



UŽIVATELSKÝ MANUÁL

IRONWOOD 650 IRONWOOD 885



REVOLUCE V GRILOVÁNÍ NA DŘEVĚ.

CHCEME, ABYSTE SVŮJ TRAERER 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

TFB89BLF/BLFC
TFB65BLF/BLFC
DOC447V

DŮLEŽITÁ BEZPEČNOSTNÍ OPATŘENÍ

PŘED INSTALACÍ A POUŽÍVÁNÍM GRILU TFB89BLF/TFB65BLF TRAEGER® SI PŘEČTĚTE VŠECHNY POKYNY.

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

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

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

⚠ NEBEZPEČÍ Nebezpečí oxidu uhelnatého

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

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

Gril Traeger® **nikdy** nepoužívejte v uzavřeném prostoru nebo v prostoru bez dostatečného větrání. Příznaky otravy oxidem uhelnatým: bolest hlavy, závratě, slabost, nevolnost, zvracení, ospalost a zmatenost. Oxid uhelnatý snižuje schopnost krve přenášet kyslík.

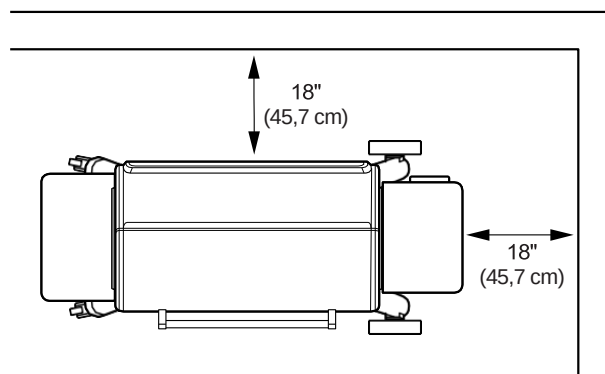
Nízká hladina kyslíku v krvi může vést ke ztrátě vědomí a smrti.

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

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

⚠ VAROVÁNÍ Nebezpečí požáru

Při provozu grilu Traeger® udržujte **MINIMÁLNÍ** vzdálenost 45,7 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.

▲ VAROVÁNÍ Nebezpečí požáru

Gril Traeger® udržujte 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 31-32).

I když je v grilu dostatek místa, buďte opatrní a nekládejte 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 tepelná zástěna a odkapávací miska byly správně usazený 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 nebo jiné hořlavé materiály.

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

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

S grilem **nehýbejte**;

Nelijte na gril vodu

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 "Údržba grilu" na stranách 31-32). Vraťte na své místo tepelný deflektor, odkapávací misku na tuk a grilovací rošty, znovu gril zapněte a pokračujte v grilování.

▲ VAROVÁNÍ Nebezpečí požáru

Před použitím funkce Clear Auger vždy nechte gril zcela vychladnout.

▲ VAROVÁNÍ Nebezpečí popálení

Popel by měl být před manipulací vždy zcela vychladlý.

▲ 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 přeppravujete autem, tak se před vložením do vozidla ujistěte, že oheň zcela vyhasnul a gril je studený. Do ohniště v žádném případě nelijte vodu, ucpala by šnek.

Nikdy nepřidávejte pelety do horkého 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 27, "Vyčištění zásobníku").

▲ 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.

▲ 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. Pokud se tyto plyny vznítí vzplanou všechny, 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 se někdy označuje jako "říhnutí grilu" a je třeba se mu vyhnout. Pokud gril řádně neudržíte, jak je popsáno v části "Údržba grilu" na stranách 31-32, 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 32, "Čištění popela z vnitřku a okolí ohniště") a ujistěte se, že byl odstraněn tuk a další nánosy (viz strana 31, "Údržba grilu"). Vyjměte všechny pelety ze zásobníku na pelety. Spusťte sekvenci prvního šneku, abyste vytlačili všechny pelety.

šneku a tyto pelety zlikvidujte. Vyčistěte 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 šneku nebo do blízkosti šneku umístěného na dně zásobníku pelet. Pokud se šnek otáčí a vaše ruka se do něj zachytí, může dojít 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 obvodech nebo 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 šňůra typu:

SW-A, SOW-A, STW-A, STOW-A, SJW-A, SJOW-A, SJTW-A nebo SJTOW-A.

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

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

Zkontrolujte, zda je prodlužovací kabel v dobrém stavu.

Před každým použitím prodlužovacího kabelu zkontrolujte, zda nejsou uvolněné nebo obnažené dráty a zda není přestřížená nebo opotřebovaná izolace.

V případě poškození je vyměňte. Poškozený prodlužovací kabel nikdy nepoužívejte.

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

Prodlužovací kabel chraňte před sněhem a před stojatou vodou.

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

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

⚠ POZOR

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 včetně požáru.

Děti by měly být pod dohledem, aby si s grilem nehrály. Do odkládacího 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. Nikdy používat v grilu 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 řídicí jednotky.

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

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

Vyjměte všechny nespálené pelety a popel z vnitřku a okolí ohniště. (Viz pokyny pro správnou manipulaci a likvidaci popela na straně 32.)

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 horké žhavicí 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 se zákonem o ochraně osobních údajů.

podle části 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. Uživatelé 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 k zásuvce v jiném obvodu, než ke kterému je připojen přijímač. Poradte se s prodejcem nebo zkušeným radiotelevizním technikem.

USCHOVEJTE SI TYTO POKYNY



LIVE FLAVOR FULL

**APLIKACE TRAEGER VÁM UMOŽNÍ MAXIMÁLNĚ
VYUŽÍT VÝKON VAŠEHO GRILU**



OBSAH

2	DŮLEŽITÁ BEZPEČNOSTNÍ OPATŘENÍ
8	PROČ DŘEVĚNÉ PELETY TRAEGER®?
9	ÚDRŽBA GRILU JE OPRAVDU HRAČKA
10	SEZNAMTE SE S GRILEM
14	VYPÁLENÍ GRILU
16	POUŽÍVÁNÍ GRILU
18	VÝBĚR METODY GRILOVÁNÍ
26	DALŠÍ OVLÁDACÍ FUNKCE
27	ČIŠTĚNÍ ZÁSObNÍKU
28	VLASTNOSTI DŘEVA IRONWOOD
31	ÚDRŽBA GRILU
33	ČASTÉ OTÁZKY
34	ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ
37	PROVOZNÍ TIPY
41	SERVIS
42	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 iedně peletv Traeger®.

ČISTĚ PŘÍRODNÍ TVRDÉ DŘEVO

Žádná plnidla, žádné umělé přísady – jen čisté tvrdé dřevo pro čistou chuť.



VŮŇ DŘEVA A SPRÁVNÉ VYUŽITÍ KOUŘE

Správný poměr vlhkosti dodá jídlu skutečnou vůni čistého tvrdého dřeva.



USA VLASTNÍ VÝROBA TRAEGER DOKONALÉ ZPRACOVÁNÍ

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



TRAEBER HARDWOOD	PELETY SE HODÍ KE VŠEMU, ALE SKVĚLE SE HODÍ K:							
	HOVĚZÍ	DRŮBEŽ	VEPŘOVÉ	JEHNĚČÍ	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 čistý a zbavený nahromaděného tuku a nečistot, což má zásadní význam pro zachování čisté chuti s vůní hořícího 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.

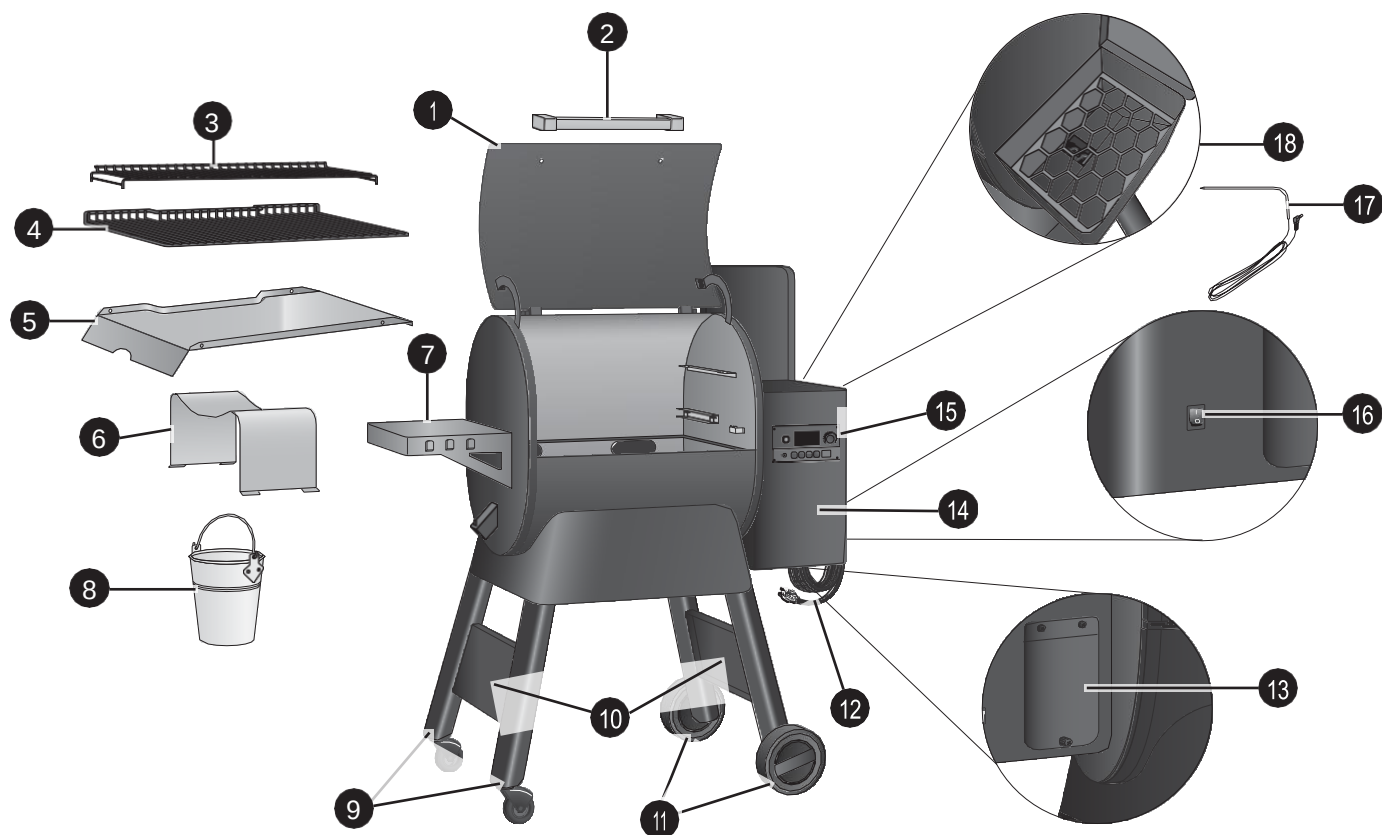
TRAEGER® X OREN BUTCHER PAPER

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

SEZNAMTE SE S GRILEM

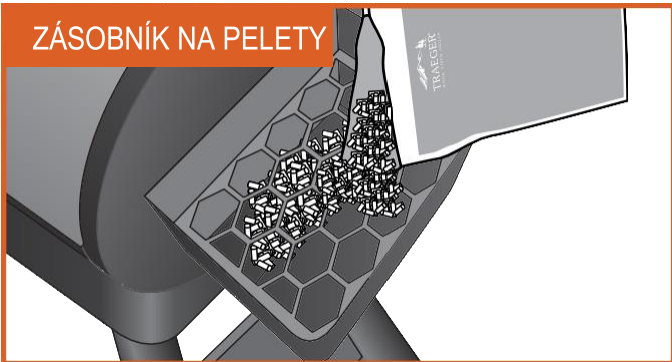
Při sestavování a instalaci grilu Traeger® Ironwood se řiďte montážním návodem.

SOUČÁSTI A FUNKCE GRILU



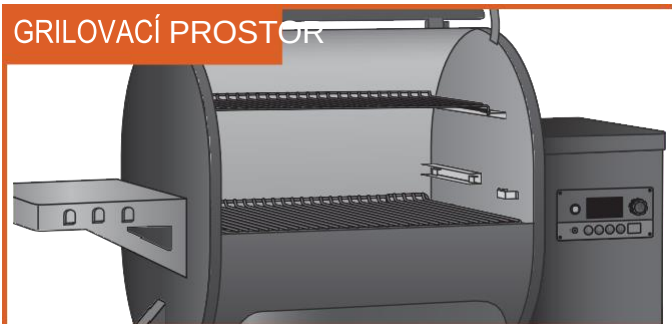
Část	Popis	Část	Popis
1	Dvířka grilu	10	Rozpěry nohou
2	Madlo grilu	11	Nohy koleček do terénu
3	Horní grilovací rošt	12	Odpojitelný napájecí kabel
4	Spodní grilovací rošt	13	Dvířka pro čištění zásobníku (zadní strana grilu)
5	Odkapávací miska na tuk	14	Zásobník na pelety
6	Tepelný deflektor	15	Řídicí jednotka Traeger s technologií WiFIRE®
7	Boční polička	16	Hlavní vypínač (zadní strana grilu)
8	Kbelík na tuk	17	Sonda na maso
9	Nohy s aretačními kolečky	18	Vnitřní prostor zásobníku na pelety s roštem

ZÁSOBNÍK NA PELETY



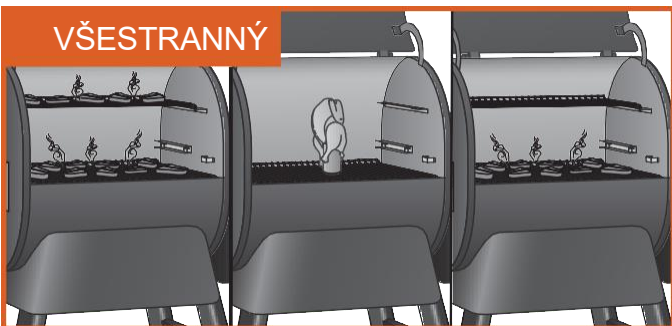
Zásobník na pelety o objemu 9,1 kg vám vystačí na dlouhé hodiny přípravu jídel. Ve spojení s ovladačem Traeger s technologií WiFIRE® tak máte chutné jídlo na dosah ruky.

GRILOVACÍ PROSTOR



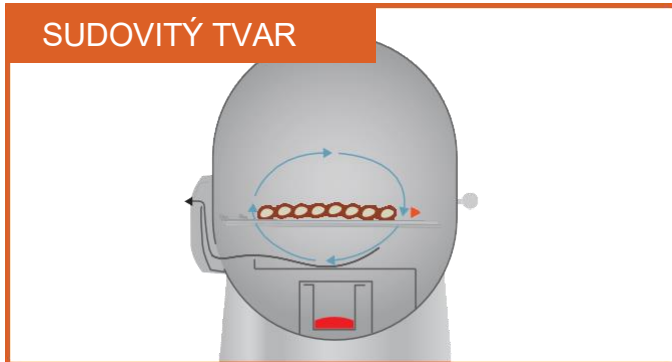
Díky grilovací ploše 0,42-0,57 m² poskytuje gril Traeger® dostatek prostoru grilování dostatečného množství steaků a žebírek pro velkou oslavu, a ještě vám zbude dost místa na přípravu příloh.

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.

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.

HIGH-TECH OVLÁDÁNÍ



S grilem Traeger® Ironwood 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.

BEZ NEBEZPEČÍ VZPLANUTÍ



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

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

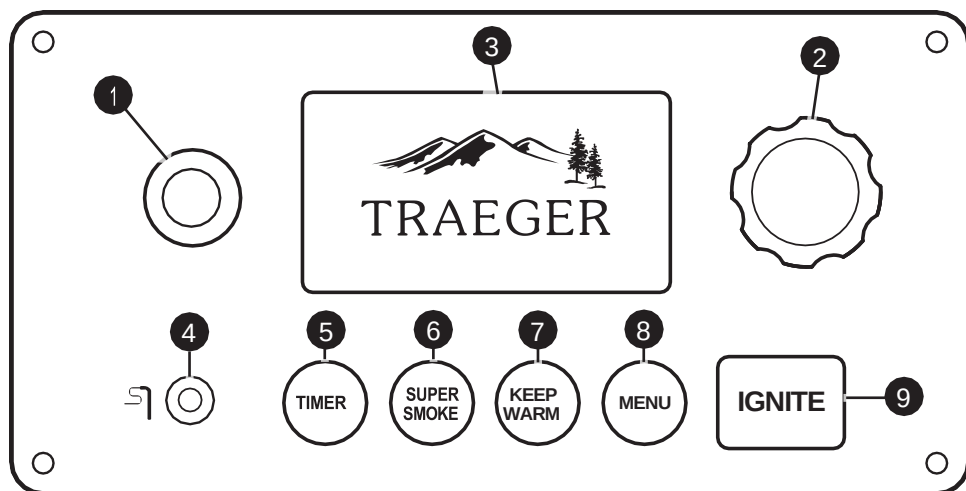


POZOR! Udržujte gril v čistotě. Viz "Rady pro obsluhu" (strana 37) a "Údržba grilu" (strany 31-32).

SEZNAMTE SE S GRILEM (POKRAČOVÁNÍ)

ELEKTRONICKÝ OVLADAČ WiFIRE®

Gril Traeger® Ironwood používá nejmodernější ovladač Traeger s technologií WiFIRE®, který je vybaven Wi-Fi. Než začnete gril používat, bude užitečné seznámit se s různými funkcemi ovládacího panelu. **Když je hlavní vypínač (umístěný na zadní straně zásobníku na pelety) zapnutý (I), tak k zapnutí a vypnutí grilu použijte tlačítko Standby (Pohotovostní režim).**



POZNÁMKA: Kolísání teploty je u grilů Traeger® normální. Jakékoli výrazné kolísání může být důsledkem větru, teploty vzduchu, nesprávného používání nebo nedostatečné údržby grilu.

1 TLAČÍTKO STANDBY

Toto tlačítko slouží k zapínání a vypínání elektronického ovladače po zapnutí hlavního vypínače grilu (umístěného na zadní straně grilu) (I). Stisknutím a podržením tlačítka po dobu 3 sekund zahájíte cyklus vypnutí poté, co jste s používáním grilu skončili. Po ukončení používání grilu vždy proveďte celý 15-minutový cyklus vypnutí.

2 VOLÍCÍ KOLEČKO

Otáčením voliče se pohybujete v zobrazené nabídce nahoru a dolů. Stisknutím středu voliče provedete výběr.

3 ZOBRAZENÍ STAVU

Zobrazuje aktuální teplotu, stav programu vaření, zbývající čas vaření atd.

4 KONEKTOR SONDY NA MASO

Pro vaření se sondou zapojte sondu na maso do konektoru

5 ČASOVAČ

Časovač je pouze pomůcka pro usnadnění práce, nemá vliv na provoz grilu. Pokud například potřebujete maso za 15 minut podlít, nastavte časovač na 15 minut. Po uplynutí času zazní zvukový signál.

6 SUPER SMOKE

Kdykoli během grilování, když se teplota pečení pohybuje v rozmezí 74°-107 °C, zvolte SUPER SMOKE, čímž zvýšíte množství uvolňovaného kouře a jídlo bude ještě více vonět kouřem.

7 KEEP WARM TEPLŮ

Tato funkce udržuje teplotu grilu na úrovni 74 °C, aby se jídlo udrželo teplé.

8 MENU

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

9 IGNITE

Stisknutím tlačítka IGNITE spustíte gril.

PŘIPOJENÍ GRILU

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

POZNÁMKY:

- Je třeba, aby byl ve vašem 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.
- Je třeba, aby aplikace Traeger a váš gril byly pravidelně připojeny k síti Wi-Fi a dostávaly důležité technické a bezpečnostní aktualizace.

1. Stáhněte si aplikaci Traeger v obchodě Google Play 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.

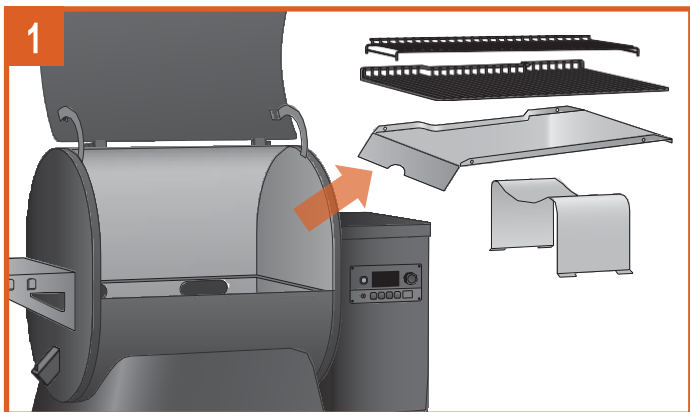
TIPY:

- Chcete-li dosáhnout co nejkvalitnějšího připojení, umístěte gril do blízkosti routeru Wi-Fi a zajistěte silný signál Wi-Fi.
- Sílu Wi-Fi vám pomůže zlepšit zesilovač Wi-Fi.

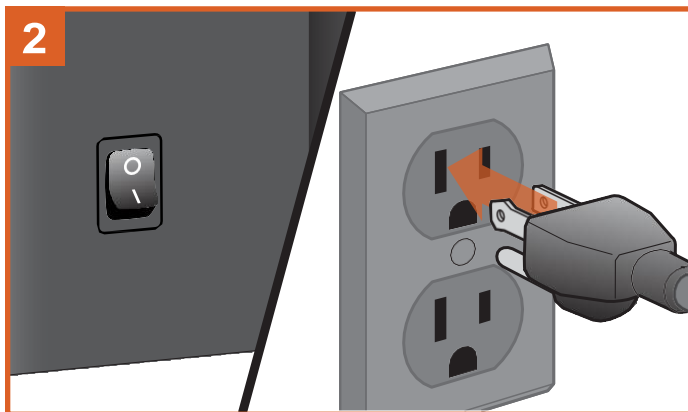
VYPÁLENÍ GRILU

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 VYPÁLENÍ grilu (grilujte při vysoké teplotě).



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

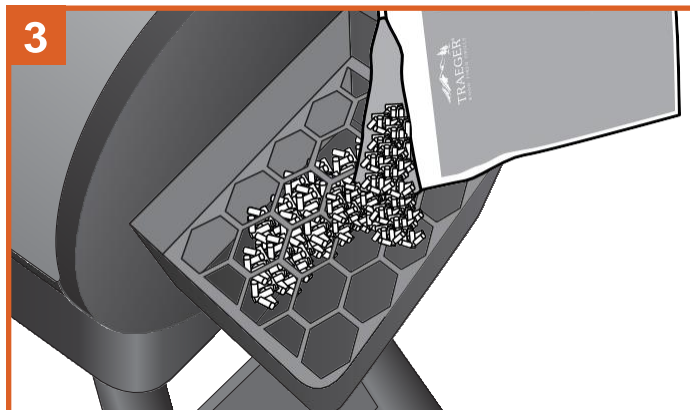


VZHLED ZÁSTRČKY SE MŮŽE LIŠIT V ZÁVISLOSTI NA OBLASTI POUŽITÍ.



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

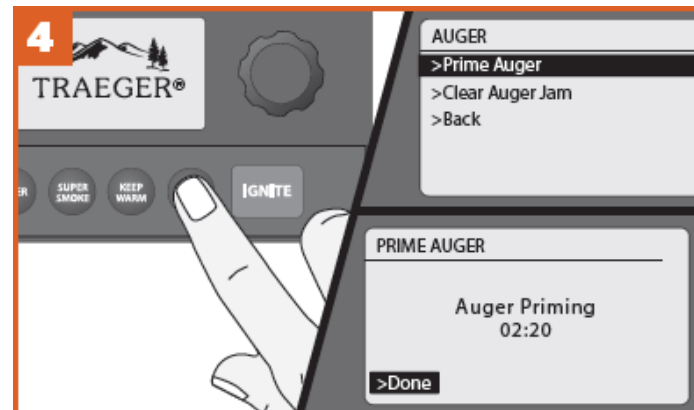
Když je hlavní vypínač na zadní straně grilovacího zásobníku v poloze OFF (O), zapojte napájecí kabel do vhodné uzemněné/zaústěné elektrické zásuvky GFCI.



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.

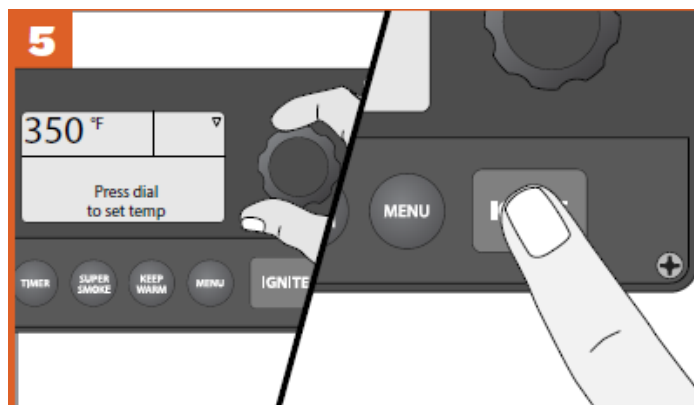


POZOR! Používejte **POUZE PELETY Z TVRDÉHO DŘEVA ZNAČKY TRAEGER®**, které jsou speciálně určeny pro naše grily. Nikdy nepoužívejte v grilu pelety na topení.



Zapněte gril: Přepněte hlavní spínač na zadní části grilu do polohy (ON) (I). Poté gril aktivujte stisknutím pohotovostního tlačítka Standby. Stisknutím tlačítka MENU zobrazíte hlavní nabídku. Otáčením voliče vyberte položku AUGER a poté vyberte položku Prime Auger.

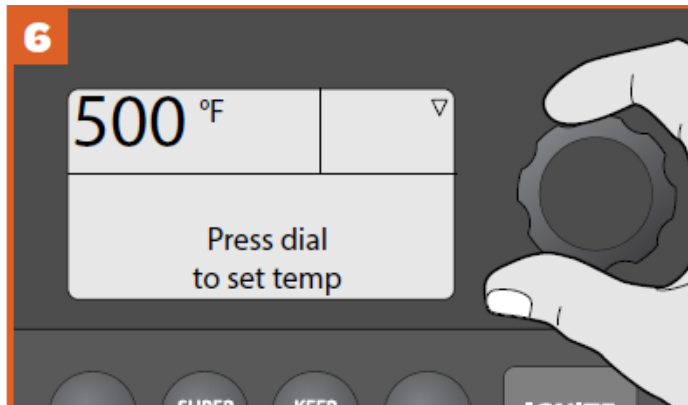
Trvá několik minut, než se trubice šneku naplní peletami a začne je dávkovat do ohniště. Na displeji grilu se dozvíte konkrétní čas. Chcete-li zjistit, zda se pelety dostaly do ohniště, jednoduše zkontrolujte, zda se pohybují ze šnekové trubice do ohniště. Ke správnému zapálení grilu a zahájení procesu kořeneň stačí, aby bylo v ohništi jen několik pelet. Poté, co si budete jisti, že se pelety dostaly do ohniště, zvolte Hotovo a vložte na své místo grilovací rošty, odkapávací misku a ohniště



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



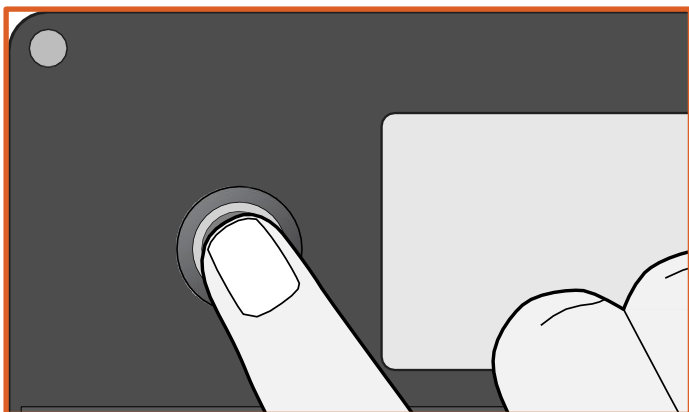
POZNÁMKA: Chcete-li vybrat nebo potvrdit možnost nabídky, otočte voličem volby do polohy na požadovanou možnost a stisknutím středu voliče výběr uzamkněte.



Nastavte teplotu na 260 °C (500 °F) a po dosažení teploty 260 °C (500 °F) grilujte dalších 30 minut.

POZNÁMKA: Pokud se šnek během používání zasekne, gril se dokáže sám odblokovat. Nejprve musí gril z bezpečnostních důvodů zcela vychladnout. Poté stiskněte tlačítko MENU pro zobrazení hlavní nabídky. Otáčením voliče vyberte položku AUGER a poté vyberte položku Clear Auger Jam.

Šnek poběží 60 sekund zpětným chodem, aby se odstranily všechny zaseknuté pelety. Pelety v zásobníku na pelety odstraňovat nemusíte.

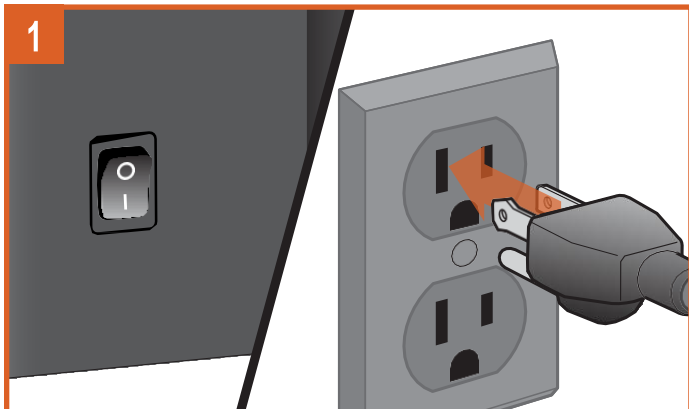


Gril vypnete stisknutím a podržením tlačítka Standby na dobu 3 sekund, čímž zahájíte cyklus vypnutí. Po ukončení cyklu úplného vypnutí bude vysoušení grilu hotovo.

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

ZÁKLADNÍ KROKY PŘED GRILOVÁNÍM

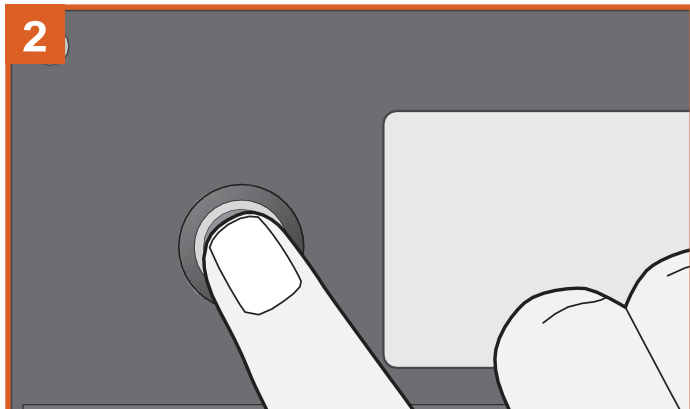
1. Zkontrolujte a proveďte potřebnou údržbu:
 - Vyčistěte systém pro odstranění přebytečného tuku Traeger:
 - Grilovací rošty
 - Odkapávací miska
 - Nádobu na tuk
 - Žlab na tuk
 - Kbelík na tuk
 - Odstraňte popel (přibližně po 20 hodinách provozu).
 - Zkontrolujte napájecí kabel, zda není zkroucený, 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:
 - Zadní výfuk
4. Ujistěte se, že je 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.
 - Ujistěte se, že 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).



Stisknutím pohotovostního tlačítka Standby gril aktivujete.



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 vyrobeny pro naše grily. Nikdy v grilu nepoužívejte topné pelety.

POZNÁMKY:

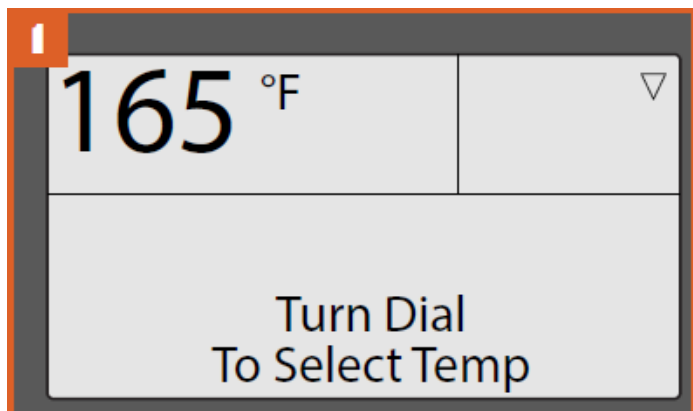
- Aplikace Traeger pro vaše mobilní zařízení vám ještě více usnadní ovládání elektronického ovladače WiFIRE®. Chcete-li připojit telefon ke grilu, stáhněte si aplikaci Traeger a postupujte podle pokynů. Další informace o aplikaci WiFIRE® od společnosti Traeger naleznete na webu traeger.com/app. Před 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 vytvoření programu Vlastní grilování se tyto cykly spustí automaticky; nemusíte je programovat.
- Po ukončení používání vždy proveďte úplný vypínací cyklus. Pro zahájení cyklu vypnutí, stiskněte a podržte tlačítko Standby.



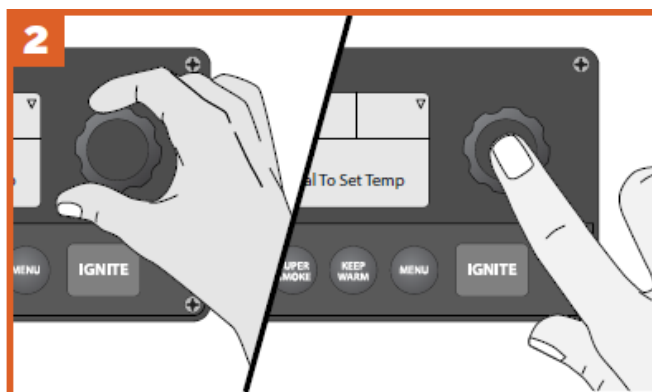
POZOR! Doporučujeme často čistit odkapávací misku na tuk a systém pro odstranění přebytečného tuku, abyste snížili možnost požáru tuku. Další informace naleznete v části "Údržba grilu" na straně 31.

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.

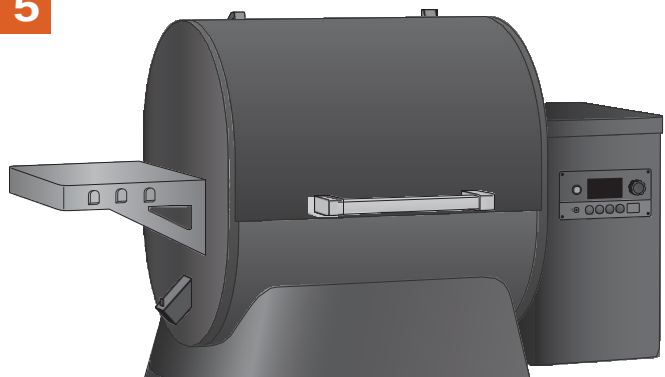


Po dokončení předehřívání vložte potraviny do grilu. Pokud před vložením potravin do grilu používáte sondu na maso, viz strana 24.

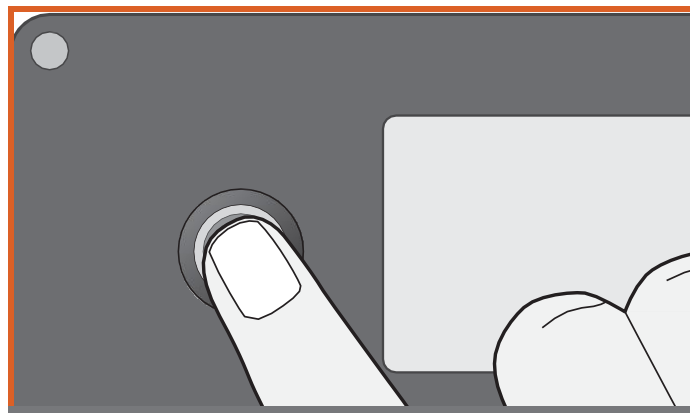
TIPY:

- 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.

5



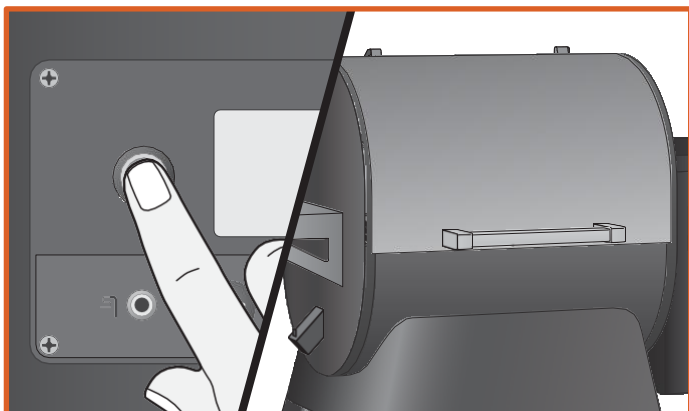
Zavřete dvířka grilu a pokračujte v přípravě pokrmů. Na rozdíl od plynového grilu musíte mít dvířka grilu během grilování zavřená.



Gril vypnete stisknutím a podržením tlačítka Standby po dobu 3 sekund, 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 udusit. Při zavřených dvířkách grilu nebude mít oheň dostatek kyslíku a sám se uhasí. Pokud dojde k nekontrolovanému požáru, zavolejte hasiče.

VÝBĚR METODY GRILOVÁNÍ (POKRAČOVÁNÍ) POUŽÍVÁNÍ PŘEDNASTAVENÉHO CYKLU GRILOVÁNÍ

Gril Traeger® Ironwood je dodáván s dvěma předprogramovanými cykly grilování, které patří mezi nejoblíbenější: Bůček pro začátečníky (Beginner's Brisket) a Nejlepší kuře (Chicken Challenge).

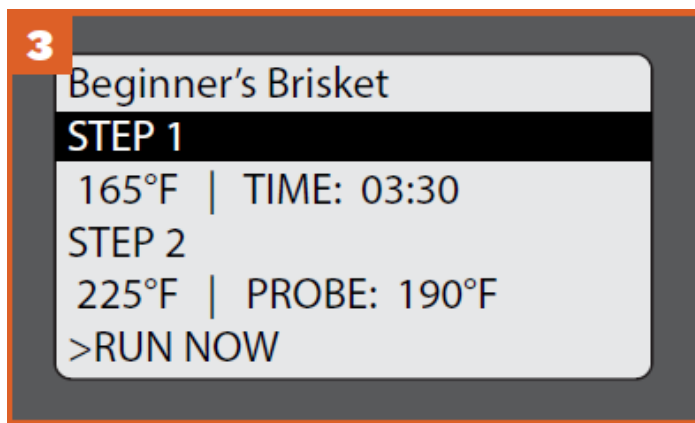


Najděte domovskou obrazovku a stiskněte tlačítko MENU. V MENU se nyní zobrazí několik možností. Zvolte možnost Cook Cycle (Cyklus grilování).



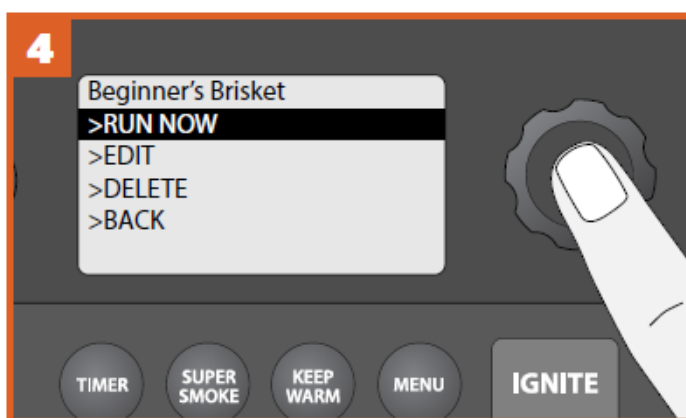
Na obrazovce Cook Cycle zvolte pomocí voliče požadovaný recept. Pro výběr stiskněte střed voliče.

POZNÁMKA: V aplikaci Traeger najdete tisíce receptů, které si můžete stáhnout přímo do svého grilu. Než začnete, musíte svůj gril synchronizovat se svým domácím internetem.



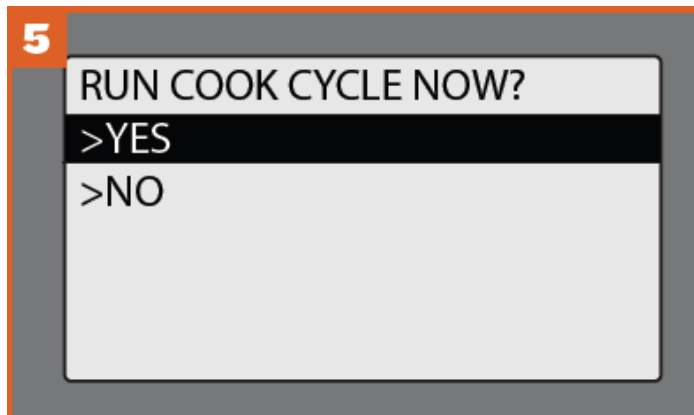
Po výběru vlastního cyklu grilování se zobrazí obsažené kroky. Poté vyberte jednu ze čtyř možností: RUN NOW, EDIT, DELETE nebo BACK pro návrat do předchozí nabídky.

TIP: Pokud jste uprostřed programování varného cyklu a rozmyslíte si to, stiskněte opakovaně tlačítko MENU, dokud se nevrátíte do hlavní nabídky, a začněte .

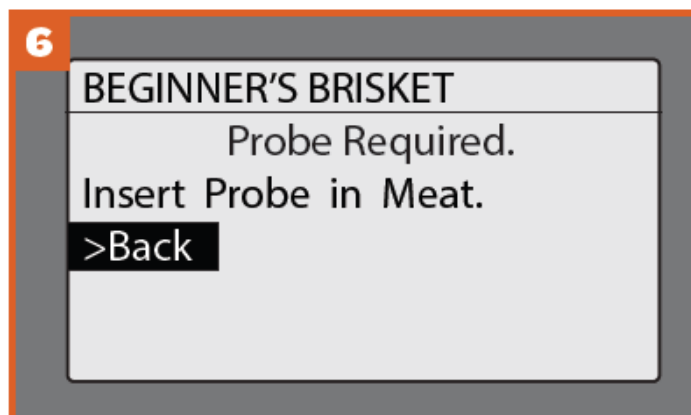


Pokud chcete spustit vlastní cyklus grilování přesně tak, jak je, vyberte možnost Run now (Spustit nyní).

POZNÁMKA: Chcete-li upravit nebo přidat kroky, postupujte podle pokynů v části "Vytvoření vlastního cyklu grilování" na straně 22.



Potvrďte, že chcete SPUSTIT CYKLUS GRILOVÁNÍ výběrem ANO na výzvu nebo NE pro návrat na předchozí obrazovku.



Pokud je vyžadována sonda, budete instruováni, abyste ji vložili do masa (viz část "Grilování se sondou do masa" na straně 24). Poté, co jste postupovali podle pokynů pro vložení sondy, zazní jeden tón, který signalizuje, že je sonda rozpoznána. Chcete-li SPUSTIT GRILOVÁNÍ, zvolte na výzvu YES.



Na displeji se nyní zobrazí první krok programu grilování. Stiskněte tlačítko IGNITE pro spuštění.



Spustí se automatické zapalování a cyklus předehřevu. Po dokončení předehřívání vložte do grilu potraviny. Pokud před vložení potravin do grilu použijete sondu na maso, podívejte se na stranu 24. Zavřete dvířka grilu a pokračujte ve vlastním grilovacím cyklu. Na rozdíl od plynového grilu musíte mít dvířka grilu během přípravy pokrmů zavřená.

POZNÁMKY:

- Pokud není sonda správně zapojena, gril třikrát zapípá. Zkontrolujte, zda je sonda správně zapojena.
- Před vložení potravin do grilu se doporučuje počkat na dokončení cyklu předehřívání (není to však nutné).



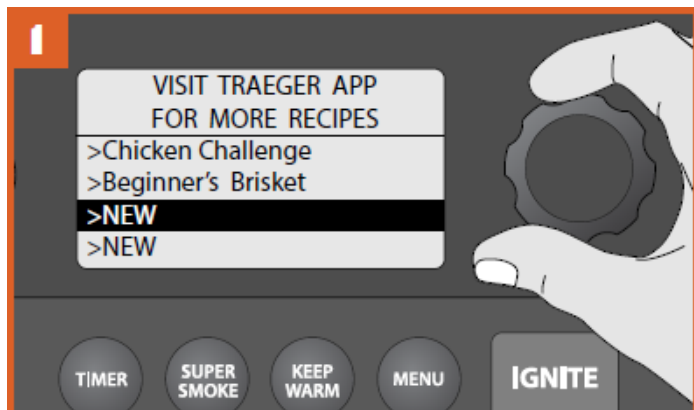
POZOR! Nebezpečí popálení. Řada součástí grilu se během provozu silně zahřívá. Během provozu grilu i po vypnutí je třeba dbát na to, aby nedošlo k popálení, dokud je gril horký.

- Po zahájení cyklu předehřívání musí být dvířka grilu zavřená.

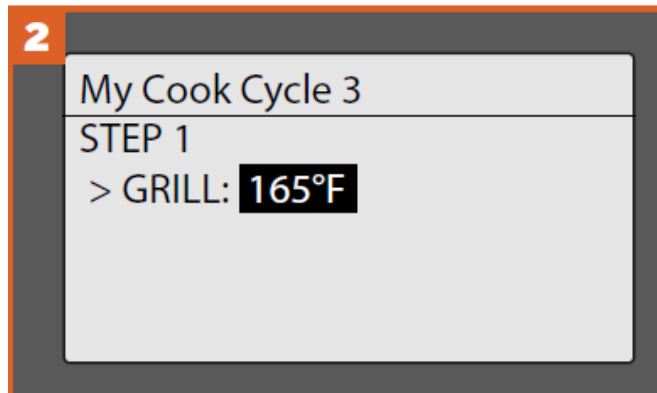
VÝBĚR METOD GRILOVÁNÍ (POKRAČOVÁNÍ)

VYTVOŘENÍ VLASTNÍHO CYKLU GRILOVÁNÍ

Pomocí této metody můžete vytvořit a uložit až čtyři vlastní cykly grilování nebo odstranit či upravit stávající cyklus grilování.

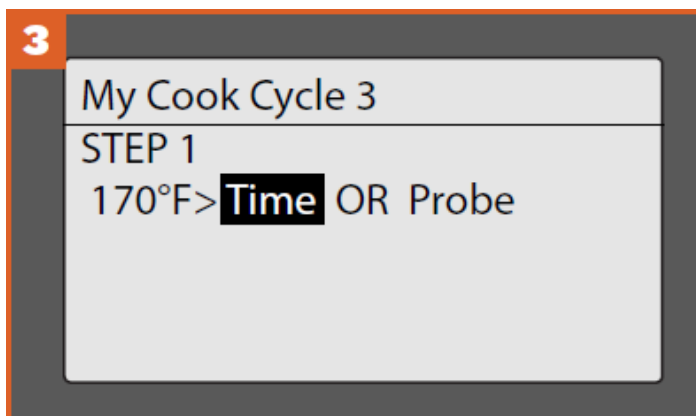


V nabídce Cook Cycle (Cyklus grilování) zvolte NEW (NOVÝ) a zobrazte nabídku Steps (Kroky).

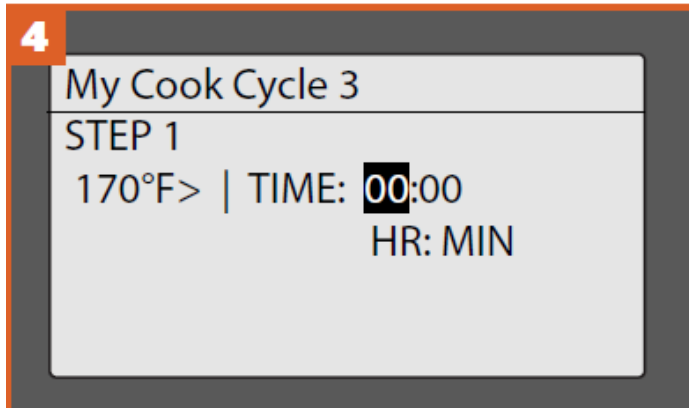


V kroku 1 budete vyzváni, abyste si zvolili teplotu grilu (výchozí teplota 74 °C). Otočte voličem na požadovanou teplotu a stiskněte střed voliče pro výběr.

POZNÁMKA: Vlastní cykly grilování umožňují maximálně čtyři kroky.

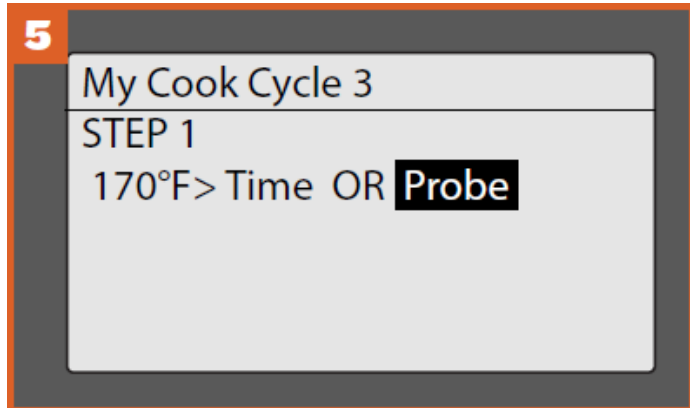


Po zvolení teploty zvolte buď Čas pro grilování po nastavenou dobu, nebo Sondu pro grilování, dokud není dosaženo cílové teploty sondy na maso.

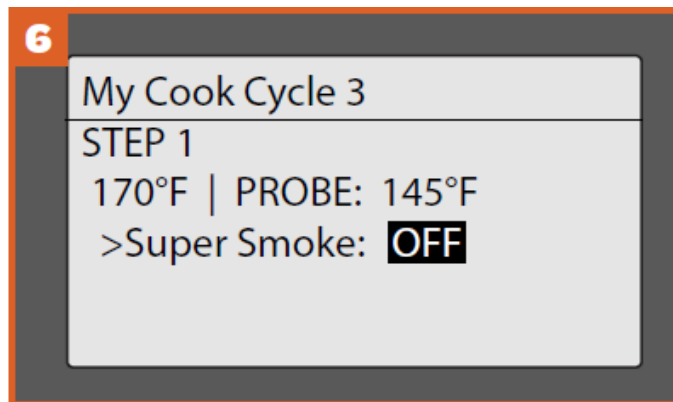


Pokud recept vyžaduje určitý čas při nastavené teplotě, vyberte možnost TIME (ČAS). Pro výběr hodin otočte voličem. Stisknutím tlačítka vyberte a přejděte na minuty. Otáčením zvolte minuty a stisknutím voliče vyberte.

UPOZORNĚNÍ: Při výběru možností pomocí voliče nezapomeňte stisknout a podržet střed voliče – vyberete požadovanou možnost.

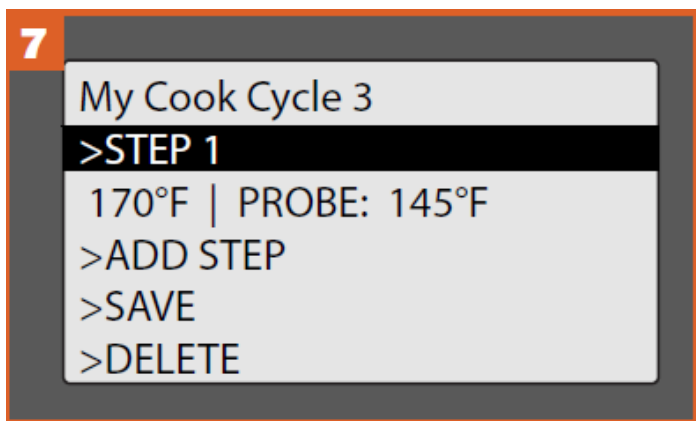


Pokud je v receptu požadováno upečení masa na určitou vnitřní teplotu, zvolte možnost Probe (Sonda). Pomocí voliče zvolte cílovou teplotu.

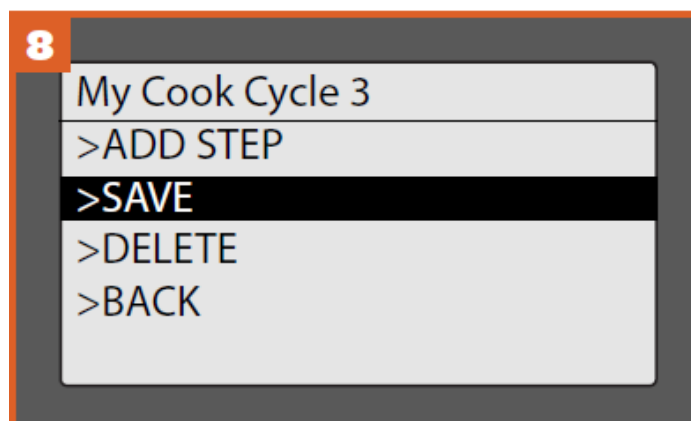


Zobrazí se možnost přidání funkce Super Smoke do kroku. Chcete-li přidat Super Smoke, tak si nejprve nasadíte šéfkuchařskou čepici a potom pomocí voliče přepněte z polohy OFF (výchozí) na ON a stisknutím středového voliče vyberte. V opačném případě stisknutím voliče přijmete výchozí nastavení "OFF".

POZNÁMKA: Funkci Super Smoke lze zvolit pouze při teplotě grilu v rozmezí 74°-107 °C.



Nyní se vrátíte do nabídky Kroky pro vlastní cyklus vaření. Právě vytvořený krok se automaticky uloží. Můžete přidat další krok, uložit cyklus vaření v nezměněné podobě, vymazat program nebo se vrátit do nabídky cyklu grilování.



Po přidání všech kroků vyberte možnost SAVE (ULOŽIT). Poté budete dotázáni, zda si přejete RUN COOK CYCLE NOW. zvolíte ANO, čímž se vrátíte na domovskou obrazovku, kde dostanete pokyn k tomu, abyste stiskli tlačítko IGNITE pro spuštění. Pokud vyberete možnost IGNITE, ujistěte se, že jsou dvířka grilu zavřená. Pokud vyberete možnost NO, vrátíte se do nabídky Cook Cycle.

POZNÁMKA: V grilu jsou celkem čtyři paměťové sloty pro vlastní cykly grilování. Pokud již máte uloženy čtyři vlastní cykly grilování a chcete vytvořit nový, musíte jeden z nich vymazat, abyste uvolnili místo pro nový cyklus.

VÝBĚR METODY GRILOVÁNÍ (POKRAČOVÁNÍ)

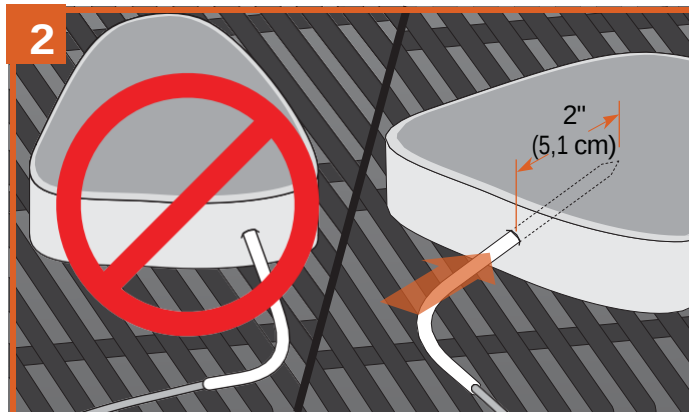
GRILOVÁNÍ SE SONDOU NA MASO

Tyto metody použijte, pokud je v receptu uvedena cílová teplota pokrmu.

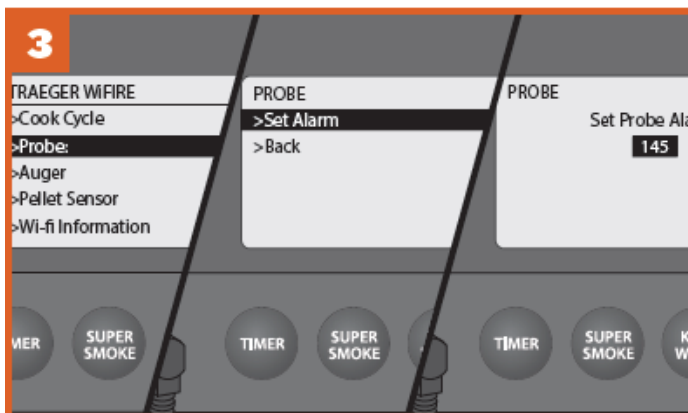
Pokud je gril vypnutý:



Zapojte sondu do konektoru sondy umístěného na řídicí jednotce WiFIRE®. Zapnutí grilu viz "Používání grilu". Jakmile je gril zapnutý, řídicí jednotka rozpozná sondu a v pravém horním rohu obrazovky řídicí jednotky se rozsvítí ikona sondy.

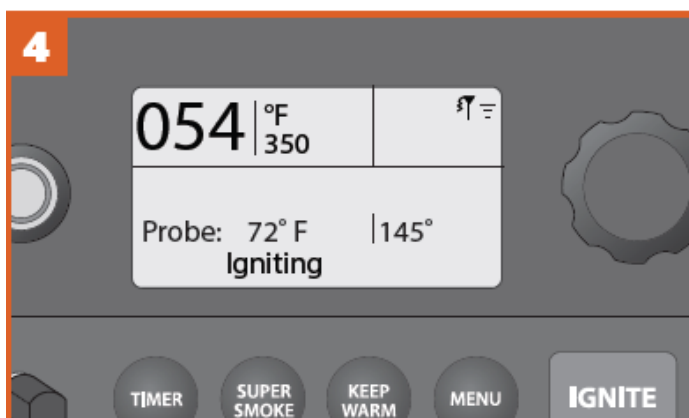


Hrot sondy zasuňte do nejtlustší části masa - ne do tučné části nebo na kost. Sonda musí být v mase alespoň 2" (5,1 cm). Tato sonda nemusí být vhodná, pokud ji nemůžete zasunout do nejtlustší části masa a 2" (5,1 cm) do masa.



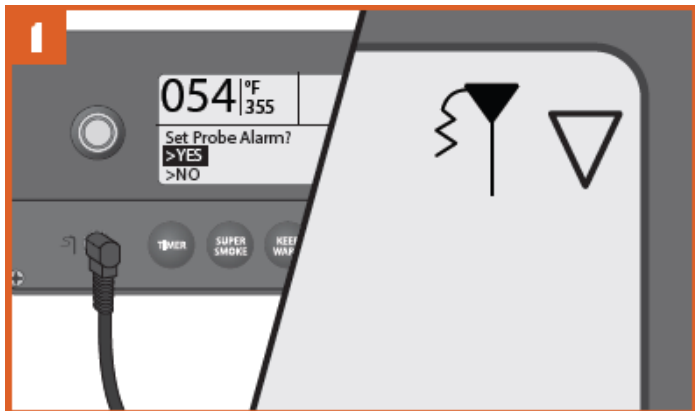
Stiskněte tlačítko MENU; poté přejděte na položku a vyberte možnost PROBE. Zobrazí se výzva k nastavení alarmu sondy pro vnitřní cílovou teplotu. Zvolte možnost SET ALARM (Nastavit alarm). Poté v nabídce sondy zvolte pomocí voliče cílovou teplotu masa.

POZNÁMKA: Kalibraci sondy naleznete v části "Další ovládací funkce" na straně 26.



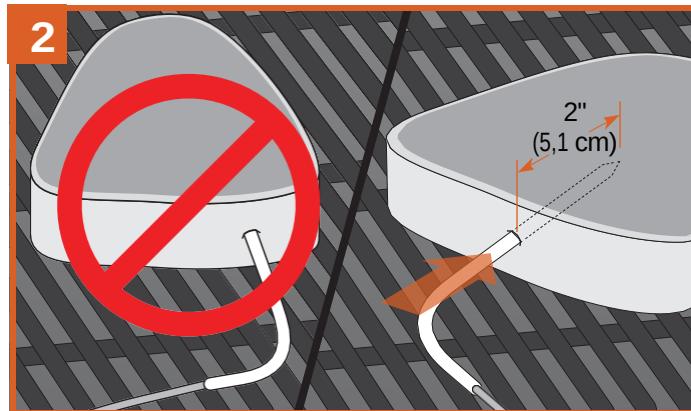
Po nastavení alarmu sondy se na domovské obrazovce zobrazí teplota grilu, cílová teplota sondy a stav grilu. Když maso dosáhne nastavené teploty alarmu, zazní zvukový signál. Pokud používáte aplikaci Traeger® WiFIRE®, obdržíte na připojené chytré zařízení oznámení spolu se zobrazením stavu grilu v průběhu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

Pokud je gril zapnutý:

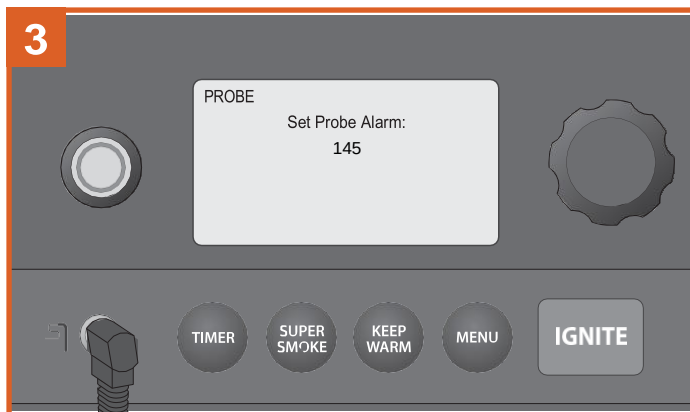


Zapojte sonda do konektoru sondy umístěného na řídicí jednotce WiFIRE®. Řídicí jednotka rozpozná sonda a v pravém horním rohu obrazovky řídicí jednotky se rozsvítí ikona sondy. Na displeji se zobrazí dotaz, zda chcete nastavit alarm. Vyberte možnost ANO.

Hrot sondy zasuňte do nejtlustší části masa - ne do

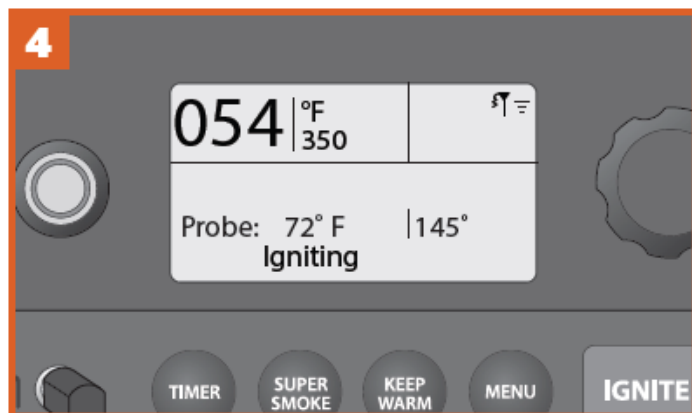


tukové části nebo do masa dotýkajícího se kosti. Sonda musí být v maso alespoň 2" (5,1 cm). Tato sonda nemusí být vhodná, pokud ji nemůžete zasunout do nejtlustší části masa a 2" (5,1 cm) do masa.



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

POZNÁMKA: Kalibraci sondy naleznete v části "Další ovládací funkce" na straně 26.



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 na připojeném chytrém zařízení oznámení.

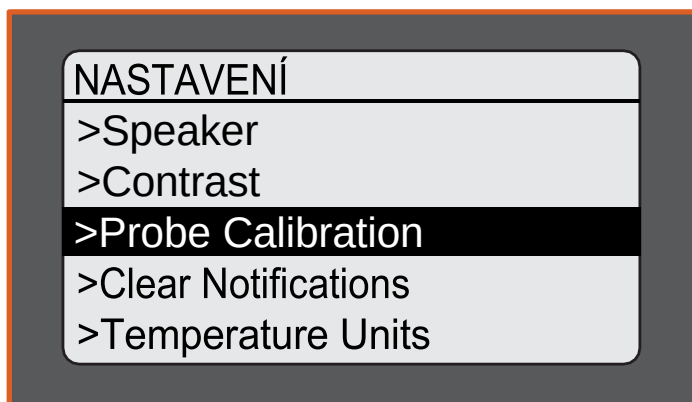
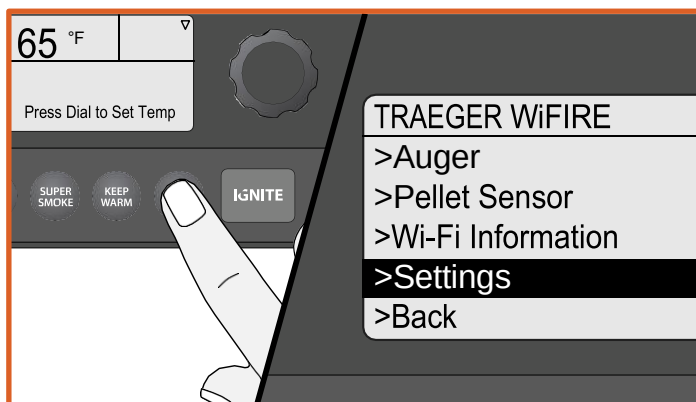


POZOR!

- Sonda na maso je během grilování 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.

NASTAVENÍ

Nabídka Nastavení slouží k úpravě nastavení displeje, vymazání oznámení, přístupu k důležitým informacím o výrobku a kontaktu 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 můžete nastavit kontrast displeje od 1 (vysoká) do 5 (nízká). 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 vrátíte 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 bude označeno *.

SLUŽBY ZÁKAZNÍKŮM - CUSTOMER SERVICE

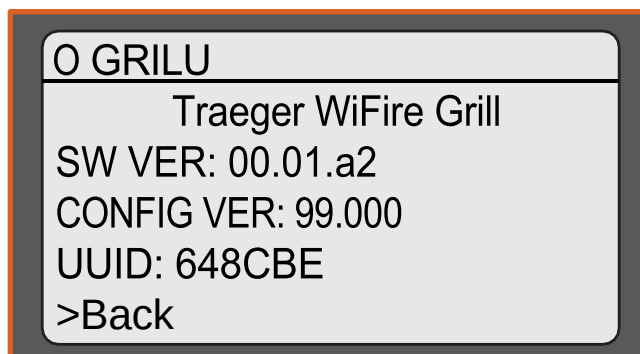
Zobrazí číslo vyhrazeného zákaznického servisu Traeger® WiFIRE®.

DALŠÍ INFORMACE - LEARN MORE

Zobrazí informace o odkazu na aplikaci a webové stránky Traeger.

VERZE SWARU GRILU - ABOUT GRILL

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

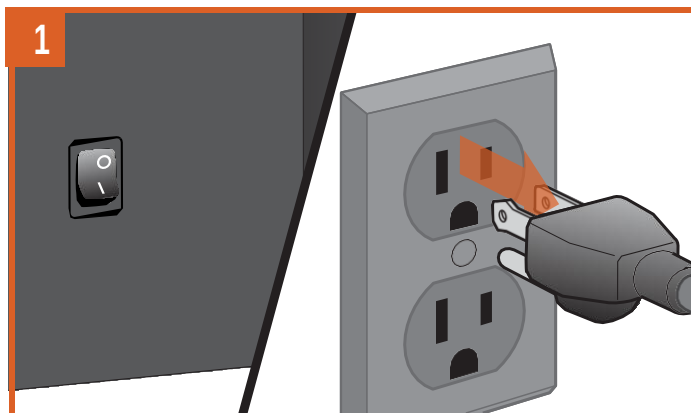


ZPĚT (Back)

Návrat do hlavní nabídky.

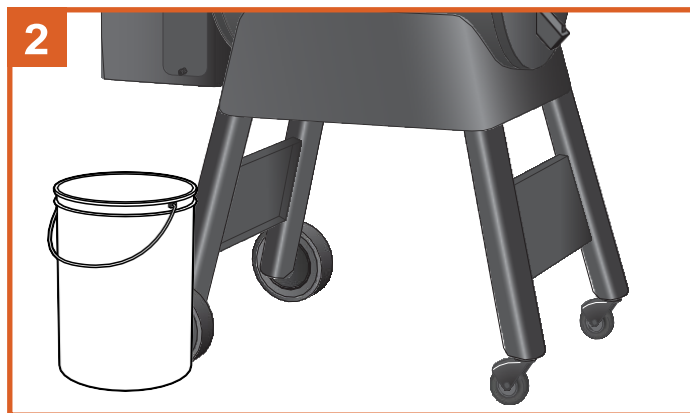
ČIŠTĚNÍ ZÁSObNÍKU

Gril Traeger® má systém čištění zásobníku, který vám umožní vyjmout pelety ze zásobníku na pelety nebo rychle přejít z jedné příchutě pelet na jinou, aniž by to způsobilo jakékoliv větší problémy.



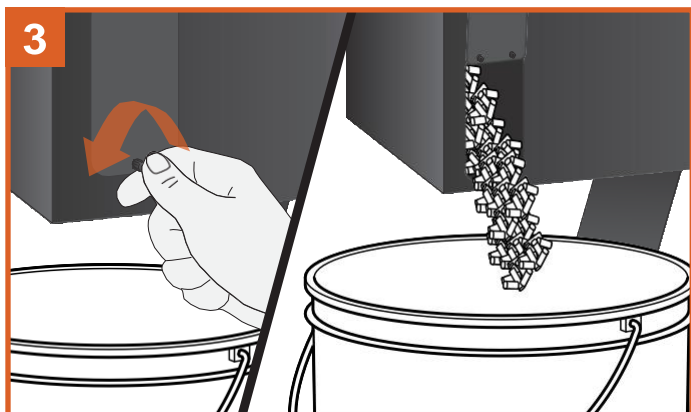
VZHLED ZÁSTRČKY SE MŮŽE LIŠIT V ZÁVISLOSTI NA REGIONU.

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

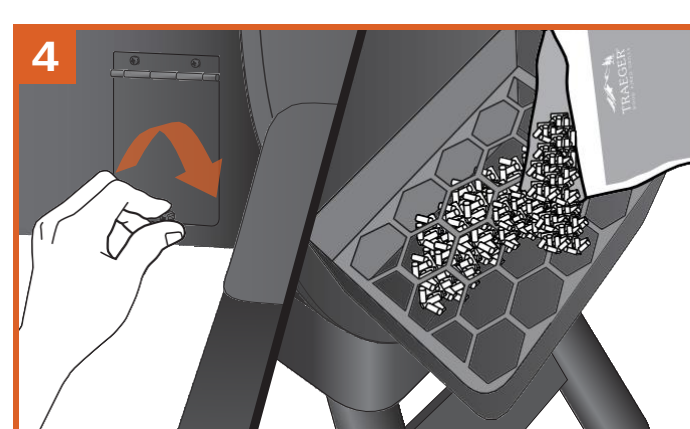


Pod dvířka pro čištění pelet umístěte dostatečně velkou nádobu na nespotřebované pelety.

TIP: Ideální je čistý kbelík o objemu 19 litrů!



Odšroubujte uzávěr čistících dvířek a otevřete je. Pelety se vysypou do nádoby, kterou jste umístili pod ně. K vytlačení zbývajících pelet ze zásobníku budete možná potřebovat špachtli nebo lžíci.



Až bude zásobník prázdný, zavřete čistící dvířka, vyměňte upevňovací prvek a znovu naplňte zásobník peletami z tvrdého dřeva TRAEGER® BRAND s vůní, která vám vyhovuje.



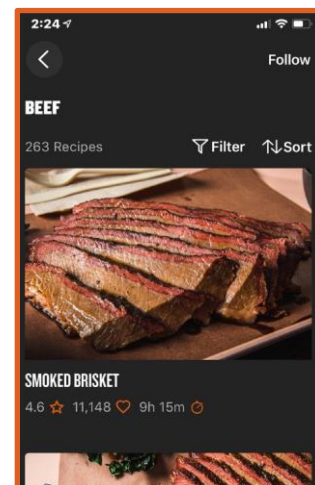
POZOR! Nevyprazdňujte zásobník, dokud gril zcela nevychladne, jinak mohou být pelety velmi horké.

APLIKACE TRAEGER

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

Pro připojení grilu Traeger® Ironwood k Internetu je nutné 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. Gril musí zůstat připojen k internetu, aby mohl přijímat nejnovější provozní, bezpečnostní a zabezpečovací aktualizace.

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



ČASOVAČ

Váš gril Traeger® Ironwood je vybaven časovačem. Funkce časovače nemá vliv na provoz grilu; můžete jej použít k upozornění na další potřebné kroky během přípravy pokrmů, jako je vložení zeleniny nebo jiných pokrmů připravovaných kratší dobu do grilu nebo podlévání masa.

Nastavení časovače:

1. Stiskněte a podržte tlačítko TIMER stisknuté po dobu 3 sekund.
2. Pomocí voliče přepínejte mezi hodinami a minutami a nastavte tím čas.

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

Zrušení časovače:

1. Stiskněte a podržte tlačítko TIMER na dobu 3 sekund.
2. Zobrazí se možnosti Upravit, Zrušit nebo Zpět do nabídky.

FUNKCE SUPER SMOKE

Stisknutím tlačítka SUPER SMOKE můžete jídlu dodat více kouřové chuti. Opětovným stisknutím ji zrušíte.

POZNÁMKA: Funkci Super Smoke lze aktivovat pouze při teplotě grilu v rozmezí 74°-107 °C.



FUNKCE KEEP WARM

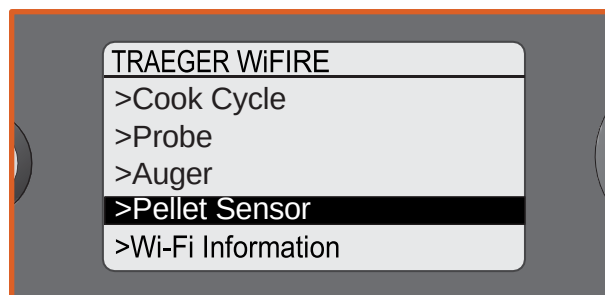
Funkci Keep Warm lze použít k pozastavení grilovacího cyklu kdykoli během grilování a k udržení teploty grilu na úrovni 74 °C. Funkci aktivujete stisknutím tlačítka KEEP WARM. Opětovným stisknutím tlačítka KEEP WARM obnovíte grilování.

SENZOR PELET TRAEGER

Senzor pelet Traeger sleduje přísun pelet. Po výběru z nabídky zobrazí aktuální stav pelet v procentech v krocích po 5 %.

Pokud je senzor pelet Traeger správně připojen, zobrazí se na displeji "PELLET SENSOR Pellet Level: XX%." Pokud senzor pelet Traeger není správně připojen, zobrazí se "PELLET SENSOR Sensor Disconnected Pellet Level: 0%".

Senzor pelet Traeger umožňuje kontrolovat stav hladiny pelet na dálku pomocí aplikace Traeger. Tento systém vám prostřednictvím aplikace Traeger na vašem chytrém zařízení zašle oznámení a alarmy, když se vám sníží stav pelet, a zabrání tak tomu, aby vám při grilování došlo palivo.

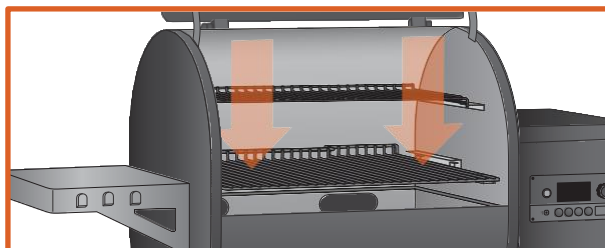
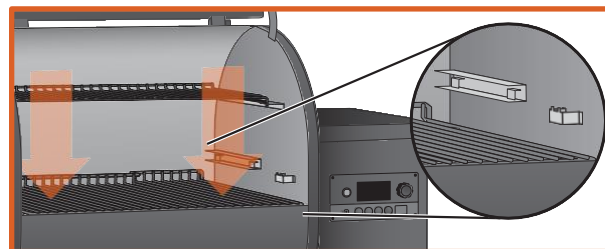


UNIVERZÁLNÍ SPODNÍ ROŠT

Umístění spodního grilovacího roštu můžete měnit, abyste získali dvě různé možnosti přípravy pokrmů: Poloha pro prudké opékání a poloha pro uzení.

V poloze Sear by měl být grilovací rošt umístěn v nejnižším bodě dutiny grilovacího tělesa a měl by se opírat o nejnižší zadní konzoly a okraj vpředu. Tím je zajištěno, že sálavé teplo z odkapávací misky na tuk bude maximalizováno a váš pokrm bude upraven prudkým opékáním.

V případě polohy Smoke umístíte grilovací rošt na vyšší přední držáky a zasunete jej do kanálu v zadní části. To umožní plnou cirkulaci kouře pro konvekční grilování.

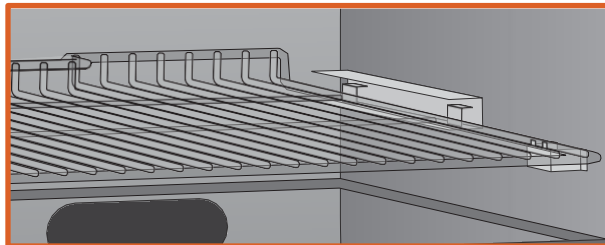


POZNÁMKA: Horní rošt má dvě polohy, střední a zadní. Na zadní straně lišty jsou háčky pro uložení horního roštu, když jej právě nepoužíváte.

VLASTNOSTI IRONWOOD (POKRAČOVÁNÍ)

ZARÁŽKY STOJANU

Zarážky stojanu umístěné v přední části posuvných držáků spodního roštu zajišťují dodatečnou stabilitu při přístupu k potravinám. Stačí rošt vysunout, dokud se příčka nezachytí v zarážce stojanu, a budete moci snadno obracet hamburgery nebo opékat žebírka, aniž by se stojan převrátil.



KRYT GRILU

Gril Traeger® Ironwood nejlépe ochráníte krytem značky Traeger®, který je navržen na míru a chrání gril před nepříznivými vlivy. Tento odolný kryt na gril si můžete zakoupit u místního prodejce nebo na webu traeger.com.



POZOR! Nebezpečí požáru: Neinstalujte kryt grilu, dokud gril zcela nevychladne.

ÚDRŽBA GRILU

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

w VAROVÁNÍ Před zahájením níže uvedené údržby vypněte hlavní vypínač na zadní straně zásobníku grilu (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 součásti jsou součástí systému Traeger® pro odstranění přebytkového tuku (TGMS). Na všech těchto místech se hromadí tuk, který by se měl pravidelně čistit, aby se snížilo riziko požáru.

Častost čištění TGMS závisí na obsahu tuku v potravinách. Tučnější potraviny budou vyžadovat častější čištění TGMS a někdy je nutné čistit TGMS po každém grilování.

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

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

w UPOZORNĚNÍ Nahromaděný tuk se snáze odstraňuje, když je gril ještě teplý, nikoli však horký. Buďte opatrní 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 dolů a spadne do kbelíku na tuk. Zbylé zbytky tuku setřete papírovými utěrkami nebo kusy látky, které poté vyhodíte.



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

Oškrábejte nahromaděný tuk zevnitř, 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 32) při čištění ohniště od popela.

Zkontrolujte a vyčistěte tepelný deflektor, zda neobsahuje masťotu nebo nečistoty.

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



2. 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 kreozot vytváří extrémně žhavý 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 masťotu 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 masťoty 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 dochází k nahromadění kreozotu a/nebo masťoty.

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

3. VENKOVNÍ SKLADOVÁNÍ:

w POZOR Pokud je gril umístěn venku, je třeba dbát na to, aby se do zásobníku na pelety nedostala voda. Dřevěné pelety se za mokra značně rozpínají a zasekávají šnek. Pokud gril nepoužíváte, vždy jej zakryjte krytem na gril Traeger®. Tento kryt na míru lze zakoupit na traeger.com

ÚDRŽBA GRILU (POKRAČOVÁNÍ)

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

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

w UPOZORNĚNÍ Při odstraňování popela postupujte výhradně podle následujících pokynů.

Přebytečný popel v ohništi brání zapálení a může způsobit, že se oheň dostane mimo ohniště. 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.



w 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 jsou **STUDENÉ**.

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 je ohniště studené, vysajte popel z vnitřku ohniště.

- a. Pokud je váš vysavač bezsáčkový, vysypte ze sběrné komory všechny dřívě nahromaděné nečistoty. Poté vysajte popel z vnitřku ohniště. Když bude ohniště čisté, neprodleně vyprázdněte obsah sběrné komory do kovové nádoby, se kterou se manipuluje způsobem popsáným níže v části Likvidace popela. Ujistěte se, že ve sběrné komoře nezůstaly žádné zbytky popela.

- b. Pokud používáte vysavač na jednorázový sáček, vložte do něj nepoužitý sáček. Poté vysajte popel zevnitř

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

5. LIKVIDACE POPELA:

w VAROVÁNÍ Popel by měl být před manipulací vždy zcela vychladlý. Popel by měl být uložen 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 až do likvidace uchováván v uzavřené nádobě.

6. ČIŠTĚNÍ GRILOVACÍCH ROŠTŮ:

w 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.

7. ČIŠTĚNÍ VNĚJŠÍCH POVRCHŮ:

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

K očištění 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.

8. 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).

w 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.

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

ČASTÉ OTÁZKY

Následují často kladené otázky a odpovědi na ně:

OTÁZKA	ODPOVĚĎ
Proč se gril nezapne?	Zkontrolujte napájení v elektrické zásuvce. Pokud je napájecí kabel připojen ke GFCI (přerušovači zemního spojení), zkontrolujte jej a případně resetujte. (Je možné, že je zásuvka GFCI umístěna v blízké zásuvce na stejné větvi elektrického obvodu). Zahajte spuštění. Pokud nedojde k zapálení, viz další odpověď. Zkontrolujte napájecí kabel. Zkontrolujte prodlužovací kabel.
Proč se gril nezapálí?	Zkontrolujte, zda jste gril řádně udržovali podle popisu v části "Údržba grilu" na stranách 31-32 a zda v ohništi není nadměrné množství popela. Lze nastavit v demo režimu. Na displeji ovladače se zobrazí "demo režim". MENU, NASTAVENÍ, DEMO REŽIM. Zobrazuje řadič chybovou zprávu? Pokud ano, podívejte se do části Řešení problémů na straně 34 nebo přejděte na stránku Podpora na webu traeger.com (viz strana 41). Zkontrolujte, zda jsou v zásobníku pelety a zda je šnek připraven (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). 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.
Proč se do ohniště nedostávají pelety?	Zkontrolujte, zda jsou v zásobníku pelety. Pokud máte pelety, ale nefunguje jejich řádná přeprava, podívejte se, zda na obrazovce ovladače není nějaké chybové hlášení a kontaktujte zákaznický servis (viz strana 41).
Proč teplota grilu kolísá?	Kolísání teploty je u grilů Traeger® normální. Jakékoli výrazné kolísání může být důsledkem větru, teploty vzduchu, nesprávného postupu uvedení do provozu, nesprávného používání nebo nedostatečné údržby grilu.
Co mám dělat, když se zaseknul šnek?	Nejprve nechte gril zcela vychladnout, aby nedošlo k požáru. Poté stiskněte tlačítko MENU pro zobrazení hlavní nabídky. Otáčením voliče vyberte položku AUGER a poté vyberte položku Clear Auger. Šnek poběží 60 sekund ve zpětném chodu, aby se vyčistily všechny zaseknuté pelety. Pelety v zásobníku na pelety odstraňovat nemusíte.
Jak mohu ochránit povrchový nátěr?	Používejte ochranný kryt na gril, čímž ochráníte lak a napájecí kabel. Doporučujeme používat kryt na gril Traeger®. Kryty jsou k dispozici u prodejce Traeger nebo na našich webových stránkách traeger.com. Každých 90 dní důkladně vyčistěte vnější část grilu čisticím prostředkem Traeger® All Natural Cleaner.
Lze gril používat za deště (a sněhu)?	Gril lze používat za mírného deště nebo mírného sněžení, ale jedná se o elektrický spotřebič, proto dbejte zvýšené opatrnosti a ujistěte se, že napájecí kabel a případně prodlužovací kabel jsou řádně spojeny a spojka napájecího kabelu a prodlužovacího kabelu je umístěna tak, aby neležela ve vodě nebo ve sněhu.
Kde mohu získat nový díl pro svůj gril?	Pro objednání kontaktujte zákaznický servis společnosti Traeger (viz strana 41). Řadu dílů najdete na našem webu traeger.com. Připravte si model grilu a sériové číslo (najdete je na štítku uvnitř víka zásobníku). To vám umožní přesně identifikovat potřebný díl pro váš konkrétní model.

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)	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 (viz strana 41). O gril je třeba řádně pečovat, jak je popsáno v části "Údržba grilu" na stranách 31-32. Mezi nejčastější příčiny chyby nízké teploty patří nesprávný postup uvedení do provozu, nedostatečná údržba nebo vyčerpání pelet během grilování. w 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.
Chyba vysoké teploty (HEr)	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. Ujistěte se, že jste gril řádně udržovali, jak je popsáno v části "Údržba grilu" na stranách 31-32. Odstraňte zbývající pelety z ohniště a tělesa grilu a gril znovu spusťte. Pokud problém přetrvává, přestaňte gril používat a kontaktujte zákaznický servis (viz strana 41). Nejčastější příčinou chyby vysoké teploty bývá nesprávný postup spuštění po chybě nízké teploty.
Pomalé zapalování	Toto hlášení se zobrazí, pokud po 15 minutách od zapálení nedojde k výraznému zvýšení teploty. Výstraha pomalého zapalování neznamená, že se nezapálí; pouze sděluje, že zapalování trvá o něco déle. Zkontrolujte, zda je gril připojen a zda má nejnovější firmware.
Nepodařilo se zapálit	Tato chyba se objeví, pokud v grilu došly 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.
Odpojení zapalovače	Tato chyba nastane, když ovladač nedetekuje zapalovač. Zkontrolujte, zda je zapalovač připojen, a gril znovu spusťte. Správný postup pro kontrolu, zda je zapalovač odpojen, naleznete na webu traeger.com/support. Pokud problém přetrvává, kontaktujte zákaznický servis (viz strana 41).
Odpojený ventilátor	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 41).
Odpojení šneku	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 41).
Nadměrný proud šneku	K této chybě dojde, pokud je motor šneku poškozený nebo zaseknutý. Použijte funkci Clear Auger (Vyčistit šnek) v menu ovladače 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 (viz strana 41). 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 na dobu 30 sekund. To by se pravděpodobně zobrazilo pouze v případě, že je ohřívač LCD poškozen. Chyba se vymaže, jakmile se gril zahřeje na teplotu vyšší než -29 °C.
Vložte sonda	Tato zpráva se může objevit během vašeho vlastního způsobu grilování, pokud je nutno použít sonda 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 34). 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 termočlánekem. 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 (viz strana 41).
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 úrovni 0 %. Doplňte pelety, čímž toto hlášení odstraníte. Nenaplnění peletami může mít za následek chybu nízké teploty (LEr) (viz strana 34).
Upozornění na nízkou teplotu	Toto upozornění se zobrazí, pokud oheň v grilu vyhasne a nepodaří se jej obnovit. Zkontrolujte pelety a gril znovu spustěte.
Varování před zapálením (pouze oznámení aplikace)	Toto upozornění se objeví, pokud gril zjistí, že během očekávané doby nedošlo k úspěšnému zapálení. Zkontrolujte pelety a gril znovu spustěte.
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 41).
Vypadla sonda	Toto upozornění se zobrazí, pokud sonda není správně zasunuta do potraviny. Hlášení se zobrazí tehdy, když bude teplota sondy vyšší než 104 °C, zatímco je gril v provozu. Znovu vložte sonda do pokrmu podle pokynů na stranách 24-25.
Vadná sonda	Toto upozornění se zobrazí, pokud ovladač zjistí poruchu sondy, která bude trvat 10 sekund. Sonda bude třeba vyměnit. Chcete-li si objednat novou sonda, přejděte na stránky traeger.com nebo kontaktujte zákaznický servis (viz strana 41).

VYMAZÁNÍ OZNÁMENÍ

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

ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ (POKRAČOVÁNÍ)

PROBLÉMY/OTÁZKY OHLEDNĚ WIFIRE®

PROBLÉM/OTÁZKA	DOPORUČENÉ ŘEŠENÍ
Aplikace neustále zobrazuje "Ztracené připojení se pokouší znovu připojit".	Je možné, že důvodem je slabý signál Wi-Fi. Zkuste posunout gril blíže k routeru nebo router blíže ke grilu, případně rozšířit bezdrátovou síť. 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.
Stav grilu v aplikaci se zobrazuje jako "Neznámý".	Zkuste gril vypnout a zapnout. Zkuste znovu spárovat síť v nastavení grilu: 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“. Smažte gril z aplikace a odpojte gril od sítě Wi-Fi: 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 jméno svého grilu.	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 jméno grilu".
Jak zjistím, jak silný je signál Wi-Fi na grilu?	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: • 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 prostřednictvím aplikace není k dispozici.
Mohu gril vypnout pomocí aplikace?	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?	Obraťte se na zákaznický servis (viz strana 41).
Jak odstraním gril ze svého účtu?	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® Ironwood je určen 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 řádnému vaření potravin.
7. Udržujte gril v čistotě. Pravidelně kontrolujte, zda se v grilu nenahromadil tuk. Většina požárů způsobených tukem je způsobena nedostatečnou údržbou grilu a nedůsledným čištěním systému TGMS (Traeger® Grease Management System) (viz "Údržba grilu") na stranách 31-32). I když je v grilu dostatek místa, 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

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	Neprorezaví
Grilovací rošty	3 roky	Neprorezaví
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	Neprorezaví
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 zanedbáván, 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. nenese odpovědnost za ztracené předměty během přepravy zpět za účelem uplatnění záruky. Doporučuje se získat sledovací číslo nebo potvrzení o doručení.
- Komponent, který zašlete k výměně, se stává majetkem společnosti MORIS design s.r.o. a nebude vrácen.
- Doporučujeme uchovávat účtenku nebo fakturu spolu s tímto manuálem mezi vašimi důležitými dokumenty.



LIVE FLAVOR FULL

FOLLOW US @TRAERGRILLS



#TraegerIronwood

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

traeger.com