

TRAEGER®
WOOD FIRED GRILLS

MANUÁL UŽIVATELE

HLAVNÍ PŘÍČINOU POŽÁRŮ BÝVÁ NEDODRŽENÍ POŽADOVANÝCH BEZPEČNOSTNÍCH VZDÁLENOSTÍ (VZDUCHOVÝCH MEZER) OD HOŘLAVÝCH MATERIÁLŮ. JE NESMÍRNĚ DŮLEŽITÉ, ABY BYL TENTO VÝROBEK INSTALOVÁN VÝHRADNĚ V SOULADU S TĚMITO POKYNY.

WOODRIDGE™ ELITE

STAŇTE SE SVĚDKY REVOLUCE GRILOVÁNÍ NA DŘEVĚ
JDE NÁM O TO, ABY VÁM BYL GRIL TRAEGER CO NEJVÍCE UŽITEČNÝ

T17578

T17578_Model X Grill_OM_EN.indd 1 11/21/24 17:11

DŮLEŽITÁ BEZPEČNOSTNÍ OPATŘENÍ

PŘED INSTALACÍ A POUŽÍVÁNÍM GRILU TRAEGER® SI PŘEČTĚTE VŠECHNY POKYNY

KLASIFIKACE BEZPEČNOSTNÍCH UPOZORNĚNÍ

w **NEBEZPEČÍ** Označuje bezprostředně nebezpečnou situaci, která, pokud nebude odvrácena, může vést ke smrti nebo vážnému zranění.

w **VAROVÁNÍ** Označuje nebezpečí vážného zranění, pokud nebudou dodrženy stanovené pokyny.

w **UPOZORNĚNÍ** Označuje potenciálně nebezpečnou situaci, která, pokud nebude odvrácena, může vést k lehkému nebo středně těžkému zranění.

HLAVNÍ PŘÍČINOU POŽÁRŮ BÝVÁ NEDODRŽENÍ POŽADOVANÝCH BEZPEČNOSTNÍCH VZDÁLENOSTÍ (VZDUCHOVÝCH MEZER) MEZI HOŘLAVÝMI MATERIÁLY A GRILEM. JE NESMÍRNĚ DŮLEŽITÉ, ABY BYL TENTO VÝROBEK INSTALOVÁN VÝHRADNĚ V SOULADU S TĚMITO POKYNY.

Při správném používání a údržbě příprava pokrmů na grilu Traeger®, kde se jako palivo používá tvrdé dřevo, přinese roky radosti vám, vašim přátelům i rodině. Nový gril Traeger® je speciálně konstruován tak, aby usnadňoval přípravu pokrmů, poskytoval optimální výkon a aby jídla připravená na něm byla opravdu výtečná.

Před instalací a uvedením do provozu si prosím přečtěte celý tento návod. Každý, kdo používá tento gril, by si před jeho použitím měl přečíst celý návod k obsluze. Nedodržení těchto pokynů může mít za následek poškození majetku, zranění nebo dokonce smrt. Omezující podmínky a požadavky na kontrolu instalace si ověřte u místních stavebních nebo požárních úřadů ve vaší oblasti. **Tyto pokyny si uschovejte.** Pokud instalujete tento spotřebič pro někoho jiného, předejte majiteli tento návod, aby si jej přečetl a uložil pro budoucí použití.

GRIL

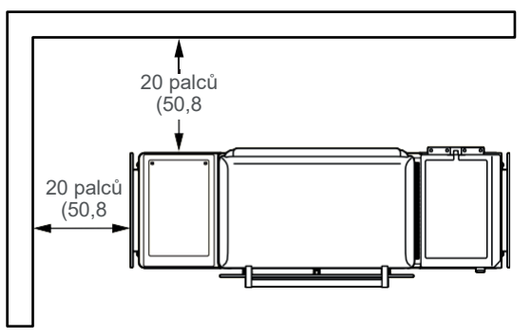
w NEBEZPEČÍ Riziko otravy oxidem uhelnatým

Spalování dřevěných pelet produkuje oxid uhelnatý, který může vést k onemocnění, vážnému zranění a/nebo smrti. Dodržujte tyto pokyny, abyste ochránili vás, vaši rodinu, domácí zvířata a případně další osoby před otravou tímto bezbarvým plynem bez zápachu:

- Gril Traeger® používejte pouze venku na dobře větraném místě. Tento gril je určen POUZE PRO VENKOVNÍ POUŽITÍ.
- **Nikdy** nepoužívejte gril Traeger® v uzavřených prostorách nebo v prostorách bez dostatečného větrání.
- Je třeba věnovat pozornost příznakům otravy oxidem uhelnatým: patří mezi ně bolesti hlavy, závratě, slabost, nevolnost, zvracení, ospalost a zmatenost. Oxid uhelnatý snižuje schopnost krve přenášet kyslík. Nízká hladina kyslíku v krvi může vést ke ztrátě vědomí a smrti.
- Pokud se u vás nebo u jiných osob během přípravy pokrmu nebo v blízkosti tohoto zařízení objeví příznaky nachlazení nebo chřipky, vyhledejte lékařskou pomoc. Často se stává, že otrava oxidem uhelnatým, kterou lze snadno zaměnit za nachlazení nebo chřipku, je zjištěna příliš pozdě.
- Konzumace alkoholu a užívání drog účinky otravy oxidem uhelnatým dále zvyšují.
- Oxid uhelnatý je obzvláště toxický pro matku a dítě během těhotenství, kojence, seniory, kuřáky a osoby s problémy s krví nebo oběhovým systémem, jako je anémie nebo srdeční onemocnění.

w VAROVÁNÍ Riziko požáru

- Při používání grilu Traeger® dodržujte MINIMÁLNÍ vzdálenost 50,8 cm od grilu k jakýmkoli hořlavým materiálům v okolí, včetně dřevěných zábradlí, obkladů domů, okenních rámů, nábytku, stromů, odpadkových košů atd.



- Tento gril neinstalujte ani nepoužívejte v uzavřených prostorách, pod hořlavým stropem nebo převisem.
- Gril Traeger® neinstalujte ani nepoužívejte na hořlavých podlahách nebo površích.
- Do úložného prostoru pod grilem nevkládejte kryt grilu ani žádné hořlavé předměty.
- Aby se snížilo riziko požáru, tak v situaci, kdy je spotřebič v provozu bez dozoru, z něj odstraňte hrnce a pánve.

T17578_Model X Grill_OM_EN.indd 2 11/21/24 17:11

w VAROVÁNÍ Riziko požáru

- Udržujte gril Traeger® v čistotě. Požáry způsobené tukem vznikají v důsledku nesprávné údržby grilu a nedostatečného pravidelného čištění systému Traeger® Grease Management System (viz „Údržba grilu“ na straně 39).
- I když je v grilu dostatek místa, dbejte na to, abyste do něj nevkládali příliš velké množství potravin nebo potraviny s vysokým obsahem tuku (např. slaninu), které mohou uvolňovat velké množství hořlavého tuku.
- Nepokládejte potraviny na okraje grilu, Kapající tuk mohl uniknout z odkapávací misky a dostat se na dno grilu, kde by mohl přijít do styku s uhlíky z ohniště a vznítit se.
- Zajistěte, aby byla skříň šnekového podavače správně nainstalována. Pokud není skříň šnekového podavače správně nainstalována, nebudou pelety správně proudit do ohniště a mohou se hromadit a způsobit poškození grilu.
- Vždy se ujistěte, že odtokový žlab na tuk, tepelná přepážka a odkapávací miska jsou správně usazeny ve svých montážních konzolách. V případě nesprávné instalace může přímé teplo a plamen z ohniště způsobit požár tuku nebo poškodit systém Traeger® Grease Management System. Do systému Traeger® Grease Management System by také mohla vniknout voda a poškodit jej.
- K rozdělání nebo „oživení“ ohně **nikdy** nepoužívejte benzín, petrolej, kerosin, kapalinu do zapalovače ani jiné hořlavé materiály.
- **Nikdy** nepoužívejte ani neskladujte hořlavé kapaliny nebo jiné hořlavé materiály v blízkosti grilu.
- **Nikdy** se nepokoušejte přehřát gril přidáním nadměrného množství pelet nebo jiných hořlavých materiálů do ohniště nebo zásobníku.

w NEBEZPEČÍ V případě požáru způsobeného tukem se ujistěte, že jsou víko grilu a víko zásobníku uzavřeny, a poté okamžitě odpojte gril od elektrické sítě, pokud je to bezpečné. Běžte pryč od grilu do doby, než oheň zcela nevyhasne a gril nevychladne. Dokud oheň neuhasne a gril nevychladne:

- **Nehýbejte** s grilem;
- **Nelijte** na gril vodu;
- **Nepoužívejte** na uhašení hořícího tuku sůl ani jedlou sodu; a
- **Nesnažte** se oheň udusit.

Při zavřeném víku grilu a zásobníku bude oheň zbaven přísunu kyslíku a sám dohoří. Nikdy nenechávejte během požáru tuku otevřené víko grilu nebo víko zásobníku; pokud je víko grilu otevřené, použijte nehořlavý nástroj, který vám umožní víko grilu zavřít, přičemž se budete držet v bezpečné vzdálenosti od grilu. Pokud se oheň nerozšířil mimo gril, je třeba použít hasicí přístroj schválený pro všechny třídy (třída ABC). Pokud dojde k nekontrolovanému požáru, okamžitě přivolejte hasiče. Až oheň zcela uhasne, nechte gril úplně vychladnout. Vyjměte vše z vnitřku grilu, včetně všech vnitřních součástí (rošty, odkapávací miska na tuk, tepelná přepážka, ochranný štít proti žhavým uhlíkům a odtokový žlab na tuk)
hrnce a pánve, i potraviny. Vyčistěte celý gril, včetně veškerých usazenin tuku z systému Traeger® Grease Management System a veškerého popela a pelet z grilu a ohniště (viz „Údržba grilu“ na straně 39). Vložte odtokovou odtokový žlab na tuk, ochranný štít proti žhavým uhlíkům, tepelnou přepážku, odkapávací misku na tuk a rošty zpět do grilu, znovu zapněte gril a pokračujte v grilování.

w VAROVÁNÍ Riziko požáru

Před použitím šnekového podavače vždy počkejte dokud gril zcela nevychladne.

w VAROVÁNÍ Riziko popálení

Popel by měl být před manipulací vždy zcela vychladlý. Popel by měl být uložen v kovové nádobě s těsně přiléhající víkem. Uzavřená nádoba s popelem by měla být umístěna na nehořlavé podlaze nebo na
zemi, v dostatečné vzdálenosti od všech hořlavých materiálů až do konečné likvidace. Popel by měl být uchováván v uzavřené nádobě až do jeho likvidace.

w VAROVÁNÍ Riziko popálení

Mnohé části grilu se během provozu silně zahřívají. Během provozu grilu i po jeho skončení je třeba dbát na to, aby nedošlo k popálení, dokud je gril horký.

- **Nikdy** nenechávejte gril bez dozoru, pokud jsou v blízkosti malé děti nebo domácí zvířata.
- **Nikdy** nepřenášejte gril, když je v provozu nebo horký. Nechte gril důkladně vychladnout a před přemístěním nebo přepravou zavřete víko grilu. Při přepravě grilu ve vozidle po grilování se předtím, než jej umístíte do vozidla, ujistěte, že oheň je zcela uhašen a gril je studený.
- **Nikdy** nelijte vodu do ohniště, mohlo by dojít k zablokování šneku.
- **Nikdy** nepřidávejte pelety ručně do horkého ohniště. Je to nebezpečné a můžete se přitom vážně popálit. Pokud vám při vaření dojdou pelety a oheň zhasne, nechte gril úplně vychladnout a začněte znovu. (Viz strana 38, pokyny „Čištění násypky“.)
- Grilovací rošty a teploměry na maso jsou při zahřátí extrémně horké. Při pokládání potravin na rošt grilu a při vkládání, vyjímání nebo nastavování teplotních sond buďte opatrní.
- **Nikdy** nepřenášejte gril s otevřeným víkem. Před přemístěním vždy zavřete víko grilu.

w VAROVÁNÍ Riziko kouře

- Pokud dojde ke zpožděnému startu a kouř z grilu se změní z průsvitného bílého kouře na neobvyklý, hustý a neprůsvitný bílý kouř, který následně přechází do žlutavého kouře, ihned gril vypněte

T17578_Model X Grill_OM_EN.indd 3 11/21/24 17:11

pomocí hlavního vypínače na zadní straně skříně šnekového podavače nebo odpojte napájecí kabel ze zásuvky.

Nezahajujte cyklus vypnutí.

- w **NEBEZPEČÍ** **Neotevírejte** víko grilu kvůli jeho větrání. Držte se dál od grilu, dokud se kouř nerozptýlí a gril úplně nevychladne. To může být důsledkem přetečení pelet, které je způsobeno částečným vznícením pelet. Pokud to bude pokračovat dostatečně dlouho, začnou se hromadit plyny a může dojít k jejich vznícení. Pokud se tyto plyny vznítí, dojde k jejich náhlému hoření,
  které je doprovázeno hlasitým zvukem a může vyděsit a/nebo zranit osoby nacházející se v bezprostřední blízkosti grilu; zároveň může dojít k otevření a zavření víka grilu. Tento jev je někdy neformálně označován jako „grill burp“ a je nutné mu předcházet.
  Pokud jste gril řádně neudržovali, jak je popsáno v části „Údržba grilu“ na stranách 39–41, může také dojít k nebezpečnému požáru způsobenému tukem.
- Pokud dojde ke vznícení plynů označovanému jako “grill burp”, nechte gril zcela vychladnout, vyjměte všechny vnitřní součásti (včetně grilovacích roštů, odkapávací misky, tepelné přepážky, ochranného štítu proti žhavým uhlíkům,
  a odtokového žlabu na tuk) a důkladně vyčistěte veškerý popel a pelety z grilu a ohniště (viz strana 40, „Čištění popela z vnitřku a okolí ohniště“) a ujistěte se, že byl odstraněn tuk a jiné usazeniny (viz strany 39–41, „Údržba
  grilu“). Vyjměte všechny pelety ze zásobníku pelet. Odstraňte všechny pelety z ohniště. Naplňte zásobník novými peletami a naplňte šnekový podavač.
- w **NEBEZPEČÍ** **Nevkládejte** ruce do šnekového podavače
  umístěného ve spodní části násypky pelet, ani do jeho blízkosti. Pokud se šnek otáčí a vaše ruka se do něj zachytí, dojde k vážnému zranění. Neodstraňujte bezpečnostní mřížku ze zásobníku pelet. Pokud je gril zapnutý nebo připojený k napájení, nesmí se provádět žádná údržba na šneku ani v jeho okolí.

w VAROVÁNÍ Nebezpečí úrazu elektrickým proudem

Je přítomno nebezpečné napětí, které může způsobit úraz elektrickým proudem, popáleniny nebo smrt.

- Na obvodech nebo zásuvkách, které budou použity pro provoz tohoto grilu Traeger®, musí být zajištěna ochrana pomocí proudového chrániče (GFCI).
- Pokud není v této uživatelské příručce uvedeno jinak, tak před údržbou grilu odpojte napájecí kabel.
- Pokud používáte prodlužovací kabel, používejte pouze prodlužovací kabel vhodný pro venkovní použití, aby nedošlo k úrazu elektrickým proudem, v souladu s pokyny a varováními přiloženými k tomuto výrobku. Tento typ kabelu je označen písmeny „W-A“ nebo „W“ na plášti kabelu, například prodlužovací kabel typu:
  SW-A, SOW-A, STW-A, STOW-A, SJW-A, SJOW-A, SJTW-A nebo SJTOW-A.
- V případě použití prodlužovacího kabelu použijte kabel č. 16 AWG.
- Žádným způsobem neupravujte zástrčku grilu Traeger®, zásuvku prodlužovacího kabelu ani zástrčku prodlužovacího kabelu, a to ani odstraněním zemnícího kolíku.
- Prodlužovací kabel musí být v dobrém stavu. Před každým použitím zkontrolujte prodlužovací kabely, zda nejsou uvolněné nebo obnažené vodiče a zda není izolace poškozená nebo opotřebovaná. Pokud jsou poškozené, vyměňte je. V žádném případě nepoužívejte poškozený prodlužovací kabel.
- Zajistěte, aby napájecí kabel a prodlužovací kabel byly do sebe pevně zapojeny. Nepřipojujte prodlužovací kabely k sobě navzájem.
- Chraňte prodlužovací kabel před sněhem a stojatou vodou.
- Zajistěte, aby u napájecího kabelu a prodlužovacího kabelu nehrozilo, že o ně někdo zakopne. Nepřepojujte prodlužovací kabel přes okno nebo dveře.
- Pokud se prodlužovací kabel nepoužívá, měl by být odstraněn a uložen na místě chráněném před slunečním zářením a mimo dosah dětí.

w UPOZORNĚNÍ

- Gril nijak neupravujte ani do něj neinstalujte žádné díly nebo součásti, které společnost Traeger neschválila pro použití s tímto grilem. Jakákoli úprava tohoto grilu nebo instalace neautorizovaných dílů či komponentů vede ke ztrátě záruky a může způsobit bezpečnostní riziko, mimo jiné včetně požáru.
- Děti by měly být pod dohledem, aby se nehrály s grilem.

w UPOZORNĚNÍ Používejte pouze správné pelety

- Tento gril byl zkonstruován a schválen pouze pro všechny přírodní dřevěné pelety určené pro grily na dřevěné pelety. Použití jakéhokoli jiného typu paliva v tomto grilu vede ke ztrátě záruky, může způsobit zaseknutí šneku a může představovat bezpečnostní riziko.
- **PRO NEJLEPŠÍ VÝSLEDKY A CHUŤ POUŽÍVEJTE ORIGINÁLNÍ PELETY Z TVRDÉHO DŘEVA ZNAČKY TRAEGER®**
  . Pelety Traeger mají při správném skladování průměrnou výhřevnost přibližně 3550 kJ/kg s obsahem popela přibližně ≤2 %.
  Nepoužívejte pelety, které nesplňují tyto specifikace nebo které obsahují nepřirozené přísady nebo pojiva.
- Dřevěné pelety vždy skladujte na suchém místě, mimo dosah zařízení produkujících teplo a jiných nádob s palivem.

w VAROVÁNÍ Nepoužívejte palivové pelety

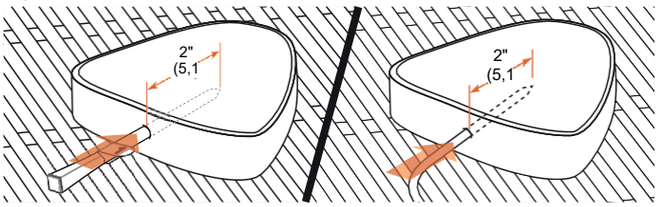
Nikdy nepoužívejte pelety na topení v grilu, protože mohou obsahovat nebezpečné kontaminanty a přísady a mohou gril poškodit.

T17578_Model X Grill_OM_EN.indd 4 11/21/24 17:11

w UPOZORNĚNÍ Teplota okolního prostředí

- Když teplota okolí klesne pod -29 °C nebo stoupne nad 49 °C, může dojít k poškození displeje ovladače.

w VAROVÁNÍ Sondy na maso musí být správně umístěny, aby bylo možné provádět přesné měření vnitřní teploty potravin.
Pokud je umístěna nesprávně, nemusí teplota odrážet skutečný stupeň propečení a nedopečené jídlo může zvýšit riziko onemocnění z potravin.



Bezdrátová sonda Traeger | Kabelová sonda

w VAROVÁNÍ Pokud během přípravy pokrmu dojde k uhašení ohně v ohništi, je důležité postupovat podle následujících pokynů. Pokud tak neučiníte, může dojít k nebezpečnému „přepálení“ grilu v důsledku nadměrného množství nespálených pelet v ohništi. To je často způsobeno nesprávným postupem při zapalování a/nebo tím, že dojdou pelety.

- Stiskněte hlavní vypínač na zadní straně skříně šnekového podavače do polohy OFF (**O**) a odpojte gril od elektrické sítě. Nechte gril důkladně vychladnout. Otevřete víko a vyjměte veškeré potraviny, rošty grilu, odkapávací misku, tepelnou přepážku, ochranný štít proti žhavým uhlíkům a odtokový žlab na tuk.
- Odstraňte všechny nespálené pelety a popel z vnitřku a okolí topeniště. (Viz pokyny pro správnou manipulaci a likvidaci popela na stranách 40–41.)
- Před výměnou odtokového žlabu na tuk, ochranného štítu proti žhavým uhlíkům, tepelné přepážky, odkapávací misky a roštů grilu zapojte napájecí kabel do vhodné uzemněné elektrické zásuvky s proudovým chráničem, stiskněte hlavní vypínač do polohy ON (I) a zahajte přípravu pokrmů. Pelety by měly padat do ohniště
  a horká tyč by se měla začít zahřívat (zčervená). **w VAROVÁNÍ** Nedotýkejte se horké tyče.
- Pokud začnou z ohniště vycházet plameny, spusťte stisknutím a podržením tlačítka pro vypnutí (tlačítko vlevo dole) cyklus vypínání, který trvá 3 sekundy. Po dokončení cyklu vypínání stiskněte hlavní vypínač do polohy OFF (O). Nechte gril vychladnout. Nyní můžete vložit odtokovou odtokový žlab na tuk, ochranný štít proti žhavým uhlíkům, tepelnou přepážku, odkapávací misku, rošty a potraviny zpět do grilu.

w VAROVÁNÍ

- Před zahájením jakékoli údržby stiskněte hlavní vypínač do polohy OFF (O) a odpojte napájecí kabel.
- Před kontrolou nádoby na tuk a popel EZ-Clean™ se ujistěte, že gril je VYCHLADLÝ a popel je uhašený a VYCHLADLÝ.
- Nahromaděný tuk se snáze čistí, když je gril ještě teplý, nikoli horký. **Dávejte pozor, abyste se nepopálili. Při čištění vždy noste rukavice chránící před teplem.**
- Nejvhodnějším způsobem odstranění popela z ohniště je použití samostatného vysavače; tento postup je však nutné provádět s maximální opatrností, aby se předešlo riziku vzniku požáru. Opět platí, že čištění popela z ohniště a jeho okolí by se mělo provádět pouze tehdy, když je gril a popel VYCHLADLÝ.
- Čištění roštů grilu je nejúčinnější, když jsou ještě teplé. **Dávejte pozor, abyste se nepopálili. Při čištění vždy noste rukavice chránící před teplem.**
  Doporučujeme mít poblíž grilu čisticí kartáč s dlouhou rukojetí. Po vyjmutí jídla grilovací rošt rychle očistěte kartáčem. Zabere to jen minutu a až budete příště chtít grilovat, bude připravený.

Prohlášení FCC

Změny nebo úpravy tohoto zařízení, které nebyly výslovně schváleny stranou odpovědnou za dodržování předpisů, mohou vést ke ztrátě oprávnění uživatele k provozování zařízení.

Toto zařízení splňuje požadavky části 15 pravidel FCC. Při provozu je nutné dodržet následující dvě podmínky:
(1) toto zařízení nesmí způsobovat škodlivé rušení a
(2) toto zařízení musí akceptovat veškeré přijímané rušení, včetně rušení, které může způsobit nežádoucí provoz.

Tento gril byl testován a shledán v souladu s limity pro digitální zařízení třídy B podle části 15 pravidel FCC. Tyto limity jsou navrženy tak, aby poskytovaly přiměřenou ochranu před škodlivým rušením
při používání v obytných prostorách. Toto zařízení vytváří, využívá a může vyzařovat vysokofrekvenční energii a pokud není nainstalováno a používáno v souladu s pokyny, může způsobit škodlivé rušení příjmu rozhlasového nebo televizního signálu, což lze zjistit vypnutím a zapnutím grilu. Uživatel by se měl pokusit odstranit rušení pomocí jednoho nebo více z následujících opatření:

- Přeorientovat nebo přemístit přijímající anténu.
- Zvětšit vzdálenost mezi přijímačem a vysílačem.
- Připojit zařízení do výstupu na odlišném okruhu, než je ten, k němuž je přijímač připojen.
- Obraťte se na prodejce nebo zkušeného technika pro rádia a televizory.

Toto zařízení splňuje limity FCC pro vystavení záření stanovené pro neregulované prostředí. Toto zařízení by mělo být instalováno a provozováno při zachování minimální vzdálenosti 20 cm mezi zařízením a tělem osoby.

Toto zařízení splňuje normy RSS pro zařízení osvobozená od licence stanovené organizací Industry Canada. Při provozu je nutné dodržet následující dvě podmínky: (1) toto zařízení nesmí způsobovat rušení a
(2) toto zařízení musí akceptovat
veškeré přijímané rušení, včetně rušení, které může způsobit nežádoucí provoz zařízení.

T17578_Model X Grill_OM_EN.indd 5 11/21/24 17:11

ELEKTRICKÝ BOČNÍ HOŘÁK

Aby se snížilo riziko poranění nebo poškození bočního hořáku, je třeba vždy dodržovat základní bezpečnostní opatření, včetně následujících:

w VAROVÁNÍ Riziko požáru

- Na boční hořák ani v jeho blízkosti nepokládejte ani tam neskladujte hořlavé/vznětlivé materiály (např. aerosolové spreje, alkohol).
- Pro správné používání a větrání používejte boční hořák pouze tehdy, je-li správně nainstalován na boční polici grilu Traeger®. Nevyjímejte boční hořák z grilu.
- Nezakrývejte přívod vzduchu ani výfukové otvory bočního hořáku. Blokování proudění vzduchu bočním hořákem zadržuje teplo, což může způsobit nebezpečí požáru.
- Vždy používejte nádobí vhodné velikosti. Použití nádobí nedostatečné velikosti může vést k požáru nebo zranění.
- Pokud připravujete pokrmy s použitím olejů, je třeba být obzvláště opatrný. Při smažení nikdy nenechávejte boční hořák bez dozoru.
- Nepokládejte na horký plynový nebo elektrický hořák ani do jeho blízkosti, ani do vyhřáté trouby.

w VAROVÁNÍ Riziko popálení

- Nedotýkejte se horkých povrchů.
- Při dotyku s varnou plochou, nádobím, potravinami nebo tekutinami během používání bočního hořáku nebo bezprostředně po něm používejte žáruvzdorné rukavice.
- Nechte boční hořák vychladnout a před přemístěním nebo čištěním odstraňte veškeré nádobí. Čisticí prostředky mohou při použití na horkých površích vytvářet škodlivé výpary.
- Nepřemisťujte ani nenechávejte boční hořák bez dozoru, dokud je horký.
- Na boční hořák nepokládejte kovové předměty, jako jsou nože nebo lžíce, protože se mohou zahřát tak, že budou horké.
- Při používání ve veřejných prostorách a/nebo v blízkosti dětí dávejte na boční hořák velký pozor.
- Obzvláště opatrní buďte při lití vody nebo jiné tekutiny na horké pánve; vznikající pára může způsobit popáleniny.
- Nezahřívejte uzavřené plechovky nebo nádoby. Mohly by explodovat.
- Boční hořák se může při vystavení přímému slunečnímu záření zahřát.
- Když je boční hořák vychladlý a nepoužívá se, musí kryt bočního hořáku zůstat na svém místě.
- Při přemisťování spotřebiče obsahujícího horký olej nebo jiné horké kapaliny je třeba postupovat s maximální opatrností.

w VAROVÁNÍ Nebezpečí úrazu elektrickým proudem

- Nesmíte namočit boční hořák ani kabel, ponořit kabel nebo zástrčku do vody, dotýkat se bočního hořáku mokrýma rukama ani používat ve vlhkém prostředí.
- Prodlužovací kabel musí být suchý a nesmí být na zemi.
- Zabraňte vniknutí vody a jiných tekutin do vnitřku bočního hořáku. Kapalina uvnitř bočního hořáku může způsobit úraz elektrickým proudem.
- V zájmu snížení rizika úrazu elektrickým proudem boční hořák neotvírejte. Servis tohoto bočního hořáku smí provádět pouze autorizovaný servisní technik. Neoprávněné otevření nebo manipulace s tímto bočním hořákem vede ke ztrátě záruky. Nevystavujte odvětrávání působení vody.
- Nepoužívejte boční hořák, pokud je na něm rozbité nebo prasklé sklo. Do poškozeného bočního hořáku by mohly proniknout kapaliny a způsobit riziko úrazu elektrickým proudem.
- Nepoužívejte boční hořák, pokud je poškozen kabel nebo zástrčka.
- Nepoužívejte boční hořák, pokud je poškozený nebo nefunguje správně.
- Aby byla zajištěna trvalá ochrana před rizikem úrazu elektrickým proudem, musí být boční hořák napájen grilem, který je připojen k řádně uzemněné zásuvce s proudovým chráničem. Před přemístěním nebo údržbou grilu vždy odpojte napájení.
- Při používání bočního hořáku na grilu Traeger® se ujistěte, že je kabel správně uložen.
- Vždy nejprve připojte zástrčku k grilu a poté zapojte kabel do zásuvky ve zdi. Chcete-li zařízení odpojit, přepněte všechny ovládací prvky do polohy „vypnuto“ a poté vytáhněte zástrčku ze zásuvky.
- Když jej nepoužíváte a před čištěním odpojte boční hořák od grilu.

w UPOZORNĚNÍ Nebezpečí, které představuje sklo

- Nerozbíjejte skleněný boční hořák.
- Na boční hořák nepokládejte nádobí ani jiné předměty.
- Na boční hořák nepokládejte nádobí s ostrými hranami na dně, podpěrnými nožičkami nebo spodními rohy.
- Na boční hořák nepokládejte předměty o hmotnosti vyšší než 23 kg.
- Varné nádobí musíte zvedat – nikdy je neposouvejte po bočním hořáku.

w UPOZORNĚNÍ Nebezpečí poškození výrobku

- Nepoužívejte boční hořák k jiným účelům než k domácímu použití, ke kterému je určen.
- Nenechávejte prázdnou pánev na zapnutém bočním hořáku déle než dvě minuty.
- Použití příslušenství, které není doporučeno výrobcem spotřebiče, může způsobit zranění.
- Boční hořák může být poškozen, pokud je používán mimo rozsah okolní teploty, který činí -18°C až 49°C.
- Boční hořák je určen pouze pro použití na grilech Traeger® Wood Fired Grills.

T17578_Model X Grill_OM_EN.indd 6 11/21/24 17:11

Prohlášení FCC

Změny nebo úpravy tohoto zařízení, které nebyly výslovně schváleny stranou odpovědnou za dodržování předpisů, mohou vést ke ztrátě oprávnění uživatele k provozování zařízení.

Toto zařízení splňuje požadavky části 15 pravidel FCC. Při provozu je nutné dodržet následující dvě podmínky:
(1) toto zařízení nesmí způsobovat škodlivé rušení a
(2) toto zařízení musí akceptovat veškeré přijímané rušení, včetně rušení, které může způsobit nežádoucí provoz.

Toto zařízení bylo testováno a shledáno v souladu s částí 18 pravidel FCC. Tyto limity jsou navrženy tak, aby poskytovaly přiměřenou ochranu před škodlivým rušením v obytných prostorách. Toto zařízení generuje, využívá a může vyzařovat vysokofrekvenční energii a pokud není nainstalováno a používáno v souladu s pokyny, může způsobit škodlivé rušení rádiové komunikace. Neexistuje však žádná záruka,
že v konkrétní instalaci nedojde k rušení.

Pokud toto zařízení způsobuje škodlivé rušení rozhlasového nebo televizního příjmu, což lze zjistit vypnutím a zapnutím zařízení, doporučujeme uživateli, aby se pokusil odstranit rušení pomocí jednoho nebo více z následujících opatření:

- Přeorientovat nebo přemístit přijímající anténu.
- Zvětšit vzdálenost mezi přijímačem a vysílačem.
- Připojit zařízení do výstupu na odlišném okruhu, než je ten, k němuž je přijímač připojen.
- Obraťte se na prodejce nebo zkušeného technika pro rádia a televizory.

Toto zařízení splňuje limity FCC pro vystavení záření stanovené pro neregulované prostředí. Toto zařízení by mělo být instalováno a provozováno při zachování minimální vzdálenosti 20 cm mezi zařízením a tělem osoby.

Toto zařízení splňuje normy RSS pro zařízení osvobozená od licence stanovené organizací Industry Canada. Při provozu je nutné dodržet následující dvě podmínky: (1) toto zařízení nesmí způsobovat rušení a (2) toto zařízení musí akceptovat
veškeré přijímané rušení, včetně rušení, které může způsobit nežádoucí provoz zařízení.

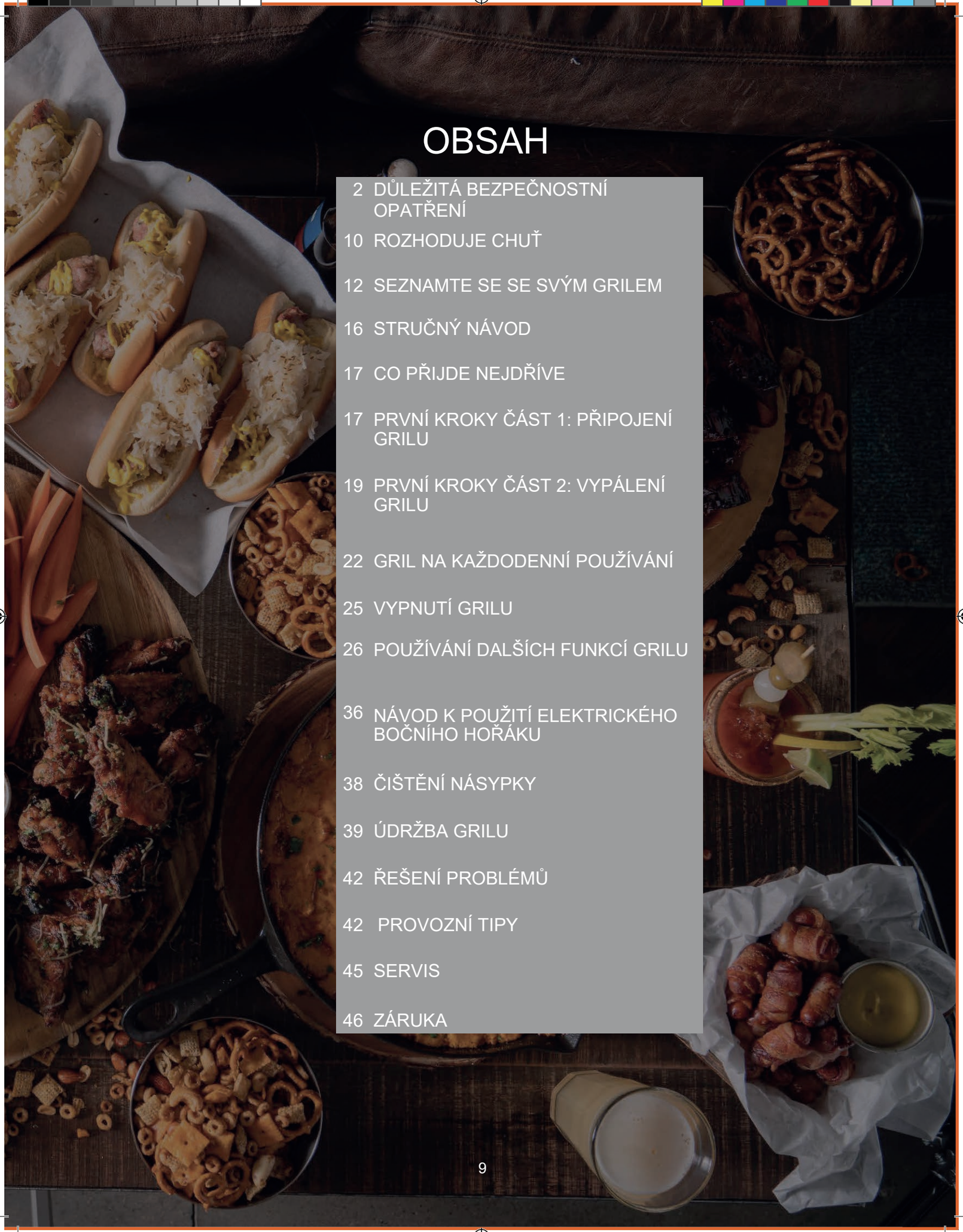
TYTO POKYNY SI USCHOVEJTE

T17578_Model X Grill_OM_EN.indd 7 11/21/24 17:11



VÍTEJTE VE SVĚTĚ GRILŮ TRAEGER

T17578_Model X Grill_OM_EN.indd 8 11/21/24 17:11



OBSAH

2 DŮLEŽITÁ BEZPEČNOSTNÍ OPATŘENÍ

10 ROZHODUJE CHUŤ

12 SEZNAMTE SE SE SVÝM GRILEM

16 STRUČNÝ NÁVOD

17 CO PŘIJDE NEJDŘÍVE

17 PRVNÍ KROKY ČÁST 1: PŘIPOJENÍ GRILU

19 PRVNÍ KROKY ČÁST 2: VYPÁLENÍ GRILU

22 GRIL NA KAŽDODENNÍ POUŽÍVÁNÍ

25 VYPNUTÍ GRILU

26 POUŽÍVÁNÍ DALŠÍCH FUNKCÍ GRILU

36 NÁVOD K POUŽITÍ ELEKTRICKÉHO BOČNÍHO HOŘÁKU

38 ČIŠTĚNÍ NÁSYPKY

39 ÚDRŽBA GRILU

42 ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ

42 PROVOZNÍ TIPY

45 SERVIS

46 ZÁRUKA

T17578_Model X Grill_OM_EN.indd 9 11/21/24 17:11

ROZHODUJE CHUŤ, DŘEVO NENÍ JEN PALIVO – JE TO TAJNÁ PŘÍSADA

TRAEGER HARDWOOD

GOOD FOR ANYTHING GREAT FOR:

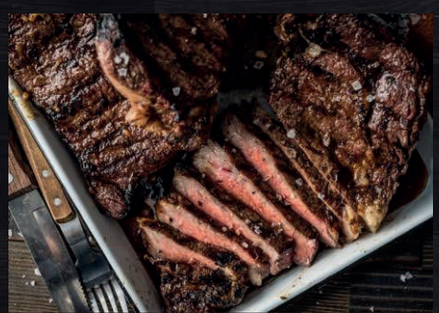
TVRDÉ DŘEVO TRAEGER	DOBRÉ NA COKOLIV SKVĚLÉ NA:
CHERRY	TŘEŠEŇ
HICKORY	BÍLÝ OŘECH
MESQUITE	MESQUITE
PECAN	PEKAN
SIGNATURE BLEND	SIGNATURE BLEND

ŽÁDNÁ PLNIDLA
ŽÁDNÁ POJIVA
ŽÁDNÉ OBAVY

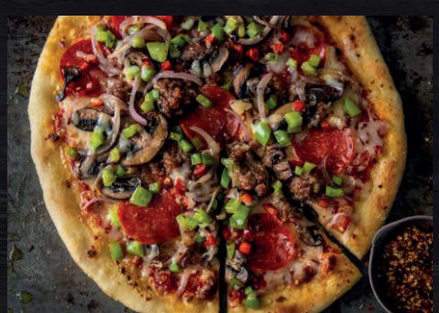


AMERICKÉ TVRDÉ DŘEVO

DOKONALÉ SPOJENÍ



Výrazné kusy hovězího masa vyžadují výrazné dřevěné aroma, jako je ořech nebo mesquite.



Naše charakteristická směs pelet dodá vaší obyčejné pizze šmrnc.



Pro koláč jsou vhodné pelety třešeň nebo jablko, které mu dodají ovocnou, kouřovou chuť.

T17578_Model X Grill_OM_EN.indd 10 11/21/24 17:11

ZCELA PŘÍRODNÍ PELETY Z TVRDÉHO DŘEVA

KONZISTENTNÍ VÝKON I CHUŤ

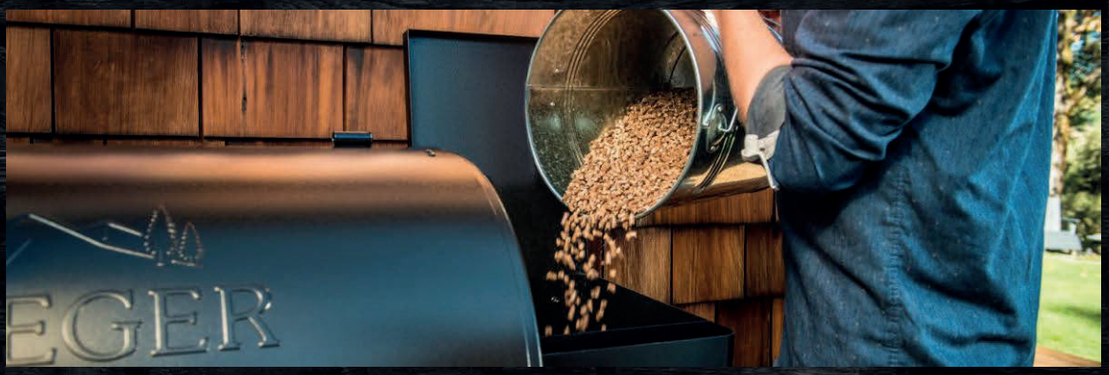
JAK SE VYRÁBÍ NAŠE PELLETY



1 Pelety Traeger se vyrábí výhradně z pilin z přírodního tvrdého dřeva.



2 Piliny se lisují do podoby pelet s použitím tepla a tlaku.



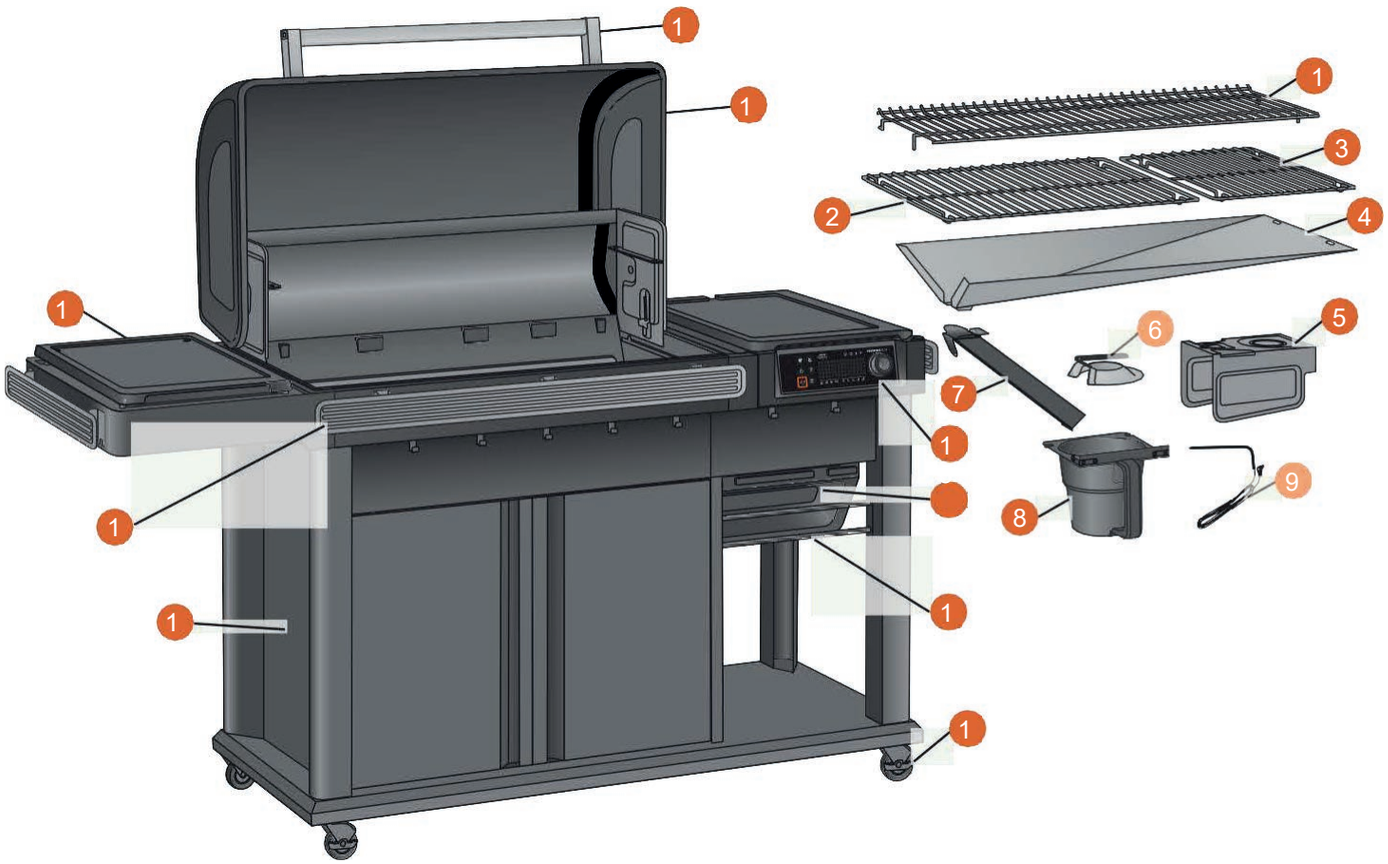
3 Pelety slouží jako palivo a zároveň zvýrazňují chuť; díky nim je jídle nezapomenutelné.

T17578_Model X Grill_OM_EN.indd 11 11/21/24 17:12

SEZNAMTE SE SVÝM GRILEM

Pro sestavení grilu Traeger® Woodridge™ se řiďte montážním návodem.

SOUČÁSTI A VLASTNOSTI/FUNKCE



SOUČÁST	POPIS	SOUČÁST	POPIS
1	HORNÍ ROŠT	10	ELEKTRICKÝ BOČNÍ HOŘÁK
2	SPODNÍ ROŠT	11	P.A.L. LIŠTA PRO UPEVNĚNÍ PŘÍSLUŠENSTVÍ POP-AND-LOCK™
3	ROŠT MODIFIRE®	12	SKŘÍŇ
4	ODKAPÁVACÍ MISKA	13	MADLO VÍKA
5	TEPELNÁ PŘEPÁŽKA	14	VÍKO
6	OCHRANNÝ ŠTÍT PROTI ŽHAVÝM UHLÍKŮM	15	OVLADAČ WiFIRE®
7	ODTOKOVÝ ŽLAB NA TUK	16	SKŘÍŇ ŠNEKOVÉHO PODAVAČE
8	NÁDOBA NA TUK A POPEL EZ-CLEAN™	17	NÁSTROJOVÝ RÁM KOMPATIBILNÍ S P.A.L
9	KABELOVÁ SONDA NA MASO	18	KOLEČKA

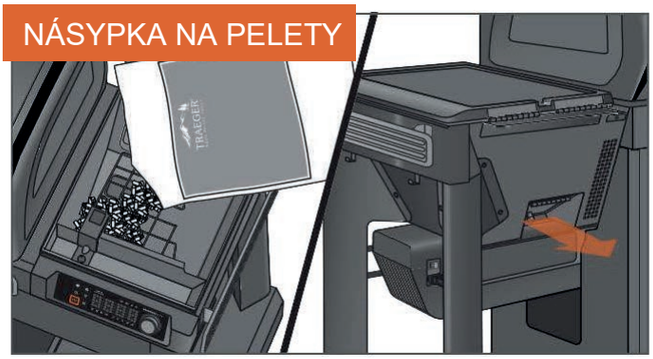
KAPACITY Z HLEDISKA HMOTNOSTI

Násypka na pelety: 11 kg

Boční hořák 23 kg

T17578_Model X Grill_OM_EN.indd 12 11/21/24 17:12

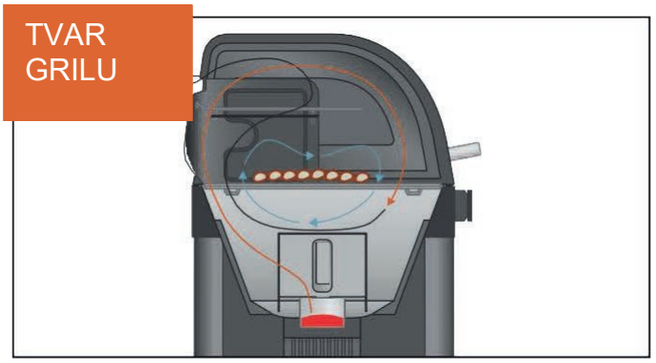
NÁSYPKA NA PELETY



Kapacita násypky 11 kg umožňuje několikahodinové vaření bez nutnosti doplňování. Pelety lze vyprázdnit pomocí dvířek pro uvolnění pelet na zadní straně, a to odšroubováním knoflíku.

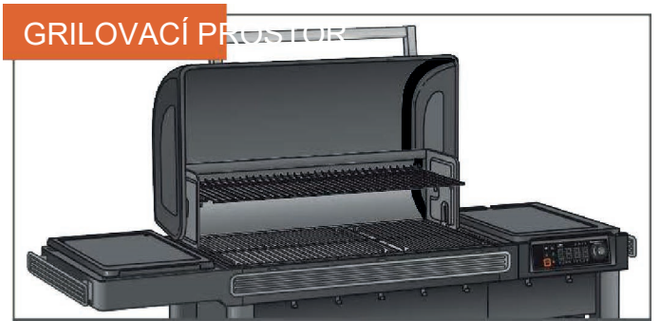
DŮLEŽITÉ: POUŽÍVEJTE POUZE PELETY Z TVRDÉHO DŘEVA TRAEGER. Tento výrobek byl vyvinut a doladěn výhradně s použitím pelet Traeger. Pelety Traeger jsou vyráběny tak, aby splňovaly přísné normy kvality a výkonu. Použití pelet, které nebyly vyrobeny společností Traeger, může mít za následek nestabilní výkon, špatnou chuť a kolísání teploty.

TVAR GRILU



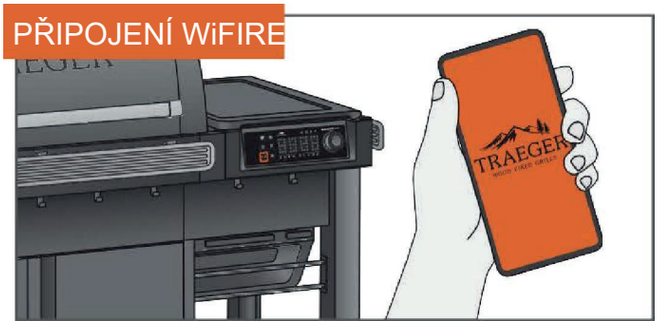
Váš gril Traeger® Woodridge™ má jedinečný sudovitý tvar, který pomáhá nasměrovat kouř dovnitř a kolem jídla, aby bylo výsledné jídlo chutnější a aromatičtější.

GRILOVACÍ PROSTOR



Díky grilovací ploše o výměře 0,63 m2 poskytuje váš gril Traeger® Woodridge™ dostatek prostoru pro přípravu T-bone steaků nebo žebírek pro celou společnost, přičemž zbude ještě dost místa i na přílohy.

PŘIPOJENÍ WiFIRE



Stáhněte si aplikaci Traeger a připojte svůj gril, abyste mohli využívat výhody technologie WiFIRE® od společnosti Traeger. S aplikací Traeger můžete svůj gril ovládat na dálku odkudkoli a váš gril bude také dostávat nejnovější a nejlepší aktualizace firmwaru, díky čemuž vám bude sloužit k vaší maximální spokojenosti. Viz „První kroky, část 1: Připojení grilu" (strana 17) pro pokyny k připojení grilu k telefonu.

VŠESTRANNOST

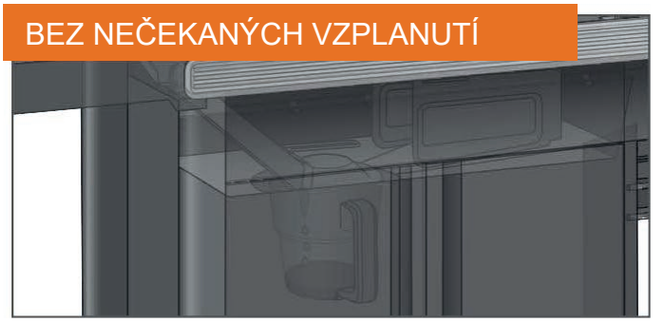


Odnímatelný horní rošt a spodní rošt ModiFIRE® zajišťují všestrannost grilu, kterou potřebujete k přípravě jakéhokoli jídla.



TIP PRO PROFÍKY: Horní rošt lze při grilování velkých kusů masa, jako jsou krůty, odložit na zadní stranu grilu (další informace najdete na straně 39).

BEZ NEČEKANÝCH VZPLANUTÍ



Veškerý tuk je bezpečně sveden do nádoby na tuk a popel EZ-Clean™, kde je určen k likvidaci. V kombinaci s pravidelnou údržbou to pomáhá předcházet vzplanutí plamenů a náhlým prudkým vzplanutím, která by mohla poškodit připravované pokrmy.



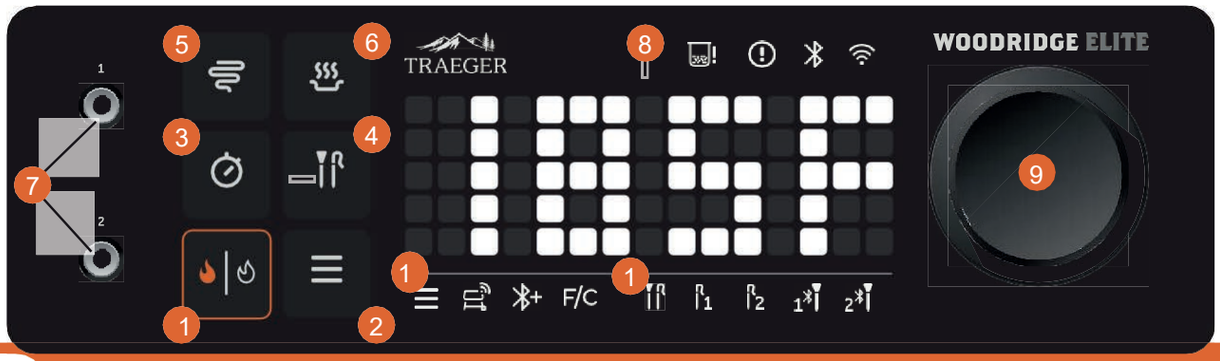
TIP PRO PROFÍKY: Udržujte gril v čistotě. Viz „Tipy pro provoz" (strana 42) a „Údržba grilu" (strana 39).

T17578_Model X Grill_OM_EN.indd 13 11/21/24 17:12

SEZNAMTE SE SVÝM GRILEM - POKRAČOVÁNÍ

DIGITÁLNÍ OVLADAČ WiFIRE®

Váš gril Traeger® Woodridge™ je vybaven nejmodernějším ovladačem Traeger s technologií WiFIRE®, který podporuje Wi-Fi a Bluetooth®. Než začnete gril používat, seznamte se s různými funkcemi ovladače. Jakmile je hlavní vypínač (umístěný na zadní straně skříně šneku) v poloze ON (I), stiskněte tlačítko zapnutí/vypnutí nebo otočte voličem, aby se ovladač probudil z režimu spánku.



TIP PRO PROFÍKY: Za dobrého počasí je zcela normální, že gril Traeger® Grill vykazuje teplotní výkyvy +/- 15 °C. Tyto výkyvy jsou ve skutečnosti důležitým faktorem pro vytvoření kouřové chuti, kterou grily Traeger vytváří. Gril Traeger® je konstruován tak, aby tyto výkyvy zvládal sám. Není nutné měnit nastavenou teplotu. Jakékoli výrazné kolísání může být způsobeno větrem, teplotou vzduchu, nesprávným používáním, nedostatečnou údržbou grilu nebo příliš častým otevíráním víka.

1 ZAPÁLENÍ/VYPNUTÍ

Tímto tlačítkem zapálíte gril. Pokud je váš gril již v provozu, stiskněte a podržte toto tlačítko, aby se spustil cyklus vypínání.

2 MENU

V tomto menu můžete připojit gril k WiFIRE®, připojit bezdrátovou sondu Traeger a změnit jednotky teploty.

3 ČASOVAČ

Časovač slouží pouze pro vaše pohodlí; nemá žádný vliv na samotné grilování. Pokud například potřebujete maso dusit 15 minut, nastavte časovač na 15 minut. Po uplynutí času zazní zvukový signál.

4 SONDY

Po připojení jakýchkoli kabelových sond přes konektory sond nebo jakýchkoli bezdrátových sond Traeger přes tlačítko nabídky klepněte na toto tlačítko, což vám umožní komunikovat s připojenými sondami. Po stisknutí tohoto tlačítka sondy použijte otočný volič k přepínání mezi připojenými sondami. Když se požadovaná sonda rozsvítí na liště nabídky sond, stiskněte otočný knoflík a nastavte/upravte výstrahu cíle sondy, když sonda dosáhne požadované vnitřní teploty.

5 SUPER SMOKE™

Tímto tlačítkem přidáte jídlu více kouřové chuti.

6 UDRŽOVÁNÍ TEPLOTY

Tímto tlačítkem můžete kdykoli během grilování pozastavit grilovací cyklus a udržovat gril na nízké teplotě.

7 KONEKTORY KABELOVÉ SONDY

Tyto konektory použijte k připojení kabelových teplotních sond.

8 STAVOVÝ DISPLEJ

Tento bodový displej zobrazuje aktuální teplotu grilu, stav cyklu vaření a všechny informace související s ovládáním a funkcemi grilu.

9 OTOČNÝ VOLIČ

Otáčením tohoto ovladače se můžete pohybovat nahoru a dolů po zobrazené nabídce. Stiskněte střed otočného ovladače pro výběr.

10 LIŠTA S NABÍDKOU



Ikony na liště nabídek se rozsvítí, když klepnete na tlačítko nabídky. Tím se označí, které nastavení právě upravujete. Otočením otočného voliče můžete procházet tyto volby.



Ikona konektivity grilu: Rozsvítí se, když na grilu upravujete nastavení WiFIRE®.



Ikona pro přidání příslušenství Bluetooth®: Rozsvítí se při párování příslušenství Bluetooth®.



Ikona F/C: Rozsvítí se, když nastavujete teplotu grilu na stupni Fahrenheita nebo Celsia.

11 NABÍDKOVÁ LIŠTA SONDY



Ikony na liště nabídky sondy se rozsvítí, jakmile jsou kabelové a bezdrátové sondy Traeger připojeny, odpojeny, vybrány a aktivovány pro upozorňování na cíle. Můžete připojit dvě kabelové sondy a dvě bezdrátové sondy Traeger. Klepnutím na tlačítko sondy (prostřední pravé tlačítko vlevo od displeje stavu) zvýrazníte připojené sondy. v této nabídce sond, a to tak, že vždy jednu sondu. Pomocí otočného voliče přepínejte mezi sondami a stisknutím kolečka nastavte/upravte výstrahu cíle sondy pro jednotlivé sondy. Stavy sondy jsou uvedeny v následující tabulce:

Vypnuto: Označuje, že tato kabelová nebo bezdrátová sonda Traeger není připojena.

Ztlumeno: Označuje, že tato kabelová nebo bezdrátová sonda Traeger je připojena, ale není aktivně zvolena.

Zapnuto: Když klepnete na tlačítko sondy, ikony se rozsvítí na plný jas. Po klepnutí na tlačítko otočte voličem, aby se ikona vybrané sondy rozsvítila na plný jas.

Modrá: Ikona sondy se změní na modrou, když je nastaven alarm cíle sondy.

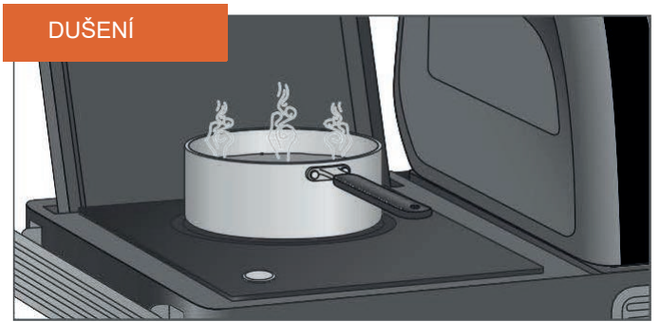
Modré + blikání: Ikona sondy začne blikat modře, když je nastaven alarm cíle sondy.

T17578_Model X Grill_OM_EN.indd 14 11/21/24 17:12

ELEKTRICKÝ BOČNÍ HOŘÁK

Nyní si můžete přípravu jídla zjednodušit tím, že vše uděláte na jednom místě. Můžete připravovat chutné přílohy a doplňkové pokrmy, které se budou hodit k lahůdkám ugrilovaným na dřevěném uhlí. S bočním hořákem Traeger® můžete opékat, dusit, restovat, smažit i vařit jídlo – přímo na grilu! Probuďte svou kulinářskou kreativitu a vyzkoušejte některé z následujících stylů přípravy pokrmů:

DUŠENÍ



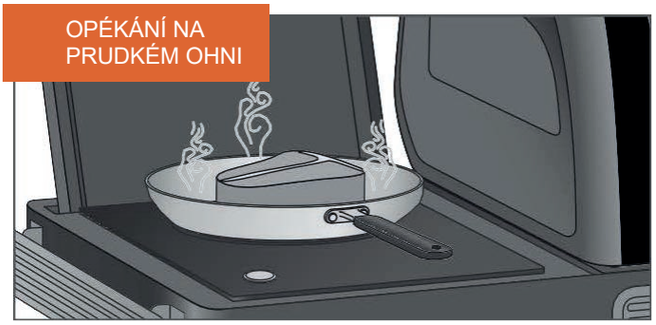
Posuňte své BBQ na vyšší úroveň a ohřívejte domácí omáčky a zahuštěné šťávy.

RESTOVÁNÍ



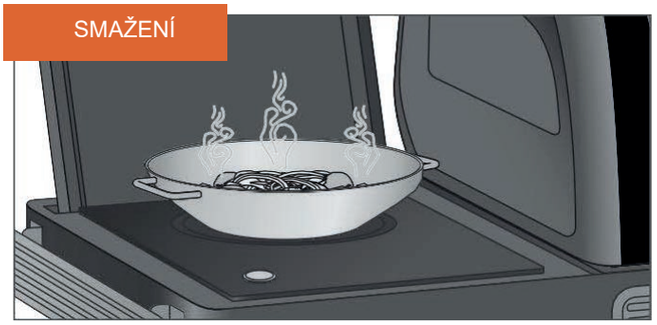
Zařaďte do menu zeleninové přílohy nebo maso na závěr krátce prohřejte.

OPÉKÁNÍ NA PRUDKÉM OHNI



Můžete zvýšit teplotu a přidat trochu oleje/tuku do pánve, aby se povrch potravin, především hovězího masa, zkaramelizoval.

SMAŽENÍ



Smažení, restování, hranolky – tento boční hořák zvládne zkrátka jakýkoliv typ smažení.

T17578_Model X Grill_OM_EN.indd 15 11/21/24 17:12

STRUČNÝ NÁVOD

Na spodní straně víka násypky naleznete přehled užitečných informací, včetně pokynů k používání ovladače, čištění grilu a řešení případných chybových kódů, které se mohou zobrazit. Naskenujte QR kód zde (nebo pod víkem zásobníku) a podívejte se na video Controller 101 s návodem k obsluze vašeho ovladače.



T17578_Model X Grill_OM_EN.indd 16 11/21/24 17:12

CO PŘIJDE NEJDŘÍVE

1 Připojte gril WiFIRE® k domácí síti pomocí aplikace Traeger.

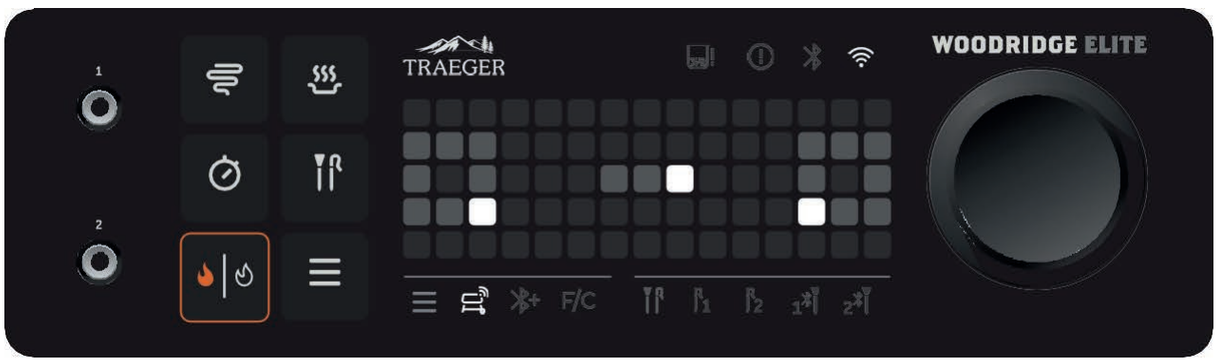
2 Nyní bude nutné gril vypálit/zahořet:

PRVNÍ KROKY ČÁST 1: PŘIPOJENÍ GRILU

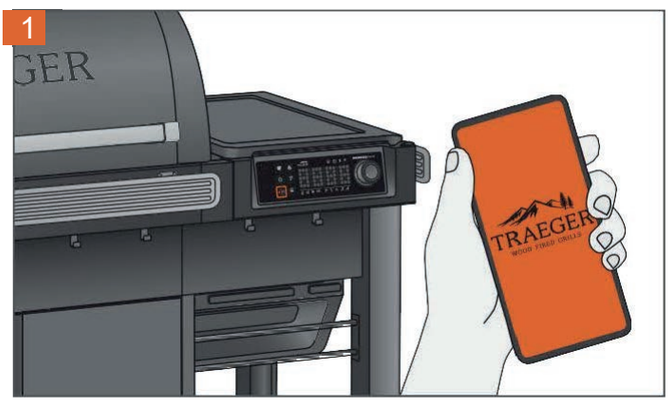
Snažíme se dodávat našim zákazníkům špičkové výrobky, s nimiž budou maximálně spokojeni, a proto neustále pracujeme na zlepšování výkonu a funkcí grilů. Rozhodně doporučujeme řídit se při připojování grilu Traeger® Woodridge™ k WiFIRE® níže uvedenými pokyny. Když je gril připojený a zapnutý, automaticky se stáhnou aktualizace, aby byl zajištěn vždy maximální výkon grilu.

DŮLEŽITÉ:

- Je důležité, aby vaše chytré zařízení používalo nejnovější operační systém a aby byla zapnutá funkce Bluetooth®.
- Pokud používáte zařízení Android, zapněte služby určování polohy.
- Chcete-li připojit gril k domácí síti Wi-Fi, musí být gril zapnutý. Ujistěte se, že je hlavní vypínač zapnutý (I) a svítí.
- Signál domácího Wi-Fi routeru musí být 2,4 GHz (fungovat by měl i dvoupásmový router). Pásmo 2,4 GHz je v současné době průmyslovým standardem pro připojené spotřebiče. Síť 2,4 GHz má větší dosah a lépe proniká stěnami, stropy a dalšími překážkami než síť 5 GHz, kterou gril nepodporuje.

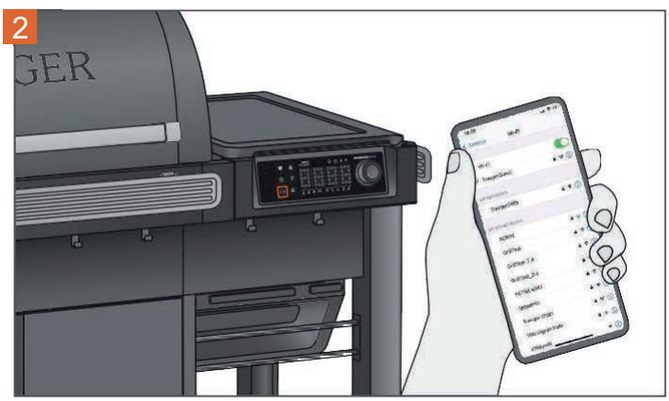


1



Přejděte do obchodu Apple App Store nebo Android Google Play Store a stáhněte si nejnovější verzi aplikace Traeger.

2



Ujistěte se, že je vaše chytré zařízení připojeno k Wi-Fi síti, ke které chcete připojit gril. Signál routeru musí být 2,4 GHz, protože gril není kompatibilní s 5 GHz.

T17578_Model X Grill_OM_EN.indd 17 11/21/24 17:12

PRVNÍ KROKY ČÁST 1: PŘIPOJENÍ GRILU – POKRAČOVÁNÍ

3



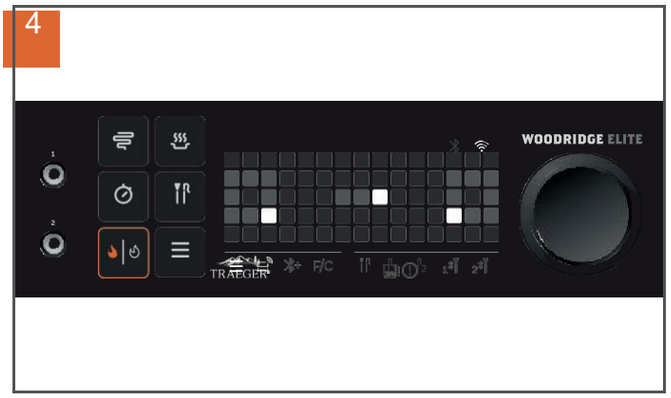
Po zapnutí grilu klepněte na tlačítko nabídky. Na liště menu pod bodovou maticí se rozsvítí ikona Wi-Fi grilu a zobrazí se animace signálu Wi-Fi s otazníkem. Stiskněte otočný volič. Tím zvolíte tuto možnost a zahájíte proces připojení.

POZNÁMKA: V nabídce můžete procházet otáčením

otočného voliče

Poté, co klepnete na tlačítko nabídky. Při otáčení voličem se rozsvítí ikony na liště pod bodovým displejem, které označují váš výběr.

4



Po zvolení WiFIRE® se na obrazovce zobrazí výše uvedená animace párování, která signalizuje, že váš gril vysílá signál Bluetooth® a je připraven k párování. Otevřete ve svém chytrém zařízení aplikaci Traeger a přihlaste se ke svému účtu. Na domovské obrazovce aplikace Traeger klepněte na ikonu grilu ve spodní části uprostřed obrazovky a spusťte připojení.

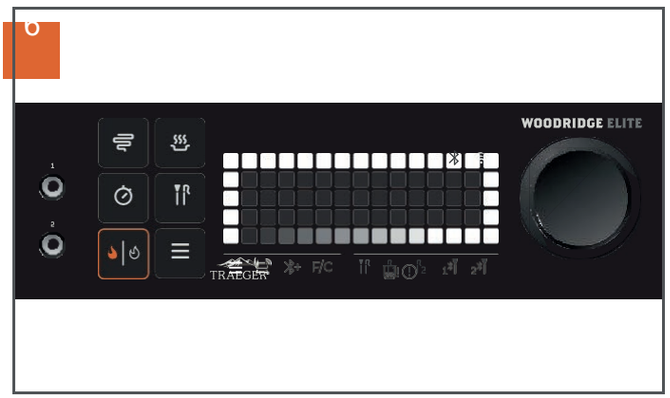
Postupujte podle pokynů v aplikaci Traeger a (1) spárujte svůj telefon s grilem (prostřednictvím dočasného připojení Bluetooth®), (2) připojte gril k požadované domácí síti Wi-Fi 2,4 GHz a (3) dokončete proces nastavení grilu.

5



Na ovladači se zobrazí zelená značka, která označuje, že jste se úspěšně připojili k WiFIRE®. Ikona Wi-Fi v pravém horním rohu nad bodovým displejem zůstane rozsvícená, když je gril připojen.

6



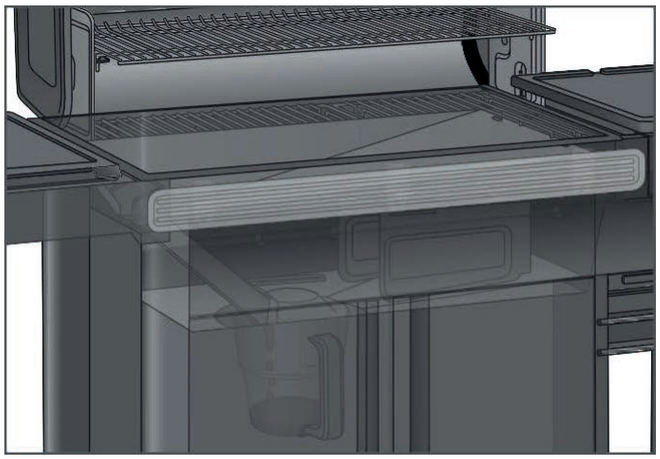
Po připojení k WiFIRE® se na obrazovce může zobrazit tato animace. Nevypínejte gril, dokud se nezobrazí zelená značka. To znamená, že váš gril stahuje a instaluje aktualizaci. Stejně jako u vašeho chytrého telefonu zajišťují tyto aktualizace hladký, bezpečný a maximální výkon vašeho grilu. Po dokončení aktualizace se zobrazí zelená značka a gril se vrátí do klidového režimu – můžeme začít grilovat!

T17578_Model X Grill_OM_EN.indd 18 11/21/24 17:12

PRVNÍ KROKY ČÁST 2: VYPÁLENÍ GRILU

TIP PRO PROFÍKY: Vypálení je třeba provést předtím, než budete moci na grilu připravovat pokrmy. Další informace najdete v návodu na vypalování, který si můžete prohlédnout po naskenování tohoto kódu.

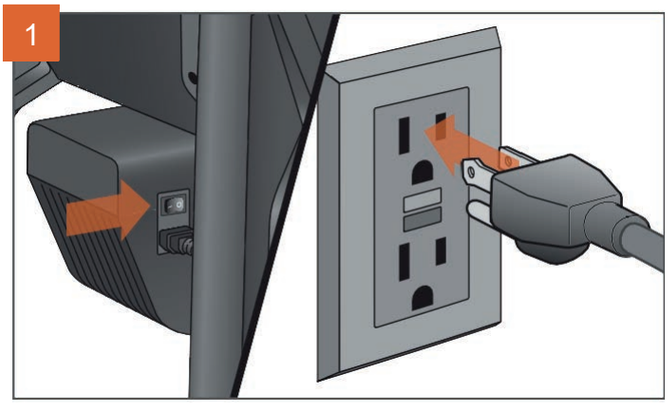
Dříve, než zahájíte přípravu pokrmů, bude nutné gril vypálit. Jedná se o proces, při kterém se prázdný gril zahřeje na velmi vysokou teplotu. V rámci tohoto cyklu vypalování bude gril očištěn od všech zbytků z výroby, připraven k použití a připraven k optimálnímu výkonu. Tento proces může trvat až 90 minut.



DŮLEŽITÉ:

- Před vypalováním zkontrolujte, zda jsou všechny součásti grilu správně nainstalovány a že byly odstraněny všechny obalové/přepravní materiály.
- Před vypalováním neotírejte ochranný tukový povlak z komponentů. Tento povlak poskytuje odolnější ochrannou vrstvu proti vypálení.

1



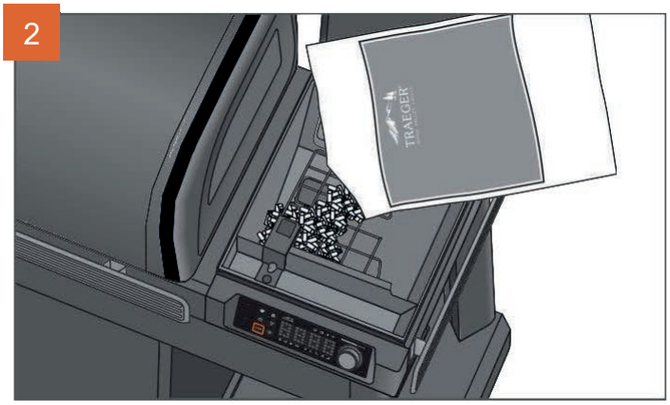
S hlavním vypínačem v poloze OFF (0) připojte napájecí kabel k grilu. Poté zapojte napájecí kabel do řádně uzemněné elektrické zásuvky chráněné proudovým chráničem (GFCI).

POZNÁMKA: Vzhled zástrčky se může lišit v závislosti na regionu.

VAROVÁNÍ NEBEZPEČÍ ÚRAZU ELEKTRICKÝM PROUDEM JE ZDE PŘÍTOMNO NEBEZPEČNÉ NAPĚTÍ, KTERÉ MŮŽE ZPŮSOBIT ÚRAZ ELEKTRICKÝM PROUDEM, POPÁLENÍ NEBO SMRT.

- OKRUHY NEBO ZÁSUVKY, KTERÉ SE POUŽÍVAJÍ PRO PROVOZ GRILU TRAEGER®, MUSÍ BÝT OCHRÁNĚNY JISTIČEM PROTI ZÁVADĚ V OKRUHU (GFCI).

2



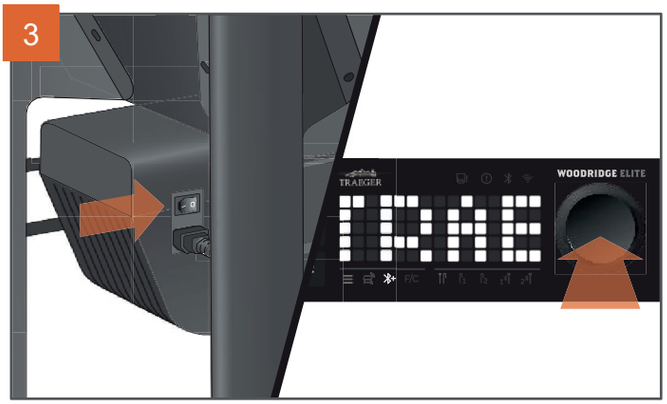
Chcete-li přidat pelety, otevřete víko násypky a zkontrolujte, zda se ve šnekovém podavači nenacházejí žádné cizí předměty. Naplňte násypku peletami alespoň po bezpečnostní mřížku a uzavřete víko.

POUŽÍVEJTE POUZE PELETY Z TVRDÉHO DŘEVA TRAEGER. Tento výrobek byl vyvinut a doladěn výhradně s použitím pelet Traeger. Pelety Traeger jsou vyráběny tak, aby splňovaly přísné normy kvality a výkonu. Použití pelet, které nebyly vyrobeny společností Traeger, může mít za následek nestabilní výkon, špatnou chuť a kolísání teploty.

T17578_Model X Grill_OM_EN.indd 19 11/21/24 17:12

PRVNÍ KROKY ČÁST 2: VYPÁLENÍ GRILU – POKRAČOVÁNÍ

3



Stiskněte hlavní vypínač na zadní straně skříně šnekového podavače do polohy ON. Stisknutím otočného voliče aktivujete ovladač. Na obrazovce se zobrazí nápis „TRAEGER“, který signalizuje, že gril je zapnutý.

4



Otočením otočného voliče nastavte teplotu grilu na 180 °C a poté stiskněte kolečko. Stiskněte tlačítko zapálit/vypnout.



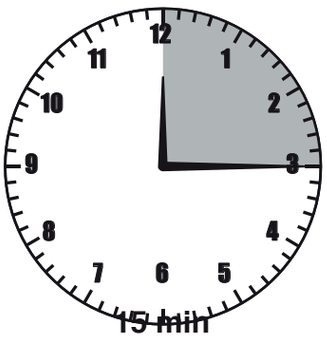
TIP PRO PROFÍKY: Tento proces vypalování je důležitý pro zajištění správného výkonu grilu. Před zahájením tohoto cyklu vypalování se ujistěte, že všechny vnitřní součásti jsou správně nainstalovány a že během tohoto cyklu nejsou na roštech grilu žádné potraviny.

5



Teplota grilu se bude zobrazovat, jakmile dosáhne nastavené teploty.

6



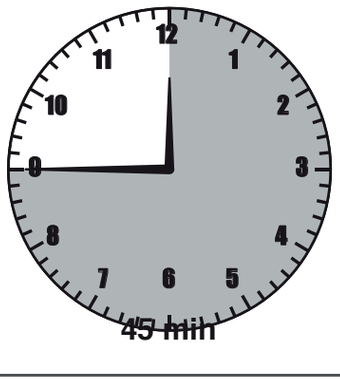
Jakmile gril dosáhne teploty 180 °C, nechte jej běžet po dobu 15 minut. Během vypalování grilu se může objevit tmavý nebo nadměrný kouř a popel; jde o běžný jev, který bude při dalších spuštěních méně výrazný.

7



Po 15 minutách při teplotě 180 °C zvyšte teplotu na 260 °C.

8

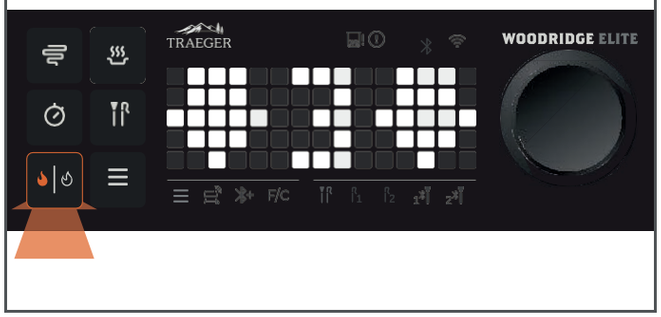


Jakmile gril dosáhne teploty 260 °C, nechte jej běžet po dobu dalších 45 minut, aby se vypalování mohlo řádně dokončit.

 POZNÁMKA: Dosažení teploty pro první vypalování může trvat až hodinu.

T17578_Model X Grill_OM_EN.indd 20 11/21/24 17:12

9



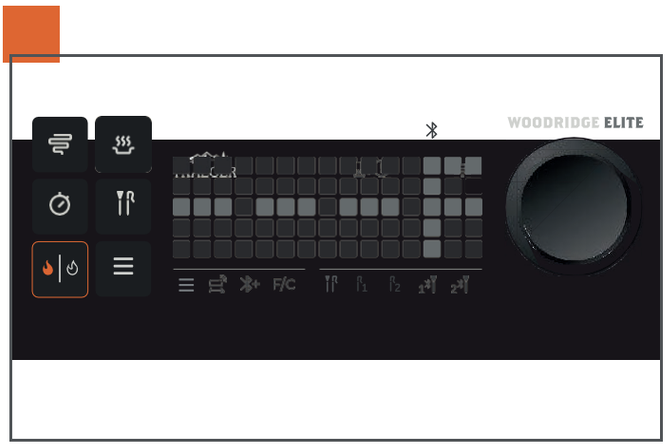
Po 45 minutách při teplotě 260 °C gril vypněte a počkejte, až se dokončí cyklus vypínání. Chcete-li gril vypnout, stiskněte a podržte tlačítko zapalování/vypnutí nebo otočný volič po dobu tří sekund, dokud se na displeji nezobrazí animace vypnutí.

POZNÁMKA: Po každé přípravě pokrmů vždy spusťte cyklus vypínání.

10



Po vypnutí grilu se spustí odpočítávací časovač. Uslyšíte, že ventilátor pokračuje v chodu.



Po dokončení tohoto odpočítávání bude cyklus vypínání dokončen.

POZNÁMKA: Po vypalování je normální, že se na odkapávací misce a/nebo roštech grilu objeví popel. Před prvním grilováním jednoduše setřete popel z roštů grilu.

T17578_Model X Grill_OM_EN.indd 21 11/21/24 17:12

GRIL KE KAŽDODENNÍMU POUŽÍVÁNÍ

Staňte se během chvilky mistrem v grilování! Seznamte se s tím, jak používat nový gril Traeger® Woodridge™, a naučte se maximálně využívat jeho funkce.

CO UDĚLAT PŘED GRILOVÁNÍM (TĚMITO KROKY MUSÍTE ZAČÍT KAŽDÉ GRILOVÁNÍ)

1. Stojí gril na rovném povrchu?
   Správně vyrovnaný gril zajišťuje, že veškerý tuk odtéká do nádoby na tuk a popel EZ-Clean™, čímž udržuje gril čistý a bezpečný.

2. Udržujte gril v čistotě?
   Zkontrolujte, zda je gril čistý. Otevřete víko, zbytky tuku nebo nečistot setřete dolů do nádoby na tuk a popel EZ-Clean™ a nádobu vyprázdněte pro zajištění optimálního výkonu. Pravidelně kontrolujte, zda se v grilu nenahromadil tuk. Požáry tuku vznikají v důsledku nedostatečné údržby grilu a nepravidelného čištění systému Traeger® Grease Management System (TGMS).

3. Je všechno na svém místě?
   Nezapomeňte otevřít víko a zkontrolovat, zda je správně nainstalována skříň šnekového podavače, zda jsou šrouby utažené, zda je odkapávací miska správně nainstalována a zda jsou na svém místě nádoba na tuk a popel EZ-Clean™ a ochranný štít proti žhavým uhlíkům.

4. Co je v menu a jsou vaše regály na správném místě?
   Různé úrovně roštu grilu povedou k mírně odlišným výsledkům. Pro optimalizaci podle stylu přípravy pokrmu doporučujeme:

   a. Spodní rošt pro přípravu pokrmů při vysokých teplotách (opékání, pečení, grilování atd.)

   b. Horní rošt pro pomalou přípravu pokrmu při nízké teplotě (uzení, pečení, dušení)

   c. **DŮLEŽITÉ:** Pokud připravujete pokrmy při vysokých teplotách, co jste dělali naposledy? Pokud jste připravovali pokrm s vysokým obsahem tuku (např. slaninu, hovězí žebírka, kukuřici s máslem apod.), důkladně gril otřete a odstraňte veškeré zbytky tuku. Příčinou požárů způsobených tukem je nedostatečná údržba nebo čištění tukových usazenin a následná příprava pokrmů při vysokých teplotách.

5. Je gril prázdný a víko zavřené?
   Zapalte a předehřejte gril se zavřeným víkem; na roštech v tuto chvíli nesmí být žádné potraviny. Pokud vložíte potraviny do grilu dříve, než dosáhne nastavené teploty, může se stát, že se gril zahřeje na požadovanou teplotu za delší dobu, než je obvyklé.

6. Máte dostatek pelet z tvrdého dřeva Traeger?
   POUŽÍVEJTE POUZE PELETY Z TVRDÉHO DŘEVA TRAEGER. Tento výrobek byl vyvinut a doladěn výhradně s použitím pelet Traeger. Pelety Traeger jsou vyráběny tak, aby splňovaly přísné normy kvality a výkonu. Použití pelet, které nebyly vyrobeny společností Traeger, může mít za následek nestabilní výkon, špatnou chuť a kolísání teploty.

7. Je váš gril připojen k aplikaci a aktualizován na nejnovější a nejlepší firmware?
   Připojení k aplikaci Traeger vám nejen umožňuje vzdáleně sledovat a ovládat gril, ale také zajišťuje, že váš gril pracuje s nejnovějším firmwarem. Platí zde, stejně jako u chytrého zařízení, že když je vydán nový balíček firmwaru, gril začne automaticky stahovat tuto novou verzi. Pokud je gril připojen a zapnutý, aktualizace proběhne okamžitě. Pokud je gril připojený, ale vypnutý, automaticky se aktualizuje při příštím zapnutí. Doporučujeme nechat gril zapojený a zapnutý, aby se minimalizovalo přerušení aktualizací a aby byl gril vždy provozován s nejnovějším firmwarem. Pokyny k ověření verze firmwaru najdete v sekci Podpora na webu traeger.com.

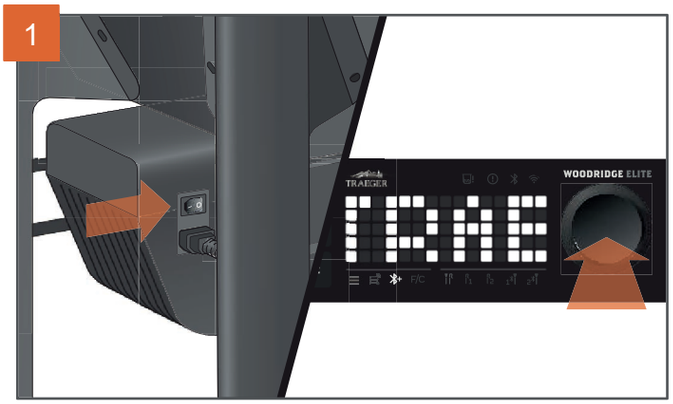
8. Příprava masa.
   Použijte teploměr a grilujte do dosažení určité vnitřní teploty, místo abyste se spoléhali na doporučený čas. Věřte nám – je to nejjednodušší a nejspolehlivější způsob, jak dosáhnout při každé přípravě pokrmu těch nejlepších výsledků, a to konzistentně a opakovatelně.

T17578_Model X Grill_OM_EN.indd 22 11/21/24 17:12

PŘÍPRAVA POKRMŮ NA GRILU TRAEGER

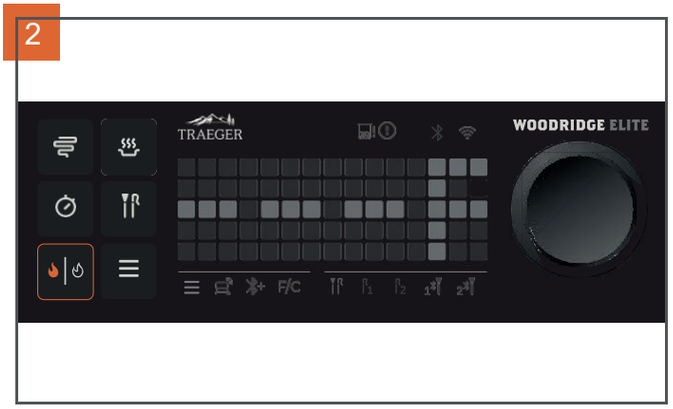
Postupujte podle těchto kroků pro nastavení a úpravu teploty grilu.

1



Stiskněte hlavní vypínač na zadní straně skříně šnekového podavače do polohy ON (I) a víko přitom musí být zavřené. Stisknutím otočného voliče nebo klepnutím na tlačítko zapnutí/vypnutí aktivujete gril. Objeví se úvodní obrazovka.
po několika sekundách, jakmile se gril zapne.

2



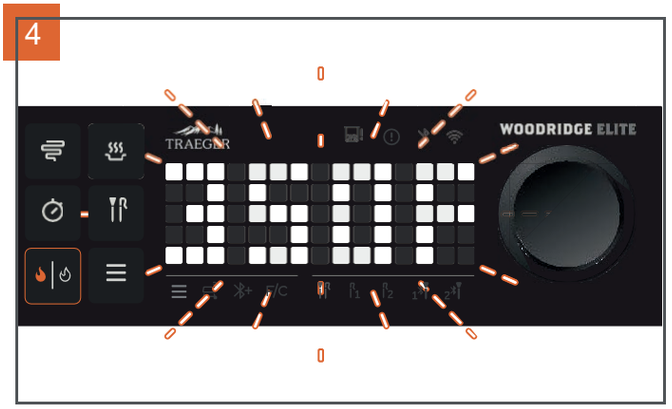
Na displeji se zobrazí tři pomlčky a písmeno F nebo C. Toto je úvodní obrazovka, když je gril v nečinném stavu. Na této obrazovce můžete nastavit teplotu grilu.

3



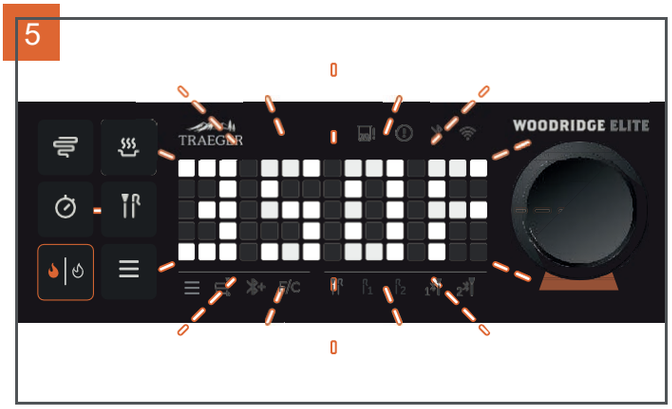
Chcete-li vybrat teplotu, otočte otočným voličem doprava pro zvýšení teploty nebo doleva pro snížení teploty.

4



Zvolená teplota bude blikat.

5



Zatímco teplota bliká, stiskněte střed otočného voliče a vyberte požadovanou teplotu.

6

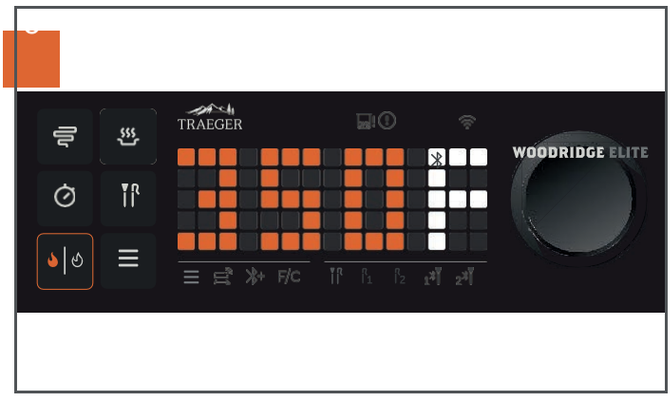


Jakmile vyberete teplotu, barva se změní z bílé na oranžovou, což znamená, že nastavená teplota je uzamčena.
Tlačítko zapnutí/vypnutí nyní bliká. Klepnutím na toto tlačítko zahájíte zapalování. Gril se nyní automaticky zapálí a předehřeje, aby dosáhl nastavené teploty.

T17578_Model X Grill_OM_EN.indd 23 11/21/24 17:12

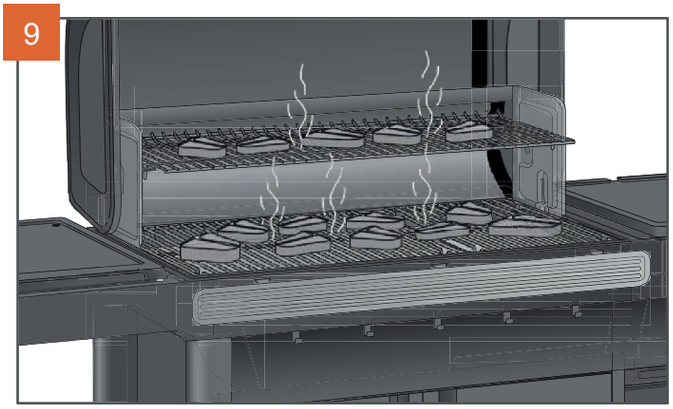


Během předehřívání grilu se na displeji regulátoru vedle teploty zobrazí animovaný plamínek, který signalizuje režim předehřívání. Aktuální teplota bude se zahříváním grilu stoupat po 5 stupních.



Jakmile gril dosáhne nastavené teploty, ovladač přestane zobrazovat animaci šipky předehřívání a aktuální teplota se bude nadále pohybovat v rozmezí +/- 15 °C od nastavené
teploty. Tyto drobné výkyvy teploty jsou při každodenním používání grilu na dřevěné pelety zcela normální a jsou přirozeným důsledkem větrání a sledování plamene. Neotvírejte víko ani neupravujte nastavenou teplotu, dokud není dosažena.

9



Nyní můžete gril naplnit potravinami a začít grilovat.

TIPY:

- Během předehřívání nechte gril uzavřený, aby mohl dosáhnout požadované nastavené teploty.
- Před zahájením přípravy pokrmů počkejte, až se dokončí cyklus předehřívání. Otevření víka před dosažením požadované teploty může vést ke zhoršení kvality připravovaného pokrmu.
- Pokud vložíte potraviny do grilu příliš brzy, může dosažení požadované teploty trvat déle než obvykle.
- Gril Traeger® Woodridge™ poskytuje údaje o teplotě v reálném čase s přesností na pět stupňů, přičemž je třeba počítat s výkyvy teploty.



TIP PRO PROFÍKY: Příprava pokrmů, kdy usilujeme o dosažení určité požadované vnitřní teploty potravin, obvykle vede k těm nelepším výsledkům a pro mistry grilování jsou tyto teploty přísně střeženým tajemstvím.

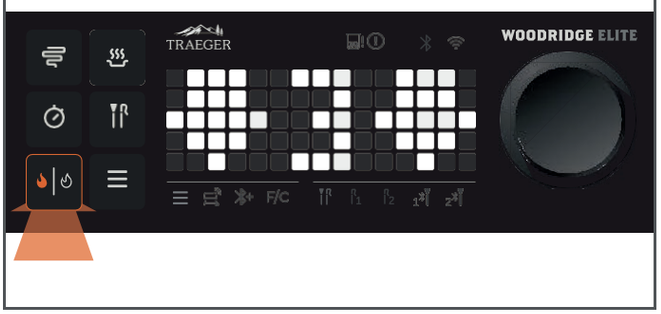
T17578_Model X Grill_OM_EN.indd 24 11/21/24 17:12

VYPNUTÍ GRILU

Cyklus vypínání má pro úspěšný a vysoce kvalitní výkon grilu Traeger® Woodridge™ zásadní význam. Cyklus vypínání zajistí správné nastavení grilu pro další vaření a zabrání budoucím nepříznivým událostem.

DŮLEŽITÉ: Po každé přípravě pokrmů vždy spusťte cyklus vypínání.

1



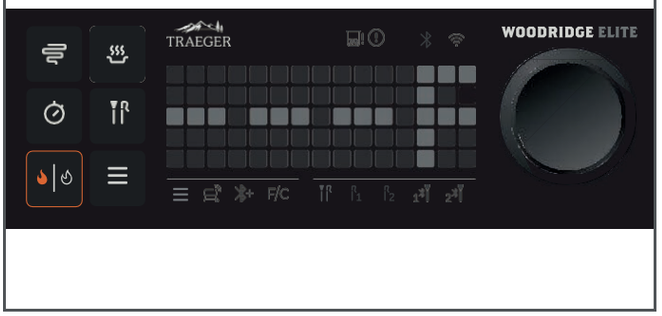
Stiskněte a podržte tlačítko zapnutí/vypnutí po dobu tří sekund. Váš ovladač pak bude odpočítávat od 3. Po dosažení 0 se zahájí cyklus vypínání.

2



Spustí se časovač odpočítávání. Uslyšíte, jak ventilátor běží; to je normální.

3



Po dokončení vypínání přejde gril do pohotovostního režimu, dokud nebudete připraveni jej znovu použít.

POZNÁMKY:

- Cyklus vypínání minimalizuje riziko budoucích nežádoucích událostí, jako je zpětné prohoření. K zpětnému prohoření dochází tehdy, když oheň z ohniště zapálí pelety ve šnekové trubce a následně se šíří zpět do násypky.
- Cyklus vypínání bude trvat přibližně 15–25 minut, v závislosti na předchozí nastavené teplotě. Aby gril fungoval správně, počkejte, až se dokončí cyklus vypínání. Před dokončením netiskněte hlavní vypínač na zadní straně skříně šnekového podavače do polohy OFF (O) a neodpojujte gril od elektrické sítě.
- Po dokončení cyklu vypínání se gril automaticky přepne do režimu spánku.

T17578_Model X Grill_OM_EN.indd 25 11/21/24 17:12

POUŽÍVÁNÍ DALŠÍCH FUNKCÍ GRILU

(Jak co nejlépe využít funkce vašeho grilu)

APLIKACE TRAEGER



Aplikace Traeger vám přináší celý svět chutí na dosah ruky. Ovládejte svůj gril kdykoli a odkudkoli pomocí WiFIRE®. Získáte přístup k více než 1600 receptům na pokrmy připravované na dřevěném uhlí, budete se moci učit od profesionálů a budete dostávat pečlivě vybraný obsah, který vám pomůže stát se lepším kuchařem – to vše přímo z vašeho telefonu.

Připojením grilu se vám podaří dosáhnout jeho nejlepšího výkonu. Po připojení a zapnutí do sítě se gril automaticky aktualizuje o nejnovější a nejlepší aktualizace firmwaru podle toho, jak budou tyto aktualizace vydány.

Pro gril Traeger® Woodridge™ budete potřebovat domácí internetové připojení Wi-Fi. Vaše chytré zařízení musí mít nainstalován nejnovější operační systém iOS nebo Android. Pokud se se svým zařízením vzdálíte z dosahu Wi-Fi sítí, je nutné mít datový tarif. Gril musí zůstat připojený k internetu, aby mohl přijímat nejnovější aktualizace týkající se provozu, bezpečnosti a zabezpečení. Na stránce 17 naleznete pokyny ohledně použití chytrého zařízení pro spárování grilu Traeger® s aplikací Traeger.

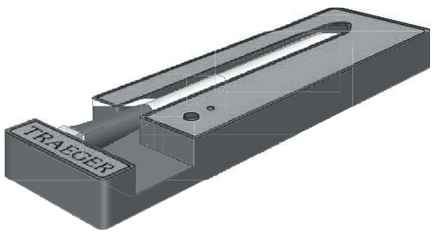
SONDY

Gril Traeger® Woodridge™ je vybaven jednou kabelovou sondou pro měření vnitřní teploty masa. Pro bezdrátové monitorování je k dispozici bezdrátová sonda Traeger, která se prodává samostatně. Postupujte podle níže uvedených pokynů pro připojení bezdrátové sondy Traeger ke grilu Traeger® Woodridge™.

SPÁROVÁNÍ BEZDRÁTOVÉ SONDY BLUETOOTH® TRAEGER (prodává se samostatně)

Párování sondy je jednorázový proces. Po úspěšném spárování bezdrátové sondy Traeger s grilem Traeger® Woodridge™, gril tuto sondu rozpozná, pokud je aktivní (nabitá a vyjmutá z dokovací stanice) a nachází se v dosahu grilu.

1



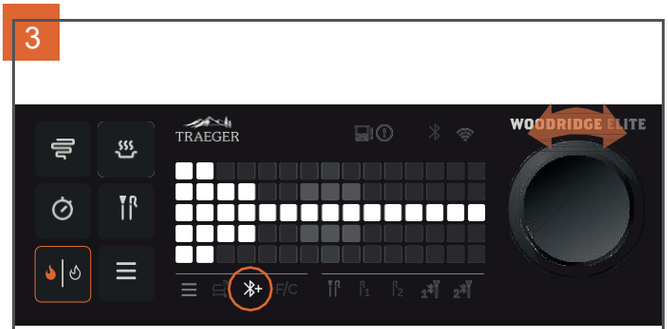
Ujistěte se, že je baterie v nabíjecí stanici správně nainstalována a plně nabitá, a to stisknutím tlačítka na přední straně zařízení. Zelená LED dioda nad tlačítkem se rozsvítí. Pokud ne, zkontrolujte přihrádku na baterie a odstraňte veškeré obalové materiály, aby byla baterie správně nainstalována. Po správné instalaci baterie nechte bezdrátovou sondu Traeger nabít v dokovací stanici podle pokynů dodaných se sondou.

2



Gril musí být zapnutý a ve stavu nečinnosti (bez probíhající přípravy pokrmů). V tomto stavu klepněte na tlačítko nabídky.

3



V nabídce otáčejte otočným voličem, dokud se v nabídkové liště nerozsvítí ikona Přidat příslušenství Bluetooth® a na obrazovce se nezobrazí výše uvedená animace párování sondy.

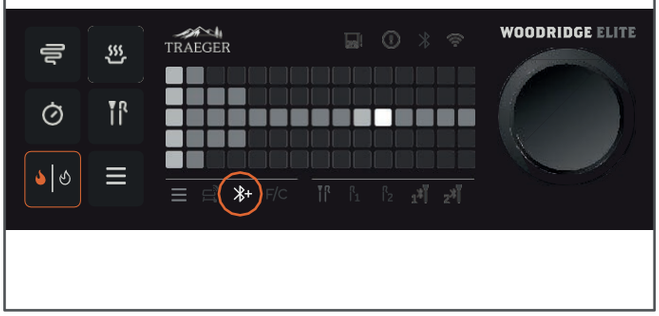
4



Stiskněte otočný volič. Tím zvolíte tuto možnost a zahájíte proces párování.

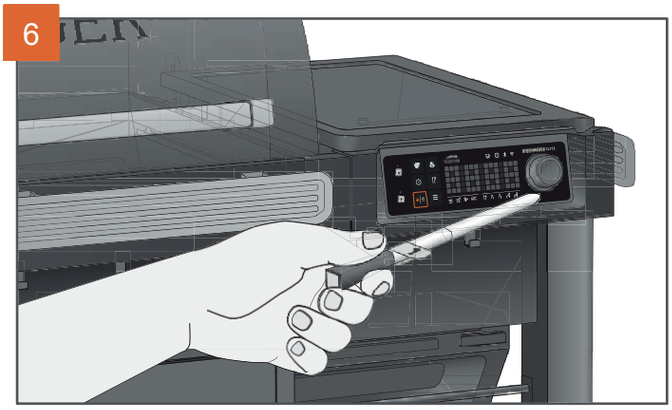
T17578_Model X Grill_OM_EN.indd 26 11/21/24 17:12

5



Na displeji se zobrazí animace párování, která signalizuje, že gril právě vyhledává signál bezdrátové sondy Traeger Bluetooth®.

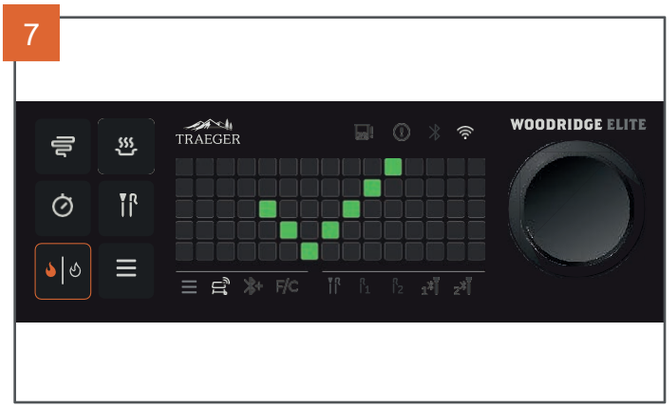
6



Vyjměte bezdrátovou sondu Traeger z dokovací stanice a držte ji v blízkosti (ve vzdálenosti do 1 metru) ovladače grilu Traeger® Woodridge™.

DŮLEŽITÉ: Bezdrátové sondy Traeger je nutné vyjmout a spárovat jednu po druhém a v dosahu grilu. Tím zajistíte, že gril bude v určitý okamžik přijímat pouze jeden signál Bluetooth®. Jakmile je sonda vyjmuta ze své dokovací stanice, začne vysílat signál.

7



Když se gril úspěšně připojí k bezdrátové sondě Traeger, na obrazovce se zobrazí zelená animace zaškrtnutí a ikona sondy s číslem 1 nebo 2. V případě, že se jedná o první sondu, kterou párujete s grilem, rozsvítí se . V případě, že se jedná o druhou sondu, kterou párujete s grilem, rozsvítí se .

Na liště nabídky sondy pod obrazovkou se nyní zobrazí tato ikona sondy (s plným jasem), která označuje, že je tato sonda připojena. Po pěti sekundách ikona sondy ztmavne, což znamená, že již není vybrána, a gril se vrátí k nastavení Přidat Bluetooth®. Opakováním kroků1–6 můžete lze spárovat druhou sondu.

POZNÁMKA: Párování sondy je jednorázový proces. Po úspěšném spárování bezdrátové sondy Traeger s grilem Traeger® Woodridge™, gril tuto sondu rozpozná, pokud je aktivní (nabitá a vyjmutá z dokovací stanice) a nachází se v dosahu grilu.

Pokud se párování nezdařilo, zobrazí se chybová zpráva. To může být způsobeno jednou z následujících příčin:

A. Baterie sondy může být vybitá. Zkontrolujte, zda je sonda plně nabitá, a zkuste to znovu. To si může vyžádat výměnu baterie v dokovací stanici sondy a určitý čas na dobití sondy (doporučujeme čtyři hodiny).

B. Gril může zachytávat více signálů bezdrátové sondy Traeger Bluetooth®. Ujistěte se, že je z dokovací stanice vyjmuta pouze jedna sonda a že se nachází v dosahu ovladače grilu (čím blíže, tím lépe). Vraťte všechny ostatní bezdrátové sondy Traeger do dokovací stanice, aby přestaly vysílat signál Bluetooth®.

C. Sonda je již spárována s jiným grilem Traeger® Woodridge™. Sondy se v danou chvíli spárují vždy pouze s jedním grilem. Pokud chcete přestat používat sondu s jiným grilem a začít ji používat s tímto grilem, budete muset pomocí ovládání grilu „zapomenout“ sondu z předchozího grilu. Teprve potom můžete zahájit proces párování s tímto grilem (viz další část).

T17578_Model X Grill_OM_EN.indd 27 11/21/24 17:12

SONDY – POKRAČOVÁNÍ

VYJMUTÍ PŘEDTÍM SPÁROVANÉ BEZDRÁTOVÉ SONDY TRAEGER Z GRILU

1



Pokud chcete odpojit nebo zrušit párování bezdrátové sondy Traeger, klepněte na tlačítko sondy.

2



Otočením otočného voliče zvýrazněte bezdrátovou sondu Traeger, kterou chcete odpojit, buď sondu 1 nebo 2.

POZNÁMKA: Pokud chcete odpojit kabelovou sondu, jednoduše vyjměte
připojení sondy z konektoru.

3



Když je požadovaná sonda zvýrazněna v nabídce sond pod bodovým displejem (sonda 1 zobrazená výše) a je zobrazena aktuální teplota sondy, stiskněte otočný volič a držte jej stisknutý po dobu tří sekund.

PŘIPOJENÍ KABELOVÝCH SOND

Pomocí fyzických konektorů pro sondy na levé straně ovladače lze připojit až dvě kabelové sondy.

Po připojení lze kabelovou sondu používat stisknutím tlačítka sondy, stejně jako bezdrátovou sondu Bluetooth® Traeger.

4



Pokud byla sonda úspěšně odpojena, uslyšíte zvukový signál „odpojeno“ a na displeji se zobrazí tato animace. Ikona sondy v liště nabídky sondy bude blikat a poté zhasne.

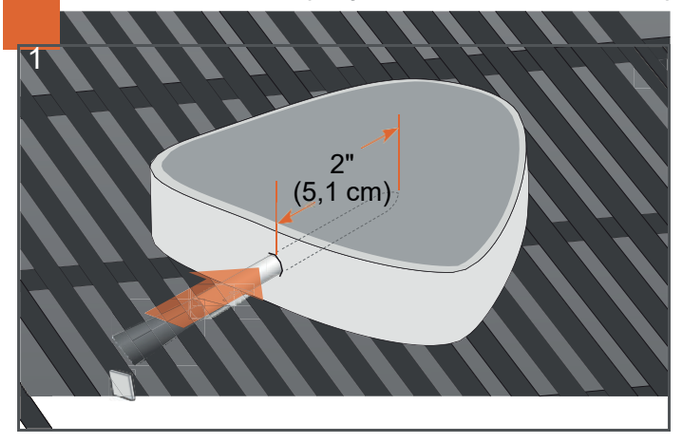


T17578_Model X Grill_OM_EN.indd 28 11/21/24 17:12

NASTAVENÍ CÍLOVÉ TEPLOTY ALARMU PRO VAŠE SONDY

Pro dosažení bezpečné a kvalitní přípravy je důležité, aby potraviny s obsahem bílkovin byly ohřáté na správnou vnitřní teplotu. Pomocí ovladače nebo aplikace Traeger nastavte alarm sondy, který vás upozorní, když sonda dosáhne cílové vnitřní teploty. Cíl můžete nastavit buď pro kabelové sondy, nebo pro bezdrátovou sondu Traeger.

1



Zasuňte sondu až po zářez do nejtlustší části masa – vyhněte se kontaktu s kostmi nebo zvláště tučnými částmi masa. Sonda musí být v masu alespoň 5 cm hluboko. Tato sonda nemusí být vhodná, pokud nelze sondu zasunout alespoň 5 cm do nejsilnější části masa. Po vložení sondy položte pokrm na předehřátý gril.

2



Klepněte na tlačítko sondy.

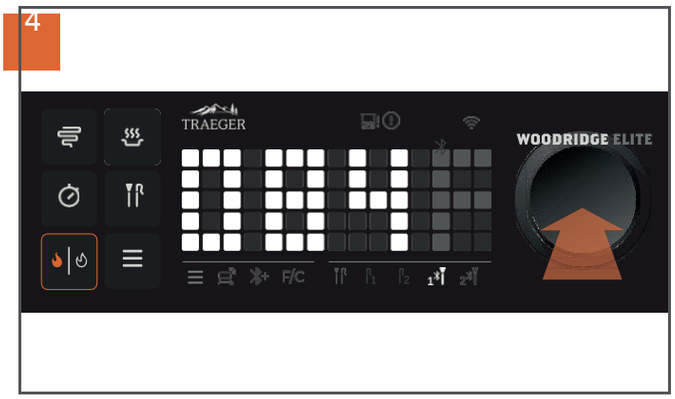
POZNÁMKA: Po klepnutí na toto tlačítko se toho zobrazí „ “ místo teploty sondy, což znamená, že v současné době nejsou připojeny žádné sondy nebo nejsou aktivní. Pokyny k připojení/spárování najdete v části „Párování bezdrátové sondy Bluetooth® Traeger“.

3



V nabídce sondy použijte otočný volič k procházení a zvýraznění kterékoli z vašich sond, které jsou aktuálně připojené a aktivní. V liště nabídky sondy se rozsvítí ikona a zobrazí se aktuální teplota sondy.

4

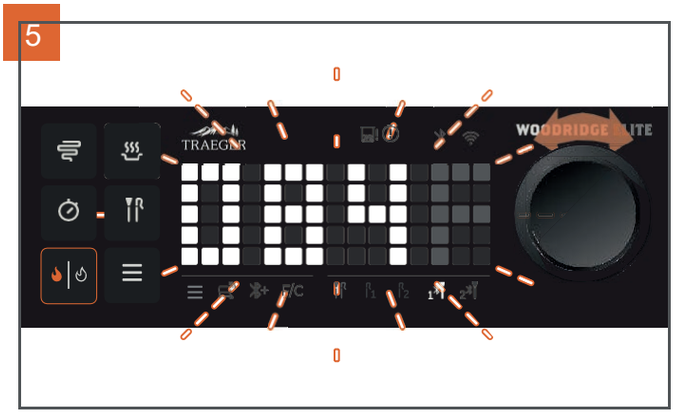


Když je požadovaná sonda zvýrazněna v liště nabídky sond (v tomto příkladu sonda Bluetooth® 1), stiskněte otočný volič a vyberte ji.

T17578_Model X Grill_OM_EN.indd 29 11/21/24 17:12

NASTAVENÍ CÍLOVÉ TEPLOTY ALARMU PRO VAŠE SONDY – POKRAČOVÁNÍ

5

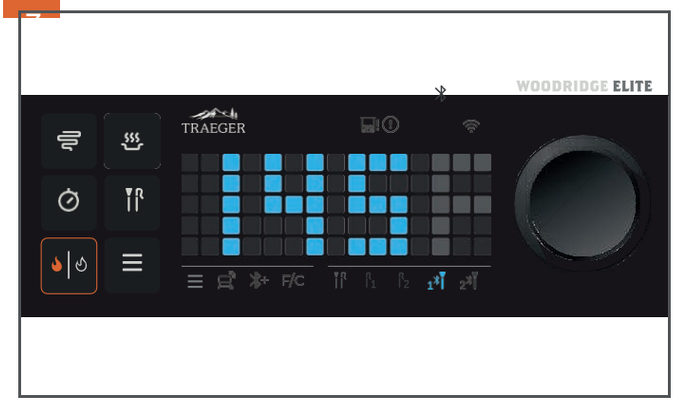


Po stisknutí otočného voliče začnou čísla na displeji blikat, což znamená, že jste v režimu výběru. Otočte otočným voličem na požadovanou vnitřní cílovou teplotu.

6



Potvrďte stisknutím otočného voliče.



Cílová teplota na displeji se po potvrzení výběru změní na modrou barvu. Po potvrzení tohoto cíle se na displeji bude střídavě zobrazovat cílová teplota (modře) a aktuální teplota sondy (bíle), když je tato sonda zvýrazněna.
Tato ikona sondy v liště nabídky sondy se změní na modrou, což znamená, že byl nastaven cíl. Ovladač vás upozorní, když bylo dosaženo požadované teploty.

T17578_Model X Grill_OM_EN.indd 30 11/21/24 17:12

ÚPRAVA NEBO ZRUŠENÍ ALARMU CÍLOVÉ TEPLOTY



ÚPRAVA: Pokud chcete upravit aktuální alarm sondy, stačí klepnout na tlačítko sondy, otočit otočným voličem, aby se na liště nabídky sondy zvýraznila požadovaná sonda, a stisknout otočný volič. Otočte otočným voličem na požadovanou teplotu a stisknutím potvrďte nastavení.



ZRUŠENÍ: Pokud chcete zrušit alarm sondy, stačí klepnout na tlačítko sondy a pomocí výběrového kolečka přejít na požadovanou sondu (v tomto příkladu sonda Bluetooth® 1). Poté stiskněte otočný volič a držte jej stisknutý po dobu tří sekund. Po stisknutí a podržení otočného voliče se alarm cíle zruší a čísla se znovu zbarví bíle a zobrazí aktuální naměřenou teplotu sondy.

T17578_Model X Grill_OM_EN.indd 31 11/21/24 17:12

ČASOVAČ

Časovač můžete nastavit, sledovat, upravovat nebo zrušit na ovladači nebo v aplikaci Traeger.

NASTAVENÍ ČASOVAČE

1



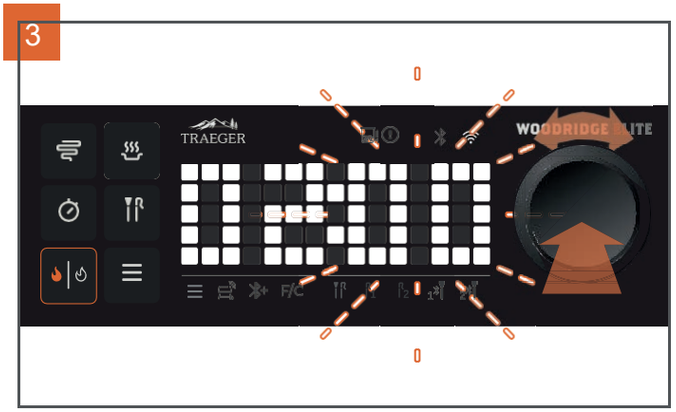
Klepněte na tlačítko časovač.

2

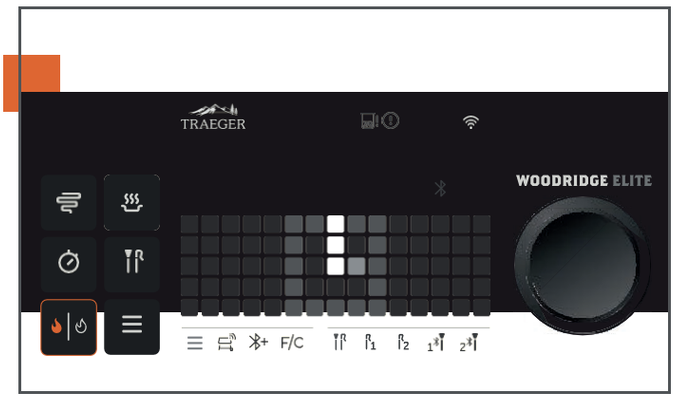


H a M krátce zablikají, což znamená, že můžete nastavit hodiny vlevo a minuty vpravo. Hodiny budou blikat první. Otočte otočným voličem na požadovanou hodnotu hodin a stisknutím otočného voliče tuto hodnotu hodin uzamkněte. Pokud nechcete hodiny nastavovat, stiskněte otočný volič, když se na displeji zobrazí 00:00.

3

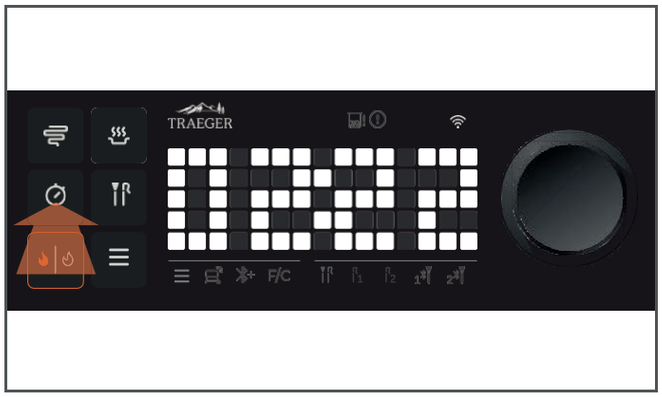


Nyní budou blikat minuty. Otočte otočným voličem na požadovanou hodnotu minut a stisknutím otočného voliče tuto hodnotu minut uzamkněte.

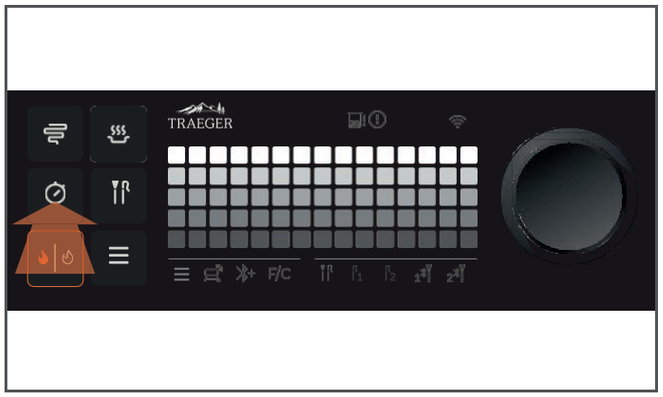


Na obrazovce se zobrazí animace časovače, která signalizuje, že časovač byl úspěšně nastaven. LED tlačítko časovače zůstane rozsvícené, dokud je časovač nastaven. Po výběru tlačítka časovače se zobrazí zbývající čas na obrazovce. Jakmile zbývající čas klesne pod jednu hodinu, displej přepne ze zobrazení „hodiny : minuty“ na „minuty : sekundy“.

ZRUŠENÍ ČASOVAČE



Klepněte na tlačítko časovače, čímž se zobrazí zbývající čas.



Stiskněte a podržte tlačítko časovače po dobu tří sekund, čímž se časovač vynuluje.

T17578_Model X Grill_OM_EN.indd 33 11/21/24 17:12

ZMĚNA TEPLOTNÍCH JEDNOTEK

1



Klepněte na tlačítko nabídky (menu).

2



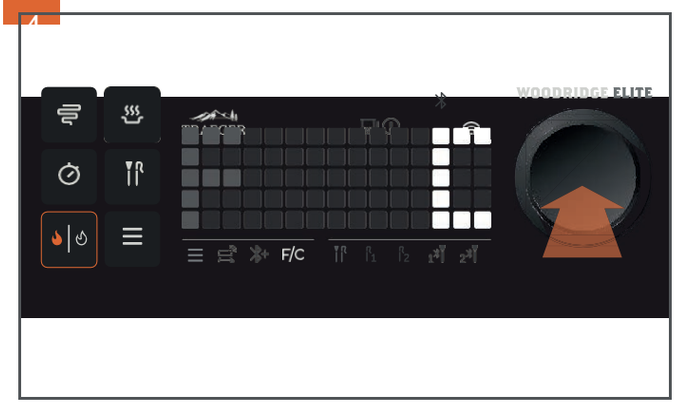
Otočte voličem, dokud se v liště nabídky nerozsvítí ikona „F/C“. Stiskněte otočný volič pro vstup do režimu výběru.

3



Otočením otočného voliče přepněte na požadovaný výběr: F pro Fahrenheita nebo C pro Celsia.

4



Stiskněte otočný volič pro uzamknutí a potvrzení výběru.

5



Klepnutím na tlačítko nabídky se vrátíte na nečinnou obrazovku nebo domovskou obrazovku. Zobrazeny budou vybrané jednotky.

T17578_Model X Grill_OM_EN.indd 34

11/21/24 17:12

VOLBA SUPER SMOKE™ FUNKCE UDRŽOVÁNÍ TEPLA



Klepnutím na tlačítko Super Smoke kdykoli během grilování můžete přidat více kouřové chuti. Opětovným klepnutím volbu zrušíte. Super Smoke můžete aktivovat také pomocí aplikace Traeger.

POZNÁMKY:

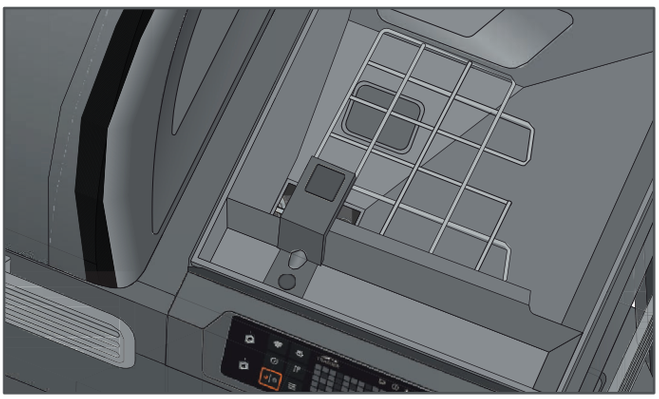
- Funkci Super Smoke lze aktivovat pouze při teplotě grilu mezi 85 °C a 107 °C.
- Kouř bude průsvitný a modrý, ne hustý a bílý.



Tlačítkem Keep Warm (udržování teploty) můžete kdykoli během grilování pozastavit grilovací cyklus a udržovat gril na nízké teplotě. Klepnutím na tlačítko udržování teploty aktivujete tuto funkci. Opětovným klepnutím na tlačítko udržování teploty obnovíte přípravu pokrmu.

POZNÁMKA: Funkce Udržování teploty není určena k přípravě pokrmů na úroveň požadovanou z hlediska potravinové bezpečnosti.

SENZOR PELET TRAEGER



Senzor pelet Traeger vám umožňuje kontrolovat stav hladiny pelet na dálku pomocí aplikace Traeger. Tento systém vám prostřednictvím aplikace Traeger ve vašem chytrém zařízení odešle automatická oznámení a upozornění ve chvíli, kdy začnou docházet pelety, čímž chrání přípravu pokrmů před vyčerpáním paliva.

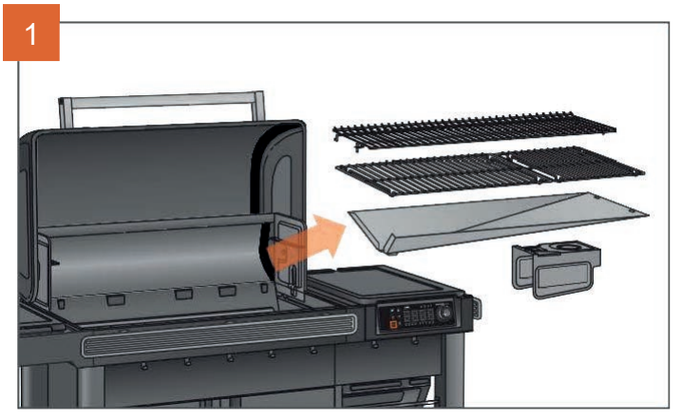
T17578_Model X Grill_OM_EN.indd 35 11/21/24 17:12

FUNKCE NAPLNĚNÍ ŠNEKOVÉHO PODAVAČE

Aktivací této funkce můžete ručně ovládat šnekový podavač. Tuto funkci použijte, pokud potřebujete vyčistit šnekovou trubku od pelet nebo pokud chcete šnek naplnit peletami poté, co došly.

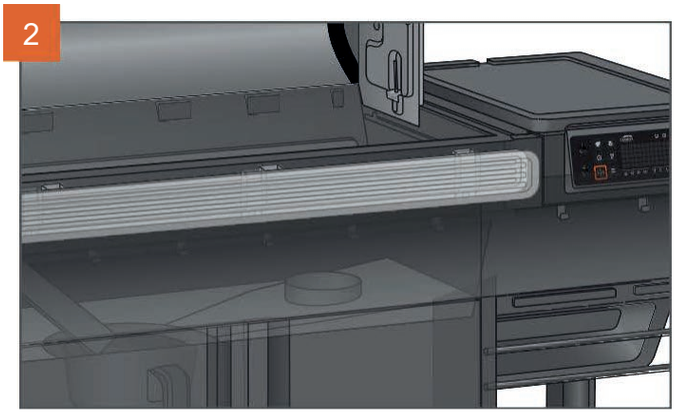
VAROVÁNÍ NEBEZPEČÍ POŽÁRU
PŘED POUŽITÍM FUNKCE NAPLNĚNÍ ŠNEKOVÉHO PODAVAČE VŽDY POČKEJTE

1



Gril musí být ve stavu nečinnosti a nesmí probíhat příprava pokrmů. Vyjměte rošty, odkapávací misku a tepelnou přepážku.

2



Ohniště nesmí být plné pelet.



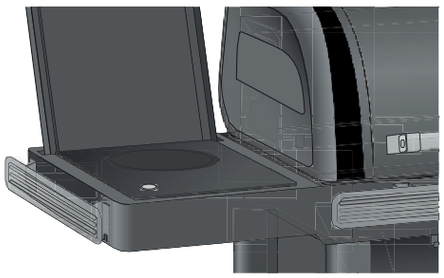
Když je gril v nečinném stavu (na displeji se zobrazuje „- - - °F“), stiskněte a podržte tlačítko zapnutí/vypnutí (zapalování/vypnutí) a otočný volič. Šnekový podavač se začne pohybovat a na obrazovce se zobrazí animace pohybu šnekového podavače.

Pokud používáte tuto funkci k doplnění nových pelet do topeniště, podržte současně tlačítka zapnutí/vypnutí a výběru, dokud pelety nezačnou padat do topeniště, a poté obě tlačítka uvolněte. Pokud používáte tuto funkci k odstranění pelet z topeniště, podržte současně tlačítko zapalování/vypínání a otočný volič, dokud všechny pelety nevypadnou.

Jakmile bude šnekový podavač připraven, zkontrolujte ohniště a odstraňte vše, co do něj spadlo. Před zapálením se ujistěte, že je ohniště čisté a prázdné.

T17578_Model X Grill_OM_EN.indd 36 11/21/24 17:12

NÁVOD K POUŽITÍ ELEKTRICKÉHO BOČNÍHO HOŘÁKU

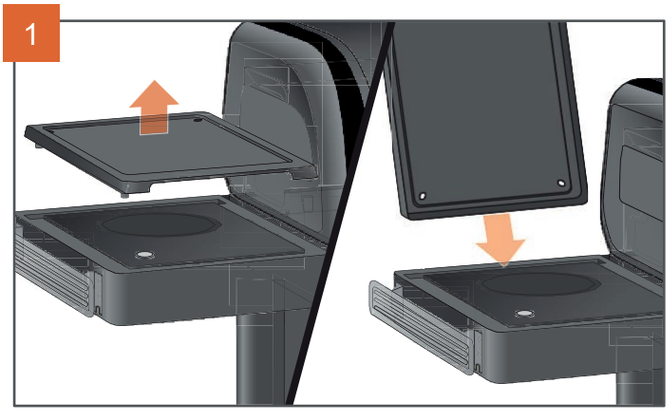


VAROVÁNÍ V PŘÍPADĚ POUŽITÍ PRODLUŽOVACÍHO KABELU, POUŽÍVEJTE UZEMNĚNÝ PRODLUŽOVACÍ KABEL O MINIMÁLNÍM PRŮMĚRU 16.

POZNÁMKY:

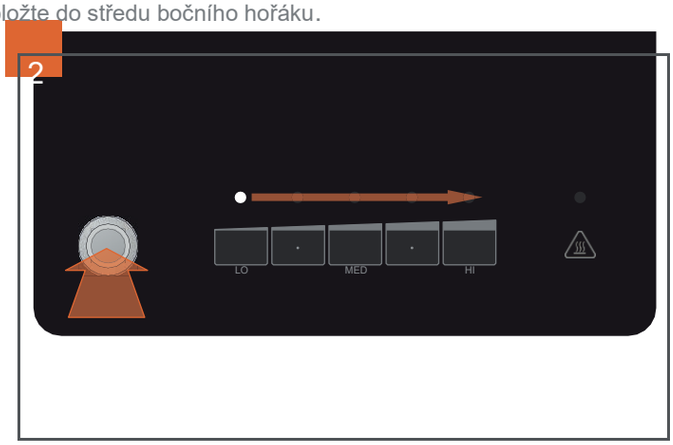
- Ujistěte se, že je napájecí kabel grilu zapojen do vhodné uzemněné elektrické zásuvky s ochranou proti zemnímu spojení (GFCI).
- Gril může být v režimu vypnutí nebo pohotovostním režimu, což nemá na boční hořák žádný vliv.
- Před použitím se ujistěte, že je boční hořák čistý, a sejměte kryt.
- Na skleněném bočním hořáku nepoužívejte kovové nádobí.
- **Pokud nádobí odstraníte z varné plochy na déle než 10 sekund, boční hořák se automaticky vypne.** Odstraněním nádobí na méně než 10 sekund se provoz nepřeruší.
- NEZAKRÝVEJTE boční hořák, pokud je horký. NEPOUŽÍVEJTE boční hořák s nasazeným krytem.
- Boční hořák nikdy NEROZEBÍREJTE.
- Nesmíte namočit boční hořák ani kabel, ponořit kabel nebo zástrčku do vody, dotýkat se bočního hořáku mokrýma rukama ani používat ve vlhkém prostředí.
- **Použití jiného napětí, než je jmenovité napětí uvedené na typovém štítku, způsobí poškození bočního hořáku.** Nesprávné napětí nebo úprava napájecího kabelu či elektrických součástí může vést k poškození zařízení a zrušit platnost záruky.
- Nádobí s jídlem položte do středu bočního hořáku.

1



Sejměte kryt a umístěte jej do držáku za bočním hořákem.

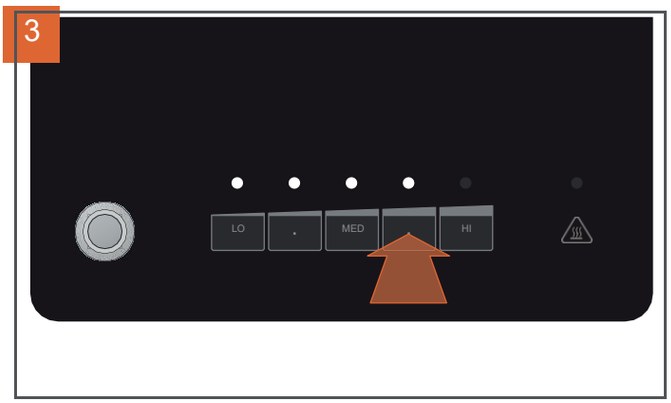
2



Chcete-li zapnout boční hořák, stiskněte tlačítko napájení na bočním hořáku. Rozsvítí se světelný prstenec na tlačítku. Také LED diody nad každým tlačítkem úrovně výkonu se postupně jedna po druhé rozsvítí. Potom se všechny LED diody vypnou.

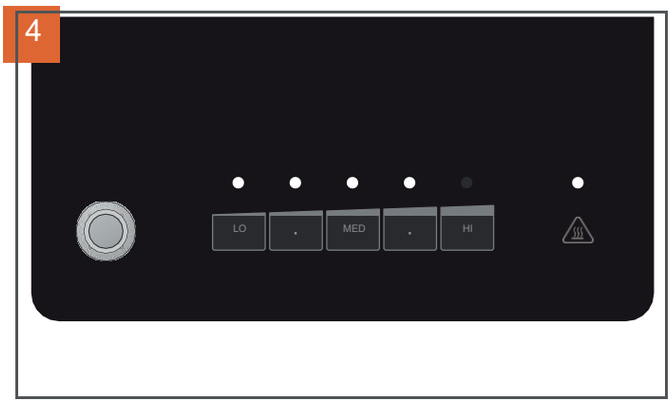
POZNÁMKA: Pokud je boční hořák zapnutý, ale není používán po dobu 10 minut, automaticky se vypne.

3



Klepněte na tlačítko požadovaného výkonu na bočním hořáku. Rozsvítí se LED diody nad každým tlačítkem úrovně výkonu. Rozsvítí se také všechny LED diody pro úrovně výkonu nižší než vybraná úroveň.

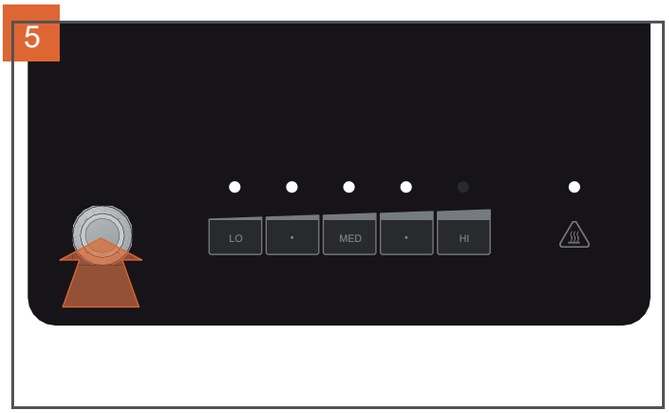
4



Když je teplota bočního hořáku vyšší než 60 °C, rozsvítí se kontrolka LED horkého povrchu.

T17578_Model X Grill_OM_EN.indd 37 11/21/24 17:12

5



Pro vypnutí bočního hořáku, stiskněte tlačítko napájení.

6



Světelný prstenec na tlačítku a všechny LED diody zhasnou. Pokud je teplota bočního hořáku vyšší než 60 °C, LED dioda Hot Surface zůstane svítit a ventilátor bude pokračovat v chodu. Když je teplota bočního hořáku vyšší než 60 °C, tak se kontrolka LED horkého povrchu vypne.



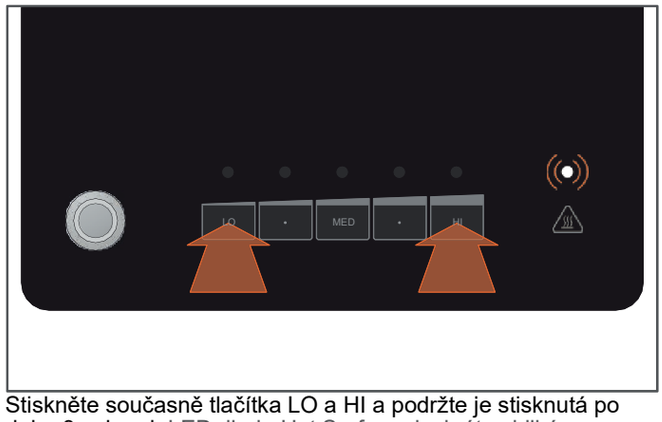
TIP PRO PROFÍKY: Nezakrývejte boční hořák, dokud se nerozsvítí LED kontrolka indikující horký povrch.

2HODINOVÁ POZOROVACÍ FUNKCE



Pokud je boční hořák zapnutý, ale nebyl po dobu 2 hodin používán nebo probíhá příprava pokrmu a výkon nebyl změněn po dobu 2 hodin, boční hořák se automaticky vypne. Světelný prstenec bude blikat a LED dioda Hot Surface bude blikat, pokud je teplota bočního hořáku vyšší než 60 °C. Stiskněte dvakrát tlačítko napájení, aby se zařízení resetovalo a zahájila se příprava pokrmu.

PRO ZMĚNU AUTOMATICKÉHO 2HODINOVÉHO VYPNUTÍ NA 10 HODIN



Stiskněte současně tlačítka LO a HI a podržte je stisknutá po dobu 3 sekund. LED dioda Hot Surface dvakrát zabliká a ozve se zvukový signál. 10hodinové vypnutí zůstane v platnosti pouze do vypnutí bočního hořáku. Pro přepnutí zpět na 2 hodiny během vaší probíhající přípravy pokrmu současně tlačítka LO a HI a podržte je stisknutá po dobu 3 sekund.

AUTOMATICKÁ BEZPEČNOSTNÍ FUNKCE PRO VYSOKÉ TEPLOTY



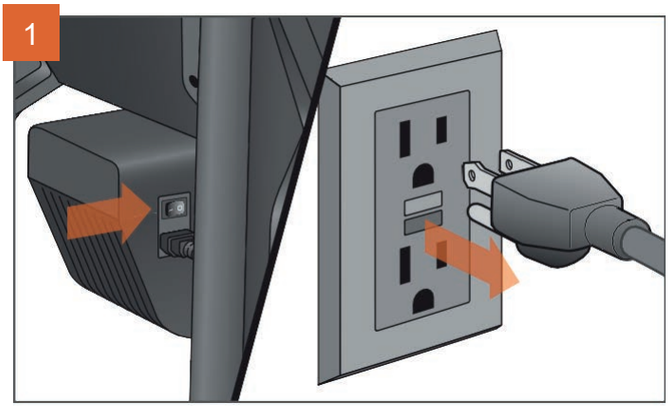
Pokud termočlánek pod sklem zaznamená nadměrnou teplotu, boční hořák se automaticky vypne. Světelný prstenec na tlačítku napájení a LED dioda indikující horký povrch budou blikat. Stiskněte dvakrát tlačítko napájení, aby se zařízení resetovalo a zahájila se příprava pokrmu.

T17578_Model X Grill_OM_EN.indd 38 11/21/24 17:12

ČIŠTĚNÍ NÁSYPKY

Gril Traeger® je vybaven systémem pro čištění násypky, který vám umožní odstranit pelety z násypky na pelety nebo rychle přejít z jedné příchutě pelet na jinou, aniž by tím vznikl jakýkoliv nepořádek.

1



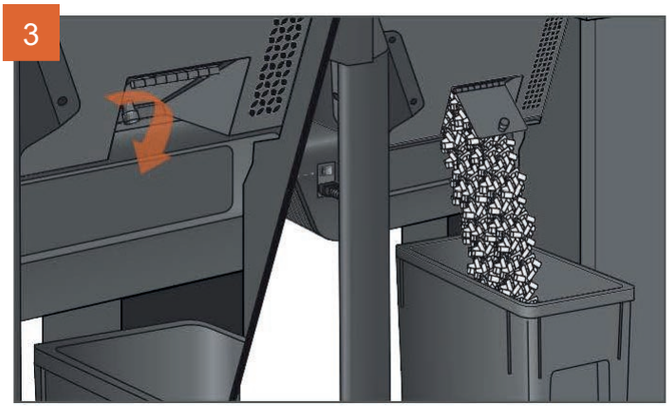
Stiskněte hlavní vypínač do polohy OFF (O) a odpojte napájecí kabel. Pokud je gril stále horký, nechte jej úplně vychladnout.

POZNÁMKA: Vzhled zástrčky se může lišit v závislosti na regionu.

VAROVÁNÍ NEBEZPEČÍ ÚRAZU ELEKTRICKÝM PROUDEM JE ZDE PŘÍTOMNO NEBEZPEČNÉ NAPĚTÍ, KTERÉ MŮŽE ZPŮSOBIT ÚRAZ ELEKTRICKÝM PROUDEM, POPÁLENÍ NEBO SMRT.

- OKRUHY NEBO ZÁSUVKY, KTERÉ SE POUŽÍVAJÍ PRO PROVOZ GRILU TRAEGER®, MUSÍ BÝT OCHRÁNĚNY JISTIČEM PROTI ZÁVADĚ V OKRUHU (GFCI).

3

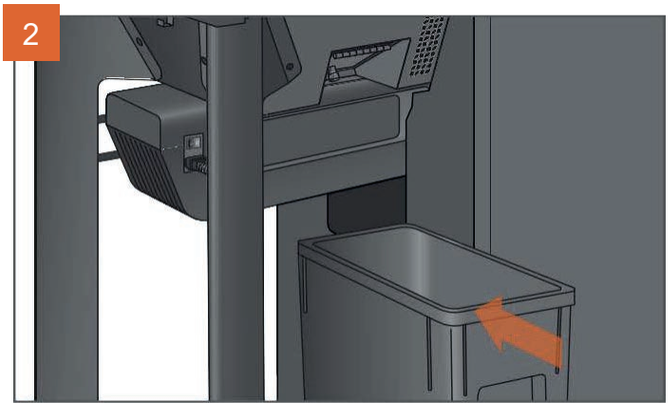


Odšroubujte knoflík na zadní straně skříně šnekového podavače a otevřete dvířka pro uvolnění pelet. Pelety se vysypou do zásobníku pelet StayDry™. Vysajte veškeré zbytky pilin z násypky.

VAROVÁNÍ NEVYPRÁZDŇUJTE NÁSYPKU, DOKUD GRIL ÚPLNĚ NEVYCHLADNE A NENÍ VYPNUTÝ; JINAK SE MŮŽE STÁT, ŽE PELETY BUDOU VELMI HORKÉ.

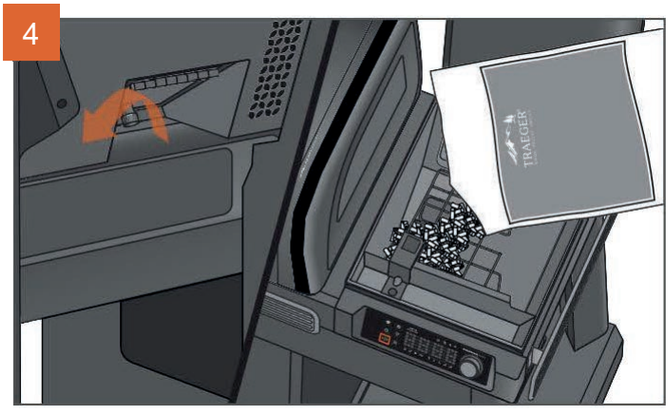
VAROVÁNÍ NEVKLÁDEJTE RUCE DO NÁSYPKY ZA BEZPEČNOSTNÍ MŘÍŽKU.

2



Před vyprázdněním násypky se ujistěte, že je zásobník na pelety Traeger® StayDry™ (prodává se samostatně) umístěn přímo pod dvířky pro uvolnění pelet.

4



Až bude násypka prázdná, zavřete dvířka a utáhněte knoflík. Naplňte násypku PELETAMI TRAEGER Z TVRDÉHO DŘEVA s odlišným aromatem.

T17578_Model X Grill_OM_EN.indd 39 11/21/24 17:12

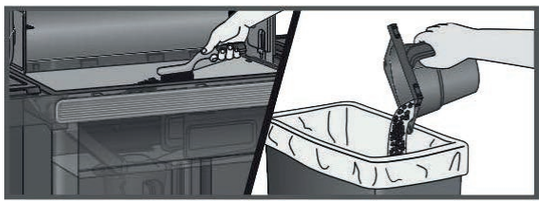
ÚDRŽBA GRILU

Máte rádi slaninu, klobásy a hovězí žebírka? To my také, ale po grilování těchto tučnějších kusů masa je nesmírně důležité odstranit tuk z grilu. Naštěstí je to snadné. Když gril vychladne na teplotu, při které se ho lze dotknout, seškrábněte rošty a otřete tuk z odkapávací misky (dejte pozor, abyste se nepopálili). Tím zajistíte, že při příštím zapálení vše proběhne hladce, zejména pokud plánujete rychlou přípravu pokrmu při vysoké teplotě!

w VAROVÁNÍ Nebezpečí požáru: Požáry způsobené tukem jsou nejčastěji způsobeny nesprávnou údržbou grilu, kdy není z grilu pravidelně odstraňován tuk.

w VAROVÁNÍ Před zahájením jakékoli údržby níže stiskněte hlavní vypínač do polohy OFF (O) a odpojte napájecí kabel.

1. PŘED KAŽDOU PŘÍPRAVOU POKRMU:
   Odstraňte veškeré usazeniny z odkapávací misky nebo vyměňte vložku odkapávací misky. Zkontrolujte nádobu na tuk a popel EZ-Clean™; je-li plná, vyprázdněte ji a vložte novou vložku nádoby na tuk a popel EZ-Clean™.



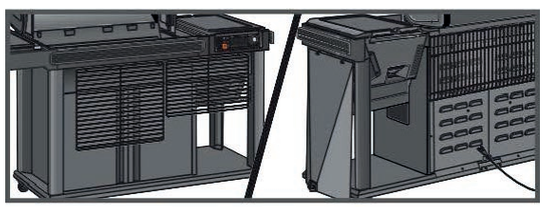


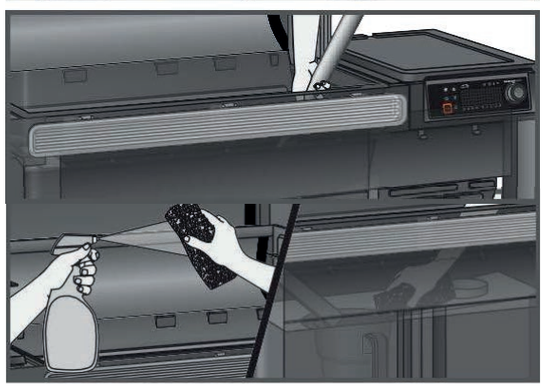
TIP PRO PROFÍKY: Odkapávací misku zakryjte pouze originálními vložkami do odkapávací misky značky Traeger. Použití fólie nebo jiných materiálů výrazně ovlivní výkon grilu a může poškodit odkapávací misku nebo gril.

2. PO KAŽDÉ PŘÍPRAVĚ POKRMU:
   Po vypnutí odstraňte z roštů veškeré zbytky jídla, dokud jsou ještě teplé. Veškerý tuk seškrábněte na nádoby na tuk a popel EZ-Clean™. Znovu vložte ochranný štít proti žhavým uhlíkům.
   POZNÁMKA: Při odstraňování mastnoty nepoužívejte kovovou škrabku.
   w VAROVÁNÍ Aby nedošlo ke zranění, před čištěním se ujistěte, že je veškerý popel vychladlý.

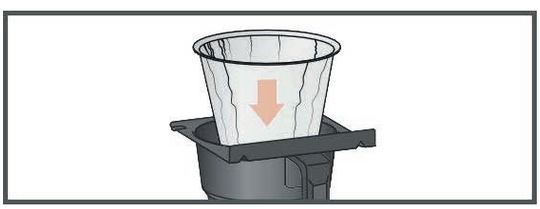


3. MĚSÍČNĚ:
   Zkontrolujte ohniště a odstraňte popel uvnitř ohniště, kolem něj a pod ním. Vysajte popel z vnitřku ohniště. Seškrábněte ze zadní stěny a zadní části víka grilu kreozot. A na závěr otřete vnitřek grilu pomocí čisticího prostředku Traeger® Grill Cleaner. Vyjměte a vyčistěte odtokový žlab na tuk. Popel odstraníte tak, že jej zametete do nádoby na tuk a popel EZ-Clean™.
   POZNÁMKA: Při odstraňování kreozotu nepoužívejte kovovou škrabku.

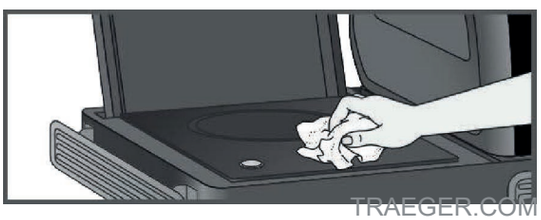




4. PODLE POTŘEBY:
   Až bude vložka nádoby na tuk a popel EZ-Clean™ plná, tak ji vyjměte.



5. PO POUŽITÍ BOČNÍHO HOŘÁKU:
   Nechte boční hořák vychladnout a poté otřete vnější povrch čistým vlhkým hadříkem.



T17578_Model X Grill_OM_EN.indd 40
11/21/24 17:12

ÚDRŽBA GRILU – POKRAČOVÁNÍ

6. PŘED KAŽDOU PŘÍPRAVOU PORKMŮ ZKONTROLUJTE NÁDOBU NA TUK A POPEL EZ-CLEAN™:

w VAROVÁNÍ Před kontrolou nádoby na tuk a popel EZ-Clean™ se ujistěte, že gril je VYCHLADLÝ a popel je uhašený a VYCHLADLÝ.

w VAROVÁNÍ Pokud nevyprázdníte nádobu na tuk a popel EZ-Clean™, hrozí riziko vážného požáru.

Pod tělem grilu se nachází nádoba, do které se shromažďuje popel a tuk. Tu je třeba před každou přípravou pokrmu zkontrolovat a po naplnění vyprázdnit. Když budete chtít nádobu zkontrolovat, tak ji vyjmete tak, že ji jednoduše uchopíte
oběma rukama a vysunete ji. Vyjměte jednorázovou vložku a nahraďte ji novou. Správný způsob likvidace popela najdete v kroku 11, Likvidace popela.

POZNÁMKA: Díky vložkám do nádoby Traeger je tato práce čistá a snadná.

7. ČIŠTĚNÍ SYSTÉMU ODVODU TUKU TRAEGER® (TGMS):
Během přípravy pokrmu budou odkapávající tuk padat na (i) odkapávací misku na tuk a bude odváděn do (ii) odtokového žlabu na tuk,
(iii) bude shromažďován v nádobě na tuk a popel EZ-Clean™. Tyto tři součásti tvoří systém odvodu tuku Traeger® Grease Management System (TGMS). Na všech těchto místech se hromadí mastnota, která by měla být pravidelně odstraňována, aby se snížilo riziko požáru.

To, jak často je nutné TGMS čistit, závisí na obsahu tuku ve vašich potravinách. Tučnější pokrmy vyžadují častější čištění TGMS a někdy bývá nutné čistit TGMS po každém grilování.

Viditelné zbytky jídla a kousky zaschlého tuku nebo jiné usazeniny jsou známkou toho, že je třeba provést čištění.

Před každým použitím je třeba zkontrolovat všechny součásti TGMS, zda nevykazují známky nahromadění mastnoty.

w WARNING Nahromaděný tuk se snáze čistí, když je gril ještě teplý, nikoli horký. Dávejte pozor, abyste se nepopálili. Při čištění vždy noste rukavice chránící před teplem

Odstraňte mastnotu z odtokového žlabu na tuk. Doporučujeme toto místo pravidelně čistit.

Vyjměte všechny rošty. Tím získáte přístup k odtokovému žlabu na tuk uvnitř grilu. Pomocí pevného nekovového nástroje seškrábněte tuk nahromaděný na odkapávací misce dolů do odtokového žlabu. Velká část uvolněného tuku může být vytlačena dolů skrz odtokový žlab a spadne do nádoby na tuk a popel EZ-Clean™. Zbytky mastnoty setřete papírovými utěrkami nebo kusy látky na jednorázové použití.

Pravidelně čistěte mastnotu z vnitřní spodní části a boků grilu. Pokud se tuk nahromadí, může dojít k požáru.

Odstraňte nahromaděný tuk z vnitřku grilu pomocí pevného, nekovového nástroje. Většinu uvolněného tuku lze odstranit pomocí papírových utěrek nebo kusů látky na jednorázové použití. Nadměrné zbytky popela lze odstranit pomocí vysavače, jak je popsáno v kroku 10 (níže) při čištění ohniště od popela.

Zkontrolujte a očistěte tepelnou přepážku od mastnoty a nečistot.

8. ODSTRANĚNÍ KREOZOTU:
Při pomalém spalování dřevěných pelet vzniká dehet a jiné organické výpary, které se spojují s uvolněnou vlhkostí a tvoří kreozot. Výpary kreozotu kondenzují v relativně chladném výfukovém otvoru pomalu hořícího ohně. V důsledku toho se na výfukovém potrubí hromadí kreozot. Po zapálení vytváří kreozot extrémně horký oheň. Částice tuku ve vzduchu se šíří po celé varné komoře a část z nich se usazuje na výstelce odtahového otvoru, podobně jako kreozot, což může přispět k vzniku požáru.

Pravidelně seškrabujte usazeniny kreosotu a tuku ze zadní části zadního krycího plechu a z vnitřní zadní strany víka grilu. Když se kreozot a zbytky mastnoty uvolní z vnitřního obložení a ventilačních mezer v tomto systému s dolním tahem, lze většinu
odstranit pomocí papírových utěrek nebo kusů látky na jednorázové použití. K odstranění kreozotu nestříkejte dovnitř grilu vodu ani jiné tekuté čisticí prostředky.

POZNÁMKA: Při každém doplňování pelet do násypky zkontrolujte výfukový systém Traeger®, abyste zjistili, zda došlo k nahromadění kreosotu a/nebo tuku.

Dojde-li k nahromadění kreozotu nebo mastnoty, je třeba je odstranit, aby se snížilo riziko požáru.

9. USKLADNĚNÍ VENKU:

w UPOZORNĚNÍ Pokud je gril skladován venku, je třeba dbát na to, aby se do násypky na pelety nedostala voda. Dřevěné pelety se při navlhnutí výrazně roztahují a ucpávají šnekový dopravník. Když gril nepoužíváte, vždy jej zakryjte krytem Traeger® Grill Cover. Tento kryt na míru lze zakoupit na webu traeger.com.

10. ČIŠTĚNÍ POPELA Z VNITŘKU A OKOLÍ OHNIŠTĚ (PO PŘIBLIŽNĚ 20 HODINÁCH VAŘENÍ):

w VAROVÁNÍ Před odstraněním popela se ujistěte, že gril je VYCHLADLÝ a popel je uhašený a VYCHLADLÝ.

w VAROVÁNÍ Likvidaci popela je třeba provádět pouze podle následujících pokynů.

Nadměrné množství popela v ohništi ztěžuje zapálení a může způsobit zhasnutí ohně. Ohniště je třeba pravidelně kontrolovat a čistit, aby se odstranil usazený popel. Opět platí, že čištění popela z ohniště a jeho okolí by se mělo provádět pouze tehdy, když je gril a popel VYCHLADLÝ.

Vyjměte rošty grilu, odkapávací misku, tepelnou přepážku, ochranný štít proti žhavým uhlíkům a odtokový žlab na tuk, abyste získali přístup k ohništi a vnitřku grilu. Většinu popela mimo ohniště lze z grilu odstranit pomocí vysavače na popel.

w VAROVÁNÍ Nejvhodnějším způsobem odstranění popela z ohniště je použití samostatného vysavače; tento postup je však nutné provádět s maximální opatrností, aby se předešlo riziku vzniku požáru. Opět platí, že čištění popela z ohniště a jeho okolí by se mělo provádět pouze tehdy, když je gril a popel VYCHLADLÝ.

T17578_Model X Grill_OM_EN.indd 41 11/21/24 17:12

Pro tento úkol by byl nejvhodnější vysavač na popel s kovovou sběrnou nádobou bez sáčku. Pokud však budete postupovat správně, téměř každý vysavač bude fungovat bezpečně.

Poté, co se ujistíte, že popel v ohništi je STUDENÝ, vysajte popel z vnitřku ohniště.

a. Používáte-li vysavač bez sáčku, vyprázdněte z nádoby na nečistoty veškeré nahromaděné nečistoty. Potom vysajte popel z vnitřku ohniště. Jakmile je ohniště vyčištěno, bez prodlení vyprázdněte sběrnou komoru do kovové nádoby a postupujte přitom způsobem popsaným níže v části Likvidace popela. Ve sběrné komoře nesmí zůstat žádné zbytky popela.

b. V případě, že používáte vysavač na jednorázové sáčky, vložte do něj nový sáček. Potom vysajte popel z vnitřku ohniště. Až bude ohniště čisté, vyjměte sáček z vysavače a vložte jej do kovové nádoby, s níž zacházejte způsobem popsaným v části Likvidace popela níže.

11. LIKVIDACE POPELA:

w VAROVÁNÍ Popel by měl být před manipulací vždy zcela vychladlý. Popel by měl být uložen v kovové nádobě s těsně přiléhající víkem. Uzavřenou nádobu s popelem uložte na nehořlavou podlahu nebo na zem, v dostatečné vzdálenosti od všech hořlavých materiálů, kde by měla zůstat až do konečné likvidace. Popel by měl být uchováván v uzavřené nádobě až do jeho likvidace.

12. ČIŠTĚNÍ GRILOVACÍCH ROŠTŮ:

w VAROVÁNÍ Čištění roštů grilu je nejúčinnější, když jsou ještě teplé. Dávejte pozor, abyste se nepopálili. Při čištění vždy noste rukavice chránící před teplem. Pokud možno mějte v blízkosti grilu škrabku. Po vyjmutí jídla grilovací rošt rychle očistěte kartáčem. Zabere to jen minutu a až budete příště chtít grilovat, bude připravený.

13. ČIŠTĚNÍ VNĚJŠÍCH POVRCHŮ:

w VAROVÁNÍ Před zahájením čištění stiskněte hlavní vypínač do polohy OFF (O) a odpojte napájecí kabel.

K otření mastnoty z vnější strany grilu použijte jednorázový hadřík nebo utěrku navlhčenou čisticím prostředkem Traeger® Grill Cleaner nebo teplou mýdlovou vodou. Na vnější povrchy grilu NEPOUŽÍVEJTE čisticí prostředky na trouby, abrazivní čisticí prostředky ani abrazivní čisticí houbičky.

14. TESTOVÁNÍ GRILU PO ČIŠTĚNÍ

Před výměnou odtokového žlabu na tuk, ochranného štítu proti žhavým uhlíkům, tepelné přepážky, odkapávací misky a roštů grilu zapojte napájecí kabel do řádně uzemněné elektrické zásuvky chráněné proudovým chráničem (GFCI) a stiskněte hlavní vypínač do polohy ON (I). Nastavte teplotu a stiskněte tlačítko zapalování/vypnutí. Pelety by měly padat do ohniště a tyč by se měla začít zahřívat (začne mít červenou barvu).

w VAROVÁNÍ Nedotýkejte se horké tyče.

Když z ohniště začnou vycházet plameny, zahajte cyklus vypínání. Nechte gril vychladnout. Nyní můžete vložit odtokovou odtokový žlab na tuk, ochranný štít proti žhavým uhlíkům, tepelnou přepážku, odkapávací misku, rošty a potraviny zpět do grilu.

15. NAPÁJECÍ KABEL

Pokud je napájecí kabel poškozený, musí být nahrazen speciálním kabelem, který si můžete zakoupit u společnosti Traeger.

ÚDRŽBA BOČNÍHO HOŘÁKU

Pro zachování vzhledu a aby se prodloužila se jeho životnost, čistěte boční hořák po každém použití.

1. Stiskněte napájecí tlačítko.
2. Odpojte kabel od grilu.
3. Počkejte, až kontrolka horkého povrchu zhasne.
4. Vnější povrch otřete čistým vlhkým hadříkem.
5. Důkladně setřete veškeré zbytky jemného mýdla nebo chemických čisticích prostředků.
6. Pokud boční hořák není v provozu a je vychladlý, měl by být vždy zakrytý.
7. Boční hořák udržujte mimo dosah vody, a to jak z horní, tak i ze spodní strany.
8. Nezakrývejte boční hořák, dokud zcela nevychladne a LED dioda Hot Surface (Horký povrch) nezhasne.
9. Chraňte boční hořák před nepříznivými povětrnostními podmínkami, včetně extrémních teplot a vlhkosti. Skladujte při teplotě v rozmezí od -40 °C do 60 °C.

w VAROVÁNÍ Nebezpečí úrazu elektrickým proudem

Zabraňte vniknutí vody a jiných tekutin do vnitřku bočního hořáku. Kapalina uvnitř bočního hořáku může způsobit úraz elektrickým proudem. Na horký boční hořák nestříkejte vodu ani čisticí prostředky. Kapalina by mohla přijít do styku s elektrickými součástkami a způsobit zkrat nebo úraz elektrickým proudem.

w UPOZORNĚNÍ Nebezpečí popálení

Před přemístěním nebo čištěním nechte boční hořák vychladnout. Varná plocha bočního hořáku zůstává horká i po jeho vypnutí. Čištění horkého povrchu mokrou houbou může způsobit popálení párou. Některé čisticí prostředky mohou při použití na horkých površích vytvářet škodlivé výpary.

w UPOZORNĚNÍ Nebezpečí poškození zařízení

K čištění bočního hořáku nepoužívejte abrazivní materiály, drátěnky ani drátěné houbičky. Mohlo by dojít k poškození povrchové úpravy. Zbytky mohou také způsobit korozi povrchu jednotky.

ČASTO KLADENÉ OTÁZKY

Naskenujte tento QR kód a dostanete se na stránku s často kladenými dotazy.

T17578_Model X Grill_OM_EN.indd 42 11/21/24 17:12

ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ

CHYBOVÉ HLÁŠKY

Ačkoli k tomu nedochází často, může se na ovládacím panelu zobrazit chybová nebo varovná hláška. Naskenujte QR kód a přejděte na stránku traeger.com/support, kde najdete seznam chybových hlášení a způsoby jejich řešení.

ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ S BOČNÍM HOŘÁKEM

PROBLÉM	MOŽNÁ PŘÍČINA	ŘEŠENÍ
Boční hořák se vypne, světelný prstenec na tlačítku napájení zhasne a LED dioda Hot Surface začne blikat.	Termočlánek pod sklem zobrazuje příliš vysokou teplotu.	Počkejte, až kontrolka horkého přestane blikat. To znamená, že boční hořák je dostatečně vychladlý, aby bylo možné jej znovu zapnout. Pokud problém přetrvává, kontaktujte zákaznický servis.
Boční hořák náhle přestane fungovat.	Kabel bočního hořáku může být uvolněný nebo není zapojený.	Zapněte kabel do síte. Zkontrolujte pojistku napájecího vstupu na spodní straně bočního hořáku. Stiskněte dvakrát tlačítko napájení, aby se zařízení resetovalo a zahájila se příprava pokrmu.

PROVOZNÍ TIPY

1. Neustále pracujeme na zlepšování výkonu vašeho grilu. Ujistěte se, že je váš gril připojený a má nainstalovanou nejnovější aktualizaci firmwaru. Pokyny k ověření verze firmwaru najdete na webu traeger.com.
2. Teplotu můžete během grilování kdykoli změnit, čímž zvýšíte nebo snížíte teplotu vaření. Teploty by se však neměly měnit příliš často, protože by to mohlo vést k jejich kolísání. Nejlepší je nechat gril chvíli zahřát na požadovanou teplotu, než budete provádět další změny teploty.
3. Pro přepínání mezi stupni Fahrenheita a Celsia: Klepněte na tlačítko nabídky (menu). Pomocí otočného ovladače přejděte na ikonu F/C. Volbu provedete stisknutím otočného voliče. Poté vyberte otočným voličem F nebo C a potvrďte stisknutím kolečka.
4. Váš gril Traeger® je navržen tak, aby fungoval vždy se zavřeným víkem. Otevření víka grilu výrazně prodlužuje dobu vaření a způsobí pokles teploty. Neotvírejte víko, dokud gril nedosáhne nastavené teploty.
5. Nepřetěžujte varnou plochu nadměrným množstvím potravin, které přesahují okraje odkapávací misky. To může vést k narušení správného proudění vzduchu při grilování a prodloužit dobu potřebnou k dosažení nastavené teploty, což může způsobit nesprávnou funkci grilu.
6. Cílem grilování je dosažení určité teploty, nikoliv doba grilování.
7. Vždy berte v úvahu druh jídla, které připravujete:
   - Obecně platí, že tenké pokrmy vyžadují vysokou teplotu a kratší dobu vaření, zatímco silnější kusy potravin vyžadují nižší teplotu a delší dobu vaření.
   - Zelenina se při stejné teplotě vaří déle než maso.
   - Vždy zkontrolujte, zda vnitřní teplota masa, které připravujete, dosahuje teploty bezpečné pro konzumaci.
   - Položení zmrazených, syrových, studených nebo jinak nevařených potravin na gril může způsobit dočasný pokles vnitřní teploty grilu.
8. Udržujte gril v čistotě. Pravidelně kontrolujte, zda se v grilu nenahromadil tuk. Požáry způsobené tukem vznikají v důsledku nesprávné údržby grilu a nedostatečného pravidelného čištění systému Traeger® Grease Management System (TGMS) (viz „Údržba grilu“ na straně 39). I když je v grilu dostatek místa, dávejte pozor, abyste do něj nevkládali příliš velké množství potravin, které mohou uvolňovat velké množství tuku (například více než půl kila slaniny). Pokud gril nebyl řádně udržován nebo pokud předchozí uživatelé zanechali na grilu velké množství mastnoty, MUSÍTE mastnotu z grilu před dalším použitím odstranit.

T17578_Model X Grill_OM_EN.indd 43 11/21/24 17:12

POZNÁMKY

T17578_Model X Grill_OM_EN.indd 44 11/21/24 17:12

POZNÁMKY

T17578_Model X Grill_OM_EN.indd 45 11/21/24 17:12

SERVIS

ZÁKAZNICKÝ SERVIS společnosti TRAEGER je LEGENDÁRNÍ a patří mezi nejlepší na trhu. Máte-li jakékoli dotazy týkající se grilu Traeger® nebo potřebujete-li rady ohledně přípravy svého prvního sváteční ho krocana, naši zkušení odborníci jsou vám k dispozici. Jsme tu pro vás 365 dní v roce, včetně svátků. Pokud potřebujete pomoc s montáží, instalací, bezpečným provozem, náhradními díly nebo obecnými zákaznickými službami, můžete nás kontaktovat na:

ZÁKAZNICKÉM SERVISU SPOLEČNOSTI TRAEGER

Telefon: US/CA: 1-800-TRAEGER 6:00 –22:00 MT
Web: support.traeger.com
Adresa: TRAEGER PELLET GRILLS LLC
533 South 400
West Salt Lake
City, UT 84101

T17578_Model X Grill_OM_EN.indd 46 11/21/24 17:12

ZÁRUKA NA GRIL TRAEGER®



10-LETÁ OMEZENÁ ZÁRUKA

Společnost Traeger Pellet Grills LLC vám za předpokladu běžného používání a řádné údržby poskytuje na tento gril Traeger® záruku na součásti, krytí a záruční dobu uvedené v tabulce níže. Tato záruka vám poskytuje konkrétní zákonná práva a můžete mít také další práva, která se mohou lišit v jednotlivých státech a provinciích. Záruční doba začíná platit od data původního zakoupení na stránkách traeger.com nebo u autorizovaného prodejce Traeger. Seznam autorizovaných prodejců Traeger je k dispozici na adrese https://www.traeger.com/dealers (společně dále jen „autorizovaný prodejce“). Záruční doba a rozsah záruky na náhradní díly jsou následující:

Záruční lhůty a rozsah záruky		
Součásti	**Záruční lhůta**	**Rozsah záruky**
Tělo, nohy, skříňka a kryt násypky	10 let	Nerezaví
Ovladač, motor šneku, šnek, boční hořák a ventilátor	3 let	Vady materiálu a výroby
Odkapávací miska, ochranný štít proti žhavým uhlíkům a tepelná přepážka	3 roky	Vady materiálu a výroby
Smaltované grilovací rošty	3 roky	Nerezaví
Horká tyč, kabel, RTD a termočlánek	1 rok	Vady materiálu a výroby
Masová sonda a bezdrátové masové sondy	1 rok	Nerezaví

T17578_Model X Grill_OM_EN.indd 47 11/21/24 17:12

Celková odpovědnost společnosti Traeger a vaše výhradní náprava spočívají v případné výměně vadných dílů vašeho grilu Traeger®. Originální díly, jejichž vrácení bylo schváleno zákaznickým servisem společnosti Traeger, musí být zaslány zpět společnosti s předplaceným poštovným. Společnost Traeger může vadné díly vyměnit za nové nebo repasované díly, a to podle vlastního uvážení a v závislosti na dostupnosti, a to do devadesáti dnů. Bez omezení výše uvedených výjimek se záruka nevztahuje na následující případy: (i) poškození laku způsobené požárem tuků nebo běžným používáním grilu; (ii) vystavení UV záření; (iii) běžné opotřebení; a (iv) deformace odkapávací misky, ochranného štítu proti žhavým uhlíkům nebo tepelné přepážky.

Gril Traeger je konstruován jako modulární výrobek, aby jej mohli běžní uživatelé snadno opravit. Celá povinnost společnosti Traeger v rámci této záruky spočívá v poskytnutí náhradních dílů výměnou za vadné díly a v poskytnutí pokynů, které vám umožní vyměnit si díly sami. Společnost Traeger může vadné díly vyměnit za nové nebo repasované díly. Společnost Traeger si vyhrazuje právo zkontrolovat jakýkoli gril (dopravu hradí společnost Traeger) a analyzovat jakékoli informace o používání, mimo jiné včetně jakýchkoli digitálních údajů o připojeném grilu (v souladu s našimi zásadami o ochraně osobních údajů). Za účelem ověření a vyřízení reklamace v rámci záruky po vás může společnost Traeger požadovat, abyste poskytli přiměřené důkazy o svém problému prostřednictvím videochatů nebo telefonického hovoru, případně o poskytnutí fotografií a dalších relevantních informací. Náklady na práci spojené s výměnou vadných dílů a náklady na dopravu dílů hradíte vy.

Omezení uvedená v následujícím odstavci se nevztahují na obyvatele provincie Quebec, na které se vztahuje zákon o ochraně spotřebitele provincie Quebec.

PRO VĚTŠÍ JISTOTU A V ROZSAHU POVOLENÉM ZÁKONEM NENÍ SPOLEČNOST TRAEGER PELLET GRILLS LLC V RÁMCI TÉTO NEBO JAKÉKOLI IMPLICITNÍ ZÁRUKY ODPOVĚDNÁ ZA NÁHODNÉ, NÁSLEDNÉ ŠKODY, NEPŘÍMÉ, ZVLÁŠTNÍ, ZTRÁTU DAT, EXEMPLÁRNÍ, TRESTNÉ NEBO ZVÝŠENÉ ŠKODY, ZTRÁTY ZISKU NEBO VÝNOSŮ NEBO SNÍŽENÍ HODNOTY VYPLÝVAJÍCÍ Z VAŠEHO POUŽÍVÁNÍ GRILU NEBO S NÍM SOUVISEJÍCÍ, BEZ OHLEDU NA TO, (A) ZDA BYLY TAKOVÉ ŠKODY PŘEDVÍDATELNÉ, (B) ZDA BYLA SPOLEČNOST TRAEGER UPOZORNĚNA NA MOŽNOST TAKOVÝCH ŠKOD A (C) PRÁVNÍ NEBO EKVITABILNÍ TEORIE (SMLOUVA, DELIKT NEBO JINÉ), NA KTERÉ JE NÁROK ZALOŽEN, A TO I PŘES NESPLNĚNÍ JAKÉHOKOLI DOHODNUTÉHO NEBO JINÉHO NÁPRAVNÉHO OPATŘENÍ JEHO ZÁKLADNÍHO ÚČELU. TATO ZÁRUKA POSKYTUJE MALOOBCHODNÍMU ZÁKAZNÍKOVI KONKRÉTNÍ PRÁVNÍ PRÁVA A ZÁKAZNÍK MŮŽE MÍT DALŠÍ PRÁVA, KTERÁ SE LIŠÍ PODLE STÁTŮ A PROVINCÍ. OBĚ STRANY, VY I SPOLEČNOST TRAEGER, SE ZAVAZUJÍ, ŽE TATO ZÁRUKA BUDE VAŠÍM VÝHRADNÍM NÁROKEM V PŘÍPADĚ VADNÉHO GRILU.

Nastane-li některý z níže uvedených případů, pozbývá vaše záruka platnosti: (i) gril není sestaven nebo provozován v souladu s provozními pokyny společnosti Traeger dodanými s tímto grilem; (ii) gril nebyl zakoupen od autorizovaného prodejce; (iii) gril byl prodán nebo vyměněn jinému majiteli; (iv) byly použity komponenty, díly nebo příslušenství třetích stran; (v) na grilu bylo použito jiné palivo než dřevěné pelety určené pro grily a barbecue na dřevěné pelety; (vi) v grilu byly použity pelety pro vytápění dřevěnými kamny; (vii) gril byl použit v komerčním nebo gastronomickém zařízení; (viii) uživatel dopustil poškození, zneužití grilu nebo jinak nedodržel pokyny pro obsluhu grilu společnosti Traeger; nebo

(ix) došlo k jakékoli neschválené úpravě tohoto grilu.

Mějte prosím na paměti, že společnost Traeger není schopna dohlížet na kvalitu svých produktů prodávaných neautorizovanými prodejci ani ji kontrolovat, proto je záruka společnosti Traeger platná pouze v případě, že jste gril zakoupili u autorizovaného prodejce. Záruka společnosti Traeger se vztahuje pouze na výrobky zakoupené od autorizovaného prodejce.

Pro vyřízení reklamace v rámci záruky kontaktujte zákaznický servis společnosti Traeger na výše uvedeném telefonním čísle nebo adrese. Společnost Traeger vyžaduje doklad o datu nákupu od autorizovaného prodejce. Účetní doklad nebo fakturu si dobře uschovejte spolu s tímto návodem.

Zákazníci mimo Spojené státy a Kanadu by měli mít na paměti, že NE všechny záruční podmínky uvedené v tomto dokumentu jsou platné po celém světě. Zákazníci by se měli obrátit na místního distributora ve své současné zemi z seznamu na stránce Mezinárodní podpora, kde získají pokyny týkající se reklamací v rámci konkrétní záruky pro danou zemi. Zde popsaný postup neplatí pro mezinárodní žádosti o záruční servis.

DALŠÍ DŮLEŽITÉ INFORMACE O ZÁRUCE

- Neneseme odpovědnost za předměty ztracené během přepravy. Z tohoto důvodu důrazně doporučujeme, abyste si při odesílání zásilky vyžádali sledovací číslo nebo potvrzení o doručení.
- Výrobek, který nám zašlete, se stává majetkem společnosti Traeger a nebude vám vrácen.

Společnost Traeger podle svého výhradního a úplného uvážení rozhodne, zda je váš nárok na záruku krytý touto záruční politikou, a nedodržení požadovaných postupů může vést ke zrušení vašeho nároku na záruku. Tato záruka vám poskytuje konkrétní zákonná práva a můžete mít také další práva, která se liší podle států, provincií a zemí.

TRAEGER®
WOOD FIRED GRILLS

T17578_Model X Grill_OM_EN.indd 48 11/21/24 17:12

TRAEGER®
WOOD FIRED GRILLS

WELCOME TO THE TRAEGERHOOD™

FOLLOW US @TRAEGERGRILLS

Traeger Pellet Grills
LLC 533 South 400
West Salt Lake City,
UT 84101

traeger.com

© 2024 Traeger Pellet Grills LLC. Všechna práva vyhrazena. Slovní značka a loga Bluetooth® jsou registrované ochranné známky společnosti Bluetooth SIG, Inc. a jakékoli použití těchto značek společností Traeger je licencováno.
Ostatní ochranné známky a obchodní názvy jsou majetkem jejich příslušných vlastníků.

Patent: www.traeger.com/patents