



TRAERER®
WOOD FIRED GRILLS

NAUDOTOJO VADOVAS

„TIMBERLINE“ IR „TIMBERLINE XL“

SVEIKI PRISIJUNGĘ PRIE MEDIENOS UGNIMI ALSUOJANČIOS REVOLIUCIJOS!
NORIME, KAD ĮSIGYTA „TRAERER“ GAMINĮ IŠNAUDOTUMĖTE KUO GERIAUSIAI.

Norėdami gauti šį vadovą įvairiomis kalbomis, taip pat sužinoti, kaip sumontuoti, paruošti ir kuo geriau išnaudoti savo grilį, nuskaitykite šią nuorodą.



T07088A-LT

SVARBIOS SAUGOS PRIEMONĖS

PERSKAITYKITE VISAS INSTRUKCIJAS PRIEŠ MONTUODAMI IR NAUDODAMI „TRAEGER®“ GRILĮ

Viena pagrindinių gaisro priežasčių yra tai, kad neišlaikomi reikiami atstumai (oro tarpai) tarp degių medžiagų ir grilio. Todėl labai svarbu, kad šis gaminytis būtų montuojamas tik vadovaujantis šiomis instrukcijomis.

Tinkamai eksploatuojamas ir prižiūrimas „Traeger®“ grilis, kuriame maistas ruošiamas ant kietmedžio ugnies, ilgus metus teiks malonumą jums ir jūsų draugams bei šeimai. Naujasis „Traeger“ grilis specialiai sukurtas taip, kad maistą galėtumėte paruošti nesudėtingai, o skoninės jo savybės būtų pačios geriausios.

Prieš montuodami ir naudodami šį gaminį, perskaitykite visą šį vadovą. Visi, kurie ketina naudoti šį grilį, iš pradžių taip pat turėtų perskaityti visą vadovą. Nesilaikant šių instrukcijų galima apgadinti turtą, patirti kūno sužalojimų ar net žūti. Susisieki su vietinėmis pastatų priežiūros ir priešgaisrinėmis tarnybomis, kurios suteiks informacijos apie apribojimus ir montavimo reikalavimus, taikomus jūsų šalyje. **Pasilikite šią instrukciją.** Jei šį įrenginį montuojate kitam asmeniui, duokite savininkui šį vadovą, kad savininkas jį perskaitytų ir išsaugotų ateičiai.

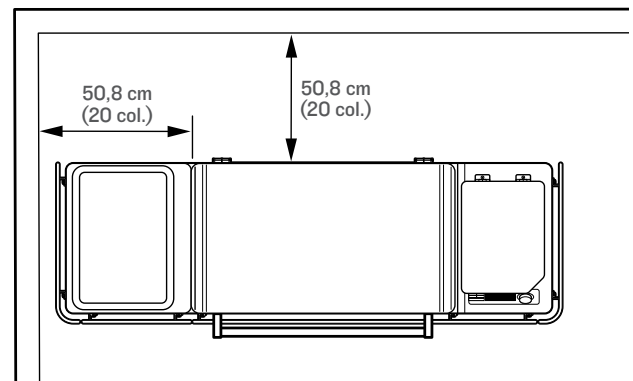
▲ PAVOJUS Anglies monoksido pavojus

Deginant medienos granules susidaro anglies monoksidas, kuris gali sukelti ligas, sunkius sužalojimus ir (arba) mirtį. Laikykitės toliau nurodytų rekomendacijų, kad jūs, jūsų šeimos nariai, augintiniai ir kiti asmenys neapsinuodytumėte šiomis bespalvėmis ir bekvapėmis dujomis.

- „Traeger®“ grilį naudokite tik gerai vėdinamoje vietoje. Šis grilis skirtas NAUDOTI TIK LAUKE.
- **Niekada** nenaudokite „Traeger®“ grilio jokioje uždaroje vietoje arba nepakankamai vėdinamoje vietoje.
- Įsidėmėkite apsinuodijimo anglies monoksidu požymius: galvos skausmas, svaigimas, silpnumas, pykinimas, vėmimas, mieguistumas ir sutrikimas. Anglies monoksidas silpnina kraujo gebėjimą pernešti deguonį. Dėl mažo deguonies kiekio kraujyje galima prarasti sąmonę ir mirti.
- Jei jums ar kitiems asmenims atsiranda į peršalimą ar gripą panašių simptomų, kreipkitės į gydytoją. Apsinuodijimas anglies monoksidu gali būti lengvai supainiotas su peršalimu ar gripu, todėl dažnai diagnozuojamas per vėlai.
- Alkoholio ir narkotikų vartojimas gali sustiprinti apsinuodijimo anglies monoksidu poveikį.
- Anglies monoksidas ypač kenksmingas nėščiosioms ir vaisiui, naujagimiams, senyvo amžiaus žmonėms, rūkaliams ir žmonėms su sutrikusia kraujotaka, pvz., sergantiems anemija ar širdies liga.

▲ ĮSPĖJIMAS Gaisro pavojus

- Naudodami „Traeger®“ grilį, išlaikykite **MAŽIAUSIAI** 50,8 cm (20 colių) atstumą nuo grilio iki bet kokių netoliese esančių degių medžiagų, įskaitant medinius turėklus, namų dailylentes, langų rėmus, baldus, medžius, šiukšlių konteinerius ir pan.



- Nemontuokite ir nenaudokite šio grilio patalpose arba po degiomis lubomis ar iškyšomis.
- Nemontuokite ir nenaudokite „Traeger®“ grilio ant degių grindų ar paviršių.
- Nedėkite grilio uždangalo ar kitų degių daiktų į laikymo vietą po griliu.
- Kad išvengtumėte gaisro pavojaus, ant neprižiūrimo veikiančios prietaiso nepalikite puodų ir keptuvių.

▲ ĮSPĖJIMAS Gaisro pavojus

- Pasirūpinkite, kad „Traeger®“ grilis būtų švarus. Gaisrai dėl užsidegusių riebalų kyla netinkamai prižiūrint grilį ir reguliariai nevalant „Traeger®“ riebalų pašalinimo sistemos (žr. skyrių „Grilio priežiūra“ 29–30 psl.).

- Net jei grilyje yra daug vietos, būkite atsargūs dėdami didelį kiekį maisto arba labai riebią maistą (pvz., kiaulieną), iš kurio gali išsiskirti daug degių riebalų.
- Nedėkite maisto prie grilio kraštų, kur riebalų lašai gali nepataikyti į riebalų nuvarvėjimo indą ir nukristi į grilio dugną, kuriame gali susiliesti su ugniakuro žarijomis ir užsidegti.
- Pasirūpinkite, kad ugniakuras būtų tinkamai įstatytas po sraigtiniu vamzdžiu. Netinkamai sumontavus, granulės netinkamai slinks į ugniakurą ir susikaupti ir todėl gali būti pažeistas grilis.
- Visada įsitinkite, kad „EvenFlow™ šilumos skydas“ ir riebalų nuvarvėjimo indas yra tinkamai uždėti ant laikiklių. Uždėjus netinkamai, dėl tiesioginio karščio ir liepsnos iš ugniakuro riebalai gali imti degti arba gali būti pažeista „Traeger®“ riebalų pašalinimo sistema.
- **Niekada** nenaudokite benzino, žibintų kuro, žibalo, žiebtuvėlių skysčio ar kitų degių medžiagų ugniai įžiebtai ar „pakurstyti“.
- **Niekada** nenaudokite ir nelaikykite šalia grilio degių skysčių ar kitų degių medžiagų.
- **Niekada** nebandykite perkaitinti grilio, į ugniakurą ar piltuvą pridėdami per daug granulių ar kitų degių medžiagų.

▲ PAVOJUS Užsidegus riebalams, įsitinkite, kad grilio durelės ir piltuvo dangtis uždaryti, ir nedelsdami atjunkite grilį nuo elektros tinklo, jei galite tai padaryti saugiai. Pasitraukite nuo grilio, kol ugnis visiškai užges ir grilis atvės. Kol ugnis neužgeso ir grilis neatvėso:

- **Nejudinkite** grilio;
- **Nepilkite** vandens ant grilio; ir
- **Nenaudokite** druskos ar sodos, kad užgesintumėte riebalų ugnį; ir
- **Nemėginkite** gesinti ugnies.

Uždarius grilio dangtį ir piltuvą, ugnis negaus deguonies ir užges pati. Riebalų gaisro metu niekada nelaikykite atidaryto grilio dangčio ar piltuvo dangčio; jei grilio durelės atidarytos, naudokite nedegų įrankį, kuriuo galėsite uždaryti grilio dureles, išlaikydami saugų atstumą nuo grilio. Jei gaisras ima plisti iš grilio, reikia naudoti universalios klasės (ABC klasės) patvirtintą gesintuvą. Kilus nekontroliuojamam gaisrui, nedelsdami skambinkite ugniagesiams. Liepsnai visiškai užgesus, leiskite griliui visiškai atvėsti. Išimkite viską iš grilio vidaus, įskaitant visus vidinius komponentus (grilio grotelės, riebalų nuvarvėjimo indą, „EvenFlow™ šilumos skydas“, riebalų reguliatorių ir ugniakurą), puodus ir keptuves bei maistą. Išvalykite visą grilį, įskaitant visus susikaupusius riebalus iš „Traeger®“ riebalų pašalinimo sistemos (angl. Traeger® Grease Management System, TGMS) ir visus pelenus bei granulės iš grilio ir ugniakuro (žr. „Grilio priežiūra“ 29–30 psl.). Vėl įdėkite ugniakurą, „EvenFlow™ šilumos skydas“, riebalų nuvarvėjimo indą, riebalų reguliatorių ir grotelės, iš naujo įjunkite grilį ir tęskite kepimą.

▲ ĮSPĖJIMAS Gaisro pavojus

Prieš naudodami sraigto funkciją, visada leiskite griliui iki galo atvėsti.

▲ ĮSPĖJIMAS Nuddegimo pavojus

Prieš tvarkydami pelenus visada palaukite, kol jie visiškai atvės. Pelenai turi būti išmesti į metalinį konteinerį su sandariai užsidarančiu dangčiu. Uždarytas konteineris su pelenais iki galutinio išmetimo turi būti laikomas ant nedegių grindų ar žemės, pakankamai toli nuo degių medžiagų. Pelenus reikia laikyti uždarytame konteineryje, kol jie bus išmesti.

▲ ĮSPĖJIMAS Nuddegimo pavojus

Naudojant grilį daugelis jo dalių labai įkaista. Naudojant grilį ir po to, kol jis įkaitęs, būtina saugotis nudegimų.

- **Niekada** nepalikite grilio be priežiūros, kai šalia yra mažų vaikų ar naminių gyvūnų.
- **Niekada** nejudinkite grilio, kai jis veikia arba yra karštas. Jei ketinate perkelti ar pervežti grilį, prieš tai leiskite jam visiškai atvėsti ir uždarykite grilio dureles. Jei panaudoję ketinate transportuoti grilį, prieš įkeldami jį į bet kokią transporto priemonę įsitinkite, kad ugnis visiškai užgesusi ir grilis atvėsęs. Niekada nepilkite į ugniakurą vandens – taip užkimšite sraigta.
- Į karštą ugniakurą granulių **niekada** nedėkite rankomis. Taip daryti pavojinga ir jūs galite smarkiai apdegti. Jei gaminant maistą pasibaigia granulės arba užgęsta ugnis, leiskite griliui visiškai atvėsti ir pradėkite iš naujo. (Žr. instrukcijas 26 psl. „Piltuvo valymas“).
- **Niekada** nelieskite indų, kaitinamojo paviršiaus, maisto ar skysčio, naudodamiesi indukcine kaitlente. Prieš tvarkydami ar valydami kaitlentę, leiskite kaitlentei visiškai atvėsti ir nuimkite nuo jos indus su karštu maistu ar skysčiu. Valydami įkaitusį paviršių drėgna kempine, galite nudegti nuo garų.
- Įkaitusios grilio grotelės yra labai karštos. Būkite atsargūs dėdami maistą ant grotelių arba įsmeigdami ar reguliuodami mėsos zoną.
- **Niekada** nejudinkite grilio atidarytu dangčiu. Prieš perkeldami, visada uždarykite grilio dangtį.

▲ ĮSPĖJIMAS Dūmų pavojus

- Jei grilis pradeda veikti su uždelsimu ir grilio dūmai iš skaidrių baltų dūmų virsta neįprastais tirštais nepermatomais baltais dūmais, kurie pereina į geltono atspalvio dūmus, nedelsdami išjunkite grilį pagrindiniu maitinimo mygtuku, esančiu granulių piltuvo priekyje, arba atjunkite maitinimo laidą. **Nenaudokite** išjungimo ciklo.

SVARBIOS SAUGOS PRIEMONĖS TEŠINYS

- **▲ PAVOJUS Neatidarykite** grilio durelių, norėdami išvėdinti grilį. Nesiartinkite prie grilio, kol išsisklaidys dūmai ir grilis visiškai atvės.
- Taip gali nutikti dėl granuliu perpardymo, kuris atsiranda dėl dalinio granuliu užsidegimo. Jei tai tęsiasi pakankamai ilgai, susikaupia dujų, kurios gali užsidegti. Užsidegus šioms dujoms, visas jų kiekis plykstelės vienu metu, sukeldamas garsų triukšmą, kuris gali išgąsdinti ir (arba) sužeisti arti grilio esančius asmenis, o grilio durelės gali atsідaryti ir užsidaryti. Šis reiškinys kartais vadinamas „grilio atsirūgimu“ ir jo reikia saugotis. Jei tinkamai neprižiūrėjote grilio, kaip aprašyta skyriuje „Grilio priežiūra“ 29–30 psl., taip pat gali kilti pavojingas riebalų gaisras.
- Jei grilis „atsirūgsta“, leiskite jam visiškai atvėsti, išimkite visus vidinius komponentus (įskaitant groteles, nuvarvėjimo indą, EvenFlow™ šilumos skydas, riebalų reguliatorių ir ugniakurą), kruopščiai išvalykite visus pelenus ir granules iš grilio ir ugniakuro (žr. 30 psl. „Pelenų valymas iš ugniakuro vidaus ir aplink jį“) ir įsitikinkite, kad pašalinote riebalus ir kitas susikaupusias apnašas (žr. 29–30 psl. „Grilio priežiūra“). Pašalinkite visas granules iš granuliu piltuvo. Paleiskite sraigto paruošimo seką, kad iš sraigto būtų išstumtos visos granulės, ir jas išmeskite. Išvalykite visas granules iš ugniakuro. Pripildykite piltuvą naujomis granulėmis ir paruoškite sraigę (žr.: „Supažindinimas, 1 dalis. Grilio paruošimas naudoti“ 14 psl., kur pateiktos sraigto paruošimo instrukcijos).
- **▲ PAVOJUS Nekiškite** rankos į granuliu piltuvo dugne esantį sraigę arba šalia jo. Sunkiai susižeisite, jei sraigtas sukasi ir jūsų ranka pateks į sraigę. Nenuimkite granuliu piltuvo korio apsaugos. Negalima atlikti jokių sraigto techninės priežiūros darbų ar ką nors daryti aplink sraigę, kol grilis yra įjungtas arba prijungtas prie elektros tinklo.

▲ ĮSPĖJIMAS Elektros smūgio pavojus

Prietaise teka pavojinga įtampa, kuri gali sukelti smūgį, nudegimą ar žūtį.

- Šio „Traeger®“ grilio veikimui naudojamoje (-ose) grandinėje (-ėse) arba elektros lizduose turi būti įrengta apsauga, naudojant liekamosios srovės įtaisą (angl. Ground Fault Circuit Interrupter, GFCI).
- Saugokite, kad į indukcinės kaitlentės vidų nepatektų vandens ir kitų skysčių. Indukcinės kaitlentės viduje atsidūręs skystis gali sukelti elektros smūgį.
- Prieš atlikdami grilio priežiūros darbus atjunkite maitinimo laidą, nebent šiame naudotojo vadove būtų nurodyta kitaip.

- Jei naudojate ilginamąjį laidą, naudokite tik lauko sąlygoms pritaikytą ilginamąjį laidą, laikydamiesi prie to gaminio pridėtų instrukcijų ir įspėjimų, kad išvengtumėte elektros smūgio. Šio tipo laidai ant laido apvalkalo žymimi raidėmis „W-A“ arba „W“. Pavyzdžiui, tinka šių tipų ilginamieji laidai: SW-A, SOW-A, STW-A, STOW-A, SJW-A, SJOW-A, SJTW-A arba SJTOW-A.
- Jei naudojate ilgiklį, įsitikinkite, kad pasirinkote 120 V modeliams skirtą įžemintą ilgiklį Nr. 14 AWG ir 230 V modeliams skirtą ilgiklį Nr. 18 AWG.
- Niekaip nekeiskite „Traeger®“ grilio kištuko, ilginamojo laido lizdo arba ilginamojo laido kištuko, taip pat nepašalinkite įžeminimo kontakto.
- Pasirūpinkite, kad ilginamasis laidas būtų geros būklės. Prieš kiekvieną naudojimą patikrinkite, ar ilginamojo laido viela nėra atsilaisvinusi ar apnuoginta, ar izoliacija nepažeista ir nenusidėvėjusi. Jeigu yra pažeidimų, pakeiskite. Niekada nenaudokite pažeisto ilginamojo laido.
- Užtikrinkite, kad maitinimo laidas ir ilginamasis laidas būtų tvirtai sujungti vienas su kitu. Nejunkite dviejų ilginamųjų laidų vieno su kitu.
- Saugokite ilginamąjį laidą nuo sniego ir stovinčio vandens.
- Pasirūpinkite, kad nekiltų pavojus žmonėms užkliūti už maitinimo laido ir ilginamojo laido. Neveskite ilginamojo laido pro langą arba durų angą.
- Nenaudojamą ilginamąjį laidą reikia atjungti ir laikyti nuo saulės apsaugotoje ir vaikams nepasiekiamoje vietoje.

▲ PERSPĖJIMAS

- Niekada nemodifikuokite šio grilio ir nemontuokite jokių dalių ar komponentų, kurių „Traeger“ nėra leidusi naudoti su šiuo griliu. Bet koks šio grilio modifikavimas arba neleistinių dalių ar komponentų montavimas panaikina garantiją ir gali kelti pavojų saugumui, įskaitant, be kita ko, gaisro pavojų.
- Būtina prižiūrėti vaikus ir užtikrinti, kad jie nežaistų su griliu.

▲ PERSPĖJIMAS Naudokite tinkamas granules

- Šis grilis sukurtas ir patvirtintas naudoti tik su visiškai natūraliomis medienos granulėmis, skirtomis medienos granuliu griliams. Naudojant bet kokio kito tipo kurą šiame grilyje, nebegalios garantija, gali užstrigti sraigtas ir kilti pavojus saugumui.
- **Norėdami išgauti geriausius rezultatus ir skonį, naudokite originalias „TRAEGER®“ PREKIŲ ŽENKLO KIETMEDŽIO GRANULES.**
- Medžio granules visada laikykite sausoje vietoje, toliau nuo šilumą skleidžiančių prietaisų ir kitų kuro talpyklų.

⚠ ĮSPĖJIMAS Nenaudokite kuro granulių. Niekada grilyje nenaudokite šildymui skirtų kuro granulių, nes jose gali būti pavojingų teršalų ar priedų ir jos gali sugadinti grilį.

⚠ PERSPĖJIMAS Minimali aplinkos temperatūra

- Kai aplinkos temperatūra nukrenta žemiau -29 °C (-20 °F), gali būti pažeistas valdiklio ekranas.

⚠ ĮSPĖJIMAS Netinkamai įstačius mėsos zondą, mėsa gali būti žalia arba nepakankamai iškepta, o tai gali padidinti per maistą plintančių ligų riziką.

⚠ ĮSPĖJIMAS Jei kepant maistą ugnis ugniakure užgeso, svarbu atlikti šiuos veiksmus. Priešingu atveju grilis gali pavojingai perkaisti dėl ugniakure esančio pernelyg didelio kiekio nesudegusių granulių. Dažnai taip nutinka dėl netinkamos paleidimo procedūros ir (arba) pritrūkus granulių.

- Paspauskite grilio priekyje esantį pagrindinį maitinimo mygtuką į padėtį OFF (išjungti) ir atjunkite maitinimo laidą. Leiskite griliui visiškai atvėsti. Atidarykite dureles ir išimkite visus maisto produktus, grilio groteles, nuvarvėjimo padėklą ir „EvenFlow™ šilumos skydas“.
- Pašalinkite visas nesudegusias granules ir pelenus, esančius ugniakuro viduje ir išorėje. (Pelenų šalinimo ir išmetimo instrukcijos pateiktos 30-31 psl.)
- Užtikrinkite, kad ugniakuras būtų pastatytas taip, kad jo angos briauna būtų po sraigtniu vamzdžiu.
- Prieš vėl įdėdami „EvenFlow™ šilumos skydas“, nuvarvėjimo indą ir grilio groteles, prijunkite maitinimo laidą prie tinkamo įžeminto elektros lizdo, paspauskite pagrindinį maitinimo mygtuką į padėtį ON (įjungta) ir pradėkite kepti. Granulės turėtų kristi į ugniakurą, o kaitinimo strypas turėtų pradėti kaisti (raudonuoti).

⚠ ĮSPĖJIMAS Nelieskite kaitinimo strypo.

- Kai iš ugniakuro pradės veržtis liepsna, pradėkite išjungimo ciklą, tada paspauskite pagrindinį maitinimo mygtuką į padėtį OFF (išjungti). Leiskite griliui atvėsti. Dabar galite atgal įdėti „EvenFlow™ šilumos skydas“, riebalų nuvarvėjimo padėklą, grilio groteles ir maistą.

⚠ ĮSPĖJIMAS

- Prieš pradėdami bet kokius priežiūros veiksmus, paspauskite pagrindinį maitinimo mygtuką į padėtį OFF (išjungti) ir atjunkite maitinimo laidą.
- Prieš tikrindami „EZ-Clean™“ riebalų ir pelenų kibirėlį

įsitikinkite, kad grilis yra ATVĖSĘS, o pelenai užgesinti ir ATVĖSĘ.

- Susikaupusius riebalus lengviau nuvalyti, kai grilis vis dar šiltas (bet ne karštas). **Būkite atsargūs, kad nenusidegintumėte. Rekomenduojama mūvėti nuo karščio saugančias pirštines.**
- Specialus dulkių siurblys – geriausia priemonė pelenams iš ugniakuro pašalinti, tačiau tai turi būti atliekama itin atsargiai, kad nekiltų gaisras. Pelenai ugniakuro viduje ir išorėje turi būti valomi, kai grilis yra ATVĖSĘS.
- Grilio groteles lengviausia nuvalyti, kol jos dar šiltos. **Būkite atsargūs, kad nenusidegintumėte. Rekomenduojama mūvėti nuo karščio saugančias pirštines.** Greta grilio rekomenduojame laikyti valymo šepetį ilgu kotu. Išėmę maistą grilio groteles greitai perbraukite šepetiu. Užtruksite tik minutę, o grotelės bus paruoštos kitam kartui, kai norėsite naudoti grilį.
- Jei groteles dedate ant kieto nuolydžio, rekomenduojama naudoti atramas, kad grilis nenuvirstų.
- Ši įranga buvo išbandyta ir nustatyta, kad ji atitinka B klasės skaitmeniniam įrenginiui taikomus apribojimus pagal FCC taisyklių 15 dalį. Šios ribos nustatytos taip, kad užtikrintų pagrįstą apsaugą nuo žalingų trukdžių gyvenamuosiuose objektuose. Ši įranga generuoja, naudoja ir gali skleisti radijo dažnių energiją, todėl, jei ji neįrengta ir nenaudojama pagal instrukcijas, gali kelti žalingus radijo ar televizijos priėmimo trukdžius, kuriuos galima nustatyti išjungus ir vėl įjungus įrangą. Naudotojas raginamas pamėginti pašalinti trukdžius viena ar keliomis iš toliau nurodytų priemonių:
 - Perkelti į kitą vietą priėmimo anteną arba pakeisti jos padėtį.
 - Padidinti atstumą tarp įrangos ir imtuvo.
 - Įrangą jungti į kitos grandinės elektros lizdą nei ta, prie kurios prijungtas imtuvas. Jei reikia pagalbos, pasitarkite su prekybos atstovu ar patyrusiu radijo / televizijos techniku.

PASILIKITE ŠIĄ INSTRUKCIJĄ



SVEIKI ATVYKĖ
TO Į
TRAEGIJA

TURINYS

2 SVARBIOS SAUGOS PRIEMONĖS

8 SKONIS YRA SVARBU

10 PAŽINKITE SAVO GRILĮ

13 PIRMIEJI VEIKSMAI, NORINT
ĮJUNGTI GRILĮ

14 SUPAŽINDINIMAS, 1 DALIS. GRILIO
PARUOŠIMAS NAUDOTI

16 SUPAŽINDINIMAS, 2 DALIS. GRILIO
PRIJUNGIMAS

18 SUPAŽINDINIMAS, 3 DALIS. PRIEDŲ
PRIJUNGIMAS

19 GRILIO NAUDOJIMAS

20 KEPIMAS ANT „TRAEGER“ GRILIO

22 GAMINIMAS NAUDOJANT PRIEDUS

25 GRILIO IŠJUNGIMAS

26 PILTUVO VALYMAS

27 GRILIO YPATYBĖS

29 GRILIO PRIEŽIŪRA

31 PROBLEMŲ SPRENDIMAS

32 NAUDOJIMO PATARIMAI

33 APTARNAVIMAS

34 GARANTIJA

SKONIS YRA SVARBU. MEDIENA YRA NE TIK KURAS TAI SLAPTA **SUDEDAMOJI DALIS.**

**„TRAEGER“
KIETMEDIS**

**TINKA VISKAM.
PUIKIAI TINKA:**

| | | | | | | |
|----------------------------------|---|---|---|---|---|---|
| OBELIS | |  |  | |  |  |
| VYŠNIA |  |  |  | |  | |
| CIKORIJA |  |  |  | | |  |
| ALGAROBAS |  |  | |  | | |
| PEKANINĖ KARIJA |  |  |  | |  |  |
| MIŠINYS „SIGNATURE BLEND“ |  |  |  |  |  |  |

**TOBULI
DERINIAI**



Solidiems jautienos pjausniams reikia ryškaus medienos skonio, pavyzdžiui, karijos ar algarobo.



Įmeskite granulių ir paverskite savo „Traeger“ grilį mediena kūrenama picų krosnimi.



Vyšnių pyragas, keptas ant vaismedžių ir kietmedžio granulių? Mielai prašom.

NE UŽPILDAI
RIŠIKLIAI
JOKIŲ RŪPESČIŲ



PAGAMINTA J.A.V.

VISIŠKAI NATŪRALIOS KIETMEDŽIO GRANULĖS

STABILIOS VEIKIMO IR SKONIO SAVYBĖS

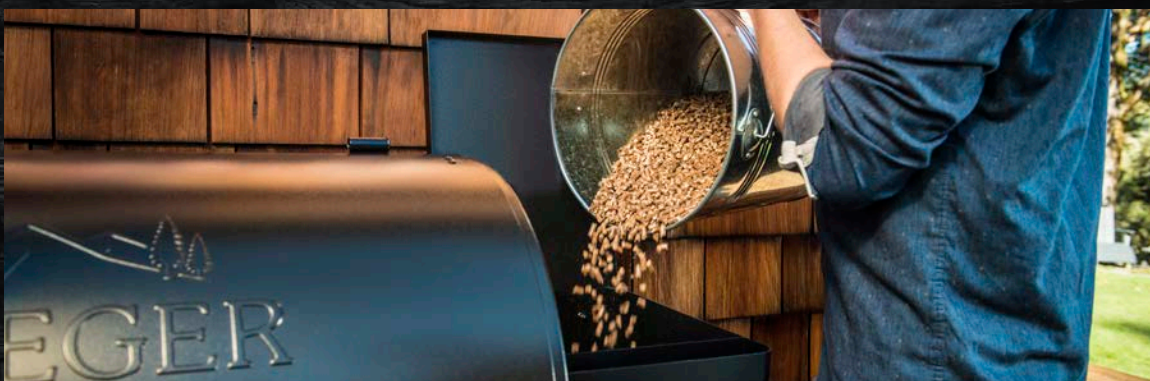
KAIP GAMINAMOS MŪSŲ GRANULĖS



1 „Traeger“ granulės gaminamos iš **visiškai natūralių kietmedžio** pjuvenų.



2 Pjuvenos suspaudžiamos į granulės naudojant **karštį ir slėgį**.

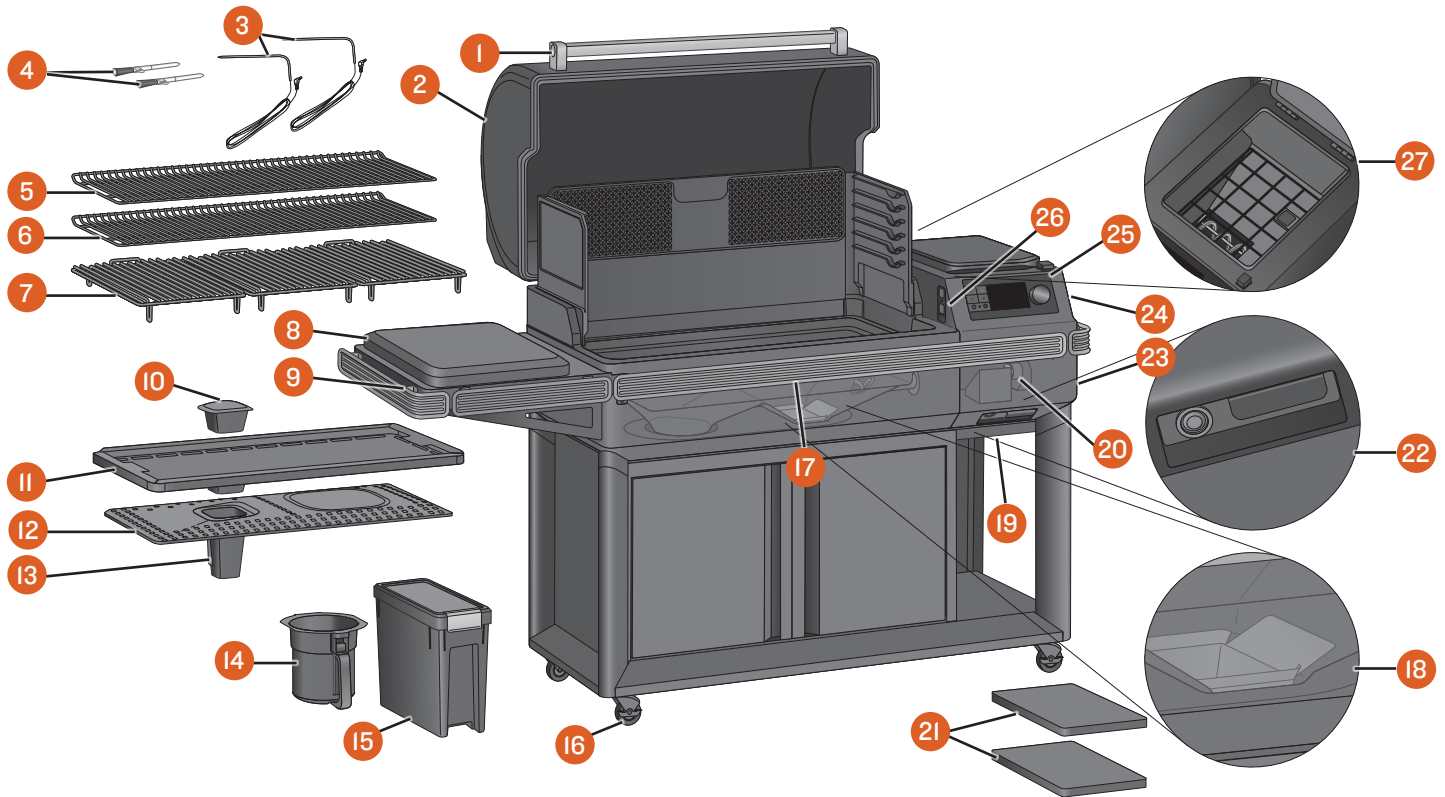


3 Granulės **maitina ugnį ir suteikia** patiekalams nepamirštamą skonį.

PAŽINKITE SAVO GRILĮ

Norėdami surinkti ir įrengti savo „Traeger“ grilį, vadovaukitės surinkimo vadove pateiktomis instrukcijomis.

DALYS IR FUNKCIJOS



| DALIS | APRAŠAS | DALIS | APRAŠAS |
|-------|--|-------|--|
| 1 | DURELIŲ RANKENA | 15 | „STAYDRY™“ GRANULIŲ DĖŽĖ |
| 2 | GRILIO DURELĖS | 16 | RATUKAI |
| 3 | LAIDINIAI MĖSOS ZONDAI | 17 | P.A.L. „POP-AND-LOCK™“ PRIEDŲ BĖGELIS |
| 4 | MĖSOS ZONDAI SU BLUETOOTH | 18 | UGNIAKURO |
| 5 | 3 LYGIO GRILIO GROTELĖ | 19 | PILTUVO IŠTUŠTINIMO DURELĖS (PILTUVO APAČIOJE) |
| 6 | 2 LYGIO GRILIO GROTELĖ | 20 | SRAIGTAS (GRANULIŲ PILTUVO VIDUJE) |
| 7 | 1 LYGIO GRILIO GROTELĖS | 21 | LENTYNOS |
| 8 | INDUKCINĖ KAITLENTĖ | 22 | PAGRINDINIS MAITINIMO MYGTUKAS (GRANULIŲ PILTUVO PRIEKYJE) IR PILTUVO IŠTUŠTINIMO DURELIŲ SVIRTELĖ |
| 9 | ŠONINĖ LENTYNA | 23 | ATJUNGIAMAS MAITINIMO LAIDAS (GRANULIŲ PILTUVO GALE) |
| 10 | RIEBALŲ REGULIATORIUS | 24 | GRANULIŲ PILTUVAS |
| 11 | „EZ-CLEAN™“ NUVARVĖJIMO INDAS | 25 | „TRAEGER“ VALDIKLIS SU TECHNOLOGIJA „WiFi®“ |
| 12 | „EVENFLOW™“ ŠILUMOS SKYDAS | 26 | DANGČIO JUTIKLIS IR LEMPUTĖ |
| 13 | RIEBALŲ VAMZDIS | 27 | GRANULIŲ PILTUVO VIDUS SU GROTELĖMIS |
| 14 | „EZ-CLEAN™“ RIEBALŲ IR PELENŲ KIBIRĖLĮ | | |

ATLAIKOMAS SVORIS

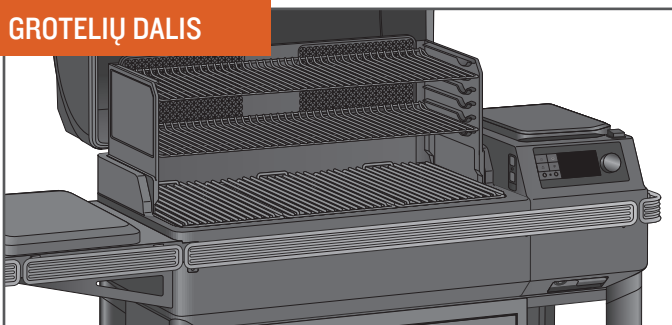
Lentyna: 27,2 kg Spintelė: 54,4 kg

GRANULIŲ PILTUVAS



10 kg talpos granulės piltuvas leidžia netrukdomai kepti daug valandų, todėl nereikės nuolat stovėti prie grilio ir galėsite užsiimti tuo, kas jums patinka. Granulės išpilamos vienu svirtelės truktelėjimu.

GROTELIŲ DALIS



„Traeger“ grilio grotelių dalies plotas yra 0,39–0,59 m², todėl galite priruošti kepsnių su T formos kaulu ar šonkauliukų visam vakarėliui ir dar liks pakankamai vietos ruošti garnyriui.

UNIVERSALUMAS



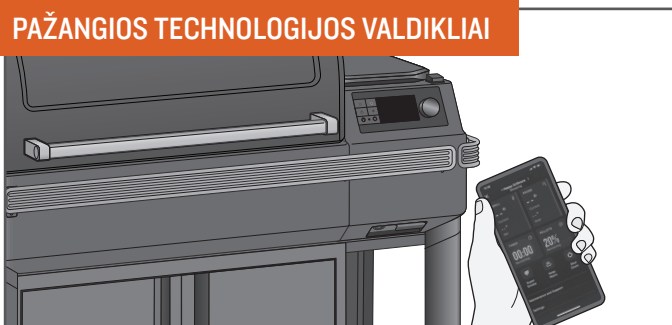
Reguliuojama trijų lygių grotelių sistema leis kepti maistą gausiam būriui svečių ant visų trejų grotelių iš karto, o išėmę viršutines grotelės galėsite ruošti aukštus patiekalus, pvz., šventinį kalakutą.

GRILIO FORMA / ŽEMYN JUDANČIO ORO SRAUTO IŠLEIDŽIAMOJI SISTEMA



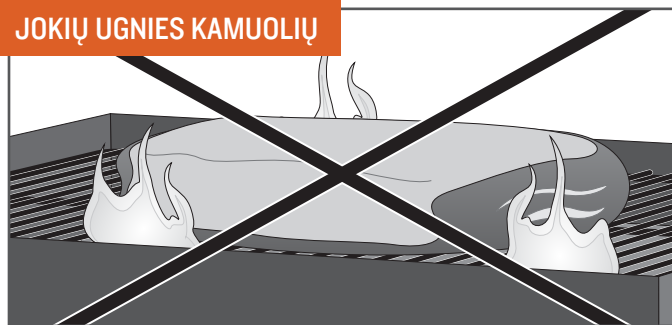
„Traeger“ griliams būdinga forma / žemyn judančio oro srauto išleidžiamoji sistema sukuria sukurinę konvekciją. Dėl jos kepimo kameroje įkaitintas dūminis oras cirkuliuoja aplink maistą ir tolygiai apkepa jį iš visų pusių. Kepimo metu dūmų visada būna, net jei jų nematote.

PAŽANGIOS TECHNOLOGIJOS VALDIKLIAI



„Traeger“ grilį valdyti taip paprasta, kaip išsitraukti telefoną. Atsisiųskite receptų iš mūsų „Traeger“ programėlės ir automatiškai nustatykite bei reguliuokite temperatūrą naudodami technologiją „WiFIRE“. Operacinei sistemai „Android“ programėlę galite atsisiųsti iš „Google Play Store“; jei naudojate „Apple“, eikite į „App Store“. Informacijos apie tai, kaip naudotis programėle, rasite svetainėje traeger.com/app. Žr. „Supažindinimas, 2 dalis. Grilio prijungimas“ (16 psl.), kur pateiktos grilio sujungimo su telefonu instrukcijos.

JOKIŲ UGNIES KAMUOLIŲ

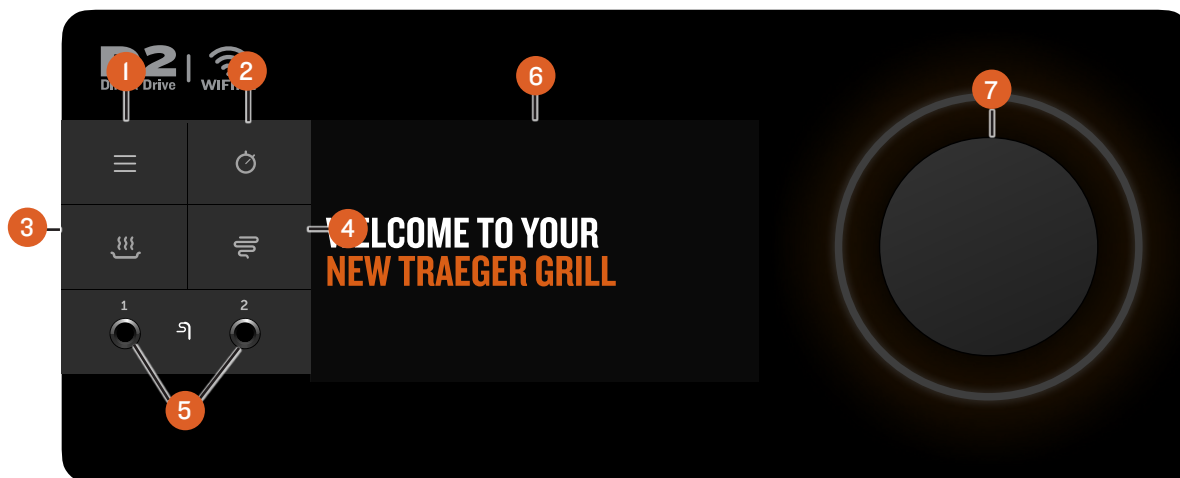


Mediena kūrenamuose „Traeger“ griliose maistas gaminamas naudojant netiesioginį karštį, todėl nereikės jaudintis, kad užsiliepsnos nuvarvėję riebalai, o bjaurūs ugnies kamuoliai sugadins jūsų maistą. Visi riebalai saugiai nuvarva į „EZ-Clean“ riebalų ir pelenų kibirėlį ir iš ten lengvai pašalinami.

PATARIMAS: Pasirūpinkite, kad grilis būtų švarus. Žr. „Naudojimo patarimai“ (32 psl.) ir „Grilio priežiūra“ (29 psl.).

PAŽINKITE SAVO GRILĮ TĘSINYS

„WiFIRE®“ SKAITMENINIS VALDIKLIS „Traeger®“ grilyje įrengtas pažangus „Traeger“ valdiklis su „WiFIRE®“ technologija, kuris gali būti valdomas „Wi-Fi“ ryšiu ir veikia su „Bluetooth“. Viršutiniame kairiajame valdiklio kampe įrengtas aplinkos apšvietimo jutiklis, kontroliuojantis ekrano šviesumą, kad viskas būtų gerai matoma esant bet kokiam apšvietimui. Prieš pradėdami naudoti grilį susipažinkite su įvairiomis valdiklio funkcijomis. Kai pagrindinis maitinimo mygtukas (esantis po granulių piltuvo priekine dalimi) įjungtas, bakstelėkite bet kurį iš kairėje ekrano pusėje esančių mygtukų arba pasukite pasirinkimo ratuką, kad įjungtumėte grilį.



PASTABA: „Traeger®“ griliams tam tikri temperatūros svyravimai yra įprasti. Bet kokį stipresnį svyravimą gali lemti vėjas, oro temperatūra, netinkamas naudojimas, nepakankama grilio priežiūra, granulių kokybė ir būklė.

1 PAGRINDINIS MENIU

Meniu galite nustatyti ir stebėti priedus, atlikti grilio priežiūros veiksmus, sinchronizuoti grilį su namų internetu ir nuostatomis.

2 LAIKMATAI

Laikmatis įtaisytas tik dėl jūsų patogumo; grilio veikimas nuo jo nepriklauso. Pavyzdžiui, jei norite mėsą palaistyti po 15 minučių, nustatykite laikmatį 15-ai minučių. Pasibaigus laikui pasigirs signalas.

3 IŠLAIKYTI ŠILTĄ

Ši funkcija išlaiko 74 °C (165 °F) grilio temperatūrą, kad maistas išliktų šiltas.

4 SUPER DŪMAI

Pasirinkite SUPER SMOKE (super dūmai) bet kuriuo metu kepdami, kai kepimo temperatūra yra 74–107 °C (165–225 °F), kad padidintumėte išsiskiriančių dūmų kiekį ir gautumėte papildomą dūmo skonį.

5 PRIEDŲ LIZDAI

Į šiuos lizdus įjunkite laidinius zondus ar kitus laidinius priedus.

6 BŪSENOS EKRANAS

Šiame moderniaame TFT ekrane rodoma esama temperatūra, kepimo ciklo būsena ir viskas, kas susiję su grilio valdymu ir funkcijomis. Šis ekranas taip pat yra jutiklinis ir jį galima keisti tiek liečiant, tiek pasirinkimo ratuku.

7 PASIRINKIMO RATUKAS

Sukite šį ratuką, kad pereitumėte aukštyn ir žemyn per rodomą meniu. Jei norite pasirinkti, paspauskite ratuko vidurį.

PAGRINDINIS RODINYS

- PRADŽIOS EKRANAS – „Traeger“ viskas padaryta paprastai. Grilio temperatūra visada rodoma pradžios ekrane. Norėdami nustatyti arba reguliuoti grilio temperatūrą šiame ekrane, tiesiog pasukite ratuką į norimą temperatūrą ir paspauskite ratuko vidurį.
- PRADŽIOS EKRANO APAČIA – norėdami gauti daugiau informacijos ir nuorodų į papildomas funkcijas, tiesiog bakstelėkite bet kurią vietą apačioje, kad atsidarytų „Traeger“ valdymo skydelis.
- „TRAERER“ VALDYMO SKYDELIS – į „Traeger“ valdymo skydelį galima patekti bakstelėjus bet kurią vietą ekrano apačioje. Valdymo skydelyje galite stebėti zondų temperatūrą, indukcinės kaitlentės kaitinimo lygį, laikmačius, granulių kiekį ir kitus dalykus. Jeigu jau nustatėte daug prietaisų, slinkite arba bakstelėkite apatiniuose kampuose esančias rodykles, kad pamatytumėte papildomos informacijos. Norite stebėti zondus ar priedus? Bakstelėkite smeigtuką viršutiniame dešiniajame kampe, kad prisegtumėte šį vaizdą ir išlaikytumėte jį pastovų viso gaminimo metu. Bakstelėkite dar kartą, kad grįžtumėte į pradžios ekraną.

MENIU

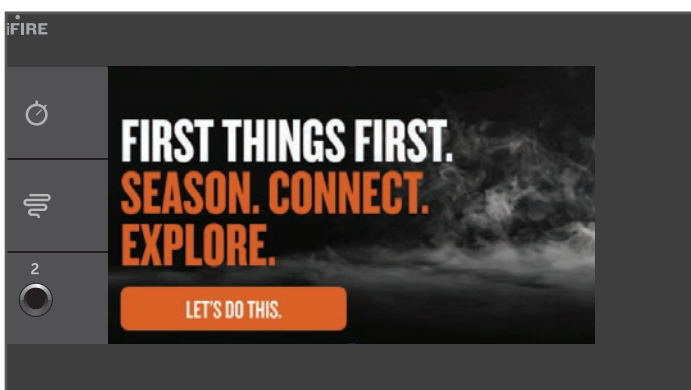
- WiFIRE® CONNECTIVITY („WiFIRE®“ ryšys) – čia galite prijungti grilį prie namų „Wi-Fi“ ir susieti bet kokius „Traeger“ „Bluetooth“ įrenginius.
- ACCESSORIES (priedai) – čia stebėkite visus priedus ir jų nuostatas, pvz., temperatūras, nustatytas zondų tikslines temperatūras ir kitus dalykus.

PASTABA: Vienu metu „Traeger“ „Bluetooth“ įrenginius galima susieti tik su vienu „Traeger®“ griliu. Jei turite kelis „Traeger“ grilius, veikiančius su „Bluetooth“, ir norite naudoti susietą zondą kitame grilyje, turite „pamiršti“ prietaisą pirmajame grilyje, kad jį būtų galima susieti su antruoju griliu.

- **MAINTENANCE AND CARE** (Priežiūra ir tvarkymas) – „Traeger“ griliai yra pagaminti, naudojant aukščiausią kokybę užtikrinančias priemones šioje pramonės šakoje, tačiau kai kurių problemų gali kilti. Šioje meniu dalyje patikrinkite ir diagnozuokite visas klaidas ar problemas, kurios atsirado jūsų grilyje. Naudodami daugiau jutiklių, nei anksčiau, ir išmaniają degimo technologiją, galime geriau suprasti ir greičiau diagnozuoti šias problemas, kad galėtumėte toliau gaminti maistą.
 - „Auger“ (sraigtas) – suteikia greitą prieigą prie trikčių diagnostikos ir visų sraigto užstrigimų ar klaidų šalinimo.
 - „Part Diagnostics“ (dalių diagnostika) – padeda sužinoti apie bet kokias klaidas ir jas pašalinti.
 - „Care Tips“ (priežiūros patarimai) – net ir profesionalai skiria laiko valymui, o švarus grilis veiks maksimaliai našiai.
 - „Self Test“ (savarankiškas bandymas) – savarankiško bandymo sritis gali padėti įsitikinti, ar viskas veikia tinkamai. Norėdami išbandyti visus prijungimo prie valdiklio ir maitinimo komponentus, atlikite kelis ekrane pateiktus nurodymus. Po trumpo bandymo jūsų grilis parodys komponentų sąrašą ir ar jie buvo prijungti prie maitinimo. Jei reikia daugiau pagalbos, kaip atlikti savarankišką bandymą, kreipkitės į mūsų klientų aptarnavimo skyrių.
 - „Customer Service“ (klientų aptarnavimas) – mes visada pasiruošę atsakyti į jūsų klausimus. Naudokitės šia kontaktine informacija visada, kai prireikia.
- **ABOUT GRILL** (apie grilį) – čia patikrinkite „Wi-Fi“ informaciją, modelių numerius ir reglamentinę informaciją. Čia taip pat galite rasti profesionalių patarimų, kad sužinotumėte apie visas „Traeger“ grilio funkcijas ir privalumus.
- **SETTINGS** (nuostatos) – šioje meniu dalyje galite reguliuoti ekrano nuostatas, temperatūros nuostatas ir kitus dalykus.
 - „Brightness“ (ryškumas) – sukdami pasirinkimo ratuką nustatykite ekrano kontrastą nuo I (mažas) iki IO (didelis). Numatytoji nuostata yra 5. Paspauskite ratuko vidurį, kad patvirtintumėte ir grįžtumėte į meniu „Settings“ (nuostatos).
 - „Sound“ (garsas) – įjungiamas ir išjungiamas grilio valdymo garsiakalbis. Pasirinkta nuostata bus pažymėta varnele.
 - „Units“ (vienetai) – pasukite ir paspauskite pasirinkimo ratuką arba bakstelėkite ekraną, kad pasirinktumėte laipsnius pagal Celsijų (°C) arba Farenheitą (°F). Pasirinkta nuostata bus pažymėta varnele.
 - „Languages“ (kalbos) – pasukite ir paspauskite pasirinkimo ratuką, norėdami pasirinkti norimą kalbą.

PIRMIEJI VEIKSMAI, NORINT ĮJUNGTI GRILĮ

„Traeger“ gaminių ekosistema, veikianti su „Wi-Fi“ ir „Bluetooth“ ryšiu, leidžia lengvai mėgautis įvairiausiais skoniais. Tam, kad taptumėte tikrais kepimo ant grotelių meistrais, rekomenduojame mūsų įvadinį supažindinimą, kuris padės jums visapusiškai pasiruošti maloniam kepimui:



1

Paruoškite grilį naudojimui.

PASTABA: Tai reikia atlikti prieš kepant maistą grilyje.

2

Prijunkite „WiFIRE“ grilį prie „Wi-Fi“ per „Traeger“ programėlę.

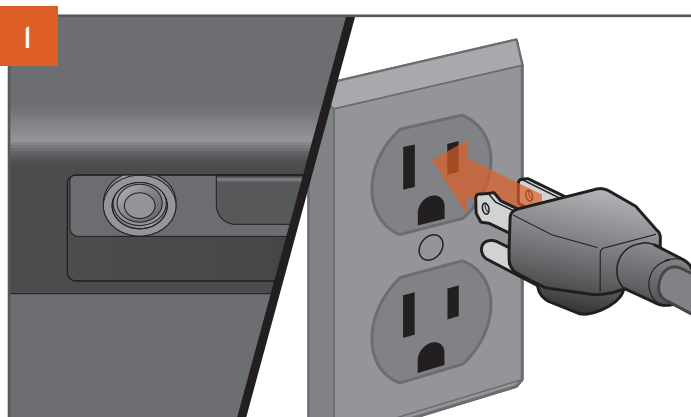
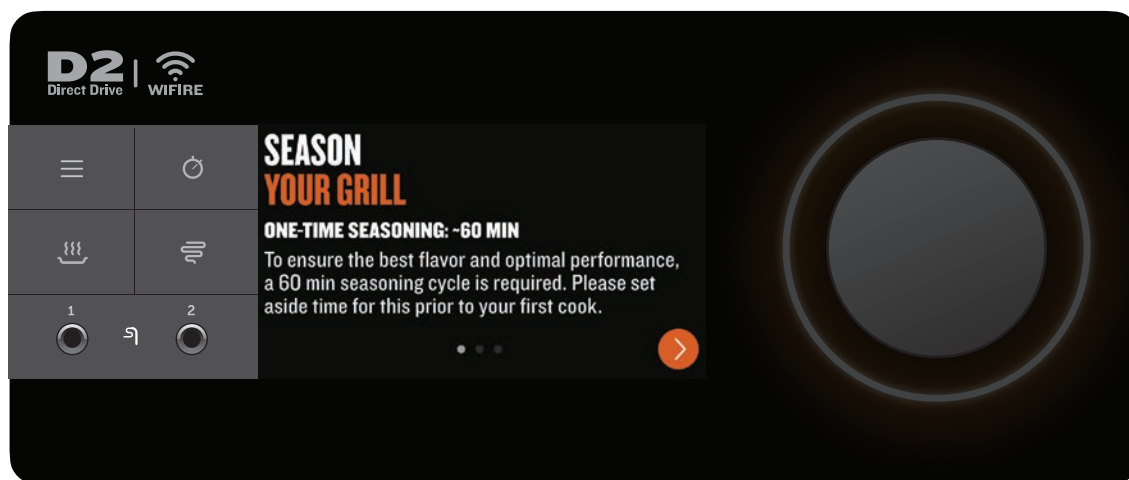
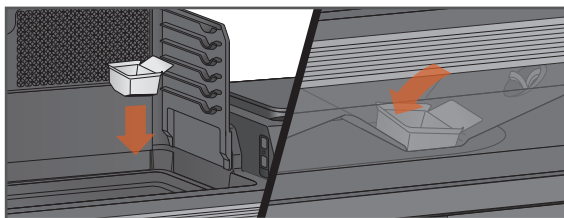
3

Susipažinkite su neįtikėtinomis šio vieno geriausių iš mediena kūrenamų grilių ypatybėmis ir funkcijomis.

SUPAŽINDINIMAS, I DALIS. GRILIO PARUOŠIMAS NAUDOTI

BŪTINA PRIEŠ PIRMĄ KARTĄ KEPANT MAISTĄ IR REKOMENDUOJAMA ATLIKTI PER ĮVADINĮ SUPAŽINDINIMO PROCESĄ. Norėdami užtikrinti geriausią skonį, optimalias savybes ir tinkamą bei saugų grilio veikimą, laikykitės toliau pateiktų nurodymų, kaip paruošti grillį ir sraigto vamzdį.

SVARBU: Prieš pradėdami grilio paruošimą įsitikinkite, kad tinkamai įrengti visi grilio komponentai.

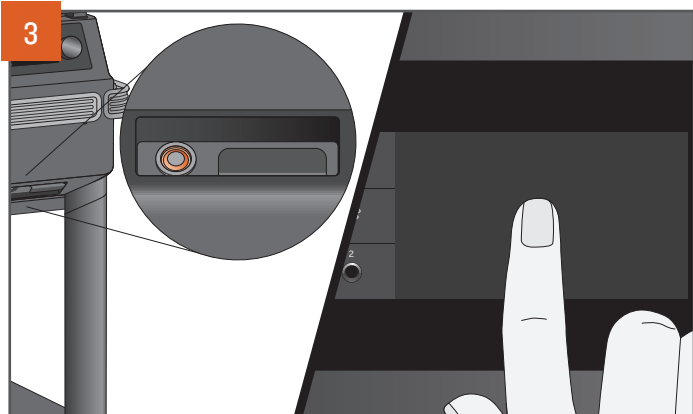


KIŠTUKAS ĮVAIRIUOSE REGIONUOSE GALI ATRODYTI SKIRTINGAI.

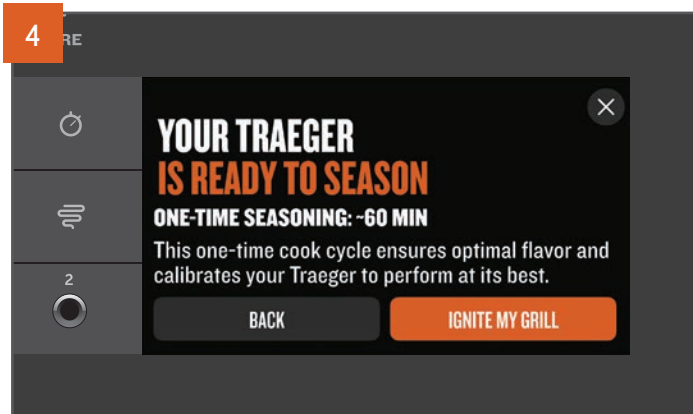
Kai pagrindinis maitinimo mygtukas yra padėtyje OFF (išjungti), prijunkite maitinimo laidą prie tinkamo įžeminto elektros lizdo.



Atidarykite piltuvo dangtį. Prieš pildami granules į piltuvą įsitikinkite, kad sraigto dalyje nėra jokių pašalinių objektų. Supylę granules į piltuvą, uždarykite piltuvo dangtį. Rekomenduojame pripildyti piltuvą granulių bent jau iki apsauginių grotelių piltuve.



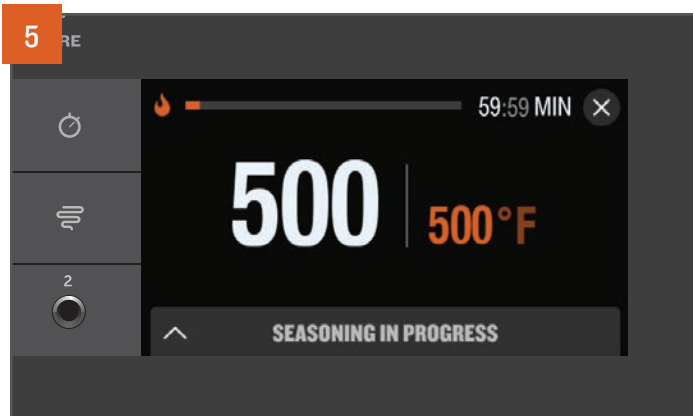
Paspauskite grilio priekyje esantį pagrindinį maitinimo mygtuką į padėtį ON (įjungti). Bakstelėkite bet kur ekrane arba pasukite pasirinkimo ratuką, kad pažadintumėte valdiklį. Griliui įsijungiant bus rodomas užsklandos ekranas.



Pradžios ekrane atsiras informacija apie automatinį supažindinimą. Vadovaukitės nurodymais, kad greitai ir lengvai nustatytumėte grilį, prijungtumėte jį ir paruoštumėte pirmajam kepimui.

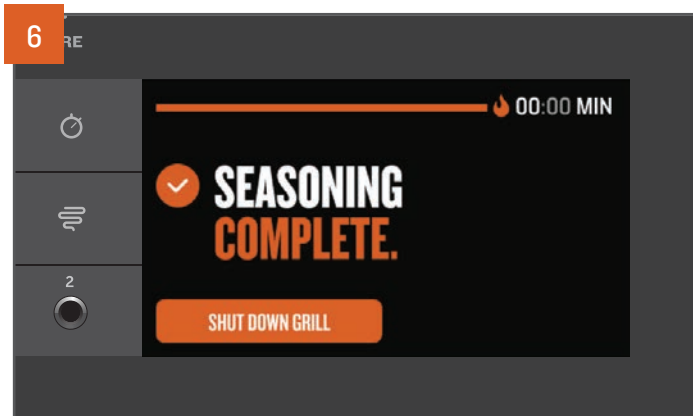
Jei nuspręsite supažindinimo procesą praleisti, grilis atidarys šį langą, skirtą paruošimui rankiniu būdu. Paruošimo ciklas reikalingas prieš pirmą kepimą. Jis padeda užtikrinti, kad grilis būtų švarus, paruoštas ir optimaliai veiktų (tai atliekama automatiškai – specialiai ruošti nebereikės).

PASTABA: Šis paruošimo procesas yra svarbus siekiant užtikrinti tinkamą grilio veikimą. Prieš pradėdami įsidegimo ciklą įsitikinkite, kad visi vidiniai komponentai yra tinkamai sumontuoti ir kad šio ciklo metu ant grilio grotelių nėra maisto.



Atlikus supažindinimo procedūrą ir uždegus grilį, jame bus automatiškai paleistas paruošimo procesas.

PASTABA: Pirmą kartą įkaitinimo temperatūros pasiekimas gali užtrukti iki valandos.



Pasibaigus paruošimo ciklui, valdiklis pradės visiško išjungimo ciklą. Išjungimo ciklai užkerta kelią nepageidaujamiems nutikimams ateityje ir tinkamai paruošia grilį kitam kepimui.

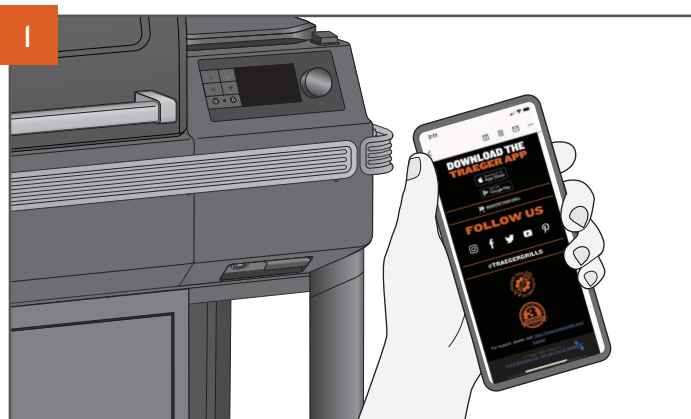
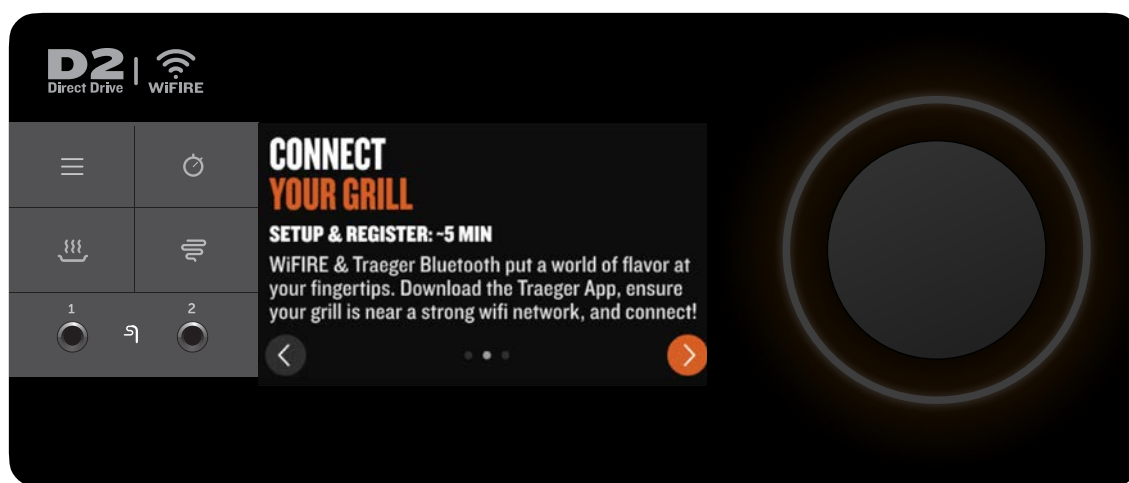
PASTABA: Po kiekvieno be išimties kepimo visada paleiskite išjungimo ciklą. Norėdami tai padaryti, palaikykite pasirinkimo ratuką 3 sekundes arba sumažinkite nustatytą temperatūrą iki „Shutdown“ (išjungimas) ir paspauskite, kad pasirinktumėte.

SUPAŽINDINIMAS, 2 DALIS. GRILIO PRIJUNGIMAS

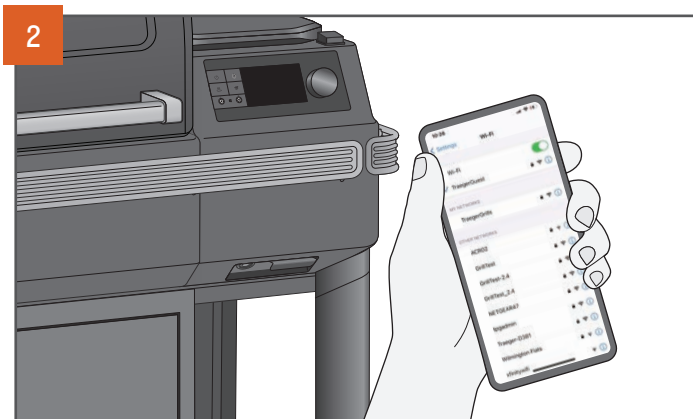
REKOMENDUOJAMA ATLIKI SUPAŽINDINIMO PROCESO METU. Mūsų siekis – suteikti jums pasaulinės klasės produktą bei patirtį. Tai reiškia, kad nuolat tobuliname grilio veikimą ir funkcijas. Kad būtų užtikrintas naujausios programinės ir mikroprograminės įrangos veikimas, rekomenduojama pirmą kartą naudojant grilį prijungti jį prie „Traeger“ programėlės per „Traeger WiFIRE®“ technologiją. Jei norite sužinoti daugiau apie „WiFIRE®“, „Traeger“ programėlę ir daugiau būdų, kaip prisijungti, apsilankykite adresu traeger.com/app. Norėdami susieti, vadovaukitės šiomis instrukcijomis, kaip prijungti grilį prie „Wi-Fi“.

PASTABOS:

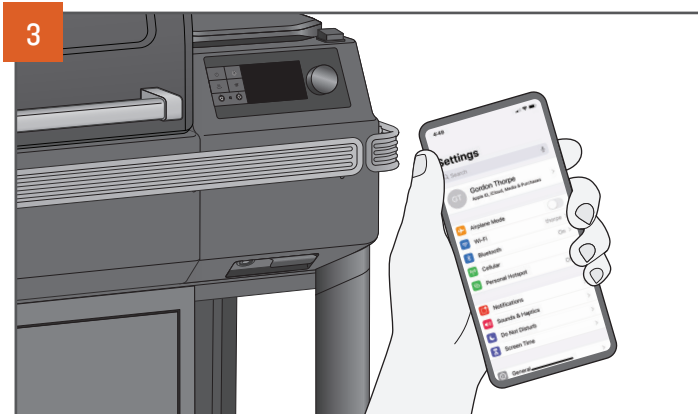
- Įsitinkite, kad jūsų išmaniajame įrenginyje veikia naujausia operacinė sistema ir kad „Bluetooth“ yra įjungtas.
- Norint prijungti grilį prie „Wi-Fi“, grilis turi būti įjungtas. Paspauskite pagrindinį maitinimo mygtuką į padėtį ON (įjungti).
- Maršrutizatoriaus signalas turi būti 2,4 GHz dažnio, nes grilis nesuderinamas su 5 GHz dažniu.
- Sėkmės ekranas suderinimo proceso pabaigoje rodo tik tai, kad suderinimas yra sėkmingas. Įkaitinimas yra baigtas tik tada, kai pasirodo ekranas SEASONING COMPLETE (Įkaitinimas baigtas).



1 Atsisiųskite naujausią „Traeger“ programėlę iš „Apple App Store“ arba „Android Google Play Store“.



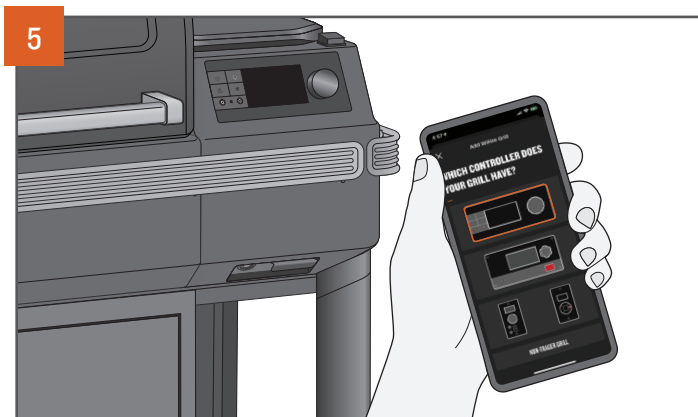
2 Įsitinkite, kad jūsų įrenginys prijungtas prie to „Wi-Fi“ tinklo, prie kurio norite prijungti grilį. Maršrutizatoriaus signalas turi būti 2,4 GHz dažnio, nes grilis nesuderinamas su 5 GHz dažniu.



3 Eikite į išmaniojo įrenginio nuostatų meniu ir įjunkite „Bluetooth“ nuostatą savo išmaniajame įrenginyje.



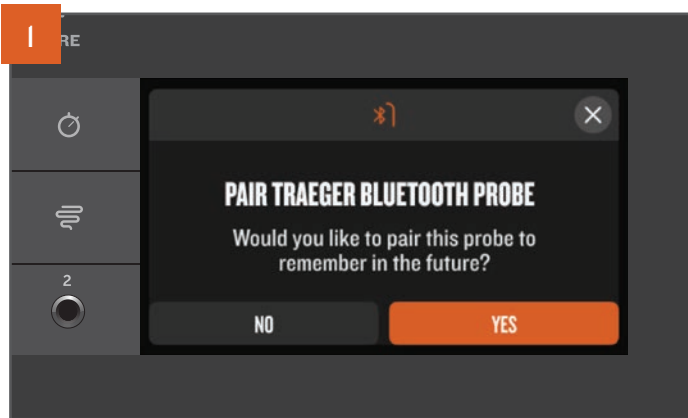
4 Atidarykite „Traeger“ programėlę, prisijunkite prie savo paskyros arba ją susikurkite ir vadovaukitės programėlėje pateiktais nurodymais, kad pridėtumėte grilį. Norėdami pradėti šį procesą grilyje, bakstelėkite meniu piktogramą valdiklyje. Meniu pasirinkite „WiFIRE® CONNECTIVITY“ („WiFIRE®“ ryšys) ir vadovaukitės nurodymais, kaip prijungti grilį.



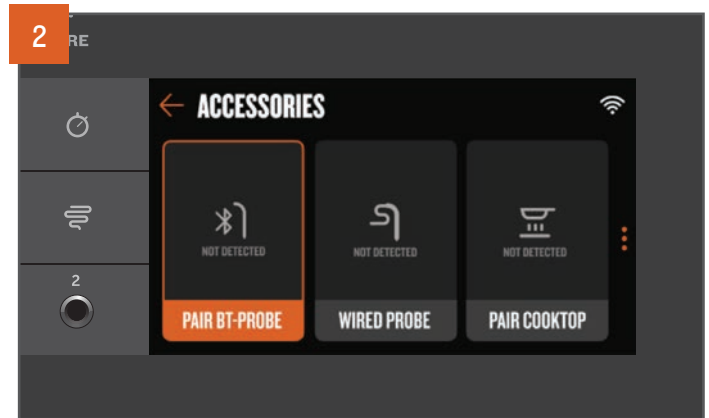
5 Valdiklio pasirinkimo ekrane pasirinkite jūsų griliui tinkamą valdiklį ir atlikite programėlėje nurodytus veiksmus, kad prisijungtumėte.

SUPAŽINDINIMAS, 3 DALIS. PRIEDŲ PRIJUNGIMAS

REKOMENDUOJAMA ATLIKTI SUPAŽINDINIMO PROCESO METU. Kad vėliau sutaupytumėte laiko, „Traeger“ „Bluetooth“ įrenginius rekomenduojama susieti supažindinimo proceso metu. Jei nuspręsite „Traeger“ „Bluetooth“ įrenginį susieti vėliau, vadovaukitės toliau pateiktomis instrukcijomis:



Prieš bandydami susieti, įsitikinkite, kad „Traeger“ „Bluetooth“ įrenginys yra įjungtas, visiškai įkrautas ir yra arti grilio. Daugumos „Traeger“ „Bluetooth“ įrenginių atveju, kai grilis atpažįsta įrenginio signalą, ekrane automatiškai pasirodo išskylantysis langas. Pasirinkite YES (taip) ir vadovaukitės nurodymais ekrane, kad susietumėte įrenginį su griliu.



Jei nepastebėjote išskylančiojo lango arba jį uždarėte per anksti, nesijaudinkite! Visada galite susieti priedus per meniu. Valdymo skydelyje bakstelėkite meniu piktogramą, pasirinkite meniu elementą „Accessories“ (priedai) ir pasirinkite norimo susieti priedo tipą. Vadovaukitės valdiklyje pateiktomis instrukcijomis, kad susietumėte to tipo priedą.

GRILIO NAUDOJIMAS

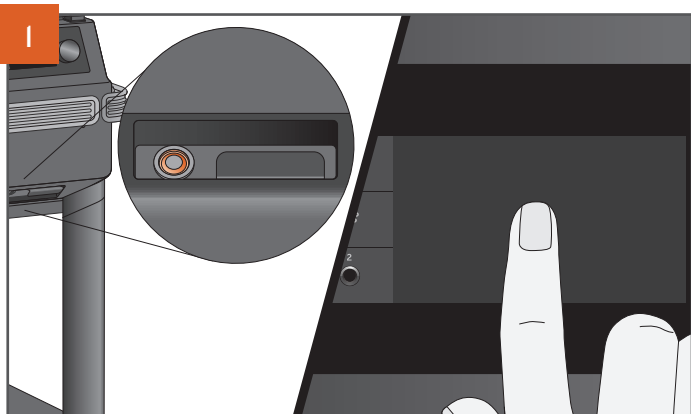
KIEKVIENĄ KARTĄ IMANT NAUDOTI GRILĮ REIKIA ATLIKTI ŠIUOS PRADINIUS VEIKSMUS.

KONTROLINIS SĄRAŠAS PRIEŠ KEPIMĄ

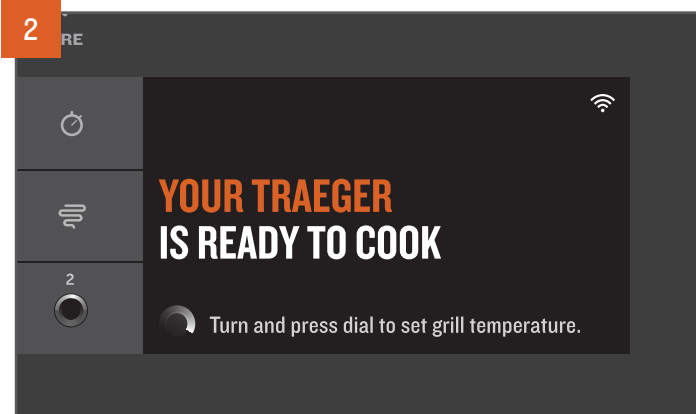
1. Patikrinkite, kokios priežiūros reikia, ir ją atlikite:
 - Išvalykite „Traeger®“ riebalų pašalinimo sistemą:
 - „EZ-Clean™“ nuvarvėjimo indas
 - Riebalų nuvarvėjimo vamzdis
 - „EZ-Clean™“ riebalų ir pelenų kibirėlį
 - Pašalinkite pelenus, kai apie tai įspėja grilis (arba maždaug po 30 kepimo valandų).
 - Patikrinkite, ar maitinimo laidas nėra susuktas, pažeistas ar nutrintas.
2. Prieš naudodami grilį įsitikinkite, kad visos dalys yra tinkamai sumontuotos:
 - „EvenFlow™“ šilumos skydas“
 - „EZ-Clean™“ nuvarvėjimo indas
 - Grotelės
 - Riebalų regulatorius
 - Ugniakuras
3. Įsitikinkite, kad tiekiamas tinkamas oro srautas:
 - Įsitikinkite, kad niekas netrukdo išmetamosioms dujoms.
4. Įsitikinkite, kad grilis yra saugiu atstumu nuo degių medžiagų (žr. 2 psl.).
5. Įsitikinkite, kad grilis pastatytas ant lygaus paviršiaus.
6. Patikrinkite granules:
 - Įsitikinkite, kad piltuve granulių yra pakankamai.
 - Patikrinkite, ar granulės nesudrėkusios, nenukentėjo nuo vandens, neišbrinkusios ir ar nepasikeitusi jų spalva. Jos turi būti žvilgančios ir trapios.
 - Žiūrėkite, kad ant piltuvo dugno ir sraigte nebūtų per daug pjuvenų.
7. Uždarykite piltuvo dangtį.
8. Uždarykite grilio dureles.

KEPIMAS ANT „TRAEGER“ GRILIO

ĮPRASTAS KEPIMAS Naudokite šį būdą temperatūrai nustatyti ir keisti greitai ruošiamiems patiekalams ir paprastiesiems receptams.



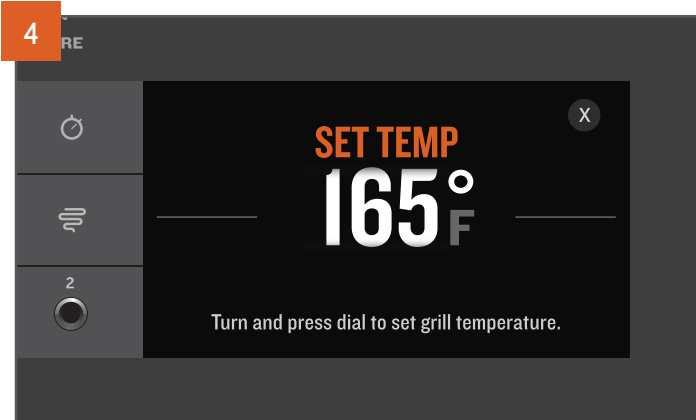
Uždarę duris, pasukite grilio priekyje esantį pagrindinį maitinimo mygtuką į padėtį ON (įjungti). Palieskite bet kurią ekrano vietą arba pasukite pasirinkimo ratuką, kad suaktyvintumėte valdiklį. Griliui prisijungus prie maitinimo, po kelių sekundžių bus rodomas užsklandos ekranas.



Pradžios ekrane atsiranda užrašas „YOUR TRAEGER IS READY TO COOK“ („Traeger“ grilis pasirengęs kepti). Gaminimo temperatūrą galima nustatyti tiesiai šiame ekrane.



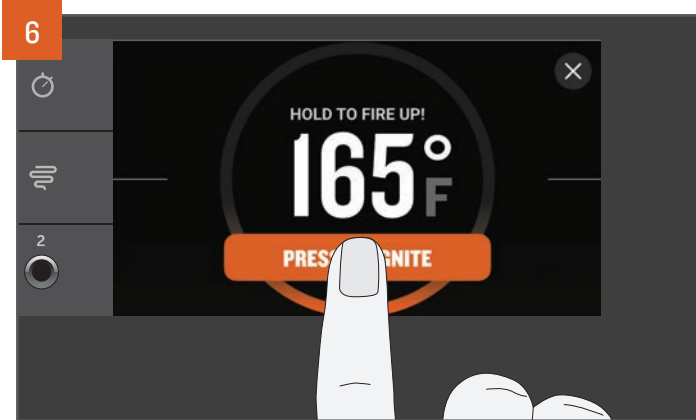
Norėdami nustatyti temperatūrą, sukite pasirinkimo ratuką į dešinę arba į kairę.



Rodoma pasirinkta temperatūra.

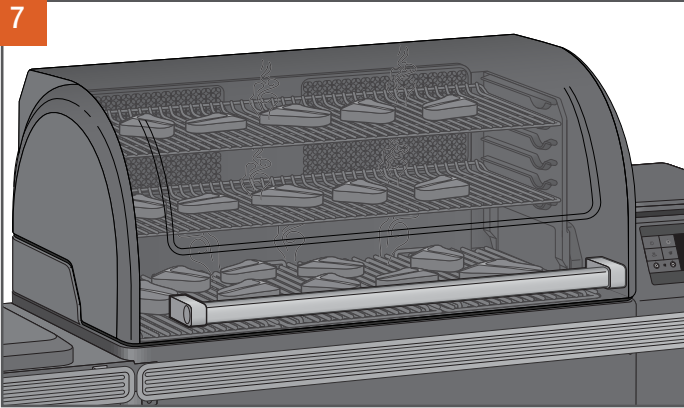


Paspauskite pasirinkimo ratuko vidurį, kad pasirinktumėte tą temperatūrą.



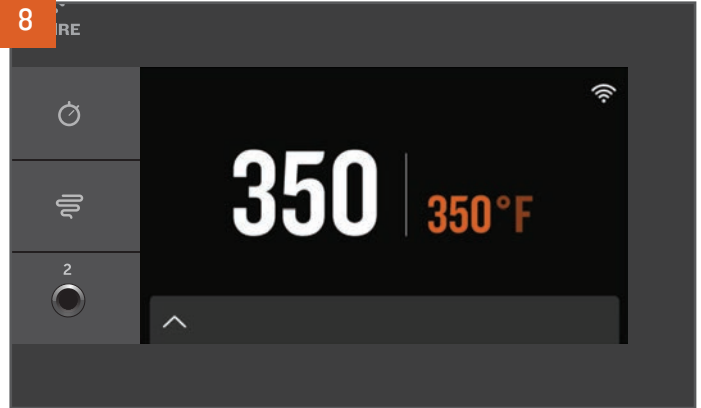
Pasirinkus temperatūrą būsite paraginti uždegti grilį. Paspauskite ir apie 2 sekundes palaikykite mygtuką jutikliniame ekrane, kol bus rodoma, kad grilis yra sėkmingai uždegamas. Bus paleistas automatinis uždegimo ir išankstinio įkaitinimo ciklas. Ventilatorius ir sraigtas įsijunginės ir išsijunginės viso kepimo proceso metu, kad palaikytų ugnį pagal nustatytą temperatūrą.

7



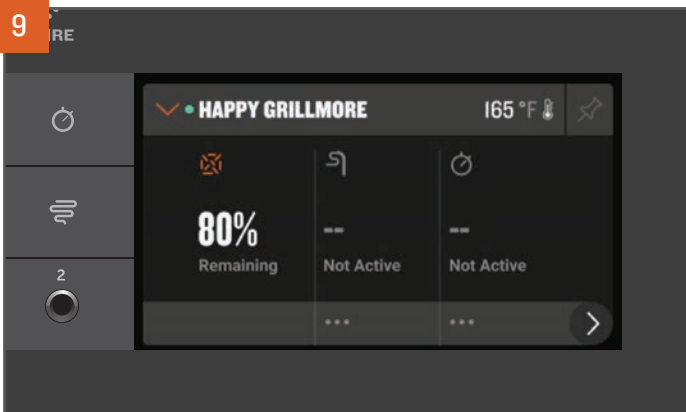
Kai išankstinis įkaitinimas bus baigtas, įdėkite maistą į grilį ir uždarykite dureles. Jei naudojate mėsos zondą, prieš įdėdami maistą į grilį žr. 22 psl.

8



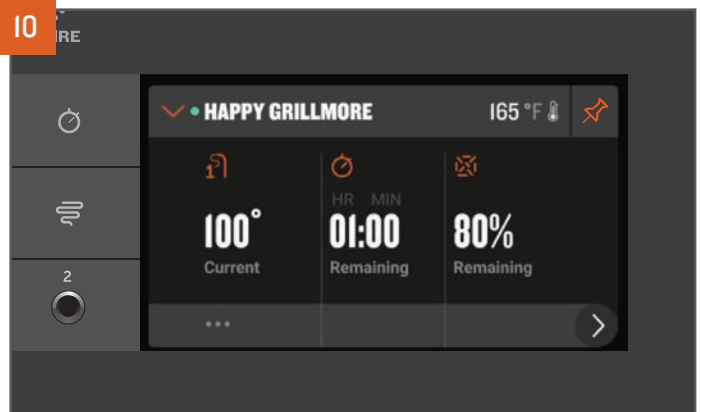
„Traeger“ viskas padaryta paprastai. Grilio temperatūra visada aiškiai rodoma pradžios ekrane. Norėdami pakeisti temperatūrą, visada eikite į šį pradžios ekraną. Pasukite pasirinkimo ratuką iki norimos temperatūros ir paspauskite, kad pasirinktumėte naują temperatūrą.

9



Paspauskite apatinę juostą pradžios ekrano apačioje, kad patektumėte į „Traeger“ valdymo skydelį. Čia, nustatę ir naudodami priedus, galite stebėti laikmačius, nustatyti tikslinę zondų temperatūrą, peržiūrėti granulių kiekį ir daryti kitus dalykus.

10



Pageidaujate, kad šiame ekrane būtų daugiau informacijos, susijusios su prijungtais priedais ar jutikliais? Bakstelėkite viršutiniame dešiniajame kampe esantį smeigtuką, kad prisegtumėte dabartinį valdymo skydelio vaizdą.

PATARIMAI:

- Prieš dedant maistą į grilį rekomenduojama palaukti, kol bus baigtas išankstinio įkaitinimo ciklas.
- Per anksti įdėjus maistą, grilis gali ilgiau nei įprastai užtrukti, kol pasieks norimą temperatūrą.
- Per išankstinio įkaitinimo ciklą grilį laikykite uždarytą, kad jame būtų pasiekta nustatyta temperatūra.
- „Traeger®“ griliai rodo temperatūrą tikroju laiku, todėl turėtumėte tikėtis temperatūros svyravimų.

GAMINIMAS NAUDOJANT PRIEDUS

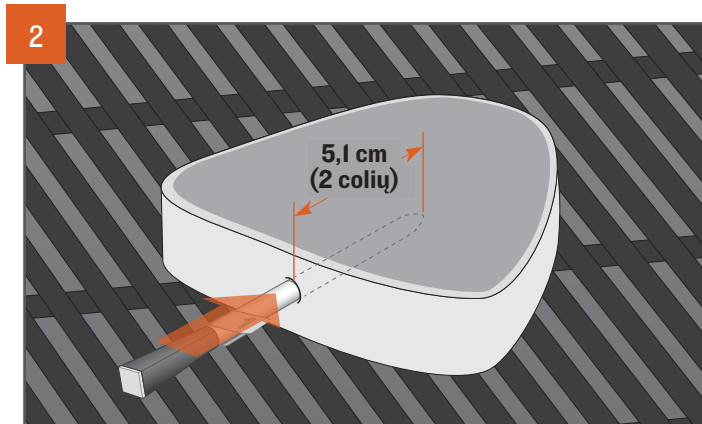
GAMINIMAS NAUDOJANT „BLUETOOTH“ ZONDĄ Galite naudoti „Bluetooth“ zondą, kai recepte nurodoma, kokia turi būti patiekalo vidaus temperatūra. Daugiau informacijos skaitykite „Traeger®“ belaidžio zondo trumpajame vadove.

PASTABOS:

- Prieš naudojant zondus reikia įkrauti. Norint įkrauti zondus, pirmiausia nuo įkrovimo stotelės reikia nuimti antgalį.
- Dėl didelio karščio nerekomenduojama naudoti belaidžių zondų picų krosnies režimu.

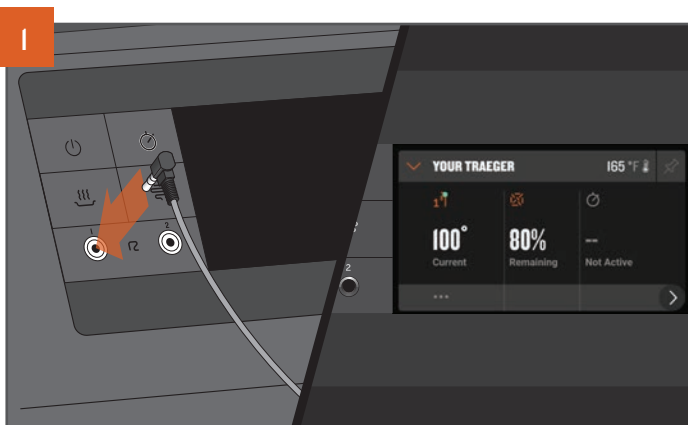


Skyriuje „Kepimas ant „Traeger“ grilio“ (20 psl.) skaitykite, kaip įjungti grilį. Kai grilis bus įjungtas, iš įkrovimo stotelės po vieną ištraukite įkrautus „Traeger“ „Bluetooth“ zondus, ir valdiklis automatiškai atpažins visus anksčiau susietus zondus. „Traeger“ valdymo skydelyje atsiras zondų valdiklis, kuriame rasite papildomos informacijos apie zondų būseną ir nuorodas, skirtas nustatyti zondų tikslinių verčių signalams.



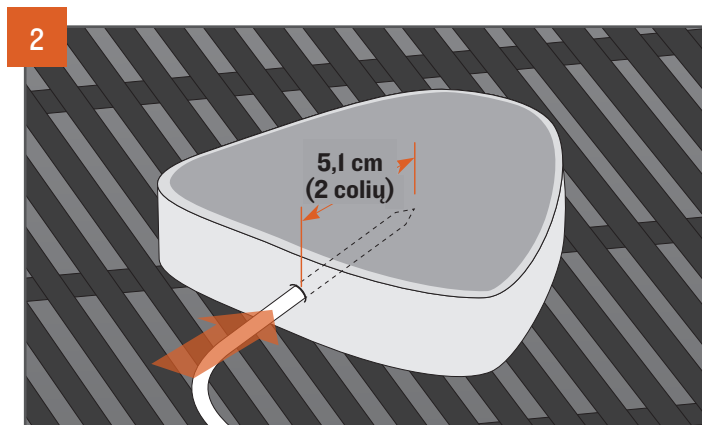
Įsmeikite zondo antgalį iki žymos į storiąsą baltymo dalį – venkite paliesti kaulus ir riebiają baltymo dalį. Zondą reikia įsmeigti į baltymą mažiausiai 5,1 cm (2 colius). Šis zondas gali būti netinkamas, jei negalite įsmeigti zondo į storiąsą baltymo dalį į 5,1 cm (2 coliu) gylį. Įbedę zondą, sudėkite maistą į pakaitintą grilį.

GAMINIMAS NAUDOJANT LAIDINĮ ZONDĄ Galite naudoti laidinį zondą, kai recepte nurodoma, kokia turi būti patiekalo vidaus temperatūra.



Skyriuje „Kepimas ant „Traeger“ grilio“ (20 psl.) skaitykite, kaip įjungti grilį. Prijunkite zondą prie zondo lizdo, esančio „WiFIRE®“ valdiklyje. Prijungus valdiklis atpažins zondą ir valdymo skydelyje pasirodys zondų valdiklis.

SVARBU: Įsitikinkite, kad zondas iki galo įkištas į prievadą.

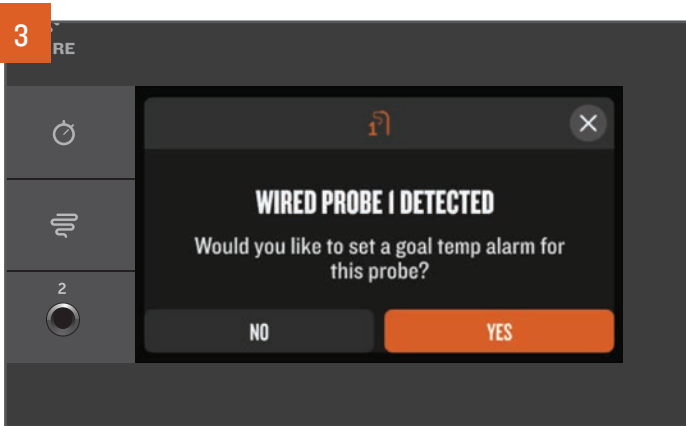


Įsmeikite zondo antgalį iki pusės į storiąsą baltymo dalį – venkite paliesti kaulus ir riebiają baltymo dalį. Zondą reikia įsmeigti į baltymą mažiausiai 5,1 cm (2 colius). Šis zondas gali būti netinkamas, jei negalite įsmeigti zondo į storiąsą baltymo dalį į 5,1 cm (2 coliu) gylį. Įbedę zondą, sudėkite maistą į pakaitintą grilį.

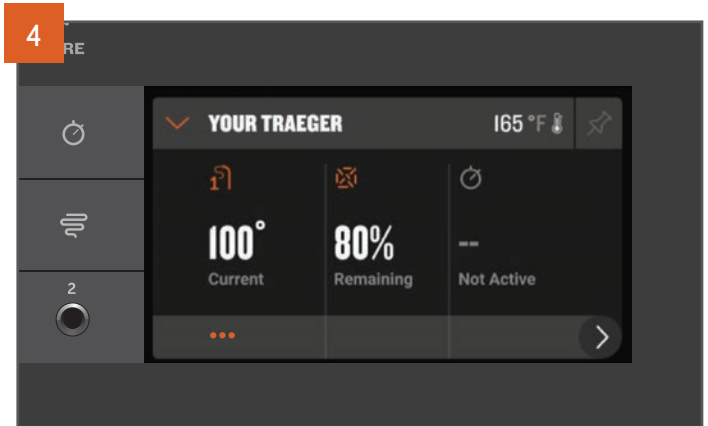
SVARBU: Panaudoti zonai būna labai smarkiai įkaitę. Būkite atsargūs išimdami juos iš grilio.

KEPIMAS IKI TAM TIKROS VIDINĖS TEMPERATŪROS SU ZONDAIS

Kaip nustatyti tikslinės temperatūros signalą „Bluetooth“ arba laidiniams zondams.



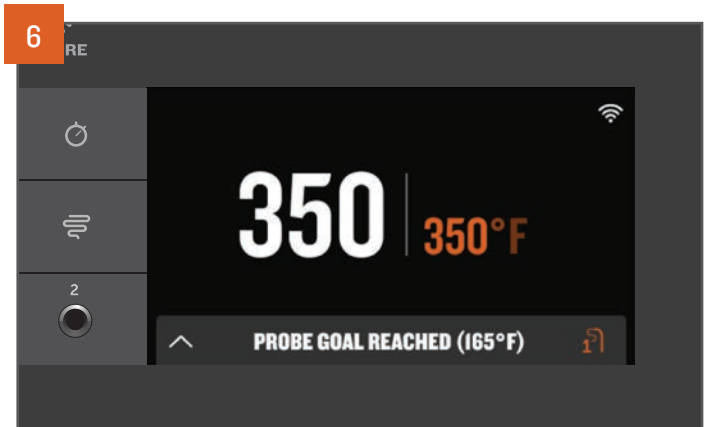
Norėdami kepti iki tam tikros vidinės temperatūros, nustatykite zondo tikslinį signalą. Pirmą kartą prijungus „Bluetooth“ arba laidinį zondą, išskylančiame lange pateikiama trumpoji nuoroda, kad būtų galima lengvai nustatyti tikslinės temperatūros signalą. Pasirinkite YES (taip) ir vadovaukitės nurodymais.



Jei nepastebėjote išskylančiojo lango, galite nustatyti zondo tikslinį signalą naudodami (...) nuorodą valdymo skydelyje po zondų valdikliu arba meniu dalyje „Accessories“ (priedai).



Pasirinkimo ratuku pasirinkite norimą zondo signalo temperatūrą ir paspauskite ratuką, kad pasirinktumėte ir patvirtintumėte. Nepamenate, kokia yra saugi vidinė temperatūra gaminant vištienos marsalą? Bakstelėkite SELECT BY PRESET (pasirinkti pagal išankstinį nustatymą), kad rastumėte patiekalams saugios temperatūros sąrašą, suskirstytą pagal tipiškus baltymus.



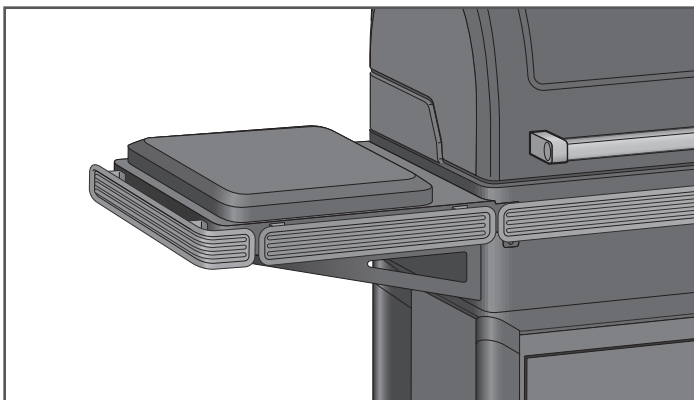
Kai baltymas pasieks nustatytą temperatūrą, pasigirs signalas. Jei naudojate „Traeger“ programėlę, į prijungtą išmanųjį įrenginį taip pat gausite „push“ pranešimą.

PASTABOS:

- Rekomenduojama virti iki vidinės temperatūros naudojant zondą, o ne tam tikrą laiką.
- Vienu metu zondus galima susieti tik su vienu „Traeger“ griliu. Jei turite kelis „Traeger“ grilius, veikiančius su „Bluetooth“, ir norite naudoti susietą zondą kitame grilyje, turite „pamiršti“ prietaisą pirmajame grilyje, kad jį būtų galima susieti su antruoju griliu.

GAMINIMAS NAUDOJANT PRIEDUS TĘSINYS

PRIEDŲ STEBĖJIMAS Naudodamiesi valdymo skydeliu ir (arba) pagrindinio meniu punktu „Accessories“ (priedai), galite lengvai stebėti visus priedus ir jų nuostatas, pvz., temperatūrą, nustatytą zondų tikslią temperatūrą ir kitus dalykus.



„TRAEGER®“ INDUKCIŅĒ KAITLENTĒ – naudokite „Traeger®“ indukcinę kaitlentę lėtam virimui, skrudinimui, apkepimui ir virimui riebaluose. Tiesiog pasukite indukcinės kaitlentės ratuką, kad nustatytumėte galios lygį. Tiek „Traeger“ programėlėje, tiek grilio valdymo skydelyje bus stebima nustatyta temperatūra ir pateikiami visi įspėjimai ar perspėjimai. Daugiau informacijos skaitykite „Traeger®“ indukcinės kaitlentės naudotojo vadove.

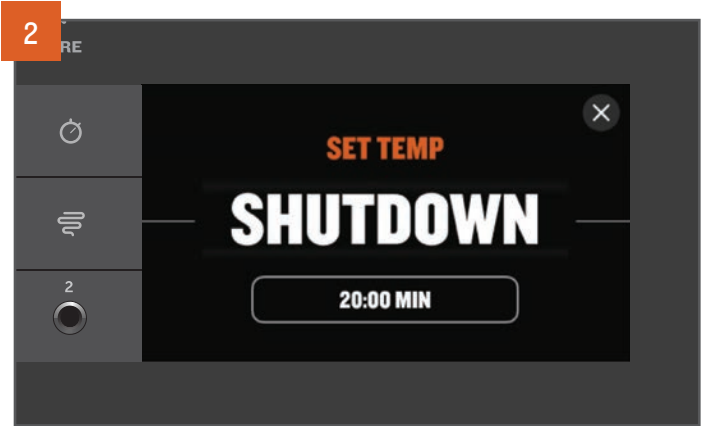
GRILIO IŠJUNGIMAS IŠJUNGIMO CIKLO PAAIŠKINIMAS

Išjungimo ciklas labai svarbus, kad „Traeger®“ grilis veiktų sėkmingai ir kokybiškai. Išjungimo ciklai užkerta kelią nepageidaujamiems nutikimams ateityje ir tinkamai paruošia grilį kitam kepimui. Po kiekvieno be išimties kepimo visada paleiskite išjungimo ciklą.

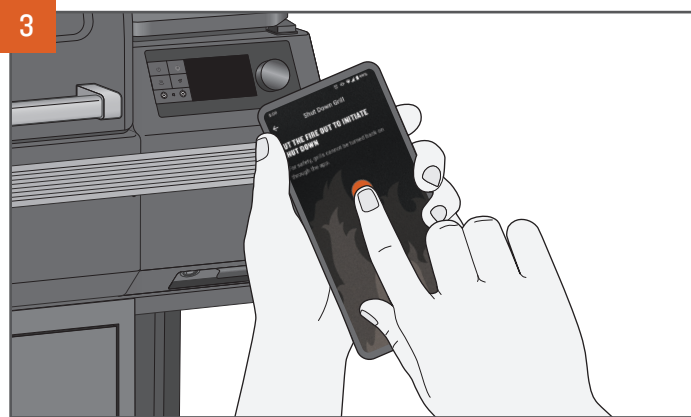
Norėdami pradėti išjungimo ciklą, išjunkite grilį vienu iš toliau nurodytų būdų:



Paspauskite ir 3 sekundes palaikykite nuspaustą pasirinkimo ratuką, kol ekrane bus užregistruotas ir parodytas pranešimas „SHUT DOWN CYCLE IN PROGRESS“ (vyksta išjungimo ciklas).



Nustatydami temperatūrą, pasukite pasirinkimo ratuką iki galo į kairę ir paspauskite, kad pasirinktumėte SHUTDOWN (išjungti).



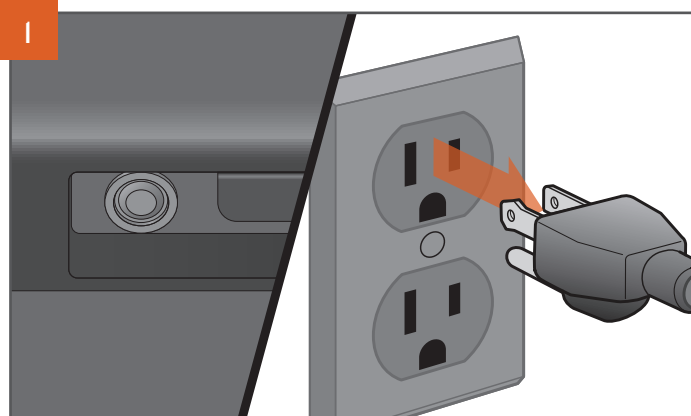
Naudokite „Traeger“ programėlę, kad pradėtumėte grilio išjungimo ciklą bet kada ir iš bet kurios vietos.

PASTABOS:

- Išjungimo ciklas sumažina nepageidaujamų įvykių, pvz., grįžtamojo degimo, riziką ateityje. Grįžtamasis degimas vyksta, kai ugniakuro liepsna sudegina sraigtiniame vamzdyje esančias granules ir todėl liepsna grįžta atgal į piltuvą.
- Išjungimo ciklas truks maždaug 15–20 minučių, priklausomai nuo anksčiau nustatytos temperatūros. Kad grilis tinkamai veiktų, leiskite išjungimo ciklui baigtis iki galo. Nespauskite grilio priekyje esančio pagrindinio maitinimo mygtuko į padėtį OFF (išjungti) ir neišjunkite grilio iš elektros tinklo, kol ciklas nesibaigė. Jei grotelės liks įjungtos ir nebus išjungtos, grotelės liks budėjimo režimu, kad būtų galima atnaujinti programinę-aparatinę įrangą ir greitai paleisti kitą virėją.

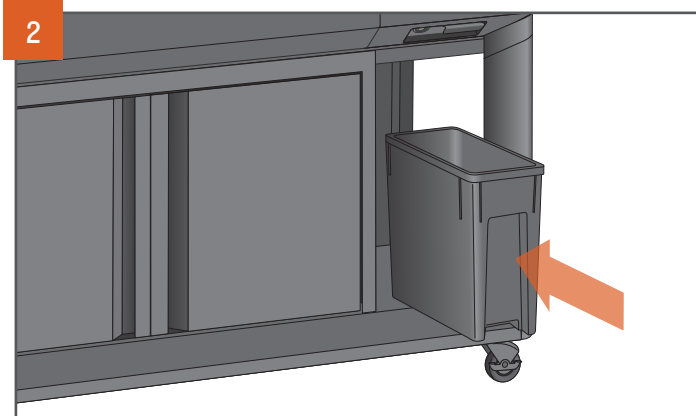
PILTUVO VALYMAS

„Traeger®“ grilyje yra piltuvo valymo sistema, kuri leidžia išpilti granules iš piltuvo arba greitai pakeisti vienas granules kitomis ir išgauti norimą skonį be jokio papildomo vargo.

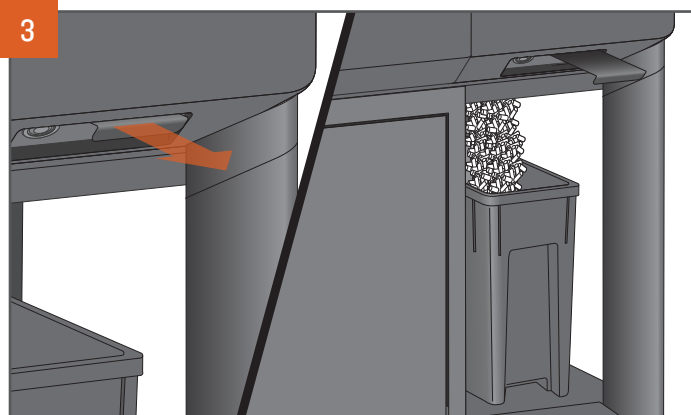


KIŠTUKAS [VAIRIUOSE REGIONUOSE GALI ATRODYTI SKIRTINGAI].

Paspauskite pagrindinį maitinimo mygtuką į padėtį OFF (išjungti) ir atjunkite maitinimo laidą. Jei grilis vis dar karštas, leiskite jam visiškai atvėsti.



Ištuštinami piltuvą įsitikinkite, kad „Traeger® StayDry™“ granulių dėžė yra tiesiai po piltuvu.



Patraukite svirtelę tiesiai į išorę, kad išpiltumėte granules. Granulės išbyrės į „StayDry™“ granulių dėžę. Granulių likučiams iš piltuvo pašalinti gali prireikti mentelės ar šaukšto. Bet kokias pjuvenų liekanas iš piltuvo ir sraigto išsiurbkite.



Kai piltavas bus tuščias, pastumkite svirtelę atgal ir pripildykite piltuvą kitokį skonį suteikiančių „TRAEBER®“ VISIŠKAI NATŪRALIŲ KIETMEDŽIO GRANULIŲ.



ĮSPĖJIMAS! NEIŠTUŠTINKITE PILTUVO, KOL GRILIS VISIŠKAI NEATVĖSO IR NEIŠJUNGTAS MAITINIMAS; PRIEŠINGU ATVEJU GRANULĖS GALI BŪTI LABAI KARŠTOS.

GRILIO YPATYBĖS

„TRAEGER“ PROGRAMĖLĖ

„Traeger“ grilį galima valdyti nuotoliniu būdu, naudojant „Traeger“ programėlę. Jei norite sužinoti daugiau apie „WiFIRE“, „Traeger“ programėlę ir daugiau būdų, kaip prisijungti, apsilankykite adresu traeger.com/app.

Kad prijungtumėte „Traeger“ grilį prie interneto, reikės namų interneto „Wi-Fi“ ryšio. Jūsų išmaniajame telefone arba planšetėje turi veikti naujausia „iOS“ arba „Android“ operacinė sistema. Jei įrenginį naudojate už savo „Wi-Fi“ tinklo ribų, reikia mobiliųjų duomenų plano. Grilis turi likti prijungtas prie interneto, kad gautų naujausius veikimo, saugos ir saugumo atnaujinimus.

Naudodami „Traeger“ programėlę taip pat galėsite paprastai ieškoti naujų receptų, juos atsisiųsti ir pagal juos ruošti patiekalus „Traeger“ grilyje.



LAIKMATIS

„Traeger“ grilyje veikia patogus naudoti laikmatis. Nuo laikmačio funkcijos grilio veikimas nepriklauso; jis gali priminti apie kitus veiksmus, kuriuos reikia atlikti gaminant maistą, pvz., kada į grilį įdėti daržoves ar kitą trumpiau kepamą maistą arba kada pašlakstyti kepsnį.

LAIKMAČIO NUSTATYMAS:

1. Paspauskite ir palaikykite laikmačio piktogramą.
2. Pasirinkimo ratuku perjunkite valandas ir minutes, kad nustatytumėte laiką.

Pasirinkus laiką ir paspaudus ratuką laikmatis nustatomas ir grįžtama į pradžios ekraną, o laikmatis automatiškai pradeda skaičiuoti laiką.

LAIKMAČIO ATŠAUKIMAS:

1. Paspauskite ir palaikykite laikmačio piktogramą.
2. Matysite parinktį.
3. Pasirinkite.

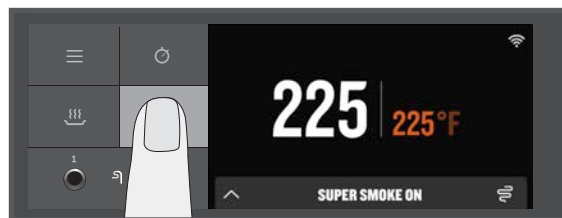


PARINKTIS „SUPER SMOKE“ (SUPER DŪMAI)

Daugiau dūmų skonio ruošiamam patiekalui galite suteikti bet kuriuo kepimo ant grotelių metu paspausdami „Super Smoke“ piktogramą. Jei norite atšaukti, paspauskite dar kartą.

PASTABOS:

- „Super Smoke“ (daugiau dūmų) galima aktyvinti tik tada, kai grilio temperatūra yra 74–107 °C.
- Dūmai bus reti ir melsvi.



GRILIO YPATYBĖS TĘSINYS

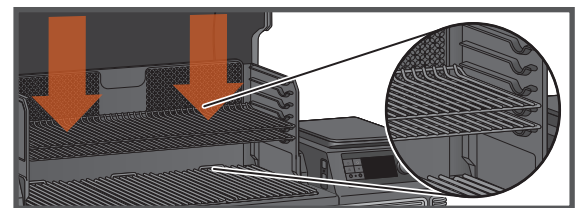
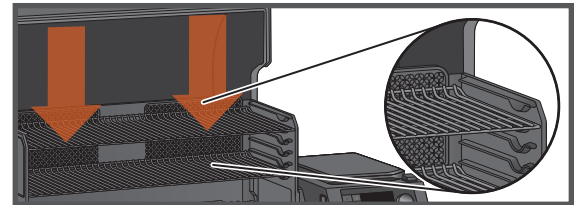
FUNKCIJA „KEEP WARM“ (IŠLAIKYTI ŠILTA)

Funkciją „Keep Warm“ (išlaikyti šilta) galima naudoti norint pristabdyti gaminimo ciklą bet kuriuo metu kepat; bus palaikoma 74 °C grilio temperatūra. Jei norite aktyvinti funkciją, paspauskite piktogramą „Keep Warm“ (išlaikyti šilta). Jei norite tęsti gaminimą, dar kartą paspauskite piktogramą „Keep Warm“ (išlaikyti šilta).



UNIVERSALIOS VIRŠUTINĖS GROTELĖS

Viršutinių grotelių padėtį galima pakeisti keliose vietose. Taip prirėikus galėsite padaryti vietas ant apatinių arba viršutinių grotelių.

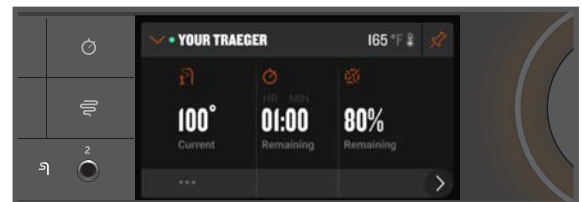


„TRAEGER“ GRANULIŲ JUTIKLIS

„Traeger“ granuliu jutiklis stebi granuliu tiekima. Pasirinkus šia funkcija iš menu, bus rodomas dabartinis granuliu kiekis, išreikštas 5 % pakopomis.

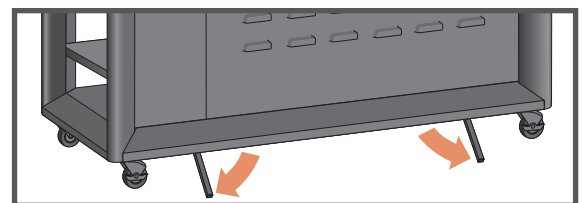
Tinkamai prijungtas „Traeger“ granuliu jutiklis rodyt „PELLET SENSOR Pellet Level: XXX%“ (GRANULIU JUTIKLIS Granuliu lygis: XXX %). Jei „Traeger“ granuliu jutiklis bus prijungtas netinkamai, bus rodoma „PELLET SENSOR Disconnected Pellet Level: 0%“ (GRANULIU JUTIKLIS Atjungtas Granuliu lygis: 0%).

„Traeger“ granuliu jutiklis suteikia galimybę patikrinti granuliu lygį nuotoliniu būdu, naudojant „Traeger“ programėlę. Ši sistema siųs jums „push“ pranešimus ir aliarmo signalus per „Traeger“ programėlę išmaniajame įrenginyje, kai granuliu sumažės, kad gamindami nepritrūktumėte kuro.



ATRAMINĖS KOJELĖS

Grilio gale lengvai naudojami atraminės kojelės neleidžia griliui apvirsti, jei jis yra stačiame nuolydyje.

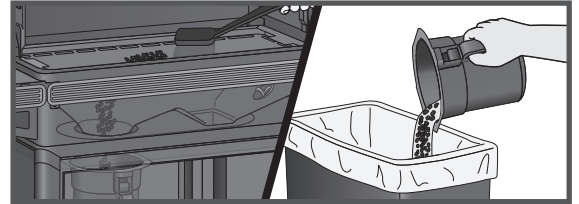


GRILIO PRIEŽIŪRA

Mėgstate lėtai mažesnėje temperatūroje gaminamą sveikesnį maistą? Mes irgi. Bet kai gaminame, rekomenduojame būtinai nuvalyti visus nuvarvėjusius riebalus. Kai grilis atvėsta iki šiek tiek šilto, nugrandykite riebalų likučius nuo grotelių ir nuvalykite juos nuo nuvarvėjimo indo (būkite atsargūs, kad nenusidegintumėte). Tai padės užtikrinti, kad ir kitą kartą galėsite kepti patogiai ir maloniai - ypač jei kepsite ką nors aštraus, aukštoje temperatūroje ir greitai!

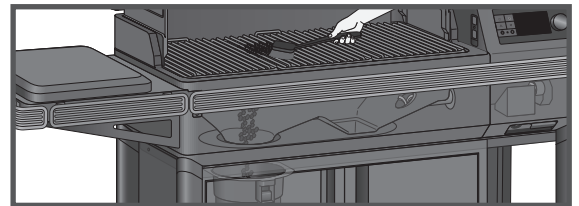
1. PRIEŠ KIEKVIENĄ KEPIMĄ:

Nuvalykite nuo nuvarvėjimo indo apnašas. Patikrinkite „EZ-Clean™“ riebalų ir pelenų kibirėlį, jei jis pilnas – ištuštinkite. Įsitinkite, kad nuvarvėjimo indas neuždengtas.



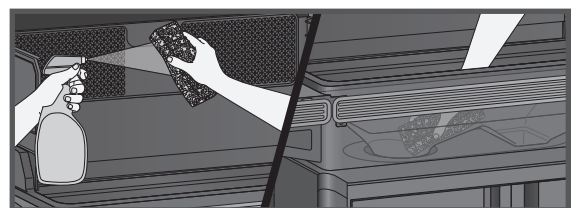
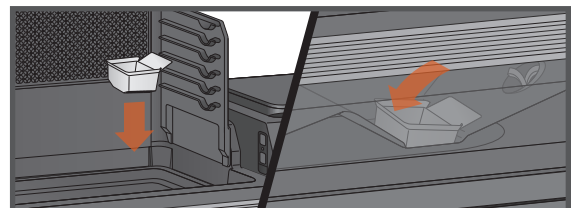
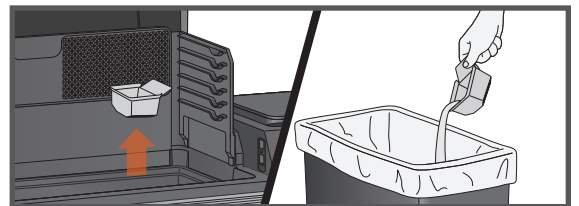
2. PO KIEKVIENO KEPIMO:

Kol grotelės dar šiltos, nuvalykite apnašas. Surinkite riebalų perteklių į „EZ-Clean™“ riebalų ir pelenų kibirėlį su kietu nemetaliniu įrankiu.



3. KAS MĖNESĮ:

Patikrinkite ugniakurą ir pašalinkite jame, aplink jį ir jo apačioje susidariusį pelenų perteklių. Keisdami ugniakurą, įsitinkite, kad ugniakuro atrama yra po sraiginiu vamzdžiu. Nugrandykite kreozotą nuo grilio durelių ir užpakalinės dalies. Dar kartą nuvalykite grilio ertmę, naudokite „Traeger®“ visiškai natūralų valiklį. Išimkite riebalų reguliatorių ir nuvalykite riebalų surinkimo vamzdelį.



SVARBU: Jei nuvarvėjimo indą kuo nors uždengsite, įskaitant foliją ar popierių, tai turės didelę įtaką grilio veikimo našumui ir gali sugadinti nuvarvėjimo indą arba patį grilį.

GRILIO PRIEŽIŪRA TĘSINYS

▲ ĮSPĖJIMAS Gaisro pavojus. Riebalų gaisrai dažniausiai kyla dėl to, kad grilis tinkamai neprižiūrimas, t. y. iš jo nuolat nevalomi riebalai.

▲ ĮSPĖJIMAS Prieš pradėdami bet kokius toliau nurodytus priežiūros veiksmus, paspauskite pagrindinį maitinimo mygtuką į padėtį OFF (išjungti) ir atjunkite maitinimo laidą.

4. PELENŲ IR RIEBALŲ IŠPYLIMAS IŠ „EZ-CLEAN™“ RIEBALŲ IR PELENŲ KIBIRĖLĮ (PRIEŠ KIEKVIENĄ KEPIMĄ)

▲ ĮSPĖJIMAS Prieš tikrindami „EZ-Clean™“ riebalų ir pelenų kibirėlį įsitikinkite, kad grilis yra ATVĖSĘS, o pelenai užgesinti ir ATVĖSĘ.

▲ ĮSPĖJIMAS Neištuštinus „EZ-Clean™“ riebalų ir pelenų kibirėlį gali kilti pavojingas gaisras.

Po grilio korpusu yra kibirėlis, kuriame kaupiasi pelenai ir riebalai. **Jį reikia patikrinti ir ištuštinti prieš kiekvieną kepimą.** Norėdami išimti ir patikrinti kibirėlį, tiesiog paimkite kibirėlį abiem rankomis ir paspauskite mygtuką, kad atsilaisvintų. Išimkite vienkartinį įklotą ir įdėkite naują įklotą. Apie tai, kaip tinkamai išmesti pelenus, žr. 9 žingsnį „Pelenų išmetimas“.

PASTABA: „Traeger“ kibirėlio įklotai padės šią užduotį atlikti švariai ir lengvai.

5. „TRAEGER“ RIEBALŲ PAŠALINIMO SISTEMOS (TGMS) VALYMAS:

Kepant maistą riebalų lašai patenka į (i) riebalų nuvarvėjimo indą, tada teka (ii) riebalų nutekėjimo vamzdžiu (iii) ir subėga į „EZ-Clean™“ riebalų ir pelenų kibirėlį. Šie trys komponentai sudaro „Traeger®“ riebalų pašalinimo sistemą (TGMS). Visose šiose vietose kaupiasi riebalai, todėl jas reikia reguliariai valyti, kad sumažėtų gaisro pavojus.

Kaip dažnai reikia valyti TGMS, priklauso nuo riebalų kiekio maiste. Jei maistas riebesnis, TGMS reikės valyti dažniau, o kartais TGMS reikės valyti po kiekvieno kepimo.

Matomi maisto gabaliukai ir sukietėjusių riebalų gabalėliai ar kitos sankaupos rodo, kad reikia išvalyti.

Todėl kiekvieną kartą prieš naudojant reikia patikrinti, ar TGMS komponentuose nėra susikaupusių riebalų.

▲ ĮSPĖJIMAS Susikaupusius riebalus lengviau nuvalyti, kai grilis vis dar šiltas (bet ne karštas). **Būkite atsargūs, kad nenusidegintumėte.** Rekomenduojama mūvėti nuo karščio saugančias pirštines.

Išvalykite riebalus iš riebalų nutekėjimo vamzdžio. Rekomenduojame valyti šią vietą reguliariai.

Išimkite visas grilio groteles ir nuimkite riebalų regulatoriaus dangtelį. Taip galėsite prieiti prie riebalų nutekėjimo vamzdžio grilio viduje. Nugrandykite susikaupusius riebalus iš riebalų nuvarvėjimo indo iki pat riebalų nutekėjimo vamzdžio tvirtu nemetaliniu įrankiu. Didelė dalis nugrandytų riebalų pašalinami pro riebalų nutekėjimo vamzdį į „EZ-Clean™“ riebalų ir pelenų kibirėlį. Likusias riebalų nuosėdas iššluostykite popieriniu rankšluosčiu ar vienkartinio skudurėliu.

Reguliariai valykite riebalus nuo grilio vidinio dugno ir šonų. Jeigu riebalams leidžiama kauptis, jie gali užsidegti.

Nugrandykite susikaupusius riebalus iš grilio vidaus tvirtu nemetaliniu įrankiu. Didumą atsikabinusių riebalų galima iššluostyti popieriniais rankšluosčiais ar vienkartinėmis šluostėmis. Likusias nukrapštytas liekanas galima išsiurbti dulkių siurbliu, kaip aprašyta 8 žingsnyje (toliau) valant pelenus iš ugniakuro.

Patikrinkite, ar ant „EvenFlow™“ šilumos skydas“ yra riebalų ar apnašų, ir išvalykite.

6. KREOZOTO PAŠALINIMAS:

Lėtai degdamos medienos granulės išskiria dervas ir garų pavidalo organines medžiagas, kurios, susijungusios su susidariusia drėgme, sudaro kreozotą. Lėtai degant ugniai kreozoto garai kondensuojasi sąlyginai vėsesniame ištraukiamosios ventilacijos įtaise. Todėl kreozotas kaupiasi ištraukiamosios angos viduje. Kreozotas dega labai karšta liepsna. Ore susidaranti riebalų dalelės keliauja per gaminimo kamerą ir dalis iš jų nusėda ištraukiamosios angos viduje kreozoto, kuris gali sukelti gaisrą, pavidalu.

Periodiškai nuvalykite kreozoto ir riebalų sankaupas nuo nugarėlės ir grilio durelių galinės dalies. Atlaisvinus kreozoto ir riebalų likučius nuo žemyn judančio oro srauto sistemos vidinio įdėklo ir ventilacijos tarpų, didžiąją jų dalį galima pašalinti popieriniais rankšluosčiais arba vienkartinėmis šluostėmis. Norėdami pašalinti kreozotą, nepurkškite vandens ar kitų skystų valiklių į grilio vidų.

PASTABA: „Traeger®“ žemyn judančio oro srauto išleidžiamoji sistema turi būti tikrinama bent du kartus per metus, kad galima būtų laiku aptikti susidariusias kreozoto ir (arba) riebalų sankaupas.

Susikaupusį kreozotą ir riebalus reikia pašalinti, kad būtų sumažinta gaisro rizika.

7. LAIKYMAS LAUKE:

▲ PERSPĖJIMAS Jei ketinate grilį laikyti lauke, turite pasirūpinti, kad vanduo nepatektų į granulių piltuvą. Sudrėkusios medienos granulės labai išsiplečia ir jas naudojant užsikimš sraigtas. Kai nenaudojate, visada uždenkite grilį „Traeger®“ grilio uždangalu. Šį konkrečiam griliui pritaikytą uždangalą galite įsigyti apsilankę traeger.com.

8. PELENŲ VALYMAS IŠ UGNIAKURO VIDAUS IR APLINK JĮ (PO MAŽDAUG 30 KEPIMO VALANDŲ):

▲ ĮSPĖJIMAS Prieš valydami pelenus įsitikinkite, kad grilis yra ATVĖSĘS, o pelenai užgesinti ir ATVĖSĘ.

▲ ĮSPĖJIMAS Pelenus reikia pašalinti vadovaujantis toliau pateiktomis instrukcijomis.

Dėl ugniakuro susidariusio pelenų pertekliaus bus sunkiau įkurti ir liepsnos gali skliti į išorę. Todėl ugniakuras turi būti reguliariai tikrinamas ir valomas pašalinant susikaupusius pelenus. Pelenai ugniakuro viduje ir išorėje turi būti valomi, kai grilis yra ATVĖSĘS.

Išimkite grilio groteles, „EZ-Clean™“ nuvarvėjimo indas ir „EvenFlow™“ šilumos skydas dangtį, kad galėtumėte prieiti prie ugniakuro ir grilio vidaus, įskaitant ventilatoriaus padėklą. Didelė dalis pelenų, esančių ugniakuro išorėje, gali būti pašalinti iš grilio pramoniniu dulkių siurbliu.

⚠ ĮSPĖJIMAS Specialus dulkių siurblys – geriausia priemonė pelenams iš ugniakuro pašalinti, tačiau tai turi būti atliekama itin atsargiai, kad nekiltų gaisras. Pelenai ugniakuro viduje ir išorėje turi būti valomi, kai grilis yra **ATVĖSĘS**.

Geriausiai šiai užduočiai tinka statybinis dulkių siurblys be maišelio, turintis metalinį surinkimo kanistrą. Tačiau laikantis atsargumo šią procedūrą galima atlikti praktiškai su bet koku dulkių siurbliu.

Įsitikinę, kad pelenai ugniakure yra **ATVĖSĘ**, išsiurbkite pelenus iš ugniakuro vidaus.

- a. Jei naudojate dulkių siurbį be maišelio, ištuštinkite iš surinkimo rezervuaro visas pirmiau susiurbtas šiukšles. Tada išsiurbkite pelenus iš ugniakuro vidaus. Kai ugniakuras bus švarus, nedelsdami ištuštinkite surinkimo rezervuarą į metalinį konteinerį, kaip aprašyta toliau dalyje „Pelenų išmetimas“. Įsitikinkite, kad surinkimo rezervuare neliko jokių pelenų likučių.
- b. Jei naudojate dulkių siurbį su vienkartiniais maišeliais, įdėkite į jį nenaudotą maišelį. Tada išsiurbkite pelenus iš ugniakuro vidaus. Kai ugniakuras bus švarus, nedelsdami iš dulkių siurblio išimkite maišelį ir įdėkite jį į metalinį konteinerį, kaip aprašyta toliau dalyje „Pelenų išmetimas“.

9. PELENŲ IŠMETIMAS:

⚠ ĮSPĖJIMAS Prieš tvarkydami pelenus visada palaukite, kol jie visiškai atvės. Pelenai turi būti išmesti į metalinį konteinerį su sandariai užsidarančiu dangčiu. Uždarytas konteineris su pelenais iki galutinio išmetimo turi būti laikomas ant nedegių grindų ar žemės, pakankamai toli nuo degių medžiagų. Pelenus reikia laikyti uždarytame konteineryje, kol jie bus išmesti.

10. GRILIO GROTELIŲ VALYMAS:

⚠ ĮSPĖJIMAS Grilio grotelės lengviausia nuvalyti, kol jos dar šiltos. **Būkite atsargūs, kad nenusidegintumėte. Rekomenduojama mūvėti nuo karščio apsaugančias pirštines.** Greita grilio rekomenduojame laikyti valymo šepetį ilgu kotu. Išėmę maistą grilio grotelės greitai perbraukite šepėčiu. Užtruksite tik minutę, o grotelės bus paruoštos kitam kartui, kai norėsite naudoti grilį.

11. IŠORINIŲ PAVIRŠIŲ VALYMAS:

⚠ ĮSPĖJIMAS Prieš pradėdami valyti, paspauskite pagrindinį maitinimo mygtuką į padėtį OFF (išjungti) ir atjunkite maitinimo laidą.

Riebalams nuo išorinių grilio paviršių nuvalyti naudokite vienkartinius skudurėlius ar šluostes, sudrėkintas „Traeger®“ visiškai natūraliu valikliu arba šiltu vandeniu su muilu. Grilio išorei valyti **NENAUDOKITE** orkaičių valiklių, abrazyvinių šveitiklių ar šveistukų.

12. GRILIO TIKRINIMAS PO VALYMO:

Prieš vėl įdėdami „EvenFlow™“ šilumos skydas, „EZ-Clean™“ nuvarvėjimo indas ir grilio grotelės, prijunkite maitinimo laidą prie tinkamo įžeminto elektros lizdo ir paspauskite pagrindinį maitinimo mygtuką į padėtį ON (įjungti). Kai nustatote temperatūrą ir paspaudžiate „IGNITE“ (uždegti), granulės turėtų kristi į ugniakurą, o kaitinimo strypas turėtų pradėti kaisti (raudonuoti).

⚠ ĮSPĖJIMAS Nelieskite kaitinimo strypo.

Jei iš ugniakuro ima skliti liepsnos, paleiskite išjungimo ciklą. Leiskite griliui atvėsti. Dabar galite įdėti atgal į grilį „EvenFlow™“ šilumos skydas, „EZ-Clean™“ nuvarvėjimo indas, grilio grotelės ir maistą.

13. MAITINIMO LAIDAS:

Jei maitinimo laidas pažeistas, jis turi būti pakeistas specialiu laido komplektu, įsigyjamu iš „Traeger“.

DAŽNAI UŽDUODAMI KLAUSIMAI

Nuskenaukite šį QR kodą, kad patektumėte į dažnai užduodamų klausimų skiltį.



PROBLEMŲ SPRENDIMAS

KLAUDŲ PRANEŠIMAI IR „WIFIRE®“ PROBLEMOS / KLAUSIMAI

Tai prie interneto jungiamas gaminys. Kad gautumėte naujausius mikroprograminės įrangos naujinius ir grilis veiktų maksimaliai efektyviai, visada pasirūpinkite, kad grilis būtų prijungtas prie interneto. Žr. „Supažindinimas, 2 dalis. Grilio prijungimas“ 16 psl.

Kartais gali atsitikti taip, kad valdymo skydelio ekrane pamatysite klaidos pranešimą ar įspėjimą. Klaidų pranešimų sąrašas ir klaidų sprendimo būdai pateikti adresu traeger.com/support.

NAUDOJIMO PATARIMAI

1. Nuolat stengiamės pagerinti jūsų grilio veikimą. Užtikrinkite, kad grilis būtų prijungtas prie interneto ir jame būtų įdiegtas naujausias mikroprograminės įrangos naujiny. Instrukcijų, kaip patikrinti mikroprograminės įrangos versiją, ieškokite traeger.com.
2. Bet kuriuo metu kepdami ant grilio galite pakeisti temperatūrą ją sumažindami ar padidindami. Prieš kaip nors keičiant temperatūrą, geriausia yra iš pradžių šiek tiek palaukti, kol grilis pasieks norimą temperatūrą.
3. Kaip keisti temperatūros matavimo vienetus pasirenkant Farenheito arba Celsijaus laipsnius: meniu „Settings“ (nuostatos) pasirinkite „Temperature Units“ (temperatūros matavimo vienetai). Pasukite ratuką ir pasirinkite FARENHEITO (°F) arba CELSIJAUS (°C) laipsnius. Paspauskite ratuko centrą, kad patvirtintumėte pasirinkimą. Dabar temperatūra bus rodoma tokiu formatu, kokį pasirinkote.
4. „Traeger®“ grilyje maistas gaminamas uždarius dureles. Atidarius grilio dureles, kepimo trukmė žymiai pailgėja.
 - Kai ant grotelių dedate šaldytą, žalią, šaltą ar šiaip termiškai neapdorotą maistą, gali laikinai sumažėti grilio vidaus temperatūra.
5. Neperkraukite kepimo paviršiaus pernelyg dideliu maisto kiekiu, kuris siektų toliau nuvarvėjimo indo kraštų. Dėl to gali sutrikti tinkamas kepimo oro srautas ir gali pailgėti laikas, kol bus pasiekta nustatyta temperatūra.
6. Visada atsižvelkite į gaminamo maisto pobūdį:
 - Ploniems maisto produktams reikia aukštesnės temperatūros ir trumpesnio gaminimo laiko, o storesniems – žemesnės temperatūros ir ilgesnio gaminimo laiko.
 - Daržovėms paruošti gali prireikti ilgesnio laiko nei mėsai, kepanant toje pačioje temperatūroje.
 - Visada patikrinkite, ar paruoštos mėsos vidinė temperatūra yra tinkama, kad ją valgyti būtų saugu.
 - Funkcija „Keep Warm“ (išlaikyti šiltą) neskirta maistui tinkamai ruošti.
7. Pasirūpinkite, kad grilis būtų švarus. Reguliariai apžiūrėkite grilį, ar jame nėra susikaupusių riebalų. Dauguma gaisrų dėl užsidegusių riebalų kyla netinkamai prižiūrint grilį ir reguliariai nevalant „Traeger®“ riebalų pašalinimo sistemos (žr. skyrių „Grilio priežiūra“ 29–30 p.). Net jei grilyje yra daug vietos, būkite atsargūs dėdami didelį kiekį maisto, iš kurio gali išsiskirti daug degių riebalų, pavyzdžiui, nedėkite daugiau kaip pusės kilogramo kaulienos. Jei grilis nebuvo gerai prižiūrimas arba jei gaminant ankstesnius patiekalus grilyje liko daug degių riebalų, primygtinai rekomenduojama išvalyti riebalus prieš gaminant naujus patiekalus.

APTARNAVIMAS



NEPRILYGSTAMASIS „TRAEBER“ KLIENTŲ APTARNAVIMO SKYRIUS padės jums geriausiai.

Jei turite bet kokių klausimų apie „Traeger®“ grilį arba reikia patarimų, kaip geriausiai iškepti savo pirmąjį šventinį kalakutą, nedvejodami kreipkitės į mūsų paslaugų specialistų komandą. Esame jūsų paslaugoms 365 dienas per metus, įskaitant švenčių dienas. Norėdami gauti pagalbos surinkimo, montavimo, saugaus naudojimo, atsarginių dalių ar bendraisiais klientų aptarnavimo klausimais, galite apsilankyti mūsų interneto svetainėje [traeger.com/support](https://www.traeger.com/support) arba paskambinti arba parašyti mums adresu:

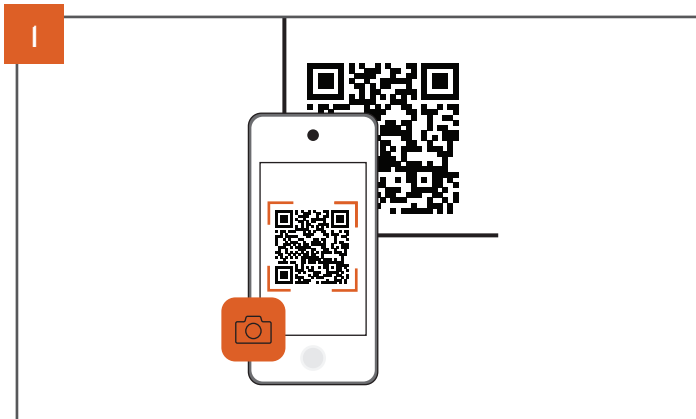
„TRAEBER“ KLIENTŲ APTARNAVIMO SKYRIUS

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

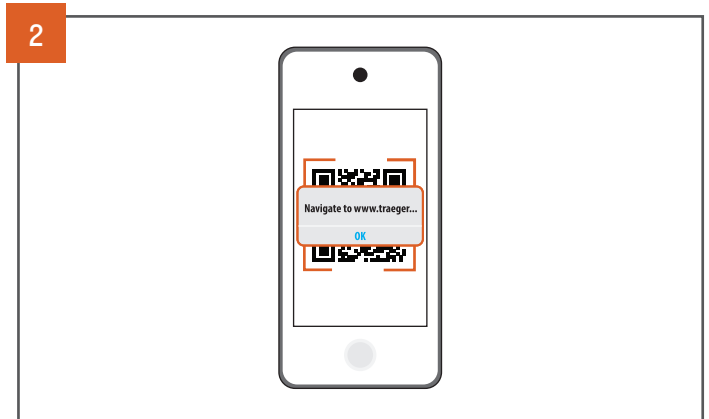
Norėdami paskambinti, žr. <https://www.traeger.com/support/international-contact-info>

Adresas: Traeger Pellet Grills Europe ApS
Kattegatvej 40, 2150 Copenhagen, Danija

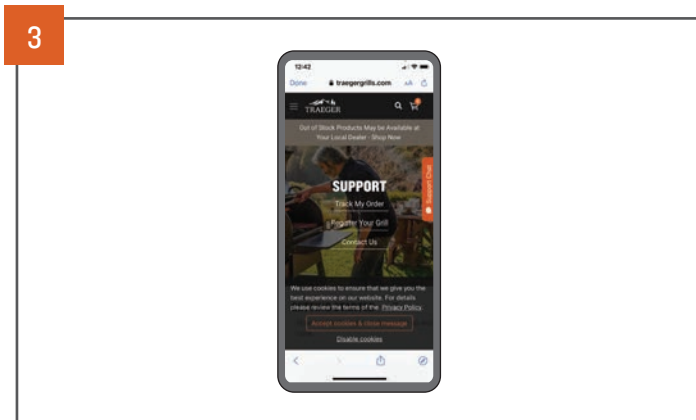
„TRAEBER“ KLIENTŲ APTARNAVIMO SKYRIUS PASIEKIAMAS VOS VIENU SKENAVIMU



Atsidarykite kamerą savo telefone ir nukreipkite ją į QR kodą.



Palaukite, kol kamera užregistruos, ir bakstelėkite pranešimą arba antraštę, kai ji atsiras ekrane.



Su kodu susieta informacija bus įkelta automatiškai.



„TRAEGER“ GRILIO GARANTIJA



10 METŲ RIBOTOJI GARANTIJA

„Traeger Pellet Grills Europe ApS“, Kattegatvej 40, 2150 Copenhagen, Danija, (toliau – „Traeger“) suteikia garantiją šiam „Traeger“ griliui dėl toliau esančioje lentelėje išvardytų sudedamųjų dalių, aprėpties ir garantinio laikotarpio, jei grilis naudojama įprastai ir tinkamai prižiūrimas. Ši garantija suteikiama papildomai prie jūsų kaip pirkėjo teisių pagal jūsų gyvenamosios šalies įstatymus ir neatima iš jūsų apsaugos, kurią jums suteikia jūsų gyvenamosios šalies įstatymai. Atitinkamas garantinis laikotarpis pradedamas skaičiuoti nuo pirminės pirkimo sutarties, sudarytos su „Traeger“ įgaliotuoju atstovu, sudarymo dienos ir suteikiamas klientams Europoje. „Traeger“ įgaliotųjų atstovų sąrašas pateikiamas adresu <https://www.traeger.com/dealers> (bet kuris iš jų vadinamas „įgaliotuoju pardavėju“). Pakaitinių dalių garantijos laikotarpiai ir aprėptis yra pateikti toliau:

| Garantijos laikotarpiai ir aprėptis | | |
|--|------------------------|------------------------------|
| Komponentai | Garantijos laikotarpis | Aprėptis |
| Korpusas, kojos, spintelės durys, apatinė lentyna, dažytos lentynos / piltuvo dangtis | 10 metų | Kiaurai neprarūdys |
| Valdiklis, sraigto variklis, sraigtas ir ventiliatorius | 3 metai | Medžiagų ir gamybos defektai |
| Lašinamasis dėklas, „EvenFlow™ šilumos skydas“ korpusas, šilumos pertvara, vidinio emaliuoto stovo laikiklis | 3 metai | Medžiagų ir gamybos defektai |
| Emaliuotos, ketaus ir nerūdijančio plieno grotelės | 3 metai | Kiaurai neprarūdys |
| Kaityklė, granulių jutiklis, laidas, RTD, liepsnos jutiklis, durų jutiklis, termoelementas, durelių tarpiklis ir indukcinė kaitlentė | 2 metai | Medžiagų ir gamybos defektai |
| Apšvietimas | 2 metai | Medžiagų ir gamybos defektai |
| Mėsos zondas ir belaidžiai mėsos zondai | 2 metai | Kiaurai neprarūdys |

„Traeger®“ griliai suprojektuoti modulinio principu, kad paprastą remontą galėtų atlikti patys naudotojai. Visas „Traeger“ įsipareigojimas pagal šią garantiją – suteikti pakaitines dalis vietoje defektuotų ir pateikti instrukcijas, kaip pačiam tas dalis pakeisti. „Traeger“ gali pakeisti defektuotas dalis naujomis arba atnaujintomis dalimis. „Traeger“ pasilieka teisę tikrinti bet kurį grilį (už pristatymą moka „Traeger“) ir analizuoti bet kokią naudojimo informaciją, įskaitant, be kita ko, bet kokius skaitmeninius prijungtų grilių duomenis (tiek, kiek tai leidžiama pagal duomenų apsaugos politiką). Norėdama patvirtinti ir sutvarkyti garantinę pretenziją, bendrovė „Traeger“ gali pareikalauti, kad pateiktumėte pagrįstų problemos įrodymų, įskaitant dalyvavimą vaizdo pokalbiuose, pokalbius telefonu, pateiktumėte nuotraukų ir kitos svarbios informacijos. Darbo išlaidas, susijusias su defektuotų dalių pakeitimu, ir gabenimo išlaidas, susijusias su dalių siuntimu, turėsite apmokėti jūs.

Neapribojant pirmiau nurodytų išimčių, garantija netaikoma: (i) dažų pažeidimams, atsiradusiems dėl riebalų gaisro; (ii) UV spindulių poveikiui; (iii) įprastam nusidėvėjimui; ir (iv) nuvarvėjimo indo ar ugnies pertvaros deformacijai. Be to, ši garantija netaikoma, jei: (i) grilis surinktas ar naudojamas ne pagal „Traeger“ naudojimo instrukcijas, pateiktas kartu su šiuo griliu; (ii) grilis įsigytas ne iš „Traeger“ ar įgaliotojo pardavėjo; (iii) grilis perparduotas ar perleistas kitam savininkui; (iv) buvo neleistinais naudojami bet kokie trečiųjų šalių komponentai, dalys ar priedai; (v) grilyje naudotos ne medienos granulės, skirtos medienos granuliu griliams ir šašlykinėms; (vi) grilyje naudotos malkinės viryklės kūrenimo granulės; (vii) grilis buvo naudojamas komerciniais tikslais arba maitinimo įstaigose; (viii) naudotojas leido, kad grilis būtų sugadintas, naudojamas netinkamai arba kitaip neprižiūrėjo grilio pagal „Traeger“ naudojimo instrukcijas; arba (ix) buvo atlikta bet kokia nepatvirtinta šio grilio modifikacija.

Pažymėtina, kad „Traeger“ negali prižiūrėti ar kontroliuoti neįgaliotų pardavėjų parduodamų gaminių kokybės, todėl „Traeger“ garantija galioja tik tuo atveju, jei grilį įsigijote iš įgaliotojo pardavėjo. „Traeger“ garantija taikoma tik iš įgaliotojo pardavėjo įsigytiems gaminiams.

Norėdami pateikti garantinį reikalavimą, kreipkitės į „Traeger“ klientų aptarnavimo skyrių pirmiau nurodytu telefono numeriu arba adresu. „Traeger“ reikalauja įrodyti pirkimo iš įgaliotojo pardavėjo datą. Todėl rekomenduojame pirkimo kvitą ar sąskaitą faktūrą kartu su šiuo vadovu laikyti prie kitų vertingų dokumentų.

PAPILDOMA SVARBI GARANTIJOS INFORMACIJA

- Mes neatsakome už pervežimo metu prarastus gaminius, kai jie grąžinami mums garantijos tikslais. Dėl šios priežasties labai rekomenduojame siunčiant paketą gauti siuntos sekimo numerį arba pristatymo patvirtinimą.
- Jūsų atsiųstas keičiamas komponentas tampa „Traeger“ nuosavybe ir jums negrąžinamas.

Šią garantiją reglamentuoja Danijos įstatymai. Šis reglamentuojančios teisės pasirinkimas neatima iš jūsų apsaugos, kurią jums suteikia jūsų gyvenamosios šalies įstatymai.





**SVEIKI ATVYK
TO Į
TRAEEGERHOOD**

SEKITE MUS @TRAEEGERGRILLS PASKYROJE



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

traeger.com