



TRAEGER[®]

WOOD FIRED GRILLS

RANGER

MANUÁL UŽIVATELE

HLAVNÍ PŘÍČINOU POŽÁRŮ JE NEDODRŽENÍ POŽADOVANÝCH Odstupů. (VZDUCHOVÉ MEZERY) MEZI HOŘLAVÝMI MATERIÁLY. JE NANEJVÝŠ DŮLEŽITÉ, ABY BYL TENTO VÝROBEK INSTALOVÁN VÝHRADNĚ V SOULADU S TĚMITO POKYNY.

DŮLEŽITÉ: USCHOVEJTE SI JE PRO BUDOUCÍ POUŽITÍ. PEČLIVĚ ČTĚTE.

TFT18KLD TFT18KLDA TFT18KLDC TFT18KLDE TFT18KLDG
TFT18KLDH TFT18KLDK TFT18KLDM

T01364

DŮLEŽITÁ BEZPEČNOSTNÍ UPOZORNĚNÍ

PŘED INSTALACÍ A POUŽITÍM SPOTŘEBIČE SI PŘEČTĚTE VŠECHNY POKYNY.

Před instalací a používáním tohoto spotřebiče na pelety si přečtěte celý tento návod. Nedodržení těchto pokynů může mít za následek poškození majetku, zranění osob nebo dokonce smrt. O omezeních a požadavcích na kontrolu instalace ve vaší oblasti se informujte u místních stavebních nebo požárních úřadů.

Příprava pokrmů na ohni z tvrdého dřeva přinese vám, rodině i vašim přátelům spoustu radosti. Nový gril Traeger® je speciálně navržen tak, aby vám usnadnil přípravu pokrmů a zároveň poskytl optimální výkon při přípravě těch nejchutnějších jídel.

Stejně jako u všech grilů a spotřebičů na vaření se při každém spalování materiálu - ať už dřeva, plynu nebo dřevěného uhlí tvoří organické plyny. Jedním z plynů, který může být v koncentrovaném množství obzvláště škodlivý, je oxid uhelnatý. Ve venkovním prostředí pod širým nebem by se měl oxid uhelnatý přirozeně rozptýlit a neškodit vám.

POZOR! Dodržujte tyto pokyny, abyste zabránili otravě vás, vaší rodiny, vašich domácích zvířat nebo jiných osob tímto bezbarvým plynem bez zápachu:

- Příznaky otravy oxidem uhelnatým: bolest hlavy, závratě, slabost, nevolnost, zvracení, ospalost a zmatenost. Oxid uhelnatý snižuje schopnost krve přenášet kyslík. Nízká hladina kyslíku v krvi může vést ke ztrátě vědomí a smrti.
- Pokud se u vás nebo u jiných osob objeví příznaky podobné nachlazení nebo chřipky, navštivte lékaře. Často se stává, že je otrava oxidem uhelnatým, kterou lze snadno zaměnit za nachlazení nebo chřipku, zjištěna příliš pozdě.
- Konzumace alkoholu a užívání drog účinky otravy oxidem uhelnatým zvyšuje.
- Oxid uhelnatý je toxický zejména pro matku i dítě během těhotenství, pro kojence, starší osoby, kuřáky a osoby s problémy s krví nebo oběhovým systémem, jako je anémie nebo srdeční onemocnění.
- Gril Traeger® používejte pouze venku na nehořlavé podlaze a mimo dosah hořlavých materiálů.
- Nikdy nepoužívejte k rozdělení nebo "oživení" ohně v tomto spotřebiči benzín, benzínové palivo do svítilen, petrolej, tekutinu do zapalovačů na dřevěné uhlí nebo hořlavé kapaliny. Všechny tyto kapaliny udržujte během užívání spotřebiče v dostatečné vzdálenosti od tohoto spotřebiče.

DŮLEŽITÉ: POZORNĚ SI PŘEČTĚTE A USCHOVEJTE PRO BUDOUCÍ POUŽITÍ.

Pokud toto zařízení instalujete pro někoho jiného, poskytněte mu tuto příručku, aby si ji mohl přečíst a uložit pro budoucí použití.

NEBEZPEČÍ!

Pro severoamerické spotřebitele:

- Zapojte do vhodné 3kolíkové zásuvky.
- Je vyžadováno elektrické napájení s ochranou GFCI. Pro ochranu před nebezpečím úrazu elektrickým proudem umístěte uzemněnou/ uzemněnou tříkolíkovou zásuvku v dosahu 6' 1,8 m) napájecího kabelu. Při instalaci zásuvky dodržujte národní elektrotechnické předpisy a místní předpisy a nařízení.

Pro spotřebitele v Evropské unii:

- Zapojte do vhodné uzemněné zásuvky.
- Neodstraňujte zemnicí kolík ani nijak neupravujte zástrčku. Nepoužívejte adaptér ani prodlužovací kabel.

NEBEZPEČÍ!

- Zařízení je pod nebezpečným elektrickým napětím, které může způsobit úraz elektrickým proudem, popáleniny nebo smrt. Pokud není v tomto návodu k obsluze uvedeno jinak, tak před údržbou grilu odpojte napájecí kabel.
- V blízkosti grilu nikdy nepoužívejte ani neskladujte hořlavé kapaliny.
- Nikdy nepoužívejte k ručnímu zapalování grilu benzín nebo tekutinu do zapalovačů.

POZOR!

Nebezpečí kouře

Během spouštění může dojít k přetečení pelet, což má za následek neobvykle hustý, bílý kouř který trvá dlouhou dobu. Pokud k tomu dojde, vypněte gril hlavním vypínačem a odpojte jej ze sítě. Pokud tento stav trvá dostatečně dlouho, může dojít k nahromadění plynů z částečného vznícení a jejich úplnému vznícení, což způsobí "prasknutí" víka. Pokud k tomu dojde a váš gril nebyl řádně udržován, jak je popsáno v části "Údržba grilu" na stranách 22-23, může dojít k požáru tuku. Chcete-li tento stav napravit, nechte gril zcela vychladnout, vyjměte všechny vnitřní součásti a důkladně vyčistěte veškerý popel a pelety z grilu a ohniště (viz strana 22, "Čištění popela z vnitřku a okolí ohniště").

POZOR!

Nebezpečí popálení

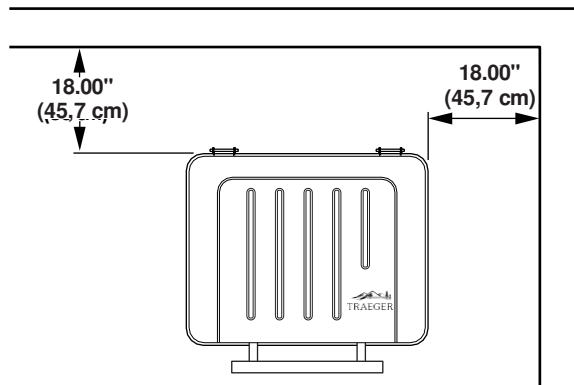
Řada částí grilu se během provozu velmi zahřívá. Je třeba dbát na to, aby nedošlo k popálení, a to jak během provozu, tak i po něm, dokud je gril ještě horký.

- **Nikdy** nenechávejte gril bez dozoru, pokud jsou u něj malé děti.
- **Nikdy** gril nepřemísťujte, pokud je v provozu.
- Před přemístěním nebo pokusem o přepravu nechte gril důkladně vychladnout.

POZOR!

Nebezpečí požáru

- Při provozu tohoto grilu dodržujte **MINIMÁLNÍ** vzdálenost cca 50 cm) od hořlavých materiálů.
- Při provozu tohoto grilu pod hořlavými materiály nad hlavou je vyžadována **minimální** vzdálenost 102 cm.



POZOR!

Nebezpečí znečišťujících látek v ovzduší

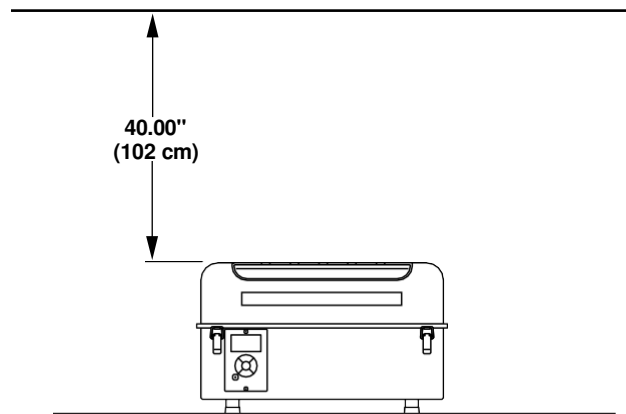
- Gril sestavujte a provozujte **POUZE** podle pokynů uvedených v montážní příručce a v tomto návodu k obsluze.
- Tento gril je určen **POUZE** pro venkovní použití.
- V grilu nikdy nepoužívejte topné pelety kvůli možným nebezpečným kontaminantům a přísadám, které mohou tyto pelety obsahovat.

POZOR!

- Dřevěné pelety vždy skladujte na suchém místě, mimo dosah tepelných spotřebičů a jiných zásobníků paliva.
- Udržujte gril v čistotě. Viz pokyny k čištění v tomto návodu k obsluze.
- Nepoužívejte příslušenství, které není určeno pro použití s tímto grilem.
- Pro dosažení co nejlepších výsledků a chuti používejte originální pelety TRAEGER® BRAND HARDWOOD PELLETS.
- I když je v grilu dostatek místa, buďte opatrní a nekládejte do něj nadměrné množství potravin nebo potraviny s vysokým obsahem hořlavého tuku, například více než půl kila slaniny, zejména pokud gril nebyl dobře udržován. Pokud předchozí kuchaři vyprodukovali velké množství hořlavého tuku, důrazně doporučujeme před dalším použitím grilu tento tuk z grilu vyčistit.

Pro spotřebitele v Evropské unii:

- Tento spotřebič není určen pro použití osobami (včetně dětí) se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo osobami s nedostatečnými zkušenostmi a znalostmi, pokud jim osoba odpovědná za jejich bezpečnost neposkytlá dohled nebo je nepoučila o používání spotřebiče.
- Děti by měly být pod dohledem, aby si se spotřebičem nehrály.



USCHOVEJTE SI TYTO POKYNY



MÁME PRO VÁS VŠE, CO POTŘEBUJETE

KOŘENÍ



PELETY



OMÁČKY





OBSAH

- 2** Důležitá bezpečnostní opatření
- 6** Jak na aromatický oheň
- 8** Sestavení grilu
- 10** Seznámení s grilem
- 13** Pokyny pro první zapálení
- 15** Následné uvedení do provozu
- 16** Používání grilu
- 17** Použití sondy na maso
- 18** Vlastnosti Ranger
- 20** Provozní tipy
- 21** Řešení problémů
- 22** Údržba grilu
- 26** Servis a podpora
- 27** Záruka

Zaregistrujte svůj gril
online a získejte
elektronickou knihu
Traeger ZDARMA

Přejděte na web
traegergrills.com/register

PŘIDÁVÁME CHUŤ OHNI

PELETY

Výroba 100% potravinářských pelet z tvrdého dřeva je důležitým oborem činnosti společnosti Traeger. Naše mlýny v USA zpracovávají čisté tvrdé dřevo, které je smícháno tak, aby zajišťovalo dokonalou rovnováhu mezi kouřem a teplem a vynikající kvalitu, kterou vždy oceníte svojí chutí.

Výrobu nejkvalitnějších pelet z tvrdého dřeva děláme kompletně celou sami. Postavili jsme naše mlýny v regionech země, které se nacházejí v blízkosti zdrojů tvrdého dřeva. Kromě toho se věnujeme výhradně výrobě pelet potravinářské kvality, čímž zachováváme čistotu našich strojů.

Pelety TRAEGER® BRAND HARDWOOD PELLETS obsahují pouze dvě přírodní složky: naši charakteristickou směs tvrdého dřeva a jednoduchý sójový olej. Při výrobě prémiových pelet z tvrdého dřeva, které povýší vaše jídlo na vyšší úroveň, platí, že méně je vždy více. Žádné přísady, žádná plnidla, žádná pojiva - jen jednoduchá přírodní chuť.

HARDWOOD PELLET GUIDE

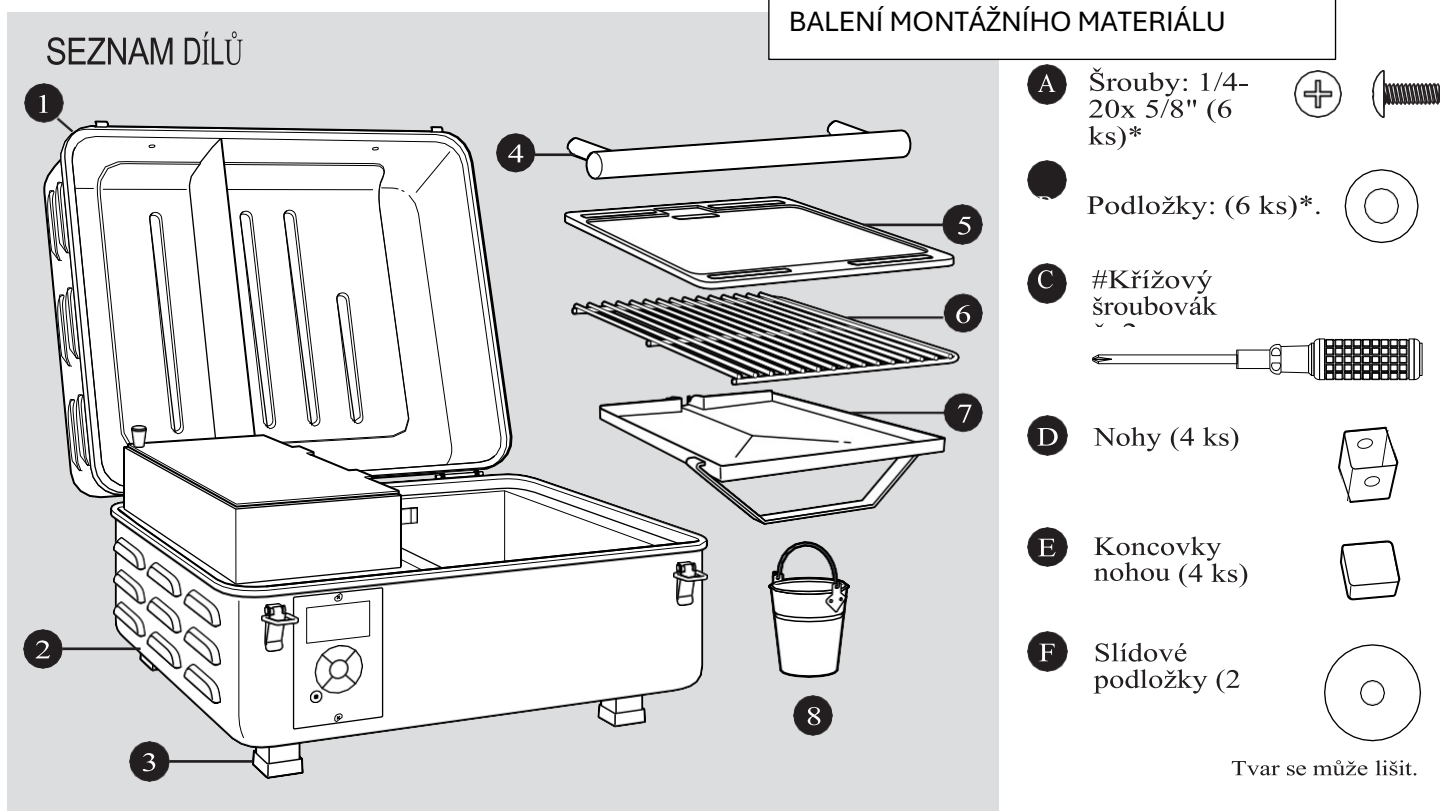
GOOD FOR ANYTHING. GREAT FOR:

Wood Variety	Beef	Pork	Chicken	Steak	Brisket	Smoked
ALDER	✓	✓	✓	✓	✓	✓
APPLE		✓	✓		✓	✓
CHERRY	✓	✓	✓		✓	
HICKORY	✓	✓	✓			✓
MAPLE	✓		✓		✓	✓
MESQUITE	✓	✓		✓		
OAK	✓			✓	✓	
PECAN	✓	✓	✓		✓	✓

OUR HARDWOOD PELLETS COME IN 8 GREAT VARIETIES!

SESTAVENÍ GRILU

PŘED INSTALACÍ A POUŽITÍM SPOTŘEBIČE SI PŘEČTĚTE VŠECHNY POKYNY.

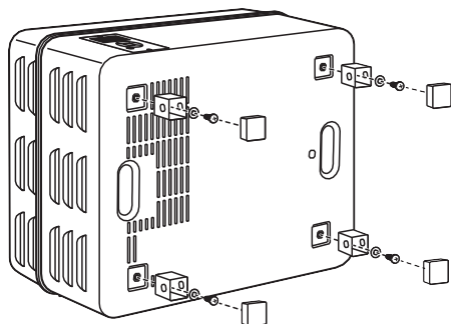
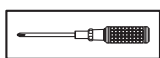


Část	Popis
1	Víko grilu
2	Tělo grilu
3	Nohy s ochrannými kryty
4	Madlo víka

Část	Popis
5	Litinová mřížka
6	Grilovací rošt
7	Odkapávací miska na tuk
8	Kbelík na tuk

***POZNÁMKA:** Šrouby rukojeti, podložky a slídové podložky jsou dodávány nainstalované na madlo.

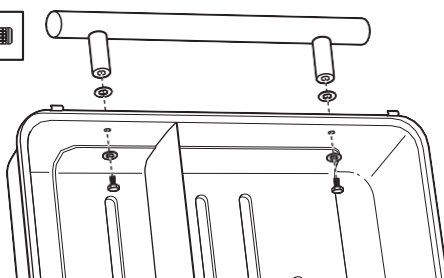
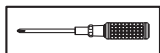
1 INSTALACE NOHOU



V tomto kroku:

3 A x 4 B x 4 C x 1 D x 4 E x 4

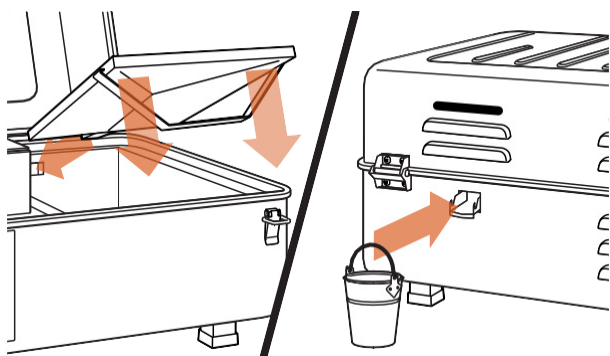
2 INSTALACE MADLA VÍKA



V tomto kroku: 4 A x 2 B x 2 C x 1 F x 2

POZNÁMKA: Montážní materiál madla je nainstalován na madlu.

3 INSTALACE ODKAPÁVACÍ MISKY A KBELÍKU NA TUK

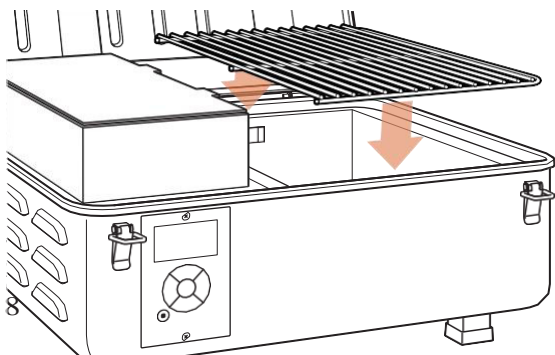


V tomto kroku: 7 8

POZNÁMKA: Ujistěte se, že vývod na odkapávání tuku na odkapávací misce zasahuje do otvoru v zadní části grilu.

DŮLEŽITÉ: Během používání vždy dbejte na to, aby byl kbelík na vypouštění tuku umístěn pod výlevkou!

4 INSTALACE GRILOVACÍHO ROŠTU S PORCELÁNOVÝM PVRČHEM



V tomto kroku: 6

SEZNAMTE SE S GRILEM

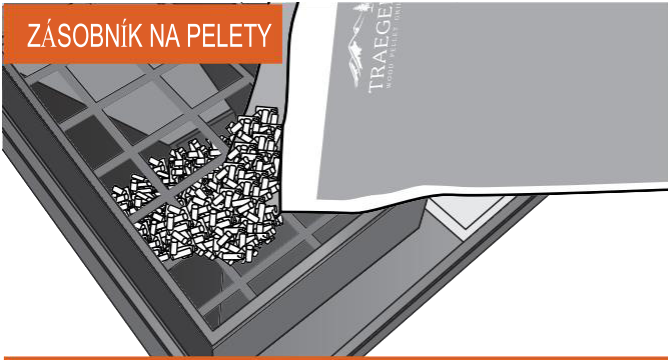
DÍLY A FUNKCE GRILU



Část	Popis
1	Víko grilu
2	Rukojeť víka
3	Litinová mřížka
4	Grilovací rošt s porcelánovým povrchem
5	Odkapávací miska na tuk
6	Otvor pro vypouštění tuku (zadní strana grilu)

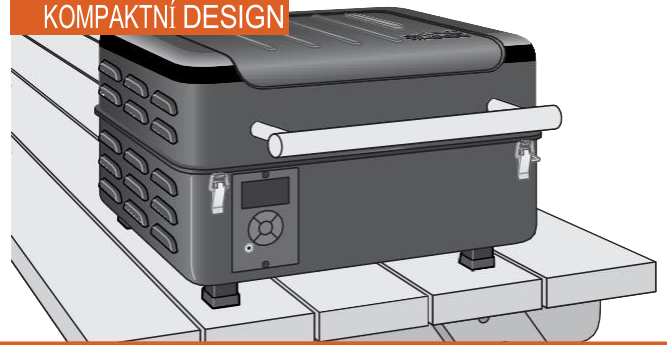
Část	Popis
7	Sonda na maso
8	Kbelík na tuk
9	Digitální ovladač s AGL
10	Zásobník na pelety
11	Hlavní vypínač (zadní strana mřížky)
12	Víko zásobníku na pelety

ZÁSOBNÍK NA PELETY



Zásobník na pelety o objemu 4,1 kg (9 liber) vám umožní grilovat celé hodiny, a přitom se můžete současně věnovat zábavě s přáteli a rodinou.

KOMPAKTNÍ DESIGN



Vezměte si Traeger'ing na cesty! Kompaktní design je ideální pro kempování nebo pikniky a umožňuje vám vychutnat si skvělou chuť Traegeru, ať už jedete kamkoli.

GRILOVACÍ PROSTOR



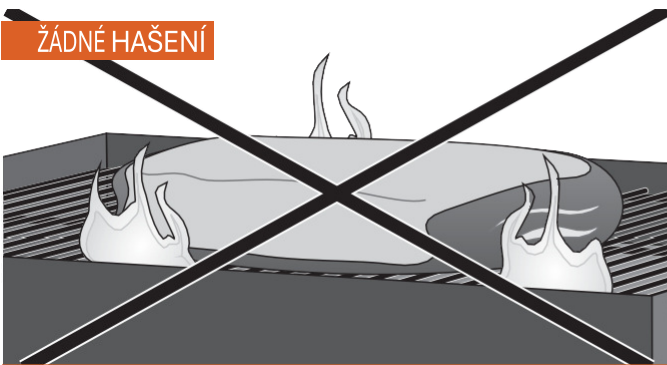
Gril Traeger® Ranger vám díky grilovací ploše 0,12 m² poskytne výkon 16 000 BTU při malých rozměrech.

HIGH-TECH OVLÁDÁNÍ



Funkci Keep Warm lze použít k pozastavení cyklu přípravy kdykoli během grilování. Pro obnovení vaření stačí znovu stisknout tlačítko KEEP WARM. Funkce Keep Warm udržuje teplotu grilu na 74 °C (165 °F).

ŽÁDNÉ HAŠENÍ



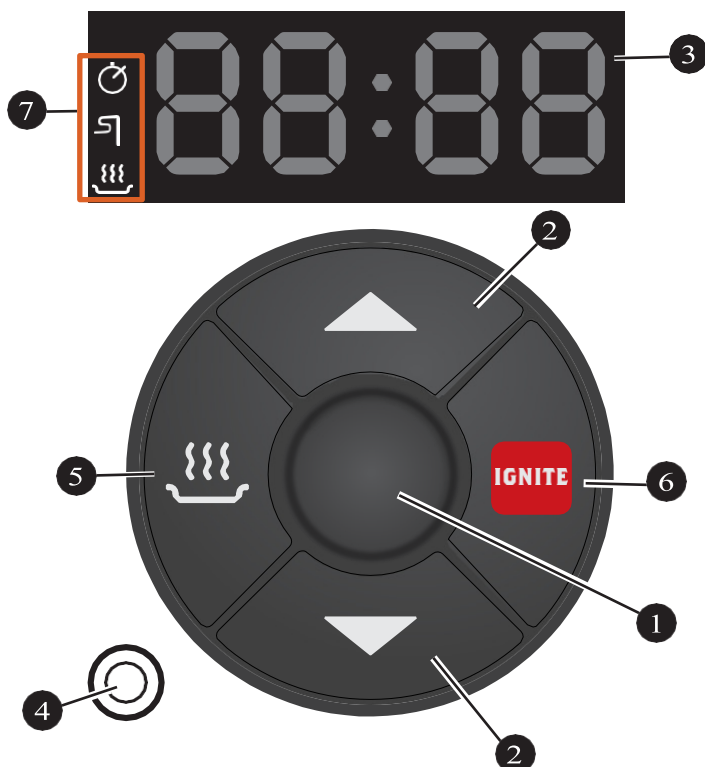
Nemusíte se bát, že by se na grilu vznítily kapky a způsobily nepříjemné ohnivé koule, které by zničily vaše jídlo, protože gril na dřevo Traeger® vaří na nepřímém ohni. Veškeré odkapávající kapaliny jsou bezpečně odváděny do vnějšího kbelíku na tuk, kde se tento snadno likviduje.

POZNÁMKA: Správnou a doporučenou údržbu naleznete v části "Údržba grilu" na stranách 22 a 23.

SEZNAMTE SE S GRILEM (pokračování)

OVLÁDACÍ PANEĽ A DISPLEJ

Gril Traeger® Ranger je vybaven digitálním ovladačem s funkcí AGL (Advanced Grilling Logic). Než začnete gril používat, bude užitečné seznámit se s jednotlivými funkcemi ovládacího panelu.



PRŮVODCE OBLOUKOVÝM REGULÁTOREM

UDRŽOVÁNÍ TEPLA

Keep Warm lze použít k pozastavení cyklu vaření ve kterémkoliv okamžiku během grilování. Pro obnovení grilování stačí znovu stisknout tlačítko KEEP WARM. Funkce Keep Warm udržuje teplotu grilu na 74 °C (165 °F).

FUNKCE STISKNUTÍ A PODRŽENÍ

POZNÁMKA: Pokud je gril pohotovostním režimem, stiskněte a podržte uvedená tlačítka po dobu 2 sekund.

NAPLNĚNÍ ŠNEKU

Na displeji začne blikat "Pri" a šnek se na 30 sekund naplní. Pro zrušení opakujte.

VYPNUTÍ GRILU

Na displeji devětkrát zabliká "OFF". Při ochlazování se na displeji grilu po dobu 15 minut zobrazí "COOL DN". Chcete-li funkci zrušit, opakujte postup, dokud bliká "OFF".

ZMĚNA MEZI °F/°C

Gril změní zobrazení mezi °F a °C.

FIRMWARE DISPLEJE

Firmware se bude posouvat po displeji.

POZNÁMKA: Písmeno "v" se zobrazí jako "u".

1 STŘEDNÍ TLAČÍTKO

Pomocí tohoto tlačítka zapnete gril a procházíte režimy TEMPERATURE > TIMER > PROBE ALARM. Stisknutím a podržením po dobu dvou sekund nastavení zrušíte. Chcete-li gril přepnout do cyklu vypnutí, stiskněte a podržte tlačítko na dobu dvou sekund v režimu nastavení teploty.

2 TLAČÍTKA NAHORU/DOLŮ

Stisknutím tlačítek NAHORU/DOLŮ zvýšíte nebo snížíte teplotu nebo čas. Stisknutím a podržením tlačítka rychle zvýšíte nebo snížíte čas.

POZNÁMKA: Pro přepínání mezi stupni Celsia a Fahrenheita stiskněte a podržte současně tlačítka NAHORU a DOLŮ po dobu 3 sekund.

3 ZOBRAZENÍ STAVU

Zobrazuje aktuální teplotu, zbývající čas v režimu časovače nebo teplotu vaření na sondě.

4 KONEKTOR SONDY NA MASO

Zapojte sondu na maso do konektoru pro vaření se sondou.

5 KEEP WARM


Tato funkce udržuje teplotu grilu na 74 °C (165 °F), aby se pokrmy udržely teplé a přitom se nepřipálily.

6 IGNITE


Stisknutím tlačítka IGNITE gril spustíte.

7 PANEL S KONTROLKAMI

Ikony na tomto panelu se rozsvítí, když je příslušná funkce aktivní.

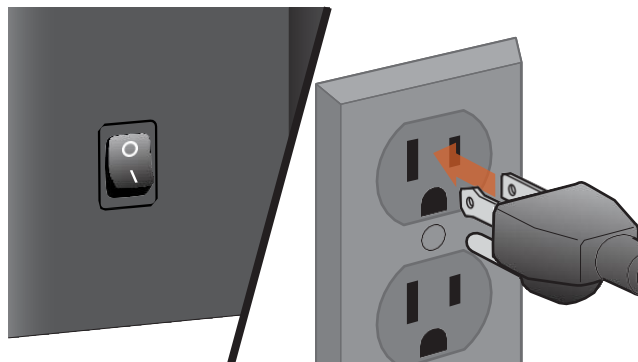
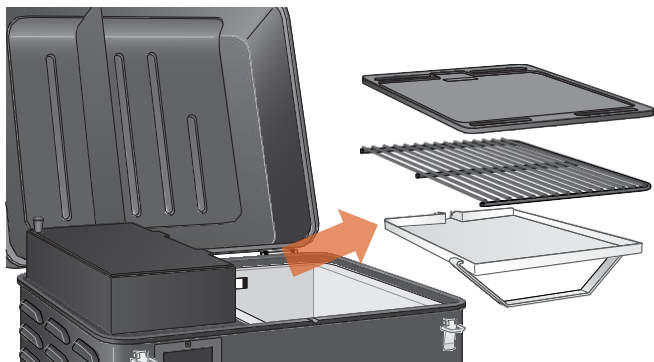
 Ikona časovače se rozsvítí, když je časovač aktivní.

 Jakmile je sonda připojena a rozpoznána grilem, rozsvítí se ikona sondy na maso.

 Když je tato funkce aktivní, svítí ikona Keep Warm.

POKYNY PRO PRVNÍ ZAPÁLENÍ

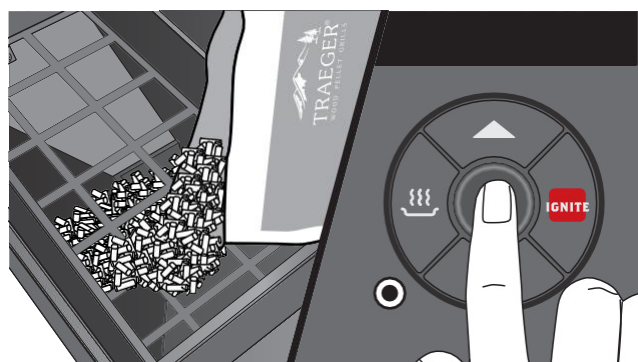
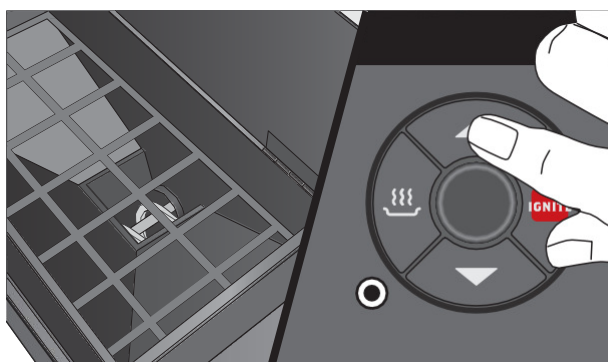
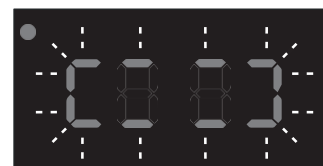
Používá se při prvním zapálení nebo kdykoli, když v grilu dojdou pelety. Pro zajištění správné funkce grilu je třeba nejprve naplnit šnek zásobníku pelet tím, že se šneková trubice "naplní" peletami.



1 Vyměňte grilovací rošt, litinový rošt a odkapávací misku na tuk z vnitřní strany grilu.

2 Když je hlavní vypínač v poloze OFF (O), zapojte napájecí kabel do vhodné uzemněné elektrické zásuvky. Jakmile je gril zapojen, přepněte přepínač Main Power (Hlavní vypínač) do polohy ON (I).

POZNÁMKA: Jakmile gril zapnete, přejde do režimu nečinnosti a přerušovaný okraj displeje bude pulzovat. To znamená, že váš gril čeká na příkaz a není aktivně v provozu. Gril MUSÍ být v režimu nečinnosti, aby se mohl naplnit šnek.

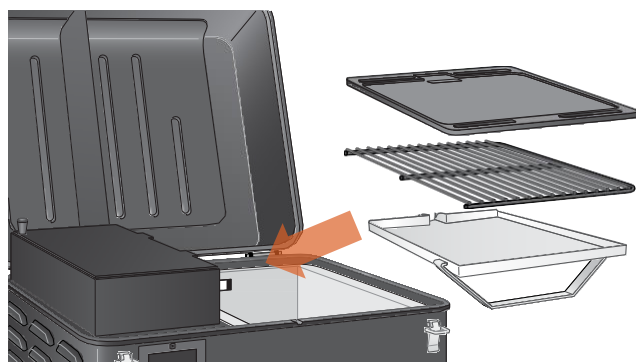
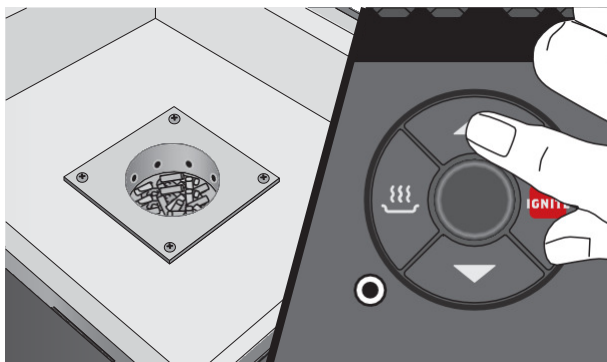


3 Ujistěte se, že ve šneku nejsou žádné cizí předměty. Když je gril v režimu nečinnosti, stiskněte a podržte současně tlačítka UP a IGNITE. Na displeji začne blikat "Pri" a šnek začne plnit.

4 Naplňte zásobník vybranými peletami z tvrdého dřeva značky TRAEGER®. Šnekovému potrubí by mělo trvat přibližně 2 minuty, než se naplní peletami a začne je dávkovat do ohniště.

POZOR! Používejte POUZE DŘEVĚNÉ PELLETY ZNAČKY TRAEGER®. Nikdy v grilu nepoužívejte topné pelety.

POKYNY PRO PRVNÍ ZAPÁLENÍ (pokračování)



5

Pokračujte v plnění, dokud se malé množství pelet nedostane do přímého kontaktu s horkou tyčí v ohništi. Současným stisknutím a podržením tlačítek UP a IGNITE zastavíte přikládání a vrátíte gril do režimu nečinnosti.

6

Nyní můžete odkapávací misku na tuk, grilovací rošt a litinový rošt vložit zpět do grilu. Pod odkapávač tuku na zadní straně grilu umístěte kbelík na tuk, který bude zachycovat odkapávající tuk.

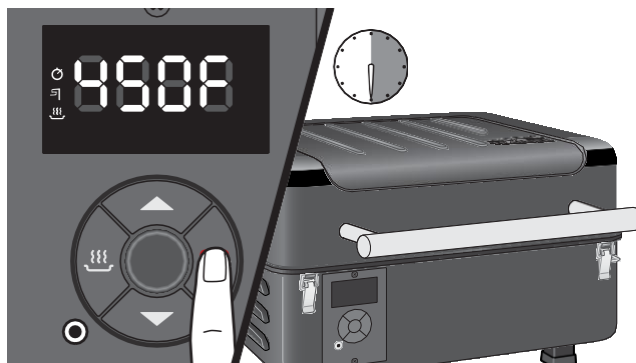
Doporučení: Pro snadné čištění vyložte odkapávací misku na tuk hliníkovými vložkami Traeger nebo silnou hliníkovou fólií. Pokud použijete fólii, ujistěte se, že okraje a konce fólie těsně přiléhají ke dnu odkapávací misky na tuk. Po každém vaření fólii vyměňte, abyste snížili možnost požáru tuku. Další podrobnosti naleznete v části "Údržba grilu" na straně 22.



7

Stiskněte tlačítko UP, dokud se na displeji nezobrazí hodnota 250 °C (450 °F).

POZNÁMKA: Chcete-li přepínat mezi stupni Celsia (C) a Fahrenheita (F), stiskněte a podržte současně tlačítka NAHORU a DOLŮ.



8

Stiskněte tlačítko IGNITE. Pro dokončení procesu vysušení nechte gril běžet při teplotě 250 °C (450 °F) po dobu 30 minut se zavřeným víkem.

POZOR!

- Při provozu tohoto grilu dodržujte minimální vzdálenost cca 50 cm od hořlavých materiálů.
- Pro dosažení nejlepších výsledků a chuti používejte vždy originální pelety TRAEGER® BRAND HARDWOOD PELLETS. V grilu nikdy nepoužívejte topné pelety.
- Po každém použití vyčistěte odkapávací misku na tuk, abyste snížili možnost požáru tuku. Další podrobnosti naleznete v části "Údržba grilu" na straně 22.

POKYNY PRO PRVNÍ ZAPÁLENÍ (pokračování)

ŘÍDICÍ CYKLUS VYPNUTÍ

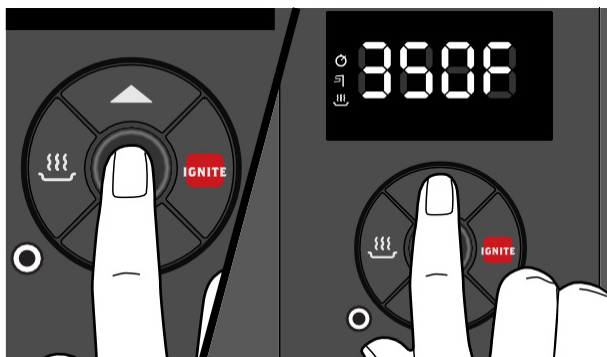
Ovládání tohoto grilu je vybaveno automatickým cyklem vypnutí. Po ukončení grilování stiskněte a podržte středové tlačítko po dobu 3 sekund. Na displeji bude několik sekund blikat "OFF", poté přejděte na "COOL Dn" a následně na skutečnou teplotu, dokud gril nevychladne na bezpečnou teplotu.

Když na ovladači bliká "OFF", můžete zrušit cyklus vypnutí stisknutím tlačítka a podržením středového tlačítka po dobu dvou sekund.

Vždy nechte cyklus vypnutí zcela dokončit předtím, než gril vypnete hlavním vypínačem napájení. Vypínací cyklus zajišťuje, že je oheň je potlačen a gril se při dalším použití správně zapálí.

NEBEZPEČÍ! Vypnutí hlavního vypínače přeruší napájení pouze součástí grilu. Při údržbě ovládání nebo jiných částí, zajistěte, aby byl odpojen zdroj napájení, abyste předešli nebezpečí úrazu elektrickým proudem.

NÁSLEDNÉ SPUŠTĚNÍ



1 Když je hlavní vypínač nastaven do polohy ON (I), stiskněte jednou středové tlačítko, čímž aktivujete ovladač grilu. Tlačítkem UP nastavte požadovanou teplotu.

2 Po zobrazení požadované teploty stiskněte tlačítko IGNITE. Nechte gril předehřát, dokud není dosaženo požadované teploty.

POZNÁMKA: Pokud gril nedosáhne zvolené teploty, viz. "Provozní tipy" na straně 20, kde najdete další informace.

POZNÁMKY:

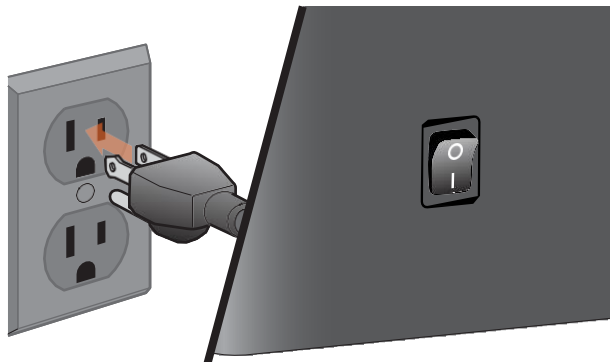
- Jakmile stisknete tlačítko IGNITE, gril Traeger® Ranger vždy zahájí cyklus zapalování a předehřívání.
- **POZOR!** Při provozu tohoto grilu dodržujte minimální vzdálenost cca 50 cm od hořlavých materiálů.

POUŽÍVÁNÍ GRILU

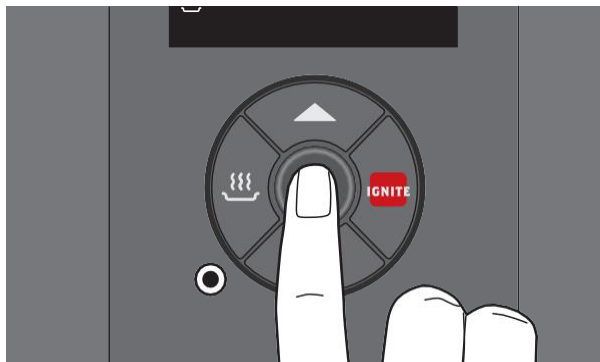
Při každém použití grilu je třeba začít s těmito čtyřmi kroky.

POZNÁMKA: Kdykoli gril nepoužíváte, měl by být odpojen od elektrické zásuvky.

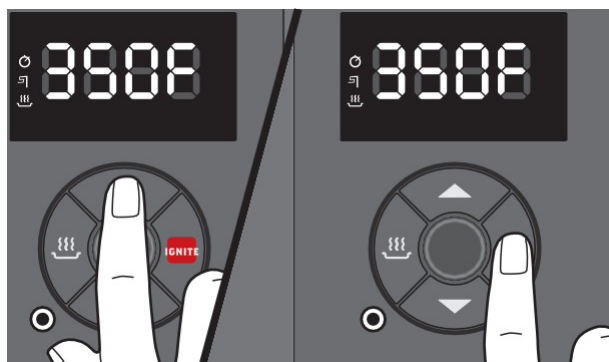
Vzhled zástrčky se může v jednotlivých oblastech lišit.



- 1** Zapojte napájecí kabel do vhodné uzemněné elektrické zásuvky a přepněte hlavní vypínač do polohy ON (I).



- 2** Stisknutím tlačítka UP, DOWN nebo středového tlačítka aktivujete ovladač



- 3** Jakmile je gril zapnutý, stisknutím tlačítka UP zvolte požadovanou teplotu a poté stisknutím tlačítka IGNITE spustíte cyklus předehřívání.



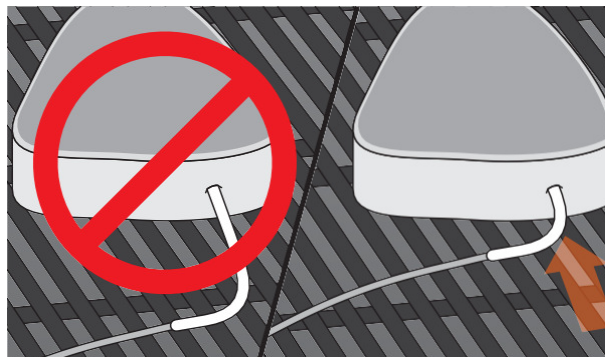
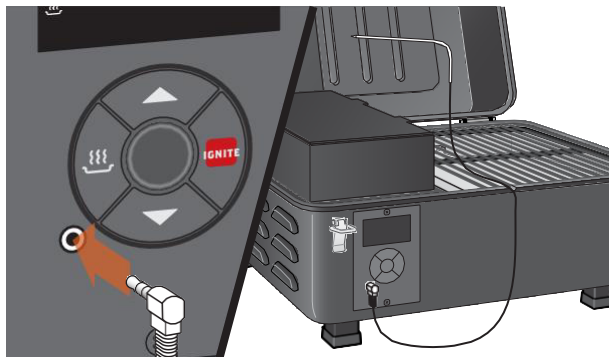
- 4** Po dokončení předehřívání vložte potraviny do grilu a zavřete víko grilu.

POZOR!

- Při provozu tohoto grilu dodržujte minimální vzdálenost 50 cm od hořlavých materiálů.
- Používejte výhradně pelety z tvrdého dřeva značky TRAEGER®, které jsou speciálně vyrobeny pro naše grily. Nikdy v grilu nepoužívejte pelety na topení.

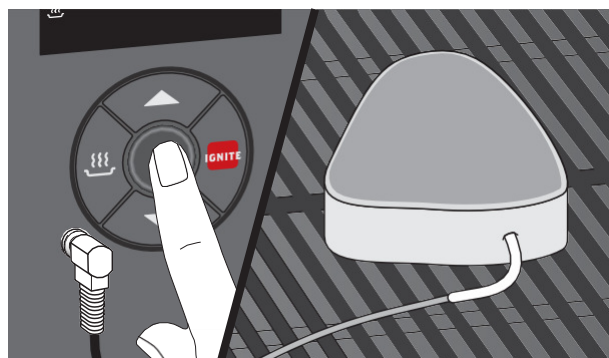
POUŽITÍ SONDY NA MASO

Gril Traeger® Ranger je vybaven sondou na maso pro sledování vnitřní teploty pokrmu nebo pro přípravu pokrmu na požadovanou teplotu.



1 Zasuňte zástrčku sondy na maso do konektoru v levém dolním rohu ovladače a poté protáhněte kabel sondy výřezem v přední části mřížky, jak je znázorněno na obrázku.

2 Vložte hrot sondy do masa. Ujistěte se, že není v tučné části ani se nedotýká kosti, ale že je v polovině nejsilnější části masa.



3 **Odečtení teploty:** Stiskněte středové tlačítko na ovladači. Teplota sondy se zobrazí na 5 sekund a poté se vrátí zpět na teplotu grilu.

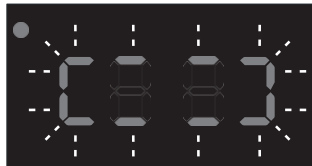
DOPORUČENÍ PRO TEPLITU MASA

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

FUNKCE RANGER

REŽIM NEČINNOSTI

V této příručce se setkáte s pokyny k provádění některých činností, když je gril v režimu nečinnosti. Když je gril v režimu nečinnosti, přerušovaný rámeček displeje pulzuje, čímž signalizuje, že není aktivně v provozu a čeká na příkaz. Při prvním zapnutí se gril automaticky přepne do režimu nečinnosti.



ČASOVAČ

Gril Traeger® Ranger je vybaven praktickým časovačem. Funkce časovače nemá vliv na provoz grilu; můžete ji použít k upozornění na další potřebné kroky během přípravy pokrmů, jako je vkládání zeleniny do grilu nebo opékání pokrmů.

POZNÁMKA: Při nastavování času stiskněte a podržte tlačítko NAHORU nebo DOLŮ, abyste čas rychle posunuli.

Nastavení časovače:

1. Když je ovladač grilu zapnutý, stiskněte jednou středové tlačítko pro vstup do režimu časovače. Číslice hodin budou blikat.
2. Stisknutím tlačítka NAHORU vyberte hodiny; stisknutím středového tlačítka potvrďte výběr a přejděte na minuty.
3. Stisknutím tlačítka NAHORU vyberte minuty; stisknutím středového tlačítka volbu potvrďte. Zobrazí se ikona časovače a čas se začne odpočítávat.



Zrušení časovače:

1. Stiskněte středové tlačítko, dokud se nezobrazí zbývající čas.
2. Stisknutím a podržením středového tlačítka po dobu 2 sekund časovač zrušíte.

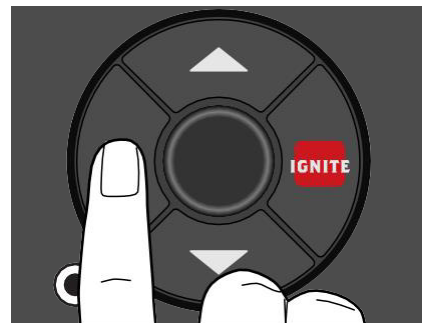
Nastavení časovače:

1. Stiskněte středové tlačítko Center, dokud se nezobrazí zbývající čas.
2. Pomocí tlačítek NAHORU nebo DOLŮ upravte čas podle potřeby.
3. Potvrďte stisknutím středového tlačítka. Zobrazí se ikona časovače a čas se začne znovu odpočítávat.

KEEP WARM



Funkci Keep Warm lze použít k pozastavení cyklu přípravy kdykoli během grilování. Stisknutím tlačítka KEEP WARM funkci aktivujete a udržíte teplotu grilu na 74 °C (165 °F). Opětovným stisknutím tlačítka KEEP WARM obnovíte vaření.

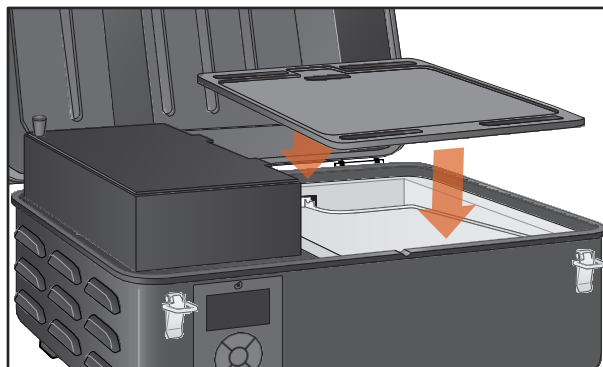


LITINOVÝ ROŠT

Tento všestranný kus litinového kuchyňského vybavení usnadňuje vaření venku. Je předem vysušený a rovnoměrně rozvádí teplo, abyste si užili skvělé grilování. Hladký povrch grilu je ideální pro opékání slaniny a přípravu palačinek, hašé a smaženého sýra.

Použití:

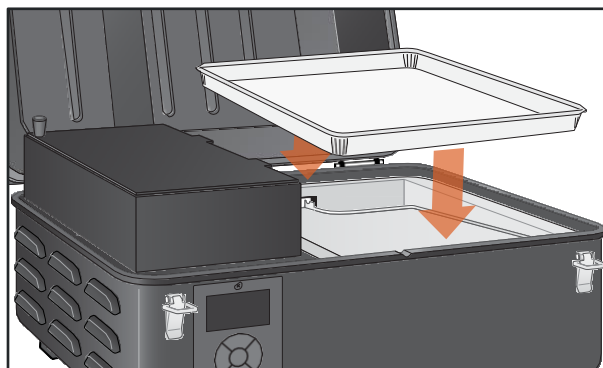
Jednoduše vyjměte grilovací rošt a vložte na jeho místo litinový rošt, přičemž kolík na spodní straně roštu zarovnejte s otvorem v zadní části grilu.



VLOŽKY DO ODKAPÁVACÍ MISKY

S našimi vložkami do odkapávací misky bude údržba grilu hračka. Jsou vyrobeny z žáruvzdorného hliníku, jsou lehké a jednorázové, takže je můžete rychle vyčistit a pokračovat v grilování.

Vložky by měly zcela spočívat na tukové pánvi a neměly by zakrývat žádné plochy mimo tukovou pánev. To bude mít vliv na teplotu a výkon grilu.



KRYT GRILU

Chraňte svůj gril Traeger® Ranger prémiovým krytem na míru, který je navržen tak, aby odolal povětrnostním vlivům. Tento odolný kryt na gril si můžete zakoupit na webu traegergrills.com.

PROVOZNÍ TIPY

1. Teplotu můžete kdykoli během grilování změnit, abyste zvýšili nebo snížili teplotu pečení.
Změna mezi stupni Fahrenheita a Celsia:
 - a. Stiskněte a podržte současně tlačítka NAHORU a DOLŮ po dobu 3 sekund.
 - b. Stisknutím středového tlačítka potvrďte a ukončete.Nyní se zobrazí teploty ve zvoleném formátu.
POZOR! Abyste zabránili vznícení tuku, nikdy nepečte potraviny s vysokým obsahem tuku, jako je slanina, hamburgery atd., při teplotě vyšší než 176,7 °C (350 °F).
2. **POZOR!** Gril Traeger® Ranger by se nikdy neměl přenášet, dokud je horký. Pokud gril po přípravě pokrmů na něm převážíte v dopravním prostředku, ujistěte se, že oheň zcela uhasl a gril je před vložením do jakéhokoli vozidla zchladlý. Do ohniště **nikdy** nenalévejte vodu, ucpala by šnek.
3. Gril Traeger® Ranger je určen k provozu se zavřeným víkem. Vaření s otevřeným víkem výrazně prodlužuje dobu přípravy pokrmů.
4. **POZOR!** Nikdy nepřikládejte pelety ručně do zápalného ohniště. Je to nebezpečné a můžete se vážně popálit. Pokud vám dojdou pelety a během grilování vyhasne oheň, doplňte zásobník na pelety a postupujte podle části "Následné uvedení do provozu" na straně 15, nechte gril zcela vychladnout a začněte znovu.
5. **POZOR!** Ujistěte se, že je odkapávací miska na tuk správně usazena na svých polohovacích držácích. Pokud není správně usazena, může z ní vycházet přímé teplo a plamen a způsobit požár tuku v grilu.
6. Vždy berte v úvahu typ vařeného jídla:
 - Tenké potraviny vyžadují vysokou teplotu a kratší dobu vaření, zatímco silnější potraviny vyžadují nízkou teplotu a delší dobu vaření.
 - Zelenina se při stejné teplotě vaří déle než maso.
 - Vždy zkontrolujte, zda vnitřní teplota připravovaného masa dosahuje teploty bezpečné pro konzumaci.
 - Funkce Keep Warm není určena řádnému vaření potravin.
7. **POZOR!** Pokud oheň v ohništi během uzení zhasne a v zásobníku pelet je stále dostatek pelet, je důležité postupovat podle následujících pokynů. Jejich nedodržení může způsobit nebezpečné "přepálení" grilu v důsledku přebytku nespálených pelet v ohništi.

NEBEZPEČÍ! Otočte hlavní vypínač na zadní straně grilu do polohy OFF (O) a odpojte napájecí kabel. Nechte gril důkladně vychladnout. Otevřete víko a vyjměte všechny potraviny, grilovací rošt, mřížku a odkapávací misku na tuk.

POZOR! Nebezpečí kouře

Během spouštění může dojít k přetečení pelet, což má za následek neobvykle hustý, bílý kouř, který trvá dlouhou dobu. Pokud k tomu dojde, vypněte gril hlavním vypínačem a odpojte jej ze sítě. Pokud tento stav trvá dostatečně dlouho, může dojít k nahromadění plynů z částečného zapálení a se plně vznítí, což způsobí, že víko "vyprskne". Pokud dojde k tomuto vzplanutí a gril nebyl řádně udržován, jak je popsáno v části "Údržba grilu" na stranách 22-23, může dojít k požáru tuku. Chcete-li tento stav napravit, nechte gril zcela vychladnout, vyjměte všechny vnitřní součásti a důkladně vyčistěte veškerý popel a pelety z grilu a ohniště (viz strana 22, "Čištění popela z vnitřku a okolí ohniště").

POZOR! Odstraňte všechny nespálené pelety a popel z vnitřku a okolí ohniště. (Viz pokyny pro správnou manipulaci a likvidaci popela na straně 23.)

Před výměnou odkapávací misky na tuk a grilovacího roštu zapojte napájecí kabel do vhodné uzemněné elektrické zásuvky a zapněte hlavní vypínač (I). Pelety by měly padat do ohniště a žhavicí tyč by se měla začít zahřívat (začne červenat).

POZOR! Nedotýkejte se horké žhavicí tyče.

Jakmile začnou z ohniště šlehat plameny, vypněte hlavní vypínač (O). Nechte gril vychladnout. Nyní jste připraveni umístit odkapávací misku na tuk, grilovací rošt a potraviny zpět do grilu.

8. OXID UHELNATÝ:

POZOR! Dodržujte tyto pokyny, abyste se tímto bezbarvým plynem bez zápachu neotrávili vy, vaše rodina, domácí zvířata nebo ostatní.

- Příznaky otravy oxidem uhelnatým: bolesti hlavy, závratě, slabost, nevolnost, zvracení, ospalost a zmatenost. Oxid uhelnatý snižuje schopnost krve přenášet kyslík. Nízká hladina kyslíku v krvi může vést ke ztrátě vědomí a smrti.
- Pokud se u vás nebo u jiných osob během vaření nebo v blízkosti tohoto spotřebiče objeví příznaky nachlazení nebo chřipky, vyhledejte lékaře. Otrava oxidem uhelnatým, kterou lze snadno zaměnit za nachlazení nebo chřipku, je často zjištěna příliš pozdě.
- Konzumace alkoholu a užívání drog zvyšuje účinky otravy oxidem uhelnatým.

PROVOZNÍ TIPY (pokračování)

- Oxid uhelnatý je toxický zejména pro matku a dítě v těhotenství, kojence, starší osoby, kuřáky a osoby s krevní chorobou. nebo problémy s oběhovým systémem, jako je anémie nebo srdeční onemocnění.

9. ODSTRANĚNÍ PŘEBYTEČNÉHO TUKU:

POZOR! Požáry od tuku vznikají v důsledku nesprávné údržby grilu a nedůsledného čištění systému TGMS (Traeger Grease Management System) (viz "Údržba grilu" na straně 22).

- V nepravděpodobném případě požáru tuku během vaření vypněte hlavní vypínač (O), abyste snížili množství kyslíku ve varné komoře. Odpojte napájecí kabel grilu od elektrické zásuvky a nechte víko zavřené, dokud oheň zcela neuhasne.

- Při požáru tuku nikdy nenechávejte víko otevřené. Pokud oheň neuhasne, lehce ho posypte jedlou sodou.

POZOR! Dávejte pozor, abyste se nepopálili.

- Pokud se oheň nepodaří uhasit, opatrně vyjměte potraviny z grilu a nechte víko zavřené, dokud oheň zcela neuhasne. Opět dávejte pozor, abyste se nepopálili.
- Po úplném vychladnutí grilu vyjměte všechny vnitřní součásti.
- Vyčistěte TGMS od nahromaděného tuku. Vyměňte odkapávací misku na tuk, grilovací rošt a litinový rošt, znovu spusťte gril a pokračujte v přípravě pokrmů.

ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ

Ačkoli se to stává zřídka, může se na ovládacím panelu zobrazit chybová zpráva. V následující tabulce naleznete informace o možných problémech a způsobech jejich řešení:

KÓD	CHYBA	ŘEŠENÍ
L _{Er}	Nízká teplota	K tomu dojde, pokud teplota grilu klesne pod 49 °C (120 °F) po dobu 10 minut, čímž se gril přepne do režimu vypnutí. Chcete-li to napravit, vyjměte z ohniště všechny pelety. Vypněte a znovu zapněte ovladač a gril znovu spusťte. Pokud problém přetrvává, zavolejte zákaznický servis.
H _{Er}	Vysoká teplota	Tato chyba nastane, když teplota v grilu dosáhne teploty vyšší než 288 °C (550 °F) po dobu delší než 45 sekund. Nechte gril vychladnout a poté vypněte. Vyčistěte ohniště od zbývajících pelet a gril znovu spusťte. Pokud problém přetrvává, zavolejte zákaznický servis.
E _{r1}	Uvolněný snímač teploty	Zkontrolujte, zda je teplotní čidlo správně zapojeno do řídicí jednotky.
E _{r2}	Vadný snímač teploty	Váš snímač teploty je vadný a je třeba ho vyměnit.

ÚDRŽBA GRILU

TVORBA A ODSTRAŇOVÁNÍ KREOZOTU A MASTNOTY

Při pomalém spalování dřevěných pelet vzniká dehet a další organické páry, které se spojují s vyloučenou vlhkostí a vytvářejí kreozot. Kreozotové páry kondenzují v relativně chladném výfukovém potrubí pomalu hořícího ohně. V důsledku toho se kreozot hromadí na obložení výfukového potrubí. Při zapálení kreozot vytváří extrémně horký oheň. Vzduchem přenášené částičky tuku se šíří varnou komorou a mohou se hromadit na žaluziích grilu (lamelové otvory pro odvod kouře), což může přispět ke vzniku požáru. Výfuk Traeger Downdraft by se měl kontrolovat nejméně dvakrát ročně, aby se zjistilo, zda nedošlo k nahromadění kreosotu a/nebo tuku.

Také mastné kapky z jídla budou padat na nádobí odkapávací misky a odváděn do odtoku tuku a poté ven z grilu trubkou pro odvod tuku, aby se shromáždil v kbelíku na tuk.

Jedná se o součásti systému TGMS (Traeger Grease Management System). Na všech těchto místech se hromadí tuk.

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

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

I když je v grilu dostatek místa, dávejte pozor vkládání nadměrného množství potravin, které mohou uvolňovat velké množství hořlavého tuku - například více než půl kila slaniny - zejména pokud gril nebyl dobře udržován. Pokud předchozí kuchaři vyprodukovali velké množství hořlavého tuku, důrazně doporučujeme před dalším použitím gril od tuku očistit.

1. ČIŠTĚNÍ VNITŘNÍCH POVRCHŮ:

POZOR! Vypněte hlavní vypínač (O) a odpojte napájecí kabel.

POZOR! Nahromaděný tuk se snáze odstraňuje, když je gril ještě teplý, nikoli horký. **Dávejte pozor, abyste se nepopálili.** Doporučujeme používat rukavice.

Pravidelně čistěte odkapávací misku a odtok tuku. Pokud se v odkapávací misce na tuk nahromadí příliš mnoho tuku nebo pokud se tuk ucpe v odtoku, může dojít k požáru. Doporučujeme tato místa pravidelně čistit.

Vyjměte grilovací rošty a odkapávací misku na tuk. Tuhým nekovovým nástrojem seškrábejte nahromaděný tuk z vnitřku odkapávací misky. Odkapávací misku lze umýt v zápalné mýdlové vodě. Zbytky tuku setřete papírovými utěrkami nebo jednorázovými hadry. Papírové utěrky nebo jednorázové hadry lze použít i k otření části mastnoty z vnitřních povrchů grilu.

2. ČIŠTĚNÍ VNĚJŠÍCH POVRCHŮ:

NEBEZPEČÍ! Vypněte hlavní vypínač (O) a odpojte napájecí kabel.

K otření mastnoty z vnější strany grilu použijte jednorázový hadr nebo utěrku navlhčenou teplou mýdlovou vodou. vnější povrchy grilu **NEPOUŽÍVEJTE** čisticí prostředky na trouby, abrazivní čisticí prostředky ani abrazivní čisticí podložky.

3. VENKOVNÍ SKLADOVÁNÍ:

POZOR! Pokud je gril v období dešťů uložen venku, je třeba dbát na to, aby se do zásobníku na pelety nedostala voda. Dřevěné pelety se za mokra značně rozpínají a zasekávají šnek. Když právě negrilujete, vždy zakryjte gril krytem na gril Traeger®. Tento kryt na míru lze zakoupit na stránkách traegergrills.com.

4. ČIŠTĚNÍ GRILOVACÍCH ROŠTŮ:

POZOR! Čištění grilovacích roštů probíhá nejlépe, dokud jsou ještě teplé. **Dávejte pozor, abyste se nepopálili.** Doporučujeme mít v blízkosti grilu čisticí kartáč s dlouhou rukojetí. Po vyjmutí pokrmu grilovací rošt rychle vykartáčujte. Zabere to jen chvilku a při příštím použití grilu bude připraven.

5. ČIŠTĚNÍ POPELA ZE VNITŘÍ A KOLEM OHNIŠTĚ (každých 20 hodin používání):

NEBEZPEČÍ! Vypněte hlavní vypínač (O) a odpojte napájecí kabel.

POZOR! Před čištěním popela se ujistěte, že je gril studený.

POZOR! Likvidaci popela provádějte pouze podle následujících pokynů.

Přebytečný popel v ohništi může způsobit zhasnutí ohně. Ohniště je třeba občas zkontrolovat a vyčistit, aby se odstranil nahromaděný popel. Čištění popela z ohniště a jeho okolí by se mělo opět provádět pouze tehdy, když je gril **STUDENÝ**.

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

POZOR! Nejlepší způsob, jak odstranit popel z ohniště, je použití speciální vysavač, ale je třeba postupovat velmi opatrně, aby se předešlo riziku požáru. Opět platí, že čištění popela z ohniště by se mělo provádět pouze tehdy, když je gril **STUDENÝ**.

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

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

- a. Pokud je váš vysavač bezsáčkový, vysypte ze sběrné komory všechny dříve nahromaděné nečistoty. Poté vysajte popel z vnitřku ohniště. Jakmile je ohniště čisté, vyprázdněte sběrnou komoru do kovové nádoby popsané níže. Ujistěte se, že ve sběrné komoře nezůstaly žádné zbytky popela.
- b. Pokud používáte vysavač na jednorázový sáček, nainstalujte do něj nepoužitý sáček. Poté vysajte popel z vnitřku ohniště. Jakmile je ohniště čisté, vyjměte sáček z vysavače a neprodleně jej vložte do kovové nádoby popsané níže.

6. LIKVIDACE POPELA:

POZOR! Popel by se měl ukládat do kovové nádoby s těsně přiléhajícím víkem. Uzavřená nádoba s popelem by měla být až do konečné likvidace umístěna na nehořlavé podlaze nebo na zemi, v dostatečné vzdálenosti od všech hořlavých materiálů. Pokud je popel likvidován zakopáním do půdy nebo jiným místním rozptýlením, měl by být uchováván v uzavřené nádobě, dokud důkladně nevychladne.

7. Pokud je přívodní kabel poškozen, musí být nahrazen speciální sestavou kabelu, která je k dispozici u výrobce nebo jeho servisního zástupce.

POZNÁMKY

POZNÁMKY



7 letá záruka Traeger

Sedmiletá omezená záruka platí na tyto modely grilů:

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

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

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

Záruční doba a rozsah krytí náhradních dílů jsou následující:

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

Záruční doby a jejich vliv na zákonná práva

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

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

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



Výjimky ze záruky

Záruka se nevztahuje na:

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

Dále se záruka nevztahuje, pokud:

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

Postup při reklamaci

Pro reklamaci kontaktujte zákaznický servis společnosti Moris Design s.r.o. na uvedeném telefonním čísle nebo adrese. K reklamaci je nutné doložit doklad o datu nákupu od autorizovaného prodejce. Doporučujeme proto uchovat účtenku nebo fakturu společně s tímto manuálem.

Důležité informace k záruce

- Společnost MORIS design s.r.o. nenes odpovědnost za ztracené předměty během přepravy zpět za účelem uplatnění záruky. Doporučuje se získat sledovací číslo nebo potvrzení o doručení.
- Komponent, který zašlete k výměně, se stává majetkem společnosti MORIS design s.r.o. a nebude vrácen.
- Doporučujeme uchovávat účtenku nebo fakturu spolu s tímto manuálem mezi vašimi důležitými dokumenty.



**LIVE
FLAVOR
FULL**

FOLLOW US @TRAEEGERGRILLS



Oficiální distributor pro ČR a SK:

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

Provozovna: MORIS design s.r.o., Černíky 7, Černíky, 289 15

www.moris-distribution.cz

+420 737 028 186

distribuce@moris.cz

Traeger Pellet Grills LLC

1215 E. Wilmington Ave, Suite 200 Salt Lake City, UT 84106

Země původu: ČÍNA

traeger.com