TRAEGER
WOOD FIRED GRILLS

KASUTUSJUHEND

TULEKAHJUDE PEAMINE PÕHJUS ON NÕUTUD ÕHUVAHE PUUDUMINE TULEOHTLIKE MATERJALIDE VAHEL.
ON ÜLIMALT TÄHTIS, ET TOODE PAIGALDATAKS TÄPSELT NENDE JUHISTE KOHASELT.
TÄHTIS. HOIDKE KASUTUSJUHEND ALLES.
LUGEGE SEE HOOLIKALT LÄBI.

TFB89BLF/BLFC
TFB65BLF/BLFC
DOC456

TÄHTIS OHUTUSTEAVE

LUGEGE ENNE SEADME PAIGALDAMIST JA KASUTAMIST LÄBI KOGU KASUTUSJUHEND

Palun lugege enne puidugraanulitega köetava seadme kasutamist läbi kogu kasutusjuhend. Nende juhiste eiramine võib põhjustada varalist kahju, kehavigastusi või isegi surma. Võtke ühendust hoonete kohalike haldajate või tuletõrjeametnikega, et saada teavet piirangute ja paigalduskontrolli nõuete kohta oma piirkonnas.

Toidu valmistamine lehtpuuküttega vahendiga on aastatepikkune nauding – nii teile kui ka teie rahulolevatele sõpradele ja perele. Teie uus Traegeri grill on konstrueeritud spetsiaalselt toidutegemise lihtsustamiseks, et pakkuda optimaalset jõudlust ja parimalt maitsestatud toitu.

Nagu iga grilli ja küpsetusseadme puhul, tekivad toiduvalmistamise ajal materjali (olgu see puit, gaas või süsi) põletamisel orgaanilised gaasid. Vingugaas (süsinikmonooksiid) võib kontsentreeritud kogustes olla eriti kahjulik. Väljas vabas õhus hajub süsinikmonooksiid loomulikul teel ja on ohutu.

HOIATUS! Värvitu ja lõhnatu gaasi põhjustatud mürgistuste vältimiseks nii teile endale, teie perele, lemmikloomadele kui ka teistele, järgige juhiseid.

- Vingugaasimürgistuse sümptomid on peavalu, pearinglus, nõrkus, iiveldus, oksendamine, unisus, segasus. Vingugaas vähendab vere võimet hapnikku edasi kanda. Vere väike hapnikusisaldus võib põhjustada teadvusekaotust ja surma.
- Kui teil endal või teistel tekivad külmetus- ja gripilaadsed sümptomid, pöörduge arsti poole. Vingugaasimürgistus, mida võib kergesti segi ajada külmetuse või gripiga, avastatakse tihti liiga hilja.
- Alkoholi ja ravimite tarvitamine tugevdab vingugaasimürgistuse mõju.
- Vingugaasimürgistus on eriti ohtlik rasedatele ja loodetele, väikelastele, vanuritele, suitsetajatele ja inimestele, kellel on probleeme vere või vereringega (aneemia või südamehaigused).
- Kasutage Traegeri grilli ainult väljas ja mittesüttival pinnal, samuti eemal tuleohtlikest materjalidest.
- Ärge kasutage bensiini, bensiinitüüpi lambikütust, petrooleumi, süütevedelikku ega muid tuleohtlikke vedelikke, et alustada või „värskendada” tuld selles seadmes. Hoidke grilli kasutamise ajal kõik taolised vedelikud sellest eemal.

TÄHTIS. LUGEGE HOOLIKALT JA HOIDKE EDASPIDISEKS ALLES.
Kui paigaldate selle seadme kellegi teise jaoks, andke see kasutusjuhend omanikule kaasa, et ta saaks selle läbi lugeda ja edaspidiseks alles hoida.

OHT!
Tarbijatele Põhja-Ameerikas.
- Ühendage sobivasse kolmeharulisse pistikupessa.
- Nõutud on GFCI kaitsega elektritoide. Elektrišoki vältimiseks kasutage kolmeharulist pistikupesa, milleni ulatub 1,8 m pikkune toitekaabel. Järgige pistikupesa paigaldamisel riiklikku elektriseadust ning kohalikke eeskirju ja määruseid.

Tarbijatele Euroopa Liidus.
- Ühendage sobivasse maandatud pistikupessa.
- Ärge eemaldage maandusharu ega muutke seda muul viisil. Ärge kasutage adapterit ega pikendusjuhet.

OHT!
- Ohtlik pinge, mis võib anda elektrilöögi, tekitada põletusi või põhjustada surma. Enne grilli hooldamist ühendage lahti toitejuhe, kui käesolevas juhendis ei ole teisiti märgitud.
- Ärge kunagi kasutage ega hoidke grilli lähedal tuleohtlikke vedelikke.
- Ärge kunagi kasutage grilli käsitsi süütamiseks bensiini ega süütevedelikku.

6236 Ironwood OM ETv01.indd 2 8/29/19 2:17 PM

HOIATUS!
Suitsuoht
Käivitamise ajal võib tekkida graanulite üleküllus, mille tagajärjeks on ebatavaliselt paks ja valge suits, mis võib jääda pikaks ajaks. Kui see juhtub, lülitage grill pealülitist välja ja ühendage vooluvõrgust lahti. Kui see olukord kestab pikemat aega, võivad osalisest põlemisest tekkinud gaasid täielikult süttida, pannes kaane „hüppama". Kui see „hüpe" tekib ja grilli ei ole nõuetekohaselt hooldatud, nagu on kirjeldatud osas „Grilli hooldamine" lk 26-27, võib tekkida rasvatulekahju. Selle probleemi lahendamiseks laske grillil täielikult jahtuda, eemaldage kõik sisemised osad ja puhastage põhjalikult kõik kogu ning graanulid grillist ja koldest (vt lk 27 „Tuha puhastamine kolde seest ja selle ümbrusest").

HOIATUS!
Põletusoht
Mitu grilli osa muutub kasutamise ajal väga kuumaks. Põletuste vältimiseks tuleb olla ettevaatlik nii grilli töötamise ajal kui ka pärast seda, kui grill on veel kuum.

- **Ärge jätke kunagi** grilli valveta, kui läheduses on väikesed lapsed.
- **Ärge liigutage kunagi** grilli, kui see töötab.
- Laske grillil enne selle liigutamist või transportimist täielikult jahtuda.

HOIATUS!
Tuleoht

- Grilli kasutamisel peab grilli ja süttivate materjalide vahele jääma **VÄHEMALT** 45,7 cm.
- Kui grilli kasutatakse süttivate materjalide all, peavad need olema grillist **VÄHEMALT** 102 cm kaugusel.

HOIATUS!
Õhusaaste oht

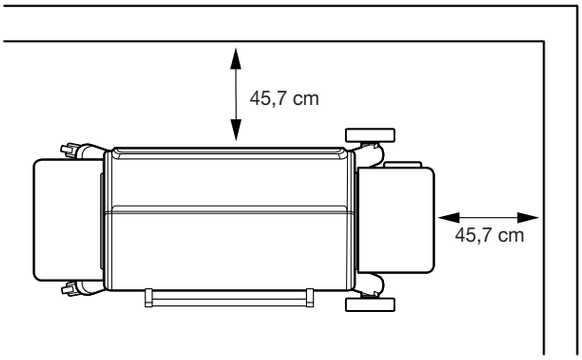
- Pange grill kokku ja kasutage seda **AINULT** kokkupanekujuhiste ja selle kasutusjuhendi järgi.
- Grill on mõeldud AINULT ÕUES kasutamiseks.
- Ärge kasutage kunagi grillis kütmiseks mõeldud graanuleid, sest neis võivad olla ohtlikud ained või lisandid.

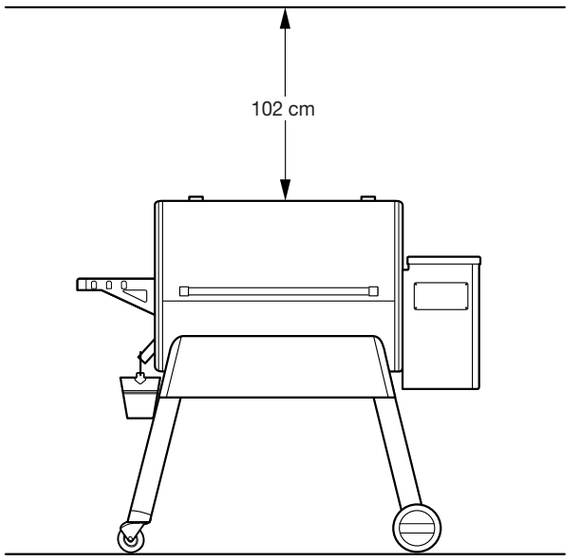
ETTEVAATUST!

- Hoidke puidugraanuleid alati kuivas kohas, eemal soojusenergia tootmiseks mõeldud seadmetest ja muudest kütusepaakidest.
- Hoidke grill puhtana. Vaadake selles kasutusjuhendis olevaid puhastamisjuhiseid.
- Ärge kasutage lisatarvikuid, mis ei ole mõeldud selle grilli jaoks.
- Parimate tulemuste ja maitse saamiseks kasutage TRAEGERI KAUBAMÄRGIGA PUIDUGRAANULEID.
- Isegi kui grillis on piisavalt ruumi, olge sinna suure koguse toidu lisamisel ettevaatlik. Sellest võib tilkuda palju rasva ja suureneda tuleoht, eriti kui grilli pole korralikult hooldatud. Selline toit on näiteks umbes poole kilo jagu peekonit. Kui eelmiste küpsetamiste käigus on tekkinud palju tuleohtlikku rasva, soovitame grilli sellest enne järgmist kasutamist puhastada.

Tarbijatele Euroopa Liidus.

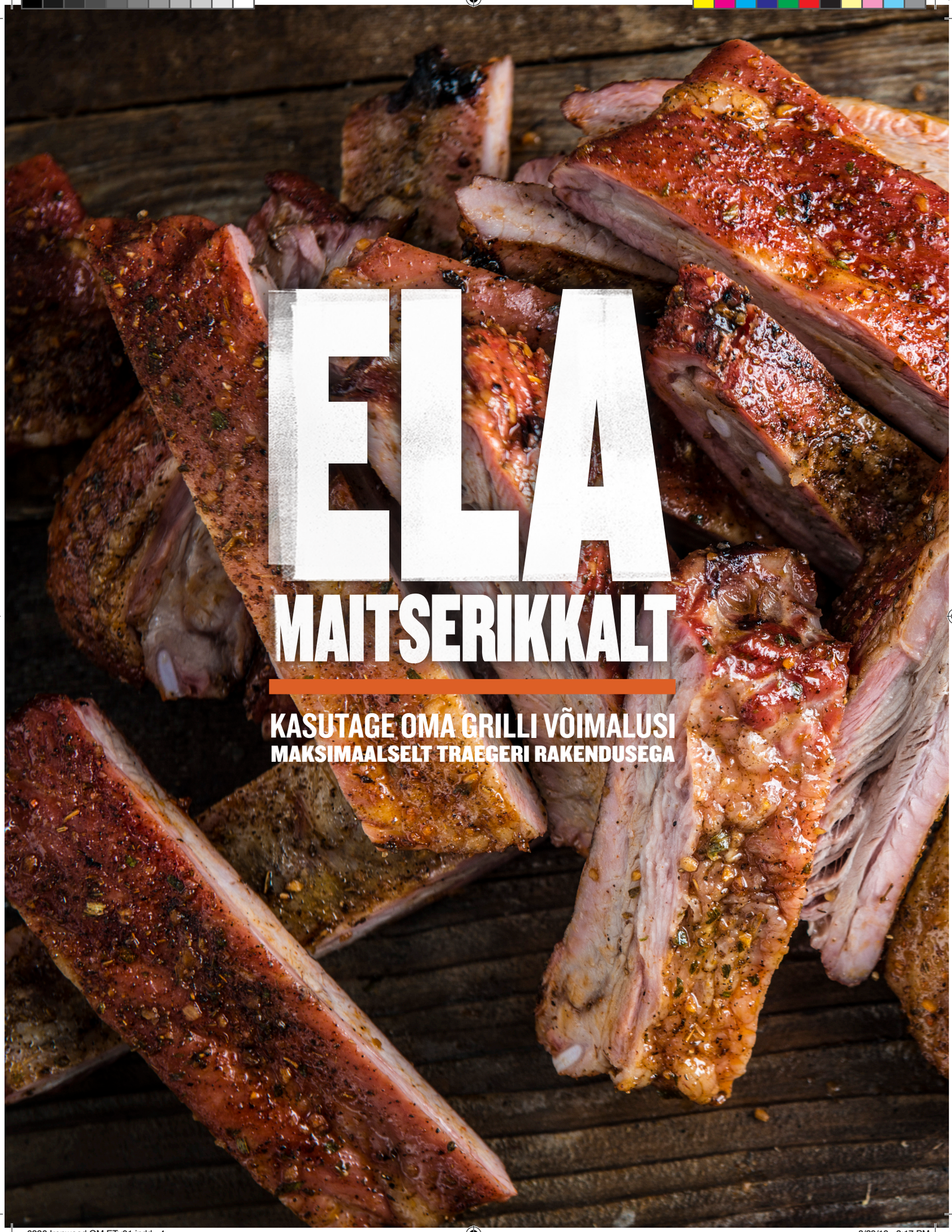
- See seade ei ole ette nähtud kasutamiseks isikutele (sh lastele), kellel on vähenenud füüsilised, sensoorsed või vaimsed võimed või kellel puuduvad kogemused ja teadmised, välja arvatud juhul, kui nende ohutuse eest vastutav isik teostab nende üle järelevalvet või juhendab neid seadme kasutamisel.
- Lapsed ei tohi seadmega mängida.





HOIDKE NEED JUHISED ALLES

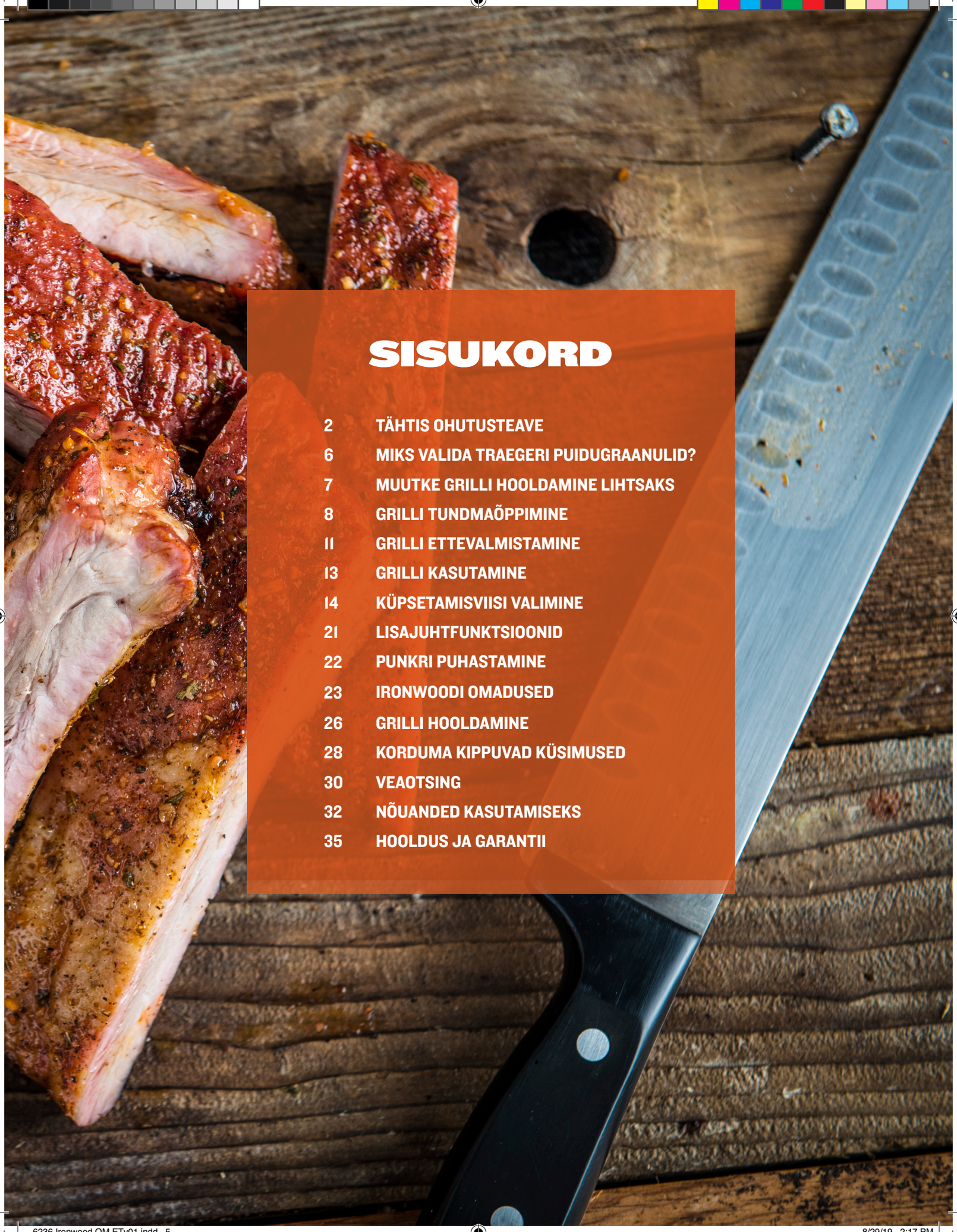
6236 Ironwood OM ETv01.indd 3
8/29/19 2:17 PM



ELA MAITSERIKKALT

KASUTAGE OMA GRILLI VÕIMALUSI MAKSIMAALSELT TRAEGERI RAKENDUSEGA

6236 Ironwood OM ETv01.indd 4 8/29/19 2:17 PM



SISUKORD

2 TÄHTIS OHUTUSTEAVE
6 MIKS VALIDA TRAEGERI PUIDUGRAANULID?
7 MUUTKE GRILLI HOOLDAMINE LIHTSAKS
8 GRILLI TUNDMAÕPPIMINE
11 GRILLI ETTEVALMISTAMINE
13 GRILLI KASUTAMINE
14 KÜPSETAMISVIISI VALIMINE
21 LISAJUHTFUNKTSIOONID
22 PUNKRI PUHASTAMINE
23 IRONWOODI OMADUSED
26 GRILLI HOOLDAMINE
28 KORDUMA KIPPUVAD KÜSIMUSED
30 VEAOTSING
32 NÕUANDED KASUTAMISEKS
35 HOOLDUS JA GARANTII

MIKS VALIDA TRAEGERI PUIDUGRAANULID?

PEAME TRAEGERIS MAITSET VÄGA TÄHTSAKS. Seepärast toodame 100% looduslikke puidugraanuleid, et tagada parima kvaliteediga puidu kasutamine, mis annab toidule hea maitse ning põleb tõhusalt ja usaldusväärselt. Kuna me ei saa teiste kaubamärkide puidugraanulite puhul sama tulemust garanteerida, soovitame parima kogemuse saamiseks alati kasutada meie puidugraanuleid.

100% NATURAALNE PUIT

Pole täite- ega tehislisaaineid –ainult puhas puit puhta maitse jaoks.

PUIDU PÕLETAMISEGA RIKASTATUD MAITSE & SUITSUTEADUS

Täpselt õige niiskussisaldus annab tulemuseksparima kvaliteediga puhta puidumaitse.

USA TRAEGERILE KUULUVAD SAEVESKID JA GRAANULITE TOOTMISPROTSESS

Pärast 30 aastat tegutsemist oleme välja töötanud puidugraanulite tootmise „kullastandardi".

HEA KÕIGEGA. SUUREPÄRANE:

TRAEGER HARDWOOD	LOOMALIHA	LINNULIHA	SEALIHA	LAMBALIHA	MEREANNID	KÜPSETATUD	KÖÖGIVILJAD	METSLOOMALIHA
LEPP	✓	✓	✓		✓	✓	✓	
ÕUN		✓	✓			✓	✓	
KIRSS	✓	✓	✓	✓		✓		
HIKKORIPUU	✓	✓	✓				✓	✓
VAHER	✓		✓	✓		✓	✓	
MESQUITE	✓	✓			✓			✓
TAMM	✓				✓	✓		
PEKAANIPUU	✓	✓	✓	✓		✓	✓	
SUUR METSLOOMA-LIHAVALIK	✓	✓	✓		✓			✓
KALKUNIVALIK		✓						
TEXASE LOOMALIHAVALIK	✓							
SIGNATUURVALIK	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓

MUUTKE GRILLI HOOLDAMINE

LIHTSAKS

GRILLI PUHTANA ja ladestunud rasvast ja prahivabana hoidmine on väga tähtis, et säilitada grillimisel puhas puidu põlemisel tekkiv maitsenüanss. Parim viis selle tagamiseks on kasutada meie puhastus- ja hooldustoodete sarja, mida saate kohaliku edasimüüja käest või veebist aadressil traegergrills.com.

950 ML

TRAEGERI LOODUSLIK PUHASTUSVAHEND

Hoidke oma grill sama puhas ja särav nagu ostmise päeval, kasutades meie looduslikku puhastusvahendit.

5-OSALINE KOMPLEKT

RASVAÄMBER LINERS

Tänu meie alumiiniumist sisevoodritele on rasvaämbri hooldamine lihtne.

5-OSALINE KOMPLEKT

RASVATILKADE PUUDMISE ALUS LINERS

Need kuumuskindlast alumiiniumist kerged ja ühekordsed sisevoodrid võimaldavad Traegerit kiiresti puhastada ja edasi kasutada.

45 cm X 45 m

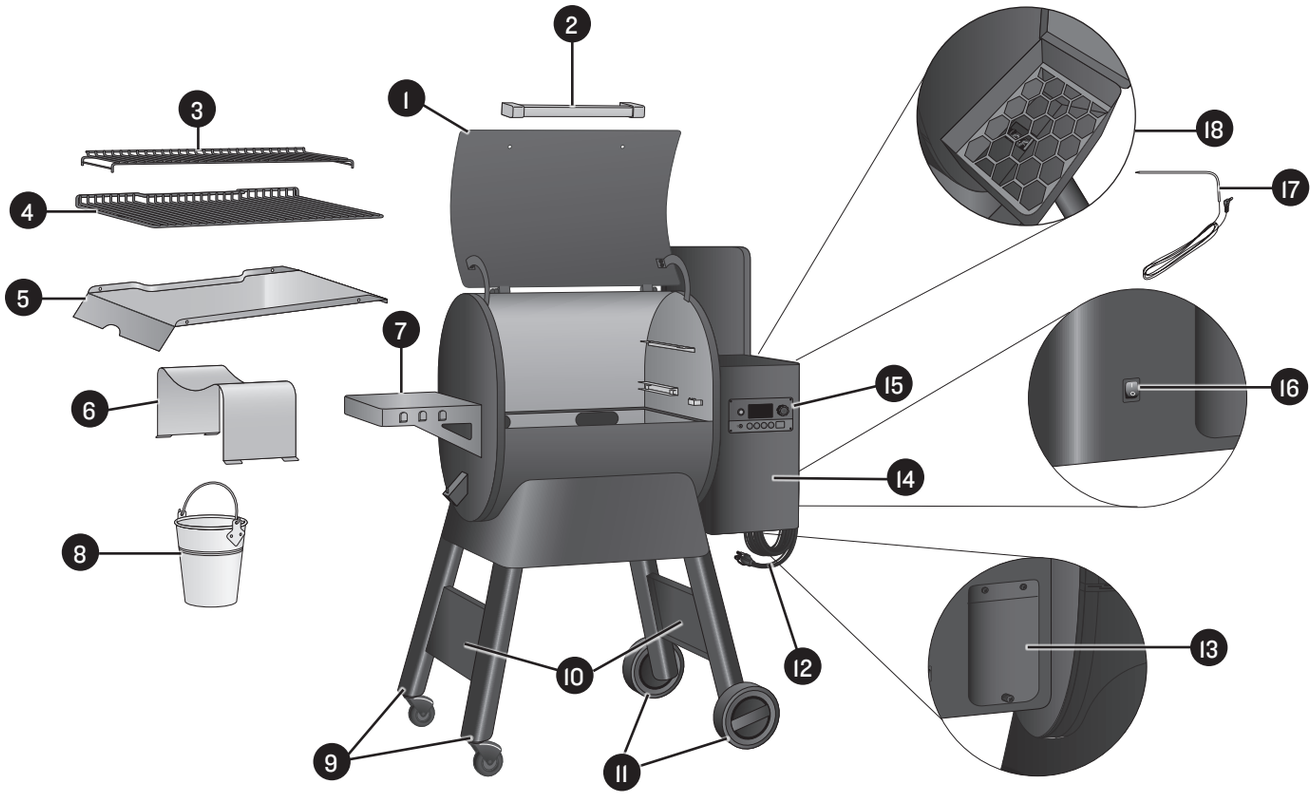
TRAEGER X OREN ROOSA LIHAPABER

See FDA heakskiidu saanud paber hoiab liha mahlasena ja vedeliku lihas, kuid laseb läbi piisavalt õhku, et võimaldada suitsumaitsel lihani jõuda.

GRILLI TUNDMAÕPPIMINE

Lugege juhendist, kuidas Traegeri Ironwoodi seeria grilli kokku panna või paigaldada.

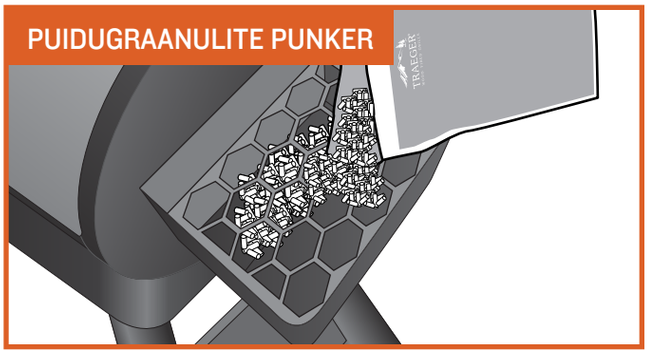
GRILLI OSAD JA FUNKTSIOONID



Osa	Kirjeldus	Osa	Kirjeldus
1	Grilli kaas	10	Jalaklambrid
2	Kaane käepide	11	Universaalsete ratastega jalad
3	Ülemine grillirest	12	Eemaldatav toitekaabel
4	Alumine grillirest	13	Punkri puhastusluuk (grilli tagaküljel)
5	Rasvatilkade püüdmise alus	14	Puidugraanulite punker
6	Kuumusetõkesti	15	Traegeri juhtpaneel WiFIRE-i tehnoloogiaga
7	Küljeriiul	16	Peatoitelüliti (grilli tagaküljel)
8	Rasvaämber	17	Lihasond
9	Lukustuvate ratastega jalad	18	Puidugraanulite punkri sisemus koos restiga

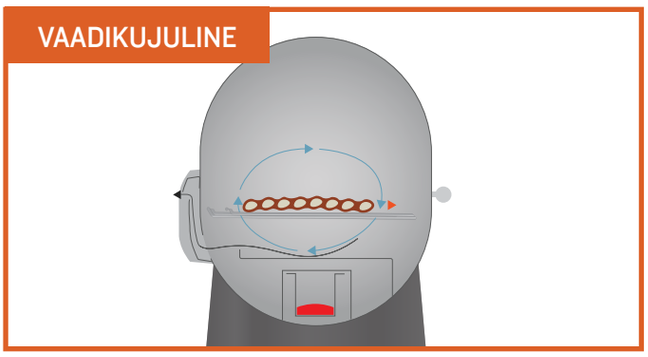
6236 Ironwood OM ETv01.indd 8 8/29/19 2:18 PM

PUIDUGRAANULITE PUNKER



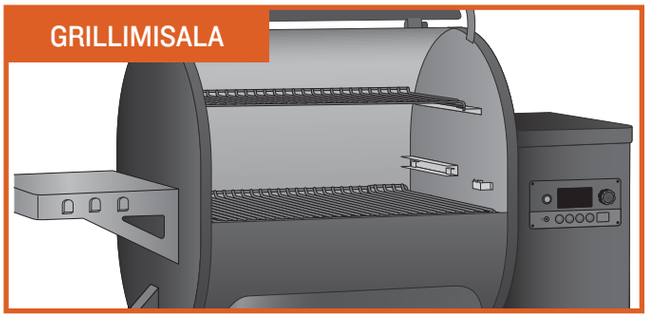
Tänu 9,1 kg (20 naela) mahutavale puidugraanulite punkrile saate küpsetada tunde, minnes grilli juurest ära oma toimetusi tegema.

VAADIKUJULINE



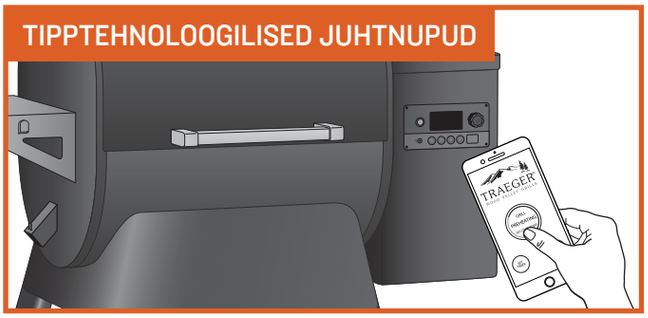
Traegerile omane vaadikujuline punker tekitab soojusjuhtimise keerise. See paneb kuuma ja suitsuse õhu küpsetuskambris ringlema, ümbritsedes toidu puidu põletamisest tekkinud kuumusega, nii et küpsemine toimub ühtlaselt igast küljest.

GRILLIMISALA



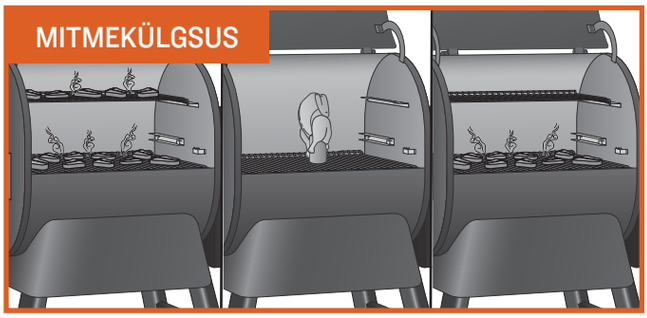
0,42–0,57 m² suuruse grillimisalaga Traegeri grillil on võimalik valmistada lihatükke ja ribisid suurele peoseltskonnale, kusjuures ka kõrvalroogade valmistamiseks jääb piisavalt ruumi üle.

TIPPTEHNOLOOGILISED JUHTNUPUD



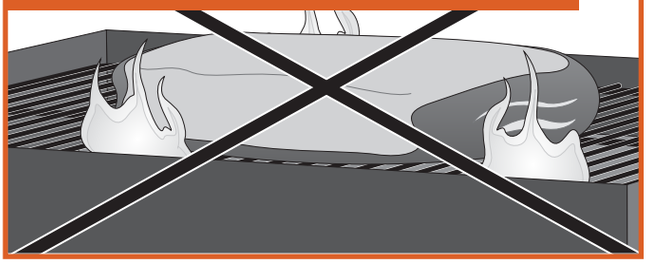
Traegeri Ironwoodi seeria grilli kasutamine on sama lihtne kui telefoni väljavõtmine. WiFIRE-i tehnoloogia võimaldab seadistada ja kohandada temperatuuri automaatselt retseptide järgi, mida saate alla laadida meie Traegeri rakendusest. Minge Androidile rakenduse allalaadimiseks Google Play poodi; Apple'i rakenduse allalaadimiseks App Store'i. Külastage rakenduse kasutamise kohta lisateabe saamiseks veebilehte traegergrills.com/app. Vaadake Wi-Fi-ühenduse loomise kohta juhiseid järgmisel lehel olevast jaotisest „Grilli ühendamine".

MITMEKÜLGSUS



Kohandatav kahetasandiline restisüsteem võimaldab laadida täis mõlemad grillirestid, et valmistada tõeline pidusöök. Eemaldage pealmine rest, et küpsetada suuremat toidukogust, nagu terve kalkun, või pange alumine grillirest kõige alumisse asendisse, et toidule jääksid ahvatlevad grillimisjäljed.

POLE VAJA TEGELDA TULEKUSTUTAMISEGA



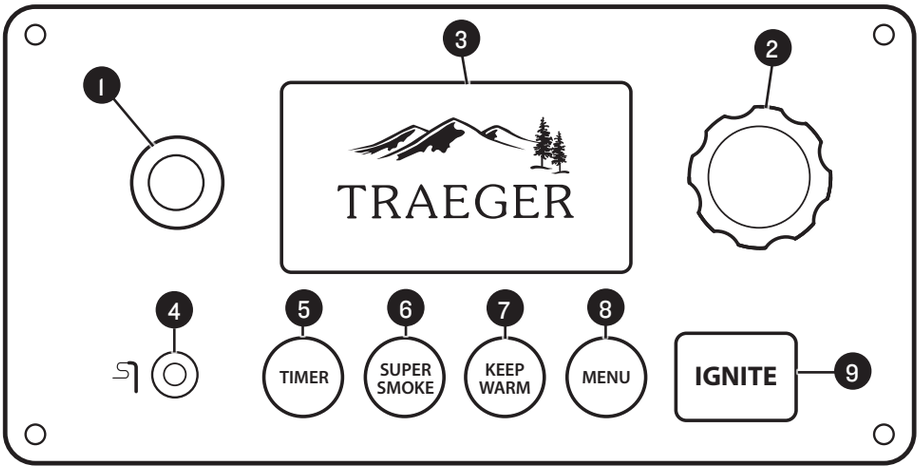
Teei pea muretsema süttivate rasvatilkade pärast, mis võivad toidu rikkuda, sest Traegeri puuküttega grillides kasutatakse küpsetamiseks kaudset kuumust. Kõik rasvatilgad juhitakse ohutult välisesse rasvatilkade püüdmise ämbrisse, kust te saate need hõlpsalt ära valada.

NÕUANNE. Kui Traegeri rasvatilkade püüdmise aluseid vahetatakse sageli, aitavad need hoida teie grilli puhtana ja vähendada ootamatuid leeke.

HOIATUS! Hoidke oma grill puhtana. Vt lisateavet osadest „Nõuanded kasutamiseks" ja „Grilli hooldamine".

GRILLI TUNDMAÕPPIMINE (JÄTKUB)

WiFIRE-I ELEKTROONILINE JUHTPANEEL Traegeri Ironwoodi grill on varustatud tipptasemel Traegeri WiFIRE-i tehnoloogiaga juhtpaneeliga, millel on Wi-Fi võimekus. Enne grilli kasutamise alustamist tutvuge juhtpaneeli erinevate funktsioonidega. **Kui toitelüliti on sisselülitatud asendis (I), kasutage grilli sisse- ja väljalülitamiseks ootenuppu.**



MÄRKUS. Temperatuurikõikumised on Traegeri grillide korral normaalsed. Suurem kõikumine võib olla põhjustatud tuulest, õhutemperatuurist, valest kasutamisest või grilli ebapiisavast hooldamisest.

I OOTENUPP
Kasutage seda nuppu elektroonilise juhtpaneeli sisse ja välja lülitamiseks, kui grilli peamine toitelüliti (asub grilli tagaküljel) on sisse lülitatud (I). Sulgemistsükli alustamiseks vajutage nuppu ja hoidke seda 3 sekundit all. Laske grillil pärast iga küpsetamiskorda läbida täielik sulgemistsükkel. Lisateabe saamiseks vaadake peatükki „Grilli hooldamine".

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

3 OLEKUKUVA
Näitab hetketemperatuuri, küpsetamisprogrammi olekut, järelejäänud küpsetamisaega jne.

4 LIHASONDI PESA
Lihasondiga küpsetamiseks ühendage sondi pistik vastavasse pistikupessa.

5 TIMER (taimer)
Taimer on ainult teie mugavuseks ega mõjuta grillimist. Näiteks kui peate grillima liha 15 minutit leemega üle valades, seadke taimer 15 minutile. Aja möödumisest annab märku helisignaal.

6 SUPER SMOKE (lisasuits)
Valige SUPER SMOKE (lisasuits) mis tahes hetkel grillimise ajal, kui küpsetamistemperatuur on vahemikus 74–107 °C, et suurendada suitsu kogust ja seeläbi suitsumaitset.

7 KEEP WARM (hoia soojas)
See funktsioon hoiab grilli temperatuuril 74 °C, et hoida toit soojana seda üleküpsetamata.

8 MENU (menüü)
MENU (menüü) alt saate valida lihasondi ja sünkroonida grilli oma kodu internetisätetega.

9 IGNITE (süüta)
Vajutage grilli käivitamiseks nuppu IGNITE (süüta).

GRILLI ÜHENDAMINE

Järgige neid juhiseid grilli ühendamiseks Wi-Fi-ga. Lisateabe saamiseks WiFIRE-i, Traegeri rakenduse ja teiste ühendusviiside kohta minge aadressile traegergrills.com/app.

MÄRKUSED.

- Veenduge, et teie nutiseadmes töötaks uusim operatsioonisüsteem.
- Grilli ühendamiseks Wi-Fi võrku peab grill olema sisse lülitatud. Veenduge, et peamine toitelüliti oleks sisselülitatud asendis (I) ja grilli juhtpaneelil oleks ees avaekraan.

1. Laadige Traegeri rakendus alla Google Play poest Androidile või App Store'ist Apple'ile.
2. Veenduge, et teie nutiseade oleks ühendatud Wi-Fi võrku, millega soovite grilli ühendada.
3. Avage Traegeri rakendus ja järgige juhiseid.

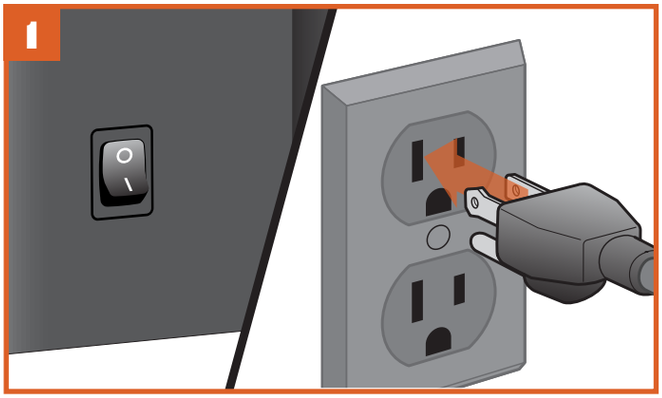
NÕUANDED.

- Parima ühenduvuse saamiseks pöörake oma grill Wi-Fi-ruuteri suunas, suunake grilli antenn alla ja veenduge, et Wi-Fi-signaal oleks tugev.
- Wi-Fi-signaali tugevust võib suurendada Wi-Fi leviala laiendaja.

6236 Ironwood OM ETv01.indd 10 8/29/19 2:18 PM

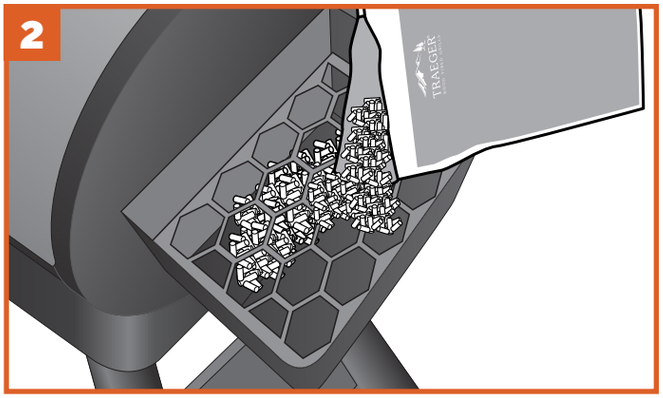
GRILLI ETTEVALMISTAMINE

KASUTAGE AINULT ESMAKORDSEL SÜÜTAMISEL. Grilli õige töö tagamiseks peate esmalt ette valmistama grilli spiraalajami, „laadides” ajami toru puidugraanulitega.



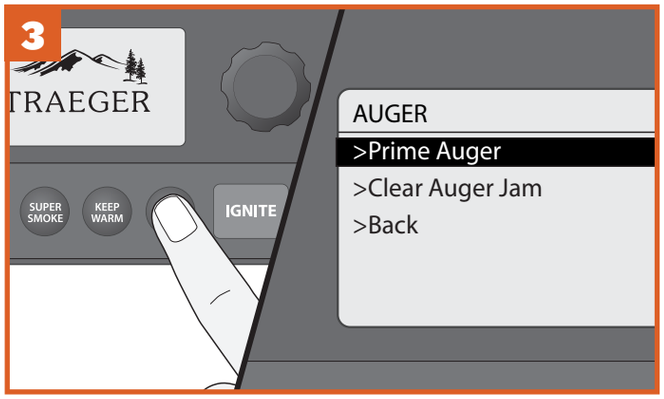
PISTIKU VÄLIMUS VÕIB PIIRKONNITI ERINEDA.

Kui peamine toitelüliti on VÄLJAS (**O**), ühendage toitejuhe sobivasse maandatud pistikupessa.



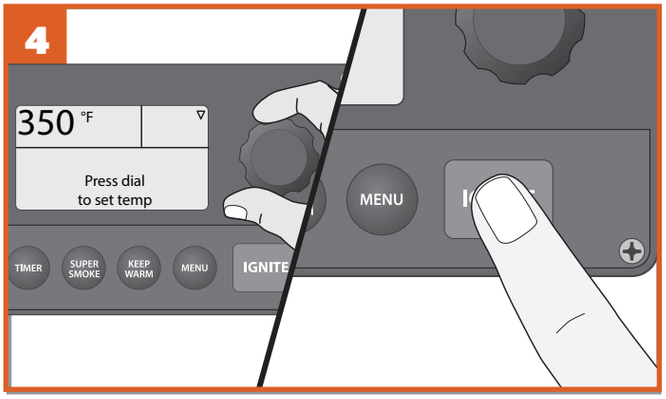
Täitke punker TRAEGERI KAUBAMÄRGI LEHTPUUGRAANULITEGA.

HOIATUS! Kasutage AINULT TRAEGERI KAUBAMÄRGI PUIDUGRAANULEID, mis on mõeldud just meie grillides kasutamiseks. Ärge kasutage grillis kütmiseks mõeldud puidugraanuleid.



Vajutage grilli tööle hakkamiseks ootenupule. Vajutage peamenüü kuvamiseks nuppu MENU (menüü). Keerake valimisnupp asendisse AUGER (spiraalajam), seejärel valige Prime Auger (spiraalajami ettevalmistamine).

Spiraalajami toru graanulitega täitmiseks kulub paar minutit, seejärel hakkab see neid küttekoldesse suunama. Grilli ekraanile kuvatakse kellaaeg. Kui puidugraanulid lastakse küttekoldesse, valige spiraalajami väljalülitamiseks Done (valmis). Grilli ettevalmistamiseks peab koldesse laskma ainult mõned puidugraanulid.

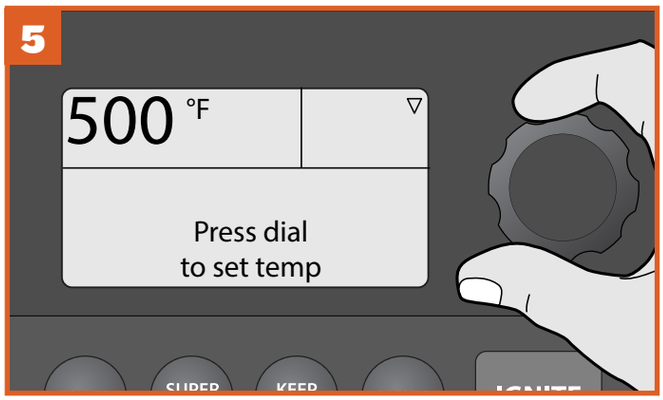


Avaekraanil kuvatakse kiri „Press dial to set temp.“ (Temperatuuri valimiseks vajuta valikunuppu). Pöörake valikunupp päripäeva kuni 177 °C ja vajutage nupule. Vajutage IGNITE (süüta), sulgege grilli kaas ja laske grillil 20 minutit töötada, kuni see on saavutanud määratud temperatuuri.

MÄRKUS. Kui peate valima või kinnitama menüüvaliku, keerake valikunuppu, kuni jõuate soovitud valikuni, ja vajutage valiku kinnitamiseks nupu keskele.

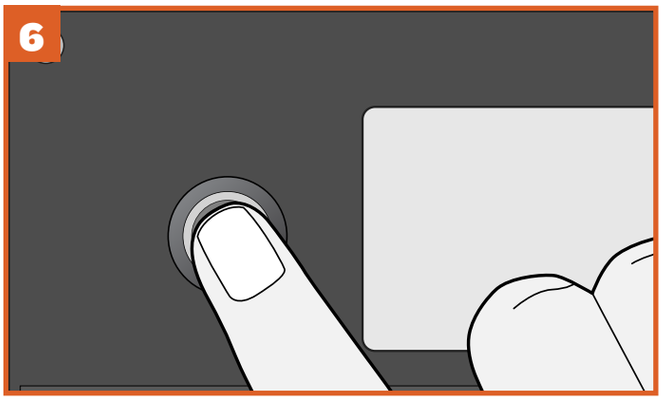
6236 Ironwood OM ETv01.indd 11
8/29/19 2:18 PM

GRILLI ETTEVALMISTAMINE (JÄTKUB)



Seadke temperatuuriks 260 °C ja laske grillil veel 30 minutit töötada.

MÄRKUS. Kui spiraalajam kiilub kasutamise ajal kinni, laske grillil täielikult jahtuda, seejärel vajutage menüü uuesti kuvamiseks nuppu MENU (menüü). Keerake valikunuppu, kuni jõuate valikuni AUGER (spiraalajam), seejärel valige „Clear Auger Jam“ (puhasta spiraalajam). Ajam töötab kinni kiilunud graanulite eemaldamiseks 60 sekundit tagurpidi.

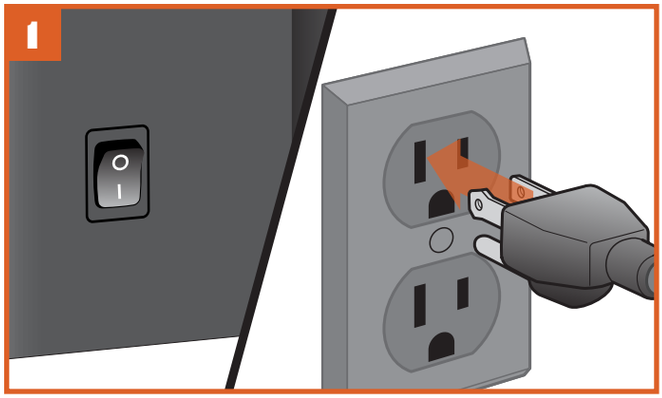


Grilli väljalülitamiseks vajutage ja hoidke ootenuppu 3 sekundit all, nii alustab grill väljalülitustsükliga. Täieliku väljalülitustsükli lõppedes on grill ette valmistatud.

6236 Ironwood OM ETv01.indd 12 8/29/19 2:18 PM

GRILLI KASUTAMINE

GRILLI KASUTAMISEL PEATE IGA KORD ALUSTAMA NENDEST SAMMUDEST.

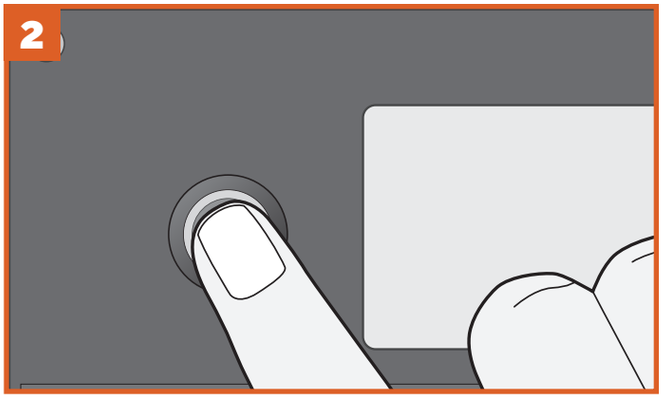


PISTIKU VÄLIMUS VÕIB PIIRKONNITI ERINEDA.

Ühendage toitekaabel sobivasse maandatud pistikupessa ja vajutage peamine toitelüliti sisselülitatud asendisse (I).

HOIATUS!

- Grilli kasutamisel hoidke grill süttivatest materjalidest vähemalt 45,7 cm kaugusel.
- Kasutage AINULT TRAEGERI KAUBAMÄRGI PUIDUGRAANULEID, mis on mõeldud just meie grillides kasutamiseks. Ärge kasutage grillis kütmiseks mõeldud puidugraanuleid.



Vajutage grilli tööle hakkamiseks ootenupule.

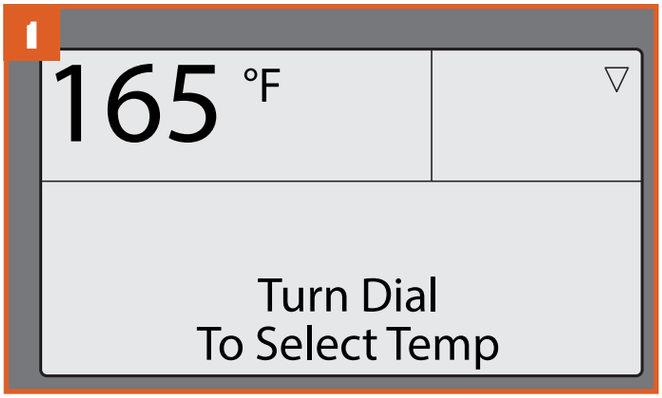
MÄRKUSED.

- Traegeri mobiilirakendus muudab WiFIRE-i elektroonilise juhtpaneeli kasutamise veel lihtsamaks. Grilli ühendamiseks laadige alla Traegeri rakendus ja järgige juhiseid. Lisateabe saamiseks WiFIRE-i, Traegeri rakenduse ja teiste ühendusviiside kohta minge aadressile traegergrills.com/app.
- Kui vajutate nuppu IGNITE (süüta), alustab Traegeri Ironwoodi seeria grill küpsetusmeetodist olenemata alati süütamis- ja eelsoojendamistsükliga.
- Kui kohandatud küpsetusprogramm on loodud, käivituvad need tsüklid automaatselt – te ei pea neid programmeerima.
- Pärast igat küpsetamiskorda laske grillil alati läbida täielik väljalülitustsükkel. Väljalülitustsükli alustamiseks vajutage ja hoidke all ootenuppu.
- Soovitame rasvatilkade püüdmise alust tihti puhastada, et vähendada rasvast põhjustatud tulekahju tekkimise võimalust. Vaadake täpsema teabe saamiseks peatükki „Grilli hooldamine” lk 26.

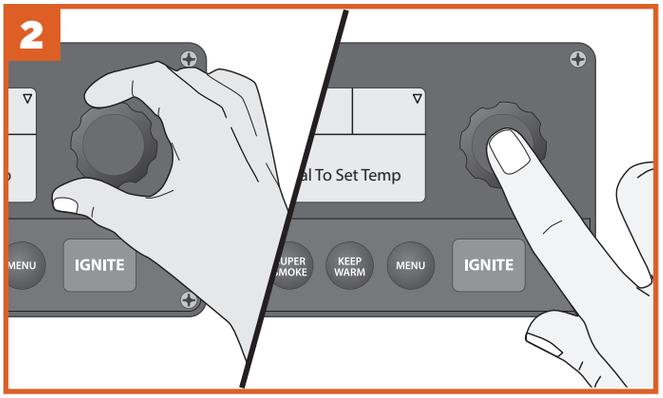
6236 Ironwood OM ETv01.indd 13 8/29/19 2:18 PM

KÜPSETAMISVIISI VALIMINE

PÜSIVAL TEMPERATUURIL KÜPSETAMINE Kasutage seda viisi lihtsamate retseptide puhul, kui toitu on vaja küpsetada ühel püsival temperatuuril.



Pärast nupule Standby (ootenupp) vajutamist on avaekraanil vaikimisi sõnum „Turn Dial To Select Temp" (keera temperatuuri valimiseks valikunuppu). Küpsetamistemperatuuri saab valida otse sellelt ekraanilt.



Temperatuuri valimiseks keerake valikunuppu vasakule või paremale. Kui kuvatakse sobiv temperatuur, vajutage kinnitamiseks valikunupu keskele.

Näete seda nuppu? Vajutage sellele! Algab automaatne süütamis- ja eelsoojendamisprotsess.

Kui eelsoojendamine on lõppenud, pange toit grilli ja sulgege grilli kaas.

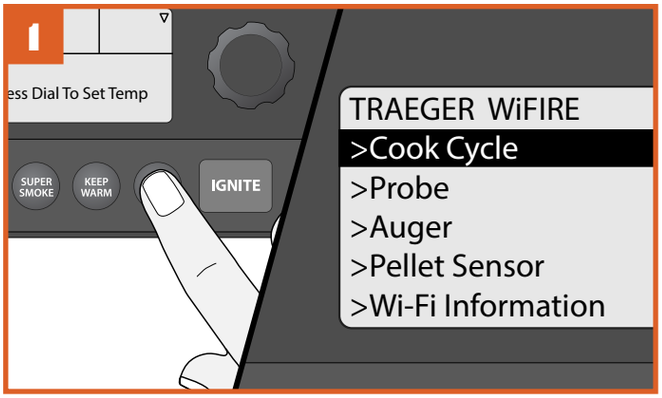
NÕUANDED.

- On soovitatav, kuid mitte kohustuslik, oodata toidu asetamisega grillile, kuni eelsoojendamine on lõpuni jõudnud.
- Kaane peab eelsoojendamise ajaks sulgema, et grill saavutaks määratud temperatuuri.
- Teatud temperatuurikõikumised on Traegeri grillide korral normaalsed.

6236 Ironwood OM ETv01.indd 14 8/29/19 2:18 PM

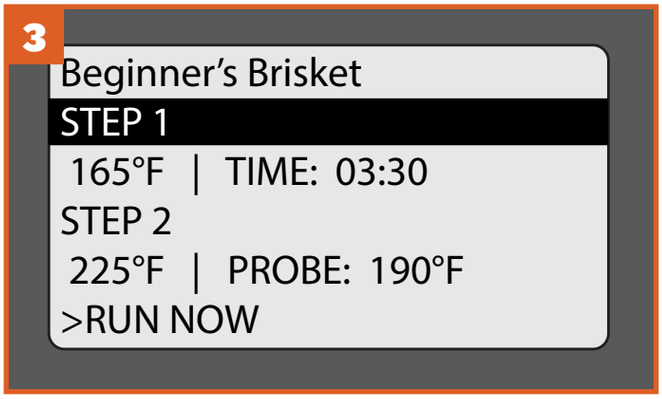
EELSEADISTATUD KOHANDATUD KÜPSETUSTSÜKLI KASUTAMINE

Traegeri Ironwoodi seeria grilli on juba programmeeritud kaks teie lemmikut kohandatud küpsetustsüklit: „Beginner's Brisket" (rinnatüki grillimine algajale) ja „Chicken Challenge" (kana väljakutse). Rakendusest Traeger App leiate tuhandeid retsepte, mille saate grilli kohe alla laadida. Enne retseptide allalaadimist sünkige oma grill koduse internetiga.



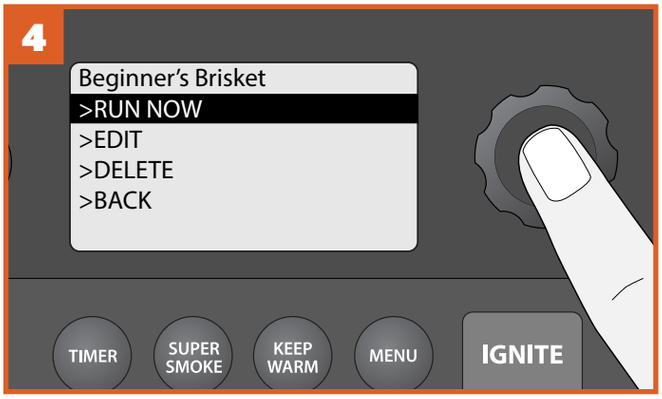
Kui kuvatakse avaekraan, vajutage nuppu MENU (menüü). Peamenüüs kuvatakse mitu valikut. Valige Cook Cycle (küpsetustsükkel).

Küpsetustsükli ekraanil valige valikunupu abil soovitud retsept. Vajutage valiku kinnitamiseks nupu keskele.



Kui kohandatud küpsetustsükkel on valitud, kuvatakse selles sisalduvad sammud. Seejärel valige üks neljast võimalusest: RUN NOW (käivita kohe), EDIT (redigeeri), DELETE (kustuta), või eelmisesse menüüsse naasmiseks BACK (tagasi).

NÕUANNE. Kui olete küpsetustsükli programmeerimise keskel ja muutsite meelt, vajutage nupule MENU (menüü), nagu oleks viimnepäev kätte jõudnud, kuni olete tagasi pealehel, ja alustage otsast peale.



Kui soovite käivitada kohandatud küpsetustsükli algsel kujul, vajutage RUN NOW (käivita kohe).

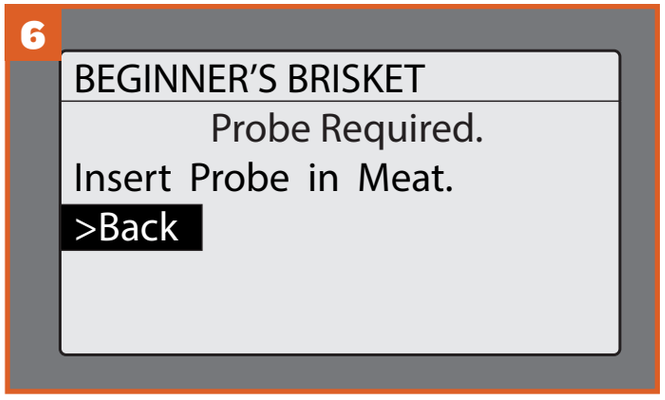
MÄRKUS. Sammude redigeerimiseks või lisamiseks järgige juhiseid osas „Kohandatud küpsetustsükli loomine" lk 17.

6236 Ironwood OM ETv01.indd 15 8/29/19 2:18 PM

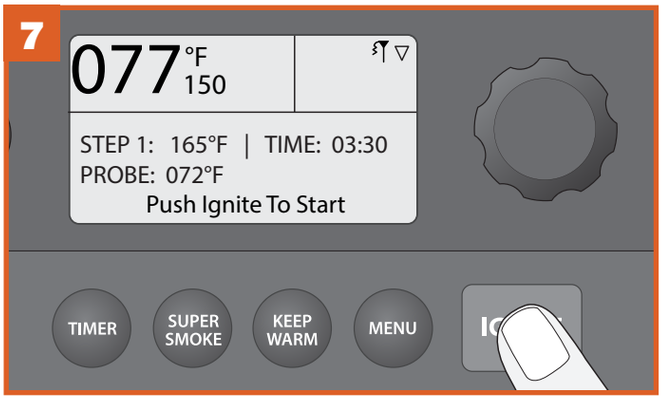
KÜPSETAMISVIISI VALIMINE (JÄTKUB)

EELSEADISTATUD KOHANDATUD KÜPSETUSTSÜKLI KASUTAMINE (jätkub)

Et käivitada RUN COOK CYCLE NOW (käivita küpsetustsükkel kohe), valige YES (jah) või NO (ei), et naasta eelmisele ekraanile.



Kui roa valmistamiseks on vaja kasutada sondi, palutakse teil panna sond liha sisse. Seejärel pange sondi pistik juhtpaneelil olevasse pistikupessa. Kui sond on tuvastatud, kostab helisignaal. Et käivitada RUN COOK CYCLE NOW (käivita küpsetustsükkel kohe), valige YES (jah).



Nüüd kuvatakse ekraanile küpsetusprogrammi esimene samm. Alustamiseks vajutage nupule IGNITE (süüta).

Algab automaatne süütamis- ja eelsoojendamisprotsess. Kui eelsoojendamine on lõppenud, pange toit grilli ja sulgege grilli kaas. Suur maitseelamus jõuab üha lähemale.

MÄRKUSED.

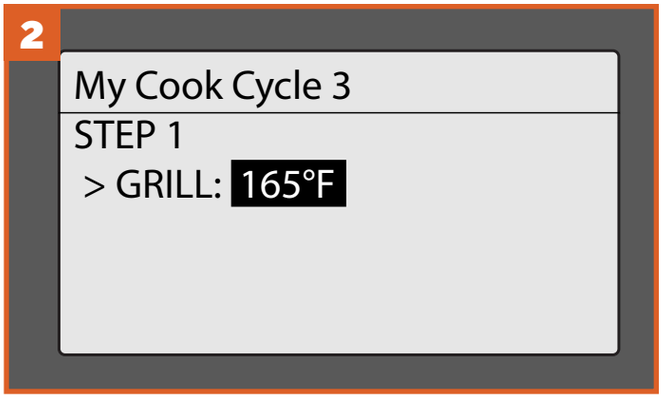
- Kui sondi pistik ei ole korralikult pesas, kostab grillist kolm helisignaali. Veenduge, et sondi pistik oleks korralikult pistikupesas.
- On soovitatav, kuid mitte kohustuslik, oodata toidu asetamisega grillile, kuni eelsoojendamine on lõpuni jõudnud.
- Grilli käivitamisel ei pea grilli kaant lahti hoidma. Kaane peaks eelsoojendamise ajaks sulgema, et grill saavutaks kiiresti määratud temperatuuri.

6236 Ironwood OM ETv01.indd 16 8/29/19 2:18 PM

KOHANDATUD KÜPSETUS-TSÜKLI LOOMINE

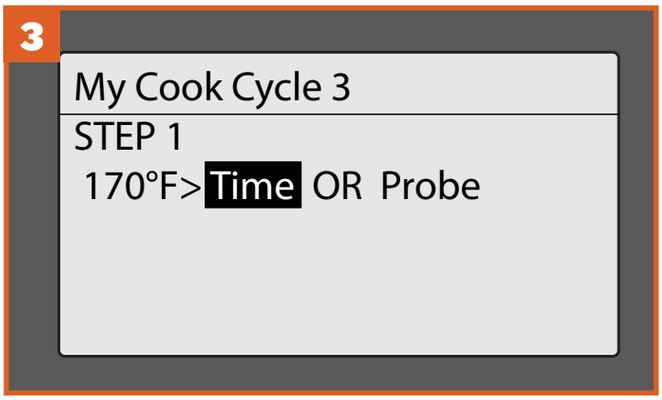
Kasutage seda funktsiooni oma küpsetusprogrammi loomiseks või olemasoleva programmi redigeerimiseks.

Valige küpsetustsükli menüüs NEW (uus), et kuvada sammude menüü.

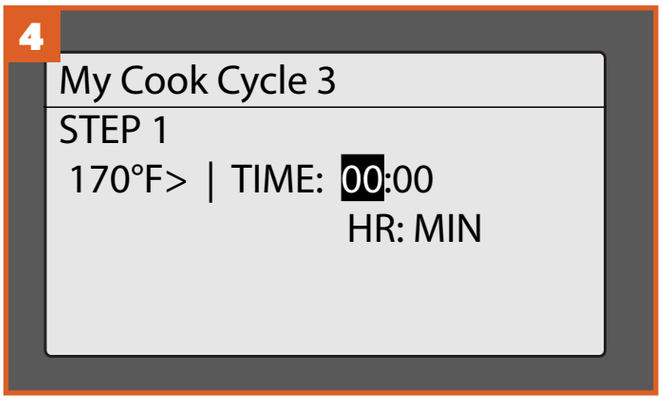


Esimese sammu Step I puhul tuleb valida grilli temperatuur (vaiketemperatuur on 74 °C). Soovitud temperatuuri valimiseks keerake valikunuppu ja valiku kinnitamiseks vajutage nupu keskele.

MÄRKUS. Kohandatud küpsetustsükkel sisaldab minimaalselt ühe sammu ja maksimaalselt neli sammu.



Kui temperatuur on valitud, valige Time (aeg) (küpsetamine määratud ajaperioodil) või Probe (sond) (küpsetamine, kuni liha sisetemperatuur on saavutanud määratud väärtuse).



Kui retseptis on nõutud konkreetne arv tunde määratud temperatuuril, valige TIME (aeg). Tundide valimiseks keerake nuppu. Valiku kinnitamiseks vajutage ja liikuge minutitele. Minutite valimiseks keerake, valiku kinnitamiseks ja lõpetamiseks vajutage.

MEELDETULETUS Kui kasutate valikute tegemiseks valikunuppu, siis valiku kinnitamiseks ja järgmise menüü-üksuse juurde liikumiseks vajutage kindlasti nupu keskele.

6236 Ironwood OM ETv01.indd 17 8/29/19 2:18 PM

KÜPSETAMISVIISI VALIMINE (JÄTKUB)

KOHANDATUD KÜPSETUSTSÜKLI LOOMINE (jätkub)

5

My Cook Cycle 3
STEP 1
170°F> Time OR Probe

Kui retseptis on ette nähtud küpsetada liha konkreetse sisetemperatuuri saavutamiseni, valige Probe (sond). Valige soovitud temperatuur valikunupu abil.

6

My Cook Cycle 3
STEP 1
170°F | PROBE: 145°F
>Super Smoke: OFF

Ekraanile kuvatakse funktsiooni Super Smoke (lisasuits) lisamise võimalus. Lisasuitsu lisamiseks pange esmalt endale selga superkangelase keep ja seejärel valige valikunupu abil OFF (väljas) (vaikesäte) või ON (sees). Vaikesätte kinnitamiseks vajutage nupu keskele.

MÄRKUS. Super Smoke (lisasuits) funktsiooni saab aktiveerida ainult siis, kui grilli temperatuur on vahemikus 74 °–107 °C.

7

My Cook Cycle 3
>STEP 1
170°F | PROBE: 145°F
>ADD STEP
>SAVE
>DELETE

Nüüd naaseb ekraan teie kohandatud küpsetustsükli sammude menüüsse. Teie poolt äsja loodud samm salvestatakse automaatselt. Te võite lisada veel ühe sammu, salvestada küpsetusprogrammi praegusel kujul, kustutada programmi või naasta menüüsse Cook Cycle (küpsetustsükkel).

8

My Cook Cycle 3
>ADD STEP
>SAVE
>DELETE
>BACK

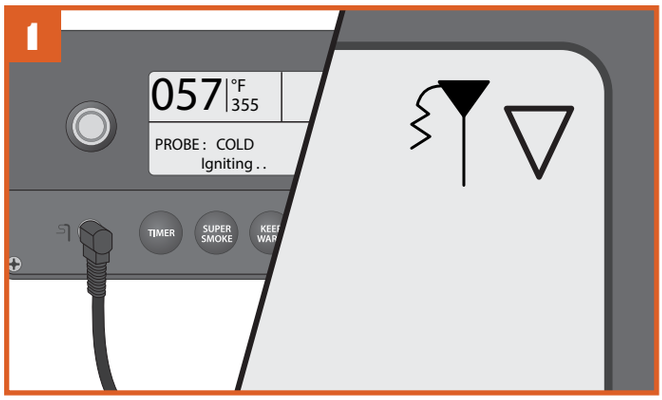
Kui kõik sammud on lisatud, vajutage SAVE (salvesta). Seejärel küsitakse teilt, kas soovite aktiveerida funktsiooni RUN COOK CYCLE NOW (käivita küpsetustsükkel kohe). Kui valite YES (jah), suunatakse teid avaekraanile tagasi ja alustamiseks vajutage IGNITE (süüta). Kui valite NO (ei), naasete küpsetustsükli menüüsse.

MÄRKUS. Grillil on kokku neli mälukohta. Kui olete juba salvestanud neli retsepti ja soovite luua uue, siis ruumi tegemiseks peate kustutama ühe olemasolevatest retseptidest.

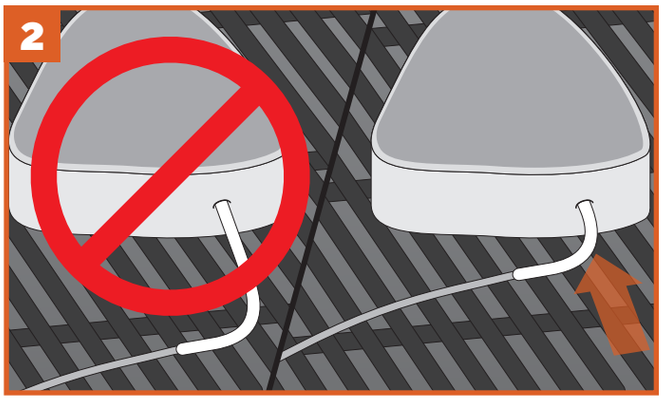
6236 Ironwood OM ETv01.indd 18 8/29/19 2:18 PM

SONDIGA KÜPSETAMINE Kasutage neid küpsetamisviise retseptide puhul, mille puhul peab toidul olema kindel sisetemperatuur.

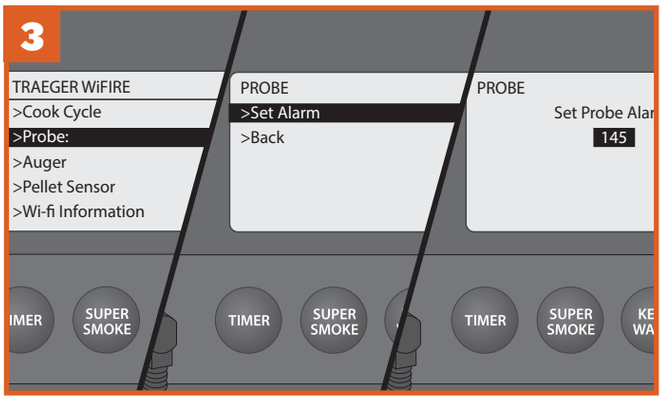
Kui grill on välja lülitatud



Ühendage sondi ots sondi pistikupessa, mis asub WiFIRE-i juhtpaneelil. Vaadake lõigust „Grilli kasutamine", kuidas grill sisse lülitada. Kui grill on sisse lülitatud, tuvastab juhtpaneel sondi ja juhtpaneeli kuva ülemises paremas nurgas süttib sondiikoon.

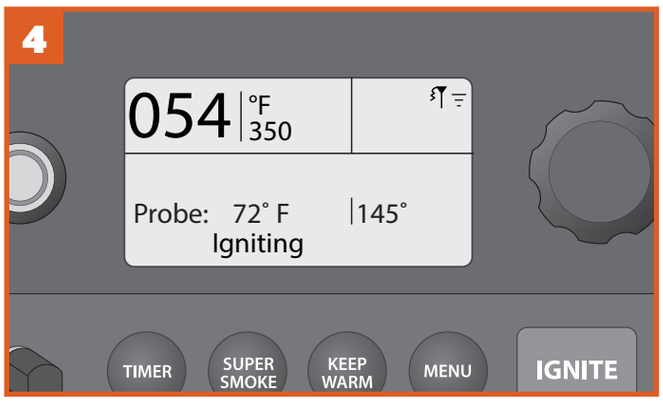


Kui grill on soojendatud määratud temperatuurini, pange toit grillile. Juhtige sond läbi grilli küljel oleva avause ja lükake selle ots pooleldi liha kõige paksemasse ossa, aga mitte pekisesse ossa ega vastu luud.



Vajutage nuppu MENU (menüü), seejärel keerake valikunuppu ja valige PROBE (sond). Teil palutakse määrata sondi märguanne, mis kõlab siis, kui liha on saavutanud määratud sisetemperatuuri. Valige SET ALARM (määra märguanne). Seejärel saate sondimenüüst valikunuppu kasutades määrata lihale sobiva temperatuuri.

MÄRKUS. Sondi kalibreerimiseks vaadake peatükki „Täiendavad juhtfunktsioonid" lk 21.



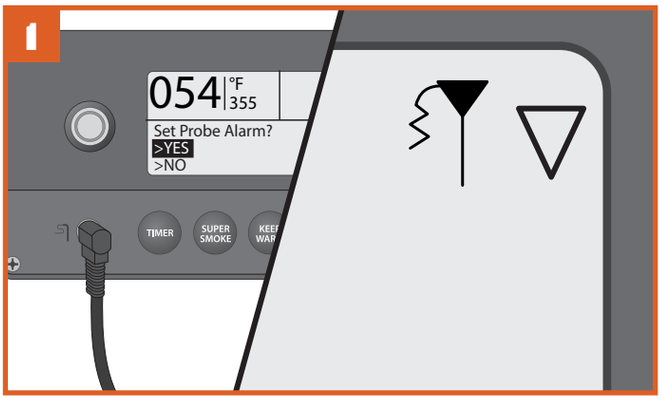
Kui märguanne on määratud, ilmub avaekraanile grilli temperatuur, sondi sihttemperatuur ja grilli olek. Kui liha on saavutanud määratud temperatuuri, kõlab helimärguanne. Traegeri WiFIRE-i rakendust kasutades saate teavituse ka oma ühendatud nutiseadmesse, samuti kuvatakse grilli olek kogu küpsetamisprotsessi jooksul.

6236 Ironwood OM ETv01.indd 19 8/29/19 2:18 PM

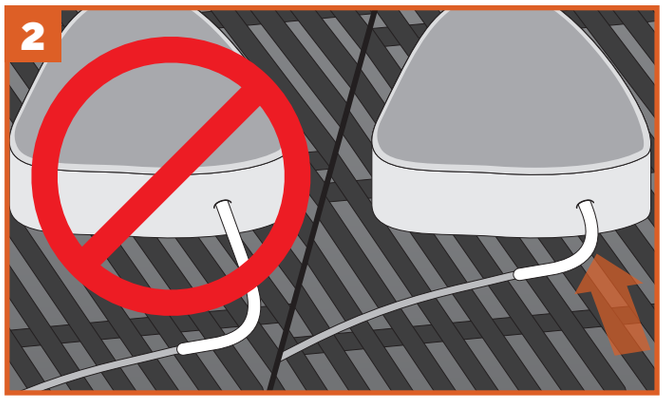
KÜPSETAMISVIISI VALIMINE (JÄTKUB)

SONDIGA KÜPSETAMINE (jätkub)

Kui grill on sisse lülitatud



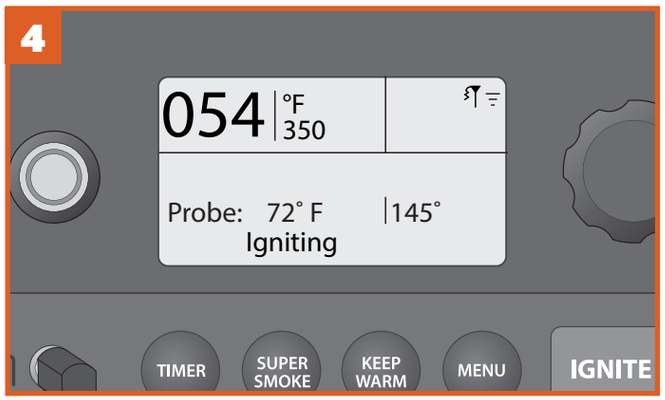
Ühendage sondi ots sondi pistikupessa, mis asub WiFIRE-i juhtpaneelil. Juhtpaneel tuvastab sondi ja juhtpaneeli kuva ülemises paremas nurgas süttib sondiikoon. Kuvatakse küsimus, kas soovite märguannet määrata. Valige YES (jah).



Kui grill on soojendatud määratud temperatuurini, pange toit grillile. Juhtige sond läbi grilli küljel oleva avause ja lükake selle ots pooleldi liha kõige paksemasse ossa, aga mitte pekisesse ossa ega vastu luud.

Keerake valikunuppu, kuni jõuate soovitud toidutemperatuurini. Valiku kinnitamiseks vajutage nupu keskele.

MÄRKUS. Sondi kalibreerimiseks vaadake peatükki „Täiendavad juhtfunktsioonid” lk 21.

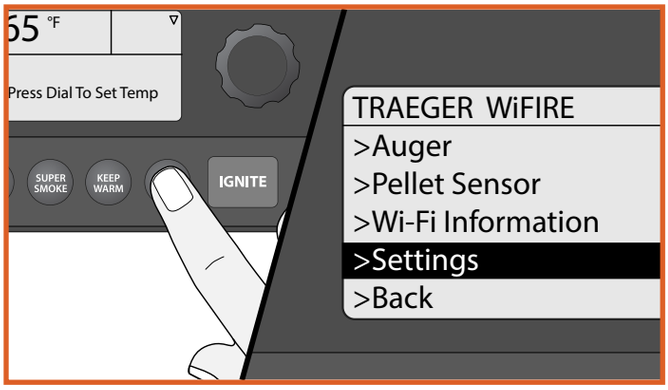


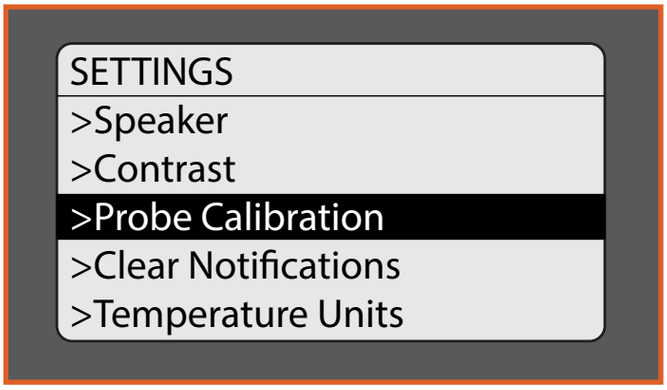
Kui märguanne on määratud, ilmub avaekraanile grilli temperatuur, sondi sihttemperatuur ja grilli olek. Kui liha on saavutanud määratud temperatuuri, kõlab helimärguanne. Traegeri WiFIRE-i rakendust kasutades saate teavituse ka oma ühendatud nutiseadmesse, samuti kuvatakse grilli olek kogu küpsetamisprotsessi jooksul.

6236 Ironwood OM ETv01.indd 20 8/29/19 2:18 PM

LISAJUHTFUNKTSIOONID

SETTINGS (sätted) Kasutage menüüd Settings (sätted), et kohandada kuvaseadeid, kustutada teateid, vaadata tähtsat toote- ja kontaktteavet ning muud.





MENÜÜ SETTINGS (sätted) AVAMISEKS:

lülitage grill sisse. Kui kuvatakse avaekraan, vajutage nuppu MENU (menüü). Peamenüüs kuvatakse mitu valikut. Keerake valikunuppu, et valida Settings (sätted). Vajutage valiku kinnitamiseks nupu keskele.

Sätte muutmiseks keerake uuesti valikunuppu, et soovitud seadet muuta. Kinnitamiseks vajutage valikunupu keskele. Tagasi menüüsse „Settings" liikumiseks vajutage nuppu Back (tagasi).

SPEAKER (kõlar)

Lülitage grilli juhtfunktsioonide kõlar sisse või välja. Valitud säte märgitakse tärniga (*).

CONTRAST (kontrast)

Ekraani kontrastsuse seadmiseks vahemikus 1 (suur) kuni 5 (väike) keerake valikunuppu. Vaikesäte on 3. Kinnitamiseks ja menüüsse „Settings" (sätted) naasmiseks vajutage valikunupu keskele.

PROBE CALIBRATION (sondi kalibreerimine)

Selle sätte all on kaks valikut.

1. Calibrate Probe (kalibreeri sond) Annab juhised sondi kalibreerimiseks jääveenõud kasutades. Kuvatakse tekst „Place probe in ice water for 1 minute before calibrating" (Aseta sond enne kalibreerimist 1 minutiks jäävette).
2. Probe Offset (sondi nihe) Sondi nihke seadistamiseks 1° sammudena vahemikus −8 °C kuni +8 °C keerake valikunuppu. Vaikesäte on 0. Kinnitamiseks ja menüüsse „Settings" (sätted) naasmiseks vajutage valikunupu keskele.

CLEAR NOTIFICATIONS (sõnumite kustutamine)

Kasutage seda funktsiooni veateadete ja sõnumite kustutamiseks.

MÄRKUS. Kuna tõrge lülitab grilli jahtumisrežiimi, on kuval ikka kiri „Cooling Down" (jahtumine), kui lahkute menüüst „Clear Notifications" (sõnumite kustutamine) ja „Settings" (sätted).

TEMPERATURE UNITS (temperatuuriühik)

Keerake valikunuppu Fahrenheiti (°F) või Celsiuse (°C) skaalade vahel valimiseks. Kinnitamiseks vajutage valikunupu keskele. Valitud säte märgitakse tärniga (*).

CUSTOMER SERVICE (klienditeenindus)

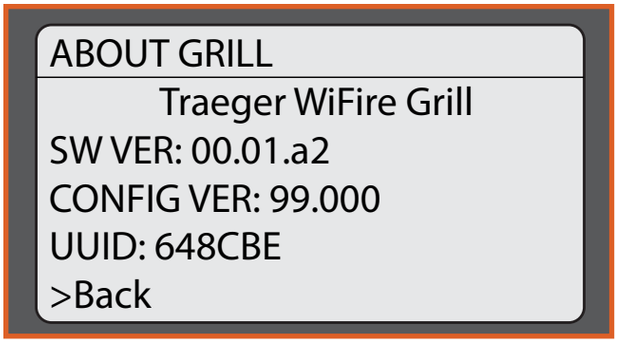
Kuvab Traeger WiFIRE-i klienditoe telefoninumbri.

LEARN MORE (lisateave)

Kuvatakse link, kust saate teavet Traegeri rakenduse ja veebilehe kohta.

ABOUT GRILL (grillist)

Annab tähtsat teavet grilli kohta, sh selle mudeli number ja tarkvaraversioon.



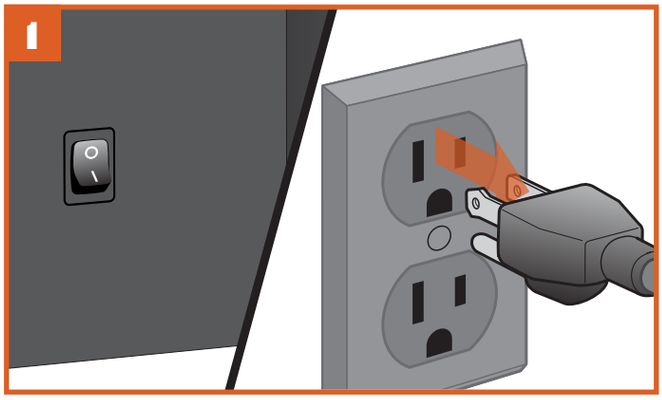
BACK (tagasi)

Naaske peamenüüsse.

6236 Ironwood OM ETv01.indd 21
8/29/19 2:18 PM

PUNKRI PUHASTAMINE

Traegeri grillil on punkri puhastamise süsteem, mis võimaldab kiiresti suurema segaduseta ühed puidugraanulid teiste vastu vahetada (toidule erineva maitse saamiseks).

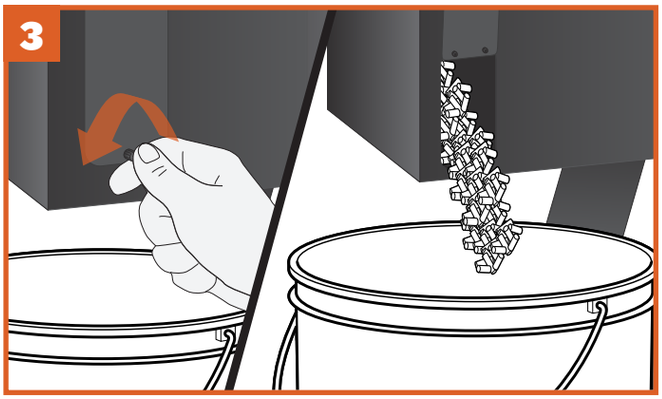


PISTIKU VÄLIMUS VÕIB PIIRKONNITI ERINEDA.

Vajutage lüliti väljalülitatud asendisse (**O**) ja ühendage toitekaabel lahti. Kui grill on ikka kuum, laske sellel täielikult jahtuda.

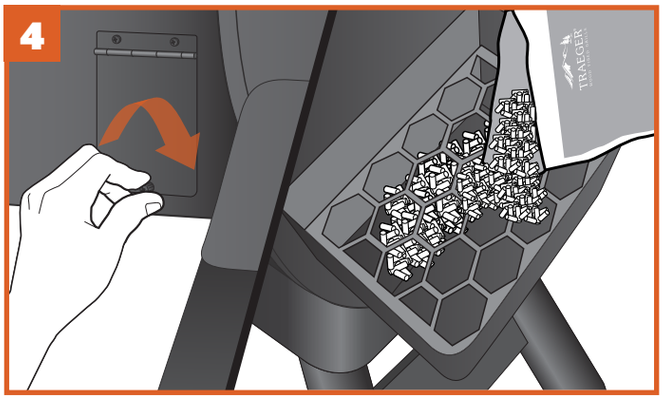
Asetage punkri ukse alla piisavalt suur nõu, et sinna mahuksid kõik puidugraanulid.

NÕUANNE. Selleks sobib hästi 18-liitrine puhas ämber.



Kruvige tühjendamisukse kinnitus lahti ja avage uks. Puidugraanulid voolavad nõusse, mille asetasite ukse alla. Vaja võib minna spaatlit või lusikat, et punkrisse jäänud graanulid sealt kätte saada.

HOIATUS! Kohe pärast grilli kasutamist olge punkri tühjendamisel ettevaatlik. Puidugraanulid võivad olla väga kuumad.



Kui punker on tühi, sulgege uks, pange kinnitus tagasi ja täitke punker uuesti teist maitset andva TRAEGERI KAUBAMÄRGI LEHTPUUGRAANULITEGA.

6236 Ironwood OM ETv01.indd 22 8/29/19 2:18 PM

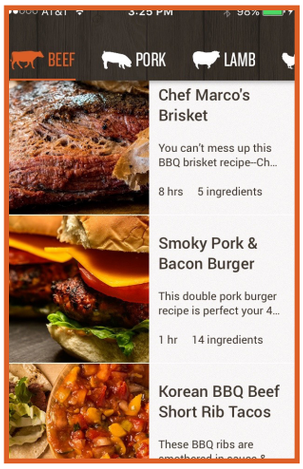
IRONWOODI OMADUSED

TRAEGERI RAKENDUS

Traegeri Ironwood-seeria grilli saab kaugjuhtida Traegeri rakenduse abil. Lisateabe saamiseks WiFIRE-i, Traegeri rakenduse ja teiste ühendusviiside kohta minge aadressile traegergrills.com/app.

Traegeri Ironwood-seeria grilli ühendamiseks internetiga on teil vaja kodust internetiühendust (Wi-Fi). Teie nutitelefonis või tahvelarvutis peab töötama iOS-i või Androidi uusim operatsioonisüsteem. Kui lahkute seadmega koduse Wi-Fi-ühenduse levialast, on vaja kasutada mobiilset andmesidet.

Traegeri rakendus on ka lihtne võimalus otsida, alla laadida ja proovida uusi retsepte oma Traegeri Ironwoodi seeria grillil.



TIMER (taimer)

Traegeri Ironwoodi seeria grillil on olemas mugav taimer. Taimeri funktsioon ei mõjuta grilli toimimist. Sellega teavitatakse teid teistest küpsetamisel vajalikest sammudest, näiteks et grillile on vaja lisada juurvilju või et toitu on vaja leemega kasta.

Taimeri seadistamiseks

1. Vajutage nupule TIMER (taimer) ja hoidke 3 sekundit all.
2. Kasutage aja valimisel valikunuppu tundide ja minutite vahel liikumiseks.

Pärast aja valimist valikunupul vajutades taimer aktiveerub ja naastakse avaekraanile.

Taimeri tühistamiseks

1. Vajutage nupule TIMER (taimer) ja hoidke 3 sekundit all.
2. Näete valikuid Edit (redigeeri), Cancel (tühista) ja Back to the menu (tagasi menüüsse).

SUPER SMOKE (LISASUITS) FUNKTSIOON

Lisasuitsumaitse lisamiseks roale vajutage nupule SUPER SMOKE (lisasuits) ükskõik millal grillimise ajal. Tühistamiseks vajutage uuesti nupule.

MÄRKUS. Super Smoke (lisasuits) funktsiooni saab aktiveerida ainult siis, kui grilli temperatuur on vahemikus 74–107 °C.

6236 Ironwood OM ETv01.indd 23
8/29/19 2:18 PM

IRONWOODI OMADUSED (JÄTKUB)

KEEP WARM (soojas hoidmise) FUNKTSIOON

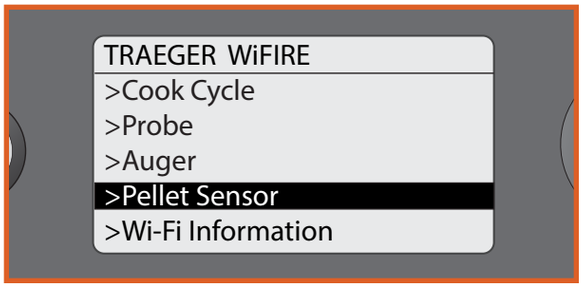
Valikut KEEP WARM (hoia soojas) saab kasutada küpsetamistsükli peatamiseks mis tahes hetkel grillimise ajal. Sel juhul hoitakse grilli temperatuuril 74 °C. Funktsiooni aktiveerimiseks vajutage nupule KEEP WARM (hoia soojas). Vajutage küpsetamise jätkamiseks uuesti KEEP WARM (hoia soojas).

TRAEGERI PUIDUGRAANULITE ANDUR

Traegeri puidugraanulite andur jälgib puidugraanulite taset. Kui valite selle menüüst, kuvab see puidugraanulite praeguse taseme protsentides juurdekasvuga 5%.

Kui Trageri puidugraanulite andur on õigesti ühendatud, kuvatakse teade „PELLET SENSOR Pellet Level: 100%." (PUIDUGRAANULITE ANDUR: puidugraanulite tase: 100%.). Kui Trageri puidugraanulite andur ei ole õigesti ühendatud, kuvatakse teade „PELLET SENSOR Sensor Disconnected Pellet Level: 0%." (PUIDUGRAANULITE ANDUR: andur ühendamata, puidugraanulite tase: 0%.).

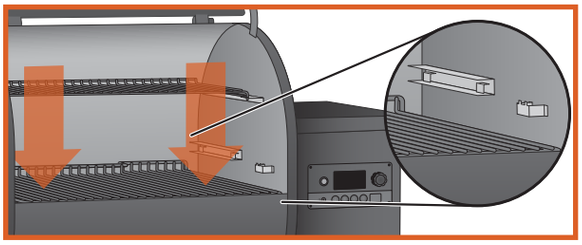
Traegeri puidugraanulite andur võimaldab teil Traegeri rakenduse abil kontrollida puidugraanulite taset eemalt. See uus süsteem saadab teile nutitelefoni tõuketeatised (TPS-aruanded) ja märguanded, kui puidugraanulite tase hakkab madalaks jääma, et vältida olukorda, kus küpsetamise ajal saab kütus otsa.



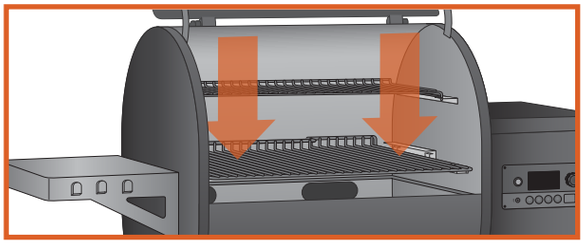
UNIVERSAALNE ALUMINE GRILLIREST

Alumisel grillirestil on kaks erinevat asendit kahe erineva küpsetusviisi kasutamiseks: Grillimisjälgede tekitamise asend ja suitsutamisasend.

Grillimisjälgede asendi kasutamiseks pange grillirest grillimisruumi põhja, kõige alumistele tagumistele klambritele nii, et serv on eespool. Nii on tagatud, et rasvatilkade püüdmise aluselt kiirgub maksimaalselt soojust ja roale tekivad grillimisjäljed.



Suitsutamisasendiks pange grillirest kõrgematele eesmistele klambritele ja libistage taga olevasse soonde. Nii on tagatud konvektsioonküpsetamise jaoks vajalik suitsu täielik ringlemine.

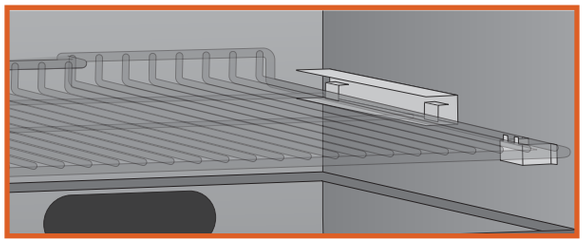


MÄRKUS. Ülemisel restil on kaks asendit – keskmine ja tagumine. Kui te ülemist resti ei kasuta, saate selle kinnitada grilli allosa tagaküljel olevate konksude külge.

6236 Ironwood OM ETv01.indd 24 8/29/19 2:18 PM

GRILLIRESTI PIIRAJAD

Alumise resti jaoks klambri ees asuvad grilliresti piirajad tagavad lisastabiilsuse toidu käitlemisel restidel. Lihtsalt libistage resti väljapoole, kuni ristvarb seiskub resti piiraja juures ja saate mugavalt pöörata burgereid või niisutada ribisid, ilma et rest viltu vajuks.



GRILLI KAAS

Te ei seisaks väljas vihma või lume käes ilma et end millegagi kaitseksite - välja arvatud juhul, kui just seda naudite. Kaitske oma Traegeri Ironwood-seeria grilli tippkvaliteetse kohandatud kattega, mis on ette nähtud ilmastikuoludele vastu pidama. Vastupidava grillikaane saab osta lehelt traegergrills.com.

6236 Ironwood OM ETv01.indd 25 8/29/19 2:18 PM

GRILLI HOOLDAMINE

1. **KREOSOODI JA RASVA TEKKIMINE JA EEMALDAMINE**
   Kui graanulid põlevad aeglaselt, tekitavad need tõrva ja muid orgaanilisi aure, mis kombineeruvad eraldunud niiskusega – tekib kreosoot. Kreosoodiaurud kondenseeruvad aeglaselt põleva tule võrdlemisi jahedas väljatõmbeventiilis. Selle tulemusena koguneb kreosoot väljatõmbeventiili sisemusse. Süütamisel põleb kreosoot väga kõrge temperatuuriga. Õhuga edasikanduvad rasvaosakesed liiguvad läbi küpsetuskambri ja osa sellest rasvast koguneb sarnaselt kreosoodiga väljatõmbeventiili sisemusse. See omakorda võib suurendada tulekahju tekke tõenäosust.

   MÄRKUS. Traegeri rasvatilkade püüdmise alused aitavad need hoida teie grilli puhtana ja vähendada ootamatuid leeke.

   Traegeri väljatõmbeventiili peab üle vaatama vähemalt kaks korda aastas, et teha kindlaks, kas kreosoot ja/või rasv on sinna kogunenud.

   Ka toidust tulevad rasvatilgad kukuvad rasvapüüdmisalusele, kust need suunatakse äravoolutorusse ja sealt edasi grillist välja rasvaämbrisse. Need on kõik osa Traegeri rasvakogumissüsteemist Traeger Grease Management System (TGMS). Rasv koguneb kõigisse neisse osadesse.

   Kõiki TGMS-i osi peab enne iga kasutuskorda üle vaatama, et märgata võimalikke rasvaladestusi.

   Kui kreosooti või rasva on palju kogunenud, tuleb see eemaldada, et vältida tulekahju tekkimise ohtu.

   Isegi kui grillis on piisavalt ruumi, olge sinna suure koguse toidu lisamisel ettevaatlik. Sellest võib tilkuda palju rasva ja suureneda tuleoht, eriti kui grilli pole korralikult hooldatud. Selline toit on näiteks umbes poole kilo jagu peekonit. Kui eelmiste küpsetamiste käigus on tekkinud palju tuleohtlikku rasva, soovitame grilli sellest enne järgmist kasutamist puhastada.

2. **SISEPINDADE PUHASTAMINE**
   OHT! Vajutage lüliti asendisse VÄLJAS (**O**) ja ühendage toitejuhe lahti.

   ETTEVAATUST! Kogunenud rasva on lihtsam puhastada, kui grill on veel soe, kuid mitte kuum. **Olge ettevaatlik – põletuse oht.** Soovitame kasutada kindaid.

   Puhastage regulaarselt rasva V-kujulisest rasva äravoolust ja rasva äravoolutorust. Kui V-kujulisse rasva äravoolu ja rasva äravoolutorusse on kogunenud palju rasva, võib tekkida rasvatulekahju. Soovitame neid osi regulaarselt puhastada.

   Eemaldage kõik restid ja rasvapüüdmisalus. Nii pääsete ligi V-kujulisele rasva äravooluavale ja grilli sees olevale rasva äravoolutoru avale. Kraapige kogunenud rasv V-kujulisest rasva äravooluavast ja rasva äravoolutorust kokku tugeva mittemetallist tööriistaga. Suurema osa lahtikraabitud rasvast saab lükata läbi rasva äravoolutoru rasvaämbrisse. Pühkige rasvajäägid kokku majapidamispaberi või ühekordsete lappidega. Majapidamispaberit või ühekordseid lappe võib kasutada ka grilli sisepindade rasvast puhastamiseks.

3. **VÄLISTE PINDADE PUHASTAMINE**
   OHT! Vajutage peamine toitelüliti asendisse VÄLJAS (**O**) ja ühendage toitejuhe lahti.

   Kasutage ühekordset lappi või sooja seebiveega niisutatud lappi, et pühkida ära rasv grilli välispinnalt. ÄRGE KASUTAGE ahjude puhastamiseks mõeldud või abrasiivseid puhastusvahendeid ega lappe grilli välispinna puhastamiseks.

4. **VÄLJAS HOIDMINE**
   ETTEVAATUST! Kui hoiate grilli väljas vihmahooajal, veenduge, et vesi ei satuks puidugraanulite punkrisse. Graanulid paisuvad niiskuse käes ja ummistavad spiraalajami. Kui te grilli ei kasuta, katke see alati Traegeri grillikattega. Grilli jaoks kohandatud katet saab osta veebiaadressilt traegergrills.vom.

5. **GRILLI VÕREDE PUHASTAMINE**
   ETTEVAATUST! Grilli võresid on parem puhastada siis, kui need on veel soojad. **Olge ettevaatlik – põletuse oht.** Soovitame grilli lähedal hoida pika varrega puhastusharja. Kui olete toidu grillilt ära võtnud, pühkige resti kergelt harjaga. See võtab vähe aega ja grill on järgmisel kasutuskorral kohe valmis.

6236 Ironwood OM ETv01.indd 26 8/29/19 2:18 PM

6. **KOLDE SISEMUSE JA ÜMBRUSE TUHAST PUHASTAMINE (PÄRAST IGA 20 KASUTUSTUNDI)**

OHT! Vajutage peamine toitelüliti asendisse VÄLJAS (**O**) ja ühendage toitejuhe lahti.

HOIATUS! Enne tuha puhastamist veenduge, et grill oleks JAHTUNUD.

HOIATUS! Tuhast puhastada võib ainult järgnevate juhiste kohaselt.

Liigne tuhk koldes võib tule summutada. Kollet peab aeg-ajalt kontrollima ja kogunenud tuha eemaldama. Veel kord – kolde seest ja ümbrusest peab tuhka puhastama ainult siis, kui grill on JAHTUNUD.

Eemaldage grillirestid, rasvatilkade püüdmise alus ja kuumuse tõkesti, et ligi pääseda koldele ning grilli sisemusele. Suurema osa tuhast koldes saab ära tõsta väikese metallist tuhalabida või muu sarnase tööriistaga.

HOIATUS! Spetsiaalne tolmuimeja on parim vahend kolde tuhast puhastamiseks. Selle toiminguga peab olema ettevaatlik, et vältida tulekahju tekkimise ohtu. Veel kord – kolde seest ja ümbrusest tohib tuhka eemaldada ainult siis, kui grill on JAHTUNUD.

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

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

a. Kui tolmuimejal ei ole tolmukotti, tühjendage eelnevalt kogutud praht tolmukambrist. Seejärel imege tolmuimejaga ära koldes olev tuhk. Kui kolle on puhas, tühjendage tolmuimeja tolmukamber kohe allpool kirjeldatud metallkonteinerisse. Veenduge, et tolmukambrisse ei oleks jäänud tuhka.

b. Kui teil on tolmukotiga tolmuimeja, pange tolmuimejasse kasutamata tolmukott. Seejärel imege tolmuimejaga ära koldes olev tuhk. Kui kolle on puhas, eemaldage tolmuimeja kott ja asetage see kohe allpool kirjeldatud metallkonteinerisse.

7. **TUHA KÕRVALDAMINE.**

HOIATUS! Tuhk tuleb visata metallkonteinerisse, millel on kindlalt suletav kaas. Kindlalt suletud tuhanõusid peab hoidma mittesüttivast materjalist põrandal, eemal tuleohtlikest materjalides, kuni tuhk lõpuks ära visatakse. Kui tuhk visatakse ära (maetakse, laotatakse hajutatult), peab seda enne hoidma suletud konteineris, kuni kõik tukid on täielikult jahtunud.

8. Kui toitejuhe on kahjustatud, tuleb see asendada spetsiaalse juhtmega, mille saab tootjalt või edasimüüjalt.

6236 Ironwood OM ETv01.indd 27 8/29/19 2:18 PM

KORDUMA KIPPUVAD KÜSIMUSED

Siin on korduma kippuvad küsimused ja vastused neile.

KÜSIMUS	VASTUS
Miks mu grill ei sütti?	Kontrollige, kas pistikupesas on toide. Kui toitejuhe on ühendatud GFCI-ga (maandusjuhtme ahela katkestusega), kontrollige ja vajaduse korral lähtesta. Alustage käivitusprotsessi. Kui grill ei sütti, vaadake järgmist vastust.
	OHT! Vajutage lüliti asendisse VÄLJAS (**O**) ja ühendage toitejuhe lahti. Eemaldage juhtpaneel ja kontrollige taga olevat kaitset. Asendage kaitse, kui see on läbi põlenud. Paigaldage juhtpaneel tagasi.
	Kontrollige, kas väljatõmbe tekitaja ventilaator ja spiraalajami mootor töötavad. Kui mõlemad töötavad, peab asendama kuumvardad. Kui üks või mõlemad neist ei tööta, võtke ühendust Traegeri VIP-365 klienditeenindusega (vt lk 35), et probleemi lahendamisel lisaabi saada või tellimus esitada.
	Veenduge, et punkris oleks puidugraanuleid. Kui tegu on esmakordse süütamisega ja grillis on puidugraanulid otsa saanud, andke puidugraanulitele punkrist koldesse liikumiseks aega (võib kuluda kuni 7 minutit).
	Alustage käivitusprotsessi. Vaadake osa „Grilli kasutamine” lk 13. Kui koldes pole ikka puidugraanuleid, liikuge järgmise küsimuse juurde.
	Kui spiraalajami mootor töötab (kontrollige väikest ventilaatorilaba mootori taga), on probleem digitaalses juhtpaneelis ja see tuleb välja vahetada. Võtke tellimuse esitamiseks ühendust Traegeri edasimüüja või VIP-365 klienditeenindusega (vt lk 35).
Miks ei suunata koldesse puidugraanuleid?	Kui spiraalajami mootor **ei tööta,** aga väljatõmbe tekitaja ventilaator **töötab,** on probleem spiraalajami süsteemis ja seda peab kontrollima.
	Kui lüliti on asendis VÄLJAS (**O**), leidke väike ventilaatorilaba spiraalajami mootori taga.
	ETTEVAATUST! Jälgige ventilaatorilaba, kui olete lüliti vajutanud sisselülitatud asendisse (**I**). Kui ventilaatorilaba ei pöörle, vajutage lüliti asendisse VÄLJAS (**O**). See viitab rikkele spiraalajami mootoris ja see tuleb välja vahetada. Võtke tellimuse esitamiseks ühendust Traegeri edasimüüja või VIP-365 klienditeenindusega (vt lk 35).
	Kui ventilaatorilaba pöörleb pisut ja seejärel peatub, jätkake vaatlemist ja vajutage lüliti asendisse VÄLJAS (**O**). Kui ventilaatorilaba keerdub pisut lahti, viitab see ummistusele spiraalajami süsteemis ja see tuleb puhastada.
	OHT! Vajutage lüliti asendisse VÄLJAS (**O**) ja ühendage toitejuhe lahti. Eemaldage punkrist puidugraanulid. Veenduge, et spiraalajamis ei oleks võõrkehi ega niiskeid lagunenud puidugraanuleid, sest mõlemad võivad spiraalajami süsteemis ummistust tekitada. Spiraalajam tuleb eemaldada, et puhastada selle süsteemis olev ummistus. Vaadake osa „Kuidas eemaldada spiraalajami ummistusi?” järgmisel leheküljel.
Miks minu grilli temperatuur kõigub?	Temperatuurikõikumised on Traegeri grillide korral normaalsed. Suurem kõikumine võib olla põhjustatud tuulest, õhutemperatuurist, valest kasutamisest või grilli ebapiisavast hooldamisest.

6236 Ironwood OM ETv01.indd 28 8/29/19 2:18 PM

KÜSIMUS	VASTUS
Kuidas spiraalajam eemaldada, kui see kinni kiilub?	**OHT!** Vajutage lüliti asendisse VÄLJAS (**0**) ja ühendage toitejuhe lahti.
	ETTEVAATUST! Kui grill on ikka kuum, laske sellel täielikult jahtuda.
	Spiraalajami mootorini pääsemiseks eemaldage kõik katted.
	Eemaldage kruvi, mis ühendab spiraalajami mootori võlli spiraalajami võlliga, ja kruvi, mis hoiab spiraalajami puksi ajamitoru küljes.
	Pöörake mutrivõtit või tange kasutades spiraalajamit vastupäeva. Seda on raske pöörata, kuni see vabaneb. Seejärel on spiraalajamit lihtne pöörata.
	Eemaldage spiraalajam ja puhastage see, selle toru ja kolle puidugraanulitest, tuhast ning võõrkehadest. (Vt tuhast puhastamise ja tuha äraviskamise juhiseid lk 27.)
	Lihvige spiraalajami välispindasid keskmise tugevusega liivapaberiga. Kontrollige spiraalajami sisemust ja vajaduse korral lihvige liivapaberiga. Puhastage tekkinud tolm spiraalajamist ja koldest tolmuimejaga. Veenduge, et spiraalajam liiguks vabalt.
	Kinnitage spiraalajami võll selle mootori võlli külge.
Kuidas kaitsta grilli värvi?	Kasutage grilli värvi kaitsmiseks kaitsvat katet. Soovitame Traegeri grillikatet. Katted on saadaval Traegeri edasimüüjate käest või meie veebilehelt aadressil traegergrills.com.
	Vahatage iga 90 päeva tagant grilli välispindasid tippkvaliteetse autovahaga. VAHATADA TOHIB AINULT JAHTUNUD GRILLI.
Kust osta grilli varuosi?	Küsige Traegeri edasimüüja käest. Neil võib vajalik osa olla laos või saavad nad selle tellida.
	Võtke tellimuse esitamiseks ühendust Traegeri VIP-365 klienditeenindusega (vt lk 35).
	Igal juhul edastage oma nimi, telefoninumber, aadress, grilli mudel ja seerianumber (leiate selle punkri kaane siseküljele kinnitatud sildilt), samuti osa id-number osa diagrammilt või osade nimekirjast.

6236 Ironwood OM ETv01.indd 29 8/29/19 2:18 PM

VEAOTSING

VEATEATED

Ehkki seda juhtub harva, võib juhtpaneeli kuvale ilmuda veateade. Vaadake võimaliku probleemi tuvastamiseks ja lahendamiseks allolevat tabelit.

VEATEADE	LAHENDUS
High Temp Error (kõrge temperatuuri tõrge)	See tõrge ilmneb, kui grilli temperatuur tõuseb üle 288 °C rohkem kui 45 sekundiks. Laske grillil jahtuda, seejärel lülitage see välja. Puhastage kolle graanulitest ja taaskäivitage grill. Kui probleem ei kao, helistage klienditeenindusse.
Low Temp Error (madala temperatuuri tõrge)	See tõrge ilmneb, kui grilli temperatuur langeb alla 49 °C rohkem kui 10 minutiks. Sellisel juhul lülitub grill välja. Tõrke lahendamiseks eemaldage puidugraanulid koldest ja lisage puidugraanuleid punkrisse. Lülitage juhtpaneel välja ja uuesti sisse ning taaskäivitage grill. Kui probleem ei kao, helistage klienditeenindusse.
Temp Sensor Out (temperatuuriandur ei tööta)	See teade ilmub, kui grilli temperatuur on üle 368 °C rohkem kui 10 sekundiks. See võib olla grillile kahjulik. Laske grillil jahtuda ja taaskäivitage see. Kui probleem ei kao, helistage klienditeenindusse.
Failed to Ignite (süütamine ebaõnnestus)	See tõrge võib tekkida, kui grillis on puidugraanulid otsa saanud või süütaja ei süttinud. Kontrollige, kas punkris on puidugraanuleid, ja puhastage kolle. Kui probleem ei kao, asendage süütaja või võtke ühendust klienditeenindusega.
Igniter Disconnect (süütaja lahti ühendatud)	See tõrge tekib, kui juhtpaneel ei tuvasta süütajat. Kontrollige, kas süütaja on ühendatud, ja taaskäivitage grill. Kui probleem ei kao, asendage süütaja või võtke ühendust klienditeenindusega.
Fan Disconnected (ventilaator lahti ühendatud)	See tõrge tekib, kui juhtpaneel ei tuvasta ventilaatorit. Veenduge, et ventilaator oleks sisse lülitatud, ja taaskäivitage grill. Kui probleem ei kao, peate ventilaatori asendama või helistama klienditeenindusse.
Auger Disconnected (spiraalajam lahti ühendatud)	See tõrge tekib, kui juhtpaneel ei tuvasta spiraalajami mootorit. Veenduge, et mootor oleks sisse lülitatud, ja taaskäivitage grill. Kui probleem ei kao, asendage spiraalajami mootor ja helistage klienditeenindusse.
Auger Overcurrent (spiraalajami ülekoormus)	See tõrge tekib, kui spiraalajami mootor on kahjustatud või kinni kiilunud. Kasutage juhtmenüüs olevat funktsiooni „Clear Auger" (puhasta spiraalajam) ja taaskäivitage grill. Kui probleem ei kao, peate spiraalajami mootori asendama või võtma ühendust klienditeenindusega.
Low Temp Warning (madala temperatuuri hoiatus)	See hoiatus antakse, kui grillis on tuli kustunud ja seda pole õnnestunud uuesti süüdata. Kontrollige puidugraanuleid ja taaskäivitage grill.
Ignition warning (süütaja hoiatus (ainult rakenduses))	See hoiatus antakse, kui grill ei ole tuvastanud edukat süütamist oodatud ajal. Kontrollige puidugraanuleid ja taaskäivitage grill.
Low Ambient Temp (madal ümbritsev temperatuur)	See hoiatus antakse, kui ümbritsev temperatuur langeb alla –29 °C rohkem kui 30 sekundiks. Ehkki juhtpaneel töötab, võib see olla kahjustunud. Kui grill süttib, kontrollige, kas ekraan töötab korralikult. Kui grill ei sütti, soojendage seda ja kontrollige, kas ekraan ja juhtpaneel töötavad korralikult. Vastasel juhul helistage klienditeenindusse.
Probe Fell Out (sond ei ole toidus)	See hoiatus antakse, kui sond ei ole korralikult toitu sisestatud. See sõnum saadetakse, kui sondi temperatuur on üle 104 °C , kui grill veel töötab. Sisestage sond uuesti toitu lk 19–20 asuvate juhiste kohaselt.
Bad Probe (katkine sond)	See hoiatus antakse, kui juhtpaneel tuvastab sondis lühise, mis kestab kauem kui 10 sekundit. Sond tuleb asendada. Uue sondi ostmiseks külastage veebilehte traegergrills.com.

VEATEADETE KUSTUTAMINE

Veateateid saab kustutada järgmiselt: Menu – Settings – Clear Notifications (menüü – sätted – teadete kustutamine). Kuna iga veateate korral hakkab grillis tööle jahtumisrežiim ja viga kustutatakse grilli jahtumise ajal, kuvatakse peakuval teade „Cooling Down . . ." (jahtumine), kuni jahtumine on lõppenud. Pange tähele, et mõned veateated, nagu Temp Sensor Out (temperatuuriandur ei tööta), ilmuvad uuesti ka pärast kustutamist. See on viide, et veateate põhjustanud tingimused ei ole muutunud. Grilli taaskäivitamine kustutab samuti veateated – paljud kasutajad toimivad niimoodi.

6236 Ironwood OM ETv01.indd 30 8/29/19 2:18 PM

WiFIRE-IGA SEOTUD PROBLEEMID JA KÜSIMUSED

PROBLEEM/KÜSIMUS	SOOVITATAV LAHENDUS
Rakendus kuvab pidevalt teate „Lost Connection Attempting to Reconnect" (ühendus katkes, ühenduse loomine).	Wi-Fi-signaal võib olla nõrk. Viige grill ruuterile lähemale või ruuter grillile lähemale, või laiendage juhtmevaba võrgu leviala.
Rakenduses kuvatakse grilli olekuks „Unknown" (tundmatu).	Lülitage grill välja ja uuesti sisse.
	Proovige grilli seadetes uuesti võrguga ühendus luua: 1. Minge rakenduses jaotisse Remote (kaugjuhtimine). 2. Valige grilli ekraani ülemises parempoolses nurgas hammasratta ikoon. 3. Valige jaotises Grill Settings (grilli seaded) suvand „Re-Pair Network" (loo võrguga uuesti ühendus).
	Kustutage grill rakendusest ja eemaldage grill oma Wi-Fi-võrgust: 1. Minge rakenduses jaotisse Remote (kaugjuhtimine). 2. Valige grilli ekraani ülemises parempoolses nurgas hammasratta ikoon. 3. Valige jaotises Grill Settings (grilli seaded) suvand „Delete Grill" (kustuta grill). 4. Looge jaotises Grill Settings (grilli seaded) võrguga uuesti ühendus.
Soovin muuta/uuendada oma grilli nime.	1. Minge rakenduses jaotisse Remote (kaugjuhtimine). 2. Valige grilli ekraani ülemises parempoolses nurgas hammasratta ikoon. 3. Valige jaotises Grill Settings (grilli seaded) suvand „Edit Grill Name" (muuda grilli nime).
Kuidas vaadata, kui tugev on grilli Wi-Fi-signaal?	1. Minge rakenduses jaotisse Remote (kaugjuhtimine). 2. Valige grilli ekraani ülemises parempoolses nurgas hammasratta ikoon. 3. Valige „Grill Settings" (grilli seaded) ja „Network Settings" (võrguseaded). 4. Wi-Fi tugevus kuvatakse järgmiselt: • Excellent (suurepärane): signaali tugevus on > −50 dB • Good (hea): signaali tugevus on −50 ... −59 dB • Fair (rahuldav): signaali tugevus on −60 ... −69 dB • Poor (kehv): signaali tugevus on −70 ... −79 dB • Unusable (kasutuskõlbmatu): signaali tugevus on < −80 dB
Kas saan grilli süüdata rakenduse kaudu?	Ohutuse tagamiseks ei saa grilli rakenduse kaudu süüdata.
Kas saan grilli rakenduse kaudu välja lülitada?	1. Minge rakenduses jaotisse Remote (kaugjuhtimine). 2. Valige grilli ekraani ülemises parempoolses nurgas hammasratta ikoon. 3. Valige „Shut Down Grill" (lülita grill välja).
Kuvatakse teade, et mu grill on juba teisele kontole määratud. Mida ma peaksin tegema?	Helistage klienditeenindusse.
Kuidas ma saan grilli oma kontolt kustutada?	1. Minge rakenduses jaotisse Remote (kaugjuhtimine). 2. Valige grilli ekraani ülemises parempoolses nurgas hammasratta ikoon. 3. Valige jaotises Grill Settings (grilli seaded) suvand „Delete Grill" (kustuta grill).

6236 Ironwood OM ETv01.indd 31 8/29/19 2:18 PM

NÕUANDED KASUTAMISEKS

1. Mis tahes hetkel grillimise ajal saate temperatuuri muuta, et küpsetada kõrgemal või madalamal temperatuuril. Fahrenheiti ja Celsiuse skaala vahel valimiseks Valige menüüst Settings (sätted) Temperature Units (temperatuuriühikud). Keerake valikunuppu FAHRENHEITI (°F) või CELSIUSE (°C) skaalade vahel valimiseks. Kinnitamiseks vajutage valikunupu keskele. Valitud säte märgitakse tärniga (*). Nüüd kuvatakse temperatuur teie valitudühikutes.
2. **HOIATUS!** Traegeri Ironwood-seeria grilli ei tohi liigutada, kuni see on veel kuum. Kui transpordite grilli sõidukis pärast küpsetamist, veenduge enne grilli sõidukisse asetamist, et tuli selles oleks täielikult kustunud ja grill oleks jahtunud. Ärge valage koldesse vett, sest spiraalajam võib kinni kiiluda.
3. Traegeri Ironwood-seeria grill on mõeldud kasutamiseks nii, et selle kaas on suletud. Lahtise kaanega küpsetamine pikendab tunduvalt küpsetamisaega.
4. **ETTEVAATUST!** Ärge lisage graanuleid kuuma koldesse käsitsi. See on ohtlik ja te võite saada raskeid põletusi. Kui puidugraanulid saavad toiduvalmistamise ajal otsa, laske grillil täielikult jahtuda ja alustage uuesti punkri puhastamisest (vt juhised lk 22).
5. **ETTEVAATUST!** Veenduge, et kuumusetõkesti oleks kindlalt oma klambritele kinnitatud. Kui see pole korralikult kinnitatud, võivad kuumus ja leegid koldest välja pääseda ning põhjustada grillis rasvatulekahju.
6. Arvestage alati sellega, mis tüüpi toitu valmistate.
   - Õhemad viilud nõuavad suuremat kuumust ja lühemat küpsetusaega, paksemad tükid nõrgemat kuumust ja pikemat küpsetusaega.
   - Köögiviljad küpsevad kauem kui liha (kui kasutada sama temperatuuri).
   - Veenduge liha küpsetamisel alati, et see oleks saavutanud ohutuks tarbimiseks piisavalt kõrge sisetemperatuuri.
   - **Funktsioon Keep Warm (hoia soojas) ei ole mõeldud toidu küpsetamiseks.**
7. **HOIATUS!** Kui tuli koldes kustub ja suitsu ajab ning punkris on piisavalt puidugraanuleid, on tähtis järgida järgmisi samme. Nende eiramine võib põhjustada ohtlikku „ülepõlemist", mis on tingitud liigsest hulgast põlemata graanulitest koldes.
   - **OHT!** Vajutage grilli taga olev peamine toitelüliti väljalülitatud asendisse **(O)** ja ühendage toitekaabel lahti. Laske grillil täielikult jahtuda. Avage kaas ja eemaldage kogu toit, grillirestid, rasvatilkade püüdmise alus ja kuumusetõkesti.
   - **HOIATUS! Suitsuoht**
     Käivitamisel võib tekkida puidugraanulite ülekuhjamine, mis põhjustab pikaks ajaks väga paksu valget suitsu. Kui see juhtub, lülitage grill pealülitist välja ja ühendage vooluvõrgust lahti. Kui see olukord kestab pikemat aega, võivad osalisest põlemisest tekkinud gaasid täielikult süttida, pannes kaane „hüppama". Kui see „hüpe" tekib ja grilli ei ole nõuetekohaselt hooldatud, nagu on kirjeldatud osas „Grilli hooldamine" lk 26-27, võib tekkida rasvatulekahju. Selle probleemi lahendamiseks laske grillil täielikult jahtuda, eemaldage kõik sisemised osad ja puhastage põhjalikult kõik kogu ning graanulid grillist ja koldest (vt lk 27 „Tuha puhastamine kolde seest ja selle ümbrusest").
   - **HOIATUS!** Eemaldage kõik põlemata graanulid ja tuhk koldest ning selle ümbert. (Vt tuhast puhastamise ja tuha äraviskamise juhiseid lk 27.)
   - Enne kuumusetõkesti, rasvatilkade püüdmise aluse ja grillirestide tagasi asetamist pange toitekaabli pistik sobivasse maandatud pistikupessa ja vajutage lüliti sisselülitatud asendisse **(I)**. Graanulid peaksid kukkuma koldesse ja kuumvarras hakkama kuumutama (hakkab punaseks muutuma). **ETTEVAATUST!** Ärge puudutage kuumvarrast.
   - Kui koldest hakkab tulema leeke, vajutage lüliti väljalülitatud asendisse **(O)**. Laske grillil jahtuda. Nüüd võite kuumusetõkesti, rasvatilkade püüdmise aluse, grillirestid ja toidu tagasi grilli panna.

6236 Ironwood OM ETv01.indd 32 8/29/19 2:18 PM

8. **VINGUGAAS.**

HOIATUS! Värvitu ja lõhnatu gaasi põhjustatud mürgistuste vältimiseks nii teile endale, teie perele, lemmikloomadele kui ka teistele järgige juhiseid.

Vingugaasimürgistuse sümptomid on peavalu, pearinglus, nõrkus, iiveldus, oksendamine, unisus, segasus. Vingugaas vähendab vere võimet hapnikku edasi kanda. Vere väike hapnikusisaldus võib põhjustada teadvusekaotust ja surma.

Pöörduge arsti poole, kui teil või teistel tekivad külmetus- ja gripilaadsed sümptomid. Vingugaasimürgistus, mida võib kergesti segi ajada külmetuse või gripiga, avastatakse tihti liiga hilja.

Alkoholi ja ravimite tarvitamine tugevdab vingugaasimürgistuse mõju.

Vingugaasimürgistus on eriti ohtlik rasedatele ja loodetele, väikelastele, vanuritele, suitsetajatele ja inimestele, kellel on probleeme vere või vereringega (aneemia või südamehaigused).

9. **RASVA KORISTAMINE.**

ETTEVAATUST! Rasvatulekahjusid põhjustab grilli vale hooldus ja TGMSi ebaregulaarne või vähene puhastamine (vt „Grilli hooldamine” lk 26–27). Rasvatulekahju on vähetõenäoline, ent kui see peaks küpsetamise ajal juhtuma, lülitage grill välja ja hoidke selle kaas kinni, kuni tuli on täielikult kustunud. Ärge hoidke rasvatulekahju korral grilli kaant lahti. Kui tuli ei kustu, raputage tulele kergelt söögisoodat.

MÄRKUS. Kui Traegeri rasvatilkade püüdmise aluseid vahetatakse sageli, aitavad need hoida teie grilli puhtana ja vähendada ootamatuid leeke.

ETTEVAATUST! Olge ettevaatlik – põletuse oht. Kui see ei aita, eemaldage toit ettevaatlikult grillilt ja hoidke kaas kinni, kuni tuli on täielikult kustunud. Olge ettevaatlik, ka siin on põletuse oht. Kui grill on täielikult jahtunud, eemaldage kõik selle sisemised osad. Puhastage TGMS sinna kogunenud rasvast. Asetage rasvatilkade püüdmise alus ja grillirestid tagasi ning jätkake küpsetamist.

6236 Ironwood OM ETv01.indd 33 8/29/19 2:18 PM

MÄRKUSED.

6236 Ironwood OM ETv01.indd 34 8/29/19 2:18 PM

HOOLDUS JA GARANTII

VIP 365
1-800-TRAEGER

TRAEGERI LEGENDAARNE KLIENDITEENINDUS on parim. Kui teil on küsimusi Traegeri grilli kohta või vajate nõuandeid terve kalkuni küpsetamiseks tänupühadeks, aitavad teid meie kogenud eksperdid. Oleme teie jaoks olemas 365 päeva aastas, ka pühade ajal – oleme kokad, mitte pankurid.

Kokkupanemis- või paigaldamisabi saamiseks, osade ja klienditeenindusega seotud küsimustega saate meile helistada, e-kirja saata või kirjutada (ainult inglise keeles):

TRAEGERI KLIENDITEENINDUS
Telefon: 1-844-9WiFIRE
6.00–20.00 MT
E-post: service@traegergrills.com

TRAEGER PELLET GRILLS LLC
1215 E. Wilmington Ave.
Salt Lake City, UT 84106

WE BUILD THE BEST AND STAND BY IT
3
YEAR WARRANTY
TRAEGER

3-AASTANE PIIRATUD GARANTII (AINULT USAS)

Traeger Pellet Grills LLC annab sellele grillile garantii kolmeks (3) aastaks alates ostukuupäevast materjalidefektide ja tootmisvigade osas, kui seda kasutatakse ja hooldatakse normaaltingimustel.

Traeger Pellet Grills LLC tagab mis tahes defektse osa asendamise. Originaalosa(d), mille tagastamise Traegeri varuosade osakond on heaks kiitnud, tuleb tagastada ettemaksuga.

Käesolev garantii ei sisalda tööjõukulusid, mis on seotud defektsete osade kindlaksmääramise või asendamisega või nende osade saatekuludega.

Traeger Pellet Grills LLC ei vastuta selle ega kaudse garantii alusel juhuslike või otseste kahjude eest. Käesolev garantii annab jaeklientidele konkreetsed seaduslikud õigused. Kliendil võivad olla muud õigused, mis riigiti erinevad.

Käesolev garantii ei kehti, kui seade ei ole kokku pandud või seda ei kasutata kooskõlas selle seadmega kaasasoleva kasutusjuhendiga, seade on edasi müüdud või vahetanud omanikku, seadet kasutatakse sellega sobimatute osade, lisaseadmete või kütustega, seda seadet on kasutatud kaubandus- või toitlustusteenuse valdkonnas või on kasutaja seda kuritarvitanud või pole seda hooldanud.

Garantiitaotluse töötlemiseks võib Traeger Pellet Grills LLC nõuda teilt tõendit grilli ostukuupäeva kohta. Hoidke müügitšekk või arve ja see sertifikaat alles koos teiste väärtuslike dokumentidega.

TRAEGER
WOOD FIRED GRILLS

6236 Ironwood OM ETv01.indd 35 8/29/19 2:18 PM

TRAEGER
WOOD FIRED GRILLS

ELA
MAITSERIKKALT

KASUTAGE OMA GRILLI VÕIMALUSI
MAKSIMAALSELT TRAEGERI RAKENDUSEGA

JÄLGIGE MEID @TRAEGERGRILLS

#TraegerIronwood

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

traegergrills.com