

TRAERGER®
WOOD FIRED GRILLS

دليل المالك

TIMBERLINE TIMBERLINE XL

مرحبًا بكم في ثورة الحرائق الخشبية.

نريدك أن تحصل على أقصى استفادة من جهاز TRAERGER الخاص بك.

قم بالمسح الضوئي هنا للوصول إلى هذا الدليل بلغات مختلفة ، وكذلك لمعرفة كيفية الإعداد والتوسيم والاستفادة إلى أقصى حد من الشواية



T07088A-AR

احتياطات امنية هامة

اقرأ جميع التعليمات قبل تثبيت واستخدام الشواية® TRAEEGER

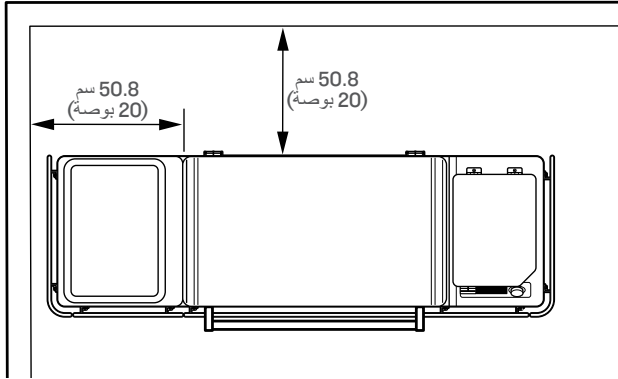
السبب الرئيسي للحرائق هو الفشل في الحفاظ على الفراغات المطلوبة (مساحات الهواء) بين المواد القابلة للاشتعال والشواية. من الضروري جدا تثبيت هذا المنتج فقط وفقاً لهذه التعليمات.

عندما يتم تشغيلها وصيانتها بشكل صحيح ، فإن الطهي بنيران الخشب الصلب على شواية® Traeger يجلب لك ولأصدقائك وعائلتك سنوات من المتعة. تم تصميم Traeger® Grill الجديد الخاص بك خصيصاً لجعل الطهي أسهل مع منحك الأداء الأمثل مع أكثر الأطعمة اللذيذة.

يرجى قراءة هذا الدليل بالكامل قبل التثبيت والتشغيل. يرجى قراءة هذا الدليل الكامل قبل التثبيت والتشغيل. قد يؤدي عدم اتباع هذه التعليمات إلى حدوث أضرار بالممتلكات أو إصابات جسدية أو حتى الوفاة. اتصل بمسؤولي المباني أو الإطفاء المحليين بشأن القيود ومتطلبات فحص التركيب في منطقتك. **حافظ على هذه التعليمات** إذا كنت تقوم بتثبيت هذه الوحدة لشخص آخر ، فقم بتوفير هذا الدليل للمالك لقراءته وحفظه للرجوع إليه في المستقبل.

⚠️ تنبيهات خطر الحريق

- عند تشغيل Traeger® Grill ، حافظ على مسافة لا تقل عن 50.8 سم (20 بوصة) من الشواية إلى أي مواد قابلة للاحتراق قريبة ، بما في ذلك الدرابزين الخشبي ، وانحياز المنزل ، وإطارات النوافذ ، والأثاث ، والأشجار ، وأوعية القمامة ، إلخ.



- لا تقم بتركيب أو تشغيل هذه الشواية في الداخل أو تحت سقف قابل للاشتعال أو معلق.
- لا تقم بتركيب أو تشغيل Traeger® Grill على الأرضيات أو الأسطح القابلة للاحتراق.
- لا تضع غطاء شواية أو أي شيء قابل للاشتعال في منطقة التخزين أسفل الشواية.
- قم بإزالة الأواني والمقالي أثناء عدم مراقبة جهاز التشغيل ، لتقليل خطر نشوب حريق.

⚠️ تنبيهات خطر الحريق

- حافظ على نظافة شواية® Traeger. تحدث حرائق الشحوم بسبب عدم صيانة الشواية بشكل صحيح والفشل في تنظيف نظام إدارة الشحوم من Traeger® على أساس ثابت (انظر "صيانة الشواية" في الصفحات 29-30).

⚠️ خطر أول أكسيد الكربون

ينتج عن حرق حبيبات الخشب أول أكسيد الكربون الذي قد يؤدي إلى المرض و / أو الإصابة الخطيرة و / أو الوفاة. اتبع هذه الإرشادات لمنع هذا الغاز عديم اللون والرائحة من التسمم أو تسمم عائلتك أو حيواناتك الأليفة أو الآخرين

- استخدم فقط شواية Traeger® في الخارج في منطقة جيدة التهوية. هذه الشواية مخصصة للاستخدام في الخارج فقط.
- لا تستخدم شواية Traeger® في أي منطقة مغلقة أو أي منطقة بدون تهوية كافية.
- تعرف على أعراض التسمم بأول أكسيد الكربون: الصداع ، والدوخة ، والضعف ، والغثبان ، والتقيؤ ، والنعاس ، والارتباك. يقلل أول أكسيد الكربون من قدرة الدم على حمل الأكسجين. يمكن أن يؤدي انخفاض مستويات الأكسجين في الدم إلى فقدان الوعي والموت.
- قم بزيارة الطبيب إذا ظهرت عليك أنت أو غيرك أعراض تشبه أعراض البرد أو الإنفلونزا. غالباً ما يتم اكتشاف التسمم بأول أكسيد الكربون ، والذي يمكن الخلط بينه وبين نزلات البرد أو الأنفلونزا ، بعد فوات الأوان.
- يزيد استهلاك الكحول وتعاطي المخدرات من آثار التسمم بأول أكسيد الكربون.
- يعتبر أول أكسيد الكربون ساماً بشكل خاص للأم والطفل أثناء الحمل والرضع وكبار السن والمدخنين والأشخاص الذين يعانون من مشاكل في الدم أو الدورة الدموية ، مثل فقر الدم أو أمراض القلب.

- حتى لو كان هناك متسع كبير في الشواية ، فاحذر من تحميل كميات كبيرة من الطعام أو الأطعمة التي تحتوي على نسبة عالية من الدهون (مثل لحم الخنزير المقدد) التي يمكن أن تطلق كميات كبيرة من الشحوم القابلة للاشتعال.

- لا تضع الطعام بالقرب من حواف الشواية حيث قد يغيب تقطير الشحوم عن صينية تقطير الشحوم وتسقط في قاع الشواية ، حيث يمكن أن تتلامس مع جمر النار وتشتعل.

- تأكد من أن قدر الإطفاء مثبت بشكل صحيح أسفل أنبوب البريمة. إذا لم يتم التثبيت بشكل صحيح ، فلن تتدفق الكريات بشكل صحيح في وعاء النار وقد تتراكم و تتسبب في تلف الشواية.

- تأكد دائمًا من وضع واقي الحرارة ولتدفق المتناسق™ EvenFlow Heat Shield وصينية التنقيط بشكل صحيح على حوامل التثبيت الخاصة بهم. إذا لم يتم التثبيت بشكل صحيح ، فقد تتسبب الحرارة واللهب المباشرين من قدر الإطفاء في نشوب حريق في الشحم أو إتلاف نظام إدارة الشحوم® Traeger.

- لاستخدام أبداً البنزين أو وقود الفوانيس أو الكيروسين أو سائل الولاة أو غيرها من المواد القابلة للاشتعال لبدء أو "تنشيط" الحريق.

- لا تستخدم أبداً أو تخزين السوائل القابلة للاشتعال أو غيرها من المواد القابلة للاحتراق بالقرب من الشواية.

- لا تحاول أبداً إشعال النار في الشواية عن طريق إضافة الكريات الزائدة أو المواد القابلة للاحتراق الأخرى إلى قدر الإطفاء أو القادوس.

- **⚠ خطر** في حالة نشوب حريق بالزيت ، تأكد من إغلاق باب الشواية وغطاء القادوس ، ثم افصل الشواية على الفور إذا كان بإمكانك القيام بذلك بأمان. ابتعد عن الشواية حتى تنطفئ النار تماماً وتبرد الشواية. حتى تنطفئ النار وتبرد الشواية؛

- لا تحرك الشواية ؛
- لا ترمي الماء على الشواية ؛
- لا تستخدم الملح أو صودا الخبز لإطفاء حريق الشحوم ؛ و
- لا تحاول إخماد النار.

- مع إغلاق غطاء الشواية والوعاء ، ستجوع النار من الأكسجين وتحترق. لا تترك غطاء الشواية أو غطاء القادوس مفتوحاً أثناء حريق الشحوم ؛ إذا كان باب الشواية مفتوحاً ، فاستخدم أداة غير قابلة للاحتراق تسمح لك بإغلاق باب الشواية مع الحفاظ على مسافة آمنة من الشواية. يجب استخدام مطفاة حريق معتمدة من جميع الفئات (فئة ABC) في حالة عدم احتواء حريق داخل الشواية. في حالة حدوث حريق غير خاضع للسيطرة ، اتصل على الفور بإدارة الإطفاء. عندما ينطفئ الحريق تماماً ، اترك الشواية لتبرد تماماً. قم بإزالة كل شيء من داخل الشواية ، بما في ذلك جميع المكونات الداخلية (شبيكات الشواء ، وصينية التقطير ، وواقي الحرارة ولتدفق المتناسق™ EvenFlow Heat Shield ، ومحافظ الشحوم ، و حفرة النار) ، والأواني والمقالي ، والطعام. قم بتنظيف الشواية بالكامل ، بما في ذلك أي تراكم للشحوم من نظام Traeger لإدارة الشحوم (TGMS) وجميع الرماد والحبيبات من الشواية والموقد (انظر "صيانة الشواية" في الصفحات 29-30). استبدل حفرة النار ، و EvenFlow™ Heat Shield ،

وصينية تقطير الشحوم ، وحاكم الشحوم ، وشبيكات الشواء ، وأعد تشغيل الشواية ، واستأنف الطهي.

⚠ تنبيهات خطر الحريق

اترك الشواية دائماً لتبرد تماماً قبل استخدام وظيفة المتقاب.

⚠ تنبيهات مخاطر الحروق

يجب أن يكون الرماد دائماً بارداً تماماً قبل التعامل معه. يجب وضع الرماد في حاوية معدنية ذات غطاء محكم. يجب وضع حاوية الرماد المغلقة على أرضية غير قابلة للاحتراق أو على الأرض ، بعيداً عن جميع المواد القابلة للاحتراق ، ريثما يتم التخلص النهائي منها. يجب الاحتفاظ بالرماد في الحاوية المغلقة حتى يتم التخلص منه.

⚠ تنبيهات مخاطر الحروق

تصبح أجزاء كثيرة من الشواية شديدة السخونة أثناء التشغيل. أثناء تشغيل الشواية وبعدها ، يجب توخي الحذر لتجنب الحروق عندما تكون الشواية ساخنة.

- لا تترك الشواية أبداً بدون رقابة في حالة وجود أطفال صغار أو حيوانات أليفة.

- لا تقم أبداً بتحريك الشواية عندما تكون قيد التشغيل أو ساخنة. اترك الشواية تبرد تماماً وأغلق باب الشواية قبل التحرك أو محاولة النقل. إذا كنت تنقل الشواية في سيارة بعد الطهي عليها ، فتأكد من إطفاء الحريق تماماً وأن الشواية باردة قبل وضعها في أي مركبة. لا تضع الماء في إناء النار ؛ سوف تشويش البريمة.

- لا تقم أبداً بإضافة الكريات يدوياً إلى قدر النار الساخن. هذا أمر خطير وقد تكون مصاباً بحروق خطيرة. إذا نفذت الكريات وفقدت النار أثناء الطهي ، اترك الشواية تبرد تماماً وابدأ من جديد. (انظر الصفحة 26 ، تعليمات "تنظيف الخزان").

- لا تلمس أبداً أدوات الطهي أو سطح التسخين أو الطعام أو السائل أثناء استخدام موقد الحث الحراري. اترك سطح الطهي يبرد تماماً و قم بإزالة أواني الطهي التي تحتوي على طعام ساخن أو سائل من سطح الطهي قبل التعامل مع أو تنظيف الموقد. قد يؤدي تنظيف السطح الساخن بإسفنجة مبللة إلى حرق البخار.

- تكون شبكات الشواء ومسبار اللحوم شديدة السخونة عند التسخين المسبق. يرجى توخي الحذر عند تحميل الطعام على شبكات الشواء وعند إدخال مجسات اللحوم أو إزالتها أو تعديلها.

- لا تقم أبداً بتحريك الشواية والغطاء مفتوحاً. قم دائماً بإغلاق غطاء الشواية قبل التحرك.

⚠ تنبيهات مخاطر الدخان

- إذا كان هناك تأخير في البداية وتغير الدخان المنبعث من الشواية من دخان أبيض شفاف إلى دخان أبيض كثيف غير شفاف يتحول إلى دخان أصفر ملون ، فقم بإيقاف تشغيل الشواية على الفور باستخدام زر الطاقة الرئيسي في مقدمة الحبيبات قادوس أو أفضل سلك الطاقة. لا تبدأ دورة الإغلاق.

احتياطات أمان هامة

مستمر

والتحذيرات المصاحبة لهذا المنتج. هذا النوع من السلك محدد بـ "W-A" أو "W" على سترة السلك ، مثل سلك تمديد من نوع السلك:

SW-A, SOW-A, STW-A, STOW-A, SJW-A, SJOW-A, SJTW-A, or SJTOW-A

إذا كنت تستخدم سلك تمديد ، فتأكد من استخدام سلك تمديد مؤرض رقم 14 AWG لطرزات 120 فولت وسلك رقم 18 AWG لطرزات 230 فولت.

لا تقم بتعديل القابس الموجود في Traeger® Grill أو مقبس سلك التمديد أو قابس سلك التمديد بأي طريقة ، بما في ذلك عن طريق إزالة الشق الأرضي (الأرضي).

تأكد من أن سلك التمديد في حالة جيدة. افحص أسلاك التمديد قبل كل استخدام للأسلاك المفكوكة أو المكشوفة والعزل المقطوع أو التالف.

استبدل في حالة تلفها. لا تستخدم أبدًا سلك تمديد تالف.

تأكد من توصيل سلك الطاقة وسلك التمديد معًا بإحكام. لا تقم بتوصيل أسلاك التمديد ببعضها البعض.

حافظ على سلك التمديد خاليًا بعيدًا عن الثلج والماء الراكد.

تأكد من أن سلك الطاقة وسلك التمديد لا يسببان خطر التعثر. لا توجه سلك التمديد عبر نافذة أو مدخل.

في حالة عدم الاستخدام ، يجب إزالة سلك التمديد وتخزينه في مكان محمي من أشعة الشمس وبعيدًا عن متناول الأطفال.

⚠ تنبيه

لا تقم أبدًا بتعديل هذه الشواية أو تركيب أي أجزاء أو مكونات غير مصرح باستخدامها من قبل Traeger مع هذه الشواية. سيؤدي أي تعديل في هذه الشواية أو تركيب أجزاء أو مكونات غير مصرح بها إلى إبطال الضمان وقد يؤدي إلى خطر على السلامة بما في ذلك ، على سبيل المثال لا الحصر ، نشوب حريق.

يجب مراقبة الأطفال للتأكد من أنهم لا يلعبون بالشواية.

⚠ تنبيه استخدم الحبيبات الصحية

تم تصميم هذه الشواية واعتمادها فقط لحبيبات الطهي الخشبية الطبيعية المصممة لشوايات الحبيبات الخشبية. سيؤدي استخدام أي نوع آخر من الوقود في هذه الشواية إلى إبطال الضمان ، وقد يؤدي إلى تشويش المثقاب ، وقد يؤدي إلى خطر على السلامة.

للحصول على أفضل النتائج والنكهة ، استخدم حبيبات

TRAER® الأصلية المصنوعة من الخشب الصلب.

قم دائمًا بتخزين حبيبات الخشب في مكان جاف ، بعيدًا عن الأجهزة المنتجة للحرارة وحاويات الوقود الأخرى.

● **⚠ خطر** لا تفتح باب الشواية لتهوية الشواية. ابتعد عن الشواية حتى يتلاشى الدخان وتبرد الشواية تمامًا.

● قد يكون هذا نتيجة حالة فيضان الحبيبات ، والذي يحدث بسبب الاشتعال الجزئي للكربيات. إذا سمح بالاستمرار لفترة كافية ، فسوف تتراكم الغازات ، والتي يمكن أن تشتعل. إذا اشتعلت هذه الغازات ، فسوف تحترق كلها مرة واحدة ، مما يؤدي إلى حدوث ضوضاء عالية قد تروع و / أو تصيب الأشخاص في المنطقة المجاورة مباشرة للشواية ، وقد يفتح باب الشواية ويغلق. يشار إلى هذا الحدوث أحيانًا باسم "تجشؤ الشواء" ويجب تجنبه. إذا لم تقم بصيانة الشواية بشكل صحيح ، كما هو موضح في "صيانة الشواية" في الصفحات 29-30 ، فقد ينتج عن ذلك أيضًا حريق خطير بالزيت.

● في حالة حدوث خطأ، اترك الشواية تبرد تمامًا ، وقم بإزالة جميع المكونات الداخلية (بما في ذلك شبكات الشواء ، وصينية التنقيب ، وواقى الحرارة ولتدفق المتناسق، EvenFlow™ Heat Shield، وحاكم الشحوم ، و حفرة النار) ، ونظف تمامًا الرماد والكربيات من الشواية وفاخرة النار (انظر الصفحة 30 ، "تنظيف الرماد من داخل وعاء النار وحوله") وتأكد من إزالة الشحوم وغيرها من المواد المترامية (انظر الصفحات 29-30 ، "صيانة الشواية"). قم بإزالة جميع الكربيات من حاوية الحبيبات. قم بتشغيل تسلسل المثقاب الرئيسي لدفع كل الكربيات خارج البريمة والتخلص من تلك الكربيات. نظف كل الكربيات من حفرة النار. قم بملء الحاوية بحبيبات جديدة وقم بتجهيز البريمة (راجع "الإعداد الجزء 1: توابل الشواية" في الصفحة 14 للحصول على إرشادات حول تحضير البريمة).

● **⚠ خطر** لا تضع يدك في المثقاب الموجود في الجزء السفلي من حاوية الحبيبات أو بالقرب منه. ستحدث إصابة خطيرة إذا كان المثقاب يدور ويدك عالقة في البريمة. لا تقم بإزالة السلك الواقي في حاوية الحبيبات. يجب عدم إجراء أي صيانة للمثقاب أو حوله أثناء تشغيل الشواية أو توصيلها بالطاقة.

⚠ تنبيهات مخاطر الصدمة الكهربائية

الجهد الكهربائي الخطير موجود ، والذي يمكن أن يسبب صدمة أو يحرق أو يسبب الوفاة.

● يجب توفير حماية قاطع الدائرة الأرضية (GFCI) على الدائرة (الدوائر) أو المخرج (المخارج) لاستخدامها في تشغيل Traeger® Grill.

● تحذير! خطر الصدمة الكهربائية حافظ على الماء والسوائل الأخرى من الدخول إلى داخل موقد الحث. قد يتسبب السائل الموجود داخل موقد الحث في حدوث صدمة كهربائية.

● أفضل سلك الطاقة قبل صيانة الشواية ما لم يُذكر خلاف ذلك في دليل المالك هذا.

● في حالة استخدام سلك تمديد ، استخدم فقط سلك تمديد مناسب للاستخدام في الهواء الطلق لمنع حدوث صدمة كهربائية وفقًا للإرشادات

⚠ تنبيهات لا تستخدم كريات الوقود. لا تستخدم أبداً كريات وقود التدفئة في الشواية لأنها قد تحتوي على ملوثات وإضافات خطيرة وقد تتلف الشواية.

⚠ تنبيه الحد الأدنى من درجة الحرارة المحيطة

• عندما تنخفض درجة الحرارة المحيطة عن 20- درجة مئوية (29- درجة فهرنهايت) ، فقد يحدث تلف لشاشة وحدة التحكم.

⚠ تنبيهات قد يؤدي وضع مجس اللحم بشكل غير صحيح أو معايرة مسبار اللحم بشكل غير صحيح إلى اللحم النية أو غير المطبوخة جيداً، مما قد يزيد من خطر الإصابة بالأمراض المنقولة عن طريق الطعام.

⚠ تنبيهات إذا انطفأت النار في قدر النار أثناء الطهي ، فمن المهم اتباع هذه الخطوات. قد يؤدي عدم القيام بذلك إلى حدوث "احتراق مفرط" خطير للشواية بسبب وجود فائض من الكريات غير المحترقة في قدر الإطفاء.

يحدث هذا غالباً بسبب إجراء بدء التشغيل غير الصحيح و / أو نفاذ الكريات.

- اضغط على زر الطاقة الرئيسي في مقدمة الشواية إلى OFF وافصل سلك الطاقة. اترك الشواية لتبرد تمامًا. افتح الباب وقم بإزالة كل الطعام ، وشبكات الشواء ، وصينية التقطير ، وواقي الحرارة ولتدفق المتناسق EvenFlow™ Heat Shield.

- قم بإزالة جميع الكريات غير المحترقة والرماد من داخل وحول حفرة النار. (انظر التعليمات الخاصة بالتعامل الصحيح مع الرماد والتخلص منه في الصفحة 30-31).

- تأكد من وضع وعاء النار بشكل صحيح مع وضع شفة الإناء أسفل أنبوب البريمة.

- قبل استبدال وواقي الحرارة ولتدفق المتناسق EvenFlow™ Heat Shield ، وصينية التقطير ، وشبكات الشواء ، قم بتوصيل سلك الطاقة بمأخذ كهربائي مؤرض مناسب واضغط على زر الطاقة الرئيسي للتشغيل. يجب أن تسقط الكريات في قدر النار ويجب أن يبدأ المقبض الساخن في التسخين (سيبدأ في التحول إلى اللون الأحمر).

⚠ تنبيهات لا تلمس المقبض الساخن.

- عندما تبدأ السنة اللهب بالخروج من النار ، اضغط على زر الطاقة الرئيسي لإيقاف التشغيل. دع الشواية تبرد. أنت الآن جاهز لوضع وواقي الحرارة ولتدفق المتناسق EvenFlow™ Heat Shield وصينية تقطير الشحوم وشبكات الشواء والطعام مرة أخرى في الشواية.

⚠ تنبيهات

- اضغط على زر الطاقة الرئيسي في مقدمة الشواية إلى OFF وافصل سلك الطاقة.

- تأكد من أن الشواية باردة وأن الرماد مطفأ وبارد قبل فحص EZ-Clean™ Grease + Ash Keg .
- يسهل تنظيف الشحوم المتراكمة عندما تكون الشواية دافئة - وليست ساخنة. يجب الحرص على عدم حرق نفسك. يوصى باستخدام قفازات واقية من الحرارة.
- المكنتسة الكهربائية المخصصة هي أفضل طريقة لإزالة الرماد من النار ، ولكن يجب أن يتم ذلك بحذر شديد لتجنب خطر نشوب حريق. مرة أخرى ، يجب أن يتم تنظيف الرماد من داخل وحول حفرة النار فقط عندما تكون الشواية باردة.
- يُفضل تنظيف شبكات الشواء وهي لا تزال دافئة. يجب الحرص على عدم حرق نفسك. يوصى باستخدام قفازات واقية من الحرارة. نوصي بالاحتفاظ بفرشاة تنظيف ذات مقبض طويل بالقرب من الشواية. بعد إزالة طعامك ، قم بتنظيف شبكة الشواية بالفرشاة بسرعة. يستغرق الأمر دقيقة واحدة فقط وسيكون جاهزاً في المرة القادمة التي تريد فيها استخدام الشواية.
- إذا كنت تضع الشواية على منحدر شديد الانحدار ، فمن المستحسن استخدام مساند التثبيت لضمان عدم انقلاب الشواية.
- تم اختبار هذا الجهاز ووجد أنه يتوافق مع حدود الأجهزة الرقمية من الفئة ب ، وفقاً للجزء 15 من قواعد لجنة الاتصالات الفيدرالية (FCC). تم تصميم هذه الحدود لتوفير حماية معقولة ضد التداخل الضار في المنشآت السكنية. يقوم هذا الجهاز بتوليد واستخدام ويمكن أن يشع طاقة تردد لاسلكي ، وإذا لم يتم تركيبه واستخدامه وفقاً للإرشادات ، فقد يتسبب في حدوث تداخل ضار في الاتصالات اللاسلكية. يتم تشجيع المستخدم على محاولة تصحيح التداخل بواحد أو أكثر من الإجراءات التالية:
 - إعادة توجيه أو نقل هوائي الاستقبال.
 - زيادة المسافة الفاصلة بين الجهاز والمستقبل.
 - قم بتوصيل الجهاز بمأخذ في دائرة مختلفة عن تلك التي يتصل بها جهاز الاستقبال. استشر الموزع أو فني راديو / تلفزيون خبير للحصول على المساعدة.

حافظ على هذه التعليمات



مرحبًا بكم
في لعبة

TRAEGERHOOD

جدول المحتويات

احتياطات امنية هامة	2
الطعم مهم	8
تعرف على شوايتك	10
الخطوة الاولى لتشغيل شوايتك	13
البداية - الجز 1: تعديل الشواء الخاص بك	14
البداية - الجز 2: توصيل الشواية الخاصة بك	16
البداية - الجز 3: توصيل الاكسيسورات	18
استخدام شوايتك	19
الطبخ على شواية TRAEGER الخاص بك	20
الطهي باستخدام الاكسيسورات	22
اغلاق الشواية	25
تنظيف الخزان	26
ملاحق الشواية	27
صيانة الشواية الخاصة بك	29
حل المشاكل	31
نصائح حول التشغيل	32
الخدمة	33
الكفالة	34

الطعم مهم. الخشب ليس فقط الوقود، إنه المكون السري.

المثالية المثالية



تحتاج قطع اللحم البقري الجريئة إلى نكهات خشبية جريئة لتتناسب معها ، مثل الجوز أو المسكيت.



قم بإلقاء بعض الكريات وتحويل Traeger إلى فرن بيتزا يعمل بالحطب.



فطيرة الكرز المطبوخة على حبيبات الفاكهة الصلبة؟ نعم لو سمحت.

يصلح لكل شيء وبصفة خاصة :					TRAEGER الخشب الصلب
					التفاح
					الكرز
					الجوز
					بنات المسكيت
					جوز البقان
					الخاطة المميزة

لا يوجد
أي
لا تقلق
حشوات
أو مقيدات



صنع في الولايات
المتحدة الأمريكية

كلها طبيعية حبيبات من الخشب الصلب

أداء ونكهة متسقة

كيف تصنع الحبيبات لدينا



1 حبيبات Traeger مصنوعة من نشارة الخشب الصلبة الطبيعية.



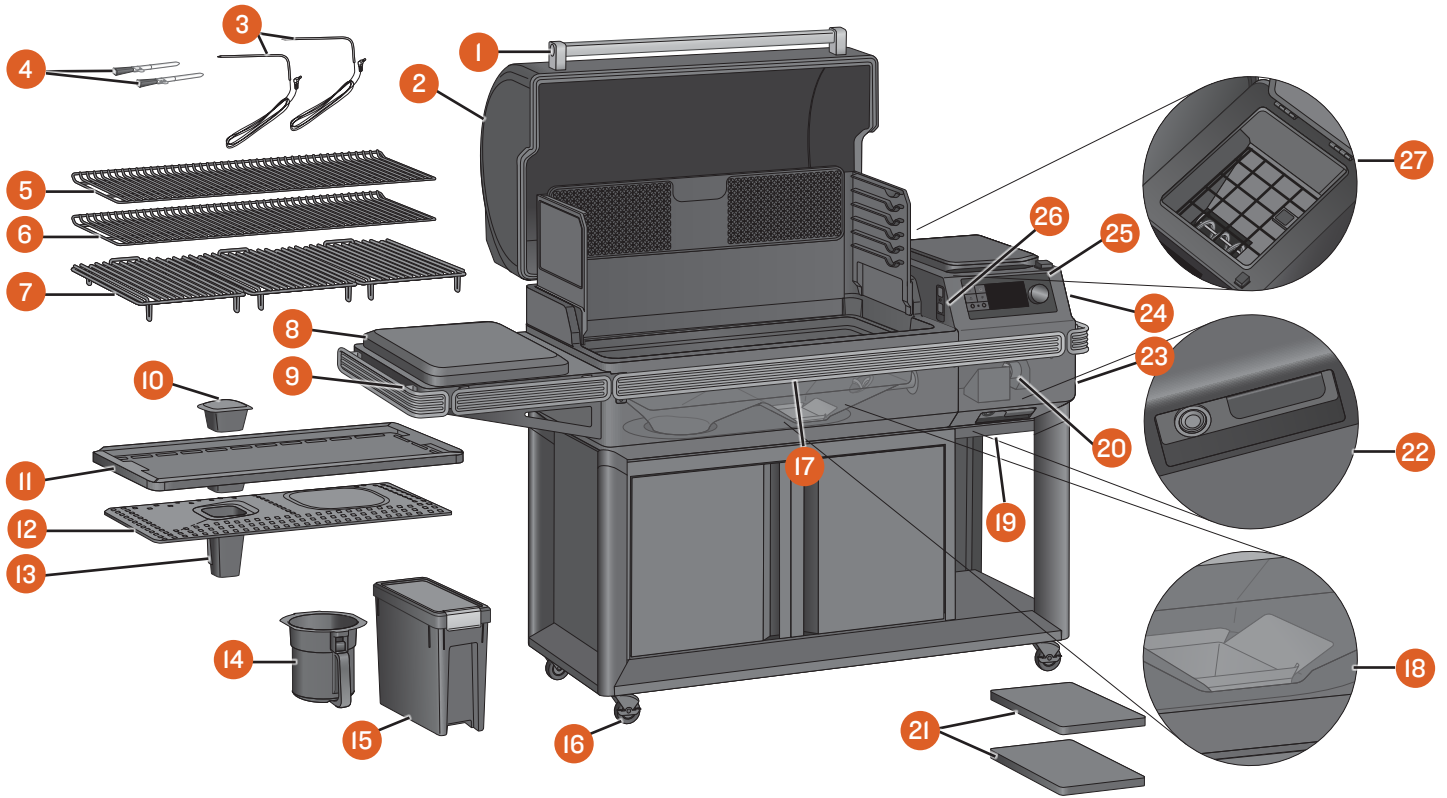
2 يتم ضغط نشارة الخشب في حبيبات باستخدام الحرارة والضغط.



3 الكريات تغذي النار وتضيف النكهة لجعل وجبات الطعام لا تُنسى.

تعرف على شوايتك

الرجوع إلى دليل التجميع لتجميع وتركيب Traeger® Grill الخاص بك.
الاجزاء والمعالم

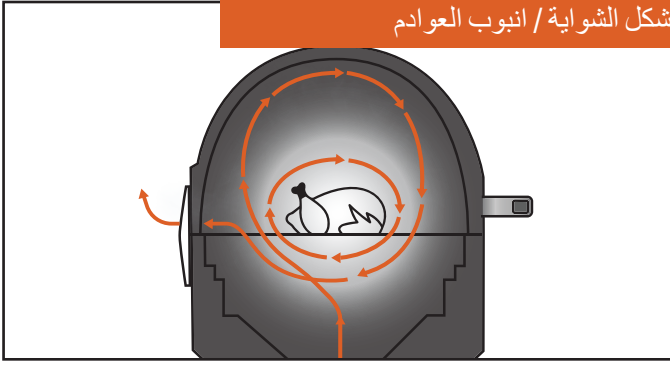


الوصف	الجزء	الوصف	الجزء
مخزن الحبيبات الجاف	15	مقبض الباب	1
عجلات	16	باب الشواية	2
P.A.L. قضيب ملحق الضغط والاعلاق POP-AND-LOCK™	17	مجسات اللحوم السلكية	3
وعاء النار	18	مجسات اللحوم BLUETOOTH	4
باب تنظيف الخزان (أسفل الخزان)	19	الطبقة الـ 3RD الشواية	5
اوجير (داخل خزان الحبيبات الداخلية)	20	الطبقة الشواية الثانية	6
الارفف	21	الطبقة الاولى لشباك الشواية	7
زر الطاقة الرئيسي (أمام حاوية الحبيبات) ورافعة باب القادوس للتنظيف	22	طباخ الحث	8
سلك طاقة قابل للفصل (مؤخرة خزان الحبيبات)	23	الرف الجانبي	9
وعاء الحبيبات	24	المتحكم بالشحوم	10
جهاز تحكم TRAEGEER مع تقنية WiFIRE®	25	صينية تقطير الأيزي كلين EZ-CLEAN™	11
مستشعر للغطاء والضوء	26	واقي الحرارة ولتدفق المتناسق - EVENFLOW™ HEAT SHIELD	12
خزان الحبيبات الداخلية مع المشبك	27	انبوب الشحوم	13
		مكان وضع الشحوم EZ-CLEAN™ GREASE والرماد	14

الأوزان

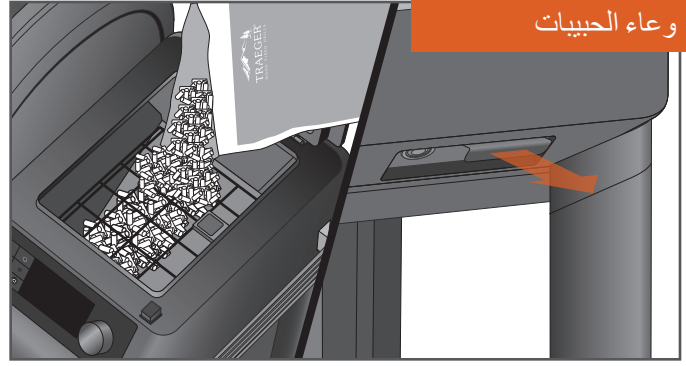
الرف 27.2 كجم (60 رطلاً) الخزانة 54.4 كجم (120 رطلاً)

شكل الشواية / انبوب العوادم



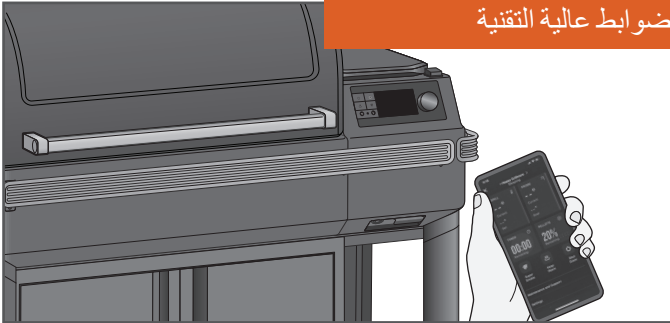
شكل شواء Traeger المميز / عادم السحب السفلي يخلق دوامة من الحمل الحراري. يقوم بتوزيع الهواء الساخن المدخن حول حجرة الطهي، مما يحيط طعامك بالحرارة التي تعمل بالحطب للطهي من جميع الجوانب. يتواجد الهواء المدخن دائماً أثناء الطهي، حتى لو لم تراه.

وعاء الحبيبات



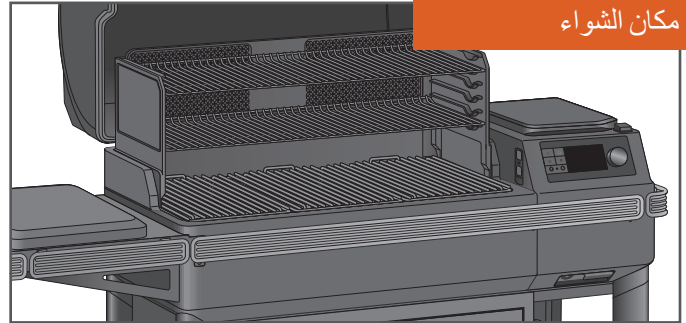
وعاء الحبيبات سعة 10 كجم (22 رطلاً) سيبيئك تطبخ لساعات، مما يجعلك بعيداً عن الشواية وتعود إلى الأشياء التي تريد القيام بها. يمكن إفراغ الكريات برافعة بسيطة.

ضوابط عالية التقنية



مع Traeger® Grill، أصبح التحكم في الشواية سهلاً مثل سحب هاتفك للخارج. تتيح لك تقنية WiFIRE ضبط درجات الحرارة وضبطها تلقائياً باستخدام الوصفات التي يتم تنزيلها من تطبيق Traeger. لتحميل التطبيق لنظام Android، انتقل إلى متجر Google Play؛ بالنسبة إلى Apple، انتقل إلى App Store. للحصول على معلومات حول كيفية استخدام التطبيق، انتقل إلى traeger.com/app. انظر "الإعدادات الجزء 2: قسم توصيل الشواية" (الصفحة 16) للحصول على إرشادات حول كيفية توصيل الشواية بهاتفك.

مكان الشواء



مع مساحة للشواء قدرها من 0.39-0.59 متر² (616 حتى 924 بوصة²)، فإن Traeger® Grill الخاص بك لديه عقارات لطلبات بحجم الحفلة من عظام T أو أرفف من الأضلاع، مع مساحة كافية متبقية للتعامل مع تلك الأطباق الجانبية، جدا.

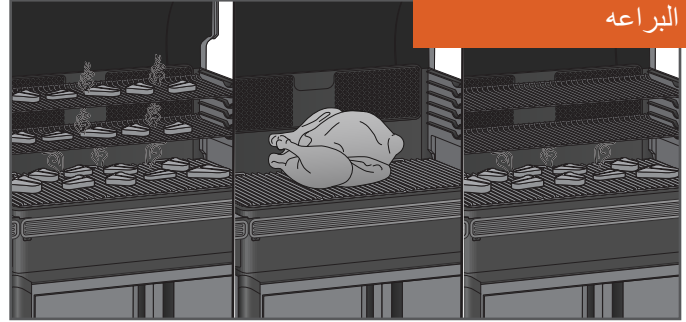
لن يحدث الي توهج



لا داعي للقلق بشأن اشتعال النقاط المتساقطة والتسبب في الكرات النارية السينة التي تدمر وجبتك، لأن Traeger® Wood Fired Grills تطبخ باستخدام حرارة غير مباشرة. يتم توجيه جميع القطرات بأمان إلى منظم الشحوم (EZ-Clean™ Grease) وحاوية الرماد (Ash Keg).

النصيحة: حافظ على نظافة شوايتك. راجع "إرشادات التشغيل" (صفحة 32) و "صيانة الشواية" (صفحة 29).

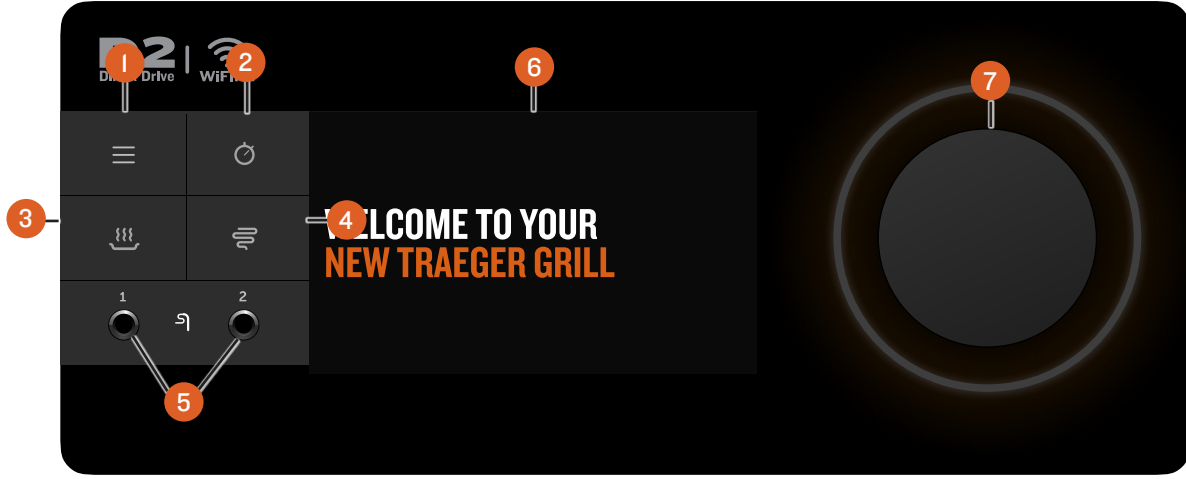
البراعة



يوفر نظام شبكي قابل للتعديل من ثلاث طبقات لخيارات لتحميل جميع شبكات الشواء الثلاثة للحصول على وليمة حقيقية؛ قم بإزالة الشبكات العلوية للحصول على طعام أطول مثل الديك الرومي الضخم.

تعرف على شوايتك استمرار

جهاز تحكم WiFIRE® DIGITAL الخاص بك تم تجهيز Traeger® Grill بأحدث وحدة تحكم Traeger مزودة بتقنية WiFIRE® التي تدعم تقنية Wi-Fi وتقنية Bluetooth. تشمل وحدة التحكم على مستشعر إضاءة محيطية في الزاوية اليسرى العليا يتحكم في سطوع الشاشة للحصول على رؤية مثالية في أي ضوء. قبل أن تبدأ في استخدام الشواية، تعرف على الميزات المختلفة للوحة التحكم. بمجرد تشغيل زر الطاقة الرئيسي (الموجود أسفل مقدمة قادوس الحبيبات)، انقر فوق أي من الأزرار الموجودة على الجانب الأيسر من الشاشة لتشغيل الشواية أو أدر القرص للاختيار.



ملحوظة: تقلبات درجات الحرارة الطبيعية بالنسبة لشوايات Traeger®. قد يكون أي تقلب كبير ناتجًا عن الرياح أو درجة حرارة الهواء أو الاستخدام غير السليم أو عدم صيانة الشواية أو جودة وحالة الحبيبات.

1 القائمة الرئيسية

من القائمة الرئيسية، يمكنك إعداد الملحقات ومراقبتها، والوصول إلى العناية بالشواية وصيانتها، ومزامنة الشواية مع الإنترنت والإعدادات في منزلك.

2 ساعة التوقيت (المؤقت)

المؤقت لراحتك فقط؛ لا يؤثر على عملية الشواء. على سبيل المثال، إذا كنت بحاجة إلى سلق اللحم لمدة 15 دقيقة، فاضبط المؤقت لمدة 15 دقيقة. ستصدر نغمة عندما يحين الوقت.

3 ابقاء الطعام دافئ

تحافظ هذه الميزة على درجة حرارة الشواء عند 74 درجة فهرنهايت (165 درجة مئوية) للحفاظ على دفء الطعام.

4 الدخان العظيم

أختار الدخان العظيم SUPER SMOKE في أي وقت أثناء الشواء عندما تكون درجة حرارة الطهي بين 74 درجة - 107 درجة فهرنهايت (165 درجة - 225 درجة مئوية) لزيادة كمية الدخان المنبعث للحصول على نكهة دخانية إضافية.

5 الرفاعات الإضافية (الأكسسوارات)

استخدم هذه الرفاعات لتوصيل مجسات سلكية أو ملحقات سلكية أخرى.

6 عرض الحالة

تعرض شاشة TFT المتقدمة درجة الحرارة الحالية وحالة دورة الطهي وجميع الأشياء المتعلقة بالتحكم في الشواية ووظيفتها. هذه الشاشة هي أيضًا شاشة تعمل باللمس ويمكن تعديلها عن طريق اللمس وعبر قرص التحديد.

7 قرص التحديد

قم بتدوير هذا القرص للتحرك لأعلى ولأسفل من خلال القائمة المعروضة. اضغط على منتصف القرص لإجراء تحديد.

الشاشة الرئيسية

- الصفحة الرئيسية - في Traeger، نبقها بسيطة. يتم دائمًا عرض درجة حرارة الشواية على الشاشة الرئيسية. لضبط أو تعديل درجة حرارة الشواية من هذه الشاشة، ما عليك سوى تدوير القرص إلى درجة الحرارة المرغوبة والضغط على منتصف القرص.
- أسفل الشاشة الرئيسية - لمزيد من المعلومات والاختصارات للحصول وظائف إضافية، ما عليك سوى النقر في أي مكان على طول التذييل لإظهار لوحة معلومات Traeger.

- لوح التحكم لدى TRAEGER - يمكن الوصول إلى لوحة معلومات Traeger من خلال النقر في أي مكان على طول التذييل السفلي. من لوحة التحكم، يمكنك مراقبة درجات حرارة المسبار، ومستويات حرارة موقد الحث، وأجهزة ضبط الوقت، ومستوى الحبيبات، والمزيد. أثناء قيامك بإعداد المزيد والمزيد من الأجهزة، قم بالتمرير أو النقر فوق الأسهم الموجودة في الزوايا السفلية لمشاهدة معلومات إضافية. هل تريد مراقبة مجساتك أو ملحقاتك؟ اضغط على الدبوس في الزاوية اليمنى العليا لتثبيت هذا المنظر وتبته طوال فترة الطهي. انقر مرة أخرى للعودة إلى عرض الشاشة الرئيسية.

القائمة

- WiFIRE® CONNECTIVITY (اتصال WiFIRE®) - من هذا التحديد، يمكنك توصيل الشواية بشبكة Wi-Fi المنزلية الخاصة بك وإقران أي أجهزة Traeger Bluetooth.
- ACCESSORIES (الملحقات / الاكسسوارات) - من هذا التحديد، راقب جميع الملحقات وإعداداتها، مثل درجات الحرارة، وضبط درجات حرارة هدف المسبار، والمعايرة، والمزيد.

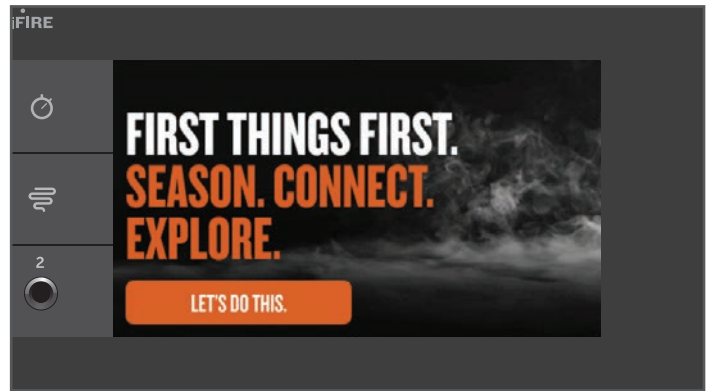
ملاحظة: لا يمكن إقران أجهزة Traeger Bluetooth إلا بشواية Traeger® Grill واحدة في كل مرة. إذا كان لديك العديد من مشاوي Traeger® التي تعمل بتقنية Bluetooth وترغب في استخدام مسبار مزدوج على شواية أخرى، فتأكد من "تسيان" الجهاز الموجود على الشواية الأولى من أجل الاقتران مع الشواية الثانية.

- **ABOUT GRILL** (حول الشواية) - من هذا التحديد ، تحقق من معلومات **Wi-Fi** وأرقام الطراز والمعلومات التنظيمية. يمكنك أيضًا العثور على نصائح احترافية هنا للتعرف على جميع ميزات وفوائد **Traeger® Grill** الخاص بك.
- **SETTINGS** (الإعدادات) - استخدم تحديد الإعدادات في القائمة لضبط إعدادات العرض وإعدادات درجة الحرارة والمزيد.
- **Brightness** (السطوع) - أدر قرص التحديد لضبط تباين الشاشة من 1 (منخفض) إلى 10 (مرتفع). الإعداد المثالي هو 5. اضغط على وسط القرص للتأكيد والعودة إلى قائمة الإعدادات.
- **Sound** (الصوت) - لتشغيل مكبر صوت التحكم في الشواية أو إيقاف تشغيله. سيتم الإشارة إلى الإعداد المحدد بعلامة اختيار.
- **Units** (الوحدات) - أدر واضغط على قرص التحديد ، أو انقر على الشاشة للاختيار بين درجات فهرنهايت (درجة فهرنهايت) ودرجة مئوية (درجة مئوية). سيتم الإشارة إلى الإعداد المحدد بعلامة اختيار.
- **Languages** (اللغات) - أدر واضغط على قرص التحديد لتحديد اللغة المطلوبة.

- **MAINTENANCE AND CARE** (الصيانة والعناية) - شوايات **Traeger®** مبنية بأعلى معايير الجودة في الصناعة ؛ ومع ذلك ، يمكن أن تنشأ مشاكل. من هذا القسم ، يمكنك أن تتحقق من أي أخطاء أو مشكلات قد تحدث مع المشواة وتشخيصها. بفضل الزيادة في عدد المستشعرات ، وبفضل تقنية الاحتراق الذكية ، يمكننا فهم هذه المشكلات بشكل أفضل وتشخيصها بشكل أسرع للحفاظ على طبخك..
- **Auger** (التنقيب) - يوفر وصولاً سريعاً لاستكشاف الأخطاء وإصلاحها ومسح أبحاث أو أخطاء في المتقب.
- **Part Diagnostics** (تشخيص الأجزاء) - يسمح لك بالتعرف على أي أخطاء وإصلاحها.
- **Care Tips** (نصائح للعناية) - حتى المحترفين يستغرقون وقتاً للتنظيف ، وستعمل الشواية النظيفة على زيادة أداء الشواية إلى أقصى حد.
- **Self Test** (الاختبار الذاتي) - يمكن أن يساعد قسم الاختبار الذاتي في التأكد من أن كل شيء يعمل بشكل صحيح. اتبع بعض المطالبات التي تظهر على الشاشة لاختبار جميع المكونات للاتصال بوحدة التحكم والطاقة. بعد الفحص القصير ، ستعرض الشواية قائمة بالمكونات وما إذا كانت تستلم الطيار الكهربائي أم لا. لمزيد من المساعدة حول كيفية الاختبار الذاتي ، اتصل بقسم خدمة العملاء لدينا.
- **Customer Service** (خدمة العملاء) - نحن هنا دائماً للإجابة على أي أسئلة. الرجوع إلى معلومات الاتصال هذه كلما احتجت إليها.

الخطوة الأولى لتشغيل شوايتك

توفر منظومة **Traeger** المتكاملة للمنتجات التي تدعم **Wi-Fi** والمتصلة بالبلوتوث عالماً من النكهات في متناول يدك. للاستفادة إلى أقصى حد من تجربة الشواء ، نوصيك بإكمال تجربة التحضير الإشادية لدينا لتشيطك وتشغيلك والاستعداد للطهي بسهولة:



ضع البهارات على شوايتك

ملاحظة: يجب إكمال ذلك قبل طهي الطعام على الشواية.

قم بتوصيل شبكة **Wi-Fi®** الخاصة بك بشبكة **Wi-Fi** من خلال تطبيق **Traeger**.

قم بجولة للتعرف على الميزات والوظائف المذهلة لهذه الشواية الرائدة في

الصناعة التي تعمل بالخطب.

1

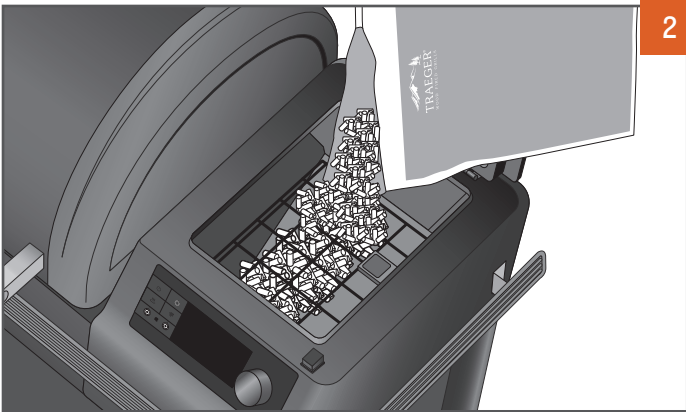
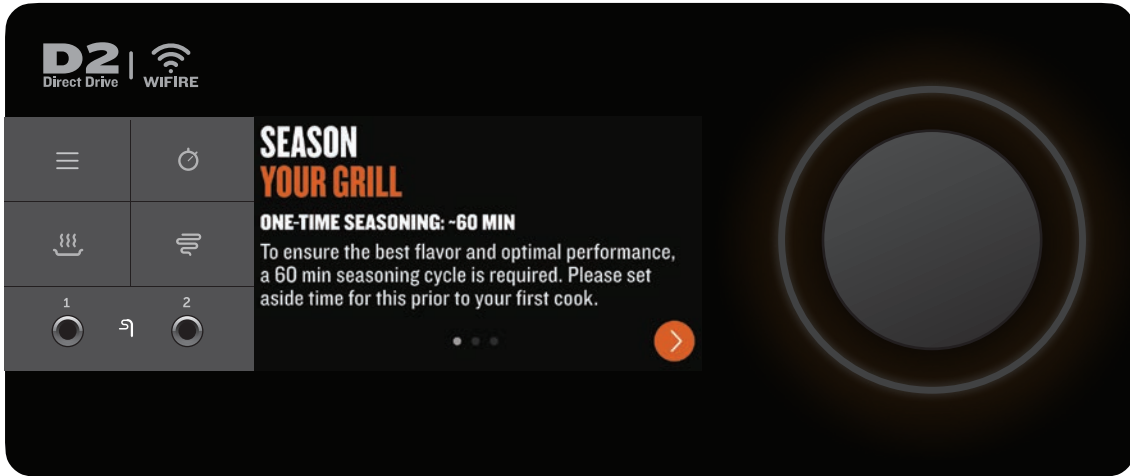
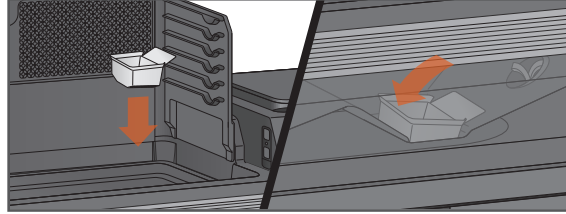
2

3

البداية - الجزء 1: تعديل الشواء الخاص بك

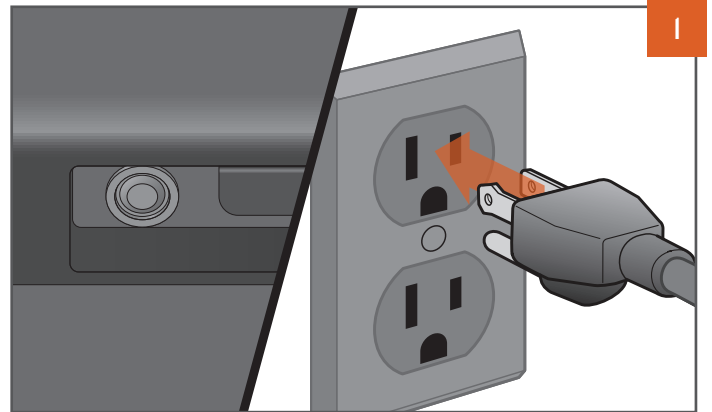
مطلوب قبل الطهي الأول ويوصى بإكماله أثناء عملية الصعود على متن الطائرة. من أجل ضمان أفضل نكهة وأداء مثالي وتشغيل سليم وآمن للشواية، اتبع التعليمات أدناه لتتبيل الشواية و"تحضير" أنبوب البريمة.

معلومة مهمة: تأكد من تركيب جميع المكونات بشكل صحيح في الشواية قبل التتبيل.



2

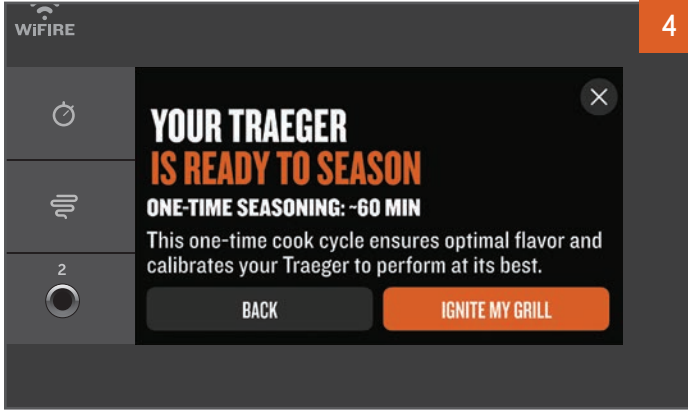
افتح غطاء الخزان. تأكد من عدم وجود أجسام غريبة في الخزان قبل إضافة الكريات إلى القادوس. بعد إضافة الكريات إلى الخزان، أغلق غطاء الخزان. نوصيك بملء الخزان بالكريات على الأقل حتى شبكة الأمان في الخزان.



1

قد يختلف مظهر القابس حسب المنطقة.

مع ضبط زر الطاقة الرئيسي على "إيقاف التشغيل"، قم بتوصيل سلك الطاقة بمأخذ كهربائي مؤرض مناسب.

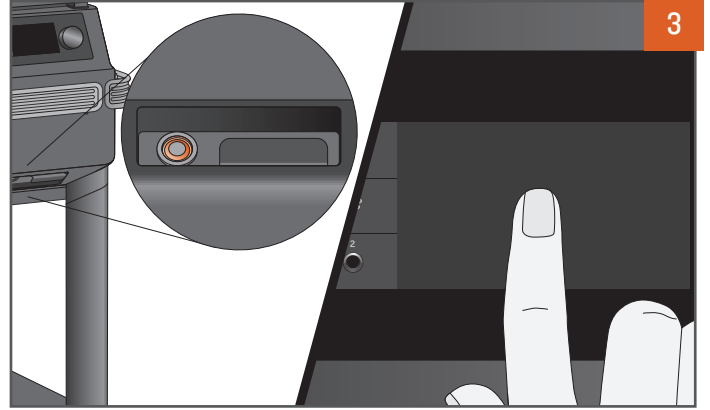


4

ستهيظ الشاشة الرئيسية على تجربة إعداد تلقائية. اتبع التعليمات للحصول على الشواية بسرعة وسهولة ، وتوصيلها ، وإعدادها للطبخ الأول.

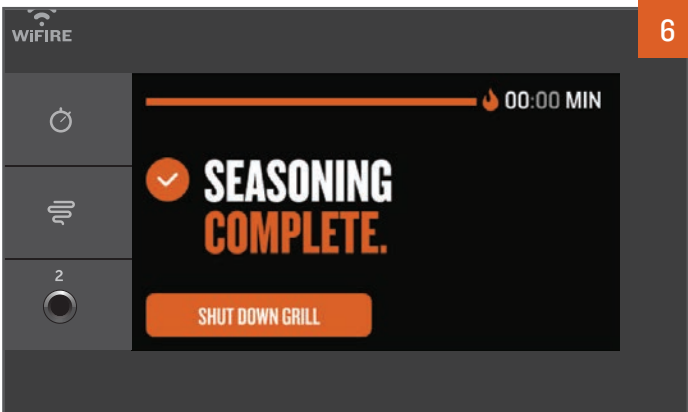
إذا اخترت تجاوز تجربة التحضير ، فستهيظ شوايتك على هذه الشاشة لتتبيلها يدويًا. يلزم وجود دورة توابل قبل الطهي الأولى ، ويتم استخدامها لضمان نظافة الشواية ، وتجهيزها ، وجاهزيتها للحصول على الأداء الأمثل (سيحدث هذا تلقائيًا - لا داعي للتجهيز بعد الآن).

ملاحظة: تعتبر عملية التتبيل هذه مهمة لضمان الأداء المناسب للشواء. تأكد من أن جميع المكونات الداخلية قد تم تركيبها بشكل صحيح قبل دورة الاحتراق هذه وأنه لا يوجد طعام على شبكات الشواء أثناء هذه الدورة.



3

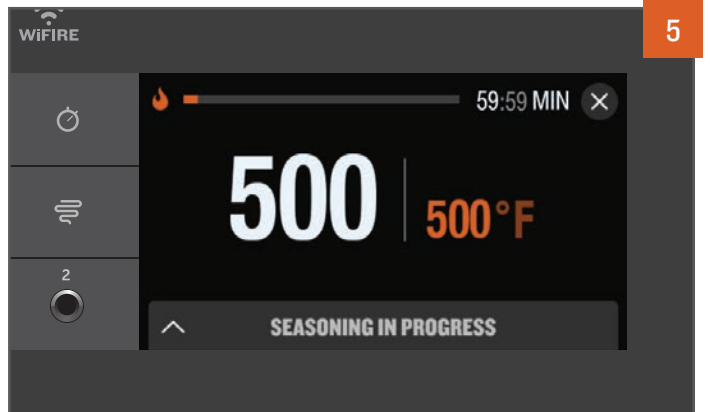
اضغط على زر الطاقة الرئيسي الموجود في مقدمة الشواية للتشغيل. انقر في أي مكان على الشاشة أو أدر قرص التحديد لإيقاف وحدة التحكم. ستظهر شاشة تناثر المياه أثناء تشغيل الشواية.



6

عند انتهاء دورة التوابل ، سيبدأ جهاز التحكم في دورة إيقاف كاملة. تمنع دورات الإغلاق الآثار الضارة المستقبلية وتحضير الشواية بشكل صحيح للطهي التالي.

ملاحظة: ابدأ دائمًا دورة الإغلاق بعد كل طبخ. للقيام بذلك ، إما أن تستمر في الضغط على قرص التحديد لمدة 3 ثوانٍ أو خفض درجة الحرارة المحددة إلى إيقاف التشغيل واضغط للتحديد.



5

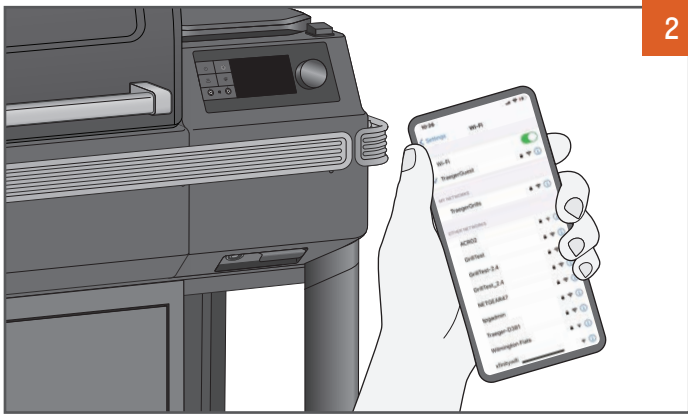
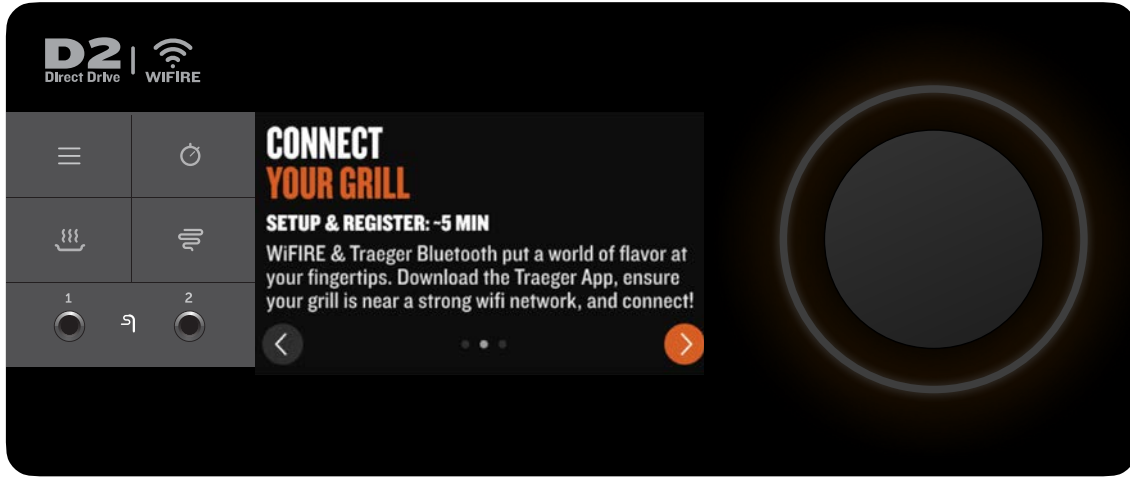
بعد إشعال الشواية من خلال تجربة التحضير ، ستعمل الشواية تلقائيًا خلال عملية التتبيل أو أدر القرص للاختيار.

ملاحظة: قد يستغرق الوصول إلى درجة حرارة التتبيل لأول مرة ما يصل إلى ساعة.

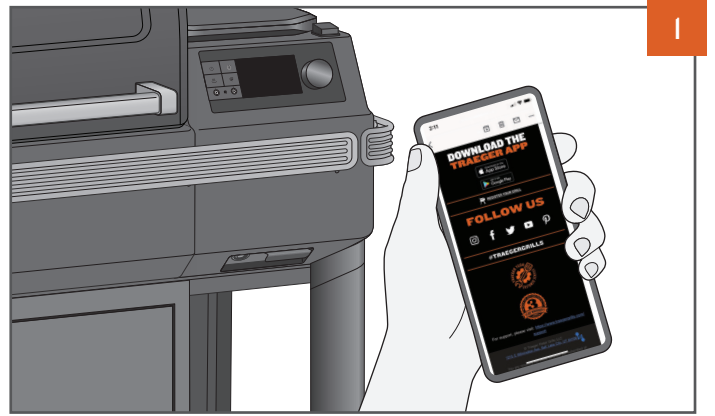
البداية - الجز 2: توصيل الشواية الخاصة بك

يوصى بإكمال عملية اثناء البداية. نحن ملتزمون بتقديم منتج وخبرة عالمية المستوى. هذا يعني أننا نعمل باستمرار على تحسين أداء الشواية وميزاتها. لضمان أحدث وظائف البرامج والبرامج الثابتة، يوصى بتوصيل الشواية بتطبيق Traeger باستخدام تقنية® Traeger WiFIRE أثناء الاستخدام الأول. لمعرفة المزيد حول® WiFIRE وتطبيق Traeger والمزيد من طرق الاتصال، انتقل إلى traeger.com/app للإقران، اتبع هذه التعليمات لتوصيل الشواية بشبكة Wi-Fi. **ملاحظات:**

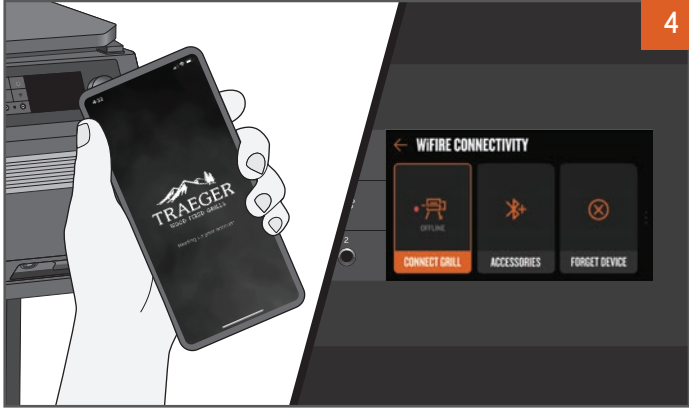
- تأكد من تشغيل جهازك الذكي على أحدث نظام تشغيل وأن Bluetooth قيد التشغيل.
- لتوصيل الشواية بشبكة Wi-Fi، يجب تشغيل الشواية. تأكد من الضغط على زر الطاقة الرئيسي في وضع التشغيل.
- يجب أن تكون إشارة جهاز التوجيه 2.4 جيجا هرتز، حيث أن الشبكة غير متوافقة مع 5 جيجا هرتز.
- تشير شاشة النجاح في نهاية عملية الاقتران فقط إلى اكتمال الاقتران. يكتمل التبهير فقط عندما تظهر شاشة SEASONING COMPLETE (التبهير مكتملة).



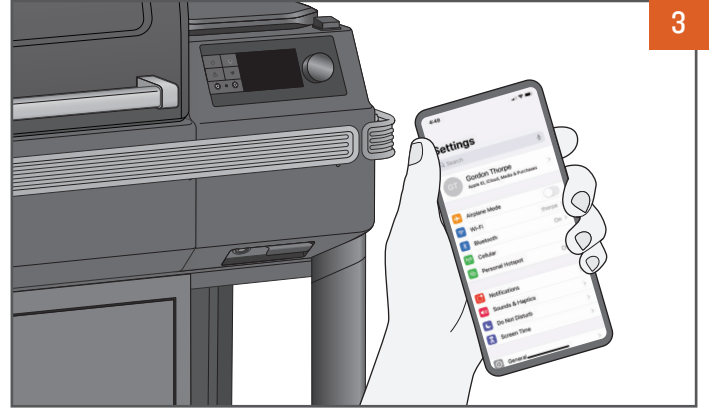
تأكد من توصيل جهازك الذكي بشبكة Wi-Fi التي تريد توصيل الشواية بها. يجب أن تكون إشارة جهاز التوجيه 2.4 جيجا هرتز (جيجا هيرتز)، حيث أن الشبكة غير متوافقة مع 5 GHz (جيجا هيرتز).



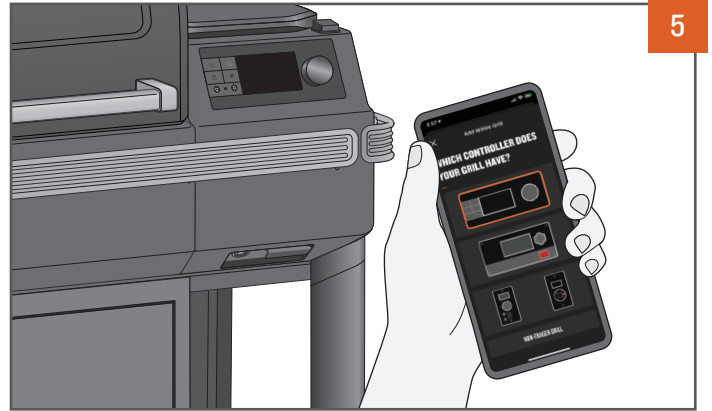
انتقل إلى متجر التطبيقات أو متجر Google Play لتنزيل تطبيق Traeger على جهازك الذكي.



افتح تطبيق Traeger ، وأنشئ أو سجل الدخول بحسابك ، واتبع التعليمات الموجودة في التطبيق لإضافة شواية. لبدء هذه العملية على الشواية ، انقر فوق رمز القائمة على وحدة التحكم. أختار WiFi® CONNECTIVITY من القائمة واتبع المطالبات إلى Connect Grill.



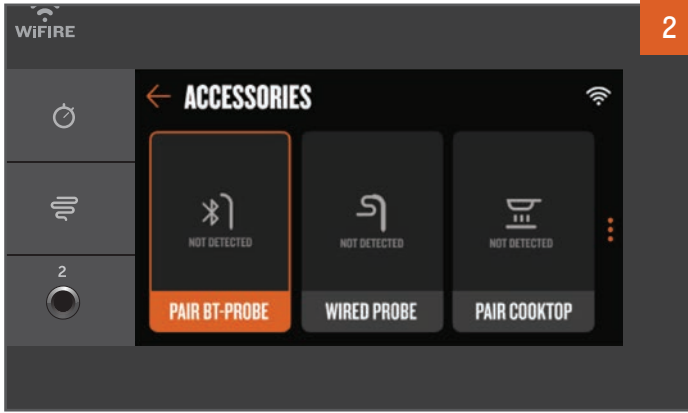
انتقل إلى قائمة إعدادات جهازك الذكي وتأكد من تشغيل إعداد Bluetooth على جهازك الذكي.



في شاشة اختيار وحدة التحكم ، حدد وحدة التحكم التي تتوافق مع شوايتك واتبع الخطوات الموجودة في التطبيق الخاص بك للاتصال!

البداية - الجز 3: توصيل الاكسيسوارات

يوصى بإكمال عملية اثناء البداية. لتوفير الوقت لاحقًا ، يوصى بإقران أجهزة Traeger Bluetooth الخاصة بك عند مطالبتك بذلك أثناء عملية الإعداد. إذا قررت إقران جهاز Traeger Bluetooth الخاص بك لاحقًا ، فراجع الإرشادات أدناه:



إذا فاتتك النافذة المنبثقة أو أغلقتها في وقت قريب جدًا ، فلا داعي للقلق! يمكنك دائمًا إقران الملحقات من خلال التنقل عبر القائمة. انقر فوق رمز القائمة في لوحة التحكم ، وحدد عنصر قائمة الملحقات ، ثم حدد نوع الملحقات الذي ترغب في إقرانه. اتبع التعليمات الموجودة على وحدة التحكم لإقران هذا النوع من الملحقات.

تأكد من تشغيل جهاز Traeger Bluetooth الخاص بك ، وشحنه بالكامل ، وقربه من الشواية قبل محاولة الاقتران. بالنسبة لمعظم أجهزة Traeger Bluetooth ، ستظهر نافذة منبثقة تلقائيًا على الشاشة عندما تتعرف الشواية على إشارة الجهاز. حدد YES (نعم/اتباع) التعليمات التي تظهر على الشاشة لإقران جهازك بالشواية.

استخدام شوايترك

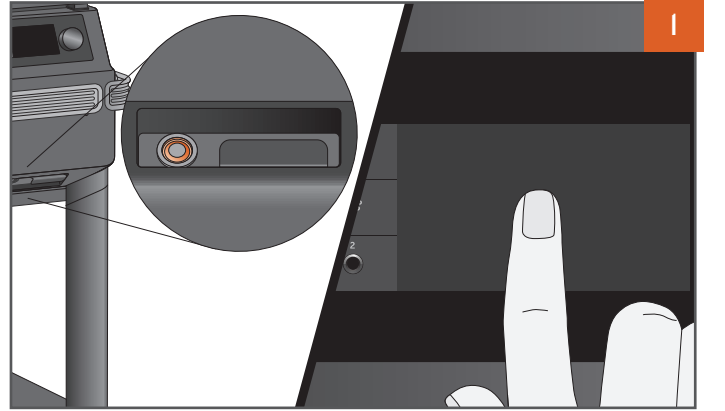
ستحتاج إلى البدء بهذه الخطوات في كل مرة تستخدم فيها الشواية.

قائمة التحقق قبل البدء بالشواء

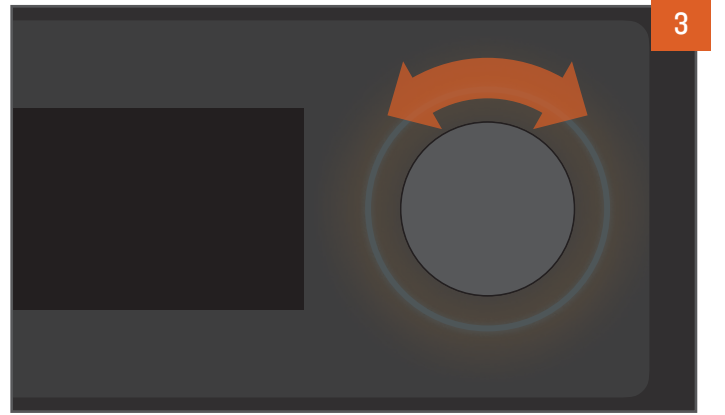
1. تحقق من إجراء الصيانة اللازمة وقم بإجراء الصيانة:
 - قم بتنظيف نظام إدارة الشحوم Traeger® :
 - صينية تقطير الأيزي كلين EZ-Clean™
 - أنبوب تصريف الشحوم
 - مكان وضع الشحون EZ-Clean™ grease والرماد
 - قم بإزالة الرماد عند تنبيه المشواة (أو بعد حوالي 30 ساعة من الطهي).
 - افحص سلك الطاقة بحثاً عن الالتواءات أو التلف أو الاهتراء.
2. تأكد من تجميع الشواية بشكل صحيح مع وجود جميع الأجزاء قبل استخدامها:
 - وافي الحرارة والتدفق المتناسق - EvenFlow™ Heat Shield
 - صينية التنقيط EZ-Clean™
 - المشابك
 - المتحكم بالشحوم
 - حفرة النار
3. تأكد من أن لديك تدفق هواء مناسب:
 - تأكد من عدم وجود ما يعيق العادم.
4. تأكد من أن المشواة على مسافة آمنة من المواد القابلة للاحتراق (انظر الصفحة 2).
5. تأكد من أن الشواية على سطح مستو.
6. افحص الكريات:
 - تأكد من وجود ما يكفي من الكريات في الخزان.
 - تأكد من أن الحبيبات ليست مبللة أو تالفة بالماء أو منتفخة أو باهتة. يجب أن تكون لامعة وسهلة التقطيع.
 - تأكد من أن الجزء السفلي من القادوس والمثقب لا يحتويان على نشارة خشب مفرطة.
7. أغلق غطاء الخزان.
8. أغلق باب الشواية.

الطبخ على شواية TRAEGER الخاص بك

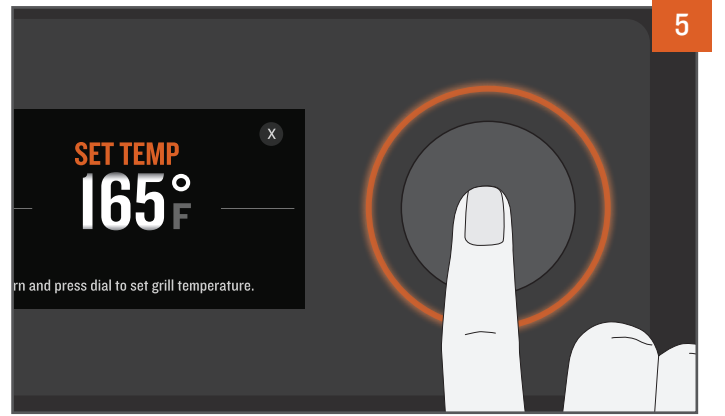
الطهي بشكل عام استخدم هذه الطريقة لضبط درجة الحرارة وتغييرها للطهي السريع والوصفات البسيطة.



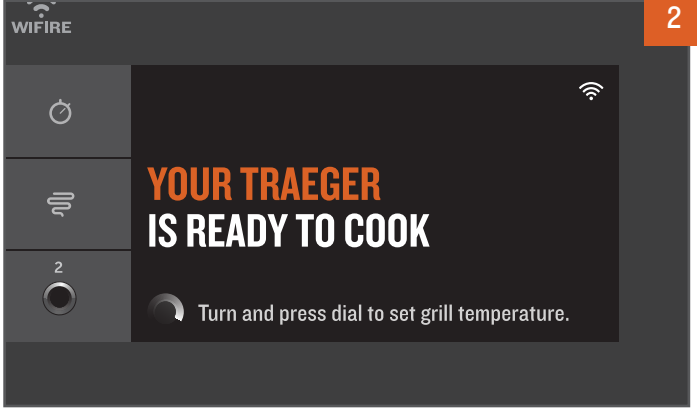
عندما يكون الباب مغلق، اضغط على زر الكهرباء الرئيسي الموجود في مقدمة الشواية للتشغيل. انقر في أي مكان على الشاشة أو أدر قرص التحديد لإيقاف وحدة التحكم. ستظهر شاشة تناثر المياه بعد بضع ثوانٍ أثناء تشغيل الشواية.



لتحديد درجة الحرارة، أدر قرص التحديد يمينًا أو يسارًا.



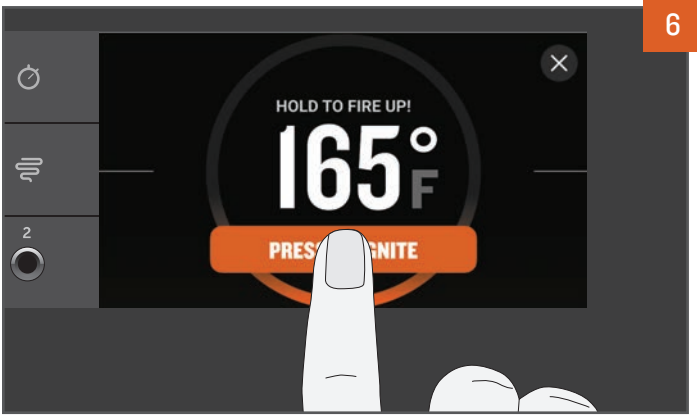
اضغط على منتصف قرص التحديد لتحديد درجة الحرارة هذه.



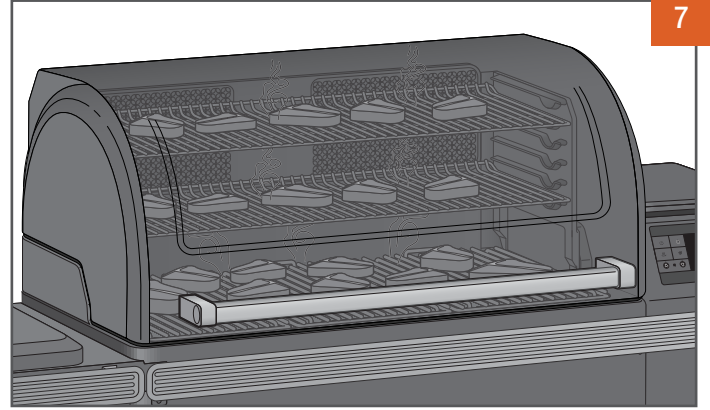
ستظهر لك الشاشة الرئيسية أن جهاز TRAEGER جاهزًا للطهي. يمكن ضبط درجة حرارة الطهي مباشرة من هذه الشاشة.



يتم عرض درجة الحرارة المحددة.

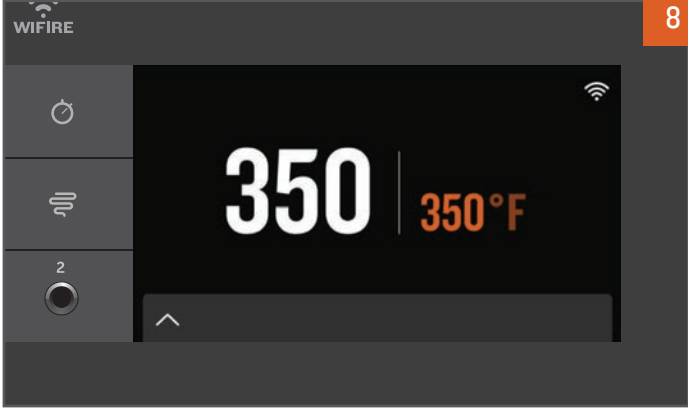


بمجرد تحديد درجة الحرارة الخاصة بك، س يُطلب منك إشعال الشواية. اضغط مع الاستمرار على الزر الموجود على شاشة العرض التي تعمل باللمس لمدة ثانيتين تقريبًا حتى تظهر للشواية أنها "تشتعل" بنجاح. ستبدأ دورة الإشعال التلقائي والتسخين المسبق. ستعمل المروحة والمتقب على العمل وإيقافهما طوال عملية الطهي لإشعال النار وفقًا لدرجة الحرارة المحددة.



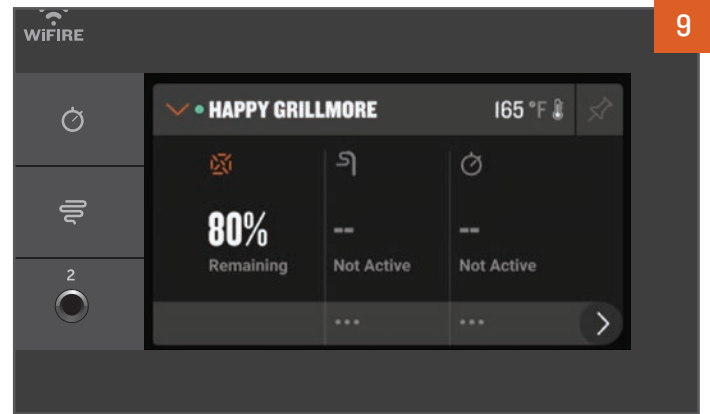
7

بمجرد اكتمال التسخين المسبق ، قم بتحميل الطعام في الشواية وأغلق باب الشواية. راجع الصفحة 22 إذا كنت تستخدم مجس اللحوم قبل تحميل الطعام في الشواية.



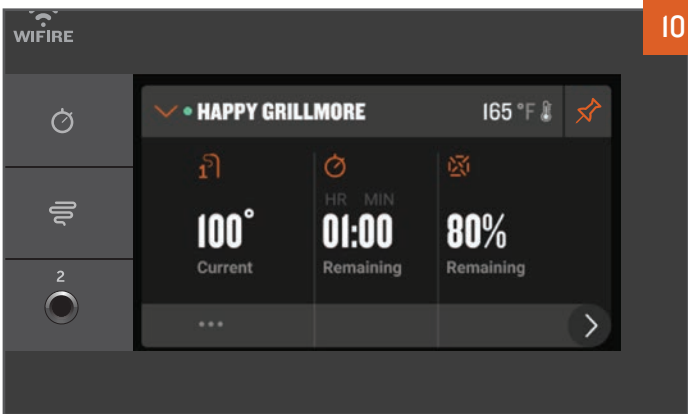
8

في Traeger ، نحن نحافظ على بساطة الاشياء. يتم عرض درجة حرارة الشواية على الشاشة الرئيسية دائمًا. لتغيير درجة الحرارة ، انتقل دائمًا إلى هذه الشاشة الرئيسية. أدر قرص التحديد إلى درجة الحرارة المطلوبة واضغط لتحديد درجة حرارة جديدة.



9

اضغط على شريط التذييل في الجزء السفلي من الشاشة الرئيسية للوصول إلى لوحة تحكم Traeger. من هنا ، أثناء إعداد الملحقات واستخدامها ، يمكنك مراقبة أجهزة ضبط الوقت ، وتعيين درجات حرارة الهدف ، ومراجعة مستويات الحبيبات ، والمزيد.



10

هل تفضل هذه الشاشة بمزيد من التفاصيل المتعلقة بالملحقات أو المستشعرات المتصلة؟ اضغط على الدبوس في الزاوية اليمنى العليا لتثبيت العرض الحالي للوحة القيادة.

نصائح:

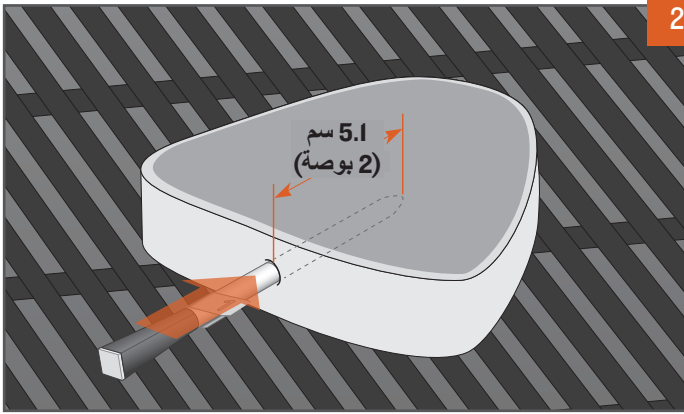
- يوصى بالانتظار حتى تكتمل دورة التسخين المسبق قبل تحميل الطعام في الشواية.
- قد يؤدي تحميل الطعام في وقت مبكر جدًا إلى أن تستغرق الشواية وقتًا أطول من المعتاد للوصول إلى درجة الحرارة المطلوبة.
- احتفظ بالشواية مغلقة أثناء دورة التسخين المسبق حتى تصل الشواية إلى درجة الحرارة المحددة المطلوبة.
- توفر شوايات Traeger® قراءات حقيقية لدرجة الحرارة ويجب أن تتوقع رؤية تقلبات في درجات الحرارة.

الطهي باستخدام الملحقات

الطبخ باستخدام مسبار Bluetooth يمكنك استخدام مسبار Bluetooth عندما تحدد وصفتك درجة حرارة الهدف الداخلية لطعامك. يرجى الرجوع إلى دليل البدء السريع Traeger® Wireless Probe للحصول على مزيد من التفاصيل.

ملاحظات:

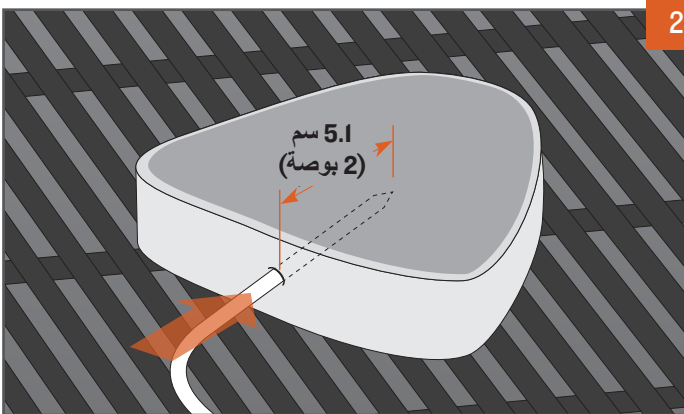
- قبل الاستخدام ، يجب شحن المجسات. لشحن المجسات ، يجب أو لإزالة العلامة الموجودة على قاعدة الشحن.
- نظرًا لارتفاع درجة الحرارة ، لا يوصى باستخدام مجسات لاسلكية مع وضع فرن البيتزا.



أدخل المسبار حتى الشق ، في الجزء السميك من البروتين - تجنب لمس أي عظام أو الأجزاء الدهنية بشكل خاص من البروتين. المسبار في البروتين على الأقل 5.1 سم (2 بوصة). قد لا يكون هذا المسبار مناسبًا إذا لم تتمكن من إدخال المجس في أثنى جزء من البروتين و 5.1 سم (2 بوصة) في البروتين. بعد إدخال المسبار ، قم بتحميل طعامك على الشواية المسخنة مسبقًا.

راجع "الطهي على جهاز Traeger" في الصفحة 20 لتشغيل الشواية. بمجرد تشغيل الشواية ، قم بإزالة مسبار Traeger Bluetooth Probe المشحون واحدًا تلو الآخر من قاعدة الشحن وستتعرف وحدة التحكم تلقائيًا على أي مسبار تم إقرانه مسبقًا. ستظهر أداة التحقق داخل لوحة التحكم في Traeger حيث يمكنك العثور على معلومات إضافية حول حالة الفحص والاختصارات لإعداد إنذارات هدف التحقق.

الطبخ باستخدام مسبار Bluetooth يمكنك استخدام مسبار Bluetooth عندما تحدد وصفتك درجة حرارة الهدف الداخلية لطعامك.



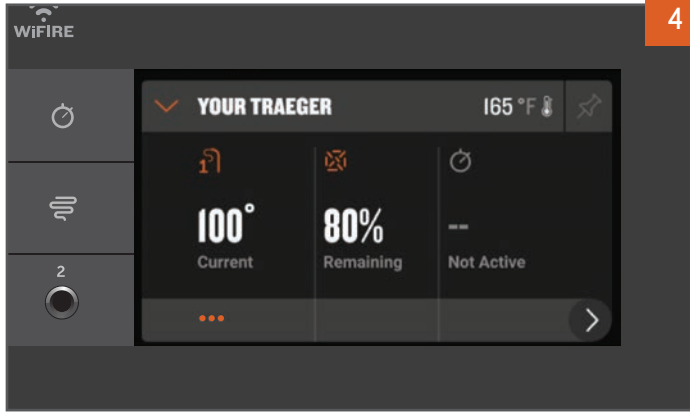
أدخل طرف المجس في منتصف الطريق في الجزء السميك من البروتين - تجنب لمس أي عظام أو الأجزاء الدهنية من البروتين على وجه الخصوص. يجب أن يكون المسبار في البروتين على الأقل 5.1 سم (2 بوصة). قد لا يكون هذا المسبار مناسبًا إذا لم تتمكن من إدخال المجس في أثنى جزء من البروتين و 5.1 سم (2 بوصة) في البروتين. بعد إدخال المسبار ، قم بتحميل طعامك على الشواية المسخنة مسبقًا.

راجع "الطهي على جهاز Traeger" في الصفحة 20 لتشغيل الشواية. قم بتوصيل المجس بمقيس الفحص الموجود بوحدة تحكم WiFIRE®. بمجرد الاتصال ، ستتعرف وحدة التحكم على المسبار وستظهر أداة التحقق في لوحة القيادة.

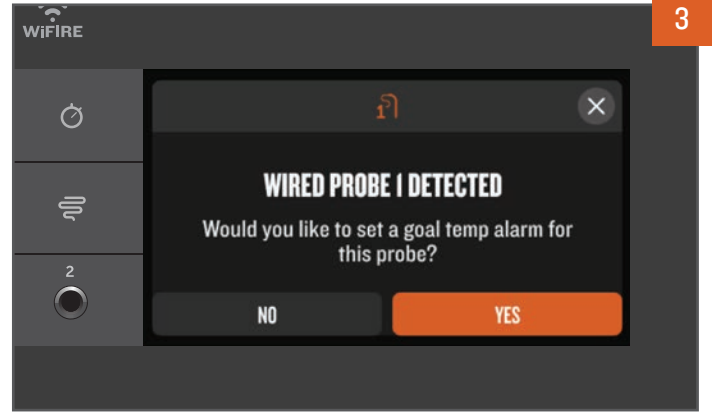
معلومة مهمة: تأكد من إدخال المجس بالكامل في المقيس.

معلومة مهمة: ستكون المجسات ساخنة للغاية بعد الاستخدام. توخى الحذر عند إزالتها من الشواية.

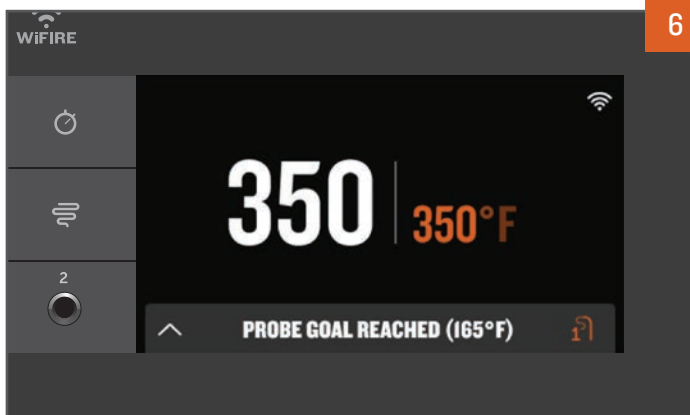
الطبخ على درجة حرارة داخلية باستخدام مجسات كيفية ضبط إنذار درجة حرارة الهدف للبلوتوث أو المجسات السلكية.



إذا فانتك النافذة المنبثقة، فيمكنك ضبط إنذار هدف التحقيق عبر الاختصار (...). في لوحة المعلومات أسفل أداة التحقيق، أو عبر خيارات الملحقات الموجودة في القائمة.



للطهي على درجة حرارة داخلية، اضبط جهاز إنذار الهدف. عند توصيل مسبار Bluetooth أو مسبار سلكي لأول مرة، ستوفر نافذة منبثقة اختصارًا لتعيين إنذار درجة حرارة الهدف بسهولة. أختار YES (نعم) واتبع التعليمات.



ستصدر نغمة عندما يصل البروتين إلى درجة حرارة التنبيه المحددة. إذا كنت تستخدم تطبيق Traeger، فستتلقى أيضًا إشعارًا فوريًا على جهازك الذكي المتصل.



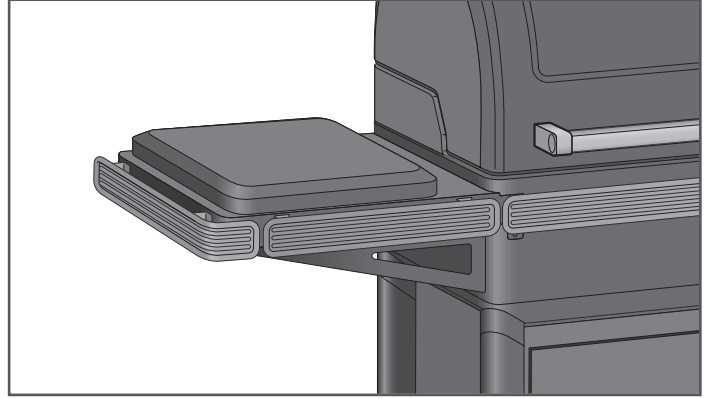
استخدم قرص التحديد لتحديد درجة الحرارة المرغوبة لتنبيه هدف المجس واضغط على القرص للتحديد والتأكيد. لا يمكنك تذكر درجة الحرارة الداخلية الأمنة لدجاج مارسال؟ انقر فوق 'SELECT BY PRESET' (حدد حسب الإعداد المسبق) للعثور على قائمة بدرجات حرارة الغذاء الآمن المرتبطة بخيارات البروتين النمذجية.

ملاحظات:

- يوصى بالطهي على درجة حرارة داخلية باستخدام المسبار، بدلاً من الطهي لفترة محددة.
- لا يمكن إقران المجسات إلا بشواية Traeger® واحدة في كل مرة. إذا كان لديك العديد من مشاوي Traeger® التي تعمل بتقنية Bluetooth وترغب في استخدام مسبار مزدوج على شواية أخرى، فتأكد من "نسيان" الجهاز الموجود على الشواية الأولى من أجل الاقتتران مع الشواية الثانية.

الطهي باستخدام الملحقات مستمر

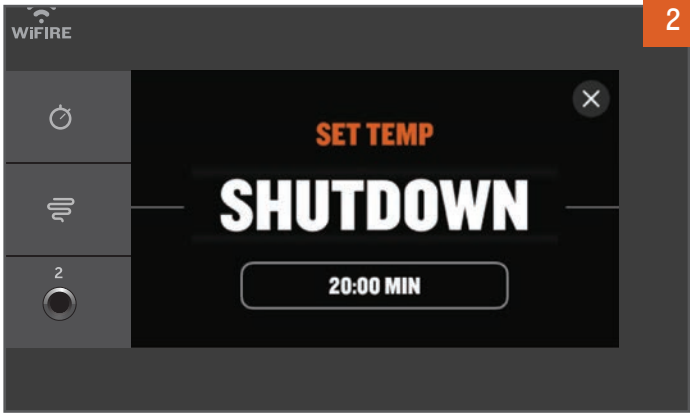
ملحقات المراقبة استخدم لوحة القيادة و / أو عنصر القائمة الرئيسية للملحقات لمراقبة جميع الملحقات وإعداداتها بسهولة ، مثل درجات الحرارة وتعيين درجات حرارة هدف المسبار والمعايرة والمزيد.



موقد الحث® TRAEGER - استخدم موقد الحث® TRAEGER لجميع احتياجاتك من الطهي على نار هادئة ، والتشويح ، والقلي ، والقلي العميق على الجانب. ما عليك سوى تشغيل القرص الموجود على سطح الموقد الحثي لضبط مستويات الطاقة. سيراقب كل من تطبيق Traeger ولوحة التحكم في الشبكة درجات الحرارة المحددة وبوفران نظرة ثاقبة على أي تنبيهات أو تحذيرات. راجع دليل مالك سطح الطهي التعريفي من Traeger® للحصول على مزيد من التفاصيل.

إغلاق الشواية مع توضيح لدورة الإغلاق

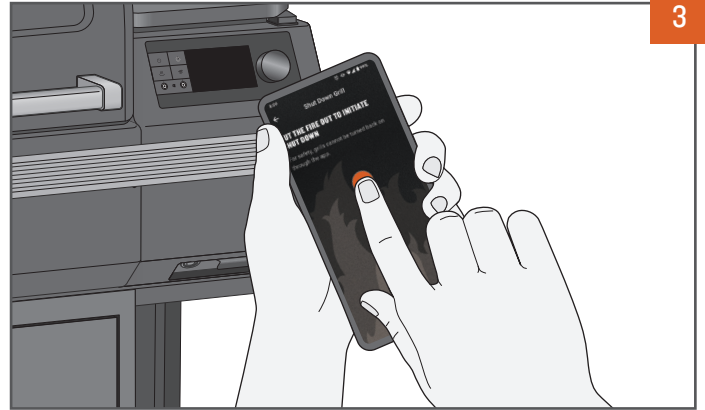
تعد دورة الإغلاق ضرورية لنجاح وأداء الشواية عالي الجودة لشواية Traeger® Grill الخاصة بك. تمنع دورات الإغلاق الآثار الضارة المستقبلية وتحضير الشواية بشكل صحيح للطهي التالي. ابدأ دائمًا دورة الإغلاق بعد كل طبخ. لبدء دورة إيقاف التشغيل ، قم بإيقاف تشغيل الشواية بإحدى الطرق التالية:



أثناء ضبط درجة الحرارة ، أدر قرص التحديد بالكامل إلى اليسار واضغط لتحديد .SHUTDOWN.



اضغط مع الاستمرار على قرص التحديد لأسفل لمدة 3 ثوانٍ ، حتى يتم تسجيل الشاشة وتظهر 'SHUT DOWN CYCLE IN PROGRESS' (إيقاف تشغيل الدورة قيد التقدم. ")



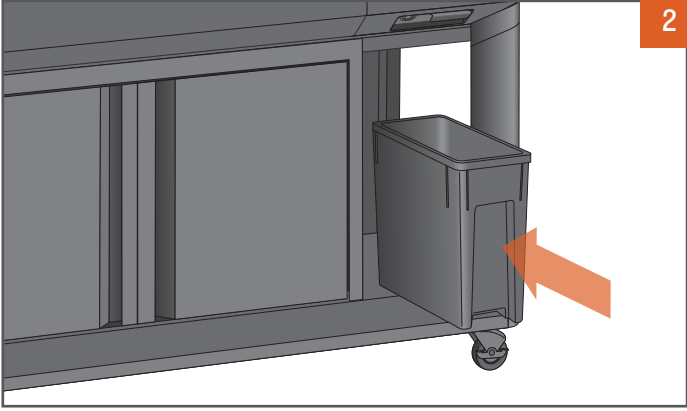
استخدم تطبيق Traeger لبدء دورة إيقاف تشغيل الشواية من أي مكان وفي أي وقت.

ملاحظات:

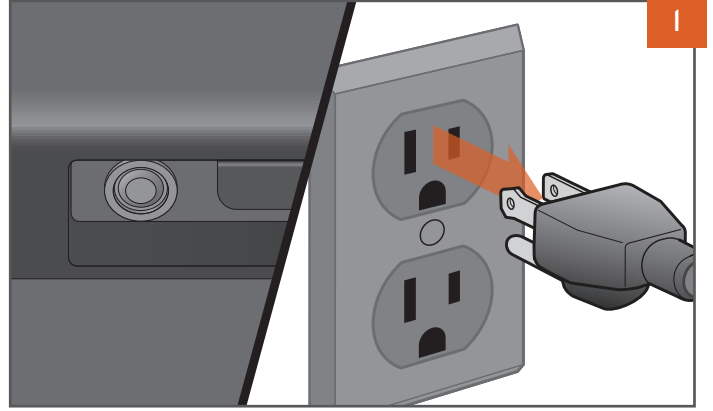
- تقلل دورة الإغلاق من مخاطر الأحداث السلبية المستقبلية مثل الحرق الخلفي. تحدث الحرق الخلفي عندما تحرق النار من وعاء النار الكريات في أنبوب البريمة ، مما يتسبب في احتراق النار مرة أخرى في القادوس.
- تستمر دورة الإغلاق لمدة 15 إلى 20 دقيقة تقريبًا ، اعتمادًا على درجة الحرارة المحددة مسبقًا. اترك دورة الإغلاق تكتمل للتشغيل السليم للشواية. لا تضغط على زر الطاقة الرئيسي في مقدمة الشواية لإيقاف تشغيلها أو فصلها قبل اكتمالها. إذا استمر توصيله بالكهرباء ولم يتم إيقاف تشغيله ، فستظل الشواية في وضع الاستعداد لتحديثات البرامج الثابتة وبدء التشغيل السريع للطهي التالي.

تنظيف الخزان

يحتوي Traeger® Grill الخاص بك على نظام تنظيف القادوس الذي يسمح لك بإزالة الكريات من قادوس الحبيبات أو التغيير بسرعة من نكهة حبيبات إلى أخرى دون إحداث فوضى.

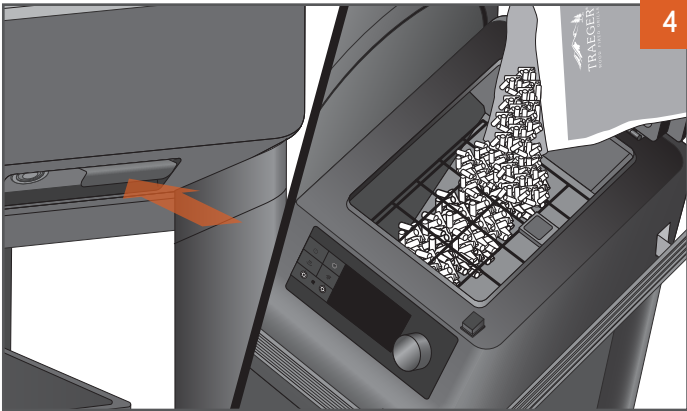


2 عند إفراغ القادوس ، تأكد من وضع Traeger® StayDry™ صندوق الحبيبات مباشرة أسفل القادوس.

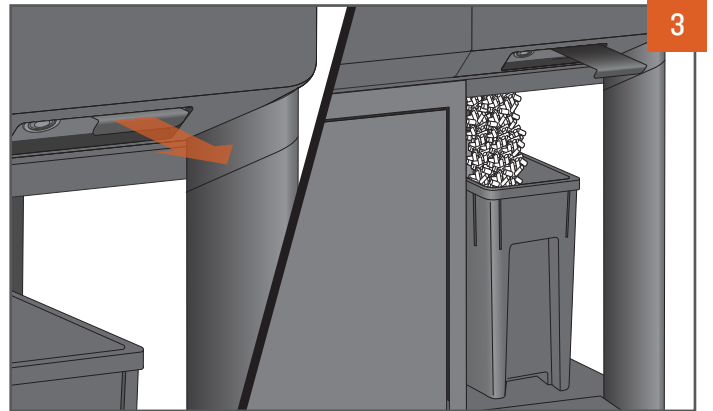


1 قد يختلف مظهر القابس حسب المنطقة.

اضغط على زر الطاقة الرئيسي في مقدمة الشواية إلى OFF وافصل سلك الطاقة. إذا كانت الشواية لا تزال ساخنة ، اتركها لتبرد تمامًا.



4 بمجرد أن يفرغ الخزان، ادفع الرافعة مرة أخرى ، وأعد ملء القادوس بنكهة مختلفة من كريات الخشب الصلب TRAEGER® ALL-NATURAL.



3 اسحب الرافعة للخارج مباشرة لتحرير الكريات. سوف تفرغ الكريات في صندوق الحبيبات StayDry™. قد تحتاج إلى ملعقة أو ملعقة لدفع الحبيبات المتبقية خارج القادوس. قم بتفريغ أي نشارة متبقية من القادوس والمثقب.

تحذير! لا تقم بإفراغ القادوس حتى تبرد الشواية تمامًا وتكون الطاقة متوقفة ؛ خلاف ذلك ، قد تكون الكريات شديدة السخونة.



ملاح الشواية

تطبيق TRAEGER

يمكن التحكم في Traeger® Grill الخاص بك عن بعد باستخدام تطبيق Traeger. لمعرفة المزيد حول WiFIRE® وتطبيق Traeger والمزيد من طرق الاتصال ، انتقل إلى traeger.com/app.



ستحتاج إلى اتصال Wi-Fi بالإنترنت في المنزل لتوصيل Traeger® Grill بالإنترنت. يجب أن يعمل هاتفك الذكي أو جهازك اللوحي بأحدث نظام تشغيل iOS أو Android. إذا تركت نطاق شبكات Wi-Fi مع جهازك ، فستحتاج إلى خطة بيانات. يجب أن تظل الشواية متصلة بالإنترنت لتلقي آخر تحديثات التشغيل والسلامة والأمان.

بعد تطبيق Traeger أيضاً طريقة سهلة للبحث عن وصفات جديدة وتنزيلها وطهيها على Traeger® Grill.

ساعة التوقيت (الموقت)

يأتي جهاز Traeger® Grill الخاص بك مزوداً بموقت مناسب. لا تؤثر وظيفة الموقت على تشغيل الشواية ؛ يمكنك استخدامه لإعلامك بالخطوات الأخرى اللازمة أثناء الطهي ، مثل تحميل الخضار أو غيرها من الطهاة ذات الوقت الأقصر في الشواية أو دهن طعمك.

لتعيين الموقت:

1. اضغط مع الاستمرار على رمز الموقت.
 2. استخدم قرص التحديد للتبديل بين الساعات والدقائق لضبط الوقت.
- بمجرد الضغط على الاتصال الهاتفي بعد اختيار الوقت ، يتم ضبط الموقت ، وستتم إعادتك إلى الشاشة الرئيسية ، وسيبدأ الموقت تلقائياً في العد التنازلي.

لإلغاء الموقت:

1. اضغط مع الاستمرار على رمز الموقت.
2. سترى الخيارات.
3. أختار.

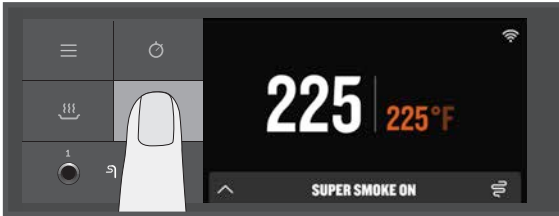


خيار الدخان العظيم

يمكنك إضافة المزيد من نكهة الدخان إلى طعمك بالضغط على أيقونة Super Smoke في أي وقت أثناء الشواء. اضغط عليه مرة أخرى للإلغاء.

ملاحظات:

- يمكن تنشيط الدخان العظيم فقط عندما تكون درجة حرارة الشواية بين 74 درجة - 107 درجة فهرنهايت (165 درجة - 225 درجة مئوية).
- سيكون الدخان رقيقاً وأزرقاً.



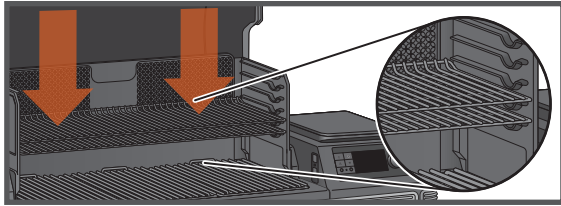
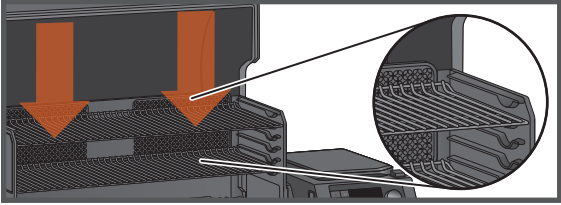
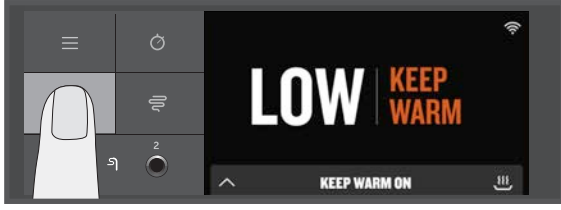
مميزات الشواية مستمر

وظيفة الحفاظ على الدفء

يمكن استخدام خاصية **Keep Warm** لإيقاف دورة الطهي مؤقتاً في أي وقت أثناء الشواء والحفاظ على درجة حرارة الشواء عند 74 درجة فهرنهايت (165 درجة مئوية). اضغط على أيقونة الاحتفاظ بالحرارة لتنشيط الوظيفة. اضغط على أيقونة الاحتفاظ بالحرارة مرة أخرى لاستئناف الطهي.

الحاجز الحديدي العلوي متعددة الاستخدامات

تتوفر لك عدة مواقع لتغيير موضع شبكة الشواء العلوية. الحروف لكامل موضع موضع شبكة الشواء العلوية.



جهاز استشعار حبيبات TRAEGER

يقوم مستشعر Traeger Pellet بمراقبة إمداد الكريات. بمجرد تحديده من القائمة، سيرعرض المستوى الحالي للكريات، بزيادات قدرها 5%.

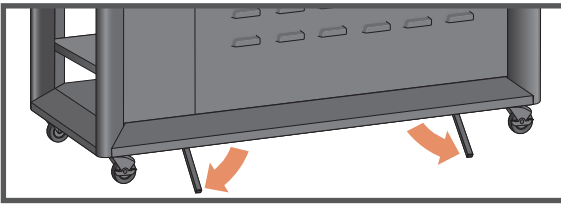
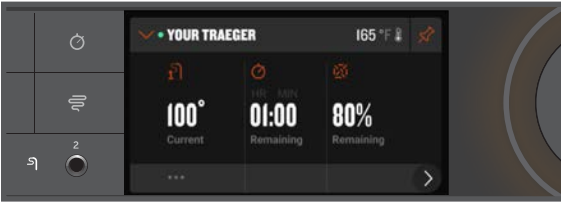
إذا تم توصيل مستشعر Traeger Pellet بشكل صحيح، فسوف يعرض "PELLET SENSOR Pellet Level: XXX%."

مستشعر Traeger Pellet بشكل صحيح، فسوف يعرض "PELLET SENSOR Disconnected Pellet Level: 0%."

يتيح لك مستشعر Traeger Pellet التحقق من حالة مستوى الحبيبات عن بُعد باستخدام تطبيق Traeger. سيرسل لك هذا النظام الإخطارات والإنذارات من خلال تطبيق Traeger على جهازك الذكي عندما تنخفض الكريات، مما يحمي طبخك من نفاد الوقود.

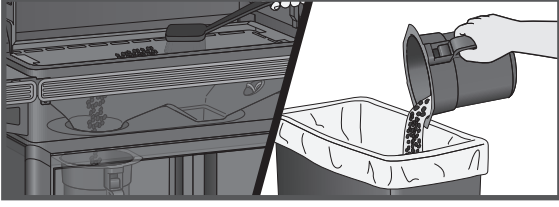
الدعامات

دعامات سهلة الاستخدام في الجزء الخلفي من الشواية تمنع الشواية من الانقلاب إذا كانت على منحدر حاد.



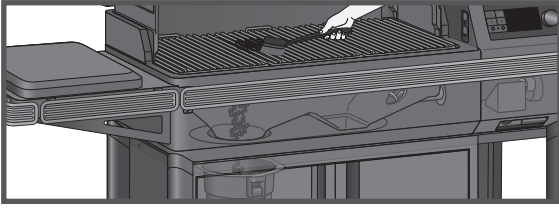
صيانة الشواية الخاصة بك

هل تحب طهي البروتينات الدهنية ببطء في درجات حرارة منخفضة؟ نحن نحب ذلك. ولكن عند نرغب بالقيام بذلك نوصي بمزيد من العناية والاهتمام لتنظيف بقايا الدهون الزائدة. عندما تبرد الشواية إلى درجة حرارة دافئة، اكشط شبكات الشواء وامسح هذا الشحوم الزائدة من صينية التنقيط (احرص على عدم حرق نفسك). سيضمن ذلك أن كل شيء يعمل بسلاسة في المرة التالية التي تشعل فيها النار، خاصة إذا كنت تخطط لطهي شيء ساخن وسريع!



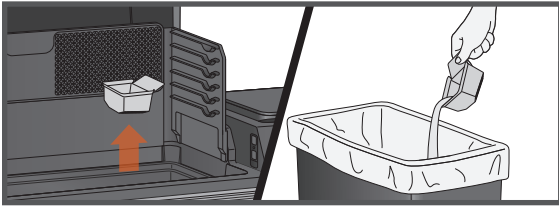
1. قبل كل عملية طبخ:

قم بإزالة أي تراكم زائد من درج التنقيط. تحقق من EZ-Clean™ Grease + Ash Keg وافراغهما إذا كانت ممتلئة. تأكد من عدم وجود أي شيء يغطي صينية التنقيط.



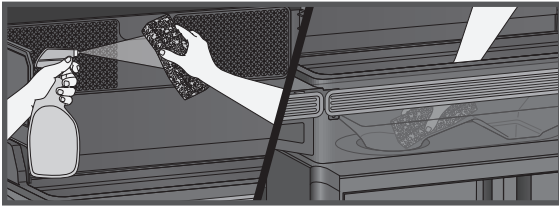
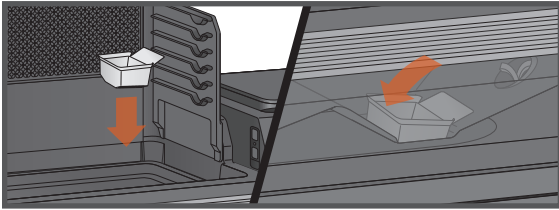
2. بعد كل عملية طبخ:

قم بإزالة أي طعام فائض من الشبكات وهو لا يزال دافئاً. اكشط الشحوم الزائدة المتركمة في EZ-Clean™ Grease + Ash Keg باستخدام أداة صلبة غير معدنية.



3. كل شهر:

قم بفحص صندوق النار وقم بإزالة الرماد الزائد المتركم في الداخل وحول وتحت. عند استبدال قدر النار، تأكد من وضع شفة الإناء أسفل أنبوب البريمة. كشط الكريوزوت من خلفية والجزء الخلفي من باب الشواية. قم بمسح تجويف الشواية نهائياً باستخدام منظف الشحوم. قم بإزالة متحكم الشحوم وتنظيف أنبوب مصيدة الشحوم.



معلومة مهمة: ستؤثر تغطية صينية التنقيط بأي شيء، بما في ذلك رقائق معدنية أو بطانات، بشكل كبير على أداء الشواية ويمكن أن تتلف صينية التنقيط أو الشواية.

صيانة الشواية الخاصة بك مستمر

⚠ تنبيهات **مخاطر الحريق:** تحدث حرائق الشحوم في أغلب الأحيان بسبب الفشل في صيانة الشواية بشكل صحيح من خلال عدم تنظيف الشحوم من الشواية على أساس ثابت.

⚠ تنبيهات اضغط على زر الطاقة الرئيسي في مقدمة الشواية إلى OFF وافصل سلك الطاقة.

4. إزالة الرماد والشحم من EZ-CLEAN™ GREASE + ASH KEG (كل طبخ)
⚠ تنبيهات تأكد من أن الشواية باردة وأن الرماد مطفاً وبارد قبل فحص EZ-Clean™ Grease + Ash Keg.

⚠ تنبيهات قد يؤدي عدم تفريغ EZ-Clean™ Grease + Ash Keg إلى نشوب حريق خطير.

يوجد تحت جسم الشواية برميل يجمع كل من الرماد والشحوم. **يجب فحص هذا وتفريغه قبل كل طباخ.** لإزالة البرميل والتحقق منه ، ما عليك سوى إمساك البرميل بكلتا يديك والضغط على الزر لتحريره. قم بإزالة البطانة التي يمكن التخلص منها واستبدالها بأخرى جديدة. انظر الخطوة 9 ، التخلص من الرماد ، للتخلص السليم من الرماد. **ملاحظة:** ستساعد بطانات برميل Traeger في الحفاظ على هذه المهمة نظيفة وسهلة.

5. **تنظيف نظام إدارة الشحوم (TGMS)® TRAERGER:**

أثناء الطهاة ، ستسقط تقطير الشحوم على (1) صينية تقطير الشحوم ويتم توجيهها إلى (2) أنبوب تصريف الشحوم ، (3) ليتم جمعها في EZ-Clean™ Grease + Ash Keg. هذه المكونات الثلاثة هي مكونات نظام Traeger لإدارة الشحوم (TGMS). سوف تتراكم الشحوم في كل هذه المواقع ويجب تنظيفها بانتظام لتقليل مخاطر نشوب حريق.

كم مرة تحتاج إلى تنظيف TGMS يعتمد على محتوى الدهون في طعامك. تتطلب الأطعمة التي تحتوي على نسبة دهنية تنظيف نظام TGMS مرات أكثر ، وفي بعض الأحيان ستحتاج إلى تنظيف نظام TGMS بعد كل طبخ. تشير قطع الطعام المرئية وأجزاء الشحوم الصلبة أو غيرها من المواد المترابطة إلى الحاجة إلى التنظيف.

يجب فحص جميع مكونات نظام TGMS قبل كل استخدام بحثاً عن علامات تراكم الشحوم.

⚠ تنبيهات يسهل تنظيف الشحوم المترابطة عندما تكون الشواية دافئة - وليست ساخنة. **يجب الحرص على عدم حرق نفسك. يوصى باستخدام قفازات واقية من الحرارة.**

نظف الشحوم من أنبوب تصريف الشحوم. نوصي بتنظيف هذا الموقع بانتظام. قم بإزالة جميع شبكات الشواء وغطاء منظم الشحوم. سيتيح ذلك الوصول إلى فتحة أنبوب تصريف الشحوم داخل الشواية. اكشط الشحوم المترابطة على صينية التقطير لأسفل عبر أنبوب تصريف الشحوم باستخدام أداة صلبة غير معدنية. يمكن دفع الكثير من الشحوم المفككة إلى أسفل عبر أنبوب تصريف الشحوم وسيسقط في EZ-Clean™ Grease + Ash Keg. امسح بقايا الشحوم المتبقية بمناشف ورقية أو خرقة يمكن التخلص منها.

نظف بانتظام الشحوم من الشواية في الجزء السفلي والجوانب الداخلية. إذا تم السماح بتراكم الشحوم ، فقد ينتج عن ذلك حريق شحم.

اكشط الدهون المترابطة من داخل الشواية باستخدام أداة صلبة غير معدنية. يمكن إزالة الكثير من الشحوم المفككة باستخدام مناشف ورقية أو خرقة يمكن

التخلص منها. يمكن تنظيف البقايا المتخلفة المفرطة باستخدام مكنسة كهربائية كما هو موضح في الخطوة 8 (أدناه) عند تنظيف قدر النار من الرماد. افحص ونظف EvenFlow™ Heat Shield بحثاً عن أي شحم أو حطام.

6. إزالة الكيماويات الكربونية CREOSOTE:

عندما يتم حرق حبيبات الخشب ببطء ، فإنها تنتج القطران والأبخرة العضوية الأخرى التي تتحد مع الرطوبة المطروحة لتكوين الكيماويات الكربونية CREOSOTE. تتكثف أبخرة الكيماويات الكربونية CREOSOTE في فتحة العادم الباردة نسبيًا لنار مشتعلة ببطء. نتيجة لذلك ، يتراكم الكيماويات الكربونية CREOSOTE على بطانة تنفيس العادم. عند الاشتعال ، يتسبب الكيماويات الكربونية CREOSOTE في حدوث حريق شديد السخونة. ستنتقل جزيئات الشحوم المحمولة-جواً عبر غرفة الطهي ، وسوف تتراكم بعض هذه الشحوم المحمولة بالهواء على بطانة فتحة العادم ، على غرار الكيماويات الكربونية CREOSOTE ، مما قد يساهم في نشوب حريق.

اكشط الكيماويات الكربونية CREOSOTE وتراكم الشحوم بشكل دوري من الجزء الخلفي من الخلفية وظهر باب الشواية. بمجرد أن يتم تفكيك بقايا الكيماويات الكربونية CREOSOTE والشحوم من البطانة الداخلية وفتحات التهوية في نظام السحب السفلي هذا ، يمكن إزالة الكثير منها باستخدام مناشف ورقية أو خرقة يمكن التخلص منها. لا ترش الماء أو المنظفات السائلة الأخرى على الجزء الداخلي من الشواية لإزالة الكيماويات الكربونية CREOSOTE.

ملاحظة: يجب فحص نظام سحب العوادم Traeger® Downdraft

مرتين في السنة على الأقل لتحديد وقت حدوث تراكم الكيماويات الكربونية CREOSOTE / أو الشحوم.

عندما يتراكم الكربوزوت أو الشحوم ، يجب إزالته لتقليل مخاطر نشوب حريق.

7. **التخزين الخارجي:**

⚠ تنبيه إذا تم تخزين الشواية بالخارج ، فيجب توخي الحذر لضمان عدم دخول الماء إلى قادوس الحبيبات. تتمدد حبيبات الخشب بشكل كبير عندما تكون مبللة وسوف تتسبب في تشويش البريمة. قم دائماً بتغطية الشواية عندما لا تكون قيد الاستخدام بغطاء شواية Traeger. يمكن شراء هذا الغطاء المخصص من موقع traeger.com.

8. **تنظيف الرماد من داخل وحول قدر الإطفاء (بعد 30 ساعة من الطبخ تقريباً):**

⚠ تنبيهات تأكد من أن الشواية باردة وأن الرماد مطفاً وبارد قبل فحص EZ-Clean™ Grease + Ash Keg.

⚠ تنبيهات تنظيف الرماد من داخل قدر الإطفاء (بعد 30 ساعة من الطبخ).

سيؤدي الرماد الزائد في قدر الإطفاء إلى إعاقة الاشتعال وقد يتسبب في اندلاع حريق. يجب فحص قدر الإطفاء من حين لآخر وتنظيفه لإزالة الرماد المترابك. مرة أخرى ، يجب أن يتم تنظيف الرماد من داخل وحول حفرة النار فقط عندما تكون الشواية باردة.

قم بإزالة شبكات الشواء وصينية تقطير الشحوم وغطاء EvenFlow™ Heat Shield لتوفير إمكانية الوصول إلى قدر النار وداخل الشواية ، بما في ذلك وعاء المروحة. يمكن إزالة الكثير من الرماد الموجود خارج قدر الإطفاء من الشواية باستخدام محل فراغ.

⚠ تنبيهات المكنسة الكهربائية المخصصة هي أفضل طريقة لإزالة الرماد من النار ، ولكن يجب أن يتم ذلك بحذر شديد لتجنب خطر نشوب حريق. مرة أخرى ، يجب أن يتم تنظيف الرماد من داخل وحول حفرة النار فقط عندما تكون الشواية باردة.

ستكون المكنسة الكهربائية من نوع المرافق التي تحتوي على علية تجميع معدنية بدون حقيبة هي الأفضل لهذه المهمة. ومع ذلك ، ستعمل أي مكنسة كهربائية تقريباً بأمان إذا تم اتباع هذا الإجراء بشكل صحيح. بعد التأكد من أن الرماد الموجود في قدر الإطفاء بارد ، قم بتفريغ الرماد من داخل قدر الإطفاء.

أ. إذا كانت المكنسة الكهربائية الخاصة بك من طراز بدون أكياس ، فقم بتفريغ أي حطام متراكم سابقاً من غرفة التجميع. ثم قم بتفريغ الرماد من داخل قدر الإطفاء. بمجرد تنظيف قدر الإطفاء ، أفرغ غرفة التجميع في الحاوية المعدنية التي يتم التعامل معها بالطريقة الموضحة أدناه تحت عنوان التخلص من الرماد دون تأخير. تأكد من عدم وجود بقايا رماد متبقية في غرفة التجميع.

ب. إذا كانت المكنسة الكهربائية الخاصة بك من الطراز الذي يستخدم كيساً يمكن التخلص منه ، فقم بتركيب كيس غير مستخدم في الجهاز. ثم قم بتفريغ الرماد من داخل قدر الإطفاء. بمجرد تنظيف قدر الإطفاء ، أخرج الكيس من المكنسة الكهربائية وضعه في حاوية معدنية يتم التعامل معها بالطريقة الموضحة في قسم التخلص من الرماد أدناه.

9. التخلص من الرماد:

⚠ تنبيهات يجب أن يكون الرماد دائماً بارداً تماماً قبل التعامل معه. يجب وضع الرماد في حاوية معدنية ذات غطاء محكم. يجب وضع حاوية الرماد المغلقة على أرضية غير قابلة للاحتراق أو على الأرض ، بعيداً عن جميع المواد القابلة للاحتراق ، ريثما يتم التخلص النهائي منها. يجب وضع الحبل النهائي لإغلاقه على الحوامل.

10. تنظيف شبكات الشواية:

⚠ تنبيهات يُفضل تنظيف شبكات الشواء وهي لا تزال دافئة. يجب الحرص على عدم حرق نفسك. يوصى باستخدام قفازات واقية من الحرارة. توصي بالاحتفاظ بفرشاة تنظيف ذات مقبض طويل بالقرب من الشواية. بعد إزالة طعامك ، قم بتنظيف شبكة الشواية بالفرشاة بسرعة. يستغرق الأمر دقيقة واحدة فقط وسيكون جاهزاً في المرة القادمة التي تريد فيها استخدام الشواية.

11. تنظيف الأسطح الخارجية:

⚠ تنبيهات اضغط على زر الطاقة الرئيسي في مقدمة الشواية إلى OFF وافصل سلك الطاقة.

استخدم قطعة قماش أو قطعة قماش مبللة بمنظف Traeger® All Natural Cleaner أو بالماء الدافئ والصابون لمسح الشحوم من خارج الشواية. لا تستخدم منظف الفرن أو المنظفات الكاشطة أو سادات التنظيف الكاشطة على أسطح الشواء الخارجية.

12. اختبار الشواية بعد التنظيف:

قبل استبدال واقي الحرارة والتدفق المتناسق EvenFlow™ Heat Shield ، وصينية التنقيط ، وشبكات الشواء ، قم بتوصيل سلك الطاقة بمأخذ كهربائي مؤرض مناسب واضغط على زر الطاقة الرئيسي للتشغيل. بعد ضبط درجة الحرارة والضغط على الإشعال ، يجب أن تسقط الكريات في قدر النار ويجب أن يبدأ القضيبي الساخن في التسخين (سيبدأ في التحول إلى اللون الأحمر).

⚠ تنبيهات لا تلمس المقبض الساخن.

عندما تبدأ ألسنة اللهب بالخروج من النار ، أدر قرص التحديد بالكامل إلى اليسار واضغط لتحديد SHUTDOWN. دع الشواية تبرد. أنت الآن جاهز لوضع واقي الحرارة والتدفق المتناسق EvenFlow™ Heat Shield و EZ-™ Clean صينية تنقيط الشحوم وشبكات الشواء والطعام مرة أخرى في الشواية.

13. سلك الكهرباء

في حالة تلف سلك التيار الكهربائي ، يجب استبداله بمجموعة أسلاك خاصة متوفرة من Traeger.

أسئلة مكررة

امسح رمز الاستجابة السريعة هذا ضوئياً ليأخذك إلى الأسئلة الشائعة.



حل المشاكل

رسائل الخطأ ومشاكل / أسئلة WiFIRE®

هذا منتج متصل. لضمان حصولك على آخر تحديثات البرامج الثابتة للحفاظ على تشغيل الشواية بأعلى أداء لها ، تأكد دائماً من توصيل الشواية. انظر "الإعداد الجزء 2: توصيل الشواية الخاصة بك على الصفحة 16.

على الرغم من ندرته ، قد ترى رسالة خطأ أو تحذير تظهر على لوحة التحكم. راجع traeger.com/support للحصول على قائمة برسائل الخطأ وكيفية حلها.

نصائح حول التشغيل

1. نحن نعمل دائمًا على تحسين أداء شوايتك. تأكد من توصيل المشواة وأن لديها آخر تحديث للبرنامج الثابت. للحصول على إرشادات حول التحقق من إصدار البرنامج الثابت لديك ، انتقل إلى traeger.com.
2. يمكنك تغيير درجة الحرارة في أي وقت أثناء الشوي لزيادة أو تقليل درجة حرارة الطهي. من الأفضل إعطاء الشواية بعض الوقت للوصول إلى درجة الحرارة المطلوبة قبل إجراء تغييرات إضافية في درجة الحرارة. للتبديل بين درجة فهرنهايت ودرجة مئوية؛ حدد وحدات درجة الحرارة من قائمة الإعدادات. أدر القرص للاختيار بين درجات فهرنهايت (درجة فهرنهايت) ولسبوس (درجة مئوية). اضغط على منتصف القرص للتأكيد. ستري الآن درجات الحرارة معروضة بالتنسيق الذي اخترته.
4. تم تصميم Traeger® Grill الخاص بك للعمل مع إغلاق الباب. يؤدي فتح باب الشواية إلى إطالة وقت الطهي بشكل كبير.
 - عند وضع الأطعمة المجمدة أو الخام أو الباردة أو غير المطبوخة على الشواية ، فقد يؤدي ذلك إلى انخفاض مؤقت في درجة الحرارة الداخلية للشواية.
5. لا تفرط في تحميل سطح الطهي بكميات زائدة من الطعام تتجاوز حواف صينية التقطير. يمكن أن يؤدي ذلك إلى التداخل مع تدفق هواء الطهي المناسب وقد يؤدي إلى إطالة الوقت للوصول إلى درجة الحرارة المحددة.
6. ضع في اعتبارك دائمًا نوع الطعام الذي تطبخه:
 - تحتاج الأطعمة الرقيقة إلى حرارة عالية وأوقات طهي أقصر ، بينما تحتاج الأطعمة السمكية إلى حرارة منخفضة وأوقات طهي أطول.
 - تستغرق الخضراوات وقتًا أطول في الطهي مقارنة باللحوم في نفس درجات حرارة الطهي.
 - تأكد دائمًا من أن درجة الحرارة الداخلية للحم الذي تطبخه تصل إلى درجة حرارة آمنة للأكل.
 - وظيفة الحفاظ على السخونة ليست مصممة لطهي طعامك بشكل صحيح.
7. حافظ على نظافة الشواية . افحص الشواية بانتظام بحثًا عن الشحوم المتراكمة. تحدث معظم حرائق الشحوم بسبب عدم صيانة الشواية بشكل صحيح والفشل في تنظيف نظام Traeger® لإدارة الشحوم (TGMS) على أساس ثابت (انظر "صيانة الشواية" في الصفحات 29-30) ، كن حذرًا من تحميل كميات زائدة من الطعام يمكن أن تطلق كميات كبيرة من الشحوم القابلة للاشتعال (على سبيل المثال أكثر من رطل من لحم الخنزير المقدد). إذا لم تتم صيانة الشواية جيدًا أو إذا أنتج طبوك السابقون كميات كبيرة من الشحوم القابلة للاشتعال ، يوصى بشدة بتنظيف الشحم من الشواية قبل استخدامها مرة أخرى.

خدمة عملاء TRAEGER الأسطورية هي الأفضل على الإطلاق. إذا كانت لديك أي أسئلة حول منتج Traeger® الخاص بك أو كنت بحاجة إلى نصائح حول طهي أول ديك رومي في عطلتك، فإن خبرائنا المخضرمين يساندونك. نحن هنا من أجلك 365 يومًا في السنة، بما في ذلك أيام العطلات. للحصول على المساعدة في التجميع أو التنصيب أو التشغيل الآمن أو الأجزاء أو خدمة العملاء العامة، يمكنك زيارة موقعنا على الويب traeger.com/support أو يمكنك الاتصال بنا أو مراسلتنا على العنوان التالي:



خدمة عملاء TRAEGER

يرجى زيارة: traeger.com/support

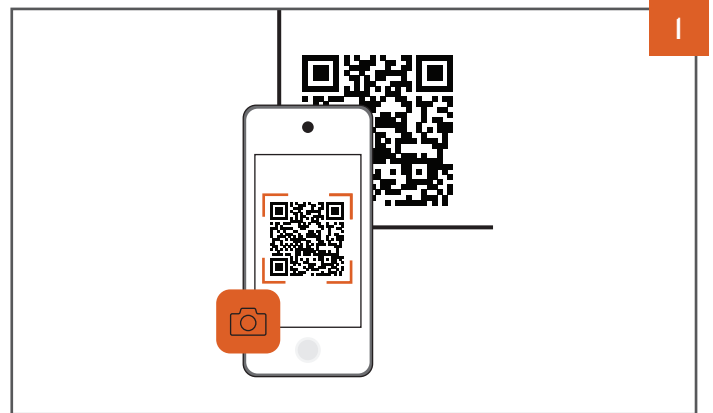
للاتصال هاتفياً، يرجى الرجوع إلى: [https://www.traeger.com/support/](https://www.traeger.com/support/international-contact-info)

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

خدمة عملاء TRAEGER هي مجرد مسح ضوئي بعيدة عنك



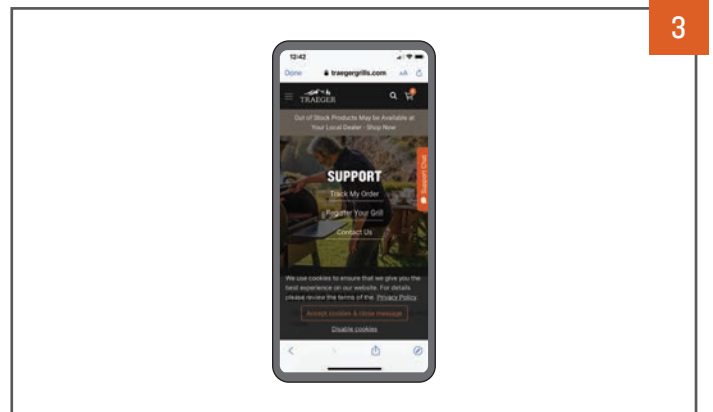
انتظر حتى يتم تسجيل الكاميرا واضغط على الإشعار أو الشعار عندما يظهر على شاشتك.



افتح الكاميرا على هاتفك وجهها إلى رمز الاستجابة السريعة.



جربها
امسح رمز الاستجابة السريعة هذا ضوئياً ليأخذك إلى الصفحة الرئيسية لدعم Traeger.



سيتم تحميل المعلومات المتعلقة بالرمز تلقائياً.

ضمان TRAEGER GRILL

كفالة محدودة لمدة 10 سنوات



تضمن Traeger® Pellet Grills Europe ApS ("Traeger")، Kattogatvej 40، 2150 Copenhagen، Denmark هذه الشواية من Traeger® للمكونات والتغطية وفترة الضمان المدرجة في الجدول أدناه تحت الاستخدام العادي والصيانة المناسبة. يُمنح هذا الضمان بالإضافة إلى حقوقك كمشتري بموجب قوانين بلد إقامتك ولا يحرمك من الحماية التي توفرها لك قوانين بلد إقامتك. تبدأ فترة الضمان ذات الصلة من تاريخ إبرام عقد الشراء الأصلي من وكيل Traeger المعتمد ويتم منحها للعملاء في أوروبا. تتوفر قائمة بتجار Traeger المعتمدين على <https://www.traeger.com/dealers> (يشار إليهم معاً باسم "البائع المعتمد"). يجب أن تكون فترة الضمان والتغطية لقطع الغيار على النحو التالي:

فترات الضمان والتغطية		
التغطية	فترة الكفالة	العناصر
لن تصدأ	عشر سنوات	الجسم ، الأرجل ، أبواب الخزانة ، الرف السفلي ، الرف المطلي / غطاء الخزان
عيوب المواد والتصنيع	ثلاث سنوات	جهاز التحكم ، ومحرك الخزان، والخزان، ومروحة
عيوب المواد والتصنيع	ثلاث سنوات	صينية التقطير ، والجسم الواقي الحراري متساوي التدفق EvenFlow™ Heat Shield Body ، والحاجز الحراري ، وحامل الرف الداخلي المصنوع من المينا
لن تصدأ	ثلاث سنوات	شبكات شواء مطلية بالمينا والحديد الزهر وغير قابلة للصدأ
عيوب المواد والتصنيع	سنتان	المقبض الساخن ، مستشعر الحبيبات ، الحبل ، RTD ، مستشعر اللهب ، مستشعر الباب ، المزدوج الحراري ، حشية الغطاء ، وموقد الحث
عيوب المواد والتصنيع	سنتان	الإضاءة
لن تصدأ	سنتان	مسبار اللحم ومسبار اللحم اللاسلكي

تم تصميم مشاوي Traeger® لتكون معيارية للإصلاح البسيط من قبل المستخدمين العاديين. يجب أن يكون التزام Traeger بالكامل بموجب هذا الضمان هو تزويدك باستبدال أي أجزاء معيبة وتزويدك بتعليمات حول كيفية إجراء الاستبدال بنفسك. قد تستبدل Traeger الأجزاء النالفة بأجزاء جديدة أو مجددة. تحتفظ Traeger بالحق في فحص أي شواية (الشحن مدفوع من قبل Traeger) وتحليل أي معلومات استخدام بما في ذلك ، على سبيل المثال لا الحصر ، أي بيانات شواء رقمية متصلة (إلى الحد الذي تغطيه سياسة حماية البيانات). للتحقق من صحة مطالبة الضمان ومعالجتها ، قد تطلب Traeger منك تقديم دليل معقول لمشكلتك ، بما في ذلك المشاركة في محادثات الفيديو والمحادثات الهاتفية وتقديم الصور وتقديم المعلومات الأخرى ذات الصلة. يجب دفع رسوم العمل المرتبطة باستبدال الأجزاء المعيبة ورسوم الشحن لشحن الأجزاء على نفقتك الخاصة.

بدون تقييد الاستثناءات المذكورة أعلاه ، لا توجد تغطية ضمان لما يلي: (1) تلف الطلاء الناجم عن حرائق الشحوم ؛ (2) التعرض للأشعة فوق البنفسجية ؛ (3) البلى العادي ؛ و (4) تشويه صينية التنقيط أو حاجز الحرارة. علاوة على ذلك ، لا ينطبق هذا الضمان إذا: (1) لم يتم تجميع الشواية أو تشغيلها وفقاً لتعليمات تشغيل Traeger المقدمة مع هذه الشواية ؛ (2) لم يتم شراء شواية من Traeger أو البائع المعتمد ؛ (3) إعادة بيع الشواية أو تداولها مع مالك آخر ؛ (4) كان هناك استخدام غير مصرح به لأي مكونات أو أجزاء أو ملحقات خاصة بطرف ثالث ؛ (5) أنواع الوقود بخلاف الكريات الخشبية المصممة لشوايات الحبيبات الخشبية وأدوات الشواء التي تم استخدامها مع الشواية ؛ (6) تستخدم كريات تسخين موقد الخشب في الشواية ؛ (7) تم استخدام الشواية في تطبيق تجاري أو خدمة غذائية ؛ (8) إذا سمح المستخدم للشواء بالتلف أو سوء الاستخدام أو فشل في صيانة الشواية وفقاً لتعليمات تشغيل Traeger ؛ أو (التاسع) كان هناك أي تعديل غير معتمد لهذه الشواية.

يرجى ملاحظة أنه نظرًا لأن Traeger غير قادر على الإشراف أو التحكم في جودة المنتجات المباعة من قبل البائعين غير المعتمدين ، فإن ضمان Traeger متاح فقط إذا اشترت الشواية من بائع معتمد. يمتد ضمان Traeger فقط إلى المنتجات المشتراة من بائع معتمد.

لمعالجة مطالبة الضمان ، اتصل بخدمة عملاء Traeger على رقم الهاتف أو العنوان المذكور أعلاه. يطلب Traeger إثبات تاريخ الشراء من بائع معتمد. لذلك نوصيك بالاحتفاظ بقسيمة المبيعات أو الفاتورة مع هذا الدليل مع مستنداتك القيمة.

معلومات الضمان المهمة الإضافية

• نحن لسنا مسؤولين عن العناصر المفقودة أثناء النقل عند إعادتها إلينا لأغراض الضمان. لهذا السبب ، نوصي بشدة بالحصول على رقم تتبع أو تأكيد التسليم عند شحن طردك.

• يصبح المكون المراد استبداله الذي ترسله إلينا ملكًا لشركة Traeger ولن يتم إعادته إليك.

يخضع هذا الضمان لقوانين الدنمارك. لا يحرمك اختيار القانون هذا من الحماية التي توفرها لك قوانين بلد إقامتك.





مرحبًا بكم
في لعبة

TRAERGERHOOD

تابعونا على TRAERGERGRILLS



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

traeger.com