



INSTRUKCJA OPSŁUGI PRO 22



REWOLUCJA W GRILLOWANIU NA DREWIE.

CHCEMY, ABYŚ W PEŁNI WYKORZYSTAŁ MOŻLIWOŚCI SWOJEGO TRAEGERA.

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

Aksesoria nie są częścią zestawu
Accessoires non inclus
Accesorios no incluidos



TFB88PUB/ZB/ZBO
TFB57PUB/ZB/ZBO

ITM. / ART. 833853

WAŻNE ŚRODKI BEZPIECZEŃSTWA

PRZED INSTALACJĄ I UŻYCIEM GRILLA TRAEGER TFB88/TFB57PUB PRZECZYTAJ WSZYSTKIE INSTRUKCJE.

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

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

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

⚠ NIEBEZPIECZEŃSTWO Niebezpieczeństwo zatrucia tlenkiem węgla

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

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

Grilla Traeger **nigdy** nie używajcie w zamkniętym pomieszczeniu lub w pomieszczeniu bez odpowiedniej wentylacji.

Objawy zatrucia tlenkiem węgla: ból głowy, zawroty głowy, osłabienie, nudności, wymioty, senność i dezorientacja. Tlenek węgla zmniejsza zdolność krwi do transportu tlenu.

Niski poziom tlenu we krwi może prowadzić do utraty przytomności i śmierci.

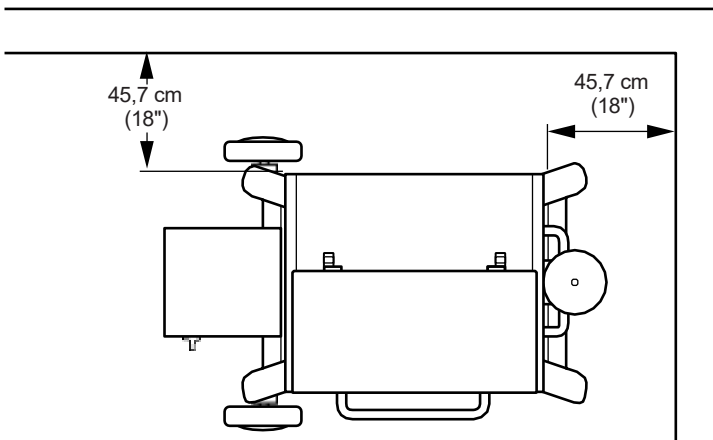
Jeśli u was lub u innych osób pojawią się objawy podobne do przeziębienia lub grypy, udajcie się do lekarza. Często zdarza się, że zatrucie tlenkiem węgla, które można łatwo pomylić z przeziębieniem lub grypą, zostaje wykryte zbyt późno.

Spożywanie alkoholu i zażywanie narkotyków zwiększa skutki zatrucia tlenkiem węgla.

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

⚠ OSTRZEŻENIE Niebezpieczeństwo pożaru

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



Tego grilla nie należy instalować ani używać w pomieszczeniach zamkniętych ani pod łatwopalnym sufitem lub zadaszeniem.

Grilla Traeger nie należy instalować ani używać na łatwopalnych podłogach ani na łatwopalnej powierzchni.

Do schowka pod grillem nie należy wkładać pokrowca ani żadnych materiałów łatwopalnych.

Jeśli urządzenie pozostaje bez nadzoru, należy usunąć garnki i patelnie, aby zmniejszyć ryzyko pożaru.

⚠ OSTRZEŻENIE Niebezpieczeństwo pożaru

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

(patrz "Konserwacja grilla" na stronach 23-24).

Mimo że w grillu jest wystarczająco miejsca, należy zachować ostrożność i nie wkładać do niego nadmiernej ilości żywności lub żywności o wysokiej zawartości tłuszczu (np. bekonu), które mogą uwalniać duże ilości palnego tłuszczu.

Nie umieszczaj żywności blisko krawędzi grilla, gdzie ściekający tłuszcz może ominąć tackę ociekową i spaść na dno grilla. Tam mogłyby dostać się w kontakt z gorącymi węglami i zapalić się.

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

Nigdy nie używaj benzyny, paliwa do lamp, nafty, płynnej podpałki ani innych materiałów łatwopalnych **do rozpalania lub „ożywiania” ognia.**

W pobliżu grilla **nigdy nie używaj** ani nie składuj płynów łatwopalnych ani innych materiałów łatwopalnych.

Nigdy nie próbuj przegrzewać grilla poprzez dodawanie nadmiernej ilości pelletu lub innych materiałów palnych do paleniska lub zasobnika.

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

Nie przesuwaj grilla;

Nie wylewaj na grill wody a

Nie próbujcie tłumić ognia.

Przy zamkniętej pokrywie grilla i zasobnika rozżarzone węgle będą miały niedobór tlenu i przestaną się palić. Podczas palenia się tłuszczu nigdy nie zostawiaj otwartej pokrywy grilla ani pokrywy zasobnika; jeśli drzwiczki grilla są otwarte, użyj niepalnego narzędzia, które pozwoli ci zamknąć drzwiczki grilla i jednocześnie utrzymać bezpieczną odległość od grilla. Jeśli ogień wydostanie się poza grill, należy użyć zatwierdzonej gaśnicy do wszystkich klas pożarów (klasa ABC). Jeśli ogień wymknie się spod kontroli, natychmiast wezwij straż pożarną.

Po całkowitym wygaśnięciu pozostaw grill do całkowitego ostygnięcia. Usuń wszystko z wnętrza grilla, włącznie ze wszystkimi wewnętrznymi komponentami (ruszty grillowe, tacka ociekowa i deflektor ciepła), garnkami i patelniami oraz żywnością. Wyczyść cały grill, włącznie z całym tłuszczem nagromadzonym w systemie Traeger® do usuwania tłuszczu (TGMS)

Usuń z grilla i paleniska również wszelki popiół i pellet (patrz "Konserwacja grilla" na stronach 23-24). Umieść z powrotem na swoim miejscu deflektor ciepła, tackę ociekową na tłuszcz i ruszty grillowe, ponownie włącz grill i kontynuuj grillowanie.

⚠ OSTRZEŻENIE Niebezpieczeństwo pożaru

Przed czyszczeniem ślimaka zawsze należy poczekać, aż grill całkowicie ostygnie.

⚠ OSTRZEŻENIE Niebezpieczeństwo poparzenia

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

⚠ OSTRZEŻENIE Niebezpieczeństwo poparzenia

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

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

Nigdy nie przemieszczaj grilla, gdy jest włączony lub jeśli jest jeszcze gorący. Przed przemieszczeniem lub próbą transportu pozostaw grill do całkowitego ostygnięcia i zamknij drzwiczki grilla. Jeśli grill po przygotowaniu potraw transportuje się samochodem, przed włożeniem go do pojazdu upewnij się, że ogień całkowicie wygaś i grill jest zimny. Do paleniska w żadnym wypadku nie wlewaj wody – doszłoby do zatkania ślimaka.

Nigdy nie dokładaj pelletu do rozpalonego paleniska ręcznie. Jest to niebezpieczne i można się poważnie poparzyć. Jeśli podczas przygotowywania potrawy skończy się pellet i grill zgaśnie, poczekaj, aż całkowicie ostygnie, a następnie rozpocznij proces od nowa. (Patrz strona 22, "Czyszczenie zasobnika").

Nigdy nie przenoś grilla z otwartą pokrywą. Przed przemieszczeniem grilla zawsze zamknij jego pokrywę.

⚠ OSTRZEŻENIE Niebezpieczeństwo zadymienia

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

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

WAŻNE ŚRODKI BEZPIECZEŃSTWA (CIĄG DALSZY)

Może to być nadciśnienie pelletu, spowodowane ich częściowym zapłonem. Jeśli trwa to wystarczająco długo, następuje gromadzenie gazów, które mogą się zapalić. W przypadku zapłonu tych gazów następuje ich jednoczesne wybuchowe spalanie, co powoduje głośny huk, który może przestraszyć i/lub zranić osoby znajdujące się w bezpośrednim sąsiedztwie grilla. Drzwiczki grilla mogą się przy tym gwałtownie otworzyć i zamknąć. Zjawisko to bywa niekiedy określane jako "bęknięcie grilla" i należy go unikać. Jeśli grill nie jest właściwie konserwowany, jak opisano w części "Konserwacja grilla" na stronach 23-24, może dojść do niebezpiecznego pożaru tłuszczu.

W przypadku „bęknięcia grilla” należy poczekać, aż urządzenie całkowicie ostygnie, a następnie wyjąć wszystkie elementy wewnętrzne (w tym ruszty, tackę ociekową i palenisko) oraz dokładnie usunąć cały popiół i pellet z wnętrza grilla i paleniska (patrz strona 24, 'Czyszczenie popiołu z wnętrza i okolic paleniska'). Upewnij się również, że tłuszcz i inne osady zostały usunięte (patrz strony 23–24, „Konserwacja grilla”). Usuń cały pellet z zasobnika na pellet. Uruchom podstawową sekwencję ślimaka, aby wypchnąć cały pellet ze ślimaka, a następnie je zutylizuj. Wyczyść pellet z paleniska. Napełnij zasobnik nowym pelletem i napełnij ślimak (instrukcje dotyczące napełniania ślimaka znajdziesz w części 'Wypalanie grilla' na stronie 13).

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

⚠ OSTRZEŻENIE Niebezpieczeństwo porażenia prądem elektrycznym

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

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

Jeżeli w niniejszej instrukcji obsługi nie podano inaczej, przed konserwacją grilla należy odłączyć przewód zasilający.

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

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

Jeżeli używasz przedłużacz, należy używać uziemionego przedłużacza nr 14 AWG.

Wtyczki grilla Traeger, gniazda przedłużacza ani wtyczki przedłużacza w żaden sposób nie modyfikować, w tym usuwania bolca uziemniającego.

Sprawdzić, czy przedłużacz jest w dobrym stanie technicznym. Przed każdym użyciem przedłużacza sprawdzić, czy nie ma poluzowanych lub odsłoniętych przewodów oraz czy nie ma przeciętej lub zużytej izolacji. W przypadku uszkodzenia należy je wymienić. Nigdy nie używaj uszkodzonego przedłużacza.

Sprawdź, czy przewód zasilający jest prawidłowo podłączony do przedłużacza.. Nie łącz przedłużaczy ze sobą.

Chronić przedłużacz przed śniegiem i stojącą wodą. Upewnij się, że przewód zasilający i przedłużacz nie stwarzają ryzyka potknięcia. Nie prowadź przedłużacza przez okno ani drzwi.

Jeśli nie używasz przedłużacza, należy go odłączyć i przechowywać w miejscu chronionym przed słońcem i poza zasięgiem dzieci.

⚠ OSTRZEŻENIE

Nigdy nie modyfikuj tego grilla ani nie instaluj żadnych części lub komponentów, które nie są autoryzowane przez firmę Traeger do użytku z tym grillem.

Jakakolwiek modyfikacja tego grilla lub instalacja nieautoryzowanych części lub elementów prowadzi do utraty gwarancji i może spowodować zagrożenie bezpieczeństwa, między innymi pożar.

Zachowaj ostrożność w pobliżu dzieci — grill to nie zabawka..

Do schowka pod grillem nie należy wkładać pokrowca ani żadnych materiałów łatwopalnych.

⚠ UWAGA Używaj właściwego pelletu

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

Aby osiągnąć najlepsze wyniki i smak, używaj oryginalnego pelletu TRAEGER BRAND HARDWOOD PELLETS.

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

⚠ OSTRZEŻENIE NIE UŻYWAJ PELLETOU

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

⚠ UWAGA Minimalna temperatura otoczenia

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

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

Przekręć główny wyłącznik z tyłu zasobnika grilla do pozycji OFF (O) i odłącz przewód zasilający. Pozwól grillowi całkowicie ostygnąć. Otwórz pokrywę i wyjmij wszystkie potrawy, ruszty grillowe, tackę ociekową oraz deflektor ciepła.

Wyjmij cały pellet i popiół z wnętrza i okolicy paleniska. (Zobacz instrukcje dotyczące właściwego postępowania i utylizacji popiołu na stronie 24.)

Przed wymianą deflektora ciepła, tacki ociekowej i rusztów grillowych podłącz przewód zasilający do odpowiedniego uziemionego gniazdka elektrycznego i włącz przełącznik (I). Pellet powinien spadać do paleniska, a grzałka żarząca powinna zacząć się rozgrzewać (zacznie czerwienieć).

⚠ UWAGA Nie dotykać gorącej grzałki żarzącej.

Gdy płomienie zaczną wydobywać się poza palenisko, natychmiast wyłącz przełącznik (O). Pozwól grillowi ostygnąć. Teraz możesz włożyć deflektor ciepła, tackę ociekową na tłuszcz, ruszty grillowe oraz żywność z powrotem do grilla. Nagromadzony tłuszcz usuwa się łatwiej, gdy grill jest jeszcze ciepły - nie gorący. **Uważaj, aby się nie poparzyć. Zalecamy używanie rękawic ochronnych.**

Specjalny odkurzacz jest najlepszym sposobem na usuwanie popiołu z paleniska, ale należy to robić bardzo ostrożnie, aby uniknąć niebezpieczeństwa pożaru. Czyszczenie popiołu z paleniska i jego otoczenia powinno być ponownie wykonywane tylko wtedy, gdy grill jest ZIMNY.

Czyszczenie rusztów grillowych przebiega najlepiej, gdy są

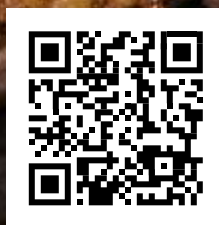
są jeszcze ciepłe. **Uważaj, aby się nie poparzyć.**

Zaleca się używanie rękawic ochronnych odpornych na wysoką temperaturę. Zalecamy mieć w pobliżu grilla szczotkę czyszczącą z długą rączką. Po wyjęciu potrawy ruszt grillowy szybko wyczyszczać szczotką. Zajmie to tylko chwilę i przy następnym użyciu grilla będzie gotowy.

ZACHOWAJ TE INSTRUKCJE

LIVE FLAVOR FULL

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





SPIS TREŚCI

2	WAŻNE ŚRODKI BEZPIECZEŃSTWA
8	LICZY SIĘ SMAK
9	NATURALNY PELLET Z TWARDEGO DREWNA
10	POZNAJ SWÓJ GRILL
13	WYPALENIE GRILLA
15	UŻYTKOWANIE GRILLA
20	UŻYCIE SONDY DO MIĘSA
21	FUNKCJE DODATKOWE
22	CZYSZCZENIE ZASOBNIKA
23	KONSERWACJA GRILLA
25	NAJCZĘŚCIEJ ZADAWANE PYTANIA
27	WSKAZÓWKI EKSPLOATACYJNE
28	AKCESORIA
29	SERWIS
30	GWARANCJA NA GRILL TRAEGER

SMIAK JEST NAJWAŻNIEJSZY. **DREWNO TO NIE TYLKO PALIWO, TO **TAJNY**** **SKŁADNIK.**

TRAERGER HARDWOOD	GOOD FOR ANYTHING GREAT FOR:					
APPLE						
CHERRY						
HICKORY						
MESQUITE						
PECAN						
SIGNATURE BLEND						

DOSKONAŁE **POŁĄCZENIE**



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



Dodaj pellet, a wasz grill natychmiast stanie się piecem na pizzę na drewnie.



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

NO FILLERS
 BINDERS
NO WORRIES



MADE IN THE U.S.A.

CAŁKOWICIE NATURALNE

PELLET Z DREWNA TWARDEGO

SPÓJNA WYDAJNOŚĆ I SMAK

JAK PRODUKOWANY JEST NASZ PELLET WYTWARZANIE



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



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



3 Pellet żywi ogień i nadaje jedzeniu niezapomniany smak.

POZNAJ SWÓJ GRILL

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

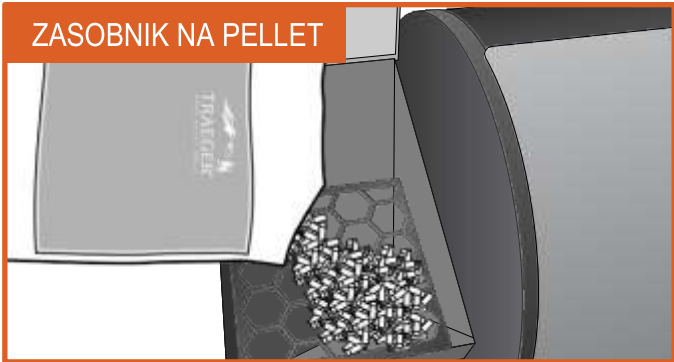
CZĘŚCI I FUNKCJE GRILLA



Część	Opis
1	Uchwyt drzwiczek grilla
2	Drzwiczki grilla
3	Cylinder grilla
4	Zasobnik na pellet
5	Ślimak (wewnętrzna część zasobnika na pellet)
6	Drzwiczki do czyszczenia zasobnika na pellet
7	Cyfrowy sterownik Pro
8	Tylna noga na kółkach
9	Przednia noga na kółkach
10	Wzmocnienia między nogami
11	Tylna stała noga

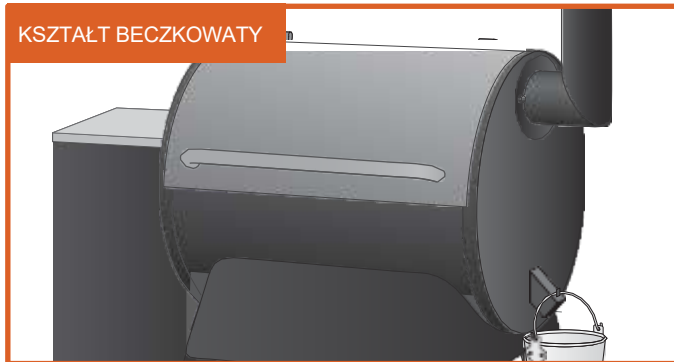
Część	Opis
12	Przednia stała noga
13	Sonda do mięsa
14	Boczny uchwyt podnoszący
15	Pojemnik na tłuszcz
16	Deflektor ciepły
17	Tacka ociekowa na tłuszcz
18	Ruszt do grillowania z powłoką porcelanową
19	Dodatkowy ruszt do grillowania
20	Rura kominowa
21	Głowica kominowa
22	Uszczelnienie rury kominowej

ZASOBNIK NA PELLET



Zasobnik na pellet o pojemności 8,2 kg pozwoli Ci grilować przez całą godzinę. W połączeniu z cyfrowym sterownikiem Traeger Pro Controller smaczne danie jest oddalone o zaledwie jedno "kliknięcie".

KSZTAŁT BECZKOWY



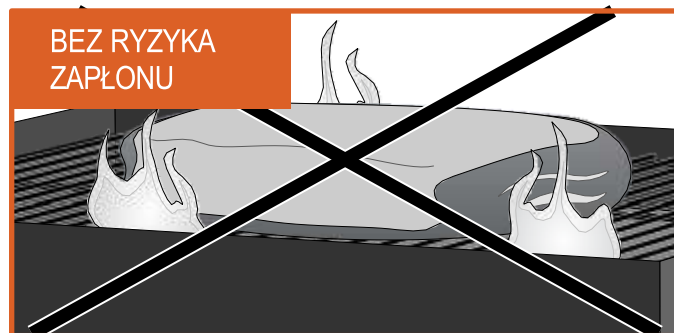
Charakterystyczny beczkowaty kształt grilla Traeger zapewnia konwekcyjny przepływ powietrza. Gorące zadymione powietrze cyrkuluje wokół komory grzewczej i otacza jedzenie ciepłem z drewna, dzięki czemu równomiernie się gotuje ze wszystkich stron.

POWIERZCHNIAGRILLOWA



Z powierzchnią grillową 0,57 m² (Pro Series 34) lub z powierzchnią grillową 0,37 m² (Pro Series 22) i mocą cieplną do 76 000 BTU (jednostek mocy cieplnej) na drewno, grill Traeger zapewnia wystarczająco dużo miejsca do grillowania potrzebnej ilości steków i żeberek na wielkie przyjęcie, a jeszcze zostanie ci dość miejsca na przygotowanie dodatków.

BEZ RYZYKA ZAPŁONU



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

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



UWAGA! Utrzymuj grill w czystości. Zobacz "Rady dotyczące obsługi" (strona 27) i "Konserwacja grilla" (strony 23-24).

POZNAJ SWÓJ GRILL (CIĄG DALSZY)

Przed rozpoczęciem użytkowania grilla będzie przydatne zapoznanie się z poszczególnymi funkcjami sterownika Digital Pro.



- 1 REGULATOR TEMPERATURY**
Obracając pokrętko ustaw żadaną temperaturę.
- 2 WSKAŹNIK TEMPERATURY**
Wyświetla aktualną temperaturę, kody błędów i wybór sondy.
- 3 WYŁĄCZNIK GŁÓWNY**
Naciśnięciem włączasz lub wyłączasz zasilanie grilla.
- 4 WYBÓR SONDY**
Naciśnięciem przycisku wyświetlisz temperaturę sondy.

UWAGI:

- Wahania temperatury są u grilli Traeger normalne. Każde znaczne wahanie może być spowodowane wiatrem, temperaturą powietrza, nieprawidłowym użytkowaniem lub niewystarczającą konserwacją grilla.
- Rozważ zakup izolacyjnej osłony na grill do zimowego grillowania w warunkach poniżej zera — pomoże ona zaoszczędzić pellet.

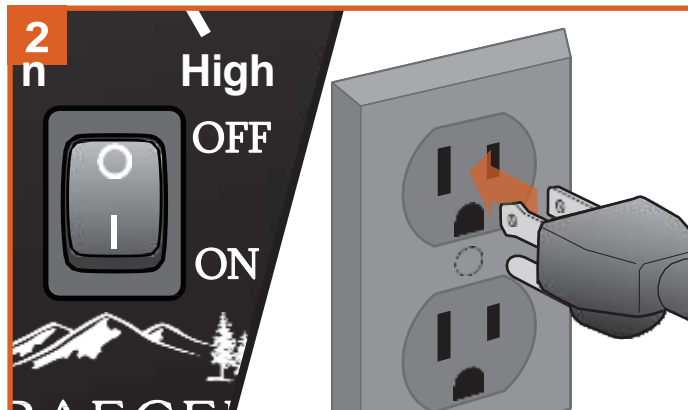
WYPALENIE GRILLA

STOSOWAĆ TYLKO PRZY PIERWSZYM ROZPALENIU.

Aby zapewnić prawidłowe i bezpieczne działanie grilla, postępuj zgodnie z poniższymi instrukcjami, najpierw napełnij ślimak pelletem (wypełnij rurę ślimakową pelletem), a następnie wypal grill (używaj grilla przy wysokiej temperaturze).



Wymij ruszty grillowe, tackę ociekową na tłuszcz i deflektor ciepła z wnętrza grilla.

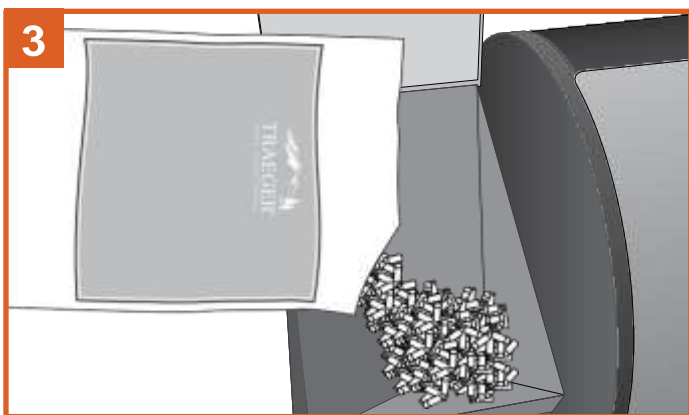


WYGLĄD WTYCZKI MOŻE SIĘ RÓŻNIĆ W ZALEŻNOŚCI OD REGIONU.



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

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



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



UWAGA! NIE UŻYWAJ PELLETOU OPAŁOWEGO W grillu nie wolno używać pelletu opałowego, ponieważ może on zawierać niebezpieczne zanieczyszczenia i dodatki oraz uszkodzić grill.



Włącz grill: Przełącz główny wyłącznik w pozycję ON (I) i obróć regulator temperatury w pozycję SMOKE. Zajrzyj do paleniska i sprawdź, czy ślimak się obraca (wewnątrz zasobnika na pellet).

WYPALANIE GRILLA (CIĄG DALSZY)



Przykładając palce nad palenisko sprawdź, czy wentylator doprowadza powietrze zapewniające ciąg.. Jeśli palenisko się nagrzewa, przybiera czerwony kolor.



Przekręć pokrętkę temperatury w pozycję HIGH. Gdy tylko pellet zacznie wpadać do paleniska, oznacza to, że ślimak jest napełniony. Przekręcenie pokrętki w pozycję SHUT DOWN CYCLE wznawia proces zapalania.



UWAGA! Nie dotykaj gorącej żarzącej się grzałki.

Umieść ponownie w grillu deflektor ciepła, tackę ociekową na tłuszcz oraz ruszty.



Gdy główny wyłącznik znajduje się w pozycji ON (I), przekręć pokrętkę temperatury w pozycję HIGH. Po około dwóch minutach pellet się zapali i z grilla będzie wydobywać się białawo-szary dym.



Przed pierwszym użyciem grilla należy go osuszyć. Przekręć pokrętkę temperatury na pozycję WYSOKA i pozostaw grill włączony na 45 minut z zamkniętymi drzwiczkami. Po zakończeniu procesu suszenia przekręć pokrętkę na SHUT DOWN CYCLE i pozwól grillowi przejść przez cały cykl wyłączania. Teraz grill jest gotowy do przygotowywania potraw.

UWAGA: Po każdym grillowaniu należy zawsze przeprowadzić pełny cykl wyłączania. Ten cykl rozpoczyna się poprzez przekręcenie pokrętki temperatury w pozycję SHUT DOWN CYCLE.

UŻYTKOWANIE GRILLA

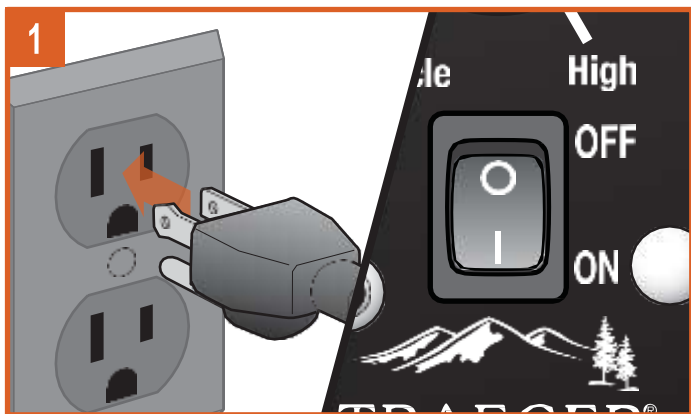
PRZY KAŻDYM UŻYCIU GRILLA NALEŻY ROZPOCZĄĆ OD NASTĘPUJĄCYCH KROKÓW..

PRZEGLĄD CZYNNOŚCI, KTÓRE NALEŻY WYKONAĆ PRZED ROZPOCZĘCIEM GRILLOWANIA

1. Sprawdź i wykonaj niezbędną konserwację:
 - Wyczyść system usuwania nadmiaru tłuszczu Traeger:
 - Ruszty grillowe
 - Tacka ociekowa
 - Pojemnik na tłuszcz
 - Rynna na tłuszcz
 - Pojemnik na tłuszcz
 - Popiół należy usuwać regularnie (zalecany interwał to 20 godzin pracy).
 - Sprawdź czy przewód zasilający, nie jest skręcony, uszkodzony lub postrzępiony.
2. Przed użyciem grilla upewnij się, że został prawidłowo zmontowany i że nie brakuje żadnych elementów.:
 - Deflektor ciepły
 - Tacka ociekowa
 - Ruszty grillowe

3. Zapewnij prawidłowy przepływ powietrza:
 - Komin
4. Dbaj o to, aby grill znajdował się w bezpiecznej odległości od materiałów łatwopalnych (patrz strona 2).
5. Upewnij się, że grill stoi na równej powierzchni.
6. Sprawdź pellet:
 - Upewnij się, że w zasobniku znajduje się wystarczająca ilość pelletu..
 - Sprawdź, czy pellet nie jest mokry, uszkodzony przez wodę, nasiąknięty wilgocią ani matowy. Powinien być błyszczący i łatwo się łamać.
 - Upewnij się, że na zasobnika i w ślimaku nie ma nadmiernej ilości trocin.
7. Zamknij pokrywę zasobnika.
8. Zamknij drzwiczki grilla.

URUCHOMIENIE



WYGLĄD WTYCZKI MOŻE SIĘ RÓŻNIĆ W ZALEŻNOŚCI OD REGIONU.



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



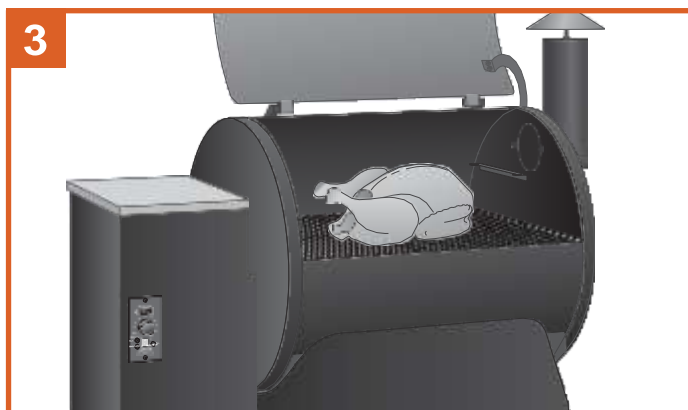
UWAGA!

- Podczas użytkowania tego grilla należy zachować minimalną odległość ok. 50 cm od materiałów łatwopalnych, takich jak drewniane poręcze lub elewacja domu..
- Tego grilla nigdy nie należy używać pod łatwopalnym sufitem ani zadaszeniem.
- Grill należy obsługiwać wyłącznie na zewnątrz.
- NIE UŻYWAJ PELLETU OPAŁOWEGO Nigdy nie używaj w grillu pelletu opałowego ponieważ mogą zawierać niebezpieczne zanieczyszczenia i dodatki, które mogą uszkodzić urządzenie.

UŻYTKOWANIE GRILLA (KONTYNUACJA)



Zamknij drzwiczki grilla. Przekręć pokrętkę temperatury na żadaną temperaturę. Po dwóch minutach pellet zacznie się zapalać a z grilla zacznie wydobywać się białoszary dym. Najlepsze rezultaty osiągniesz, pozostawiając grill na 10 minut w fazie rozgrzewania z zamkniętymi drzwiczkami, zanim umieścisz w nim żywność.



Po zakończeniu rozgrzewania umieść żywność w grillu. Jeśli przed umieszczeniem żywności w grillu używasz sondy do mięsa, zobacz stronę 20.



UWAGA! Zalecamy częste czyszczenie tacki ociekowej na tłuszcz i TGMS, zmniejszy to ryzyko pożaru tłuszczu. Dalsze szczegóły znajdziesz w części "Konserwacja grilla" na stronach 23-24.

UWAGA: Po każdym grillowaniu zawsze przeprowadzić pełny cykl wyłączania. Przekręcenie pokrętki temperatury do pozycji SHUT DOWN CYCLE uruchamia cykl wyłączenia.

WSKAZÓWKI:

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

4



Zamknij drzwiczki grilla i kontynuuj przygotowywanie potraw. W przeciwieństwie do grilla gazowego drzwiczki grilla muszą być zamknięte podczas grillowania.

W PRZYPADKU POŻARU:



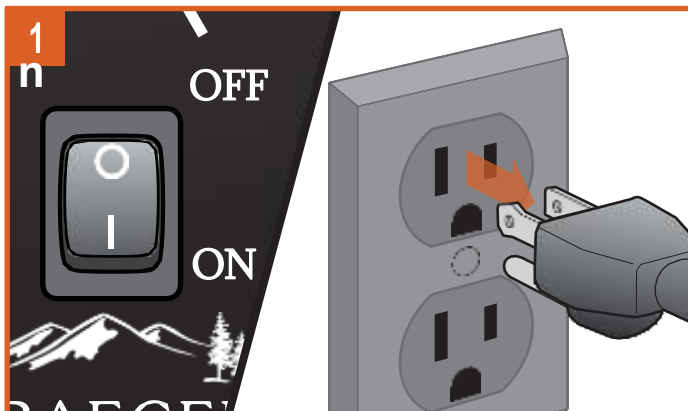
UWAGA! Przy regularnej konserwacji i czyszczeniu grilla Traeger® pożar tłuszczu jest mało prawdopodobny. Jeśli mimo to dojdzie do pożaru, natychmiast wyłącz grill (O) i pozostaw drzwiczki grilla zamknięte, dopóki ogień nie zgaśnie. Nie odłączaj przewodu zasilającego od gniazdka. Nie lej wody na grill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

UŻYTKOWANIE GRILLA (KONTYNUACJA)

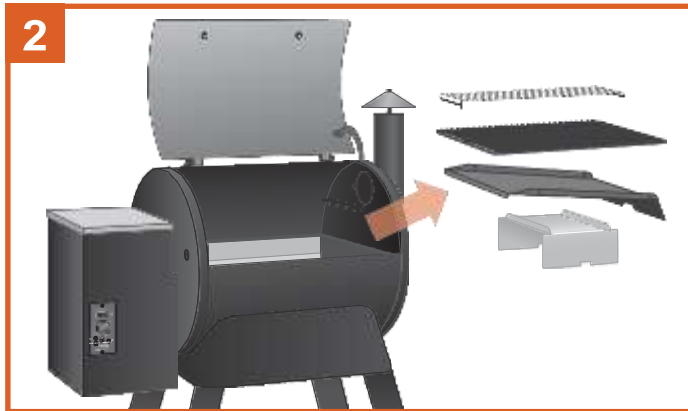
PONOWNE ZAPALENIE GRILLA



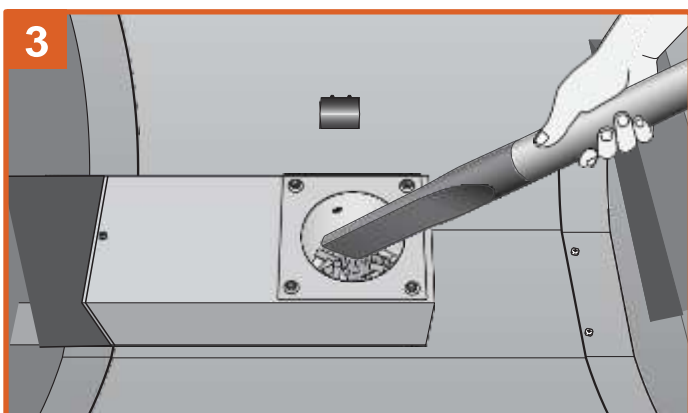
UWAGA! Jeśli grill w dowolnym momencie się nie rozpali lub ogień w palenisku zgaśnie podczas gotowania lub wędzenia, a w zasobniku znajduje się wystarczająca ilość pelletu, należy postępować zgodnie z poniższymi instrukcjami. Niezastosowanie się do nich może prowadzić do niebezpiecznego "przegrzania" grilla z powodu nadmiaru niespalonego pelletu w palenisku.



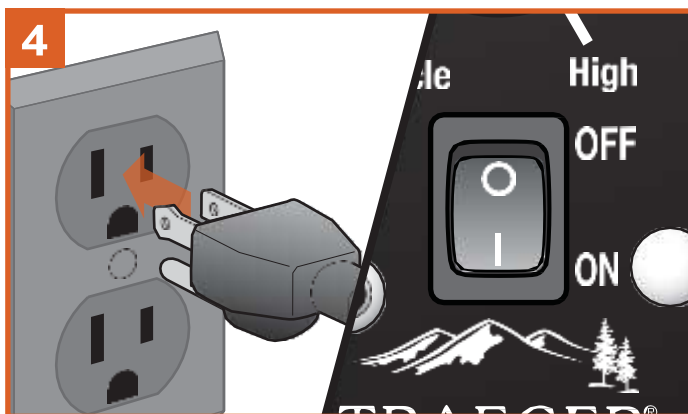
ZAGROŻENIE! Jeśli grill się nie zapali lub ogień zgaśnie, wyłącz główny przełącznik (O) i odłącz przewód zasilający. Jeśli grill jest nadal gorący, pozwól mu całkowicie ostygnąć.



Otwórz drzwiczki i wyjmij wszystkie produkty spożywcze, ruszty grillowe pokryte porcelaną, tackę ociekową na tłuszcz oraz deflektor ciepła.



UWAGA! Po całkowitym ostygnięciu grilla, pelletu i popiołu należy usunąć cały nieprzepalony pellet oraz popiół z wnętrza i okolic paleniska. (Zobacz instrukcje dotyczące prawidłowego obchodzenia się z popiołem i jego utylizacji na stronie 24.)



Podłącz przewód zasilający do odpowiedniego uziemionego gniazdka i ponownie uruchom grill. Pellet powinien wpadać do paleniska, a rozgrzana grzałka powinna zacząć się nagrzewać (zacznie czerwienieć).



UWAGA! Nie dotykaj gorącej rozgrzewającej się grzałki.



Gdy z paleniska zaczną buchać płomienie, wyłącz główny wyłącznik (O). Pozwól grillowi całkowicie ostygnąć. Włóż z powrotem do grilla deflektor ciepła, tackę ociekową na tłuszcz i ruszty grillowe.



Przekręć pokrętkę temperatury na żądaną wartość. Po dwóch minutach pellet zacznie się zapalać i z grilla będzie wydobywać się biały szary dym. Najlepsze rezultaty osiągniesz, pozostawiając grill na 10 minut w fazie rozgrzewania z zamkniętymi drzwiczkami, zanim umieścisz w nim żywność.



Po zakończeniu rozgrzewania umieść żywność w grillu. Jeśli przed umieszczeniem żywności w grillu używasz sondy do mięsa, zobacz stronę 20. Zamknij drzwiczki grilla i kontynuuj przygotowywanie potraw. W przeciwieństwie do grilla gazowego musisz mieć drzwiczki grilla zamknięte podczas grillowania.

W PRZYPADKU POŻARU:



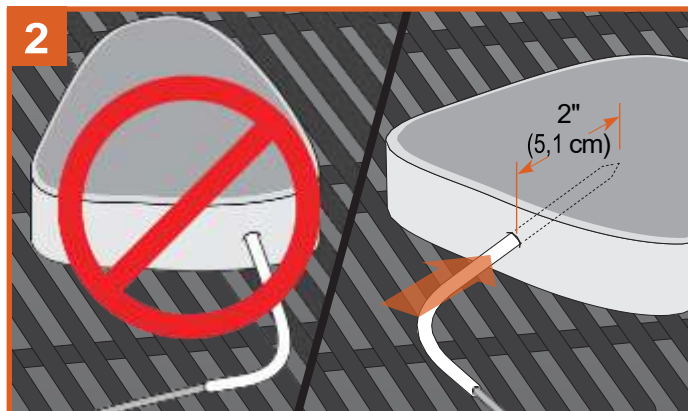
UWAGA! Przy regularnej konserwacji i czyszczeniu grilla Traeger® pożar tłuszczu jest mało prawdopodobny. Jeśli mimo to dojdzie do pożaru, natychmiast wyłącz grill (O) i pozostaw drzwiczki grilla zamknięte, dopóki ogień nie zgaśnie. Nie odłączaj przewodu zasilającego od gniazdka. Nie lej wody na grill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

UŻYCIE SONDY DO MIĘSA

Grill Traeger Pro Series jest wyposażony w sondę do mięsa, która służy do pomiaru temperatury wewnętrznej potrawy, gdy przepis określa jej docelową wartość. Dodatkowe sondy można kupić osobno.



Włóż 1 lub 2 sondy do mięsa do gniazd w lewy dolny róg panelu sterowania; następnie przeprowadź sondy przez otwór dostępu po lewej stronie korpusu grilla.



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



Odczyt temperatury: Naciśnij przełącznik wyboru sondy na regulatorze. Temperatura sondy zostanie wyświetlona na 5 sekund, po czym powróci do temperatury grilla. Po wyjęciu potrawy z grilla zawsze użyj termometru do mięsa, aby upewnić się, że rzeczywiście osiągnięto docelową temperaturę wewnętrzną mięsa.

! UWAGA!

- Sonda do mięsa jest podczas grillowania i po nim ekstremalnie gorąca. Podczas jej wyjmowania bądź ostrożny.
- Nieprawidłowe umiejscowienie sondy do mięsa lub nieprawidłowa kalibracja sondy do mięsa może skutkować surowym lub niedogotowanym mięsem, drobiem, owocami morza, skorupiakami lub jajkami, co może zwiększyć ryzyko chorób przenoszonych przez żywność.

! UWAGA! Spożywanie surowego lub niedostatecznie poddanego obróbce termicznej mięsa, drobiu, owoców morza, skorupiaków lub jaj może zwiększyć ryzyko chorób przenoszonych przez żywność.

ZALECENIA DOTYCZĄCE TEMPERATURY MIĘSA

ZAKRES	WOŁOWINA	JAGNIĘCINA	WIEPRZOWINA	DRÓB
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

FUNKCJE DODATKOWE

CYKL WYŁĄCZANIA STEROWANIA Sterowanie

tego grilla jest wyposażone w automatyczny cykl wyłączania. Po zakończeniu przygotowywania potraw na grillu ustaw pokrętkę temperatury w pozycji SHUT DOWN CYCLE. Wentylator indukcyjny z ciągiem pozostaje włączony przez 10 minut, aby spalić nadmiar pelletu w palenisku. Po 10 minutach sterowanie się wyłączy, a wentylator przestanie działać.



ZAGROŻENIE! Główny wyłącznik odcina zasilanie sterowania a przełącznik temperatury wyłącza tylko zasilanie elementów grilla. Podczas konserwacji sterowania lub innych komponentów należy odłączyć zasilanie, aby uniknąć niebezpieczeństwa porażenia prądem elektrycznym.

BEZPIECZEŃSTWO ELEMENTY STEROWANIA

Panel sterowania wyposażony jest w dwie funkcje bezpieczeństwa, które pomogą Ci utrzymać prawidłowe działanie grilla.

ALARM NISKIEJ TEMPERATURY

Jeśli temperatura grilla według czujnika RTD utrzymuje się przez 10 minut poniżej 49 °C, panel sterowania przechodzi w tryb alarmu, a na wyświetlaczu pojawia się komunikat "LeR". Powoduje to odcięcie zasilania wszystkich wewnętrznych elementów grilla. Wyświetlacz pozostanie w tym stanie, dopóki nie wyłączysz głównego wyłącznika. Jeśli ten stan został spowodowany wyczerpaniem pelletu uzupełnij go, następnie ponownie napełnij ślimak.

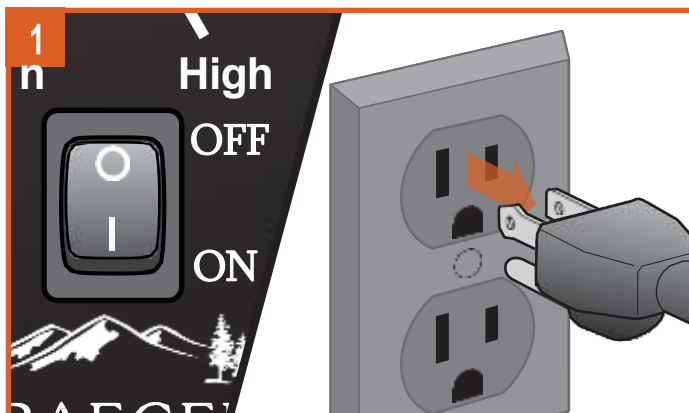
ALARM WYSOKIEJ TEMPERATURY

Jeśli grill osiągnie temperaturę wewnętrzną 288 °C, wykrytą przez czujnik RTD, panel sterowania przejdzie w tryb alarmu, a na wyświetlaczu pojawia się "HeR". Powoduje to odcięcie zasilania wszystkich wewnętrznych elementów grilla. Wyświetlacz pozostanie w tym stanie, dopóki nie wyłączysz głównego wyłącznika.

W przypadku wystąpienia któregośkolwiek z tych stanów alarmowych należy całkowicie ostudzić grill, wyjąć wszystkie elementy wewnętrzne i dokładnie oczyścić korpus grilla oraz palenisko z popiołu i pelletu (patrz strona 24: „Czyszczenie wnętrza i okolic paleniska z popiołu”). W razie potrzeby skontaktuj się z działem wsparcia technicznego firmy Traeger (patrz strona 29).

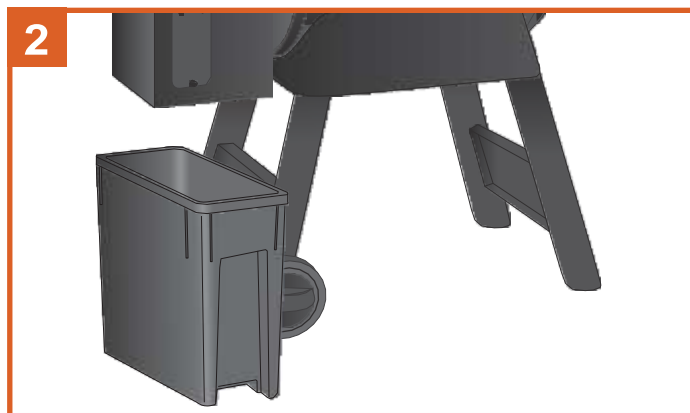
CZYSZCZENIE ZASOBNIKA

Grill Traeger wykorzystuje system czyszczenia zasobnika, który umożliwia usunięcie pelletu z zasobnika lub szybką zmianę rodzaju aromatu pelletu bez powodowania jakiegokolwiek bałaganu..



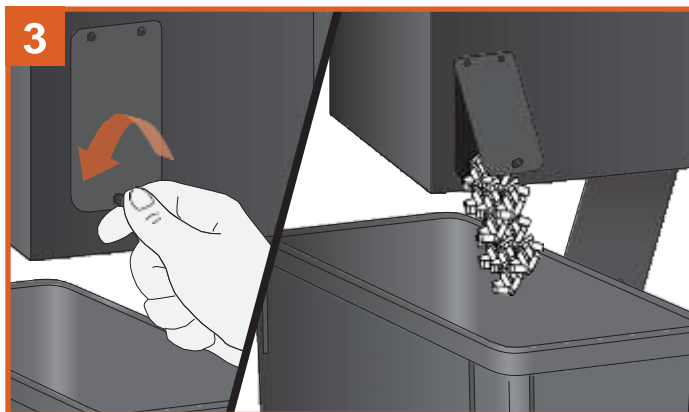
WYGLĄD WTYCZKI MOŻE SIĘ RÓŻNIĆ W ZALEŻNOŚCI OD REGIONU.

Przełącz główny włącznik w pozycję OFF (O) i odłącz przewód zasilający. Jeśli grill jest nadal gorący, pozwól mu całkowicie ostygnąć.

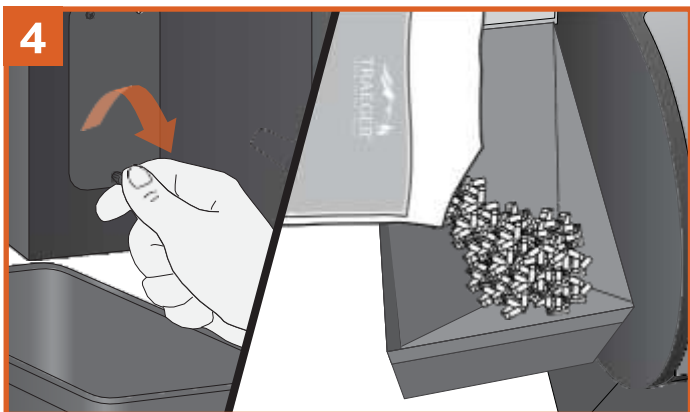


Pod drzwiczkami czyszczącymi zasobnika na pellet umieść pojemnik na pellet (sprzedawany oddzielnie), który służy do przechowywania niezużytego pelletu.

WSKAZÓWKA: Do tego celu dobrze nadaje się również czyste wiadro o pojemności ok. 20 litrów!!



Odkręć pokrywę drzwiczek czyszczących i otwórz je. Pellet wysypie się do pojemnika, umieszczonego pod zasobnikiem. Pozostały pellet możesz usunąć z zasobnika za pomocą szpatułki lub łyżki.



Gdy zasobnik będzie pusty, zamknij drzwiczki czyszczące, załóż korek na swoje miejsce i ponownie napełnij zasobnik TWARDYM DREWNIANYM PELLETEM marki TRAEGER o wybranym aromacie..



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

KONSERWACJA GRILLA

⚠ OSTRZEŻENIE **Niebezpieczeństwo pożaru:** Pożary spowodowane tłuszczem najczęściej powstają w wyniku zaniedbania właściwej konserwacji grilla przez niedokładne czyszczenie tłuszczu.

⚠ OSTRZEŻENIE Przed rozpoczęciem poniższej konserwacji wyłącz główny włącznik z tyłu zasobnika grilla (O) i odłącz przewód zasilający.

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

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

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

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

Przed każdym użyciem sprawdź wszystkie części TGMS, czy nie nagromadził się na nich tłuszcz.

⚠ OSTRZEŻENIE Nagromadzony tłuszcz łatwiej usuwa się, gdy grill jest jeszcze ciepły, ale nie gorący. **Uważaj, aby się nie poparzyć.** Zalecamy używanie rękawic chroniących przed wysoką temperaturą.

Usuń tłuszcz z rynienki w kształcie litery V („rynienka”) oraz z rurki odpływowej tłuszczu. Zaleca się regularne czyszczenie tych miejsc.

Wyjmij wszystkie ruszty grillowe, tackę ociekową na tłuszcz i deflektor ciepła. Dzięki temu uzyskasz dostęp do otworu odpływowego w kształcie V i rurki odpływowej tłuszczu wewnątrz grilla. Za pomocą twardego nie metalowego narzędzia zeskrób nagromadzony tłuszcz z wnętrza rynienki w kształcie litery V oraz rurki odpływowej tłuszczu. Dużą część uwolnionego tłuszczu można wypchnąć w dół rurką do odprowadzania tłuszczu. Tłuszcz spada do pojemnika na tłuszcz. Pozostałości tłuszczu wytrzyj ręcznikami papierowymi lub jednorazową szmatką, a następnie je wyrzuć.



Regularnie czyść wewnętrzne dno i ściany cylindra grilla z tłuszczu. Nagromadzenie tłuszczu w tych miejscach może doprowadzić do pożaru.

Zeskrób nagromadzony tłuszcz z wnętrza cylindra, najlepiej za pomocą twardego nie metalowego narzędzia. Większość uwolnionego tłuszczu można usunąć za pomocą papierowych ręczników lub jednorazowej szmatki. Nadmiar resztek zeskrabanego tłuszczu można usunąć za pomocą odkurzacza, jak opisano w kroku 4 (strona 24) podczas czyszczenia paleniska z popiołu.

Sprawdź czy na deflektorze ciepła, nie ma tłuszczu lub zanieczyszczeń, i w razie potrzeby go wyczyść.

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

USUWANIE KREOZOTU:

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

Kreozyt i tłuszcz nagromadzone po wewnętrznej stronie pionowych i poziomych części przewodu dymowego lub wewnętrznej okładziny należy regularnie zeskróbywać za pomocą twardego, niemetalowego narzędzia. Do tego zadania dobrze nadaje się na przykład drewniany patyczek do mieszania farby. Po usunięciu kreozytu i resztek tłuszczu z wewnętrznej okładziny oraz szczelin wentylacyjnych w tym systemie parownika, dużą część można wytrzeć ręcznikami papierowymi lub jednorazowymi szmatkami. Aby usunąć kreozyt, nie spryskuj wewnętrznej strony grilla wodą ani innymi płynnymi środkami czyszczącymi.

W przypadku nagromadzenia się kreozytu lub tłuszczu należy je usunąć, aby zmniejszyć ryzyko pożaru..

PRZECHOWYWANIE NA ZEWNĄTRZ:

⚠ UWAGA Jeśli grill jest przechowywany na zewnątrz, należy zadbać o to, aby woda nie dostała się do zasobnika na pellet. Mokry pellet drewny znacznie się rozszerza co może prowadzić do zablokowania ślimaka. Jeśli nie używasz grilla, zawsze przykrywaj go pokrowcem Traeger. Ten dopasowany pokrowiec można kupić na stronie internetowej traeger.com.



KONSERWACJA GRILLA (KONTYNUACJA)

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

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

⚠ OSTRZEŻENIE Podczas usuwania popiołu przestrzegaj następujących wskazówek

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

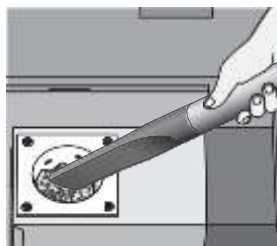
Usuń ruszty grilla, tackę ociekową na tłuszcz i deflektor ciepła, aby uzyskać dostęp do paleniska i wnętrza grilla. Dużą część popiołu znajdującego się poza paleniskiem można usunąć z grilla małą metalową łopatką do kominka lub innym podobnym narzędziem.



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

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

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



- Jeśli używasz odkurzacza bezworkowego, opróżnij komorę zbiorczą ze wszystkich wcześniej nagromadzonych zanieczyszczeń. Następnie odkurz popiół z wnętrza paleniska. Gdy palenisko będzie czyste, natychmiast opróżnij komorę zbiorczą do metalowego pojemnika, z którym należy obchodzić się zgodnie z opisem poniżej w sekcji Utylizacja popiołu. Upewnij się, że w komorze zbiorczej nie pozostały żadne resztki popiołu.
- Jeśli masz odkurzacz na jednorazowe worki, włóż do urządzenia nowy nieużywany worek. Następnie odkurz popiół

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

UTYLIZACJA POPIOŁU:

⚠ OSTRZEŻENIE Popiół powinien być zawsze całkowicie zimny przed manipulacją. Popiół powinien być umieszczony w metalowym pojemniku z dobrze dopasowaną pokrywą. Zamknięty pojemnik z popiołem powinien być umieszczony na niepalnej podłodze lub na ziemi, w bezpiecznej odległości od wszystkich materiałów łatwopalnych, aż do momentu ostatecznej utylizacji. Popiół powinien być przechowywany w zamkniętym pojemniku aż do momentu utylizacji.

CZYSZCZENIE RUSZTÓW GRILLOWYCH:

⚠ NIEBEZPIECZEŃSTWO Czyszczenie rusztów grillowych najlepiej przeprowadzać gdy są jeszcze ciepłe. **Uważaj, aby się nie poparzyć. Zaleca się używanie rękawic ochronnych odpornych na wysoką temperaturę.** Zaleca się trzymanie w pobliżu grilla szczotkę do czyszczenia z długim uchwytem. Po wyjęciu potraw szybko wyszczotkuj ruszt grillowy. To zajmie tylko chwilę, a przy następnym użyciu grilla będzie już gotowy.

CZYSZCZENIE POWIERZCHNI ZEWNĘTRZNYCH:

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

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

CZYSZCZENIE ZASOBNIKA:

Regularnie wymieniaj pellet i odkurzaj wióry z zasobnika i ślimaka.

TESTOWANIE GRILLA PO CZYSZCZENIU:

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

⚠ UWAGA Nie dotykaj gorącej grzałki.

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

Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, należy go wymienić na specjalny zestaw przewodu, który można zakupić u producenta Traeger.

NAJCZĘŚCIEJ ZADAWANE PYTANIA

Poniżej znajdują się najczęściej zadawane pytania i odpowiedzi na nie:

PYTANIE	ODPOWIEDŹ
Dlaczego grill się nie włącza?	Sprawdź zasilanie w gniazdku elektrycznym. Jeśli przewód zasilający jest podłączony do gniazda GFCI (wyłącznika różnicowoprądowego), sprawdź je i w razie potrzeby zresetuj. (Możliwe, że gniazdo GFCI znajduje się w pobliskim gnieździe należącym do tego samego obwodu elektrycznego). Rozpocznij uruchamianie. Jeśli nie dojdzie do zapłonu, zobacz poniższą odpowiedź. Sprawdź przewód zasilający. Sprawdź przewód przedłużający.
Dlaczego grill się nie zapala?	Sprawdź, czy grill był odpowiednio konserwowany zgodnie z opisem w sekcji "Konserwacja grilla" na stronach 23-24 i czy w palenisku nie ma nadmiaru popiołu. Sprawdź, czy w zasobniku znajduje się pellet oraz czy ślimak jest napełniony (patrz strona 13). Sprawdź, czy pellet trafia do paleniska. Jeśli jest to pierwsze uruchomienie lub jeśli w grillu zabrakło pelletu, należy dać im wystarczająco dużo czasu na przemieszczenie się z zasobnika do paleniska (może to potrwać nawet do 7 minut). Jeśli w palenisku nie ma pelletu, uruchom procedurę startową. Zobacz "Użytkowanie grilla" na stronie 15. Jeśli w palenisku nadal nie ma pelletu, przejdź do następnej odpowiedzi. Sprawdź działanie wentylatora ciągu oraz silnika napędzającego ślimak. Jeśli oba elementy działają prawidłowo, należy wymienić pręt żarzący. Jeśli jeden lub oba elementy nie działają, skontaktuj się z działem obsługi klienta firmy Traeger (patrz strona 29), gdzie uzyskasz pomoc w dalszym rozwiązywaniu problemów lub możliwość ich zamówienia..
Dlaczego pellet nie trafia do paleniska?	Sprawdź, czy w zasobniku jest pellet. Jeśli w grillu znajduje się wystarczająca ilość pelletu, ale ich transport nie działa prawidłowo, skontaktuj się z działem obsługi klienta (patrz strona 29). Jeśli silnik napędu ślimaka działa (sprawdź małe łopatki wentylatora z tyłu silnika), problem może dotyczyć z cyfrowego sterownika. Skontaktuj się ze sprzedawcą Traeger lub z działem obsługi klienta Traeger (patrz strona 29). Jeśli silnik napędu ślimaka nie działa , ale wentylator ciągu działa , to problem leży w systemie ślimaka, który należy sprawdzić. Przy wyłączonym głównym przełączniku (O) zlokalizuj małe łopatki wentylatora z tyłu silnika napędzającego ślimak. UWAGA! Podczas obserwacji łopatki wentylatora włącz główny przełącznik zasilania (I). Jeśli łopatka wentylatora się nie obraca, obróć główny przełącznik zasilania w pozycję OFF (O). To oznacza, że silnik napędu ślimaka jest uszkodzony i należy go wymienić. Skontaktuj się ze swoim sprzedawcą Traeger lub z działem obsługi klienta Traeger (patrz strona 29), aby go zamówić. Jeśli łopatka wentylatora obraca się przez chwilę a potem się zatrzymuje, kontynuuj obserwację i wyłącz główny przełącznik (O). Jeśli łopatka wentylatora lekko się obraca, oznacza to, że system ślimaka się zaciął i zacięcie należy usunąć. ZAGROŻENIE! Wyłącz główny przełącznik (O) i odłącz przewód zasilający. Wyjmij pellet z zasobnika. Sprawdź, czy nie ma w nim ciała obcych ani mokrego lub rozpadniętego pelletu, który może powodować zablokowanie systemu ślimakowego. Aby usunąć zacięcie systemu ślimaka, konieczne będzie wyjęcie ślimaka. Patrz "Jak wyjąć ślimak, jeśli się zaciął?".
Dlaczego temperatura w grillu się waha ?	Wahania temperatury są normalne w grillach Traeger. Każde znaczne wahanie temperatury może być spowodowane wiatrem, temperaturą powietrza, nieprawidłową procedurą uruchamiania, niewłaściwym użytkowaniem lub niewystarczającą konserwacją grilla. Firma Traeger zaleca stosowanie dedykowanego koca izolacyjnego Traeger do pracy grilla w warunkach.

CZĘSTO ZADAWANE PYTANIA (KONTYNUACJA)

PYTANIE	ODPOWIEDŹ
Jak wyjąć ślimak, gdy się zablokuje?	Najpierw pozwól grillowi całkowicie ostygnąć, aby uniknąć pożaru. Zdejmij wszystkie potrzebne osłony, aby uzyskać dostęp do silnika napędu ślimaka. Wyjmij kolek łączący wał silnika napędu ślimaka z wałem ślimaka oraz śrubę trzymającą obudowę ślimaka w rurze ślimaka. Za pomocą małego klucza rurowego lub szczypiec zaciskowych obróć ślimak w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara. Dopóki się nie poluzuje, ślimak będzie się obracać ciężko; potem zacznie obracać się swobodnie. Wyjmij ślimak i usuń cały pellet, popiół oraz ciała obce ze ślimaka, rury ślimaki paleniska. (Patrz instrukcje dotyczące prawidłowego obchodzenia się z popiołem i jego usuwania na stronie 24.) Zewnętrzne powierzchnie ślimaka szlifuj papierem ściernym o średniej grubości. Sprawdź wewnętrzną stronę rury ślimaka i w razie potrzeby przeszlifuj ją. A gdy skończysz, odkurz pył szlifierski z rury ślimaka i paleniska. Sprawdź, czy ślimak obraca się swobodnie. Przymocuj wał ślimaka do wału silnika napędowego ślimaka.
Dlaczego ustawienie WĘDZENIA gasi ogień w grillu?	Pellet jest stary lub wilgotny, ewentualnie w palenisku jest nadmiar popiołu, który należy wyczyścić. UWAGA! Jeśli ogień w palenisku podczas wędzenia gaśnie, a jednocześnie w zasobniku pelletu jest wystarczająco dużo pelletu, należy wykonać następujące kroki. Jeśli tego nie zrobisz, może dojść do niebezpiecznego "przegrzania" grilla z powodu nadmiaru niespalonego pelletu w palenisku. ZAGROŻENIE! Wyłącz główny przełącznik (O) i odłącz przewód zasilający. Pozwól grillowi całkowicie ostygnąć. Otwórz drzwiczki i wyjmij wszystkie produkty spożywcze, grillowe ruszty pokryte porcelaną, tackę ociekową na tłuszcz i deflektor ciepła. UWAGA! Usuń cały niespalony pellet i popiół z wnętrza i okolic paleniska. (Zobacz instrukcje dotyczące prawidłowego obchodzenia się i utylizacji popiołu na stronie 24.) Przed ponownym umieszczeniem deflektora ciepła, tacki ociekowej na tłuszcz i rusztów grillowych pokrytych porcelaną, podłącz przewód zasilający do odpowiedniego uziemionego gniazda elektrycznego, włącz główny wyłącznik (I) i przekręć pokrętkę temperatury na pozycję WĘDZENIE (SMOKE). Pellet powinien wpadać do paleniska, a rozżarzająca się grzałka powinna zacząć się nagrzewać (zacznie się czerwienić). UWAGA! Nie dotykaj gorącej grzałki. Gdy z paleniska zaczynają wydobywać się płomienie, wyłącz główny przełącznik (O). Pozwól grillowi ostygnąć. Teraz możesz ponownie umieścić deflektor ciepła, tackę ociekową na tłuszcz oraz ruszty grillowe w grillu. Przy otwartych drzwiczkach włącz główny wyłącznik (I) i przekręć pokrętkę temperatury na żadaną wartość. Za około dwie minuty pellet zapali się, a z grilla będzie wydobywać się białoszary dym. Przed włożeniem potrawy na grill, pozwól grillowi nagrzać się przez 10 minut. Jeśli to nie rozwiąże problemu, skontaktuj się z działem klienta firmy Traeger (patrz strona 29).
Jakie ustawienie pokrętki jest zalecane do uruchomienia grilla z kontrolerem Traeger Digital Pro Controller?	Procedura automatycznego uruchamiania jest taka sama dla wszystkich kontrolerów grilla. Przy zamkniętych drzwiczkach włącz główny wyłącznik (I) i obróć pokrętkę temperatury bezpośrednio na żadaną wartość. Za około dwie minuty pellet zapali się, a z grilla będzie wydobywać się białoszary dym. Po zapaleniu pelletu pozostaw grill na 10 minut do podgrzania z zamkniętymi drzwiczkami, a dopiero potem włóż do niego jedzenie.
Jak mogę chronić powłokę?	Użyj osłony ochronnej na ruszt, aby zabezpieczyć powłokę lakierniczą i przewód zasilający. Zdecydowanie zalecamy użycie pokrowca na grill Traeger. Pokrowce można kupić u sprzedawców Traeger lub na naszej stronie internetowej traeger.com. Co 90 dni dokładnie czyść zewnętrzną część grilla środkiem czyszczącym Traeger All Natural Cleaner.
Czy można używać grilla w deszczu (i śniegu)?	Grill można używać podczas lekkiego deszczu lub niewielkich opadów śniegu, ale jest to urządzenie elektryczne, dlatego należy zachować szczególną ostrożność i upewnić się, że przewód zasilający oraz ewentualny przedłużacz są prawidłowo połączone, a złącze między przewodem zasilającym a przedłużaczem jest umieszczone tak, aby nie zalegała na nim woda ani śnieg.
Gdzie mogę zdobyć nową część do mojego grilla?	Aby złożyć zamówienie, skontaktuj się z działem obsługi klienta firmy Traeger (patrz strona 29). Wiele części znajdziesz na naszej stronie traeger.com. Przygotuj model grilla i numer seryjny (umieszczony na etykiecie wewnątrz pokrywy zasobnika). To pozwoli Ci dokładnie zidentyfikować potrzebną część do Twojego konkretnego modelu.

WSKAZÓWKI EKSPLOATACYJNE

1. Możesz zmienić temperaturę w dowolnym momencie podczas grillowania, aby zwiększyć lub zmniejszyć temperaturę pieczenia. Przed kolejnymi zmianami temperatury warto dać grillowi trochę czasu na osiągnięcie żądanej temperatury.
2. Grill Traeger jest zaprojektowany do pracy z zamkniętymi drzwiczkami. Otwieranie drzwiczek grilla znacznie wydłuża czas przygotowania potraw.
 - Umieszczanie zamrożonych, surowych, zimnych lub w inny sposób nieprzygotowanych termicznie produktów spożywczych na grillu może spowodować tymczasowy spadek wewnętrznej temperatury grilla.
3. Nie przeciążaj powierzchni grzewczej nadmierną ilością produktów, która sięga poza krawędzie tacki ociekowej. Mogłoby dojść do zakłócenia prawidłowego przepływu powietrza podczas grillowania.
4. 6. Zawsze należy postępować zgodnie z tym, jaki rodzaj potrawy przygotowujesz:
 - Cienkie kawałki żywności wymagają wysokiej temperatury i krótszego czasu gotowania, podczas gdy grubsze kawałki wymagają niskiej temperatury i dłuższego czasu przygotowania.
 - Warzywa gotują się dłużej niż mięso w tej samej temperaturze.
 - Zawsze upewnij się, że wewnętrzna temperatura przygotowywanego mięsa osiąga temperaturę bezpieczną do spożycia.
5. Utrzymuj grill w czystości. Odkurzej wióry z zasobnika i ślimaka. Regularnie sprawdzaj, czy w grillu nie nagromadził się tłuszcz. Większość pożarów spowodowanych tłuszczem jest wynikiem niewystarczającej konserwacji grilla i niedbałego czyszczenia systemu Traeger Grease Management System (TGMS).
(patrz "Konserwacja grilla" na stronach 23-24).
Chociaż na grillu jest wystarczająco dużo miejsca, nie wkładaj do niego nadmiernej ilości żywności, która mogłaby uwalniać dużą ilość łatwopalnego tłuszczu. (na przykład więcej niż pół kilograma bekonu). Jeśli grill nie był dobrze konserwowany lub jeśli osoby, które używały grilla przed tobą, pozostawiły w nim dużą ilość łatwopalnego tłuszczu, zdecydowanie zalecamy oczyszczenie grilla z tłuszczu przed kolejnym użyciem.
UWAGA: Wkładki do tacki ociekowej Traeger pomagają utrzymać grill w czystości, a tym samym zmniejszają ryzyko pożaru tłuszczu.

AKCESORIA

POKROWIEC IZOLACYJNY

Chroń swój grill Traeger z serii Pro za pomocą wysokiej jakości pokrowca izolacyjnego, zaprojektowanego tak, aby utrzymywał ustawioną temperaturę nawet w warunkach poniżej zera. Pokrowiec izolacyjny można zakupić na stronie traeger.com.



UWAGA! Pokrowiec izolacyjny należy założyć dopiero po całkowitym ostygnięciu grilla.



7-letnia gwarancja Traeger

Siedmioletnia ograniczona gwarancja obowiązuje na następujące modele grilli:

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

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

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

Okres gwarancji i zakres ochrony części zamiennych są następujące:

Komponenty	Okres gwarancji	Zakres
Obudowa, nogi, pokrywa zasobnika	7 lat	Nie zardzewieje
Ruszt grillowy	3 lata	Nie zardzewieje
Jednostka sterująca	3 lata	Wady materiałowe i produkcyjne
Koła terenowe	3 lata	Wady materiałowe i produkcyjne
Wentylator, silnik podajnika	2 lata	Wady materiałowe i produkcyjne
Pręt żarowy, przewód, RTD, termopara	2 lata	Wady materiałowe i produkcyjne
Deflektor ciepły, tacka ociekowa	2 lata	Nie zardzewieje
Uszczelka drzwi	2 lata	Nie rozdziera się ani nie strzępi
Sonda do mięsa	2 lata	Wady materiałowe i produkcyjne

Okresy gwarancyjne a ich wpływ na prawa ustawowe

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

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

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

Wyłączenia gwarancyjne

Gwarancja nie obejmuje:

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

Gwarancja nie obejmuje również sytuacji, gdy:

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

Procedura reklamacyjna

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

Ważne informacje dotyczące gwarancji

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



LIVE FLAVOR FULL

FOLLOW US @TRAEEGERGRILLS



Oficjalny dystrybutor na Czechy i Słowację:

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

Zakład: MORIS design s.r.o., Černíky 7, Černíky, 289 15
www.moris-distribution.cz
+420 737 028 186
distribuce@moris.cz

Traeger Pellet Grills LLC
1215 E. Wilmington Ave, Suite 200
Salt Lake City, UT 84106
Kraj pochodzenia: CHINY

traeger.com