během vaření bude odkapávající tuk padat na (i) odkapávací misku na tuk a bude odváděn do (ii) trubky pro odvod tuku, (iii) bude se shromažďovat ve kbelíku na tuk a popel EZ-Clean™. Tyto tři komponenty jsou součástí systému Traeger® Grease Management System (TGMS). Na všech těchto místech se hromadí tuk, který je třeba pravidelně čistit, aby se snížilo riziko požáru.

Četnost čištění TGMS závisí na obsahu tuku v potravinách. Tučnější potraviny budou vyžadovat častější čištění TGMS a někdy bude nutné čistit TGMS po každém vaření.

Viditelné kousky jídla a kousky ztuhlého tuku nebo jiných usazenin jsou známkou toho, že je gril třeba vyčistit.

Před každým použitím je třeba zkontrolovat všechny součásti TGMS, zda se na nich nenahromadil tuk.

UPOZORNĚNÍ Nahromaděný tuk se snáze odstraňuje, když je gril ještě teplý, nikoli horký. Dávejte pozor, abyste se nepopálili. Doporučujeme používat rukavice chránící před teplem.

Vyčistěte tuk z odtokové trubky. Doporučujeme toto místo čistit pravidelně.

Odstraňte všechny grilovací rošty a víčko regulátoru tuku. Tím získáte přístup k otvoru trubky pro odvod tuku uvnitř grilu. Pomocí tuhého nekovového nástroje seškrábněte tuk nahromaděný na odkapávací misce dolů trubici pro odvod tuku. Velkou část uvolněného tuku lze vytlačit dolů trubici pro odvod tuku a spadne do kbelíku EZ-Clean™ na tuk a popel. Zbýlé zbytky tuku setřete papírovými utěrkami nebo jednorázovými hadry.

Pravidelně čistěte dno a boky grilu od tuku. V případě nahromadění, tuk může dojít k požáru.

Zevnitř grilu seškrábejte nahromaděný tuk ideálně pomocí tvrdého

nekovového nástroje. Většinu uvolněného tuku lze odstranit pomocí papírových utěrek nebo kusu látky na jedno použití. Nadměrné zbytky seškrábaného tuku lze odstranit pomocí vysavače, jak je popsáno v kroku 8 (níže) při čištění ohniště od popela.

Zkontrolujte a vyčistěte tepelný štít EvenFlow™, zda neobsahuje mastnotu nebo nečistoty.

6. ODSTRANĚNÍ KREOZOTU:

Při pomalém spalování dřevěných pelet vzniká dehet a další organické páry, které se spojují s vyloučenou vlhkostí a vytvářejí kreozot. Páry kreozotu kondenzují v relativně chladném výfukovém potrubí pomalu hořícího ohně. V důsledku toho se kreozot hromadí na obložení výfukového potrubí. Při zapálení vytváří kreozot velmi horký oheň. Vzduchem přenášené částice tuku procházejí grilovací komorou a část tohoto tuku se hromadí na obložení výfukového potrubí, podobně jako kreozot. To může vést ke vzniku požáru.

Pravidelně oškrábejte nahromaděný kreozot a mastnotu ze zadní strany opěrné desky a zadní strany dvířek grilu. Po uvolnění kreozotu a zbytků tuku z vnitřního obložení a větracích mezer v tomto spádovém systému lze většinu z nich odstranit papírovými utěrkami nebo jednorázovými hadíčky. K odstranění kreozotu nestříkejte na vnitřní stranu grilu vodu ani jiné tekuté čisticí prostředky.

POZNÁMKA: Odsávací systém Traeger® Downdraft by měl být kontrolovat nejméně dvakrát ročně, aby se zjistilo, zda nedošlo k nahromadění kreozotu a/nebo tuku.

Pokud se nahromadí kreozot nebo mastnota, je třeba je odstranit, aby se snížilo riziko požáru.

7. ULOŽENÍ VENKU:

POZOR Pokud je gril uložen venku, je třeba dbát na to, aby se do zásobníku na pelety nedostala voda. Dřevěné pelety se za moka značně rozpínají a mohlo by dojít k zaseknutí šneku. Pokud gril nepoužíváte vždy jej zakryjte krytem na gril Traeger. Tento kryt na míru lze zakoupit na webu traeger.com.

8. ČIŠTĚNÍ POPELA Z VNITŘKU A OKOLÍ OHNIŠTĚ (PŘÍBLIŽNĚ PO 30 HODINÁCH GRILOVÁNÍ):

UPOZORNĚNÍ Před čištěním popela se ujistěte, že je gril STUDENÝ a že je popel vyhaslý a STUDENÝ.

UPOZORNĚNÍ Při odstraňování popela dodržujte následující pokyny.

Přebýtečný popel v ohništi brání zapálení a může způsobit ohně. Ohniště je třeba občas zkontrolovat a vyčistit, aby se odstranil nahromaděný popel. Opět platí, že čištění popela z ohniště a jeho okolí by se mělo provádět pouze tehdy, když je gril STUDENÝ.

Vyjměte grilovací rošty, odkapávací misku EZ-Clean™ a kryt tepelného štítu EvenFlow™, abyste získali přístup k ohništi a vnitřku grilu včetně pánve s ventilátorem. Většinu popela mimo ohniště lze z grilu odstranit pomocí vysavače.

UPOZORNĚNÍ Nejlepší způsob, jak odstranit popel z ohniště, je použít speciální vysavač, ale je třeba postupovat velmi opatrně, aby se předešlo riziku požáru. Opět platí, že čištění popela z ohniště a jeho okolí by se mělo provádět pouze tehdy, když je gril STUDENÝ.

Pro tento úkol by byl nejlepší vysavač užitkového typu s kovovou sběrnou nádobou bez sáčku. Při správném dodržení tohoto postupu však bude bezpečně fungovat téměř každý vysavač.

Poté, co se ujistíte, že je popel v ohništi studený, vysajte popel z vnitřku ohniště.

a. Pokud máte bezsáčkový vysavač, vysypte ze sběrné komory všechny dříve nahromaděné nečistoty. Poté vysajte popel z vnitřku ohniště. Když bude ohniště čisté, neprodleně vyprázdněte sběrnou komoru do kovové nádoby, se kterou se manipuluje způsobem popsáním níže v části Likvidace popela. Ujistěte se, že ve sběrné komoře nezůstaly žádné zbytky popela.

b. Pokud máte vysavač na jednorázové sáčky, vložte do stroje nepoužitý sáček. Poté vysajte popel z vnitřku ohniště. Jakmile je ohniště čisté, vyjměte sáček z vysavače a vložte jej do kovové nádoby, se kterou se manipuluje způsobem popsáním níže v části Likvidace popela.

9. LIKVIDACE POPELA:

VAROVÁNÍ Popel by měl být před manipulací vždy zcela vychladlý. Popel by měl být uložen do kovové nádoby těsně přiléhajícím víkem. Uzavřená nádoba s popelem by měla být až do konečné likvidace umístěna na nehořlavé podlaze nebo na zemi, v dostatečné vzdálenosti od všech hořlavých materiálů. Popel by měl být uchováván v uzavřené nádobě až do doby, než bude zlikvidován.

10. ČIŠTĚNÍ GRILOVACÍCH ROŠTŮ:

VAROVÁNÍ Čištění grilovacích roštů se provádí nejlépe tehdy, dokud jsou ještě teplé. **Dávejte pozor, abyste se nepopálili.** Doporučujeme používat rukavice chránící před teplem. Doporučujeme mít v blízkosti grilu čistící kartáč s dlouhou rukojetí. Po vyjmutí pokrmů rychle vykartáčujte grilovací rošt. Zabere to jen chvilku a při příštím použití grilu bude již připraven.

11. ČIŠTĚNÍ VNĚJŠÍCH POVRCHŮ:

VAROVÁNÍ Před zahájením čištění stiskněte hlavní tlačítko napájení do polohy OFF a odpojte napájecí kabel.

K otření tuku z vnější strany grilu použijte jednorázový hadr nebo utěrku navlhčenou čistícím prostředkem Traeger® All Natural nebo teplou mýdlovou vodou. Na vnější povrchy grilu NEPOUŽÍVEJTE čistící prostředky na trouby, abrazivní čistící prostředky ani abrazivní čistící podložky.

12. TESTOVÁNÍ GRILU PO VYČIŠTĚNÍ:

Dříve, než vrátíte tepelný štít EvenFlow™, odkapávací misku EZ-Clean™ a grilovací rošty zpět na své místo, zapojte napájecí kabel do vhodné uzemněné elektrické zásuvky a stiskněte hlavní tlačítko napájení do polohy ON. Po nastavení teploty a stisknutí tlačítka IGNITE by měly pelety padat do ohniště a žhavicí tyč by se měla začít zahřívat (začne červenat).

VAROVÁNÍ Nedotýkejte se žhavicí tyče.

Jakmile začnou z ohniště vycházet plameny, spusťte cyklus vypnutí.

Nechte gril vyhasnout. Nyní můžete vrátit tepelný štít EvenFlow™, odkapávací misku EZ-Clean™, grilovací rošty i potraviny zpět na gril.

13. NAPÁJECÍ KABEL

Pokud je napájecí kabel poškozený, je třeba jej nahradit speciální sestavou kabelu, kterou lze zakoupit u společnosti Traeger.

ČASTO KLADENÉ OTÁZKY

Naskenováním tohoto QR kódu se dostanete na často kladené otázky.



ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ

CHYBOVÉ ZPRÁVY A PROBLÉMY/OTÁZKY TÝKAJÍCÍ SE WIFI®

Tento výrobek by měl být připojen k internetu. Abyste měli jistotu, že bude řádně probíhat aktualizace firmwaru, díky čemuž bude gril na špičkové úrovni, dbejte na to, aby byl opravdu připojen. Viz část "Začínáme část 2: Připojení grilu k Internetu" na straně 16.

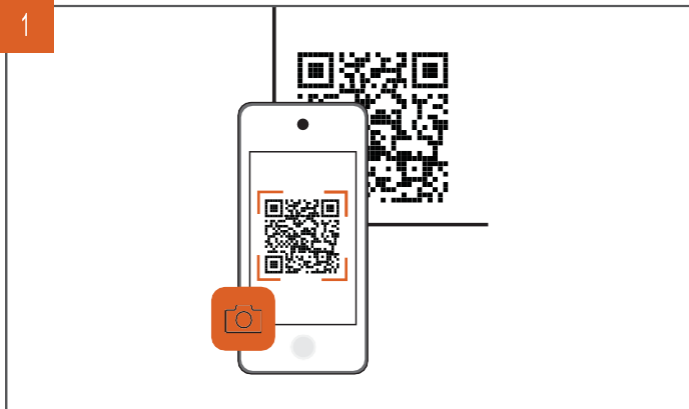
I když se to stává zřídka, může se na ovládacím panelu zobrazit chybová nebo varovná zpráva. Seznam chybových hlášení a způsob jejich řešení naleznete na webu traeger.com/support.

PROVOZNÍ TIPY

1. Neustále pracujeme na zdokonalování grilu. Dbej na to, aby byl gril připojen internetu a aby byl jeho firmware aktualizován. Pokyny ke kontrole verze firmwaru naleznete na webu traeger.com.
2. Teplotu můžete kdykoli během grilování změnit, abyste zvýšili nebo snížili teplotu pečení. Před dalšími změnami teploty je vhodné nechat grilu určitý čas, aby dosáhl požadované teploty.
3. Změna mezi stupni Fahrenheita a Celsia: V nabídce Nastavení vyberte Jednotky teploty. Otáčením voliče vyberte mezi stupni FAHRENHEIT (°F) a CELSIUS (°C). Stisknutím středu voliče volbu potvrďte. Nyní se zobrazí teploty ve zvoleném formátu.
4. Gril Traeger® je konstruován na provoz se zavřenými dvířky. Otevření dvířek grilu výrazně prodlužuje dobu přípravy pokrmů.
 - Vkládání zmrazených, syrových, studených nebo jinak tepelně neupravených potravin na gril může mít za následek dočasný pokles vnitřní teploty grilu.
5. Nepřetěžujte varnou plochu nadměrným množstvím potravin, které by sahaly až za okraje odkapávací misky. Mohlo by dojít k narušení správného proudění vzduchu při grilování a může to prodloužit dobu dosažení nastavené teploty.
6. Vždy je třeba postupovat podle toho, jaký typ pokrmu připravujete:
 - Tenké kusy potravin vyžadují vysokou teplotu a kratší dobu vaření, zatímco tlustší kusy vyžadují nízkou teplotu a delší dobu přípravy.
 - Zelenina se při stejné teplotě připravuje déle než maso.
 - Vždy dbejte na to, aby vnitřní teplota připravovaného masa dosahovala teploty bezpečné pro konzumaci.
 - Funkce Keep Warm není určena k řádné tepelné úpravě potravin.
7. Udržujte gril v čistotě. Pravidelně kontrolujte, zda se v grilu nenahromadil tuk. Většina požárů způsobených tukem je způsobena nedostatečnou údržbou grilu a nedůsledným čištěním systému Traeger® Grease Management System (TGMS) (viz "Údržba grilu" na stranách 29-31). I když je na grilu dostatek místa, grilu, nekládejte do něj nadměrné množství potravin, které by mohlo uvolňovat velké množství hořlavého tuku. (například více než půl kila slaniny). Pokud gril nebyl dobře udržován nebo pokud osoby, které gril používaly před vámi, v grilu nechaly velké množství hořlavého tuku, důrazně doporučujeme před dalším použitím gril od tuku očistit.

ZÁKAZNICKÝ SERVIS SPOLEČNOSTI TRAEGER JE NA DOSAH RUKY

1



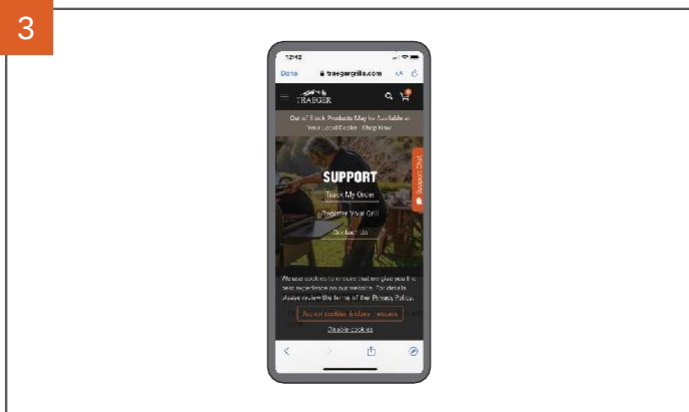
Otevřete fotoaparát v telefonu a namiřte jej na kód QR.

2



Počkejte, až se fotoaparát zaregistruje, a klepněte na oznámení nebo banner, jakmile se objeví na obrazovce.

3



Informace týkající se kódu se načtou automaticky.

VYZKOUŠEJTE SI TO

Naskenováním tohoto QR kódu se dostanete na domovskou stránku podpory společnosti Traeger.



Omezená 10 letá záruka Traeger

10letá omezená záruka platí na tyto modely grilů:



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

Společnost MORIS design s.r.o. poskytuje na tyto grily Traeger záruku na komponenty, rozsah a záruční dobu uvedenou v tabulce níže za předpokladu běžného používání a řádné údržby.

Tato záruka je poskytována navíc k vašim právům jakožto kupujícího podle právních předpisů České republiky a nezabývá vás ochranou, kterou vám tyto právní předpisy poskytují. Příslušná záruční doba začíná datem uzavření původní kupní smlouvy u autorizovaného prodejce Traeger a je poskytována zákazníkům v Evropě.

Záruční doba a krytí pro jednotlivé komponenty jsou následující:

Komponenty	Záruční doba	Krytí
Tělo, nohy, nerezová police, lakovaná police, kryt zásobníku	10 let	Neporezaví
Smaltované rošty, litinové rošty, nerezové rošty, nerezová odkapávací miska	3 roky	Neporezaví
Motor podavače, podavač DC, ventilátor DC, ovladač DC, ovladač AC	3 roky	Materiálové a výrobní vady
Kola, podvozky a terénní kola	3 roky	Materiálové a výrobní vady
Žhavicí tyč (AC/DC), ventilátor AC, podavač AC, senzor na pelety, kabel, RTD, termočlánek	2 roky	Materiálové a výrobní vady
Tepelný deflektor, odkapávací miska	2 roky	Neporezaví
Těsnění víka	2 roky	Neroztrhne se ani se nevytřepí
Sonda na maso	2 roky	Materiálové a výrobní vady

Záruční doby a jejich vliv na zákonná práva

Nadstandardní záruční podmínky nemají vliv na zákonnou lhůtu pro uplatnění nároků na vady vůči prodávajícímu.

Grily Traeger jsou navrženy tak, aby byly modulární, což umožňuje snadné opravy běžnými uživateli. V rámci této záruky je závazkem společnosti MORIS design s.r.o. poskytnout náhradní díly za vadné komponenty a instrukce, jak provést výměnu. Společnost MORIS design s.r.o. si vyhrazuje právo nahradit vadné díly novými nebo repasovanými součástmi.

MORIS design s.r.o. si dále vyhrazuje právo provést inspekci grilu a analyzovat informace o používání grilu, včetně, mimo jiné, dat z digitálně připojených grilů (v souladu se zásadami ochrany osobních údajů). Náklady na práci spojenou s výměnou vadných dílů a přepravní náklady na zaslání náhradních dílů při využití prodloužené záruky hradí zákazník.

Výjimky ze záruky

Záruka se nevztahuje na:

1. Poškození barvy způsobené požáry z tuku.
2. Vystavení UV záření.
3. Běžné opotřebení a stárnutí materiálu.
4. Deformaci odkapávací misky nebo tepelného deflektoru.

Dále se záruka nevztahuje, pokud:

1. Gril není sestaven nebo používán v souladu s pokyny společnosti Traeger uvedenými v manuálu pro obsluhu grilu.
2. Gril nebyl zakoupen od Moris Design s.r.o. nebo autorizovaného prodejce.
3. Gril byl přeprodán nebo vyměněn za jiného vlastníka.
4. Byly použity neautorizované komponenty, díly nebo příslušenství třetích stran.
5. Byla použita jiná paliva než dřevěné pelety určené pro grily a barbecue.
6. Byly použity pelety určené pro vytápění.
7. Gril byl použit pro komerční stravovací účely.
8. Gril byl zanedbáván, poškozen nebo nevhodně udržován v rozporu s pokyny společnosti Traeger uvedenými v manuálu pro obsluhu grilu.
9. Byly provedeny neautorizované úpravy grilu.

Postup při reklamaci

Pro reklamaci kontaktujte zákaznický servis společnosti Moris Design s.r.o. na uvedeném telefonním čísle nebo adrese.

K reklamaci je nutné doložit doklad o datu nákupu od autorizovaného prodejce.

Doporučujeme proto uchovat účtenku nebo fakturu společně s tímto manuálem.

Důležité informace k záruce

- Společnost **MORIS design s.r.o.** nenese odpovědnost za ztracené předměty během přepravy zpět za účelem uplatnění záruky. Doporučuje se získat sledovací číslo nebo potvrzení o doručení.
- Komponent, který zašlete k výměně, se stává majetkem společnosti **MORIS design s.r.o.** a nebude vrácen.





FOLLOW US @TRAEGERGRILLS



Oficiální distributor pro ČR a SK:

MORIS design s.r.o., Pod Stárkou 33, 140 00 Praha 4, IČ: 27218228, DIČ: CZ27218228

Provozovna: 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

traegergrills.com