



UŽIVATELSKÝ MANUÁL PRO 22



REVOLUCE V GRILOVÁNÍ NA DŘEVĚ.

CHCEME, ABYSTE SVŮJ GRIL TRAERGER VYUŽILI CO NEJLÉPE.

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

Příslušenství není součástí dodávky
Accessoires non inclus
Accesorios no incluidos



TFB88PUB/ZB/ZBO
TFB57PUB/ZB/ZBO

ITM. / ART. 833853

DŮLEŽITÁ BEZPEČNOSTNÍ OPATŘENÍ

PŘED INSTALACÍ A POUŽÍVÁNÍM GRILU TRAEGER TFB88/TFB57PUB SI PŘEČTĚTE VŠECHNY POKYNY.

HLAVNÍ PŘÍČINOU POŽÁRŮ BÝVÁ NEDODRŽENÍ POŽADOVANÝCH ODSUPŮ (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 nejchutnějších 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.

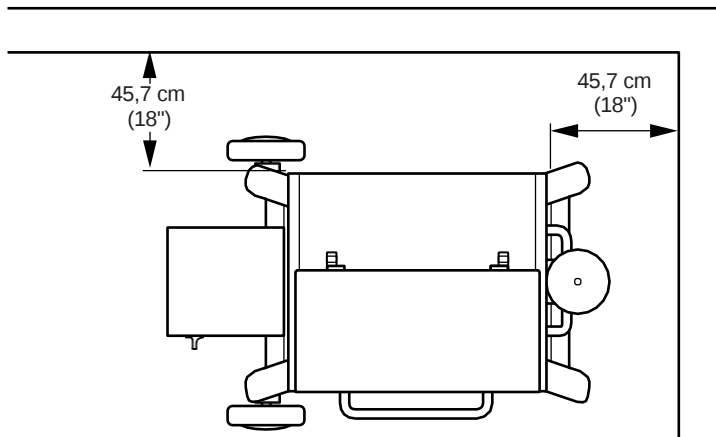
Pokud se u vás nebo u jiných osob objeví příznaky podobné nachlazení nebo chřipky, navštivte lékaře. Často se stává, že je otrava oxidem uhelnatým, kterou lze snadno zaměnit za nachlazení nebo chřipku, zjištěna příliš pozdě.

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 prostorách 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 požáru.

⚠ VAROVÁNÍ Nebezpečí požáru

Udržujte gril Traeger 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 23-24).

I když je v grilu dostatek místa, buďte opatrní a nevkládejte 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.

Dbejte na to, aby tepelný deflektor 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 ani 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 zásobníku 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

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 úplném vyhasnutí nechte gril zcela vychladnout. Vyjměte vše z vnitřku grilu, včetně všech vnitřních součástí (grilovací rošty, odkapávací miska a tepelný deflektor), hrnců a pánví a potravin. Vyčistěte celý gril, včetně veškerého tuku nahromaděného v systému Traeger® pro odstranění tuku (TGMS)

Odstraňte z grilu a ohniště také veškerý popel a pelety (viz "Údržba grilu" na stranách 23-24). Vraťte na své místo tepelný deflektor, odkapávací misku na tuk a grilovací rošty, znovu gril zapněte a pokračujte v grilování.

⚠ VAROVÁNÍ Nebezpečí požáru

Před čištěním šneku 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 přepravujete autem, tak se před vložením do vozidla ujistěte, že oheň zcela vyhasnul a gril je studený. Do ohniště v žádném případě nelijte vodu – došlo by k ucpání šneku.

Nikdy nepřikládejte pelety do zápalného 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 22, "Vyčištění zásobníku").

Nikdy nepřenášejte gril s otevřeným víkem. Před přemístěním vždy zavřete víko grilu.

⚠ VAROVÁNÍ Nebezpečí kouře

V případě opožděnému 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 vypněte gril hlavním vypínačem na zadní straně zásobníku na pelety nebo odpojte napájecí kabel. V takovém případě **nelze zahájit** cyklus vypínání.

⚠ NEBEZPEČÍ **Neotvírejte** dvířka grilu, abyste vyvětrali. Nepřibližujte se ke grilu, dokud se kouř nerozptýlí a gril zcela nevychladne.

DŮLEŽITÁ BEZPEČNOSTNÍ OPATŘENÍ (POKRAČOVÁNÍ)

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 a ohniště) a důkladně odstraňte veškerý popel a pelety z grilu a z ohniště (viz strana 24, "Čištění popela z vnitřku a okolí ohniště") a ujistěte se, že byl odstraněn tuk a další nánosy (viz strany 23-24, "Údržba grilu"). Vyjměte všechny pelety ze zásobníku na pelety. Spustěte základní sekvenční 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 13).

⚠ NEBEZPEČÍ Nestrkejte ruku do šneka nebo do blízkosti šneka umístěného na dně zásobníku pelet. Pokud se šnek otáčí a vaše ruka se do něj zachytí, dojde k vážnému zranění. 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. Je přítomno nebezpečné napětí, které může způsobit úraz elektrickým proudem, popáleniny nebo smrt. Na obvodu (obvodech) nebo zásuvce (zásuvkách), které se mají používat pro provoz tohoto grilu Traeger, musí být instalována ochrana proti zemnímu přerušení (GFCI).

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.

Zástrčku grilu Traeger, zásuvku prodlužovacího kabelu ani zástrčku prodlužovacího kabelu nijak neupravujte, včetně odstranění zemního 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 nezapojujte 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 neved'te oknem nebo dveřmi.

Pokud prodlužovací kabel nepoužíváte, měl by být vyjmut a uložen na místě chráněném před sluncem a mimo dosah dětí.

⚠ UPOZORNĚNÍ

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.

Do úložného prostoru pod grilem neukládejte kryt grilu ani nic hořlavého.

⚠ 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 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. Otočte hlavní vypínač na zadní straně grilovacího zásobníku do polohy OFF (**O**) a odpojte napájecí kabel. Nechte gril důkladně vychladnout. Otevřete dvířka a vyjměte všechny potraviny, grilovací rošty, odkapávací misku a tepelný deflektor.

Vyjměte všechny nespálené pelety a popel z vnitřku a okolí ohniště. (Viz pokyny pro správnou manipulaci a likvidaci popela na straně 24.)

Před výměnou tepelného deflektoru, odkapávací misky a grilovacích roštů zapojte napájecí kabel do vhodné uzemněné elektrické zásuvky a zapněte vypínač (**I**). Pelety by měly padat do ohniště a žhavá tyč by se měla začít zahřívat (začne červenat).

⚠ POZOR Nedotýkejte se horké žhavící tyče.

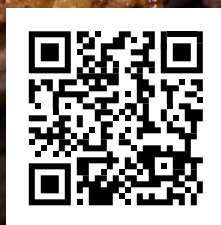
Jakmile začnou plameny přetékat z ohniště, vypněte vypínač (**O**). Nechte gril vychladnout. Nyní můžete vložit tepelný deflektor, odkapávací misku na tuk, grilovací rošty a potraviny zpět do grilu. Nahromaděný tuk se snáze odstraňuje, když gril je ještě teplý - ne horký. **Dávejte pozor, abyste se nespálili. 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 ještě teplé. **Dávejte pozor, abyste se nespálili. Doporučujeme používat rukavice chránící před teplem.** Doporučujeme mít v blízkosti grilu čisticí kartáč s dlouhou rukojetí. Po vyjmutí pokrmu grilovací rošt rychle vykartáčujte. Zabere to jen chvilku a při příštím použití grilu bude připraven.

USCHOVEJTE SI TYTO POKYNY

LIVE FLAVOR FULL

APLIKACE TRAEGER VÁM UMOŽNÍ MAXIMÁLNĚ
VYUŽÍT VÝKON VAŠEHO GRILU



The background of the entire page is a photograph of a Traeger grill. On the left, a large rack of ribs is cooking on the grill, showing a thick, reddish-brown sauce. The grill is set against a rustic wooden backdrop. On the right, a large, curved metal blade, likely a cleaver, is visible, partially obscuring the grill. The overall scene is warm and appetizing, emphasizing the grill's use for cooking meat.

OBSAH

2	DŮLEŽITÁ BEZPEČNOSTNÍ OPATŘENÍ
8	ZÁLEŽÍ NA CHUTI
9	PŘÍRODNÍ PELETY Z TVRDÉHO DŘEVA
10	SEZNAMTE SE S GRILEM
13	VYPÁLENÍ GRILU
15	POUŽÍVÁNÍ GRILU
20	POUŽITÍ SONDY NA MASO
21	DALŠÍ OVLÁDACÍ FUNKCE
22	ČIŠTĚNÍ ZÁSOBNÍKU
23	ÚDRŽBA GRILU
25	ČASTÉ OTÁZKY
27	PROVOZNÍ TIPY
28	PŘÍSLUŠENSTVÍ
29	SERVIS
30	ZÁRUKA NA GRIL TRAEGER

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						

DOKONALÉ **SPOJENÍ**



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 dřevo.



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 řady Pro se řiďte montážním návodem.

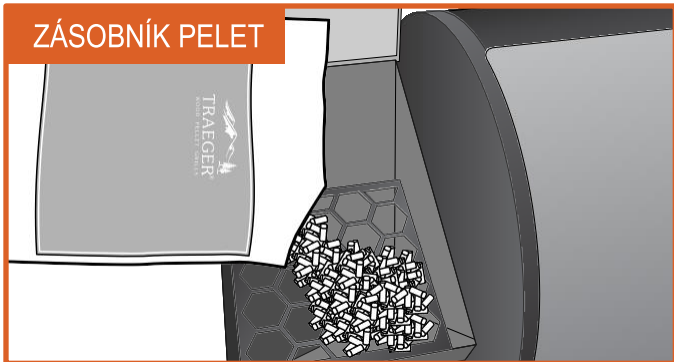
DÍLY A FUNKCE GRILU



Díl	Popis
1	Madlo dvířek grilu
2	Dvířka grilu
3	Válec grilu
4	Zásobník na pelety
5	Šnek (vnitřní prostor zásobníku na pelety)
6	Dvířka pro čištění zásobníku pelet
7	Digitální ovladač Pro
8	Zadní noha na kolečkách
9	Přední noha na kolečkách
10	Vzpěry mezi nohama
11	Zadní pevná noha

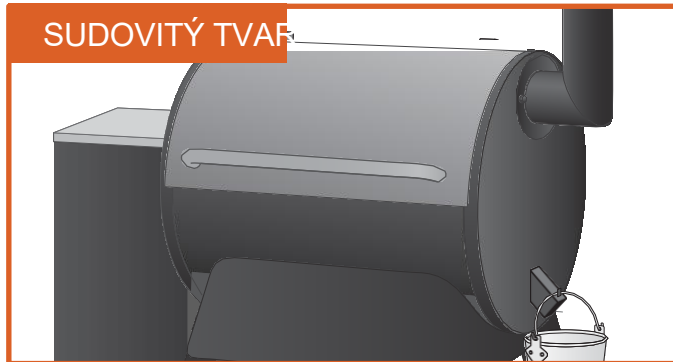
Díl	Popis
12	Přední pevná noha
13	Sonda na maso
14	Boční zvedací madlo
15	Kbelík na tuk
16	Tepelný deflektor
17	Odkapávací miska na tuk
18	Grilovací rošt s porcelánovým povrchem
19	Přídavný grilovací rošt
20	Komínové potrubí
21	Komínová hlavice
22	Těsnění komínového potrubí

ZÁSOBNÍK PELET



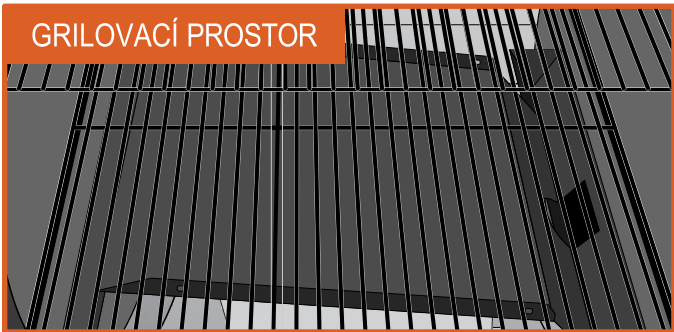
Zásobník na pelety o kapacitě 8,2 kg vám vydrží vařit celé hodiny. Ve spojení s digitálním ovladačem Traeger Pro Controller je chutné jídlo vzdálené pouhé "kliknutí".

SUDOVITÝ TVAR



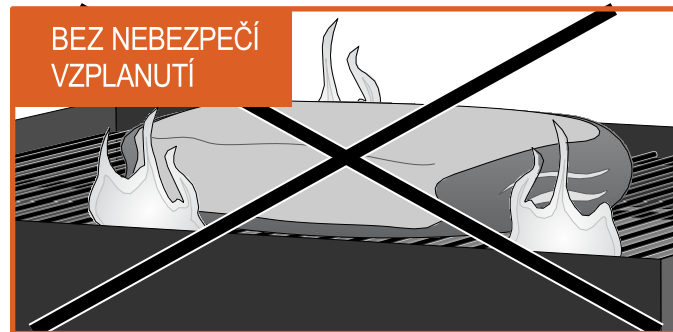
Charakteristický sudovitý tvar grilu Traeger vytváří konvekční proudění. Horký kouřový vzduch cirkuluje kolem varné komory a obklopuje jídlo teplem z dřeva, a díky tomu se rovnoměrně provaří ze všech stran.

GRILOVACÍ PROSTOR



S grilovací plochou 0,57 m² (Pro Series 34) nebo s grilovací plochou 0,37 m² (Pro Series 22) a tepelným výkonem až 76 000 BTU (jednotek tepelného výkonu) na dřevo poskytuje gril Traeger dostatek prostoru na grilování potřebného množství steaků a žebírek pro velkou oslavu, a ještě vám zbude dost místa na přípravu příloh.

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. Většina kapek je bezpečně odváděna do vnějšího kbelíku na tuk, kterého se tak snadno zbavíte.

TIP: Pečujte o svůj gril Traeger tak, že před každým grilováním použijete novou vložku do odkapávací misky Traeger, která vám pomůže udržet gril čistý.



POZOR! Udržujte gril v čistotě. Viz "Rady pro obsluhu" (strana 27) a "Údržba grilu" (strany 23-24).

SEZNÁMENÍ S VAŠÍM GRILEM (POKRAČOVÁNÍ)

Než začnete gril používat, bude užitečné seznámit se s jednotlivými funkcemi ovladače Digital Pro.



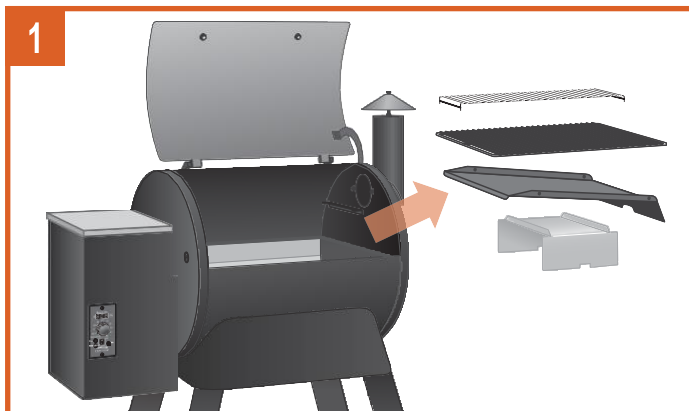
- 1 ČÍSELNÍK TEPLOTY**
Otáčením voliče nastavte požadovanou teplotu.
- 2 ZOBRAZENÍ TEPLOTY**
Zobrazuje aktuální teplotu, chybové kódy a výběr sondy.
- 3 HLAVNÍ VYPÍNAČ**
Stisknutím zapnete nebo vypnete napájení grilu.
- 4 VÝBĚR SONDY**
Stisknutím tlačítka zobrazíte teplotu sondy.

POZNÁMKY:

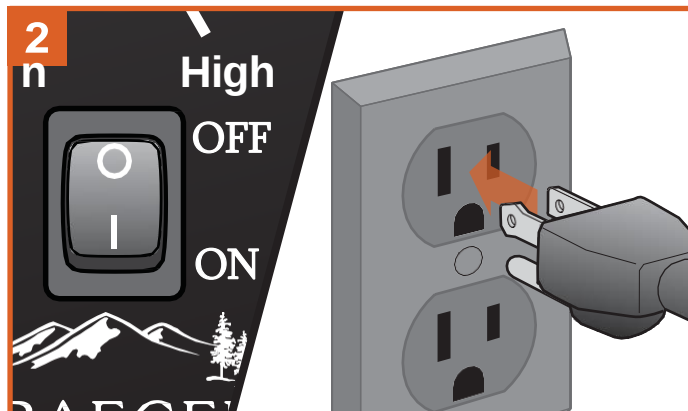
- Kolísání teploty je u grilů Traeger normální. Jakékoli výrazné kolísání může být důsledkem větru, teploty vzduchu, nesprávného používání nebo nedostatečné údržby grilu.
- Zvažte nákup izolační deky na gril pro zimní grilování v podmínkách pod bodem mrazu, která vám pomůže ušetřit pelety.

VYPÁLENÍ GRILU

POUŽIT POUZE PŘI PRVNÍM ZAPÁLENÍ. Abyste zajistili správný a bezpečný provoz grilu, postupujte podle níže uvedených pokynů, nejprve šnek naplňte peletami (naplňte šnekovou trubici peletami) a poté gril vypalte (gril provozujte při vysoké teplotě).



Vyjměte grilovací rošty, odkapávací misku na tuk a tepelný deflektor z vnitřní strany grilu.

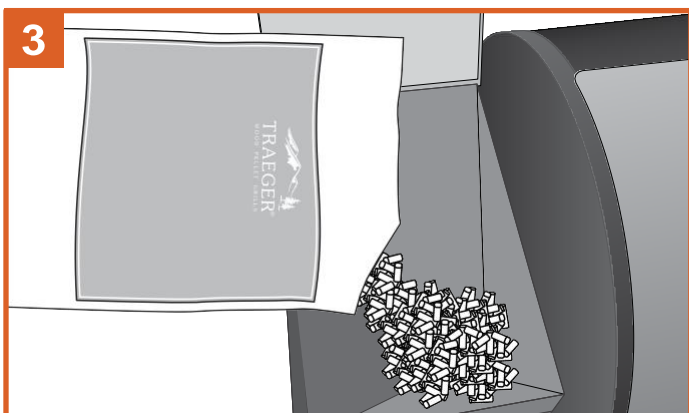


VZHLED ZÁSTRČKY SE MŮŽE LIŠIT V ZÁVISLOSTI NA REGIONU.



POZOR! Na obvodu nebo zásuvce používané k napájení grilu musí být instalována ochrana proti zemnímu přerušení (GFCI).

Když je hlavní vypínač na zadní straně grilovacího zásobníku v poloze OFF (O), zapojte napájecí kabel do vhodné uzemněné/zaústěné elektrické zásuvky GFCI.



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



POZOR! NEPOUŽÍVEJTE PALIVOVÉ PELETY. Na grilu se nesmí používat topné pelety, protože mohou obsahovat nebezpečné nečistoty a přísady a mohou gril poškodit.



Zapněte gril: Přepněte hlavní vypínač do polohy ON (I) a otočte ovladač teploty do polohy SMOKE. Podívejte se dovnitř ohniště a zkontrolujte, zda se šnek otáčí (uvnitř zásobníku na pelety).

VYPÁLENÍ GRILU (POKRAČOVÁNÍ)



Přiložením prstů nad ohniště zkontrolujte, zda je přiváděn vzduch z ventilátoru pro zajištění tahu. Pokud se topeniště zahřívá, zčervená.



POZOR! Nedotýkejte se horké žhavicí tyče.

Vraťte tepelný deflektor, odkapávací miskou na tuk a grilovací rošty zpět do grilu.



Když je hlavní vypínač v poloze ON (I), otočte ovladač teploty do polohy HIGH. Přibližně za dvě minuty se pelety zapálí a z grilu bude vycházet bělavě šedý kouř.



Otočte ovladač teploty do polohy HIGH. Jakmile začnou pelety padat do ohniště, je šnek naplněn. Otočením voliče do polohy SHUT DOWN CYCLE obnovíte proces zapalování.

POZNÁMKA: Při počátečním plnění šneku trvá nějakou dobu, než se pelety přesunou ze zásobníku na pelety do ohniště (2-4 minuty).



Před prvním použitím grilu je třeba jej vysušit. Otočte ovladač teploty na hodnotu VYSOKÁ a nechte gril 45 minut v provozu se zavřenými dvířky. Po ukončení sušení otočte voličem na SHUT DOWN CYCLE a nechte gril projít celým cyklem vypínání. Nyní je gril připraven k přípravě pokrmů.

POZNÁMKA: Po každém grilování vždy proveďte úplný vypínací cyklus. Tento cyklus zahájíte otočením ovladače teploty do polohy SHUT DOWN CYCLE.

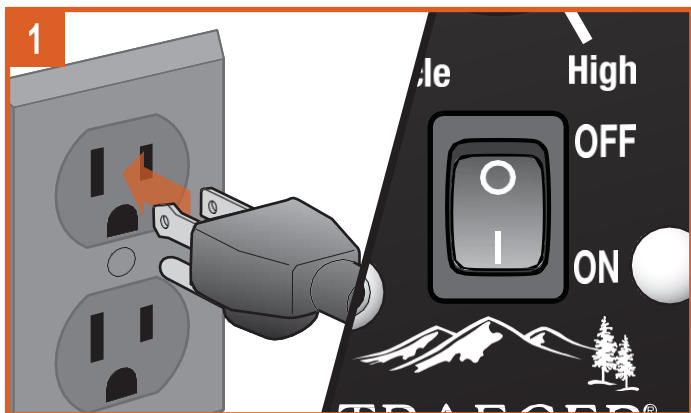
POUŽÍVÁNÍ GRILU

PŘI KAŽDÉM POUŽITÍ GRILU JE TŘEBA ZAČÍT S TĚMITO KROKY.

PŘEHLED BODŮ, KTERÉ JE TŘEBA PROVÉST PŘED GRILOVÁNÍM

1. Zkontrolujte a proveďte potřebnou údržbu:
 - Vyčistěte systém pro odstranění přebytečného tuku Traeger:
 - Grilovací rošty
 - Odkapávací miska
 - Nádobka na tuk
 - Žlab na tuk
 - Kbelík na tuk
 - Odstraňte popel (přibližně po 20 hodinách provozu).
 - Zkontrolujte napájecí kabel, zda není zkroucený, poškozený nebo roztřepený.
2. Před použitím se ujistěte, že je gril správně sestaven a že nechybí žádné součásti:
 - Tepelný deflektor
 - Odkapávací miska
 - Grilovací rošty
3. Zajistěte správné proudění vzduchu:
 - Komín
4. Dbejte na to, aby byl gril v bezpečné vzdálenosti od hořlavých materiálů (viz strana 2).
5. Ujistěte se, že gril stojí na rovném povrchu.
6. Zkontrolujte pelety:
 - Ujistěte se, že máte v zásobníku dostatek pelet.
 - Zkontrolujte, zda pelety nejsou mokré, poškozené vodou, nasáklé vlhkostí 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.

SPUŠTĚNÍ



VZHLED ZÁSTRČKY SE MŮŽE LIŠIT V ZÁVISLOSTI NA REGIONU.



POZOR! Na obvodu nebo zásuvce používané k napájení grilu musí být instalována ochrana proti zemnímu přerušení (GFCI).



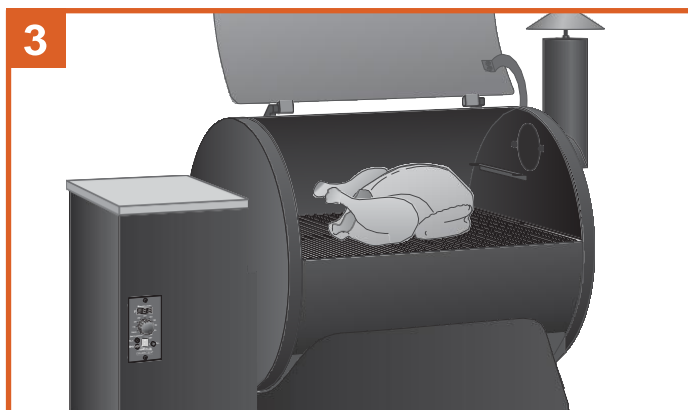
POZOR!

- Při provozu tohoto grilu dodržujte minimální vzdálenost cca 50 cm od hořlavých materiálů, jako je dřevěné zábradlí nebo obložení domu.
- Tento gril nikdy nepoužívejte pod hořlavým stropem nebo převísem.
- Gril provozujte pouze venku.
- **NEPOUŽÍVEJTE PALIVOVÉ PELETY.** V grilu nikdy nepoužívejte topné pelety, protože mohou obsahovat nebezpečné nečistoty a přísady a mohou poškodit gril.

POUŽÍVÁNÍ GRILU (POKRAČOVÁNÍ)



Zavřete dvířka grilu. Otočte ovladačem teploty na požadovanou teplotu. Po dvou minutách se začnou pelety zapalovat a z grilu bude vycházet bělavě šedý kouř. Nejlepších výsledků dosáhnete, když necháte gril přehřívát 10 minut se zavřenými dvířky a teprve poté do něj vložíte potraviny.



Po dokončení přehřívání vložte potraviny do grilu. Pokud před vložením potravin do grilu použijete sondu na maso, viz strana 20.



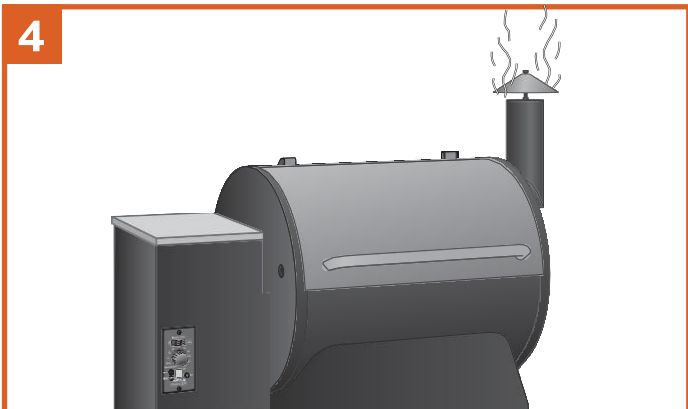
POZOR! Doporučujeme vám často čistit odkapávací misku na tuk a TGMS, čímž snížíte riziko požáru tuku. Další podrobnosti naleznete v části "Údržba grilu" na stranách 23-24.

POZNÁMKA: Po každém grilování vždy proveďte úplný vypínací cyklus. Otočením ovladače teploty do polohy SHUT DOWN CYCLE zahájíte cyklus vypnutí.

TIPY:

- Před vložením potravin do grilu se doporučuje (není to však nutné), počkat na dokončení cyklu přehřevu. V opačném případě může gril dosáhnout požadované teploty za delší dobu než obvykle.
- Během cyklu přehřívání nechte dvířka grilu zavřená, aby gril mohl dosáhnout požadované nastavené teploty.
- Grily Traeger® měří teplotu v reálném čase a je třeba počítat s kolísáním teploty.

4



Zavřete dvířka grilu a pokračujte v přípravě pokrmů. Na rozdíl od plynového grilu musíte mít dvířka grilu během grilování zavřená.

V PŘÍPADĚ POŽÁRU:



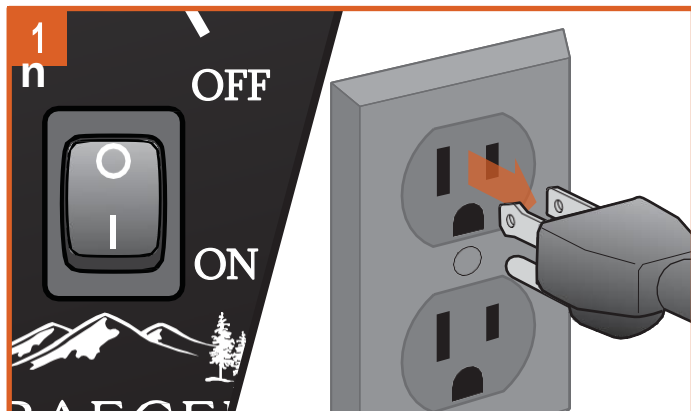
POZOR! Při pravidelné údržbě a čištění grilu Traeger® je požár tuku nepravděpodobný. Pokud přesto k požáru dojde, tak gril okamžitě vypněte (O) a nechte dvířka grilu zavřená, dokud oheň neuhasne. Neodpojte napájecí kabel ze zásuvky. Nelijte na gril vodu, ani se nepokoušejte oheň udusit. Při zavřených dvířkách grilu nebude mít oheň dostatek kyslíku a sám se uhasí. Pokud dojde k nekontrolovanému požáru, zavolejte hasiče.

POUŽÍVÁNÍ GRILU (POKRAČOVÁNÍ)

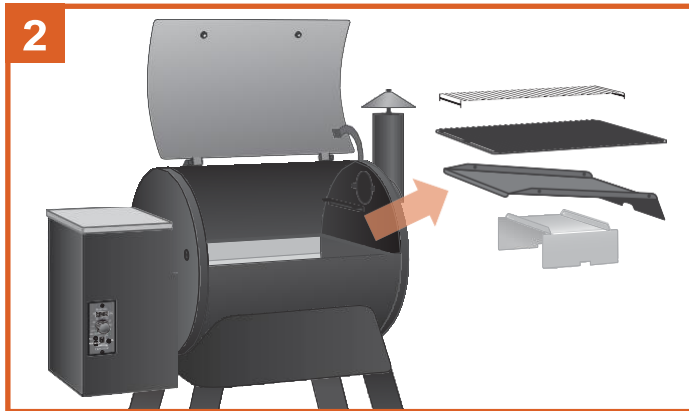
OPĚTOVNÉ ZAPÁLENÍ GRILU



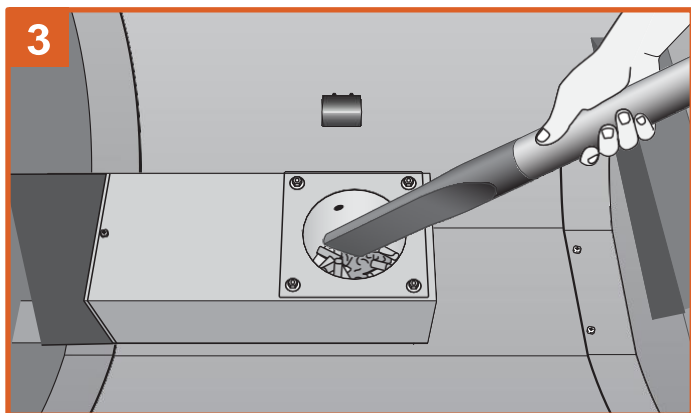
POZOR! Pokud se gril kdykoli nezapálí nebo oheň v ohništi během vaření nebo uzení zhasne a v zásobníku na pelety je dostatek pelet, je důležité postupovat podle následujících pokynů. Jejich nedodržení může vest k nebezpečnému "přepálení" grilu v důsledku přebytku nespálených pelet v ohništi.



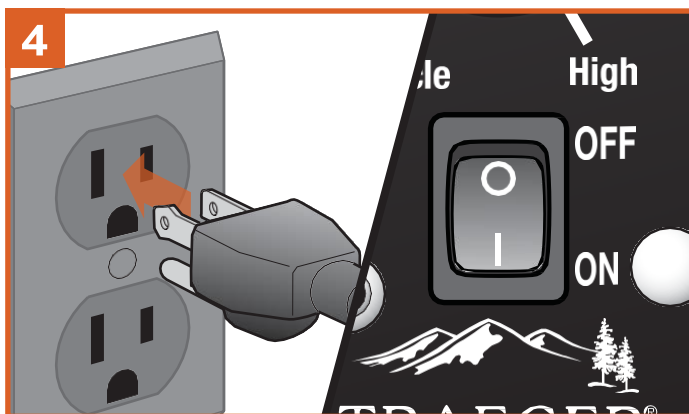
NEBEZPEČÍ! Pokud se gril nezapálí nebo oheň zhasne, vypněte hlavní vypínač (O) a odpojte napájecí kabel. Pokud je gril stále horký, nechte jej důkladně vychladnout.



Otevřete dvířka a vyjměte všechny potraviny, porcelánem potažené grilovací rošty, odkapávací misku na tuk a tepelný deflektor.



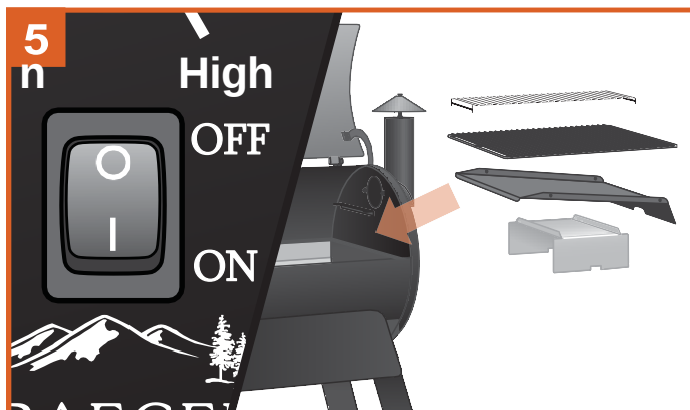
POZOR! Po úplném vychladnutí grilu, pelet a popela vyjměte všechny nespálené pelety a popel z vnitřku a okolí ohniště. (Viz pokyny pro správnou manipulaci s popelem a jeho likvidaci na straně 24.)



Zapojte napájecí kabel do vhodné uzemněné elektrické zásuvky a gril znovu spusťte. Pelety by měly padat do ohniště a žhavá tyč by se měla začít zahřívat (začne červenat).



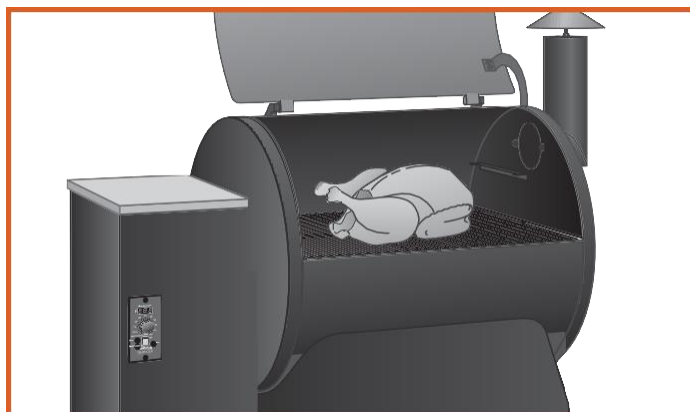
POZOR! Nedotýkejte se horké žhaví tyče.



Jakmile začnou z ohniště šlehat plameny, vypněte hlavní vypínač (O). Nechte gril zcela vychladnout. Vraťte zpět do grilu tepelný deflektor, odkapávací misku na tuk a grilovací rošty.



Otočte ovladačem teploty na požadovanou teplotu. Po dvou minutách se začnou pelety zapalovat a z grilu bude vycházet bělavě šedý kouř. Nejlepších výsledků dosáhnete, když necháte gril předehřívát 10 minut se zavřenými dvířky a teprve poté do něj vložíte potraviny.



Po dokončení předehřívání vložte potraviny do grilu. Pokud před vložením potravin do grilu použijete sondu na maso, viz strana 20. Zavřete dvířka grilu a pokračujte v přípravě pokrmů. Na rozdíl od plynového grilu musíte mít dvířka grilu během grilování zavřená.

V PŘÍPADĚ POŽÁRU:



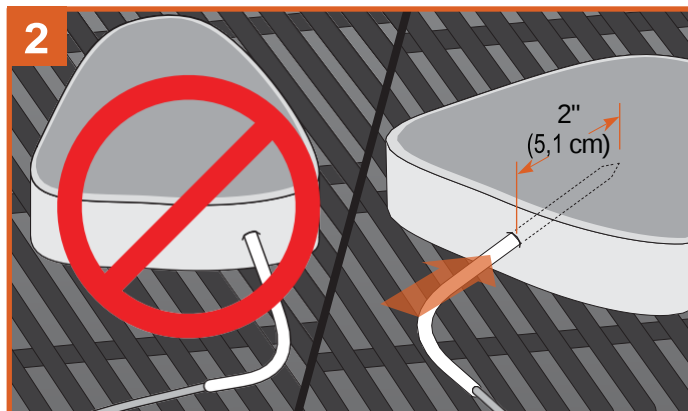
POZOR! Při pravidelné údržbě a čištění grilu Traeger® je požár tuku nepravděpodobný. Pokud přesto k požáru dojde, tak gril okamžitě vypněte (O) a nechte dvířka grilu zavřená, dokud oheň neuhasne. Neodpojujte napájecí kabel ze zásuvky. Nelijte na gril vodu, ani se nepokoušejte oheň uhasit. Při zavřených dvířkách grilu nebude mít oheň dostatek kyslíku a sám se uhasí. Pokud dojde k nekontrolovanému požáru, zavolejte hasiče.

POUŽITÍ SONDY NA MASO

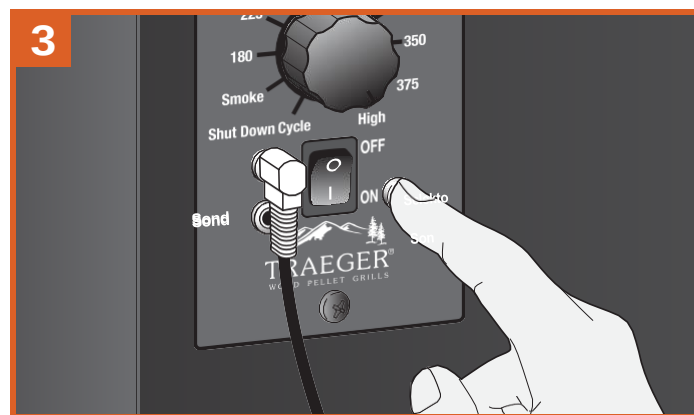
Gril Traeger Pro Series obsahuje sondu na maso, která se používá v případech, kdy je v receptu uvedena cílová vnitřní teplota pokrmu. Další sondy lze zakoupit samostatně.



Vložte 1 nebo 2 sondy na maso do zásuvných otvorů v levém dolním rohu ovladače; poté provlékněte sondy průchodkou přístupového otvoru na levé straně válce grilu.



Hrot sondy zasuňte do nejsilnější části masa - ne do tukové části nebo do masa dotýkajícího se kosti. Sonda musí být v mase alespoň v hloubce 5,1 cm. Pokud sondu nemůžete zasunout do nejtlustší části masa a 5,1 cm do masa, nemusí být pro grilování vhodná.



Odečítání teploty: Stiskněte přepínač volby sondy na regulátoru. Teplota sondy se zobrazí na 5 sekund, poté se vrátí zpět na teplotu grilu. Po vyjmutí pokrmu z grilu vždy použijte teploměr na maso, abyste se ujistili, že jste skutečně dosáhli cílové vnitřní teploty masa.



POZOR!

- Sonda na maso je během grilování a po něm extrémně horká. Při jejím vyjímání buďte opatrní.
- Nesprávné umístění masové sondy nebo nesprávná kalibrace masové sondy může mít za následek syrové nebo nedovařené maso, drůbež, mořské plody, koryšce nebo vejce, což může zvýšit riziko onemocnění z potravin.

DOPORUČENÍ PRO TEPLOTU MASA



POZOR! Konzumace syrového nebo nedostatečně tepelně upraveného masa, drůbeže, mořských plodů, koryšů nebo vajec může zvýšit riziko onemocnění z potravin.

ROZSAH	HOVĚŽÍ	JEHNĚČÍ	VEPŘOVÉ	DRŮBEŽ
Well	77°C/170°F	71°C/160°F	77°C/170°F	77°C/170°F
Medium	71°C/160°F	68°C/155°F	71°C/160°F	77°C/170°F
Medium Rare	63°C/145°F	63°C/145°F		77°C/170°F
Rare	57°C/135°F			77°C/170°F

DALŠÍ OVLÁDACÍ FUNKCE

CYKLUS VYPNUTÍ OVLÁDÁNÍ

Ovládání tohoto

grilu je vybaveno cyklem automatického vypnutí. Po ukončení přípravy pokrmů na grilu nastavte ovladač teploty do polohy SHUT DOWN CYCLE. Indukční ventilátor s tahem tak zůstane v chodu po dobu 10 minut, aby shořel přebytek pelet v ohništi. Po 10 minutách se ovládání vypne a ventilátor přestane běžet.



NEBEZPEČÍ! Hlavní vypínač vypne napájení ovládání a spínač voliče teploty vypne pouze napájení součástí grilu. Při údržbě ovládání nebo jiných component musí být odpojeno napájení, abyste předešli nebezpečí úrazu elektrickým proudem.

BEZPEČNOSTNÍ PRVKY OVLÁDÁNÍ

Ovládání je vybaveno dvěma bezpečnostními funkcemi, které vám pomohou udržet správný provoz grilu.

ALARM NÍZKÉ TEPLoty

Pokud teplota grilu podle teplotního čidla RTD zůstane po dobu 10 minut pod hranicí 49 °C, přejde ovládání do stavu alarmu a na displeji se zobrazí "LeR". Tím se vypne veškeré napájení vnitřních součástí grilu. Displej zůstane v tomto stavu, dokud nevypnete hlavní vypínač. Pokud byl tento stav způsoben vyčerpáním pelet, doplňte pelety do zásobníku. a šnek znovu naplňte.

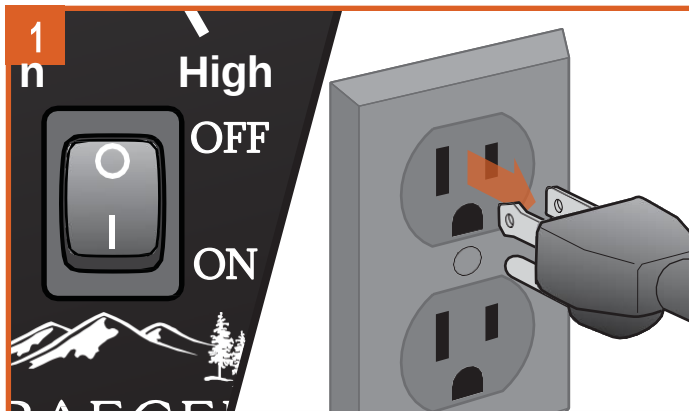
ALARM VYSOKÉ TEPLoty

Pokud gril dosáhne hodnoty vnitřní teploty 288 °C, což detekuje teplotní čidlo RTD, přejde ovládání do stavu alarmu a na displeji se zobrazí "HeR". Tím se vypne veškeré napájení vnitřních součástí grilu. Displej zůstane v tomto stavu, dokud nevypnete hlavní vypínač.

Kdykoli dojde k některému z těchto alarmových stavů, nechte gril zcela vychladnout, vyjměte z něj všechny vnitřní součásti a důkladně očistěte těleso grilu a ohniště od popela a pelet (viz strana 24, "Čištění vnitřku a okolí ohniště od popela"). Pokud potřebujete pomoc, obraťte se na technickou podporu společnosti Traeger (viz strana 29).

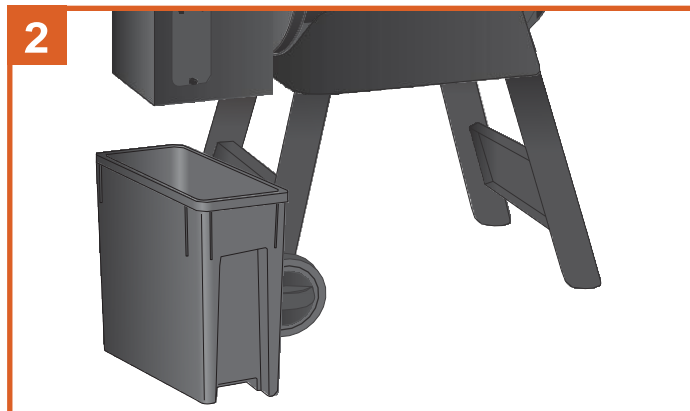
ČIŠTĚNÍ ZÁSOBNÍKU

Gril Traeger používá systém čištění zásobníku, který umožňuje vyjmout pelety ze zásobníku na pelety nebo rychle přejít z pelet určité vůně na jinou, aniž by to způsobilo jakýkoliv nepořádek.



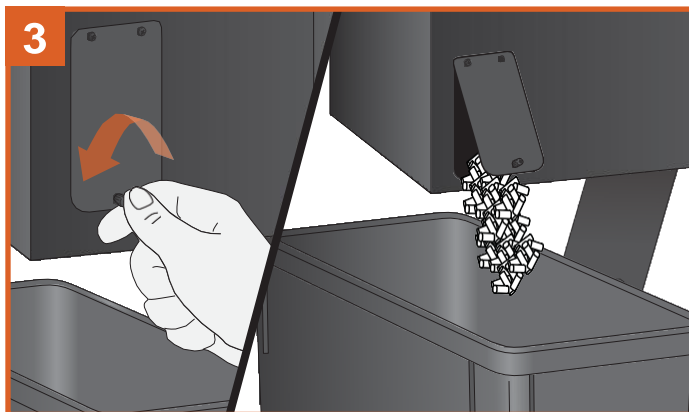
VZHLED ZÁSTRČKY SE MŮŽE LIŠIT V ZÁVISLOSTI NA REGIONU.

Otočte hlavní vypínač do polohy OFF (O) a odpojte napájecí kabel. Pokud je gril stále horký, nechte jej zcela vychladnout.

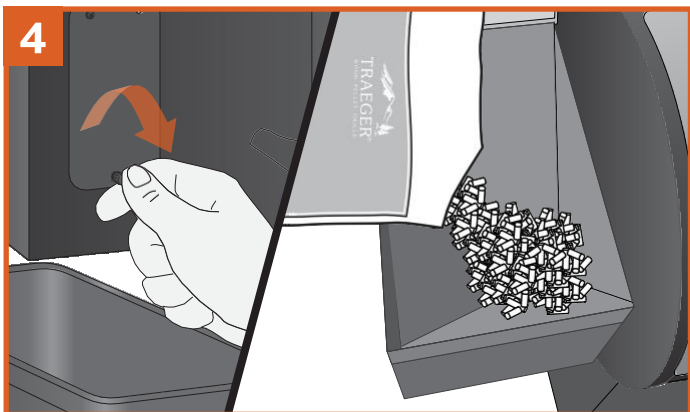


Pod čistící dvířka zásobníku na pelety umístěte zásobník na pelety (zakoupený samostatně), který slouží k uskladnění nepoužitých pelet.

TIP: Dobře se pro tyto účely se hodí i čistý kbelík o objemu cca 20 litrů!



Odšroubujte uzávěr čistících dvířek a otevřete je. Pelety se vysypou do nádoby, kterou jste umístili pod zásobník. Zbývající pelety můžete ze zásobníku odstranit pomocí špachtle nebo lžíce.



Až bude zásobník prázdný, zavřete čistící dvířka, vraťte uzávěr na své místo a znovu naplňte zásobník TVRDÝMI DŘEVĚNÝMI PELETAMI značky TRAEGER BRAND požadované vůně.



POZOR! Nevyprazdňujte zásobník, dokud gril zcela nevychladne, pelety mohou být velmi horké.

ÚDRŽBA GRILU

⚠ VAROVÁNÍ **Nebezpečí požáru:** Požáry způsobené tukem nejčastěji vznikají v důsledku zanedbání správné údržby grilu tím, že se z něj důsledně nečistí tuk.

⚠ VAROVÁNÍ Před zahájením níže uvedené údržby vypněte hlavní vypínač na zadní straně grilovacího zásobníku (O) a odpojte napájecí kabel.

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

Během vaření bude odkapávající tuk padat na (i) odkapávací misku a bude odváděn do (ii) odtoku tuku ("žlábek") a poté ven z grilu přes (iii) trubku pro odvod tuku, (iv) kde se bude shromažďovat v kbelíku na tuk. Tyto čtyři komponenty jsou součástí systému Traeger® pro odstranění přebytečného tuku (TGMS). Na všech těchto místech se hromadí tuk, který by se riziko požáru.

To, jak často se musí TGMS čistit, závisí na obsahu tuku v potravinách. Tučnější potraviny budou vyžadovat častější čištění TGMS a někdy bude nutné čistit TGMS po každém grilování.

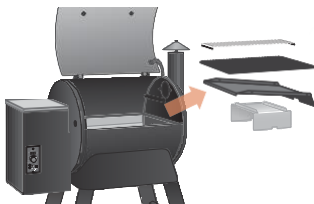
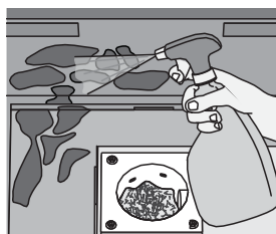
Viditelné kousky jídla a kousky ztuhlého tuku nebo jiných usazenin jsou známkou toho, že je gril třeba vyčistit.

Před každým použitím zkontrolujte 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 nespálili. Doporučujeme používat rukavice chránící před teplem.**

Vyčistěte tuk z odtoku tuku ve tvaru V ("žlábek") a z trubky odtoku tuku. Doporučujeme tato místa pravidelně čistit.

Vyjměte všechny grilovací rošty, odkapávací misku na tuk a tepelný deflektor. Tím získáte přístup k otvoru pro odvod tuku ve tvaru V a trubce pro odvod tuku uvnitř grilu. Pomocí tuhého nekovového nástroje oškrábejte nahromaděný tuk z vnitřku odtoku tuku ve tvaru V a trubky pro odvod tuku. Velkou část uvolněného tuku lze vytlačit trubicí pro odvod tuku směrem dolů. Tuk spadne do kbelíku na tuk. Zbývající zbytky tuku setřete papírovými utěrkami nebo kusy látky, které poté vyhodíte.



Pravidelně čistěte vnitřní dno a stěny válce grilu od tuku. Pokud se tam nahromadí tuk, může dojít k požáru.

Oškrábejte nahromaděný tuk zevnitř válce, 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 4 (strana 24) při čištění ohniště od popela.

Zkontrolujte tepelný deflektor, zda neobsahuje tuk nebo nečistoty, a v případě potřeby vyčistěte.

POZNÁMKA: Vložky odkapávací misky Traeger pomáhají udržovat gril v čistotě a snižují riziko vznícení.

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.

Kreozot a tuk nahromaděné na vnitřní straně svislých a vodorovných částí kouřovodu nebo vnitřního obložení pravidelně seškrabujte pomocí tuhého nekovového nástroje. K tomuto úkolu se hodí například dřevěná tyč na míchání barvy. Po uvolnění kreosotu a zbytků mastnoty z vnitřního obložení a větracích mezer v tomto systému odpařovače lze velkou část odstranit papírovými utěrkami nebo látkami na jedno použití. K odstranění kreosotu nestříkejte na vnitřní stranu grilu vodu ani jiné tekuté čisticí prostředky.

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

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 mokra 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.



ÚDRŽBA GRILU (POKRAČOVÁNÍ)

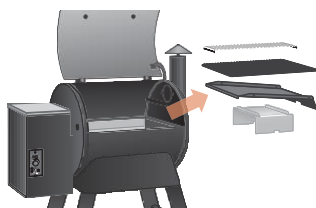
ČIŠTĚNÍ POPELA Z VNITŘKU A OKOLÍ OHNIŠTĚ (KAŽDÝCH 20 HODIN):

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

⚠ VAROVÁNÍ Při odstraňování popela dodržujte následující pokyny.

Přebytečný popel v ohništi brání zapálení a může způsobit ohně. Ohniště by se mělo občas zkontrolovat a vyčistit, aby se odstranil nános popela. Čištění popela z ohniště a jeho okolí by se mělo provádět pouze tehdy, když jsou gril a popel studené.

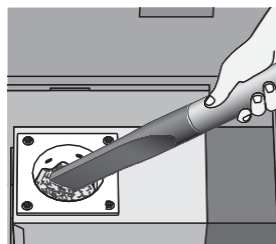
Odstraňte grilovací rošty, odkapávací misku na tuk a tepelný deflektor, abyste získali přístup k ohništi a vnitřku grilu. Velkou část popela mimo ohniště lze z grilu odstranit malou kovovou lopatkou na krb nebo jiným podobným nástrojem.



⚠ 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 popel uhašen a gril i popel už VYCHLADLY.

Pro tento úkol se nejlépe hodí 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 popel v ohništi je studený, vysajte popel z vnitřku ohniště.



- 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 popsáným níže v části Likvidace popela. Ujistěte se, že ve sběrné komoře nezůstaly žádné zbytky popela.
- Pokud máte vysavač na jednorázové sáčky, vložte do stroje nepoužitý sáček. Poté vysajte popel

z ohniště. Jakmile je ohniště čisté, vyjměte sáček z vysavače a vložte jej do kovové nádoby, se kterou se zachází způsobem popsáným v části Likvidace popela níže.

LIKVIDACE POPELA:

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

ČIŠTĚNÍ GRILOVACÍCH ROŠTŮ:

⚠ NEBEZPEČÍ Čištění grilovacích roštů probíhá nejlépe, 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.

ČIŠTĚNÍ VNĚJŠÍCH POVRCHŮ:

⚠ VAROVÁNÍ Před zahájením čištění vypněte hlavní vypínač (O) a odpojte napájecí kabel.

K otření mastnoty 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.

ČIŠTĚNÍ ZÁSObNÍKU:

Pravidelně vyměňujte pelety a vysávejte piliny ze zásobníku a šneku.

TESTOVÁNÍ GRILU PO VYČIŠTĚNÍ:

Dříve, než na své místo vrátíte tepelné deflektory, odkapávací misky na tuk a grilovací rošty zapojte napájecí kabel do vhodné uzemněné elektrické zásuvky a zapněte vypínač (I). Po nastavení teploty a stisknutí tlačítka IGNITE by měly pelety padat do ohniště a žhavicí tyč by se měla začít zahřívat (začne červenat).

⚠ POZOR Nedotýkejte se horké žhavicí tyče.

Jakmile začnou z ohniště vycházet plameny, spusťte cyklus vypnutí. Nechte gril vychladnout. Nyní můžete vrátit tepelný deflektor, odkapávací misku na tuk, grilovací rošty a potraviny zpět do grilu.

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

ČASTÉ OTÁZKY

Následují často kladené otázky a odpovědi na ně:

OTÁZKA	ODPOVĚĎ
Proč se gril nezapne?	Zkontrolujte napájení v elektrické zásuvce. Pokud je napájecí kabel připojen ke GFCI (přerušovači zemního spojení), zkontrolujte jej a případně resetujte. (Je možné, že je zásuvka GFCI umístěna v blízké zásuvce na stejné větvi elektrického obvodu). Zahajte spuštění. Pokud nedojde k zapálení, viz následující odpověď. Zkontrolujte napájecí kabel. Zkontrolujte prodlužovací kabel.
Proč se gril nezapalí?	Zkontrolujte, zda jste gril řádně udržovali podle popisu v části "Údržba grilu" na stranách 23-24 a zda v ohništi není nadměrné množství popela. Zkontrolujte, zda jsou v zásobníku pelety a zda je šnek naplněn (viz strana 13). Zkontrolujte, zda se pelety dostávají do ohniště. Pokud se jedná o první zapálení nebo pokud v grilu došly pelety, nechte peletám dostatek času na cestu ze zásobníku na pelety do ohniště (může trvat až 7 minut). Pokud v ohništi nejsou žádné pelety, spusťte startování. Viz "Používání grilu" na straně 15. Pokud v ohništi stále nejsou žádné pelety, přejděte k další odpovědi. Zkontrolujte funkčnost ventilátoru tahu a motoru pohonu šneku. Pokud oba fungují, je třeba vyměnit horkou tyč. Pokud jeden nebo oba nefungují, obraťte se na zákaznický servis společnosti Traeger (viz strana 29), kde vám pomohou s dalším řešením problémů nebo kde si je můžete objednat.
Proč se do ohniště nedostávají pelety?	Zkontrolujte, zda jsou v zásobníku pelet pelety. Pokud je v grilu pelet dostatek, ale nefunguje jejich řádná přeprava, kontaktujte zákaznický servis (viz strana 29). Pokud motor pohonu šneku funguje (zkontrolujte malou lopatku ventilátoru na zadní straně motoru), bude problém v digitálním ovladači. Obraťte se na prodejce Traeger nebo na zákaznický servis Traeger (viz strana 29). Pokud motor pohonu šneku nefunguje, ale ventilátor tahu je v provozu, pak je problém v systému šneku, který je třeba zkontrolovat. Při vypnutém hlavním vypínači (O) vyhledejte malou lopatku ventilátoru na zadní straně motoru pohonu šneku. POZOR! Zatímco sledujete lopatku ventilátoru, zapněte hlavní vypínač napájení (I). Pokud se lopatka ventilátoru neotáčí, tak otočte hlavním vypínačem napájení do polohy OFF (O). To znamená, že je vadný motor pohonu šneku a je třeba jej vyměnit. Obraťte se na svého prodejce Traeger nebo na zákaznický servis Traeger (viz strana 29) a objednejte si jej. Pokud se lopatka ventilátoru chvíli otáčí a pak se zastaví, pokračujte ve sledování a vypněte hlavní vypínač (O). Pokud se lopatka ventilátoru mírně odvíjí, znamená to, že se zasekl systém šneku a zaseknutí bude třeba odstranit. NEBEZPEČÍ! Vypněte hlavní vypínač (O) a odpojte napájecí kabel. Vyjměte pelety ze zásobníku na pelety. Zkontrolujte, zda v něm nejsou cizorodé předměty a mokré nebo rozložené pelety, které mohou způsobit zaseknutí šnekového systému. Pro odstranění zaseknutí šnekového systému bude nutné šnek vyjmout. Viz "Jak vyjmout šnek, pokud se zasekne?".
Proč teplota grilu kolísá?	Kolísání teploty je u grilů Traeger normální. Jakékoli výrazné kolísání může být důsledkem větru, teploty vzduchu, nesprávného postupu spouštění, nesprávného používání nebo nedostatečné údržby grilu. Společnost Traeger doporučuje pro provoz grilu v zimních podmínkách používat izolační deku Traeger určenou pro váš gril.

ČASTO KLADENÉ OTÁZKY (POKRAČOVÁNÍ)

OTÁZKA	ODPOVĚĎ
Jak vyjmout šnek, když se zasekne?	Nejprve nechte gril zcela vychladnout, aby nedošlo k požáru. Sejměte všechny potřebné kryty, abyste získali přístup k motoru pohonu šneku. Vyjměte kolík spojující hřídel hnacího motoru šneku s hřídelí šneku a šroub upevňující pouzdro šneku v trubce šneku. Pomocí malého trubkového klíče nebo zajišťovacích kleští na hřídeli šneku otočte šnekem proti směru hodinových ručiček. Dokud se neuvolní, bude se otáčet těžce; pak se šnek bude otáčet volně. Vyjměte šnek a vyčistěte všechny pelety, popel nebo cizí předměty ze šneku, šnekové trubky a ohniště. (Viz pokyny pro správnou manipulaci s popelem a jeho likvidaci na straně 24.) Vnější plochy šneku obrousíte středně hrubým smrkovým papírem. Zkontrolujte vnitřní stranu trubky šneku a v případě potřeby ji přebruste. Až budete hotovi, vysajte brusný písek ze šnekové trubky a ohniště. Zkontrolujte, zda se šnek volně otáčí. Připevněte hřídel šneku k hřídeli motoru pohonu šneku.
Proč mi nastavení UZENÍ zhasíná oheň v grilu?	Pelety jsou staré nebo vlhké, případně je v ohništi přebytečný popel, který je třeba vyčistit.
	POZOR! Pokud oheň v ohništi při uzení zhasne, a přitom je v zásobníku pelet dostatek pelet, je třeba provést následující kroky. Pokud tak neučiníte, může dojít k nebezpečnému "přepálení" grilu v důsledku přebytku nespálených pelet v ohništi. NEBEZPEČÍ! Vypněte hlavní vypínač (O) a odpojte napájecí kabel. Nechte gril důkladně vychladnout. Otevřete dvířka a vyjměte všechny potraviny, porcelánem potažené grilovací rošty, odkapávací misku na tuk a tepelný deflektor.
	POZOR! Odstraňte všechny nespálené pelety a popel z vnitřku a okolí ohniště. (Viz pokyny pro správnou manipulaci a likvidaci popela na straně 24.)
	Předtím než tepelný deflektor, odkapávací misku na tuk a porcelánem potažené grilovací rošty vrátíte na své místo, zapojte napájecí kabel do příslušné uzemněné elektrické zásuvky, zapněte hlavní vypínač (I) a otočte volič teploty do polohy SMOKE. Pelety by měly padat do ohniště a žhavá tyč by se měla začít zahřívat (začne červenat). POZOR! Nedotýkejte se horké žhavicí tyče.
	Jakmile začnou z ohniště šlehat plameny, vypněte hlavní vypínač (O). Nechte gril vychladnout. Nyní můžete vrátit tepelný deflektor, odkapávací misku na tuk a grilovací rošty zpět do grilu. Při otevřených dvířkách zapněte hlavní vypínač (I) a otočte ovladačem teploty na požadovanou teplotu. Přibližně za dvě minuty se pelety zapálí a z grilu bude vycházet bělavě šedý kouř. Před vložením pokrmu na gril na nechte gril 10 minut předehřát.
	Pokud se tím problém nevyřeší, obraťte se na zákaznický servis společnosti Traeger (viz strana 29).
Jaké nastavení voliče je doporučeno pro spuštění grilu u ovladače Traeger Digital Pro Controller?	Postup automatického spuštění je stejný pro všechny ovládací prvky grilu. Při zavřených dvířkách zapněte hlavní vypínač (I) a otočte ovladačem teploty přímo na požadovanou teplotu. Přibližně za dvě minuty se pelety zapálí a z grilu bude vycházet bělavě šedý kouř. Po zapálení pelet nechte gril 10 minut předehřívát se zavřenými dvířky a teprve poté, do něj vložte potraviny.
Jak mohu chránit povrchový nátěr?	Použijte ochranný kryt na mřížku, abyste ochránili lak a napájecí kabel. Důrazně doporučujeme kryt na gril Traeger. Kryty si můžete zakoupit u prodejců Traeger nebo na našem webu traeger.com.
	Každých 90 dní důkladně vyčistěte vnější část grilu čisticím prostředkem Traeger All Natural Cleaner.
Lze gril používat za deště (a sněhu)?	Gril lze používat za mírného deště nebo mírného sněžení, ale jedná se o elektrický spotřebič, proto dbejte zvýšené opatrnosti a ujistěte se, že napájecí kabel a případná prodlužovací šňůra jsou řádně spojeny a spojka napájecího kabelu a prodlužovací šňůry je umístěna tak, aby na ní nestála voda a sníh.
Kde mohu získat nový díl pro svůj gril?	Pro objednání kontaktujte zákaznický servis společnosti Traeger (viz strana 29). Řadu dílů najdete na našem webu traeger.com.
	Připravte si model grilu a sériové číslo (umístěné na štítku uvnitř víka zásobníku). To vám umožní přesně identifikovat potřebný díl pro váš konkrétní model.

PROVOZNÍ TIPY

1. 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.
2. 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.
3. Nepřetěžujte varnou plochu nadměrným množstvím potravin, které by sahaly až za okraje odkapávací misky. Mohlo by dojít k narušení správného proudění vzduchu při grilování.
4. 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.
5. Udržujte gril v čistotě. Vysávejte piliny ze zásobníku a šneku. 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 23-24). 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.

POZNÁMKA: Vložky do odkapávací misky Traeger pomáhají udržovat gril čistý, a tím snižují riziko požáru tuku.

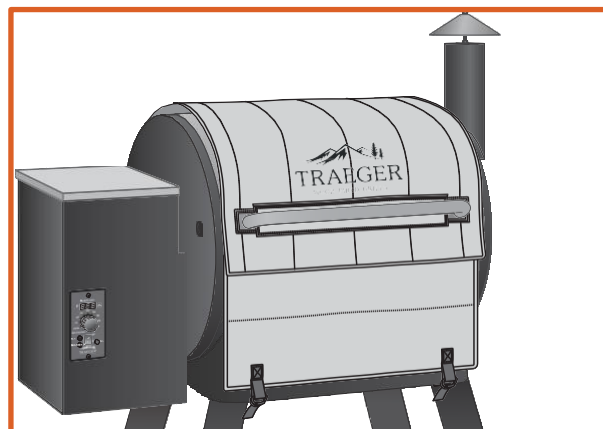
PŘÍSLUŠENSTVÍ

IZOLAČNÍ PŘIKRÝVKA

Chraňte svůj gril Traeger řady Pro prémiovou izolační dekou, která je navržena tak, aby udržovala nastavenou teplotu i v podmínkách pod bodem mrazu. Izolační deku lze zakoupit na webu traeger.com.



POZOR! Izolační deku navlékněte až poté, co gril zcela vychladne.



7 letá záruka Traeger

Sedmiletá omezená záruka platí na tyto modely grilů:

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

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 ochrany, 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 rozsah krytí náhradních dílů jsou následující:

Komponenty	Záruční doba	Krytí
Tělo, nohy, kryt zásobníku	7 let	Neporezaví
Grilovací rošty	3 roky	Neporezaví
Řídicí jednotka	3 roky	Materiálové a výrobní vady
Terénní kola	3 roky	Materiálové a výrobní vady
Ventilátor, motor podavače	2 roky	Materiálové a výrobní vady
Žhavicí tyč, kabel, RTD, termočlánek	2 roky	Materiálové a výrobní vady
Tepelný deflektor, odkapávací miska	2 roky	Neporezaví
Těsnění dveří	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:

- poškození barvy způsobené požáry z tuku
- vystavení UV záření,
- běžné opotřebení a stárnutí materiálu,
- deformaci odkapávací misky nebo tepelného deflektoru.

Dále se záruka nevztahuje, pokud:

1. Gril není sestaven nebo používán v souladu s pokyny společnosti Taeger 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 Taeger 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.
- Doporučujeme uchovávat účtenku nebo fakturu spolu s tímto manuálem mezi vašimi důležitými dokumenty.



LIVE FLAVOR FULL

FOLLOW US @TRAEEGERGRILLS



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, Suite 200
Salt Lake City, UT 84106
Země původu: ČÍNA

traeger.com