



TRAEGER®
WOOD FIRED GRILLS

LIETOTĀJA ROKASGRĀMATA

TIMBERLINE TIMBERLINE XL

REVOLUCIONĀRS RISINĀJUMS GATAVOŠANAI AR ĪSTU KOKSNI.

VĒLAMIES, LAI TRAEGER PALĪDZ JUMS SASNIEGT VISLABĀKOS REZULTĀTUS.

Lai piekļūtu rokasgrāmatas versijai citās valodās un informācijai par to, kā uzstādīt, sagatavot un efektīvi izmantot grilu, skenējiet šeit.



T07088A-LV

SVARĪGI PIESARDZĪBAS PASĀKUMI

PIRMS TRAEGER® GRILA UZSTĀDĪŠANAS UN IZMANTOŠANAS IZLASIET VISUS NORĀDĪJUMUS.

GALVENAIS UGUNSGRĒKU IZCELŠANĀS IEMESLS IR NESPĒJA NODROŠINĀT NEPIECIEŠAMO ATTĀLUMU (GAISA TELPU) STARP UZLIESMOJOŠIEM MATERIĀLIEM UN GRILU. IR ĻOTI SVARĪGI UZSTĀDĪT ŠO IZSTRĀDĀJUMU TIKAI ATBILSTOŠI ŠIEM NORĀDĪJUMIEM.

Ievērojot lietošanas un tehniskās apkopes norādījumus, gatavošana uz malkas ar Traeger® grilu sagādās prieku gan jums, gan jūsu draugiem un ģimenes locekļiem. Jūsu jaunais Traeger® grils ir īpaši izstrādāts, lai atvieglotu ēdiena pagatavošanu, vienlaikus nodrošinot optimālu darbību un visgardākās maltītes.

Pirms uzstādīšanas un izmantošanas, lūdzu, izlasiet visu rokasgrāmatu. Rokasgrāmata pirms izstrādājuma lietošanas pilnībā jāizlasa arī ikvienam, kas vēlas lietot šo grilu. Norādījumu neievērošana var radīt īpašuma bojājumus, traumas vai pat nāvi. Lai iegūtu informāciju par ierobežojumiem un uzstādīšanas prasībām jūsu reģionā, sazinieties ar personām, kas ir atbildīgas par celtniecību vai ugunsdrošību. **Saglabājiet šos norādījumus.** Ja ierīci uzstādāt citai personai, nododiet šo rokasgrāmatu lietotājam, kuram tā ir jāizlasa un jā saglabā turpmākai atsaucei.

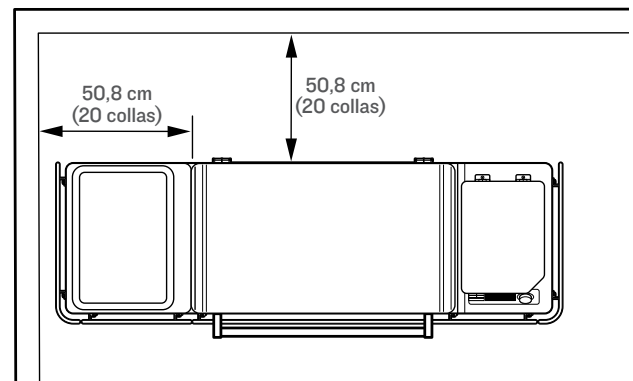
▲ BĪSTAMI Oglekļa oksīda risks

Koksnes granulas degot izdala oglekļa oksīdu, kas var izraisīt sasilšanu, nopietnas traumas un/vai nāvi. Ievērojiet šos norādījumus, lai novērstu, ka ar šo bezkrāsaino gāzi bez smaržas saindējaties jūs, jūsu mājdzīvnieki vai citi.

- Izmantojiet Traeger® grilu tikai ārpus telpām, labi vēdinātā vietā. Šis grils ir paredzēts TIKAI LIETOŠANAI ĀRPUS TELPĀM.
- **Nekādā gadījumā** neizmantojiet Traeger® grilu slēgtās telpās vai vietās, kur nav atbilstošas ventilācijas.
- Esiet informēts par simptomiem, kas raksturīgi, ja novērojama saindēšanās ar oglekļa oksīdu: galvassāpes, reiboni, vājums, slikta dūša, vemšana, miegainība un apjukums. Oglekļa oksīds mazina asins spēju pārnest skābekli. Zems skābekļa līmenis asinīs var izraisīt samaņas zudumu un nāvi.
- Ja sev vai citiem novērojat simptomus, kas līdzīgi saaukstēšanās gadījumam vai gripai, apmeklējiet ārstu. Saindēšanās ar oglekļa oksīdu, ko bieži var sajaukt ar saaukstēšanos vai gripu, bieži vien tiek konstatēta par vēlu.
- Alkoholisko dzērienu un narkotisko vielu lietošana palielina oglekļa oksīda saindēšanās sekas.
- Oglekļa oksīds ir īpaši toksisks mātei (un bērnam) grūtniecības laikā, jaundzimušajiem, gados vecākiem cilvēkiem, smēķētājiem un personām ar asins vai asinsrites sistēmas problēmām, piemēram, anēmijas vai sirds slimību gadījumā.

▲ BRĪDINĀJUMS Aizdeģšanās risks

- Lietojot Traeger® grilu, ievērojiet **MINIMĀLO** attālumu, kas ir 50,8 cm (20 collas), no grila līdz tuvumā esošiem ugunsnedrošiem materiāliem, piemēram, koka margām, ēku apšuvumam, logu rāmjiem, mēbelēm, kokiem, atkritumu tvertnēm utt.



- Neuzstādiet un neizmantojiet šo grilu iekštelpās, zem ugunsnedrošiem griestiem vai nojumes.
- Neuzstādiet un neizmantojiet Traeger® grilu uz ugunsnedrošas grīdas vai virsmām.
- Nenovietojiet grila pārsegu vai jebkādu uzliesmojošu priekšmetu glabāšanas vietā zem grila.
- Atstājot ierīci ieslēgtu bez uzraudzības, noņemiet katlus un pannas, lai samazinātu aizdegšanās risku.

▲ BRĪDINĀJUMS Aizdeģšanās risks

- Uzturiet Traeger® grilu tīru. Tauku aizdegšanos izraisa neatbilstoša grila apkope un Traeger® tauku pārvaldības sistēmas regulāra netīrīšana (skatiet sadaļu "Grila apkope" 29.–30. lpp.).

- Pat ja uz grila ir ļoti daudz vietas, esiet uzmanīgs, ievietojot tajā lielu daudzumu produktu vai produktus ar augstu tauku saturu (piemēram, bekonu), kas var izdalīt daudz uzliesmojošu tauku.
- Nenovietojiet produktus tuvu grila malām, jo tauki var nopīlēt ārpus tauku paplātes, nokļūstot grila apakšdaļā, kur tie var nonākt saskarē ar uguns katla oglēm un aizdegties.
- Pārlicinieties, ka uguns katls ir pareizi nostiprināts zem vītnescaurules. Ja tas nav pareizi uzstādīts, granulas nevarēs pareizi ieklūst ugunī un var uzkrāties unsabojāt grilu.
- Vienmēr pārlicinieties, ka EvenFlow™ siltumaizsardzības ekrāns un tauku paplāte ir atbilstoši ievietoti fiksēšanas kronšteinās. Nepareizas uzstādīšanas gadījumā no uguns katla var pacelties liesmas, kas var izraisīt tauku aizdegšanos vai Traeger® tauku pārvaldības sistēmas bojājumus.
- **Nekad** neizmantojiet benzīnu, laternām paredzētu degvielu, petroleju, aizdedzināšanas šķidrumu vai citus uzliesmojošus materiālus, lai iedegtu grilu vai uzlabotu degšanu.
- **Nekad** neizmantojiet un novietojiet grila tuvumā uzliesmojošus šķidrumus vai citus ugunsnedrošus materiālus.
- **Nekad** nemēģiniet palielināt grila liesmu, pievienojot uguns katlam vai piltuvei papildu granulas vai citus uzliesmojošus materiālus.

▲ BĪSTAMI Tauku aizdegšanās gadījumā pārlicinieties, ka grila vāks un piltuves vāks ir aizvērts, un nekavējoties atvienojiet grilu, ja ir iespējams to izdarīt, neapdraudot drošību. Ievērojiet drošu attālumu no grila, līdz liesmas ir pilnībā nodzisušas un grils ir atdzisis. Kamēr liesmas nav nodzisušas un grils nav atdzisis:

- **Nepārvietojiet** grilu;
 - **Nelejiet uz** grila ūdeni;
 - **Neizmantojiet** sāli vai dzeramo sodu, lai nodzēstu aizdegušos taukus; un
 - **Nemēģiniet** noslāpēt uguni.
- Ja grila vāks un piltuves vāks ir aizvērts, skābekļa trūkuma rezultātā uguns nodziest. Tauku aizdegšanās gadījumā nekad neturiet grila vāku vai piltuves vāku atvērtu. Ja grila vāks ir atvērts, izmantojiet ugunsdrošu rīku, kas ļauj to aizvērt, atrodoties drošā attālumā no grila. Ja uguns izplešas ārpus grila, izmantojiet apstiprinātu ABC klases ugunsdzēsības aparātu. Nekontrolējama ugunsgrēka gadījumā nekavējoties zvaniet ugunsdzēsības dienestam. Kad uguns ir nodzisis, ļaujiet grilam pilnībā atdzist. Pilnībā atbrīvojiet grilu, izņemiet visus iekšējos komponentus (grila režģus, tauku paplāti, EvenFlow™ siltumaizsardzības ekrānu, tauku regulatoru un uguns katlu), katlus, pannas un produktus. Notīriet visu grilu, tostarp arī tauku nogulsnes Traeger® tauku pārvaldības sistēmā (Traeger® Grease Management System — TGMS), kā arī izņemiet grilā un uguns katlā esošos pelnus un granulas (skatiet sadaļu “Grila apkope” 29.–30. lpp.). Novietojiet uguns katlu, EvenFlow™ siltumaizsardzības ekrānu, tauku paplāti,

tauku regulatoru un grila režģus atpakaļ, iedarbiniet grilu un atsāciet gatavošanu.

▲ BRĪDINĀJUMS Aizdegšanās risks

Pirms urbja funkcijas izmantošanas vienmēr ļaujiet grilam pilnībā atdzist.

▲ BRĪDINĀJUMS Apagegumu risks

Pirms veikt darbības ar pelniem, vienmēr ļaujiet tiem pilnībā atdzist. Pelni ir jāievieto metāla tvertnē ar cieši piegulošu vāku. Līdz galīgajai utilizācijai slēgtā tvertne ar pelniem ir jānovieto uz ugunsdrošas grīdas vai zemes, drošā attālumā no uzliesmojošiem materiāliem. Līdz izmešanai pelni jāuzglabā slēgtā tvertnē.

▲ BRĪDINĀJUMS Apagegumu risks

Grila darbības laikā daudzas tā daļas kļūst ļoti karstas. Ievērojiet piesardzību grila darbības laikā un pēc tā izmantošanas, lai izvairītos no apagegumiem, kamēr grils ir karsts.

- **Nekad** neatstājiet grilu bez uzraudzības, ja tā tuvumā atrodas bērni vai mājdzīvnieki.
- **Nekādā gadījumā** nepārvietojiet grilu tā darbības laikā vai kamēr tas ir karsts. Pirms pārvietošanas vai transportēšanas ļaujiet grilam pilnībā atdzist un aizveriet grila vāku. Ja pēc gatavošanas vēlaties transportēt grilu, pirms ievietošanas transportlīdzeklī pārlicinieties, ka uguns ir pilnībā nodzisis un grils ir auksts. Nekad neļaujiet ūdeni uguns katlā, šādi iestrēgs urbis.
- **Nepievienojiet** granulas karstā uguns katlā ar roku. Tas ir bīstami un var izraisīt nopietnus apagegumus. Ja gatavošanas laikā beidzas granulas un nodziest uguns, ļaujiet grilam pilnībā atdzist un pēc tam iedarbiniet to vēlreiz (skatiet norādījumus sadaļā “Piltuves tīrīšana” 26. lpp.).
- Indukcijas plīts virsmas lietošanas laikā **nepieskarities** traukiem, sildvirsmām, pārtikai vai šķidrumiem. Pirms plīts virsmas apstrādes vai tīrīšanas ļaujiet tai pilnībā atdzist un noņemiet no tās visus traukus, kuros atrodas karsts ēdiens vai šķidrums. Tirot karstu virsmu ar slapju sūkli, varat apdedzināties ar tvaiku.
- Veicot iepriekšēju uzkaršēšanu, grila režģi un gaļas termometri kļūst ļoti karsti. Ievērojiet piesardzību, novietojot ēdienu uz grila režģiem, kā arī ievietojot, izņemot vai regulējot gaļas termometrus.
- **Nekādā gadījumā** nepārvietojiet grilu ar atvērtu vāku. Pirms pārvietošanas vienmēr aizveriet grila vāku.

▲ BRĪDINĀJUMS Dūmu risks

- Ja grila iedarbināšana ir aizkavēta vai grila dūmi mainās no caurspīdīgi baltiem uz neierasti bieziem, necaurredzamiem baltu dūmu mutuļiem, kas pārvēršas iedzeltenos dūmos, nekavējoties izslēdziet grilu, izmantojot galveno barošanas pogu granulu piltuves priekšpusē vai atvienojot strāvas vadu. **Nesāciet** izslēgšanas ciklu.

SVARĪGI PIESARDZĪBAS PASĀKUMI TURPINĀJUMS

- **▲ BĪSTAMI Neatveriet** grila vāku, lai izvēdinātu grilu. Ievērojiet drošu attālumu no grila, līdz dūmi izkļiedžas un grils ir pilnībā atdzisis.
 - Iespējams, tas ir noticis granulu pārplūdes rezultātā, ko ir izraisījusi daļēja granulu aizdegšanās. Ja tas turpinās pietiekami ilgi, uzkrājas gāzes, kas var aizdegties. Uzliesmošanas gadījumā gāzes aizdegas vienlaikus, radot skaļu troksni, kas var izbiedēt un/vai traumēt personas, kas atrodas tiešā tuvumā grilam, turklāt grila vāks var atvērties un aizvērties. Izvairieties no šādām situācijām, kas izraisa vāka pacelšanos. Ja grilam nav veikta atbilstoša apkope, kā aprakstīts sadaļā "Grila apkope" (29.–30. lpp.), tauki var bīstami aizdegties.
 - Saskaņoties ar iepriekš minēto situāciju, ļaujiet grilam pilnībā atdzist, izņemiet visus iekšējos komponentus (tostarp grila režģus, tauku paplāti, EvenFlow™ siltumaizsardzības ekrānu, tauku regulatoru un uguns katlu) un rūpīgi iztīriet grilu un uguns katlu, atbrīvojot to no visiem pelniem un granulām (skatiet sadaļu "Pelnu tīrīšana no uguns katla un zonas apkārt tam" 30. lpp.). Pārlicinieties, ka ir notīrīti arī tauki un citi nosēdumi (skatiet sadaļu "Grila apkope" 29.–30. lpp.). Izņemiet no granulu piltuves visas granulas. Palaidiet urbja sagatavošanas darbību kopumu, lai iztīrītu urbi un atbrīvotos no visām granulām. Iztīriet uguns katlu no visām granulām. Piepildiet piltuvi ar jaunām granulām un sagatavojiet urbi (norādījumus par urbja sagatavošanu skatiet sadaļā "Ievadapmācības 1. daļa: grila sagatavošana" 14. lappusē).
 - **▲ BĪSTAMI Turiet rokas drošā attālumā** no urbja, kas atrodas granulu piltuves apakšdaļā. Ja urbja darbības laikā tas saskaras ar rokām, varat gūt nopietnas traumas. Nenoņemiet granulu piltuves stiepli aizsargu. Urbja vai tā tuvumā esošo daļu apkopi nedrīkst veikt, ja grils ir ieslēgts vai pieslēgts pie strāvas.
- ▲ BRĪDINĀJUMS Elektrošoka risks**
Bīstams spriegums, kas var izraisīt elektrošoku, apdegumus vai nāvi.
- Traeger® grilā izmantotajam(-iem) strāvas slēgumam (-iem) vai kontaktrozetei(-ēm) jānodrošina zemslēguma ķēžu pārtraucēja aizsardzība (Ground Fault Circuit Interrupter — GFCI).
 - Nepieļaujiet ūdens vai citu šķidrums nokļūšanu indukcijas plīts virsmas iekšpusē. Šķidrums, kas ir nokļuvis indukcijas plīts virsmas iekšpusē, var izraisīt elektriskās strāvas triecienu.
 - Ja vien šajā lietotāja rokasgrāmatā nav norādīts citādi, pirms grila apkopes atvienojiet strāvas vadu.
- Lietojot pagarinātāju, izmantojiet tikai ārpus telpām paredzētu pagarinātāju saskaņā ar konkrētā izstrādājuma norādījumiem un brīdinājumiem, lai izvairītos no elektrošoka riska. Šāda veida vadiem uz apvalka ir redzams apzīmējums "W-A" vai "W", piemēram, pagarinātāji ar šādu vada veidu: SW-A, SOW-A, STW-A, STOW-A, SJW-A, SJOW-A, SJTW-A vai SJTOW-A.
 - Ja izmantojat pagarinātāju, noteikti izmantojiet arī Nr.14 AWG iezemētu pagarinātāju 120V modeļiem un Nr.18 AWG vadu 230 V modeļiem.
 - Nepārveidojiet Traeger® grila spraudni, pagarinātāja kontaktrozeti vai pagarinātāja spraudni, tostarp neizņemiet zemējumu.
 - Pārlicinieties, ka pagarinātājs ir labā stāvoklī. Pirms katras lietošanas reizes pārbaudiet, vai pagarinātāja vadi nav vaļīgi vai atsegti. Bojājumu gadījumā veiciet nomaiņu. Neizmantojiet bojātu pagarinātāju.
 - Pārlicinieties, vai strāvas vads un pagarinātājs ir droši saslēgti kopā. Nesavienojiet vairākus pagarinātājus.
 - Sargājiet pagarinātāju no sniega un stāvoša ūdens.
 - Pārlicinieties, ka strāvas vads un pagarinātājs nerada pakļūšanas risku. Neizvietojiet pagarinātāja vadus logu vai durvju ailēs.
 - Ja pagarinātājs netiek izmantots, tas ir jāatvieno un jāuzglabā bērniem nepieejamā vietā, sargājot no tiešiem saules stariem.
- ▲ UZMANĪBU**
- Nepārveidojiet grilu un neuzstādiet tādas detaļas vai komponentus, ko Traeger nav atzinis kā piemērotus lietošanai šajā grilā. Pārveidojot grilu vai uzstādot tam neatļautas detaļas vai komponentus, tiks anulēta garantija, turklāt tas var radīt drošības apdraudējumu, kas ietver, bet neaprobežojas ar aizdegšanos.
 - Uzraugiet, lai bērni nespēlētos ar grilu.
- ▲ UZMANĪBU Izmantojiet piemērotas granulas**
- Grils ir paredzēts un apstiprināts izmantošanai tikai kopā ar dabiskām koksnes granulām, kas ir piemērotas gatavošanai ar koksnes granulām kurināmos grilos. Izmantojot jebkura cita veida kurināmo šajā grilā, tiks atcelta garantija, un tas var izraisīt urbja iestrēgšanu, kā arī apdraudēt drošību.
 - **Lai panāktu vislabāko rezultātu un garšu, izmantojiet īstās TRAEGER® ZĪMOLA CIETKOKSNES GRANULAS.**
 - Koka granulas vienmēr uzglabājiet sausā vietā, kuras tuvumā nav siltumu radošas ierīces un citas degvielas tvertnes.

▲ BRĪDINĀJUMS Neizmantojiet apkures granulas.

Nekad grīlā neizmantojiet apkures granulas, jo tās var saturēt bīstamus piemaisījumus un piedevas, kā arī var sabojāt grīlu.

▲ UZMANĪBU Minimālā apkārtējās vides temperatūra

- Ja apkārtējās vides temperatūra ir zemāka par -29 °C (-20 °F), var tikt bojāts vadības ierīces displejs.

▲ BRĪDINĀJUMS Gaļas termometra nepareiza novietojuma rezultātā gaļa var būt jēla vai nepietiekami izcepta, kas var palielināt pārtikas izraisītu slimību risku.

▲ BRĪDINĀJUMS Ja gatavošanas laikā uguns katlā nodziest uguns, ir svarīgi veikt tālāk minētās darbības. Pretējā gadījumā pārmērīgs nesadegušo granulu daudzums uguns katlā var izraisīt grīla pārkurināšanu, kas ir bīstama. Nereti tam par iemeslu ir nepareiza iededzināšana un/vai zems granulu līmenis.

- Nospiediet galveno barošanas pogu grīla priekšpusē pozīcijā IZSLĒGTS un atvienojiet strāvas vadu. Ļaujiet grīlam pilnībā atdzist. Atveriet vāku un izņemiet visu ēdianu, grīla režģus, tauku paplāti un EvenFlow™ siltumaizsardzības ekrānu.
- Izņemiet visas nesadegušās granulas un pelnus no uguns katla iekšpuses un apkārt tam. (Norādījumus par pareizu pelnu izņemšanu un izmešanu skatiet 30.–31. lpp.)
- Nodrošiniet, lai uguns katls būtu pareizi novietots tā, laikurtuves mala būtu zem gliemežnīcas tipa caurules.
- Pirms ievietot EvenFlow™ siltumaizsardzības ekrānu, tauku paplāti un režģus atpakaļ grīlā, pievienojiet strāvas vadu atbilstoši iezemētai kontaktrozetei, nospiediet galveno barošanas pogu pozīcijā IESLĒGTS un sāciet gatavot. Granulām ir jāiebirst uguns katlā un karstajam stienim ir jāsāk uzkarst (tas kļūs sarkans).

▲ BRĪDINĀJUMS Nepieskarieties karstajam stienim.

- Ja liesmas sāk izkļūt no uguns katla, palaidiet izslēgšanas ciklu un pēc tam nospiediet galveno barošanas pogu pozīcijā IZSLĒGTS. Ļaujiet grīlam atdzist. Tagad varat ievietot EvenFlow™ siltumaizsardzības ekrānu, tauku paplāti, grīla režģus un ēdianu atpakaļ grīlā.

▲ BRĪDINĀJUMS

- Pirms jebkāda veida apkopes nospiediet galveno barošanas pogu pozīcijā IZSLĒGTS un atvienojiet strāvas vadu.
- Pirms EZ-Clean™ tauku un pelnu mucas pārbaudes pārlicinieties, vai grīls ir AUKSTS un pelni ir ATDZISUŠI.
- Uzkrājušos taukus ir vieglāk notīrīt, kad grīls vēl ir silts, bet ne karsts. **Ievērojiet piesardzību, lai neapdedzinātos. Ieteicams izmantot karstumizturīgus cimdus.**
- Labākais līdzeklis pelnu tīrīšanai no uguns katla ir speciāls putekļu sūcējs, taču tas ir jādara uzmanīgi, lai novērstu aizdegšanās risku. Pelni no uguns katla un apkārt tam ir jātīra tikai tad, kad grīls ir AUKSTS.
- Grīla režģu tīrīšana ir visefektīvākā, kad tās vēl ir siltas. **Ievērojiet piesardzību, lai neapdedzinātos. Ieteicams izmantot karstumizturīgus cimdus.** Ieteicams grīla tuvumā uzglabāt tīrīšanas birsti ar garu rokturi. Pēc ēdiena noņemšanas, ātri noberziet režģi. Tam ir nepieciešam tikai minūte, un grīls būs gatavs nākamajai lietošanas reizei.
- Ja plānojat novietot grīlu uz stāvas nogāzes, ieteicams izmantot atbalsta kājiņas, lai nepieļautu grīla apgāšanos.
- Šī iekārta ir pārbaudīta un atbilst B klases digitālās ierīces ierobežojumiem saskaņā ar FCC noteikumu 15. daļu. Minētie ierobežojumi ir izstrādāti, lai nodrošinātu dzīvojamo ēku energoiekārtu atbilstošu aizsardzību pret kaitīgiem traucējumiem. Šī iekārta ģenerē, izmanto un var izstarot radio viļņus, turklāt, ja tā netiek uzstādīta un izmantota saskaņā ar norādījumiem, var traucēt radio vai televīzijas signālu uztveršanu, ko var pārbaudīt, izslēdzot un ieslēdzot iekārtu. Lietotājam ir ieteicams mēģināt novērst minētos traucējumus, veicot vienu vai vairākus no šiem pasākumiem:
 - pārorientējiet vai pārvietojiet uztverošo antenu;
 - palieliniet attālumu starp iekārtu un uztvērēju;
 - ievietojiet iekārtas spraudni kontaktrozetē, kuras strāvas slēgumam nav pievienots uztvērējs. Vērsieties pēc palīdzības pie izplatītāja vai pieredzējuša radio/TV tehniķa.

SAGLABĀJIET ŠOS NORĀDĪJUMUS



LAI PNI
LŪDZAM
TRAEGERHOOD

SATURA RĀDĪTĀJS

2 SVARĪGI PIESARDZĪBAS PASĀKUMI

8 GARŠAI IR NOZĪME

10 INFORMĀCIJA PAR GRILU

13 PIRMIE SOĻI: GRILA IEDARBINĀŠANA

14 IEVADAPMĀCĪBAS 1. DAĻA:
GRILA SAGATAVOŠANA

16 IEVADAPMĀCĪBAS 2. DAĻA:
GRILA SAVIENOŠANA

18 IEVADAPMĀCĪBAS 3. DAĻA:
PIEDERUMU SAVIENOŠANA

19 GRILA IZMANTOŠANA

20 GATAVOŠANA AR TRAEGER

22 GATAVOŠANA, IZMANTOJOT
PIEDERUMUS

25 GRILA IZSLĒGŠANA

26 PILTUVES TĪRĪŠANA

27 GRILA FUNKCIJAS

29 GRILA APKOPE

31 PROBLĒMU NOVĒRŠANA

32 PADOMI PAR IZMANTOŠANU

33 APKOPE

34 GARANTIJA

GARŠAI IR NOZĪME. KOKSNE NAV TIKAI KURINĀMAIS, TĀ IR **SLEPENĀ SASTĀVDAĻA.**

TRAEGER CIETKOKSNE	PIEMĒROTA IT VISAM LIELISKI PIEMĒROTS:					
ĀBELE						
ĶIRŠIS						
HIKORIJA						
MESKĪTS						
PEKANRIEKSTKOKS						
ĪPAŠAIS MAISĪJUMS						

IDEĀLA KOMBINĀCIJA



Iespaidīgai liellopa gaļas šķēlei ir vajadzīga izteiksmīga koksnes garša, piemēram, hikorija vai meskīts.



Ieberiet granulas un pārvērtiet Traeger® grilu par picas krāsni ar malkas apkuri.



Ķiršu pīrāgs, kas pagatavots ar augļu koku cietkoksnes granulām? Jā, lūdzu!

BEZ PILDVIELĀM,
SAISTVIELĀM
BEZ PROBLĒMĀM



RAŽOTS ASV

DABISKAS CIETKOKSNES GRANULAS

NEMAINĪGI LABA VEIKTSPĒJA UN GARŠA

MŪSU GRANULU RAŽOŠANAS PROCESS



1 Traeger granulas ir izgatavotas no dabiskas cietkoksnes zāgskaidām.



2 Karstuma un spiediena ietekmē zāgskaidas tiek sapresētas granulās.

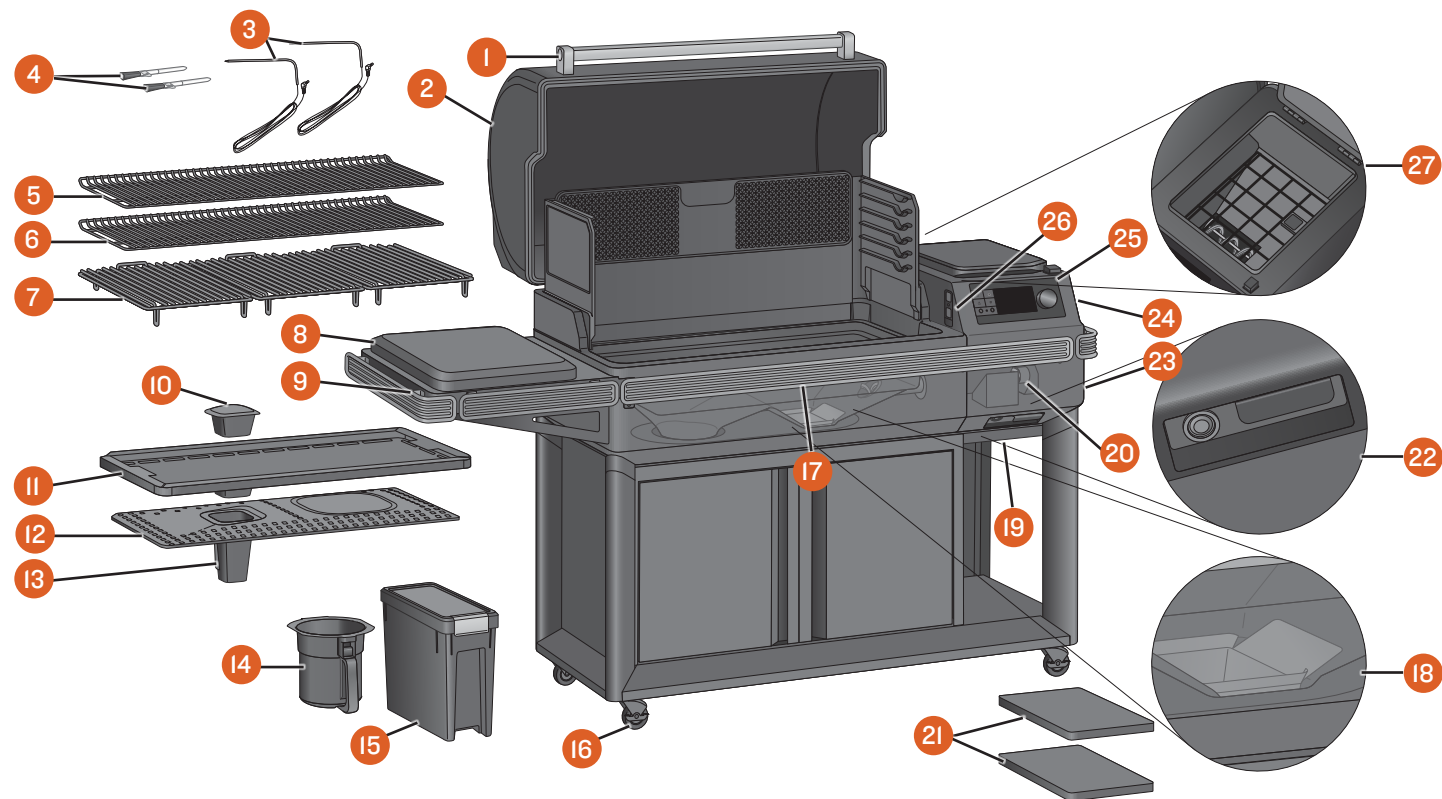


3 Granulas ir ne tikai kurināmais, bet arī veids, kā piešķirt garšu, lai padarītu maltītes neizmirstamas.

INFORMĀCIJA PAR GRILU

Lai iegūtu informāciju par Traeger® grila montāžu un uzstādīšanu, skatiet montāžas pamācību.

DETAĻAS UN FUNKCIJAS



DETAĻA	APRAKSTS	DETAĻA	APRAKSTS
1	VĀKA ROKTURIS	15	STAYDRY™ GRANULU TVERTNE
2	GRILA VĀKS	16	RITENIŠI
3	GAĻAS TERMOMETRI (AR VADU)	17	P.A.L. POP-AND-LOCK™ PIEDERUMS, MARGA
4	BLUETOOTH GAĻAS TERMOMETRI	18	UGUNS KATLS
5	TREŠĀ LĪMEŅA GRILA REŽĢIS	19	PILTUVES TĪRĪŠANAS DURTIŅAS (TVERTNES APAKŠDAĻĀ)
6	OTRĀ LĪMEŅA GRILA REŽĢIS	20	URBIS (GRANULU PILTUVES IEKŠPUSE)
7	PIRMĀ LĪMEŅA GRILA REŽĢI	21	PLAUKTI
8	INDUKCIJAS PLĪTS VIRSMA	22	GALVENĀ BAROŠANAS POGA (GRANULU PILTUVES PRIEKŠPUSE) UN TVERTNES TĪRĪŠANAS DURTIŅU SVIRA
9	SĀŅU PLAUKTS	23	NOŅEMAMS STRĀVAS VADS (GRANULU PILTUVES AIZMUGURĒ)
10	TAUKU REGULATORS	24	GRANULU PILTUVE
11	EZ-CLEAN™ TAUKU PAPLĀTE	25	TRAEGER VADĪBAS IERĪCE AR WIFIRE® TEHNOĻIJU
12	EVENFLOW™ SILTUMAIZSARDZĪBAS EKRĀNS	26	VĀKA SENSORS UN APGAISMOJUMS
13	TAUKU CAURULE	27	GRANULU PILTUVES IEKŠPUSE AR REŽĢI
14	EZ-CLEAN™ TAUKU UN PELNU MUCA		

NESTSPĒJA

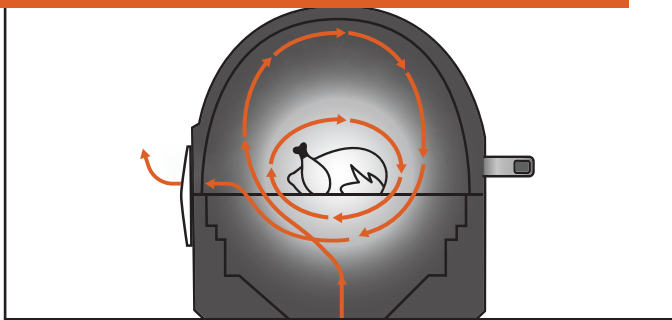
Plaukts: 27,2 kg (60 mārciņas) Korpuss: 54,4 kg (120 mārciņas)

GRANULU PILTUVE



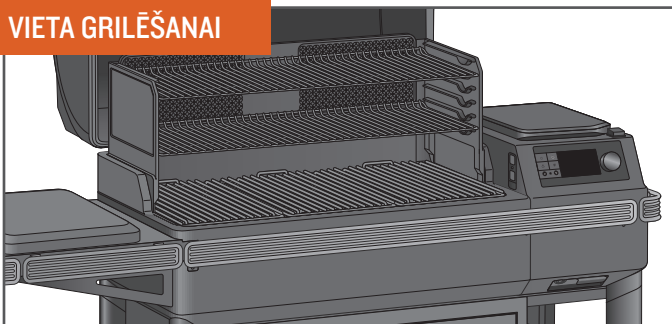
Pateicoties granulu piltuves ietilpībai, kas ir 10 kg (22 mārciņas), varat gatavot stundām ilgi, nestāvat pie grila, un veltīt uzmanību citām nodarbēm. Iztukšojiet granulas, vienkārši pavelkot aiz sviras.

GRILA FORMA / LEJUPVELKMES IZPLŪDES ATVERE



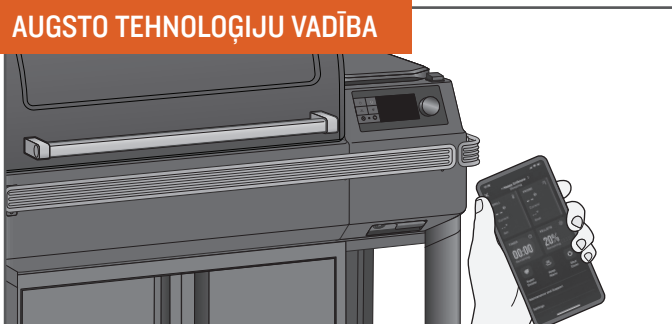
Traeger raksturīgā grila forma / lejupvelkmes izplūdes atvere rada konvekcijas virpuli. Gatavošanas kamerā cirkulē karsts, dūmiem piesātināts gaiss, un jūsu ēdienu aptver koksnes degšanas rezultātā radītais karstums, kas nodrošina vienmērīgu apcepšanos no visām pusēm. Gatavošanas laikā vienmēr rodas dūmi, pat ja tie nav redzami.

VIETA GRILĒŠANAI



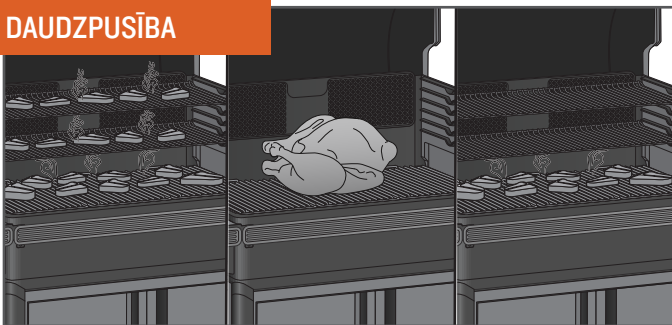
Pateicoties 0,39–0,59 m² (616–924 kvadrātpēdām) grilēšanas virsmai, Traeger® grils ir piemērots viesību cienīgam mielastam — vienlaicīgi varat pagatavot ne tikai ievērojamu daudzumu steiku vai ribiņu, bet atradīsies arī vieta piedevām.

AUGSTO TEHNOĻIJU VADĪBA



Lietot Traeger® grilu ir tikpat vienkārši kā paņemt rokās tālruni. Izmantojot WiFIRE® tehnoloģiju, varat automātiski iestatīt un regulēt temperatūras atbilstoši receptēm, kas lejupielādētas no Traeger lietotnes. Lai lejupielādētu lietotni operētājsistēmai Android, dodieties uz Google Play veikalu vai App Store Apple ierīcēm. Lai iegūtu informāciju par lietotnes izmantošanu, atveriet tīmekļa vietni traeger.com/app. Skatiet sadaļu "Ievadapmācības 2. daļa: grila savienošana" (16. lpp.), lai uzzinātu, kā savienot grilu ar tālruni.

DAUDZPUSĪBA



Pateicoties regulējamai trīs līmeņu režģu sistēmai, varat rīkot grandiozas viesības un izmantot visus trīs grila režģus vienlaicīgi. Noņemiet augšējo režģi, lai pagatavotu lielāka izmēra cepeti, piemēram, milzīgu tītaru.

NEKĀDU NEKONTROLĒJAMU LIESMU

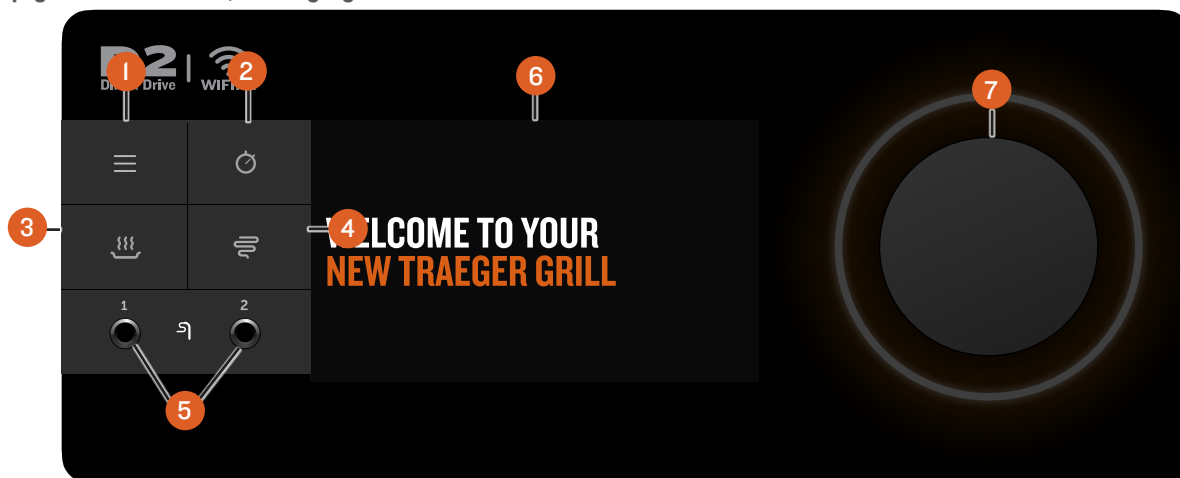


Jums nav jāuztraucas par nopilējušu tauku aizdegšanos, kas sabojā gaļu, jo ar koksni kurināmos Traeger® grilos tiek izmantots netiešs karstums. Visi tauki tiek droši novadīti EZ-Clean™ tauku un pelnu mucā, ko ir viegli iztīrīt.

PADOMS: uzturiet grilu fīru. Skatiet sadaļu "Padomi par izmantošanu" (32. lpp.) un "Grila apkope" (29. lpp.).

INFORMĀCIJA PAR GRILU TURPINĀJUMS

WiFi® DIGITĀLĀ VADĪBAS IERĪCE Traeger® grilam ir moderna Traeger vadības ierīce ar WiFi® tehnoloģiju, kurā iespējams izveidot savienojumu ar Wi-Fi tīklu, kā arī iespējot Bluetooth. Vadības ierīcei ir apkārtējā apgaismojuma sensors, kas atrodas augšējā kreisajā stūrī un kontrolē ekrāna spilgtumu, lai nodrošinātu izcilu redzamību jebkādā gaismā. Pirms grila lietošanas iepazīstieties ar dažādām vadības ierīces funkcijām. Kad galvenā barošanas poga (kas atrodas zem granulu piltuves priekšpusē) ir pozīcijā **IESLĒGTS**, pieskarieties jebkurai no ekrāna kreisajā pusē esošajām pogām vai pagrieziet atlasēšanas skalu, lai ieslēgtu grilu.



PIEZĪME. Temperatūras svārstības Traeger® grilam ir normāla parādība. Būtiskas svārstības var izraisīt vējš, gaisa temperatūra, neatbilstoša lietošana, nepietiekama grila apkope vai granulu kvalitāte un stāvoklis.

1 GALVENĀ IZVĒLNE

Izvēlnē varat iestatīt un uzraudzīt piederumus, piekļūt grila tīrīšanas un apkopes funkcijām, kā arī sinhronizēt grilu ar mājas internetu un iestatījumiem.

2 TAIMERIS

Taimeris ir paredzēts tikai jūsu ērtībām, un tas neietekmē grila darbību. Piemēram, ja pēc 15 minūtēm ir nepieciešams iziest gaļu, iestatiet taimeri uz 15 minūtēm. Kad laiks beigsies, tiks atskaņots signāls.

3 FUNKCIJA KEEP WARM (SILTUMA UZTURĒŠANA)

Šī funkcija saglabā grila temperatūru 74 °C (165 °F) līmenī, lai ēdiens būtu silts.

4 OPCĪJA SUPER SMOKE (INTENSĪVI DŪMI)

Kad grilēšanas laikā gatavošanas temperatūra ir 74–107 °C (165–225 °F) diapazonā, varat atlasīt opciju SUPER SMOKE (Intensīvi dūmi), lai palielinātu dūmu daudzumu un panāktu izteiktāku kūpinājuma garšu.

5 PIEDERUMS LIGZDAS

Izmantojiet šīs ligzdas, lai pievienotu termometrus ar vai citus piederumus ar vadu.

6 STATUSA DISPLEJS

Šajā plānkārtiņu tranzistorekrānā ir redzama pašreizējā temperatūra, gatavošanas cikla statuss, kā arī visa ar grila vadību un funkcijām saistītā informācija. Displejs ir arī skārienekrāns, un to var pārveidot gan ar pieskārienu, gan ar atlasēšanas skalu.

7 ATLASĒS SKALA

Pagrieziet skalu, lai pārvietotos augšup un lejup displeja izvēlnē. Nospiediet skalas centru, lai atlasītu vienumu.

GALVENAIS DISPLEJS

- **SĀKUMA EKRĀNS** — Traeger atbalsta vienkāršību. Sākuma ekrānā vienmēr ir redzama grila temperatūra. Lai iestatītu vai pielāgotu grila temperatūru, izmantojot ekrānu, pagrieziet skalu līdz vēlamajai temperatūrai un nospiediet skalas centru.
- **SĀKUMA EKRĀNA KĀJENE** — lai iegūtu sīkāku informāciju par saīsnēm un papildu funkcijām, pieskarieties jebkurā kājenes daļā, lai atvērtu Traeger informācijas paneli.
- **TRAEGER INFORMĀCIJAS PANELIS** — Traeger informācijas panelim varat piekļūt, pieskaroties jebkurā kājenes daļā ekrāna apakšdaļā. Informācijas panelī varat sekot līdzi termometra noteiktajai temperatūrai, indukcijas plīts virsmas siltuma līmenim, taimeriem, granulu līmenim un citiem rādījumiem. Iestatot aizvien vairāk ierīču, izmantojiet ritināšanas funkciju vai pieskarieties bultiņām apakšējās stūros, lai skafītu papildinformāciju. Vai vēlaties uzraudzīt termometru darbību vai piederumus? Pieskarieties spraudītei augšējā labajā stūrī, lai piespraustu konkrēto skatu un saglabātu to nemainīgu visas gatavošanas laikā. Pieskarieties vēlreiz, lai atgrieztos sākuma ekrāna skatā.

IZVĒLNE

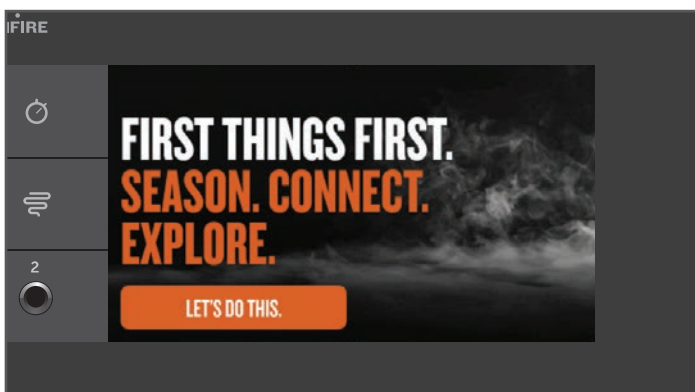
- **WiFi®CONNECTIVITY (WiFi® Savienojamība)** — izmantojot šo atlasī, varat savienot grilu ar mājās uzstādīto Wi-Fi, kā arī savienot pāri ar jebkuru Traeger Bluetooth ierīci.
- **ACCESSORIES (Piederumi)** — izmantojot šo atlasī, varat pārraudzīt visus piederumus un to iestatījumus, piemēram, temperatūru, iestatīt vēlamu temperatūru termometriem un citus rādījumus.

PIEZĪME. Traeger Bluetooth ierīces vienlaikus var savienot pāri tikai ar vienu Traeger® grilu. Ja Bluetooth ir iespējots vairākiem Traeger® griliem un vēlaties izmantot pāri savienotu termometru citam grilam, vispirms atslēdziet ierīci pirmajā grīlā, lai savienotu to ar citu grilu.

- **MAINTENANCE AND CARE (Apkope un kopšana)** — Traeger® grili ir izgatavoti kā vienino kvalitatīvākajiem nozarē; tomēr problēmas var rasties. Izmantojot šo izlasi, pārbaudiet un diagnosticējiet visas kļūdas vai problēmas, kas varētu rasties ar jūsu grilu. Pateicoties viedajai sadedzināšanas tehnoloģijai, izmantojot vairāk sensoru nekā jebkad, mēs varam labāk izprastun ātrāk diagnosticēt šīs problēmas, lai jūs turpinātu gatavot ēdianu.
 - **Auger (Vītne)** — nodrošina ātru piekļuvi traucējumu meklēšanai un visu vītnesiestrēgumu/kļūdu likvidēšanai..
 - **Part Diagnostics (Detaļu diagnostika)** — sniedz informāciju par kļūdām un ļauj novērst problēmas.
 - **Care Tips (Kopšanas padomi)** — pat profesionāļi velta laiku tīrīšanai, jo tīrs grils spēs nodrošināt labākus rezultātus.
 - **Self Test (Pašpārbaude)** — sadaļa Pašpārbaude var palīdzēt pārliecināties, vai viss darbojas pareizi. Izpildiet dažus ekrānā redzamos norādījumus, lai pārbaudītu visusastāvdaļu savienojumu ar kontrolieri un barošanu. Pēcīsas pārbaudes jūsu grils parādīs sastāvdaļu sarakstu un to, vai tie saņēma strāvu. Lai saņemtu papildu palīdzību par pašpārbaudi, sazinieties ar mūsu klientu apkalpošanas nodaļu.
 - **Customer Service (Klientu apkalpošana)** — vienmēr esam gatavi atbildēt uz jebkuriem jūsu jautājumiem. Izmantojiet šeit norādīto kontakinformāciju jebkurā laikā.
- **ABOUT GRILL (Par grilu)** — šajā atlasē varat aplūkot informāciju par Wi-Fi, modeļa numuru, kā arī reglamentējošās normas. Šeit atradīsiet arī profesionāļu padomus, kas palīdzēs apgūt visas Traeger grila funkcijas un priekšrocības.
- **SETTINGS (Iestatījumi)** — izmantojiet izvēlnes atlasi Settings (Iestatījumi), lai pielāgotu displeja iestatījumus, temperatūras iestatījumus un daudz ko citu.
 - **Brightness (Spilgtums)** — pagrieziet atlasē skalu, lai regulētu displeja kontrastu no I (zems) līdz IO (augsts). Noklusējuma iestatījums ir 5. Nospiediet skales centru, lai apstiprinātu un atgrieztos izvēlnē Settings (Iestatījumi).
 - **Sound (Skaņa)** — ieslēdz/izslēdz grila vadības skaļruni. Atlasītais iestatījums būs norādīts ar kontrolatziemi.
 - **Units (Vienības)** — pagrieziet un nospiediet atlasē skalu vai pieskarieties ekrānam, lai izvēlētos Fārenheita (°F) vai Celsija (°C) skalu. Atlasītais iestatījums būs norādīts ar kontrolatziemi.
 - **Languages (Valodas)** — pagrieziet un nospiediet atlasē skalu, lai atlasītu vēlamo valodu.

PIRMIE SOĻI: GRILA IEDARBINĀŠANA

Pateicoties Traeger izstrādājumu Wi-Fi un Bluetooth savienojamības iespējām, vēl neatklātu garšu pasaule ir tikai rokas stiepiena attālumā. Ja vēlaties izmantot visas grila sniegtās iespējas, iesakām iepazīties ar mūsu sagatavoto ievadapmācību, lai varat baudīt netraucētu gatavošanu.

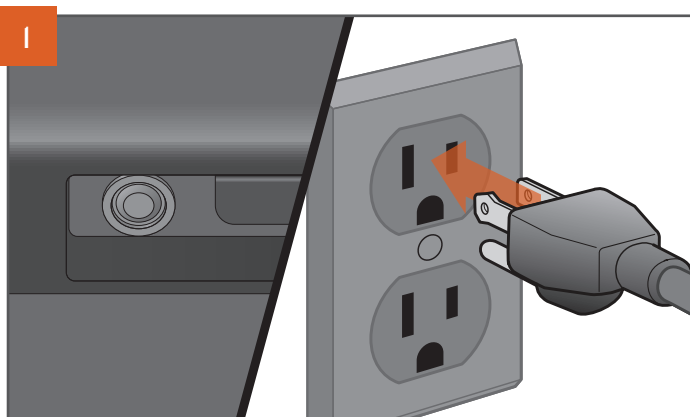
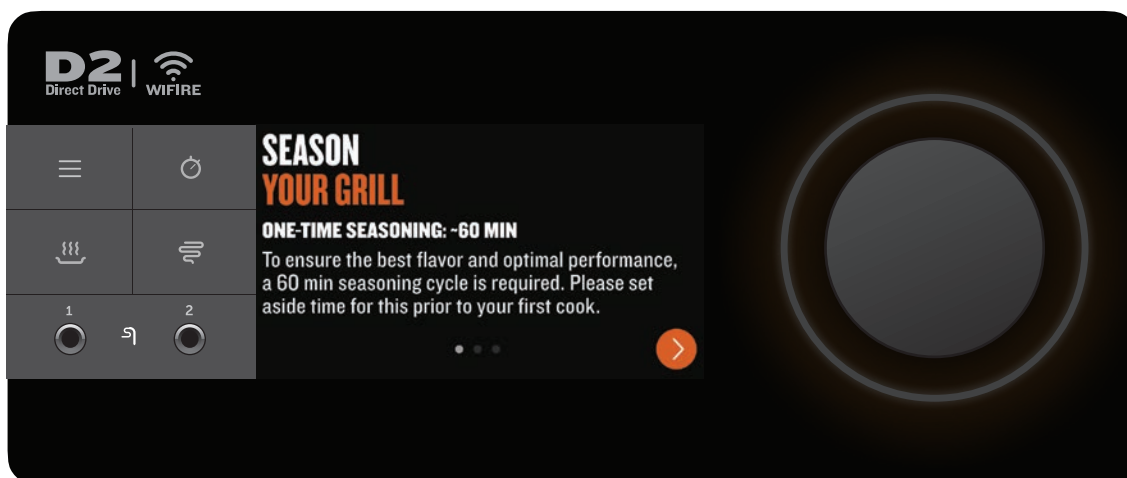
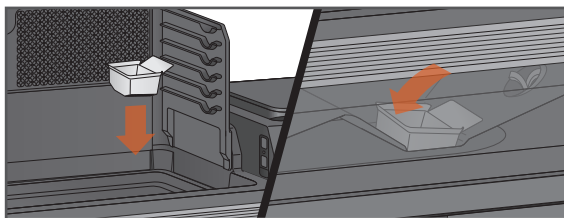


- 1 Grila sagatavošana.
PIEZĪME. Šīs darbības jāveic pirms ēdiana gatavošanas uz grila.
- 2 Savienojiet WiFIRE® grilu ar Wi-Fi, izmantojot Traeger lietotni.
- 3 Iepazīstiet neticamās īpašības un funkcijas, ko spēj piedāvāt nozarē vadošais ar koksni kurināmais grils.

IEVADAPMĀCĪBAS I. DAĻA: GRILA SAGATAVOŠANA

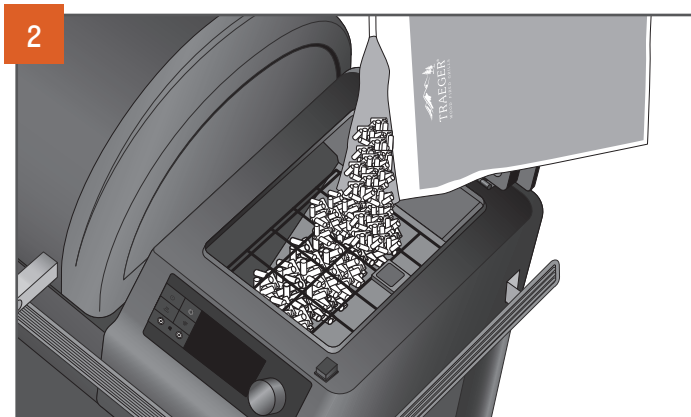
NEPIECIEŠAMS VEIKT PIRMS PIRMĀS GATAVOŠANAS REIZES. IETEICAMS IZPILDĪT IEVADAPMĀCĪBAS LAIKĀ. Lai panāktu vislabāko garšu, optimālu veiktspēju, kā arī pareizu un drošu grila darbību, izpildiet turpmāk minētos norādījumus grila un urbja caurules sagatavošanai.

SVARĪGI. Pirms grila sagatavošanas pārlicinieties, ka visi komponenti tajā ir pareizi uzstādīti.

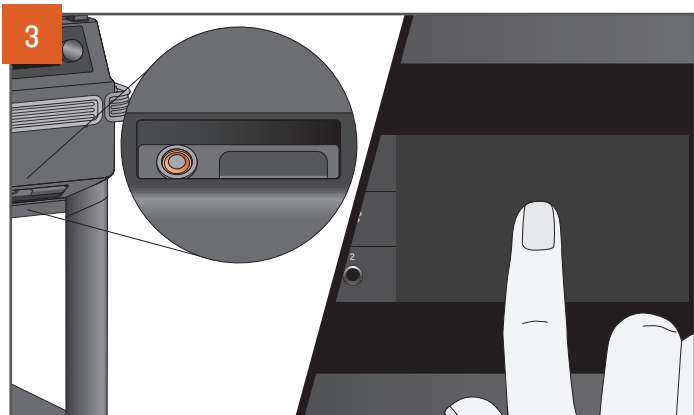


SPRAUDNIS VAR ATŠĶIRTIES ATKARĪBĀ NO REĢIONA.

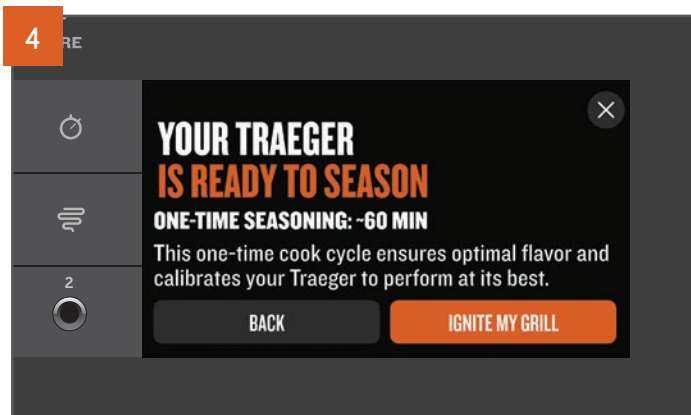
Kad galvenā barošanas poga ir pozīcijā **IZSLĒGTS**, iespraudiet strāvas vadu atbilstoši iezemētā kontaktrozetei.



Atveriet piltuves vāku. Pirms granulu ievietošanas piltuvē pārlicinieties, vai urbī nav svešķermeņu. Ieberiet piltuvē granulas un aizveriet tvertnes vāku. Iesakām piltuvi aizpildīt ar granulām vismaz līdz tvertnes aizsargrežģim.



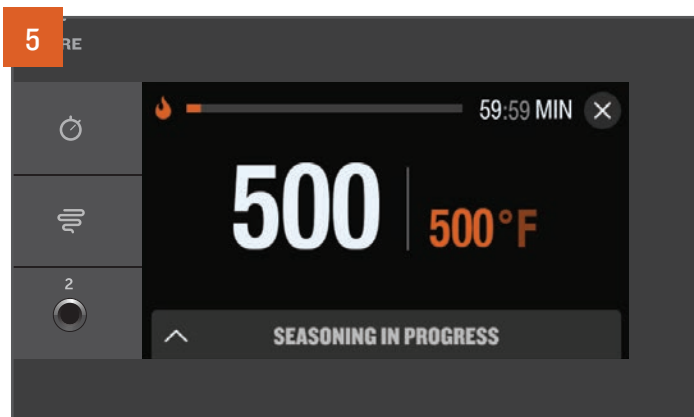
Nospiediet galveno barošanas pogu grila priekšpusē pozīcijā IESLĒGTS. Lai aktivizētu vadības ierīci, pieskarieties jebkurā vietā uz ekrāna vai pagrieziet atlasē skalu. Grilam ieslēdzoties, parādās uzplaiksnījuma ekrāns.



Atvērsies sākuma ekrāns, kurā tiks automātiski sniegta ievadapmācība. Rīkojieties saskaņā ar redzamajām uzvednēm, lai ātri un ērti sagatavotu grilu, izveidotu savienojumu un iestatītu to pirmajai gatavošanas reizei.

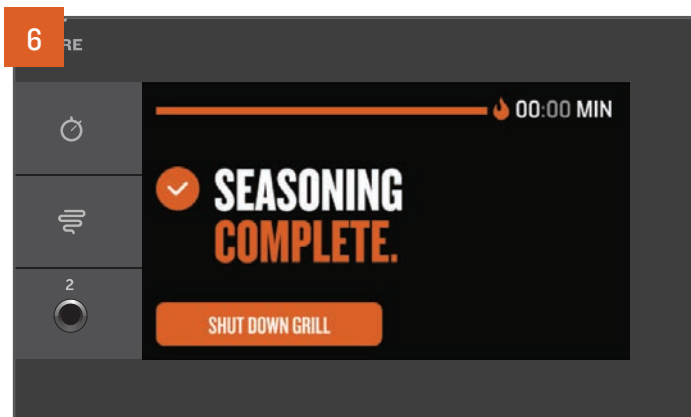
Ja vēlaties izlaist ievadapmācību, grils atvērs šo ekrānu, lai veiktu manuālu sagatavošanu. Sagatavošanas cikls ir nepieciešams pirms pirmās gatavošanas reizes, lai nodrošinātu, ka grils ir tīrs un gatavs optimālai veiktspējai (šis ir automātisks process, papildu sagatavošanas darbības nav nepieciešamas).

PIEZĪME. Sagatavošanas procesam ir būtiska nozīme, lai nodrošinātu pareizu grila darbību. Pirms pārbaudes cikla sākuma pārlicinieties, ka visi iekšējie komponenti ir pareizi uzstādīti un ka cikla laikā uz grila režģiem nav ēdiena.



Pēc tam, kad esat aizdedzinājis grilu ievadapmācības laikā, grils veiks automātisku sagatavošanas procesu.

PIEZĪME. Sākotnējās žāvēšanas temperatūras sasniegšana var ilgt patstundu.



Kad sagatavošanas cikls ir pabeigts, vadības ierīce uzsāk pilnu izslēgšanas ciklu. Izslēgšanas cikls novērš turpmākas nelabvēlīgas sekas un pareizi sagatavo grilu nākamajai gatavošanas reizei.

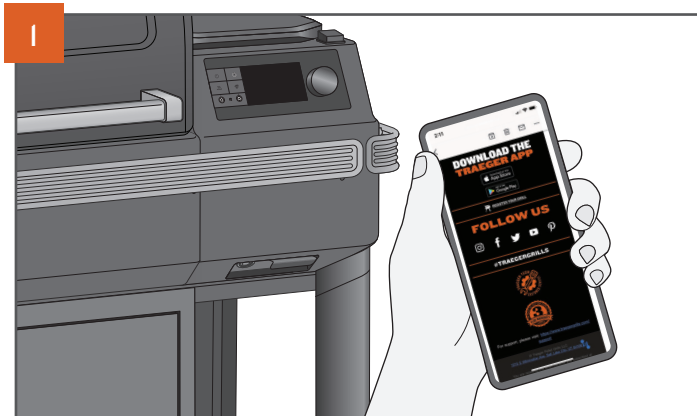
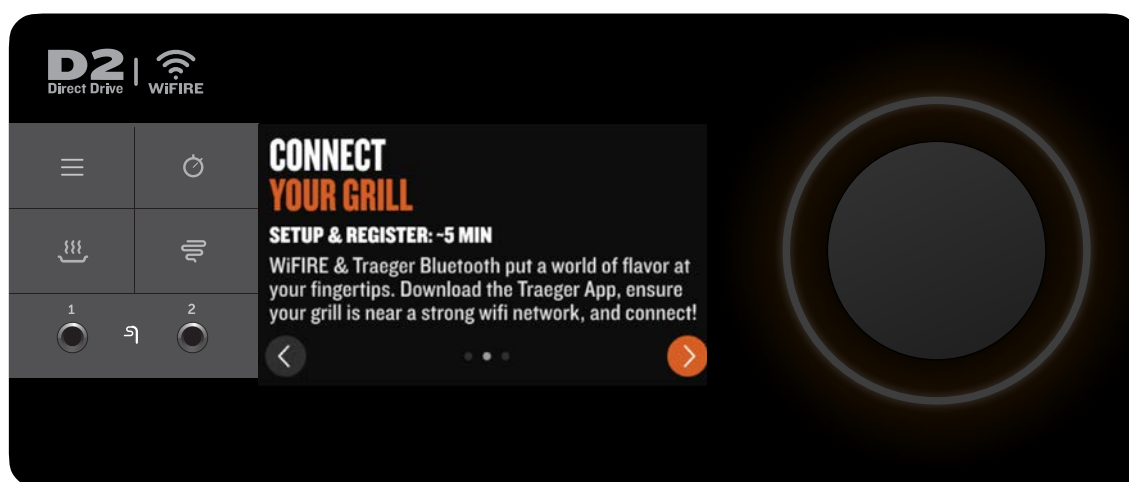
PIEZĪME. Vienmēr palaidiet izslēgšanas ciklu pēc katras gatavošanas reizes. Lai to izdarītu, turiet atlasē skalu nospiestu 3 sekundes vai samaziniet iestatīto temperatūru līdz izslēgšanas pozīcijai un nospiediet, lai atlasītu.

IEVADAPMĀCĪBAS 2. DAĻA: GRILA SAVIENOŠANA

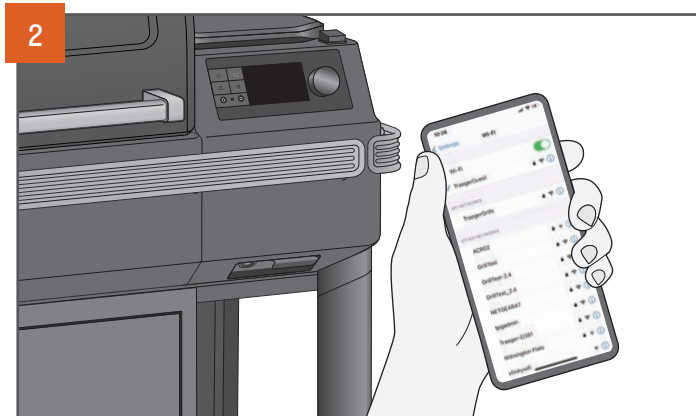
IETEICAMS IZPILDĪT IEVADAPMĀCĪBAS LAIKĀ. Mūsu apņemšanās ir nodrošināt pasaules līmeņa precī un lietošanas pieredzi. Tas savukārt nozīmē, ka pastāvīgi strādājam pie grila veiktspējas un funkciju uzlabošanas. Lai nodrošinātu jaunākās programmatūras un aparātprogrammatūras funkcionalitāti, pirmās lietošanas laikā iesakām savienot grilu ar Traeger lietotni, izmantojot Traeger WiFIRE® tehnoloģiju. Lai uzzinātu vairāk par WiFIRE®, Traeger lietotni un citiem savienošanas veidiem, dodieties uz tīmekļa vietni traeger.com/app. Lai savienotu pāri, izpildiet turpmāk minētos norādījumus grila savienošanai ar Wi-Fi.

PIEZĪMES.

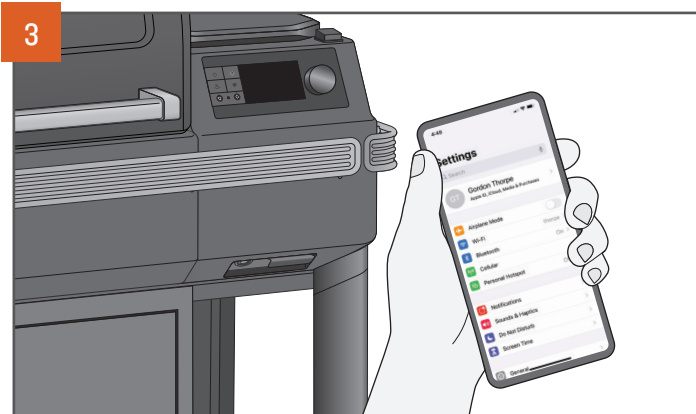
- Pārlicinieties, ka jūsu viedierīcē ir uzstādīta jaunākā operētājsistēmas versija un ir ieslēgta tehnoloģija Bluetooth.
- Lai savienotu grilu ar Wi-Fi, grilam ir jābūt ieslēgtam. Pārlicinieties, ka galvenā barošanas poga ir pozīcijā IESLĒGTS.
- Maršrutētāja signālam jābūt 2,4 GHz, jo grils nav saderīgs ar 5 GHz.
- Tikai sapārošanas beigās ekrāns norāda, ka sapārošana ir pabeigta. Žāvēšana tiek pabeigta tikai tad, kadparādās ekrāns SEASONING COMPLETE (Žāvēšana pabeigta).



Dodieties uz Apple App Store vai Android Google Play veikalu, lai lejupielādētu jaunāko Traeger lietotni.



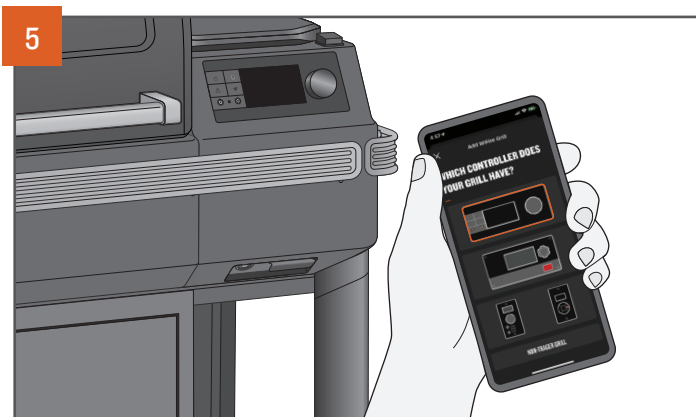
Pārlicinieties, ka jūsu viedierīcē ir pieslēgta Wi-Fi tīklam, ar kuru vēlaties savienot savu grilu. Maršrutētāja signālam jābūt 2,4 GHz, jo grils nav saderīgs ar 5 GHz.



3 Dodieties uz jūsu viedierīces iestatījumu izvēlni un pārbaudiet, vai tai ir ieslēgta tehnoloģija Bluetooth.



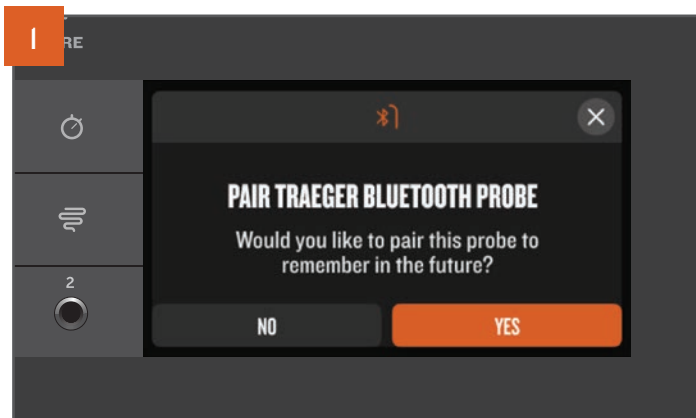
4 Atveriet Traeger lietotni, izveidojiet kontu vai piesakieties un izpildiet lietotnē sniegtos norādījumus, lai pievienotu grilu. Lai uzsāktu šo procesu grilā, pieskarieties izvēlnes ikonai uz vadības ierīces. Izvēlnē atlasiet WiFIRE® CONNECTIVITY (WiFIRE® savienojamība) un rīkojieties saskaņā ar redzamajām uzvednēm, lai pievienotu grilu.



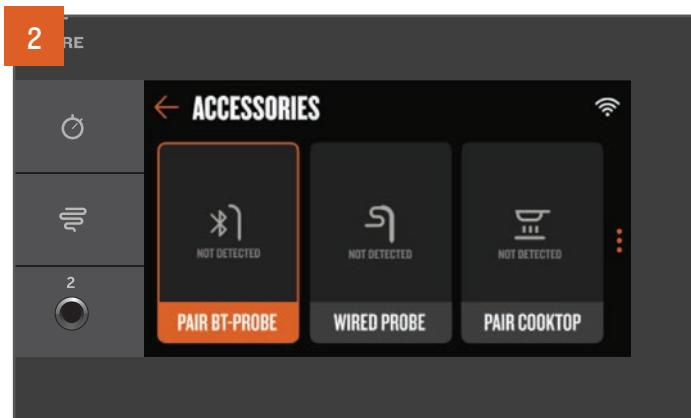
5 Vadības ierīces atlasēs ekrānā atlasiet vadības ierīci, kas atbilst jūsu grilam, un izpildiet lietotnē norādītās darbības, lai izveidotu savienojumu!

IEVADAPMĀCĪBAS 3. DAĻA: PIEDERUMU SAVIENOŠANA

IETEICAMS IZPILDĪT IEVADAPMĀCĪBAS LAIKĀ. Lai ietaupītu laiku nākotnē, Traeger Bluetooth ierīces ieteicams savienot pāri ievadapmācības laikā. Ja Traeger Bluetooth ierīces savienošanu pāri vēlaties veikt vēlāk, aplūkojiet tālāk minētos norādījumus.



Pirms savienošanas pāri pārbaudiet, vai Traeger Bluetooth ierīce ir ieslēgta, pilnībā uzlādēta un atrodas grila tuvumā. Kad grils atpazīst ierīces signālu, lielākajai daļai Traeger Bluetooth ierīču ekrānā automātiski parādās uznirstošais logs. Atlasiet YES (jā) un izpildiet ekrānā redzamos norādījumus, lai savienotu ierīci ar grilu.



Ja palaidāt garām vai aizvērāt uznirstošo logu — neraizējieties! Savienojiet pāri piederumus jebkurā laikā, izmantojot izvēlni. Pieskarieties vadības paneļa izvēlnes ikonai, atlasiet izvēlnes vienumu Accessories (Piederumi) un pēc tam izvēlieties piederuma veidu, ko vēlaties savienot pāri. Lai savienotu pāri attiecīgo piederuma veidu, izpildiet vadības ierīcē sniegtos norādījumus.

GRILA IZMANTOŠANA

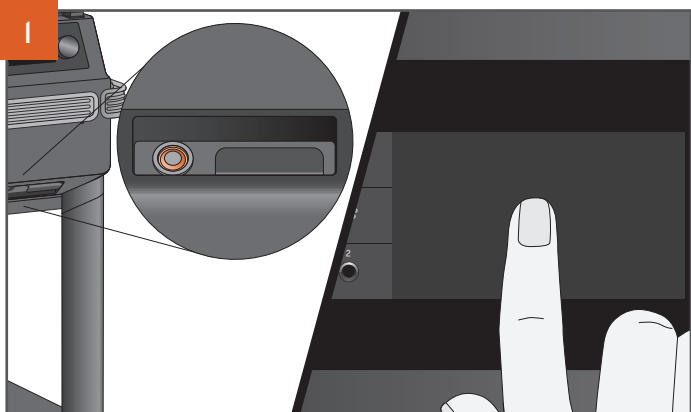
ŠĪS DARBĪBAS BŪS JĀVEIC KATRU REIZI PIRMS GRILA IZMANTOŠANAS.

PIRMS GRILĒŠANAS VEICAMO DARBĪBU SARAKSTS

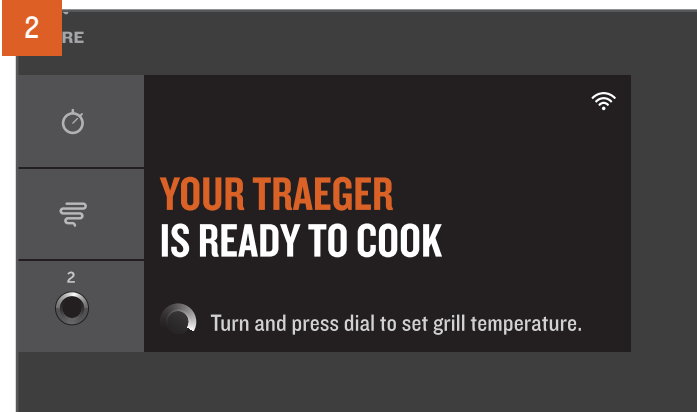
1. Pārbaudiet grilu un veiciet nepieciešamos apkopes darbus.
 - Iztīriet Traeger® tauku pārvaldības sistēmu:
 - EZ-Clean™ tauku paplāte;
 - tauku cauruli;
 - EZ-Clean™ tauku un pelnu muca.
 - Iztīriet pelnus, kad grilā ir redzams attiecīgs brīdinājums (vai aptuveni pēc 30 gatavošanas stundām).
 - Pārbaudiet, vai strāvas vads nav savērpies, bojāts vai nodilis.
2. Pirms grila lietošanas pārlicinieties, ka grils ir pareizi uzstādīts un tajā ir visas detaļas:
 - EvenFlow™ siltumaizsardzības ekrāns;
 - EZ-Clean™ tauku paplāte;
 - režģi;
 - tauku regulators;
 - uguns katls.
3. Pārlicinieties, ka tiek nodrošināta atbilstoša gaisa plūsma:
 - pārbaudiet, vai izplūdes atvere nav nosprostota.
4. Pārlicinieties, ka grils atrodas drošā attālumā no ugunsnedrošiem materiāliem (skatiet 2. lpp.).
5. Pārlicinieties, ka grils ir novietots uz līdzenas virsmas.
6. Pārbaudiet granulas:
 - pārlicinieties, ka piltuvē ir pietiekami daudz granulu;
 - pārlicinieties, ka granulas nav slapjas, ūdens bojātas, uzbriedušas vai blāvas; tām jābūt spīdīgām un viegli jālūzt;
 - pārbaudiet, vai piltuves apakšējā daļā un urbja zonā nav pārmērīga zāģskaidu daudzuma.
7. Aizveriet piltuves vāku.
8. Aizveriet grila vāku.

GATAVOŠANA AR TRAEGER

STANDARTA GATAVOŠANA Izmantojiet šo metodi, lai iestatītu un mainītu temperatūru ātri pagatavojamiem ēdieniem un vienkāršām receptēm.



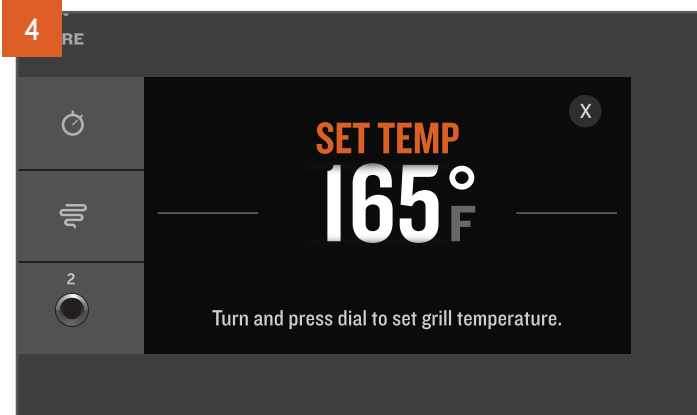
Turot vāku aizvērtu, nospiediet galveno barošanas pogu grilapriekšpusē pozīcijā ON (ieslēgts). Pieskarieties jebkurai ekrāna vietai vai pagrieziet izvēles pogu, lai aktivizētu kontrolieri. Pēc dažām sekundēm, ieslēdzot grilu, parādīsies uzplaiksnījuma ekrāns.



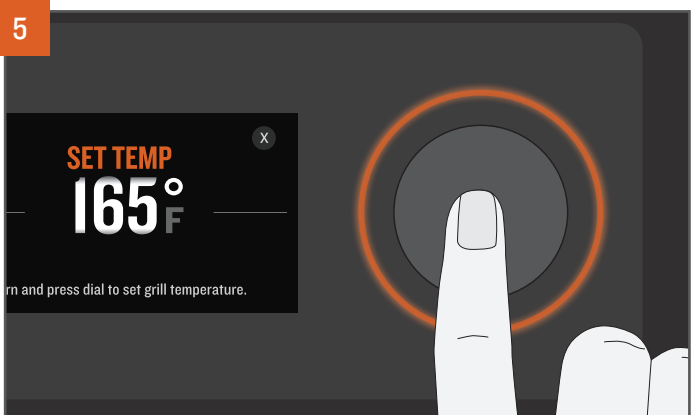
Sākuma ekrānā ir redzams uzraksts YOUR TRAEGER IS READY TO COOK (Jūsu Traeger ir gatavs darbam). Šajā ekrānā var iestatīt gatavošanas temperatūru.



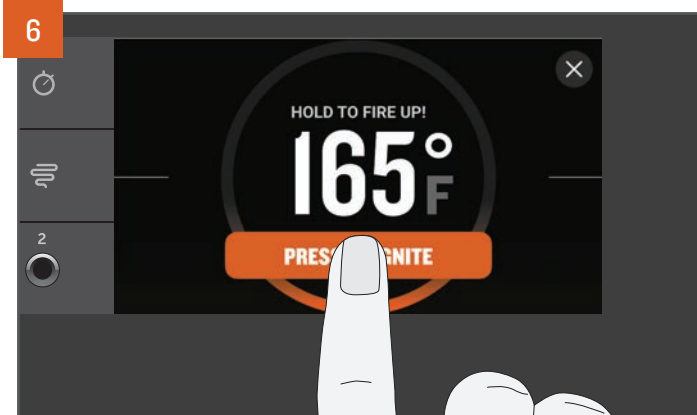
Lai atlasītu temperatūru, pagrieziet atlasē skalu pa labi vai pa kreisi.



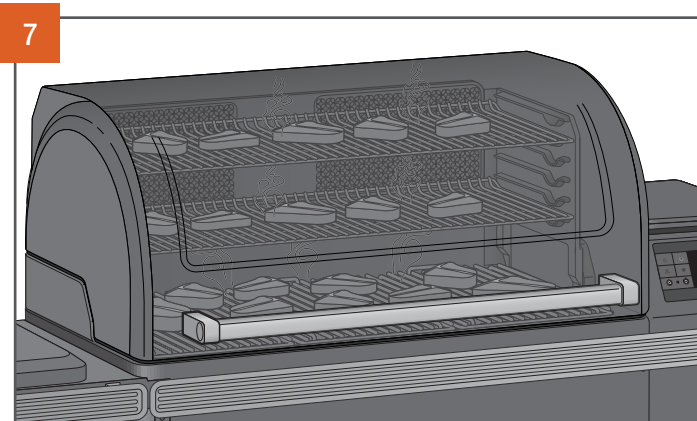
Tiek attēlota izvēlētā temperatūra.



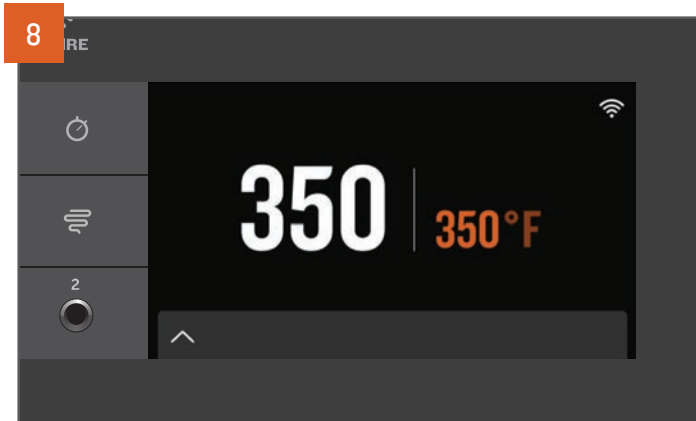
Nospiediet atlasē skalas centru, lai atlasītu temperatūru.



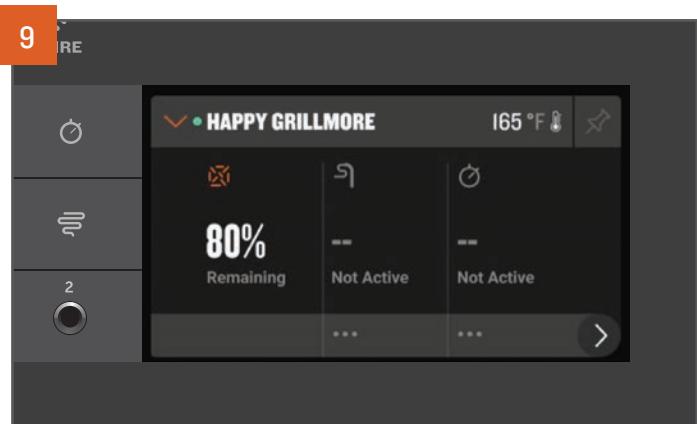
Kad temperatūra ir atlasīta, tiek parādīts aicinājums aizdegt grilu. Nospiediet skārienekrāna displejā redzamo pogu un turiet to nospiestu aptuveni 2 sekundes, līdz grilā tiek parādīta informācija par sekmīgu "aizdedzināšanu". Tiks sākta automātiskā aizdedzināšana un iepriekšējās uzkarsēšanas cikls. Gatavošanas laikā ventilators un urbis ieslēgsies un izslēgsies pēc nepieciešamības, lai uzturētu uguni atbilstoši iestatītajai temperatūrai.



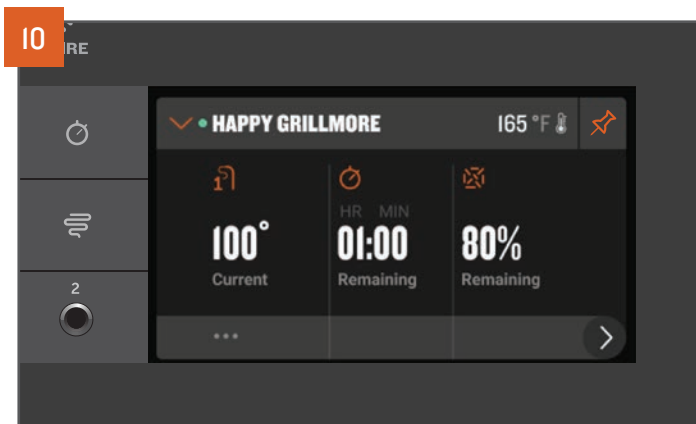
Kad iepriekšējās uzkarsēšanas cikls ir pabeigts, ievietojiet ēdienu grilā un aizveriet vāku. Ja izmantojat gaļas termometru, pirms ēdiena ievietošanas grilā izlasiet 22. lappusē sniegto informāciju.



Traeger atbalsta vienkāršību. Sākuma ekrānā vienmēr ir skaidri redzama grila temperatūra. Lai mainītu temperatūru, vienmēr pārejiet uz šo sākuma ekrānu. Pagrieziet atlasē skalu līdz vēlamajai temperatūrai un nospiediet, lai atlasītu jaunu temperatūru.



Lai piekļūtu Traeger informācijas panelim, pieskarieties kājenes joslai sākuma ekrāna apakšdaļā. Šeit varat iestatīt un izmantot piederumus, uzraudzīt taimerus, iestatīt vēlamu temperatūru termometros, pārskatīt granulu līmeni, kā arī veikt daudz citu darbību.



Vai vēlaties, lai ekrānā būtu redzama sīkāka informācija par pievienotajiem piederumiem vai sensoriem? Pieskarieties spraudītei augšējā labajā stūrī, lai piespraustu pašreizējo informācijas paneļa skatu.

PADOMI.

- Pirms ēdiena ievietošanas grilā ieteicams nogaidīt, līdz iepriekšējās uzkarsēšanas cikls ir pabeigts.
- Ievietojot grilā ēdienu priekšlaicīgi, vēlamās temperatūras sasniegšanai var būt nepieciešams ilgāks laiks nekā parasti.
- Lai grils varētu sasniegt iestatīto temperatūru, iepriekšējās uzkarsēšanas cikla laikā grila vākam jābūt aizvērtam.
- Traeger® grilos temperatūras rādījumi ir redzami reāllaikā, un ir sagaidāmas temperatūras svārstības.

GATAVOŠANA, IZMANTOJOT PIEDERUMUS

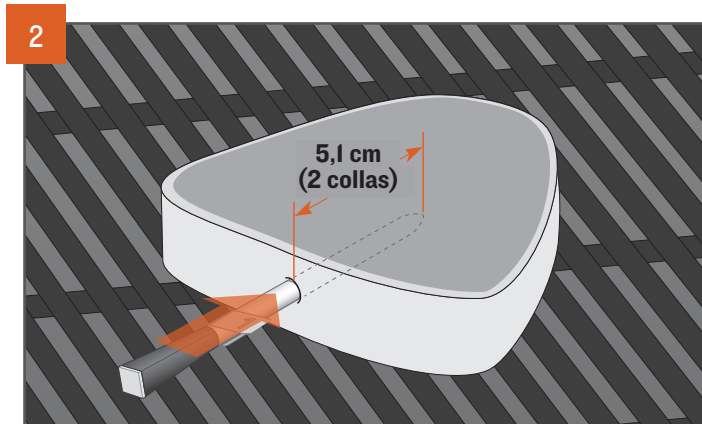
GATAVOŠANA AR BLUETOOTH TERMOMETRU Izmantojiet Bluetooth termometru, ja receptē ir minēta ēdiena vēlāmā iekšējā temperatūra. Papildinformāciju skatiet Traeger® bezvadu termometra īsajā lietošanas pamācībā.

PIEZĪMES.

- Termometri pirms lietošanas jāuzlādē. Lai uzlādētu termometrus, vispirms noņemiet etiķeti no uzlādes sistēmas.
- Augstās temperatūras dēļ bezvadu termometrus nav ieteicams izmantot picas krāsns režīmā.

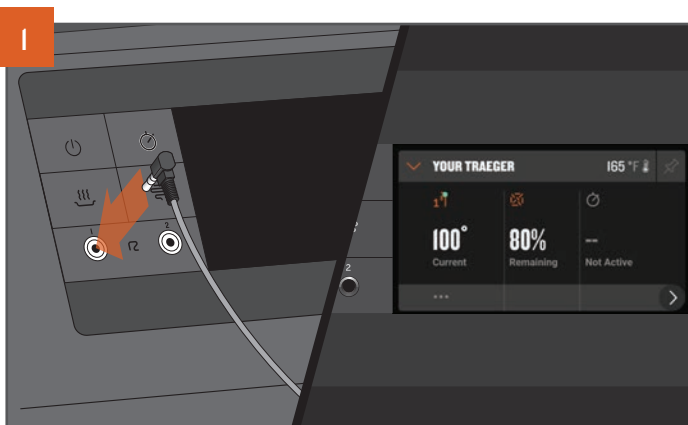


Lai ieslēgtu grilu, skatiet norādījumus 20. lappusē “Gatavošana ar Traeger”. Kad grils ir ieslēgts, pa vienam noņemiet uzlādētos Traeger Bluetooth termometrus no uzlādes sistēmas, un vadības ierīce automātiski atpazīs iepriekš pārī savienotus termometrus. Traeger informācijas panelī parādīsies termometra logriks, kurā ir papildinformācija par termometra statusu un saīsņēm vēlāmās temperatūras signālu iestatīšanai.



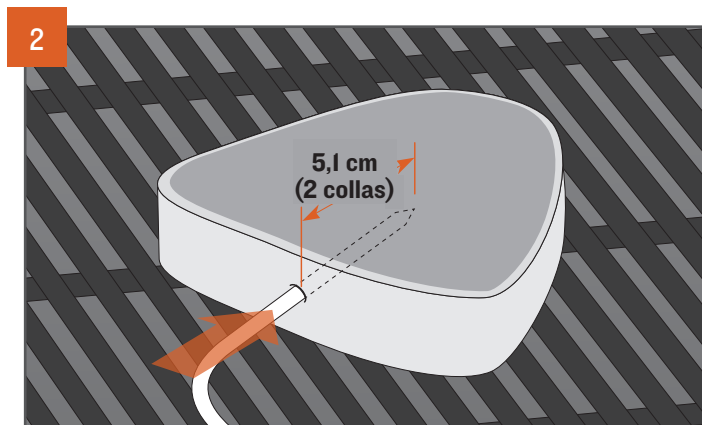
Ievietojiet termometru līdz tā ierobam produkta platākajā daļā, mēģinot nepieskarties kauliem vai vietām, kurās ir īpaši daudz tauku. Termometrs produktā jāievieto vismaz 5,1 cm (2 collu) dziļumā. Termometrs var nebūt piemērots lietošanai, ja nevarat to ievietot produkta platākajā daļā 5,1 cm (2 collu) dziļumā. Kad termometrs ir ievietots, ievietojiet produktus iepriekš uzkarstētajā grilā.

GATAVOŠANA, IZMANTOJOT TERMOMETRU AR VADU Izmantojiet termometru ar vadu, ja receptē ir minēta ēdiena vēlāmā iekšējā temperatūra.



Lai ieslēgtu grilu, skatiet norādījumus 20. lappusē “Gatavošana ar Traeger”. Pievienojiet termometru ligzdai, kas atrodama uz WiFi® vadības ierīces. Kad termometrs ir pievienots, vadības ierīce atpazīs termometru, un informācijas panelī parādīsies termometra logriks.

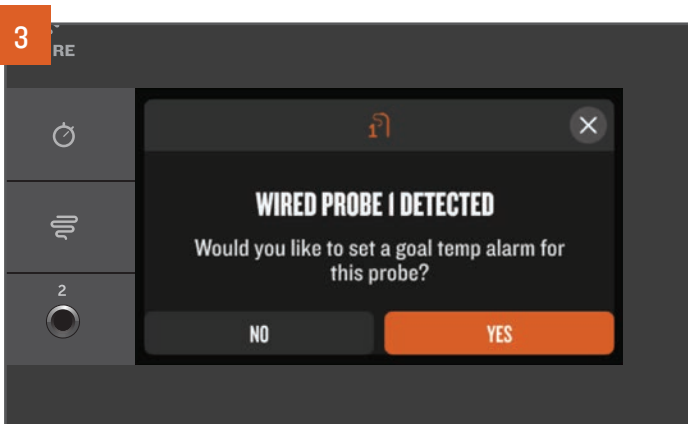
SVARĪGI. Pārbaudiet, vai termometrs ir pilnībā ievietots ligzdā.



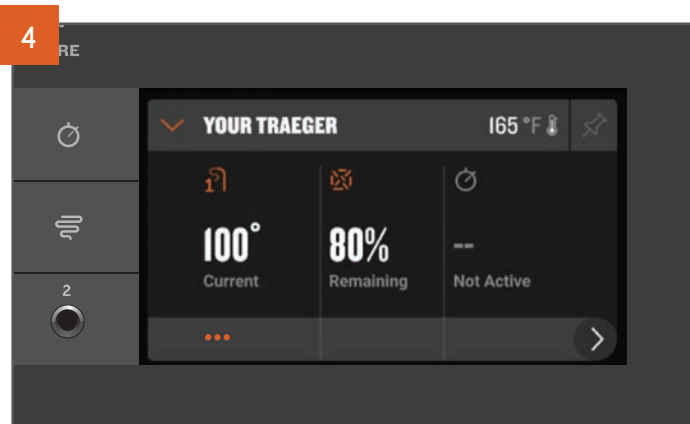
Ievietojiet termometra galu līdz pusei produkta platākajā daļā, mēģinot nepieskarties kauliem vai vietām, kurās ir īpaši daudz tauku. Termometrs produktā jāievieto vismaz 5,1 cm (2 collu) dziļumā. Termometrs var nebūt piemērots lietošanai, ja nevarat to ievietot produkta platākajā daļā 5,1 cm (2 collu) dziļumā. Kad termometrs ir ievietots, ievietojiet produktus iepriekš uzkarstētajā grilā.

SVARĪGI. Pēc lietošanas termometri būs ļoti karsti. Ievērojiet īpašu piesardzību, noņemot tos no grila.

GATAVOŠANA LĪDZ VĒLAMAJAI IEKŠĒJĀI TEMPERATŪRAI, IZMANTOJOT TERMOMETRUS Kā iestatīt vēlamās temperatūras signālu Bluetooth termometram vai ar vadu savienojamam termometram?



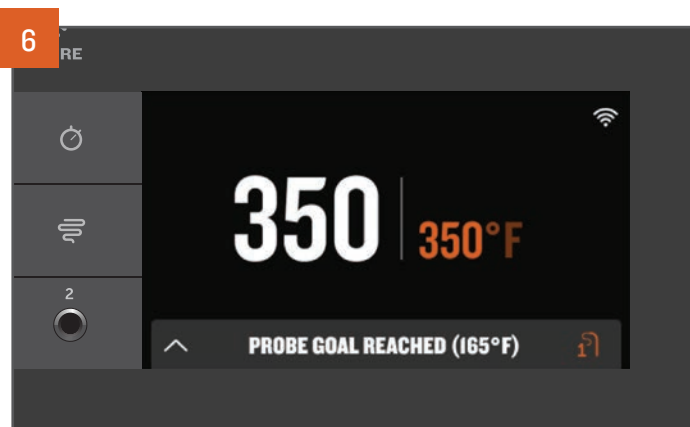
Lai gatavotu līdz noteiktai iekšējai temperatūrai, iestatiet termometram signālu, kas atskan, sasniedzot vēlamo temperatūru. Pirmo reizi pievienojot Bluetooth vai ar vadu savienojamu termometru, uznirstošajā logā būs pieejama saīsrīks, kas ļaus ērti iestatīt vēlamās temperatūras signālu. Atlasiet YES (jā) un rīkojieties saskaņā ar redzamajām uzvednēm.



Ja palaidāt garām uznirstošo logu, vēlamās temperatūras signālu termometram varat iestatīt, izmantojot informācijas paneļa saīsrīks (...), kas atrodas zem termometra logrīka, vai izvēlnes opciju sadaļā Accessories (Piederumi).



Izmantojiet atlasē skatu, lai atlasītu vēlamo termometra temperatūru signāla iestatīšanai, un nospiediet skatu, lai atlasītu un apstiprinātu. Neizdodas atcerēties piemērotu iekšējo temperatūru, lai pagatavotu vistu Marsalas vīnā? Pieskarities opcijai SELECT BY PRESET (Atlasīt pēc sākotnējā iestatījuma), lai atrastu sarakstu ar temperatūrām, kas ir piemērotas populārāko produktu pagatavošanai.



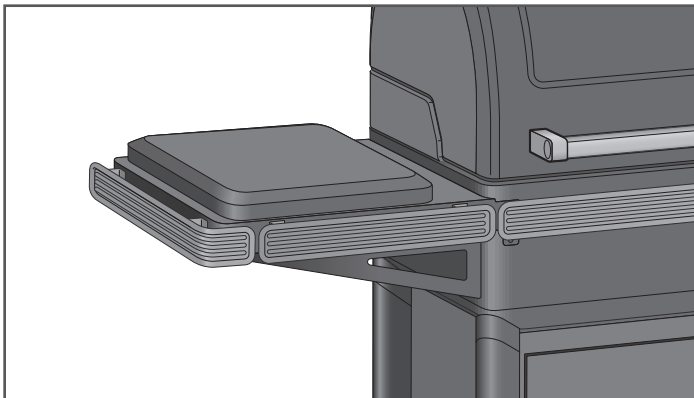
Kad produkts sasniegs iestatīto temperatūru, atskanēs signāls. Ja izmantosiet Traeger lietotni, pievienotajā viedierīcē saņemsiet arī pašpiegādes paziņojumu.

PIEZĪMES.

- Ieteicams gatavot, līdz tiek sasniegta vēlamā iekšējā temperatūra (ko nosaka, izmantojot termometru), nevis noteiktu gatavošanas laiku.
- Vairākus termometrus vienlaikus var savienot pārī tikai ar vienu Traeger® grilu. Ja Bluetooth ir iespējots vairākiem Traeger griliem un vēlaties izmantot pārī savienotu termometru citam grilam, vispirms atslēdziet ierīci pirmajā grilā, lai savienotu to ar citu grilu.

GATAVOŠANA, IZMANTOJOT PIEDERUMUS TURPINĀJUMS

UZRAUDZĪBAS PIEDERUMI Izmantojiet informācijas paneli un/vai galvenās izvēlnes vienumu Accessories (Piederumi), lai ērti pārraudzītu visus piederumus un to iestatījumus, piemēram, temperatūru, iestatītu vēlamo temperatūru termometriem un veiktu citas darbības.



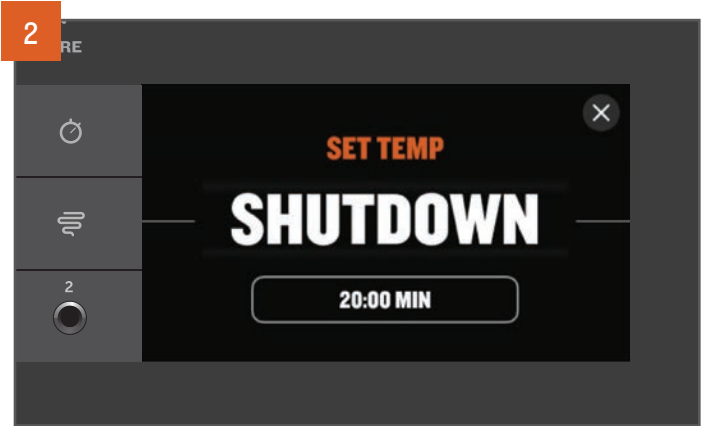
TRAEGER® INDUKCIJAS PLĪTS VIRSMA — izmantojiet Traeger® indukcijas plīts virsmu, lai paralēli grilēšanas procesam vārītu, sautētu, apbrūninātu vai ceptu nepieciešamos produktus. Lai iestatītu intensitātes līmeni, vienkārši pagrieziet skalu uz indukcijas plīts virsmas. Iestatītās temperatūras tiek uzraudzītas gan Traeger lietotnē, gan grila vadības informācijas panelī, turklāt šeit ir pieejama arī informācija par signāliem un brīdinājumiem. Papildinformāciju skatiet Traeger® indukcijas plīts virsmas lietotāja rokasgrāmatā.

GRILA IZSLĒGŠANA IZSLĒGŠANAS CIKLA SKAIDROJUMS

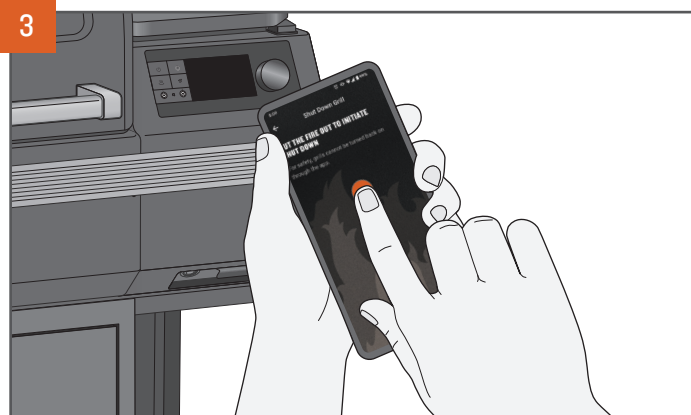
Izslēgšanas ciklam ir būtiska nozīme, lai nodrošinātu Traeger® grila augstas kvalitātes veiktspēju. Izslēgšanas cikls novērš turpmākas nelabvēlīgas sekas un pareizi sagatavo grilu nākamajai gatavošanas reizei. Vienmēr palaidiet izslēgšanas ciklu pēc katras gatavošanas reizes. Lai uzsāktu izslēgšanas ciklu, izslēdziet grilu kādā no tālāk minētajiem veidiem.



Nospiediet atlasses skalu un turiet to nospiestu 3 sekundes, līdz ekrānā parādās uzraksts “SHUT DOWN CYCLE IN PROGRESS” (Notiek izslēgšanas cikla izpilde).



Temperatūras iestatīšanas laikā pagrieziet atlasses skalu pa kreisi līdz galam un nospiediet, lai atlasītu SHUTDOWN (Izslēgšana).



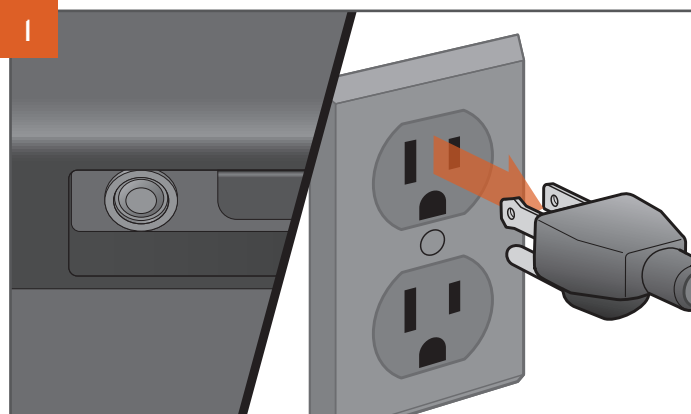
Izmantojiet Traeger lietotni, lai uzsāktu grila izslēgšanas ciklu jebkurā vietā un laikā.

PIEZĪMES.

- Izslēgšanas cikls samazina turpmāko nevēlamo notikumu, piemēram, ugunstrauks risku. Ugunstrauks notiek tad, kad uguns no kurtuves sadedzina granulasvītnes caurulē, izraisot uguni, kas pāriet atpakaļ piltuvē.
- Izslēgšanas cikls ilgst aptuveni 15–20 minūtes atkarībā no iepriekš iestatītās temperatūras. Lai grils darbotos pareizi, uzgaidiet, līdz izslēgšanas cikls ir pilnībā pabeigts. Nespiediet grila priekšpusē esošo galveno barošanas pogu pozīcijā IZSLĒGTS un neatvienojiet grilu no strāvas, kamēr cikls nav pabeigts. Ja grils ir pieslēgts strāvai un netiek izslēgts, darbojas gaidstāves režīms, tiek veikti aparātprogrammatūras atjauninājumi, un varēsiet ātri iedarbināt grilu nākamajā gatavošanas reizē.

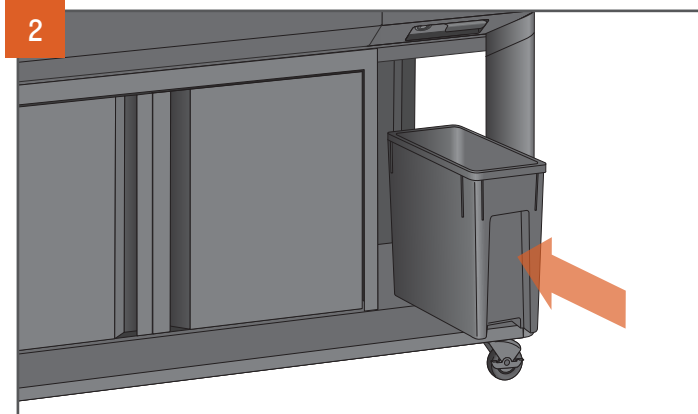
PILTUVES TĪRĪŠANA

Traeger® grils ir aprīkots ar piltuves tīrīšanas sistēmu, kas ļauj atbrīvot granulu piltuvi no granulām vai ātri un bez sarežģījumiem nomainīt granulu veidu (pieejami dažādi aromāti).

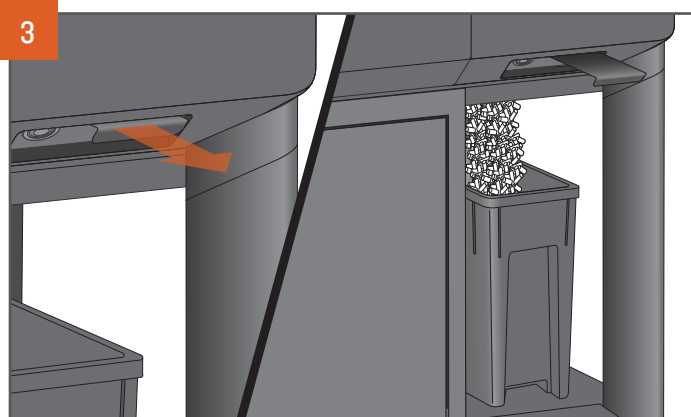


SPRAUDNIS VAR ATŠKIRTIES ATKARĪBĀ NO REĢIONA.

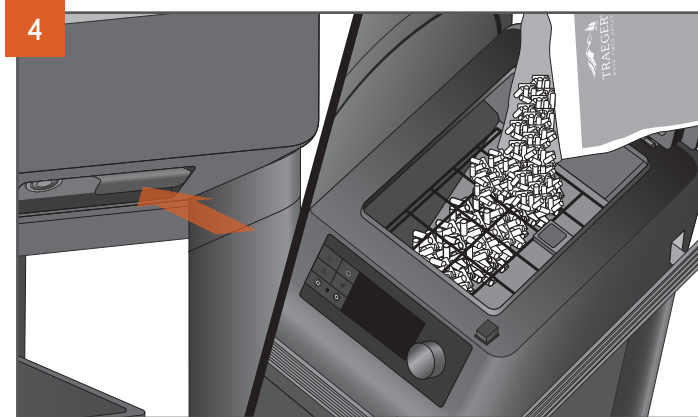
Nospiediet galveno barošanas pogu pozīcijā IZSLĒGTS un atvienojiet strāvas vadu. Ja grils joprojām ir karsts, ļaujiet tam pilnībā atdzist.



Iztukšojot piltuvi, pārliecinieties, ka Traeger® StayDry™ granulu tvertne ir novietota tieši zem piltuves.



Lai izbērtu granulas, izvelciet sviru. Granulas iebirs StayDry™ granulu tvertnē. Iespējams, būs nepieciešama lāpstiņa vai karote, lai no piltuves izstumtu atlikušās granulas. Izsūciet visas piltuvē un urbī atlikušās zāģskaidas.



Kad piltuve ir tukša, iebīdiet sviru atpakaļ un piepildiet piltuvi ar cita veida TRAEGER® DABISKĀS KOKSNES GRANULĀM.



BRĪDINĀJUMS! NEIZTUKŠOJIET PILTUVI, KAMĒR GRILS NAV PILNĪBĀ ATDZISIS UN NAV IZSLĒGTA STRĀVA, CITĀDI GRANULAS VAR BŪT ĻOTI KARSTAS.

GRILA FUNKCIJAS

TRAEGER LIETOTNE

Traeger® grilu var kontrolēt attālināti, izmantojot Traeger lietotni. Lai uzzinātu vairāk par WiFIRE®, Traeger lietotni un citiem savienošanas veidiem, dodieties uz tīmekļa vietni traeger.com/app.

Lai izveidotu Traeger® grila savienojumu ar internetu, nepieciešams mājas Wi-Fi tīkls. Jūsu viedtālrunī vai planšetdatorā ir jābūt uzstādītai jaunākajai iOS vai Android operētājsistēmas versijai. Ja pametat Wi-Fi tīkla uztveršanas zonu, ņemot līdzi ierīci, nepieciešams datu plāns. Lai saņemtu jaunāko informāciju par lietošanu un drošību, grilam jābūt savienotam ar internetu.

Traeger lietotni varat arī izmantot, lai ērti meklētu, lejupielādētu un izmēģinātu jaunas receptes ar Traeger® grilu.



TAIMERIS

Jūsu Traeger® grils ir aprīkots ar ērtu taimeru. Taimera funkcija neietekmē grila darbību; varat to izmantot, lai saņemtu paziņojumu par citām gatavošanas laikā nepieciešamām darbībām, piemēram, dārzeņu ievietošanu grilā, īsāku grilēšanas laiku vai ēdiena izeiešanu.

LAI IESTATĪTU TAIMERI, IZPILDIET ŠĀDAS DARBĪBAS.

1. Nospiediet taimera ikonu un turiet to nospiestu.
2. Izmantojiet skalu, lai pārslēgtu stundas un minūtes un iestatītu laiku.

Kad pēc laika izvēles tiek nospiesta skala, taimeris ir iestatīts un jūs atgriezīsities sākuma ekrānā. Sāksies automātiska taimera laika atskaite.



LAI ATCELTU TAIMERA LAIKA ATSKAITI, IZPILDIET ŠĀDAS DARBĪBAS.

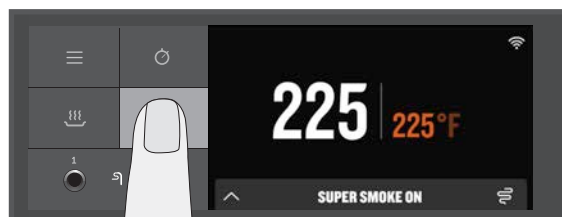
1. Nospiediet taimera ikonu un turiet to nospiestu.
2. Parādīsies opcijas.
3. Veiciet atlasī.

OPCIJA SUPER SMOKE (INTENSĪVI DŪMI)

Piešķiriet ēdienam izteiktāku kūpinājuma garšu, jebkurā brīdī grilēšanas laikā nospiežot ikonu Super Smoke (Intensīvi dūmi). Lai atceltu, nospiediet to vēlreiz.

PIEZĪMES.

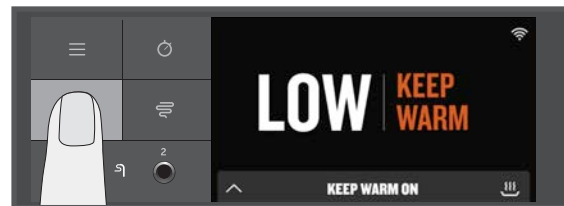
- Opciju Super Smoke (Intensīvi dūmi) var aktivizēt tikai tad, ja grila temperatūra ir 74–107 °C (165–225 °F) diapazonā.
- Dūmi būs viegli un zilā krāsā.



GRILA FUNKCIJAS TURPINĀJUMS

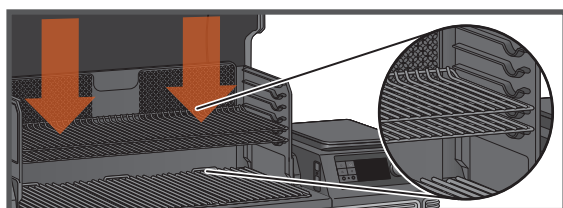
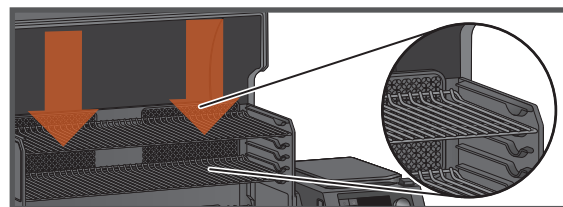
SILTUMA UZTURĒŠANAS FUNKCIJA

Funkciju Keep Warm (Siltuma uzturēšana) var izmantot, lai jebkurā brīdī īslaicīgi pārtrauktu gatavošanas ciklu un uzturētu grilā 74 °C (165 °F) temperatūru. Lai aktivizētu funkciju, nospiediet siltuma uzturēšanas ikonu. Lai atsāktu gatavošanu, atkārtoti nospiediet siltuma uzturēšanas ikonu.



DAUDZFUNKCIONĀLS AUGŠĒJAIS REŽĢIS

Augšējo grila režģi varat novietot vairākās vietās. Tādējādi nepieciešamības gadījumā varat iegūt vairāk vietas uz apakšējiem režģiem vai augšējā režģa.

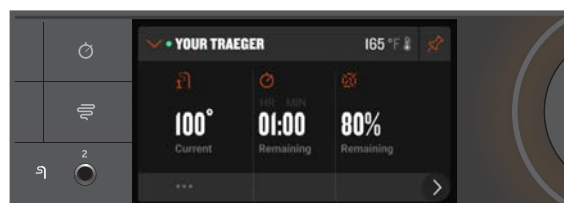


TRAEGER GRANULU SENSORS

Traeger granulų sensors uzrauga granulų daudzumu. Atlasot šo funkciju izvēlnē, tiks attēlots tā brīža granulų līmenis ar 5% soļiem.

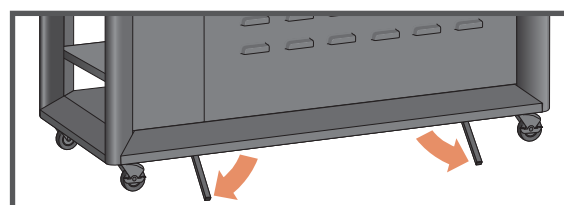
Ja Traeger granulų sensors ir pareizi savienots, tas uzrādīs "PELLET SENSOR Pellet Level: XXX%" (GRANULU SENSORA noteiktais granulų līmenis: XXX%). Ja Traeger granulų sensors ir savienots nepareizi, tas uzrādīs "PELLET SENSOR Disconnected Pellet Level: 0%" (GRANULU SENSORS atvienots, granulų līmenis: 0%).

Traeger granulų sensors ļauj attālināti pārbaudīt granulų līmeni, izmantojot Traeger lietotni. Šī sistēma uz jūsu viedierīci nosūtīs pašpiegādes paziņojumus un Traeger lietotnē atskanēs signāls, kad granulų līmenis būs zems, nodrošinot uguni visas gatavošanas laikā.



ATBALSTA KĀJIŅAS

Grila aizmugurē varat uzstādīt ērti lietojamas atbalsta kājiņas, lai izvairītos no grila apgāšanās, ja tas ir novietots stāvā nogāzē.

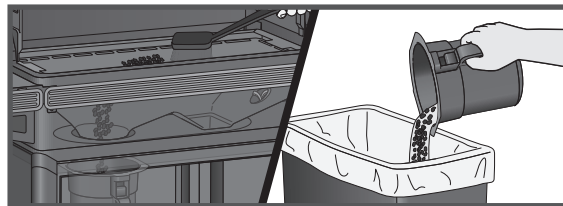


GRILA APKOPE

Vai, gatavojot produktus ar augstu tauku saturu, dodat priekšroku lēnai gatavošanai zemākā temperatūrā? Mēs arī. Iesakām ievērot īpašu piesardzību un uzmanību, veicot nopilējušo tauku tīrīšanu. Kad grils ir atdzisis līdz siltai temperatūrai, nokasiet aplikumu no grila režģiem un noslaukiet taukus, kas sakrājušies uz tauku paplātes (ievērojiet piesardzību, lai izvairītos no apdegumiem). Tas palīdzēs nodrošināt pareizu grila darbību nākamajā lietošanas reizē, jo sevišķi, ja plānojat ātri pagatavot siltu maltīti.

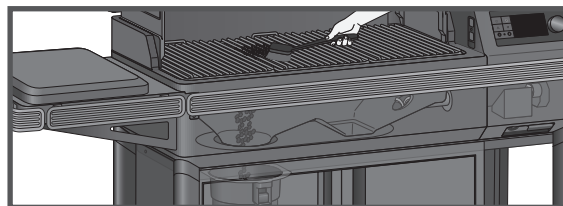
1. PIRMS KATRAS LIETOŠANAS REIZES:

Notīriet taukus, kas sakrājušies uz tauku paplātes. Pārbaudiet EZ-Clean™ tauku un pelnu muca, nepieciešamības gadījumā iztukšojiet to. Pārliecinieties, ka nekas neaizsedz tauku paplāti.



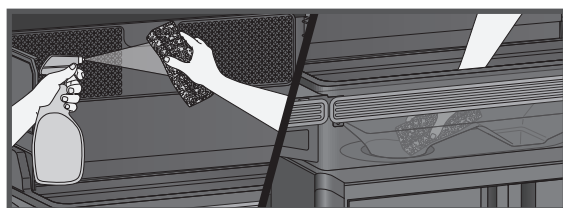
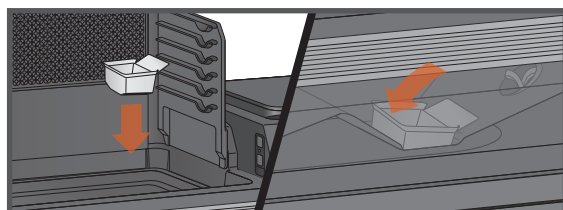
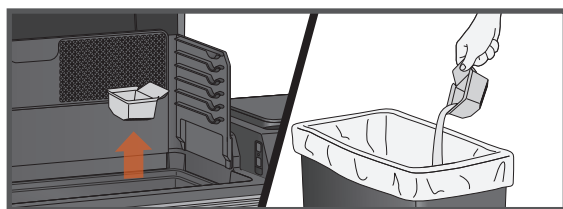
2. PĒC KATRAS LIETOŠANAS REIZES:

Notīriet pārtikas atlikumus no režģiem, kamēr tie ir silti. Nokasiet tauku aplikumu no EZ-Clean™ tauku un pelnu mucas, izmantojot stingru, nemetālisku rīku.



3. REIZI MĒNESĪ:

Pārbaudiet uguns katlu un notīriet aplikumu tā iekšpusē, ārpusē un apakšdaļā. Novietojot uguns katlu atpakaļ, pārliecinieties, ka tā mala atrodas zemvītnes caurules. Nokasiet kreozotu no aizsarga un grila vāka apakšdaļas. Notīriet grila korpusu, izmantojot Traeger® dabisko tīrīšanas līdzekli. Noņemiet tauku regulatoru un iztīriet tauku cauruli.



SVARĪGI. Tauku paplātes pārklāšana ar jebkādu materiālu, tostarp foliju vai ieliktņiem, būtiski ietekmē grila veiktspēju un var izraisīt tauku paplātes vai grila bojājumus.

GRILA APKOPE TURPINĀJUMS

▲ BRĪDINĀJUMS Aizdeģšanās risks. Tauku aizdegšanos visbiežāk izraisa neatbilstoša grila apkope, ja no grila regulāri netiek notīrīti tauki.

▲ BRĪDINĀJUMS Pirms veicat jebkuru no turpmāk minētajām apkopes darbībām, nospiediet galveno barošanas pogu pozīcijā **IZSLĒGTS** un atvienojiet strāvas vadu.

4. PELNU UN TAUKU NOŅEMŠANA NO EZ-CLEAN™ TAUKU UN PELNU MUCAS (PIRMS KATRAS GATAVOŠANAS REIZES)

▲ BRĪDINĀJUMS Pirms tauku un pelnu mucas pārbaudes pārlicinieties, vai grils ir AUKSTS un pelni ir ATDZISUŠI.

▲ BRĪDINĀJUMS Neīrā EZ-Clean™ tauku un pelnu muca var izraisīt nopietnu ugunsgrēku.

Zem grila korpusa atrodas muca, kurā uzkrājas pelni un tauki. Šī muca ir jāpārbauda un jāiztīra pirms katras gatavošanas. Lai noņemtu un pārbaudītu mucu, satveriet to ar abām rokām un nospiediet pogu, lai izņemtu. Izņemiet vienreizlietojamo ieliktni un nomainiet to ar jaunu. Norādījumus par to, kā pareizi izņemt pelnus, skatiet 9. darbībā "Pelnu izmešana".

PIEZĪME. Traeger mucas ieliktni atvieglo un vienkāršo šo tīrīšanas procesu.

5. TRAEGER® TAUKU PĀRVALDĪBAS SISTĒMAS (TRAEGER GREASE MANAGEMENT SYSTEM — TGMS) TĪRĪŠANA

Gatavošanas laikā iztecējušie tauki nonāks uz (i) tauku paplātes un tiks novirzīti uz (ii) tauku cauruli, pa kuru tie nokļūs (iii) EZ-Clean™ tauku un pelnu mucā. Šīs trīs daļas ir Traeger® tauku pārvaldības sistēmas (Traeger® Grease Management System — TGMS) komponenti. Tauki uzkrāsies visās minētajās vietās, tāpēc tie ir regulāri jānotīra, lai izvairītos no aizdegšanās riska.

TGMS tīrīšanas biežums ir atkarīgs no tauku satura gatavotajos produktos. Izmantojot produktus ar augstāku tauku saturu, TGMS būs jātīra biežāk. Dažkārt TGMS būs nepieciešams tīrīt pēc katras gatavošanas.

Par tīrīšanas nepieciešamību liecina redzamas ēdiena atliekas, sacietējušu tauku daļiņas vai citi sakrājušies netīrumi.

Pirms katras lietošanas reizes pārbaudiet visus TGMS komponentus, vai tajos nav uzkrājušies tauki.

▲ BRĪDINĀJUMS Uzkrājušos taukus ir vieglāk notīrīt, kad grils vēl ir silts, bet ne karsts. Ievērojiet piesardzību — neapdedzinieties. Ieteicams izmantot karstumizturīgus cimdus.

Iztīriet tauku caurulē sakrājušos taukus. Minētās vietas ieteicams tīrīt regulāri.

Noņemiet visus grila režģus un tauku regulatora vāku. Šādi varēsiet piekļūt tauku caurules atverei grila iekšpusē. Nokasiet taukus, kas sakrājušies uz tauku paplātes, lejup pa tauku cauruli, izmantojot stingru rīku, kas nav izgatavots no metāla. Lielu daļu nokasīto tauku var stumt lejup pa tauku cauruli, un tie iekritīs EZ-Clean™ tauku un pelnu mucā. Noslaukiet atlikušos taukus ar papīra dvieļiem vai vienreizlietojamām drānām.

Regulāri notīriet taukus grila iekšpusē, kas ir sakrājušies apakšdaļā un sānos. Uzkrājušies tauki var aizdegties.

Nokasiet grila iekšpusē sakrājušos taukus, izmantojot stingru rīku, kas nav izgatavots no metāla. Lielāko daļu nepielipušo tauku var noņemt ar papīra dvieļiem vai vienreizlietojamām drānām. Lielu daudzumu nokasīto atlikumu var iztīrīt ar putekļu sūcēju, kā tas ir aprakstīts 8. darbībā (zemāk), veicot uguns katla attīrīšanu no pelniem.

Pārbaudiet EvenFlow™ siltumaizsardzības ekrānu un notīriet to, ja uz tā ir sakrājušies tauki vai nosēdumi.

6. KREOZOTA TĪRĪŠANA

Koksnes granulām lēni degot, veidojas darva un citi organiskie tvaiki, kas kopā ar mitrumu veido kreozotu. Ugunij lēni degot, kreozota tvaiki kondensējas relatīvi vēsā izplūdes atverē. Tā rezultātā uz izplūdes atveres apšuvuma sakrājas kreozots. Aizdedzinot kreozotu, tas veido ārkārtīgi karstu liesmu. Gaisā esošas tauku daļiņas ceļo cauri gatavošanas kamerai, un daļa no tām uzkrājas uz izplūdes atveres apšuvuma (līdzīgi kā kreozots), veicinot aizdegšanos.

Periodiski nokasiet kreozotu un taukus, kas ir sakrājušies aizsarga aizmugurē un grila vāka apakšpusē. Kad kreozots un tauki ir nokasīti no lejuvelkmes sistēmas iekšējās virsmas un ventilācijas atverēm, lielāko daļu šo netīrumu var notīrīt, izmantojot papīra dvieļus vai vienreizlietojamas drānas. Neizsmidziniet ūdeni vai citus šķidros tīrīšanas līdzekļus grila iekšpusē, lai notīrītu kreozotu.

PIEZĪME. Traeger® lejuvelkmes izplūdes sistēma ir jāpārbauda vismaz divreiz gadā, lai noteiktu, vai ir uzkrājis kreozots un/vai tauki.

Ja kreozots vai tauki ir uzkrājušies, tie jānoņem, lai samazinātu aizdegšanās risku.

7. UZGLABĀŠANA ĀRPUS TĒLPĀM

▲ UZMANĪBU Ja grils tiek uzglabāts ārpus telpām, nepieciešams pārlicināties, ka granulū piltuvē neiekļūst ūdens. Ja koksnes granulas kļūst mitras, tās ievērojami izplešas un var iestrēgt urbī. Ja grils netiek izmantots, vienmēr pārklājiet to ar Traeger® grila pārsegu. Pielāgoto pārsegu varat iegādāties tīmekļa vietnē traeger.com.

8. PELNU TĪRĪŠANA NO UGUNIS KATLA UN APKĀRT TAM (APTUVENI PĒC 30 GATAVOŠANAS STUNDĀM):

▲ BRĪDINĀJUMS Pirms pelnu tīrīšanas pārlicinieties, vai grils ir AUKSTS un pelni ir ATDZISUŠI.

▲ BRĪDINĀJUMS Pelni ir jāizmet tikai atbilstoši tālāk sniegtajiem norādījumiem.

Pārmērīgs pelnu daudzums uguns katlā traucē aizdedzināšanu un var nodzēst liesmas. Uguns katls ir periodiski jāpārbauda un no tā jāiztīra uzkrājušies pelni. Pelni no uguns katla un apkārt tam ir jātīra tikai tad, kad grils ir AUKSTS.

Noņemiet grila režģus, EZ-Clean™ tauku paplāti un EvenFlow™ siltumaizsardzības ekrānu, lai varētu piekļūt uguns katlam un grila iekšpusei, tostarp ventilatora režģim. Lielāko daļu pelnu, kas atrodas ārpus uguns katla, var iztīrīt no grila ar putekļu sūcēju.

▲ BRĪDINĀJUMS Labākais līdzeklis pelnu tīrīšanai no uguns katla ir speciāls putekļu sūcējs, taču tas ir jādara uzmanīgi, lai novērstu aizdegšanās risku. Pelni no uguns katla un apkārt tam ir jātīra tikai tad, kad grils ir AUKSTS.

Vispiemērotākais ir putekļu sūcējs ar metāla putekļu savākšanas kārbu (bez maisa). Tomēr, ievērojot norādījumus, gandrīz jebkura putekļu sūcēja lietošana būs droša.

Kad esat pārliecinājies, ka uguns katls ir AUKSTS, ar putekļu sūcēju iztīriet pelnus no uguns katla iekšpuses.

- a. Ja putekļu sūcēja modelis nav aprīkots ar maisu, iztīriet visus tvertnē iepriekš uzkrājušos netīrumus. Pēc tam izsūciet pelnus no uguns katla iekšpuses. Kad uguns katls ir tīrs, nekavējoties iztukšojiet putekļu sūcēja tvertni metāla tvertnē, kā tas ir aprakstīts tālāk minētajā sadaļā "Pelnu izmešana". Pārliecinieties, ka putekļu sūcēja tvertnē nav palikuši pelni.
- b. Ja putekļu sūcēja modelis ir aprīkots ar vienreizlietojamu maisu, uzstādiet ierīcē jaunu maisu. Pēc tam izsūciet pelnus no uguns katla iekšpuses. Kad uguns katls ir tīrs, izņemiet maisu no putekļu sūcēja un novietojiet to metāla tvertnē, kā tas ir aprakstīts turpmāk minētajā sadaļā "Pelnu izmešana".

9. PELNU IZMEŠANA

▲ BRĪDINĀJUMS Pirms veikt darbības ar pelniem, vienmēr ļaujiet tiem pilnībā atdzist. Pelni ir jāievieto metāla tvertnē ar cieši piegulošu vāku. Līdz galīgajai utilizācijai slēgtā tvertne ar pelniem ir jānovieto uz ugunsdrošas grīdas vai zemes, drošā attālumā no uzliesmojošiem materiāliem. Līdz izmešanai pelni jāuzglabā slēgtā tvertnē.

10. GRILA REŽĢU TĪRĪŠANA

▲ BRĪDINĀJUMS Vislabāk grila režģus tīrīt, kad tie vēl ir silti. Ievērojiet piesardzību, lai neapdedzinātos. Ieteicams izmantot karstumizturīgus cimdus. Grila tuvumā ieteicams glabāt tīrīšanas birsti ar garu rokturi. Pēc ēdiena noņemšanas, ātri noberziet režģi. Tam ir nepieciešam tikai minūte, un grils būs gatavs nākamajai lietošanas reizei.

11. ĀRĒJO VIRSMU TĪRĪŠANA

BRĪDINĀJUMS Pirms tīrīšanas nospiediet galveno barošanas pogu pozīcijā IZSLĒGTS un atvienojiet strāvas vadu.

Izmantojiet vienreizlietojamu drānu vai lupatiņu, kas samitrināta Traeger® dabiskajā tīrīšanas līdzeklī vai siltā ziepjūdenī, lai noslaucītu taukus no grila ārpusē. NEIZMANTOJIET cepeškrāsnīm paredzētus tīrīšanas līdzekļus, abrazīvus tīrīšanas līdzekļus vai abrazīvus spilventiņus grila ārējo virsmu tīrīšanai.

12. GRILA PĀRBAUDE PĒC TĪRĪŠANAS

Pirms ievietot EvenFlow™ siltumaizsardzības ekrānu, EZ-Clean™ tauku paplāti un režģus atpakaļ grilā, pievienojiet strāvas vadu atbilstoši iezemētai kontaktrozetei un nospiediet galveno barošanas pogu pozīcijā IESLĒGTS. Kad temperatūra ir iestafta un poga IGNITE (aizdegt) ir nospiesta, granulām ir jāiebirst uguns katlā un karstajam stienim ir jāsāk uzkarst (tas kļūs sarkans).

BRĪDINĀJUMS Nepieskarieties karstajam stienim.

Ja liesmas sāk izkļūt no uguns katla, palaidiet izslēgšanas ciklu. Ļaujiet grilam atdzist. Tagad varat ievietot EvenFlow™ siltumaizsardzības ekrānu, EZ-Clean™ tauku paplāti, režģus un ēdiena atpakaļ grilā.

13. STRĀVAS VADS

Ja strāvas vads ir bojāts, tas ir jānomaina ar speciālu vada komplektu, ko varat iegādāties no Traeger.

BIEŽI UZDOTIE JAUTĀJUMI

Lai dotos uz sadaļu Frequently Asked Questions (Bieži uzdotie jautājumi), noskenējiet šo QR kodu.



PROBLĒMU NOVĒRŠANA

KĻŪDU ZIŅOJUMI UN WiFIRE® PROBLĒMAS/JAUTĀJUMI

Šī ir savienota ierīce. Lai saņemtu jaunākos aparātprogrammatūras atjauninājumus un nodrošinātu iespējami labu grila veiktspēju, vienmēr pārbaudiet, vai ar grilu ir izveidots savienojums. Skatiet sadaļu "Ievadapmācības 2. daļa: grila savienošana" lpp. 16.

Retos gadījumos vadības paneļa displejā var tikt parādīts kļūdas vai brīdinājuma ziņojums. Lai skatītu kļūdas ziņojumu sarakstu un to risinājumus, dodieties uz tīmekļa vietni traeger.com/support.

PADOMI PAR IZMANTOŠANU

1. Mēs neatļaidīši strādājam, lai uzlabotu jūsu grila veiktspēju. Pārliecinieties, ka grils ir savienots un tam ir jaunākie aparātprogrammatūras atjauninājumi. Norādījumus par to, kā pārbaudīt aparātprogrammatūras versiju, skatiet tīmekļa vietnē traeger.com.
2. Jebkurā brīdī grilēšanas laikā varat mainīt temperatūru, lai paaugstinātu vai pazeminātu gatavošanas temperatūru. Pirms atkārtoti mainīt temperatūru, ieteicams nedaudz uzgaidīt, līdz grils ir sasniedzis norādīto temperatūru.
3. Lai pārslēgtos starp Fārenheita un Celsija grādiem, veiciet tālāk minētās darbības. Izvēlnē Settings (Iestatījumi) atlasiet vienumu Temperature Units (Temperatūras mērvienības). Pagrieziet skalu, lai izvēlētos FÄRENHEITA (°F) vai CELSIJA (°C) grādus. Nospiediet skales centru, lai apstiprinātu izvēli. Tagad temperatūra būs attēlota jūsu norādītajā formātā.
4. Traeger® grilu paredzēts izmantot ar aizvērtu vāku. Atverot grila vāku, ievērojami paildzinās gatavošanas laiks.
 - Ievietojot grilā saldētus, jēlus, aukstus vai termiski neapstrādātus produktus, var īslaicīgi pazemināties grila iekšējā temperatūra.
5. Nenovietojiet uz gatavošanas virsmas pārmērīgi daudz produktu, kas sniedzas ārpus tauku paplātes malām. Gatavošanas laikā tas var izraisīt nepareizu gaisa plūsmu un pagarināt laiku, kas nepieciešams iestatītās temperatūras sasniegšanai.
6. Vienmēr ņemiet vērā, kāda veida ēdienu gatavojat.
 - Plānām produktu šķēlēm vajadzīga augsta temperatūra un īsāks gatavošanas laiks, savukārt biezākām — zema temperatūra un ilgāks gatavošanas laiks.
 - Vienādā temperatūrā dārzeņu pagatavošanai vajadzīgs vairāk laika nekā gaļas pagatavošanai.
 - Vienmēr pārbaudiet, vai pagatavotās gaļas iekšējā temperatūra ir ēšanai droša.
 - Funkcija Keep Warm (Siltuma uzturēšana) nav paredzēta ēdiena pagatavošanai.
7. Uzturiet grilu tīru. Regulāri pārbaudiet, vai grilā nav uzkrājušies tauki. Lielākoties tauku aizdegšanās iemesls ir nepareiza grila apkope un Traeger® tauku pārvaldības sistēmas (Traeger® Grease Management System — TGMS) regulāra netīrīšana (skatiet sadaļu “Grila apkope” 29.–30. lpp.). Pat ja uz grila ir ļoti daudz vietas, ievērojiet piesardzību, ievietojot tajā lielu daudzumu produktu, kas var izdalīt daudz uzliesmojošu tauku (piemēram, vairāk par puskilogramu bekona). Ja nav veikta pareiza grila apkope vai iepriekšējās gatavošanas reizēs veidojās daudz uzliesmojošu tauku, pirms grila atkārtotas lietošanas īpaši ieteicams iztīrīt no tā taukus.

APKOPE



TRAEGER LEĢENDĀRAIS KLIENTU APKALPOŠANAS DIENESTS ir vislabākais. Ja jums ir jautājumi par savu Traeger® grilu vai ir nepieciešami padomi par pirmo cepeša pagatavošanas reizi, mūsu pieredzējušie eksperti jums palīdzēs. Esam gatavi palīdzēt 365 dienas gadā, arī svētkos. Lai saņemtu palīdzību saistībā ar montāžu, uzstādīšanu, drošu lietošanu, detaļām vai saņemtu vispārīgu konsultāciju, apmeklējiet mūsu tīmekļa vietni [traeger.com/support](https://www.traeger.com/support), sazinieties ar mums telefoniski vai rakstiet uz:

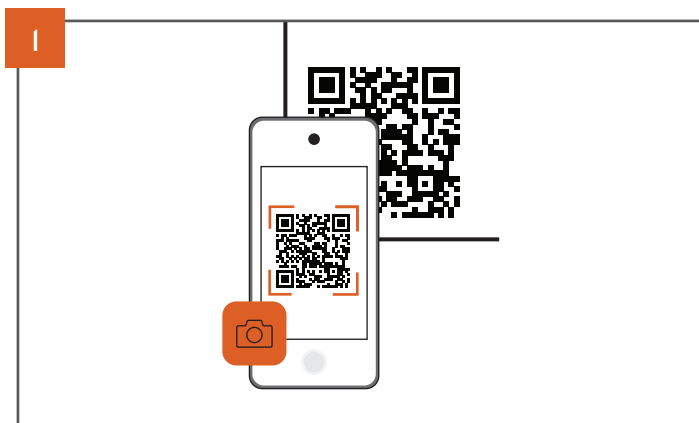
TRAEGER KLIENTU APKALPOŠANAS DIENESTS

Apmeklējiet tīmekļa vietni: [traeger.com/support](https://www.traeger.com/support)

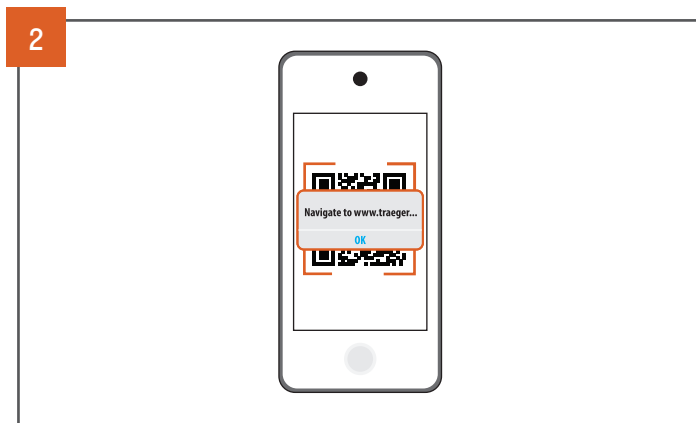
Kontakttālrunis: <https://www.traeger.com/support/international-contact-info>

Adrese: Traeger Pellet Grills Europe ApS
Kattegatvej 40, 2150, Kopenhāgena, Dānija

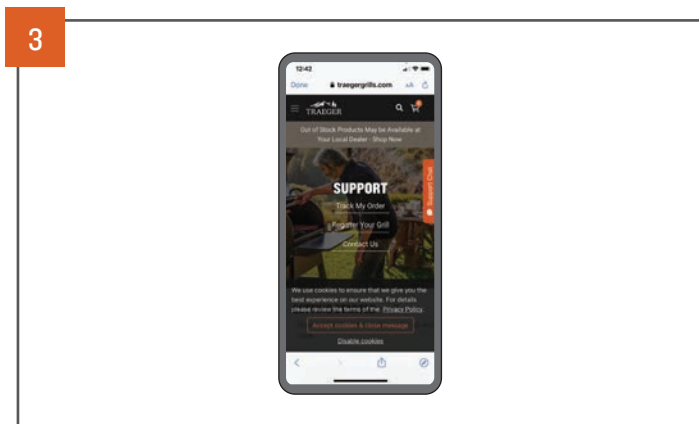
NOSKENĒJIET UN SAZINIETIES AR TRAEGER KLIENTU APKALPOŠANAS DIENESTU



Atveriet tālruņa kameru un pavērsiet to pret QR kodu.



Uzgaidiet, līdz kamera nofiksē kodu, un pieskarieties ekrānā redzamajam paziņojumam vai reklāmkarogam.



Ar kodu saistītā informācija ielādēsies automātiski.



TRAEGER GRILA GARANTIJA



10 GADU IEROBEŽOTĀ GARANTIJA

Traeger Pellet Grills Europe ApS, Kattegatvej 40, 2150, Kopenhāgena, Dānija ("Traeger"), normālas lietošanas un atbilstošas apkopes gadījumā sniedz garantiju par šo Traeger® grilu un tā komponentiem saskaņā ar turpmāk redzamajā tabulā norādīto segumu un garantijas periodu. Šī garantija tiek nodrošināta papildus tām tiesībām, kas jums ir piešķirtas saskaņā ar jūsu mītnes valstī noteiktajiem tiesību aktiem, un tā neatņem jūsu mītnes valsts tiesību aktos jums noteikto aizsardzību. Attiecīgais garantijas periods sākas ar datumu, kurā ar Traeger pilnvarotu izplatītāju ir noslēgts sākotnējais pirkuma līgums, un garantija tiek piešķirta klientiem Eiropā. Traeger pilnvaroto izplatītāju saraksts ir pieejams tīmekļa vietnē <https://www.traeger.com/dealers> (turpmāk katrs atsevišķi saukts "Pilnvarots pārdevējs"). Rezerves detaļām ir noteikts šāds garantijas periods un segums.

Garantijas periodi un segums		
Komponenti	Garantijas periods	Segums
Korpuss, kājas, korpusa vāki, apakšējais plaukts, krāsotais plaukts / piltuves pārsegs	10 gadi	Neizrūsēs
Vadības ierīce, urbja motors, urbis un ventilators	3 gadi	Materiālu un ražošanas defekti
Tauku paplāte, EvenFlow™ siltumaizsardzības ekrāna korpuss, karstuma plātne, iekšējais emaljētais režģu turētājs	3 gadi	Materiālu un ražošanas defekti
Emaljētie, čuguna un nerūsējošā tērauda grila režģi	3 gadi	Neizrūsēs
Karstais stienis, granulu sensors, vads, RTD, liesmu sensors, vāka sensors, termoelements, vāka blīve un indukcijas plīts virsma	2 gadi	Materiālu un ražošanas defekti
Apgaismes ierīces	2 gadi	Materiālu un ražošanas defekti
Gaļas termometrs un bezvadu gaļas termometri	2 gadi	Neizrūsēs

Traeger® griliem ir modulārs dizains, lai ikdienas lietotāji varētu veikt vienkāršus remontdarbus. Saskaņā ar šo garantiju Traeger pienākums ir nodrošināt jums jebkuras bojātas detaļas nomaiņu un sniegt norādījumus par to, kā patstāvīgi veikt tās nomaiņu. Traeger var nomainīt bojātās detaļas ar jaunām vai atjaunotām detaļām. Traeger patur tiesības pārbaudīt jebkuru grilu (sūtījuma izmaksas apmaksā Traeger) un analizēt jebkuru informāciju par lietošanu, tostarp, bet ne tikai, digitāli savienota grila datus (ciktāl to pieļauj datu aizsardzības noteikumi). Lai pārbaudītu un apstrādātu garantijas prasību, Traeger var pieprasīt sniegt pamatotus pierādījumus par jūsu problēmu, tostarp piedalīties videotērzēšanā, tālruņa sarunās, nodrošināt fotoattēlus, kā arī sniegt citu nepieciešamo informāciju. Darbaspēka izmaksas saistībā ar bojāto detaļu nomaiņu, kā arī pārvadāšanas izdevumus par detaļu nosūtīšanu sedzat jūs.

Neierobežojot iepriekš minētos izņēmumus, garantija neattiecas uz: (i) tauku aizdegšanās rezultātā bojāto krāsojumu; (ii) UV staru ietekmi; (iii) normālu nolietojumu; un (iv) tauku paplātes vai karstuma plātnes deformāciju. Turklāt garantija nav piemērojama, ja: (i) grils netiek uzstādīts vai lietots saskaņā ar grilam pievienotajām Traeger lietošanas instrukcijām; (ii) grila iegāde nav veikta pie Traeger vai Pilnvarota pārdevēja; (iii) grils tiek pārdots tālāk vai nodots citam īpašniekam; (iv) tiek konstatēta trešās personas komponentu, detaļu vai piederumu neatļauta izmantošana; (v) grila kurināšanai ir izmantoti produkti, kas nav koksnes granulu griliem un cepšanas iekārtām paredzētas koksnes granulas; (vi) grilā ir izmantotas malkas krāsniņām paredzētas apkures granulas; (vii) grils ir lietots komerciāliem nolūkiem vai ēdināšanas pakalpojumu sniegšanai; (viii) lietotājs ir izdarījis bojājumus, nepareizi izmantojis grilu vai nav veicis grila apkopi saskaņā ar Traeger lietošanas instrukcijām; vai (ix) ir veikta neatļauta grila pārveidošana.

Tā kā Traeger nespēj pārraudzīt vai kontrolēt nepilnvarotu pārdevēju izplatīto preču kvalitāti, lūdzam ņemt vērā, ka Traeger garantija ir pieejama tikai tad, ja grilu esat iegādājies no Pilnvarota pārdevēja. Traeger garantija ir piemērojama tikai precēm, kas ir iegādātas no Pilnvarota pārdevēja.

Ja vēlaties iesniegt garantijas pieprasījumu, sazinieties ar Traeger klientu apkalpošanas dienestu, izmantojot iepriekš norādīto tālruni vai adresi. Traeger ir nepieciešams saņemt apliecinājumu par datumu, kurā tika veikta iegāde no Pilnvarota pārdevēja. Tāpēc iesakām glabāt pirkuma čeku vai rēķinu un šo rokasgrāmatu kopā ar svarīgiem dokumentiem.

SVARĪGA PAPILDINFORMĀCIJA PAR GARANTIJU

- Mēs neuzņemamies atbildību par vienībām, kas ir pazudušas transportēšanas laikā, veicot preču atgriešanu garantijas nolūkos. Šī iemesla dēļ iesakām lietot sūtījuma izsekošanas numuru vai sūtījuma piegādes apstiprinājumu.
- Komponenti, kuru esat mums nosūtījis uz apmaiņu, kļūst par Traeger īpašumu un netiks jums nosūtīti atpakaļ.

Šo garantiju reglamentē Dānijas tiesību akti. Tiesību sistēmas izvēle neliedz saņemt jūsu mītnes valsts tiesību aktos jums noteikto aizsardzību.





LAIPNI
LŪDZAM
TRAEEGERHOOD

SEKOJĒT MUMS @TRAEEGERGRILLS



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

traeger.com