

TRAEGER®
WOOD FIRED GRILLS

INSTRUKCJA OBSŁUGI

GŁÓWNĄ PRZYCZYNĄ POŻARÓW JEST NIEZACHOWANIE WYMAGANYCH ODSTĘPÓW (WOLNEJ PRZESTRZENI) OD MATERIAŁÓW ŁATWOPALNYCH. NIEZWYKLE WAŻNE JEST, ABY NASZ PRODUKT BYŁ INSTALOWANY WYŁĄCZNIE ZGODNIE Z NINIEJSZYMI INSTRUKCJAMI.

WOODRIDGE™ ELITE

WITAMY W ŚWIECIE REWOLUCYJNYCH PIECÓW OPALANYCH DREWNEM.
PRAGNIEMY, ABYŚ MÓGŁ W PEŁNI WYKORZYSTAĆ POTENCJAŁ SWOJEGO TRAEGERA.

T17578

T17578_Model X Grill_OM_EN.indd 1 11/21/24 17:11 PM

WAŻNE ŚRODKI OSTROŻNOŚCI

PRZED INSTALACJĄ I ROZPOCZĘCIEM KORZYSTANIA Z GRILLA TRAEGER® NALEŻY PRZECZYTAĆ WSZYSTKIE INSTRUKCJE

LEGENDA DOT. BEZPIECZEŃSTWA

NIEBEZPIECZEŃSTWO Wskazuje na bezpośrednio niebezpieczną sytuację, która, jeśli się jej nie uniknie, może spowodować śmierć lub poważne obrażenia.

OSTRZEŻENIE Wskazuje na możliwość odniesienia poważnych obrażeń ciała w przypadku nieprzestrzegania instrukcji.

UWAGA Wskazuje potencjalnie niebezpieczną sytuację, która, jeśli się jej nie uniknie, może skutkować drobnymi lub umiarkowanymi obrażeniami.

GŁÓWNĄ PRZYCZYNĄ POŻARÓW JEST NIEZACHOWANIE WYMAGANYCH ODSTĘPÓW (PRZESTRZENI) MIĘDZY MATERIAŁAMI ŁATWOPALNYMI A GRILLEM. NIEZWYKLE WAŻNE JEST, ABY NASZ PRODUKT BYŁ INSTALOWANY WYŁĄCZNIE ZGODNIE Z NINIEJSZYMI INSTRUKCJAMI.

Przy prawidłowej obsłudze i konserwacji przyrządzanie potraw na grillu Traeger® opalanym drewnem liściastym zapewni Tobie, Twoim przyjaciołom i rodzinie wiele przyjemności przez długi czas. Twój nowy grill Traeger® został zaprojektowany specjalnie z myślą o ułatwieniu przyrządzania potraw, zapewniając jednocześnie optymalną wydajność i najsmaczniejsze dania.

Prosimy o przeczytanie całej instrukcji przed instalacją i rozpoczęciem użytkowania. Każda osoba korzystająca z grilla powinna również przeczytać całą instrukcję przed rozpoczęciem użytkowania. Niezastosowanie się do tych instrukcji może spowodować uszkodzenie mienia, obrażenia ciała, a nawet śmierć. W sprawie ograniczeń i wymagań dotyczących kontroli instalacji w Twojej okolicy należy skontaktować się z lokalnymi urzędnikami budowlanymi lub strażą pożarną.

Należy zachować niniejszą instrukcję. W przypadku instalacji urządzenia dla innej osoby należy przekazać niniejszą instrukcję właścicielowi, aby mógł ją przeczytać i zachować na przyszłość.

GRILL

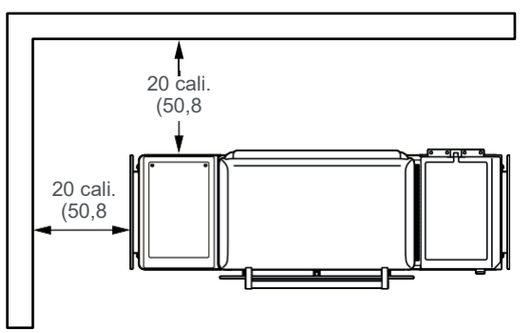
NIEBEZPIECZEŃSTWO Zagrożenie tlenkiem węgla

Podczas spalania pelletu drzewnego powstaje tlenek węgla, który może prowadzić do chorób, poważnych obrażeń i/lub śmierci. Aby zapobiec zatruciu tym bezbarwnym i bezwonnym gazem siebie, swojej rodziny, zwierząt domowych lub innych osób, należy przestrzegać poniższych wskazówek:

- Grilla Traeger® należy używać wyłącznie na zewnątrz w dobrze wentylowanym miejscu. Grill ten jest przeznaczony WYŁĄCZNIE DO UŻYTKU ZEWNĘTRZNEGO.
- **Nigdy** nie należy używać grilla Traeger® w zamkniętych pomieszczeniach lub miejscach bez odpowiedniej wentylacji.
- Oznaki zatrucia tlenkiem węgla to: ból głowy, zawroty głowy, osłabienie, nudności, wymioty, senność i dezorientacja. Tlenek węgla zmniejsza zdolność krwi do przenoszenia tlenu. Niski poziom tlenu we krwi może prowadzić do utraty przytomności i śmierci.
- W przypadku wystąpienia objawów podobnych do przeziębienia lub grypy u użytkownika lub innych osób podczas gotowania lub w pobliżu tego urządzenia. Zatrucie tlenkiem węgla, które można łatwo pomylić z przeziębieniem lub grypą, jest często wykrywane zbyt późno.
- Spożywanie alkoholu i zażywanie narkotyków zwiększają 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 lub choroby serca.

OSTRZEŻENIE Zagrożenie pożarem

- Podczas korzystania z grilla Traeger® należy zachować MINIMALNĄ odległość 20 cali (50,8 cm) od grilla do wszelkich łatwopalnych materiałów znajdujących się w pobliżu, w tym drewnianych balustrad, sidingów domowych, ram okiennych, mebli, drzew, pojemników na śmieci itp.



- Nie należy instalować ani używać tego grilla w pomieszczeniach zamkniętych, pod łatwopalnym sufitem lub zadaszeniem.
- Nie należy instalować ani używać grilla Traeger® na łatwopalnych podłogach lub powierzchniach.
- Nie należy umieszczać pokrywy grilla ani innych łatwopalnych przedmiotów w schowku pod grillem.
- Aby zmniejszyć ryzyko pożaru, należy wyjąć garnki i patelnie z urządzenia, gdy działa ono bez nadzoru.

OSTRZEŻENIE **Zagrożenie pożarem**

- Utrzymuj grill Traeger® w czystości. Pożary tłuszczu są spowodowane nieprawidłową konserwacją grilla i brakiem regularnego czyszczenia systemu zarządzania tłuszczem Traeger® (patrz „Konserwacja grilla” na stronie 39).
- Nawet jeśli w grillu jest dużo miejsca, należy uważać, aby nie wkładać do niego zbyt dużej ilości potraw lub produktów o wysokiej zawartości tłuszczu (np. boczku), które mogą wydzielać duże ilości łatwopalnego tłuszczu.
- Nie umieszczaj potraw w pobliżu krawędzi grilla, gdzie krople tłuszczu mogą nie trafić do tacki ociekowej i spaść na spód grilla, gdzie mogą wejść w kontakt z żarem z paleniska i spowodować zapłon.
- Upewnij się, że podajnik ślimakowy jest prawidłowo zainstalowany. Jeśli podajnik ślimakowy nie jest prawidłowo zainstalowany, pellet nie będzie prawidłowo przepływał do paleniska i może się gromadzić, powodując uszkodzenie grilla.
- Należy zawsze upewnić się, że rynna spustowa tłuszczu, przegroda termiczna i taca ociekowa są prawidłowo osadzone na swoich wspornikach. W przypadku nieprawidłowej instalacji bezpośrednie ciepło i płomień z paleniska mogą spowodować pożar tłuszczu lub uszkodzenie systemu odprowadzania tłuszczu Traeger®. Do systemu odprowadzania tłuszczu Traeger® może również dostać się woda, co może spowodować jego uszkodzenie.
- **Nigdy nie** używaj benzyny, paliwa do lamp, nafty, płynów do zapalniczek ani innych łatwopalnych materiałów do rozpalania lub „podsycania” ognia.
- **Nigdy** nie używaj, ani nie przechowuj łatwopalnych płynów lub innych łatwopalnych materiałów w pobliżu grilla.
- **Nigdy** nie próbuj nadmiernie rozpalać grilla, dodając nadmiar pelletu lub innych łatwopalnych materiałów do paleniska lub zasobnika.

NIEBEZPIECZEŃSTWO W przypadku pożaru tłuszczu należy upewnić się, że pokrywa grilla i pokrywa pojemnika są zamknięte, a następnie natychmiast odłączyć grill od zasilania, jeśli można to bezpiecznie zrobić. Nie zbliżaj się do grilla, dopóki ogień nie zostanie całkowicie ugaszony, a grill nie ostygnie. Dopóki ogień nie zgaśnie, a grill nie ostygnie:

- **Nie** przenoś grilla;
- **Nie** wlewaj wody na grill;
- **Nie** używaj soli lub sody oczyszczonej do gaszenia pożaru tłuszczu; oraz
- **Nie** próbuj zdusić ognia.

Przy zamkniętej pokrywie grilla i leju zasypowym ogień będzie pozbawiony tlenu i wypali się. Nigdy nie trzymaj otwartej pokrywy grilla lub leja zasypowego podczas pożaru tłuszczu; jeśli pokrywa grilla jest otwarta, użyj niepalnego narzędzia, które pozwoli ci zamknąć pokrywę grilla, zachowując bezpieczną odległość od grilla. Jeśli pożar nie zostanie opanowany w obrębie grilla, należy użyć gaśnicy zatwierdzonej dla wszystkich klas (klasa ABC). Jeśli dojdzie do niekontrolowanego pożaru, natychmiast wezwij straż pożarną. Gdy ogień całkowicie zgaśnie, pozwól grillowi całkowicie ostygnąć. Usuń wszystko z wnętrza grilla, w tym wszystkie elementy wewnętrzne (ruszty grilla, tacę ociekową na tłuszcz, przegrodę termiczną, osłonę przeciwżarową i rynnę odprowadzania tłuszczu, garnki i patelnie oraz żywność. Wyczyść cały grill, w tym wszelkie nagromadzenia tłuszczu z Traeger® Grease Management System oraz cały popiół i pellet z grilla i paleniska (patrz "Konserwacja grilla" na stronie 39). Umieść rynnę spustową tłuszczu, osłonę przeciwżarową, przegrodę termiczną, tacę ociekową na tłuszcz i ruszty grilla z powrotem w grillu, uruchom ponownie grill i wznów gotowanie.

W OSTRZEŻENIE **Zagrożenie pożarem**

Przed użyciem funkcji zalewania ślimaka należy zawsze poczekać, aż grill całkowicie ostygnie.

OSTRZEŻENIE **Ryzyko poparzenia**

Popiół należy zawsze całkowicie ostudzić przed przystąpieniem do jego usuwania. Popiół należy umieścić w metalowym pojemniku ze szczelnie dopasowaną pokrywą. Zamknięty pojemnik z popiołem należy umieścić na niepalnej podłodze lub na ziemi, z dala od wszelkich łatwopalnych materiałów, do czasu ostatecznej utylizacji. Popiół należy przechowywać w zamkniętym pojemniku do czasu jego utylizacji.

OSTRZEŻENIE **Ryzyko poparzenia**

Wiele części grilla nagrzewa się podczas pracy. Podczas obsługi grilla i po jej zakończeniu należy zachować ostrożność, aby uniknąć oparzeń, gdy grill jest gorący.

- **Nigdy** nie pozostawiaj grilla bez nadzoru, gdy w pobliżu znajdują się małe dzieci lub zwierzęta domowe.
- **Nigdy** nie przesuwaj grilla, gdy pracuje lub jest gorący. Przed przeniesieniem lub transportem grilla należy go dokładnie schłodzić i zamknąć pokrywę. Jeśli po zakończeniu grillowania przewozisz grill w pojeździe, upewnij się, że ogień całkowicie wygasł, a grill ostygł, zanim umieścisz go w samochodzie.
- **Nigdy** nie wlewaj wody do paleniska; spowoduje to zablokowanie ślimaka.
- **Nigdy** nie dodawaj pelletu ręcznie do gorącego paleniska. Jest to niebezpieczne i grozi poważnym poparzeniem. Jeśli podczas gotowania skończy się pellet i ogień zgaśnie, pozostaw grill do całkowitego ostygnięcia i rozpocznij procedurę od nowa. (Patrz strona 38, instrukcje "Czyszczenie podajnika").
- Ruszty grilla i sondy do mięsa są bardzo gorące podczas podgrzewania. Należy zachować ostrożność podczas ładowania żywności na ruszty grilla oraz podczas wkładania, wyjmowania lub regulowania sond do mięsa.
- **Nigdy** nie przesuwaj grilla z otwartą pokrywą. Zawsze zamykaj pokrywę grilla przed przeniesieniem.

OSTRZEŻENIE **Ryzyko zadymienia**

- Jeśli wystąpi opóźnienie w uruchomieniu, a dym z grilla zmieni się z przezroczystego białego dymu w nietypowy, kłębiący się, gęsty, nieprzezroczysty biały dym, który przybiera żółty odcień, natychmiast wyłącz

WAŻNE ŚRODKI OSTROŻNOŚCI CIĄG DALSZY

grill za pomocą głównego przełącznika zasilania z tyłu skrzynki podajnika lub odłącz przewód zasilający.

Nie inicjuj cyklu wyłączania.

- **NIEBEZPIECZEŃSTWO** **Nie** otwieraj pokrywy grilla, aby go przewietrzyć. Nie zbliżaj się do grilla, dopóki dym nie zniknie, a grill całkowicie nie ostygnie. Może to być wynikiem przepełnienia grilla pelletem, spowodowanego częściowym zapłonem pelletu. Jeśli sytuacja ta będzie się utrzymywać przez dłuższy czas,
nagromadzą się gazy, które mogą się zapalić. Jeśli gazy te zapalą się, spalą się wszystkie naraz, generując głośny hałas, który może przestraszyć i/lub zranić osoby znajdujące się w bezpośrednim sąsiedztwie grilla, a pokrywa grilla może się otwierać i zamykać. Zdarzenie to jest czasami określane jako "odbicie grilla" i należy go unikać. Nieprawidłowa konserwacja grilla, opisana w sekcji "Konserwacja grilla" na stronach 39-41, może również doprowadzić do niebezpiecznego zapłonu tłuszczu.
- Jeśli wystąpi "odbicie grilla", należy pozwolić grillowi całkowicie ostygnąć, usunąć wszystkie elementy wewnętrzne (w tym ruszty grilla, tacę ociekową, przegrodę termiczną, osłonę przeciwżarową i rynnę odprowadzającą tłuszcz) oraz dokładnie oczyścić grill i palenisko z popiołu i granulatu (patrz strona 40, „Czyszczenie popiołu z wnętrza i wokół paleniska”) oraz upewnić się, że tłuszcz i inne osady zostały usunięte (patrz strony 39-41, „Konserwacja grilla”).Usuń cały pellet z zasobnika. Wyczyść cały pellet z paleniska. Napełnij zbiornik nowym pelletem i zalej ślimak.
- **NIEBEZPIECZEŃSTWO** **Nie wkładaj rąk** w lub w pobliże ślimaka znajdującego się w dolnej części zbiornika na pellet. Jeśli obracający się ślimak spowoduje wciągnięcie ręki, może dojść do poważnych obrażeń. Nie należy zdejmować kratki zabezpieczającej w zbiorniku na pellet. Gdy grill jest włączony lub podłączony do zasilania, nie należy wykonywać żadnych czynności konserwacyjnych na ślimaku ani w jego pobliżu.

OSTRZEŻENIE **Niebezpieczeństwo porażenia prądem elektrycznym**

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

- Obwody lub gniazdka używane do obsługi grilla Traeger® muszą być wyposażone w zabezpieczenie przed upływem prądu do ziemi (GFCI).
- Przed przystąpieniem do serwisowania grilla należy odłączyć przewód zasilający, chyba że niniejsza instrukcja obsługi stanowi inaczej.
- W przypadku korzystania z przedłużacza należy używać wyłącznie przedłużacza odpowiedniego do użytku na zewnątrz, aby zapobiec porażeniu prądem, zgodnie z instrukcjami i ostrzeżeniami dołączonymi do tego produktu. Ten typ przewodu jest oznaczony literą "W-A" lub "W" na płaszczu przewodu, tak jak przedłużacz tego typu: SW-A, SOW-A, STW-A, STOW-A, SJW-A, SJOW-A, SJTW-A lub SJTOW-A.
- W przypadku korzystania z przedłużacza należy użyć przewodu nr 16 AWG.
- Nie wolno w żaden sposób modyfikować wtyczki grilla Traeger®, gniazda przedłużacza ani wtyczki przedłużacza, w tym usuwać bolca uziemiającego.
- Należy zawsze upewnić się, że przedłużacz jest w dobrym stanie. Przed każdym użyciem należy sprawdzić przedłużacze pod kątem luźnych lub odsłoniętych przewodów oraz przeciętej lub zużytej izolacji. Wymienić w przypadku uszkodzenia. Nigdy nie używaj uszkodzonego przedłużacza.
- Upewnij się, że przewód zasilający i przedłużacz są prawidłowo podłączone. Nie podłączaj przedłużaczy do siebie.
- Przedłużacz zabezpiecz przed śniegiem i stojącą wodą.
- Należy upewnić się, że przewód zasilający i przedłużacz nie stwarzają ryzyka potknięcia. Nie należy prowadzić przedłużacza przez okno lub drzwi.
- Gdy przedłużacz nie jest używany, należy go odłączyć i przechowywać w miejscu chronionym przed słońcem i niedostępnym dla dzieci.

UWAGA

- Nie należy modyfikować grilla ani instalować żadnych części lub komponentów, które nie zostały zatwierdzone przez firmę Traeger do użytku z grillem. Wszelkie modyfikacje grilla lub instalacja nieautoryzowanych części lub komponentów spowoduje unieważnienie gwarancji i może stworzyć zagrożenie bezpieczeństwa, w tym między innymi pożar.
- Nie należy pozwalać dzieciom bawić się grillem.

UWAGA **Używaj właściwego pelletu**

- Nasz grill został zaprojektowany i zatwierdzony wyłącznie do użytku z pelletem drzewnym przeznaczonym do grilli na pellet drzewny. Użycie jakiegokolwiek innego rodzaju paliwa spowoduje utratę gwarancji, może doprowadzić do zablokowania ślimaka i może stanowić zagrożenie dla bezpieczeństwa.
- **ABY UZYSKAĆ NAJLEPSZE REZULTATY I SMAK, NALEŻY UŻYWAĆ ORYGINALNEGO PELLETU Z DREWNA LIŚCIASTEGO MARKI TRAEGER®.**
Prawidłowo przechowywany pellet Traeger ma średnią wartość opałową około 8000 BTU na funt przy około ≤2% popiołu.
Nie należy używać pelletu, który nie spełnia tych wymagań lub zawiera nienaturalne dodatki lub środki wiążące.
- Pellet drzewny należy zawsze przechowywać w suchym miejscu, z dala od urządzeń wytwarzających ciepło i innych pojemników z paliwem.

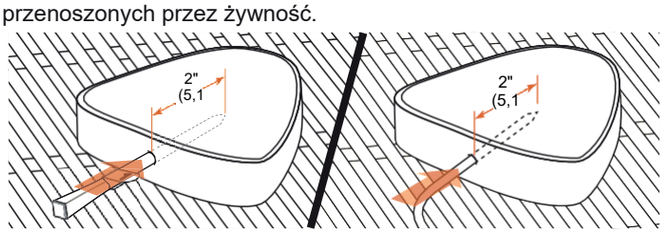
OSTRZEŻENIE **Nie używaj pelletu opałowego**.

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

UWAGA Temperatura otoczenia

- Gdy temperatura otoczenia spadnie poniżej -20°F (-29°C) lub wzrośnie powyżej 120°F (49°C), może dojść do uszkodzenia wyświetlacza sterownika.

OSTRZEŻENIE Sondy do mięsa muszą być prawidłowo umieszczone, aby dokonywać dokładnych odczytów temperatury wewnętrznej żywności.
W przypadku nieprawidłowego ustawienia, temperatura może nie odzwierciedlać rzeczywistego stopnia wysmażenia, a niedogotowane jedzenie może zwiększyć ryzyko chorób przenoszonych przez żywność.



OSTRZEŻENIE Jeśli ogień w palenisku zgaśnie podczas gotowania, ważne jest, aby wykonać poniższe kroki. Niezastosowanie się do tego zalecenia może spowodować niebezpieczne "przepalenie" grilla z powodu nadmiaru niespalonego pelletu w palenisku. Jest to często spowodowane niewłaściwą procedurą rozruchu i/lub brakiem pelletu.

- Naciśnij główny wyłącznik zasilania z tyłu skrzynki podajnika ślimakowego do pozycji OFF (**O**) i odłącz przewód zasilający. Poczekaj, aż grill dokładnie ostygnie. Otwórz pokrywę i wyjmij całą żywność, ruszty grilla, tacę ociekową, przegrodę termiczną, osłonę przeciwżarową i rynnę spustową tłuszczu.
- Usuń cały niespalony pellet i popiół z wnętrza i wokół paleniska. (Patrz instrukcje dotyczące właściwego postępowania z popiołem i jego usuwania na stronach 40-41).
- Przed wymianą rynienki spustowej tłuszczu, osłony przeciwżarowej, przegrody termicznej, tacy ociekowej i rusztów grilla podłącz przewód zasilający do odpowiedniego uziemionego gniazdka elektrycznego GFCI, naciśnij główny wyłącznik zasilania w pozycji ON (**I**) i rozpocznij gotowanie. Pellet powinien wpadać do paleniska, a żar powinien zacząć się nagrzewać (zacznie zmieniać kolor na czerwony). **OSTRZEŻENIE** Nie dotykaj gorącego pręta.
- Gdy z paleniska zaczną wydobywać się płomienie, należy zainicjować cykl wyłączania, naciskając i przytrzymując przycisk wyłączania (lewy dolny przycisk) przez 3 sekundy. Po zakończeniu cyklu wyłączania naciśnij główny wyłącznik zasilania do pozycji OFF(**O**). Pozostaw grill do ostygnięcia. Teraz możesz umieścić rynnę spustową tłuszczu, osłonę przeciwżarową, przegrodę termiczną, tacę ociekową, ruszty grilla i żywność z powrotem w grillu.

OSTRZEŻENIE

- Przed rozpoczęciem jakichkolwiek czynności konserwacyjnych należy ustawić główny wyłącznik zasilania w pozycji OFF (**O**) i odłączyć przewód zasilający.
- Przed sprawdzeniem pojemnika na tłuszcz i popiół EZ-Clean™ należy upewnić się, że grill jest ZIMNY, a popiół zgaszony.
- Nagromadzony tłuszcz jest łatwiejszy do usunięcia, gdy grill jest jeszcze ciepły, — nie gorący. **Uważaj, aby się nie poparzyć. Podczas czyszczenia należy zawsze nosić rękawice chroniące przed wysoką temperaturą.**
- Specjalny odkurzacz to najlepszy sposób na usunięcie popiołu z paleniska, ale trzeba to robić bardzo ostrożnie, żeby uniknąć ryzyka pożaru. Tak jak już wspomnieliśmy, czyszczenie popiołu z paleniska i wokół niego powinno się robić tylko wtedy, gdy grill i popiół są ZIMNE.
- Czyszczenie rusztów grillowych najlepiej wykonywać, gdy są jeszcze ciepłe. **Uważaj, aby się nie poparzyć. Podczas czyszczenia należy zawsze nosić rękawice chroniące przed wysoką temperaturą.** Zalecamy trzymanie w pobliżu grilla szczotki do czyszczenia z długim uchwytem. Po wyjęciu potrawy należy szybko wyszczotkować ruszt grilla. Zajmuje to tylko minutę, grill będzie gotowy do następnego użycia.

Oświadczenie FCC

Zmiany lub modyfikacje tego urządzenia, które nie zostały wyraźnie zatwierdzone przez stronę odpowiedzialną za zgodność, mogą unieważnić prawo użytkownika do obsługi urządzenia.

To urządzenie jest zgodne z częścią 15 przepisów FCC. Działanie podlega następującym dwóm warunkom:
(1) urządzenie nie może powodować szkodliwych zakłóceń, oraz
(2) urządzenie musi akceptować wszelkie odbierane zakłócenia, w tym zakłócenia, które mogą powodować niepożądane działanie.

Grill został przetestowany i uznany za zgodny z ograniczeniami dla urządzeń cyfrowych klasy B, zgodnie z częścią 15 przepisów FCC. Ograniczenia te mają na celu zapewnienie odpowiedniej ochrony przed szkodliwymi zakłóceniami w instalacjach domowych. Urządzenie to generuje, wykorzystuje i może emitować energię o częstotliwości radiowej, a jeśli nie zostanie zainstalowane i nie będzie używane zgodnie z instrukcją, może powodować szkodliwe zakłócenia w odbiorze programów radiowych lub telewizyjnych, co można sprawdzić, wyłączając i włączając urządzenie. Zachęcamy użytkownika do podjęcia próby usunięcia zakłóceń za pomocą jednego lub kilku z poniższych środków:

- Zmiana orientacji lub położenia anteny odbiorczej.
- Zwiększenie odległości między urządzeniem a odbiornikiem.
- Podłączenie urządzenia do gniazdka w obwodzie innym niż ten, do którego podłączony jest odbiornik.
- Skonsultowanie się ze sprzedawcą lub doświadczonym technikiem radiowo-telewizyjnym w celu uzyskania pomocy.

Urządzenie jest zgodne z limitami ekspozycji na promieniowanie FCC określonymi dla niekontrolowanego środowiska. Urządzenie powinno być instalowane i obsługiwane z zachowaniem minimalnej odległości 20 cm (8 cali) między urządzeniem a ciałem osoby.

Urządzenie jest zgodne z normami RSS zwolnionymi z licencji Industry Canada. Działanie podlega następującym dwóm warunkom: (1) urządzenie nie może powodować zakłóceń i (2) urządzenie to musi akceptować wszelkie zakłócenia, w tym zakłócenia, które mogą powodować niepożądane działanie urządzenia.

WAŻNE ŚRODKI OSTROŻNOŚCI CIĄG DALSZY

ELEKTRYCZNY PALNIK BOCZNY

Aby zmniejszyć ryzyko obrażeń lub uszkodzenia palnika bocznego, należy zawsze przestrzegać podstawowych środków ostrożności, w tym poniższych:

W OSTRZEŻENIE Zagrożenie pożarem

- Nie ustawiaj ani nie przechowuj materiałów łatwopalnych (np. puszek z aerozolem, alkoholu) na palniku bocznym lub w jego pobliżu.
- Aby zapewnić prawidłowe użytkowanie i wentylację, palnika bocznego należy używać wyłącznie po prawidłowym zainstalowaniu go na półce bocznej grilla Traeger®. Nie wyjmuj palnika bocznego z grilla.
- Nie zasłaniaj paneli wlotu i wylotu powietrza palnika bocznego. Blokowanie przepływu powietrza przez palnik boczny zatrzymuje ciepło, co może stwarzać zagrożenie pożarem.
- Zawsze używaj odpowiedniego rozmiaru garnka i patelni. Korzystanie ze zbyt małych naczyń może spowodować pożar lub obrażenia ciała.
- Zachowaj szczególną ostrożność podczas gotowania z użyciem olejów. Nigdy nie zostawiaj palnika bocznego bez nadzoru podczas smażenia.
- Nie należy umieszczać produktu na gorącej płycie gazowej lub elektrycznej, w pobliżu takich płyt ani w rozgrzanym piekarniku.

OSTRZEŻENIE Ryzyko poparzenia

- Nie dotykaj gorących powierzchni.
- Używaj rękawic odpornych na wysoką temperaturę podczas dotykania powierzchni gotowania, naczyń kuchennych, żywności lub cieczy podczas lub bezpośrednio po użyciu palnika bocznego.
- Poczekaj, aż palnik boczny ostygnie i wyjmij wszystkie naczynia kuchenne przed przeniesieniem lub czyszczeniem. Środki czyszczące mogą wytwarzać szkodliwe opary, gdy są używane na gorących powierzchniach.
- Nie przesuwak ani nie pozostawiaj palnika bocznego bez nadzoru, gdy jest gorący.
- Na palniku bocznym nie należy umieszczać metalowych przedmiotów, takich jak noże lub łyżki, ponieważ mogą się one rozgrzać.
- W przypadku pracy w miejscach publicznych i/lub w pobliżu dzieci należy ściśle nadzorować palnik boczny.
- Zachowaj szczególną ostrożność podczas dodawania wody lub innego płynu do gorącej patelni; powstająca para może spowodować oparzenia.
- Nie podgrzewaj zamkniętych puszek lub pojemników, ponieważ mogą one eksplodować.
- Palnik boczny może nagrzewać się w bezpośrednim świetle słonecznym.
- Gdy palnik boczny jest zimny i nie jest używany, pokrywa palnika bocznego powinna pozostawać na swoim miejscu.
- Podczas przenoszenia urządzenia zawierającego gorący olej lub inne gorące płyny należy zachować szczególną ostrożność.

OSTRZEŻENIE Niebezpieczeństwo porażenia prądem elektrycznym

- Nie wolno zamoczyć palnika bocznego ani przewodu, zanurzać przewodu lub wtyczki w wodzie, dotykać palnika bocznego mokrymi rękami ani używać w wilgotnym otoczeniu.
- Przedłużacz powinien być suchy i odizolowany od podłoża.
- Nie dopuść do przedostania się wody i innych płynów do wnętrza palnika bocznego. Ciecz wewnątrz palnika bocznego może spowodować porażenie prądem.
- Aby zmniejszyć ryzyko porażenia prądem, nie należy otwierać palnika bocznego. Palnik boczny może być serwisowany wyłącznie przez przedstawiciela autoryzowanego serwisu. Nieautoryzowane otwarcie lub ingerencja w palnik boczny spowoduje unieważnienie gwarancji. Nie wystawiaj otworów wentylacyjnych na działanie wody.
- Nie używaj palnika bocznego, jeśli szyba jest pęknięta lub stłuczona. Ciecze mogą przedostać się do uszkodzonego palnika bocznego i spowodować ryzyko porażenia prądem elektrycznym.
- Nie używaj palnika bocznego, jeśli przewód lub wtyczka są uszkodzone.
- Nie wolno używać palnika bocznego, jeśli działa on nieprawidłowo lub jest w jakikolwiek sposób uszkodzony.
- Aby zapewnić ciągłą ochronę przed ryzykiem porażenia prądem, palnik boczny musi być zasilany przez grill podłączony do prawidłowo uziemionego gniazda GFCI. Zawsze odłączaj zasilanie przed przenoszeniem lub serwisowaniem grilla.
- Podczas korzystania z palnika bocznego na grillu Traeger® należy upewnić się, że przewód jest prawidłowo zamocowany.
- Zawsze najpierw podłączaj wtyczkę do grilla, a następnie podłącz przewód do gniazdka ściennego. Aby odłączyć urządzenie, należy ustawić dowolny element sterujący w pozycji "off", a następnie wyjąć wtyczkę z gniazdka ściennego.
- Odłącz palnik boczny od grilla, gdy nie jest używany i przed czyszczeniem.

UWAGA Ryzyko związane ze szkłem

- Nie uszkadzaj szklanego elementu palnika bocznego.
- Nie upuszczaj naczyń ani przedmiotów na palnik boczny.
- Na palniku bocznym nie należy ustawiać naczyń z ostrymi krawędziami dna, wsporników ani dolnych rogów.
- Na palniku bocznym nie należy umieszczać przedmiotów ważących więcej niż 23 kg (50 funtów).
- Nie przesuwaj —naczyń kuchennych— po palniku bocznym.

UWAGA Zagrożenie uszkodzeniem produktu

- Nie używaj palnika bocznego do celów innych niż jego przeznaczenie domowe.
- Nie należy pozostawiać pustej patelni na pracującym palniku bocznym na dłużej niż dwie minuty.
- Używanie akcesoriów niezalecanych przez producenta urządzenia może spowodować obrażenia.
- Palnik boczny może ulec uszkodzeniu, jeśli będzie używany poza zakresem temperatury otoczenia, który wynosi od 0°F do 120°F (-18°C do 49°C}.
- Palnik boczny jest przeznaczony wyłącznie do grilli opalanych drewnem Traeger®.

Oświadczenie FCC

Zmiany lub modyfikacje tego urządzenia, które nie zostały wyraźnie zatwierdzone przez stronę odpowiedzialną za zgodność, mogą unieważnić prawo użytkownika do obsługi urządzenia.

To urządzenie jest zgodne z częścią 15 przepisów FCC. Działanie podlega następującym dwóm warunkom:

(1) urządzenie nie może powodować szkodliwych zakłóceń, oraz

(2) urządzenie musi akceptować wszelkie odbierane zakłócenia, w tym zakłócenia, które mogą powodować niepożądane działanie.

To urządzenie zostało przetestowane i uznane za zgodne z częścią 18 przepisów FCC. Limity te mają na celu zapewnienie rozsądnej ochrony przed szkodliwymi zakłóceniami w instalacjach domowych. To urządzenie generuje, wykorzystuje i może emitować energię o częstotliwości radiowej, a jeśli nie jest zainstalowane i używane zgodnie z instrukcjami, może powodować szkodliwe zakłócenia w komunikacji radiowej. Nie ma jednak żadnej gwarancji

że zakłócenia nie wystąpią w danej instalacji.

Jeśli to urządzenie powoduje szkodliwe zakłócenia w odbiorze radiowym lub telewizyjnym, co można stwierdzić poprzez wyłączenie i włączenie urządzenia, zachęca się użytkownika do próby skorygowania zakłócenia za pomocą jednego lub większej liczby z poniższych środków:

- Zmiana orientacji lub położenia anteny odbiorczej.
- Zwiększenie odległości między urządzeniem a odbiornikiem.
- Podłączenie urządzenia do gniazdka w obwodzie innym niż ten, do którego podłączony jest odbiornik.
- Skonsultowanie się ze sprzedawcą lub doświadczonym technikiem radiowo-telewizyjnym w celu uzyskania pomocy.

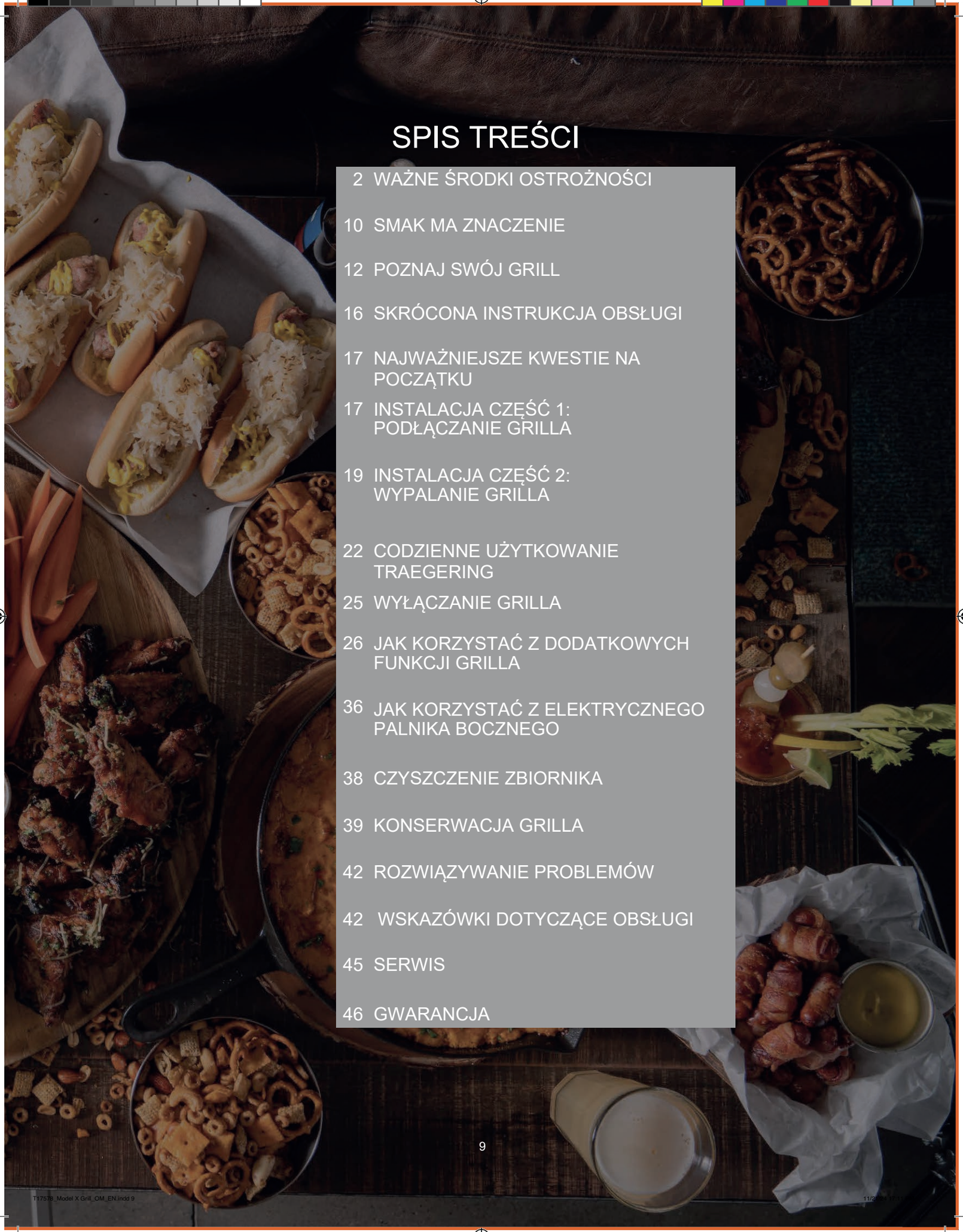
Urządzenie jest zgodne z limitami ekspozycji na promieniowanie FCC określonymi dla niekontrolowanego środowiska. Urządzenie powinno być instalowane i obsługiwane z zachowaniem minimalnej odległości 20 cm (8 cali) między urządzeniem a ciałem osoby.

Urządzenie jest zgodne z normami RSS zwolnionymi z licencji Industry Canada. Działanie podlega następującym dwóm warunkom: (1) urządzenie nie może powodować zakłóceń i (2) urządzenie to musi akceptować wszelkie zakłócenia, w tym zakłócenia, które mogą powodować niepożądane działanie urządzenia.

ZACHOWAJ NINIEJSZĄ INSTRUKCJĘ



T17578_Model_X_Grill_OM_EN.indd 8



SPIS TREŚCI

2 WAŻNE ŚRODKI OSTROŻNOŚCI

10 SMAK MA ZNACZENIE

12 POZNAJ SWÓJ GRILL

16 SKRÓCONA INSTRUKCJA OBSŁUGI

17 NAJWAŻNIEJSZE KWESTIE NA POCZĄTKU

17 INSTALACJA CZĘŚĆ 1: PODŁĄCZANIE GRILLA

19 INSTALACJA CZĘŚĆ 2: WYPALANIE GRILLA

22 CODZIENNE UŻYTKOWANIE TRAEGERING

25 WYŁĄCZANIE GRILLA

26 JAK KORZYSTAĆ Z DODATKOWYCH FUNKCJI GRILLA

36 JAK KORZYSTAĆ Z ELEKTRYCZNEGO PALNIKA BOCZNEGO

38 CZYSZCZENIE ZBIORNIKA

39 KONSERWACJA GRILLA

42 ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

42 WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE OBSŁUGI

45 SERWIS

46 GWARANCJA

T17578_Model X Grill_OM_EN.indd 9

FLAVOR MATTERS.
WOOD ISN'T JUST THE FUEL, IT'S THE SECRET INGREDIENT.

TRAEGER HARDWOOD

GOOD FOR ANYTHING GREAT FOR:

APPLE	
CHERRY	
HICKORY	
MESQUITE	
PECAN	
SIGNATURE BLEND	

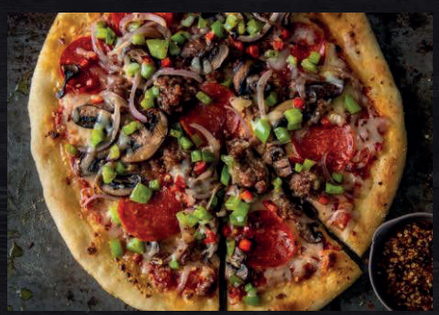
NO FILLERS BINDERS NO WORRIES

AMERYKAŃSKIE DREWNO LIŚCIASTE

IDEALNE POŁĄCZENIA



Wyraziste kawałki wołowiny najlepiej komponują się z wyrazistymi smakami drewna, takimi jak hikora lub mesquite.



Nasza charakterystyczna mieszanka granulatu nadaje zwykłej pizzy wyjątkowy smak.



Połącz swoje ciasto z pelletem wiśniowym lub jabłkowym, aby uzyskać owocowe, dymne wykończenie.

T17578_Model X Grill_OM_EN.indd 10 11/21/24 17:11 PM

W PEŁNI NATURALNY
PELLET Z DREWNA LIŚCIASTEGO

STAŁA WYDAJNOŚĆ I SMAK

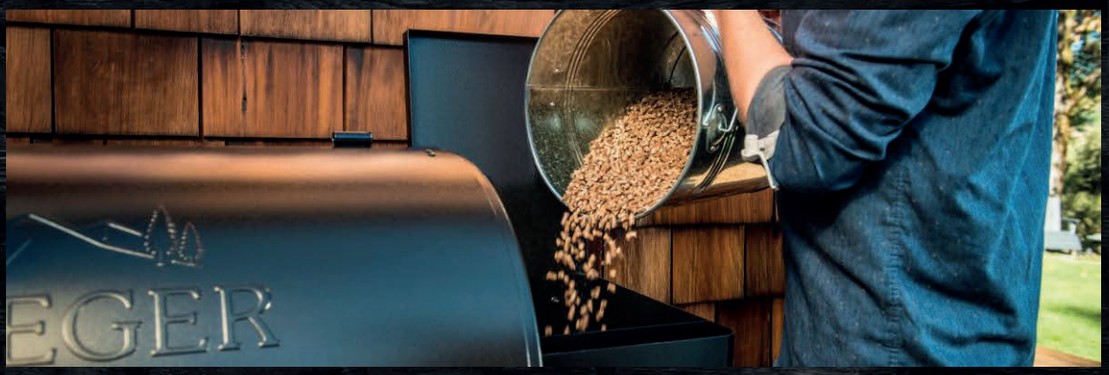
JAK POWSTAJE NASZ PELLET



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



2. Trociny są prasowane w pellet pod wpływem wysokiej temperatury i ciśnienia.

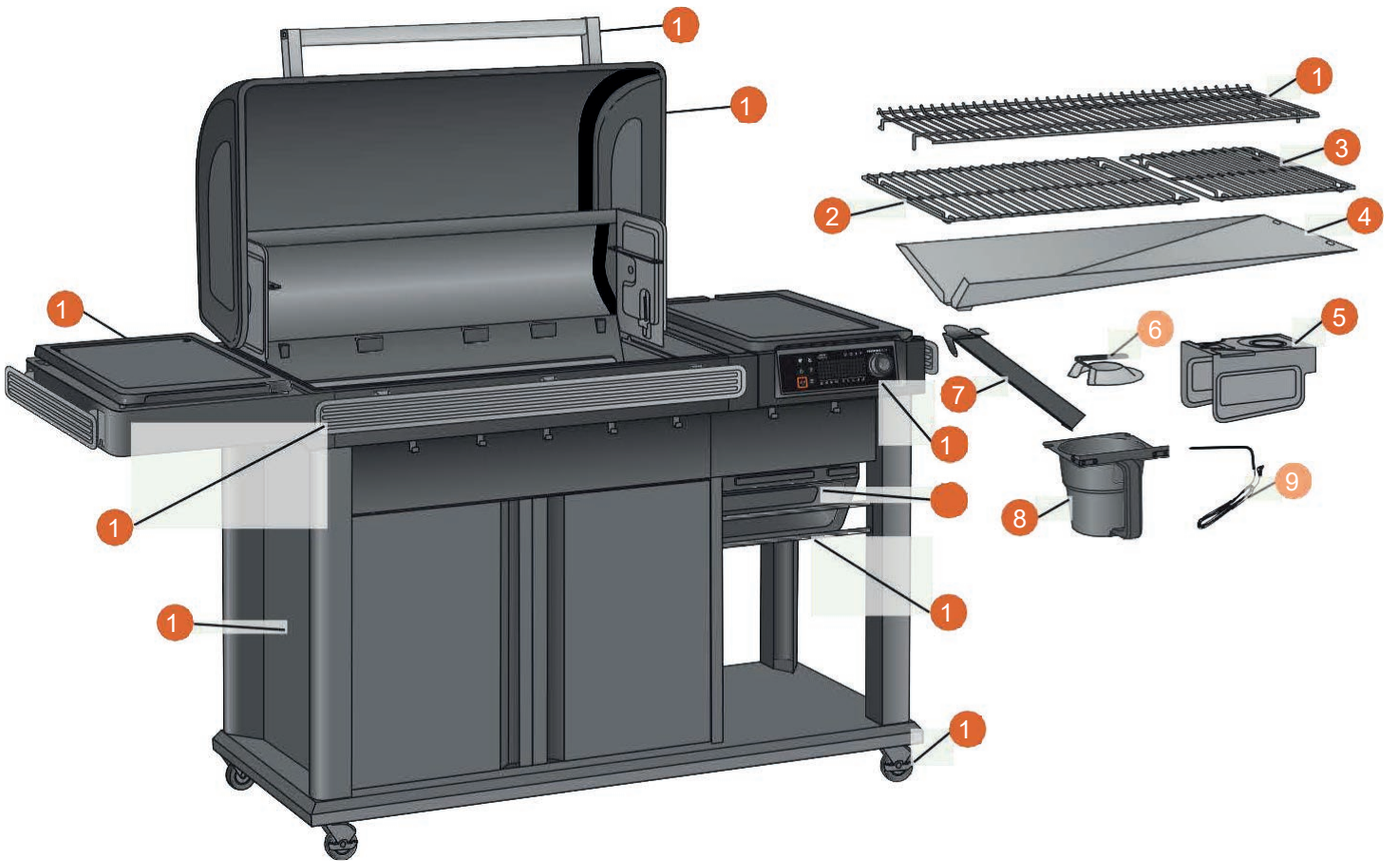


3. Pellet podsyca ogień i nadaje potrawom niezapomniany smak.

POZNAJ SWÓJ GRILL

Zapoznaj się z instrukcją montażu, aby zmontować grill Traeger® Woodridge™.

CZĘŚCI I FUNKCJE



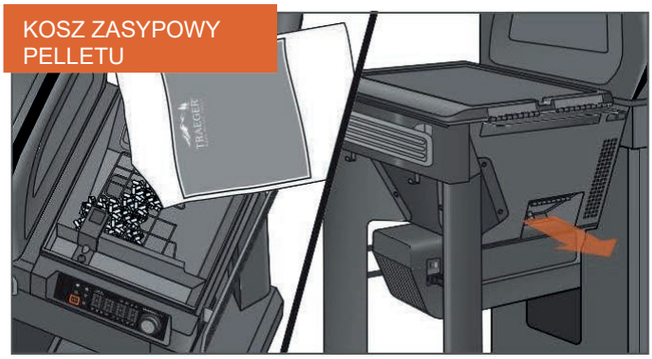
CZĘŚĆ	OPIS	CZĘŚĆ	OPIS
1	GÓRNY RUSZT GRILLA	10	ELEKTRYCZNY PALNIK BOCZNY
2	DOLNY RUSZT GRILLA	11	P.A.L. SZYNA NA AKCESORIA POP-AND-LOCK
3	RUSZT GRILLA MODIFIRE®	12	SZAFA
4	TACKA OCIEKOWA	13	UCHWYT POKRYWY
5	PRZEGRODA TERMICZNA	14	POKRYWA
6	OSŁONA ŻARU	15	STEROWNIK WiFIRE®
7	RYNNA SPUSTOWA TŁUSZCZU	16	SKRZYNIA ŚLIMAKA
8	EZ-CLEAN™ POJEMNIK NA TŁUSZCZ I POPIÓŁ	17	STOJAK NA NARZĘDZIA KOMPATYBILNY Z P.A.L.
9	PRZEWODOWA SONDA DO MIĘSA	18	KÓŁKA

NOŚNOŚĆ

Kosz zasypowy pelletu: 24 funty (11 kg)

Palnik boczny: 50 funty (23 kg)

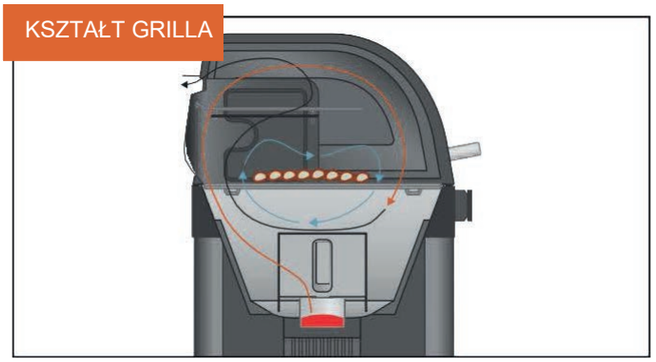
KOSZ ZASYPOWY PELLETU



Kosz zasypowy o pojemności 24 funtów (11 kg) pozwala na wielogodzinne grillowanie bez konieczności uzupełniania. Pellet można opróżnić przez drzwiczki zwalniające pellet z tyłu, odkręcając pokrętło.

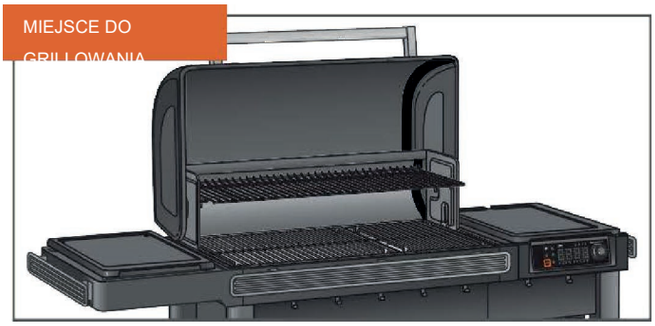
WAŻNE: UŻYWAJ TYLKO PELLETU Z TWARDEGO DREWNA TRAEGER. Produkt ten został opracowany i dostosowany wyłącznie do stosowania pelletu Traeger. Pellet Traeger jest wytwarzany w poszanowaniu rygorystycznych standardów jakości i wydajności. Używanie pelletu nieprodukowanego przez Traeger może skutkować niespójną wydajnością, słabym smakiem i niespójnością temperatury.

KSZTAŁT GRILLA



Grill Traeger® Woodridge™ ma unikalny kształt beczki, który pomaga kierować dym do jedzenia i wokół niego, zapewniając lepsze rezultaty i bardziej aromatyczne potrawy.

MIEJSCE DO GRILLOWANIA



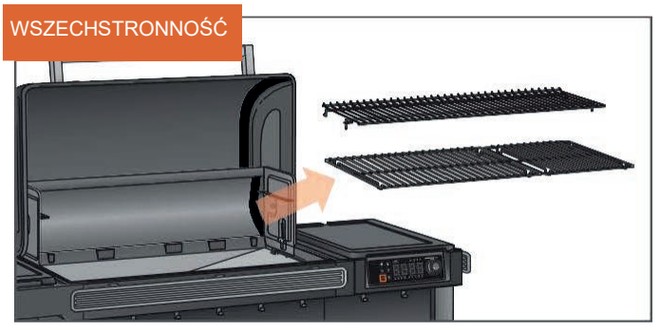
Dzięki powierzchni grillowania wynoszącej 970 cali kwadratowych (0,63 m_2) grill Traeger® Woodridge™ ma wystarczająco dużo miejsca, aby przygotować duże porcje steków T-bone lub żeberek, a także przystawki.

ŁĄCZNOŚĆ WiFIRE®



Pobierz aplikację Traeger i podłącz swój grill, aby odblokować moc technologii WiFIRE® firmy Traeger. Dzięki aplikacji Traeger możesz zdalnie sterować grillem z dowolnego miejsca, a Twój grill otrzyma również najnowsze i najlepsze aktualizacje oprogramowania układowego, dzięki czemu będzie działał z maksymalną wydajnością. Patrz "Instalacja Część 1: Podłączanie grilla" (strona 17), aby uzyskać instrukcje dotyczące podłączania grilla do telefonu.

WSZECHSTRONNOŚĆ

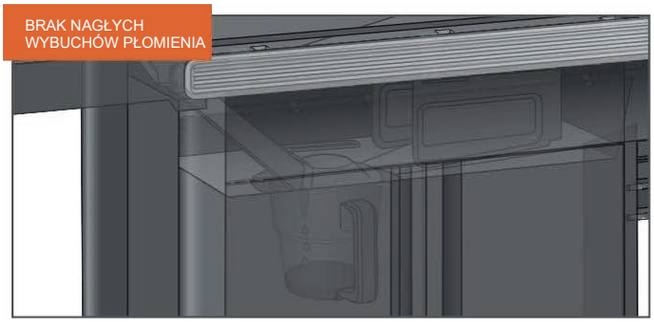


Wyjmowany górny i dolny ruszt do grillowania ModiFIRE® zapewnia wszechstronność potrzebną do przyrządzenia dowolnego dania.



WSKAZÓWKA: Podczas pieczenia dużych potraw, takich jak indyk, górny ruszt można przechowywać z tyłu grilla (więcej informacji na stronie 39).

BRAK NAGŁYCH WYBUCHÓW PŁOMIENIA



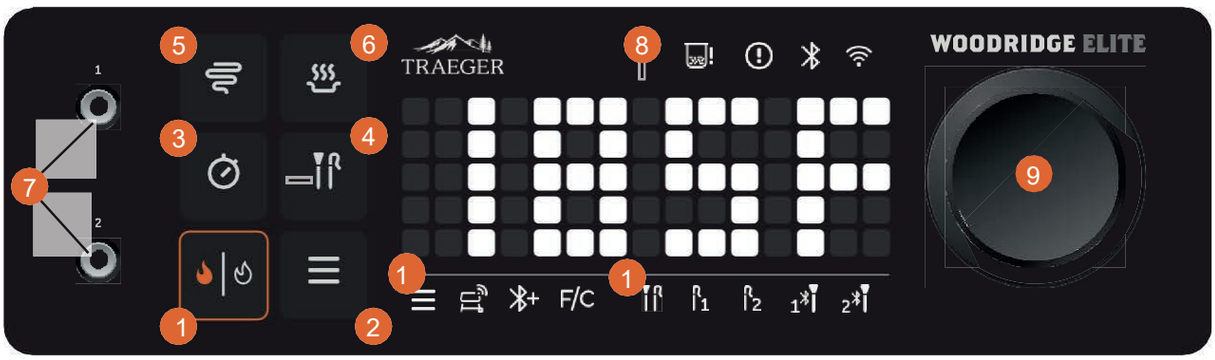
Cały tłuszcz jest bezpiecznie odprowadzany do pojemnika EZ-Clean™ na tłuszcz i popiół w celu utylizacji. W połączeniu z regularną konserwacją zapobiega to powstawaniu płomieni i nieprzyjemnych iskier, które mogą zniszczyć potrawę.



WSKAZÓWKA: Utrzymuj grill w czystości. Patrz "Wskazówki dotyczące obsługi" (strona 42) i "Konserwacja grilla" (strona 39).

POZNAJ SWÓJ GRILL CIĄG DALSZY

Twój cyfrowy sterownik WiFIRE® Twój grill Traeger® Woodridge™ jest wyposażony w najnowocześniejszy sterownik Traeger z technologią WiFIRE®, który obsługuje Wi-Fi i Bluetooth®. Przed rozpoczęciem korzystania z grilla należy zapoznać się z różnymi funkcjami sterownika. Gdy główny wyłącznik zasilania (znajdujący się z tyłu skrzynki ślimaka) jest w pozycji ON (I), dotknij przycisku zapłonu/wyłączania lub obróć pokrętło wyboru, aby wybudzić sterownik ze stanu uśpienia.





WSKAZÓWKA: Przy dobrej pogodzie wahania temperatury w grillu Traeger® w zakresie +/- 25°F są całkowicie normalne. Wahania te są w rzeczywistości kluczowym elementem tworzenia smaku dymu, który uwielbiamy w Traeger. Grill Traeger® został zaprojektowany tak, aby samodzielnie radzić sobie z tymi wahaniami. Nie ma potrzeby zmiany ustawionej temperatury! Wszelkie znaczące wahania mogą być wynikiem wiatru, temperatury powietrza, niewłaściwego użytkowania, braku konserwacji grilla lub zbyt częstego otwierania pokrywy.

1 ZAPŁON/WYŁĄCZENIE

Użyj tego przycisku, aby rozpalić grilla. Jeśli grill jest już uruchomiony, naciśnij i przytrzymaj ten przycisk, aby zainicjować cykl wyłączania.

2 MENU

W tym menu można podłączyć grill do WiFIRE®, podłączyć bezprzewodową sondę Traeger i zmienić jednostki temperatury.

3 TIMER

Wyłącznik czasowy służy wyłącznie wygodzie użytkownika i nie ma wpływu na działanie grilla.

Na przykład, jeśli chcesz dusić mięso przez 15 minut, ustaw minutnik na 15 minut. Po upływie czasu rozlegnie się sygnał dźwiękowy.

4 SONDY

Po podłączeniu dowolnych sond przewodowych za pomocą gniazd sond lub dowolnych bezprzewodowych termometrów Traeger® za pomocą przycisku menu, dotknij tego przycisku, aby wejść w interakcję z podłączonymi sondami. Po naciśnięciu przycisku sondy użyj pokrętła wyboru, aby przełączać się między podłączonymi sondami. Gdy wybrana sonda zaświeci się na pasku menu sondy, naciśnij pokrętło, aby ustawić/modyfikować alarm celu sondy, gdy sonda osiągnie żądaną temperaturę wewnętrzną.

5 SUPER SMOKE™

Użyj tego przycisku, aby dodać więcej aromatu dymu do potraw.

6 KEEP WARM

Użyj tego przycisku, aby wstrzymać cykl gotowania w dowolnym momencie podczas grillowania i utrzymać niską temperaturę grilla.

7 GNIAZDA PRZEWODOWE SONDY

Gniazda te służą do podłączania przewodowych sond temperatury.

8 WYŚWIETLACZ STATUSU

Wyświetlacz matrycowy pokazuje aktualną temperaturę grilla, status cyklu gotowania oraz wszystkie informacje związane z kontrolą i funkcjami grilla. POKRĘTŁO WYBORU

9 Obróć to pokrętło, aby poruszać się w górę i w dół po wyświetlanych funkcjach

menu. Naciśnij środek pokrętła, aby dokonać wyboru.

10 - Pasek MENU



Ikony paska menu zapalają się po dotknięciu przycisku menu, aby wskazać, które ustawienie jest edytowane. Obróć pokrętło wyboru, aby przełączać się między tymi opcjami.



Ikona łączności grilla: Zapala się podczas regulacji ustawienia WiFIRE® na grillu.



Ikona Dodaj akcesorium Bluetooth®: Świeci się podczas parowania akcesoriów Bluetooth®.



Ikona F/C: Zapala się podczas ustawiania temperatury grilla na stopnie Fahrenheita lub Celsjusza.

1 PASEK MENU SONDY



Ikony paska menu sondy będą się podświetlać, gdy przewodowe lub bezprzewodowe sondy Traeger będą podłączane, odłączane, wybierane i aktywowane w celu uzyskania alertów nastawy docelowej. Można podłączyć dwie sondy przewodowe i dwie sondy bezprzewodowe Traeger. Naciśnij przycisk sondy (środkowy prawy przycisk po lewej stronie wyświetlacza stanu), aby podświetlić po kolei podłączone sondy w tym menu sond.

Użyj pokrętła wyboru, aby przełączać się między sondami i naciśnij pokrętło, aby ustawić/modyfikować alarm celu sondy dla pojedynczej sondy. Zobacz poniższy klucz prezentujący stany sondy:

Wył: Wskazuje, że sonda przewodowa lub bezprzewodowa Traeger nie jest podłączona.

Dim: Wskazuje, że ta przewodowa lub bezprzewodowa sonda Traeger jest podłączona, ale nie jest aktywnie wybrana.

On/Wł: Ikony rozświetlą się do pełnej jasności po dotknięciu przycisku sondy. Po naciśnięciu przycisku obróć pokrętło wyboru, aby ikona wybranej sondy zmieniła kolor na pełną intensywność.

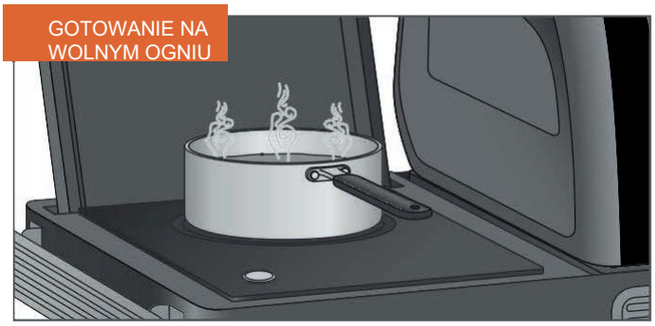
Niebieski: Ikona sondy zmieni kolor na niebieski, gdy zostanie ustawiony alarm celu sondy.

Niebieski + migający: Ikona sondy będzie migać na niebiesko, gdy cel sondy zostanie osiągnięty.

ELEKTRYCZNY PALNIK BOCZNY

Teraz możesz uprościć przygotowywanie posiłków, robiąc to wszystko w jednym miejscu. Przygotowuj smaczne dodatki i potrawy uzupełniające Twoje dania z grilla opalanego drewnem. Dzięki bocznej palnikowi Traeger® możesz smażyć, gotować na wolnym ogniu, podsmażać, wędzić i gotować potrawy – bezpośrednio na grillu! Uwolnij swoją kulinarną kreatywność i wypróbuj poniższe style gotowania:

GOTOWANIE NA WOLNYM OGNIU



Przenieś grillowanie na wyższy poziom i podgrzewaj domowe sosy i marynaty.

PODSMAŻANIE



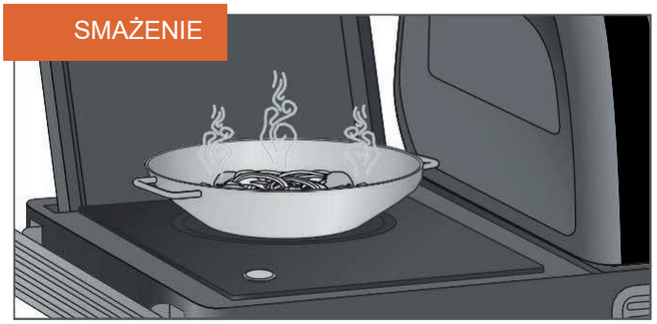
Dodaj do menu dodatki warzywne lub wykończ potrawy mięsne, dodając odrobinę ciepła.

OBSMAŻANIE



Zwiększ temperaturę i dodaj odrobinę oleju/tłuszczu na patelnię, aby skarmelizować powierzchnię potraw, głównie wołowiny.

SMAŻENIE



Smażenie w głębokim tłuszczu, smażenie mieszane, smażenie francuskie; ten palnik boczny spełnia najśmielsze oczekiwania.

SKRÓCONA INSTRUKCJA OBSŁUGI

Pamiętaj, aby sprawdzić spód pokrywy zbiornika, aby uzyskać szybkie odniesienie do przydatnych informacji, takich jak sposób użycia, jak czyścić grill i jak rozwiązywać problemy z kodami błędów, które mogą się pojawić.

Zeskanuj ten kod QR (lub kod pod pokrywą komory zasobnika), aby obejrzeć film Sterownik 101 zawierający instruktażową prezentację sterownika.



NAJWAŻNIEJSZE KWESTIE NA POCZĄTKU

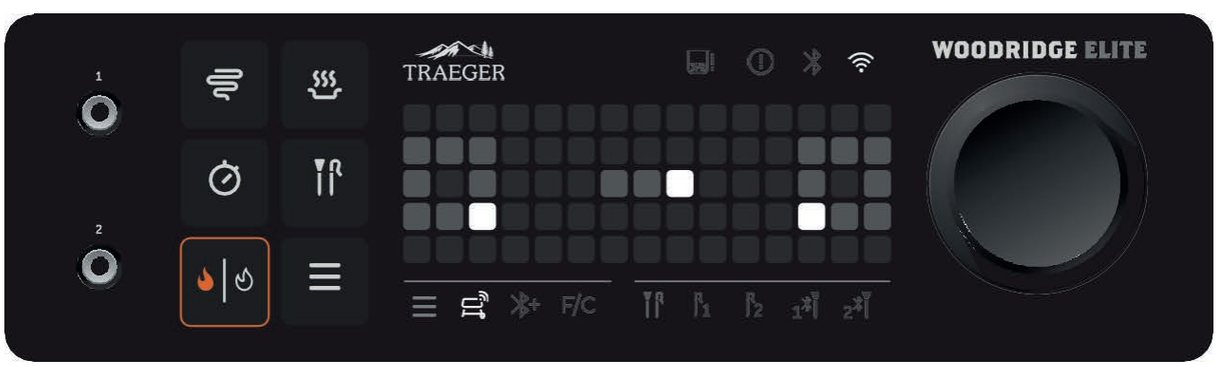
1. Podłącz swój WiFIRE® Grill do sieci domowej za pośrednictwem aplikacji Traeger App.
2. Wypal grill.

INSTALACJA CZĘŚĆ 1: PODŁĄCZANIE GRILLA

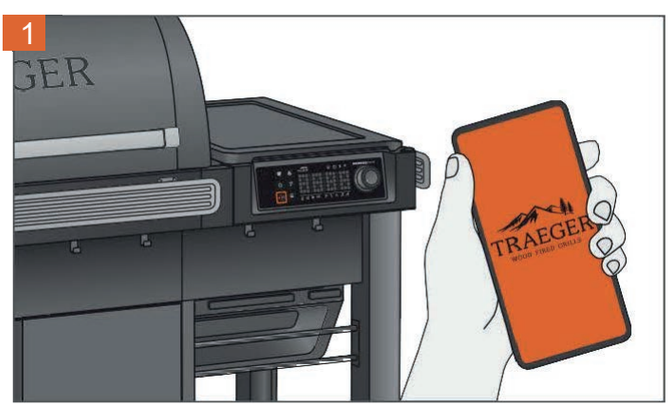
Nasze zaangażowanie w dostarczanie światowej klasy produktów i doświadczeń oznacza, że nieustannie pracujemy nad poprawą wydajności i funkcji grilla. Zdecydowanie zalecamy podłączenie grilla Traeger® Woodridge™ do WiFIRE®, postępując zgodnie z poniższymi instrukcjami. Gdy grill jest podłączony i włączony, aktualizacje zostaną automatycznie pobrane, zapewniając, że grill zawsze będzie działał z maksymalną wydajnością.

WAŻNE:

- Upewnij się, że na urządzeniu działa najnowszy system operacyjny i że funkcja Bluetooth® jest włączona.
- Jeśli korzystasz z urządzenia z systemem Android, włącz usługi lokalizacji.
- Aby podłączyć grilla do domowej sieci Wi-Fi, grill musi być włączony. Upewnij się, że główny wyłącznik zasilania jest wciśnięty do pozycji ON (**I**) i świeci się.
- Sygnał domowego routera Wi-Fi musi mieć częstotliwość 2,4 GHz (router dwuzakresowy również powinien działać). Pasmo 2,4 GHz jest obecnie standardem branżowym dla podłączonych urządzeń. Ma lepszy zasięg i lepiej przenika przez ściany/sufity/przeszkody niż 5 GHz, którego grill nie jest w stanie rozpoznać.

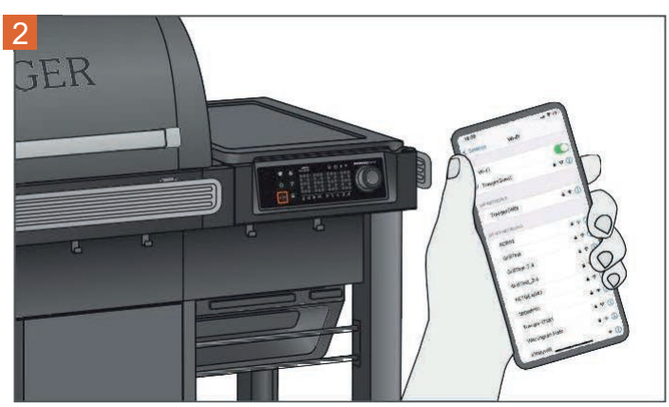


1



Przejdź do Apple App Store lub Android Google Play Store, aby pobrać najnowszą wersję aplikacji Traeger.

2



Upewnij się, że urządzenie inteligentne jest podłączone do sieci Wi-Fi, z którą ma być połączony grill. Sygnał routera musi mieć częstotliwość 2,4 GHz, ponieważ grill nie jest kompatybilny z częstotliwością 5 GHz.

INSTALACJA CZĘŚĆ 1: PODŁĄCZANIE GRILLA CIĄG DALSZY

3



Po włączeniu grilla dotknij przycisku menu. Ikona grilla Wi-Fi zaświeci się na pasku menu pod matrycą punktową i zostanie wyświetlona animacja sygnału Wi-Fi ze znakiem zapytania. Naciśnij pokrętło wyboru, aby wybrać tę opcję i rozpocząć proces łączenia.

UWAGA: Możesz poruszać się po opcjach menu, obracając pokrętło wyboru. Po obróceniu pokrętła ikony paska menu pod wyświetlaczem punktowym zaświecą się, wskazując dokonany wybór.

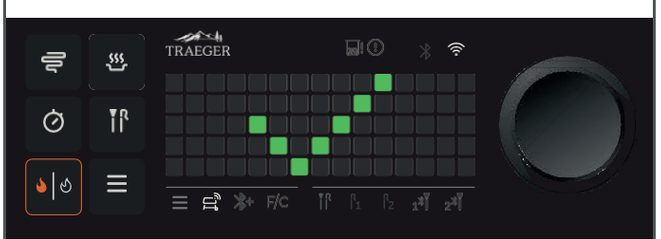
4



Po wybraniu WiFIRE® na ekranie zostanie wyświetlona powyższa animacja parowania, wskazująca, że grill nadaje sygnał Bluetooth® i jest gotowy do sparowania. Otwórz aplikację Traeger na swoim urządzeniu inteligentnym i zaloguj się na swoje konto. Na ekranie głównym aplikacji Traeger dotknij ikony grilla w dolnej środkowej części ekranu, aby rozpocząć łączenie.

Postępuj zgodnie z instrukcjami w aplikacji Traeger, aby (1) sparować telefon z grillem (poprzez tymczasowe połączenie Bluetooth®), (2) podłączyć grill do żądanej domowej sieci Wi-Fi 2,4 GHz i (3) zakończyć proces konfiguracji grilla.

5



Na sterowniku wyświetli się zielony znacznik wyboru, wskazując na pomyślne połączenie z WiFIRE®. Ikona Wi-Fi w prawym górnym rogu nad wyświetlaczem z matrycą punktową pozostanie podświetlona, gdy grill jest podłączony.

6

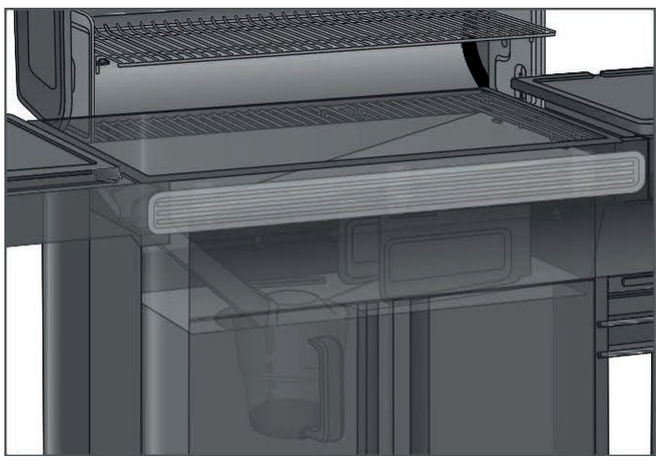


Po połączeniu z WiFIRE® na ekranie może pojawić się ta animacja. Nie wyłączaj grilla, dopóki nie zobaczysz zielonego znacznika wyboru. Oznacza to, że grill pobiera i stosuje aktualizację. Podobnie jak w przypadku smartfona, aktualizacje te zapewniają płynne, bezpieczne i maksymalnie wydajne działanie grilla. Po zakończeniu aktualizacji pojawi się zielony znacznik wyboru, a grill powróci do trybu bezczynności – Do gotowania!

INSTALACJA CZĘŚĆ 2: PRZECHOWYWANIE GRILLA

WSKAZÓWKA: Wypalanie należy zakończyć przed rozpoczęciem przygotowywania potraw na grillu. Więcej informacji można znaleźć w Poradniku dot. wypalania.

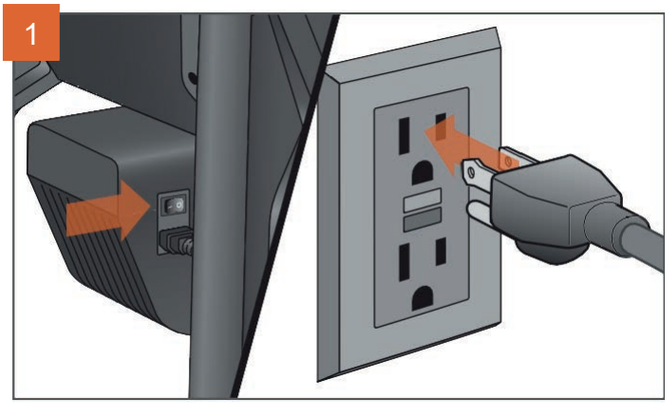
Zanim zaczniesz gotować na grillu, musisz go przygotować. Jest to proces, w którym pusty grill jest podgrzewany do bardzo wysokiej temperatury. Ten cykl wypalania zapewnia, że grill zostanie oczyszczony z wszelkich pozostałości fabrycznych, zaimpregnowany i jest gotowy do optymalnej wydajności. Proces ten może trwać do 90 minut.



WAŻNE:

- Przed rozpoczęciem wypalania należy upewnić się, że wszystkie komponenty są prawidłowo zainstalowane w grillu i że wszystkie materiały opakowaniowe/przesyłkowe zostały usunięte.
- Nie wycieraj smaru ochronnego z elementów przed wypalaniem. Powłoka ta zapewnia trwalszą warstwę ochronną.

1



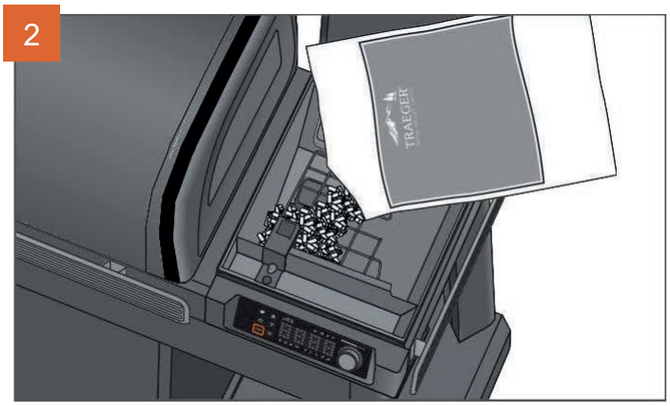
Przy głównym wyłączniku zasilania ustawionym w pozycji OFF (**0**) podłącz przewód zasilający do grilla. Następnie podłącz przewód zasilający do prawidłowo uziemionego gniazdka elektrycznego zabezpieczonego wyłącznikiem różnicowo-prądowym (GFCI).

UWAGA: Wygląd wtyczki może się różnić w zależności od regionu.

OSTRZEŻENIE! NIEBEZPIECZEŃSTWO PORAŻENIA PRĄDEM ELEKTRYCZNYM WYSTĘPUJE NIEBEZPIECZNE NAPIĘCIE, KTÓRE MOŻE SPOWODOWAĆ PORAŻENIE PRĄDEM, OPARZENIA LUB ŚMIERĆ.

- ZABEZPIECZENIE PRZED ZWARCIEM DOZIEMNYM (GFCI) MUSI BYĆ ZAPEWNIONE W OBWODZIE (OBWODACH) LUB GNIAZDKU (GNIAZDKACH), KTÓRE MAJĄ BYĆ UŻYWANE DO OBSŁUGI GRILLA TRAEGER®.

2

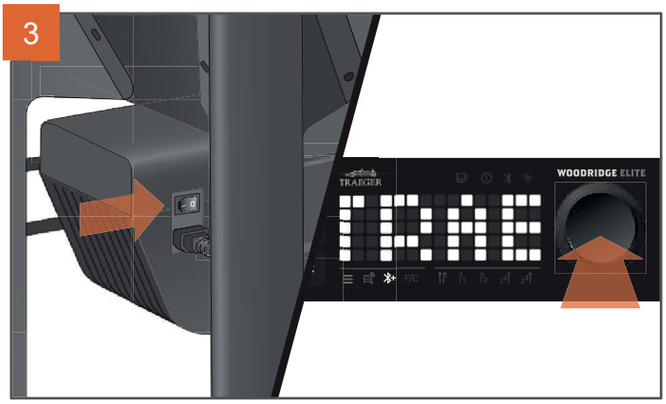


Aby dodać pellet, otwórz pokrywę zasobnika i sprawdź, czy w ślimaku nie znajdują się żadne ciała obce. Napełnij zasobnik pelletem przynajmniej do poziomu rusztu zabezpieczającego i zamknij pokrywę.

UŻYWAJ TYLKO PELLETU Z TWARDEGO DREWNA TRAEGER. Produkt ten został opracowany i dostosowany wyłącznie do stosowania pelletu Traeger. Pellet Traeger jest wytwarzany w poszanowaniu rygorystycznych standardów jakości i wydajności. Używanie pelletu nieprodukowanego przez Traeger może skutkować niespójną wydajnością, słabym smakiem i niespójnością temperatury.

INSTALACJA CZĘŚĆ 2: WYPALANIE GRILLA CIĄG DALSZY

3



Naciśnij główny wyłącznik zasilania, znajdujący się z tyłu skrzynki podajnika ślimakowego, do pozycji ON (I). Naciśnij pokrętło wyboru, aby wybudzić sterownik. Na ekranie przewinie się napis "TRAEGER", wskazując, że grill jest włączony.

4



Obróć pokrętło wyboru, aby ustawić temperaturę grilla na 350°F, a następnie naciśnij pokrętło. Naciśnij przycisk włączania/wyłączania.



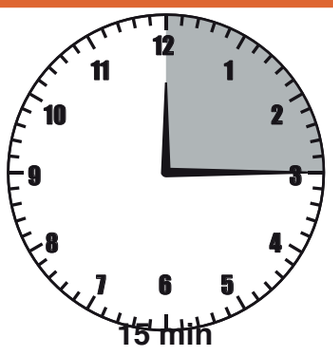
WSKAZÓWKA: Proces wypalania jest ważny dla zapewnienia odpowiedniej wydajności grilla. Upewnij się, że wszystkie elementy wewnętrzne zostały prawidłowo zamontowane przed cyklem wypalania i że podczas tego cyklu na rusztach grilla nie znajduje się żywność.

5



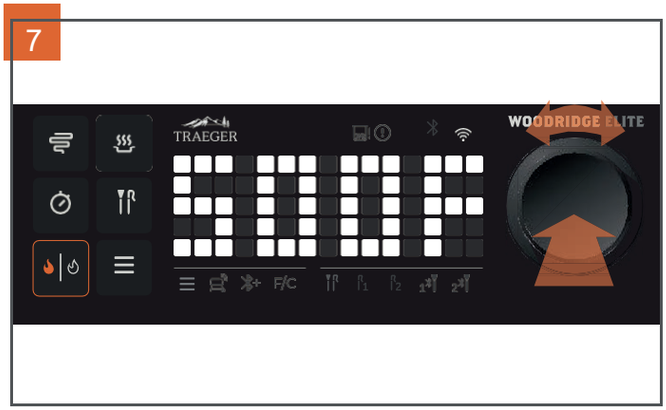
Temperatura grilla będzie wyświetlana w miarę wzrostu do ustawionej wartości.

6



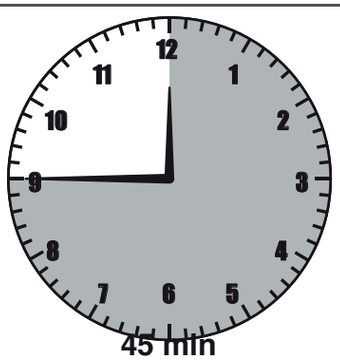
Gdy grill osiągnie temperaturę 350°F, pozwól mu pracować przez 15 minut. Podczas wypalania grilla może pojawić się ciemny lub nadmierny dym i popiół; jest to normalne i będzie mniejsze przy kolejnych uruchomieniach.

7



Po 15 minutach w 350°F, zwiększ temperaturę do 500°F.

8



Gdy grill osiągnie temperaturę 500°F, pozostaw go na kolejne 45 minut, aby upewnić się, że wypalanie zostało odpowiednio wykonane.

UWAGA: Osiągnięcie temperatury pierwszego wypalania może zająć do godziny.



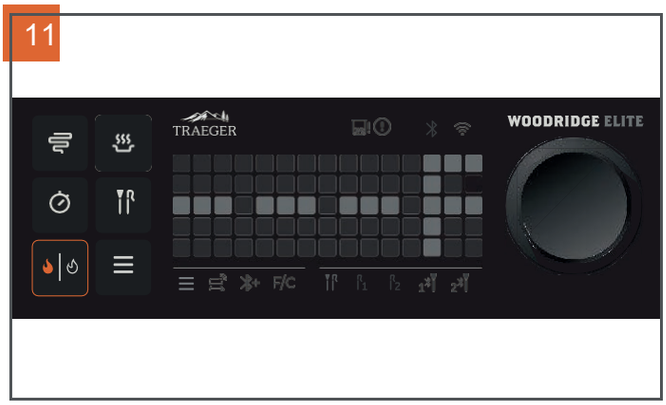
Po 45 minutach pracy w temperaturze 500°F, wyłącz grill i pozwól na zakończenie cyklu wyłączania. Aby wyłączyć grill, naciśnij i przytrzymaj przycisk włączania/wyłączania lub pokrętło wyboru przez trzy sekundy, aż na wyświetlaczu pojawi się animacja wskazująca na wyłączanie.

UWAGA: Zawsze inicjuj cykl wyłączania po każdym gotowaniu.



Odliczanie czasu rozpoczyna się podczas wyłączania grilla. Wentylator będzie kontynuował pracę.

11



Po zakończeniu odliczania cykl wyłączania jest zakończony.

UWAGA: Popiół na tacy ociekowej i/lub rusztach grilla po wypalaniu jest zjawiskiem normalnym. Wystarczy wytrzeć popiół z rusztów grilla przed pierwszym gotowaniem.

CODZIENNE UŻYTKOWANIE TRAEGERING

W mgnieniu oka staniesz się bohaterem grillowania w swojej okolicy! Zapoznaj się z obsługą nowego grilla Traeger® Woodridge™ i dowiedz się, jak maksymalnie wykorzystać jego funkcje.

LISTA KONTROLNA PRZED ROZPOCZĘCIEM GRILLOWANIA

(OD TYCH KROKÓW NALEŻY ROZPOCZĄĆ KAŻDE KORZYSTANIE Z GRILLA).

1. Czy grill znajduje się na równej powierzchni?
   Prawidłowe wypoziomowanie grilla zapewnia, że cały tłuszcz spływa do pojemnika EZ-Clean™ na tłuszcz i popiół, dzięki czemu grill pozostaje czysty i bezpieczny.

2. Czy grill jest czysty?
   Sprawdź, czy grill jest czysty. Otwórz pokrywę, usuń szczotką resztki tłuszczu lub zanieczyszczeń do pojemnika na tłuszcz i popiół EZ-Clean™ i opróżnij go, aby uzyskać najlepszą wydajność. Regularnie sprawdzaj grill pod kątem nagromadzonego tłuszczu. Pożary tłuszczu są spowodowane niewłaściwą konserwacją grilla i brakiem konsekwentnego czyszczenia systemu odprowadzania tłuszczu Traeger® Grease Management System (TGMS).

3. Czy wszystko jest na swoim miejscu?
   Pamiętaj, aby otworzyć pokrywę i upewnić się, że pojemnik na ślimak jest prawidłowo zainstalowany i śruby są dokręcone, tacka ociekowa jest prawidłowo zainstalowana, a pojemnik na tłuszcz i popiół EZ-Clean™ oraz osłona przeciwżarowa są na swoim miejscu.

4. Co znajduje się w menu i czy ruszt znajduje się na właściwym miejscu?
   Różne poziomy rusztu do grillowania dadzą nieco inne rezultaty. Aby zoptymalizować styl przyrządzania potraw, zalecamy:

   a. Dolny ruszt do grillowania w wysokiej temperaturze (smażenie, pieczenie, grillowanie itp.)

   b. Górny ruszt do grillowania na wolnym ogniu (wędzenie, pieczenie, duszenie)

   c. **WAŻNE:** Jeśli używasz wysokiej temperatury, jaką potrawę przygotowywałeś jako ostatnią? Jeśli było to tłuste danie (bekon, mostek, kukurydza z masłem itp.), upewnij się, że grill został dobrze wytarty, aby usunąć tłuszcz. Brak konserwacji lub czyszczenia tłuszczu, a następnie gotowanie w wysokiej temperaturze jest przyczyną pożarów tłuszczu.

5. Czy grill jest pusty, a pokrywa zamknięta?

   Rozpal i rozgrzej grill przy zamkniętej pokrywie i bez żywności na rusztach. Dodawanie potraw przed osiągnięciem przez grill ustawionej temperatury może spowodować, że grill będzie potrzebował więcej czasu, aby osiągnąć żądaną temperaturę.

6. Czy masz wystarczającą ilość pelletu Traeger Hardwood?

   UŻYWAJ TYLKO PELLETU Z TWARDEGO DREWNA TRAEGER. Produkt ten został opracowany i dostosowany wyłącznie do stosowania pelletu Traeger. Pellet Traeger jest wytwarzany w poszanowaniu rygorystycznych standardów jakości i wydajności. Używanie pelletu nieprodukowanego przez Traeger może skutkować niespójną wydajnością, słabym smakiem i niespójnością temperatury.

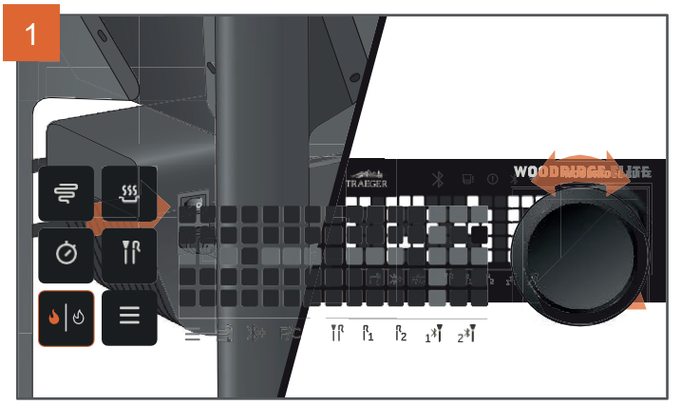
7. Czy grill jest połączony z aplikacją i zaktualizowany do najnowszej wersji oprogramowania?
   Połączenie z aplikacją Traeger nie tylko umożliwia zdalne monitorowanie i sterowanie grillem, ale także zapewnia, że grill działa na najnowszym oprogramowaniu. Podobnie jak w przypadku urządzeń inteligentnych, gdy zostanie wydany nowy pakiet oprogramowania sprzętowego, grill automatycznie rozpocznie pobieranie nowej wersji. Jeśli grill jest podłączony i włączony, aktualizacja nastąpi natychmiast. Jeśli grill jest podłączony, ale wyłączony, zostanie automatycznie zaktualizowany przy następnym włączeniu grilla. Zalecamy utrzymywanie grilla podłączonego do zasilania, aby zminimalizować przerwy w aktualizacji i zapewnić, że grill zawsze działa na najnowszym oprogramowaniu sprzętowym. Aby uzyskać instrukcje dotyczące sprawdzania wersji oprogramowania sprzętowego, odwiedź stronę Support/Wsparcie na traeger.com.

8. Przygotowujesz produkty białkowe?
   Używaj sondy i gotuj do osiągnięcia temperatury wewnętrznej, zamiast polegać na sugerowanym czasie. Zaufaj nam – to najłatwiejszy i najbardziej niezawodny sposób na uzyskanie pysznych, spójnych i powtarzalnych rezultatów przy każdym gotowaniu.

JAK PRZYGOTOWYWAĆ POTRAWY W URZĄDZENIU TRAEGER

Postępuj zgodnie z poniższymi krokami, aby ustawić i wyregulować temperaturę grilla.

1



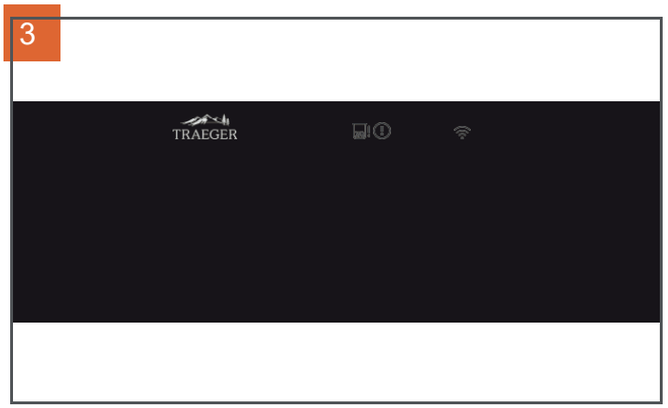
Przy zamkniętej pokrywie naciśnij główny wyłącznik zasilania znajdujący się z tyłu skrzynki podajnika ślimakowego i ustaw go w pozycji ON (**I**). Naciśnij pokrętło wyboru lub dotknij przycisku włączania/wyłączania, aby włączyć grill. Ekran powitalny pojawi się po kilku sekundach od włączenia grilla.

2



Matryca punktowa wyświetla trzy kreski i F lub C. Jest to ekran główny, gdy grill jest bezczynny. Temperaturę grilla można ustawić bezpośrednio na tym ekranie.

3



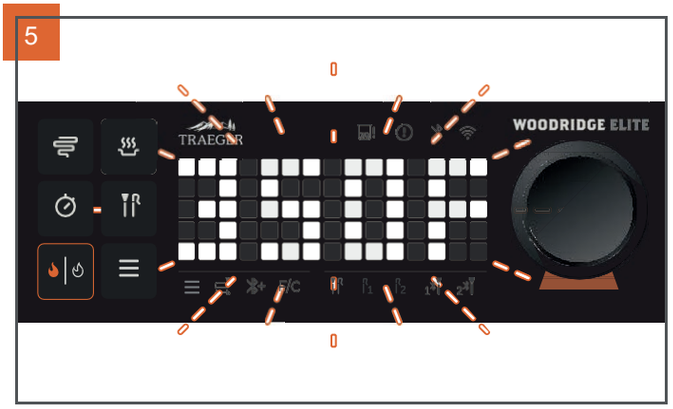
Aby wybrać temperaturę, obróć pokrętło wyboru w prawo, aby zwiększyć temperaturę, lub w lewo, aby obniżyć temperaturę.

4



Wybrana temperatura będzie migać przy włączaniu i wyłączaniu.

5



Gdy temperatura miga, naciśnij środek pokrętła wyboru, aby wybrać żądaną temperaturę.

6



Po wybraniu temperatury wskaźnik temperatury zmieni kolor z białego na pomarańczowy, wskazując, że ustawiona temperatura została zablokowana.
Przycisk włączania/wyłączania będzie teraz migać. Dotknij tego przycisku, aby uruchomić zapłon. Grill zapali się i nagrzeje automatycznie do osiągnięcia ustawionej temperatury.

CODZIENNE UŻYTKOWANIE TRAEGERING CIĄG DALSZY

7



Podczas wstępnego nagrzewania grilla, sterownik wyświetli animowaną strzałkę obok temperatury, wskazując tryb wstępnego nagrzewania. Bieżąca temperatura będzie wzrastać co 5 stopni w miarę nagrzewania się grilla.

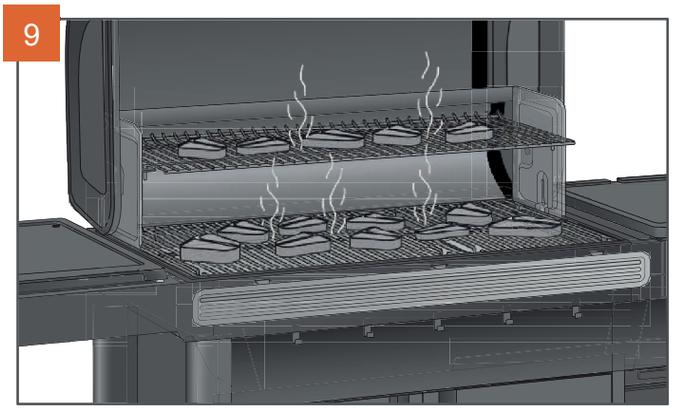
8



Gdy grill osiągnie ustawioną temperaturę, sterownik nie będzie już wyświetlał animacji strzałki podgrzewania, a bieżąca temperatura będzie nadal wahać się w granicach +/- 25°F od ustawionej temperatury.

Te niewielkie wahania temperatury są całkowicie normalne podczas codziennego użytkowania grilla na pellet drzewny i są naturalnym skutkiem wentylacji i monitorowania płomienia. Nie należy otwierać pokrywy ani regulować ustawionej temperatury przed jej osiągnięciem.

9



Teraz możesz nałożyć potrawy na grill i rozpocząć gotowanie.

WSKAZÓWKI:

- Trzymaj grill zamknięty podczas cyklu podgrzewania, aby mógł osiągnąć żądaną temperaturę.
- Przed rozpoczęciem gotowania należy poczekać na zakończenie cyklu podgrzewania. Otwarcie pokrywy przed osiągnięciem żądanej temperatury może uniemożliwić uzyskanie najlepszych wyników gotowania.
- Zbyt wczesne dodanie żywności może spowodować, że grill będzie potrzebował więcej czasu, aby osiągnąć żądaną temperaturę.
- Grille Traeger® Woodridge™ zapewniają odczyty temperatury w czasie rzeczywistym w pięciostopniowych odstępach i należy spodziewać się wahań temperatury.



WSKAZÓWKA: Gotowanie przy pożądanej temperaturze wewnętrznej potrawy to najlepiej strzeżona tajemnica pozwalająca uzyskać doskonałe rezultaty.

WYŁĄCZANIE GRILLA

Cykl wyłączania ma kluczowe znaczenie dla sukcesu i wysokiej jakości działania grilla Traeger® Woodridge™. Cykl wyłączania odpowiednio przygotowuje grill do następnego gotowania i zapobiega przyszłym niepożądanym zdarzeniom.

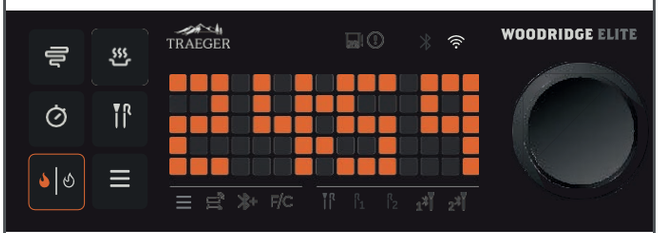
WAŻNE: Zawsze inicjuj cykl wyłączania po każdym gotowaniu.

1



Naciśnij i przytrzymaj przycisk włączania/wyłączania przez trzy sekundy. Następnie sterownik zacznie odliczać od 3. Gdy osiągnie 0, rozpocznie się cykl wyłączania.

2



Rozpoczyna się odliczanie. Usłyszysz pracę wentylatora; jest to normalne.



Po zakończeniu wyłączania grill przejdzie w tryb czuwania do momentu, gdy będzie gotowy do ponownego użycia.

UWAGI:

- Cykl wyłączenia minimalizuje ryzyko wystąpienia w przyszłości niepożądanych zdarzeń, takich jak cofnięcie się. Spalanie wsteczne ma miejsce, gdy ogień z paleniska spala pellet w rurze ślimaka, powodując, że ogień spala się z powrotem w zbiorniku.
- Cykl wyłączania będzie trwał około 15-25 minut, w zależności od poprzednio ustawionej temperatury. Aby zapewnić prawidłowe działanie grilla, należy poczekać na zakończenie cyklu wyłączania. Nie naciskaj głównego wyłącznika zasilania z tyłu podajnika ślimakowego do pozycji OFF (**O**) ani nie odłączaj grilla przed zakończeniem pracy.
- Po zakończeniu cyklu wyłączania grill automatycznie przejdzie w tryb uśpienia.

JAK KORZYSTAĆ Z DODATKOWYCH FUNKCJI GRILLA

(Wykorzystaj w pełni możliwości swojego grilla!)

APLIKACJA TRAEGER

Aplikacja Traeger sprawia, że świat smaków jest na wyciągnięcie ręki. Steruj grillem w dowolnym miejscu i czasie dzięki WiFIRE®. Uzyskaj dostęp do ponad 1600 przepisów na potrawy z grilla opalanego drewnem, ucz się od profesjonalistów i otrzymuj wyselekcjonowane treści, które pomogą Ci stać się lepszym kucharzem — wszystko to bezpośrednio z telefonu.



Podłączenie grilla zapewnia również jego maksymalną wydajność. Po podłączeniu i włączeniu zasilania grill zostanie automatycznie zaktualizowany o najnowsze i najlepsze aktualizacje oprogramowania układowego w miarę ich wydawania.

Do korzystania z grilla Traeger® Woodridge™ wymagane jest domowe połączenie Wi-Fi. Urządzenie inteligentne musi być wyposażone w najnowszy system operacyjny iOS lub Android. W przypadku opuszczenia przez urządzenie zasięgu sieci Wi-Fi wymagany jest plan transmisji danych. Grill musi pozostawać podłączony do Internetu, aby otrzymywać najnowsze aktualizacje dotyczące obsługi, bezpieczeństwa i ochrony. Instrukcje dotyczące korzystania z urządzenia inteligentnego w celu sparowania grilla Traeger® z aplikacją Traeger znajdują się na stronie 17.

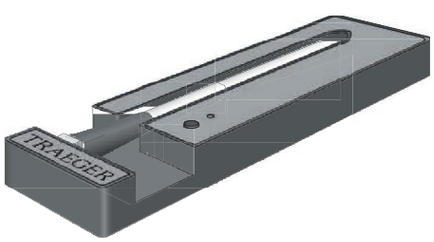
SONDY

Grill Traeger® Woodridge™ jest dostarczany z jedną przewodową sondą do monitorowania wewnętrznej temperatury mięsa. Do bezprzewodowego monitorowania służy bezprzewodowa sonda Traeger, która jest sprzedawana oddzielnie. Postępuj zgodnie z poniższymi instrukcjami, aby podłączyć bezprzewodową sondę Traeger do grilla Traeger® Woodridge™.

PAROWANIE SONDY BEZPRZEWODOWEJ BLUETOOTH® TRAEGER® (sprzedawanej oddzielnie)

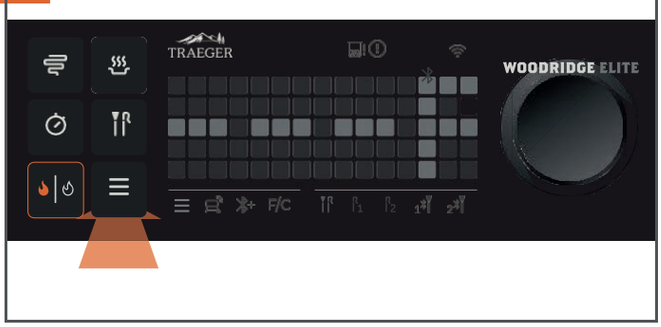
Parowanie sondy jest procesem jednorazowym. Po pomyślnym sparowaniu bezprzewodowej sondy Traeger z grillem Traeger® Woodridge™, grill rozpoznaje tę sondę, gdy jest ona aktywna (naładowana i wyjęta ze stacji dokującej) i znajduje się w zasięgu grilla.

1



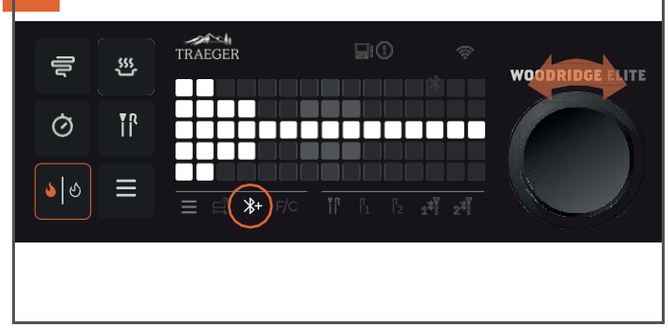
Upewnij się, że bateria w stacji ładującej jest prawidłowo zainstalowana i pełna, naciskając przycisk z przodu urządzenia. Zielona dioda LED nad przyciskiem zaświeci się. Jeśli tak nie jest, sprawdź komorę baterii i usuń wszelkie opakowania, aby upewnić się, że bateria jest prawidłowo zainstalowana. Po prawidłowym zainstalowaniu baterii, pozwól bezprzewodowej sondzie Traeger naładować się w stacji dokującej zgodnie z instrukcjami dołączonymi do sondy.

2



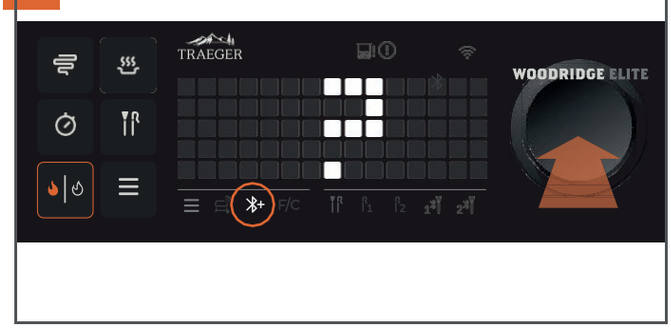
Grill powinien być włączony i znajdować się w stanie bezczynności (bez gotowania). W tym stanie dotknij przycisku menu.

3



Będąc w menu, obracaj pokrętłem wyboru, aż ikona Dodaj akcesorium Bluetooth® zaświeci się na pasku menu, a na ekranie pojawi się powyższa animacja parowania sondy.

4



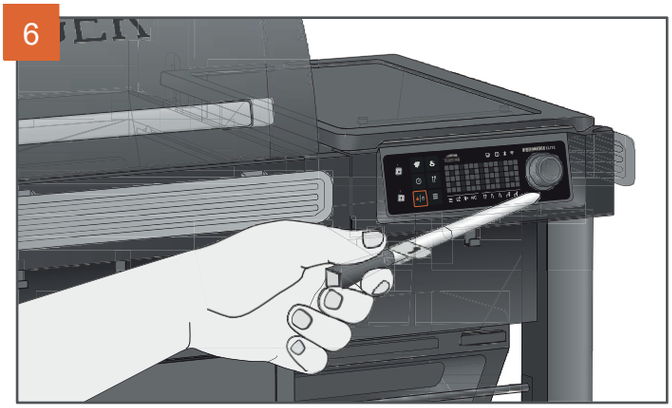
Naciśnij pokrętło wyboru, aby wybrać tę opcję i rozpocząć proces parowania.

5



Na ekranie zostanie wyświetlona animacja parowania, wskazująca, że grill aktualnie wyszukuje sygnał Bluetooth® bezprzewodowej sondy Traeger.

6



Wyjmij bezprzewodową sondę Traeger ze stacji dokującej i przytrzymaj ją blisko (w odległości do 3 stóp) kontrolera Traeger® Woodridge™ Grill.

WAŻNE: Bezprzewodowe sondy Traeger muszą zostać usunięte i parowane pojedynczo i znajdować się w zasięgu grilla. Zapewni to, że grill będzie odbierać tylko jeden sygnał Bluetooth® na raz. Sonda zaczyna nadawać sygnał po wyjęciu ze stacji dokującej.

7



Gdy grill pomyślnie połączy się z bezprzewodową sondą Traeger, na ekranie pojawi się zielony znacznik wyboru i ikona sondy z cyfrą 1 lub 2. Jeśli jest to pierwsza sonda sparowana z grillem, zaświeci się . Jeśli jest to druga sonda sparowana z grillem, zaświeci się .

Na pasku menu sondy pod ekranem będzie teraz widoczna podświetlona ikona sondy (pełna jasność), wskazująca, że sonda jest podłączona. Po pięciu sekundach ikona sondy przygaśnie, wskazując, że nie jest już wybrana, a grill powróci do ustawienia Dodaj Bluetooth®. Możesz powtórzyć kroki 1-6, aby sparować drugą sondę.

UWAGA: Parowanie jest procesem jednorazowym. Po pomyślnym sparowaniu bezprzewodowej sondy Traeger z grillem Traeger® Woodridge™, grill rozpoznaje tę sondę, gdy jest ona aktywna (naładowana i wyjęta ze stacji dokującej) i znajduje się w zasięgu grilla.

Jeśli parowanie nie powiodło się, wyświetlany jest komunikat o błędzie. Może to być spowodowane jedną z poniższych przyczyn:

- Bateria sondy może być rozładowana. Sprawdź, czy sonda jest w pełni naładowana i spróbuj ponownie. Może to wymagać wymiany baterii w stacji dokującej sondy i zapewnienia czasu na jej naładowanie (zalecamy cztery godziny).
- Grill może odbierać wiele sygnałów Bluetooth® bezprzewodowej sondy Traeger. Upewnij się, że tylko jedna sonda jest wyjęta ze stacji dokującej i znajduje się w zasięgu sterownika grilla (im bliżej, tym lepiej). Umieść każdą inną bezprzewodową sondę Traeger w stacji dokującej, aby uniemożliwić jej wysyłanie sygnału Bluetooth®.
- Sonda jest już sparowana z innym grillem Traeger® Woodridge™. Sondy będą parowane tylko z jednym grillem na raz. Jeśli chcesz przestać używać sondy z innym grillem i zacząć używać jej z tym grillem, musisz użyć sterowania grillem, aby "zapomnieć" sondę z poprzedniego grilla przed rozpoczęciem procesu parowania z tym grillem (patrz następna sekcja).

JAK KORZYSTAĆ Z DODATKOWYCH FUNKCJI GRILLA CIĄG DALSZY

SONDY CIĄG DALSZY

USUWANIE WCZEŚNIEJ SPAROWANEJ BEZPRZEWODOWEJ SONDY TRAEGER Z GRILLA

1



Jeśli chcesz odłączyć bezprzewodową sondę Traeger, dotknij przycisku sondy.

2



Obróć pokrętło wyboru, aby podświetlić sondę bezprzewodową Traeger, którą chcesz odłączyć, sondę 1 lub 2.

UWAGA: Jeśli chcesz odłączyć sondę przewodową, po prostu wyjmij ją z gniazda.



Gdy żądana sonda jest podświetlona na pasku menu sondy pod wyświetlaczem matrycy punktowej (sonda 1 pokazana powyżej) i wyświetlana jest bieżąca temperatura sondy, naciśnij i przytrzymaj pokrętło wyboru przez trzy sekundy.

4



Jeśli sonda została pomyślnie odłączona, usłyszysz sygnał dźwiękowy "odłączono", a na wyświetlaczu pojawi się animacja. Ikona sondy na pasku menu sondy zacznie migać, a następnie zgaśnie.

PODŁĄCZANIE SOND PRZEWODOWYCH

Możliwe jest podłączenie do dwóch sond przewodowych za pomocą fizycznych gniazd sond po lewej stronie sterownika.

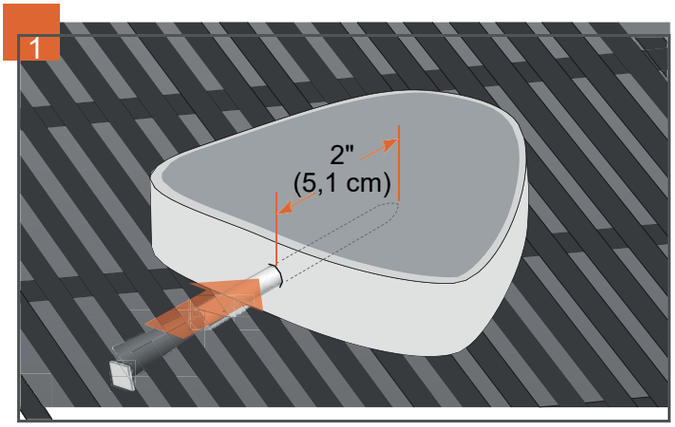
Po podłączeniu sonda przewodowa może być używana poprzez dotknięcie przycisku sondy, podobnie jak bezprzewodowa sonda Bluetooth® Traeger.



USTAWIENIE ALARMU TEMPERATURY DOCELOWEJ DLA SOND

Nigdy więcej nie rozgotujesz, ani nie przypalisz potraw białkowych! Użyj sterownik lub aplikacji Traeger, aby ustawić alarm celu sondy, który powiadomi Cię, gdy sonda osiągnie docelową temperaturę wewnętrzną. Możesz ustawić temperaturę docelową dla sond przewodowych lub bezprzewodowych Traeger.

1



Wsuń sondę aż do nacięcia, w najgrubszą część produktu – unikając dotykania kości lub szczególnie tłustych części. Sonda musi znajdować się w mięsie co najmniej dwa cale (5,1 cm). Ta sonda może nie być odpowiednia, jeśli nie można jej wsunąć na głębokość 5,1 cm w najgrubszą część produktu. Po włożeniu sondy załaduj jedzenie na rozgrzany grill.

2



Dotknij przycisku sondy.

UWAGA: Po naciśnięciu tego przycisku, jeśli zamiast temperatury sondy wyświetla się symbol „ ” oznacza to, że żadna sonda nie jest aktualnie podłączona lub aktywna. Instrukcje dotyczące łączenia/parowania znajdują się w części "Parowanie bezprzewodowej sondy Bluetooth® Traeger".

3



Z menu sondy, użyj pokrętła wyboru, aby przełączać się i podświetlać wszystkie sondy, które są aktualnie podłączone i aktywne. Na pasku menu sondy zaświeci się ikona i wyświetlona zostanie bieżąca temperatura sondy.

4



Gdy żądana sonda zostanie podświetlona na pasku menu sondy (w tym przykładzie sonda Bluetooth® 1), naciśnij pokrętło wyboru, aby ją wybrać.

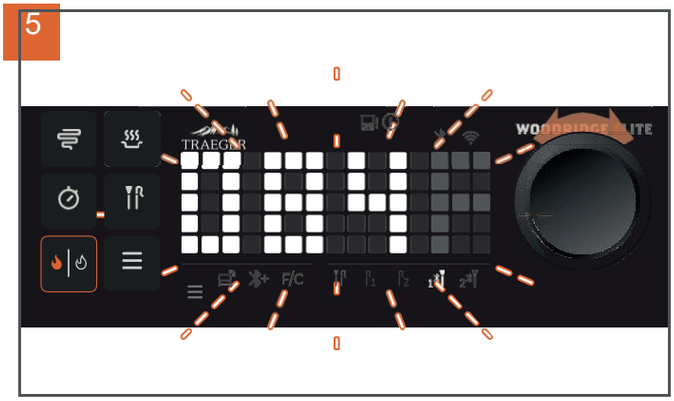
JAK KORZYSTAĆ Z DODATKOWYCH FUNKCJI GRILLA

CIĄG DALSZY

SONDY CIĄG DALSZY

USTAWIENIE ALARMU TEMPERATURY DOCELOWEJ DLA SOND

5



Po naciśnięciu pokrętła wyboru, cyfry na ekranie będą migać, wskazując, że jesteś w trybie wyboru. Obróć pokrętło wyboru do żądanej temperatury wewnętrznej bramki.

6



Naciśnij pokrętło wyboru, aby potwierdzić.

7



Po potwierdzeniu wyboru temperatura docelowa na ekranie zmieni kolor na niebieski. Po potwierdzeniu, wyświetlacz będzie na przemian pokazywał temperaturę docelową (na niebiesko) i bieżącą temperaturę sondy (na biało), gdy ta sonda jest podświetlona.
Ikona sondy na pasku menu sondy zmienia kolor na niebieski, wskazując, że cel został ustawiony. Sterownik powiadomi użytkownika o osiągnięciu temperatury docelowej.

EDYTOWANIE LUB ANULOWANIE ALARMU TEMPERATURY DOCELOWEJ





EDYTOWANIE: Jeśli chcesz edytować bieżący alarm docelowej temperatury sondy, po prostu dotknij przycisku sondy, obróć pokrętło wyboru, aby podświetlić żądaną sondę na pasku menu sondy i naciśnij pokrętło. Obróć pokrętło wyboru do żądanej temperatury i naciśnij, aby zablokować ustawienie.

ANULOWANIE: Jeśli chcesz anulować alarm docelowej temperatury sondy, po prostu dotknij przycisku sondy i użyj pokrętła wyboru, aby przejść do żądanej sondy (w tym przykładzie sonda Bluetooth® 1). Następnie naciśnij i przytrzymaj pokrętło wyboru przez trzy sekundy. Po naciśnięciu i przytrzymaniu pokrętła wyboru alarm celu zostanie anulowany, a cyfry powrócą do koloru białego i wyświetlą bieżący odczyt temperatury sondy.

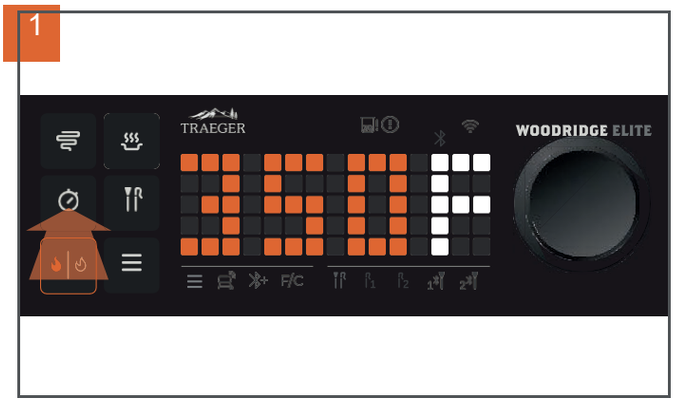
JAK KORZYSTAĆ Z DODATKOWYCH FUNKCJI GRILLA CIĄG DALSZY

TIMER

Timer można ustawić, monitorować, edytować lub anulować na sterowniku lub w aplikacji Traeger.

NASTAWA TIMERA

1



Dotknij przycisku TIMER.

2



H i M będą krótko migać, wskazując, że można ustawić godziny po lewej stronie i minuty po prawej stronie. Godziny będą migać jako pierwsze. Obróć pokrętło wyboru do żądanych godzin,
a następnie naciśnij pokrętło, aby je zablokować. Jeśli nie chcesz ustawiać żadnych godzin, naciśnij pokrętło wyboru, gdy na ekranie wyświetlana jest godzina 00:00.

3



Minuty będą teraz migać. Obróć pokrętło wyboru do żądanych minut, a następnie naciśnij pokrętło, aby je zablokować.

4



Na ekranie zostanie odtworzona animacja timera, aby wskazać, że timer został pomyślnie ustawiony. Przycisk LED timera pozostanie podświetlony, gdy ustawiony jest timer. Po wybraniu przycisku timera pozostały czas zostanie wyświetlony na ekranie.
Gdy pozostały czas spadnie poniżej godziny, wyświetlacz przełączy się z wyświetlania "godziny : minuty" na "minuty : sekundy".

ANULOWANIE TIMERA

1



Dotknij przycisku timera, aby wyświetlić pozostały czas.

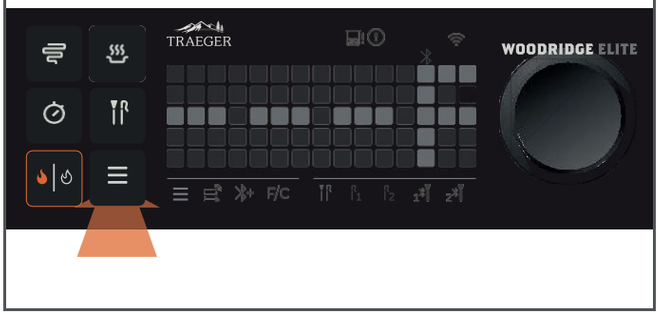
2



Naciśnij i przytrzymaj przycisk timera przez trzy sekundy, aby wyczyścić timer.

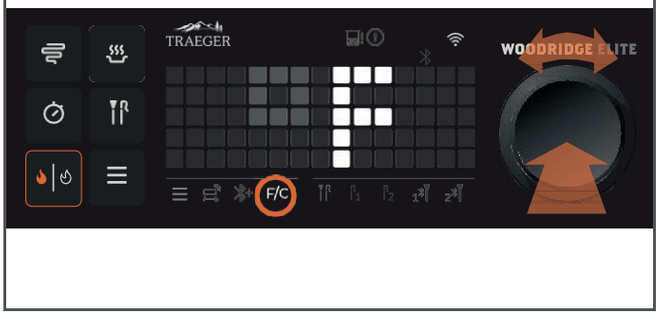
ZMIANA JEDNOSTEK TEMPERATURY

1



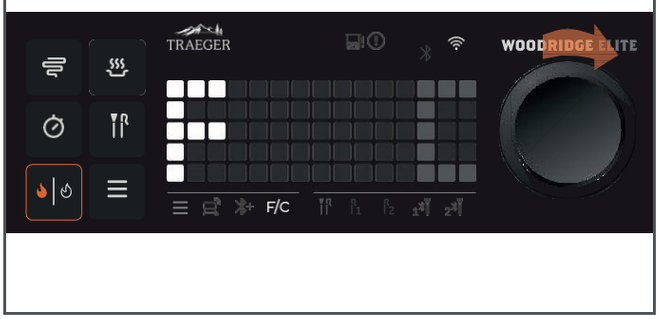
Dotknij przycisku menu.

2



Obracaj pokrętłem wyboru, aż na pasku menu zaświeci się ikona "F/C". Naciśnij pokrętło, aby przejść do trybu wyboru.

3



Obróć pokrętło wyboru do żądanego ustawienia: F jak Fahrenheit lub C jak Celsjusz.

4



Naciśnij pokrętło wyboru, aby zablokować i potwierdzić wybór.

5



Wróć do ekranu bezczynności lub ekranu głównego, dotykając przycisku menu. Wyświetlone zostaną wybrane jednostki.

JAK KORZYSTAĆ Z DODATKOWYCH FUNKCJI GRILLA CIĄG DALSZY

OPCJA SUPER SMOKE™



Możesz dodać więcej aromatu dymu do potraw, dotykając przycisku Super Smoke w dowolnym momencie podczas grillowania. Stuknij ponownie, aby anulować. Możesz także aktywować funkcję Super Smoke™ za pomocą aplikacji Traeger.

UWAGI:

- Funkcja Super Smoke™ może być aktywowana tylko wtedy, gdy temperatura grilla wynosi 185°–225°F (85°–107°C).
- Dym będzie półprzezroczysty i niebieski, a nie gęsty i biały.

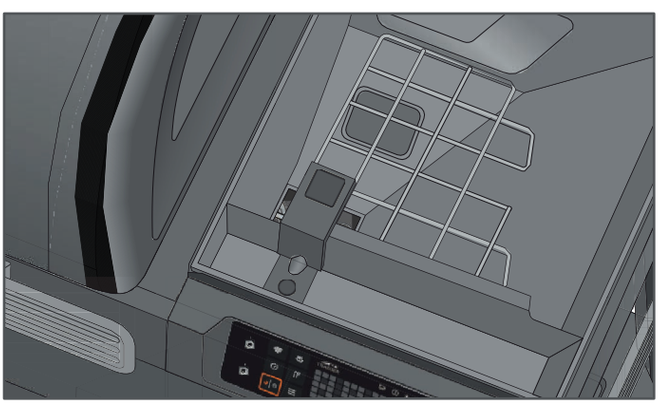
FUNKCJA UTRZYMANIA CIEPŁA



Funkcja Keep Warm może być używana do wstrzymania cyklu gotowania w dowolnym momencie podczas grillowania i utrzymania niskiej temperatury grilla. Dotknij przycisku utrzymywania ciepła, aby aktywować tę funkcję. Dotknij ponownie przycisku utrzymywania w cieple, aby wznowić gotowanie.

UWAGA: Funkcja utrzymywania ciepła/Keep Warm nie jest przeznaczona do gotowania potraw zgodnie z odpowiednimi normami bezpieczeństwa żywności.

CZUJNIK PELLETU TRAEGER



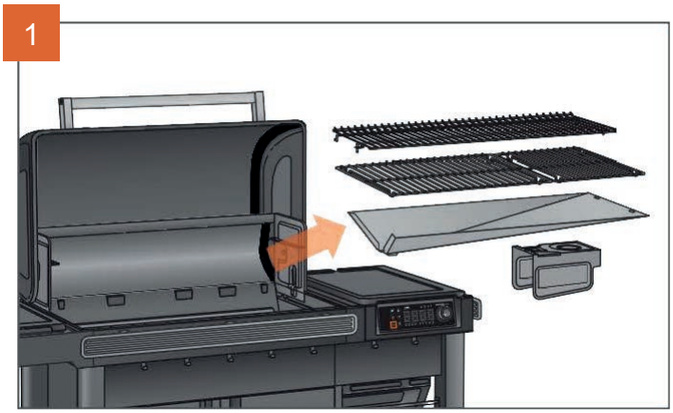
Czujnik pelletu Traeger umożliwia zdalne sprawdzenie poziomu pelletu za pomocą aplikacji Traeger. System ten wysyła powiadomienia push i alarmy za pośrednictwem aplikacji Traeger na urządzeniu inteligentnym, gdy poziom pelletu jest niski, chroniąc kucharza przed wyczerpaniem paliwa.

FUNKCJA ZALEWANIA ŚLIMAKA

Zalanie ślimaka pozwoli na jego ręczne przesuwanie. Funkcji tej należy użyć w celu usunięcia pelletu z rury podajnika ślimakowego lub w celu napełnienia podajnika ślimakowego pelletem po jego wyczerpaniu.

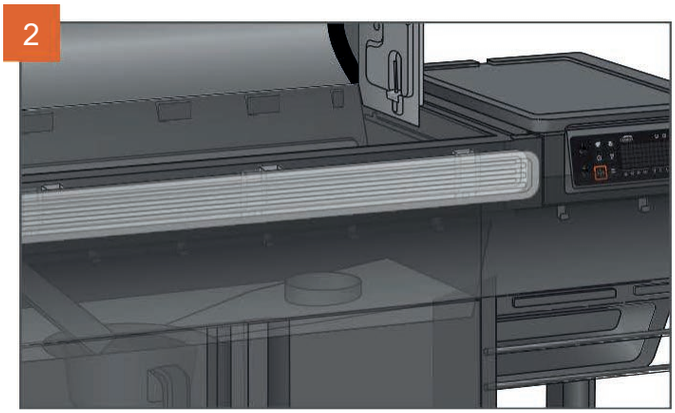
OSTRZEŻENIE! ZAGROŻENIE POŻAROWE
ZAWSZE POZWÓL GRILLOWI CAŁKOWICIE OSTYGNĄĆ PRZED UŻYCIEM FUNKCJI ZALEWANIA ŚLIMAKA.

1



Upewnij się, że grill jest wyłączony i nie jest używany. Zdejmij ruszty grilla, tacę ociekową i przegrodę termiczną.

2



Upewnij się, że palenisko nie jest pełne pelletu.

3

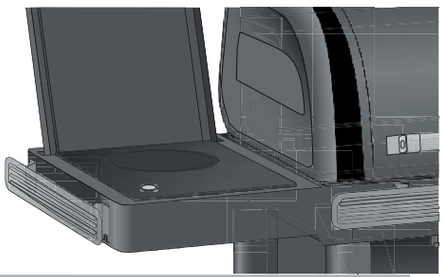


Gdy grill jest w trybie bezczynności (wyświetlacz pokazuje: - - - F), naciśnij i przytrzymaj zarówno przycisk włączania/wyłączania, jak i pokrętło wyboru. Ślimak zacznie się poruszać, a na ekranie zostanie wyświetlona animacja ruchu ślimaka.

Jeśli używasz tej funkcji do dostarczania świeżego pelletu do paleniska, przytrzymaj przycisk zapalania/wyłączania i pokrętło wyboru, aż pellet zacznie spadać do paleniska, a następnie zwolnij oba przyciski. W przypadku korzystania z tej funkcji w celu usunięcia pelletu z paleniska, należy przytrzymać pokrętło zapłonu/wyłączenia i wyboru, aż cały pellet zostanie usunięty.

Po zalaniu ślimaka sprawdź palenisko i usuń wszystko, co do niego wpadło. Przed rozpaleniem upewnij się, że palenisko jest czyste i puste.

JAK KORZYSTAĆ Z ELEKTRYCZNEGO PALNIKA BOCZNEGO

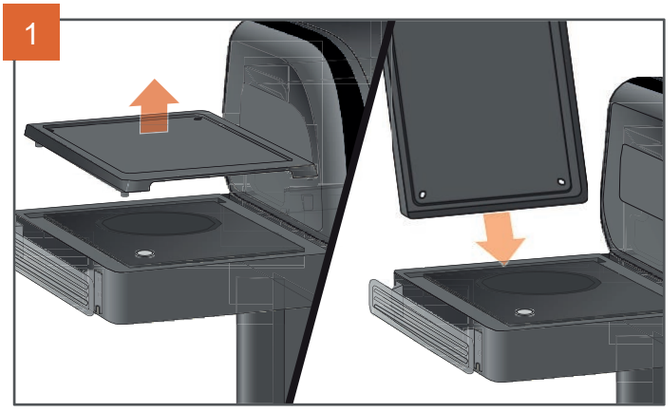


OSTRZEŻENIE! W PRZYPADKU KORZYSTANIA Z PRZEDŁUŻACZA NALEŻY UŻYWAĆ PRZEDŁUŻACZA Z UZIEMIENIEM 16 AWG LUB WIĘKSZYM.

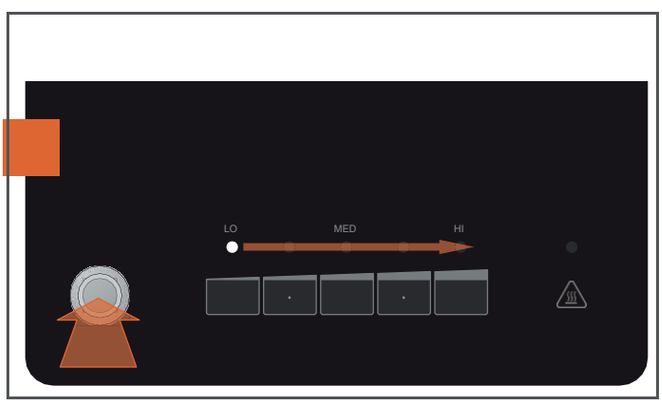
WSKAZÓWKI:

- Upewnij się, że przewód zasilający grilla jest podłączony do odpowiedniego uziemionego gniazdka elektrycznego z zabezpieczeniem GFCI (Ground Fault Circuit Interrupter).
- Grill może znajdować się w trybie wyłączenia lub gotowości i nie będzie to miało wpływu na palnik boczny.
- Przed użyciem upewnij się, że palnik boczny jest czysty i zdejmij pokrywę.
- Nie używaj metalowych przyborów na szklanym palniku bocznym.
- Usunięcie naczynia z powierzchni gotowania na dłużej niż 10 sekund spowoduje automatyczne zatrzymanie grzania palnika bocznego. Wyjęcie naczynia na mniej niż 10 sekund nie spowoduje przerwania pracy urządzenia.
- NIE przykrywaj palnika bocznego, gdy jest gorący. NIE używaj palnika bocznego z założoną pokrywą.
- NIE demontuj palnika bocznego.
- Nie wolno zamoczyć palnika bocznego ani przewodu, zanurzać przewodu lub wtyczki w wodzie, dotykać palnika bocznego mokrymi rękami ani używać w wilgotnym otoczeniu.
- Użycie napięcia innego niż podane na tabliczce znamionowej spowoduje uszkodzenie palnika bocznego. Nieprawidłowe napięcie lub modyfikacja przewodu zasilającego lub elementów elektrycznych może spowodować uszkodzenie urządzenia i unieważnienie gwarancji. Umieść naczynie z jedzeniem na środku palnika bocznego.

1



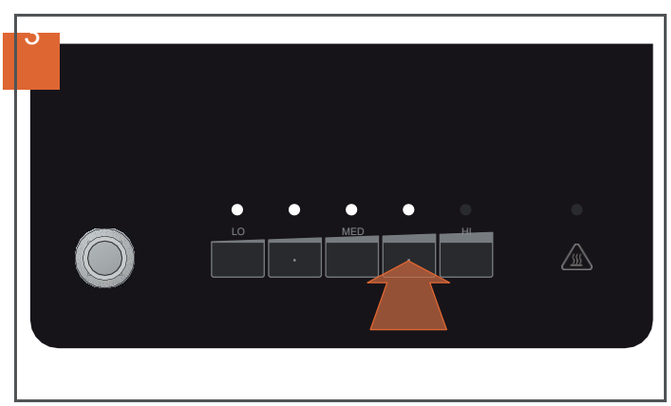
Zdejmij pokrywę i umieść ją w uchwycie za palnikiem bocznym.



Aby włączyć palnik boczny, naciśnij przycisk zasilania na palniku bocznym. Pierścień świetlny na przycisku zaświeci się. Ponadto dioda LED nad każdym przyciskiem poziomu mocy zaświeci się pojedynczo. Następnie wszystkie diody LED wyłączą się.

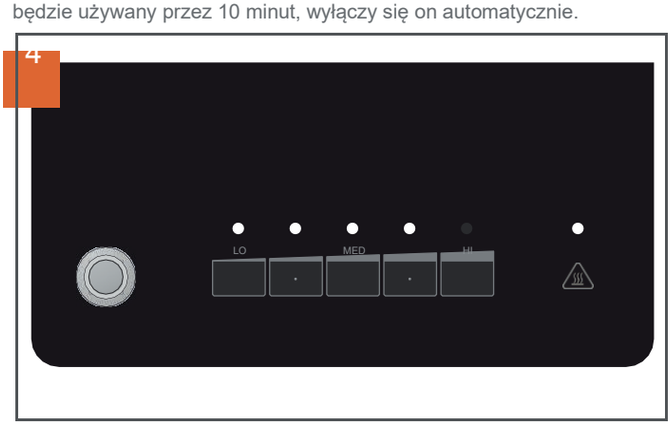
WSKAZÓWKA: Jeśli palnik boczny zostanie włączony, ale nie będzie używany przez 10 minut, wyłączy się on automatycznie.

3



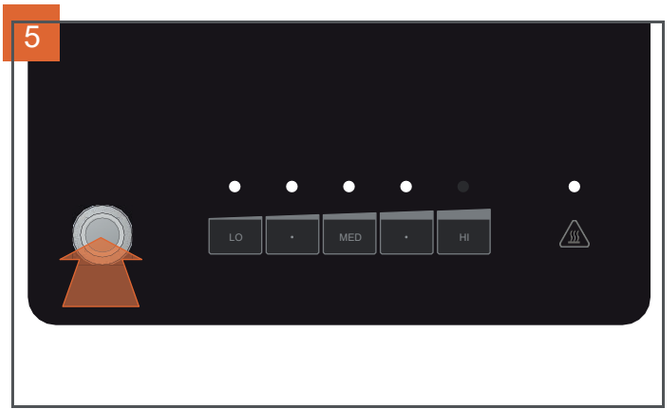
Naciśnij przycisk żądanego poziomu mocy na palniku bocznym. Dioda LED nad przyciskiem poziomu zasilania zaświeci się. Wszystkie diody LED dla poziomów mocy niższych niż wybrany również się zaświecą.

4



Gdy palnik boczny osiągnie ≥ 140°F (60°C), dioda LED gorącej powierzchni zaświeci się.

5



Aby włączyć palnik boczny, naciśnij przycisk zasilania.

6



Pierścień świetlny na przycisku i wszystkie diody LED wyłączą się. Jeśli palnik boczny ma ≥ 140°F (60°C), dioda LED gorącej powierzchni pozostanie włączona, a wentylator będzie kontynuował pracę. Gdy temperatura palnika bocznego spadnie poniżej 60°C (140°F), dioda LED gorącej powierzchni i wentylator wyłączą się.



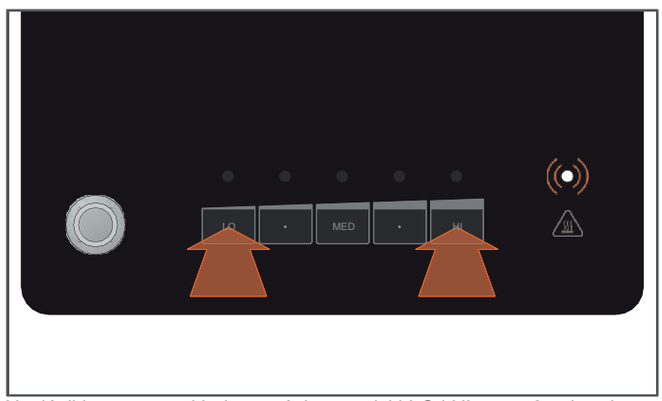
WSKAZÓWKA: Nie przykrywaj palnika bocznego, dopóki dioda LED Hot Surface nie zgaśnie.

FUNKCJA 2-GODZINNEGO CZUWANIA



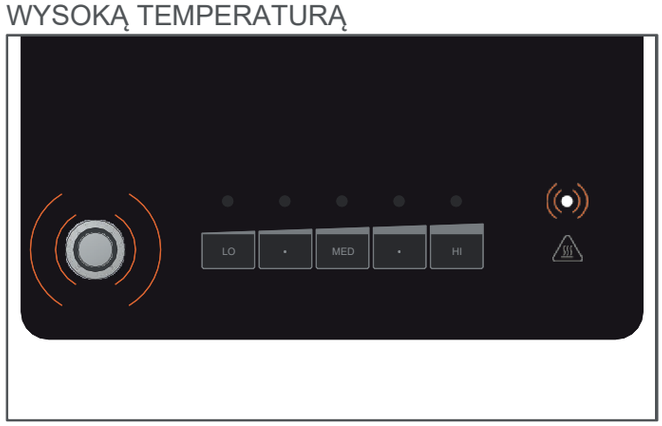
Jeśli palnik boczny jest włączony, ale nie był używany przez 2 godziny lub znajduje się w połowie gotowania, a poziom mocy nie został zmieniony przez 2 godziny, palnik boczny wyłączy się automatycznie. Pierścień świetlny będzie pulsować, a dioda LED gorącej powierzchni będzie pulsować, jeśli palnik boczny osiągnie ≥ 140°F (60°C). Naciśnij dwukrotnie przycisk zasilania, aby zresetować urządzenie i rozpocząć gotowanie.

ZMIANA AUTOMATYCZNEGO 2-GODZINNEGO WYŁĄCZANIA NA 10 GODZIN



Naciśnij i przytrzymaj jednocześnie przyciski LO i HI przez 3 sekundy. Dioda LED gorącej powierzchni mignie dwukrotnie i rozlegnie się sygnał dźwiękowy. 10-godzinne wyłączenie będzie działać tylko do momentu wyłączenia palnika bocznego. Aby zmienić z powrotem na 2 godziny podczas bieżącego gotowania, naciśnij i przytrzymaj jednocześnie przyciski LO i HI przez 3 sekundy, tak jak poprzednio.

AUTOMATYCZNE ZABEZPIECZENIE PRZED WYSOKĄ TEMPERATURĄ

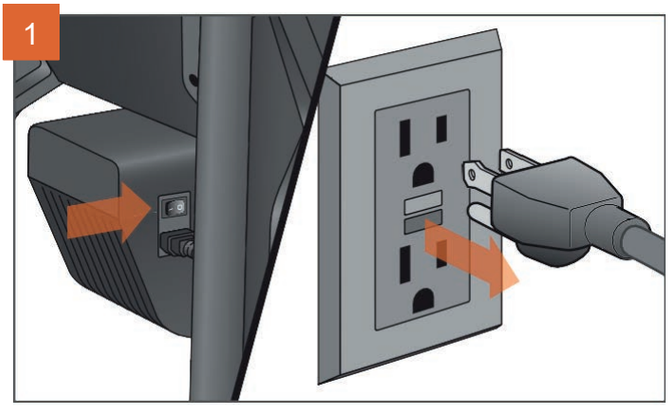


Jeśli termopara pod szybą wskaże zbyt wysoką temperaturę, palnik boczny wyłączy się automatycznie. Pierścień świetlny na przycisku zasilania zacznie pulsować, a dioda LED gorącej powierzchni zacznie pulsować. Naciśnij dwukrotnie przycisk zasilania, aby zresetować urządzenie i rozpocząć gotowanie.

CZYSZCZENIE ZASOBNIKA

Twój Grill Traeger® posiada system czyszczenia zasobnika, który umożliwia usuwanie pelletu z zasobnika lub szybką zmianę jednego smaku pelletu na inny bez bałaganu.

1



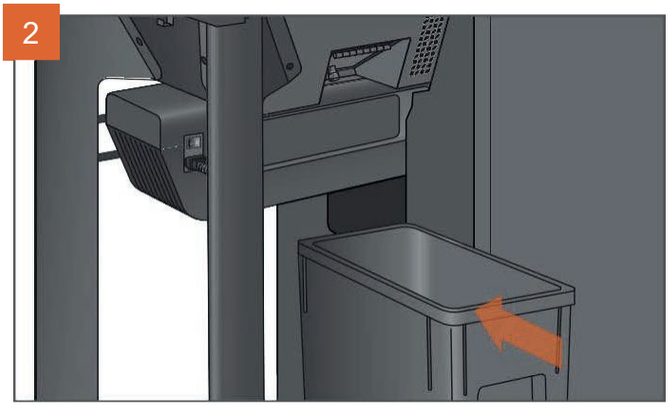
Naciśnij główny wyłącznik zasilania do pozycji OFF (**O**) i odłącz przewód zasilający. Jeśli grill jest jeszcze gorący, pozostaw go do całkowitego ostygnięcia.

UWAGA: Wygląd wtyczki może się różnić w zależności od regionu.

OSTRZEŻENIE! NIEBEZPIECZEŃSTWO PORAŻENIA PRĄDEM ELEKTRYCZNYM WYSTĘPUJE NIEBEZPIECZNE NAPIĘCIE, KTÓRE MOŻE SPOWODOWAĆ PORAŻENIE PRĄDEM, OPARZENIA LUB ŚMIERĆ.

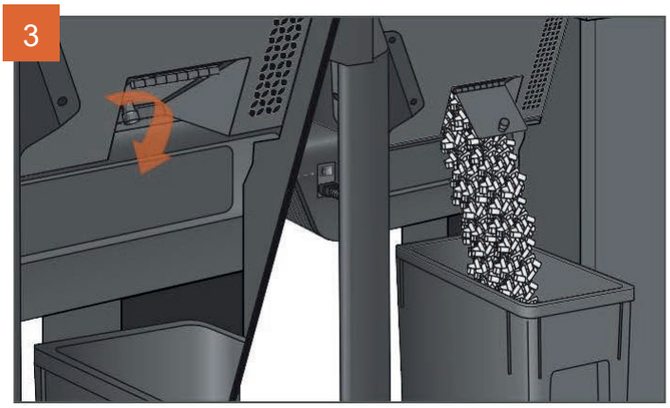
- ZABEZPIECZENIE PRZED ZWARCIEM DOZIEMNYM (GFCI) MUSI BYĆ ZAPEWNIONE W OBWODZIE (OBWODACH) LUB GNIAZDKU (GNIAZDKACH), KTÓRE MAJĄ BYĆ UŻYWANE DO OBSŁUGI GRILLA TRAEGER®.

2



Przed opróżnieniem zasobnika upewnij się, że pojemnik na pellet Traeger® StayDry™ (sprzedawany oddzielnie) jest umieszczony bezpośrednio pod drzwiczkami zwalniającymi pellet.

3

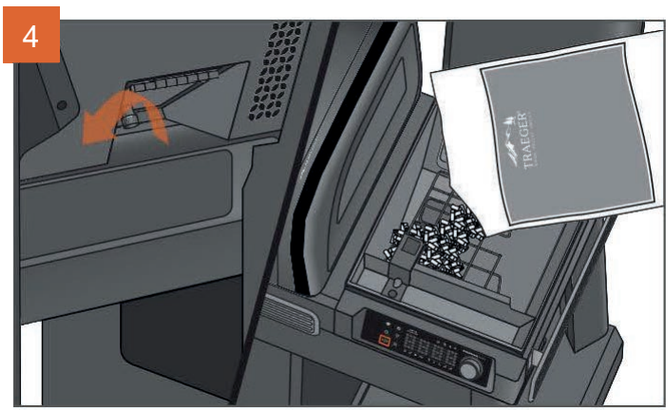


Odkręć pokrętło z tyłu podajnika ślimakowego i otwórz drzwiczki wylotu pelletu. Pellet będzie opróżniany do pojemnika na pellet StayDry™. Odessij pozostałe trociny ze zbiornika.

OSTRZEŻENIE! NIE OPRÓŻNIAJ ZASOBNIKA, DOPÓKI GRILL CAŁKOWICIE NIE OSTYGNIE, A ZASILANIE NIE ZOSTANIE WYŁĄCZONE,
W PRZECIWNYM RAZIE PELLET MOGĄŻE BYĆ BARDZO GORĄCY.

OSTRZEŻENIE! NIE WKŁADAJ RĄK DO LEJA ZASYPOWEGO POZA KRATKĄ ZABEZPIECZAJĄCĄ.

4



Po opróżnieniu pojemnika należy zamknąć drzwiczki i dokręcić pokrętło. Uzupełnij zasobnik innym pelletem TRAEGER HARDWOOD.

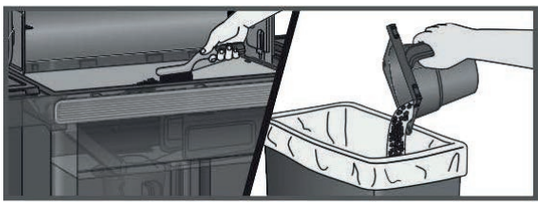
KONSERWACJA GRILLA

Uwielbiasz bekon, kiełbasę i mostek? My też, ale po przyrządzeniu tych bardziej tłustych kawałków mięsa, usunięcie tłuszczu z grilla jest ważniejsze niż kiedykolwiek.
Na szczęście jest to łatwe do wykonania. Gdy grill ostygnie do temperatury pokojowej, należy zeskrobać ruszt i wytrzeć tłuszcz z tacki ociekowej (należy uważać, aby się nie poparzyć). Dzięki temu następnym razem wszystko będzie działać bez zarzutu, zwłaszcza jeśli planujesz gotować coś na gorąco i szybko!

OSTRZEŻENIE Zagrożenie pożarowe: Pożary spowodowane tłuszczem są najczęściej spowodowane niewłaściwą konserwacją grilla poprzez nieregularne czyszczenie go z tłuszczu.

OSTRZEŻENIE Naciśnij główny wyłącznik zasilania w pozycji OFF (**O**) i odłącz przewód zasilający przed rozpoczęciem którejkolwiek z poniższych czynności konserwacyjnych.

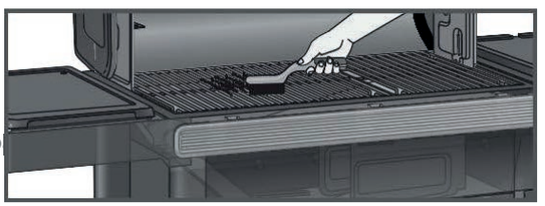
1. PRZED KAŻDYM GOTOWANIEM:
   Usuń wszelkie osady z tacy ociekowej lub wymień wkładkę tacy ociekowej. Sprawdź wkładkę EZ-Clean™ Grease + Ash Keg, opróżnij ją, jeśli jest pełna, i wymień na nową wkładkę EZ-Clean™ Grease + Ash Keg.



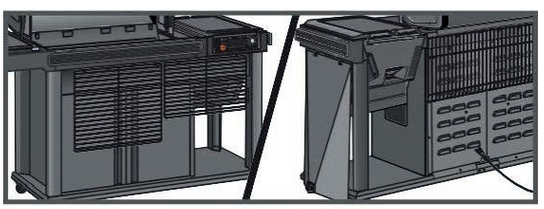


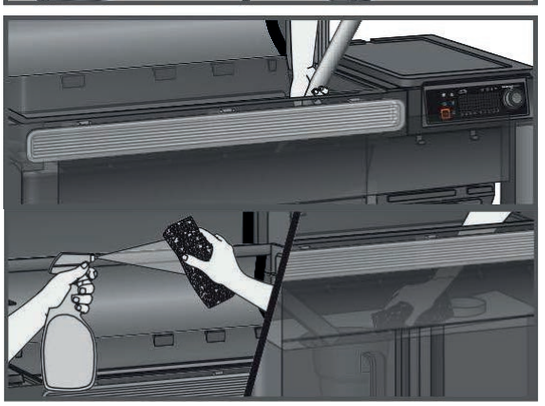
WSKAZÓWKA: Tacę ociekową należy przykrywać wyłącznie oryginalnymi wkładkami marki Traeger. Używanie folii lub innych materiałów znacząco wpłynie na wydajność grilla i może uszkodzić tacę

2. PO KAŻDYM UŻYCIU:
   Po wyłączeniu usuń nadmiar jedzenia z rusztów, gdy jest jeszcze ciepłe. Zeskrob cały tłuszcz do pojemnika na tłuszcz i popiół EZ-Clean™. Zainstaluj ponownie osłonę.
   UWAGA: Podczas usuwania smaru nie należy używać metalowego skrob
   OSTRZEŻENIE Aby uniknąć obrażeń, przed czyszczeniem należy upewnić się, że cały popiół został schłodzony.

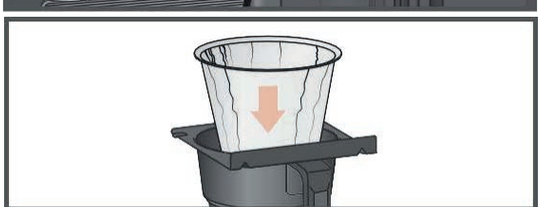


3. RAZ W MIESIĄCU:
   Sprawdź palenisko i usuń popiół z jego wnętrza, otoczenia i spodu. Odkurz popiół z wnętrza paleniska. Zeskrob kreozot z tylnej ścianki i tylnej części pokrywy grilla. Przetrzyj wnękę grilla środkiem Traeger® Grill Cleaner. Wyjmij i wyczyść rynnę spustową tłuszczu. Usuń popiół, zamiatając go do pojemnika na tłuszcz i popiół EZ-Clean™.
   UWAGA: Podczas usuwania kreozotu nie należy używać metalowego skrobaka.





4. W ZALEŻNOŚCI OD POTRZEB:
   Wymień wkładkę EZ-Clean™ Grease + Ash Keg po zapełnieniu.



5. PO UŻYCIU PALNIKA BOCZNEGO:
   Poczekaj, aż palnik boczny ostygnie, a następnie przetrzyj jego obudowę czystą, wilgotną ściereczką.



TRAEGER.COM

KONSERWACJA GRILA CIĄG DALSZY

6. SPRAWDZANIE POJEMNIKA EZ-CLEAN™ NA TŁUSZCZ I POPIÓŁ PRZED KAŻDYM GOTOWANIEM:
OSTRZEŻENIE Przed sprawdzeniem pojemnika na tłuszcz i popiół EZ-Clean™ należy upewnić się, że grill jest ZIMNY, a popiół wygaszony.

OSTRZEŻENIE Nieopróżnienie pojemnika na tłuszcz i popiół EZ-Clean™ może spowodować poważny pożar.

Pod korpusem grilla znajduje się pojemnik, który zbiera zarówno popiół, jak i tłuszcz. Powinien on być sprawdzany przed każdym użyciem i opróżniany, gdy jest pełny. Aby wyjąć i sprawdzić pojemnik, wystarczy go chwycić obiema rękami i wysunąć. Wyjąć jednorazową wkładkę i zastąpić ją nową. Patrz Krok 11, Usuwanie popiołu, aby uzyskać informacje na temat prawidłowego usuwania popiołu.

UWAGA: Wkładki do pojemników Traeger pomogą utrzymać czystość i ułatwią zadanie.

7. CZYSZCZENIE SYSTEMU ZARZĄDZANIA TŁUSZCZEM TRAEGER® ("TGMS"):
Podczas gotowania tłuszcz będzie kapał na (i) tackę ociekową i będzie kierowany do (ii) rynienki spustowej tłuszczu,
(iii) do zebrania w pojemniku na tłuszcz i popiół EZ-Clean™. Te trzy elementy składają się na system zarządzania tłuszczem Traeger® (TGMS). Tłuszcz gromadzi się we wszystkich tych miejscach i powinien być regularnie czyszczony, aby zmniejszyć ryzyko pożaru.

Częstotliwość czyszczenia TGMS zależy od zawartości tłuszczu w żywności. Bardziej tłuste potrawy będą wymagały częstszego czyszczenia TGMS, a czasami konieczne będzie czyszczenie TGMS po każdym gotowaniu.

Widoczne kawałki jedzenia i kawałki stwardniałego smaru lub innych osadów wskazują na potrzebę czyszczenia.

Wszystkie elementy systemu TGMS powinny być sprawdzane przed każdym użyciem pod kątem oznak gromadzenia się smaru.

OSTRZEŻENIE Nagromadzony tłuszcz jest łatwiejszy do usunięcia, gdy grill jest jeszcze ciepły — nie gorący. Uważaj, aby się nie poparzyć. Podczas czyszczenia należy zawsze nosić rękawice chroniące przed wysoką temperaturą

Wyczyść tłuszcz z rynienki spustowej tłuszczu. Zalecamy regularne czyszczenie tego miejsca.

Zdejmij wszystkie ruszty grilla. Zapewni to dostęp do otworu spustowego tłuszczu wewnątrz grilla. Za pomocą sztywnego, niemetalowego narzędzia zgarnij tłuszcz zgromadzony na tacy ociekowej w dół przez rynienkę spustową tłuszczu. Duża część poluzowanego tłuszczu może zostać zepchnięta przez rynnę spustową tłuszczu i wpadnie do pojemnika na tłuszcz i popiół EZ-Clean™. Wytrzyj pozostałości tłuszczu ręcznikami papierowymi lub jednorazowymi szmatkami.

Regularnie usuwaj tłuszcz z wnętrza grilla, spodu i boków. Jeśli tłuszcz się nagromadzi, może dojść do pożaru.

Zeskrob tłuszcz z wnętrza grilla za pomocą sztywnego, niemetalowego narzędzia. Dużą część poluzowanego tłuszczu można usunąć za pomocą ręczników papierowych lub jednorazowych szmatek. Nadmiar zeskrobanego popiołu można usunąć za pomocą odkurzacza, jak opisano w kroku 10 (poniżej) podczas czyszczenia paleniska z popiołu.

Sprawdź i wyczyść przegrodę termiczną z tłuszczu lub zanieczyszczeń.

8. USUWANIE KREOZOTU:
Podczas powolnego spalania pelletu drzewnego wytwarza się smoła i inne opary organiczne, które łączą się z wydalaną wilgocią, tworząc kreozot. Opary kreozotu skraplają się w stosunkowo chłodnym otworze wylotowym wolno palącego się ognia. W rezultacie kreozot gromadzi się na wykładzinie wylotu spalin. Po zapaleniu kreozot tworzy niezwykle gorący ogień. Unoszące się w powietrzu cząsteczki tłuszczu będą przemieszczać się przez komorę gotowania, a niektóre z nich będą gromadzić się na wykładzinie wylotu spalin, podobnie jak kreozot, co może przyczynić się do pożaru.

Okresowo zeskrobuj kreozot i nagromadzony tłuszcz z tylnej ścianki i tylnej części pokrywy grilla. Po usunięciu pozostałości kreozotu i tłuszczu z wewnętrznej wykładziny i szczelin wentylacyjnych w tym systemie dolnego ciągu, większość
można usunąć za pomocą ręczników papierowych lub jednorazowych szmatek. Nie rozpylaj wody ani innych płynnych środków czyszczących na wnętrze grilla w celu usunięcia kreozotu.

UWAGA: Sprawdzaj układ odprowadzający Traeger® za każdym razem, gdy
uzupełniasz zasobnik pelletem, aby określić, kiedy doszło do nagromadzenia kreozotu i/lub smaru.

Gdy nagromadzi się kreozot lub tłuszcz, należy go usunąć, aby zmniejszyć ryzyko pożaru.

9. ZBIORNIK ZEWNĘTRZNY:

UWAGA Jeśli grill jest przechowywany na zewnątrz, należy uważać, aby woda nie dostała się do zbiornika na pellet. Pellet drzewny rozszerza się znacznie, gdy jest mokry i może zablokować ślimak. Grill, który nie jest używany, należy zawsze przykrywać osłoną Traeger® Grill Cover. Tą dopasowaną osłonę można nabyć na stronie traeger.com.

10. USUWANIE POPIOŁU Z WNĘTRZA I WOKÓŁ PALENISKA (PO OKOŁO 20 GODZINACH GOTOWANIA):

OSTRZEŻENIE Przed przystąpieniem do czyszczenia popiołu upewnij się, że grill jest ZIMNY, a popiół wygaszony i ZIMNY.

OSTRZEŻENIE Usuwanie popiołu powinno odbywać się wyłącznie zgodnie z poniższymi instrukcjami.

Nadmiar popiołu w palenisku utrudni zapłon i może spowodować wygaśnięcie ognia. Palenisko powinno być regularnie sprawdzane i czyszczone w celu usunięcia nagromadzonego popiołu. Tak jak już wspomnieliśmy, czyszczenie popiołu z paleniska i wokół niego powinno się robić tylko wtedy, gdy grill i popiół są ZIMNE.

Zdejmij ruszty grilla, tacę ociekową, przegrodę termiczną, osłonę przeciwżarową i rynnę spustową tłuszczu, aby zapewnić dostęp do paleniska i wnętrza grilla. Większość popiołu poza paleniskiem można usunąć z grilla za pomocą odkurzacza do popiołu.

OSTRZEŻENIE Dedykowany odkurzacz jest najlepszym sposobem na usunięcie popiołu z paleniska, ale należy to robić z najwyższą ostrożnością, aby uniknąć ryzyka pożaru. Tak jak już wspomnieliśmy, czyszczenie popiołu z paleniska i wokół niego powinno się robić tylko wtedy, gdy grill i popiół są ZIMNE.

Do tego zadania najlepiej nadaje się odkurzacz do popiołu z metalowym pojemnikiem bez worka. Jednak prawie każdy odkurzacz będzie działał bezpiecznie, jeśli ta procedura będzie prawidłowo wykonywana.

Po upewnieniu się, że popiół w palenisku jest ZIMNY, należy odkurzyć popiół z wnętrza paleniska.

a. Jeśli posiadany odkurzacz jest modelem bezworkowym, należy opróżnić komorę zbierającą z nagromadzonych wcześniej zanieczyszczeń. Następnie odkurz popiół z wnętrza paleniska. Po wyczyszczeniu paleniska należy niezwłocznie opróżnić komorę spalania do metalowego pojemnika, postępując w sposób opisany poniżej w części Usuwanie popiołu. Upewnij się, że w komorze zbiorczej nie pozostały żadne resztki popiołu.

b. Jeśli odkurzacz jest modelem wykorzystującym worek jednorazowy, należy zainstalować w urządzeniu nieużywany worek. Następnie odkurz popiół z wnętrza paleniska. Gdy palenisko jest już czyste, wyjąć worek z odkurzacza i umieścić go w metalowym pojemniku, z którym należy postępować w sposób opisany w sekcji Utylizacja popiołu poniżej.

11. UTYLIZACJA POPIOŁU:

OSTRZEŻENIE Popiół powinien być zawsze całkowicie zimny przed użyciem. Popiół należy umieścić w metalowym pojemniku ze szczelnie dopasowaną pokrywą. Zamknięty pojemnik z popiołem należy umieścić na niepalnej podłodze lub na ziemi, z dala od wszelkich materiałów palnych, do czasu ostatecznej utylizacji. Popiół należy przechowywać w zamkniętym pojemniku do czasu jego usunięcia.

12. CZYSZCZENIE RUSZTÓW GRILLA:

OSTRZEŻENIE Czyszczenie rusztów grilla działa najlepiej, gdy są one jeszcze ciepłe. Uważaj, aby się nie poparzyć. Podczas czyszczenia należy zawsze nosić rękawice chroniące przed wysoką temperaturą. Zalecamy trzymanie skrobaka w pobliżu grilla. Po wyjęciu potrawy należy szybko wyszczotkować ruszt grilla. Zajmuje to tylko minutę, grill będzie gotowy do następnego użycia.

13. CZYSZCZENIE POWIERZCHNI ZEWNĘTRZNYCH:

WARNING Przed rozpoczęciem czyszczenia naciśnij główny wyłącznik zasilania do pozycji OFF (**O**) i odłącz przewód zasilający.

Użyj jednorazowej szmatki lub ściereczki zwilżonej środkiem Traeger® Grill Cleaner lub ciepłą wodą z mydłem, aby wytrzeć tłuszcz z zewnętrznej części grilla. NIE używaj środków do czyszczenia piekarników, ściernych środków czyszczących ani ściernych padów czyszczących na zewnętrznych powierzchniach grilla.

14. TESTOWANIE GRILLA PO CZYSZCZENIU:
Przed wymianą rynienki spustowej tłuszczu, osłony przeciwżarowej, przegrody termicznej, tacy ociekowej i rusztów grilla podłącz przewód zasilający do prawidłowo uziemionego gniazdka elektrycznego zabezpieczonego wyłącznikiem różnicowo-prądowym (GFCI), wciśnij główny wyłącznik zasilania do pozycji ON (**I**). Ustaw temperaturę i naciśnij przycisk włączania/wyłączania. Pellet powinien wpaść do paleniska, a żar powinien zacząć się nagrzewać (zacznie zmieniać kolor na czerwono).

OSTRZEŻENIE Nie dotykaj gorącego pręta.

Gdy z paleniska zaczną wydobywać się płomienie, uruchom cykl wyłączania. Pozostaw grill do ostygnięcia. Teraz możesz umieścić rynnę spustową tłuszczu, osłonę przeciwżarową, przegrodę termiczną, tacę ociekową, ruszty grilla i żywność z powrotem w grillu.

15. PRZEWÓD ZASILAJĄCY
Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, należy go wymienić na specjalny przewód dostępny w firmie Traeger.

KONSERWACJA PALNIKA BOCZNEGO

Aby zachować wygląd i wydłużyć żywotność palnika bocznego, należy czyścić go po każdym użyciu.

1. Naciśnij przycisk zasilania.
2. Odłącz przewód od grilla.
3. Poczekaj, aż dioda LED gorącej powierzchni zgaśnie.
4. Przetrzyj obudowę czystą, wilgotną ściereczką.
5. Dokładnie zetrzyj łagodne mydło lub chemiczne środki czyszczące.
6. Nieużywany i chłodny palnik boczny należy zawsze przykrywać.
7. Palnik boczny należy trzymać z dala od wody, zarówno od góry, jak i od spodu.
8. Nie przykrywaj palnika bocznego, dopóki całkowicie nie ostygnie, a dioda LED gorącej powierzchni nie wyłączy się.
9. Zabezpiecz palnik boczny przed niekorzystnymi warunkami pogodowymi, w tym ekstremalnymi temperaturami i wilgocią. Przechowuj w temperaturze od -40°F (-40°C) do 140°F (60°C).

OSTRZEŻENIE Niebezpieczeństwo porażenia prądem elektrycznym
Nie dopuść do przedostania się wody i innych płynów do wnętrza palnika bocznego. Ciecz wewnątrz palnika bocznego może spowodować porażenie prądem. Nie rozpylaj wody ani środków czyszczących na gorący palnik boczny. Ciecz może zetknąć się z elementami elektrycznymi i spowodować zwarcie lub porażenie prądem.

UWAGA Niebezpieczeństwo poparzenia
Przed przeniesieniem lub czyszczeniem należy odczekać, aż palnik boczny ostygnie. Powierzchnia gotowania palnika bocznego pozostaje gorąca nawet po jego wyłączeniu. Czyszczenie gorącej powierzchni mokrą gąbką może spowodować poparzenie parą. Niektóre środki czyszczące mogą wytwarzać szkodliwe opary, gdy są stosowane na gorącej powierzchni.

UWAGA Niebezpieczeństwo uszkodzenia sprzętu
Do czyszczenia palnika bocznego nie należy używać materiałów ściernych, drapiących środków czyszczących ani zmywaków. Mogą one uszkodzić wykończenie. Pozostałości mogą również powodować korozję powierzchni urządzenia.

CZĘSTO ZADAWANE PYTANIA

Zeskanuj ten kod QR, aby przejść do często zadawanych pytań.

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

KOMUNIKATY O BŁĘDACH

Choć zdarza się to rzadko, na panelu sterowania może pojawić się komunikat o błędzie lub ostrzeżenie. Zeskanuj kod QR, aby przejść do strony traeger.com/support, gdzie znajdziesz listę komunikatów o błędach i sposoby ich rozwiązywania.

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW Z PALNIKIEM BOCZNYM

PROBLEM	MOŻLIWA PRZYCZYNA	ROZWIĄZANIE
Palnik boczny wyłącza się, pierścień świetlny na przycisku zasilania gaśnie, a dioda LED gorącej powierzchni pulsuje.	Termopara pod szybą wskazuje zbyt wysoką temperaturę.	Poczekaj, aż dioda LED gorącej powierzchni przestanie pulsować. Oznacza to, że palnik boczny jest wystarczająco chłodny, aby go ponownie włączyć. Jeśli problem będzie się powtarzał, skontaktuj się z działem obsługi klienta.
Palnik boczny nagle przestaje działać.	Przewód palnika bocznego może być luźny lub niepodłączony.	Upewnij się, że przewód jest podłączony. Sprawdź bezpiecznik wlotu zasilania na spodzie palnika bocznego. Naciśnij dwukrotnie przycisk zasilania, aby zresetować urządzenie i rozpocząć gotowanie.

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE OBSŁUGI

1. Zawsze pracujemy nad poprawą wydajności grilla. Upewnij się, że grill jest podłączony i posiada najnowszą aktualizację oprogramowania sprzętowego. Instrukcje dotyczące sprawdzania wersji oprogramowania sprzętowego można znaleźć na stronie traeger.com.
2. W trakcie grillowania można w dowolnym momencie zmienić temperaturę, zwiększając lub zmniejszając temperaturę gotowania. Temperatury nie powinny być jednak często zmieniane; spowoduje to ich wahania. Najlepszą praktyką jest zapewnienie grillowi czasu na osiągnięcie żądanej temperatury przed dokonaniem dodatkowych zmian temperatury.
3. Zmiana między stopniami Fahrenheita i Celsjusza: Dotknij przycisku menu. Przewiń pokrętłem wyboru do ikony F/C. Naciśnij pokrętło, aby wybrać. Następnie wybierz F lub C za pomocą pokrętła wyboru i naciśnij pokrętło, aby potwierdzić.
4. Grill Traeger® został zaprojektowany do pracy z pokrywą zamkniętą przez cały czas. Otwarcie pokrywy grilla znacznie wydłuża czas gotowania i powoduje spadek temperatury. Nie otwieraj pokrywy przed osiągnięciem przez grill ustawionej temperatury.
5. Nie należy przeciążać powierzchni gotowania nadmiernymi ilościami żywności, które sięgają poza krawędzie tacy ociekowej. Może to prowadzić do zakłóceń w prawidłowym przepływie powietrza i wydłużyć czas osiągnięcia ustawionej temperatury, powodując nieprawidłowe działanie grilla.
6. Dostosuj temperaturę, a nie czas.
7. Zawsze bierz pod uwagę rodzaj gotowanej potrawy:
   - Ogólnie rzecz biorąc, cienkie potrawy wymagają wysokiej temperatury i krótszego czasu gotowania, podczas gdy grubsze potrawy wymagają niskiej temperatury i dłuższego czasu gotowania.
   - Warzywa gotują się dłużej niż mięso w tych samych temperaturach.
   - Zawsze sprawdzaj, czy temperatura wewnętrzna gotowanego mięsa osiąga temperaturę bezpieczną do spożycia.
   - Umieszczenie na grillu zamrożonej, surowej, zimnej lub w inny sposób niedogotowanej żywności może spowodować tymczasowy spadek temperatury wewnętrznej grilla.
8. Utrzymuj grill w czystości. Regularnie sprawdzaj grill pod kątem nagromadzonego tłuszczu. Pożary tłuszczu są spowodowane niewłaściwą konserwacją grilla i brakiem konsekwentnego czyszczenia systemu odprowadzania tłuszczu Traeger® Grease Management System (TGMS). Nawet jeśli w grillu jest wystarczająco dużo miejsca, należy zachować ostrożność przy ładowaniu nadmiernych ilości żywności, która może uwalniać duże ilości tłuszczu (na przykład ponad funt bekonu). Jeśli grill nie był dobrze konserwowany lub jeśli poprzedni kucharze wytworzyli duże ilości tłuszczu, MUSISZ wyczyścić tłuszcz z grilla przed jego ponownym użyciem.

UWAGI

UWAGI

SERWIS



LEGENDARNA OBSŁUGA KLIENTA TRAEGER jest najlepsza na rynku. Jeśli masz jakiekolwiek pytania dotyczące grilla Traeger® lub potrzebujesz wskazówek dotyczących gotowania pierwszego świątecznego indyka, nasi doświadczeni eksperci są do Twojej dyspozycji. Jesteśmy do Twojej dyspozycji przez 365 dni w roku, także w święta. Aby uzyskać pomoc w zakresie montażu, instalacji, bezpiecznej obsługi, części lub ogólnej obsługi klienta, możesz skontaktować się z nami pod adresem:

OBSŁUGA KLIENTA TRAEGER

Telefon: US/CA: 1-800-TRAEGER 6:00 rano–22:00 MT
Strona internetowa: support.traeger.com

Adres: TRAEGER PELLET GRILLS LLC
533 South 400 West
Salt Lake City, UT
84101

GWARANCJA NA GRILL TRAEGER®



10-LETNIA OGRANICZONA GWARANCJA

Traeger Pellet Grills LLC udziela gwarancji na niniejszy Traeger® Grill w odniesieniu do komponentów, zakresu i okresu gwarancji wymienionych w poniższej tabeli, przy normalnym użytkowaniu i odpowiedniej konserwacji. Niniejsza gwarancja daje użytkownikowi określone prawa, a ponadto mogą mu przysługiwać inne prawa, które mogą różnić się w zależności od stanu i prowincji. Okres gwarancji rozpoczyna się od daty pierwotnego zakupu na stronie traeger.com lub od autoryzowanego sprzedawcy Traeger. Lista autoryzowanych sprzedawców Traeger jest dostępna na stronie https://www.traeger. com/dealers (zwanych łącznie "Autoryzowanymi Sprzedawcami"). Okres gwarancji i zakres części zamiennych są następujące:

Okresy gwarancji i zakres ochrony		
Komponenty	**Okres gwarancji**	**Zakres**
Korpus, nogi, obudowa i pokrywa zbiornika	10 lat	Brak rdzewienia
Sterownik, silnik ślimaka, ślimak, palnik boczny i wentylator	3 lat	Wady materiałowe i produkcyjne
Tacka ociekowa, osłona żarowa i przegroda termiczna	3 lat	Wady materiałowe i produkcyjne
Emaliowane ruszty do grilla	3 lat	Brak rdzewienia
Gorący pręt, przewód, RTD i termopara	1 rok	Wady materiałowe i produkcyjne
Sonda do mięsa i bezprzewodowe sondy do mięsa	1 rok	Brak rdzewienia

Całkowita odpowiedzialność firmy Traeger i wyłączne zadośćuczynienie będzie polegać na wymianie wadliwych części grilla Traeger®, jeśli takie istnieją. Oryginalne części zatwierdzone do zwrotu przez Dział Obsługi Klienta firmy Traeger muszą zostać zwrócone za przedpłatą. Traeger może wymienić wadliwe części na nowe lub odnowione, według własnego uznania Traeger, w miarę dostępności w ciągu dziewięćdziesięciu dni. Bez ograniczania wyłączeń określonych powyżej, gwarancja nie obejmuje: (i) uszkodzenia farby spowodowane pożarem tłuszczu lub normalnym użytkowaniem grilla; (ii) ekspozycja na promieniowanie UV; (iii) normalne zużycie; oraz (iv) wypaczenie tacy ociekowej, osłony żaru lub przegrody termicznej.

Grille Traeger są zaprojektowane tak, aby były modułowe i mogły być łatwo naprawiane przez zwykłych użytkowników. Całkowitym obowiązkiem Traeger w ramach niniejszej gwarancji jest zapewnienie użytkownikowi wymiany wszelkich wadliwych części oraz dostarczenie instrukcji dotyczących samodzielnego dokonania wymiany. Traeger może wymienić wadliwe części na nowe lub odnowione. Traeger zastrzega sobie prawo do sprawdzenia każdego grilla (wysyłka opłacona przez Traeger) i przeanalizowania wszelkich informacji o użytkowaniu, w tym, bez ograniczeń, wszelkich cyfrowych danych podłączonych do grilla (w zakresie objętym naszą polityką ochrony danych). W celu zatwierdzenia i rozpatrzenia roszczenia gwarancyjnego Traeger może wymagać dostarczenia uzasadnionych dowodów dotyczących problemu, w tym udziału w czatach wideo, rozmowach telefonicznych, dostarczania zdjęć i dostarczania innych istotnych informacji. Koszty robocizny związane z wymianą wadliwych części oraz koszty transportu części zostaną pokryte na koszt użytkownika.

Ograniczenia zawarte w poniższym akapicie nie mają zastosowania do mieszkańców Quebecu, do których ma zastosowanie Ustawa o ochronie konsumentów w Quebecu.

DLA WIĘKSZEJ PEWNOŚCI I W PEŁNYM ZAKRESIE DOZWOLONYM PRZEZ PRAWO, TRAEGER PELLET GRILLS LLC NIE PONOSI ODPOWIEDZIALNOŚCI NA PODSTAWIE NINIEJSZEJ LUB JAKIEJKOLWIEK DOMNIEMANEJ GWARANCJI ZA SZKODY UBOCZNE, WTÓRNE, POŚREDNIE, SZCZEGÓLNE, UTRATĘ DANYCH, SZKODY MORALNE, KARNE LUB ZWIĘKSZONE, UTRATĘ ZYSKÓW LUB PRZYCHODÓW LUB SPADEK WARTOŚCI WYNIKAJĄCY Z LUB ZWIĄZANY Z KORZYSTANIEM Z GRILLA, NIEZALEŻNIE OD (A) TEGO, CZY TAKIE SZKODY BYŁY MOŻLIWE DO PRZEWIDZENIA, (B) CZY FIRMA TRAEGER ZOSTAŁA POINFORMOWANA O MOŻLIWOŚCI WYSTĄPIENIA TAKICH SZKÓD, ORAZ (C) TEORII PRAWNEJ LUB RÓWNOWAŻNEJ (UMOWY, DELIKTU LUB INNEJ), NA KTÓREJ OPIERA SIĘ ROSZCZENIE, I NIEZALEŻNIE OD NIESKUTECZNOŚCI UZGODNIONEGO LUB INNEGO ŚRODKA ZARADCZYEGO W ODNIESIENIU DO JEGO ISTOTNEGO CELU. NINIEJSZA GWARANCJA DAJE KLIENTOWI DETALICZNEMU OKREŚLONE PRAWA, A KLIENT MOŻE MIEĆ INNE PRAWA, KTÓRE RÓŻNIĄ SIĘ W ZALEŻNOŚCI OD STANU I PROWINCJI. ZAMIAREM ZARÓWNO UŻYTKOWNIKA, JAK I FIRMY TRAEGER JEST ABY NINIEJSZA GWARANCJA STANOWIŁA WYŁĄCZNE ZADOŚĆUCZYNIENIE ZA WADLIWY GRILL.

Niniejsza gwarancja traci ważność, jeśli: (i) grill nie jest zmontowany lub obsługiwany zgodnie z instrukcją obsługi Traeger dostarczoną z tym grillem; (ii) grill nie został zakupiony od autoryzowanego sprzedawcy; (iii) grill został odsprzedany lub wymieniony na innego właściciela; (iv) zostały użyte jakiekolwiek komponenty, części lub akcesoria stron trzecich; (v) z grillem używano paliwa innego niż pellet drzewny przeznaczony do grilli na pellet drzewny i grilli; (vi) w grillu używano pelletu drzewnego; (vii) grill był używany w zastosowaniach komercyjnych lub gastronomicznych; (viii) użytkownik pozwolił, aby grill został uszkodzony, nadużywany lub w inny sposób nie konserwował grilla zgodnie z instrukcjami obsługi Traeger; lub

(ix) nastąpiła jakakolwiek niezatwierdzona modyfikacja tego grilla.

Należy pamiętać, że ponieważ Traeger nie jest w stanie nadzorować ani kontrolować jakości swoich produktów sprzedawanych przez nieautoryzowanych sprzedawców, gwarancja Traeger jest dostępna tylko w przypadku zakupu grilla od Autoryzowanego Sprzedawcy. Gwarancja Traeger obejmuje wyłącznie produkty zakupione od Autoryzowanego Sprzedawcy.

Aby rozpatrzyć roszczenie gwarancyjne, należy skontaktować się z działem obsługi klienta firmy Traeger pod numerem telefonu lub adresem podanym powyżej. Traeger wymaga dowodu daty zakupu od Autoryzowanego Sprzedawcy. Warto zachować paragon lub fakturę wraz z niniejszą instrukcją.

Klienci spoza Stanów Zjednoczonych i Kanady powinni pamiętać, że NIE wszystkie zasady gwarancji określone w niniejszym dokumencie są spójne na całym świecie. Klienci powinni skontaktować się z lokalnym dystrybutorem w swoim kraju z listy w International Support, aby uzyskać instrukcje dotyczące roszczeń gwarancyjnych specyficznych dla tego kraju. Proces opisany w niniejszym dokumencie nie będzie działał w przypadku międzynarodowych zgłoszeń gwarancyjnych.

DODATKOWE WAŻNE INFORMACJE DOTYCZĄCE GWARANCJI

- Nie ponosimy odpowiedzialności za przedmioty zagubione w transporcie. Z tego powodu zdecydowanie zalecamy uzyskanie numeru śledzenia lub potwierdzenia dostawy podczas wysyłki paczki.
- Produkt wysłany do nas staje się własnością Traeger i nie zostanie zwrócony użytkownikowi.

Firma Traeger określi, czy roszczenie gwarancyjne jest objęte niniejszą polityką gwarancyjną według własnego uznania, a nieprzestrzeganie wymaganych procedur może unieważnić roszczenie gwarancyjne. Niniejsza gwarancja daje użytkownikowi określone prawa, które mogą się różnić w zależności od stanu, prowincji lub kraju.

TRAEGER®
WOOD FIRED GRILLS

TRAEGER®
WOOD FIRED GRILLS

WELCOME TO THE TRAEGERHOOD™

FOLLOW US @TRAEGERGRILLS

© 2024 Traeger Pellet Grills LLC.

Wszelkie prawa zastrzeżone. Znak słowny i logo Bluetooth® są zastrzeżonymi znakami towarowymi należącymi do Bluetooth SIG, Inc. i każde użycie tych znaków przez Traeger jest objęte licencją.
Inne znaki towarowe i nazwy handlowe należą do ich właścicieli.

Traeger Pellet Grills LLC
533 South 400 West Salt
Lake City, UT 84101

traeger.com

Patent: www.traeger.com/patents