



TRAERGER
WOOD FIRED GRILLS

מדריך למשתמש

IRONWOOD

ברוך הבא למהפכה של כיריים עץ.
אנו רוצים שתפיק את המרב מה-Traeger שלך.
סרוק כאן כדי לגשת למדריך זה בשפות שונות, וללמוד כיצד להתקין, להכין ולהפיק את המירב מהגריל שלך.



T07090/B

קרא את כל ההוראות לפני התקנת גריל Traeger ושימוש בו

סיבה עיקרית לשריפות היא אי שמירה על המרחקים הנדרשים (מרווחי אוויר) בין חומרים דליקים לבין הגריל. חשוב מאוד להתקין מוצר זה רק בהתאם להוראות להלן.

כשמפעילים ומתחזקים נכון, בישול עם עץ על גריל Traeger יביא שנים של הנאה לך ולחבריך ובני משפחתך. גריל Traeger החדש שלך מתוכנן במיוחד להפוך את הבישול לקל יותר, תוך הבטחת ביצועים אופטימליים עם המזון הטעים ביותר.

אנא קרא את כל המדריך לפני התקנה והפעלה. גם כל מי שמשתמש בגריל זה צריך לקרוא את כל המדריך לפני הפעלתו. אי ביצוע ההוראות עלול לגרום לפגיעה ברכוש, פציעה או אפילו מוות. יש לפנות לרשויות הבניין או הכבאות המקומיות לפרטים בנוגע להגבלות ובדיקת ההתקנה באזור מגוריך. **יש לשמור הוראות אלו.** אם אתה מרכיב יחידה זו עבור מישהו אחר, יש לספק מדריך זה לבעלים על מנת שיקרא אותו וישמור אותו לעיון עתידי.

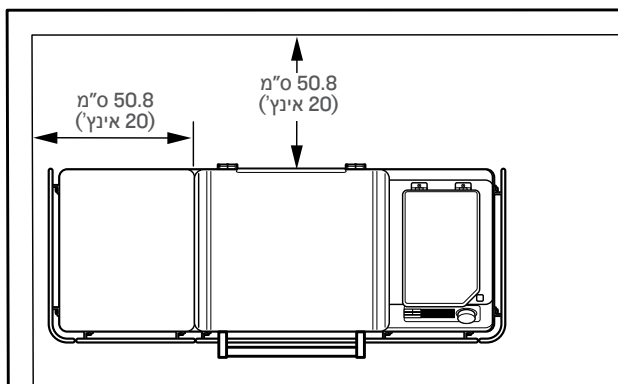
⚠ סכנה סכנת פחמן חד חמצני

שריפת שבבי עץ מייצרת פחמן חד חמצני שעלול לגרום למחלה, פציעה קשה ו/או מוות. יש לפעול על פי ההנחיות להלן כדי למנוע מגז חסר צבע וחסר ריח זה להרעיל אותך, את משפחתך, חיות מחמד, או אחרים:

- השתמש בגריל Traeger שלך אך ורק בחוץ, באזור מאוורר היטב. גריל זה מיועד לשימוש בחוץ בלבד.
- **לעולם אל** תשתמש בגריל Traeger באזור ללא אוורור מספק.
- יש להכיר את התסמינים של הרעלת פחמן חד חמצני: כאב ראש, סחרחורת, חולשה, בחילה, הקאות, ישנוניות ובלבול. פחמן חד חמצני מקטין את יכולת הדם להכיל חמצן. רמות נמוכות של חמצן בדם עלולות לגרום לאובדן הכרה ולמוות.
- יש לפנות לרופא אם אתה או אחרים מפתחים תסמינים הדומים לתסמיני הצטננות או שפעת. הרעלת פחמן חד חמצני, שניתן בקלות לזהותה בטעות כהצטננות או שפעת, לעתים קרובות מזוהה מאוחר מדי.
- צריכת אלכוהול ושימוש בסמים מגבירים את ההשפעות של הרעלת פחמן חד חמצני.
- פחמן חד חמצני רעיל במיוחד לאם ולעובר במהלך ההיריון, לתינוקות, לקשישים, למעשנים ולאנשים עם הפרעות במערכת הדם, כגון אנמיה או מחלת לב.

⚠ אזהרה סכנת שריפה

- בעת הפעלת גריל Traeger, שמור על מרחק **מזערי של 50.8 ס"מ (20 אינץ')** מהגריל לכל החומרים הדליקים בקרבת מקום, כולל מעקות עץ, ציפוי חיצוני של קירות הבית, מסגרות חלונות, רהיטים, עצים, מיכלי אשפה וכו'.



- אל תתקין או תפעיל את הגריל הזה בתוך הבית או מתחת לתקרה דליקה או חומרים דליקים שמחוברים לתקרה.
- אל תתקין או תפעיל את הגריל על רצפות או משטחים דליקים.
- אל תשים כיסוי גריל או כל דבר דליק באזור האחסון שמתחת לגריל.
- כדי להקטין סכנת שריפה, הסר סירים ומחבתות מהגריל כאשר הוא ללא השגחה.

⚠ אזהרה סכנת שריפה

- שמור על הניקיון של גריל Traeger. התלקחות שומנים נגרמת עקב תחזוקה לקויה של הגריל, וכשל בניקיון מערכת הטיפול בשומנים של Traeger באופן קבוע (ראה "תחזוקת הגריל" בעמודים 28-30).

▲ אזהרה סכנת שריפה

תמיד אפשר לגריל להתקרר לחלוטין לפני שימוש בפונקציית בורג הזינה (Auger).

▲ אזהרה סכנת כויה

ודא תמיד שהאפר קר לגמרי לפני הטיפול. אפר יש להניח במיכל מתכתי עם מכסה הדוק. הנח את המיכל הסגור עם האפר על רצפה בלתי דליקה או על הקרקע, והרחק מחומרים דליקים כלשהם, עד לסילוקו הסופי. יש לשמור את האפר במיכל הסגור עד לסילוקו.

▲ אזהרה סכנת כויה

חלקים רבים של הגריל מתחממים מאוד במהלך הפעולה. במהלך הפעלת הגריל ולאחר מכן יש להיזהר מכוויות בזמן שהגריל חם.

- **לעולם אין** להשאיר את הגריל ללא השגחה בנוכחות ילדים קטנים או חיות מחמד.
- **לעולם אין** להזיז את הגריל כאשר הוא פועל או חם. אפשר לגריל להתקרר לגמרי וסגור את דלת הגריל לפני העברה או ניסיון להובלה. כאשר מסייעים את הגריל ברכב לאחר הבישול, יש לוודא שהאש כבויה לחלוטין ושהגריל קר לפני הנחתו ברכב. לעולם אין לשפוך מים לתוך תא השריפה; פעולה זו תגרום לבורג הזינה להיתקע.
- **לעולם אין** להוסיף שבבים ידנית לתא השריפה כשהוא חם. זה מסוכן ואתה עלול לחטוף כוויות חמורות. אם השבבים נגמרים והאש כבה בזמן הבישול, אפשר לגריל להתקרר לגמרי והתחל מחדש. (ראה עמוד 25, הוראות "ניקוי מיכל שבבים").
- **לעולם אל** תיגע בכלי בישול, משטח חימום, אוכל או נזל בזמן שימוש בכיריים אינדוקציה. אפשר לכיריים להתקרר לחלוטין והסר כלי בישול המכילים אוכל חם או נזל חם מהכיריים לפני הטיפול בכיריים או ניקויים. ניקוי משטח חם בעזרת ספוג רטוב עלול לגרום לכוויית אדים.
- רשתות הגריל ומדי טמפרטורת הבשר חמים במיוחד כאשר הם מחוממים מראש. יש לנקוט משנה זהירות בעת הנחת מזון על רשתות הגריל או בעת הכנסה, הוצאה או הזזה של מדחומים לבשר.
- **לעולם אל** תזיז את הגריל עם דלת פתוחה. תמיד סגור את דלת הגריל לפני הזנתו.

▲ אזהרה סיכון עשן

- אם יש הפעלה מושהית והעשן מהגריל שלך משתנה מעשן לבן שקוף לעשן לבן סמיך בלתי שקוף שהופך לעשן בגוון צהוב, כבה מיד את הגריל באמצעות לחצן ההפעלה הראשי בחזית מיכל השבבים או נתק את כבל החשמל. **אל** תתחיל את מחזור הכיבוי.

- גם אם יש מספיק מקום על הגריל, היזהר מהעמסת כמויות מוגזמות של מזון או סוגי מזון עם אחוזי שומן גבוהים (למשל, בייקון) שעלולים לשחרר כמויות גדולות של שומן דליק.
- אל תניח אוכל ליד שולי הגריל, מכיוון שטפטופי שומן עלולים לפספס את מגש טפטוף השומן וליפול לתחתית הגריל, שם הם עלולים לבוא במגע עם גחלים מתא השריפה ולהתלקח.
- ודא שתא השריפה ממוקם כראוי מתחת לצינורית בורג הזינה. אם הוא לא מותקן נכון, השבבים לא יזרמו כהלכה לתוך תא השריפה והם עלולים להצטבר ולגרום נזק לגריל.
- ודא תמיד שמגן החום EvenFlow ומגש הטפטוף מונחים כראוי על אביזרי המיקום שלהם. אם הם לא מותקנים כראוי, חום ולהבה ישירה מתא השריפה עלולים לגרום להתלקחות שומנים או לפגוע במערכת ניהול שומנים של Traeger.
- **לעולם אל** תשתמש בבנדין, דלק עששיות, נפט, גז למצית או חומרים דליקים אחרים כדי להדליק או "לרענן" אש.
- **לעולם אל** תשתמש או תאחסן נזלים דליקים וחומרים דליקים אחרים ליד הגריל.
- **לעולם אל** תנסה להגביר את האש בגריל על ידי הוספת שבבים נוספים או חומרים דליקים אחרים לתא השריפה או למיכל השבבים.

▲ סכנה

- במקרה של התלקחות שומנים, וודא שדלת הגריל ומכסה מיכל השבבים סגורים, ואז נתק את הגריל מיד אם אתה יכול לעשות זאת בבטחה. התרחק מהגריל עד שהאש תכבה לחלוטין והגריל יתקרר. לפני שהאש כבתה והגריל התקרר:
 - **אל** תזיז את הגריל;
 - **אל** תשפוך מים על הגריל;
 - **אל** תשתמש במלח או בסודה לאפייה כדי לכבות התלקחות שומנים; וכן
 - **אל** תנסה לחנוק את האש.
- כאשר דלת הגריל ומיכל השבבים סגורים, אספקת החמצן לאש תיגמר והיא תכבה מעצמה. לעולם אל תשאיר את דלת הגריל או מכסה מיכל השבבים פתוחים בזמן התלקחות שומנים; אם דלת הגריל פתוחה, השתמש בכלי לא דליק כדי לסגור את דלת הגריל תוך שמירה על מרחק בטוח מהגריל. השתמש במטף מאושר לכל סוגי הדליקות (סוג ABC) אם השריפה יוצאת מחוץ לגריל. אם השריפה בלתי מבוקרת, התקשר מיד למכבי האש. לאחר האש תכבה לחלוטין, אפשר לגריל להתקרר לחלוטין. הוצא את הכל מהחלק הפנימי של הגריל, כולל כל הרכיבים הפנימיים (רשתות, מגש טפטוף, מגן חום EvenFlow, וסת שומן ותא שריפה), סירים ומחבתות, ואוכל. נקה את הגריל כולו, כולל הצטברות שומנים ממערכת ניהול שומנים של Traeger (TGMS) וכל האפר והשבבים מהגריל ומתא השריפה (ראה "תחזוקת הגריל" בעמודים 28-30). החזר את תא השריפה, מגן החום EvenFlow, מגש טפטוף השומן, מגן השומן ורשתות הגריל, הפעל מחדש את הגריל והמשך את הבישול.

אמצעי זהירות חשובים המשך

- להוראות ולאזהרות הנלוות לאותו מוצר. ככל כזה מסומן עם "W-A" או "W" על מעטפת הכבל, כגון כבל מאריך או כבל מהסוגים הבאים:
SW-A, SOW-A, STW-A, STOW-A, SJW-A, SJOW-A, SJWTW-A או SJTOW-A
 - אם אתה משתמש בכבל מאריך, הקפד להשתמש בכבל מאריך מוארק מסוג AWG 14 לדגמי 120 וולט, וכבל מסוג AWG 18 עבור דגמי 230 וולט.
 - אל תחליף את התקע של גריל Traeger, את שקע הכבל המאריך או את תקע הכבל המאריך בשום דרך שהיא, כולל על ידי הסרת שן האדמה (הארקה).
 - וודא שהכבל המאריך שלך הוא במצב טוב. בדוק כבלים מאריכים לפני כל שימוש כדי לוודא שאין בהם חוטים רופפים או חשופים ובידוד קרוע או שחוק. החלף את הכבל אם הוא פגום. לעולם אל תשתמש בכבל מאריך פגום.
 - וודא שכבל אספקת החשמל והכבל המאריך מחוברים היטב זה לזה. אל תחבר כבלים מאריכים זה לזה.
 - הרחק את הכבל המאריך משלג וממים עומדים.
 - וודא שכבל החשמל והכבל המאריך אינם יוצרים סכנת מעידה. אל תעביר כבל מאריך דרך חלון או פתח דלת.
 - כאשר אינו בשימוש, יש להסיר את הכבל המאריך ולאחסן אותו במקום מוגן מפני השמש והישג ידם של ילדים.
- ⚠ זהירות**
- לעולם אל תשנה גריל זה או תתקין חלקים או רכיבים שאינם מורשים על ידי Traeger לשימוש עם גריל זה. כל שינוי של גריל זה או התקנת חלקים או רכיבים לא מורשים יבטל את האחריות ועלול ליצור סיכון בטיחותי הכולל, ללא הגבלה, שריפה.
 - יש לפקח על ילדים כדי לוודא שהם לא משחקים עם הגריל.
- ⚠ זהירות השתמש בשבבים נכונים**
- גריל זה מיועד ומאושר רק לשבבי בישול מעץ טבעי המיועדים לגריל עם שבבי עץ. שימוש בכל סוג אחר של דלק בגריל זה יבטל את האחריות, עלול לגרום לסתימה של בורג ההזנה, ועלול ליצור סיכון בטיחותי.
 - לקבלת התוצאות והטעם הטובים ביותר, יש להשתמש בשבבי עץ מקוריים של Traeger.**
 - יש לאחסן תמיד את שבבי העץ במיקום יבש, הרחק ממכשירים מפיקי חום ומיכלי דלק אחרים.

- ⚠ סכנה** אל תפתח את דלת הגריל כדי לאוורר את הגריל. הישאר הרחק מהגריל עד שהעשן יתבהר והגריל יתקרר לחלוטין.
- זו עשויה להיות תוצאה של מצב של גלישת שבבים, הנגרמת על ידי הצתה חלקית של שבבים. אם תאפשר למצב זה להמשיך מספיק זמן, יצטברו גזים שיכולים להתלקח. אם גזים אלה נדלקים הם יבעירו את הכל בבת אחת, וישמיעו רעש חזק שעלול להבהיל ו/או לפגוע באנשים בסביבה הקרובה של הגריל, ודלת הגריל עשויה להיפתח ולהיסגר. לעתים, התרחשות זו מכונה "גיהוק גריל" ויש להימנע ממנה. אם לא שמרת כראוי על הגריל שלך, כמתואר בסעיף "תחזוקת הגריל" בעמודים 28-30, עלולה להיגרם גם התלקחות שומנים מסוכנת.
- אם מתרחש גיהוק, תן לגריל להתקרר לחלוטין, הוצא את כל הרכיבים הפנימיים (כולל רשתות גריל, מגש טפטוף, מגן חום EvenFlow, וסת שומן ותא השריפה), ונקה היטב את כל האפר והכדורים מהגריל ומתא השריפה (ראה עמוד 29, "ניקוי האפר בתוך ומסביב לתא השריפה") ווודא שהוסרו שומנים והצטברות אחרת (ראה עמודים 28-30, "תחזוקת הגריל"). הוצא את כל השבבים ממיכל השבבים. הפעל את רצף אתחול בורג הזינה כדי לדחוף את כל השבבים מחוץ לבורג הזינה והיפטר משבבים אלה. הוצא את כל השבבים מתא השריפה. מלא את מיכל השבבים בשבבים חדשים ואתחל את בורג הזינה (ראה "התחלת שימוש, חלק 1: הכנת הגריל" בעמוד 14, לקבלת הוראות על אתחול בורג הזינה).
- ⚠ סכנה** אל תכניס יד לתוך או ליד בורג הזינה הממוקם בתחתית מיכל השבבים. פציעה קשה תתרחש אם בורג הזינה יסתובב כשידך תקועה בתוכו. אל תסיר את מגן הרשת במיכל השבבים. אסור לבצע תחזוקה על בורג הזינה או בסביבתו בזמן שהגריל מופעל או מחובר לחשמל.
- ⚠ אזהרה סכנת התחשמלות** קיים מתח מסוכן שעלול לגרום להתחשמלות, כווייה או מוות.
 - יש לספק הגנה נגד התחשמלות (GFCI) במעגל(ים) או בשקע(ים) שישמש(ו) להפעלת גריל Traeger.
 - נתק את כבל החשמל לפני כל טיפול בגריל, אלא אם מצוין אחרת במדריך למשתמש זה.
 - אם אתה משתמש בכבל מאריך, השתמש רק בכבל מאריך המתאים לשימוש חיצוני למניעת התחשמלות בהתאם

⚠ אזהרה אין להשתמש בכדוריות דלק. לעולם אל תשתמש בכדוריות דלק חימום בגריל מכיוון שהן עלולות להכיל מזהמים ותוספים מסוכנים ועלולות לפגוע בגריל.

⚠ זהירות טמפרטורת סביבה מינימלית

• כאשר טמפרטורת הסביבה יורדת מתחת ל-29 מעלות צלזיוס (-20 מעלות פרנהייט) עלול להיגרם נזק לתצוגה של הבקר.

⚠ אזהרה מיקום לא תקין של מדחום לבשר עלול לגרום לאכילת בשר נא או לא מבושל מספיק, שעלולה להגביר את הסיכון למחלות שמקורן במזון.

⚠ אזהרה אם האש בתא השריפה כבה במהלך הבישול, חשוב לבצע את הצעדים הבאים. אי ביצועם עלול לגרום ל"התלקחות יתר" מסוכנת של הגריל עקב עודף שבבים שלא נשרפו בתא השריפה. זה נגרם לעתים קרובות על ידי הליך הפעלה לא תקין ו/או אזילת השבבים.

• לחץ על כפתור ההפעלה הראשי בחזית הגריל למצב OFF ונתק את כבל החשמל. אפשר לגריל להתקרר לגמרי. פתח את הדלת והוצא את כל האוכל, רשתות הגריל, מגש הטפטוף ומגן החום EvenFlow.

• הוצא את כל השבבים שטרם נשרפו ואת האפר מתוך ומסביב לתא השריפה. (ראה הוראות לטיפול וסילוק נכון של אפר בעמוד 30).

• ודא שתא השריפה ממוקם נכון כששפתי תא השריפה נמצאות מתחת לצינורית בורג הזינה.

• לפני החלפת מגן החום EvenFlow, מגש הטפטוף ורשתות הגריל, חבר את כבל החשמל לשקע חשמל מוארק ולחץ על לחצן ההפעלה הראשי למצב ON. השבבים אמורים ליפול לתא השריפה וגוף החימום אמור להתחיל להתחמם (להתחיל להאדים). **⚠ אזהרה** אל תיגע בגוף החימום החם.

• כאשר להבות מתחילות לצאת מתא השריפה, לחץ על כפתור ההפעלה הראשי לכיבוי OFF. אפשר לגריל להתקרר. עכשיו אתה מוכן להחזיר את מגן החום EvenFlow, מגש טפטוף השומן, רשתות הגריל והאוכל לתוך הגריל.

⚠ אזהרה

• לחץ על כפתור ההפעלה הראשי לכיבוי OFF ונתק את כבל החשמל לפני תחילת כל פעולת אחזקה.

• וודא שהגריל קר והאפר כבוי וקר לפני בדיקת חבית לניקוי קל של שומן ואפר (EZ-Clean).

- קל יותר להסיר הצטברות שומנים כאשר הגריל עדיין חמים - לא לזהר מכוויות. מומלץ להשתמש בכפפות חסינות חום.
- שואב אבק ייעודי הוא האמצעי הטוב ביותר להוצאת אפר מתא השריפה, אולם פעולה זו יש לבצע בזהירות רבה, כדי למנוע סכנת שריפה. שוב, ניקוי אפר מתוך ומסביב לתא השריפה צריך להיעשות אך ורק כאשר הגריל קר.
- ניקוי רשתות הגריל קל יותר כאשר הן עדיין חמות. היזהר לא לחטוף כוויות. מומלץ להשתמש בכפפות חסינות חום. מומלץ להחזיק מברשת ניקוי עם ידית ארוכה ליד הגריל. לאחר הסרת המזון, יש להבריש מעט את רשת הגריל. זו פעולה שלוקחת כדקה ומכינה את הגריל לשימוש הבא.
- ציוד זה נבדק ונמצא כי הוא תואם למגבלות מכשירים דיגיטליים Class B, בהתאם לחלק 15 לתקנון FCC. מגבלות אלה נועדו לספק הגנה סבירה מפני הפרעות מזיקות באזור מגורים. ציוד זה מייצר, משתמש, ויכול להקרין אנרגיה בתדרי רדיו, ואם אינו מותקן ומופעל בהתאם להוראות, הוא עלול לגרום להפרעות מזיקות לקליטת רדיו או טלוויזיה, אשר ניתן לאבחן על ידי כיבוי והפעלה של הציוד. המשתמש מוזמן לנסות לתקן את ההפרעה על ידי אחד או יותר מהצעדים הבאים:
 - שנה את הכיוון או המיקום של אנטנת הקליטה.
 - הגדל את המרחק בין הציוד למקלט.
 - חבר את הציוד לשקע במעגל שונה מזה שאליו מחובר המקלט. בקש עזרה מהסוחר או מטכנאי רדיו/טלוויזיה מנוסה.

יש לשמור הוראות אלו



ברוך
הבא

TRAEGERHOOD

תוכן העניינים

2	אמצעי זהירות חשובים
8	טעם הוא חשוב
9	שבבי עץ קשה טבעי
10	הכרת הגריל
13	הצעדים הראשונים להפעלת הגריל
14	הכנות להפעלה ראשונה, חלק 1: הכנת הגריל לפעולה
16	הכנות להפעלה ראשונה, חלק 2: חיבור הגריל
18	הכנות להפעלה ראשונה, חלק 3: חיבור אביזרים
19	שימוש בגריל
20	בישול על גריל TRAEGER
22	בישול עם אביזרים
24	כיבוי הגריל
25	ניקוי מיכל השבבים
26	תכונות הגריל
28	תחזוקת הגריל
30	טיפול בתקלות
31	עצות להפעלה
32	שירות
34	אחריות

ענייני הטעם חשובים. עץ לא רק הדלק, זה המרכיב הסודי.

זיווגים מושלמים



נתחי בשר בקר נועזים זקוקים לטעמי עץ עדים, כמו היקורי (אגוז אמריקני) או מסקיט.



זרוק פנימה כמה שבבים והפוך את ה-Traeger שלך לתנור עצים לפיצה.



פשטידת דובדבנים אפווה מעל שבבי עץ קשה? כן, בבקשה.

טוב לכל דבר. מצוין עבור:						TRAEGER קֶשֶׁה עֵץ
						עץ תפוח
						עץ דובדבן
						היקורי
						מסקיט
						פקאן
						תערובת הבית

חלקי מילוי
חלקים מודבקים
ללא
ללא דאגות



מיוצר בארה"ב

שבבי עץ קשה טבעי

ביצועים וטעמים עקביים

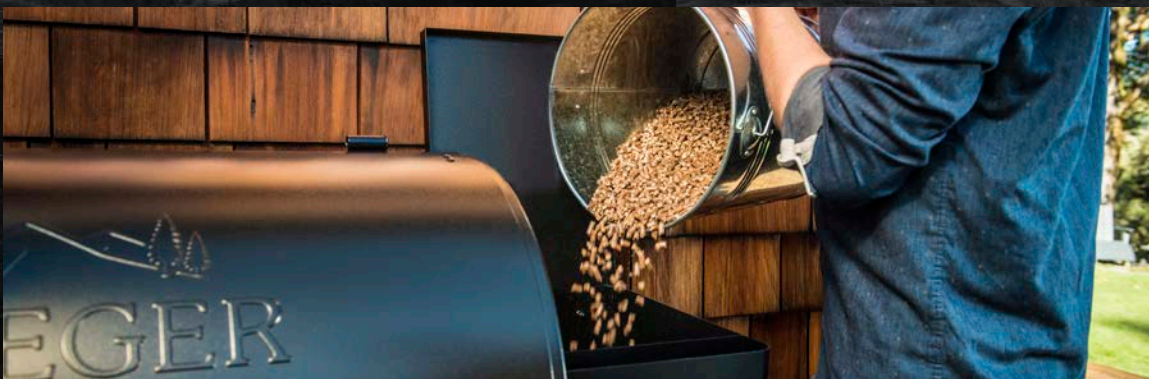
כיצד השבבים שלנו מיוצרים



1 שבבי Traeger מיוצרים מנסורת של עץ קשה טבעי.



2 הנסורת נדחסת לשבבים באמצעות חום ולחץ.

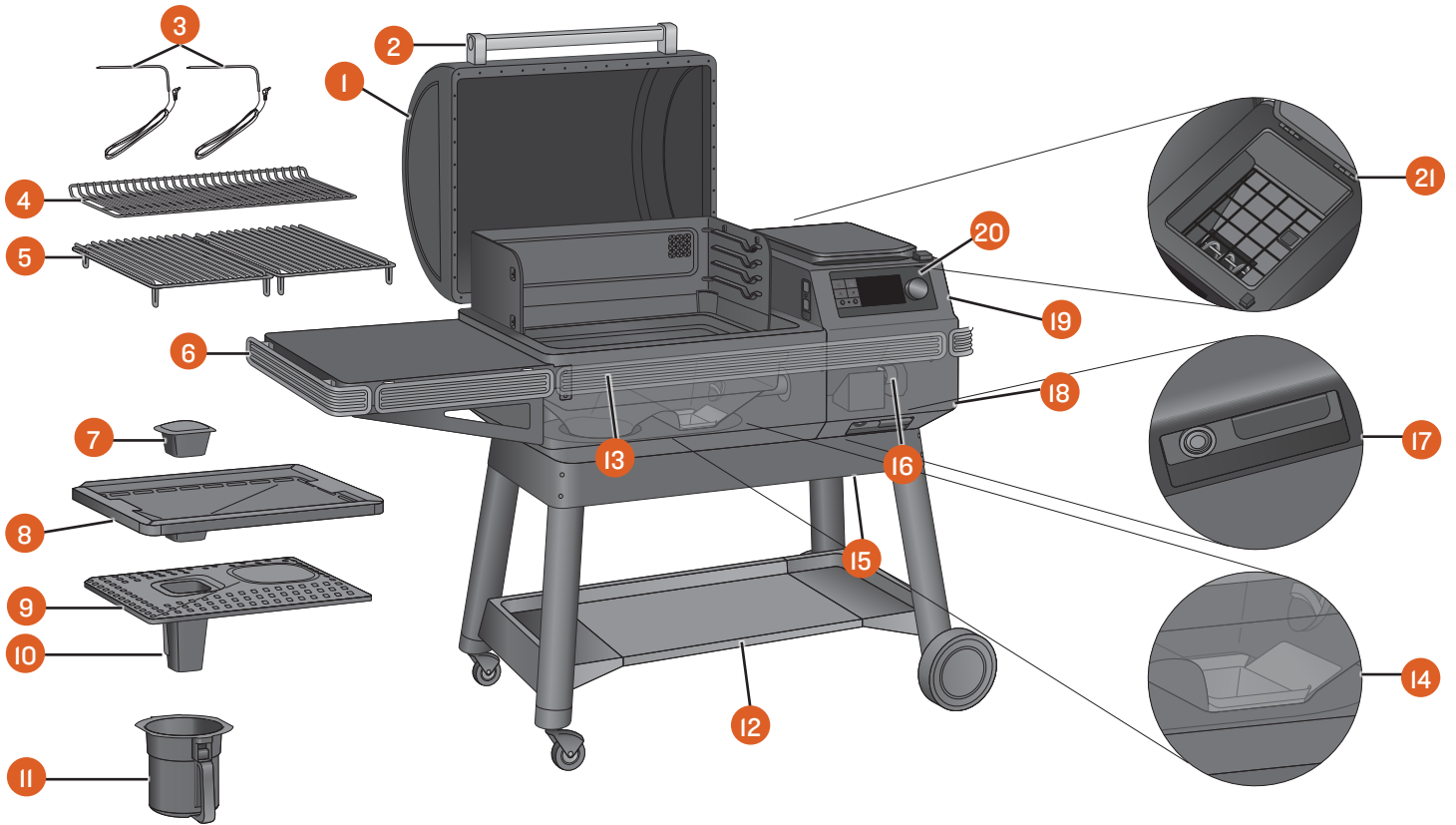


3 שבבים מתדלקים את האש ומוסיפים טעם כדי להפוך את הארוחות לבלתי נשכחות.

הכרת הגריל

עיון במדריך ההרכבה לפי הרכבה והתקנה של גריל Traeger.

חלקי ותכונות גריל IRONWOOD



תיאור	חלק	תיאור	חלק
מדף תחתון	12	דלת הגריל	1
P.A.L. מסילת אביזרים מסוג POP-AND-LOCK	13	ידית הדלת	2
תא השריפה	14	מדחומים לבשר עם חיבור חוטי	3
דלת ניקוי מיכל שבבים (בתחתית המיכל)	15	רשת גריל - קומה שנייה	4
בורג הזינה (בתוך מיכל השבבים)	16	רשת גריל - קומה ראשונה	5
כפתור מתח ראשי (בחזית מיכל השבבים) וידית דלת ניקוי מיכל השבבים	17	מדף צדדי	6
כבל חשמל ניתן להסרה (בחלק האחורי של מיכל השבבים)	18	וסת שומן	7
מיכל שבבים	19	מגש טפטוף קל לניקוי EZ-CLEAN	8
בקר של TRAEGER עם טכנולוגיית WIFIRE	20	מגן חום EVENFLOW	9
החלק הפנימי של מיכל השבבים עם רשת	21	צינור שומן	10
		חבית לניקוי קל של שומן ואפר EZ-CLEAN וליינרים לחבית	11

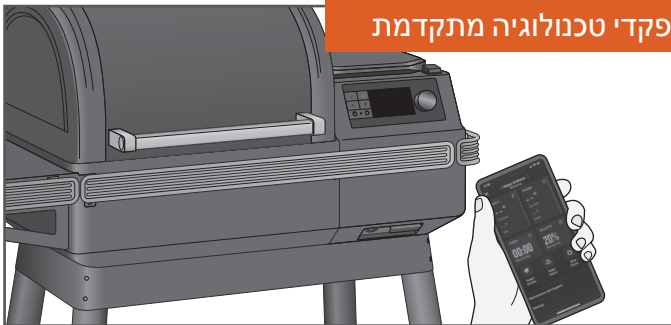
עומס מותר מרבי
 מדף: 27.2 ק"ג (60 ליברות)
 מדף תחתון: 36.3 ק"ג (80 ליברות)

צורת הגריל/פליטה מלמטה



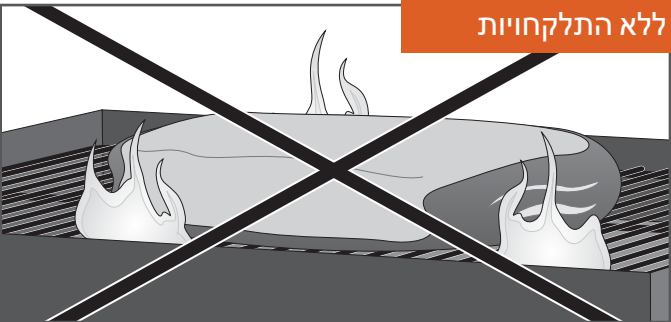
צורת הגריל של Traeger/פליטה כלפי מטה יוצרת מערבולת של הסעה. זה מפזר אוויר חם ומעושן סביב תא הבישול, ומקיף את האוכל שלך בחום משריפת עץ, כדי לקבל בישול אחיד מכל הכיוונים. האוויר המעושן נמצא תמיד במהלך הבישול, אפילו אם אינך רואה אותו.

פקדי טכנולוגיה מתקדמת



עם גריל Traeger, השליטה בגריל קלה כמו שליפת הטלפון מהכיס. טכנולוגיית ה-WiFi של Traeger מאפשרת לך להגדיר ולכוון את הטמפרטורות באופן אוטומטי, עם מתכונים אותם ניתן להוריד מהאפליקציה של Traeger. להורדת האפליקציה עבור Android, היכנס לחנות Google Play; עבור Apple, היכנס לחנות האפליקציות. למידע על אופן השימוש באפליקציה היכנס אל traeger.com/app. ראה "הכנה להפעלה ראשונה, חלק 2: חיבור הגריל שלך" (עמוד 16) להוראות כיצד לחבר את הגריל לטלפון שלך.

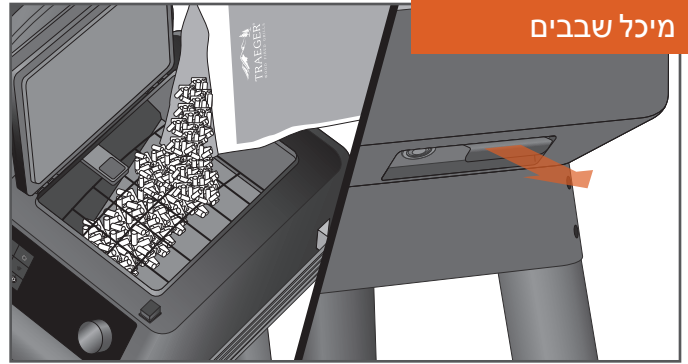
ללא התלקחויות



אין צורך לדאוג לגבי טפטופי שומן שמתלקחים ויוצרים כדורי אש נוראיים שהורסים את הארוחה היות וגרילים המוזנים בעץ של Traeger משתמשים בחימום עקיף. כל הטפטופים מתועלים בבטחה לחבית EZ-Clean חיצונית לניקוי קל של שומן ואפר לצורך סילוק קל.

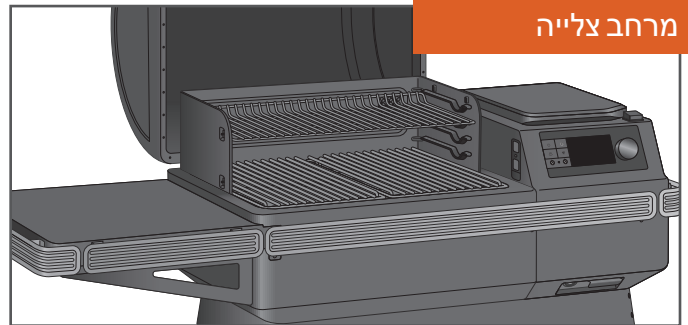
טיפ: שמור על ניקיון הגריל. ראה "עצות להפעלה" (עמוד 31) ו"תחזוקת הגריל" (עמודים 28-30).

מיכל שבבים



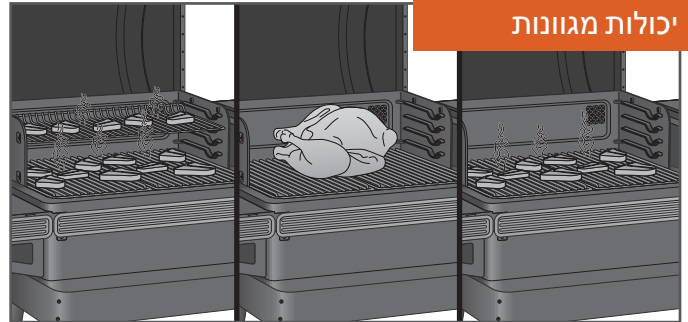
מיכל שבבים עם קיבולת של 10 ק"ג (22 ליברות) מאפשר שעות של בישול, ומאפשר לך להתרחק מהגריל ולהנות מהדברים שאתה רוצה לעשות. ניתן לרוקן שבבים באמצעות משיכה פשוטה של ידית.

מרחב צלייה



עם שטח צלייה של 0.39 - 0.59 מ"ר (616-924 אינץ' מרובע), בגריל של Traeger יש מספיק מקום לכמויות גדולות של סטייק טיבון או מגשים של צלעות, ועוד נשאר מספיק מקום לבישול התוספות.

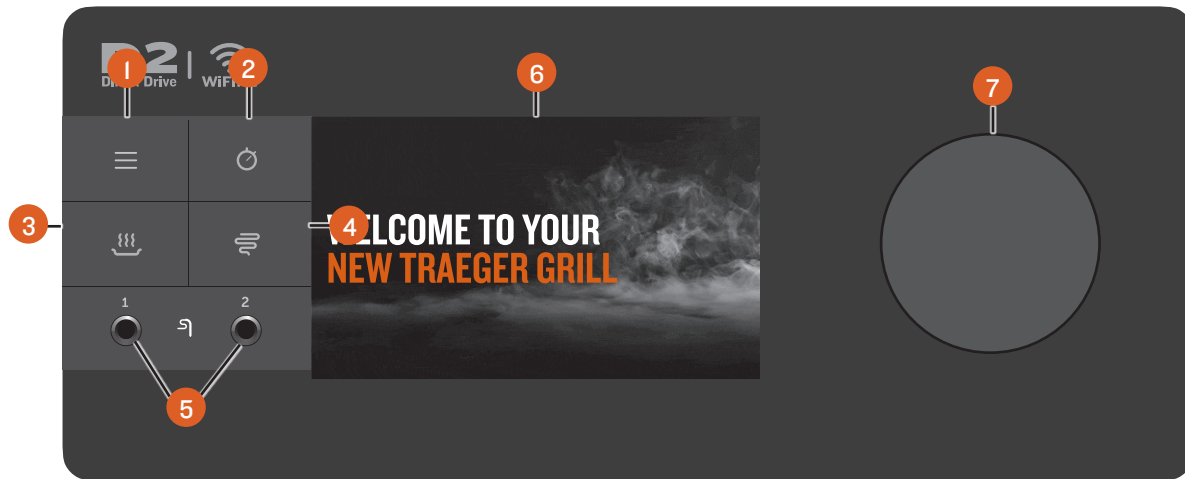
יכולות מגוונות



מערכת רשתות מתכוננות בשתי קומות מאפשרת להעמיס את שתי הרשתות לסעודה גדולה במיוחד; הסר את הרשת העליונה עבור אוכל גבוה יותר, כגון תרנגול הודו ענק.

הכרת הגריל המשך

בקר WiFIRE DIGITAL של גריל TRAEGER מצויד בבקר TRAEGER משוכלל עם טכנולוגיית WiFIRE התומך ב-WI-FI וב-BLUETOOTH. לבקר יש חיילן אור בפינה השמאלית העליונה ששולט על בהירות המסך כדי להבטיח נראות מושלמת בכל רמת תאורה. לפני שמשתמשים בגריל בפעם הראשונה כדאי ללמוד את התכונות השונות של לוח הבקרה. ברגע שלחצן ההפעלה הראשי (ממוקם מתחת לחזית של מיכל השבבים) **פועל, הקש על אחד הלחצנים בצד שמאל של המסך כדי להפעיל את הגריל.**



הערה: שינויים בטמפרטורה הם תופעה נורמלית בגריל Traeger. שינויים משמעותיים יכולים להתרחש כתוצאה מרוח, טמפרטורת האוויר, שימוש שגוי, חוסר תחזוקה של הגריל, או איכות ומצב השבבים.

1 תפריט ראשי

מהתפריט תוכל להגדיר ולפקח על אביזרים, לגשת לטיפולים ותחזוקת הגריל ולסנכרן את הגריל שלך עם האינטרנט וההגדרות בבית שלך.

2 TIMER (טיימר)

הטיימר מיועד לנוחותך בלבד ואינו משפיע על פעולת הגריל. לדוגמה, אם אתה צריך ללחלח את הבשר במשך 15 דקות, הגדר את הטיימר לעוד 15 דקות. כאשר יגיע הזמן יישמע צליל.

3 KEEP WARM (שמירה על חום)

תכונה זו שומרת על הגריל בטמפרטורה של 74 מעלות צלזיוס (165 מעלות פרנהייט) כדי לשמור על חום האוכל.

4 SUPER SMOKE (עשן מוגבר)

בחר SUPER SMOKE (עשן מוגבר) בכל שלב במהלך הצלייה כאשר טמפרטורת הבישול בין 107°-74° צלזיוס (225°-165° פרנהייט) כדי להגביר את כמות העשן המשתחרר ולקבל טעם מעושן חזק יותר.

5 שקעים לאביזרים

השתמש בשקעים האלה כדי לחבר מדחומים חוטיים או אביזרים חוטיים אחרים.

6 תצוגת מצב

תצוגת TFT מתקדמת זו מציגה את הטמפרטורה הנוכחית, מצב מחזור הבישול וכל הדברים הקשורים לשליטה ותפקוד הגריל. תצוגה זו היא גם מסך מגע וניתנת לשינוי הן באמצעות מגע והן באמצעות חוגת הבחירה.

7 חוגה לבחירת תוכנית

סובב את החוגה הזו כדי לנוע מעלה ומטה בתפריט המוצג. לחץ על מרכז החוגה כדי לבחור.

תצוגה ראשית

- דף הבית - ב-Traeger, אנו מקפידים על פשטות. טמפרטורת הגריל מוצגת תמיד במסך הבית. כדי להגדיר או לכוון את טמפרטורת הגריל ממסך זה, פשוט סובב את החוגה לטמפרטורה הרצויה ולחץ על מרכז החוגה.
- כותרת תחתונה במסך הבית - למידע נוסף וקיצורי דרך לפונקציונליות נוספת, פשוט הקש במקום כלשהו לאורך הכותרת התחתונה כדי להעלות את לוח המחוונים של Traeger.
- לוח המחוונים של Traeger - ניתן לגשת אל לוח המחוונים של Traeger על ידי הקשה בכל מקום לאורך הכותרת התחתונה. מלוח המחוונים תוכל לפקח על הטמפרטורות במדחומים, טיימרים, רמת השבבים ועוד. כאשר אתה מגדיר עוד ועוד מכשירים, גלול או הקש על החצים בפינות התחתונות כדי לראות מידע נוסף. רוצה לפקח על המדחומים או האביזרים שלך? הקש על הסיכה בפינה השמאלית העליונה כדי להצמיד תצוגה זו ולהציג אותה באופן קבוע כאשר אתה מבשל. הקש שוב כדי לחזור לתצוגת מסך הבית.

MENU (תפריט)

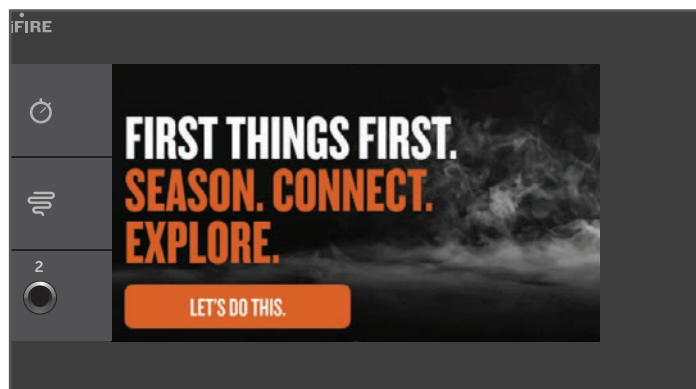
- קישוריות WiFIRE - מתוך בחירה זו, תוכל לחבר את הגריל שלך ל-Wi-Fi הביתי שלך ולצמד כל התקן Bluetooth של Traeger.
- אביזרים (Accessories) - מתוך בחירה זו, עקוב אחר כל האביזרים והגדרותיהם, כגון טמפרטורות, הגדר טמפרטורות יעד למדחומים, ועוד.

הערה: ניתן לצמד מכשירי Bluetooth של Traeger רק לגריל Traeger אחד בכל פעם. אם יש לך מספר גרילי Traeger וברצונך להשתמש במדחום מצומד על גריל אחר, דאג "לשכוח" את המכשיר בגריל הראשון כדי לצמד אותו לגריל השני.

- טיפול ותחזוקת גריל - הגרילים של Traeger נבנים עם כמה ממדדי האיכות הגבוהים ביותר בתעשייה; עם זאת, בעיות יכולות להתעורר. מתוך בחירה זו, בדוק ואבחן שגיאות או בעיות שעלולות להתרחש עם הגריל שלך. עם יותר חיישנים מאי פעם, הודות לטכנולוגיית Smart Combustion, אנו יכולים להבין טוב יותר ולאבחן במהירות רבה יותר את הבעיות הללו כדי לאפשר לך להמשיך לבשל.
- Auger - מספק גישה מהירה לפתרון בעיות ולניקוי חסימות או שגיאות כלשהן.
- אבחון חלקים - מאפשר לך ללמוד ולטפל בכל שגיאה.
- טיפים לטיפול - אפילו למקצוענים לוקח זמן לנקות, וגריל נקי ימקסם את ביצועי הגריל שלך.
- בדיקה עצמית - אזור הבדיקה העצמית יכול לעזור לך לוודא שהכול פועל כשורה. עקוב אחר ההוראות על המסך כדי לבדוק את אספקת המתח והחיבור לבקר של כל הרכיבים. בתום בדיקה קצרה, הגריל יציג רשימת רכיבים והאם הם מקבלים אספקת מתח או לא. למידע נוסף על ביצוע בדיקה עצמית, צור קשר עם מחלקת שירות לקוחות שלנו.
- שירות לקוחות - אנחנו תמיד כאן כדי לענות על כל שאלה. עיין במידע ליצירת קשר בכל פעם שאתה זקוק לו.
- אודות הגריל - מתוך בחירה זו, בדוק מידע על Wi-Fi, מספרי דגם ומידע רגולטורי. תוכל למצוא כאן גם טיפים מקצועיים כדי ללמוד על כל התכונות והיתרונות של גריל Traeger.
- הגדרות - השתמש בבחירת ההגדרות בתפריט כדי להתאים את הגדרות התצוגה, הגדרות הטמפרטורה ועוד.
- בהירות - סובב את חוגת הבחירה כדי לכוון את ניגודיות התצוגה מ-I (נמוך) ל-10 (גבוה). הגדרת ברירת המחדל היא 5. לחץ על מרכז החוגה כדי לאשר ולחזור לתפריט ההגדרות.
- קול - מפעיל או מכבה את רמקול הבקרה של הגריל. ההגדרה שנבחרה תסומן בסימן וי.
- יחידות - סובב ולחץ על חוגת הבחירה, או הקש על המסך כדי לבחור בין מעלות פרנהייט (F) למעלות צלזיוס (C). ההגדרה שנבחרה תסומן בסימן וי.
- שפות - סובב ולחץ על חוגת הבחירה כדי לבחור את השפה הרצויה.

הצעדים הראשונים להפעלת הגריל

המערכת המשולבת של מוצרי Traeger המחברים ל-Wi-Fi ול-Bluetooth מציעה עולם של טעמים בהישג ידך. כדי להפיק את המירב מחוויית הצלייה שלך, אנו ממליצים לך להשלים את חוויית ההיכרות המודרכת שלנו כדי שתהיה מוכן לבשל בקלות:

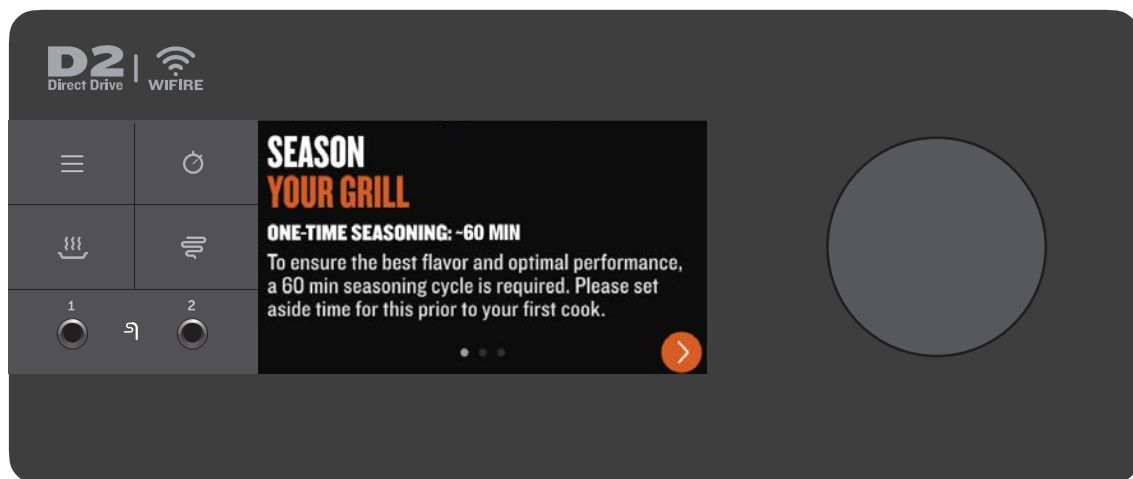
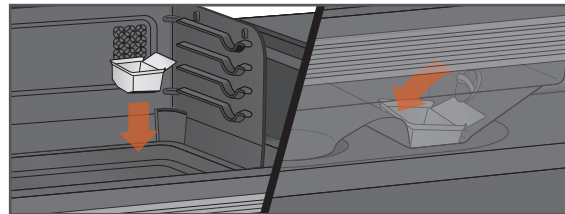


- 1 הכן את הגריל לשימוש. הערה: יש להשלים זאת לפני בישול אוכל על הגריל.
- 2 חבר את גריל ה-WiFi שלך ל-Wi-Fi באמצעות אפליקציית Traeger.
- 3 צא לסיור בתכונות ובפונקציות המדהימות של הגריל מופעל בעץ המוביל בענף.

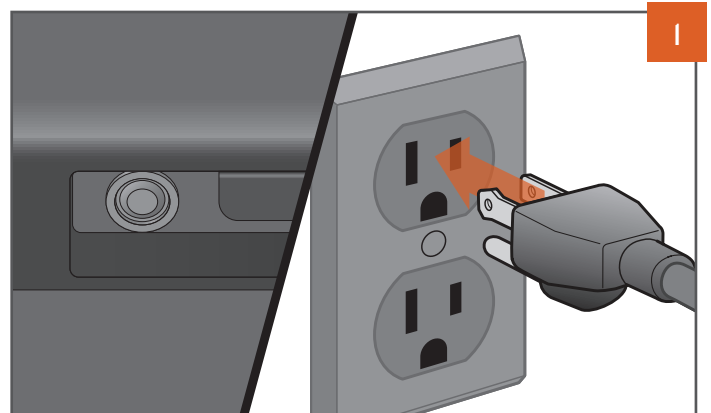
הכנות להפעלה ראשונה, חלק 1: הכנת הגריל לפעולה

נדרש לפני הבישול הראשון עם מזון ומומלץ להשלים במהלך תהליך ההיכרות המודרכת. על מנת להבטיח את הטעם הטוב ביותר, ביצועים אופטימליים ותפעול תקין ובטוח של הגריל, פעל לפי ההוראות שלמטה להכנת הגריל שלך. ול "אתחול" צינורית בורג הזינה.

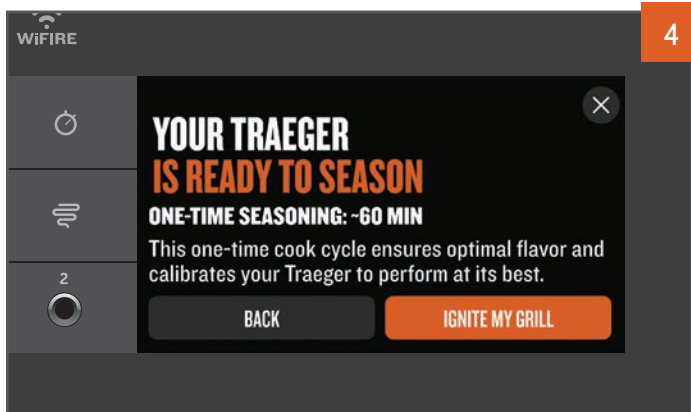
חשוב: ודא שכל הרכיבים מותקנים היטב בגריל לפני תחילת ההכנה לפעולה.



2 פתח את מכסה מיכל השבבים. יש לוודא שאין עצמים זרים בבורג הזינה לפני הוספת שבבים למיכל השבבים. לאחר הוספת שבבים למיכל השבבים, סגור את מכסה המיכל. אנו ממליצים למלא את המיכל בשבבים לפחות עד לרשת הבטיחות שבמיכל.



צורת התקע עשויה להשתנות מאזור לאזור.
כאשר כפתור ההפעלה הראשי במצב כבוי, חבר את כבל החשמל לשקע חשמל מוארק.

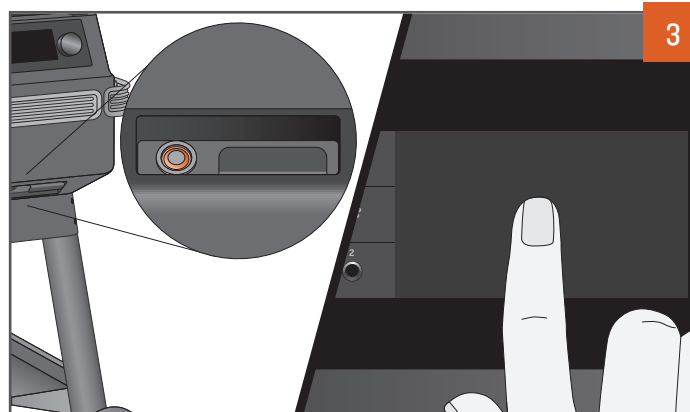


4

מסך הבית ינחת על חוויית היכרות אוטומטית. עקוב אחר ההנחיות כדי להכין, לחבר ולהגדיר את הגריל במהירות ובקלות לבישול הראשון שלך.

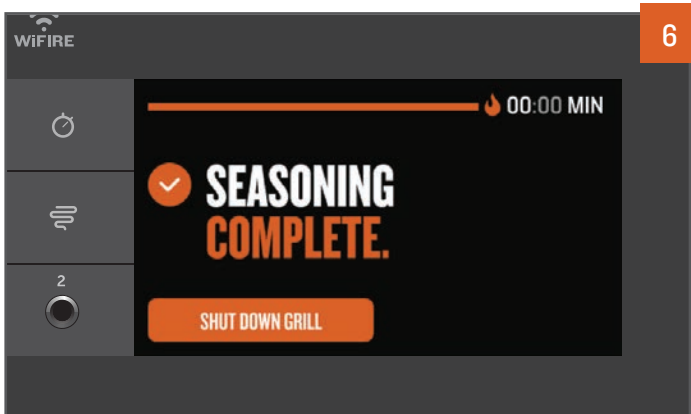
אם תבחר לעקוף את חוויית ההיכרות, הגריל שלך ינחת על המסך הזה כדי לבצע הכנה ידנית. מחזור הכנה נדרש לפני הבישול הראשון כדי להבטיח שהגריל יהיה נקי, מאותחל ומוכן לביצועים אופטימליים (זה יקרה אוטומטית - אין צורך לאתחל יותר).

הערה: תהליך הכנה זה חשוב כדי להבטיח ביצועי גריל נכונים. ודא שכל הרכיבים הפנימיים הותקנו כראוי לפני מחזור ההרצה הזה ושאינ אוכל על רשת הגריל במהלך מחזור זה.



3

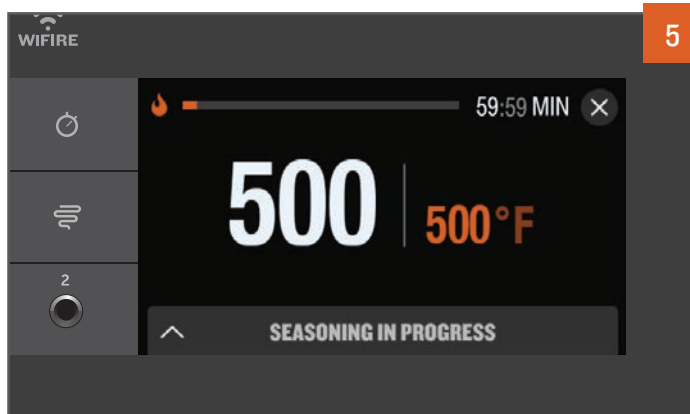
לחץ על לחצן ההפעלה הראשי הממוקם בחלק הקדמי של הגריל למצב ON. הקש במקום כלשהו על המסך כדי "להעיר" את הבקר. מסך הפתיחה יופיע עם הפעלת הגריל.



6

לאחר סיום מחזור ההכנה, הבקר ייזום מחזור כיבוי מלא. מחזורי כיבוי מונעים תופעות לוואי לא רצויות בעתיד ומגדירים את הגריל כהלכה לבישול הבא.

הערה: התחל תמיד מחזור כיבוי אחרי כל בישול. לשם כך, החזק את חוגת הבחירה למשך 3 שניות או סובב את הטמפרטורה שנקבעה למצב כיבוי ולחץ כדי לבחור.



5

לאחר הצתת הגריל שלך באופן ידני או באמצעות חוויית ההיכרות, הגריל יריץ באופן אוטומטי את תהליך ההכנה לפעולה.

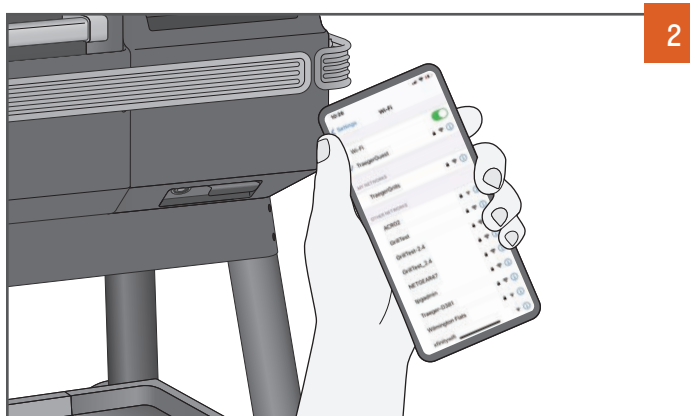
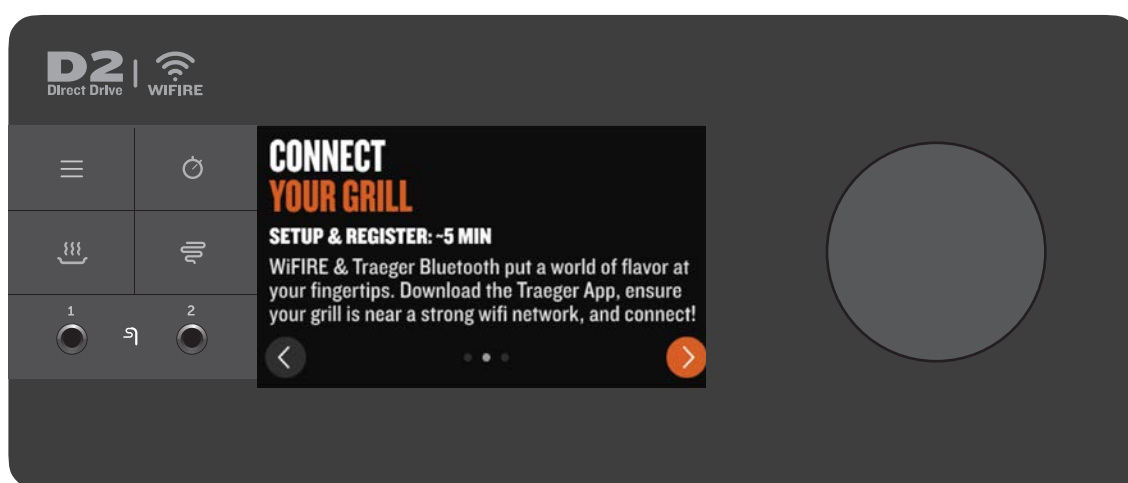
הערה: הגעה לטמפרטורת ההכנה לפעולה בפעם הראשונה יכולה לקחת עד שעה.

הכנות להפעלה ראשונה, חלק 2: חיבור הגריל

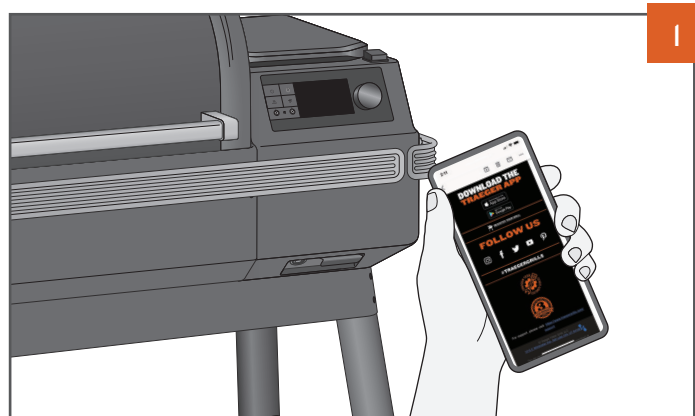
מומלץ להשלים במהלך תהליך ההיכרות. אנו מחויבים לספק מוצר וניסיון ברמה עולמית. זה אומר שאנחנו עובדים כל הזמן לשיפור ביצועי הגריל ותכונותיו. כדי להבטיח את הפונקציונליות העדכנית ביותר של התוכנה והקושחה, מומלץ לחבר את הגריל לאפליקציית Traeger בטכנולוגיית Traeger WiFIRE במהלך השימוש הראשון. למידע נוסף אודות WiFIRE, האפליקציה של Traeger ודרכים נוספות להתחבר עבור אל traeger.com/app. בצע את ההוראות הבאות כדי לחבר את הגריל ל-Wi-Fi.

הערות:

- ודא שהמכשיר החכם שלך פועל במערכת ההפעלה העדכנית ביותר ושה-Bluetooth מופעל.
- הגריל חייב להיות מופעל כדי להתחבר ל-Wi-Fi. ודא שלחצן ההפעלה הראשי נלחץ למצב ON.
- תדר הפעולה של הנתב חייב להיות 2.4 גיגה-הרץ, מכיוון שהגריל אינו תואם ל-5 גיגה-הרץ.
- מסך ההצלחה בסיום תהליך הצימוד מצביע אך ורק על כך שהצימוד הושלם. ההכנה לפעולה מסתיימת רק כאשר מופיע מסך SEASONING COMPLETE (ההכנה לפעולה הסתיימה).



וודא שהמכשיר החכם שלך מחובר לרשת Wi-Fi אליה אתה רוצה שהגריל יהיה מחובר. תדר הפעולה של הנתב חייב להיות 2.4 גיגה-הרץ, מכיוון שהגריל אינו תואם ל-5 גיגה-הרץ.

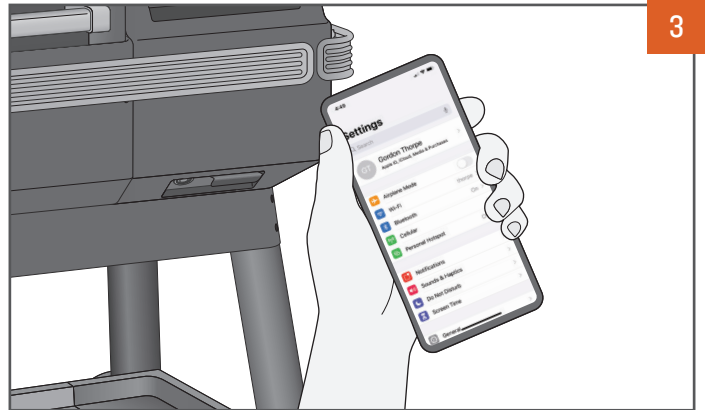


עבור לחנות האפליקציות של Apple או לחנות Google Play של Traeger כדי להוריד את האפליקציה העדכנית ביותר של Traeger.



4

פתח את אפליקציית Traeger, פתח חשבון או התחבר באמצעות חשבונך ופעל לפי ההוראות באפליקציה כדי להוסיף גריל. כדי להתחיל תהליך זה על הגריל, הקש על סמל התפריט בבקר. בחר WIFIRE Connectivity (קישוריות WIFIRE) מהתפריט ופעל לפי ההנחיות לחיבור הגריל.



3

עבור לתפריט ההגדרות של המכשיר החכם שלך ווודא שהגדרת ה-Bluetooth במכשיר החכם שלך מופעלת.

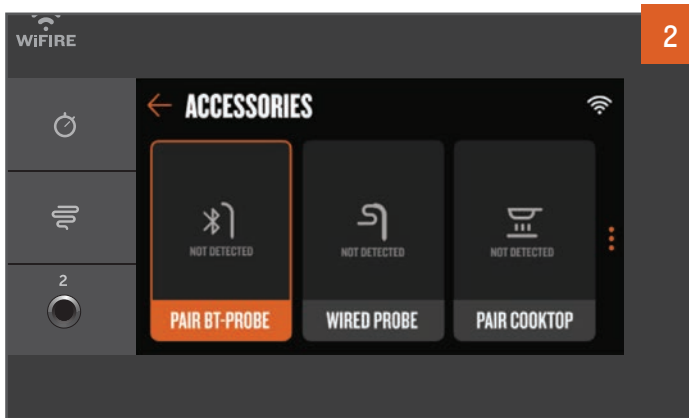


5

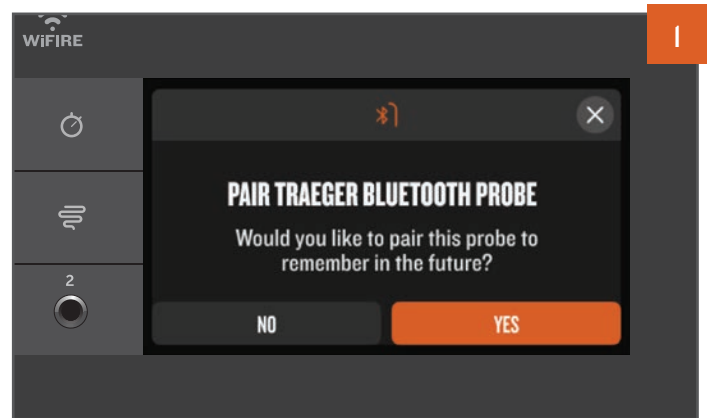
במסך בחירת הבקר, בחר את הבקר שמתאים לגריל שלך ופעל לפי השלבים באפליקציה שלך כדי להתחבר!

הכנות להפעלה ראשונה, חלק 3: חיבור אביזרים

מומלץ להשלים במהלך תהליך ההיכרות. כדי לחסוך זמן מאוחר יותר, מומלץ להתאים את מכשירי ה-Bluetooth של Traeger כאשר תתבקש לעשות זאת במהלך תהליך ההיכרות. אם תחליט להתאים את מכשירי ה-Bluetooth שלך מאוחר יותר, עיין בהוראות שלהלן:



אם החמצת או סגרת את החלון הקופץ מוקדם מדי, אל תדאג! תמיד תוכל לצמד אביזרים על ידי ניווט בתפריט. הקש על סמל התפריט בלוח הבקרה, בחר בתפריט "אביזרים" ואז בחר את סוג האביזר שאתה רוצה לצמד. עקוב אחר ההוראות בבקרה כדי לצמד את אותו סוג אביזר.



ודא שמכשירי ה-Bluetooth של Traeger מופעל, טעון במלואו וקרוב לגריל שלך לפני שאתה מנסה לצמד. ברוב מכשירי ה-Bluetooth של Traeger, חלון קופץ יופיע אוטומטית על המסך כאשר הגריל מזהה את האות של המכשיר. בחר YES (כן) ופעל לפי ההוראות שעל המסך כדי לצמד את המכשיר שלך לגריל.

שימוש בגריל

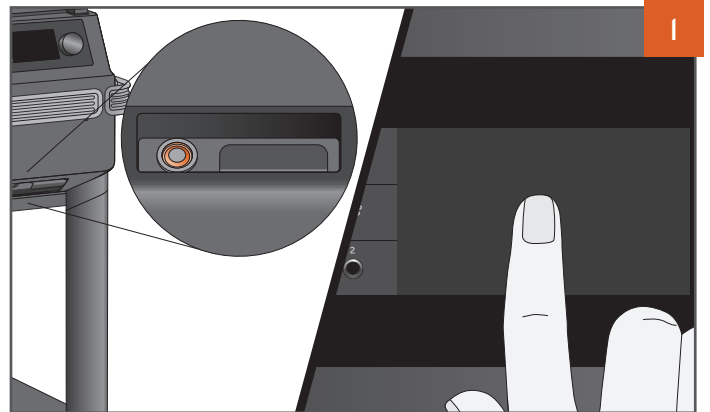
יש לבצע תחילה את השלבים הבאים לפני כל שימוש בגריל.

רשימת תיוג לפני צלייה

1. בדוק האם יש צורך, ובצע תחזוקה נדרשת:
 - נקה את מערכת ניהול גריז Traeger:
 - מגש טפטוף EZ-Clean
 - צינורית ניקוד שומן
 - חבית EZ-Clean לניקוי קל של שומן ואפר
2. פנה את האפר בעת קבלת התרעה מהגריל (או לאחר כ-30 שעות בישול).
 - בדוק האם יש פיתולים, נזק או בלאי בכבל החשמל.
3. וודא שהגריל מורכב כהלכה עם כל החלקים לפני השימוש בו:
 - מגן חום EvenFlow
 - מגש טפטוף EZ-Clean
 - רשתות
 - ווסת שומן
 - תא השריפה
4. וודא זרימת אוויר תקינה:
 - וודא ששום דבר אינו חוסם את פתח הפליטה.
5. וודא שהגריל נמצא במרחק בטוח מחומרים דליקים (ראה עמוד 2).
6. וודא שהגריל נמצא על משטח ישר.
 - בדוק את השבבים:
 - וודא שיש לך מספיק שבבים במיכל השבבים.
 - וודא שהשבבים אינם רטובים, לא ניזוקו ממים, נפוחים, או חסרי ברק. הם צריכים להיות מבריקים ולהישבר בקלות.
 - וודא שבתחתית מיכל השבבים ובבורג הזינה אין יותר מדי נסורת.
7. סגור את מכסה מיכל השבבים.
8. סגור את דלת הגריל.

בישול על גריל TRAEGER

בישול כללי השתמש בשיטה זו כדי לקבוע ולשנות טמפרטורה לבישולים מהירים ומתכונים פשוטים.



כאשר הדלת סגורה, לחץ על לחצן ההפעלה הראשי שממוקם בחזית הגריל למצב ON. הקש במקום כלשהו על המסך כדי "להעיר" את הברקר. מסך הפתיחה יופיע עם הפעלת הגריל.



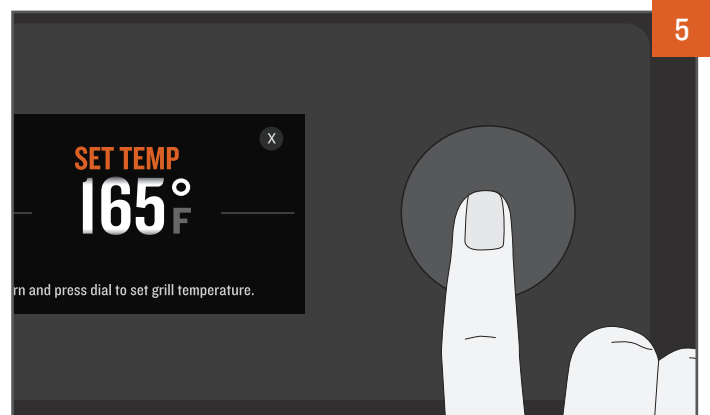
מסך הבית מציג ה-**YOUR TRAEGER IS READY TO COOK** (שלך TRAEGEER מוכן לבישול). ניתן לכוון את טמפרטורת הבישול ישירות ממסך זה.



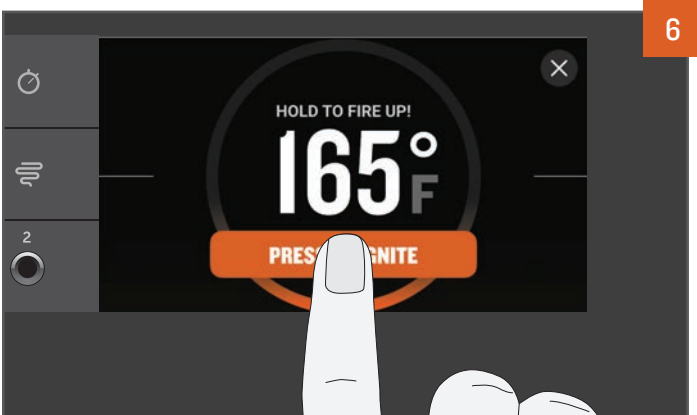
לבחירת טמפרטורה, סובב את חוגת הבחירה ימינה או שמאלה.



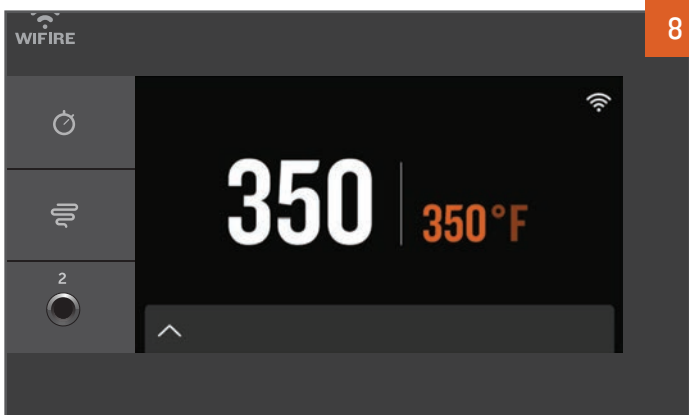
הטמפרטורה שנבחרה מוצגת.



לחץ על מרכז כפתור הבחירה כדי לבחור את הטמפרטורה.

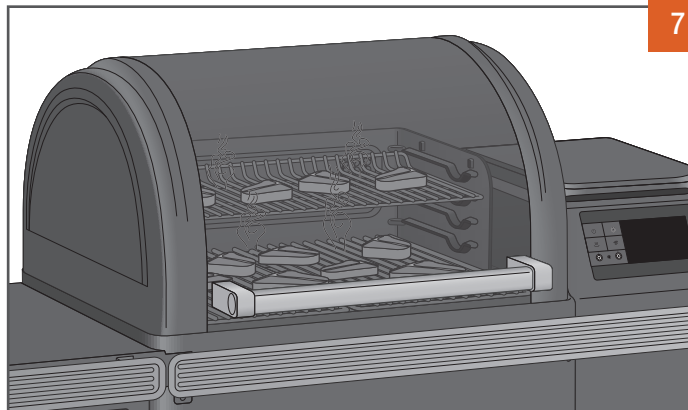


ברגע שהטמפרטורה שלך נבחרה, תקבל תזכורת להצית את הגריל. לחץ והחזק על הכפתור על מסך המגע למשך כ-2 שניות עד שהגריל יציג שהוא מתחיל את ההצתה. המחזור האוטומטי להצתה וחימום מוקדם יתחיל. המאוורר ובורג הזינה יפעלו מידי פעם לאורך תהליך הבישול כדי להזין את האש בהתאם לטמפרטורה שנקבעה.



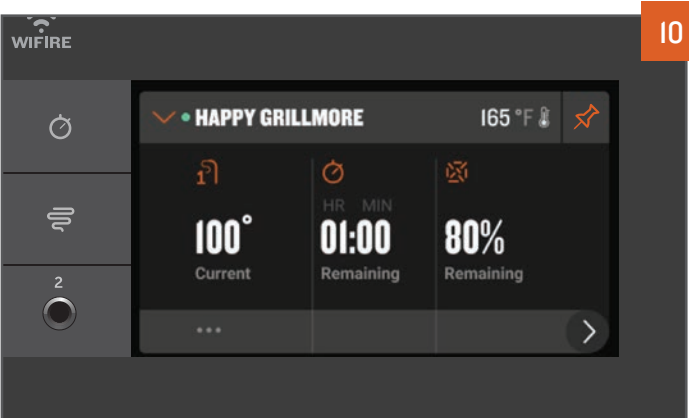
8

ב-Traeger אנו מקפידים על פשטות. טמפרטורת הגריל מוצגת תמיד באופן בולט על גבי מסך הבית. כדי לשנות את הטמפרטורה, נווט תמיד למסך הבית הזה. סובב את חוגת הבחירה לטמפרטורה הרצויה ולחץ כדי לבחור טמפרטורה חדשה.



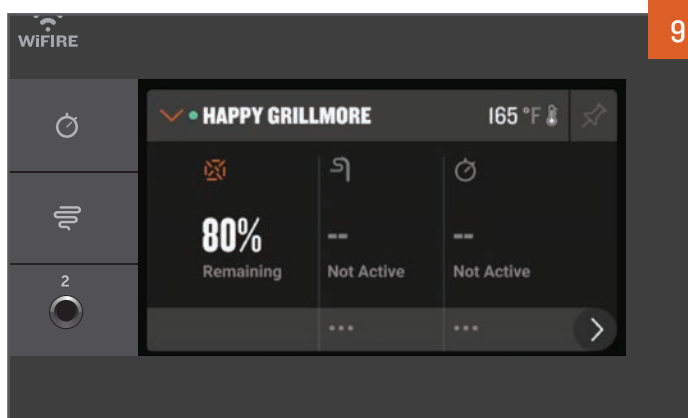
7

לאחר שמחזור החימום המוקדם מסתיים, הכנס מזון לגריל וסגור את דלת הגריל. אם אתה משתמש במדחום לבשר, עיין בעמוד 22 לפני הכנסת מזון לתוך הגריל.



10

מעדיף מסך זה עם פרטים נוספים הקשורים לאביזרים או חיישנים מחוברים? הקש על הסיכה בפינה השמאלית העליונה כדי להצמיד את התצוגה הנוכחית של לוח המחוונים.



9

הקש על סרגל הכותרת התחתונה בתחתית מסך הבית כדי לגשת ללוח המחוונים של Traeger. מכאן, כשאתה מגדיר ומשתמש באביזרים, תוכל לפקח על טיימרים, להגדיר טמפרטורות יעד למדחומים, לבדוק את רמות השבבים, ועוד.

עצות:

- מומלץ, אך לא הכרחי, להמתין עד להשלמת מחזור החימום המוקדם, לפני הכנסת מזון לתוך הגריל.
- הכנסת מזון מוקדם מדי עלולה לגרום לכך שלגריל ייקח יותר זמן מהרגיל להשגת הטמפרטורה הרצויה.
- שמור על הגריל סגור במהלך מחזור החימום המוקדם, כדי שהגריל יוכל להגיע לטמפרטורה שנקבעה.
- גריל Traeger מספק קריאות טמפרטורה בזמן אמת. ואתה צפוי לראות תנודות בטמפרטורה.

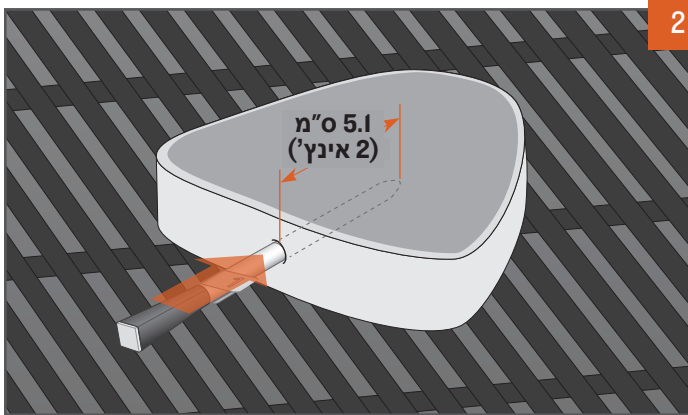
בישול עם אביזרים

בישול עם מדחום Bluetooth

באפשרותך להשתמש במדחום Bluetooth כאשר המתכון שלך מציין יעד לטמפרטורה הפנימית של המזון. אפשר לרכוש מדחומים אלחוטיים של Traeger כאביזר תואם לדגם Ironwood. לקבלת פרטים נוספים, עיין במדריך התחלה מהיר של Traeger Wireless Probe.

הערות:

- יש לטעון את המדחומים לפני השימוש. כדי לטעון את המדחומים, יש להסיר תחילה לשונית שנמצאת באזור הטעינה.
- בגלל חום גבוה, לא מומלץ להשתמש במדחומים אלחוטיים במצב תנור פיצה.

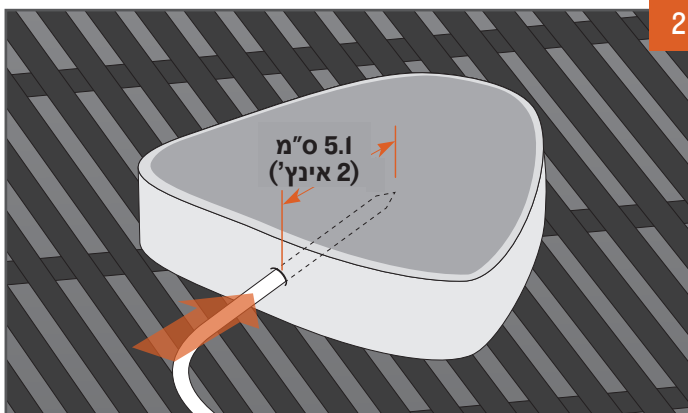


הכנס את קצה המדחום עד לחריץ לחלק העבה ביותר של החלבון - הימנע מלגעת בעצמות או בחלקים שומניים במיוחד של החלבון. המדחום צריך להיות לפחות 5.1 ס"מ (2 אינץ') בתוך החלבון. המדחום עלול לא להתאים אם אינך יכול להכניס אותו לחלק העבה ביותר של החלבון עד לעומק של 5.1 ס"מ (2 אינץ'). לאחר הכנסת המדחום, הנח את האוכל על הגריל שחומם מראש.



עיין בסעיף "בישול על גריל Traeger" בעמוד 20 כדי להדליק את הגריל. לאחר שהגריל דולק, הסר מדחומי Bluetooth טעונים בזה אחר זה מאזור הטעינה, והבקר יזהה אוטומטית כל מדחום שצומד. יישומן מדחומים יופיע בתוך לוח המחוונים של Traeger, שם תוכל למצוא מידע נוסף על מצב המדחומים וקיצורי דרך להגדרת אזעקות טמפרטורת יעד.

בישול עם מדחום חוטי



הכנס את קצה המדחום לחלק העבה ביותר של החלבון - הימנע מלגעת בעצמות או בחלקים שומניים במיוחד של החלבון. המדחום צריך להיות לפחות 5.1 ס"מ (2 אינץ') בתוך החלבון. המדחום עלול לא להתאים אם אינך יכול להכניס אותו לחלק העבה ביותר של החלבון עד לעומק של 5.1 ס"מ (2 אינץ'). לאחר הכנסת המדחום, הכנס את האוכל לגריל שחומם מראש.

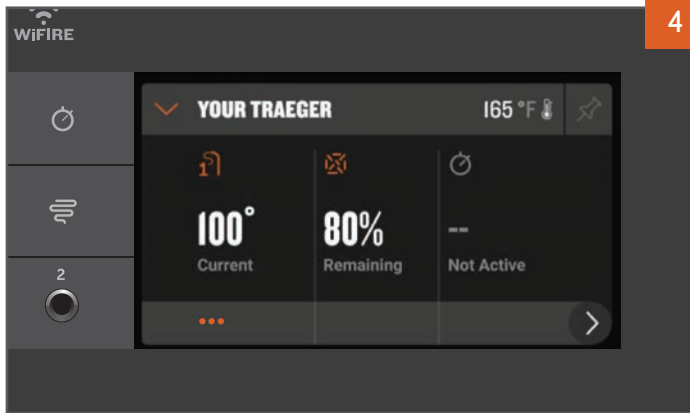


עיין בסעיף "בישול על גריל Traeger" בעמוד 20 כדי להדליק את הגריל. חבר את המדחום לשקע המדחום בבקר ה-WiFi. לאחר החיבור, הבקר יזהה את המדחום ויישומן מדחומים יופיע בלוח המחוונים.

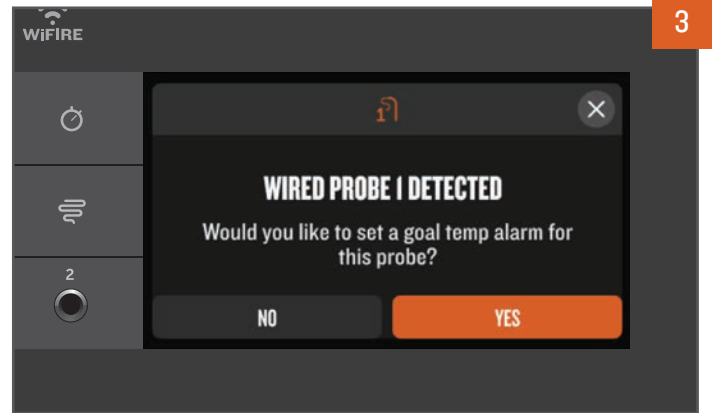
חשוב: ודא שהמדחום מוכנס עד הסוף לתוך השקע.

חשוב: המדחומים יהיו מאוד חמים אחרי השימוש. היזהר בעת הסרתם מהגריל.

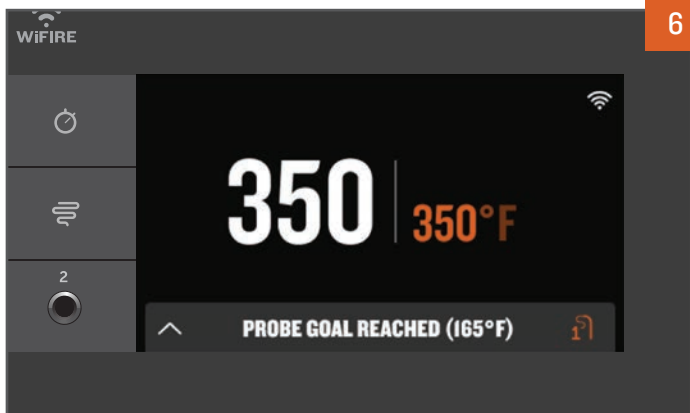
בישול לטמפרטורה פנימית עם מדחומים חוטיים. כיצד להגדיר אזעקת טמפרטורת יעד עבור מדחומי Bluetooth או מדחומים חוטיים.



אם פספסת את החלון הקופץ, תוכל להגדיר אזעקת טמפרטורת יעד למדחום דרך קיצור הדרך (...) בלוח המחוונים שמתחת ליישומון המדחום, או דרך אפשרויות "אביזרים" בתפריט.



כדי לבשל לטמפרטורה פנימית, הגדר אזעקת טמפרטורת יעד למדחום. כאשר אתה מחבר לראשונה מדחום Bluetooth או מדחום חוטי, חלון קופץ יספק קיצור דרך להגדרת אזעקת טמפרטורת יעד בקלות. בחרקופעל לפי ההוראות.



צליל יישמע כאשר החלבון יגיע לטמפרטורת האזעקה שהוגדרה. אם אתה משתמש באפליקציית Traeger, תקבל גם הודעה במכשיר החכם המצומד שלך.



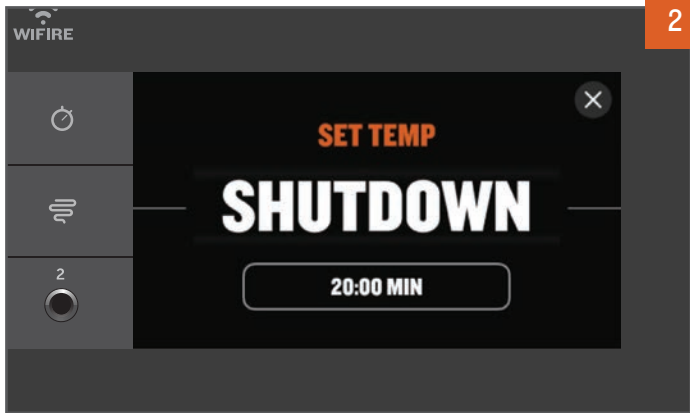
השתמש בחוגת הבחירה כדי לבחור את הטמפרטורה הרצויה לאזעקת טמפרטורת המטרה של המדחום ולחץ על החוגה כדי לבחור ולאשר. לא זוכר את הטמפרטורה הפנימית הבטוחה עבור עוף מרסלה? הקש SELECT BY PRESET (בחר לפי הגדרה מוגדרת) מראש כדי למצוא רשימה של הטמפרטורות הבטוחות למזון הקשורות לסוגי חלבון אופייניים.

הערות:

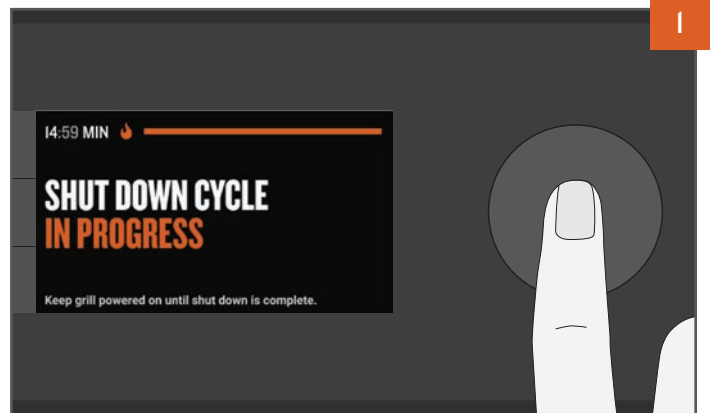
- מומלץ לבשל עד להגעה לטמפרטורה פנימית רצויה על פי המדחום במקום לבשל במשך זמן מוגדר.
- ניתן לצמד את המדחומים רק לגריל Traeger אחד בכל פעם. אם יש לך מספר גרילי Traeger וברצונך להשתמש במדחום מצומד על גריל אחר, דאג "לשכוח" את המכשיר בגריל הראשון כדי לצמד אותו לגריל השני.

כיבוי הגריל הסבר על מחזור הכיבוי

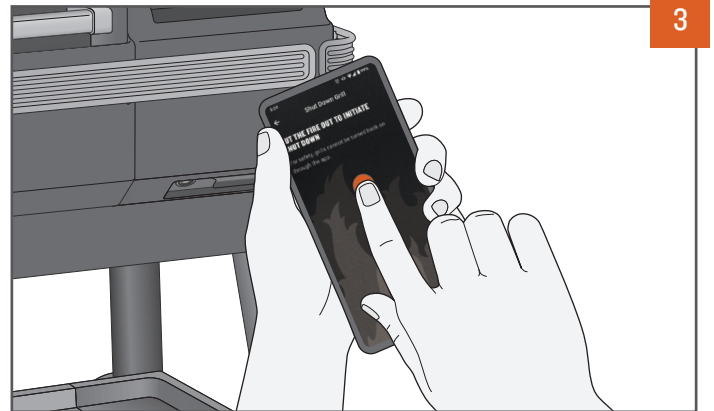
מחזור הכיבוי הוא קריטי להצלחה ולביצועים האיכותיים של הגריל שלך. מחזורי כיבוי מונעים תופעות לוואי לא רצויות בעתיד ומגדירים את הגריל כראוי לבישול הבא. התחל תמיד מחזור כיבוי אחרי כל בישול. כדי להתחיל מחזור כיבוי, כבה את הגריל באחת הדרכים הבאות:



2 תוך כדי הגדרת הטמפרטורה, סובב את חוגת הבחירה שמאלה עד הסוף ולחץ כדי לבחור ב-SHUTDOWN.



1 לחץ והחזק את מקש הבחירה למטה למשך 3 שניות, עד שהמסך יראה SHUT DOWN CYCLE IN PROGRESS ("מחזור כיבוי מתבצע").



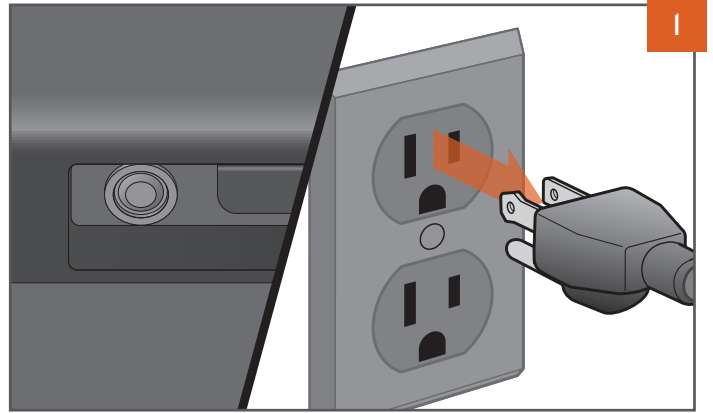
3 השתמש באפליקציית Traeger כדי להתחיל את מחזור הכיבוי של הגריל מכל מקום ובכל זמן.

הערות:

- מחזור הכיבוי ממזער את הסיכון לאירועים שליליים עתידיים כמו בעירה לאחור (backburn). בעירה לאחור מתרחשת כאשר האש מתאששריפה שורפת שבבים בצינור בורג הזינה, וגורמת לאש להיכנס למיכל השבבים.
- מחזור הכיבוי יפעל כ-15 עד 20 דקות, כתלות בטמפרטורה הקודמת שהוגדרה. אפשר למחזור הכיבוי להסתיים כדי להבטיח פעולה תקינה של הגריל. אל תלחץ על כפתור ההפעלה הראשי בחזית הגריל למצב OFF ואל תנתק את הגריל לפני השלמת מחזור הכיבוי. אם הגריל נשאר מחובר לחשמל ואינו כבוי, היא יישאר במצב המתנה לעדכוני קושחה ולאתחול מהיר עבור הבישול הבא.

ניקוי מיכל השבבים

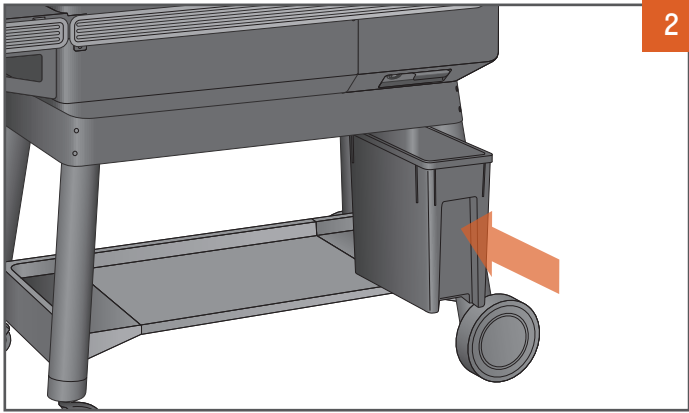
לגריל Traeger יש מערכת לניקוי מיכל השבבים שמאפשרת לך להוציא שבבים ממיכל השבבים או להחליף במהירות את טעם השבבים בלי לעשות בלגן.



1

צורת התקע עשויה להשתנות מאזור לאזור.

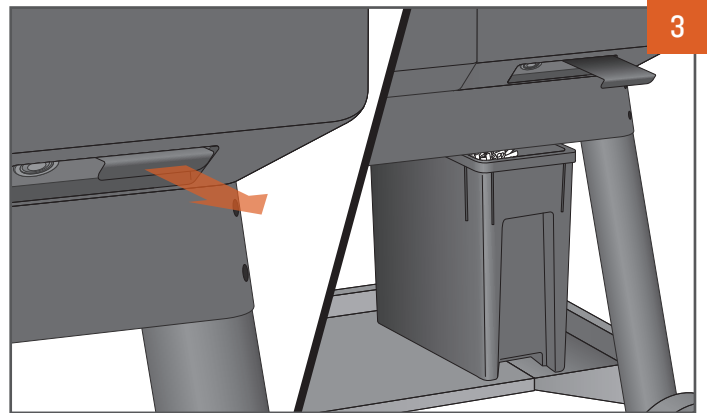
לחץ על כפתור ההפעלה הראשי למצב כבוי OFF ונתק את כבל החשמל. אם הגריל עדיין חם, אפשר לו להתקרר לגמרי.



2

פח שבבים מסוג TRAEGER STAYDRY מוצג.

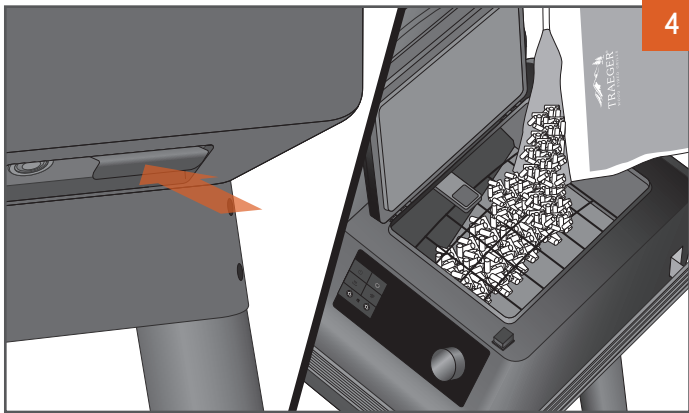
ניתן לרכוש פח שבבים מסוג Traeger StayDry כאבזר עבור כל דגמי Ironwood. כאשר אתה מרוקן את מיכל השבבים, וודא שפח שבבים זה (או כלי קיבול דומה) ממוקם ישירות מתחת למיכל השבבים.



3

פח שבבים מסוג TRAEGER STAYDRY מוצג.

משוך את הידית ישירות החוצה כדי לשחרר שבבים. השבבים יתרוקנו לתוך פח השבבים StayDry או כלי הקיבול שהינחת למטה. ייתכן שתזדקק למרית או לכף כדי לדחוף את שאר השבבים אל מחוץ למיכל השבבים. השתמש בשואב-אבק כדי לשאוב שאריות נסורת ממיכל השבבים ומבורג הזינה.



4

כאשר מיכל השבבים ריק, דחוף את הידית חזרה פנימה, ומלא מחדש את מיכל השבבים בטעם אחר של שבבי TRAEGER ALL-NATURAL HARDWOOD.

אזהרה! אל תרוקן את המיכל לפני שהגריל התקרר לחלוטין ובמצב כבוי; אחרת, שבבים עשויים להיות חמים מאוד.



תכונות הגריל

האפליקציה של TRAEGER

ניתן לשלוט מרחוק על גריל Traeger באמצעות אפליקציית Traeger. למידע נוסף אודות Wi-Fi, האפליקציה של Traeger ודרכים נוספות להתחבר עבור אל traeger.com/app.



תזדקק לחיבור Wi-Fi לאינטרנט ביתי כדי לחבר את גריל Traeger לאינטרנט. הטלפון החכם או הטבלט חייבים להריץ את מערכת ההפעלה העדכנית ביותר של iOS או Android. אם המכשיר שלך מחוץ לטווח של רשתות ה-Wi-Fi שלך, תצטרך תוכנית נתונים. הגריל חייב להישאר מחובר לאינטרנט כדי לקבל את עדכוני ההפעלה, הבטיחות והאבטחה האחרונים.

אפליקציית Traeger היא גם דרך קלה לחפש, להוריד ולבשל מתכונים חדשים בגריל Traeger.

טיימר

גריל Traeger מצויד בטיימר קל להפעלה. פונקציית הטיימר אינה משפיעה על פעולת הגריל; ניתן להשתמש בו כדי להתריע על צעדים דרושים אחרים במהלך הבישול, כגון הוספת ירקות או דברים אחרים שדורשים בישול קצר יותר לגריל, או הברשת המזון.



להגדרת הטיימר:

1. לחץ והחזק את סמל הטיימר.
2. להגדרת השעה, השתמש בחוגה לבחירת תוכנית כדי לעבור בין שעות לדקות. לאחר לחיצה על החוגה לאחר בחירת השעה, הטיימר מוגדר; אתה תוחזר למסך הבית, והטיימר יתחיל אוטומטית ספירה לאחור.

לביטול הטיימר:

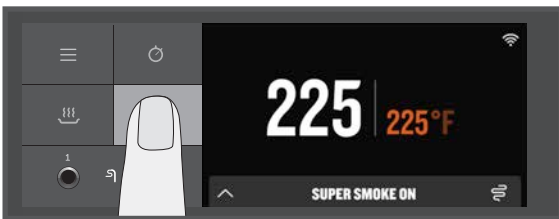
1. לחץ והחזק את סמל הטיימר.
2. אתה תראה את האפשרויות.
3. בחר.

אפשרות SUPER SMOKE (עשן מוגבר)

באפשרותך להוסיף טעם עשן נוסף למזון שלך על ידי לחיצה על סמל Super Smoke בכל עת במהלך הצלייה. לחץ עליו שוב כדי לבטל.

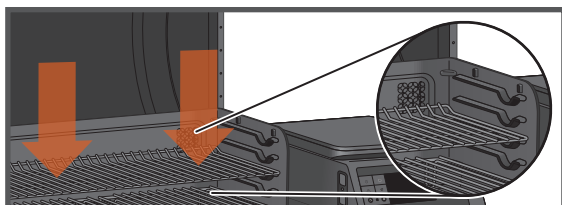
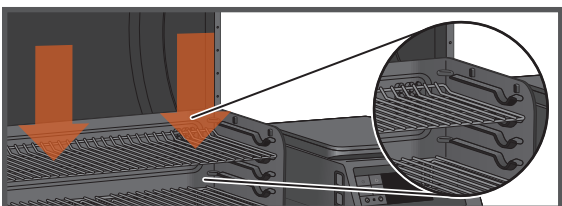
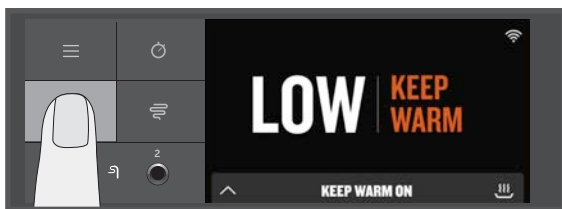
הערות:

- ניתן להפעיל את האפשרות Super Smoke (עשן מוגבר) רק כאשר הטמפרטורה של הגריל היא בין 74 ל-107 מעלות צלזיוס (165 עד 225 מעלות פרנהייט).
- העשן יהיה דק וכחול.



שמירה על חום

ניתן להשתמש בתכונה Keep Warm (שמירת חום), כדי לעצור את מחזור הבישול בכל שלב במהלך הצלייה ולשמור על טמפרטורת הגריל ב-74°C (שקולה ל-165°F). לחץ על סמל שמירה על חום כדי להפעיל את הפונקציה. לחץ שוב על סמל שמירה על חום כדי להמשיך בבישול.



רשת עליונה רב-שימושית

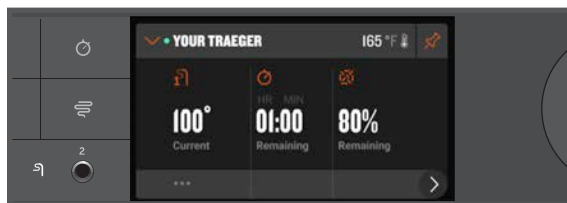
קיימים מספר מיקומים אפשריים לרשת העליונה של הגריל. זה מאפשר לך לפנות מקום על הרשת התחתונה או על הרשת העליונה במידת הצורך.

חיישן השבבים של TRAEGER

חיישן השבבים של Traeger מנטר את אספקת השבבים. לאחר שנבחר מהתפריט, הוא יציג את הרמה הנוכחית של השבבים, במרווחים של 5%.

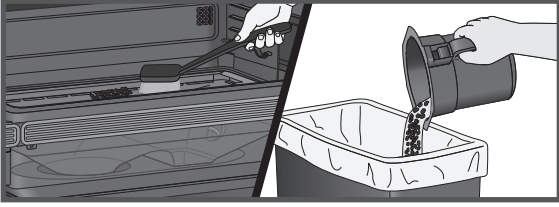
אם חיישן השבבים של Traeger מחובר כהלכה, הוא יציג "רמת השבבים של חיישן השבבים: XXX%". אם חיישן השבבים של Traeger אינו מחובר כראוי, הוא יציג "חיישן שבבים מנותק, רמת שבבים: 0%".

חיישן השבבים של Traeger מאפשר לבדוק את מצב רמת השבבים מרחוק באמצעות אפליקציית Traeger. מערכת זו תשלח לך הודעות ואזעקות דרך אפליקציית Traeger במכשיר החכם שלך כאשר השבבים הולכים ופוחתים, והיא מגנה על הבישול שלך מפני אזילת הדלק.



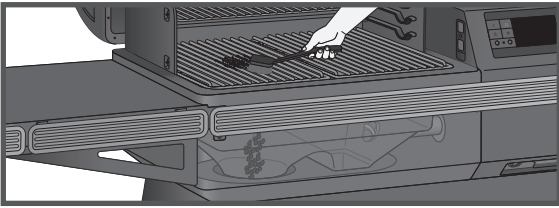
תחזוקת הגריל

האם אתה אוהב לבשל חלבונים עם הרבה שומן בטמפרטורות נמוכות? גם אנחנו אוהבים את זה. אבל אנו ממליצים על זהירות יתרה ועל ניקוי טפטופי שומן. אחרי שהגריל התקרר לטמפרטורה פושרת, גרד את רשתות הגריל ונקה את עודפי השומן ממגש הטפטוף EZ-Clean (היזהר לא לקבל כווייה). זה יודא שהכול יפעל באופן חלק בפעם הבאה שתפעיל את הגריל, במיוחד אם אתה מתכנן לבשל מהר בחום גבוה!



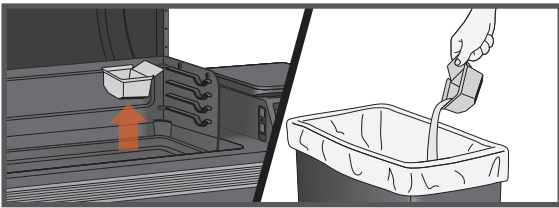
1. לפני כל בישול:

הסר הצטברות שומן ממגש הטפטוף EZ-Clean. בדוק את מיכל איסוף שומן ואפר EZ-Clean ורוקן אותו אם הוא מלא. ודא ששום דבר לא מכסה את מגש הטפטוף EZ-Clean.



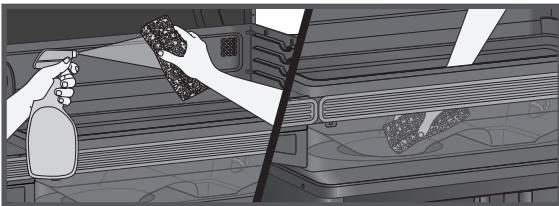
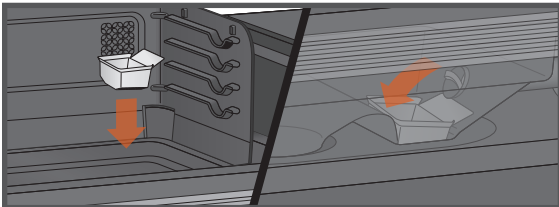
2. אחרי כל בישול:

הסר עודפי מזון מהרשתות כאשר הן עדיין חמימות. גרד עודפי שומן שהצטברו לתוך חבית EZ-Clean לניקוי קל של שומן ואפר בעזרת כלי קשיח לא מתכתי.



3. פעם בחודש:

בדוק את תא השריפה והסר עודפי אפר מתוכו, מסביבו ומתחתיו. בעת החזרת תא השריפה למקומו, ודא ששפתי תא השריפה ממוקמות מתחת לצינורית בורג ההזנה. גרד את הלכלוך מהחיפוי האחורי ומהחלק האחורי של דלת הגריל. נגב שוב את חלל הגריל עם חומר ניקוי טבעי של Traeger. הסר את וסת השומן ונקה את צינורית לכידת השומן.



חשוב: כיסוי מגש הטפטוף EZ-Clean עם כיסוי כלשהו, לרבות נייר אלומיניום או ליינרים, יפגע באופן משמעותי בביצועי הגריל ועלול להזיק למגש הטפטוף EZ-Clean או לגריל.

אזהרה **▲** סכנת שריפה: התלקחות שומנים נגרמת לרוב בגלל תחזוקה לא נכונה של הגריל, דהיינו אי ניקוי השומן מהגריל באופן קבוע.

אזהרה **▲** לחץ על כפתור ההפעלה הראשי למצב כיבוי OFF ונתק את כבל החשמל לפני תחילת כל אחת מפעולות התחזוקה דלהלן.

4. הסרת אפר ושומנים מחבית EZ-CLEAN לניקוי קל של שומן ואפר (אחרי כל בישול)

אזהרה **▲** ודא שהגריל קר והאפר כבוי וקר לפני בדיקת חבית שומן + אפר.

אזהרה **▲** אי-ריקון חבית EZ-Clean לניקוי קל של שומן ואפר עלול לגרום לשריפה רצינית.

מתחת לגוף הגריל יש חבית שאוספת גם אפר וגם שומן. יש לבדוק ולרוקן אותה לפני כל בישול. כדי להסיר ולבדוק את החבית, פשוט תפוס את החבית בשתי ידיים ולחץ על הכפתור לשחרור. הסר את הליינר החד פעמי והחלף אותו בליינר חדש. ראה שלב 9, פינוי אפר, לסילוק נאות של אפר.

הערה: הליינרים לחבית של Traeger יעזרו לך לבצע מטלה זו בקלות ובאופן נקי.

5. ניקוי מערכת ניהול השומן של TRAEGER (בקיצור - TGMS): במהלך הבישולים שלך, טפטופי שומן ייפלו על (i) מגש טפטוף השומן EZ-Clean ויועברו לתוך (ii) צינורית ניקוז השומנים, (iii) לאיסוף בחבית EZ-Clean לניקוי קל של שומן ואפר. שלושת הרכיבים הללו הם הרכיבים של מערכת ניהול גריז (TGMS). שומן יצטבר בכל המקומות הללו ויש לנקותם באופן קבוע כדי להפחית את הסיכון לשריפה.

תדירות הניקוי של ה-TGMS תלויה בתכולת השומן במזון שלך. מזון שומני יותר ידרוש ניקוי של ה-TGMS לעתים קרובות יותר, ולפעמים תצטרך לנקות את ה-TGMS לאחר כל בישול.

חתיכות מזון גליויות ופיסות שומן מוקשה או הצטברות אחרת מעידות על צורך בניקוי.

יש לבדוק את כל רכיבי ה-TGMS לפני כל שימוש לאיתור סימנים להצטברות שומנים.

אזהרה **▲** קל יותר להסיר הצטברות שומנים כאשר הגריל עדיין חם - לא לזהט. היזהר מכוויות. מומלץ להשתמש בכפפות חסינות חום.

נקה את השומן מצינורית ניקוז השומנים. אנו ממליצים לנקות את המקום זה באופן קבוע.

הסר את כל רשתות הגריל ואת מכסה וסת השומן. זה יאפשר גישה לפתח צינורית ניקוז השומן בתוך הגריל. גרד את השומן שהצטבר על מגש הטפטוף דרך צינורית ניקוז השומן בעזרת כלי נוקשה ולא מתכתי. חלק גדול מהשומן שהתנתק יכול להידחק דרך צינורית ניקוז השומן וייפול לתוך חבית EZ-Clean לניקוי קל של שומן ואפר. נגב את שאריות השומן הנותרות עם מגבות נייר או סמרטוטים חד פעמיים.

נקה את השומן באופן קבוע מקרקעית הגריל ומדפנותיו. אם תאפשר לשומן להצטבר, זה עלול לגרום להתלקחות שומנים.

גרד את הצטברות השומן מתוך הגריל בעזרת כלי נוקשה ולא מתכתי. ניתן להסיר חלק גדול מהשומן שהתנתק עם מגבות נייר או סמרטוטים חד פעמיים. ניתן לנקות שאריות מגורדות מוגזמות באמצעות שואב אבק כמתואר בשלב 8 (להלן) בעת ניקוי תא השריפה מאפר.

בדוק ונקה את מגן החום EvenFlow מכל שומן או פסולת.

6. הסרת קראוסוט:

כששבי עץ נשרפים לאט, הם מייצרים זפת ואדים אורגניים אחרים המשתלבים עם לחות נפלטת ויוצרים קראוסוט. אדי הקראוסוט מתעבים בפתח הפליטה הקריר יחסית של אש שבוערת לאט. כתוצאה מכך, קראוסוט מצטבר על הציפוי הפנימי של צינור הפליטה. כשהוא נדלק, קראוסוט יוצר אש חמה ביותר. חלקיקי שומן באוויר יעברו דרך תא הבישול, וחלק משומן זה יצטבר על הציפוי הפנימי של צינור הפליטה, בדומה לקראוסוט, ועלול לתרום לשריפה.

גרד מעת לעת את הצטברות הקראוסוט והשומן מגב המגן האחורי ומגב דלת הגריל. לאחר ששאריות הקראוסוט והשומן השתחררו מהציפוי הפנימי וממרווחי האוויר במערכת הפליטה כלפי מטה, ניתן להסיר חלק גדול מהן עם מגבות נייר או סמרטוטים חד פעמיים. אל תרסס מים או חומרי ניקוי נוזליים אחרים על החלק הפנימי של הגריל שלך כדי להסיר את הקראוסוט.

הערה: יש לבדוק את מערכת הפליטה כלפי מטה של Traeger לפחות פעמיים בשנה כדי לקבוע מתי נוצרה הצטברות של קראוסוט ו/או שומן.

במקרה של הצטברות קראוסוט או שומן יש להסיר אותה כדי להפחית את הסיכון לשריפה.

7. אחסון בחוץ:

אזהרות **▲** כאשר הגריל מאוחסן בחוץ, יש לוודא שמים לא יחדרו למיכל השבבים. שבבי עץ מתרחבים מאוד כשהם רטובים ויסתמו את בורג הזינה. יש לכסות תמיד את הגריל כאשר הוא אינו בשימוש בעזרת כיסוי הגריל של Traeger. כיסוי ייעודי זה זמין לרכישה בכתובת traeger.com.

8. ניקוי האפר בתוך ומסביב לתא השריפה (לאחר כ-30 שעות בישול):

אזהרה **▲** ודא שהגריל קר והאפר כבוי לפני ניקוי האפר.

אזהרה **▲** סילוק האפר צריך להיעשות אך ורק על פי ההוראות הבאות.

עודף אפר בתא השריפה יפגע בהצתה ועלול לגרום לכיבוי האש שלך. יש לבדוק את תא השריפה מדי פעם ולנקותו מהצטברות של אפר. שוב, ניקוי אפר מתוך ומסביב לתא השריפה צריך להיעשות אך ורק כאשר הגריל קר.

הסר את רשת הגריל, מגש טפטוף השומן ומגן החום EvenFlow כדי לאפשר גישה לתא השריפה ולפנים הגריל, כולל מחבת המאוורר. ניתן להוציא חלק גדול מהאפר בגריל שמחוץ לתא השריפה באמצעות שואב אבק תעשייתי.

▲ אזהרה

שואב אבק ייעודי הוא הדרך הטובה ביותר להסיר אפר מהתא השריפה, אך יש לעשות זאת בזהירות רבה כדי למנוע את הסיכון לשריפה. שוב, ניקוי אפר מתוך ומסביב לתא השריפה צריך להיעשות אך ורק כאשר הגריל קר.

שואב אבק ביתי עם מיכל איסוף מתכתי ללא שק הוא המתאים ביותר למשימה זו. עם זאת, כמעט כל שואב אבק יעבוד בצורה בטוחה אם פועלים על פי הנוהל הזה.

לאחר שמוודאים שהאפר בתוך תא השריפה קר, יש לשאוב את האפר מתוך תא השריפה.

א. אם שואב האבק הוא מסוג שאינו מצויד בשק, יש ראשית לרוקן את כל מה שהצטבר בתא האיסוף. כעת יש לשאוב את האפר מתוך תא השריפה. לאחר שתא השריפה נקי, רוקן את תא האיסוף ללא דיחוי למיכל מתכת באופן המתואר להלן תחת סילוק אפר. וודא שלא נותרו שאריות אפר בתא האיסוף.

ב. אם שואב האבק שלך הוא מדגם שמשתמש בשקית חד פעמית, התקן שקית חדשה במכונה. כעת יש לשאוב את האפר מתוך תא השריפה. ברגע שתא השריפה נקי, הוצא את השקית משואב האבק והנח אותה במיכל מתכת באופן המתואר בסילוק אפר להלן.

9. פינוי אפר:

▲ אזהרה

ודא תמיד שהאפר קר לגמרי לפני הטיפול. אפר יש להניח במיכל מתכת עם מכסה הדוק. הנח את המיכל הסגור עם האפר על רצפה בלתי דליקה או על הקרקע, והרחק מחומרים דליקים כלשהם, עד לסילוקו הסופי. יש לשמור את האפר במיכל הסגור עד לסילוקו.

10. ניקוי רשתות הגריל:

▲ אזהרה

ניקוי רשתות הגריל קל במיוחד כאשר הן עדיין חמות. היזהר מכוויות. מומלץ להשתמש בכפפות חסיונות חום. אנו ממליצים להחזיק מברשת ניקוי בעלת ידית ארוכה ליד הגריל. לאחר הסרת המזון, יש להבריש מעט את רשת הגריל. זו פעולה שלוקחת כדקה ומכינה את הגריל לשימוש הבא.

11. ניקוי המשטחים החיצוניים:

▲ אזהרה

לחץ על כפתור ההפעלה הראשי לכיבוי ונתק את כבל החשמל לפני תחילת הניקוי.

השתמש בסמרטוט חד פעמי או במטלית טבולה בחומר ניקוי טבעי של Traeger או במים פושרים וסבון כדי לנגב את השומן מהמשטחים החיצוניים של הגריל. אין להשתמש בחומרי ניקוי לתנור, בחומרי ניקוי שוחקים או במטליות ניקוי שוחקות לניקוי המשטחים החיצוניים של הגריל.

12. בדיקת הגריל לאחר הניקוי:

לפני החזרת מגן החום EvenFlow, מגש טפטוף השומן וסורגי הגריל, חבר את כבל החשמל לשקע חשמל מוארק ולחץ על לחצן ההפעלה הראשי למצב ON. לאחר שקבעת את הטמפרטורה ולחצת על הצתה, שבבים צריכים ליפול לתא השריפה וגוף החימום אמור להתחיל להתחמם (הוא יתחיל להפוך לאדום).

▲ אזהרה

אין לגעת בגוף החימום החם.

כאשר להבות מתחילות לצאת מתא השריפה, הפעל את מחזור הכיבוי. אפשר לגריל להתקרר. עכשיו אתה מוכן להחזיר את מגן החום EvenFlow, מגש טפטוף השומן EZ-Clean, רשתות הגריל והאוכל לתוך הגריל.

13. כבל חשמל

אם כבל אספקת החשמל ניזוק, יש להחליפו על ידי מכלול כבלים מיוחד שניתן להשיג מ-Traeger.

שאלות נפוצות

סרוק קוד QR זה כדי לעבור לשאלות נפוצות.



טיפול בתקלות

הודעות שגיאה ובעיות/שאלות בקשר ל-WiFiRE

זהו מוצר מחובר. כדי לוודא שתקבל את עדכוני הקושחה העדכניים ביותר ותפיק את הביצועים המיטביים מהגריל שלך, ודא תמיד שהגריל מחובר. ראה "הכנה להפעלה ראשונה, חלק 2: חיבור הגריל" בעמוד 16.

למרות שמדובר באפשרות נדירה, ייתכן שתוצג הודעת שגיאה או אזהרה בלוח הבקרה. עיין ב- traeger.com/support לקבלת רשימה של הודעות שגיאה וכיצד לטפל בהן.

עצות להפעלה

1. אנו פועלים תמיד לשיפור ביצועי הגריל שלך. ודא שהגריל שלך מחובר ויש לו את עדכון הקושחה האחרון. לקבלת הוראות לבדיקת גרסת הקושחה שלך, עבור אל traeger.com.
 2. ניתן לשנות את הטמפרטורה בכל עת במהלך הצלייה כדי להגדיל או להקטין את טמפרטורת הבישול. זו השיטה הטובה ביותר לתת לגריל קצת זמן להגיע לטמפרטורה הרצויה לפני ביצוע שינויים נוספים בטמפרטורה.
 3. כדי לעבור בין פרנהייט וצלזיוס: בחר יחידות טמפרטורה מתפריט ההגדרות. סובב את החוגה כדי לבחור בין מעלות פרנהייט (F) לצלזיוס (C). לחץ על מרכז החוגה כדי לאשר. כעת יוצגו הטמפרטורות בשיטה הנבחרת.
 4. גריל Traeger תוכנן לפעול עם דלת סגורה. פתיחת דלת הגריל מאריכה מאוד את זמן הבישול.
 - כאשר מכניסים אוכל קפוא, גולמי, קר או לא מבושל לגריל, זה עלול לגרום לירידה זמנית בטמפרטורה הפנימית של הגריל.
 5. אין להעמיס על משטח הבישול כמויות גדולות של אוכל החורגות מעבר לשטח הכיסוי של מגש הטפטוף EZ-Clean. זה יכול להוביל להפרעה לזרימת אוויר בישול נכונה ועלול להאריך את זמן ההגעה לטמפרטורה שנקבעה.
 6. יש תמיד לקחת בחשבון את סוג המזון אותו מבשלים:
 - מזונות רזים זקוקים לחום גבוה ולזמן בישול קצר יותר, בעוד שמזונות שמנים יותר זקוקים לחום נמוך ולזמן בישול ארוך יותר.
 - ירקות דורשים יותר זמן בישול מבשרים באותה טמפרטורת בישול.
 - בדוק תמיד שהטמפרטורה הפנימית של הבשר שאתה מבשל מגיעה לטמפרטורה בטוחה לאכילה.
 - הפונקציה Keep Warm (שמירת חום) אינה מיועדת לבישול של מזון.
7. שמור על ניקיון הגריל. בדוק באופן קבוע את הגריל שלך מבחינת שומן שנצבר. מרבית התלקחויות השומנים נגרמות כתוצאה מתחזוקה לקויה של הגריל ואי ניקוי מערכת ניהול השומן (TGMS) באופן עקבי (ראה "תחזוקת הגריל" בעמודים 28-30). גם אם יש מספיק מקום בגריל, היזהר בהעמסת כמויות מוגזמות של מזון שעלול לשחרר כמויות גדולות של שומן דליק (למשל, יותר מ-450 גרם (ליברה) של בייקון). אם הגריל לא תוחזק היטב או אם הבישולים הקודמים שלך יצרו כמויות גדולות של שומן דליק, מומלץ לנקות את השומן מהגריל לפני השימוש הבא.



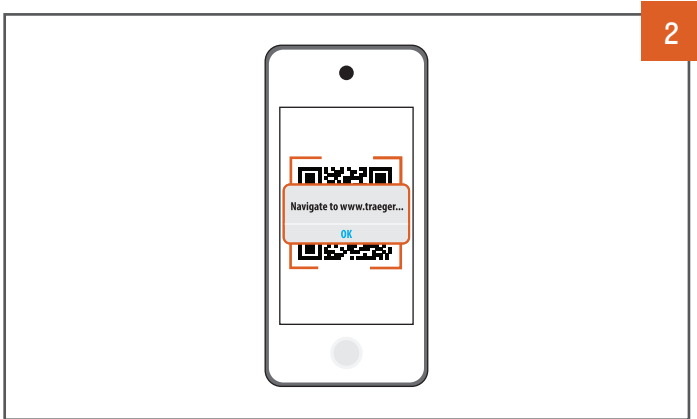
שירות הלקוחות האגדי של TRAEGER הוא השירות הטוב ביותר בשוק. אם נתקלת בשאלות כלשהן לגבי גריל Traeger שברשותך או שאתה זקוק ליעוץ לגבי בישול תרנגול ההודי הראשון שלך, המומחים המנוסים שלנו נמצאים כאן עבורך. אנחנו עומדים לרשותך 365 יום בשנה, כולל חגים. לסיוע בהרכבה, התקנה, הפעלה בטוחה, חלקים או שירות לקוחות כללי תוכל לבקר באתר האינטרנט שלנו traeger.com/support או לטלפן או לכתוב לנו בכתובת:

TRAEGER'S CUSTOMER SERVICE

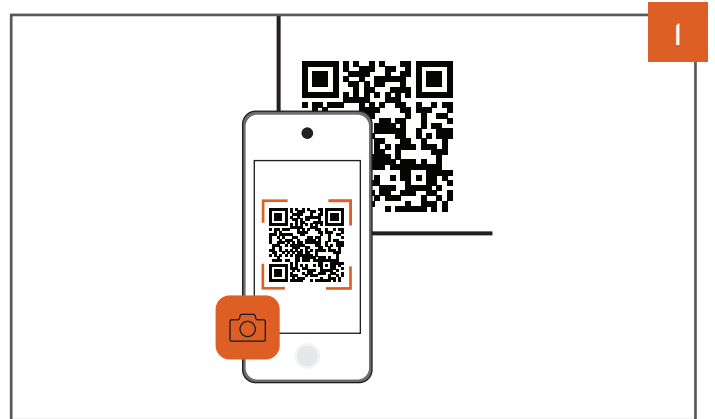
אנא בקר בכתובת: traeger.com/support
 לטלפון, עיין ב: <https://www.traeger.com/support/international-contact-info>

כתובת: Traeger Pellet Grills Europe ApS
 Kattegatvej 40, 2150 Copenhagen, Denmark

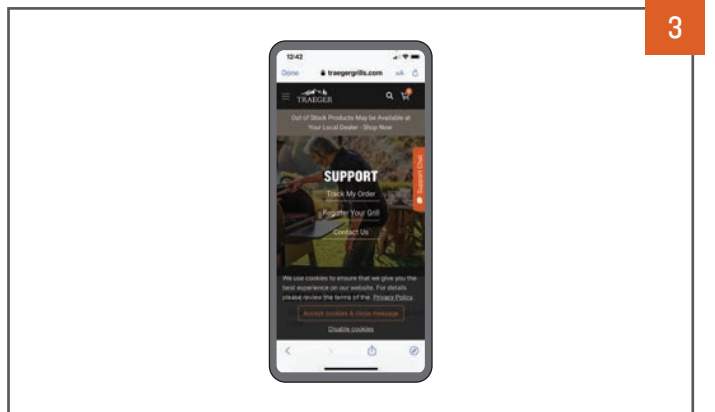
שירות הלקוחות של TRAEGER נמצא במרחק של סריקה



המתן עד שהמצלמה תקלוט את הקוד והקש על ההודעה או על הבאנר כשהם מופיעים על המסך.



פתח את המצלמה בטלפון שלך וכונן אותה אל קוד ה-QR.



מידע הקשור לקוד ייטען אוטומטית.

אחריות מוגבלת של TRAEGER GRILL

אחריות מוגבלת ל-10 שנים



Traeger Pellet Grills Europe ApS, Kattegatvej 40, 2150 קופנהגן, דנמרק, ('Traeger') נותנת אחריות לגריל Traeger זה בהתאם לרכיבים, הכיסוי ותקופת האחריות המופיעים בטבלה להלן בשימוש רגיל ותחזוקה נאותה. אחריות זו ניתנת בנוסף לזכויותיך כרוכש על פי חוקי מדינת מגוריך ואינה שוללת ממך את ההגנה הניתנת לך על ידי חוקי מדינת מגוריך. תקופת האחריות הישימה מתחילה מיום כריתת חוזה הרכישה המקורי ממוכר מורשה של Traeger ומוקנית ללקוחות באירופה. רשימת סוחרים מורשים של Traeger זמינה בכתובת <https://www.traeger.com/dealers> (ביחד או לחוד: "מוכר מורשה"). תקופת האחריות והכיסוי עבור חלקים חלופיים יהיו כדלקמן:

תקופות אחריות וכיסוי		
רכיבים	תקופת אחריות	כיסוי
גוף, רגליים, דלתות ארון, מדף תחתון, מדף צבוע/מכסה למיכל השבבים	10 שנים	לא יחליד לעומק
בקר, מנוע בורג הזינה, בורג הזינה, ומאוורר	3 שנים	פגמים בחומרים ובייצור
מגש טפטוף שומן EZ-Clean, מגן חום EvenFlow, וסת חום, מחזיק פנימי מאמייל	3 שנים	פגמים בחומרים ובייצור
רשתות מאמייל, ברזל יצוק ופלדה בלתי מחלידה	3 שנים	לא יחליד לעומק
גוף חימום, חיישן שבבים, כבל, RTD, חיישן להבה, חיישן דלת, חיישן שומן, צמד תרמי, אטם הדלת, וכיריים אינדוקציה	שנתיים	פגמים בחומרים ובייצור
תאורה	שנתיים	פגמים בחומרים ובייצור
מדחום לבשר ומדחומים אלחוטיים לבשר	שנתיים	לא יחליד לעומק

גריל Traeger תוכנן כמכשיר מודולרי כדי לאפשר תיקון פשוט על ידי משתמשים רגילים. המחויבות היחידה של Traeger במסגרת אחריות זו תהיה לספק לך חלקים במקום חלקים פגומים כלשהם ולספק לך הוראות כיצד לבצע את ההחלפה בעצמך. Traeger עשויה להחליף חלקים פגומים בחלקים חדשים או משופצים. Traeger שומרת לעצמה את הזכות לבדוק כל גריל (המשלוח ישולם על ידי Traeger) ולנתח כל מידע על השימוש כולל, ללא הגבלה, כל נתוני גריל מחוברים דיגיטליים (במידה המכוסה במדיניות הגנת נתונים). כדי לאמת ולטפל בתביעת אחריות, Traeger עשויה לדרוש ממך לספק ראיות סבירות לבעיה שלך, כולל השתתפות בשיחות וידאו, שיחות טלפון, מסירת תמונות ומסירת מידע רלוונטי אחר. עלות עבודה הקשורה להחלפת חלקים פגומים ועלות הובלת חלקים ישולמו על ידך.

מבלי להגביל את ההחלטות שצוינו לעיל, אין כיסוי אחריות בגין: (i) נזקי צבע הנגרמים על ידי התלקחות שומנים; (ii) חשיפה לקרינת UV; (ג) בלאי רגיל; (iv) עיוות של מגש הטפטוף או וסת החום. יתר על כן, אחריות זו לא תחול אם: (i) הגריל אינו מורכב או מופעל בהתאם להוראות ההפעלה של Traeger המסופקות עם גריל זה; (ii) הגריל לא נרכש מ-Traeger או ממוכר מורשה; (ג) הגריל נמכר מחדש או נסחר לבעלים אחרים; (iv) היה שימוש בלתי מורשה ברכיבים, חלקים או אביזרים של צד שלישי כלשהו; (v) נעשה שימוש בדלקים פרט לשבבי עץ המיועדים למכשירי גריל וברבקיו המופעלים בשבבי עץ; (vi) נעשה שימוש בכדורי חימום לתנור עץ בגריל; (vii) הגריל שימש ביישום מסחרי או שירות מזון; (viii) המשתמש איפשר לגריל להיפגע או להיות מנוצל לרע, או שלא תחזק את הגריל בהתאם להוראות ההפעלה של Traeger; או (ix) הגריל עבר שינוי לא מאושר.

לידיעתך, מכיוון ש-Traeger אינה יכולה לפקח או לשלוט באיכות המוצרים שלה שנמכרים על ידי מוכרים בלתי מורשים, האחריות של Traeger תקפה רק אם רכשת את הגריל שלך ממוכר מורשה. האחריות של Traeger חלה רק על מוצרים שנרכשו ממוכר מורשה.

כדי להגיש תביעת אחריות, פנה לשירות הלקוחות של Traeger בטלפון או בכתובת הרשומה לעיל. Traeger דורשת הוכחה לתאריך הרכישה שלך ממוכר מורשה. לכן אנו ממליצים לשמור את תלוש המכירה או את החשבונית שלך יחד עם מדריך זה עם המסמכים החשובים שלך.

מידע חשוב נוסף בקשר לאחריות

- איננו אחראים לפריטים שאבדו במהלך ההובלה כאשר הוחזרו אלינו למטרות אחריות. מסיבה זו, אנו ממליצים בחום שתקבל מספר מעקב או אישור משלוח בעת משלוח החבילה שלך.
 - הרכיב להחלפה שאתה שולח אלינו הופך להיות רכוש של Traeger ולא יוחזר אליך.
- אחריות זו תחול על פי חוקי דנמרק. בחירת חוק זו אינה מונעת ממך את ההגנה המוענקת על ידי חוקי מדינת מגוריך.





ברוך
הבא
TRAEGERHOOD

עקבו אחרינו @TRAEGERGRILLS



Traeger Pellet Grills LLC
E. Wilmington Ave., House no. 1215, Suite 200
Salt Lake City, UT 84106

traeger.com