



TRAERGER®  
WOOD FIRED GRILLS

# OMANIKU KÄSIRAAMAT

## TIMBERLINE & TIMBERLINE XL

SAAGE OSA PUUKÜTTE REVOLUTSIONIST.  
KASUTAGE OMA GRILLI VÕIMALUSI MAKSIMAALSELT.

Siit skännides leiате sellele kasutusjuhendi erinevates keeltes ning õpите, kuidas kasutada grilli ja võtke selle võimalustest maksimum.



T07088A-EE



# TÄHTSAD ETTEVAATUSABINÕUD

## LUGEGE KÕIKI JUHISEID ENNE TRAEGER® GRILLI PAIGALDAMIST JA KASUTAMIST

TULEKAHJUDE PEAMINE PÕHJUS ON NÕUTUD ÕHUVAAHE PUUDUMINE TULEOHTLIKE MATERJALIDE JA GRILLI VAHEL. ON ÜLIMALT TÄHTIS, ET TOODE PAIGALDATAKS TÄPSELT NENDE JUHISTE JÄRGI.

Korralikult kasutades ja hooldades toob puidugraanulite tulega Traegeri® grillil söögivalmistamine teile ja teie sõpradele aastaid rõõmu. Traegeri® grill on konstrueeritud spetsiaalselt toidutegemise lihtsustamiseks, pakkudes optimaalset jõudlust kõige maitserikkama toiduga.

Palun lugege enne seadme paigaldamist ja kasutamist läbi kogu kasutusjuhend. Iga selle grilli kasutaja peaks kogu kasutusjuhendi enne kasutamist läbi lugema. Nende juhiste eiramine võib põhjustada varalist kahju, kehavigastusi või isegi surma. Võtke ühendust hoonete kohalike haldajate või tuletõrjeametnikega, et saada teavet piirangute ja paigalduskontrolli nõuete kohta oma piirkonnas. **Hoidke need juhised alles.** Kui paigaldate selle seadme kellegi teise jaoks, andke see kasutusjuhend omanikule kaasa, et ta saaks selle läbi lugeda ja edaspidiseks alles hoida.

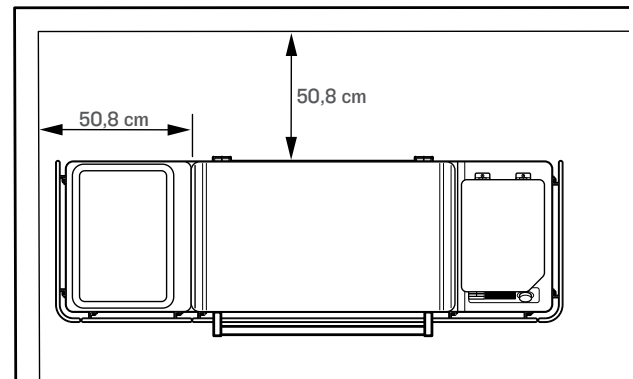
### ⚠ OHT Vingugaasi oht

Puidugraanulite põletamisel eraldub vingugaas, mis võib põhjustada haigestumist, tõsist vigastust ja/või surma. Järgige neid juhiseid, et see värvitu ja lõhnatu gaas ei põhjustaks mürgistusi ei teile, teie perele, lemmikloomadele ega teistele.

- Kasutage oma Traeger® Grilli välitingimustes, hästiventileeritud alal. Grill on mõeldud AINULT ÕUES kasutamiseks.
- **Mitte kunagi** ärge kasutage oma Traegeri® grilli sisetingimustes või ilma piisava ventilatsioonita alal.
- Vingugaasimürgistuse sümptomid on peavalu, pearinglus, nõrkus, iiveldus, oksendamine, unisus ja segasus. Vingugaas vähendab vere võimet hapnikku edasi kanda. Vere väike hapnikusisaldus võib põhjustada teadvusekaotust ja surma.
- Kui teil endal või teistel tekivad külmetus- või gripilaadsed sümptomid, pöörduge arsti poole. Vingugaasimürgistus, mida võib kergesti segi ajada külmetuse või gripiga, avastatakse tihti liiga hilja.
- Alkoholi ja ravimite tarvitamine tugevdab vingugaasimürgistuse mõju.
- Vingugaasimürgistus on eriti ohtlik rasedatele ja loodetele, väikelastele, vanuritele, suitsetajatele ning inimestele, kellel on probleeme vere või vereringega (aneemia või südamehaigused).

### ⚠ HOIATUS Tuleoht

- Traeger® Grilli kasutades hoidke grilli **VÄHEMALT** 50,8 cm kaugusel lähedalasuvatest kergestisüttivatest esemetest, sealhulgas puidust aiast, majaseinast, aknaraamidest, mööblit, puudest, prügianumatest jne.



- Ärge paigaldage ega kasutage seda grilli sisetingimustes ega süttiva lae või varikatuse all.
- Ärge paigaldage ega kasutage Traeger® Grilli kergestisüttivatel põrandatel ega pindadel.
- Ärge asetage grillile katet ega hoidke midagi süttivat grilli all paikneval alal.
- Kui töötav seade on järelevalveta, eemaldage potid ja pannid, et vähendada tulekahjuohtu.

### ⚠ HOIATUS Tuleoht

- Hoidke oma Traegeri® grill puhtana. Rasvapõlengud on põhjustatud ebapiisavast grilli hooldamisest ja Traegeri® rasvakogumissüsteemi (Traeger® Grease Management System) ebaregulaarsest või vähesest puhastamisest (vt "Grilli hooldamine" lk 29–30).



- Isegi kui grillil on ruumi üle, olge ettevaatlik sinna liiga suure toidukoguse või suure rasvasisaldusega toidu (nt peekon) lisamisega, sest nendest võib eralduda suures koguses süttivat rasva.
- Ärge asetage toitu grilli servade lähedale, kust rasvatilgad võivad kukkuda rasvatilkade püüdmise alusest mööda grilli põhja ning puutuda kokku ja süüdata koldes asuva söe.
- Veenduge, et kolle oleks korralikult spiraalajamitoru all. Kui see pole õigesti paigaldatud, ei voola graanulid korralikult koldesse ning need võivad koguneda ja grilli kahjustada.
- Veenduge alati, et EvenFlow™ soojuskaitsekilp ja rasvatilkade püüdmise alus paikneksid õigesti oma kohal. Valesti paigaldatuna võib otsene kuumus ja kolde tuli põhjustada rasvapõlengu või kahjustada Traegeri® rasvakogumissüsteemi.
- **Mitte kunagi** ärge kasutage tule süütamiseks ega elustamiseks bensiini, laternakütust, petrooleumi, süütevedelikku ega muid tuleohtlikke materjale.
- **Mitte kunagi** ärge hoiustage kergsüttivaid vedelikke või teisi süttivaid materjale grilli lähedal.
- **Mitte kunagi** ärge proovige oma grilli põlemist pikendada, lisades koldesse või punkrisse juurde graanuleid või muid põlevaid materjale.

**▲ OHT** Rasvapõlengu korral veenduge, et grilli ja punkri kaas on suletud, ning seejärel lülitage grill välja kohe, kui saate seda teha ohutult. Hoiduge grillist eemale, kuni tuli on täielikult kustunud ja grill on jahtunud. Kuni tulekahju on kustunud ja grill jahtunud:

- **Ärge** liigutage grilli;
- **Ärge** visake grillile vett;
- **Ärge** kasutage rasvapõlengu kustutamiseks soola ega soodat; ja
- **Ärge** proovige tuld lüüa.

Suletud grillikaane ja punkriga on tuli hapnikunäljas ja kustub ise. Ärge kunagi hoidke rasvapõlengu ajal grilli ega punkri kaant lahti. Avatud kaane korral kasutage sulgemiseks mittesüttivat tööriista, mis võimaldab hoiduda grillist ohutusse kaugusesse. Kui tuli ulatub grillist väljapoole, tuleb kasutada ABC-klassi tulekustutit. Tulekahju kontrolli alt väljumisel helistage viivitamatult häirekeskusesse. Tule täieliku kustumise järel lakse grillil täielikult jahtuda. Eemaldage grilli seest kõik esemed, kaasa arvatud kõik sisemised osad (grillirestid, tilgakandik, EvenFlow™ soojuskaitsekilp, rasvakogu ja kolle), potid, pannid ja toit. Puhastage kogu grill, sealhulgas kogu rasv Traegeri® rasvakogumissüsteemist ning kogu tuhk ja graanulid grillist ja koldest (vt "Grilli hooldamine" lk 29–30). Asendage kolle, EvenFlow™ soojuskaitsekilp,

rasvatilkade püüdmise alus, rasvakogu ja grillirestid, taaskäivitage grill ning jätkake söögivalmistamist.

#### **▲ HOIATUS Tuleoht**

Laske grillil enne Spiraalajami funktsiooni kasutamist täielikult maha jahtuda.

#### **▲ HOIATUS Põletusoht**

Tuha käitlemiseks peab see olema täielikult jahtunud. Tuhk tuleb visata metallkonteinerisse, millel on kindlalt suletav kaas. Kindlalt suletud tuhanõusid peab hoidma mittesüttivast materjalist põrandal, eemal tuleohtlikest materjalidest, kuni tuhk lõpuks ära visatakse. Tuhka tuleks ära viskamiseni hoida suletud anumal.

#### **▲ HOIATUS Põletusoht**

Kasutamise ajal võivad paljud grilli osad väga kuumaks muutuda. Grilli kasutamise ajal ja järgselt tuleb olla ettevaatlik, et te ei põletaks ennast kuuma grilliga.

- **Mitte kunagi** ärge jätke laste või loomade juuresolekul grilli järelvalveta.
- **Mitte kunagi** ärge liigutage grilli kasutamise ajal või kui see on kuum. Enne grilli liigutamist või transportimist laske sellel täielikult maha jahtuda ja sulgege kaas. Kui transportite grilli pärast küpsetamist sõidukis, veenduge enne grilli sõidukisse panemist, et tuli oleks täielikult kustunud ja grill oleks jahtunud. Mitte kunagi ärge lisage koldesse vett, sest see ummistab spiraalajami.
- **Mitte kunagi** ärge lisage graanuleid kuuma koldesse käsitsi. See on ohtlik ja võib tõsiselt põletada. Kui puidugraanulid saavad toiduvalmistamise ajal otsa ja tuli kustub, laske grillil täielikult jahtuda ja alustage uuesti. (Vt juhiseid lk 26, "Punkri puhastamine").
- **Mitte kunagi** ärge katsuge induktsoonpinna kasutamise ajal küpsetusnõusid, küttepinda, toitu ega vedelikku. Enne küttepinna käsitlemist või puhastamist laske selle täielikult jahtuda ja eemaldage sellelt kuuma toitu või vedelikku sisaldavad kööginõud. Märja käsnaga kuuma pinda puhastades eralduv aur võib tekitada põletust.
- Eelsoojendatult on grillirestid ja lihasondid äärmiselt kuumad. Olge ettevaatlik, kui lisate toitu grillirestidele, sisestate, kohendate või eemaldate lihasondi.
- **Mitte kunagi** liigutage grilli, kui selle kaas on avatud. Enne liigutamist tuleb grillikaas alati sulgeda.

#### **▲ HOIATUS Suitsuoht**

- Kui grillimisega alustamine viibib ja grillist tuleb hõre valge suits muutub ebatavaliselt paksuks ja läbipaistmatuks valgeks suitsuks, mis omakorda muutub kollakaks, lülitage grill viivitamatult välja, vajutades punkri ees paikneva peamise toitelüliti väljalülitatud ASENDISSE, või ühendage toitekaabel lahti. **Ärge** algatage sulgemistsükli.



# TÄHTSAD ETTEVAATUSABINÕUD JÄTKUB

- **▲ OHT Ärge** avage grilli kaant grilli õhutamiseks. Hoidke grillist eemale, kuni suits hajub ja grill täielikult maha jahtub.
- See võib tekkida graanulite üleküllusest, mis tingib graanulite mittetäieliku põlemise. Liiga pikalt jätkates võivad gaasid koguneda ja põlema süttida. Kui need gaasid süttivad, plahvatavad need kõik korraga, tekitades tugevat müra, mis võib grilli vahetus läheduses olevaid inimesi ehmatada ja/või vigastada ning grilli kaas võib avaneda ja sulguda. Mõnikord nimetatakse seda nähtust "hüppamiseks" ja seda tuleks vältida. Kui grilli ei ole nõuetekohaselt hooldatud, nagu on kirjeldatud osas "Grilli hooldamine" lk 29–30, võib tekkida ohtlik rasvapõleng.
- "Hüppe" tekkimisel laske grillil täielikult jahtuda, eemaldage kõik sisemised osad (sealhulgas grillirestid, tilgaalus, EvenFlow™ soojuskaitsekilp, rasvakogu ja kolle) ning puhastage põhjalikult kogu tuhk ja graanulid grillist ja koldest (vt lk 30 "Kolde sisemuse ja ümbruse tuhast puhastamine") ning veenduge, et rasv ja muu ladestus oleks täielikult eemaldatud (vt lk 29-30 "Grilli hooldamine"). Eemaldage punkrist kõik puidugraanulid. Käivitage spiraalajami ettevalmistustsükkel, et kõik graanulid spiraalajamist välja lükata ja eemaldada. Eemaldage koldest kõik graanulid. Täitke punker uute graanulitega ja valmistage spiraalajam ette (Vt "Alustamine osa 1: Grilli ettevalmistamine" lk 14, saamaks juhiseid, kuidas spiraalajamit ette valmistada).
- **▲ OHT Ärge** pange kätt puidugraanuli punkri all paiknevasse spiraalajamisse ega selle lähedale. Käe jäämine käivituvasse spiraalajamisse põhjustab tõsise vigastuse. Ärge eemaldage puidugraanuli punkri võrekaitsset. Sisselülitatud või vooluvõrku ühendatud grilli spiraalajamit ega selle ümbrust ei tohi hooldada.

## **▲ HOIATUS Elektrilöögi oht**

Esinev ohtlik pinge võib anda elektrilöögi, tekitada põletusi või põhjustada surma.

- Traeger® Grilli töötamiseks kasutatavatele vooluringidele või pistikupesadele peab olema tagatud kaitse maaühendusahela katkestajaga (GFCI).
- Jälgige, et vesi ja teised vedelikud ei satuks induktsioonpinna. Induktsioonpinna sattunud vesi võib põhjustada elektrilöögi.
- Enne grilli hooldamist ühendage lahti toitejuhe, kui käesolevas juhendis ei ole märgitud teisiti.

- Kasutage ainult välitingimusele sobilikku pikendusjuhet kooskõlas tootega kaasaskäivate juhiste ja hoiatustega, et vältida elektrilöögi saamist. Seda tüüpi pikendusjuhtmel on juhtme katteks ette nähtud "W-A" või "W", nagu pikendusjuhtme või juhtme tüüpidel: SW-A, SOW-A, STW-A, STOW-A, SJW-A, SJOW-A, SJTW-A või SJTOW-A.
- Kui kasutate pikendusjuhet, kasutage 120 V mudelite jaoks kindlasti nr 14 AWG maandatud pikendusjuhet ja 230 V mudelite jaoks nr 18 AWG juhet.
- Ärge muutke Traeger® Grilli pistikut, pikendusjuhtme pistikupesaga ega pikendusjuhtme pistikut mingil viisil, sealhulgas eemaldades maandustoru.
- Veenduge, et pikendusjuhe oleks heas korras. Enne igat kasutuskorda kontrollige pikendusjuhtmeid lahtiste või katmata juhtmete ja katkise või kulunud isolatsiooni suhtes. Vahetage kahjustunud pikendusjuhe välja. Mitte kunagi ärge kasutage kahjustunud pikendusjuhet.
- Veenduge, et toitejuhe ja pikendusjuhe on kindlat ühendatud. Ärge ühendage pikendusjuhtmeid omavahel.
- Hoidke pikendusjuhe eemal lumest ja seisvast veest.
- Veenduge, et toite- ja pikendusjuhtme otsa ei saaks komistada. Ärge vedage pikendusjuhet läbi akna või ukseava.
- Kasutuseta pikendusjuhet hoida päikesevalguse eest kaitstult ja lastele kättesaamatus kohas.

## **▲ ETTEVAATUST**

- Mitte kunagi ärge muutke grilli või paigaldage ühtegi osa, mida Traeger ei ole selle grilli jaoks kinnitanud. Selle grilli ükskõik milline muutmine ning kinnitamata osade või komponentide paigaldamine tühistab garantii ja võib olla ohtlik, põhjustades isegi tulekahju.
- Lapsi tuleb valvata, et nad grilliga ei mängiks.

## **▲ ETTEVAATUST Kasutage õigeid graanuleid**

- See grill on ette nähtud ja heakskiidetud kasutamiseks ainult puugrillide jaoks mõeldud looduslike puidugraanulitega. Ükskõik millise teist tüüpi kütuse kasutamine selles grillis tühistab garantii, võib viia spiraalajami ummistumiseni ja olla ohtlik.
- **Parimate tulemuste ja maitseelamuste saamiseks kasutage TRAEGER® KAUBAMÄRGI PUIDUGRAANULEID.**
- Hoidke puidugraanuleid alati kuivas kohas, eemal soojusenergia tootmiseks mõeldud seadmetest ja muudest kütusepaakidest.



**▲ HOIATUS** Ärge kasutage kütmiseks mõeldud puidugraanuleid. Mitte kunagi ärge kuumutage grillis kütmiseks mõeldud puidugraanuleid, sest need võivad sisaldada ohtlikke saastajaid ja lisandeid ning võivad grilli kahjustada.

**▲ ETTEVAATUST** Minimaalne õhutemperatuur

- Õhutemperatuuri langemine alla -29°C võib kahjustada juhtpaneeli.

**▲ HOIATUS** Vale lihasondi sisestamine või kalibreerimine võib jätta liha tooreks ning tõsta toidumürgistuse riski.

**▲ HOIATUS** Kui tuli koldes söögivalmistamise ajal kustub, on oluline neid samme järgida. Vastasel juhul võib grillis tekkida ohtlik "ülepõlemine" liigsetest põlemata graanulitest koldes. Seda põhjustab sageli vale käivitusprotsess ja/või graanulite otsa lõppemine.

- Vajutage grilli ees paiknev peamine toitelüliti väljalülitatud ASENDISSE ja ühendage toitekaabel lahti. Laske grillil täielikult jahtuda. Avage uks ja eemaldage kogu toit, grillrestid, tilgaalus ja EvenFlow™ soojuskaitsekiip.
- Eemaldage kõik põlemata graanulid ja tuhk kolde seest ning selle ümbert. (Vt juhiseid tuhast puhastamise ja selle äraviskamise kohta lk 30-31.)
- Veenduge, et küttekolle oleks korralikult paigal nii, et kolde serv oleks spiraalajamitoru all.
- Enne EvenFlow™ soojuskaitsekiibi, tilgaaluse ja grillrestide tagasi asetamist, sisestage toitejuhtme pistik sobivasse maandatud pistikupessa ja vajutage peamine toitelüliti SISSE ning alustage küpsetamist.

**▲ HOIATUS** Ärge puutuge kuumvarrast.

- Kui leegid hakkavad tulepotist välja tulema, käivitage väljalülitamistsükkel ja seejärel vajutage peamine toitenupp VÄLJA. Laske grillil jahtuda. Nüüd võite EvenFlow™ soojuskaitsekiibi, rasvapüüdmissaluse, grillrestid ja toidu tagasi grillile asetada.

**▲ HOIATUS**

- Vajutage peamine toitelüliti VÄLJA ja ühendage toitekaabel lahti enne iga hooldamisega alutamist.
- Enne EZ-Clean™ rasva- ja tuhaämbri kontrollimist veenduge, et grill oleks KÜLM ja tuhk on kustunud ning KÜLM.
- Kogunenud rasva on lihtsam puhastada, kui grill on veel soe, kuid mitte kuum. **Olge ettevaatlik, ka siin on põletuse oht. Soovitav on kasutada kuumakindlaid kindaid.**
- Spetsiaalne tolmuimeja on parim viis koldest tuha eemaldamiseks, kuid tuleohu vältimiseks tuleb seda teha äärmiselt ettevaatlikult. Veel kord – kollet seest ja ümbert võib tuhast puhastada ainult siis, kui grill on KÜLM.
- Grilli võresid on parem puhastada siis, kui need on veel soojad. **Olge ettevaatlik, ka siin on põletuse oht. Soovitav on kasutada kuumakindlaid kindaid.** Soovitame grilli lähedal hoida pika varrega puhastusharja. Kui olete toidu grillilt ära võtnud, pühkige resti kergelt harjaga. See võtab vähe aega ja grill on järgmisel kasutuskorral kohe valmis.
- Kui asetate grilli järsule kallakule, peaksite kasutama tugijalgu, et grill ei ümber kukuks.
- Seadet on kontrollitud ja see vastab FCC eeskirjade 15. osas olevatele piirangutele B klassi digitaalseadmete kohta. Need piirangud on selleks, et tagada kaitse ohtlike häirete eest elamutesse paigaldamisel. See seade toodab, kasutab ja võib kiirata raadiosageduslikku energiat ning kui seda ei paigaldata ega kasutata nende juhiste järgi, võib see põhjustada radio- või telerisides ohtlikke häireid, mida saab kindlaks teha seadet välja ja sisse lülitades. Soovitame kasutajal proovida häire peatada mõnel järgmisel viisil:
  - Muutke vastuvõtva antenni suunda või asendit.
  - Suurendage vahemaad seadme ja vastuvõtja vahel.
  - Ühendage seade vastuvõtja voluringist erinevasse pistikupessa; Küsige abi edasimüüjalt või kogemustega raadio-/TV-tehnikult.

**HOIDKE NEED JUHISED ALLES**





TERE  
TULEMAST  
TRAEGEROLD



# SISUKORD

2 TÄHTSAD ETTEVAATUSABINÕUD

8 MAITSE LOEB

10 GRILLI TUNDMAÕPPIMINE

13 ESIMESED SAMMUD GRILLIGA  
ALUSTAMISEL

14 ALUSTAMINE OSA 1: GRILLI  
ETTEVALMISTAMINE

16 ALUSTAMINE OSA 2: GRILLI  
ÜHENDAMINE

18 ALUSTAMINE OSA 3: LISASEADMETE  
ÜHENDAMINE

19 GRILLI KASUTAMINE

20 TOIDUVALMISTAMINE TEIE TRAEGERIL

22 LISASEADMETEGA KÜPSETAMINE

25 GRILLI VÄLJA LÜLITAMINE

26 PUNKRI PUHASTAMINE

27 GRILLI OMADUSED

29 GRILLI HOOLDAMINE

31 VEAOTSING



























32 NÕUANDED KASUTAMISEKS

33 TEENINDUS

34 GARANTII



# MAITSE LOEB. PUIT EI OLE AINULT KÜTUS, SEE ON SALAJANE KOOSTISOSA.

TRAEGERI LEHTPUUPUIT	HEA KÕIGEKA SUUREPÄRANE:					
ÕUN						
KIRSS						
HIKKORIPUU						
MESQUITE						
PEKANI-HIKKORIPUU						
TUNNUSSEGU						

## TÄIUSLIKUD PAARID



Paksud veiseliha viilud sobivad kokku maitset andvate puudega, nagu hickori või meskiidiga.



Visake sisse mõned graanulid ja muutke oma Traeger puuküttega pitsaahjuks.



Puidugraanulitel küpsetatud kirsipirukas? Jah, palun!

**EI** TÄDISED  
SIDUJAD  
POLE PÕHJUST  
MURETSEMISEKS



VALMISTATUD USA-S



# 100% LOODUSLIK PUIDUGRAANULID

JÄRJEPIDEV JÕUDLUS JA MAITSE

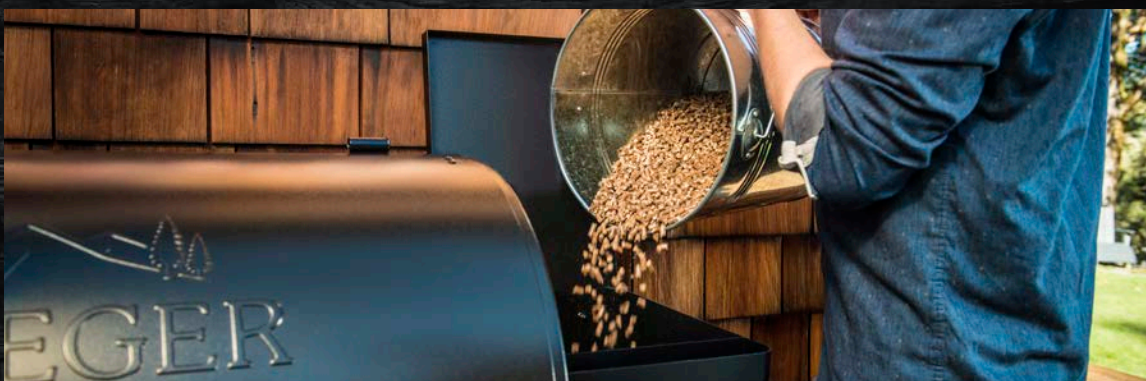
KUIDAS MEIE GRAANULEID  
VALMISTATAKSE



1 Traegeri puidugraanulid on valmistatud **100% looduslikust** saepurust.



2 Saepuru on graanuliteks pressitud **kuumuse ja rõhu** abil.



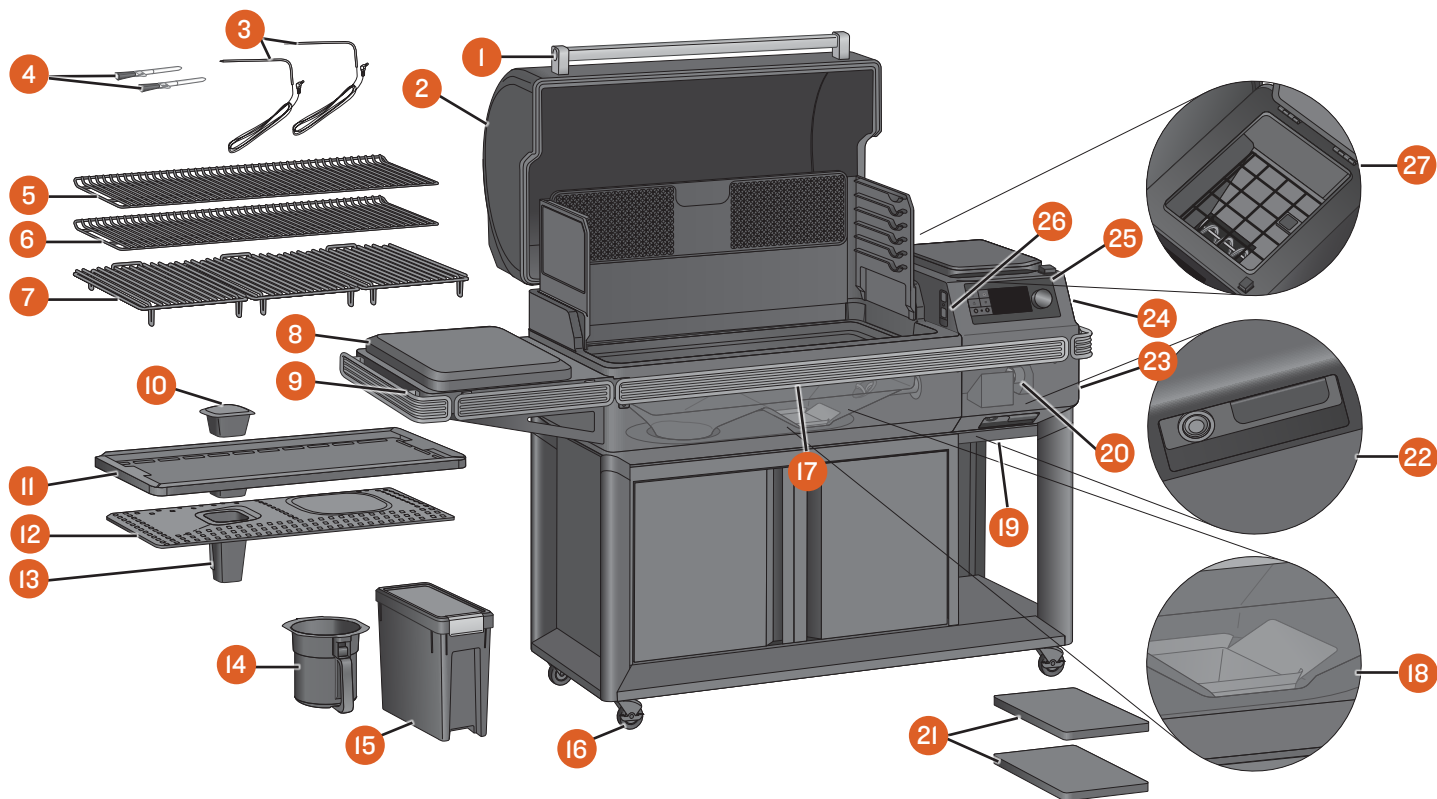
3 Graanulid **toidavad tuld** ja **lisavad maitset**, söövitades eined mällu.



# GRILLI TUNDMAÕPPIMINE

Lugege Kokkupanemisujuhendist, kuidas Traegeri grilli kokku panna või paigaldada.

## OSAD JA OMADUSED



OSA	KIRJELDUS	OSA	KIRJELDUS
1	KAANE KÄEPIDE	15	STAYDRY™ PUIDUGRAANULITE SALV
2	GRILLI KAAS	16	RATTAD
3	JUHTMEGA LIHASONDID	17	P.A.L. POP-AND-LOCK™ (KLÕPSA-JA-LUKUSTA) LISARÖÖBAS
4	BLUETOOTHIGA LIHASONDID	18	KÜTTEKOLLE
5	3. ASTME GRILLIREST	19	PUNKRI PUHASTUSLUUK (PUNKRI PÕHJAS)
6	2. ASTME GRILLIREST	20	SPIRAALAJAM (PUNKRI SISEMINE OSA)
7	1. ASTME GRILLIRESTID	21	RIIULID
8	INDUKTSIOONPIND	22	PEATOITELÜLITI (PUIDUGRAANULI PUNKRI EES) JA PUNKRI PUHASTUSLUUGI HOOB
9	KÜLJERIIUL	23	EEMALDATAV TOITEKAABEL (PUIDUGRAANULITE PUNKRI KÕRVAL)
10	RASVAKOGUJA	24	PUIDUGRAANULITE PUNKER
11	EZ-CLEAN™ TILGAALUSE	25	TRAEGERI JUHTPANEEL WIFIRE®-I TEHNOLOOGIAGA
12	EVENFLOW™ SOOJUSKAITSEKILP	26	KAANESENSOR JA VALGUSTI
13	RASVA ÄRAVOOLUTORU	27	PUIDUGRAANULITE PUNKRI SISEMUS KOOS RESTIGA
14	EZ-CLEAN™ RASVA- JA TUHAÄMBER		

### KANDEVÕIME

Riiul: 27.2 kg Põhiosa: 54.4 kg

### PUIDUGRAANULITE PUNKER



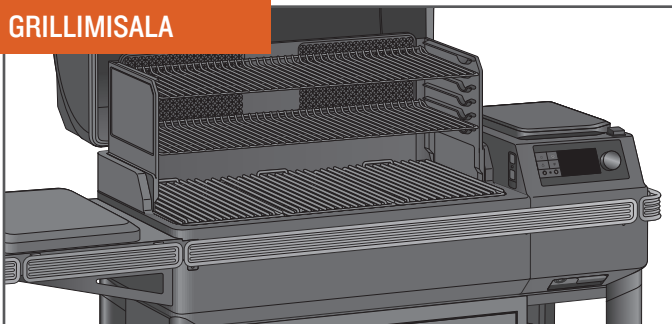
10 kg. Tänu 10 kg mahutavale puidugraanulite punkrile saate küpsetada tunde, minnes grilli juurest ära oma toimetusi tegema. Graanulite eemaldamiseks tõmmake lihtsalt hoob välja.

### GRILLI KUJU/VÄLJATÕMBE TEKITAJA



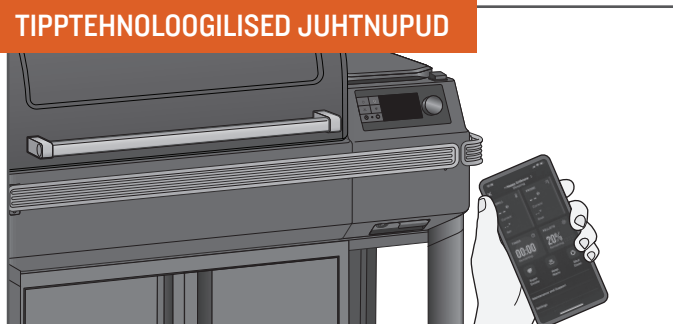
Traegerile omane grilli kuju ja väljatõmbe tekitaja tekitavad soojusjuhtimise keerise. See paneb kuumu ja suitsuse õhu küpsetuskambris ringlema, ümbritsedes toidu puidu põletamisest tekkinud kuumusega, nii et küpsemine toimub ühtlaselt igast küljest. Toiduvalmistamise ajal on suitsune õhk alati olemas, isegi kui te seda ei näe.

### GRILLIMISALA



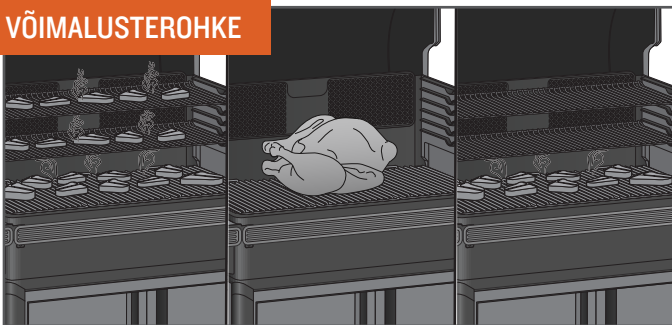
0,39–0,59 m<sup>2</sup> suuruse grillimisalaga Traegeri® grillil on võimalik valmistada lihatükke ja ribisid suurele peoseltskonnale, kusjuures ka erinevate kõrvalroogade valmistamiseks jääb piisavalt ruumi üle.

### TIPTEHNOLOOGILISED JUHTNUPUD



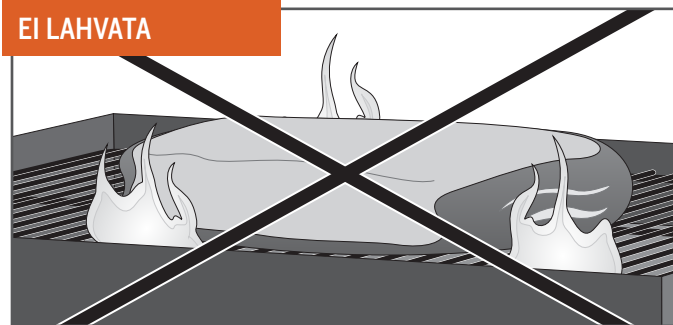
Traegeri® Grilli kasutamine on sama lihtne kui telefoni väljavõtmine. WiFIRE®-i tehnoloogia võimaldab seadistada ja kohandada temperatuuri automaatselt retseptide järgi, mida saate alla laadida meie Traegeri rakendusest. Laadige Traegeri rakendus alla Google Play poest Androidile või App Store'ist Apple'ile. Küllastage rakenduse kasutamise kohta lisateabe saamiseks veebilehte [traeger.com/app](http://traeger.com/app). Vt "Alustamine osa 2: Grilli ühendamine" (lk 16), saamaks juhiseid, kuidas grilli telefoniga ühendada.

### VÕIMALUSTEROHKE



Kohandatav 3-astmeline restisüsteem võimaldab tõeliseks pidusööminguks täita kõik kolm grilliresti. Kõrgema toidu, nt kopsaka kalkuni, valmistamiseks eemaldage ülemised restid.

### EI LAHVATA



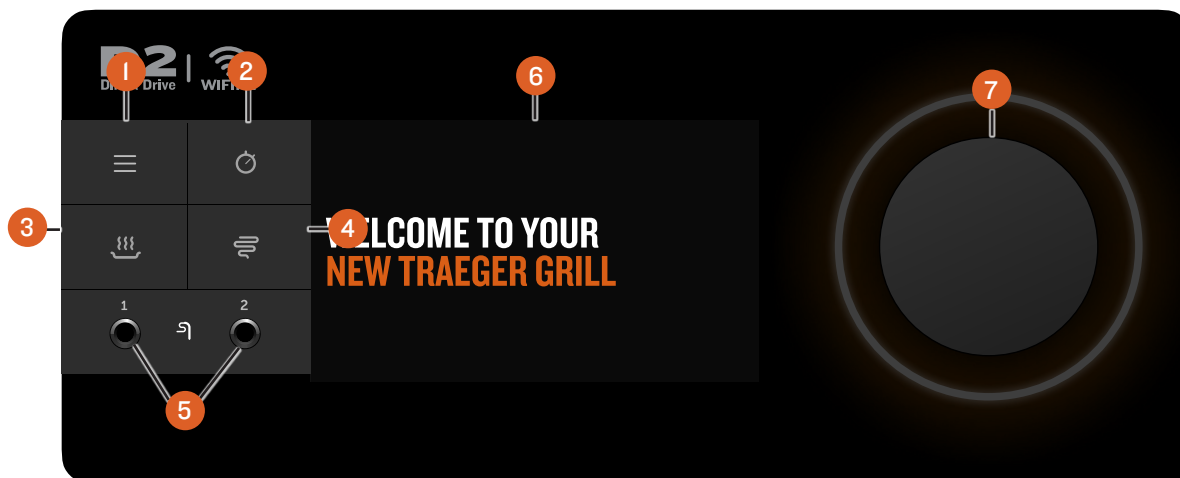
Te ei pea muretsema põlema lahvavate rasvatilkade pärast, mis võivad toidu rikkuda, sest Traegeri® puuküttega grillides kasutatakse küpsetamiseks kaudset kuumust. Kõik tilgad juhatakse ohutult EZ-Clean™ rasva- ja tuhaamber, kust need saab hõlpsasti ära valada.

**NÕUANNE:** Hoidke oma grilli puhtana. Vt "Nõuanded kasutamiseks" (lk 32) ja "Grilli hooldamine" (lk 29).



# GRILLI TUNDMAÕPPIMINE JÄTKUB

**WiFi®-i ELEKTROONILINE JUHTPANEEL** Traegeri® grill on varustatud uusima Traeger WiFi® tehnoloogiaga juhtpaneeliga, millel on WiFi- ja Bluetooth-ühenduse võimalus. Juhtpaneel sisaldab vasakus ülanurgas ümbritseva valguse andurit, mis juhib ekraani heledust, et tagada täiuslik nähtavus igas valguses. Enne grilli kasutama hakkamist tutvuge juhtpaneeli erinevate funktsioonidega. Kui peamine toitenupp (asub pelletipunkri esiosa all) on SISSE lülitatud, puudutage mis tahes nuppu ekraani vasakus servas või keerake grilli sisselülitamiseks valikuketast.



**MÄRKUS:** Teatud temperatuurikõikumised on Traegeri® grillide puhul tavalised. Suurem kõikumine võib olla põhjustatud tuulest, õhutemperatuurist, ebaõigest kasutamisest, grilli hooldamata jätmisest või pelletite kvaliteedist ja seisukorrast.

## 1 PEAMENÜÜ

Menüüst saab jälgida lisaseadmeid, pääseda ligi grilli hooldamisele, sünkroniseerida grilli koduse internetiühenduse ja sätetega.

## 2 TAIMER

Taimer on ainult teie mugavuseks, see ei muuda grilli toimimist. Näiteks 15 min soovitud liha küpsetamisaja korral määrake taimer 15 minutiks. Aja möödumisest annab märku helisignaali.

## 3 HOIA SOOJAS

See funktsioon hoiab grilli temperatuuril 74 °C, et hoida toitu soojana seda üleküpsetamata.

## 4 LISASUITS

Suitsusema maitse saamiseks valige Lisasuits (SUPER SMOKE) ükskõik millisel grillimise hetkel, kui küpsetustemperatuur on vahemikus 74°–107°C, et suurendada eralduva suitsu hulka.

## 5 LISATARVIKUD

Kasutage neid pistikuid juhtmega sondide või muude juhtmega tarvikute ühendamiseks.

## 6 OLEKU KUVAMINE

See arenenud TFT-ekraan näitab hetketemperatuuri, küpsetustsükli olekut ja kõike grilli juhtimise ja töötamisega seotut. Tegemist on puuetundliku ekraaniga ning seda saab kasutada puudutamise või valikunupu abil.

## 7 VALIKUNUPP

Keerake valikunuppu kuvamenüü valikute vahel liikumiseks. Vajutage valiku kinnitamiseks nupu keskele.

## JUHTPANEEL

- **AVAKUVA** – Traegeris hoiame me asju lihtsana. Grilli temperatuuri on alati avakuvale näha. Ekraanil grilli temperatuuri muutmiseks keerake lihtsalt nupp soovitud temperatuurini ja vajutage nupu keskele.
- **AVAKUVA JALUS** – Lisateabe saamiseks ja lisafunktsioonide otseteede kasutamiseks puudutage ükskõik millist kohta jalusel, et kuvada Traegeri näidukuvat.
- **TRAEGERI NÄIDUKUVA** – Traegeri näidukuvale minemiseks puudutage ükskõik millist kohta jalusel. Näidukuvale saate jälgida sondi temperatuure, induktioonpinna kuumusastmeid, taimereid, graanulite taset ja muud. Seadmete lisamisel kerige läbi või puudutage nooli alumistes nurkades, et näha lisainformatsiooni. Soovite jälgida sonde ja lisaseadmeid? Vaate salvestamiseks puudutage nõõpnõela üleval paremas nurgas ja hoidke seda muutumatuna kogu küpsetamise aja. Avakuvale naasmiseks puudutage uuesti.

## MENÜÜ

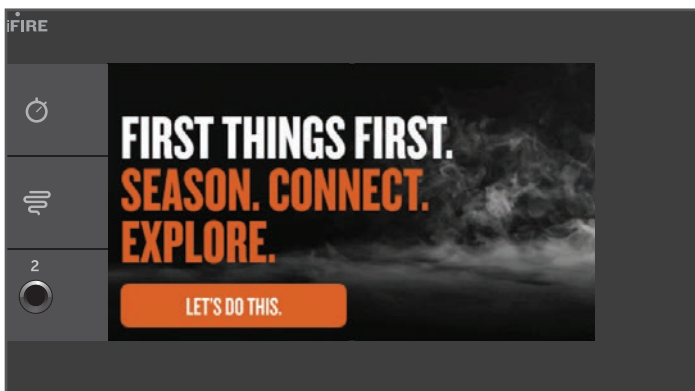
- **WiFi® CONNECTIVITY (WiFi® ühendus)** – Sellest valikust saab grilli ühendada kodu WiFi-võrku ja siduda ükskõik millise Traegeri Bluetooth seadmega.
- **ACCESSORIES (Lisaseadmed)** – Sellest valikust saab jälgida kõiki lisaseadmeid ja nende sätteid, nagu temperatuure, sondi sihttemperatuure, kalibreerimist jpm.

**MÄRKUS:** Traegeri Bluetooth seadmeid saab Traegeri® grilliga ühendada vaid ühekaupa. Kui teil on mitu Bluetooth-toega Traegeri® grilli ja soovite kasutada seotud sondi mõnel teisel grillil, siis teise grilliga sidumiseks veenduge, et seade "unustaks" esimese grilli.

- **MAINTENANCE AND CARE (Säilitamine ja hooldus)** – Traeger® grillid on ehitatud tööstusharu kõige kvaliteetsemate meetmetega; sellegipoolest võivad tekkida probleemid. Selle valiku põhjal saate kontrollida ja tuvastada kõiki vigu või probleeme, mis grilliga seoses tekkida võivad. Tänu arukale põletustehnoloogiale, millel on rohkem andureid kui kunagi varem, saame neid probleeme paremini mõista ja kiiremini diagnoosida, et saaksite toiduvalmistamist jätkata.
  - **AUGER (Spiraaljalam)** – Võimaldab kiiret probleemide tuvastamist ja spiraaljalami ummistuse/teiste vigade kõrvaldamist.
  - **Part Diagnostics (Diagnostika)** – Annab informatsiooni ja võimaldab veateadete tuvastamist.
  - **Care Tips (Hooldamisnõuanded)** – isegi professionaalid võtavad puhastamiseks aega ja puhas grill parandab selle toimimist.
  - **Self Test (Enesetest)** – Enesetesti jaotis aitab veenduda, et kõik töötab õigesti. Järgige mõningaid ekraanil kuvatavaid juhiseid, et testida kõigi komponentide ühendamist kontrolleri- ja toiteallikaga. Pärast lühikest testimist kuvab teie grill komponentide loendi ja sellest, kas need said voolu või mitte. Lisateabe saamiseks enesetestimise kohta võtke ühendust meie klienditeenindusega.
  - **Customer Service (Klienditeenindus)** – Vastame alati teie kõigile küsimustele. Vajadusel saate vaadata kontaktandmeid.
- **ABOUT GRILL (Grillist)** – sellest valikust saate vaadata Wi-Fi teavet, mudeli numbrit ja tarkvaraversiooni. Siit leiate ka nõuandeid Traegeri® grilli kõikide funktsioonide ja eeliste kohta.
- **SETTINGS (Sätted)** – Kasutage menüüs sätete valikut, muutmaks kuva-, temperatuuri- ja muid sätteid.
  - **Brightness (Heledus)** – Ekraani kontrastsuse seadmiseks vahemikus I (suur) kuni IO (väike) keerake valikunuppu. Vaikesäte on 5. Kinnitamiseks ja sätete menüüsse (Settings) naasmiseks vajutage valikunupu keskele.
  - **Sound (Heli)** – Saate lülitada grilli juhtfunktsioonide kõlari sisse või välja. Valitud säte märgitakse linnukesega.
  - **Units (Ühikud)** – Fahrenheiti (°F) ja Celsiuse (°C) vahel valimiseks keerake ja vajutage valikunuppu või puudutage ekraani. Valitud säte märgitakse linnukesega.
  - **Languages (Keeled)** – soovitud keele valimiseks pöörake ja vajutage valikunuppu.

## ESIMESED SAMMUD GRILLIGA ALUSTAMISEL

Traegeri WiFi- ja Bluetooth-toega seadmete eraldiseisev süsteem toob maitsemaailma teie ukse ette. Grillimiskogemusest maksimumi saamiseks soovime teil läbida juhisteiga alustamise, et saaksite kogemuse ja et söögivalmistamine oleks lihtne.



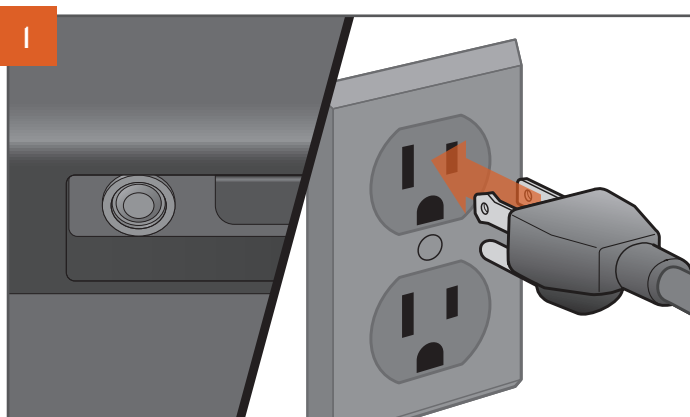
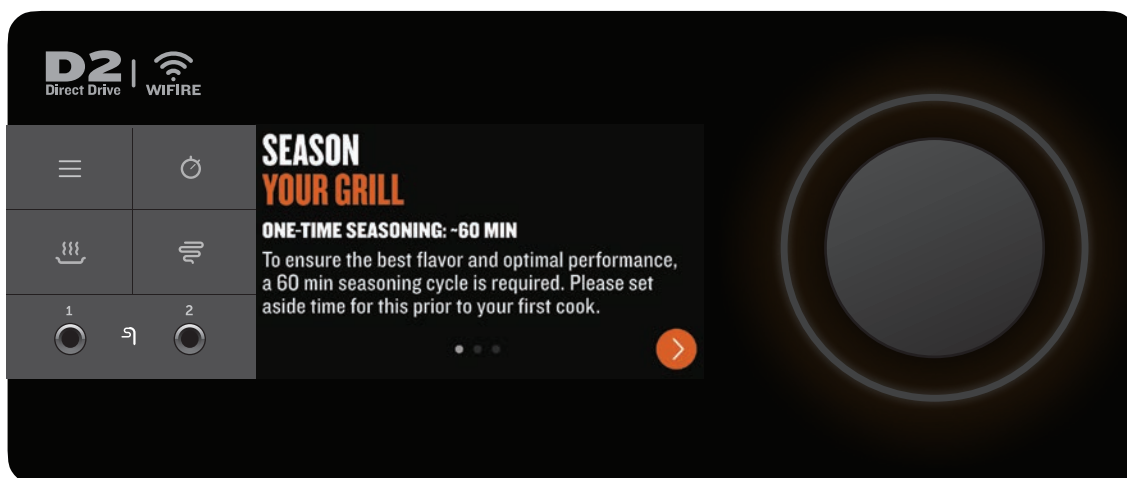
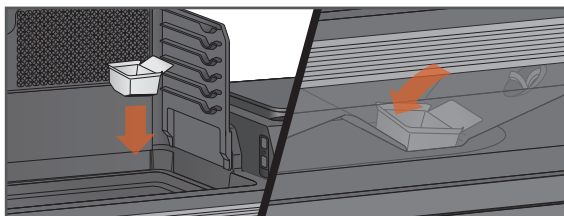
- 1 Valmistage grill ette.  
**MÄRKUS:** See peab olema enne grillil küpsetamist lõpetatud.
- 2 Ühendage WiFIRE® grill Traegeri rakenduse kaudu WiFi-ga.
- 3 Tutvuge selle turuliidrist puuküttega grilli uskumatute omaduste ja funktsioonidega.



# ALUSTAMINE OSA I: GRILLI ETTEVALMISTAMINE

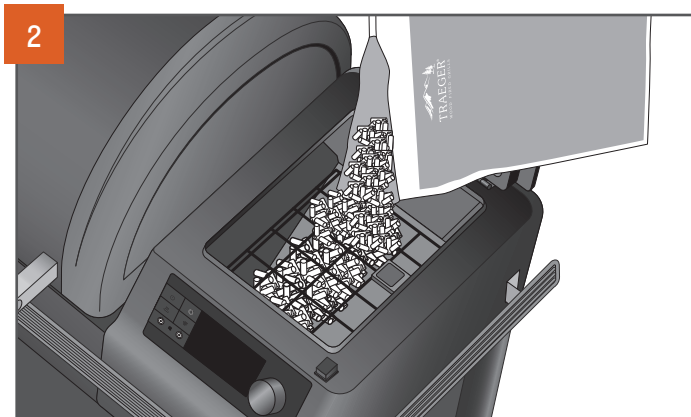
**SEE ON VAJALIK GRILLI ESMAKORDSEKS KASUTAMISEKS. SOOVITAME SELLE LÄBIDA JUHENDATUD ALUSTAMISE PROTSESSI KÄIGUS.** Parima maitse, optimaalse jõudluse ning grilli nõuetekohase ja ohutu töö tagamiseks järgige grilli seadistamiseks ja spiraalajami "täitmiseks" allolevaid juhiseid.

**TÄHTIS.** Enne maitsestatmist veenduge, et kõik komponendid on grillile korralikult paigaldatud.

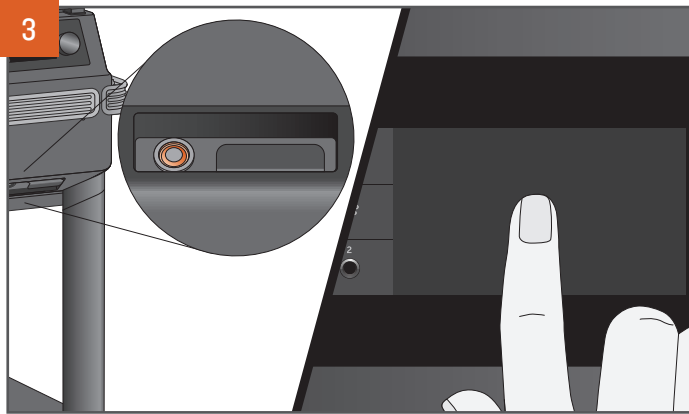


## **PISTIKU VÄLIMUS VÕIB PIIRKONNITI ERINEDA.**

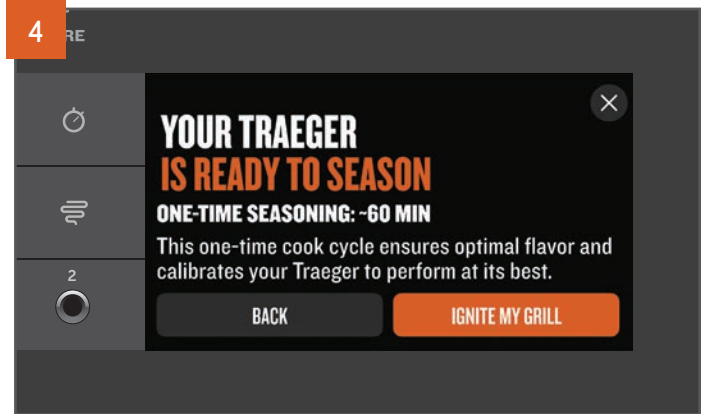
Kui peamine toitelüliti on VÄLJAS, ühendage toitejuhe sobivasse maandusega pistikupessa.



Avage punkri kaas. Enne puidugraanulite spiraalajamisse lisamist veenduge, et grilli sisemuses ei oleks võõrkehi. Pärast graanulite lisamist punkrisse sulgege punkri kaas. Soovitame täita punkri graanulitega vähemalt punkri ohutusvõre ulatuses.



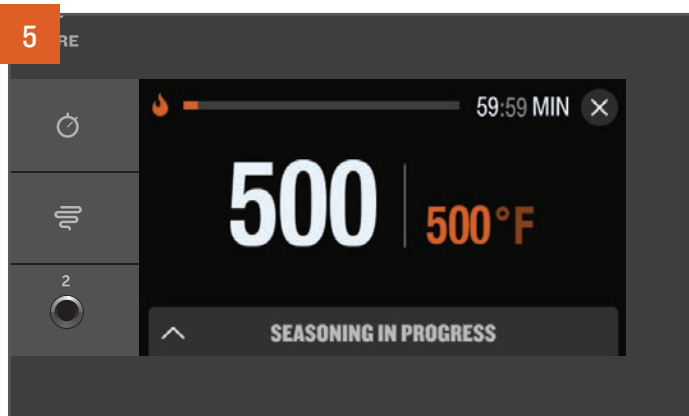
Viige grilli ees paiknev peamine toitelüliti sisselülitatud asendisse (ON). Juhtseadme äratamiseks puudutage suvalist kohta ekraanil või keerake valikuketast. Grilli sisselülitumisel hakkab ekraan põlema.



Avakuvale ilmub automaatselt alustamise kogemus. Järgige neid samme grilli kiireks ja lihtsaks ettevalmistamiseks, ühendamiseks ja eelseadistamiseks enne esimest kasutuskorda.

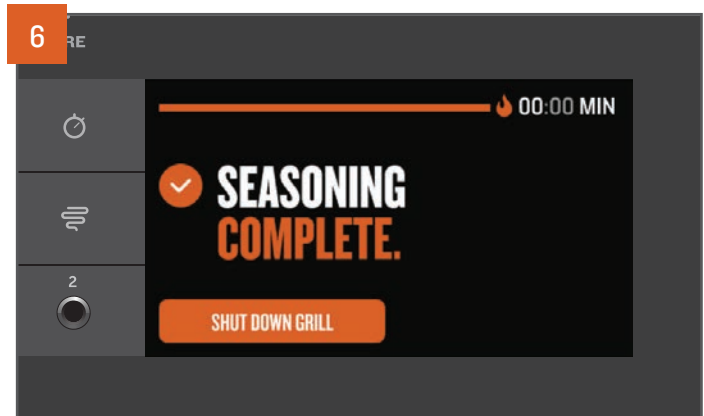
Kui otsustate alustamise kogemuse vahele jätta, ilmub ekraanile võimalus käsitsi ettevalmistamiseks. Grilli põletustsüklil on vajalik läbida enne esimest küpsetuskorda, et grill oleks puhas ja valmis optimaalseks töötamiseks (see juhtub automaatselt, midagi rohkemat tegema ei pea).

**MÄRKUS:** See ettevalmistusprotsess on vajalik grilli korralikuks toimimiseks. Enne seda põlemistsüklit veenduge, et kõik sisemised komponendid oleks korralikult paigaldatud ja et tsükli aja poleks restidel toitu.



Pärast grilli käsitsi süütamist või alustamise kogemuse käigus alustab grill automaatselt põlemisprotsessi.

**MÄRKUS:** Esmakordselt põlemistemperatuurini jõudmine võib kesta kuni tund.



Põletustsükli lõppemisel algatab juhtpult sulgemistsükli. Sulgemistsüklid hoiavad ära edaspidised kahjulikud mõjud ja valmistavad grilli ette järgmiseks küpsetuskorraks.

**MÄRKUS:** Alati alustage sulgemistsüklit pärast iga küpsetuskorda. Selleks hoidke valikunuppu 3 sekundit all või keerake sihttemperatuur maha, et grilli välja lülitada ja vajutage kinnitamiseks.

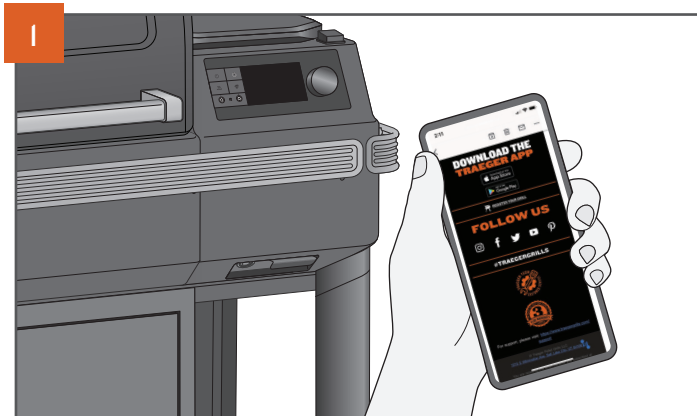
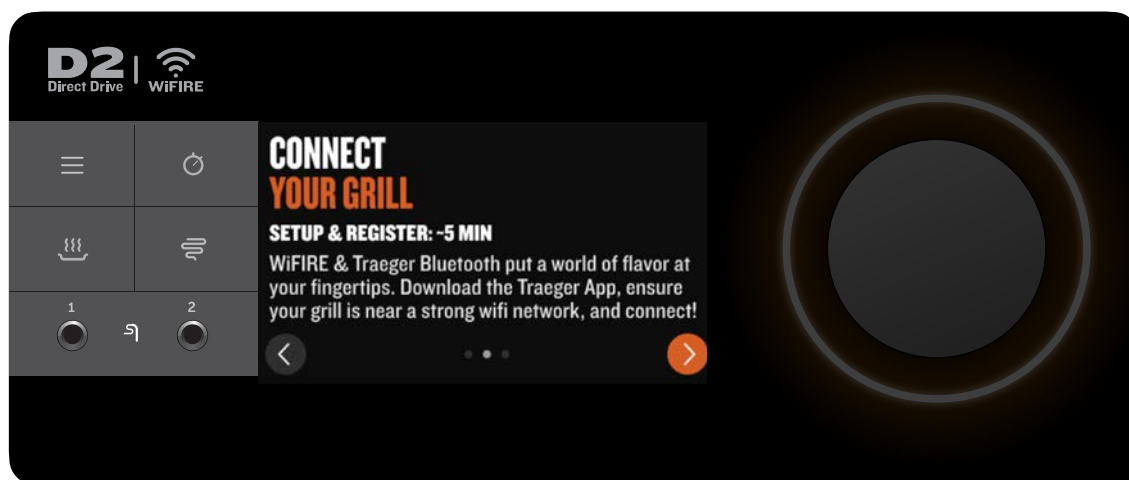


# ALUSTAMINE OSA 2: GRILLI ÜHENDAMINE

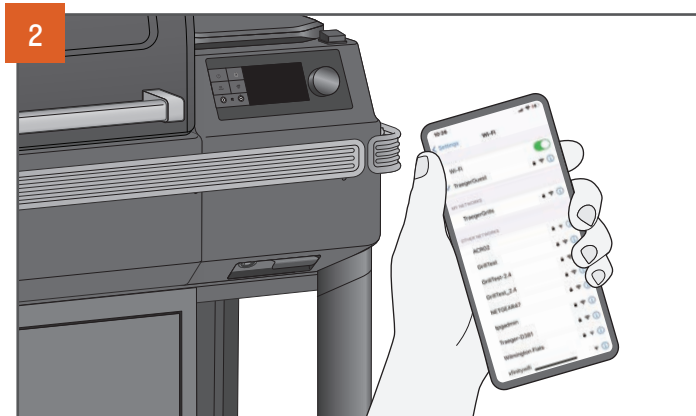
**SOOVITATAV LÄBIDA ALUSTAMISE KOGEMUSE KÄIGUS.** Oleme pühendunud teile maailmaklassi toote ja kogemuse pakkumisele. See tähendab, et töötame pidevalt grilli jõudluse ja omaduste parandamise nimel. Uusima tarkvara ja püsivara talitluse tagamiseks soovitame esmakordsel kasutamisel grilli Traeger WiFIRE® tehnoloogia abil Traegeri rakendusega ühendada. Lisateavet WiFIRE®, Traegeri rakenduse ja teiste ühendusviiside kohta saate veebilehelt [traeger.com/app](http://traeger.com/app). Järgige neid juhiseid, et ühendada grill WiFi-ga.

## MÄRKUSED!

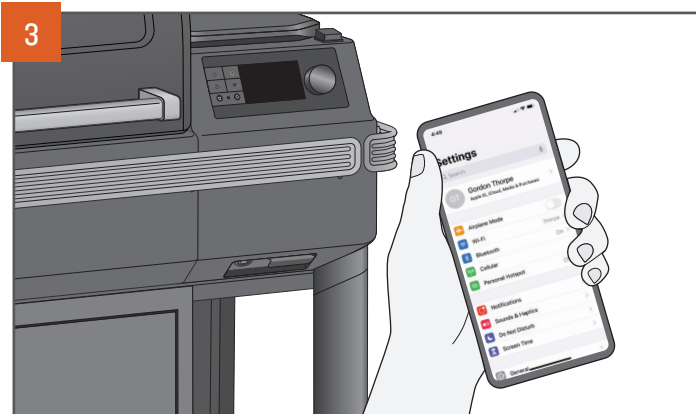
- Veenduge, et teie nutiseadmes töötaks uusim operatsioonisüsteem ja et Bluetooth oleks SISSE lülitatud.
- Grilli ühendamiseks WiFi-võrku peab grill olema sisse lülitatud. Veenduge, et peamine toitelüliti oleks lülitatud SISSE.
- Ruuteri signaal peab olema 2,4 GHz, kuna grill ei ühildu 5 GHz-ga.
- Sidumisprotsessi lõpus olev edenemiskuva näitab ainult seda, et sidumine on lõpule viidud. Maitsestamine on lõpetatud alles siis, kui ilmub ekraan SEASONING COMPLETE (Maitsestamine lõpetatud).



Uusima Traegeri rakenduse saate Apple'i jaoks alla laadida App Store'ist ja Androidi jaoks Google Play Store'ist.



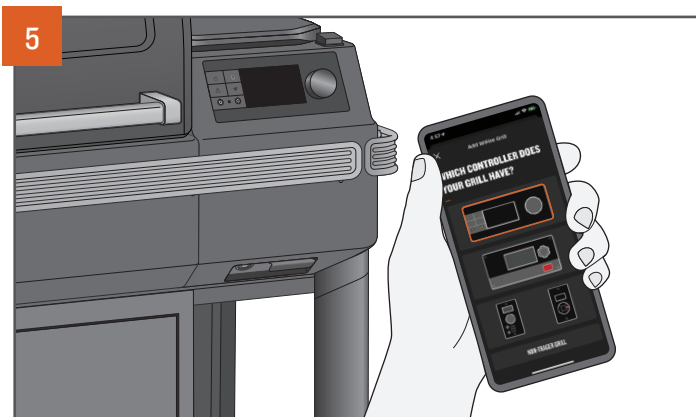
Veenduge, et teie nutiseade oleks ühendatud sama WiFi-võrguga, millega soovite grilli ühendada. Ruuteri signaal peab olema 2,4 GHz, kuna grill ei ühildu 5 GHz-ga.



Minge nutiseadmes sätete (Settings) menüüsse ja veenduge, et Bluetooth oleks nutiseadmes sisse lülitatud.



Avage Traegeri rakendus, looge konto või logige sisse ning grilli liitmiseks jälgige rakenduse juhiseid. Grillil selle protsessi algatamiseks puudutage menüü ikooni juhtpaneelil. Valige menüüst **WiFi FIRE® CONNECTIVITY** (WiFi FIRE® ühendus) ja järgige juhiseid grilli ühendamiseks.

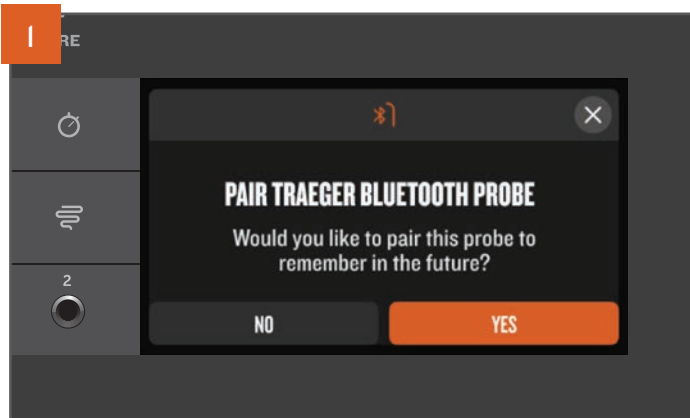


Valige juhtseadme valikukuval teie grillile sobiv juhtseade ja järgige ühenduse loomiseks rakenduses kuvatavaid juhiseid.

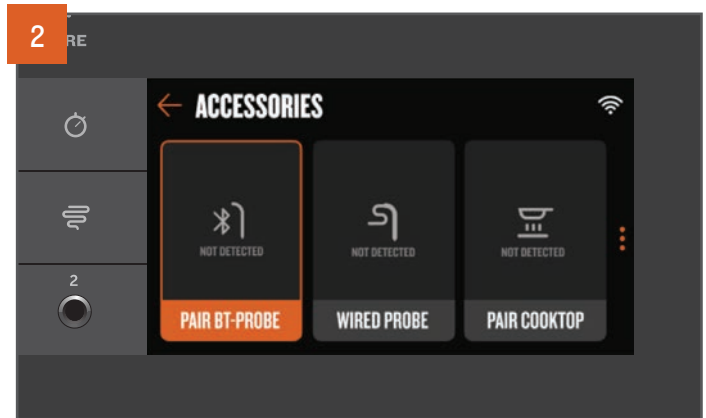


# ALUSTAMINE OSA 3: LISASEADMETE ÜHENDAMINE

**SOOVITATAV LÄBIDA ALUSTAMISE KOGEMUSE KÄIGUS.** Hilisemaks aja säästmiseks soovime siduda oma Traegeri Bluetooth seadmed, kui seda alustamisprotsessi käigus küsitakse. Kui otsustate Traegeri Bluetooth seadme hiljem ühendada, vaadake allolevaid juhiseid:



Veenduge, et Traegeri Bluetooth seadmed oleksid sisse lülitatud ja täis laetud ning sulgege grill enne sidumist. Enamike Traegeri Bluetooth seadmetega ilmub ekraanile automaatselt hüpikaken, kui grill seadme signaali ära tunneb. Valige YES (Jah) ja järgige juhiseid ekraanil, et seade grilliga ühendada.



Kui te ei märganud või sulgesite hüpikakna liiga vara, ärge muretsege! Te saate lisaseadmeid alati siduda menüü kaudu liikudes. Puudutage menüü ikooni juhtpaneelil, valige menüü valikust Accessories (Lisaseadmed) ning valige lisaseade, mida soovite siduda. Lisaseadme sidumiseks järgige juhtpaneelil olevaid juhiseid.

# GRILLI KASUTAMINE

## GRILLI KASUTAMISEL PEATE IGA KORD ALUSTAMA NENDEST SAMMUDEST.

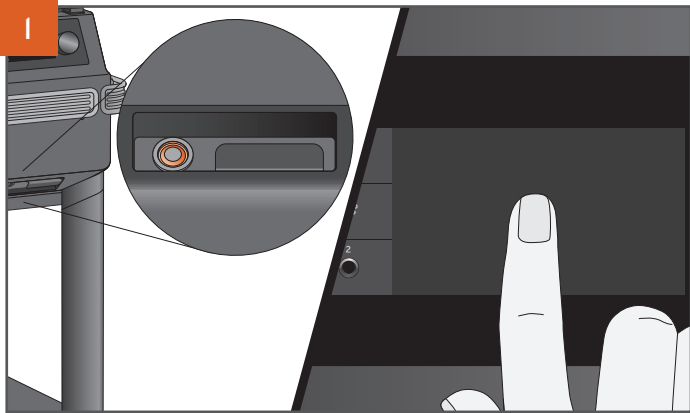
### GRILLIMISEELNE TEGEVUSKAVA

1. Kontrollige ja tehke vajalik hooldus:
  - Puhastage rasvakogumissüsteem:
    - EZ-Clean™ tilgaaluse
    - Rasva äravoolutoru
    - EZ-Clean™ rasva- ja tuhaämber
  - Eemaldage tuhk, kui grill annab selleks märku (või umbes 30 h söögivalmistamise järel)
  - Kontrollige toitejuhet keerdude, kahjustuse ja kulumise suhtes.
2. Enne kasutamist veenduge, et grill oleks õigesti kokku pandud ja et olemas oleksid kõik osad:
  - EvenFlow™ soojuskaitsekilp
  - EZ-Clean™ tilgaalus
  - Restid
  - Rasvakoguja
  - Küttekolle
3. Veenduge, et oleks tagatud piisav õhuvool:
  - Veenduge, et miski ei takistaks väljalaskeava.
4. Veenduge, et grill oleks süttivatest esemetest ohutus kauguses (vt lk 2).
5. Veenduge, et grill oleks tasasel pinnal.
6. Kontrollige puidugraanuleid:
  - Veenduge, et punkris oleks piisavalt graanuleid.
  - Veenduge, et graanulid poleks märjad, veekahjustusega, paisunud ega tuhmid. Need peaksid olema läikivad ja kergesti klõpsatavad.
  - Veenduge, et punkri põhjas ja spiraalajamis ei oleks liigset saepuru.
7. Sulgege punkri kaas.
8. Sulgege grilli kaas.

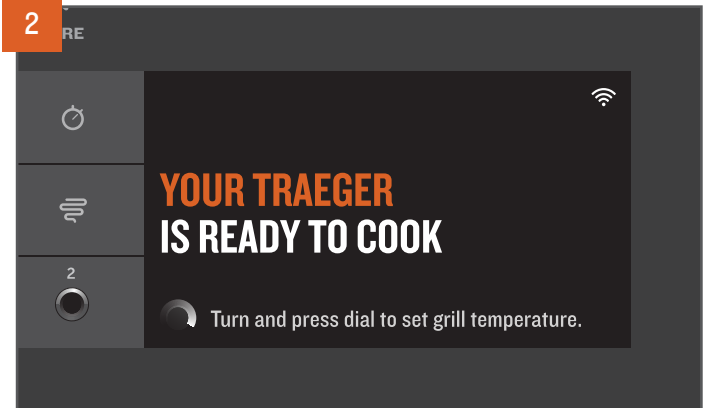


# TOIDUVALMISTAMINE TEIE TRAEGERIL

**TAVALISEKS SÖÖGIVALMISTAMISEKS** kasutage seda viisi, et seada ja muuta temperatuuri kiireks küpsetamiseks ja lihtsate retseptide korral.



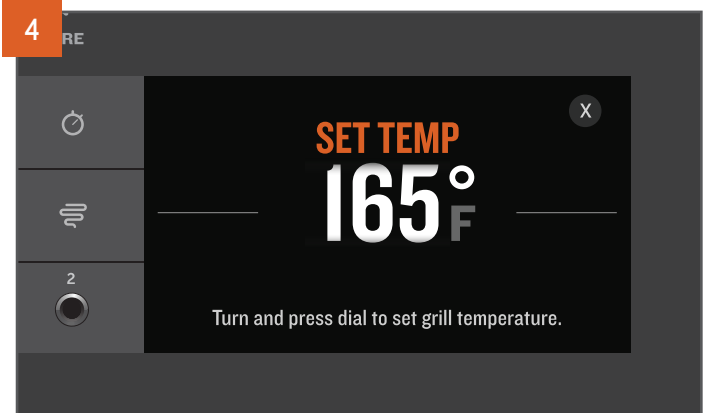
Kui uks on kinni, vajutage grilli ees paiknev toitelüliti sisselülitatud asendisse **SISSE**. Kontrolleri äratamiseks koputage ükskõik kuhu ekraanil või keerake valimisnuppu. Mõne sekundi pärast, kui grill sisse lülitub, lülitub ekraan sisse.



Avakuvale ilmub "YOUR TRAEGER IS READY TO COOK" ("Teie Traeger on söögivalmistamiseks valmis"). Küpsetamistemperatuuri saab valida otse sellelt ekraanilt.



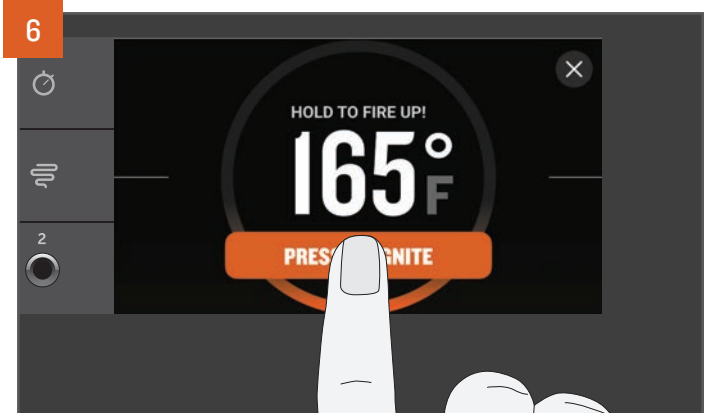
Temperatuuri valimiseks keerake valikunuppu paremale või vasakule.



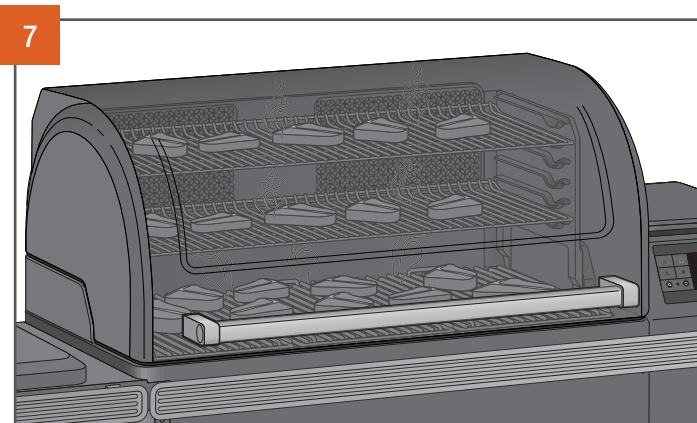
Näha on sihttemperatuuri.



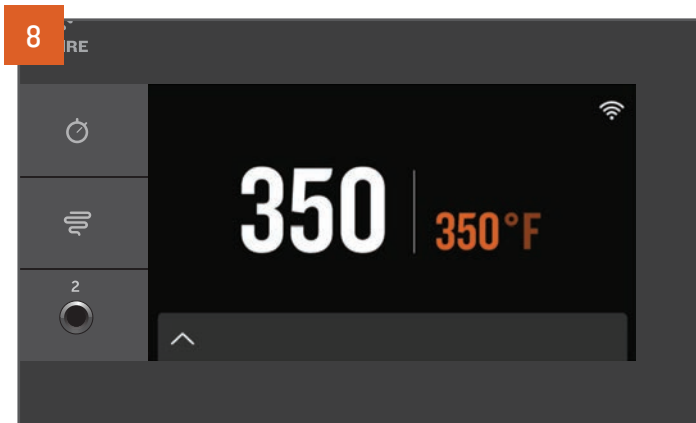
Soovitud temperatuuri valimiseks vajutage valikunupu keskele ja süüdate grilli.



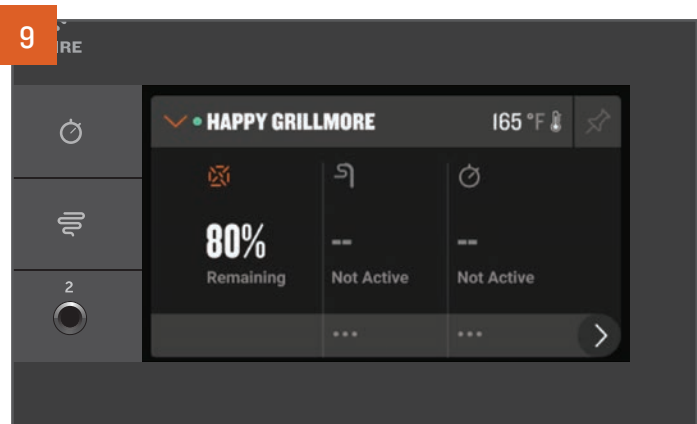
Kui temperatuur on valitud, palutakse teil grill süüdata. Vajutage ja hoidke puuteekraanil olevat nuppu umbes 2 sekundit all, kuni grill näitab, et see süttib edukalt. Algab automaatne süütamis- ja eelsoojendamisprotsess. Ventilaator ja spiraalajam lülituvad kogu küpsetusprotsessi jooksul sisse ja välja, et tuld vastavalt määratud temperatuurile kuumutada.



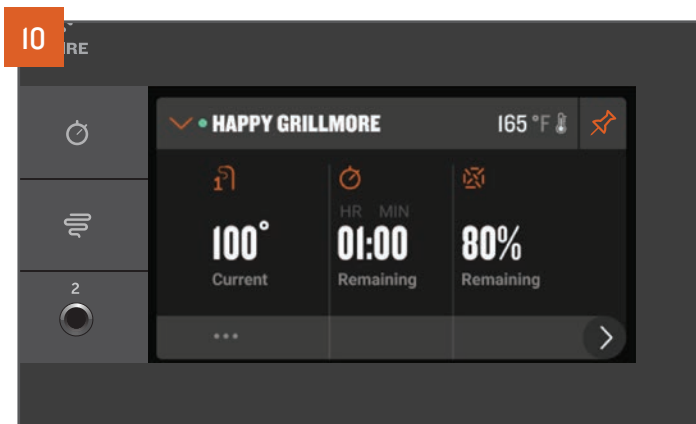
7 Kui eelsoojendamine on lõppenud, pange toit grilli ja sulgege grilli kaas. Kui kasutate enne toidu grillile asetamist lihasondi, vaadake lk 22.



8 Traegeris hoiame me asju lihtsana. Grilli temperatuur on avakuval alati märgatavalt näha. Temperatuuri muutmiseks minge alati sellele avakuvale. Keerake valikunupp soovitud temperatuurile ja uue temperatuuri kinnitamiseks vajutage nuppu.



9 Puudutage avakuva allosas asuvale jalusele, et minna Traegeri näidukuvale. Kui olete ühendanud ja kasutate lisaseadmeid, saate siit jälgida taimereid, määrata sondi sihttemperatuure, kontrollida graanulite taset ja palju muud.



10 Soovite, et ekraan näitaks ühendatud lisaseadmete või sensorite kohta enamat? Puudutage nööpnõela ülemises paremas nurgas, et praegune vaade näidukuvale salvestada.

## NÕUANDED:

- On soovitatav, kuid mitte kohustuslik, oodata toidu asetamisega grillile, kuni eelsoojendamine on lõpuni jõudnud.
- Toidu liiga vara grillile asetamine võib pikendada grilli sihttemperatuurile jõudmise aega.
- Hoidke kaas eelsoojendamise ajal suletult, et grill saavutaks sihttemperatuuri.
- Traegeri® grill võimaldab reaajas temperatuuri jälgimist ja on tavaline näha temperatuurikõikumisi.



# LISASEADMETEGA KÜPSETAMINE

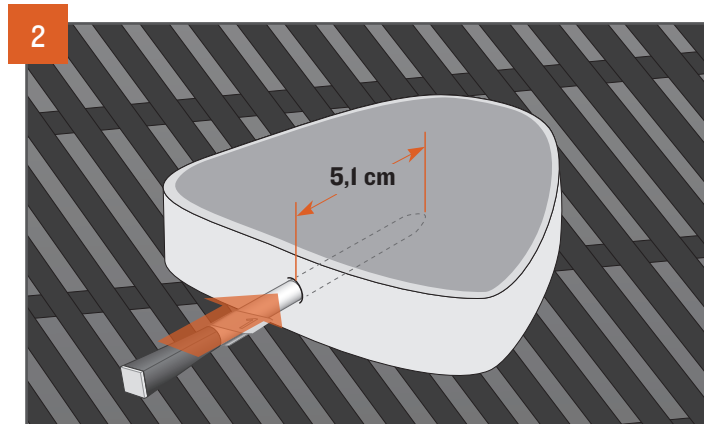
**BLUETOOTH SONDIGA KÜPSETAMINE** Saate kasutada Bluetooth lihasondi retseptidega, mille puhul peab toidul olema kindel sisetemperatuur. Täpsemat teavet saate Traegeri® juhtmevaba sondi kiirjuhendist.

## MÄRKUSED:

- Enne kasutamist tuleb sondid laadida. Sondide laadimiseks tuleb esmalt eemaldada laadimisdokilt leitud silt.
- Kõrge kuumuse tõttu ei ole juhtmevabu sonde soovitatav kasutada pitsaahju režiimis.

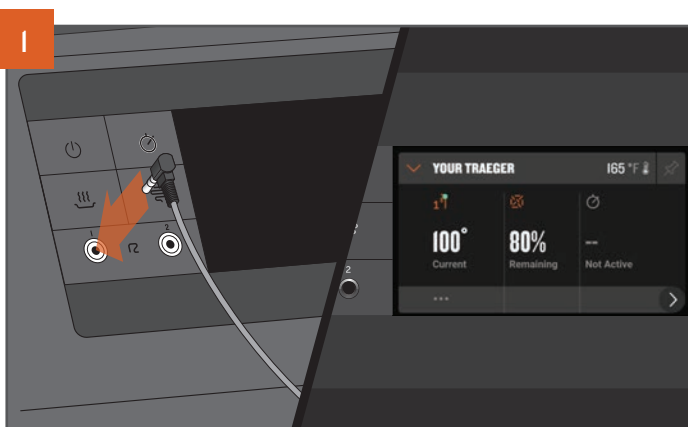


Grilli sisselülitamiseks vt "Toiduvalmistamine teie Traegeril" lk 20. Kui grill on sisse lülitatud, eemaldage täislaetud Traegeri Bluetooth sond laadimisdokist ja juhtseade tuvastab automaatselt varem seotud sondid. Traegeri näidukuvale ilmub juhistega tööriist, millest leiate lisateavet sondi oleku kohta ja kiirteed sondile eesmärgmärguannete määramiseks.



Sisestage sond kuni sälguni liha kõige paksemasse kohta, vältige luude või eriti rasvaste proteiini osade puudutamist. Sond peab olema lihas vähemalt 5,1 cm sügavusel. Sond ei pruugi olla sobilik, kui seda ei saa asetada liha kõige paksemasse ossa või 5,1 cm sügavusele. Sondi sisestamise järel asetage toit eelsoojendatud grillile.

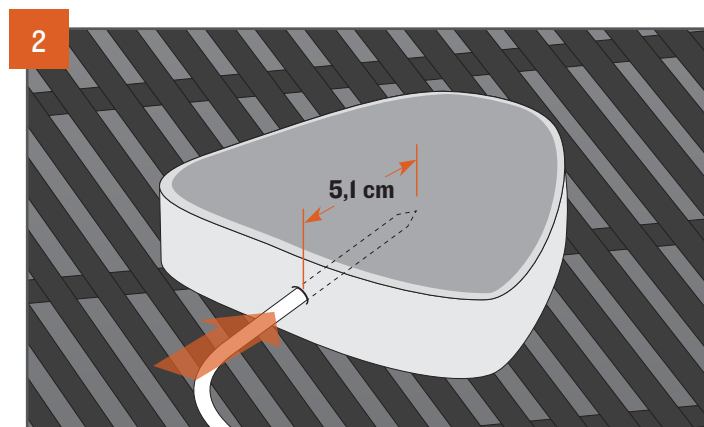
**JUHTMEGA SONDIGA KÜPSETAMINE** Saate kasutada juhtmega lihasondi retseptidega, mille puhul peab toidul olema kindel sisetemperatuur.



Grilli sisselülitamiseks vt "Toiduvalmistamine teie Traegeril" lk 20. Ühendage sondi ots sondi pistikupesasse, mis asub WiFIRE®-i juhtpaneelil. Juhseade tunneb ühendatud sondi ära ja sondi tööriist ilmub näidukuvasse.

**TÄHTIS:** Veenduge, et sond oleks täielikult sisestatud pesasse.

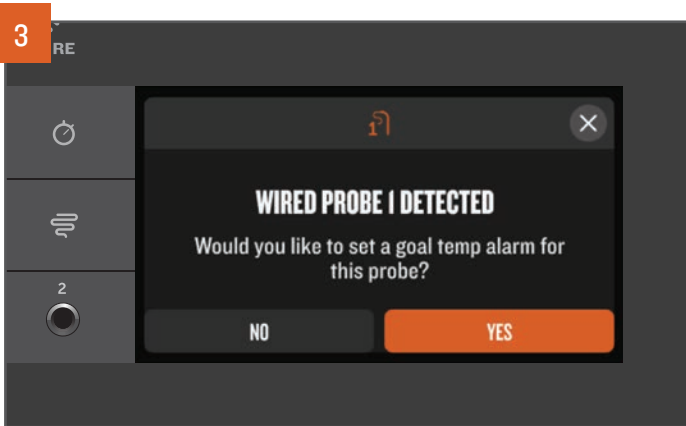
**TÄHTIS:** Sondid on pärast kasutamist väga kuumad. Olge nende grillilt eemaldamisel ettevaatlik.



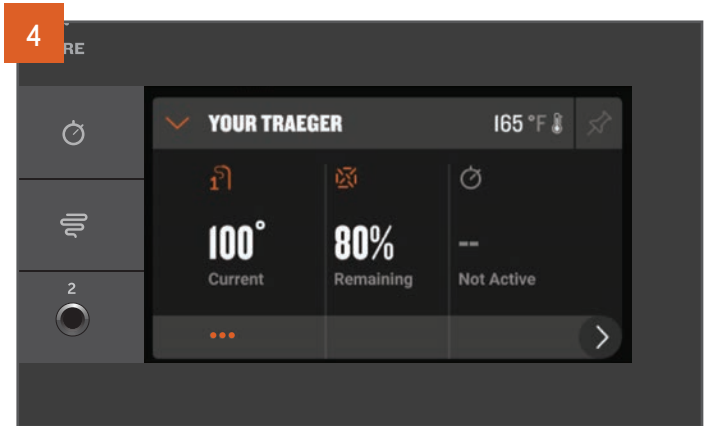
Lükake sondi ots pooleldi liha kõige paksemasse ossa, aga mitte pekisesse ossa ega vastu luud. Sond peab olema lihas vähemalt 5,1 cm sügavusel. Sond ei pruugi olla sobilik, kui seda ei saa asetada liha kõige paksemasse ossa või 5,1 cm sügavusele. Sondi sisestamise järel asetage toit eelsoojendatud grillile.

## SONDIDEGA SISETEMPERatuurINI KÜPSETAMINE

Kuidas määrata sihttemperatuurini jõudmise märguannet Bluetooth või juhtmega sondide jaoks.



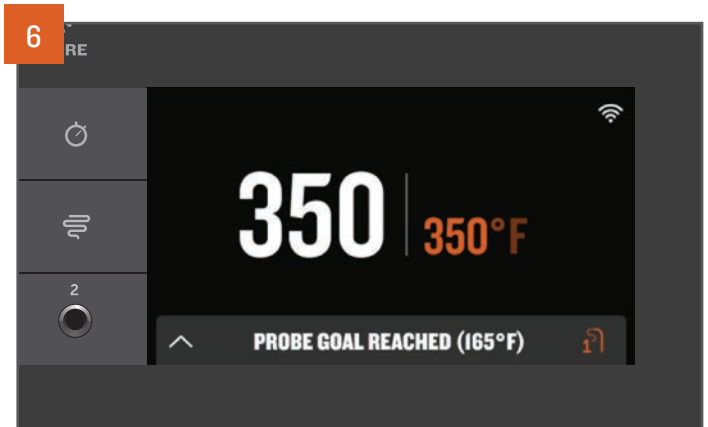
Sisetemperatuurini küpsetamiseks määrake sondile märkuandev helisignaali. Bluetoothi või juhtmega sondi esmakordsel ühendamisel kuvab hüpikaken kiirtee lihtsaks sihttemperatuuri märguande määramiseks. Valige YES (Jah) ja järgige juhiseid.



Kui te ei märganud hüpikakent, saate seada sondile märkuandva signaali (...) otsetee kaudu näidukavas sondi tööriista alt või menüüs lisaseadmete alt.



Kasutage valimisnuppu, et valida soovitud temperatuur sondi märguande jaoks, ning vajutage valimiseks ja kinnitamiseks nuppu. Ei mäleta Marsala-kana jaoks turvalist sisetemperatuuri? Puudutage SELECT BY PRESET (Valige eelseadistatud) ja leiate nimekirja tavaliste lihavalikute turvaliste sisetemperatuuridega.



Kui liha on saavutanud määratud temperatuuri, kostub helisignaali. Traegeri rakendust kasutades jõuab tõuketeatis ka ühenduses olevasse nutiseadmesse.

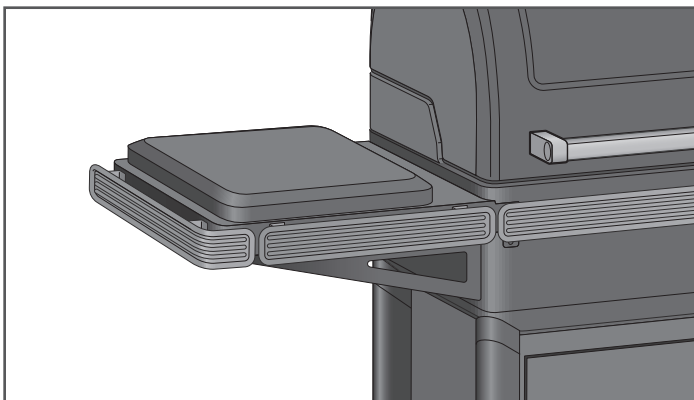
### MÄRKUSED:

- Kindla küpsetamisaja asemel on soovitatav küpsetada sondi abil sisetemperatuurini.
- Sonde saab Traegeri® grilliga ühendada vaid ühekaupa. Kui teil on mitu Bluetooth-toega Traegeri® grilli ja soovite kasutada seotud sondi mõnel teisel grillil, siis teise grilliga sidumiseks veenduge, et seade "unustaks" esimese grilli.



# LISASEADMETEGA KÜPSETAMINE JÄTKUB

**LISASEADMETE JÄLGIMINE** Kasutage Näidukuva ja/või Lisaseadmete peamenüüd, et hõlpsalt jälgida kõiki lisaseadmeid ja nendeseadistusi, nagu temperatuurid, lihasondi sihttemperatuurid, kalibreerimine jpm.



**TRAEGERI® INDUKTSIOONPIND** – Kasutage Traegeri® induktsioonpinda kuumutamise, hautamise, pruunistamise ja praadimise jaoks. Lihtsalt keerake võimsusastme valimiseks induktsioonpinnal asuvat nuppu. Traegeri rakendus ja grilli juhtseade jälgivad soovitud temperatuure ja annavad teada märguannete või hoiatustega. Täpsemat teavet saate Traegeri® induktsioonpinna kasutusjuhendist.

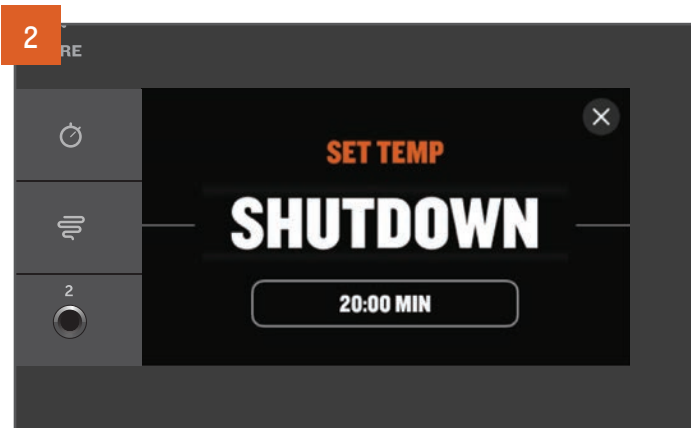
# GRILLI VÄLJA LÜLITAMINE SULGEMISTSÜKLI SELGITUSED

Traegeri® grilli edukaks ja kõrgkvaliteetseks toimimiseks on sulgemistsükkel ülioluline. Sulgemistsüklid hoiavad ära edaspidised kahjulikud mõjud ja valmistavad grilli ette järgmiseks küpsetuskorraks. Alati algata sulgemistsükkel iga söögivalmistamiskorra järel.

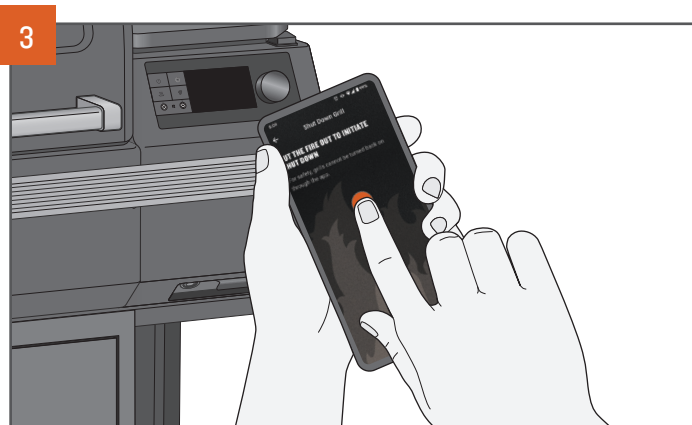
Sulgemistsükli algatamiseks lülitage grill välja ühel järgneval viisil:



Valige ja hoidke valikunuppu 3 sekundit all, kuni ekraan vajutuse registreerib ja kuvab “SHUT DOWN CYCLE IN PROGRESS” (Sulgemistsükli läbiviimine).



Temperatuuri valimiseks keerake valikunupp täielikult vasakule ja valige SHUTDOWN (Lülita välja).



Traegeri rakenduse abil saate sulgemistsükli algatada igal ajal, igas kohas.

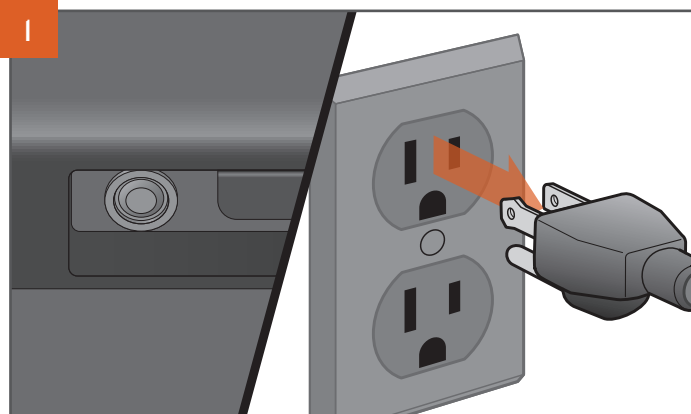
## MÄRKUSED:

- Sulgemistsükli läbiviimine minimeerib hilisemad kahjulikud mõjud. Tagasipõlemine tekib siis, kui küttekoldest tulev tuli põletab graanulid spiraalajamitorus, mille tagajärjel põleb tuli tagasi punkrisse.
- Sulgemistsükkel kestab umbes 15...20 min olenevalt eelnevalt seatud temperatuurist. Laske sulgemistsükli lõppeda, et grill korralikult toimiks. Ärge vajutage peamist toitelülitit VÄLJA või ühendage grilli enne lõppu lahti. Kui seade jääb vooluvõrku ja seda ei lülitata välja, jääb grill järgmise küpsetamiseni püsivara värskendusteks ja kiireks käivitamiseks ooterežiimi.



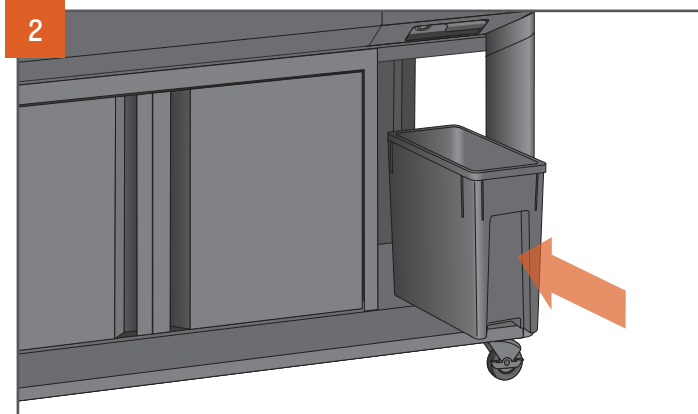
# PUNKRI PUHASTAMINE

Traegeri® grillil on punkri puhastamise süsteem, mis võimaldab graanulid punkrist eemaldada või kiiresti suurema segaduseta ühed puidugraanulid teiste vastu vahetada (toidule erineva maitse andmiseks).

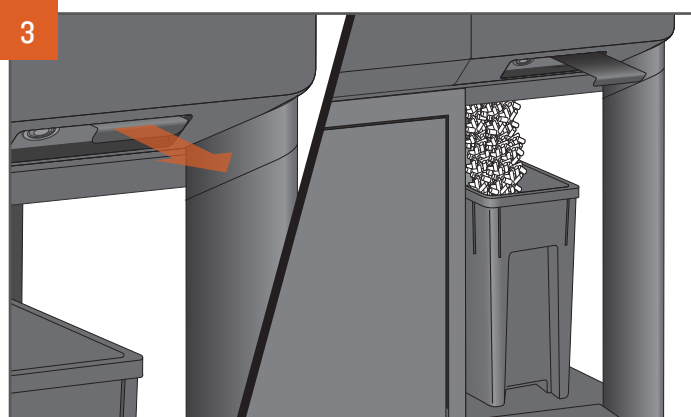


## PISTIKU VÄLIMUS VÕIB PIIRKONNITI ERINEDA.

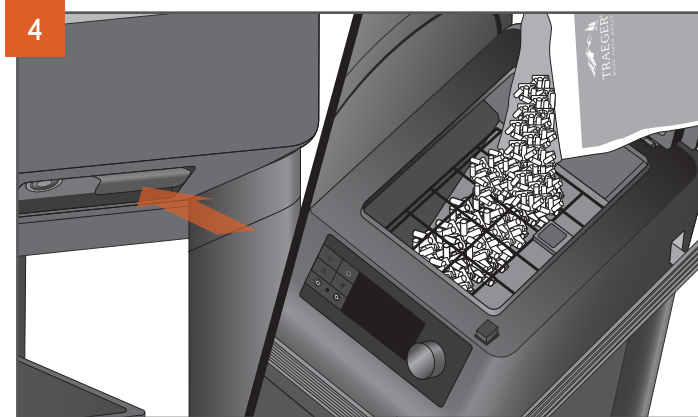
Vajutage grilli ees paiknev peamine toitelüliti väljalülitatud asendisse (OFF) ja ühendage toitekaabel lahti. Kui grill on ikka kuum, laske sellel täielikult jahtuda.



Punkrit tühjendades veenduge, et Traegeri® StayDry™ puidugraanulite salv paikneks otse punkri all.



Graanulite vabastamiseks tõmmake hoob otse välja. Graanulid kukuvad StayDry™ puidugraanulite salve. Punkrisse jäänud graanulite kätte saamiseks võib vaja minna spaatlit või lusikat. Puhastage punkrist ja spiraalajamist allesjäänud saepuru tolmuimejaga.



Kui punker on tühi lükake hoob tagasi sisse ja täitke punker uuesti teist maitset andvate TRAEGER® KAUBAMÄRGI PUIDUGRAANULITEGA.



**HOIATUS!** ÄRGE TÜHJENDAGE PUNKRIT, KUNI GRILL ON TÄIELIKULT JAHTUNUD JA VÄLJA LÜLITATUD. VASTASEL JUHUL VÕIVAD GRAANULID OLLA VÄGA KUUMAD.

# GRILLI OMADUSED

## TRAEGERI RAKENDUS

Traegeri® grilli saab kaugjuhtida Traegeri rakenduse abil. Lisateavet WiFIRE®, Traegeri rakenduse ja teiste ühendusviiside kohta saate veebilehelt [traeger.com/app](http://traeger.com/app).

Traegeri® grilli internetiga ühendamiseks on teil vaja kodust WiFi internetiühendust. Teie nutitelefonis või tahvelarvutis peab töötama iOS-i või Androidi uusim operatsioonisüsteem. Kui liigute WiFi internetiühenduse alast väljaspool, siis vajate andmesidet. Värskeimate töö-, ohutus- ja turvavärskenduste saamiseks peab grill olema internetiga ühendatud.

Traegeri rakendus on ka lihtne viis otsida, alla laadida ja proovida Traegeri® grillil uusi retsepte.



## TAIMER

Traegeri grillil on olemas mugav taimer. Taimeri funktsioon ei mõjuta grilli toimimist. Seda saab kasutada, et saada küpsetamise ajal märguannet teiste vajalike sammude, näiteks köögiviljade või teiste lühema küpsetusajaga toitude lisamisest grilli või toidu leemega üle valamisest.

### TAIMERI SEADISTAMISEKS:

1. Vajutage ja hoidke all taimeri ikooni.
2. Kasutage aja valimisel valikunuppu tundide ja minutite vahel liikumiseks.

Pärast aja valimist valikunuppu vajutades taimer aktiveerub. Naastakse avaekraanile ja taimer hakkab automaatselt aega allapoole lugema.



### TAIMERI TÜHISTAMISEKS:

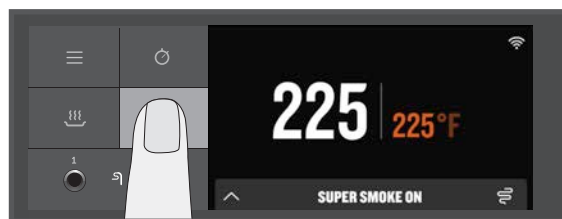
1. Vajutage ja hoidke all taimeri ikooni.
2. Näete järgnevaid valikuid.
3. Valige.

## LISASUITSU (SUPER SMOKE) FUNKTSIOON

Roale lisasuitsumaitse lisamiseks vajutage ikoonile Lisasuits (Super Smoke) grillimise ajal ükskõik millal. Tühistamiseks vajutage uuesti nupule.

### MÄRKUSED!

- Lisasuitsu (Super Smoke) funktsiooni saab aktiveerida ainult siis, kui grilli temperatuur on vahemikus 74–107 °C.
- Suits on hõre ja tihe.

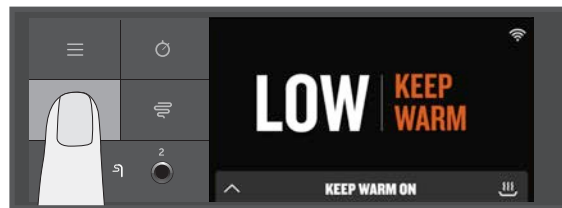




# GRILLI OMADUSED JÄTKUB

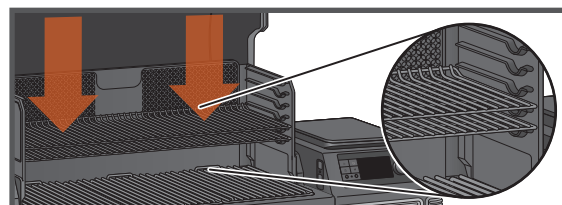
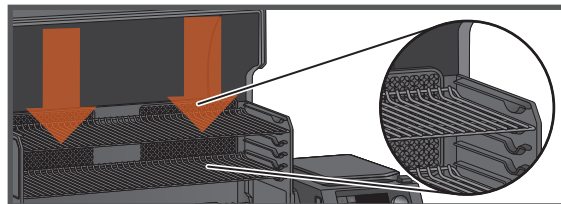
## SOOJAS HOIDMISE FUNKTSIOON

Valikut Hoia soojas (Keep Warm) saab kasutada küpsetamistsükli peatamiseks mis tahes hetkel grillimise ajal, et hoida grilli temperatuuri püsival 74°C juures. Funktsiooni aktiveerimiseks vajutage nuppu Hoia soojas (KEEP WARM). Küpsetamisega jätkamiseks vajutage uuesti nuppu Hoia soojas (KEEP WARM).



## VÕIMALUSTEROHKE ÜLEMINE REST

Ülemise grillirest asukohta saab muuta mitme koha vahel. See võimaldab vajadusel teha ruumi alumistele või ülemisele restile.

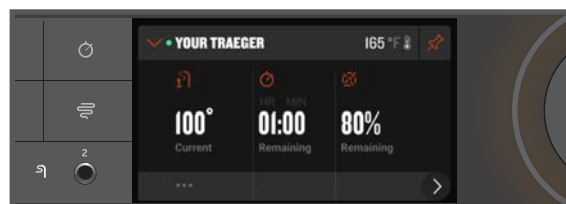


## TRAEGERI PUIDUGRAANULITE ANDUR

Traegeri puidugraanulite andur jälgib puidugraanulite taset. Kui valite selle menüüst, kuvab see puidugraanulite praeguse taseme 5%-lise sammu täpsusega.

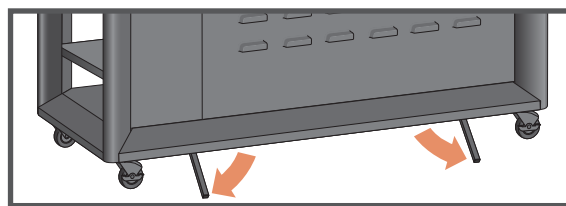
Kui Traegeri puidugraanulite andur on õigesti ühendatud, kuvatakse teade "PELLET SENSOR Pellet Level: XXX%." (PUIDUGRAANULITE ANDUR: puidugraanulite tase: XXX%). Kui Traegeri puidugraanulite andur ei ole õigesti ühendatud, kuvatakse teade "PELLET SENSOR Sensor Disconnected Pellet Level: 0%." (PUIDUGRAANULITE ANDUR: andur ühendamata, puidugraanulite tase: 0%).

Traegeri puidugraanulite andur võimaldab teil Traegeri rakenduse abil kontrollida puidugraanulite taset eemalt. Kui puidugraanulite tase jääb madalaks, saadab süsteem teile Traegeri rakenduse kaudu nutitelefoni tõuketeateid ja hoiatusi, et vältida olukorda, kus küpsetamise ajal kütus otsa saab.



## TOED

Grilli tagaküljel asuvad hõlpsasti kasutatavad toed takistavad grilli ümberminekut, kui see asub järsul kallakul.

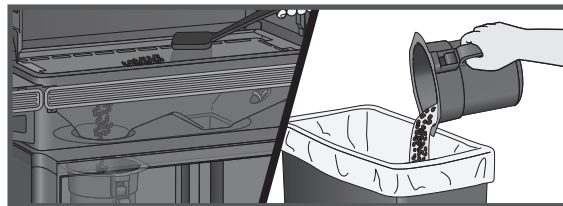


# GRILLI HOOLDAMINE

Kas teile meeldib küpsetada rasvasemaid lihatooteid madalamal temperatuuril? Seda meeldib teha ka meile. Kuid kui teete seda, soovitame liigsete rasvatilkade puhastamisel olla eriti ettevaatlik. Kui grill on maha jahtunud, kraapige grillreste ja pühkige üleliigne rasv tilkumisaluselt ära (olge ettevaatlik, et end mitte kõrvetada). See tagab, et järgmisel korral sujub kõik tõrgeteta, eriti kui plaanite kiiresti midagi kuuma valmistada!

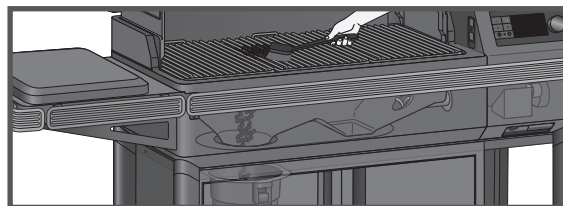
## 1. ENNE IGA GRILLIMISKORDA:

Eemaldage tilgaaluselt üleliigsed jäägid. Kontrollige EZ-Clean™ rasva- ja tuhaämber tuhaanumat ja tühjendage, kui see on täis. Veenduge, et tilgaalust ei kataks mitte miski.



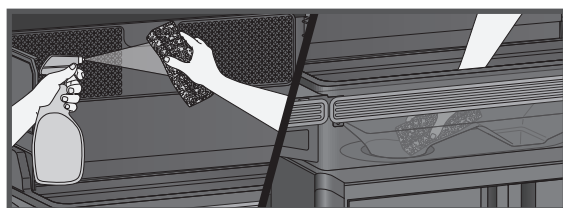
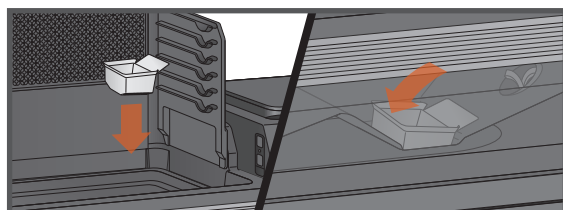
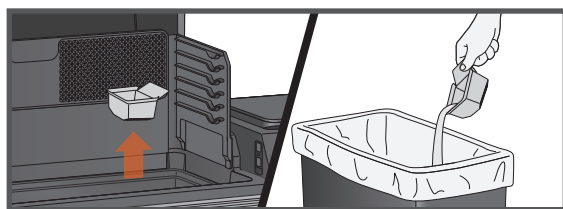
## 2. PÄRAST IGA GRILLIMISKORDA:

Eemaldage restidelt üleliigne toit, kui see on veel soe. Kraapige jäga mittemetallist vahendiga üleliigne rasv EZ-Clean™ rasva- ja tuhaämber tuhaanumast.



## 3. IGAKUISELT:

Kontrollige kollet ja eemaldage liigne kogunenud tuhk selle seest, ümbert ja alt. Küttekolde vahetamisel veenduge, et kolde huul oleks spiraalajami toru all. Kraapige rasvajäägid grilliluugi tagaküljelt ja pritsmeplaadilt. Pühkige grilliõõs lõplikult puhtaks puhandusvahendiga Traeger® All Natural Cleaner. Eemaldage määrderegulaator ja puhastage rasvapüüduri toru.



**TÄHTIS.** Tilgaaluse katmine millegagi, sealhulgas fooliumi või vooderdistega, mõjutab oluliselt grilli tööd ja võib kahjustada tilgaalust või grilli.

# GRILLI HOOLDAMINE JÄTKUB

**▲ HOIATUS** Tuleoht: Rasvapõlengud on enamasti põhjustatud ebapiisavast grilli hooldamisest, täpsemalt ebaregulaarsest või vähesest rasva eemaldamisest.

**▲ HOIATUS** Vajutage peamine toitelüliti VÄLJA (OFF) ja ühendage toitekaabel lahti enne alltoodud hooldamisega alustamist.

## 4. TUHA JA RASVA EEMALDAMINE EZ-CLEAN™ RASVA- JA TUHAÄMBRIST (IGAL KÜPSETUSKORRAL)

**▲ HOIATUS** Enne EZ-Clean™ rasva- ja tuhaämbrü kontrollimist veenduge, et grill on KÜLM ja tuhk on kustunud ja KÜLM.

**▲ HOIATUS** EZ-Clean™ rasva- ja tuhaämbrü tühendamata jätmine võib põhjustada tõsise tulekahju.

Grilli põhiosa all on ämber, mis kogub nii tuhka kui ka rasva.

Seda tuleks kontrollida ja tühendada enne iga kasutuskorda.

Ämbrü eemaldamiseks ja kontrollimiseks võtke lihtsalt kahe käega hoovast kinni ning vajutage vabastamiseks nupule. Eemaldage ühekordselt kasutatav alus ja asendage uuega. Vaadake Samm 9, "Tuha äraviskamine", et eemaldamise kohta lisateavet saada.

**MÄRKUS:** Traegeri alused hoiavad selle puhta ja lihtsa ülesandena.

## 5. TRAEGERI RASVAKOGUMISSÜSTEEMI (TRAEGER GREASE MANAGEMENT SYSTEM "TGMS") PUHASTAMINE:

Küpsetamise ajal kukuvad rasvatilgad (i) rasvatilkade püüdmise alusele ja juhitakse (ii) rasva äravoolutorusse, kust need kogunevad (iii) EZ-Clean™ rasva- ja tuhaämbrisse. Need on kõik osa Traegeri rasvakogumissüsteemist (TGMS). Rasv kuhjub kõikides nendes kohtades ning tuleks eemaldada, et vähendada tulekahjuohtu.

Kui tihti on vaja TGMS-i puhastada, sõltub toidu rasvasisaldusest. Rasvasemad toidud vajavad tihedamat TGMSi puhastamist ning vahel võib puhastamine olla vajalik iga küpsetuskorra järel.

Nähtavad toiduosakesed ja tahkunud rasvatükid või muu ladestus annavad märku puhastamise vajadusest.

Kõiki TGMSi osad tuleb enne iga kasutuskorda üle vaadata, et märgata võimalikke rasvaladestusi.

**▲ HOIATUS** Kogunenud rasva on lihtsam puhastada, kui grill on veel soe, kuid mitte kuum. Olge ettevaatlik, ka siin on põletuse oht. Soovitav on kasutada kuumakindlaid pajakindaid.

Puhastage äravoolutoru rasvast. Soovitame seda kohta regulaarselt puhastada.

Eemaldage kõik grilliretidid ja rasvakoguja kaas. See tagab rasva ligipääsu äravoolutoru avasse grilli sees. Kraapige tilgaalusele kogunenud rasv tugeva mittemetallist tööriistaga läbi rasva äravoolutoru alla. Suurema osa lahtikraabitud rasvast saab lükata alla läbi rasva äravoolutoru, kust see kukub EZ-Clean™ rasva- ja tuhaämbrisse. Pühkige rasvajäägid kokku majapidamisepaber või ühekordsete lappidega.

Puhastage regulaarselt grilli põhja ja külgi seestpoolt. Rasva kuhjumine võib põhjustada rasvapõlengut.

Kraapige kogunenud rasv grilli seest kokku tugeva mittemetallist tööriistaga. Suure osa lahti tulnud rasvast saab eemaldada paberrätikute või ühekordselt kasutatavate lappidega. Üleliigsed lahtikraabitud jäägid saab eemaldada tolmuimejaga, nagu kirjeldatud osas 8 (allpool) kolde tuhasta puhastamise juures.

Kontrollige ja puhastage EvenFlow™ soojuskaitsekiip kogu rasvast ja mustusest.

## 6. KREOSOODI EEMALDAMINE:

Kui graanulid põlevad aeglaselt, tekitavad need tõrva ja muid orgaanilisi aure, mis liituvad eraldunud niiskusega – tekib kreosoot. Kreosoodiaurud kondenseeruvad aeglaselt põleva tule võrdlemisi jahedas väljatõmbeventiilis. Selle tulemusena koguneb kreosoot väljatõmbeventiili sisemusse. Süütamisel põleb kreosoot väga kõrge temperatuuriga. Õhus olevad rasvaosakesed liiguvad läbi küpsetuskambri ja osa nendest osakestest kuhjub väljatõmbeventiili sisemusse ning, nagu kreosoot, võivad suurendada tulekahju tõenäosust.

Kraapige korrapäraselt kogunenud kreosoot ja rasv pritsmeseintelt ning grilli ukse sisepinnalt ära. Kui kreosoot ja rasvajäägid on sisepinnalt ja ventilatsioonivadelt lahti tulnud, saab suure osa sellest eemaldada paberrätikute või ühekordselt kasutatavate lappidega. Ärge piserdage vett ega teisi vedelaid puhastusvahendeid grilli sisse, et kreosooti eemaldada.

**MÄRKUS:** Traegeri® väljatõmbesüsteemi peab üle vaatama vähemalt 2 korda aastas, et teha kindlaks, kas sinna on kogunenud kreosooti ja/või rasva.

Kui kreosooti või rasva on kogunenud palju, tuleb see tulekahjuohtu vältimiseks eemaldada.

## 7. VÄLJAS HOIDMINE:

**▲ ETTEVAATUST** Kui hoiate grilli väljas, veenduge, et vesi ei satuks puidugraanulite punkrisse. Graanulid paisuvad niiskuse käes ja ummistavad spiraalajami. Kui te grilli ei kasuta, katke see alati Traegeri® grillikattega. Grilli jaoks kohandatud katte saab osta veebiaadressilt traeger.com.

## 8. KOLDE SISEMUSE JA ÜMBRUSE TUHAST PUHASTAMINE (PÄRAST UMBES 30 KASUTUSTUNDI):

**▲ HOIATUS** Enne tuhasta puhastamist veenduge, et grill oleks KÜLM ja tuhk kustunud ning KÜLM.

**▲ HOIATUS** Tuhast puhastada võib ainult järgnevate juhiste kohaselt.

Ligne tuhk koldes takistab süütamist ja võib tule summutada. Kollet peab aeg-ajalt kontrollima ja kogunenud tuha eemaldama. Veel kord – kollet seest ja ümbert võib tuhasta puhastada ainult siis, kui grill on KÜLM.

Eemaldage grilliretidid, EZ-Clean™ tilgaaluse alus ja EvenFlow™ soojuskaitsekiibi kate, et pääseda ligi koldele ning grilli sisemusele, sealhulgas ventilatori labale. Suurema osa tuhasta saab koldest eemaldada tolmuimejaga.



**⚠ HOIATUS** Spetsiaalne tolmuimeja on parim viis koldest tuha eemaldamiseks, kuid tuleohu vältimiseks tuleb seda teha äärmiselt ettevaatlikult. Veel kord – kollet seest ja ümbert võib tuhast puhastada ainult siis, kui grill on KÜLM.

Selleks toiminguks on parim kasutada tolmuimejat, millel on metallkanister (mitte tolmuikott). Siiski saab seda ohutult teha mis tahes tolmuimejaga, kui järgida järgmisi samme.

Kui olete veendunud, et tuhk koldes on KÜLM, imege tolmuimejaga ära koldes olev tuhk.

- a. Kui tolmuimejal ei ole tolmuikotti, tühjendage eelnevalt kogutud praht tolmuikambri. Seejärel imege tolmuimejaga ära koldes olev tuhk. Kui kolle on puhas, tühjendage tolmuimeja tolmuikamber kohe metallkonteinerisse allpool osas "Tuha äraviskamine" kirjeldatud viisil. Veenduge, et tolmuikambri ei oleks jäänud tuhka.
- b. Kui teil on tolmuikotiga tolmuimeja, pange tolmuimejasse kasutamata tolmuikott. Seejärel imege tolmuimejaga ära koldes olev tuhk. Kui kolle on puhas, eemaldage tolmuimeja kott ja asetage see kohe metallkonteinerisse, allpool osas "Tuha äraviskamine" kirjeldatud viisil.

#### 9. TUHA ÄRAVISKAMINE:

**⚠ HOIATUS** Tuha käitlemiseks peab see olema täielikult jahtunud. Tuhk tuleb visata metallkonteinerisse, millel on kindlalt suletav kaas. Kindlalt suletud tuhanõusid peab hoidma mittesüttivast materjalist põrandal, eemal tuleohtlikest materjalidest, kuni tuhk lõpuks ära visatakse. Tuhka tuleks ära viskamiseni hoida suletud anumana.

#### 10. GRILLI VÕREDE PUHASTAMINE:

**⚠ HOIATUS** Grilli võresid on parem puhastada siis, kui need on veel soojad. **Olge ettevaatlik, ka siin on põletuse oht. Soovitame kasutada kuumakindlaid kindaid.** Soovitame grilli lähedal hoida pika varrega puhastusharja. Kui olete toidu grillilt ära võtnud, pühkige resti kergelt harjaga. See võtab vähe aega ja grill on järgmisel kasutuskorral kohe valmis.

#### 11. VÄLISTE PINDADE PUHASTAMINE:

**⚠ HOIATUS** Enne puhastamisega alutamist vajutage peamine toitelüliti VÄLJA (OFF) ja ühendage toitekaabel lahti.

Kasutage ühekordset lappi või Traegeri® 100% loodusliku puhastusvahendiga või sooja seebiveega niisutatud lappi, et pühkida ära rasv grilli välispinnalt. ÄRGE kasutage grilli välispinna puhastamiseks ahjude puhastamiseks mõeldud või abrasiivseid puhastusvahendeid ega lappe.

#### 12. GRILLI TESTIMINE PÄRAST PUHASTAMIST:

Enne EvenFlow™ soojuskaitsekilbi, rasvatilkade püüdmise aluse ja grillirestide tagasi asetamist pange toitejuhtme pistik sobivasse maandatud pistikupessa ja vajutage lüliti sisselülitatud asendisse (ON). Pärast temperatuuri seadmist ja IGNITE (Süüta) vajutamist, peaksid graanulid koldesse kukkuma ja kuumvarras kuumenema hakkama (see muutub punaseks).

**⚠ HOIATUS** Ärge katsuge kuumvarrast.

Kui koldest hakkab tulema leeki, viige läbi sulgemistsükkel. Laske grillil jahtuda. Nüüd võite EvenFlow™ soojuskaitsekilbi, EZ-Clean™ tilgaaluse aluse, grillirestid ja toidu tagasi grilli panna.

#### 13. TOITEJUHE

Kui toitejuhe on kahjustunud, tuleb see asendada spetsiaalse juhtmega, mis on saadaval Traegeris.

### KORDUMA KIPPUVAD KÜSIMUSED

Korduma kippuvate küsimuste lugemiseks skanneerige see QR-kood.



## VEAOTSING

### VEATEATED JA WiFIRE® PROBLEEMID / KÜSIMUSED

See on ühendatud seade. Saamaks uusimaid tarkvaravärskendusi, mis grilli kõrgeima jõudlusega töötamas hoiaks, veenduge alati, et grill oleks ühendatud. Vt "Alustamine osa 2: Grilli ühendamine" lk 16.

Ehkki seda juhtub harva, võib juhtpaneeli kuvale ilmuda veateade või hoiatus. Veateadete ja nende lahendamise kohta saate täpsemat infot traeger.com/support.

# NÕUANDED KASUTAMISEKS

1. Töötame pidevalt grilli jõudluse parandamise nimel. Veenduge, et grill oleks ühendatud ja uuendatud värskema tarkvaraversiooniga. Tarkvaraversiooni kontrollimiseks minge traeger.com.
2. Grillimise ajal saate temperatuuri igal ajal muuta, et küpsetada kas kõrgemal või madalamal temperatuuril. Parim on enne temperatuuri taaskordset muutmist anda grillile aega sihttemperatuurile jõudmiseks.
3. Fahreneiti ja Celsiuse skaala vahel valimiseks: Valige menüüst Sätted (Settings) Temperatuuriühikud (Temperature Units). Keerake valikunuppu Fahreneiti (°F) või Celsiuse (°C) skaalade vahel valimiseks. Kinnitamiseks vajutage valikunupu keskele. Nüüd kuvatakse temperatuur teie valitud ühikutes.
4. Traegeri® grill on mõeldud kasutamiseks nii, et selle uks on suletud. Grilli ukse avamine pikendab küpsetusaega oluliselt.
  - Külmutatud, toore, külma või muul viisil kuumtöötlemata toidu grillile panemisel võib grilli sisetemperatuur ajutiselt langeda.
5. Ärge kuhjake toiduvalmistamispinna liiga suuri toidukoguseid, mis ulatuvad üle tilgaaluse servade mõõtmete. See võib häirida korralikku toiduvalmistamise õhuvoolu ja pikendada sätetemperatuurini jõudmise aega.
6. Arvestage alati sellega, mis tüüpi toitu valmistate:
  - õhemad viilud nõuavad suuremat kuumust ja lühemat küpsetusaega, paksemad tükid nõrgemat kuumust ja pikemat küpsetusaega.
  - Köögiviljad küpsevad sama temperatuuri juures kauem kui liha.
  - Liha küpsetamisel veenduge alati, et see oleks saavutanud ohutuks tarbimiseks piisavalt kõrge sisetemperatuuri.
  - Funktsioon Hoia soojas (Keep Warm) ei ole mõeldud toidu küpsetamiseks.
7. Hoidke grill puhtana. Kontrollige grilli regulaarselt kogunenud rasva osas. Enamik rasvapõlenguid on tingitud sellest, et grilli pole korralikult hooldatud ja Traegeri® rasvapuhastussüsteemi (TGMS) järjekindlalt puhastatud (vt "Grilli hooldamine" lk 29–30). Isegi kui grillil on piisavalt ruumi, olge ettevaatlik liigse koguse toidu lisamisega, sest sellest võib eraldada suures koguses tuleohtlikku rasva (näiteks üle kilo peekonit). Kui grilli pole korralikult hooldatud või on eelnevate toiduvalmistamiste käigus eraldunud suures kogusest süttivat rasva, on tungjalt soovituslik rasv enne uut grilli kasutuskorda eemaldada.

# TEENINDUS



**TAEGERI LEGENDAARNE KLIENDITEENINDUS** on parim. Kui teil on küsimusi Traegeri® grilli kohta või vajate nõuandeid esmakordseks tänapühade kalkuni küpsetamiseks, siis aitavad teid meie kogunud eksperdid. Oleme teie jaoks olemas 365 päeva aastas, ka pühade ajal. Saamaks abi kokkupaneku, paigaldamise, ohutu kasutamise, osade või üldiseks klienditeeninduseks külastage meie kodulehekülge [traeger.com/support](https://www.traeger.com/support) või helistage või kirjutage meile:

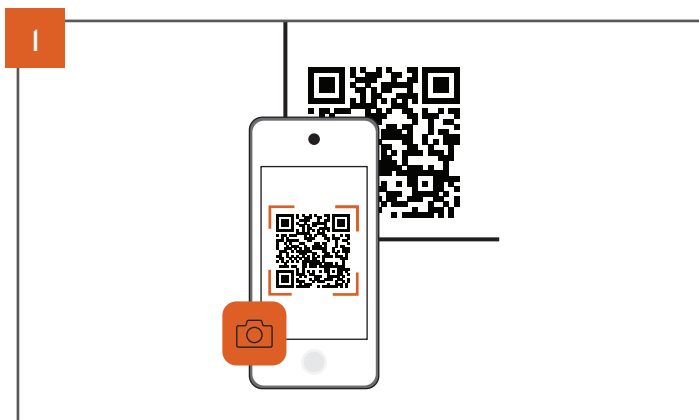
## TAEGERI KLIENDITEENINDUS

Palun külastage: [traeger.com/support](https://www.traeger.com/support)

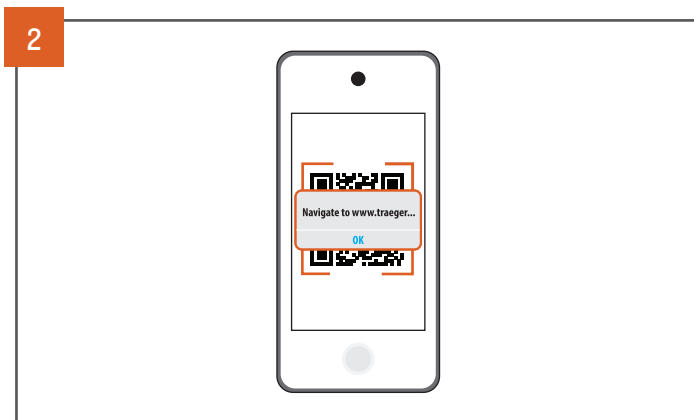
Helistamiseks pöörduge: <https://www.traeger.com/support/international-contact-info>

Address: Traeger Pellet Grills Europe ApS  
Kattegatvej 40, 2150 Kopenhagen, Taani

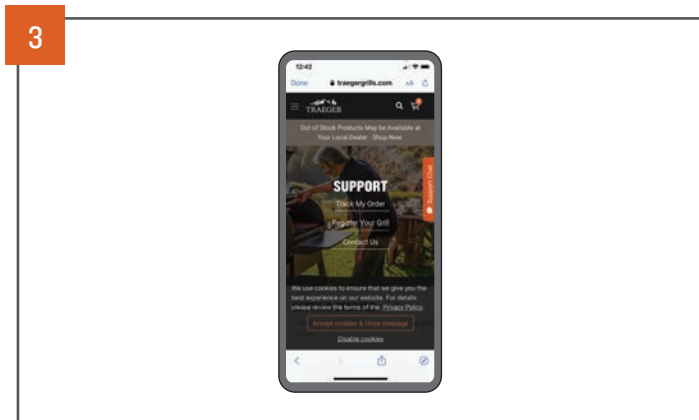
## TAEGERI KLIENDITEENINDUS ON AINULT SKÄNNI KAUGUSEL



Avage enda telefonis kaamera ja suunake see QR-koodile.



Oodake kuni kaamera koodi tuvastab ja puudutage märguannet või loosungit, kui see ekraanile ilmub.



Koodiga seotud informatsioon laeb automaatselt.





# TRAEGER GRILLI GARANTII



## 10-AASTANE PIIRATUD GARANTII

Traeger Pellet Grills Europe ApS, Kattegatvej 40, 2150 Kopenhaagen, Taani, ('Traeger') annab tavapärase kasutuse ja nõuetekohase hoolduse korral selle Traegeri grilli komponentidele garantii allolevas tabelis loetletud ulatuses ja garantiiajas. Käesolev garantii annab jaeklientidele konkreetsed seaduslikud õigused. Kliendil võivad olla muud õigused, mis riigiti erinevad. Vastav garantiiaeg algab Traegeri volitatud müüjaga algse ostulepingu sõlmimise kuupäevast ja see laieneb Euroopa klientidele. Nimekiri Traegeri volitatud müüjatest on saadaval <https://www.traeger.com/dealers>. Garantiiaeg ja asendusosade katvus on järgmine:

Garantiiaeg ja katvus		
Osad	Garantiiaeg	Katvus
Põhiosa, jalad, ukсед, alumine riiul, värvitud riiuli / punkri kate	10 aastat	Ei roosteta läbi
Juhtpaneel, spiraalajami mootor, spiraalajam ja ventilaator	3 aastat	Materjali ja tootmisvead
Tilgaalus, EvenFlow™ soojuskaitsekilp, soojusvaheti, sisemine emailrestid hoidik	3 aastat	Materjali ja tootmisvead
Emailitud, malmist ja roostevabast terasest grillirestid	3 aastat	Ei roosteta läbi
Kuumavarras, graanuliandur, nõör, RTD, leegiandur, ukseandur, termoliides, kaane tihend ja induktsioonplaat	2 aastat	Materjali ja tootmisvead
Valgustus	2 aastat	Materjali ja tootmisvead
Lihasond ja juhtmeta lihasondid	2 aastat	Ei roosteta läbi

Traegeri® grillid on loodud selliselt, et tavakasutajad saaksid neid hõlpsasti parandada. Traegeri kogu kohustus selle garantiiga on tagada defektsete osade asendamine ja anda juhised nende iseseisvaks vahetamiseks. Traeger võib kahjustatud osad asendada uute või parandatud osadega. Traeger jätab endale õiguse kontrollida kõiki grille (Traeger tasub saatekulud) ja analüüsida kasutusteavet, sealhulgas piiranguteta digitaalselt ühendatud grilli andmeid (andmekaitsepoliitikaga hõlmatud ulatuses). Garantiinõude menetlemiseks ja täitmiseks võib Traeger nõuda probleemide mõistlikul viisil tõendamist, sealhulgas video- ja telefonivestlustes osalemist, fotomaterjalide ja muu asjakohase teabe edastamist. Defektsete osade asendamisega seotud tööjõukulude ja saadmiskulude eest tasub tarbija.

Eespool välja toodud kitsendamata ei kuulu garantii alla: (i) rasvapõlengutest põhjustatud värvikahjustused; (ii) UV-kiirgus; (iii) normaalne kulumine; ja (iv) tilgaaluse või kuumusetõkesti väändumine. Lisaks võib garantii osutada kehtetuks, kui: (i) grill ei ole kokku pandud või seda ei ole kasutatud kooskõlas grilliga kaasas oleva Traegeri kasutusjuhendiga; (ii) grill ei ole ostetud Traegerilt või volitatud edasimüüjalt; (iii) grill on edasi müüdud või omanikku vahetanud; (iv) kasutatud on mõne volitamata kolmanda osapoole komponente, osi või lisaseadmeid; (v) grilliga on kasutatud muid kütuseid peale puugrillile või grillile mõeldud puidugraanulite; (vi) grilliga on kasutatud puupliidi küttegraanuleid; (vii) grilli on kasutatud kaubanduslikus või toitlustusteenuses; (viii) kasutaja on grilli valesti kasutanud, lasknud sellel kahjustuda või pole grilli vastavat Traegeri kasutusjuhendile nõuetekohaselt hooldanud; või (ix) grilli on heakskiitmata muudetud.

Pange tähele, et kuna Traeger ei suuda teostada järelvalvet ega kontrollida volitamata müüjate poolt müüdavate toodete kvaliteeti, kehtib Traegeri garantii ainult volitatud müüjalt ostetud grillile. Traegeri garantii laieneb ainult volitatud müüjalt ostetud toodetele.

Garantiinõude menetlusse andmiseks võtke ühendust Traegeri klienditeenindusega ülalnimetatud telefoninumbri või aadressil. Traeger nõuab tõendit volitatud müüjalt ostetud grilli ostukuupäeva kohta. Seetõttu soovime müügitšeki või arve ning kasutusjuhendi koos teiste väärtuslike dokumentidega alles hoida.

#### TÄIENDAV TÄHTIS GARANTIITEAVE

- Me ei võta vastutust meile garantiieesmärgil tagastatavate kaupade transpordi ajal kaduma minemise eest. Seetõttu soovime paki saatmisel tungivalt võtta jälgimisnumbri või kohaletoimetamise kinnituse.
- Meile tagasi saadetud asendatav osa jääb Traegerile ja seda teile ei tagastata.

Seda garantiid reguleerivad Taani seadused. See seadus ei jäta teid ilma teie elukohariigi seadustega kehtestatud teile pakutavast kaitsesest.





TERE  
TULEMAST  
TRAEEGEROLD

JÄLGIGE MEID @TRAEEGERGRILLS



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

[traeger.com](http://traeger.com)