



TRAERGER®
WOOD FIRED GRILLS

ΤΟΥ ΙΔΙΟΚΤΗΤΗ ΕΓΧΕΙΡΙΔΙΟ ΧΡΗΣΗΣ

ΣΙΔΕΡΟΞΥΛΟ

ΚΑΛΩΣΗΡΘΑΤΕ ΣΤΗΝ ΕΠΑΝΑΣΤΑΣΗ ΚΑΥΣΗΣ ΞΥΛΟΥ.
ΘΕΛΟΥΜΕ ΝΑ ΑΞΙΟΠΟΙΗΣΕΤΕ ΣΤΟ ΕΠΑΚΡΟ ΤΗΝ ΤΡΑΕΓΕΡ ΣΑΣ.

Σαρώστε εδώ για να αποκτήσετε πρόσβαση σε αυτό το εγχειρίδιο σε διαφορετικές γλώσσες, καθώς και για να μάθετε πώς να ρυθμίζετε, να ψήνετε και να αξιοποιείτε στο έπακρο τη ψησταριά σας.



T07090/B

ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΠΡΟΦΥΛΑΞΕΙΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

ΔΙΑΒΑΣΤΕ ΟΛΕΣ ΤΙΣ ΟΔΗΓΙΕΣ ΠΡΙΝ ΤΗΝ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΚΑΙ ΧΡΗΣΗ ΤΗΣ TRAEGER® ΨΗΣΤΑΡΙΑΣ ΣΑΣ

ΜΙΑ ΜΕΓΑΛΗ ΑΙΤΙΑ ΠΥΡΚΑΓΙΩΝ ΑΠΟΤΥΓΧΑΝΕΙ ΝΑ ΣΥΝΤΗΡΗΣΕΙ ΑΠΑΙΤΟΥΜΕΝΟΥΣ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΥΣ (ΧΩΡΟΥΣ ΑΕΡΑ) ΜΕΤΑΞΥ ΣΥΝΔΥΑΣΤΙΚΩΝ ΥΛΩΝ ΚΑΙ ΤΗΣ ΨΗΣΤΑΡΙΑΣ ΣΑΣ. ΕΙΝΑΙ ΣΗΜΑΝΤΙΚΗΣ ΣΗΜΑΣΙΑΣ ΟΤΙ ΤΟ ΠΑΡΟΝ ΠΡΟΪΟΝ ΕΓΚΑΘΙΣΤΑΤΑΙ ΜΟΝΟ ΣΥΜΦΩΝΑ ΜΕ ΑΥΤΕΣ ΤΙΣ ΟΔΗΓΙΕΣ.

Όταν λειτουργεί σωστά και συντηρείται, το μαγείρεμα με σκληρή ξυλεία σε μια Ψησταριά Traeger® φέρνει χρόνια απόλαυσης σε εσάς, τους φίλους και την οικογένειά σας. Η νέα σας Ψησταριά Traeger® έχει σχεδιαστεί ειδικά για να διευκολύνει το μαγείρεμα ενώ σας προσφέρει βέλτιστη απόδοση με τα πιο γευστικά φαγητά.

Παρακαλώ διαβάστε ολόκληρο το εγχειρίδιο πριν από την εγκατάσταση και τη λειτουργία. Όποιος χρησιμοποιεί αυτή την Ψησταριά πρέπει επίσης να διαβάσει ολόκληρο το εγχειρίδιο πριν το χειριστεί. Η μη τήρηση αυτών των οδηγιών μπορεί να οδηγήσει σε ζημιά περιουσίας, σωματικό τραυματισμό ή ακόμη και θάνατο. Επικοινωνήστε με τοπικούς υπαλλήλους κτιρίων ή πυρκαγιές σχετικά με περιορισμούς και απαιτήσεις επιθεώρησης εγκατάστασης στην περιοχή σας. **Αποθηκεύστε αυτές τις οδηγίες.** Εάν συναρμολογείτε αυτήν τη μονάδα για κάποιον άλλο, παρέχετε αυτό το εγχειρίδιο για τον κάτοχο προς ανάγνωση και αποθήκευση για μελλοντική αναφορά.

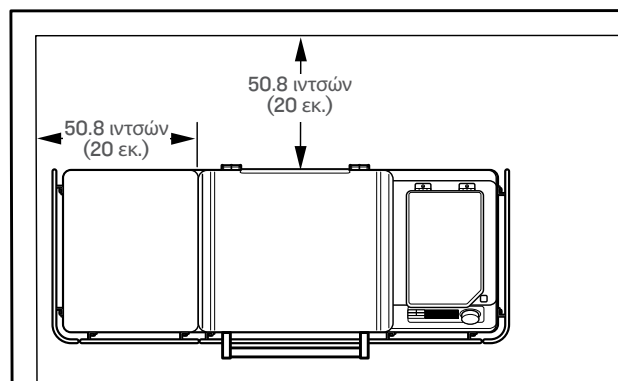
⚠ ΚΙΝΔΥΝΟΣ Κίνδυνος Μονοξειδίου του Άνθρακα

Το κάψιμο των πελλετ ξύλου παράγει μονοξείδιο του άνθρακα που μπορεί να οδηγήσει σε ασθένεια, σοβαρό τραυματισμό ή/και θάνατο. Ακολουθήστε αυτές τις οδηγίες για να αποτρέψετε αυτό το άχρωμο, άοσμο αέριο να δηλητηριάσει εσάς, την οικογένειά σας, τα κατοικίδια ζώα σας ή άλλους:

- Χρησιμοποιήστε την Ψησταριά Traeger® μόνο έξω σε καλά αεριζόμενο χώρο. Αυτή η σχάρα προορίζεται ΜΟΝΟ ΓΙΑ ΕΞΩΤΕΡΙΚΗ ΧΡΗΣΗ.
- **Ποτέ** μη χρησιμοποιείτε την Ψησταριά Traeger® σε κλειστή περιοχή ή περιοχή χωρίς επαρκή εξαερισμό.
- Μάθετε τα συμπτώματα της δηλητηρίασης από μονοξείδιο του άνθρακα: πονοκέφαλος, ζάλη, αδυναμία, ναυτία, έμετο, υπνηλία και σύγχυση. Το μονοξείδιο του άνθρακα μειώνει την ικανότητα του αίματος να μεταφέρει οξυγόνο. Τα χαμηλά επίπεδα οξυγόνου στο αίμα μπορούν να οδηγήσουν σε απώλεια συνείδησης και θάνατο.
- Επισκεφτείτε έναν γιατρό εάν εσείς ή άλλοι παρουσιάσετε συμπτώματα κρουαλόγηματος ή γρίπης. Η δηλητηρίαση από μονοξείδιο του άνθρακα, η οποία μπορεί εύκολα να εκληφθεί ως κρουαλόγημα ή γρίπη, συχνά εντοπίζεται πολύ αργά.
- Η κατανάλωση αλκοόλ και η χρήση ναρκωτικών αυξάνουν τις επιπτώσεις της δηλητηρίασης από μονοξείδιο του άνθρακα.
- Το μονοξείδιο του άνθρακα είναι ιδιαίτερα τοξικό για τη μητέρα και το παιδί κατά τη διάρκεια της εγκυμοσύνης, τα βρέφη, τους ηλικιωμένους, τους καπνιστές και τα άτομα με προβλήματα αίματος ή κυκλοφορικού συστήματος, όπως αναιμία ή καρδιακές παθήσεις.

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ Κίνδυνος Πυρκαγιάς

- Κατά τη λειτουργία της Ψησταριάς Traeger®, διατηρήστε **ΕΛΑΧΙΣΤΗ** απόσταση 50.8 ιντσών (20 εκ.) από τη σχάρα σε οποιαδήποτε κοντινά καύσιμα, όπως ξύλινα κιγκλιδώματα, πλαϊνές πλευρές, κουφώματα, έπιπλα, δέντρα και δοχεία απορριμμάτων κ.λπ.



- Μην εγκαταστήσετε ή χειριστείτε αυτήν τη σχάρα σε εσωτερικούς χώρους ή κάτω από εύφλεκτη οροφή ή προεξοχή.
- Μην εγκαταστήσετε ή χειριστείτε την Ψησταριά Traeger® σε εύφλεκτα δάπεδα ή επιφάνειες.
- Μην τοποθετείτε ένα κάλυμμα ψησταριάς ή κάτι εύφλεκτο στην περιοχή αποθήκευσης κάτω από τη σχάρα.
- Αφαιρέστε κατσαρόλες και τηγάνια ενώ η συσκευή λειτουργεί χωρίς επίβλεψη, για να μειώσετε τον κίνδυνο πυρκαγιάς.

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ Κίνδυνος Πυρκαγιάς

- Διατηρήστε την Ψησταριά Traeger® σας καθαρό. Οι πυρκαγιές από γράσο προκαλούνται από τη μη σωστή συντήρηση της σχάρας σας και την αποτυχία καθαρισμού του συστήματος διαχείρισης λιπαντικών Traeger® σε σταθερή βάση (βλ. «Συντήρηση της σχάρας σας» στις σελίδες 28-30).

- Ακόμα κι αν υπάρχει άφθονος χώρος στη σχάρα, να είστε προσεκτικοί όταν φορτώνετε υπερβολικές ποσότητες τροφίμων ή τρόφιμα με υψηλή περιεκτικότητα σε λιπαρά (π.χ. μπέικον) που μπορούν να απελευθερώσουν μεγάλες ποσότητες εύφλεκτου γράσου.
- Μην τοποθετείτε φαγητό κοντά στις άκρες της σχάρας, όπου μπορεί να χάσετε στάγδην γράσου και να πέσει στο κάτω μέρος της σχάρας, όπου θα μπορούσαν να έρθουν σε επαφή με κάρβουνα από την εστία και να αναφλεγούν.
- Βεβαιωθείτε ότι η εστία έχει τοποθετηθεί σωστά κάτω από το σωλήνα του κοχλία. Εάν δεν εγκατασταθούν σωστά, τα πέλλετ δεν θα ρέουν σωστά στην εστία και μπορεί να συσσωρευτούν και να προκαλέσουν ζημιά στη ψησταριά.
- Βεβαιωθείτε πάντοτε ότι η Ασπίδα Θερμότητας EvenFlow™ και ο δίσκος στάγδην είναι σωστά τοποθετημένοι στους βραχίονες εντοπισμού τους. Εάν δεν εγκατασταθεί σωστά, η άμεση θερμότητα και η φλόγα από την εστία θα μπορούσαν να προκαλέσουν πυρκαγιά σε γράσο ή να καταστρέψουν το Σύστημα Διαχείρισης Γράσου Traeger®.
- **Ποτέ** μην χρησιμοποιείτε βενζίνη, καύσιμο φαναριού, κηροζίνη, ελαφρύτερο υγρό ή άλλα εύφλεκτα υλικά για να ξεκινήσετε ή να «φρεσκάρετε» μια φωτιά.
- **Ποτέ** μην χρησιμοποιείτε ή αποθηκεύετε εύφλεκτα υγρά ή άλλα εύφλεκτα υλικά κοντά στη σχάρα.
- **Ποτέ** μην επιχειρήσετε να υπερβάλλετε τη σχάρα σας προσθέτοντας υπερβολικά σφαιρίδια ή άλλα εύφλεκτα υλικά στην εστία ή στη χοάνη.

▲ ΚΙΝΔΥΝΟΣ Σε περίπτωση πυρκαγιάς, βεβαιωθείτε ότι η πόρτα της σχάρας και το καπάκι της χοάνης είναι κλειστά και, στη συνέχεια, αποσυνδέστε αμέσως τη σχάρα εάν μπορείτε να το κάνετε με ασφάλεια. Απομακρυνθείτε από τη σχάρα έως ότου η φωτιά σβήσει τελείως και η σχάρα έχει κρυώσει. Μέχρι να σβήσει η φωτιά και να κρυώσει η σχάρα:

- **Μην** μετακινείτε τη ψησταριά.
- **Μην** ρίχνετε νερό στη ψησταριά.
- **Μην** χρησιμοποιείτε αλάτι ή μαγειρική σόδα για να σβήσετε μια φωτιά λίπους και
- **Μην** προσπαθήσετε να εξομαλύνετε τη φωτιά.

Με το καπάκι ψησταριάς και τη χοάνη κλειστή, η φωτιά θα λιμοκτονεί από οξυγόνο και θα καεί. Ποτέ μην κρατάτε το καπάκι ψησταριάς ή το καπάκι ανοιχτό κατά τη διάρκεια πυρκαγιάς. Εάν η πόρτα ψησταριάς είναι ανοιχτή, χρησιμοποιήστε ένα μη εύφλεκτο εργαλείο που θα σας επιτρέψει να κλείσετε την πόρτα της σχάρας διατηρώντας παράλληλα μια ασφαλή απόσταση από τη σχάρα. Ένας εγκεκριμένος πυροσβεστήρας όλων των κατηγοριών (κλάσης ABC) πρέπει να χρησιμοποιείται εάν δεν υπάρχει πυρκαγιά μέσα στη σχάρα. Εάν προκύψει ανεξέλεγκτη πυρκαγιά, καλέστε αμέσως την Πυροσβεστική Υπηρεσία. Όταν η φωτιά σβήσει τελείως, αφήστε τη σχάρα να κρυώσει εντελώς. Αφαιρέστε τα πάντα από το εσωτερικό της σχάρας σας, συμπεριλαμβανομένων όλων των εσωτερικών εξαρτημάτων (σχάρα ψησταριάς, δίσκος στάγδην, Ασπίδα Θερμότητας EvenFlow™, κιγκλίδωμα γράσου, και εστία), κατασάρολες και τηγάνια και φαγητό. Καθαρίστε ολόκληρη τη σχάρα, συμπεριλαμβανομένης τυχόν συσσώρευσης γράσου από το Σύστημα Διαχείρισης Γράσου Traeger® (TGMS) και όλης της τέφρας και των σβόλων από τη σχάρα και την εστία (βλ. «Συντήρηση της σχάρας σας» στις σελίδες 28-30).

Αντικαταστήστε την εστία, την Ασπίδα Θερμότητας EvenFlow™, το δίσκο στάγδην λιπαντικού, το κιγκλίδωμα γράσου και τις σχάρες ψησταριάς, επανεκκινήστε τη σχάρα και συνεχίστε το μαγείρεμα.

▲ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ Κίνδυνος Πυρκαγιάς

Αφήστε πάντα τη σχάρα να κρυώσει εντελώς πριν χρησιμοποιήσετε τη λειτουργία Τρυπανιού.

▲ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ Κίνδυνος Εγκαύματος

Οι στάχτες πρέπει πάντα να είναι εντελώς δροσερές πριν το χειριστείτε. Οι στάχτες πρέπει να τοποθετούνται σε μεταλλικό δοχείο με σφιχτό καπάκι. Το κλειστό δοχείο στάχτης πρέπει να τοποθετείται σε μη καύσιμο δάπεδο ή στο έδαφος, μακριά από όλα τα εύφλεκτα υλικά, εν αναμονή της τελικής απόρριψης. Οι στάχτες πρέπει να διατηρούνται στο κλειστό δοχείο μέχρι να απορριφθούν.

▲ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ Κίνδυνος Εγκαύματος

Πολλά μέρη της σχάρας γίνονται πολύ ζεστά κατά τη λειτουργία. Κατά τη λειτουργία της σχάρας και μετά, πρέπει να προσέχετε ώστε να αποφευχθούν εγκαύματα ενώ η σχάρα είναι ζεστή.

- **Πότε** μην αφήνετε τη ψησταριά χωρίς επίβλεψη όταν υπάρχουν μικρά παιδιά ή κατοικίδια.
- **Ποτέ** μην μετακινείτε τη σχάρα όταν λειτουργεί ή είναι ζεστή. Αφήστε τη σχάρα να κρυώσει καλά και κλείστε την πόρτα της ψησταριάς πριν την μετακινήσετε ή επιχειρήσετε να την μεταφέρετε. Εάν μεταφέρετε τη ψησταριά σας σε ένα όχημα μετά το μαγείρεμα σε αυτό, βεβαιωθείτε ότι η φωτιά είναι τελείως σβηστή και η σχάρα είναι κρύα πριν την τοποθετήσετε σε οποιοδήποτε όχημα. Ποτέ μην βάζετε νερό στην εστία· θα μπλοκάρει το τρυπάνι.
- **Ποτέ** μην προσθέτετε πέλλετ με το χέρι σε μια καυτή εστία. Αυτό είναι επικίνδυνο και μπορεί να καείτε σοβαρά. Εάν εξαντλήσετε τα πέλλετ και χάσετε τη φωτιά σας κατά το μαγείρεμα, αφήστε τη σχάρα να κρυώσει εντελώς και ξεκινήστε ξανά. (Ανατρέξτε στη σελίδα 25, οδηγίες για τον «Καθαρισμό Χοάνης»).
- **Ποτέ** μην αγγίζετε μαγειρικά σκεύη, επιφάνειες θέρμανσης, φαγητό ή υγρό ενώ χρησιμοποιείτε την επαγωγική εστία. Αφήστε την εστία να κρυώσει εντελώς και αφαιρέστε τα μαγειρικά σκεύη που περιέχουν ζεστό φαγητό ή υγρό από την εστία πριν το χειριστείτε ή καθαρίσετε την εστία. Ο καθαρισμός μιας ζεστής επιφάνειας με ένα υγρό σφουγγάρι μπορεί να προκαλέσει εγκαύματα από τον ατμό.
- Οι σχάρες ψησταριάς είναι εξαιρετικά ζεστές όταν προθερμαίνονται. Να είστε προσεκτικοί όταν τοποθετείτε φαγητό στις σχάρες της ψησταριάς ή εισάγετε ή προσαρμόζετε τον καθετήρα κρέατος.
- **Ποτέ** μην μετακινείτε την ψησταριά με ανοιχτό το καπάκι. Πάντα να κλείνετε το καπάκι της ψησταριάς πριν την μετακινήσετε.

▲ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ Κίνδυνος Καπνού

- Εάν υπάρχει καθυστέρηση εκκίνησης και ο καπνός από τη σχάρα σας αλλάζει από διαφανή λευκό καπνό σε ασυνήθιστο παχύ μηδενικό λευκό διαφανές καπνό που μετατρέπεται σε κίτρινο χρωματισμένο καπνό, απενεργοποιήστε αμέσως τη σχάρα σας χρησιμοποιώντας το κύριο κουμπί τροφοδοσίας στο μπροστινό μέρος του σφαιριδίου χοάνης ή αποσυνδέστε το καλώδιο τροφοδοσίας. **Μην** ξεκινήσετε τον κύκλο τερματισμού.

ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΠΡΟΦΥΛΑΞΕΙΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΣΥΝΕΧΕΙΑ

- **▲ ΚΙΝΔΥΝΟΣ Μην** ανοίγετε την πόρτα της ψησταριάς για να αερίσετε τη σχάρα. Μείνετε μακριά από τη σχάρα έως ότου καθαριστεί ο καπνός και η σχάρα κρυώσει εντελώς.
- Αυτό μπορεί να είναι το αποτέλεσμα μιας κατάστασης υπερχειλίσης πελλετ, η οποία προκαλείται από μερική ανάφλεξη των σφαιριδίων. Εάν επιτραπεί να συνεχιστεί αρκετά, τα αέρια θα συσσωρευτούν, τα οποία μπορούν να αναφλεγούν. Εάν αυτά τα αέρια ανάβουν, θα καούν ταυτόχρονα, κάνοντας έναν δυνατό θόρυβο που μπορεί να τρομάξει ή/και να τραυματίσει άτομα που βρίσκονται κοντά στη σχάρα, και η πόρτα της σχάρας μπορεί να ανοίξει και να κλείσει. Αυτό το περιστατικό μερικές φορές αναφέρεται ως «ερυγή ψησταριάς» και πρέπει να αποφεύγεται. Εάν δεν έχετε συντηρήσει σωστά τη σχάρα σας, όπως περιγράφεται στην ενότητα «Συντήρηση της σχάρας σας» στις σελίδες 28-30, μπορεί επίσης να προκληθεί επικίνδυνη πυρκαγιά.
- Εάν προκύψει ριπή, αφήστε τη σχάρα να κρυώσει εντελώς, αφαιρέστε όλα τα εσωτερικά εξαρτήματα (συμπεριλαμβανομένων σχαρών σχάρας, δίσκου στάγδην, EvenFlow™ Ασπίδα Θερμότητας, Ρυθμιστής γράσου και εστία) και καθαρίστε σχολαστικά όλη την τέφρα και τα σφαιρίδια από τη σχάρα και το τζάκι (δείτε τη σελίδα 29, «Καθαρισμός της τέφρας από το εσωτερικό και γύρω από την εστία») και βεβαιωθείτε ότι έχει αφαιρεθεί το γράσο και η άλλη συσσώρευση (βλ. Σελίδες 28-30, «Συντήρηση της σχάρας σας»). Αφαιρέστε όλα τα σφαιρίδια από τη χοάνη. Εκτελέστε την πρωταρχική ακολουθία τρυπανιού για να σπρώξετε όλα τα σφαιρίδια έξω από το τρυπάνι και απορρίψτε αυτά τα σφαιρίδια. Καθαρίστε όλα τα σφαιρίδια έξω από την εστία. Γεμίστε τη χοάνη με νέα σφαιρίδια και γεμίστε το τρυπάνι (βλέπε «Ενσωμάτωση Μέρος 1: Καρκεύστε την Ψησταριά σας» στη σελίδα 14 για οδηγίες σχετικά με την προετοιμασία του τρυπανιού σας).
- Εάν χρησιμοποιείτε καλώδιο προέκτασης, χρησιμοποιήστε μόνο καλώδιο προέκτασης κατάλληλο για εξωτερική χρήση για την αποφυγή ηλεκτροπληξίας σύμφωνα με τις οδηγίες και τις προειδοποιήσεις που συνοδεύουν αυτό το προϊόν. Αυτός ο τύπος καλωδίου χαρακτηρίζεται με «W-A» ή «W» στο περίβλημα του καλωδίου, όπως ένα καλώδιο προέκτασης καλωδίου τύπου: SW-A, SOW-A, STW-A, STOW-A, SJW-A, SJOW-A, SJTW-A, ή SJTOW-A.
- Εάν χρησιμοποιείτε καλώδιο επέκτασης, φροντίστε να χρησιμοποιήσετε ένα γειωμένο καλώδιο επέκτασης No. 14 AWG για μοντέλα 120 V και ένα καλώδιο No. 18 AWG για μοντέλα 230 V.
- Μην τροποποιείτε το βύσμα στην Ψησταριά Traeger®, το δοχείο καλωδίου επέκτασης ή το φις καλωδίου προέκτασης με οποιονδήποτε τρόπο, συμπεριλαμβανομένης της αφαίρεσης της γείωσης (γείωσης).
- Βεβαιωθείτε ότι το καλώδιο προέκτασης είναι σε καλή κατάσταση. Επιθεωρήστε τα καλώδια προέκτασης πριν από κάθε χρήση για χαλαρά ή εκτεθειμένα καλώδια και κομμένα ή φθαρμένες μονώσεις. Αντικαταστήστε εάν έχει υποστεί ζημιά. Ποτέ μην χρησιμοποιείτε ένα κατεστραμμένο καλώδιο επέκτασης.
- Βεβαιωθείτε ότι το καλώδιο τροφοδοσίας και το καλώδιο επέκτασης είναι καλά συνδεδεμένα μεταξύ τους. Μην συνδέετε τα καλώδια επέκτασης το ένα στο άλλο.
- Διατηρείτε το καλώδιο επέκτασης μακριά από χιόνι και νερό.
- Βεβαιωθείτε ότι το καλώδιο τροφοδοσίας και το καλώδιο επέκτασης δεν δημιουργούν κίνδυνο διακοπής. Μην κατευθύνετε ένα καλώδιο επέκτασης μέσω παραθύρου ή πόρτας.
- Όταν δεν χρησιμοποιείται, το καλώδιο προέκτασης πρέπει να αφαιρεθεί και να αποθηκευτεί σε θέση προστατευμένη από τον ήλιο και μακριά από παιδιά.

▲ ΠΡΟΣΟΧΗ

- Ποτέ μην τροποποιείτε αυτήν τη σχάρα ή μην εγκαθιστάτε μέρη ή εξαρτήματα που δεν επιτρέπονται από την Traeger για χρήση με αυτήν τη σχάρα. Οποιαδήποτε τροποποίηση αυτού της ψησταριάς ή εγκατάσταση μη εξουσιοδοτημένων ανταλλακτικών ή εξαρτημάτων θα ακυρώσει την εγγύηση και ενδέχεται να δημιουργήσει κίνδυνο για την ασφάλεια, συμπεριλαμβανομένης, χωρίς περιορισμό, πυρκαγιάς.
- Τα παιδιά πρέπει να επιβλέπονται για να διασφαλιστεί ότι δεν παίζουν με τη ψησταριά.

▲ ΠΡΟΣΟΧΗ Χρησιμοποιήστε Σωστά Πέλλετ

- Αυτή η ψησταριά έχει σχεδιαστεί και εγκριθεί μόνο για σφαιρίδια μαγειρικής από πελλετ φυσικού ξύλου που έχουν σχεδιαστεί για ψησταριά ξύλου. Η χρήση οποιουδήποτε άλλου τύπου καυσίμου σε αυτήν τη ψησταριά θα ακυρώσει την εγγύηση, μπορεί να οδηγήσει στην εμπλοκή του τρυπανιού και μπορεί να δημιουργήσει κίνδυνο για την ασφάλεια.
- **Για καλύτερα αποτελέσματα και γεύση, χρησιμοποιήστε γνήσια ΠΕΛΛΕΤ ΣΚΛΗΡΟΥ ΞΥΛΟΥ ΕΠΩΝΥΜΙΑΣ TRAEGER®.**

▲ ΚΙΝΔΥΝΟΣ Μην κολλάτε το χέρι σας μέσα ή κοντά στο τρυπάνι που βρίσκεται στο κάτω μέρος της χοάνης σφαιριδίων. Σοβαρός τραυματισμός θα συμβεί εάν το τρυπάνι γυρίζει και το χέρι σας παγιδευτεί στο τρυπάνι. Μην αφαιρέσετε την προστατευτική κηρήθρα στην χοάνη σφαιριδίων σας. Καμία συντήρηση δεν πρέπει ναπραγματοποιείται πάνω ή γύρω από το τρυπάνι ενώ η σχάρα είναι ενεργοποιημένη ή συνδεδεμένη με ρεύμα.

▲ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ Κίνδυνος Ηλεκτροπληξίας

Υπάρχει επικίνδυνη τάση, η οποία μπορεί να προκαλέσει σοκ, να κάψει ή να προκαλέσει θάνατο.

- Πρέπει να παρέχεται προστασία γείωσης διακοπής κυκλώματος γείωσης (GFCI) στο κύκλωμα (-ματα) ή στην πρίζα (-ες) που θα χρησιμοποιηθούν για τη λειτουργία αυτής της σχάρας Traeger®.
- Αποσυνδέστε το καλώδιο τροφοδοσίας πριν από τη συντήρηση της ψησταριάς, εκτός εάν αναφέρεται διαφορετικά στο παρόν Εγχειρίδιο Κατόχου.

- Αποθηκεύετε πάντα τα πέλλετ ξύλου σε ξηρό μέρος, μακριά από συσκευές παραγωγής θερμότητας και άλλα δοχεία καυσίμου.

▲ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ Μην χρησιμοποιείτε πέλλετ

καυσίμου. Ποτέ μην χρησιμοποιείτε πέλλετ καυσίμου θέρμανσης στη σχάρα επειδή μπορεί να περιέχουν επικίνδυνα μολυσματικά και πρόσθετα και μπορεί να προκαλέσουν βλάβη στη σχάρα.

▲ ΠΡΟΣΟΧΗ Ελάχιστη Θερμοκρασία Περιβάλλοντος

- Όταν η θερμοκρασία περιβάλλοντος πέσει κάτω από -29°C (-20°F), ενδέχεται να προκληθεί ζημιά στην οθόνη του ελεγκτή.

▲ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ Η ακατάλληλη τοποθέτηση του ανιχνευτή κρέατος ή η ακατάλληλη βαθμονόμηση του ανιχνευτή κρέατος θα μπορούσε να οδηγήσει σε ωμά ή άψητα κρέατα, γεγονός που μπορεί να αυξήσει τον κίνδυνο ασθένειας που προκαλείται από τα τρόφιμα.

▲ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ Εάν η φωτιά στην εστία σβήνει κατά το μαγείρεμα, είναι σημαντικό να ακολουθήσετε αυτά τα βήματα. Σε αντίθετη περίπτωση, μπορεί να προκληθεί επικίνδυνη «υπερβολική πυρκαγιά» της ψησταριάς σας, λόγω της περίσσειας μη καμένων σβόλων στην εστία. Αυτό προκαλείται συχνά από ακατάλληλη διαδικασία εκκίνησης ή/και εξάντληση σφαιριδίων.

- Πατήστε το κύριο κουμπί τροφοδοσίας στο μπροστινό μέρος της σχάρας για ΑΠΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗ και αποσυνδέστε το καλώδιο τροφοδοσίας. Αφήστε τη ψησταριά να κρυώσει καλά. Ανοίξτε την πόρτα και αφαιρέστε όλα τα τρόφιμα, τις σχάρες, το δίσκο στάγδην και την Ασπίδα Θερμότητας EvenFlow™.
- Αφαιρέστε όλα τα άκαυστα σφαιρίδια και τέφρα από μέσα και γύρω από την εστία. (Δείτε οδηγίες για τον σωστό χειρισμό και απόρριψη της τέφρας στη σελίδα 30.)
- Βεβαιωθείτε ότι η εστία έχει τοποθετηθεί σωστά με το χείλος της εστίας να κάθεται κάτω από το σωλήνα του κοχλία.
- Πριν αντικαταστήσετε την Ασπίδα Θερμότητας EvenFlow™, το δίσκο στάγδην και τις σχάρες ψησταριάς, συνδέστε το καλώδιο τροφοδοσίας σε μια κατάλληλη γειωμένη ηλεκτρική πρίζα και πατήστε το κύριο κουμπί τροφοδοσίας στο ON (ΕΠΙ) και ξεκινήστε το μαγείρεμα.. Τα πέλλετ πρέπει να πέσουν στην εστία και η καυτή ράβδος να αρχίσει να θερμαίνεται (θα αρχίσει να γίνεται κόκκινη).

▲ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ Μην αγγίζετε την καυτή ράβδο.

- Όταν οι φλόγες αρχίζουν να βγαίνουν από την εστία, ξεκινήστε έναν κύκλο τερματισμού λειτουργίας και, πατήστε το κύριο κουμπί λειτουργίας για να κλείσει. Αφήστε τη σχάρα να κρυώσει. Τώρα είστε έτοιμοι να τοποθετήσετε την Ασπίδα Θερμότητας EvenFlow™, το δίσκο στάγδην γράσου, τις σχάρες ψησταριάς και το φαγητό πίσω στη σχάρα.

▲ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

- Πατήστε το κύριο κουμπί τροφοδοσίας για OFF (σβηστος) και αποσυνδέστε το καλώδιο τροφοδοσίας πριν ξεκινήσετε οποιαδήποτε από τις παρακάτω εργασίες συντήρησης.
- Βεβαιωθείτε ότι η σχάρα είναι ΚΡΥΑ και οι στάχτες σβήνουν και ΚΡΥΑ πριν ελέγξετε το λίπος + βαρέλι τέφρας.
- Το συσσωρευμένο γράσο καθαρίζεται ευκολότερα όταν η σχάρα είναι ακόμα ζεστή - όχι καυτή. **Προσέξτε να μην κάψετε τον εαυτό σας. Συνιστάται προστατευτικά από τη θερμότητα γάντια.**
- Μια ειδική ηλεκτρική σκούπα είναι ο καλύτερος τρόπος για να αφαιρέσετε τις στάχτες από την εστία, αλλά αυτό πρέπει να γίνει με εξαιρετική προσοχή για να αποφευχθεί ο κίνδυνος πυρκαγιάς. Και πάλι, ο καθαρισμός της τέφρας μέσα και γύρω από την εστία πρέπει να γίνεται μόνο όταν η σχάρα είναι ΚΡΥΑ.
- Ο καθαρισμός των σχαρών ψησταριάς λειτουργεί καλύτερα ενώ είναι ακόμα ζεστοί. **Προσέξτε να μην κάψετε τον εαυτό σας. Συνιστάται προστατευτικά από τη θερμότητα γάντια.** Σας συνιστούμε να κρατάτε μια βούρτσα καθαρισμού με μακρύ χειρισμό κοντά στη σχάρα. Αφού αφαιρέσετε το φαγητό σας, δώστε ένα γρήγορο βούρτσισμα στη σχάρα. Χρειάζεται μόνο ένα λεπτό και θα είναι έτοιμη την επόμενη φορά που θέλετε να χρησιμοποιήσετε τη σχάρα.
- Αυτός ο εξοπλισμός έχει δοκιμαστεί και έχει βρεθεί ότι συμμορφώνεται με τα όρια για την ψηφιακή συσκευή κατηγορίας Β, σύμφωνα με το μέρος 15 των κανόνων FCC. Αυτά τα όρια έχουν σχεδιαστεί για να παρέχουν εύλογη προστασία από επιβλαβείς παρεμβολές σε οικιακή εγκατάσταση. Αυτός ο εξοπλισμός παράγει, χρησιμοποιεί και μπορεί να εκπέμψει ενέργεια ραδιοσυχνότητας και, εάν δεν εγκατασταθεί και χρησιμοποιηθεί σύμφωνα με τις οδηγίες, μπορεί να προκαλέσει επιβλαβείς παρεμβολές στη λήψη ραδιοφώνου ή τηλεόρασης, η οποία μπορεί να προσδιοριστεί απενεργοποιώντας και ενεργοποιώντας τον εξοπλισμό. Ο χρήστης ενθαρρύνεται να προσπαθήσει να διορθώσει την παρεμβολή με ένα ή περισσότερα από τα ακόλουθα μέτρα:
 - Επαναπροσανατολίστε ή τοποθετήστε ξανά την κεραία λήψης.
 - Αυξήστε το διαχωρισμό μεταξύ του εξοπλισμού και του δέκτη.
 - Συνδέστε τον εξοπλισμό σε πρίζα διαφορετικού κυκλώματος από αυτό στο οποίο είναι συνδεδεμένος ο δέκτης. Συμβουλευτείτε τον αντιπρόσωπο ή έναν έμπειρο τεχνικό ραδιοφώνου/τηλεόρασης για βοήθεια.

ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΤΕ ΑΥΤΕΣ ΤΙΣ ΟΔΗΓΙΕΣ.



ΚΑΛΩΣ ΗΡΘΑΤΕ
ΣΤΟ
TRAEGERHOOD

ΠΙΝΑΚΑΣ ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΩΝ

2 ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΠΡΟΦΥΛΑΞΕΙΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

8 Η ΓΕΥΣΗ ΜΕΤΡΑΕΙ

9 ΟΛΑ ΦΥΣΙΚΑ ΠΕΛΛΕΤ ΞΥΛΟΥ

10 ΓΝΩΡΙΣΤΕ ΤΗ ΨΗΣΤΑΡΙΑΣΑΣ

13 ΠΡΩΤΑ ΒΗΜΑΤΑ ΓΙΑ ΝΑ ΞΕΚΙΝΗΣΕΤΕ ΤΗΝ ΨΗΣΤΑΡΙΑ ΣΑΣ

14 ΕΝΣΩΜΑΤΩΣΗ ΜΕΡΟΣ 1: ΚΑΡΥΚΕΥΣΤΕ ΤΗ ΨΗΣΤΑΡΙΑ ΣΑΣ

16 ΕΝΣΩΜΑΤΩΣΗ ΜΕΡΟΣ 2: ΣΥΝΔΕΣΤΕ ΤΗΝ ΨΗΣΤΑΡΙΑ ΣΑΣ

18 ΕΝΣΩΜΑΤΩΣΗ ΜΕΡΟΣ 3: ΣΥΝΔΕΣΤΕ ΤΑ ΑΞΕΣΟΥΑΡ ΣΑΣ

19 ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΩΝΤΑΣ ΤΗ ΣΧΑΡΑ ΣΑΣ

20 ΜΑΓΕΙΡΕΥΟΝΤΑΣ ΣΤΗΝ ΤΡΑΕΓΕΡ ΣΑΣ

22 ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ ΜΕ ΑΞΕΣΟΥΑΡ

24 ΤΕΡΜΑΤΙΣΜΟΣ ΤΗΣ ΨΗΣΤΑΡΙΑΣ ΣΑΣ

25 ΕΚΚΑΘΑΡΙΣΗ ΧΟΑΝΗΣ

26 ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΨΗΣΤΑΡΙΑΣ

28 ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΤΗΣ ΨΗΣΤΑΡΙΑΣ ΣΑΣ

30 ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ

31 ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ



























32 ΕΞΥΠΗΡΕΤΗΣΗ

34 ΕΓΓΥΗΣΗ

Η ΓΕΥΣΗ ΜΕΤΡΑΕΙ ΤΟ ΞΥΛΟ ΔΕΝ ΕΙΝΑΙ ΜΟΝΟ ΤΟ ΚΑΥΣΙΜΟ, ΕΙΝΑΙ ΤΟ **ΜΥΣΤΙΚΟ ΣΥΣΤΑΤΙΚΟ.**

ΣΚΛΗΡΗ ΞΥΛΕΙΑ
TRAEGER

**ΚΑΛΟ ΓΙΑ ΤΑ ΠΑΝΤΑ
ΕΞΑΙΡΕΤΙΚΟ ΓΙΑ:**

ΜΗΛΟ						
ΚΕΡΑΣΙ						
ΑΓΡΙΟΚΑΡΥΔΟ						
ΜΕΣΑΚΙΤΗΣ						
ΕΛΑΙΟΚΑΡΥΔΟ						
ΜΕΙΓΜΑ ΥΠΟΓΡΑΦΩΝ						

ΤΑ ΚΑΛΥΤΕΡΑ **ΖΕΥΓΑΡΙΑ**



Οι τολμηρές περικοπές βοείου κρέατος χρειάζονται τολμηρές γεύσεις ξύλου για να ταιριάζουν, όπως το hickory ή το mesquite.



Ρίξτε μερικά σφαιρίδια και μετατρέψτε το Traeger σε ξυλόφουρνο για πίτσα.

ΟΧΙ ΠΛΗΡΩΤΙΚΑ
BINDERS
ΣΥΝΔΕΤΙΚΑ



ΚΑΤΑΣΚΕΥΑΣΜΕΝΟ
ΣΤΙΣ ΗΠΑ



Κερασόπιτα που μαγειρεύεται πάνω από σφαιρίδια από σκληρό ξύλο φρούτων. Ναι παρακαλώ.

ΟΛΑ ΦΥΣΙΚΑ ΠΕΛΛΕΤ ΞΥΛΟΥ

ΣΥΜΒΑΤΙΚΗ ΑΠΟΔΟΣΗ & ΓΕΥΣΗ

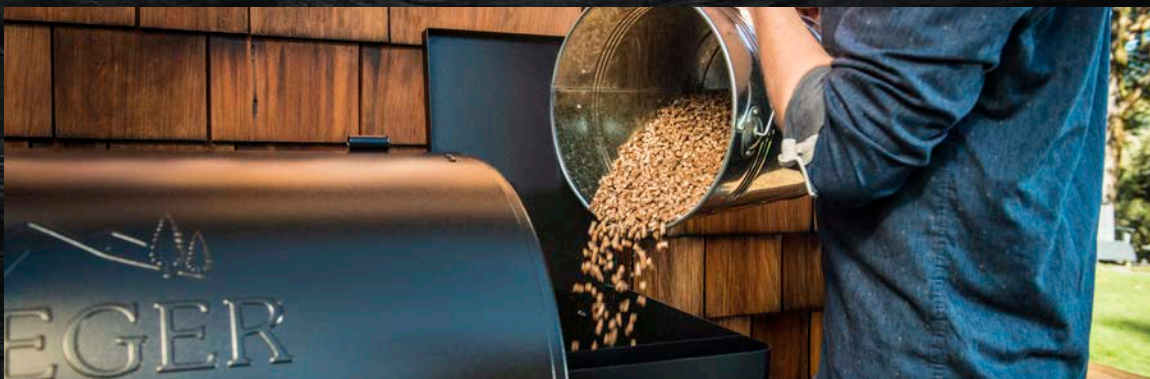
ΠΩΣ ΚΑΤΑΣΚΕΥΑΖΟΝΤΑΙ ΤΑ ΠΕΛΛΕΤ ΜΑΣ



1 Τα πέλλετ Traeger είναι κατασκευασμένα από **φυσικό πριονίδι** από σκληρό ξύλο.



2 Το πριονίδι συμπιέζεται σε σφαιρίδια χρησιμοποιώντας **θερμότητα και πίεση**.

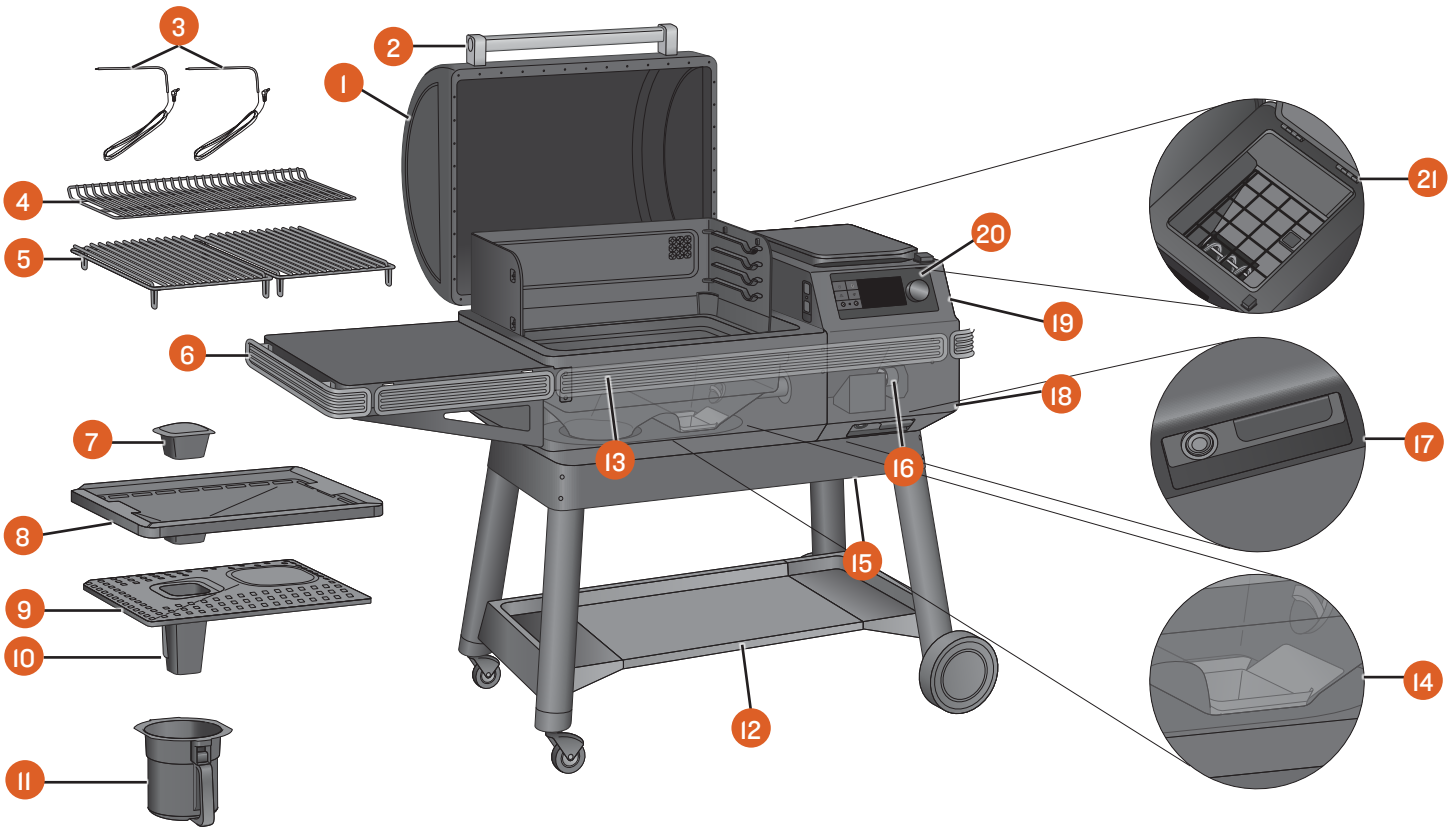


3 Τα πέλλετ **πυροδοτούν τη φωτιά και προσθέτουν γεύση** για να κάνουν τα γεύματα αξέχαστα.

ΓΝΩΡΙΣΤΕ ΤΗ ΨΗΣΤΑΡΙΑ ΣΑΣ

Ανατρέξτε στον Οδηγό Συναρμολόγησης για τη συναρμολόγηση και την εγκατάσταση της Traeger® Ψησταριάς.

ΑΝΤΑΛΛΑΚΤΙΚΑ ΚΑΙ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΨΗΣΤΑΡΙΑΣ ΣΙΔΕΡΟΞΥΛΟΥ



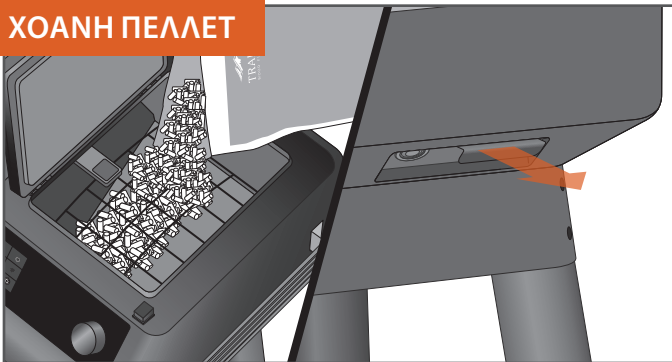
ΜΕΡΟΣ	ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ	ΜΕΡΟΣ	ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ
1	ΠΟΡΤΑ ΣΧΑΡΑΣ	12	ΚΑΤΩ ΡΑΦΙ
2	ΧΕΙΡΟΛΑΒΗ ΠΟΡΤΑΣ	13	P.A.L. ΡΑΓΑ ΑΞΕΣΟΥΑΡ POP-AND-LOCK™
3	ΕΝΣΥΡΜΑΤΟΙ ΑΝΙΧΝΕΥΤΕΣ ΚΡΕΑΤΟΣ	14	ΕΣΤΙΑ
4	ΣΧΑΡΑ ΨΗΣΤΑΡΙΑΣ 2ΗΣ ΒΑΘΜΙΔΑΣ	15	ΠΟΡΤΑ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΥ ΧΟΑΝΗΣ (ΚΑΤΩ ΜΕΡΟΣ ΤΗΣ ΧΟΑΝΗΣ)
5	ΣΧΑΡΑ ΨΗΣΤΑΡΙΑΣ 1ΗΣ ΒΑΘΜΙΔΑΣ	16	ΤΡΥΠΑΝΙ (ΕΣΩΤΕΡΙΚΗ ΧΟΑΝΗ ΠΕΛΛΕΤ)
6	ΠΛΑΪΝΟ ΡΑΦΙ	17	ΚΥΡΙΟ ΚΟΥΜΠΙ ΙΣΧΥΟΣ (ΜΠΡΟΣΤΑ ΑΠΟ ΤΗ ΧΟΑΝΗ ΠΕΛΛΕΤ) ΚΑΙ ΜΟΧΛΟΣ ΠΟΡΤΑΣ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΥ ΧΟΑΝΗΣ
7	ΡΥΘΜΙΣΤΗΣ ΛΙΠΙΔΙΩΝ	18	ΑΠΟΣΠΩΜΕΝΟ ΚΑΛΩΔΙΟ ΤΡΟΦΟΔΟΣΙΑΣ (ΠΙΣΩ ΜΕΡΟΣ ΤΗΣ ΧΟΑΝΗΣ)
8	EZ-CLEAN™ DRIP TRAY	19	ΧΟΑΝΗ ΠΕΛΛΕΤ
9	ΑΣΠΙΔΑ ΘΕΡΜΟΤΗΤΑΣ EVENFLOW™	20	ΡΥΘΜΙΣΤΗΣ TRAEGER ΜΕ WIFIRE® ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ
10	ΣΩΛΗΝΑΣ ΓΡΑΣΟΥ	21	ΕΣΩΤΕΡΙΚΗ ΧΟΑΝΗ ΠΕΛΛΕΤ ΜΕ ΣΧΑΡΑ
11	ΓΡΑΣΟ EZ-CLEAN™ + ΒΑΡΕΛΙ ΤΕΦΡΑΣ		

ΧΩΡΗΤΙΚΟΤΗΤΑ ΒΑΡΟΥΣ

Ράφι: 27.2 kg (60 lbs)

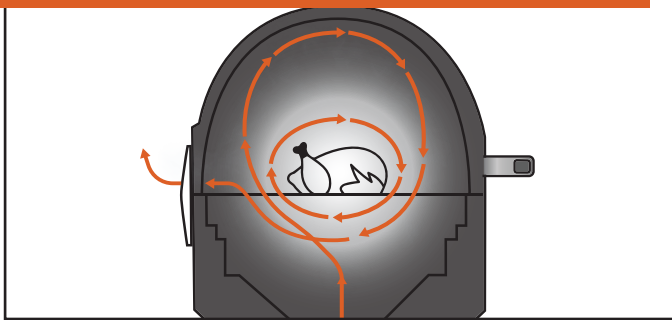
Κάτω Ράφι: 36.3 kg (80 lbs)

ΧΟΑΝΗ ΠΕΛΛΕΤ



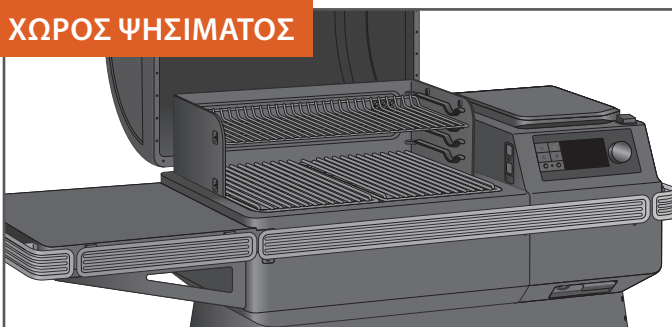
Η χοάνη πελλετ χωρητικότητας 10 κιλών θα σας κρατήσει να μαγειρεύετε για ώρες, θα σας απομακρύνει από τη σχάρα και θα σας επιστρέψει να κάνετε τα πράγματα που θέλετε. Τα πέλλετ μπορούν να εκκενωθούν με ένα απλό τράβηγμα μοχλού.

ΣΧΗΜΑ ΨΗΣΤΑΡΙΑΣ/ΣΥΣΤΗΜΑ ΕΞΑΕΡΙΣΜΟΥ



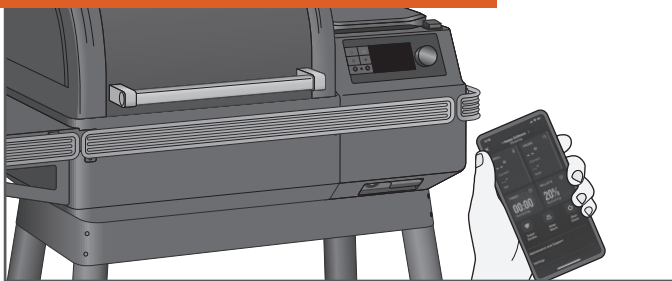
Το χαρακτηριστικό σχήμα της ψησταριάς Traeger/η εξάτμιση του αγωγού δημιουργεί μια δίνη της μεταφοράς. Κυκλοφορεί ζεστό, καπνιστό αέρα γύρω από το θάλαμο μαγειρέματος, που περιβάλλει το φαγητό σας με θερμότητα με ξύλα για ομοιόμορφο μαγείρεμα σε όλες τις πλευρές. Ο καπνιστός αέρας υπάρχει πάντα κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος, ακόμη και αν δεν τον βλέπετε.

ΧΩΡΟΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ



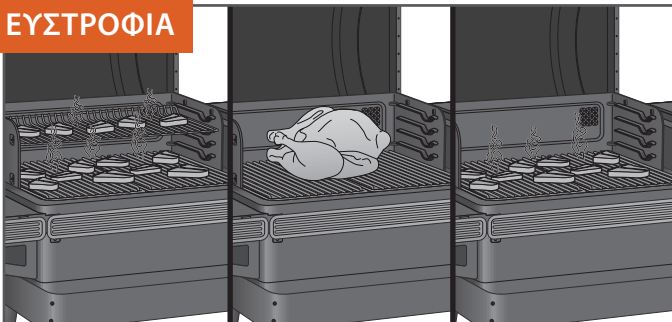
Με χώρο ψησίματος 0.39-0.59 m² (616-924 in.²), η Traeger® Ψησταριά διαθέτει το ακίνητο για παραγγελίες σε μέγεθος πάρτι με κόντρα φιλέτο ή σχάρες ή παιδάκια, με αρκετό χώρο για να χειριστεί αυτά τα πιάτα, επίσης.

ΕΛΕΓΧΟΙ ΥΨΗΛΗΣ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑΣ



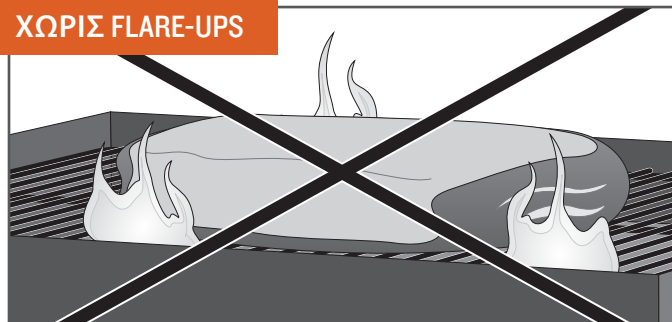
Με την Ψησταριά Traeger®, ο έλεγχος της ψησταριάς είναι τόσο εύκολος όσο το τραβώντας το τηλέφωνό σας. Η τεχνολογία WiFIRE® σας επιτρέπει να ρυθμίζετε και να προσαρμόζετε αυτόματα τις θερμοκρασίες με συνταγές που λαμβάνονται από την εφαρμογή Traeger. Για να κάνετε λήψη της εφαρμογής για Android, μεταβείτε στο Google Play Store· για την Apple, μεταβείτε στο App Store. Για πληροφορίες σχετικά με τον τρόπο χρήσης της εφαρμογής, μεταβείτε στη διεύθυνση traeger.com/app. Δείτε «Ενσωμάτωση Μέρος 2: Σύνδεση της σχάρας σας» (σελίδα 16) για οδηγίες σχετικά με τον τρόπο σύνδεσης της σχάρας σας στο τηλέφωνό σας.

ΕΥΣΤΡΟΦΙΑ



Ένα ρυθμιζόμενο σύστημα τριών επιπέδων σχάρας προσφέρει επιλογές για φόρτωση και των τριών σχαρών σχάρας για μια πραγματική γιορτή· αφαιρέστε τις επάνω σχάρες για ψηλότερα τρόφιμα όπως μια κολοσσιαία γαλοπούλα.

ΧΩΡΙΣ FLARE-UPS

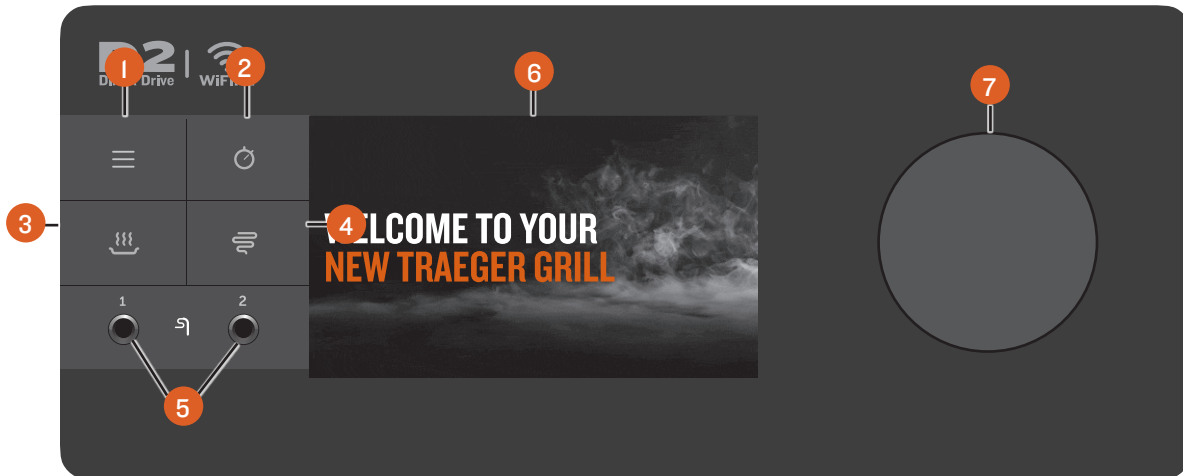


Δεν χρειάζεται να ανησυχείτε για τα στάγδην να ξεφλουδίζουν και να προκαλούν δυσάρεστες βολίδες που καταστρέφουν το γεύμα σας, επειδή οι Ψησταριές Ξυλείας Traeger® μαγειρεύουν χρησιμοποιώντας έμμεση θερμότητα. Όλες οι στάγδην διοχετεύονται με ασφάλεια σε εξωτερικό EZ-Clean™ λίπος + βαρέλι τέφρας για εύκολη απόρριψη.

ΣΥΜΒΟΥΛΗ: Διατηρήστε τη ψησταριά σας καθαρή. Δείτε τις «Συμβουλές Λειτουργίας» (σελίδα 31) ΚΑΙ «Συντήρηση της Ψησταριάς σας» (σελίδα 28-30).

ΓΝΩΡΙΣΤΕ ΤΗ ΣΧΑΡΑ ΣΑΣ ΣΥΝΕΧΕΙΑ

Ο ΕΛΕΓΚΤΗΣ WIFIRE® DIGITAL Η Traeger® Ψησταριά σας είναι εξοπλισμένη με έναν υπερσύγχρονο ελεγκτή Traeger με τεχνολογία WIFIRE® με δυνατότητα Wi-Fi και Bluetooth. Το χειριστήριο περιλαμβάνει έναν αισθητήρα φωτός περιβάλλοντος στην επάνω αριστερή γωνία που ελέγχει τη φωτεινότητα της οθόνης για τέλεια ορατότητα σε οποιοδήποτε φως. Πριν αρχίσετε να χρησιμοποιείτε τη σχάρα, εξοικειωθείτε με τις διάφορες δυνατότητες του πίνακα ελέγχου. Όταν το κύριο κουμπί τροφοδοσίας (βρίσκεται κάτω από το μπροστινό μέρος της χοάνης) είναι **ON (ΕΠΙ)**, πατήστε οποιοδήποτε από τα κουμπιά στην αριστερή πλευρά της οθόνης ή περιστρέψτε τον επιλογέα για να ενεργοποιήσετε τη σχάρα.



ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Οι διακυμάνσεις της θερμοκρασίας είναι φυσιολογικές για την Traeger® Ψησταριά. Οποιαδήποτε σημαντική διακύμανση μπορεί να είναι αποτέλεσμα ανέμου, θερμοκρασίας αέρα, ακατάλληλης χρήσης ή έλλειψης συντήρησης ψησταριάς ή ποιότητα και κατάσταση pellet.

1 ΚΕΝΤΡΙΚΟ ΜΕΝΟΥ

Από το μενού, μπορείτε να ρυθμίσετε και να παρακολουθήσετε αξεσουάρ, να αποκτήσετε πρόσβαση στη φροντίδα και τη συντήρηση της ψησταριάς και να συγχρονίσετε τη σχάρα σας με το διαδίκτυο και τις ρυθμίσεις του σπιτιού σας.

2 TIMER

Ο χρονοδιακόπτης είναι μόνο για δική σας ευκολία· δεν επηρεάζει τη λειτουργία της σχάρας. Για παράδειγμα, εάν πρέπει να ψήσετε το κρέας σας για 15 λεπτά, ρυθμίστε το χρονόμετρο για 15 λεπτά. Θα ακούγεται ένας τόνος όταν τελειώσει ο χρόνος.

3 ΔΙΑΤΗΡΗΣΤΕ ΖΕΣΤΟ

Αυτό το χαρακτηριστικό διατηρεί τη θερμοκρασία ψησίματος στους 74 °C (165 °F) για να διατηρεί το φαγητό ζεστό.

4 ΣΟΥΠΕΡ ΚΑΠΝΟΣ

Επιλέξτε ΣΟΥΠΕΡ ΚΑΠΝΟΣ ανά πάσα στιγμή κατά το ψήσιμο όταν η θερμοκρασία μαγειρέματος κυμαίνεται μεταξύ 74 °-107 °C (165 °-225 °F) για να αυξήσετε την ποσότητα καπνού που απελευθερώνεται για επιπλέον καπνιστή γεύση.

5 ΑΞΕΣΟΥΑΡ ΓΡΥΛΟΣ

Χρησιμοποιήστε αυτές τις υποδοχές για να συνδέσετε ενσύρματους αισθητήρες ή άλλα ενσύρματα αξεσουάρ.

6 ΟΘΟΝΗ ΚΑΤΑΣΤΑΣΗΣ

Αυτή η προηγμένη οθόνη TFT δείχνει την τρέχουσα θερμοκρασία, την κατάσταση του κύκλου μαγειρέματος και όλα τα πράγματα που σχετίζονται με τον έλεγχο και τη λειτουργία ψησίματος. Αυτή η οθόνη είναι επίσης μια οθόνη αφής και μπορεί να τροποποιηθεί τόσο μέσω αφής όσο και μέσω της επιλογής.

7 ΡΟΛΟΙ ΕΠΙΛΟΓΗΣ

Περιστρέψτε αυτόν τον επιλογέα για να μετακινηθείτε πάνω και κάτω στο εμφανιζόμενο μενού. Πατήστε το κέντρο του επιλογέα για να κάνετε μια επιλογή.

ΚΥΡΙΑ ΟΘΟΝΗ

- **ΑΡΧΙΚΗ ΟΘΟΝΗ** – Στη Traeger, το διατηρούμε απλό. Η θερμοκρασία της ψησταριάς εμφανίζεται πάντα στην αρχική οθόνη. Για να ρυθμίσετε ή να ρυθμίσετε τη θερμοκρασία ψησίματος από αυτήν την οθόνη, απλώς γυρίστε τον επιλογέα στην επιθυμητή θερμοκρασία και πατήστε το κέντρο του επιλογέα.
- **ΥΠΟΣΕΛΙΔΟ ΑΡΧΙΚΗΣ ΟΘΟΝΗΣ** – Για περισσότερες πληροφορίες και συντομεύσεις για πρόσθετη λειτουργικότητα, απλώς πατήστε οπουδήποτε κατά μήκος του υποσέλιδου για να εμφανιστεί ο πίνακας ελέγχου Traeger.
- **ΠΙΝΑΚΑΣ ΕΛΕΓΧΟΥ TRAEGER** – Ο πίνακας ελέγχου Traeger μπορεί να προσεγγιστεί πατώντας οπουδήποτε κατά μήκος του κάτω υποσέλιδου. Από τον Πίνακα ελέγχου, μπορείτε να παρακολουθείτε τις θερμοκρασίες ανιχνευτή, τα επίπεδα θερμότητας επαγωγής, τα χρονόμετρα, το επίπεδο των σβόλων και άλλα. Καθώς ρυθμίζετε όλο και περισσότερες συσκευές, κάντε κύλιση ή πατήστε τα βέλη στις κάτω γωνίες για να δείτε πρόσθετες πληροφορίες. Θέλετε να παρακολουθείτε τους ανιχνευτές ή τα αξεσουάρ σας; Αγγίξτε την καρφίτσα στην επάνω δεξιά γωνία για να καρφισώσετε αυτήν την προβολή και κρατήστε τη σταθερή καθ' όλη τη διάρκεια του μαγειρέματος σας. Πατήστε ξανά για επιστροφή στην προβολή αρχικής οθόνης.

MENΟΥ

- **WIFIRE® CONNECTIVITY (ΣΥΝΔΕΣΙΜΟΤΗΤΑ WIFIRE®)** – Από αυτήν την επιλογή, μπορείτε να συνδέσετε την ψησταριά σας στο οικιακό σας Wi-Fi και να αντιστοιχίσετε οποιαδήποτε συσκευή Bluetooth Traeger.
- **ACCESSORIES (ΑΞΕΣΟΥΑΡΟ)** – Από αυτήν την επιλογή, παρακολουθήστε όλα τα αξεσουάρ και τις ρυθμίσεις τους, όπως θερμοκρασίες, καθορισμένες θερμοκρασίες στόχου ανίχνευσης, βαθμονόμηση και άλλα.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Οι συσκευές Traeger® Bluetooth μπορούν να αντιστοιχιστούν μόνο σε μια Ψησταριά Traeger® τη φορά. Εάν έχετε πολλές Traeger® Ψησταριές με δυνατότητα Bluetooth και θέλετε να χρησιμοποιήσετε ένα ζεύγος ανιχνευτή σε μια άλλη σχάρα, φροντίστε να «Ξεχάσετε» τη συσκευή στην πρώτη σχάρα για να ταιριάξετε με τη δεύτερη σχάρα.

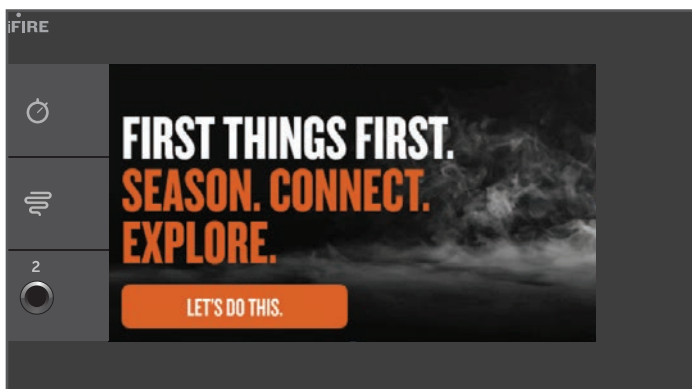
- **MAINTENANCE AND CARE (ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΚΑΙ ΦΡΟΝΤΙΔΑ)** – Η Ψησταριά Traeger® είναι κατασκευασμένη με μερικά από τα υψηλότερα ποιοτικά μέτρα στον κλάδο. Ωστόσο, μπορεί να προκύψουν ζητήματα. Από αυτήν την επιλογή, ελέγξτε και διαγνώστε τυχόν σφάλματα ή ζητήματα που ενδέχεται να προκύψουν με τη σχάρα σας. Με περισσότερους αισθητήρες από ποτέ, χάρη στην Έξυπνη Τεχνολογία Καύσης, μπορούμε να κατανοήσουμε καλύτερα και να διαγνώσουμε πιο γρήγορα αυτά τα ζητήματα για να σας κρατήσουμε ψημένους.
 - Auger (Τρυπάνι) – Παρέχει γρήγορη πρόσβαση στην αντιμετώπιση προβλημάτων και στην εκκαθάριση τυχόν εμπλοκών ή σφαλμάτων τρυπανιού.
 - Part Diagnostics (Διαγνωστικά Εξαρτημάτων) – Σας επιτρέπει να μάθετε και να αντιμετωπίσετε τυχόν σφάλματα.
 - Care Tips (Συμβουλές φροντίδας) – Ακόμα και οι επαγγελματίες χρειάζονται χρόνο για να καθαρίσουν και μια καθαρή σχάρα θα μεγιστοποιήσει την απόδοση της ψησταριάς σας.
 - Self Test (Αυτοέλεγχος) – Η ενότητα Αυτοέλεγχος μπορεί να σας βοηθήσει να βεβαιωθείτε ότι όλα εκτελούνται σωστά. Ακολουθήστε μερικές υποδείξεις στην οθόνη για να ελέγξετε όλα τα εξαρτήματα για σύνδεση με τον ελεγκτή και τροφοδοσία. Μετά τη σύντομη δοκιμή, η ψησταριά

σας θα εμφανίσει μια λίστα εξαρτημάτων και εάν έλαβαν τροφοδοσία ή όχι. Για περισσότερη βοήθεια σχετικά με τον αυτοέλεγχο, επικοινωνήστε με το τμήμα εξυπηρέτησης πελατών μας.

- **Customer Service (Εξυπηρέτηση πελατών)** – Είμαστε πάντα εδώ για να απαντήσουμε σε τυχόν ερωτήσεις. Ανατρέξτε σε αυτά τα στοιχεία επικοινωνίας όποτε τη χρειάζεστε.
- **ABOUT GRILL (ΣΧΕΤΙΚΑ ΜΕ ΤΗΝ ΨΗΣΤΑΡΙΑ)** – Από αυτήν την επιλογή, ελέγξτε τις πληροφορίες Wi-Fi, τους αριθμούς μοντέλου και τις κανονιστικές πληροφορίες. Μπορείτε επίσης να βρείτε Επαγγελματικές Συμβουλές εδώ για να μάθετε για όλες τις δυνατότητες και τα οφέλη της Traeger® Ψησταριάς.
- **SETTINGS (ΡΥΘΜΙΣΕΙΣ)** – Χρησιμοποιήστε την επιλογή Ρυθμίσεις στο μενού για να προσαρμόσετε τις ρυθμίσεις οθόνης, τις ρυθμίσεις θερμοκρασίας και πολλά άλλα.
 - **Brightness (Φωτεινότητα)** – Περιστρέψτε τον επιλογέα επιλογής για να ρυθμίσετε την αντίθεση της οθόνης από 1 (χαμηλή) έως 10 (υψηλή). Η προεπιλεγμένη ρύθμιση είναι 5. Πατήστε το κέντρο του επιλογέα για επιβεβαίωση και επιστροφή στο μενού Ρυθμίσεις.
 - **Sound (Ήχος)** – Ενεργοποιεί ή απενεργοποιεί το ηχείο ελέγχου ψησταριάς. Η επιλεγμένη ρύθμιση θα επισημανθεί με ένα σημάδι επιλογής.
 - **Units (Μονάδες)** – Γυρίστε και πατήστε το κουμπί επιλογής ή πατήστε την οθόνη για να επιλέξετε μεταξύ των βαθμών Φαρενάιτ (° F) και Κελσίου (° C). Η επιλεγμένη ρύθμιση θα επισημανθεί με ένα σημάδι επιλογής.
 - **Languages (Γλώσσες)** – Περιστρέψτε και πατήστε τον κουμπί επιλογής για να επιλέξετε τη γλώσσα που επιθυμείτε.

ΠΡΩΤΑ ΒΗΜΑΤΑ ΓΙΑ ΕΝΑΡΞΗ ΤΗΣ ΨΗΣΤΑΡΙΑΣ ΣΑΣ

Το οικοσύστημα των προϊόντων με δυνατότητα Wi-Fi και Bluetooth που συνδέονται με την Traeger προσφέρει έναν κόσμο γεύσης στα χέρια σας. Για να αξιοποιήσετε στο έπακρο την εμπειρία ψησίματος, σας συνιστούμε να ολοκληρώσετε την οδηγημένη εμπειρία επιβίβασης σας για να ξεκινήσετε και να είστε έτοιμοι να μαγειρέψετε με ευκολία:



1

Χρησιμοποιώντας τη σχάρα σας

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Αυτό πρέπει να ολοκληρωθεί πριν από το μαγείρεμα φαγητού στη σχάρα σας.

2

Συνδέστε τη σχάρα WiFIRE® στο Wi-Fi μέσω της εφαρμογής Traeger.

3

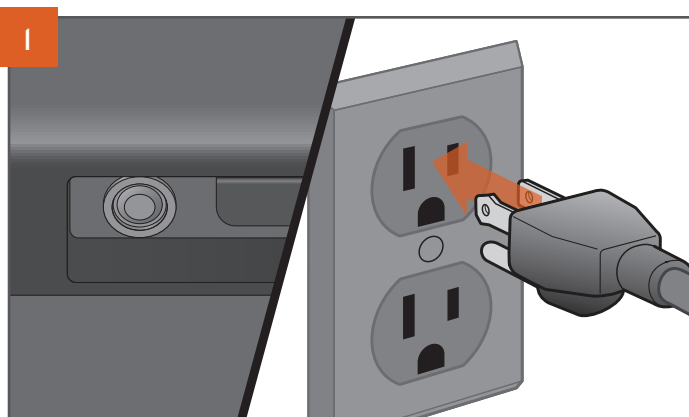
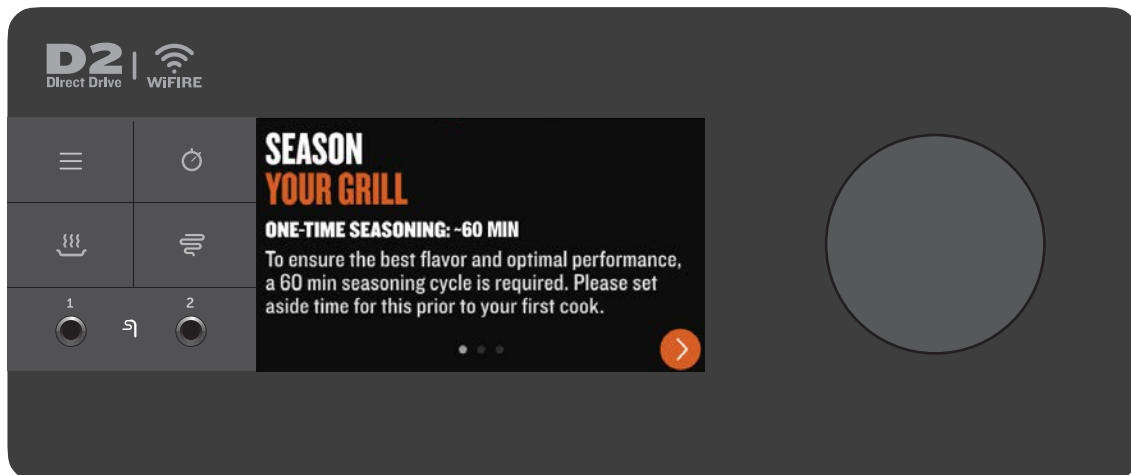
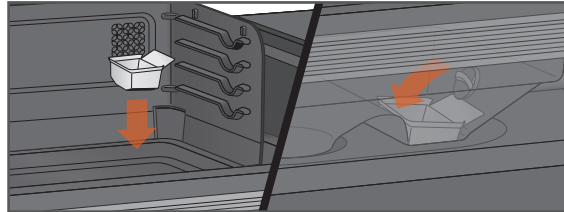
Περιηγηθείτε στα απίστευτα χαρακτηριστικά και λειτουργίες αυτής της κορυφαίας ψησταριάς καύσης ξύλου.

ΕΝΣΩΜΑΤΩΣΗ ΜΕΡΟΣ Ι: ΚΑΡΥΚΕΥΣΤΕ ΤΗ ΨΗΣΤΑΡΙΑ ΣΑΣ

ΑΠΑΙΤΕΙΤΑΙ ΠΡΙΝ ΑΠΟ ΤΟ ΠΡΩΤΟ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ ΜΕ ΤΡΟΦΙΜΑ ΚΑΙ ΣΥΝΙΣΤΑΤΑΙ Η ΟΛΟΚΛΗΡΩΣΗ ΚΑΤΑ ΤΗ ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ ΚΑΤΑΣΚΕΥΗΣ ΚΑΤΑΣΤΑΣΗΣ.

Προκειμένου να διασφαλιστεί η καλύτερη γεύση, η βέλτιστη απόδοση και η σωστή και ασφαλής λειτουργία της σχάρας, ακολουθήστε τις παρακάτω οδηγίες για να καρυκεύσετε τη σχάρα σας και να «γεμίσετε» το σωληνάκι του τρυπανιού.

ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ: Βεβαιωθείτε ότι όλα τα εξαρτήματα έχουν εγκατασταθεί σωστά στη σχάρα πριν από το καρύκευμα.

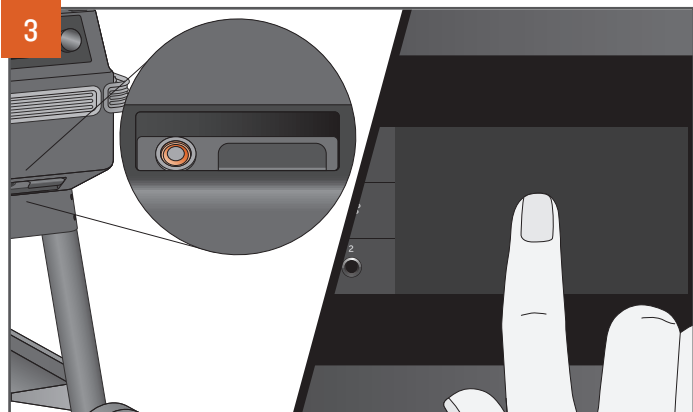


Η ΕΜΦΑΝΙΣΗ ΤΟΥ ΒΥΣΜΑΤΟΣ ΜΠΟΡΕΙ ΝΑ ΔΙΑΦΕΡΕΙ ΑΝΑΛΟΓΑ ΜΕ ΤΗΝ ΠΕΡΙΟΧΗ.

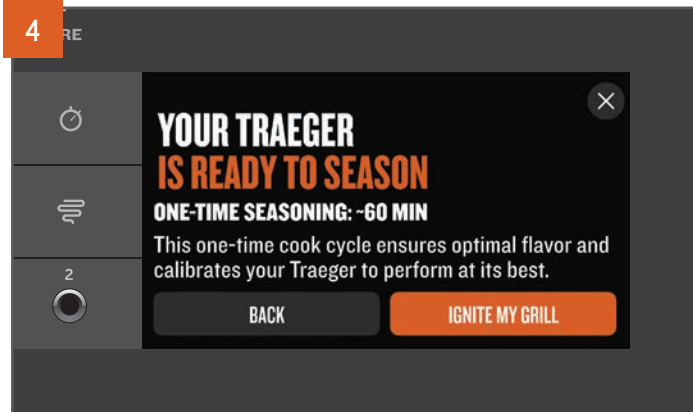
Με το κύριο κουμπί τροφοδοσίας στη θέση OFF (σβηστος), συνδέστε το καλώδιο τροφοδοσίας σε μια κατάλληλη γειωμένη πρίζα.



Ανοίξτε το καπάκι της χοάνης. Βεβαιωθείτε ότι δεν υπάρχουν ξένα αντικείμενα στο τρυπάνι πριν προσθέσετε σφαιρίδια στη χοάνη. Αφού προσθέσετε σφαιρίδια στη χοάνη, κλείστε το καπάκι χοάνης. Σας συνιστούμε να γεμίσετε τη χοάνη με σφαιρίδια τουλάχιστον στη σχάρα ασφαλείας στη χοάνη.



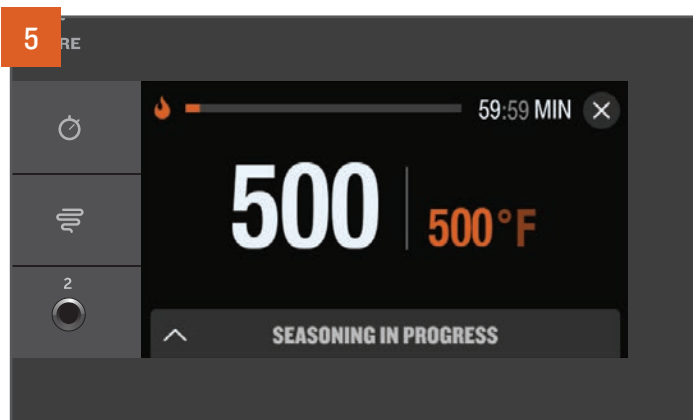
3 Πατήστε το κύριο κουμπί τροφοδοσίας που βρίσκεται στο μπροστινό μέρος της σχάρας για ΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗ. Πατήστε οπουδήποτε στην οθόνη για να ξυπνήσετε τον ελεγκτή. Θα εμφανιστεί μια οθόνη πιστολίσματος καθώς ενεργοποιείται η ψησταριά.



4 Η αρχική οθόνη θα προσγειωθεί σε μια αυτόματη εμπειρία επιβίβασης. Ακολουθήστε τις υποδείξεις για να ετοιμάσετε γρήγορα και εύκολα τη ψησταριά σας να είναι συνδεδεμένη και έτοιμη για τον πρώτο σας μαγείρεμα.

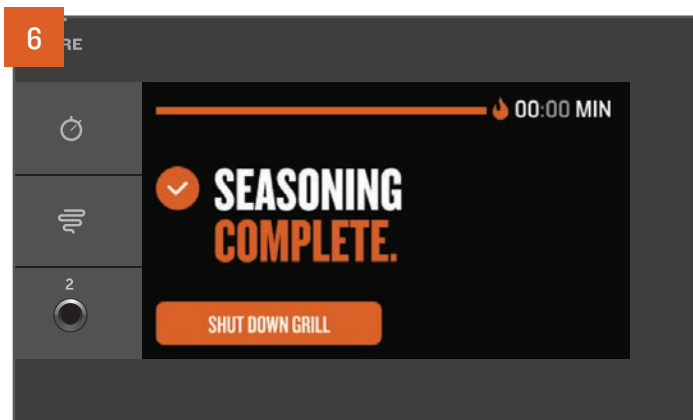
Εάν επιλέξετε να παρακάμψετε την εμπειρία επιβίβασης, η σχάρα σας θα προσγειωθεί σε αυτήν την οθόνη για μη αυτόματη επιβίβαση. Απαιτείται κύκλος καρυκευμάτων πριν από κάθε μαγείρεμα και χρησιμοποιείται για να διασφαλιστεί ότι η σχάρα είναι καθαρή, ασταρωμένη και έτοιμη για βέλτιστη απόδοση (αυτό θα συμβεί αυτόματα - δεν χρειάζεται πια να γεμίζει πια).

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Αυτή η διαδικασία καρυκεύματος είναι σημαντική για να διασφαλιστεί η σωστή απόδοση της ψησταριάς. Βεβαιωθείτε ότι όλα τα εσωτερικά εξαρτήματα έχουν εγκατασταθεί σωστά πριν από αυτόν τον κύκλο καύσης και ότι δεν υπάρχει τροφή στις σχάρες κατά τη διάρκεια αυτού του κύκλου.



5 Αφού ανάψετε τη σχάρα σας είτε χειροκίνητα είτε μέσω της εμπειρίας επιβίβασης, η σχάρα σας θα τρέξει αυτόματα στη διαδικασία καρυκεύματος.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Η επίτευξη της θερμοκρασίας καρυκεύματος για πρώτη φορά μπορεί να διαρκέσει έως και μία ώρα.



6 Όταν ολοκληρωθεί ο κύκλος καρυκευμάτων, ο ελεγκτής θα ξεκινήσει έναν πλήρη κύκλο τερματισμού. Οι κύκλοι τερματισμού αποτρέπουν τις μελλοντικές ανεπιθύμητες ενέργειες και προετοιμάζουν σωστά τη σχάρα σας για το επόμενο μαγείρεμα.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Ξεκινήστε πάντα έναν κύκλο απενεργοποίησης μετά από κάθε μαγείρεμα. Για να το κάνετε αυτό, κρατήστε πατημένο τον επιλογέα για 3 δευτερόλεπτα ή γυρίστε τη ρυθμισμένη θερμοκρασία σε Τερματισμό και πατήστε για να επιλέξετε.

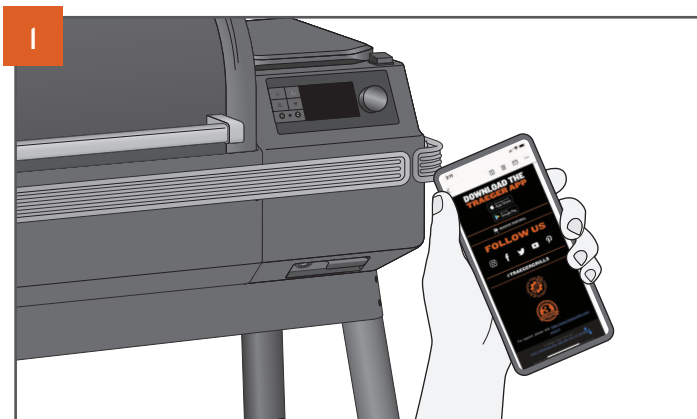
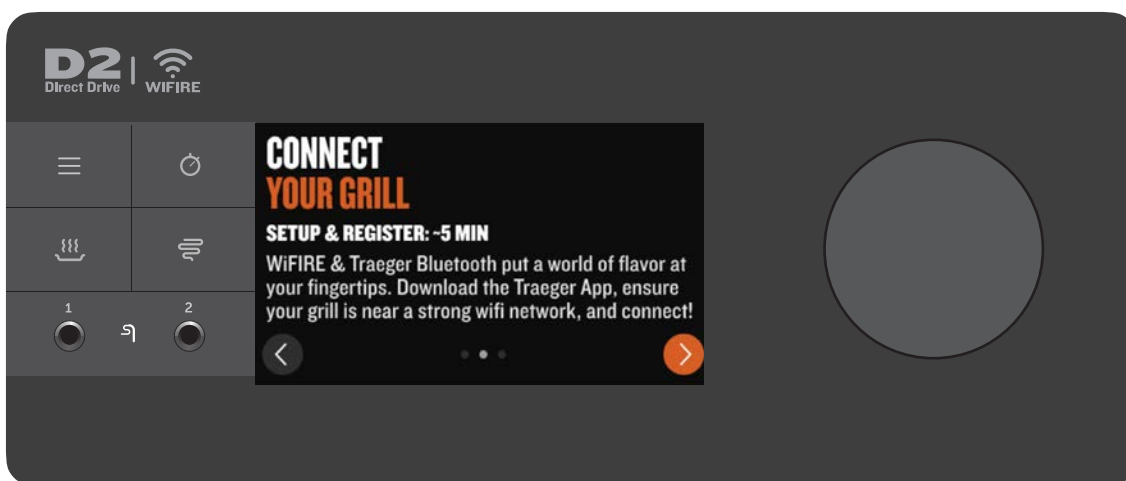
ΕΝΣΩΜΑΤΩΣΗ ΜΕΡΟΣ 2: ΣΥΝΔΕΣΤΕ ΤΗΝ ΨΗΣΤΑΡΙΑ ΣΑΣ

ΣΥΝΙΣΤΩΜΕΝΟ ΓΙΑ ΤΗΝ ΟΛΟΚΛΗΡΩΣΗ ΚΑΤΑ ΤΗ ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ ΕΝΣΩΜΑΤΩΣΗΣ.

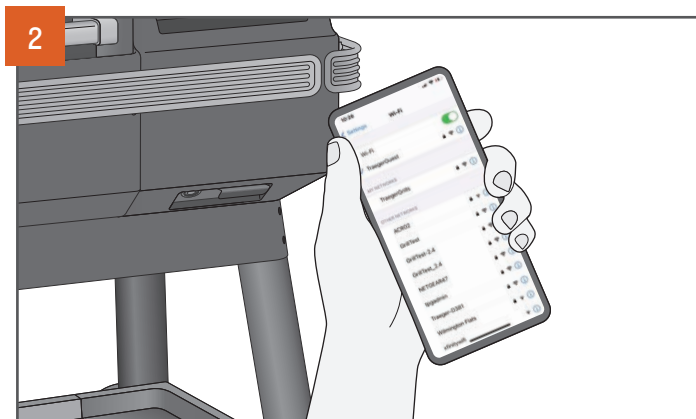
Είμαστε αφοσιωμένοι στην παροχή προϊόντων και εμπειρίας παγκόσμιας κλάσης. Αυτό σημαίνει ότι εργαζόμαστε συνεχώς για να βελτιώσουμε την απόδοση και τις δυνατότητες της ψησταριάς. Για να διασφαλίσετε την πιο πρόσφατη λειτουργικότητα λογισμικού και υλικολογισμικού, συνιστάται να συνδέσετε τη σχάρα σας στην εφαρμογή Traeger χρησιμοποιώντας την τεχνολογία Traeger WiFIRE® κατά την πρώτη χρήση. Για να μάθετε περισσότερα σχετικά με το WiFIRE®, την εφαρμογή Traeger και περισσότερους τρόπους σύνδεσης, μεταβείτε στη διεύθυνση traeger.com/app. Για σύζευξη, ακολουθήστε αυτές τις οδηγίες για να συνδέσετε τη σχάρα σας με Wi-Fi.

ΣΗΜΕΙΩΣΕΙΣ:

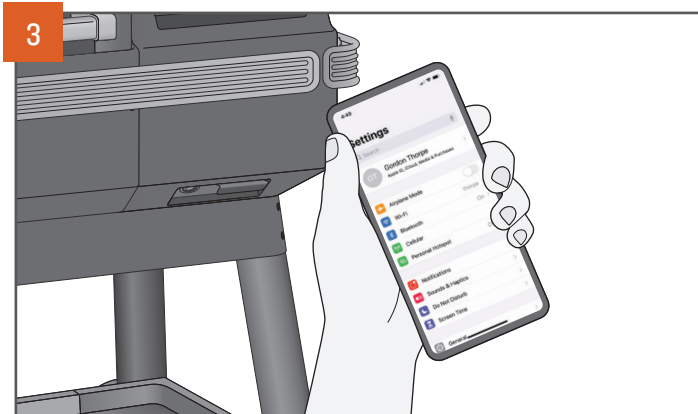
- Βεβαιωθείτε ότι η έξυπνη συσκευή σας λειτουργεί στο πιο πρόσφατο λειτουργικό σύστημα και ότι το Bluetooth είναι ενεργοποιημένο.
- Για να συνδέσετε τη σχάρα σας με Wi-Fi, η σχάρα πρέπει να είναι ενεργοποιημένη. Βεβαιωθείτε ότι το κύριο κουμπί λειτουργίας είναι πατημένο στο ON (επι).
- Το σήμα του δρομολογητή πρέπει να είναι 2,4 GHz, καθώς το γκριλ δεν είναι συμβατό με 5 GHz.
- Η οθόνη επιτυχίας στο τέλος της διαδικασίας σύζευξης υποδεικνύει μόνο ότι η σύζευξη έχει ολοκληρωθεί. Το καρύκευμα ολοκληρώνεται μόνο όταν εμφανιστεί η οθόνη ΠΛΗΡΟΥΣ ΚΑΡΥΚΕΥΜΑΤΟΣ.



1 Μεταβείτε στο Apple App Store ή στο Android Google Play Store για να κατεβάσετε την πιο πρόσφατη εφαρμογή Traeger.



2 Βεβαιωθείτε ότι η έξυπνη συσκευή σας είναι συνδεδεμένη στο δίκτυο Wi-Fi στο οποίο θέλετε να είναι συνδεδεμένη η σχάρα σας. Το σήμα του δρομολογητή πρέπει να είναι 2,4 GHz, καθώς το γκριλ δεν είναι συμβατό με 5 GHz.



Μεταβείτε στο μενού Ρυθμίσεις της έξυπνης συσκευής σας και βεβαιωθείτε ότι η ρύθμιση Bluetooth στη έξυπνη συσκευή σας είναι ενεργοποιημένη.



Στην οθόνη επιλογής ελεγκτή, επιλέξτε τον επάνω ελεγκτή και ακολουθήστε τα βήματα στην εφαρμογή σας για να συνδεθείτε!

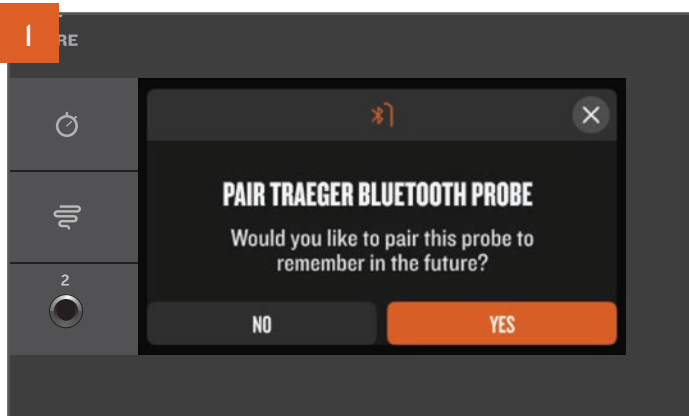


Ανοίξτε την εφαρμογή Traeger, δημιουργήστε ή συνδεθείτε με τον λογαριασμό σας και ακολουθήστε τις οδηγίες στην εφαρμογή για να προσθέσετε μια ψησταριά. Για να ξεκινήσετε αυτήν τη διαδικασία στη σχάρα, πατήστε το εικονίδιο μενού στο χειριστήριο. Επιλέξτε **WiFIRE® CONNECTIVITY** (WiFIRE® Συνδεσιμότητα) από το μενού και ακολουθήστε τις οδηγίες για την Σύνδεση Ψησταριάς.

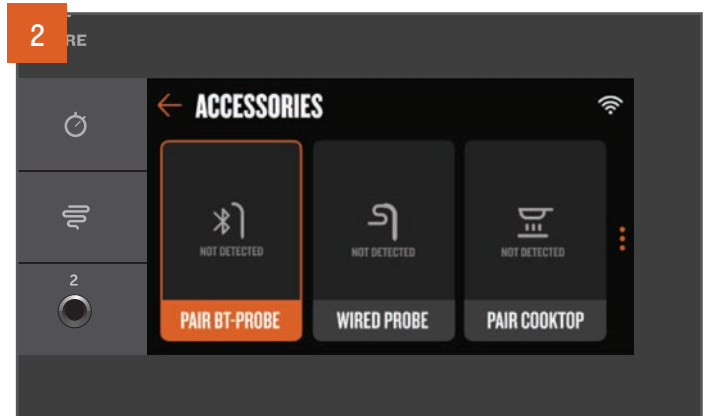
ΕΝΣΩΜΑΤΩΣΗ ΜΕΡΟΣ 3: ΣΥΝΔΕΣΤΕ ΤΑ ΑΞΕΣΟΥΑΡ ΣΑΣ

ΣΥΝΙΣΤΩΜΕΝΟ ΓΙΑ ΤΗΝ ΟΛΟΚΛΗΡΩΣΗ ΚΑΤΑ ΤΗ ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ

ΕΝΣΩΜΑΤΩΣΗΣ. Για να εξοικονομήσετε χρόνο αργότερα, συνιστάται να κάνετε ζεύξη των συσκευών Bluetooth Traeger όταν σας ζητηθεί κατά τη διάρκεια της διαδικασίας ενσωμάτωσης. Εάν αποφασίσετε να αντιστοιχίσετε τη συσκευή Bluetooth Traeger αργότερα, ανατρέξτε στις παρακάτω οδηγίες:



Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή Bluetooth Traeger είναι ενεργοποιημένη, πλήρως φορτισμένη και κοντά στη σχάρα σας πριν επιχειρήσετε να πραγματοποιήσετε σύζευξη. Για τις περισσότερες συσκευές Bluetooth Traeger, ένα αναδυόμενο παράθυρο θα εμφανίζεται αυτόματα στην οθόνη όταν η ψησταριά αναγνωρίζει το σήμα της συσκευής. Επιλέξτε YES (Ναι) και ακολουθήστε τις οδηγίες που εμφανίζονται στην οθόνη για να αντιστοιχίσετε τη συσκευή σας στη σχάρα σας.



Εάν χάσατε ή κλείσατε πολύ γρήγορα το αναδυόμενο παράθυρο, μην ανησυχείτε! Μπορείτε πάντα να αντιστοιχίσετε αξεσουάρ μεταβαίνοντας στο μενού. Πατήστε το εικονίδιο μενού στον πίνακα ελέγχου, επιλέξτε το στοιχείο μενού Accessories (Αξεσουάρ) και, στη συνέχεια, επιλέξτε τον τύπο αξεσουάρ που θέλετε να αντιστοιχίσετε. Ακολουθήστε τις οδηγίες στον ελεγκτή για να αντιστοιχίσετε αυτόν τον τύπο αξεσουάρ.

ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΩΝΤΑΣ ΤΗ ΣΧΑΡΑ ΣΑΣ

ΘΑ ΠΡΕΠΕΙ ΝΑ ΞΕΚΙΝΗΣΕΤΕ ΜΕ ΑΥΤΑ ΤΑ ΒΗΜΑΤΑ ΚΑΘΕ ΦΟΡΑ ΠΟΥ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΕΙΤΕ ΤΗ ΣΧΑΡΑ ΣΑΣ.

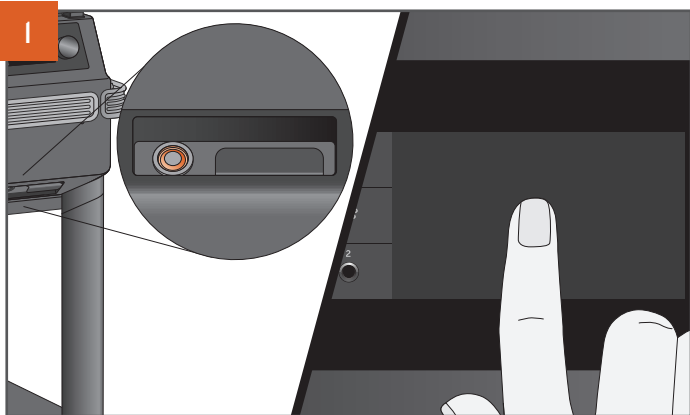
ΛΙΣΤΑ ΕΛΕΓΧΟΥ ΠΡΟ-ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ

1. Ελέγξτε και κάντε την απαραίτητη συντήρηση:
 - Καθαρίστε το σύστημα διαχείρισης λιπαντικών Traeger®:
 - Δισκος Σταγδην EZ-Clean™
 - Σωλήνας Αποστράγγισης Λίπους
 - Γράσο EZ-Clean™ + Βαρέλι τέφρας
 - Αφαιρέστε την τέφρα όταν ειδοποιηθεί από τη σχάρα (ή μετά από περίπου 30 ώρες μαγειρέματος).
 - Ελέγξτε το καλώδιο τροφοδοσίας για ανατροπές, ζημιές ή φθορές.
2. Βεβαιωθείτε ότι η σχάρα έχει συναρμολογηθεί σωστά με όλα τα μέρη που υπάρχουν πριν τη χρησιμοποιήσετε:
 - Ασπίδα Θερμότητας EvenFlow™
 - Δισκος Σταγδην EZ-Clean™
 - Σχάρες
 - Ρυθμιστής Λιπιδίων
 - Εστία
3. Βεβαιωθείτε ότι έχετε τη σωστή ροή αέρα:
 - Βεβαιωθείτε ότι τίποτα δεν εμποδίζει την εξάτμιση.
4. Βεβαιωθείτε ότι η σχάρα είναι ασφαλής σε απόσταση από καύσιμα (βλ. Σελίδα 2).
5. Βεβαιωθείτε ότι η σχάρα είναι σε επίπεδη επιφάνεια.
6. Επιθεωρήστε τα πέλλετ:
 - Βεβαιωθείτε ότι έχετε αρκετά σφαιρίδια στη χοάνη.
 - Βεβαιωθείτε ότι τα πέλλετ δεν είναι βρεγμένα, δεν έχουν υποστεί ζημιά από το νερό, δεν είναι διογκωμένα ή θαμπά. Πρέπει να είναι λαμπερά και να κουμπώνονται εύκολα.
 - Βεβαιωθείτε ότι το κάτω μέρος της χοάνης και ο κοχλίας δεν έχουν υπερβολικό πριονίδι.
7. Κλείστε το καπάκι της χοάνης.
8. Κλείστε την πόρτα της ψησταριάς.

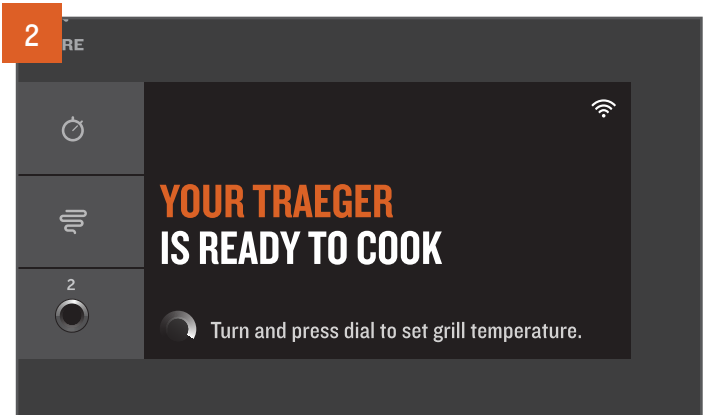
ΜΑΓΕΙΡΕΥΟΝΤΑΣ ΣΤΗΝ TRAEGER ΣΑΣ

ΓΕΝΙΚΗ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗ

Χρησιμοποιήστε αυτήν τη μέθοδο για να ορίσετε και να αλλάξετε τη θερμοκρασία για γρήγορα μαγειρέματα και απλές συνταγές.



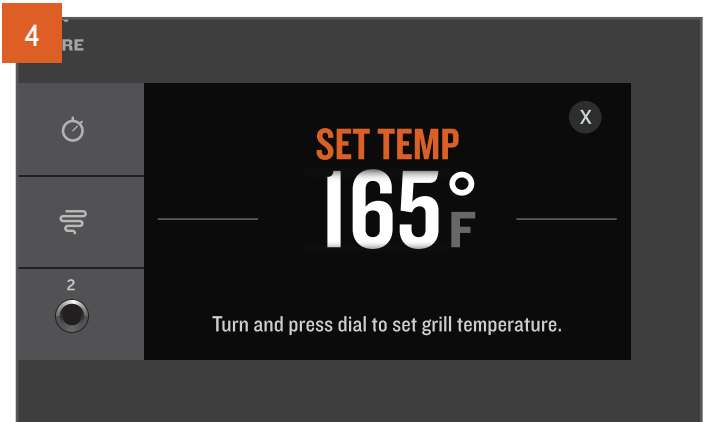
Πατήστε το κύριο κουμπί τροφοδοσίας που βρίσκεται στο μπροστινό μέρος της σχάρας για ενεργοποίηση. Πατήστε οπουδήποτε στην οθόνη για να ξυπνήσετε τον ελεγκτή. Θα εμφανιστεί μια οθόνη πιστολισματος καθώς ενεργοποιείται η ψησταριά.



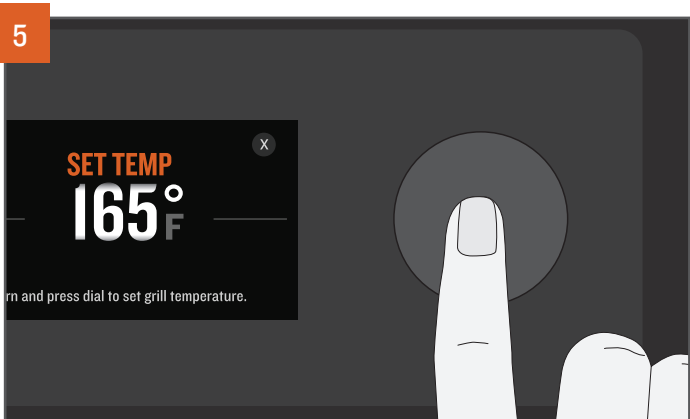
Η αρχική οθόνη εμφανίζει **YOUR TRAEGER IS READY TO COOK** (Σας Είναι Έτοιμη Για Μαγείρεμα). Η θερμοκρασία μαγειρέματος μπορεί να ρυθμιστεί απευθείας από αυτήν την οθόνη.



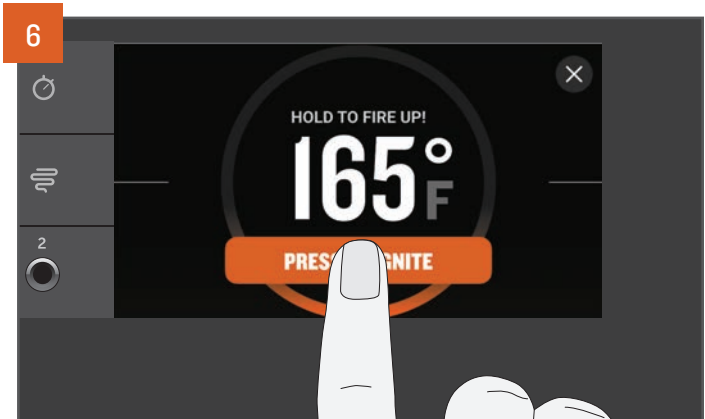
Για να επιλέξετε τη θερμοκρασία, γυρίστε τον επιλογέα δεξιά ή αριστερά.



Εμφανίζεται η επιλεγμένη θερμοκρασία.

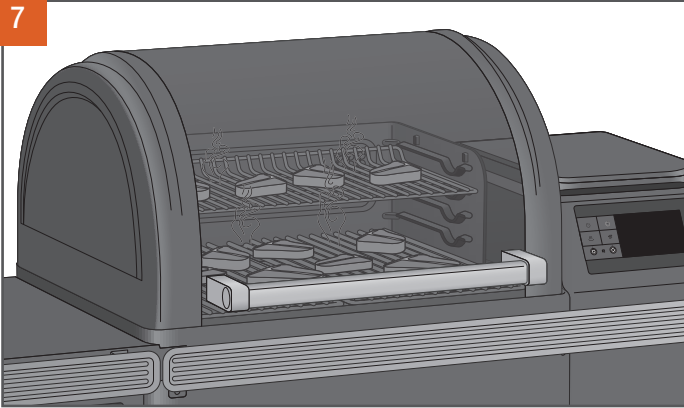


Πατήστε το κέντρο του επιλογέα επιλογής για να επιλέξετε αυτήν τη θερμοκρασία και ανάψτε τη σχάρα.



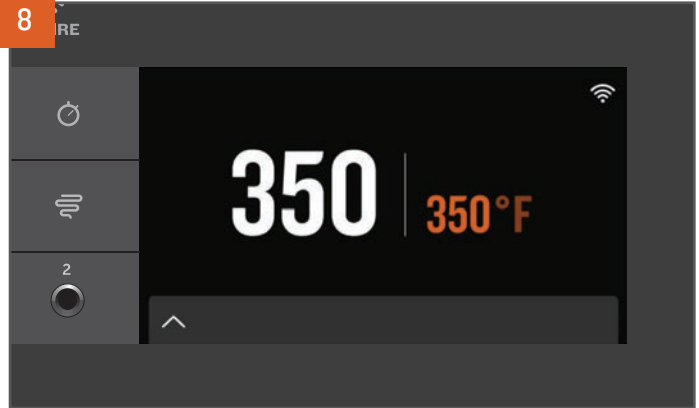
Μόλις επιλεγεί η θερμοκρασία σας, θα σας ζητηθεί να ανάψετε τη σχάρα σας. Πατήστε και κρατήστε πατημένο το κουμπί στην οθόνη αφήν για περίπου 2 δευτερόλεπτα έως ότου η σχάρα εμφανίσει ότι «αναφλέγεται με επιτυχία». Θα ξεκινήσει ο κύκλος αυτόματης ανάφλεξης και προθέρμανσης. Ο ανεμιστήρας και το τρυπάνι ξεκινούν και σβήνουν καθ' όλη τη διαδικασία μαγειρέματος για να πυροδοτήσουν τη φωτιά σύμφωνα με την καθορισμένη θερμοκρασία.

7



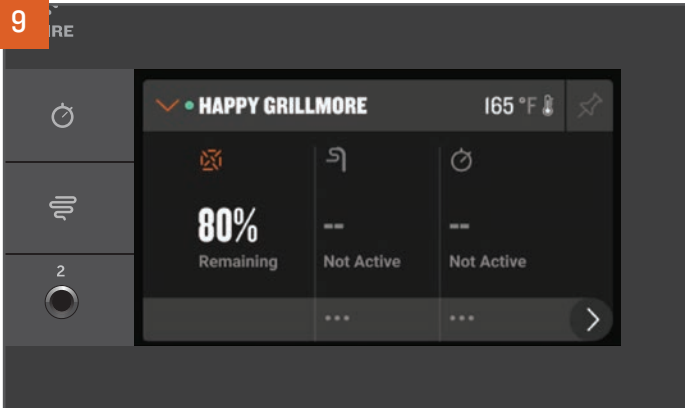
Μόλις ολοκληρωθεί η προθέρμανση, τοποθετήστε το φαγητό στη σχάρα και κλείστε την πόρτα της ψησταριάς. Δείτε τη σελίδα 22 εάν χρησιμοποιείτε τον ανιχνευτή κρέατος πριν από τη φόρτωση φαγητού στη σχάρα.

8



Στην Traeger, το διατηρούμε απλό. Η θερμοκρασία της ψησταριάς εμφανίζεται πάντα στην αρχική οθόνη. Για να αλλάξετε τη θερμοκρασία, μεταβείτε πάντα σε αυτήν την αρχική οθόνη. Γυρίστε τον επιλογέα στην επιθυμητή θερμοκρασία και πατήστε για να επιλέξετε μια νέα θερμοκρασία.

9

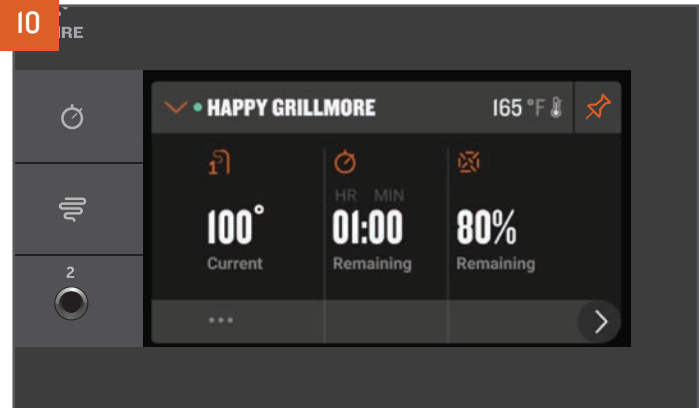


Πατήστε τη γραμμή υποσέλιδου στο κάτω μέρος της αρχικής οθόνης για πρόσβαση στο Πίνακα Ελέγχου Traeger. Από εδώ, καθώς ρυθμίζετε και χρησιμοποιείτε αξεσουάρ, μπορείτε να παρακολουθείτε χρονοδιακόπτες, να ορίζετε θερμοκρασίες στόχου ανίχνευσης, να ελέγχετε τα επίπεδα των σφαιριδίων και άλλα.

ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ:

- Συνιστάται, αλλά όχι απαραίτητα, να περιμένετε έως ότου ολοκληρωθεί ο κύκλος προθέρμανσης προτού τοποθετήσετε το φαγητό στη σχάρα.
- Η φόρτωση φαγητού πολύ νωρίς μπορεί να έχει ως αποτέλεσμα η ψησταριά να πάρει περισσότερο χρόνο από το συνηθισμένο για να επιτευχθεί η επιθυμητή θερμοκρασία.
- Κρατήστε τη σχάρα κλειστή κατά τη διάρκεια του κύκλου προθέρμανσης έτσι ώστε η σχάρα να μπορεί να φτάσει στην επιθυμητή θερμοκρασία.
- Οι Ψησταριές Traeger® παρέχουν μετρήσεις θερμοκρασιών σε πραγματικό χρόνο και θα πρέπει να περιμένετε να δείτε διακυμάνσεις στη θερμοκρασία.

10



Προτιμάτε αυτήν την οθόνη με περισσότερες λεπτομέρειες σχετικά με συνδεδεμένα αξεσουάρ ή αισθητήρες; Πατήστε την καρφίτσα στην επάνω δεξιά γωνία για να καρφιτώσετε την τρέχουσα προβολή του Πίνακα ελέγχου.

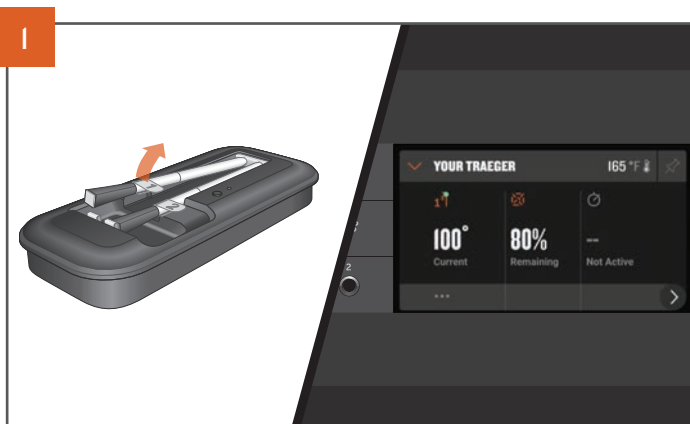
ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ ΜΕ ΑΞΕΣΟΥΑΡ

ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΑ ΜΕ ΕΝΑ ΑΝΙΧΝΕΥΤΗ BLUETOOTH

Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε έναν ανιχνευτή Bluetooth όταν η συνταγή σας καθορίζει μια εσωτερική θερμοκρασία στόχου για το φαγητό σας. Οι Ασύρματοι Ανιχνευτές Bluetooth της Traeger® μπορούν να αγοραστούν ως αξεσουάρ συμβατό με το μοντέλο Σιδερόξυλου. Ανατρέξτε στον Οδηγό γρήγορης εκκίνησης Traeger Ασύρματο Ανιχνευτή για περισσότερες λεπτομέρειες.

ΣΗΜΕΙΩΣΕΙΣ:

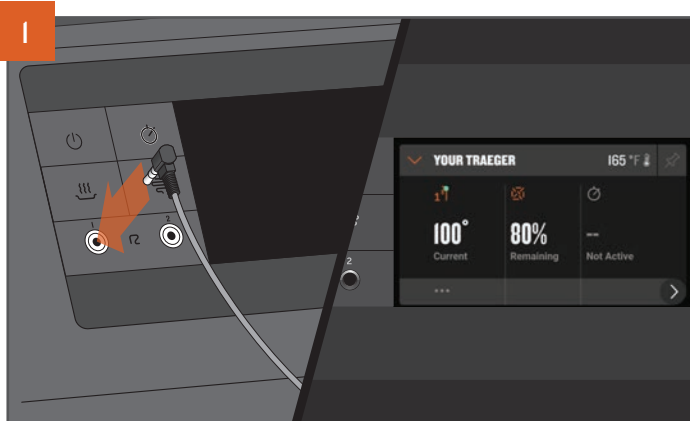
- Πριν από τη χρήση, οι ανιχνευτές πρέπει να φορτιστούν. Για να φορτιστούν οι ανιχνευτές, πρέπει πρώτα να αφαιρεθεί η ετικέτα που βρίσκεται στη βάση φόρτισης.
- Λόγω της υψηλής θερμότητας, δεν συνιστάται η χρήση ασύρματων αισθητήρων με τη λειτουργία φούρνου πίτσας.



Ανατρέξτε στην ενότητα «Μαγείρεμα στη ψησταριά σας» στη σελίδα 20 για να ενεργοποιήσετε τη σχάρα. Μόλις ενεργοποιηθεί η σχάρα, αφαιρέστε ένα φορτισμένο Ανιχνευτή Bluetooth Traeger® ένα κάθε φορά από τη βάση φόρτισης και ο ελεγκτής θα αναγνωρίσει αυτόματα τυχόν προηγούμενο ζεύγος καθετήρα. Ένα γραφικό στοιχείο διερεύνησης θα εμφανιστεί στον Πίνακα ελέγχου Traeger όπου μπορείτε να βρείτε πρόσθετες πληροφορίες σχετικά με την κατάσταση του ανιχνευτή και τις συντομεύσεις για τον καθορισμό συναγεργμών στόχου ανιχνευτή.

ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ ΜΕ ΕΝΑΝ ΕΝΣΥΡΜΑΤΟ ΑΙΣΘΗΤΗΡΑ

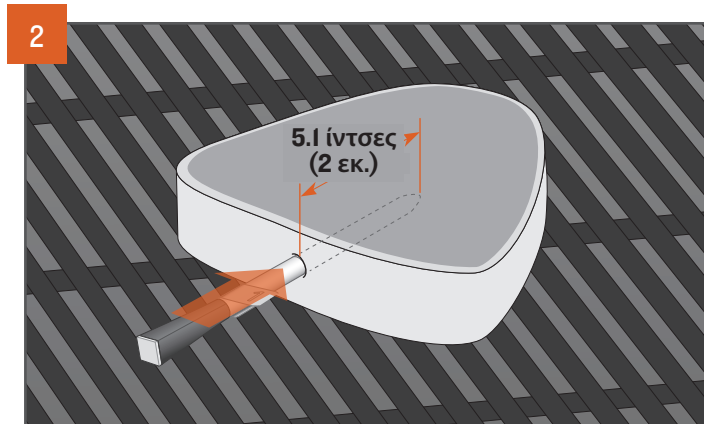
Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε έναν ενσύρματο αισθητήρα όταν η συνταγή σας καθορίζει μια εσωτερική θερμοκρασία στόχου για το φαγητό σας.



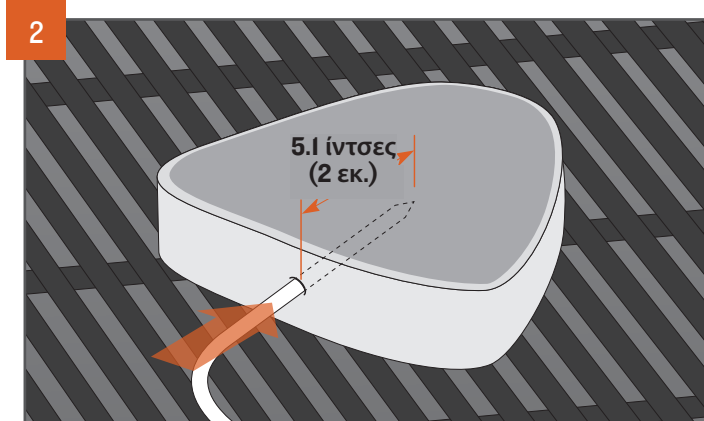
Ανατρέξτε στην ενότητα «Μαγείρεμα στη σχάρα σας» στη σελίδα 20 για να ενεργοποιήσετε τη σχάρα. Συνδέστε τον αισθητήρα στην υποδοχή ανιχνευτή που βρίσκεται στον ελεγκτή WiFi®. Μόλις συνδεθεί, ο ελεγκτής θα αναγνωρίσει τον ανιχνευτή και ένα γραφικό στοιχείο ανιχνευτή θα εμφανιστεί στον Πίνακα ελέγχου.

ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ: Βεβαιωθείτε ότι ο καθετήρας έχει εισαχθεί πλήρως στον γρύλο.

ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ: Οι ανιχνευτές θα είναι εξαιρετικά ζεστοί μετά τη χρήση. Να είστε προσεκτικοί όταν τα αφαιρείτε από τη σχάρα.

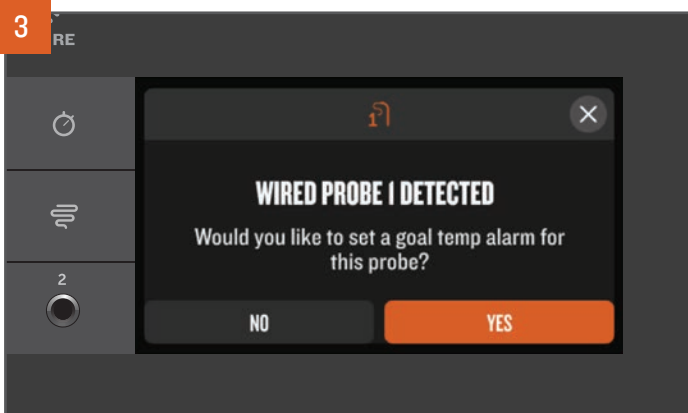


Εισαγάγετε τον ανιχνευτή μέχρι την εγκοπή, στο παχύτερο μέρος της πρωτεΐνης - χωρίς να αγγίζετε οστά ή ιδιαίτερα το λιπαρό τμήμα της πρωτεΐνης. Ο ανιχνευτής πρέπει να βρίσκεται στην πρωτεΐνη τουλάχιστον 5.1 ίντσες (2 εκ.). Αυτός ο ανιχνευτής μπορεί να μην είναι κατάλληλος εάν δεν μπορείτε να εισαγάγετε τον ανιχνευτή στο παχύτερο μέρος της πρωτεΐνης και 5.1 ίντσες (2 εκ.) στην πρωτεΐνη. Αφού εισαχθεί ο καθετήρας σας, τοποθετήστε το φαγητό σας στην προθερμασμένη σχάρα.

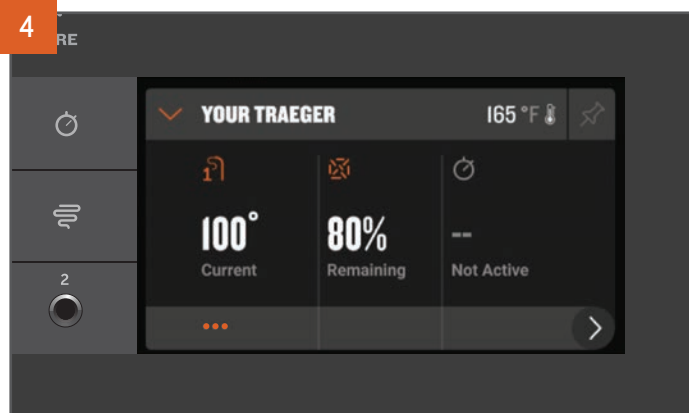


Εισαγάγετε το άκρο του ανιχνευτή στα μισά του παχύτερου τμήματος της πρωτεΐνης - χωρίς να αγγίζετε οστά ή ιδιαίτερα το λιπαρό τμήμα της πρωτεΐνης. Ο ανιχνευτής πρέπει να βρίσκεται στην πρωτεΐνη τουλάχιστον 5.1 ίντσες (2 εκ.). Αυτός ο ανιχνευτής μπορεί να μην είναι κατάλληλος εάν δεν μπορείτε να εισαγάγετε τον ανιχνευτή στο παχύτερο μέρος της πρωτεΐνης και 5.1 ίντσες (2 εκ.) στην πρωτεΐνη. Αφού εισαχθεί ο καθετήρας σας, τοποθετήστε το φαγητό σας στην προθερμασμένη σχάρα.

ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΑ ΣΕ ΕΣΩΤΕΡΙΚΗ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ ΜΕ ΑΝΙΧΝΕΥΤΕΣ Πώς να ρυθμίσετε έναν συναγερμό θερμοκρασίας στόχου για Bluetooth ή ενσύρματο αισθητήρα.



Για να μαγειρέψετε σε εσωτερική θερμοκρασία, ορίστε έναν συναγερμό στόχου ανιχνευτή. Όταν συνδέετε για πρώτη φορά ένα Bluetooth ή έναν ενσύρματο αισθητήρα, ένα αναδυόμενο παράθυρο θα παρέχει μια συντόμευση για να ορίσετε εύκολα έναν συναγερμό θερμοκρασίας στόχου. Επιλέξτε YES (Ναι) και ακολουθήστε τις οδηγίες.



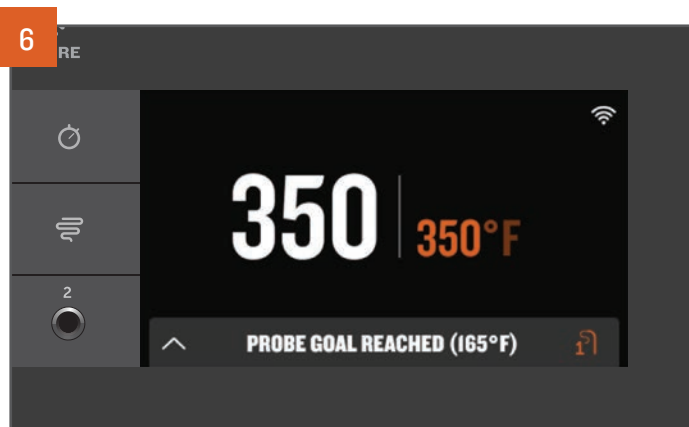
Εάν χάσατε το αναδυόμενο παράθυρο, μπορείτε να ορίσετε έναν συναγερμό στόχου διερεύνησης μέσω της συντόμευσης (...) στον Πίνακα ελέγχου κάτω από το γραφικό στοιχείο ανίχνευσης ή μέσω των επιλογών Accessories (Αξεσουάρ) μέσα στο μενού.



Χρησιμοποιήστε τον επιλογή επιλογής για να επιλέξετε την επιθυμητή θερμοκρασία για τον συναγερμό στόχου ανίχνευσης και πατήστε τον επιλογή για να επιλέξετε και να επιβεβαιώσετε. Δεν θυμάστε την ασφαλή εσωτερική θερμοκρασία για το Κοτόπουλο Marsala; Πατήστε SELECT BY PRESET (Επιλέξτε Από Προεπιλογή) για να βρείτε μια λίστα με τις θερμοκρασίες που είναι ασφαλείς για τρόφιμα που σχετίζονται με τυπικές επιλογές πρωτεΐνης.

ΣΗΜΕΙΩΣΕΙΣ:

- Συνιστάται να μαγειρεύετε σε εσωτερική θερμοκρασία χρησιμοποιώντας τον καθετήρα, αντί να μαγειρεύετε για συγκεκριμένο χρονικό διάστημα.
- Οι ανιχνευτές μπορούν να αντιστοιχιστούν μόνο σε μια Traeger® Ψησταριά τη φορά. Εάν έχετε πολλές Traeger® Ψησταριές με δυνατότητα Bluetooth και θέλετε να χρησιμοποιήσετε ένα ζεύγος ανιχνευτή σε μια άλλη σχάρα, φροντίστε να «Ξεχάσετε» τη συσκευή στην πρώτη ψησταριά για να ταιριάξετε με τη δεύτερη ψησταριά.



Θα ακούγεται τόνος όταν η πρωτεΐνη σας φτάσει στην καθορισμένη θερμοκρασία συναγερμού. Εάν χρησιμοποιείτε την εφαρμογή Traeger, θα λάβετε επίσης μια ειδοποίηση ώθησης στη συνδεδεμένη έξυπνη συσκευή σας.

ΤΕΡΜΑΤΙΣΜΟΣ ΤΗΣ ΨΗΣΤΑΡΙΑΣ ΣΑΣ

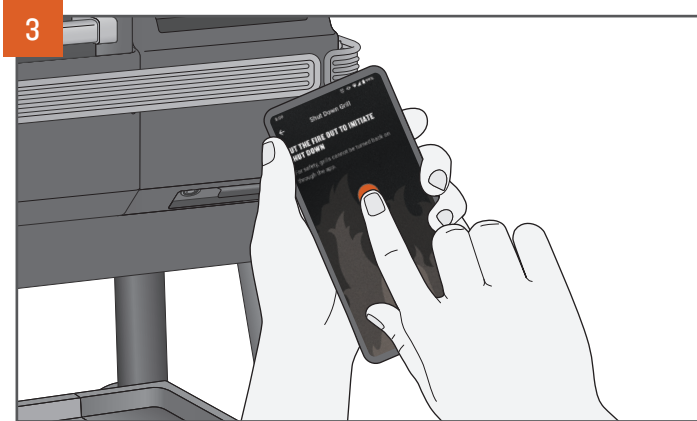
ΕΞΗΓΗΣΗ ΤΟΥ ΚΥΚΛΟΥ ΤΕΡΜΑΤΙΣΜΟΥ

Ο κύκλος τερματισμού είναι ζωτικής σημασίας για την επιτυχία και την υψηλής ποιότητας απόδοση ψησίματος της Traeger® Ψησταριάς. Οι κύκλοι τερματισμού αποτρέπουν τις μελλοντικές ανεπιθύμητες ενέργειες και προετοιμάζουν σωστά τη σχάρα σας για το επόμενο μαγείρεμα. Ξεκινήστε πάντα έναν κύκλο απενεργοποίησης μετά από κάθε μαγείρεμα.

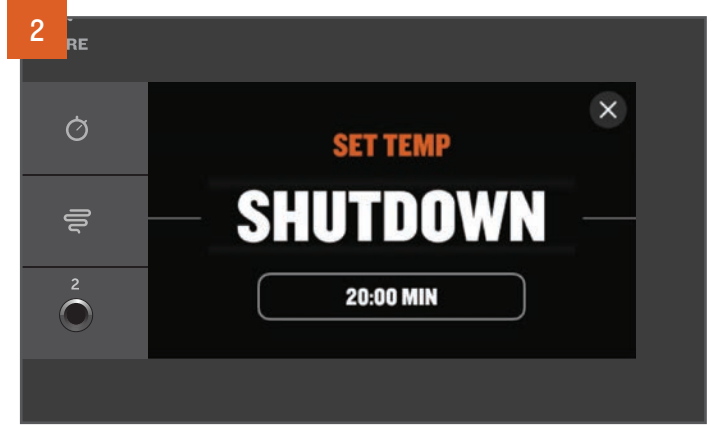
Για να ξεκινήσετε έναν κύκλο τερματισμού λειτουργίας, απενεργοποιήστε τη σχάρα σας με έναν από τους παρακάτω τρόπους:



Πιέστε και κρατήστε πατημένο τον επιλογέα επιλογής για 3 δευτερόλεπτα, έως ότου η οθόνη καταγραφεί και εμφανιστεί η ένδειξη «SHUT DOWN CYCLE IN PROGRESS (Κύκλος Τερματισμού σε Εξέλιξη).»



Χρησιμοποιήστε την εφαρμογή Traeger για να ξεκινήσετε τον κύκλο απενεργοποίησης στη σχάρα σας από οπουδήποτε και οποιαδήποτε στιγμή.



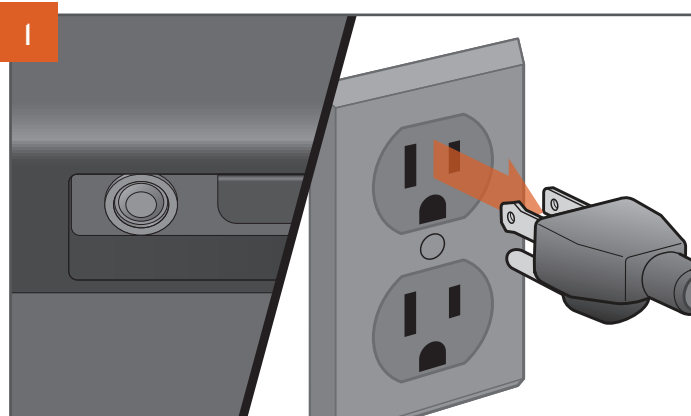
Ενώ ρυθμίζετε τη θερμοκρασία, περιστρέψτε τον επιλογέα προς τα αριστερά και πιέστε για να επιλέξετε SHUTDOWN (Τερματισμο).

ΣΗΜΕΙΩΣΕΙΣ:

- Ο κύκλος τερματισμού ελαχιστοποιεί τον κίνδυνο για μελλοντικές ανεπιθύμητες ενέργειες όπως οπισθοδρόμηση. Η πυρκαγιά εμφανίζεται όταν η φωτιά από την εστία καίει πελλετ στο σωλήνα του κοχλία, με αποτέλεσμα η φωτιά να καεί ξανά στη χοάνη.
- Ο κύκλος τερματισμού θα διαρκέσει για περίπου 15 έως 20 λεπτά, ανάλογα με την προηγούμενη θερμοκρασία. Αφήστε τον κύκλο τερματισμού να ολοκληρωθεί για τη σωστή λειτουργία της ψησταριάς σας. Μην πατήσετε το κύριο κουμπί τροφοδοσίας στο μπροστινό μέρος της σχάρας για να ΑΠΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗ ή να αποσυνδέσετε τη σχάρα σας πριν από την ολοκλήρωση. Εάν παραμείνει συνδεδεμένο και δεν είναι απενεργοποιημένο, το γκριλ θα παραμείνει σε κατάσταση αναμονής για ενημερώσεις υλικολογισμικού και γρήγορες εκκινήσεις για τον επόμενο μάγειρα.

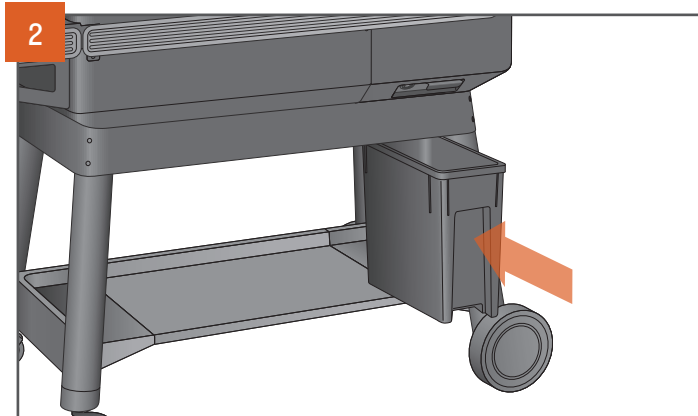
ΕΚΚΑΘΑΡΙΣΗ ΧΟΑΝΗΣ

Η Traeger® Ψησταριά διαθέτει ένα σύστημα καθαρισμού χοάνης που σας επιτρέπει να αφαιρείτε τα σφαιρίδια από τη χοάνη του σφαιριδίου ή να αλλάζετε γρήγορα από τη μία γεύση των σφαιριδίων σε μια άλλη χωρίς να κάνετε χάος.



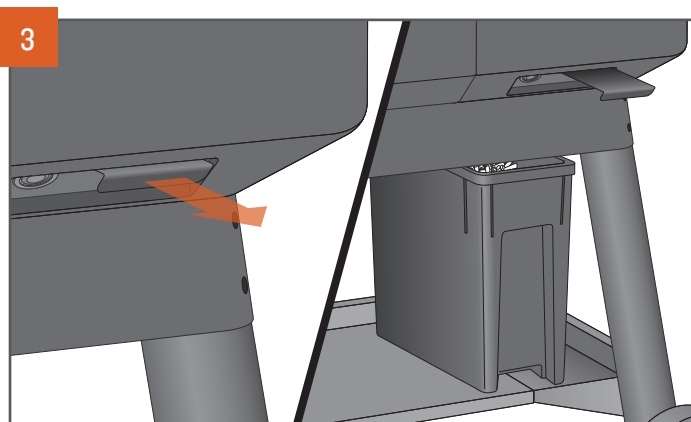
Η ΕΜΦΑΝΙΣΗ ΤΟΥ ΒΥΣΜΑΤΟΣ ΜΠΟΡΕΙ ΝΑ ΔΙΑΦΕΡΕΙ ΑΝΑΛΟΓΑ ΜΕ ΤΗΝ ΠΕΡΙΟΧΗ.

Πατήστε το κύριο κουμπί τροφοδοσίας για ΑΠΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗ και αποσυνδέστε το καλώδιο τροφοδοσίας. Εάν η σχάρα είναι ακόμα ζεστή, αφήστε την να κρυώσει εντελώς.



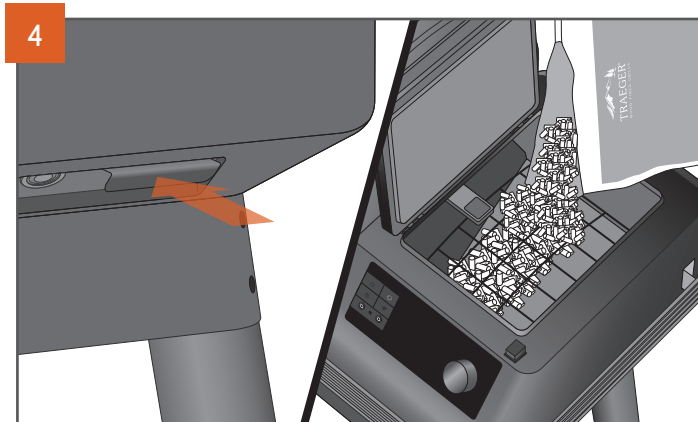
ΕΜΦΑΝΙΣΤΗΚΕ Ο ΚΑΔΟΣ ΠΕΛΛΕΤ STAYDRY™ ΤΗΣ TRAEGER®.

Ο Κάδος Πελλετ StayDry™ της Traeger® μπορεί να αγοραστεί σαν ένα αξεσουάρ για όλα τα μοντέλα Σιδερόξυλου. Όταν αδειάζετε τη χοάνη, βεβαιωθείτε ότι ο Κάδος Σφαιριδίων Traeger έχει τοποθετηθεί ακριβώς κάτω από τη χοάνη.



ΕΜΦΑΝΙΣΤΗΚΕ Ο ΚΑΔΟΣ ΠΕΛΛΕΤ STAYDRY™ ΤΗΣ TRAEGER®.

Τραβήξτε το μοχλό κατευθείαν προς τα έξω για να απελευθερώσετε σφαιρίδια. Τα πέλλετ θα αδειάσουν στον Κάδο Πέλλετ StayDry™ ή στο δοχείο που έχετε τοποθετήσει παρακάτω. Ίσως χρειαστείτε μια σπάτουλα ή κουτάλι για να σπρώξετε τα υπόλοιπα σφαιρίδια έξω από τη χοάνη. Αφαιρέστε με ηλεκτρική σκούπα τυχόν υπολείμματα πριονιδιού από τη χοάνη και τον κοχλία.



Μόλις η χοάνη αδειάσει, σπρώξτε το μοχλό πίσω και ξαναγεμίστε τη χοάνη με διαφορετική γεύση ΦΥΣΙΚΩΝ ΣΦΑΙΡΙΔΙΩΝ ΣΚΛΗΡΗΣ ΞΥΛΕΙΑΣ TRAEGER®.



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! ΜΗΝ ΑΔΕΙΑΖΕΤΕ ΤΗ ΧΟΑΝΗ ΕΩΣ ΟΤΟΥ ΚΡΥΩΣΕΙ ΕΝΤΕΛΩΣ Η ΣΧΑΡΑ ΚΑΙ Η ΤΡΟΦΟΔΟΣΙΑ ΕΙΝΑΙ ΑΠΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΜΕΝΗ OFF (σβηστος) · ΔΙΑΦΟΡΕΤΙΚΑ, ΤΑ ΣΦΑΙΡΙΔΙΑ ΜΠΟΡΕΙ ΝΑ ΕΙΝΑΙ ΠΟΛΥ ΖΕΣΤΑ.

ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΨΗΣΤΑΡΙΑΣ

ΕΦΑΡΜΟΓΗ TRAEGER

Η Traeger® Ψησταριά μπορεί να ελεγχθεί από απόσταση χρησιμοποιώντας την εφαρμογή Traeger. Για να μάθετε περισσότερα σχετικά με το WiFIRE®, την εφαρμογή Traeger και περισσότερους τρόπους σύνδεσης, μεταβείτε στη διεύθυνση traeger.com/app.

Θα χρειαστείτε σύνδεση Wi-Fi στο σπίτι για να συνδέσετε την Traeger® Ψησταριά στο Διαδίκτυο. Το smartphone ή το tablet σας πρέπει να χρησιμοποιεί το πιο πρόσφατο λειτουργικό σύστημα iOS ή Android. Εάν αφήσετε το εύρος των δικτύων Wi-Fi με τη συσκευή σας, απαιτείται ένα πρόγραμμα δεδομένων. Η σχάρα πρέπει να παραμείνει συνδεδεμένη στο Διαδίκτυο για να λαμβάνει τις πιο πρόσφατες ενημερώσεις λειτουργίας, προστασίας και ασφάλειας.



Η εφαρμογή Traeger είναι επίσης ένας εύκολος τρόπος αναζήτησης, λήψης και μαγειρικής νέων συνταγών στην Traeger® Ψησταριά.

ΧΡΟΝΟΔΙΑΚΟΠΤΗΣ

Η Traeger® Ψησταριά διαθέτει βολικό χρονοδιακόπτη. Η λειτουργία χρονοδιακόπτη δεν επηρεάζει τη λειτουργία ψησταριάς μπορείτε να το χρησιμοποιήσετε για να σας ειδοποιήσουμε για άλλα απαραίτητα βήματα κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος, όπως φόρτωση λαχανικών ή άλλων βραδύτερων μαγειρευτών χρόνου στη σχάρα ή ψήσιμο του φαγητού σας

ΓΙΑ ΝΑ ΡΥΘΜΙΣΕΤΕ ΤΟΝ ΧΡΟΝΟΔΙΑΚΟΠΤΗ:

1. Πατήστε παρατεταμένα το εικονίδιο χρονοδιακόπτη.
2. Χρησιμοποιήστε τον επιλογέα επιλογής για εναλλαγή μεταξύ ωρών και λεπτών για να ορίσετε την ώρα.

Μόλις πατηθεί ο επιλογέας αφού επιλέξετε την ώρα, ο χρονοδιακόπτης έχει ρυθμιστεί, θα επιστρέψετε στην αρχική οθόνη και ο χρονοδιακόπτης θα ξεκινήσει αυτόματα την αντίστροφη μέτρηση.



ΓΙΑ ΝΑ ΑΚΥΡΩΣΕΤΕ ΤΟΝ ΧΡΟΝΟΔΙΑΚΟΠΤΗ:

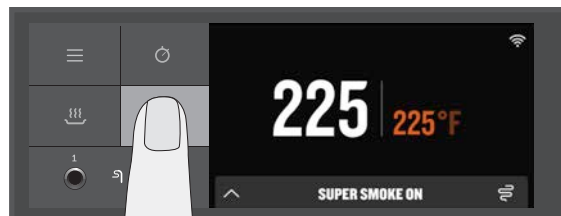
1. Πατήστε παρατεταμένα το εικονίδιο χρονοδιακόπτη.
2. Θα δείτε τις επιλογές.
3. Επιλογή.

ΕΠΙΛΟΓΗ ΣΟΥΠΕΡ ΚΑΠΝΟΣ

Μπορείτε να προσθέσετε περισσότερη γεύση καπνού στο φαγητό σας πατώντας το εικονίδιο Σούπερ Καπνός ανά πάσα στιγμή κατά τη διάρκεια του ψήσιματος. Πατήστε το ξανά για ακύρωση.

ΣΗΜΕΙΩΣΕΙΣ:

- Ο Σούπερ Καπνός μπορεί να ενεργοποιηθεί μόνο όταν η θερμοκρασία στη σχάρα κυμαίνεται μεταξύ 74 °-107 ° C (165 °-225 ° F).
- Ο καπνός θα είναι λεπτός και μπλε.



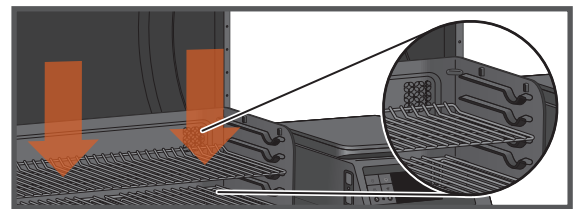
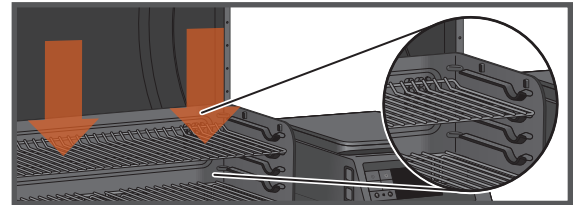
ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΔΙΑΤΗΡΗΣΤΕ ΖΕΣΤΗ

Η Διατηρήστε Ζεστή μπορεί να χρησιμοποιηθεί για παύση του κύκλου μαγειρέματος οποιαδήποτε στιγμή κατά τη διάρκεια του ψησίματος και διατήρηση της θερμοκρασίας ψησίματος στους 74 °C (165 °F). Πατήστε το εικονίδιο Διατηρήστε ζεστή για να ενεργοποιήσετε τη λειτουργία. Πατήστε ξανά το εικονίδιο Διατηρήστε ζεστή για να συνεχίσετε το μαγείρεμα.



ΕΥΕΛΙΚΤΗ ΑΝΩ ΣΧΑΡΑ

Διάφορες τοποθεσίες είναι διαθέσιμες για να αλλάξετε την τοποθέτηση της επάνω σχάρας. Αυτό σας επιτρέπει να αφήσετε χώρο στις κάτω σχάρες ή στην επάνω σχάρα εάν χρειάζεται.

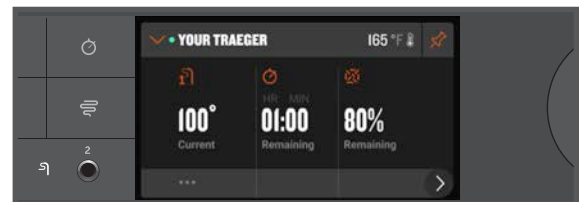


ΑΙΣΘΗΤΗΡΑΣ ΣΦΑΙΡΙΔΙΩΝ TRAEGER

Ο Αισθητήρας Σφαιριδίων Traeger παρακολουθεί την τροφοδοσία των σφαιριδίων. Μόλις επιλεγεί από το μενού, θα εμφανίσει το τρέχον επίπεδο των σφαιριδίων, σε βήματα 5%.

Εάν ο Αισθητήρας Σφαιριδίων Traeger είναι σωστά συνδεδεμένος, θα εμφανίσει το "PELLET SENSOR Pellet Level: XXX%." («Επίπεδο Αισθητήρα Σφαιριδίων: XXX%.») Εάν το Traeger Pellet Sensor δεν είναι σωστά συνδεδεμένο, θα εμφανιστεί το "PELLET SENSOR Disconnected Pellet Level: 0%." («Αισθητήρας Πελλετ Αισθητήρας Αποσυνδέθηκε Επίπεδο Πελλετ: 0%.»)

Ο Αισθητήρας Σφαιριδίων Traeger σας επιτρέπει να ελέγχετε την κατάσταση του επιπέδου σφαιριδίων σας από απόσταση χρησιμοποιώντας την εφαρμογή Traeger. Αυτό το σύστημα θα σας στείλει ειδοποιήσεις ώθησης και συναγερμούς μέσω της εφαρμογής Traeger στην έξυπνη συσκευή σας όταν τα σφαιρίδια σας πέφτουν, προστατεύοντας το μαγείρεμα από την εξάντληση καυσίμων.

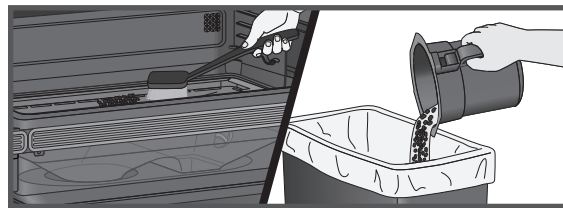


ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΤΗΣ ΨΗΣΤΑΡΙΑΣ ΣΑΣ

Σας αρέσει να μαγειρεύετε αργά πιο λιπαρές πρωτεΐνες σε χαμηλότερες θερμοκρασίες; Μας αρέσει κι εμάς. Αλλά όταν το κάνετε, συνιστούμε ιδιαίτερη φροντίδα και προσοχή στον καθαρισμό των περιττών σταλαγμάτων λίπους. Όταν η ψησταριά κρυώσει σε ζεστή θερμοκρασία, ξύστε τις σχάρες της ψησταριάς και σκουπίστε αυτό το επιπλέον λίπος από το δίσκο συλλογής υγρών EZ-Clean™ (προσέξτε να μην καείτε). Αυτό θα εξασφαλίσει ότι όλα θα κυλήσουν ομαλά την επόμενη φορά που θα ανάψετε, ειδικά αν σκοπεύετε να μαγειρέψετε κάτι ζεστό και γρήγορο!

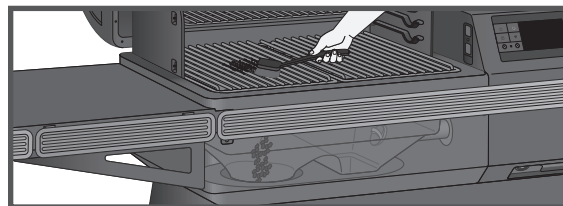
1. ΠΡΙΝ ΑΠΟ ΚΑΘΕ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ:

Αφαιρέστε τυχόν περίσσεια συσσώρευσης από το δίσκο σταγόνων EZ-Clean™. Ελέγξτε το EZ-Clean™ Γράσο + Στάχτη βαρέλι και αδειάστε το αν είναι γεμάτο. Βεβαιωθείτε ότι τίποτα δεν καλύπτει το δίσκο σταγόνων EZ-Clean™.



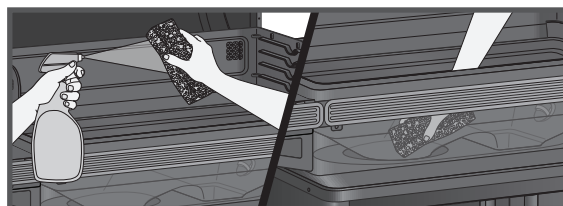
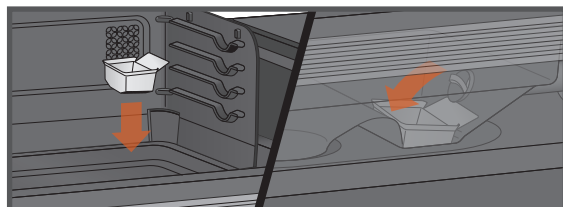
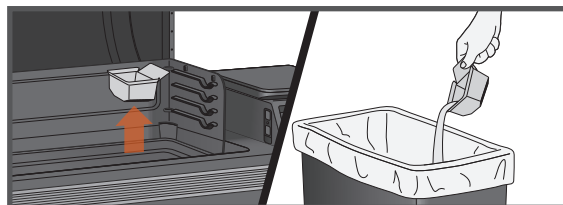
2. ΜΕΤΑ ΑΠΟ ΚΑΘΕ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ:

Αφαιρέστε τυχόν περιττό φαγητό από τις σχάρες όσο είναι ακόμα ζεστό. Ξύστε το υπερβολικό λίπος στο EZ-Clean™ Γράσου + βαρέλι τέφρας με ένα άκαμπτο, μη μεταλλικό εργαλείο.



3. ΜΗΝΙΑΙΩΣ:

Ελέγξτε το πλαίσιο πυρκαγιάς και αφαιρέστε την υπερβολική συσσώρευση τέφρας μέσα, γύρω και από κάτω. Κατά την αντικατάσταση της εστίας, βεβαιωθείτε ότι το χείλος της εστίας είναι τοποθετημένο κάτω από το σωλήνα του κοχλίου. Ξύστε το κρεόσωτο από το πίσω μέρος και το πίσω μέρος της πόρτας της ψησταριάς. Κάντε ένα τελικό σκούπισμα της κοιλότητας της ψησταριάς με το Traeger® All Natural Cleaner (Φυσικό Καθαριστικό). Αφαιρέστε το ρυθμιστή λίπους και καθαρίστε το σωλήνα παγίδας λίπους.



ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ: Η κάλυψη του δίσκου συλλογής υγρών EZ-Clean™ με οτιδήποτε, συμπεριλαμβανομένου του φύλλου ή της επένδυσης, θα επηρεάσει σημαντικά την απόδοση της ψησταριάς και θα μπορούσε να καταστρέψει το δίσκο συλλογής υγρών EZ-Clean™ ή τη ψησταριά.

▲ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ **Κίνδυνος Πυρκαγιάς:** Οι πυρκαγιές λιπών συνήθως προκαλούνται από τη μη σωστή συντήρηση της σχάρας, χωρίς τον καθαρισμό του γράσου από τη σχάρα σε σταθερή βάση.

▲ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ Πατήστε το κύριο κουμπί τροφοδοσίας για OFF (σβηστος) και απουσνδέστε το καλώδιο τροφοδοσίας πριν ξεκινήσετε οποιαδήποτε από τις παρακάτω εργασίες συντήρησης.

4. ΑΦΑΙΡΕΣΗ ΣΤΑΧΤΗΣ ΚΑΙ ΛΑΔΙΟΥ ΑΠΟ ΤΟ ΓΡΑΣΟ + ΒΑΡΕΛΙ ΤΕΦΡΑΣ (ΣΕ ΚΑΘΕ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ)

▲ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ Βεβαιωθείτε ότι η σχάρα είναι ΚΡΥΑ και οι στάχτες σβήνουν και ΚΡΥΑ πριν ελέγξετε το λίπος + βαρέλι τέφρας.

▲ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ Η απομάκρυνση του EZ-Clean™ λίπους + τέφρας μπορεί να προκαλέσει σοβαρή πυρκαγιά.

Κάτω από το σώμα της σχάρας υπάρχει ένα βαρέλι που συλλέγει τόσο τέφρα όσο και γράσο. **Αυτό πρέπει να ελέγχεται και να αδειάζεται πριν από κάθε μαγείρεμα.** Για να αφαιρέσετε και να ελέγξετε το βαρέλι, απλώς πιάστε το βαρέλι με τα δύο χέρια και πατήστε το κουμπί για να το απελευθερώσετε. Αφαιρέστε τη μίας χρήσης επένδυση και αντικαταστήστε με καινούργια. Βλέπε βήμα 9, απόρριψη στάχτης, για σωστή απόρριψη τέφρας.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Τα βαρέλια της Traeger θα σας βοηθήσουν να το διατηρήσετε καθαρό και εύκολη εργασία.

5. ΚΑΘΑΡΙΣΤΕ ΤΟ ΣΥΣΤΗΜΑ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗΣ ΛΙΠΙΔΙΩΝ TRAEGER® («TGMS»):

Κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος σας, οι στάγδην γράσου θα πέσουν στο (i) δίσκο στάγδην γράσου EZ-Clean™ και θα διοχετεύονται στο (ii) σωλήνα αποστράγγισης λιπών, (iii) για να συλλεχθούν στο EZ-Clean™ βαρέλι λίπους + τέφρας. Αυτά τα τρία συστατικά είναι τα στοιχεία του Συστήματος Διαχείρισης Λιπιδίων Traeger® (TGMS). Το γράσο συσσωρεύεται σε όλες αυτές τις τοποθεσίες και πρέπει να καθαρίζεται τακτικά για να μειώνεται ο κίνδυνος πυρκαγιάς.

Το πόσο συχνά πρέπει να καθαρίζετε το TGMS εξαρτάται από την περιεκτικότητα σε λιπαρά του φαγητού σας. Τα λιπαρότερα τρόφιμα θα απαιτούν πιο συχνά καθαρισμό του TGMS και μερικές φορές θα πρέπει να καθαρίζετε το TGMS μετά από κάθε μαγείρεμα.

Ορατά κομμάτια φαγητού και κομμάτια σκληρού γράσου ή άλλη συσσώρευση υποδεικνύουν ανάγκη καθαρισμού.

Όλα τα εξαρτήματα του TGMS πρέπει να ελέγχονται πριν από κάθε χρήση για σημάδια συσσώρευσης λιπών.

▲ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ Το συσσωρευμένο γράσο καθαρίζεται ευκολότερα όταν η σχάρα είναι ακόμα ζεστή - όχι καυτή. **Προσέξτε να μην κάψετε τον εαυτό σας. Συνιστάται προστατευτικά από τη θερμότητα γάντια.**

Καθαρίστε το γράσο από το σωλήνα αποστράγγισης λιπών. Συνιστούμε να καθαρίζετε αυτήν την τοποθεσία τακτικά.

Αφαιρέστε όλες τις σχάρες ψησταριάς και το καπάκι λαδιού. Αυτό παρέχει πρόσβαση στο άνοιγμα του σωλήνα αποστράγγισης λιπών μέσα στη σχάρα. Ξύστε το γράσο που έχει συσσωρευτεί στο δίσκο στάγδην EZ-Clean™ προς τα κάτω μέσω του σωλήνα αποστράγγισης γράσου χρησιμοποιώντας ένα σκληρό, μη μεταλλικό εργαλείο. Μεγάλο μέρος του χαλαρωμένου γράσου μπορεί να ωθηθεί προς τα κάτω μέσω του σωλήνα αποστράγγισης λιπών και θα πέσει στο EZ-Clean™ βαρέλι λίπους + τέφρας. Σκουπίστε το υπόλοιπο λίπους με χαρτοπετσέτες ή πανιά μίας χρήσης.

Καθαρίζετε τακτικά το γράσο από την ψησταριά στο εσωτερικό κάτω μέρος και τις πλευρές. Εάν επιτραπεί να συσσωρευτεί γράσο, μπορεί να προκληθεί πυρκαγιά.

Ξύστε τη συσσώρευση λίπους από το εσωτερικό της σχάρας χρησιμοποιώντας ένα άκαμπο, μη μεταλλικό εργαλείο. Μεγάλο μέρος του χαλαρωμένου γράσου μπορεί να αφαιρεθεί

χρησιμοποιώντας χαρτοπετσέτες ή πανιά μίας χρήσης. Υπερβολικά αποξησμένα υπολείμματα μπορούν να καθαριστούν χρησιμοποιώντας μια ηλεκτρική σκούπα όπως περιγράφεται στο Βήμα 8 (παρακάτω) κατά τον καθαρισμό της εστίας της τέφρας. Επιθεωρήστε και καθαρίστε την Ασπίδα Θερμότητας EvenFlow™ για τυχόν γράσο ή συντρίμια.

6. ΑΦΑΙΡΕΣΗ ΚΡΕΟΖΩΤΟΣ:

Όταν τα σφαιρίδια ξύλου καίγονται αργά, παράγουν πίσσα και άλλους οργανικούς ατμούς που συνδυάζονται με την αποβληθείσα υγρασία για να σχηματίσουν κρεόζωτο. Οι ατμοί κρεοσώτου συμπυκνώνονται στο σχετικά δροσερό εξαερισμό μιας βραδείας καύσης. Ως αποτέλεσμα, το κρεόζωτο συσσωρεύεται στην επένδυση εξαερισμού. Όταν αναφλεγεί, το κρεόζωτο κάνει μια εξαιρετικά καυτή φωτιά. Τα σωματίδια λιπαντικών αερομεταφερόμενων λιπών θα ταξιδέψουν μέσω του θαλάμου μαγειρέματος και μερικά από αυτά τα αερομεταφερόμενα γράσα θα συσσωρευτούν στην επένδυση εξαερισμού, παρόμοια με το κρεόζωτο, που θα μπορούσε να συμβάλει σε φωτιά.

Περιοδικά ξύστε το συσσωρευμένο κρεόζωτο και γράσο από το πίσω μέρος της πλάτης και το πίσω μέρος της πόρτας σχάρας. Όταν το υπόλειμμα κρεοζώτου και λιπαντικού χαλαρώσει από τα κενά εσωτερικής επένδυσης και αερισμού σε αυτό το σύστημα αγωγού, μεγάλο μέρος του μπορεί να αφαιρεθεί με χαρτοπετσέτες ή κουρέλια μίας χρήσης. Μην ψεκάζετε νερό ή άλλα υγρά καθαριστικά στο εσωτερικό της σχάρας σας για να αφαιρέσετε το κρεόζωτο.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Το Σύστημα Εξάτμισης Traeger® θα πρέπει να ελέγχεται τουλάχιστον δύο φορές το χρόνο για να προσδιοριστεί πότε έχει δημιουργηθεί συσσώρευση κρεοζώτου και / ή γράσου.

Όταν συσσωρευτεί κρεόζωτο ή γράσο, πρέπει να αφαιρεθεί για να μειωθεί ο κίνδυνος πυρκαγιάς.

7. ΕΞΩΤΕΡΙΚΗ ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ:

▲ ΠΡΟΣΟΧΗ Εάν η σχάρα είναι αποθηκευμένη έξω, θα πρέπει να προσέχετε ώστε να μην εισέρχεται νερό στην χοάνη σφαιριδίων. Τα ξύλινα σφαιρίδια επεκτείνονται πολύ όταν είναι βρεγμένα και θα φράξουν το τρυπάνι σας. Καλύπτετε πάντα τη σχάρα σας όταν δεν τη χρησιμοποιείτε με ένα κάλυμμα σχάρας Traeger®. Αυτό το εξώφυλλο μπορεί να αγοραστεί στο traeger.com.

8. ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΤΗΣ ΤΕΦΡΑΣ ΑΠΟ ΜΕΣΑ ΚΑΙ ΓΥΡΩ ΑΠΟ ΤΗΝ ΕΣΤΙΑ (ΠΡΟΣΕΓΓΙΣΤΙΚΑ ΜΕΤΑ ΑΠΟ 30 ΩΡΕΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ):

▲ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ Βεβαιωθείτε ότι η σχάρα είναι ΚΡΥΑ και ότι η στάχτη είναι σβησμένη και ΚΡΥΑ πριν καθαρίσετε τη στάχτη.

▲ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ Η απόρριψη της τέφρας πρέπει να γίνεται μόνο σύμφωνα με τις ακόλουθες οδηγίες.

Η υπερβολική τέφρα στην εστία θα παρεμποδίσει την ανάφλεξη και μπορεί να προκαλέσει την πυρκαγιά σας. Η εστία πρέπει να ελέγχεται περιστασιακά και να καθαρίζεται για να αφαιρείται η συσσώρευση τέφρας. Και πάλι, ο καθαρισμός της τέφρας μέσα και γύρω από την εστία πρέπει να γίνεται μόνο όταν η σχάρα είναι ΚΡΥΑ.

Αφαιρέστε τις σχάρες ψησταριάς, το δίσκο στάγδην γράσου EZ-Clean™ και το κάλυμμα θερμομονωτικής θήκης EvenFlow™ για να έχετε πρόσβαση στην εστία και στο εσωτερικό της σχάρας, συμπεριλαμβανομένου του ταψιού ανεμιστήρα. Μεγάλο μέρος της τέφρας έξω από την εστία μπορεί να αφαιρεθεί από τη σχάρα με ένα κενό κατάστημα.

▲ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ Μια ειδική ηλεκτρική σκούπα είναι ο καλύτερος τρόπος για να αφαιρέσετε τις στάχτες από το τζάκι, αλλά αυτό πρέπει να γίνει με εξαιρετική προσοχή για να αποφευχθεί ο κίνδυνος πυρκαγιάς. Και πάλι, ο καθαρισμός της τέφρας μέσα και γύρω από την εστία πρέπει να γίνεται μόνο όταν η σχάρα είναι ΚΡΥΑ.

ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΤΗΣ ΨΗΣΤΑΡΙΑΣ ΣΑΣ ΣΥΝΕΧΕΙΑ

Μια ηλεκτρική σκούπα τύπου χρησιμότητας που έχει μεταλλικό δοχείο συλλογής χωρίς σακούλα θα ήταν καλύτερο για αυτό το έργο. Ωστόσο, σχεδόν κάθε ηλεκτρική σκούπα θα λειτουργεί με ασφάλεια εάν ακολουθηθεί σωστά αυτή η διαδικασία.

Αφού βεβαιωθείτε ότι η τέφρα στο τζάκι είναι ΚΡΥΑ, καθαρίστε την τέφρα από το εσωτερικό του τζακιού.

a. Εάν η ηλεκτρική σκούπα σας είναι μοντέλο χωρίς σάκους, αδειάστε τυχόν συσσωρευμένα συντρίμια από τον θάλαμο συλλογής. Στη συνέχεια, σκουπίστε την τέφρα από το εσωτερικό του τζακιού. Μόλις το τζάκι είναι καθαρό, αδειάστε το θάλαμο συλλογής στο μεταλλικό δοχείο που χειρίζεται με τον τρόπο που περιγράφεται παρακάτω στην ενότητα Απόρριψη στάχτης χωρίς καθυστέρηση. Βεβαιωθείτε ότι δεν έχει απομείνει υπόλοιπο τέφρας στον θάλαμο συλλογής.

b. Εάν η ηλεκτρική σκούπα σας είναι ένα μοντέλο που χρησιμοποιεί μια σακούλα μιας χρήσης, τοποθετήστε μια αχρησιμοποίητη τσάντα στο μηχανήμα. Στη συνέχεια, σκουπίστε την τέφρα από το εσωτερικό του τζακιού. Μόλις το τζάκι είναι καθαρό, αφαιρέστε τη σακούλα από την ηλεκτρική σκούπα και τοποθετήστε τη σε ένα μεταλλικό δοχείο που χειρίζεται με τον τρόπο που περιγράφεται στην ενότητα Απόρριψη στάχτης παρακάτω.

9. ΑΠΟΡΡΙΨΗ ΤΕΦΡΑΣ:

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ Οι στάχτες πρέπει πάντα να είναι εντελώς δροσερές πριν το χειριστείτε. Οι στάχτες πρέπει να τοποθετούνται σε μεταλλικό δοχείο με σφιχτό καπάκι. Το κλειστό δοχείο στάχτης πρέπει να τοποθετείται σε μη καύσιμο δάπεδο ή στο έδαφος, μακριά από όλα τα εύφλεκτα υλικά, εν αναμονή της τελικής απόρριψης. Οι στάχτες πρέπει να διατηρούνται στο κλειστό δοχείο μέχρι να απορριφθούν.

10. ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΤΩΝ ΣΧΑΡΩΝ ΨΗΣΤΑΡΙΑΣ:

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ Ο καθαρισμός των σχαρών ψησταριάς λειτουργεί καλύτερα ενώ είναι ακόμα ζεστοί. **Προσέξτε να μην κάψετε τον εαυτό σας. Συνιστάται προστατευτικά από τη θερμότητα γάντια.** Σας συνιστούμε να διατηρείτε μια

μακρόχρονη βούρτσα καθαρισμού κοντά στη σχάρα. Αφού αφαιρέσετε το φαγητό σας, δώστε ένα γρήγορο βούρτσισμα στη σχάρα. Χρειάζεται μόνο ένα λεπτό και θα είναι έτοιμη την επόμενη φορά που θέλετε να χρησιμοποιήσετε τη σχάρα.

11. ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΕΞΩΤΕΡΙΚΩΝ ΕΠΙΦΑΝΕΙΩΝ:

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ Πατήστε το κύριο κουμπί τροφοδοσίας για OFF (σβηστος) και αποσυνδέστε το καλώδιο τροφοδοσίας πριν ξεκινήσετε οποιαδήποτε από τις παρακάτω εργασίες συντήρησης.

Χρησιμοποιήστε ένα πανί μίας χρήσης ή πανί βρεγμένο με Traeger® All Natural Cleaner (Φυσικό Καθαριστικό) ή ζεστό, σαπουνόνερο για να σκουπίσετε το γράσο από το εξωτερικό της ψησταριάς. ΜΗΝ χρησιμοποιείτε καθαριστικό φούρνου, λειαντικά καθαριστικά ή λειαντικά καθαριστικά στις εξωτερικές επιφάνειες της ψησταριάς.

12. ΔΟΚΙΜΗ ΨΗΣΤΑΡΙΑΣ ΜΕΤΑ ΤΟΝ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟ:

Πριν αντικαταστήσετε την Ασπίδα Θερμότητας EvenFlow™, το δίσκο στάγδην EZ-Clean™ και τις σχάρες ψησταριάς, συνδέστε το καλώδιο τροφοδοσίας σε μια κατάλληλη γειωμένη ηλεκτρική πρίζα και πατήστε το κύριο κουμπί τροφοδοσίας στο ON (επι). Αφού ρυθμίσετε τη θερμοκρασία και πατήσετε IGNITE (Ανάφλεξη), τα σφαιρίδια θα πέσουν στο τζάκι και η θερμή ράβδος θα αρχίσει να θερμαίνεται (θα αρχίσει να γίνεται κόκκινο).

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ Μην αγγίζετε την καυτή ράβδο.

Όταν οι φλόγες αρχίζουν να βγαίνουν από το τζάκι, εκτελέστε τον κύκλο τερματισμού. Αφήστε τη σχάρα να κρυώσει. Τώρα είστε έτοιμοι να τοποθετήσετε την Ασπίδα Θερμότητας EvenFlow™, το δίσκο στάγδην γράσου EZ-Clean™, τις σχάρες ψησταριάς και το φαγητό μέσα στην ψησταριά.

13. ΚΑΛΩΔΙΟ ΤΡΟΦΟΔΟΣΙΑΣ

Εάν το καλώδιο τροφοδοσίας είναι κατεστραμμένο, πρέπει να αντικατασταθεί από ένα ειδικό συγκρότημα καλωδίου που διατίθεται από την Traeger.

ΣΥΧΝΕΣ ΕΡΩΤΗΣΕΙΣ

Σαρώστε αυτόν τον κωδικό QR για να μεταβείτε στις Συχνές Ερωτήσεις.



ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ

ΜΗΝΥΜΑΤΑ ΣΦΑΛΜΑΤΩΝ ΚΑΙ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΑ/ΕΡΩΤΗΣΕΙΣ WiFIRE®

Αυτό είναι ένα συνδεδεμένο προϊόν. Για να βεβαιωθείτε ότι λαμβάνετε τις πιο πρόσφατες ενημερώσεις υλικολογισμικού για να διατηρήσετε τη λειτουργία της ψησταριάς στην κορυφαία απόδοση, βεβαιωθείτε πάντα ότι η σχάρα είναι συνδεδεμένη. Δείτε «Ενσωμάτωση Μέρος 2: Σύνδεση Της Ψησταριάς Σας» στη σελίδα 16.

Αν και σπάνια, ενδέχεται να εμφανιστεί ένα μήνυμα σφάλματος ή προειδοποιητικού μηνύματος στον πίνακα ελέγχου. Ανατρέξτε στη διεύθυνση traeger.com/support για μια λίστα μηνυμάτων σφάλματος και πώς να τα επιλύσετε.

ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ

1. Εργαζόμαστε πάντα για να βελτιώσουμε την απόδοση της ψησταριάς σας. Βεβαιωθείτε ότι η σχάρα σας είναι συνδεδεμένη και ότι έχει την τελευταία ενημέρωση υλικολογισμικού. Για οδηγίες σχετικά με τον έλεγχο της έκδοσης του υλικολογισμικού σας, μεταβείτε στη διεύθυνση traeger.com.
2. Μπορείτε να αλλάξετε τη θερμοκρασία ανά πάσα στιγμή κατά τη διάρκεια του ψησίματος για να αυξήσετε ή να μειώσετε τη θερμοκρασία μαγειρέματος. Είναι βέλτιστη πρακτική να αφήσετε στη σχάρα λίγο χρόνο για να φτάσετε στην επιθυμητή θερμοκρασία πριν κάνετε επιπλέον αλλαγές θερμοκρασίας.
3. Για εναλλαγή μεταξύ Φαρενάιτ και Κελσίου: Επιλέξτε Μονάδες θερμοκρασίας από το μενού Ρυθμίσεις. Περιστρέψτε τον επιλογέα για να επιλέξετε μεταξύ των βαθμών FAHRENHEIT (° F) και CELSIUS (° C). Πατήστε το κέντρο του επιλογέα για να κάνετε μια επιλογή. Τώρα θα δείτε τις θερμοκρασίες να εμφανίζονται στη μορφή που έχετε επιλέξει.
4. Η Traeger® Ψησταριά έχει σχεδιαστεί για να λειτουργεί με κλειστή την πόρτα. Το άνοιγμα της πόρτας ψησίματος επιμηκύνει σημαντικά τον χρόνο μαγειρέματος.
 - Όταν βάζετε κατεψυγμένα, ωμά, κρύα ή άψητα τρόφιμα στη σχάρα, αυτό μπορεί να οδηγήσει σε προσωρινή πτώση της εσωτερικής θερμοκρασίας της σχάρας σας.
5. Μην υπερφορτώνετε την επιφάνεια μαγειρέματος με υπερβολικές ποσότητες τροφίμων που φτάνουν πέρα από τα άκρα του αποτυπώματος του δίσκου στάγδην EZ-Clean™. Αυτό μπορεί να οδηγήσει σε παρεμβολές στη σωστή ροή αέρα μαγειρέματος και μπορεί να επιμηκύνει το χρόνο για να φτάσει στην καθορισμένη θερμοκρασία.
6. Λαμβάνετε πάντα υπόψη τον τύπο φαγητού που μαγειρεύετε:
 - Τα λεπτά τρόφιμα χρειάζονται υψηλή θερμότητα και μικρότερους χρόνους μαγειρέματος, ενώ τα παχύτερα τρόφιμα χρειάζονται χαμηλή φωτιά και μεγαλύτερους χρόνους μαγειρέματος.
 - Τα λαχανικά χρειάζονται περισσότερο χρόνο για να μαγειρέψουν από τα κρέατα στις ίδιες θερμοκρασίες μαγειρέματος.
 - Πάντα ελέγχετε ότι η εσωτερική θερμοκρασία του κρέατος που μαγειρεύετε φτάνει σε ασφαλή θερμοκρασία για φαγητό.
 - Η λειτουργία Διατηρήστε Ζεστό δεν έχει σχεδιαστεί για να μαγειρεύει σωστά το φαγητό σας.
7. Διατηρήστε τη σχάρα καθαρή. Ελέγχετε τακτικά τη σχάρα σας για συσσωρευμένο γράσο. Οι περισσότερες πυρκαγιές λιπών προκαλούνται από τη μη σωστή συντήρηση της σχάρας και την αποτυχία καθαρισμού του συστήματος διαχείρισης λιπαντικών Traeger® (TGMS) σε σταθερή βάση (βλ. «Συντήρηση της σχάρας σας» στις σελίδες 28-30). Ακόμα κι αν υπάρχει άφθονος χώρος στη σχάρα, να είστε προσεκτικοί όταν φορτώνετε υπερβολικές ποσότητες τροφίμων που μπορούν να απελευθερώσουν μεγάλες ποσότητες εύφλεκτου γράσου (για παράδειγμα περισσότερο από μια λίβρα μπέικον). Εάν η σχάρα δεν έχει συντηρηθεί καλά ή εάν οι προηγούμενοι μάγειρες σας παρήγαγαν μεγάλες ποσότητες εύφλεκτου γράσου, συνιστάται ιδιαίτερα να καθαρίζεται το γράσο από τη σχάρα πριν το χρησιμοποιήσετε ξανά.

ΕΞΥΠΗΡΕΤΗΣΗ



Η ΘΥΡΛΙΚΗ ΕΞΥΠΗΡΕΤΗΣΗ ΠΕΛΑΤΩΝ ΤΗΣ TRAEGER είναι η καλύτερη εκεί έξω. Εάν έχετε οποιοδήποτε ερωτήσεις σχετικά με την Traeger® Ψησταριά ή χρειάζεστε συμβουλές για το μαγείρεμα της πρώτης σας γαλοπούλας διακοπών, οι έμπειροι ειδικοί μας έχουν την πλάτη σας. Είμαστε εδώ για 365 ημέρες το χρόνο, συμπεριλαμβανομένων των διακοπών. Για βοήθεια σχετικά με τη συναρμολόγηση, την εγκατάσταση, την ασφαλή λειτουργία, τα ανταλλακτικά ή τη γενική εξυπηρέτηση πελατών, μπορείτε να επισκεφθείτε τον ιστότοπό μας traeger.com/support ή μπορείτε να τηλεφωνήσετε ή να μας γράψετε στη διεύθυνση:

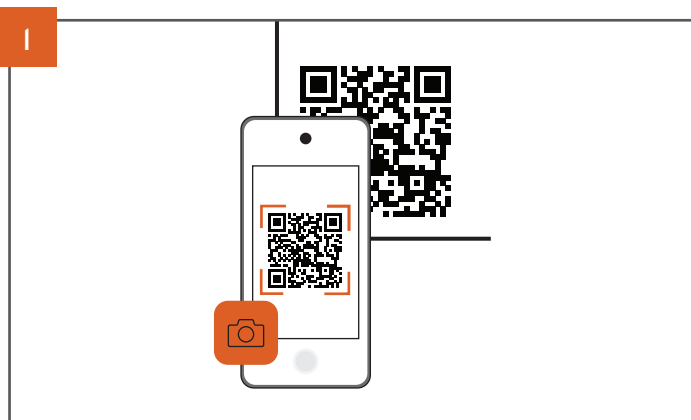
ΕΞΥΠΗΡΕΤΗΣΗ ΠΕΛΑΤΩΝ ΤΗΣ TRAEGER

Επισκεφθείτε τη διεύθυνση: traeger.com/support

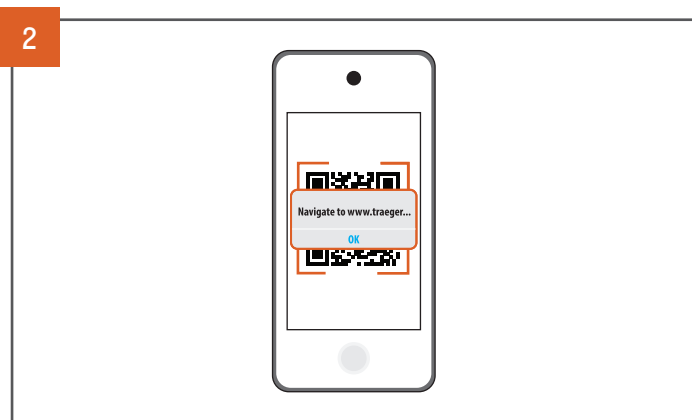
Για τηλέφωνο, ανατρέξτε στη διεύθυνση: <https://www.traeger.com/support/international-contact-info>

Διεύθυνση: Ψησταριές Πελλετ Traeger Europe Aps
Kattgatvej 40, 2150 Copenhagen, Denmark

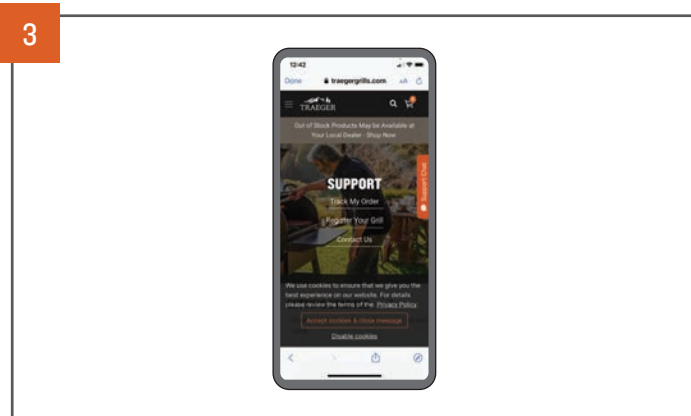
Η ΕΞΥΠΗΡΕΤΗΣΗ ΠΕΛΑΤΩΝ ΤΗΣ TRAEGER ΕΙΝΑΙ ΑΠΛΩΣ ΜΙΑ ΣΑΡΩΣΗ ΜΑΚΡΙΑ



1. Ανοίξτε την κάμερα στο τηλέφωνό σας και δείξτε την στον κωδικό QR.



2. Περιμένετε μέχρι να εγγραφεί η κάμερα και πατήστε την ειδοποίηση ή το banner όταν εμφανίζεται στην οθόνη σας.

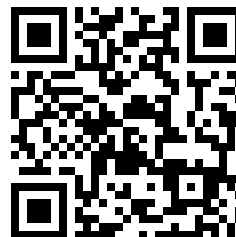


3. Οι πληροφορίες που σχετίζονται με τον κωδικό θα φορτωθούν αυτόματα.



ΔΟΚΙΜΑΣΤΕ ΤΟ

Σαρώστε αυτόν τον κωδικό QR για να μεταβείτε στην Αρχική σελίδα υποστήριξης του Traeger.



ΣΗΜΕΙΩΣΕΙΣ

ΠΕΡΙΟΡΙΣΜΕΝΗ ΕΓΓΥΗΣΗ TRAEGER® ΨΗΣΤΑΡΙΑΣ



10 ΧΡΟΝΙΑ ΠΕΡΙΟΡΙΣΜΕΝΗ ΕΓΓΥΗΣΗ

Οι Ψησταριές Traeger® Πελλετ Europe ApS, Kattegatvej 40, 2150 Copenhagen, Denmark, («Traeger») εγγυάται αυτήν τη σχάρα Traeger για τα εξαρτήματα, την κάλυψη και την περίοδο εγγύησης που αναφέρονται στον παρακάτω πίνακα υπό κανονική χρήση και σωστή συντήρηση. Αυτή η εγγύηση παρέχεται επιπλέον των δικαιωμάτων σας ως αγοραστής σύμφωνα με τους νόμους της χώρας διαμονής σας και δεν σας στερεί την προστασία που σας παρέχεται από τους νόμους της χώρας κατοικίας σας. Η αντίστοιχη περίοδος εγγύησης ξεκινά από την ημερομηνία σύναψης της αρχικής σύμβασης αγοράς από εξουσιοδοτημένο αντιπρόσωπο της Traeger και παρέχεται σε πελάτες στην Ευρώπη. Μια λίστα με εξουσιοδοτημένους αντιπροσώπους της Traeger διατίθεται στη διεύθυνση <https://www.traeger.com/dealers> (μαζί ο καθένας «Εξουσιοδοτημένος πωλητής»). Η περίοδος εγγύησης και η κάλυψη για τα ανταλλακτικά θα έχουν ως εξής:

Περίοδοι Εγγύησης και Κάλυψη		
Εξαρτήματα	Περίοδος εγγύησης	Κάλυψη
Σώμα, πόδια, ράφι από ανοξείδωτο ατσάλι, βαμμένο ράφι, κάλυμμα χοάνης	10 χρόνια	Δεν θα σκουριάσει
Ελεγκτής, Κινητήρας Τρυπανιού, Τρυπάνι και Ανεμιστήρας	3 χρόνια	Ελαττώματα Υλικού και Κατασκευής
EZ-Clean™ Δίσκος Στάγδην, Θερμομονωτικό Σώμα EvenFlow™, Θερμικό Διάφραγμα, Εσωτερική Βάση Στήριξης Σμάλτου	3 χρόνια	Ελαττώματα Υλικού και Κατασκευής
Σμάλτο, Χυτοσίδηρος και Ανοξείδωτες Σχάρες	3 χρόνια	Δεν θα σκουριάσει
Καυτή Ράβδος, Αισθητήρας Πελλετ, Καλώδιο, RTD, Αισθητήρας Φλόγας, Αισθητήρας Πόρτας, Θερμοστοιχείο, Φλάντζα Καπακιού και Επαγωγική Εστία	2 χρόνια	Ελαττώματα Υλικού και Κατασκευής
Φωτισμός	2 χρόνια	Ελαττώματα Υλικού και Κατασκευής
Ανιχνευτές Κρέατος και Ασύρματοι Ανιχνευτές Κρέατος	2 χρόνια	Δεν θα σκουριάσει

Οι Ψησταριές Traeger® έχουν σχεδιαστεί για να είναι αρθρωτές για απλή επισκευή από τακτικούς χρήστες. Ολόκληρη η υποχρέωση της Traeger βάσει αυτής της εγγύησης είναι να σας παρέχει αντικατάσταση τυχόν ελαττωματικών ανταλλακτικών και να σας παρέχει οδηγίες για το πώς να κάνετε την αντικατάσταση μόνοι σας. Η Traeger μπορεί να αντικαταστήσει ελαττωματικά μέρη με καινούργια ή ανακαινισμένα μέρη. Η Traeger διατηρεί το δικαίωμα να επιθεωρήσει οποιαδήποτε σχάρα (αποστολή που καταβάλλεται από την Traeger) και να αναλύσει τυχόν πληροφορίες χρήσης, συμπεριλαμβανομένων, χωρίς περιορισμό, οποιωνδήποτε ψηφιακών συνδεδεμένων δεδομένων ψησταριάς (στο βαθμό που καλύπτεται από την πολιτική προστασίας δεδομένων). Για να επικυρώσετε και να διεκπεραιώσετε μια αξίωση εγγύησης, η Traeger ενδέχεται να απαιτήσει να παρέχετε εύλογα αποδεικτικά στοιχεία για το πρόβλημά σας, συμπεριλαμβανομένης της συμμετοχής σε συνομιλίες βίντεο, τηλεφωνικές συνομιλίες, παροχή φωτογραφιών και παροχή άλλων σχετικών πληροφοριών. Τα έξοδα εργασίας που συνδέονται με την αντικατάσταση ελαττωματικών ανταλλακτικών και τα έξοδα μεταφοράς σε ανταλλακτικά θα καταβάλλονται στα έξοδά σας.

Χωρίς περιορισμό των εξαιρέσεων που αναφέρονται παραπάνω, δεν υπάρχει κάλυψη εγγύησης για: (i) ζημιές βαφής που προκαλούνται από πυρκαγιές λιπών· (ii) έκθεση σε υπεριώδη ακτινοβολία· (iii) κανονική φθορά· και (iv) στρέβλωση του δίσκου στάγδην ή θερμότητας. Επιπλέον, αυτή η εγγύηση δεν ισχύει εάν: (i) η ψησταριά δεν συναρμολογείται ή λειτουργεί σύμφωνα με τις οδηγίες λειτουργίας της Traeger που παρέχονται με αυτήν τη σχάρα· (ii) η ψησταριά δεν αγοράζεται από την Traeger ή από έναν Εξουσιοδοτημένο Πωλητή· (iii) η ψησταριά μεταπωλείται ή εμπορεύεται σε άλλο ιδιοκτήτη· (iv) υπήρξε μη εξουσιοδοτημένη χρήση εξαρτημάτων, ανταλλακτικών ή αξεσουάρ τρίτων· (v) καύσιμα άλλα από τα σφαιρίδια ξύλου που έχουν σχεδιαστεί για ψητά ξύλου και μπάρμπεκιου έχουν χρησιμοποιηθεί με τη σχάρα· (vi) στη σχάρα χρησιμοποιούνται σφαιρίδια θέρμανσης από ξύλο· (vii) η σχάρα έχει χρησιμοποιηθεί σε εμπορική ή επισιτιστική εφαρμογή· (viii) ο χρήστης έχει επιτρέψει στη σχάρα να καταστραφεί, να κακοποιηθεί ή άλλως απέτυχε να συντηρήσει τη σχάρα σύμφωνα με τις οδηγίες λειτουργίας της Traeger· ή (ix) υπήρξε οποιαδήποτε μη εγκεκριμένη τροποποίηση αυτού της ψησταριάς.

Λάβετε υπόψη ότι επειδή η Traeger δεν μπορεί να επιβλέπει ή να ελέγχει την ποιότητα των προϊόντων της που πωλούνται από μη εξουσιοδοτημένους πωλητές, η εγγύηση της Traeger είναι διαθέσιμη μόνο εάν αγοράσατε τη σχάρα σας από έναν Εξουσιοδοτημένο Πωλητή. Η εγγύηση της Traeger αφορά μόνο τα προϊόντα που αγοράζονται από έναν Εξουσιοδοτημένο Πωλητή.

Για να διεκπεραιώσετε μια αξίωση εγγύησης, επικοινωνήστε με την Εξυπηρέτηση Πελατών της Traeger στον αριθμό τηλεφώνου ή τη διεύθυνση που αναφέρεται παραπάνω. Η Traeger απαιτεί απόδειξη της ημερομηνίας αγοράς σας από έναν Εξουσιοδοτημένο Πωλητή. Επομένως, σας συνιστούμε να διατηρήσετε το δελτίο πωλήσεων ή το τιμολόγιό σας μαζί με αυτό το εγχειρίδιο με τα πολύτιμα έγγραφα σας.

ΠΡΟΣΘΕΤΕΣ ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΕΓΓΥΗΣΗΣ

- Δεν είμαστε υπεύθυνοι για αντικείμενα που χάνονται κατά τη μεταφορά όταν μας επιστρέφονται για λόγους εγγύησης. Για αυτόν τον λόγο, συνιστούμε να λάβετε έναν αριθμό παρακολούθησης ή επιβεβαίωση παράδοσης κατά την αποστολή του πακέτου σας.
- Το στοιχείο που θα αντικατασταθεί που μας στέλνετε γίνεται ιδιοκτησία της Traeger και δεν θα σας επιστραφεί.

Αυτή η εγγύηση διέπεται από τους νόμους της Δανίας. Αυτή η επιλογή νόμου δεν σας στερεί την προστασία που σας παρέχεται από τους νόμους της χώρας διαμονής σας.





ΚΑΛΩΣ ΗΡΘΑΤΕ
ΣΤΟ
TRAEGERHOOD

ΑΚΟΛΟΥΘΗΣΤΕ ΜΑΣ @TRAEGERGRILLS



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

traeger.com