



UŽIVATELSKÝ MANUÁL

PRO 575
PRO 780

REVOLUCE V GRILOVÁNÍ NA DŘEVĚ.

CHCEME, ABYSTE SVŮJ TRAEGER VYUŽILI CO NEJLÉPE.

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

Příslušenství není součástí dodávky



TFB78GZE/GLE/GZEC/GLEC
TFB57GZE/GLE/GZEC/GLEC
DOC419V

DŮLEŽITÁ BEZPEČNOSTNÍ OPATŘENÍ

PŘED INSTALACÍ A POUŽÍVÁNÍM GRILU TFB78G/TFB57G TRAEGER SI PŘEČTĚTE VŠECHNY POKYNY.

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

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

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

w NEBEZPEČÍ Nebezpečí oxidu uhelnatého

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

Gril Traeger používejte pouze venku na dobře větraném místě. Tento gril je určen POUZE pro venkovní použití.

Gril Traeger **nikdy** nepoužívejte v uzavřeném prostoru nebo v prostoru bez dostatečného větrání.

Příznaky otravy oxidem uhelnatým: bolest hlavy, závratě, slabost, nevolnost, zvracení, ospalost a zmatenost. Oxid uhelnatý snižuje schopnost krve přenášet kyslík.

Nízká hladina kyslíku v krvi může vést ke ztrátě vědomí a smrti.

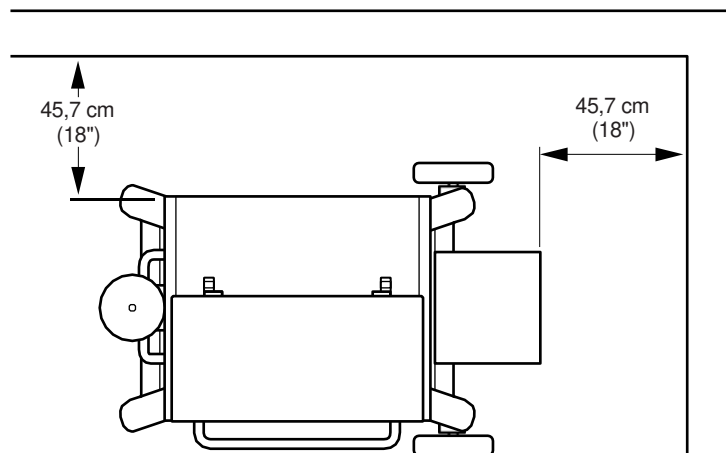
Pokud se u vás nebo u jiných osob objeví příznaky podobné nachlazení nebo chřipky, navštivte lékaře. Často se stává, že je otrava oxidem uhelnatým, kterou lze snadno zaměnit za nachlazení nebo chřipku, zjištěna příliš pozdě.

Konzumace alkoholu a užívání drog účinky otravy oxidem uhelnatým zvyšuje.

Oxid uhelnatý je toxický zejména pro matku i dítě během těhotenství, pro kojence, starší osoby, kuřáky a osoby s problémy s krví nebo oběhovým systémem, jako je anémie nebo srdeční onemocnění.

w VAROVÁNÍ Nebezpečí požáru

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



Tento gril neinstalujte ani neprovozujte ve vnitřních prostorách nebo pod hořlavým stropem či převisem.

Gril Traeger neinstalujte ani neprovozujte na hořlavých podlahách, ani na hořlavém povrchu.

w VAROVÁNÍ Nebezpečí požáru

Udržujte gril Traeger v čistotě. Příčinou vzniku požárů jedlých tuků bývá nesprávná údržba grilu a nedůsledné čištění systému Traeger® pro odstranění přebytečného tuku.

(viz "Údržba grilu" na stranách 25-26).

I když je v grilu dostatek místa, buďte opatrní a nevkládejte do něj nadměrné množství potravin nebo potraviny s vysokým obsahem tuku (např. slaniny), které mohou uvolňovat velké množství hořlavého tuku.

Nepokládejte potraviny blízko okrajů grilu, kde by mohly odkapávající tuky minout odkapávací misku a spadnout na dno grilu. Tam by se mohly dostat do kontaktu s horkými uhlíky a vznítit se.

Dbejte na to, aby tepelný deflektor a odkapávací miska byly správně usazeny na svých polohovacích držácích. Pokud nejsou správně nainstalovány, může přímé teplo a odkapávání z ohniště vést ke vznícení tuku nebo poškodit systém Traeger® pro odstranění přebytečného tuku.

Na zapálení nebo „oživení“ ohně nikdy nepoužívejte benzín, palivo do svítilen, petrolej, tekutý podpalovač nebo jiné hořlavé materiály. V blízkosti grilu **nikdy nepoužívejte** ani neskladujte hořlavé kapaliny ani jiné hořlavé materiály.

Nikdy se nepokoušejte gril přetápět přidáváním přebytečných pelet nebo jiných hořlavých materiálů do ohniště nebo zásobníku.

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

S grilem **nehýbejte**;

Nelijte na gril vodu a

Nesnažte se oheň udusit.

Při zavřeném víku grilu a zásobníku bude mít žhavé uhlí nedostatek kyslíku a přestane hořet. Během hoření tuku nikdy nenechávejte víko grilu ani víko zásobníku otevřené; pokud jsou dvířka grilu otevřená, použijte nehořlavý nástroj, který vám umožní dvířka grilu zavřít a zároveň udržet bezpečnou vzdálenost od grilu. Pokud se oheň dostal mimo gril, je třeba použít schválený hasicí přístroj pro všechny třídy (třída ABC). Pokud se oheň vymkne kontrole, tak okamžitě zavolejte hasiče.

Po úplném vyhasnutí nechte gril zcela vychladnout. Vyměňte vše z vnitřku grilu, včetně všech vnitřních součástí (grilovací rošty, odkapávací miska a tepelný deflektor), hrnců a pánví a potravin. Vyčistěte celý gril, včetně veškerého tuku nahromaděného v systému Traeger® pro odstranění tuku (TGMS). Odstraňte z grilu a ohniště také veškerý popel a pelety (viz „Údržba grilu“ na stranách 25-26). Vraťte na své místo tepelný deflektor, odkapávací misku na tuk a grilovací rošty, znovu gril zapněte a pokračujte v grilování.

w VAROVÁNÍ Nebezpečí požáru

Před použitím funkce Clear Auger vždy nechte gril zcela vychladnout.

w VAROVÁNÍ Nebezpečí popálení

Popel by měl být před manipulací vždy zcela vychladlý.

w VAROVÁNÍ Nebezpečí popálení

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

Nikdy nenechávejte gril bez dozoru, pokud jsou v jeho blízkosti malé děti nebo domácí zvířata.

Nikdy nepřemísťujte gril, pokud je v provozu nebo je-li ještě horký. Před přemístěním nebo pokusem o přepravu nechte gril důkladně vychladnout a zavřete dvířka grilu. Pokud gril po přípravě pokrmů přepravujete autem, tak se před vložení do vozidla ujistěte, že oheň zcela vyhasnul a gril je studený. Do ohniště v žádném případě nelijte vodu – došlo by k ucpání šneku.

Nikdy nepřidávejte pelety do zápalného ohniště ručně. Je to nebezpečné a mohli byste se vážně popálit. V případě, že vám dojdou pelety a gril během přípravy pokrmu vyhasne, nechte gril zcela vychladnout a začněte znovu. (Viz strana 23, "Vyčištění zásobníku").

w VAROVÁNÍ Nebezpečí kouře

- Pokud dojde k opožděnému startu a kouř z grilu se změní z průhledného bílého kouře na neobvyklý hustý neprůhledný bílý kouř, který se následně zbarví do žluta, okamžitě vypněte gril hlavním vypínačem na zadní straně zásobníku na pelety nebo odpojte napájecí kabel. V takovém případě **nelze zahájit** cyklus vypínání.

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

DŮLEŽITÁ BEZPEČNOSTNÍ OPATŘENÍ (POKRAČOVÁNÍ)

Může se jednat o přetlak pelet, který je způsoben částečným vznícením pelet. Pokud to trvá dostatečně dlouho, dochází k hromadění plynů, které se mohou vznítit. V případě, že se tyto plyny vznítí, vzplanou všechny najednou, což způsobí hlasitý zvuk, který může vyděsit a/nebo zranit osoby v bezprostřední blízkosti grilu, a dvířka grilu se mohou otevřít a zavřít. Tento jev bývá někdy označován jako "říhnutí grilu" a je třeba se mu vyhnout. Pokud gril řádně neudržíte, jak je popsáno v části "Údržba grilu" na stranách 25-26, může také dojít k nebezpečnému vzplanutí tuku. Pokud dojde k říhnutí, nechte gril zcela vychladnout, vyjměte všechny vnitřní součásti (včetně grilovacích roštů, odkapávací misky a ohniště) a důkladně odstraňte veškerý popel a pelety z grilu a z ohniště (viz strana 26, "Čištění popela z vnitřku a okolí ohniště") a ujistěte se, že byl odstraněn tuk a další nánosy (viz strana 25, "Údržba grilu"). Vyjměte všechny pelety ze zásobníku na pelety. Spusťte sekvenci prvního šneku, abyste vytlačili všechny pelety ze šneku a tyto pelety zlikvidujte. Odstraňte všechny pelety z ohniště. Naplňte zásobník novými peletami a naplňte šnek (pokyny k naplnění šneku viz "Vysušení grilu" na straně 14).

▲ NEBEZPEČÍ Nevkládejte ruce do nebo do blízkosti šneku umístěný na dně zásobníku pelet. Pokud se šnek otáčí a vaše ruka se do něj zachytí, dojde k vážnému zranění. Neodstraňujte voštinový kryt v zásobníku na pelety. Pokud je gril zapnutý nebo připojený k napájení, nesmí se na šneku ani v jeho okolí provádět žádná údržba.

▲ VAROVÁNÍ **Nebezpečí úrazu elektrickým proudem** Je přítomno nebezpečné napětí, které může způsobit úraz elektrickým proudem, popáleniny nebo smrt.

Na obvodu (obvodech) nebo zásuvce (zásuvkách), které se mají používat pro provoz tohoto grilu Traeger, musí být instalována ochrana proti zemnímu přerušení (GFCI). Pokud není v tomto návodu k obsluze uvedeno jinak, tak před údržbou grilu odpojte napájecí kabel. Pokud používáte prodlužovací kabel, používejte pouze prodlužovací kabel vhodný pro venkovní použití, abyste zabránili úrazu elektrickým proudem v souladu s pokyny a upozorněními přiloženými k tomuto výrobku. Tento typ kabelu je na plášti kabelu označen písmeny "W-A" nebo "W", jako např. prodlužovací kabel typu: SW-A, SOW-A, STW-A, STOW-A, SJW-A, SJOW-A, SJTW-A nebo SJTOW-A.

Pokud používáte prodlužovací kabel, používejte uzemněný prodlužovací kabel č. 14 AWG.

Zástrčku grilu Traeger, zásuvku prodlužovacího kabelu ani zástrčku prodlužovacího kabelu nijak neupravujte, včetně odstranění zemnicího kolíku.

Zkontrolujte, zda je prodlužovací kabel v dobrém stavu. Před každým použitím prodlužovací šňůry zkontrolujte, zda nejsou uvolněné nebo obnažené dráty a zda není přestřížená nebo opotřebovaná izolace. V případě poškození je vyměňte. Poškozený prodlužovací kabel v žádném případě nepoužívejte.

Ujistěte se, že jsou napájecí kabel a prodlužovací šňůra bezpečně připojeny k sobě. Prodlužovací šňůry nezapojujte do sebe.

Prodlužovací kabel chraňte před sněhem a před stojatou vodou.

Dbejte na to, aby nehrozilo, že o napájecí kabel a prodlužovací kabel někdo zakopne. Prodlužovací kabel neved'te oknem nebo dveřmi.

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

▲ UPOZORNĚNÍ Nikdy tento gril neupravujte a neinstalujte žádné díly nebo součásti, které nejsou autorizovány společností Traeger pro použití s tímto grilem. Jakákoli úprava tohoto grilu nebo instalace neautorizovaných dílů nebo součástí vede ke ztrátě záruky a může způsobit bezpečnostní riziko, mimo jiné požáru.

Dávejte pozor na děti – gril není hračka.

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

▲ POZOR Používejte správné pelety

Tento gril je navržen a schválen pouze pro všechny přírodní dřevěné pelety určené pro grily na dřevěné pelety. Použití jakéhokoli jiného druhu paliva v tomto grilu vede ke ztrátě záruky, může vést k zaseknutí šneku a k ohrožení bezpečnosti.

Pro dosažení nejlepších výsledků a chuti používejte originální pelety TRAEGER BRAND HARDWOOD PELLETS.

Dřevěné pelety vždy skladujte na suchém místě, mimo dosah tepelných spotřebičů a jiných zásobníků paliva.

▲ VAROVÁNÍ **NEPOUŽÍVEJTE PALIVOVÉ PELETY.** Na grilu v žádném případě nepoužívejte topné pelety, protože mohou obsahovat nebezpečné nečistoty a přísady a mohou poškodit gril.

▲ POZOR Minimální teplota okolí

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

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

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

Vyjměte všechny nespálené pelety a popel z vnitřku a okolí ohniště. (Viz pokyny pro správnou manipulaci a likvidaci popela na straně 26.)

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

⚠ POZOR Nedotýkejte se zápalné tyče.

Jakmile začnou plameny přetékat z ohniště, vypněte vypínač (O). Nechte gril vychladnout. Nyní můžete vložit tepelný deflektor, odkapávací misku na tuk, grilovací rošty a potraviny zpět do grilu.

Toto zařízení bylo testováno a ukázalo se, že splňuje limity pro digitální zařízení třídy B, v souladu s částí 15 pravidel FCC. Tyto limity jsou navrženy tak, aby poskytovaly přiměřenou ochranu proti škodlivému rušení v obytné instalaci. Toto zařízení generuje, používá a může vyzařovat vysokofrekvenční energii, a pokud není instalováno a používáno v souladu s pokyny, může způsobit škodlivé rušení rozhlasového nebo televizního příjmu, což lze zjistit tím, že zařízení vypnete a znovu zapnete. Uživateli se doporučuje, aby se pokusil rušení odstranit jedním nebo více z následujících opatření:

- Přesměrujte nebo přemístěte přijímací anténu.
- Zvětšete vzdálenost mezi zařízením a přijímačem.
- Připojte zařízení do zásuvky v jiném obvodu, než ke kterému je připojen přijímač. Poradte se s prodejcem nebo zkušeným radiotelevizním technikem.

USCHOVEJTE SI TYTO POKYNY



**LIVE
FLAVOR
FULL**

OBSAH

2	DŮLEŽITÁ BEZPEČNOSTNÍ OPATŘENÍ
8	PROČ DŘEVĚNÉ PELETY TRAEGER?
9	ÚDRŽBA GRILU JE OPRAVDU HRAČKA
10	SEZNAMTE SE S GRILEM
14	VYSUŠENÍ GRILU
16	POUŽÍVÁNÍ GRILU
18	VÝBĚR METODY GRILOVÁNÍ
22	DALŠÍ OVLÁDACÍ FUNKCE
23	ČIŠTĚNÍ ZÁSOBNÍKU
24	FUNKCE ŘADY PRO
25	ÚDRŽBA GRILU
27	ČASTÉ OTÁZKY
28	ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ
31	PROVOZNÍ TIPY
33	SERVIS
34	ZÁRUKA NA GRIL TRAEGER

PROČ PELETY TRAEGER?

VE SPOLEČNOSTI TRAEGER SI ZAKLÁDÁME NA CHUTI. Používání zcela přírodních pelet z tvrdého dřeva od společnosti Traeger zaručuje, že hotové jídlo bude mít vůni toho nejkvalitnějšího dřeva a dosáhnete tím maximálně účinného spalování. U pelet jiných značek takové výsledky, garantovat nemůžeme, a proto doporučujeme používat jedině pelety Traeger®.

ČISTĚ PŘÍRODNÍ TVRDÉ DŘEVO

Žádná plnidla, žádné nepřírodní přísady - jen čisté tvrdé dřevo pro čistou chuť.



VŮŇĚ DŘEVA A SPRÁVNÉ VYUŽITÍ KOUŘE

Správný poměr vlhkosti dodá jídlu skutečnou vůni čistého tvrdého dřeva.



USA VLASTNÍ VÝROBA TRAEGER DOKONALÉ ZPRACOVÁNÍ

Po 30 letech úsilí se nám podařilo dosáhnout ve výrobě pelet dokonalosti.



PELETY SE HODÍ KE VŠEMU, ALE SKVĚLE SE HODÍ K:

	HOVĚZÍ	DRŮBEŽ	VEPŘOVÉ	JEHNĚČI	RYBY	PEČENÉ	ZELENINA	ZVĚŘINA
ALDER	🐮	🐔	🐷		🐟	🍰	🍎	
APPLE								
CHERRY	🐮	🐔	🐷	🐮		🍰		
HICKORY	🐮	🐔	🐷				🍎	🦌
MAPLE	🐮		🐷	🐮		🍰	🍎	
MESQUITE	🐮	🐔			🐟			🦌
OAK	🐮				🐟	🍰		
PECAN	🐮	🐔	🐷	🐮		🍰	🍎	
BIG GAME BLEND	🐮	🐔	🐷		🐟			🦌
TURKEY BLEND		🐔						
TEXAS BEEF BLEND	🐮							
SIGNATURE BLEND	🐮	🐔	🐷	🐮	🐟	🍰	🍎	🦌

ÚDRŽBA GRILŮ JE OPRAVDU HRAČKA

Dbejte na to, aby byl gril čist a zbavený nahromaděného tuku a nečistot, což má zásadní význam pro zachování čisté chuti s vůní hořčičného dřeva. Nejlépe toho dosáhnete tím, že budete používat naši řadu čistících a údržbových materiálů, které jsou k dispozici u místního prodejce.

TRAEGER® ALL NATURAL ČISTIČ

Náš přírodní čistící prostředek vám umožní udržovat gril čistý a lesklý jako v den, kdy jste ho dostali.



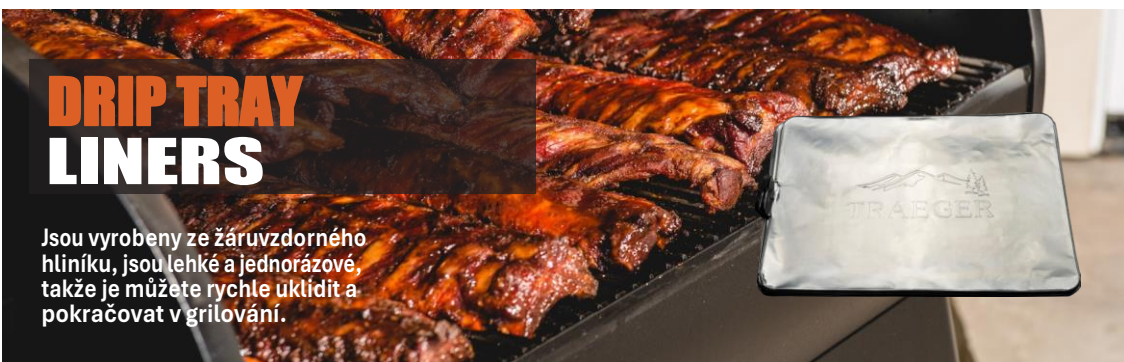
GREASE BUCKET LINERS

S našimi hliníkovými vložkami si zajistíte údržbu odkapávacího kbelíku.



DRIP TRAY LINERS

Jsou vyrobeny ze žáruvzdorného hliníku, jsou lehké a jednorázové, takže je můžete rychle uklidit a pokračovat v grilování.



TRAEGER® X OREN BUTCHER PAPER

Tento mimořádně pevný řeznický papír je ideální pro přípravu pokrmů na grilu Traeger®. Udržuje maso šťavnaté tím, že zachycuje šťávy, ale je přitom dostatečně prodyšný na to, aby absorboval vůni kouře.



SEZNAMTE SE S GRILEM

SOUČÁSTI A FUNKCE GRILU

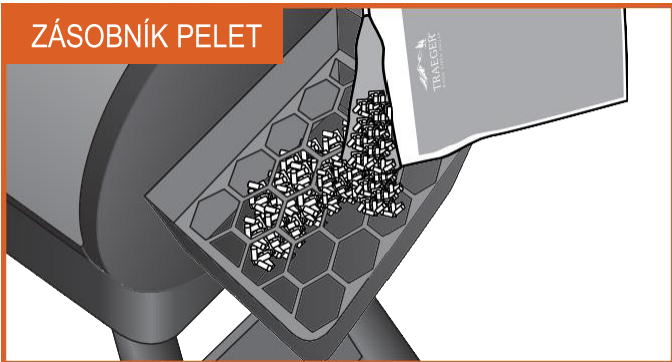
Při sestavování a instalaci grilu Traeger Ironwood se řiďte montážním návodem.



Vzhled se může u jednotlivých modelů lišit.
Zobrazen model TFB57G.

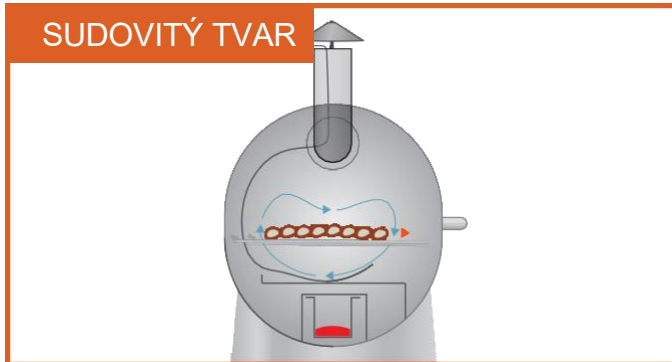
Část	Popis	Část	Popis
1	Madlo dvířek grilu	12	Kbelík na mazivo
2	Dvířka grilu	13	Sonda na maso
3	Tělo grilu	14	Přední noha s kolečkem
4	Těsnění komínového potrubí	15	Zadní noha s kolečkem
5	Komínové potrubí	16	Zadní pevná noha (otočná kolečka u modelu 780)
6	Komínová hlavice	17	Přední pevná noha
7	Horní grilovací rošt s porcelánovou povrchovou úpravou	18	Rozpěry nohou
8	Grilovací rošt s porcelánovým povrchem	19	Dvířka pro čištění zásobníku na pelety
9	Odkapávací miska na tuk	20	Ovladač Traeger s technologií WiFIRE
10	Tepelný deflektor	21	Zásobník na pelety
11	Boční zvedací rukojeť	22	Šnek (vnitřní prostor zásobníku na pelety)

ZÁSOBNÍK PELET



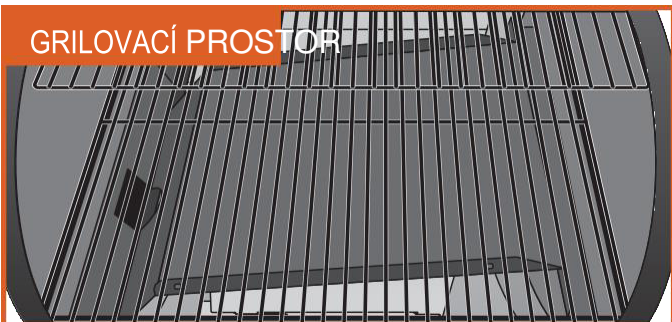
Zásobník na pelety o objemu 8,2 kg vám vystačí na dlouhé hodiny přípravu jídel. Ve spojení s ovladačem Traeger s technologií WiFIRE® tak máte chutné jídlo na dosah ruky.

SUDOVIÝ TVAR



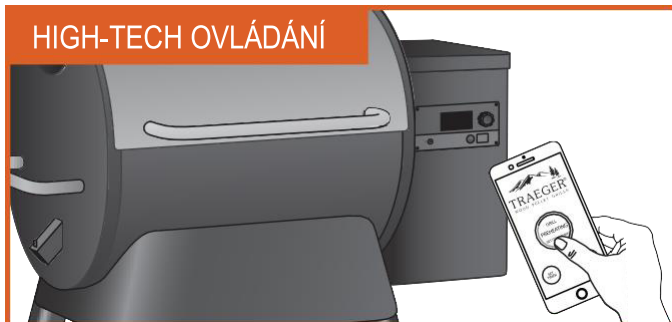
Charakteristický sudovitý tvar grilu Traeger vytváří konvekční proudění. Horký kouřový vzduch cirkuluje kolem varné komory a obklopuje jídlo teplem z dřeva, a díky tomu se rovnoměrně provaří ze všech stran.

GRILOVACÍ PROSTOR



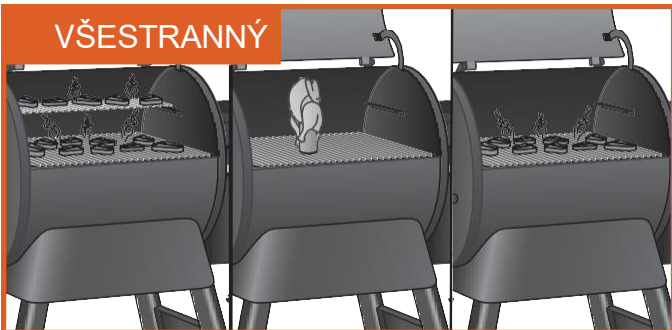
Díky grilovací ploše 0,37-0,50 m² poskytuje gril Traeger® dostatek prostoru na grilování potřebného množství steaků a žebírek pro velkou oslavu, a ještě vám zůstane dost místa na přípravu příloh.

HIGH-TECH OVLÁDÁNÍ



S grilem Traeger Pro Series je ovládání grilu stejně snadné jako, když si hrajete s telefonem. Technologie WiFIRE® umožňuje automaticky nastavovat a upravovat teplotu spolu s recepty staženými z naší aplikace Traeger. Chcete-li si stáhnout aplikaci pro systém Android, přejděte do obchodu Google Play; pro systém Apple přejděte do obchodu App Store. Informace o používání aplikace najdete na adrese traeger.com/app. Pokyny k připojení grilu k telefonu naleznete v části "Připojení grilu" na straně 13.

VŠESTRANNÝ



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

BEZ NEBEZPEČÍ VZPLANUTÍ



Nemusíte se bát, že by se vám na grilu Traeger® na dřevo vznítily kapky a vytvořily tak nepříjemné ohnivé koule, které by zničily vaše jídlo, protože gril Traeger® na dřevo vaří nepřímým teplem. Většina kapek je bezpečně odváděna do vnějšího kbelíku na tuk, kterého se tak snadno zbavíte.

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

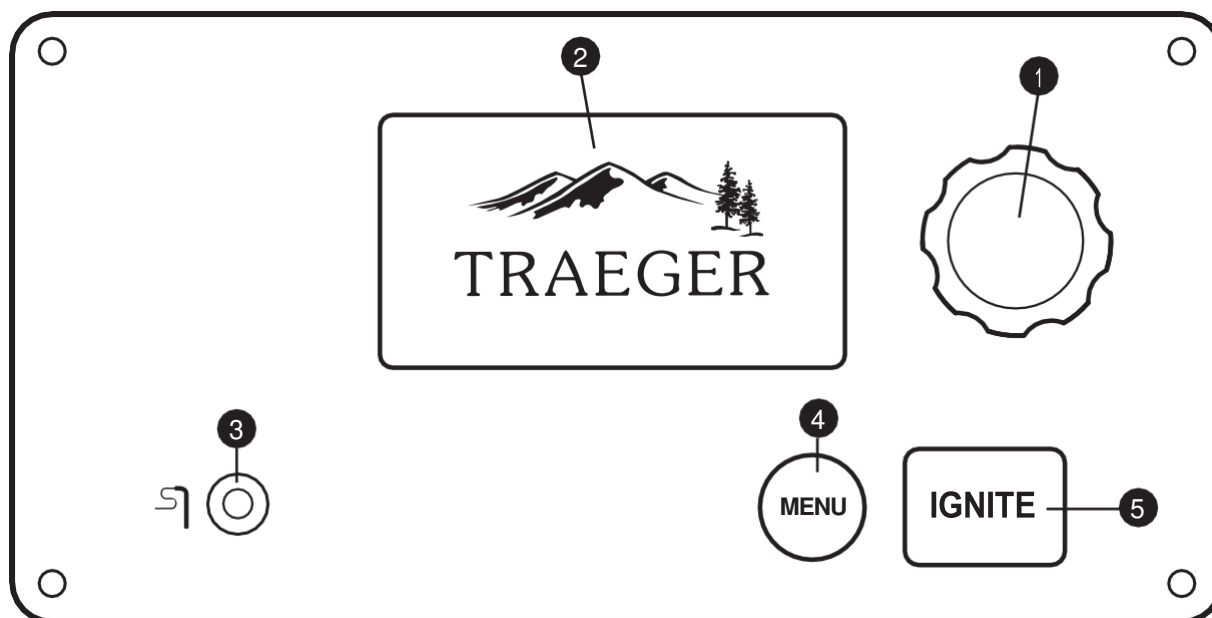


POZOR! Uchovávejte gril čistý. Viz "Rady pro provoz grilu" (strana 31) a "Údržba grilu" (strany 25-26).

SEZNAMTE SE S GRILEM (POKRAČOVÁNÍ)

VAŠE ELEKTRONICKÉ OVLADAČE WIFIRE

Váš gril Traeger řady Pro je vybaven nejmodernějším ovladačem Traeger s technologií WiFIRE, který podporuje Wi-Fi. Než začnete gril používat, bude užitečné seznámit se s různými funkcemi ovládacího panelu. **Když bude hlavní vypínač (umístěný na zadní straně zásobníku na pelety) zapnutý (I), stiskněte libovolné tlačítko nebo knoflík, abyste gril zapnuli.**



1 VOLIČ

Otáčením voliče se pohybujete nahoru a dolů v nabídce a nastavujete teplotu zobrazenou na stavovém displeji. Stisknutím středu voliče provedete volbu. Stisknutím a podržením středu voliče po dobu 3 sekund zahájíte cyklus vypnutí. Po ukončení používání grilu vždy proveďte celý 15minutový cyklus vypnutí.

2 ZOBRAZENÍ STAVU

Zobrazuje aktuální teplotu, stav cyklu grilování, zbývající čas grilování atd.

3 KONEKTOR SONDY NA MASO

Zapojte sondu na maso do konektoru pro grilování se sondou.

4 MENU

V MENU můžete nastavit sondu na maso a připojit gril k síti Wi-Fi pomocí aplikace Traeger.

5 IGNITE

Stisknutím tlačítka IGNITE gril spustíte.

POZNÁMKY:

- Po zapnutí hlavního vypínače grilu (umístěného na zadní straně zásobníku na pelety) stiskněte libovolné tlačítko nebo volič, čímž zapnete stavový displej (I).
- Kolísání teploty je u grilů Traeger normální. Jakékoli výrazné kolísání může být důsledkem větru, teploty vzduchu, nesprávného používání nebo nedostatečné údržby grilu. V případě grilování v zimě zvažte nákup izolační deky na gril.

PŘIPOJENÍ GRILU

Podle těchto pokynů připojte gril k síti Wi-Fi. Chcete-li se dozvědět více o WiFIRE, aplikaci Traeger a dalších možnostech připojení, navštivte web traeger.com/app.

POZNÁMKY:

- Zkontrolujte, zda je v chytrém zařízení nainstalován nejnovější operační systém. Před každým vařením vždy aktualizujte aplikaci Traeger.
- Abyste mohli gril připojit k síti Wi-Fi, musí být gril zapnutý. Ujistěte se, že je hlavní vypínač v poloze ON (I) a displej ovladače grilu je na domovské obrazovce.
- Aplikace Traeger a gril musí být pravidelně připojeny k síti Wi-Fi, aby byly zajištěny důležité technické a bezpečnostní aktualizace.

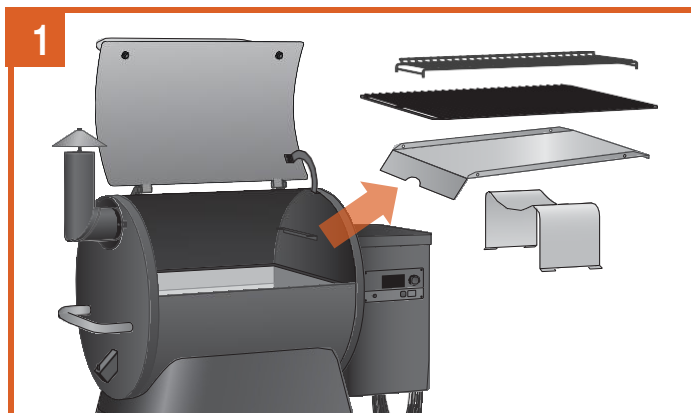
1. Stáhněte si aplikaci Traeger v Google Play Store pro Android nebo App Store pro Apple.
2. Zkontrolujte, zda je váš telefon nebo jiné chytré zařízení připojeno k síti Wi-Fi, ke které chcete gril připojit.
3. Otevřete aplikaci Traeger a postupujte podle pokynů.

TIPY:

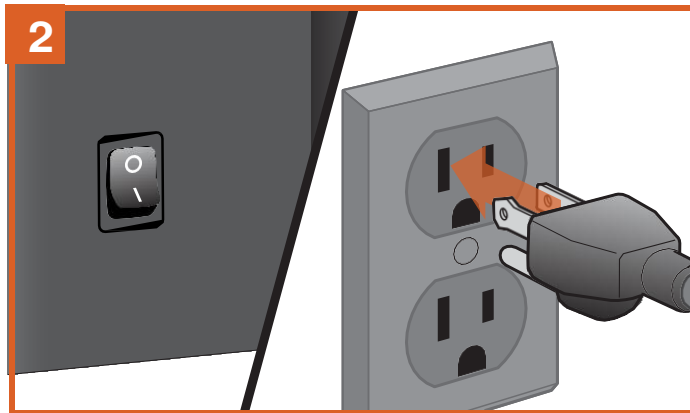
- Pro dosažení nejlepších výsledků připojení, umístěte gril v blízkosti routeru Wi-Fi a zajistěte silný signál Wi-Fi.
- Sílu Wi-Fi vám pomůže zlepšit zesilovač Wi-Fi.

VYPÁLENÍ GRILU

POUŽÍT POUZE PŘI PRVNÍM ZAPÁLENÍ. Abyste zajistili správný a bezpečný provoz grilu, postupujte podle níže uvedených pokynů. Jedná se zaprvé o první naplnění šneku peletami, a zadruhé o vysušení grilu (grilujte při vysoké teplotě).



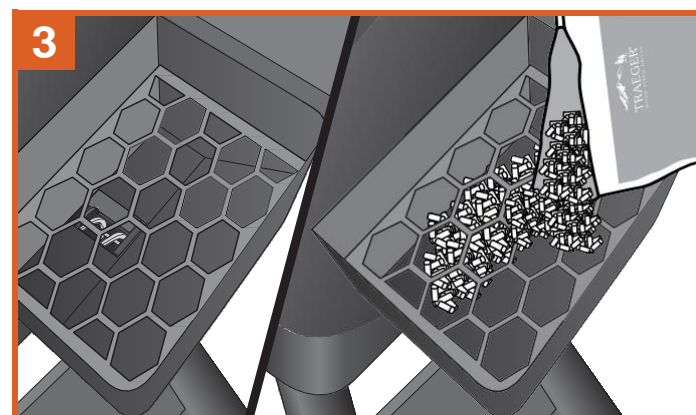
Z vnitřní strany vyjměte porcelánem potažené grilovací rošty, odkapávací misku na tuk a tepelný deflektor.



VZHLED ZÁSTRČKY SE MŮŽE LIŠIT V ZÁVISLOSTI NA REGIONU.

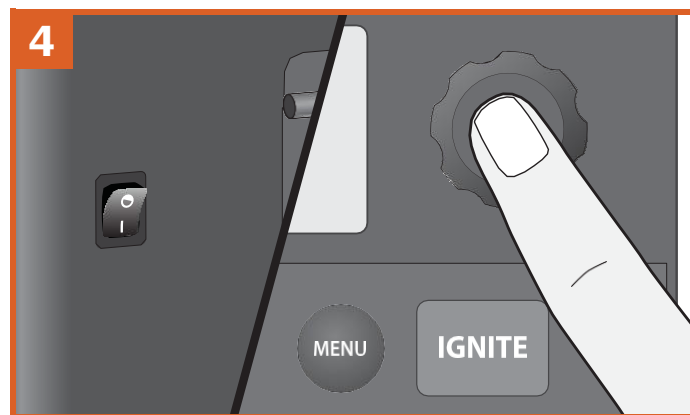
POZOR! Na obvodu nebo zásuvce používané k napájení grilu musí být instalována ochrana proti zemnímu přerušení (GFCI).

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



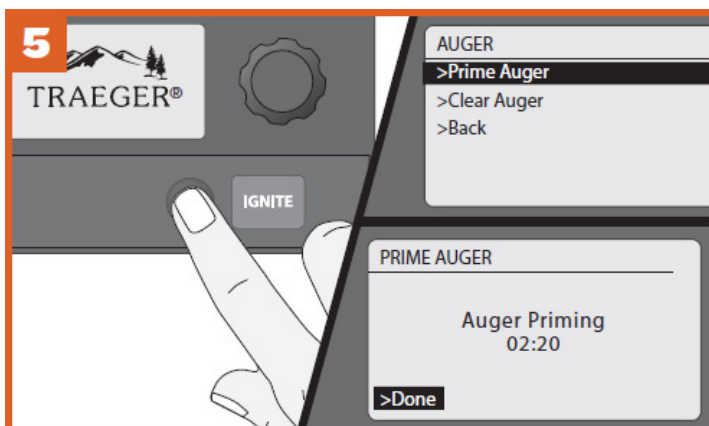
Otevřete víko zásobníku. Před přidáním pelet do zásobníku se ujistěte, že ve šneku nejsou žádné cizorodé předměty. Po přidání pelet do zásobníku zavřete víko zásobníku. Doporučujeme naplnit zásobník peletami minimálně po bezpečnostní mřížku v zásobníku.

POZOR! Používejte POUZE PELETY Z TVRDÉHO DŘEVA ZNAČKY TRAEGER®, které jsou speciálně určeny pro naše grily. Nikdy nepoužívejte v grilu pelety na topení.



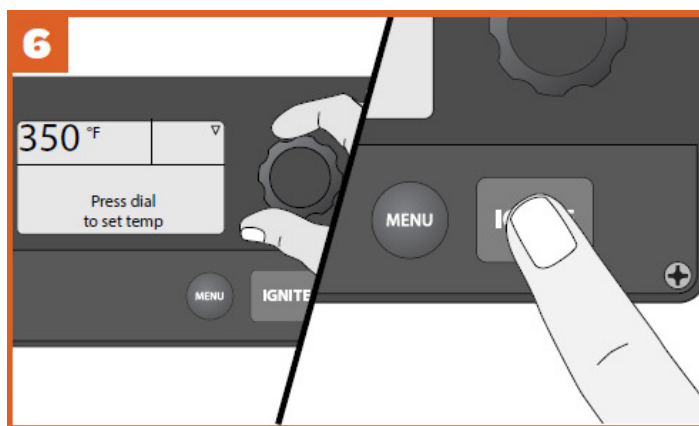
Zapněte gril: přepněte hlavní vypínač na zadní straně grilu do polohy ON (I). **Stisknutím středu volicího kolečka aktivujte** elektronický ovladač WiFIRE. 2. Po několika sekundách se zobrazí domovská obrazovka.

POZNÁMKA: Připomínka ohledně vysušení grilu řehnění se zobrazí při prvním zapnutí grilu. Gril však musíte vysušit pouze při prvním spuštění.

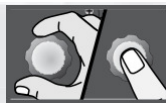


Stisknutím tlačítka MENU zobrazíte hlavní nabídku. Otáčením voliče vyberte položku AUGER a poté vyberte položku Prime Auger.

Trvá několik minut, než se šneková trubice naplní peletami a začne je dávkovat do ohniště. Na displeji grilu se dozvíte konkrétní čas. Chcete-li potvrdit, že pelety dosáhly ohniště, jednoduše zkontrolujte, zda se pohybují ze šnekové trubice do ohniště. Ke správnému zapálení grilu a zahájení procesu vysoušení stačí, aby bylo v ohništi jen několik pelet. Po potvrzení, že pelety dosáhly ohniště, zvolte Hotovo a vyměňte grilovací rošty, odkapávací misku a ohniště.



Na domovské obrazovce se zobrazí "Stisknutím voliče nastavte teplotu". Otočte voličem ve směru hodinových ručiček na 175 °C a stiskněte jej. Poté zavřete dvířka grilu, stiskněte tlačítko IGNITE a po dosažení teploty 175°C nechte gril v provozu 20 minut.



POZNÁMKA: Chcete-li vybrat nebo potvrdit možnost nabídky, otočte voličem volby do polohy požadovanou možnost a stisknutím středu voliče výběr uzamkněte.



Nastavte teplotu na 232 °C a po dosažení teploty 232 °C nechte gril v provozu dalších 30 minut.

POZNÁMKA: Pokud se šnek během používání zasekne, gril se dokáže sám odblokovat. Nejprve nechte gril zcela vychladnout, aby nedošlo k požáru. Poté stiskněte tlačítko MENU pro zobrazení hlavní nabídky. Otáčením voliče vyberte možnost AUGER (Šnek); poté vyberte možnost Clear Auger (Vyčistit šnek). Šnek poběží 60 sekund ve zpětném chodu, aby se vyčistil od zaseknutých pelet. Pelety v zásobníku na pelety nemusíte odstraňovat.



Gril vypnete stisknutím a podržením voliče na 3 sekundy, čímž zahájíte cyklus vypnutí. Po dokončení úplného vypnutí je vysoušení grilu hotovo.

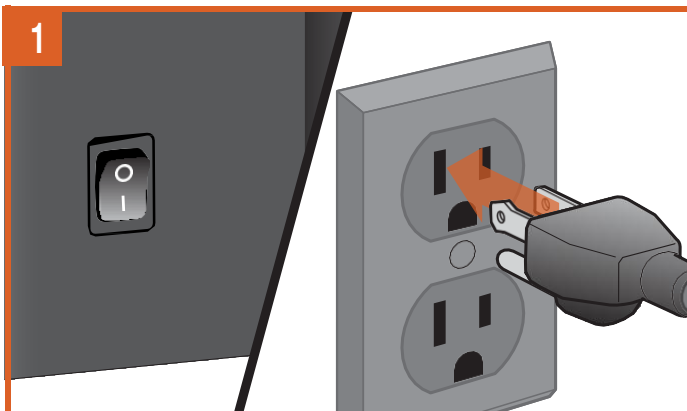
POZNÁMKA: Cyklus vypnutí bude probíhat přibližně 15 minut. Pro správnou funkci grilu nechte cyklus vypnutí celý proběhnout.

POUŽÍVÁNÍ GRILU

PŘI KAŽDÉM POUŽITÍ GRILU JE TŘEBA ZAČÍT S TĚMITO KROKY.

PŘEHLED BODŮ, KTERÉ JE TŘEBA PROVÉST PŘED GRILOVÁNÍM

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



VZHLED ZÁSTRČKY SE MŮŽE LIŠIT V ZÁVISLOSTI NA REGIONU.



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



POZOR!

- Při provozu tohoto grilu dodržujte minimální vzdálenost cca 50 cm od hořlavých materiálů, jako je dřevěné zábradlí nebo obložení domu.
- Tento gril nikdy nepoužívejte pod hořlavým stropem nebo převisem.
- Gril používejte pouze venku.
- Používejte výhradně pelety z tvrdého dřeva značky TRAEGER, které jsou speciálně určeny pro naše grily. Nikdy v grilu nepoužívejte topné pelety.



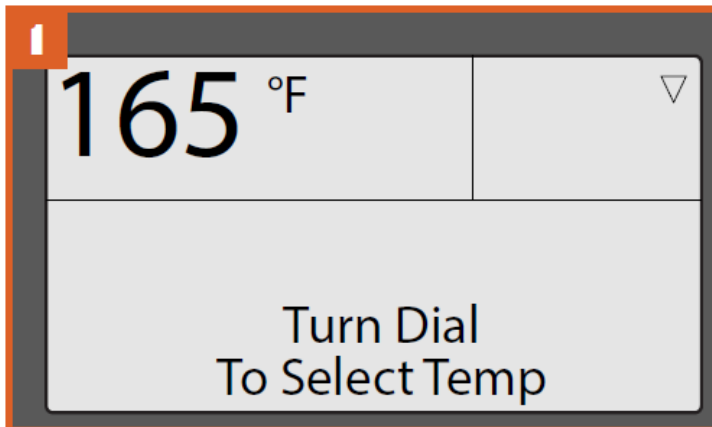
Pro aktivaci grilu stiskněte střed výběrového voliče.

POZNÁMKY:

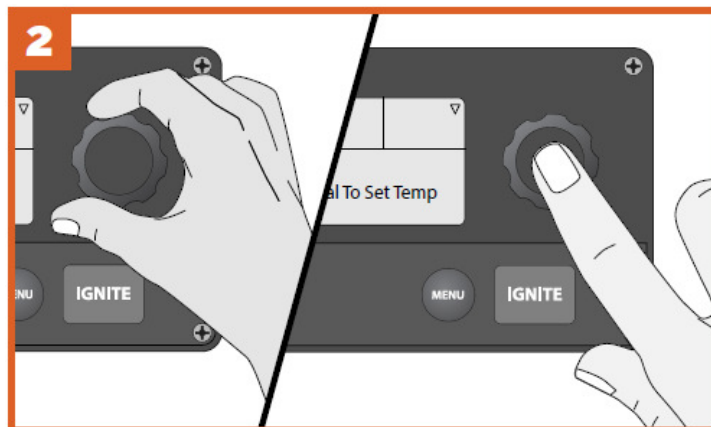
- Aplikace Traeger pro vaše mobilní zařízení vám ještě více usnadní ovládání elektronického ovladače WiFIRE. Chcete-li připojit svůj telefon ke grilu, stáhněte si aplikaci Traeger a postupujte podle pokynů. Další informace o aplikaci WiFIRE společnosti Traeger najdete na webu traeger.com/app. Před každým použitím si aplikaci Traeger aktualizujte.
- Ať už zvolíte jakýkoli způsob přípravy pokrmů, provoz grilu Traeger® Ironwood začne vždy cyklem zapálení a přehřívání, jakmile stisknete tlačítko IGNITE.
- Po každém grilování vždy proveďte úplný vypínací cyklus. Cyklus vypnutí zahájíte stisknutím a podržením voliče.

VÝBĚR METODY GRILOVÁNÍ

ÚPRAVA POKRMŮ PŘI JEDNÉ TEPLOTĚ Tuto metodu použijte pro jednoduché recepty, které vyžadují jeden cyklus grilování při nastavené teplotě.



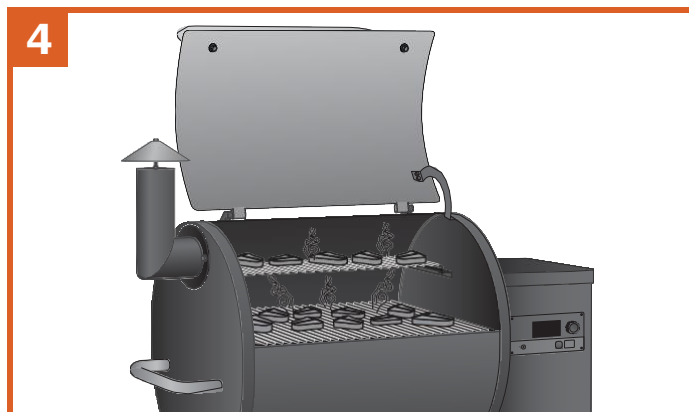
Na domovské obrazovce grilu se ve výchozím nastavení zobrazí zpráva "Otočením voliče zvolte teplotu". Teplotu grilování lze nastavit přímo z této obrazovky.



Pro zvolení teploty, otáčejte voličem doprava nebo doleva; jakmile se zobrazí požadovaná teplota, stiskněte střed voliče pro výběr. Zavřete dvířka grilu.



Stisknutím tlačítka IGNITE zahájíte automatické zapalování a cyklus předehřevu.



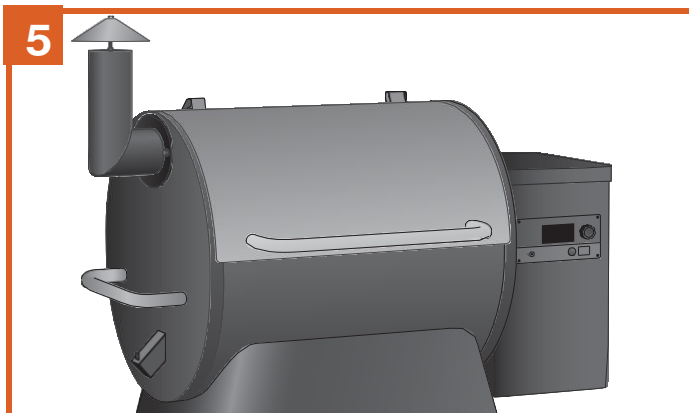
Po dokončení předehřívání vložte potraviny do grilu. Pokud před vložením potravin do grilu používáte sondu na maso, viz strana 20.



POZOR! Doporučujeme často čistit odkapávací misku na tuk a TGMS, abyste snížili možnost požáru tuku. Další podrobnosti naleznete v části "Údržba grilu" na straně 25.

TIPY:

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



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



Gril vypnete stisknutím a podržením voliče na 3 sekundy, čímž zahájíte cyklus vypnutí.

POZNÁMKA: Cyklus vypnutí bude probíhat přibližně 15 minut. Pro správnou funkci grilu je nutné nechat cyklus vypnutí proběhnout celý.

V PŘÍPADĚ POŽÁRU:

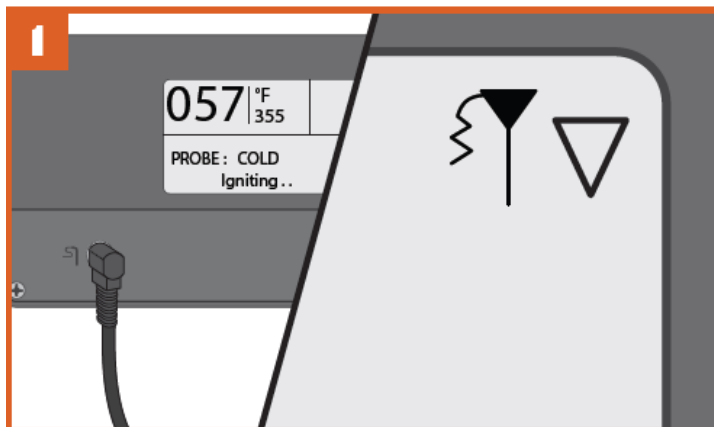


POZOR! Při pravidelné údržbě a čištění grilu Traeger® je požár tuku nepravděpodobný. Pokud přesto k požáru dojde, tak gril okamžitě vypněte (O) a nechte dvířka grilu zavřená, dokud oheň neuhasne. Neodpojujte napájecí kabel ze zásuvky. Nelijte na gril vodu, ani se nepokoušejte oheň udušit. Při zavřených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

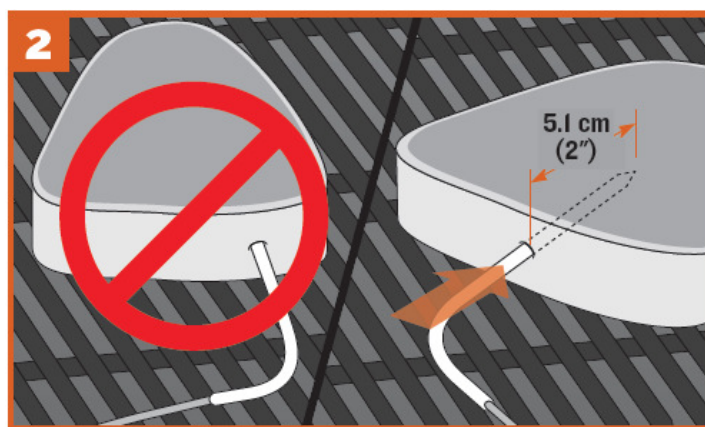
VÝBĚR METODY GRILOVÁNÍ (POKRAČOVÁNÍ)

GRILOVÁNÍ POMOCÍ SONDY Tyto metody použijte, pokud je v receptu uvedena cílová vnitřní teplota pokrmu.

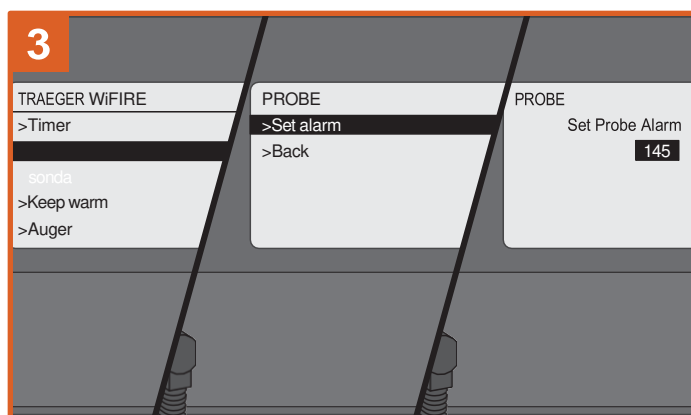
Pokud je gril vypnutý:



Zapojte sonda do konektoru sondy na řídicí jednotce WiFIRE. Pro informace o zapnutí grilu viz "Používání grilu". Když je gril zapnutý, tak ovladač rozpozná sonda a v pravém horním rohu obrazovky ovladače se rozsvítí ikona sondy.

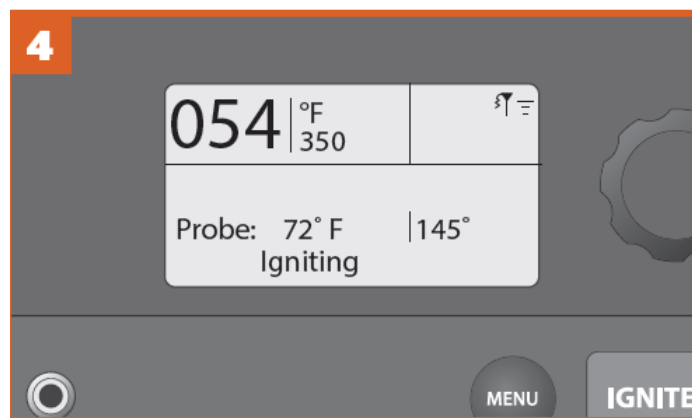


Hrot sondy zasuněte do nejsilnější části masa - ne do tukové části nebo do masa dotýkajícího se kosti. Sonda musí být v maso alespoň v hloubce 5,1 cm. Pokud sonda nemůžete zasunout do nejtlustší části masa a 5,1 cm do masa, nemusí být pro grilování vhodná.



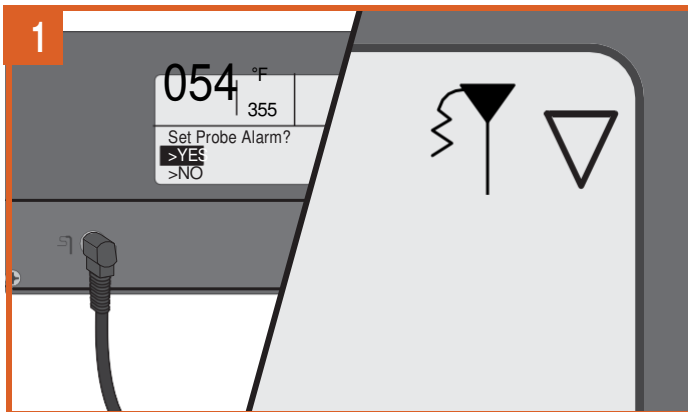
Stiskněte tlačítko MENU; poté vyberte možnost PROBE. Zobrazí se výzva k nastavení alarmu sondy pro vnitřní cílovou teplotu. Zvolte možnost SET ALARM (Nastavit alarm). Poté na sondě zvolte pomocí voliče cílovou teplotu masa.

POZNÁMKA: Informaci o kalibraci sondy naleznete v části "Další ovládací funkce" na straně 22.

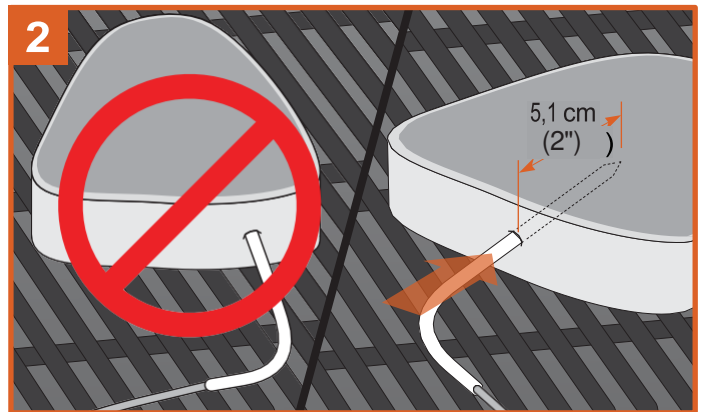


Po nastavení alarmu sondy se na domovské obrazovce zobrazí teplota grilu, cílová teplota sondy a stav grilu. Když maso dosáhne nastavené teploty alarmu, zazní zvukový signál. Pokud používáte aplikaci Traeger WiFIRE, obdržíte na připojené chytré zařízení oznámení spolu se zobrazením stavu grilu. během celého procesu grilování. Po vyjmutí pokrmu z grilu vždy použijte teploměr na maso, abyste se ujistili, že jste skutečně dosáhli cílové vnitřní teploty masa.

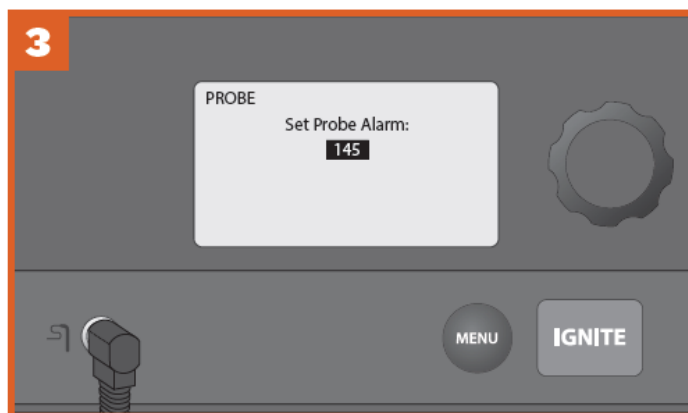
Pokud je gril zapnutý:



Zapojte sondu do konektoru sondy na ovladači WiFIRE. Ovladač rozpozná sondu a v pravém horním rohu obrazovky řídicí jednotky se rozsvítí ikona sondy. Na displeji se zobrazí dotaz, zda chcete nastavit alarm. Vyberte možnost ANO.

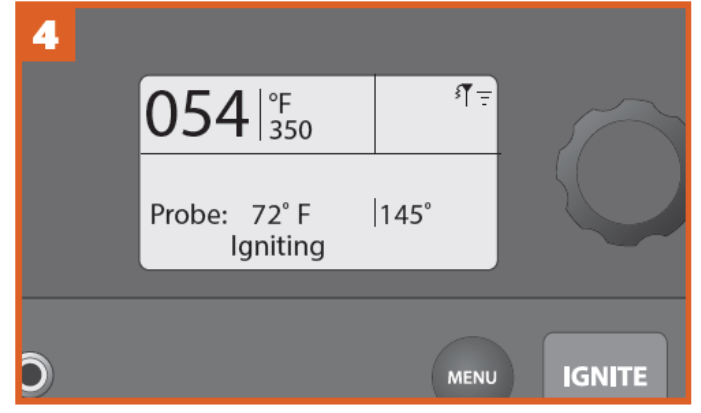


Hrot sondy zasaňte do nejsilnější části masa - ne do tukové části nebo do masa dotýkajícího se kosti. Sonda musí být v maso alespoň v hloubce 5,1 cm. Pokud sondu nemůžete zasunout do nejtlustší části masa a 5,1 cm do masa, nemusí být pro grilování vhodná.



Otočte voličem na požadovanou teplotu pokrmu. Stisknutím středu voliče volbu potvrďte.

POZNÁMKA: Informace o kalibraci sondy naleznete v části "Další ovládací funkce" na straně 22.



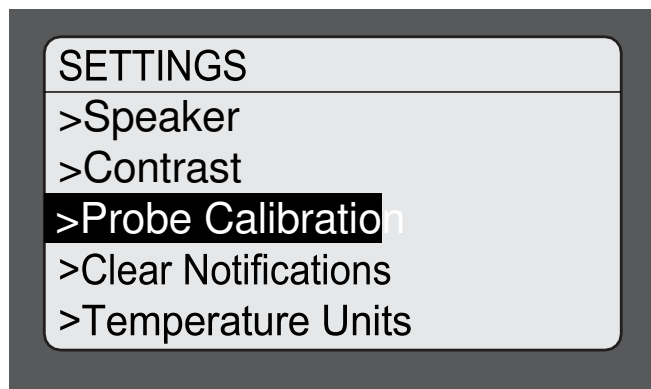
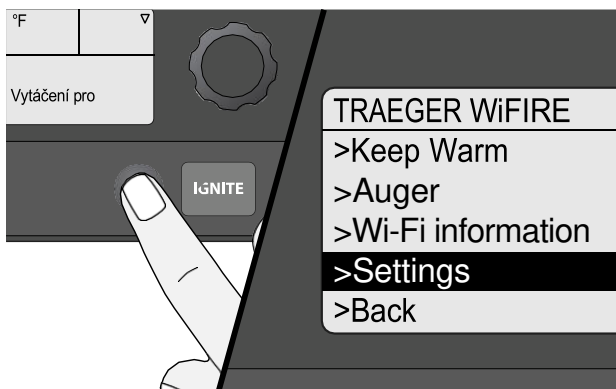
Po nastavení alarmu sondy se na domovské obrazovce zobrazí teplota grilu, teplota cílové sondy a stav grilu. Když maso dosáhne nastavené teploty alarmu, zazní zvukový signál. Pokud používáte aplikaci Traeger, můžete sledovat teplotu sondy, můžete nastavit teplotu sondy a po dosažení požadované teploty obdržíte oznámení na připojeném chytrém zařízení.

POZOR!

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

DALŠÍ OVLÁDACÍ FUNKCE

NASTAVENÍ Nabídka Nastavení slouží k úpravě nastavení displeje, vymazání oznámení, přístupu k důležitým informacím o výrobku, kontaktním a dalším informacím.



PRO PŘÍSTUP DO NABÍDKY NASTAVENÍ:

Zapněte gril. Po zobrazení domovské obrazovky stiskněte tlačítko MENU. V hlavní nabídce se zobrazí několik možností. Otáčením voliče zvýrazněte položku "Settings" (Nastavení). Stisknutím středu voliče provedte výběr.

Chcete-li změnit nastavení, otočte voličem a vyberte požadované nastavení. Stisknutím středu voliče nastavení potvrďte. Výběrem možnosti Zpět se vrátíte do nabídky Nastavení.

REPRODUKTOR - SPEAKER

Zapne nebo vypne reproduktor ovládání grilu. Zvolené nastavení se označí symbolem *.

KONTRAST - CONTRAST

Otáčením voliče nastavte kontrast displeje v rozmezí od 1 (vysoký) do 5 (nízký). Výchozí nastavení je 3. Stisknutím středu voliče potvrďte a vraťte se do nabídky Nastavení.

KALIBRACE SONDY - PROBE CALIBRATION

V rámci tohoto nastavení existují dvě možnosti:

- 1 Kalibrace sondy: Uvádí pokyny pro kalibraci pomocí ledové vodní lázně. Zobrazí se zpráva "Před kalibrací vložte sondu na 1 minutu do ledové vody."
- 2 Nastavení sondy: Otáčením voliče nastavte nastavenou teplotu sondy v krocích po 1°, od -8 °C do +8 °C/. Výchozí nastavení je 0. Stisknutím středu voliče potvrďte a vraťte se do nabídky Nastavení.

VYMAZAT OZNÁMENÍ - CLEAR NOTIFICATIONS

Tato funkce slouží k vymazání chybových hlášení a oznámení.

POZNÁMKA: Vzhledem k tomu, že při chybě přejde gril do režimu chlazení, bude se na displeji po opuštění nabídky Vymazat oznámení a Nastavení stále zobrazovat "Chlazení".

JEDNOTKY TEPLoty - TEMPERATURE UNITS

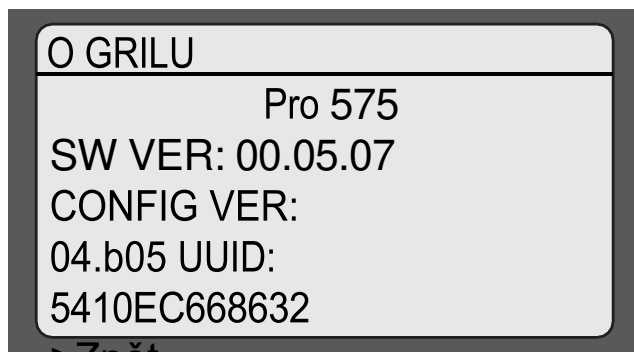
Otáčením voliče můžete volit mezi stupni Fahrenheita (°F) a Celsia (°C). Stisknutím středu voliče volbu potvrďte. Zvolené nastavení se označí hvězdičkou (*).

SLUŽBY ZÁKAZNÍKŮM - CUSTOMER SERVICE

Zobrazí číslo vyhrazeného zákaznického servisu Traeger Wi-FiRE.

O GRILU - ABOUT GRILL

Jsou zde uvedeny důležité informace o grilu, včetně čísla modelu a verze softwaru.

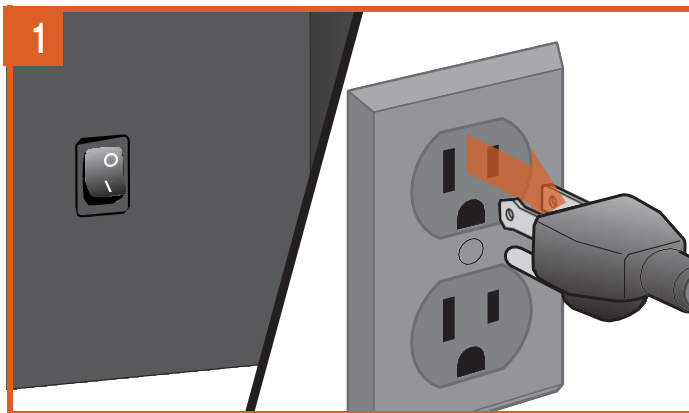


ZPĚT - BACK

Návrat do hlavní nabídky.

ČIŠTĚNÍ ZÁSObNÍKU

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



VZHLED ZÁSTRČKY SE MŮŽE LIŠIT V ZÁVISLOSTI NA REGIONU.

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

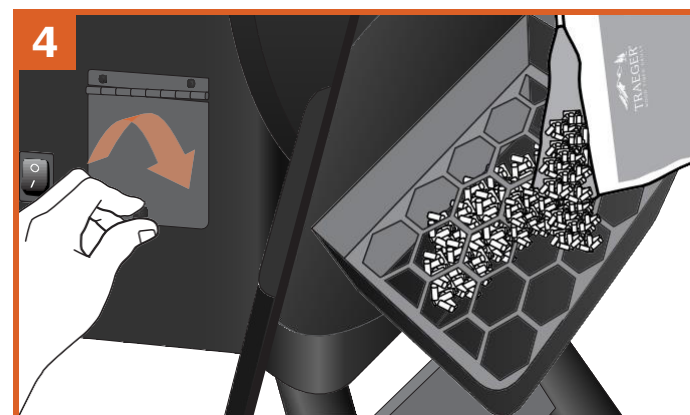


Pod čisticí dvířka násypky na pelety umístěte dostatečně velkou nádobu na nespotřebované pelety.

TIP: Ideální je čistý kbelík o objemu 19 litrů!



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



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



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

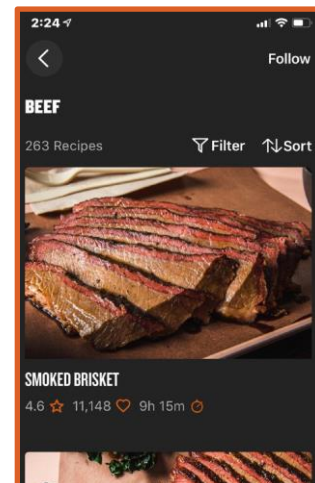
FUNKCE ŘADY PRO

APLIKACE TRAEGER

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

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

Aplikace Traeger také představuje snadný způsob, jak vyhledávat, stahovat a připravovat nové recepty na grilu Traeger Pro Series.



ČASOVAČ

Gril Traeger řady Pro je vybaven časovačem. Funkce časovače nemá vliv na provoz grilu; můžete ji používat k upozornění na další potřebné kroky během přípravy pokrmů, jako je vložení zeleniny nebo jiných potravin připravovaných kratší dobu na gril nebo podlévání masa.

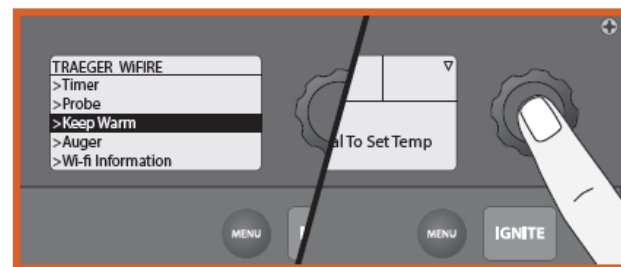
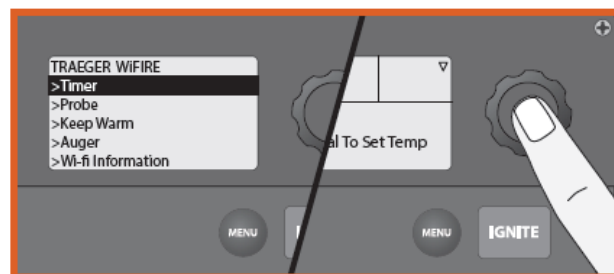
Nastavení časovače:

1. V nabídce vyberte možnost Časovač.
2. Pomocí voliče můžete přepínat mezi hodinami a minutami a tím nastavit čas.

Po stisknutí voliče po zvolení času: časovač je již nastaven, vrátíte se na domovskou obrazovku a časovač automaticky zahájí odpočítávání.

Zrušení časovače:

1. Stiskněte střed voliče tak, aby se zobrazil zbývající čas.
2. Zobrazí se možnosti Upravit, Zrušit nebo Zpět do nabídky.



FUNKCE KEEP WARM

Pomocí funkce Keep Warm (v nabídce) lze kdykoli během grilování pozastavit cyklus přípravy a udržovat teplotu grilu na úrovni 74 °C. Stiskněte tlačítko MENU. Otočte voličem na volbu Keep Warm a stisknutím voliče provedte výběr. Pro pokračování v grilování zvolte opět možnost Keep Warm (Udržovat teplotu).

IZOLAČNÍ PŘIKRÝVKA

Gril Traeger řady Pro můžete ochránit kvalitní izolační dekou, která je navržena tak, aby udržovala nastavenou teplotu v chladném počasí. Izolační deku lze zakoupit na webu traeger.com.



POZOR! Izolační dekou lze gril zakrýt až po jeho úplném vychladnutí.



ÚDRŽBA GRILU

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

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

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

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

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

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

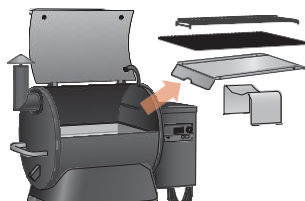
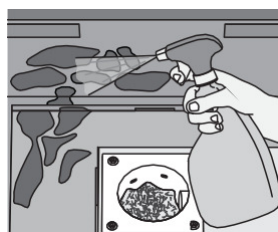
Před každým použitím zkontrolujte všechny součásti TGMS, zda se na nich nenahromadil tuk.

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

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

Vyjměte všechny grilovací rošty a odkapávací misku na tuk. Tím získáte přístup k odtoku tuku ve tvaru písmene V a k otvoru trubky pro odvod tuku uvnitř grilu. Pomocí tuhého nekovového nástroje oškrábejte nahromaděný tuk

z vnitřku odtoku tuku ve tvaru V a trubky pro odvod tuku. Velkou část uvolněného tuku lze vytlačit trubicí pro odvod tuku směrem dolů. Tuk spadne do kbelíku na tuk. Zbylé zbytky tuku setřete papírovými utěrkami nebo kusy látky, které poté vyhodíte.



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

Oškrábejte nahromaděný tuk zevnitř válce, ideálně pomocí tuhého nekovového nástroje. Většinu uvolněného tuku lze odstranit pomocí papírových utěrek nebo kusu látky na jedno použití. Nadměrné zbytky seškrábaného tuku lze odstranit pomocí vysavače, jak je popsáno v kroku 4 (strana 26) při čištění ohniště od popela.

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

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

ODSTRANĚNÍ KREOZOTU:

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

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

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

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

ULOŽENÍ VENKU:

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



ÚDRŽBA GRILU (POKRAČOVÁNÍ)

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

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

⚠ VAROVÁNÍ Při odstraňování popela dodržujte následující pokyny.

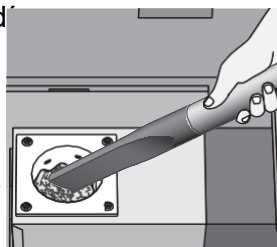
Přebytečný popel v ohništi brání zapálení a může způsobit ohně. Ohniště by se mělo občas zkontrolovat a vyčistit, aby se odstranil nános popela. Čištění popela z ohniště a jeho okolí by se mělo provádět pouze tehdy, když jsou gril a popel studené.

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



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

Pro tuto práci se nejlépe hodí vysavač užitkového typu s kovovou sběrnou nádobou bez sáčku. Při správném dodržení tohoto postupu však bude bezpečně fungovat téměř každý vysavač.



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

- Pokud máte bezsáčkový vysavač, vysypte ze sběrné komory všechny dříve nahromaděné nečistoty. Poté vysajte popel z vnitřku ohniště. Když bude ohniště čisté, neprodleně vyprázdněte sběrnou komoru do kovové nádoby, se kterou se manipuluje způsobem popsáným níže v části Likvidace popela. Ujistěte se, že ve sběrné komoře nezůstaly žádné zbytky popela.
- Pokud je váš vysavač modelem, který jednorázový sáček, vložte do něj nepoužitý sáček. Poté vysajte popel z vnitřku sáčku.

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

LIKVIDACE POPELA:

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

ČIŠTĚNÍ GRILOVACÍCH ROŠTŮ:

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

ČIŠTĚNÍ VNĚJŠÍCH POVRCHŮ:

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

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

TESTOVÁNÍ GRILU PO VYČIŠTĚNÍ:

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

⚠ POZOR Nedotýkejte se horké žhavicí tyče.

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

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

ČASTO KLADENÉ OTÁZKY

Následují často kladené otázky a odpovědi na ně:

OTÁZKA	ODPOVĚĎ
Proč se gril nezapne?	<p>Zkontrolujte napájení v elektrické zásuvce. Pokud je napájecí kabel připojen ke GFCI (přerušovači zemního spojení), zkontrolujte jej a případně resetujte. (Je možné, že je zásuvka GFCI umístěna v blízké zásuvce na stejné větvi elektrického obvodu). Zahajte spuštění. Pokud nedojde k zapálení, viz další odpověď.</p> <p>Zkontrolujte napájecí kabel.</p> <p>Zkontrolujte prodlužovací kabel.</p>
Proč se gril nezapálí?	<p>Zkontrolujte, zda jste gril řádně udržovali podle popisu v části "Údržba grilu" na stranách 25-26 a zda v ohništi není nadměrné množství popela.</p> <p>Lze nastavit v demo režimu. Na displeji ovladače se zobrazí "demo režim". MENU, NASTAVENÍ, DEMO REŽIM.</p> <p>Zobrazuje router chybovou zprávu? Pokud ano, podívejte se do části Řešení problémů na straně 28 nebo přejděte na stránku podpory na webu traeger.com.</p> <p>Zkontrolujte, zda jsou v zásobníku pelety a zda je šnek naplněn (viz strana 14). Zkontrolujte, zda se pelety dostávají do ohniště. Pokud se jedná o první zapálení nebo pokud v grilu došly pelety, nechte peletám dostatek času na cestu ze zásobníku na pelety do ohniště (může trvat až 7 minut).</p> <p>Pokud v ohništi nejsou žádné pelety, zahajte spouštění. Viz "Používání grilu" na straně 17. Pokud v ohništi stále nejsou žádné pelety, přejděte k další odpovědi.</p>
Proč se do ohniště nedostávají pelety?	<p>Zkontrolujte, zda jsou v zásobníku pelety.</p> <p>Pokud je v grilu pelet dostatek, ale nefunguje jejich řádná přeprava, podívejte se, zda na obrazovce ovladače není nějaké chybové hlášení a kontaktujte zákaznický servis (viz strana 33).</p>
Proč teplota grilu kolísá?	<p>Kolísání teploty je u grilů Traeger normální. Jakékoli výrazné kolísání může být důsledkem větru, teploty vzduchu, nesprávného postupu spouštění, nesprávného používání nebo nedostatečné údržby grilu. Společnost Traeger doporučuje pro provoz grilu v zimních podmínkách používat izolační deku Traeger určenou pro váš gril.</p>
Co mám dělat, když se zasekne šnek?	<p>Nejprve nechte gril zcela vychladnout, aby nedošlo k požáru. Poté stiskněte tlačítko MENU pro zobrazení hlavní nabídky. Otáčením voliče vyberte možnost AUGER a poté vyberte možnost Clear Auger. Šnek poběží 60 sekund ve zpětném chodu, aby se odstranily všechny zaseknuté pelety. Pelety v zásobníku na pelety odstraňovat nemusíte.</p>
Jak mohu chránit povrchový nátěr?	<p>Používejte ochranný kryt na gril, čímž ochráníte lak a napájecí kabel. Doporučujeme používat kryt na gril Traeger®. Kryt můžete zakoupit u prodejce Traeger nebo na našem webu traeger.com.</p> <p>Každých 90 dní důkladně vyčistěte vnější část grilu čisticím prostředkem Traeger All Natural Cleaner.</p>
Lze gril používat za deště (a sněhu)?	<p>Váš gril lze používat za mírného deště nebo mírného sněžení, ale jedná se o elektrický spotřebič, proto dbejte zvýšené opatrnosti a ujistěte se, že napájecí kabel a případná prodlužovací šňůra jsou řádně spojeny a spojka napájecího kabelu a prodlužovací šňůry je umístěna tak, aby na ní nestála voda a sníh.</p>
Kde mohu získat nový díl pro svůj gril?	<p>Pro objednání kontaktujte zákaznický servis společnosti Traeger (viz strana 33). Řadu dílů najdete na našem webu traeger.com.</p> <p>Připravte si model grilu a sériové číslo (umístěné na štítku uvnitř víka zásobníku). To vám umožní přesně identifikovat potřebný díl pro váš konkrétní model.</p>

ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ

CHYBOVÉ ZPRÁVY

Tento gril je připojen k internetu. Abyste měli jistotu, že firmware grilu bude stále aktualizován tak, aby gril byl vždy na špičkové úrovni, vždy se ujistěte, že je gril připojen. Viz "Připojení grilu" na straně 13.

I když se to stává zřídka, může se na ovládacím panelu zobrazit chybová nebo varovná zpráva. Seznam chybových hlášení a způsob jejich řešení naleznete v následující tabulce:

CHYBOVÁ ZPRÁVA	ŘEŠENÍ
Chyba nízké teploty (LEr)	<p>Tato chyba nastane, pokud teplota grilu na dobu 10 minut klesne pod 49 °C, čímž se gril přepne do režimu vypnutí. Režim vypnutí bude pokračovat dalších 10 minut. Chcete-li tento stav napravit, musíte nechat gril vychladnout na bezpečnou teplotu. Odpojte gril od elektrické sítě. Úplně odstraňte všechny pelety a popel z ohniště a všechny pelety, které mohly spadnout dovnitř válce. Při opětovném spuštění grilu po chybě nízké teploty vypněte ovladač a poté jej znovu zapněte. Pokud problém přetrvává, kontaktujte zákaznický servis. O gril je třeba řádně pečovat, jak je popsáno v části "Údržba grilu" na stranách 25-26. Mezi nejčastější příčiny chyby nízké teploty patří nesprávný postup uvedení do provozu, nedostatečná údržba nebo to, že během grilování dojdou pelety.</p> <p>⚠ VAROVÁNÍ Nebezpečí požáru: Gril znovu nezapínejte dříve, než z ohniště úplně odstraníte VŠECHNY pelety. Nepokoušejte se o vícenásobné restartování, aniž byste se řídili těmito pokyny pro péči a čištění. Nedodržení těchto pokynů může způsobit přetečení pelet do základny válce a nebezpečí požáru.</p>
Chyba vysoké teploty (HEr)	<p>Tato chyba nastane, když teplota v grilu dosáhne teploty vyšší než 288 °C po dobu delší než 45 sekund, což způsobí vypnutí ventilátoru a motoru šneku. Nechte gril zcela vychladnout a poté jej vypněte. Zkontrolujte zásobník, šnek a ohniště. Základní podmínkou je řádná údržba grilu, jak je popsáno v části "Údržba grilu" na stranách 25-26. Odstraňte zbývající pelety z ohniště a tělesa grilu a gril znovu spusťte. Pokud problém přetrvává, přestaňte gril používat a kontaktujte zákaznický servis (viz strana 33). Nejčastější příčinou chyby vysoké teploty je nesprávný postup spouštění po chybě nízké teploty.</p>
Pomalé zapalování	<p>Toto hlášení se zobrazí, pokud po 15 minutách od zapálení nedojde k výraznému zvýšení teploty. Výstraha pomalého zapalování neznamena, že se gril nezapálí; pouze sděluje, že zapalování trvá o něco déle. Ujistěte se, že je gril připojen a má aktualizovaný firmware.</p>
Nepodařilo se zapálit	<p>Tato chyba se objeví, když v grilu dojdou pelety, pelety jsou mokré, pelety jsou staré nebo se zapalovač nezapálil. Viz "Časté otázky" na straně 33. Zkontrolujte, zda je gril připojen a zda je na něm nainstalován nejnovější firmware.</p>
Odpojení zapalovače	<p>Tato chyba nastane, když řídicí jednotka nedetekuje zapalovač. Zkontrolujte, zda je zapalovač připojen, a gril restartujte. Správný postup kontroly, zda je zapalovač odpojen, naleznete na webu traeger.com/support. Pokud problém přetrvává, kontaktujte zákaznický servis (viz strana 33).</p>
Odpojený ventilátor	<p>Tato chyba se objeví, když ovladač přestane snímat údaje z ventilátoru. Je to způsobeno tím, že se připojení ventilátoru na zadní straně ovladače odpojí nebo v případě vadného vodiče nebo vadného ventilátoru. Kroky ohledně kontroly připojení najdete na webu traeger.com/support. Pokud problém přetrvává, kontaktujte zákaznický servis (viz strana 33).</p>
Odpojení šneku	<p>Tato chyba nastane, když již ovladač nezískává údaje ze šneku. Je to způsobeno tím, že se připojení ventilátoru na zadní straně ovladače odpojí nebo v případě vadného vodiče nebo vadného ventilátoru. Kroky ohledně kontroly připojení najdete na webu traeger.com/support. Pokud problém přetrvává, kontaktujte zákaznický servis (viz strana 33).</p>

Nadměrný proud šneku	K této chybě dojde, pokud je motor šneku poškozený nebo zaseknutý. Použijte funkci Clear Auger (Vyčistit šnek) v ovládacím menu a gril restartujte. Pokud problém přetrvává, bude možná nutné vyměnit motor šneku. Pro další řešení problémů přejděte na web traeger.com/support nebo kontaktujte zákaznický servis. Ujistěte se, že je gril připojen a že je na něm nainstalován nejnovější firmware.
----------------------	---

CHYBOVÁ ZPRÁVA	ŘEŠENÍ
Nízká okolní teplota	Toto varování se objeví, když okolní teplota na regulátoru klesne pod hodnotu -29 °C po dobu 30 sekund. To by se pravděpodobně zobrazilo pouze v případě, že je ohřívač LCD poškozen. Chyba se vymaže, jakmile se gril zahřeje nad -29°C.
Vložte sondu	Tato zpráva se může objevit během vašeho vlastního způsobu grilování, pokud je nutno použít sondu a pokud je tato odpojena. Zprávu vymažete zasunutím sondy do ovladače.
Zjištěna nízká teplota - "Zjištěna nízká teplota"	Toto hlášení se zobrazí v situaci, kdy teplota grilu klesne na dobu 4 minut pod nastavenou teplotu. Nemusí se nutně jednat o problém; gril pouze sděluje, že zjistil nízkou teplotu. Pokud se gril nedokáže z tohoto stavu sám dostat, zobrazí se pravděpodobně hlášení chyba nízké teploty (LEr) (viz strana 28). Zkontrolujte, zda je gril připojen a zda je v něm nainstalován nejnovější firmware.
Chyba odpojeného termočlánku - "Snímač teploty je mimo provoz"	Tato chyba nastane, když ovladač nedostává data z termočlánku. Je to způsobeno rozpojením připojení termočlánku na zadní straně ovladače, případně vadným vodičem nebo vadným termočlánkem. Postup ohledně kontroly připojení najdete na webu traeger.com/support . Zkontrolujte, zda je gril připojen a že má nejnovější firmware. Pokud problémy přetrvávají, kontaktujte zákaznický servis.
Chyba nízké hladiny pelet - "Nízká hladina pelet"	Tato chyba nastane, když snímač pelet zjistí, že hladina pelet je na úrovni 25 % nebo nižší. Pro odstranění tohoto hlášení doplňte pelety.
Kritická chyba hladiny pelet - "Přidat pelety"	Tato chyba nastane, když snímač pelet zjistí, že hladina pelet je na 0 %. Naplňte pelety, abyste toto hlášení odstranili. Nenaplnění peletami může mít za následek chybu nízké teploty (LEr) (viz strana 28).
Upozornění na nízkou teplotu	Toto upozornění se zobrazí, pokud oheň v grilu vyhasne a nepodařilo se jej obnovit. Zkontrolujte pelety a gril znovu spusťte.
Varování před zapálením (pouze oznámení aplikace)	Toto upozornění se objeví, pokud gril nezjistí úspěšné zapálení v očekávaném čase. Zkontrolujte pelety a gril znovu spusťte.
Spuštění za chladného počasí	Toto varování se zobrazí, když okolní teplota na dobu delší než 30 sekund klesne pod -29 °C. Přestože ovladač bude stále fungovat, mohlo k poškození displeje ovladače. Pokud se gril zapálí, zkontrolujte, zda se displej funguje podle očekávání. Pokud se gril nezapálí, zahřejte jej a zkontrolujte, zda displej a ovladač fungují tak, jak mají. Zkontrolujte, zda je gril připojen a zda je na něm nainstalován nejnovější firmware. Pokud tomu tak není, obraťte se na zákaznický servis (viz strana 33).
Vypadla sonda	Toto upozornění se zobrazí, pokud není sonda správně vložena do potraviny. Toto hlášení se spustí, když je teplota sondy vyšší než 104 °C, zatímco je gril v provozu. Znovu vložte sondu do pokrmu podle pokynů na stranách 20-21.
Vadná sonda	Toto upozornění se zobrazí, pokud ovladač zjistí poruchu sondy, která bude trvat 10 sekund. Sondu bude třeba vyměnit. Chcete-li si objednat novou sondu, přejděte na web traeger.com nebo kontaktujte zákaznický servis (viz strana 33).

VYMAZÁNÍ OZNÁMENÍ

Po vyřešení problému uvedeného v oznámení se oznámení vymažou pomocí položky Menu - Nastavení - Vymazat oznámení.

ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ (POKRAČOVÁNÍ)

PROBLÉMY/OTÁZKY OHLEDNĚ WiFi

PROBLÉM/OTÁZKA	DOPORUČENÉ ŘEŠENÍ
Aplikace neustále zobrazuje "Ztracené připojení se pokouší znovu připojit".	<p>Je možné, že důvodem je slabý signál Wi-Fi. Zkuste posunout gril blíže k routeru nebo router blíže ke grilu, případně rozšířit bezdrátovou síť.</p> <p>Slabý signál může být způsoben překážkou mezi anténou grilu WiFIRE® umístěnou v sestavě zásobníku a domácí sítí. Zlepšení signálu lze dosáhnout tím, že umístíte strany zásobníku grilu směrem k místu původu síťového signálu a/nebo odstraněním překážek.</p>
Stav grilu v aplikaci se zobrazuje jako "Neznámý".	<p>Zkuste gril vypnout a zapnout.</p> <p>Zkuste znovu spárovat síť v nastavení grilu:</p> <ol style="list-style-type: none">1. V aplikaci přejděte do sekce Vzdálený přístup.2. Na obrazovce grilu vyberte ikonu ozubeného kola v pravém horním rohu.3. V části Nastavení grilu vyberte možnost " Znovu spárovat síť ". <p>Odstraňte gril z aplikace a odpojte gril od sítě Wi-Fi:</p> <ol style="list-style-type: none">1. V aplikaci přejděte do sekce Vzdálený přístup.2. Na obrazovce grilu vyberte ikonu ozubeného kola v pravém horním rohu.3. V části Nastavení grilu vyberte možnost "Odstranit gril".4. Znovu spárujte síť v části Nastavení grilu.
Chci změnit/aktualizovat název svého grilu.	<ol style="list-style-type: none">1. V aplikaci přejděte do sekce Vzdálený přístup.2. Na obrazovce grilu vyberte ikonu ozubeného kola v pravém horním rohu.3. V části Nastavení grilu vyberte možnost "Upravit název grilu".
Jak zjistím, jak silný je signál Wi-Fi na grilu?	<ol style="list-style-type: none">1. V aplikaci přejděte do sekce Vzdálený přístup.2. Na obrazovce grilu vyberte ikonu ozubeného kola v pravém horním rohu.3. Vyberte "Nastavení grilu" a poté "Nastavení sítě".4. Zobrazí se síla Wi-Fi:<ul style="list-style-type: none">• Vynikající: síla signálu >-50 db• Dobrý: síla signálu je -50 až -59 db• Přijatelný: síla signálu je -60 až -69 db• Špatný: síla signálu je -70 až -79 db• Nepoužitelný: síla signálu <-80 db
Mohu gril zapálit pomocí aplikace?	Ne. Gril musíte spustit ručně. Dálkové spuštění není prostřednictvím aplikace k dispozici.
Mohu gril vypnout pomocí aplikace?	<ol style="list-style-type: none">1. V aplikaci přejděte do sekce Vzdálený přístup.2. Na obrazovce grilu vyberte ikonu ozubeného kola v pravém horním rohu.3. Vyberte možnost "Vypnout gril".
Zobrazuje se zpráva, že můj gril je již přiřazen k jinému účtu. Co mám dělat?	Obratťte se na zákaznický servis (viz strana 33).
Jak odstraním gril ze svého účtu?	<ol style="list-style-type: none">1. V aplikaci přejděte do sekce Vzdálený přístup.2. Na obrazovce grilu vyberte ikonu ozubeného kola v pravém horním rohu.3. V části Nastavení grilu vyberte možnost "Odstranit gril".

PROVOZNÍ TIPY

1. Neustále pracujeme na zlepšení výkonu vašeho grilu. Dbejte na to, aby byl váš gril připojen k internetu a aby měl aktualizovaný firmware. Pokyny ohledně kontroly verze firmwaru naleznete na webu traeger.com.
2. Teplotu můžete kdykoli během grilování změnit, abyste zvýšili nebo snížili teplotu pečení. Před dalšími změnami teploty je vhodné nechat grilu určitý čas, aby dosáhl požadované teploty.
3. Změna mezi stupni Fahrenheita a Celsia: V nabídce vyberte Jednotky teploty. Otáčením voliče vyberte mezi stupni FAHRENHEIT (°F) a CELSIUS (°C). Stisknutím středu voliče volbu potvrďte. Zvolené nastavení se označí symbolem *. Nyní se zobrazí teploty ve zvoleném formátu.
4. Gril Traeger je navržen pro provoz se zavřenými dvířky. Otevření dvířek grilu výrazně prodlužuje dobu přípravy pokrmů.
 - Vkládání zmrazených, syrových, studených nebo jinak tepelně neupravených potravin na gril může mít za následek dočasný pokles vnitřní teploty grilu.
5. Nepřetěžujte varnou plochu nadměrným množstvím potravin, které by sahaly až za okraje odkapávací misky. Mohlo by dojít k narušení správného proudění vzduchu při grilování.
6. Vždy je třeba postupovat podle toho, jaký typ pokrmu připravujete:
 - Tenké kusy jídla vyžadují vysokou teplotu a kratší dobu vaření, zatímco tlustší kusy vyžadují nízkou teplotu a delší dobu vaření.
 - Zelenina se při stejné teplotě připravuje déle než maso.
 - Vždy zkontrolujte, zda vnitřní teplota připravovaného masa dosahuje bezpečné teploty pro konzumaci.
 - Funkce Keep Warm není určena k řádné přípravě pokrmů.
7. Udržujte gril v čistotě. Pravidelně kontrolujte, zda se v grilu nenahromadil tuk. Většina požárů způsobených tukem vzniká v důsledku nesprávné údržby grilu a nedůsledným čištěním systému TGMS (Traeger® Grease Management System). (viz "Údržba grilu" na stranách 25-26). I když je na grilu dostatek místa, grilu, nevkládejte do něj nadměrné množství potravin, které by mohlo uvolňovat velké množství hořlavého tuku. (například více než půl kila slaniny). Pokud gril nebyl dobře udržován nebo pokud osoby, které gril používaly před vámi, v grilu nechaly velké množství hořlavého tuku, důrazně doporučujeme před dalším použitím gril od tuku očistit.

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

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 nezbavuje vás ochrany, kterou vám tyto právní předpisy poskytují. Příslušná záruční doba začíná datem uzavření původní kupní smlouvy u autorizovaného prodejce Traeger a je poskytována zákazníkům v Evropě.

Záruční doba a rozsah krytí náhradních dílů jsou následující:

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

Záruční doby a jejich vliv na zákonná práva

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

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

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

Výjimky ze záruky

Záruka se nevztahuje na:

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

Dále se záruka nevztahuje, pokud:

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

Postup při reklamaci

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

Důležité informace k záruce

- Společnost MORIS design s.r.o. nenesse 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.



LIVE FLAVOR FULL

FOLLOW US @TRAEGERGRILLS



Oficiální distributor pro ČR a SK:

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

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

www.moris-distribution.cz

+420 737 028 186

distribuce@moris.cz

**Traeger Pellet Grills LLC
1215 E. Wilmington Ave
Salt Lake City, UT 84106**

traeger.com