



**TRAEGER**  
WOOD FIRED GRILLS

# ΕΓΧΕΙΡΙΔΙΟ ΙΔΙΟΚΤΗΤΗ



**Η ΜΗ ΤΗΡΗΣΗ ΤΩΝ ΑΠΑΙΤΟΥΜΕΝΩΝ ΑΠΟΣΤΑΣΕΩΝ ΜΕΤΑΞΥ  
ΕΥΦΛΕΚΤΩΝ ΥΛΙΚΩΝ ΑΠΟΤΕΛΕΙ ΣΗΜΑΝΤΙΚΗ ΑΙΤΙΑ ΦΩΤΙΑΣ.  
ΕΙΝΑΙ ΕΞΑΙΡΕΤΙΚΑ ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ ΑΥΤΟ ΤΟ ΠΡΟΪΟΝ ΝΑ  
ΕΓΚΑΘΙΣΤΑΤΑΙ ΜΟΝΟ ΣΥΜΦΩΝΑ ΜΕ ΑΥΤΕΣ ΤΙΣ ΟΔΗΓΙΕΣ.  
ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ: ΦΥΛΑΞΤΕ ΤΙΣ ΟΔΗΓΙΕΣ ΓΙΑ ΜΕΛΛΟΝΤΙΚΗ ΑΝΑΦΟΡΑ.  
ΔΙΑΒΑΣΤΕ ΤΙΣ ΠΡΟΣΕΚΤΙΚΑ.**

TFB89BLE/BLEC  
TFB65BLE/BLEC  
DOC447

# ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΣΦΑΛΕΙΑ

## ΔΙΑΒΑΣΤΕ ΟΛΕΣ ΤΙΣ ΟΔΗΓΙΕΣ ΠΡΙΝ ΑΠΟ ΤΗΝ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΚΑΙ ΤΗ ΧΡΗΣΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ

Διαβάστε το σύνολο του παρόντος εγχειριδίου πριν από την εγκατάσταση και τη χρήση αυτής της συσκευής που λειτουργεί με πέλλετ. Η μη τήρηση αυτών των οδηγιών μπορεί να οδηγήσει στην πρόκληση υλικών ζημιών, τραυματισμού ή ακόμη και θανάτου. Επικοινωνήστε με την τοπική πολεοδομία ή πυροσβεστική υπηρεσία για πληροφορίες σχετικά με τους περιορισμούς και τις απαιτήσεις επιθεώρησης της εγκατάστασης στην περιοχή σας.

Το ψήσιμο σε φωτιά από σκληρό ξύλο προσφέρει χρόνια απόλαυσης – σε εσάς, στους τυχερούς σας φίλους και στην οικογένειά σας. Η νέα ψησταριά σας Traeger έχει σχεδιαστεί ειδικά για πιο εύκολο ψήσιμο, προσφέροντας βέλτιστη απόδοση σε συνδυασμό με το πιο απολαυστικό και γευστικό φαγητό.

Όπως συμβαίνει με όλες τις ψησταριές και τις συσκευές ψησίματος, κάθε φορά που καίγεται ένα υλικό, ξύλο, αέριο ή κάρβουνο, σχηματίζονται οργανικά αέρια κατά τη διαδικασία ψησίματος. Ένα αέριο που μπορεί να είναι ιδιαίτερα επιβλαβές σε συγκεντρωμένες ποσότητες είναι το μονοξείδιο του άνθρακα. Σε εξωτερικό, υπαίθριο χώρο, το μονοξείδιο του άνθρακα πρέπει να διασκορπίζεται φυσικά και να μην είναι επιβλαβές για τον άνθρωπο.

**ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!** Τηρείτε αυτές τις οδηγίες για να μην υποστείτε δηλητηρίαση, εσείς, η οικογένειά σας, τα κατοικίδια σας ή άλλα άτομα από αυτό το άχρωμο και άοσμο αέριο:

- Πρέπει να γνωρίζετε τα συμπτώματα της δηλητηρίασης από μονοξείδιο του άνθρακα: πονοκέφαλος, ζάλη, αδυναμία, ναυτία, εμετός, αϋπνία και σύγχυση. Το μονοξείδιο του άνθρακα μειώνει την ικανότητα του αίματος να μεταφέρει οξυγόνο. Τα χαμηλά επίπεδα οξυγόνου στο αίμα μπορεί να οδηγήσουν σε απώλεια συνείδησης και θάνατο.
- Απευθυνθείτε σε γιατρό εάν εμφανίσετε εσείς ή άλλα άτομα συμπτώματα κρουολογήματος ή γρίπης. Η δηλητηρίαση από μονοξείδιο του άνθρακα, η οποία μπορεί εύκολα να θεωρηθεί κρουολόγημα ή γρίπη, ανιχνεύεται συχνά πολύ αργά.
- Η κατανάλωση αλκοόλ και η χρήση φαρμακευτικών ουσιών αυξάνουν τις επιδράσεις της δηλητηρίασης από μονοξείδιο του άνθρακα.
- Το μονοξείδιο του άνθρακα είναι ιδιαίτερα τοξικό για τις μητέρες και τα παιδιά κατά τη διάρκεια της κύησης, για βρέφη, ηλικιωμένους, καπνιστές και άτομα με αιματολογικά ή κυκλοφορικά προβλήματα, όπως αναιμία ή καρδιοπάθειες.
- Χρησιμοποιείτε την ψησταριά Traeger σε εξωτερικό χώρο, πάνω σε μη εύφλεκτο δάπεδο και μακριά από εύφλεκτα υλικά.
- Μη χρησιμοποιείτε ποτέ βενζίνη, καύσιμο τύπου βενζίνης για φορητές λάμπες, κηροζίνη, υγρό αναπτήρων για κάρβουνο ή εύφλεκτα υγρά για να ξεκινήσετε ή να «αναεώσετε» τη φωτιά σε αυτήν τη συσκευή. Φυλάσσετε όλα αυτά τα υγρά μακριά από αυτήν τη συσκευή όταν χρησιμοποιείται.

### ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ: ΔΙΑΒΑΣΤΕ ΠΡΟΣΕΚΤΙΚΑ ΤΙΣ ΟΔΗΓΙΕΣ ΚΑΙ ΦΥΛΑΞΤΕ ΤΙΣ ΓΙΑ ΜΕΛΛΟΝΤΙΚΗ ΑΝΑΦΟΡΑ.

Εάν συναρμολογείτε αυτήν τη μονάδα για κάποιον άλλο, δώστε αυτό το εγχειρίδιο στον ιδιοκτήτη να το διαβάσει και να το φυλάξει για μελλοντική αναφορά.

#### ΚΙΝΔΥΝΟΣ!

##### Για πελάτες στη Βόρεια Αμερική:

- Συνδέστε τη συσκευή σε κατάλληλη πρίζα 3 ακίδων.
- Απαιτείται ηλεκτρική παροχή με προστασία GFCI. Για προστασία από τον κίνδυνο ηλεκτροπληξίας, εντοπίστε μια γειωμένη πρίζα 3 ακίδων σε κοντινή απόσταση για το καλώδιο τροφοδοσίας 1,8-m. Κατά την εγκατάσταση της πρίζας, τηρείτε τον Εθνικό Ηλεκτρολογικό Κώδικα, καθώς και τους τοπικούς κώδικες και κανονισμούς.

##### Για πελάτες στην Ευρωπαϊκή Ένωση:

- Συνδέστε τη συσκευή σε κατάλληλη γειωμένη πρίζα.
- Μην αφαιρείτε την ακίδα γείωσης και μην τροποποιείτε το βύσμα με κανέναν τρόπο. Μη χρησιμοποιείτε προσαρμογέα ή καλώδιο προέκτασης.

#### ΚΙΝΔΥΝΟΣ!

- Παρουσία επικίνδυνης τάσης που μπορεί να προκαλέσει ηλεκτροπληξία, εγκαύματα ή θάνατο. Αποσυνδέστε το καλώδιο τροφοδοσίας πριν από το σέρβις της ψησταριάς εκτός εάν αναφέρεται διαφορετικά στο Εγχειρίδιο ιδιοκτήτη.
- Μη χρησιμοποιείτε ποτέ και μην αποθηκεύετε εύφλεκτα υλικά κοντά στην ψησταριά.
- Μη χρησιμοποιείτε βενζίνη ή υγρό αναπτήρων για να ανάψετε χειροκίνητα την ψησταριά.

## ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

### Κίνδυνος καπνού

Κατά την εκκίνηση μπορεί να προκληθεί υπερχειλίση των πέλλετ, με αποτέλεσμα να σχηματιστεί ασυνήθιστα πυκνός, λευκός καπνός που παραμένει για μεγάλο χρονικό διάστημα. Εάν συμβεί κάτι τέτοιο, απενεργοποιήστε την ψησταριά με τον κύριο διακόπτη λειτουργίας και αποσυνδέστε τη συσκευή. Εάν η κατάσταση αυτή συνεχιστεί για μεγάλο χρονικό διάστημα, μπορεί να σχηματιστούν αέρια από τη μερική ανάφλεξη, τα οποία μπορεί να αναφλεγούν πλήρως με αποτέλεσμα να «ανοίξει» το καπάκι. Εάν το καπάκι ανοίξει και η ψησταριά σας δεν συντηρείται σωστά, όπως περιγράφεται στην ενότητα «Συντήρηση της ψησταριάς σας», στις σελίδες 25-26, μπορεί να προκληθεί φωτιά από το λίπος. Για να αποκατασταθεί αυτό το πρόβλημα, αφήστε την ψησταριά να κρυώσει πλήρως, αφαιρέστε όλα τα εσωτερικά εξαρτήματα και καθαρίστε καλά όλη τη στάχτη και τα πέλλετ από την ψησταριά και το δοχείο καύσης (βλ. σελίδα 26, «Καθαρισμός στάχτης από το εσωτερικό και γύρω από το δοχείο καύσης»).

## ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

### Κίνδυνος εγκαυμάτων

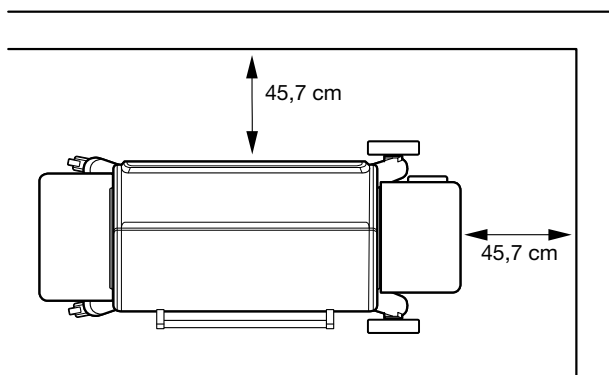
Πολλά εξαρτήματα της ψησταριάς ζεσταίνονται πολύ κατά τη διάρκεια της λειτουργίας. Απαιτείται προσοχή για την αποφυγή εγκαυμάτων, τόσο κατά τη λειτουργία όσο και μετά, ενώ η ψησταριά είναι ακόμη καυτή.

- Μην αφήνετε **ποτέ** την ψησταριά χωρίς επιτήρηση όταν υπάρχουν μικρά παιδιά.
- Μην αφήνετε **ποτέ** την ψησταριά όταν λειτουργεί.
- Αφήστε την ψησταριά να κρυώσει καλά πριν τη μετακινήσετε ή πριν επιχειρήσετε να τη μεταφέρετε.

## ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

### Κίνδυνος φωτιάς

- Κατά τη λειτουργία αυτής της ψησταριάς, διατηρείτε **ΕΛΑΧΙΣΤΗ** απόσταση 45,7 cm μεταξύ της ψησταριάς και εύφλεκτων υλικών.
- Κατά τη λειτουργία αυτής της ψησταριάς κάτω από εύφλεκτα υλικά που βρίσκονται σε θέση ψηλά, απαιτείται **ΕΛΑΧΙΣΤΗ απόσταση** 102 cm.



## ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

### Κίνδυνος αέριων ρύπων

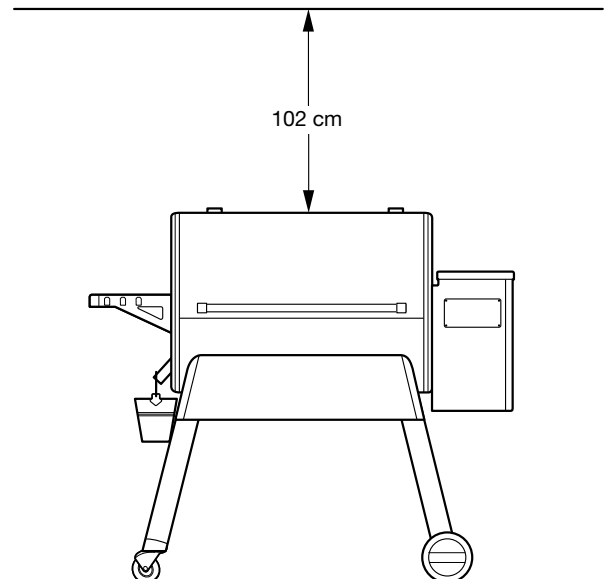
- Συναρμολογήστε και χρησιμοποιείτε αυτήν την ψησταριά **ΜΟΝΟ** σύμφωνα με τις οδηγίες του Οδηγού συναρμολόγησης και του Εγχειριδίου ιδιοκτήτη.
- Αυτή η ψησταριά προορίζεται για χρήση ΜΟΝΟ σε ΥΠΑΙΘΡΙΟ ΧΩΡΟ.
- Μη χρησιμοποιείτε ποτέ πέλλετ για θέρμανση στην ψησταριά λόγω των εν δυνάμει επικίνδυνων ρύπων και πρόσθετων που μπορεί να υπάρχουν.

## ΠΡΟΣΟΧΗ!

- Αποθηκεύετε πάντα τα πέλλετ ξύλου σε στεγνό χώρο, μακριά από συσκευές θέρμανσης και άλλα δοχεία καυσίμου.
- Διατηρείτε την ψησταριά καθαρή. Ανατρέξτε στις οδηγίες καθαρισμού του παρόντος Εγχειριδίου ιδιοκτήτη.
- Μη χρησιμοποιείτε εξαρτήματα που δεν έχουν καθοριστεί για χρήση με αυτήν την ψησταριά.
- Για καλύτερα αποτελέσματα και ανώτερη γεύση, χρησιμοποιείτε γνήσια ΠΕΛΛΕΤ ΑΠΟ ΣΚΛΗΡΟ ΞΥΛΟ ΜΑΡΚΑΣ TRAEGER.
- Ακόμη και αν υπάρχει αρκετός χώρος στην ψησταριά, μη βάζετε υπερβολικά μεγάλη ποσότητα φαγητού που μπορεί να απελευθεώσει μεγάλες ποσότητες εύφλεκτου λίπους, για παράδειγμα, πάνω από μισό κιλό μπέικον, ειδικά εάν η ψησταριά δεν έχει συντηρηθεί καλά. Εάν κατά τα προηγούμενα ψησίματα δημιουργήθηκαν μεγάλες ποσότητες εύφλεκτου λίπους, συνιστάται ιδιαίτερα να καθαρίζετε το λίπος από την ψησταριά πριν από την επόμενη χρήση.

## Για πελάτες στην Ευρωπαϊκή Ένωση:

- Η συσκευή αυτή δεν προορίζεται για χρήση από άτομα (συμπεριλαμβανομένων παιδιών) με μειωμένες σωματικές, αισθητήριες ή διανοητικές ικανότητες ή με έλλειψη εμπειρίας και γνώσεων, εκτός εάν βρίσκονται υπό επιτήρηση ή έχουν λάβει οδηγίες σχετικά με τη χρήση της συσκευής από άτομο υπεύθυνο για την ασφάλειά τους.
- Τα παιδιά πρέπει να βρίσκονται υπό επιτήρηση, ώστε να μην παίζουν με τη συσκευή.



**ΦΥΛΑΞΤΕ ΑΥΤΕΣ ΤΙΣ ΟΔΗΓΙΕΣ**



# ΑΠΟΛΑΥΣΤΕ ΤΗ ΓΕΥΣΗ ΣΤΟ ΕΠΑΚΡΟ

---

ΑΠΕΛΕΥΘΕΡΩΣΤΕ ΤΗ ΔΥΝΑΜΗ ΤΗΣ ΨΗΣΤΑΡΙΑΣ ΣΑΣ  
ΜΕ ΤΟ TRAEGER APP



# ΠΙΝΑΚΑΣ ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΩΝ

- 2 ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΣΦΑΛΕΙΑ
- 6 ΓΙΑΤΙ ΝΑ ΕΠΙΛΕΞΕΤΕ ΠΕΛΛΕΤ ΞΥΛΟΥ TRAEGER;
- 7 ΚΑΝΤΕ ΤΗ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΤΗΣ ΨΗΣΤΑΡΙΑΣ ΠΡΑΓΜΑΤΙΚΑ ΕΥΚΟΛΗ
- 8 ΕΞΟΙΚΕΙΩΣΗ ΜΕ ΤΗΝ ΨΗΣΤΑΡΙΑ
- 11 ΚΑΡΥΚΕΥΣΗ ΤΗΣ ΨΗΣΤΑΡΙΑΣ
- 13 ΧΡΗΣΗ ΤΗΣ ΨΗΣΤΑΡΙΑΣ
- 14 ΕΠΙΛΟΓΗ ΜΕΘΟΔΟΥ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ
- 21 ΠΡΟΣΘΕΤΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ ΕΛΕΓΧΟΥ
- 22 ΕΚΚΕΝΩΣΗ ΧΟΑΝΗΣ
- 23 ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ ΨΗΣΤΑΡΙΑΣ IRONWOOD
- 25 ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΤΗΣ ΨΗΣΤΑΡΙΑΣ
- 27 ΣΥΧΝΕΣ ΕΡΩΤΗΣΕΙΣ
- 29 ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ
- 31 ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ
- 35 ΣΕΡΒΙΣ ΚΑΙ ΕΓΓΥΗΣΗ

# ΓΙΑΤΙ ΝΑ ΕΠΙΛΕΞΕΤΕ ΠΕΛΛΕΤ ΞΥΛΟΥ **TRAEGER**

**ΣΤΗΝ TRAEGER, ΞΕΡΟΥΜΕ ΚΑΛΑ ΑΠΟ ΓΕΥΣΗ.** Για αυτόν τον λόγο, έχουμε δημιουργήσει τα δικά μας 100% απολύτως φυσικά πέλλετ από σκληρό ξύλο, διασφαλίζοντας τη χρήση ξύλου άριστης μόνο ποιότητας, το οποίο δίνει γεύση στο φαγητό σας και καίγεται πιο αποδοτικά και αξιόπιστα. Δεν μπορούμε να εγγυηθούμε τα ίδια αποτελέσματα με πέλλετ άλλης μάρκας, επομένως συνιστούμε πάντα να χρησιμοποιείτε τα δικά μας πέλλετ για βέλτιστη εμπειρία.

## 100% ΦΥΣΙΚΟ ΣΚΛΗΡΟ ΞΥΛΟ

Χωρίς πληρωτικά ή μη φυσικά πρόσθετα—  
μόνο καθαρό σκληρό ξύλο για καθαρή γεύση.

## ΓΕΥΣΗ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ ΜΕ ΞΥΛΑ & SMOKE SCIENCE

Το σωστό ποσοστό υγρασίας οδηγεί σε κορυφαίας  
ποιότητας γεύση από καθαρό σκληρό ξύλο.

## — Η.Π.Α. — ΜΥΛΟΙ ΙΔΙΟΚΤΗΣΙΑΣ TRAEGER & ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ ΠΕΛΛΕΤ

Μετά από 30 χρόνια στον κλάδο, έχουμε δημιουργήσει  
τον «χρυσό κανόνα» στην παραγωγή πέλλετ.

TRAEGER HARDWOOD	ΚΑΤΑΛΛΗΛΑ ΓΙΑ ΟΛΑ. ΙΔΑΝΙΚΑ ΓΙΑ:							
	ΒΟΔΙΝΟ	ΠΟΥΛΕΡΙΚΑ	ΧΟΙΡΙΝΟ	ΑΡΝΙ	ΘΑΛΑΣΣΙΝΑ	ΦΟΥΡΝΙΣΤΑ	ΛΑΧΑΝΙΚΑ	ΑΓΡΙΑ ΘΗΡΑΜΑΤΑ
ΣΚΛΗΘΡΑ	🐄	🐔	🐷		🐟	🍰	🍎	
ΜΗΛΙΑ		🐔	🐷			🍰	🍎	
ΚΕΡΑΣΙΑ	🐄	🐔	🐷	🐮		🍰		
ΛΕΥΚΗ ΚΑΡΥΔΙΑ	🐄	🐔	🐷				🍎	🦌
ΣΦΕΝΔΑΜΟΣ	🐄		🐷	🐮		🍰	🍎	
ΜΙΜΟΖΑ	🐄	🐔			🐟			🦌
ΔΡΥΣ	🐄				🐟	🍰		
ΠΕΚΑΝ	🐄	🐔	🐷	🐮		🍰	🍎	
ΜΕΙΓΜΑ ΓΙΑ ΜΕΓΑΛΑ ΘΗΡΑΜΑΤΑ	🐄	🐔	🐷		🐟			🦌
ΜΕΙΓΜΑ ΓΙΑ ΓΑΛΟΠΟΥΛΑ		🐔						
ΜΕΙΓΜΑ ΓΙΑ ΒΟΔΙΝΟ ΤΕΧΑΣ	🐄							
ΜΕΙΓΜΑ-ΣΗΜΑ ΚΑΤΑΤΕΘΕΝ	🐄	🐔	🐷	🐮	🐟	🍰	🍎	🦌

# ΚΑΝΤΕ ΤΗ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΤΗΣ ΨΗΣΤΑΡΙΑΣ ΠΡΑΓΜΑΤΙΚΑ ΕΥΚΟΛΗ

**ΤΟ ΝΑ ΒΕΒΑΙΩΝΕΣΤΕ ΟΤΙ Η ΨΗΣΤΑΡΙΑ ΕΙΝΑΙ ΚΑΘΑΡΗ** και χωρίς συσσωρευμένα λίπη και απορρίμματα είναι σημαντικό για να διατηρείται αναλλοίωτη η καθαρή γεύση ψησίματος με ξύλα της ψησταριάς. Ο καλύτερος τρόπος για να το διασφαλίσετε αυτό είναι με τη χρήση της δικής μας σειράς υλικών καθαρισμού και συντήρησης, τα οποία διατίθενται από τον τοπικό σας αντιπρόσωπο ή online, στη διεύθυνση [traegergrills.com](http://traegergrills.com).

950 ML

## ΑΠΟΛΥΤΩΣ ΦΥΣΙΚΟ ΚΑΘΑΡΙΣΤΙΚΟ TRAEGER

Διατηρείτε την ψησταριά καθαρή και λαμπερή όπως την πρώτη μέρα που την αγοράσατε, με το απολύτως φυσικό καθαριστικό μας.



ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ 5 ΤΜΧ.

## ΑΛΟΥΜΙΝΕΝΙΑ ΔΟΧΕΙΑ ΓΙΑ ΛΙΠΗ

Διασφαλίστε την άριστη συντήρηση του δοχείου υπολειμμάτων με τα αλουμινένια μας δοχεία.



ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ 5 ΤΜΧ.

## ΑΛΟΥΜΙΝΕΝΙΟΙ ΔΙΣΚΟΙ ΓΙΑ ΛΙΠΗ

Κατασκευασμένοι από ανθεκτικό στη θερμότητα αλουμίνιο, είναι ελαφριό, μιας χρήσης και επιταχύνουν τον καθαρισμό, ώστε να απολαμβάνετε το ψήσιμο με την ψησταριά Traeger.



45 cm x 45 m

## ΡΟΛΟ ΧΑΡΤΙΟΥ ΓΙΑ ΜΠΑΡΜΠΕΚΙΟΥ TRAEGER X OREN

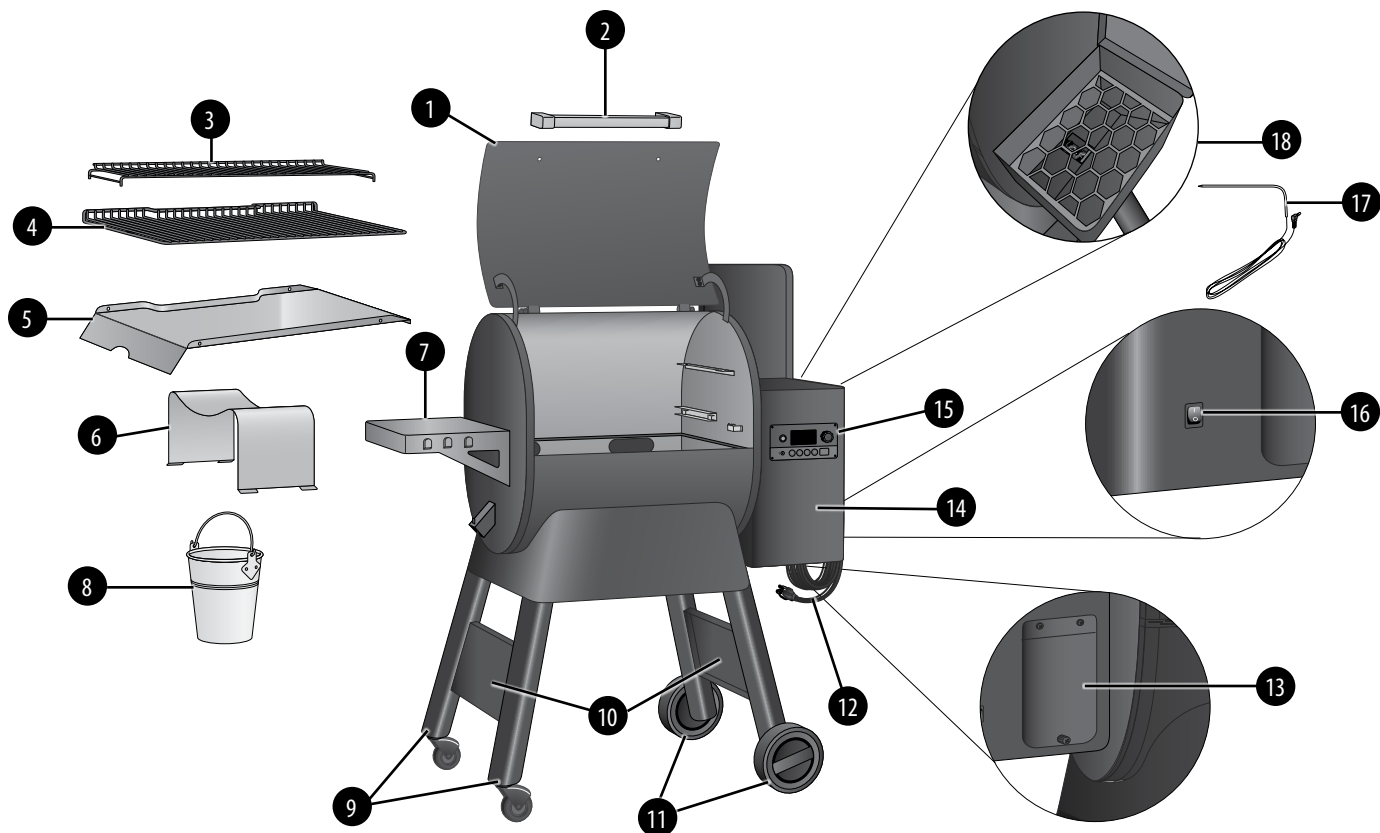
Αυτό το εγκεκριμένο από τον FDA χαρτί διατηρεί το κρέας σας ζουμερό σφραγίζοντάς μέσα τους χυμούς, ενώ παράλληλα αναπνέει ώστε να δίνει ακόμη περισσότερη καπνιστή γεύση.



# ΕΞΟΙΚΕΙΩΣΗ ΜΕ ΤΗΝ ΨΗΣΤΑΡΙΑ

Για τη συναρμολόγηση και την εγκατάσταση της ψησταριάς Traeger Ironwood, ανατρέξτε στον Οδηγό συναρμολόγησης.

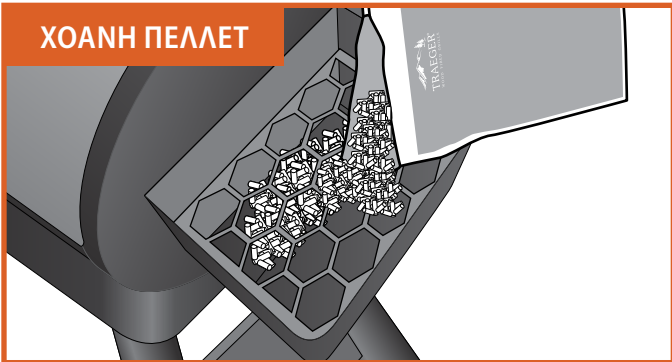
## ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ ΚΑΙ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΨΗΣΤΑΡΙΑΣ



Εξάρτημα	Περιγραφή	Εξάρτημα	Περιγραφή
1	Καπάκι ψησταριάς	10	Στηρίγματα ποδιών
2	Λαβή καπακιού	11	Τροχοί παντός εδάφους
3	Πάνω σχάρα ψησίματος	12	Αποσπώμενο καλώδιο τροφοδοσίας
4	Κάτω σχάρα ψησίματος	13	Πόρτα εκκένωσης χοάνης (πίσω μέρος ψησταριάς)
5	Δίσκος για λίπη	14	Χοάνη πέλλετ
6	Διάφραγμα θερμότητας	15	Ελεγκτής Traeger με τεχνολογία WiFi
7	Πλαϊνό ράφι	16	Κύριος διακόπτης λειτουργίας (πίσω μέρος ψησταριάς)
8	Δοχείο για λίπη	17	Αισθητήρας κρέατος
9	Πόδια με τροχούς ασφάλισης	18	Εσωτερικό χοάνης πέλλετ με σχάρα

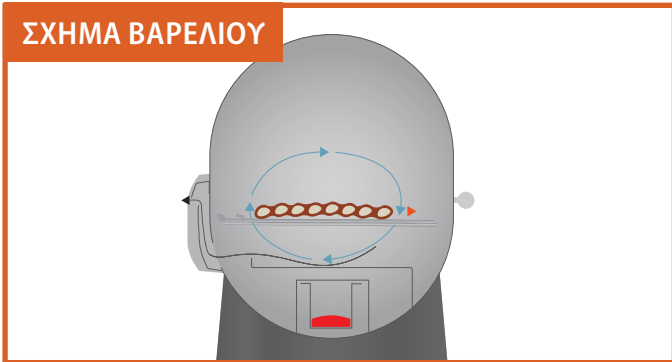


## ΧΟΑΝΗ ΠΕΛΛΕΤ



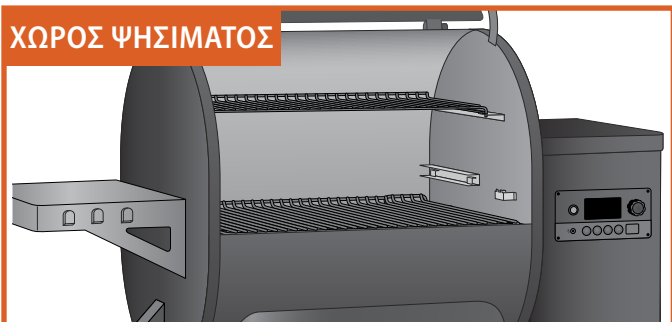
Με τη χοάνη πέλλετ χωρητικότητας 9,1 kg, θα ψήνετε για ώρες, απολαμβάνοντας αυτά που σας αρέσει να κάνετε.

## ΣΧΗΜΑ ΒΑΡΕΛΙΟΥ



Το σχήμα βαρελιού-σήμα κατατεθέν της Traeger δημιουργεί έναν στρόβιλο μεταφοράς θερμότητας. Κυκλοφορεί ζεστό αέρα με καπνό γύρω από τον θάλαμο ψησίματος, ο οποίος περιβάλλει το φαγητό σας με θερμότητα από την καύση του ξύλου για ομοιόμορφο ψήσιμο από όλες τις πλευρές.

## ΧΩΡΟΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ



Με χώρο ψησίματος 0,42-0,57 m<sup>2</sup>, η ψησταριά Traeger μπορεί να υποστηρίξει παραγγελίες πάρτι για μπριζόλες T-bone ή παϊδάκια καρέ, με αρκετό χώρο και για τα συνοδευτικά.

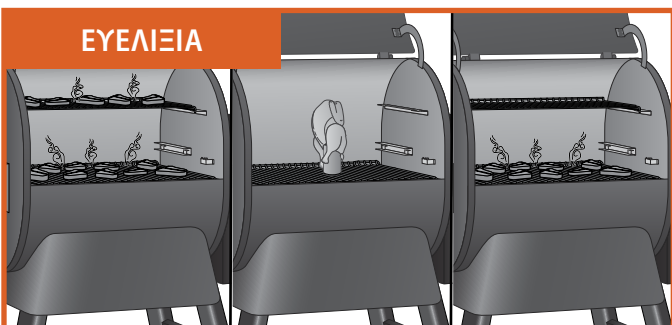
## ΧΕΙΡΙΣΤΗΡΙΑ ΥΨΗΛΗΣ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑΣ



Με την ψησταριά Traeger Ironwood, ο έλεγχος της ψησταριάς είναι τόσο εύκολος όσο του τηλεφώνου σας. Η τεχνολογία WiFIRE επιτρέπει την αυτόματη ρύθμιση και προσαρμογή των θερμοκρασιών με συνταγές που μπορείτε να λάβετε από το Traeger App. Για λήψη του app για Android, επισκεφτείτε το Google Play Store, ενώ για Apple, επισκεφτείτε το App Store. Για πληροφορίες σχετικά με τη χρήση του app, επισκεφτείτε τη διεύθυνση [traegergrills.com/app](http://traegergrills.com/app).

Για οδηγίες σχετικά με τον τρόπο σύνδεσης στο Wi-Fi, ανατρέξτε στην ενότητα «Σύνδεση της ψησταριάς» στην επόμενη σελίδα.

## ΕΥΕΛΙΞΙΑ



Το ρυθμιζόμενο σύστημα σχαρών 2 επιπέδων προσφέρει τη δυνατότητα τοποθέτησης φαγητού και στις δύο σχάρες ψησίματος για ένα πραγματικό τσιμπούσι. Αφαιρέστε την πάνω σχάρα για φαγητά μεγάλου όγκου, όπως για μια τεράστια γαλοπούλα, ή χαμηλώστε την κάτω σχάρα στη θέση καψαλισματος για άριστα σημάδια ψησίματος.

## ΔΕΝ ΑΠΑΙΤΕΙΤΑΙ ΚΑΤΑΣΒΕΣΗ



Δεν χρειάζεται να ανησυχείτε για την ανάφλεξη των λιπών που στάζουν σχηματίζοντας μικρές πύρινες σφαίρες που καταστρέφουν το γεύμα σας επειδή οι ψησταριές ξύλου Traeger ψήνουν με τη χρήση έμμεσης φωτιάς. Όλα τα λίπη που στάζουν διοχετεύονται με ασφάλεια σε εξωτερικό δοχείο για λίπη για εύκολη απόρριψη.

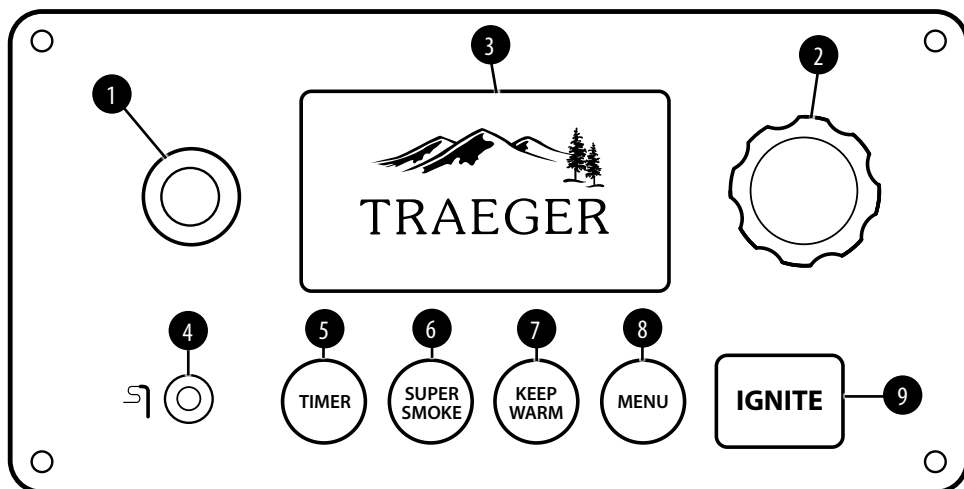
**ΣΥΜΒΟΥΛΗ:** Εάν αντικαθίστανται συχνά, οι αλουμινένιοι δίσκοι για λίπη Traeger μπορεί να σας βοηθήσουν να διατηρήσετε την ψησταριά σας καθαρή και μειώνουν τον κίνδυνο να φουντώσει η φωτιά.



**ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!** Διατηρείτε την ψησταριά καθαρή. Ανατρέξτε στην ενότητα «Συμβουλές λειτουργίας» και «Συντήρηση της ψησταριάς».

# ΕΞΟΙΚΕΙΩΣΗ ΜΕ ΤΗΝ ΨΗΣΤΑΡΙΑ (ΣΥΝΕΧΕΙΑ)

**ΗΛΕΚΤΡΟΝΙΚΟΣ ΕΛΕΓΚΤΗΣ WiFIRE** Η ψησταριά Traeger Ironwood είναι εξοπλισμένη με τον υπερσύγχρονο ελεγκτή Traeger με τεχνολογία WiFIRE, ο οποίος έχει δυνατότητα Wi-Fi. Πριν ξεκινήσετε τη χρήση της ψησταριάς, συνιστάται να εξοικειωθείτε με τις διάφορες λειτουργίες του πίνακα ελέγχου. Όταν ο διακόπτης λειτουργίας βρίσκεται στη θέση ΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗΣ (I), χρησιμοποιήστε το κουμπί αναμονής για να ενεργοποιήσετε και να απενεργοποιήσετε την ψησταριά.



**ΣΗΜΕΙΩΣΗ:** Οι διακυμάνσεις θερμοκρασίας είναι φυσιολογικές για τις ψησταριές Traeger. Μεγάλες διακυμάνσεις μπορεί να οφείλονται στον άνεμο, στη θερμοκρασία αέρα, στην ακατάλληλη χρήση ή στην έλλειψη συντήρησης της ψησταριάς.

## 1 ΚΟΥΜΠΙ ΑΝΑΜΟΝΗΣ

Χρησιμοποιήστε αυτό το κουμπί για να ενεργοποιήσετε και να απενεργοποιήσετε τον ηλεκτρονικό ελεγκτή όταν ο κύριος διακόπτης λειτουργίας της ψησταριάς (ο οποίος βρίσκεται στο πίσω μέρος της ψησταριάς) έχει μετακινηθεί στη θέση ΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗΣ (I). Πατήστε παρατεταμένα το κουμπί για 3 δευτερόλεπτα για να ξεκινήσει ο κύκλος τερματισμού λειτουργίας. Εκτελείτε πάντα έναν πλήρη κύκλο τερματισμού λειτουργίας της ψησταριάς μετά από κάθε ψήσιμο. Για περισσότερες πληροφορίες, ανατρέξτε στην ενότητα «Συντήρηση της ψησταριάς».

## 2 ΚΟΥΜΠΙ ΕΠΙΛΟΓΗΣ

Περιστρέψτε το κουμπί για να μετακινηθείτε στο εμφανιζόμενο μενού προς τα πάνω και προς τα κάτω. Πατήστε στο κέντρο του κουμπιού για να πραγματοποιήσετε μια επιλογή.

## 3 ΟΘΟΝΗ ΚΑΤΑΣΤΑΣΗΣ

Εμφανίζει την τρέχουσα θερμοκρασία, την κατάσταση του προγράμματος ψησίματος, τον υπολειπόμενο χρόνο ψησίματος κ.λπ.

## 4 ΥΠΟΔΟΧΗ ΑΙΣΘΗΤΗΡΑ ΚΡΕΑΤΟΣ

Συνδέστε τον αισθητήρα κρέατος στην υποδοχή για ψήσιμο με αισθητήρα.

## 5 TIMER (ΧΡΟΝΟΔΙΑΚΟΠΤΗΣ)

Ο χρονοδιακόπτης παρέχεται απλώς για τη διευκόλυνσή σας. Δεν επηρεάζει τη λειτουργία της ψησταριάς. Για παράδειγμα, εάν πρέπει να αλείψετε το κρέας σε 15 λεπτά, ρυθμίστε τον χρονοδιακόπτη στα 15 λεπτά. Όταν συμπληρωθεί το χρονικό διάστημα, θα ακουστεί ένα ηχητικό σήμα.

## 6 SUPER SMOKE (ΕΠΙΠΛΕΟΝ ΚΑΠΝΟΣ)

Επιλέξτε το SUPER SMOKE (Επιπλέον καπνός) οποιαδήποτε στιγμή κατά το ψήσιμο όταν η θερμοκρασία ψησίματος είναι μεταξύ 74° και 107°C για να αυξήσετε την ποσότητα καπνού που απελευθερώνεται για ακόμη περισσότερη καπνιστή γεύση.

## 7 KEEP WARM (ΔΙΑΤΗΡΗΣΗ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑΣ)

Αυτή η λειτουργία διατηρεί τη θερμοκρασία της ψησταριάς στους 74°C ώστε το φαγητό να διατηρείται ζεστό χωρίς να ψηθεί υπερβολικά.

## 8 MENU (ΜΕΝΟΥ)

Από το MENU (Μενού), μπορείτε να ρυθμίσετε τον αισθητήρα κρέατος και να συγχρονίσετε την ψησταριά σας με το οικιακό σας Internet και τις ρυθμίσεις σας.

## 9 IGNITE (ΑΝΑΦΛΕΞΗ)

Πατήστε το κουμπί IGNITE (Ανάφλεξη) για να ενεργοποιήσετε την ψησταριά.

## ΣΥΝΔΕΣΗ ΤΗΣ ΨΗΣΤΑΡΙΑΣ

Ακολουθήστε αυτές τις οδηγίες για να συνδέσετε την ψησταριά σας στο Wi-Fi. Για να μάθετε περισσότερα σχετικά με τη λειτουργία WiFIRE, το Traeger App και τους τρόπους με τους οποίους μπορείτε να συνδεθείτε, επισκεφτείτε τη διεύθυνση [traegergrills.com/app](http://traegergrills.com/app).

### ΣΗΜΕΙΩΣΕΙΣ:

- Βεβαιωθείτε ότι η έξυπνη συσκευή σας λειτουργεί με το τελευταίο λειτουργικό σύστημα.
- Για να συνδέσετε την ψησταριά στο Wi-Fi, η ψησταριά πρέπει να είναι ενεργοποιημένη. Βεβαιωθείτε ότι ο κύριος διακόπτης λειτουργίας βρίσκεται στη θέση ΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗΣ (I) και ότι εμφανίζεται η αρχική οθόνη του ελεγκτή ψησταριάς.

1. Εκτελέστε λήψη του Traeger App από το Google Play store για Android ή από το App Store για Apple.
2. Βεβαιωθείτε ότι η έξυπνη συσκευή σας είναι συνδεδεμένη στο δίκτυο Wi-Fi στο οποίο θέλετε να συνδέσετε την ψησταριά σας.
3. Ανοίξτε το Traeger App και ακολουθήστε τις οδηγίες.

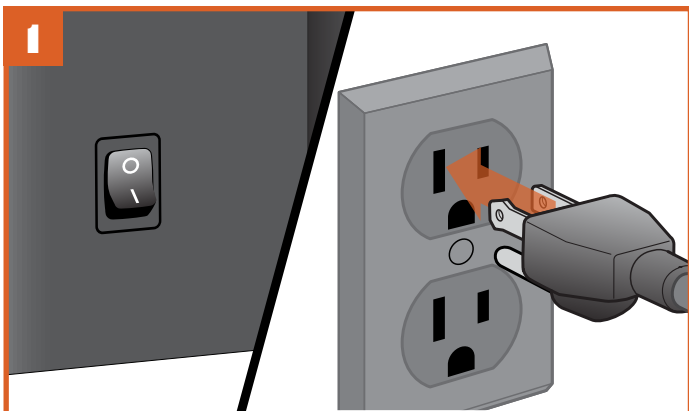
### ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ:

- Για καλύτερα αποτελέσματα συνδεσιμότητας, στρέψτε την ψησταριά προς τον δρομολογητή Wi-Fi, με την κεραία της ψησταριάς προς τα κάτω, και βεβαιωθείτε ότι το σήμα Wi-Fi είναι ισχυρό.
- Μια συσκευή επέκτασης Wi-Fi μπορεί να βοηθήσει στη βελτίωση της ισχύος του σήματος Wi-Fi.

# ΚΑΡΥΚΕΥΣΗ ΤΗΣ ΨΗΣΤΑΡΙΑΣ

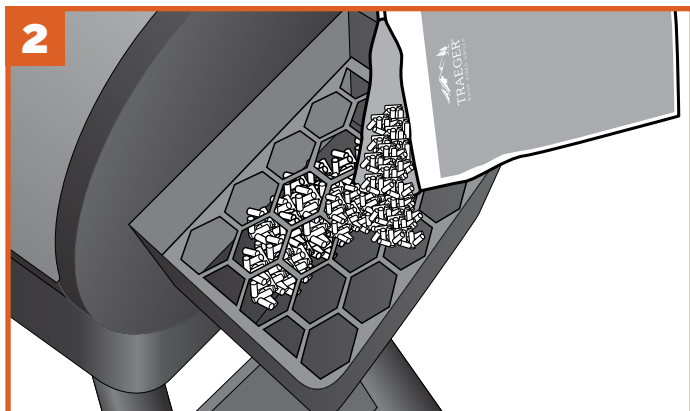
## ΠΡΕΠΕΙ ΝΑ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΕΙΤΑΙ ΜΟΝΟ ΚΑΤΑ ΤΗΝ ΑΡΧΙΚΗ ΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗ.

Για να διασφαλιστεί η σωστή λειτουργία της ψησταριάς, πρέπει αρχικά να γεμίσετε τον κοχλία και να περιμένετε ο σωλήνας του κοχλία να «γεμίσει» με πέλλετ.



**Ο ΤΥΠΟΣ ΤΟΥ ΒΥΣΜΑΤΟΣ ΜΠΟΡΕΙ ΝΑ ΔΙΑΦΕΡΕΙ ΑΝΑΛΟΓΑ ΜΕ ΤΗΝ ΠΕΡΙΟΧΗ.**

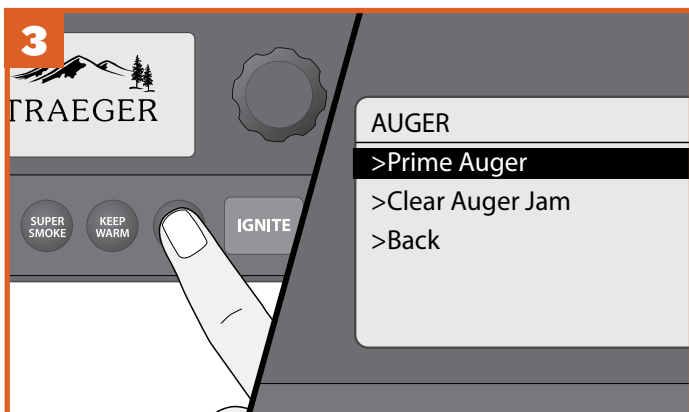
Με τον κύριο διακόπτη λειτουργίας στη θέση ΑΠΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗΣ (Ο), συνδέστε το καλώδιο τροφοδοσίας σε κατάλληλη, γειωμένη ηλεκτρική πρίζα.



Γεμίστε τη χοάνη με ΠΕΛΛΕΤ ΑΠΟ ΣΚΛΗΡΟ ΞΥΛΟ ΜΑΡΚΑΣ TRAEGER.

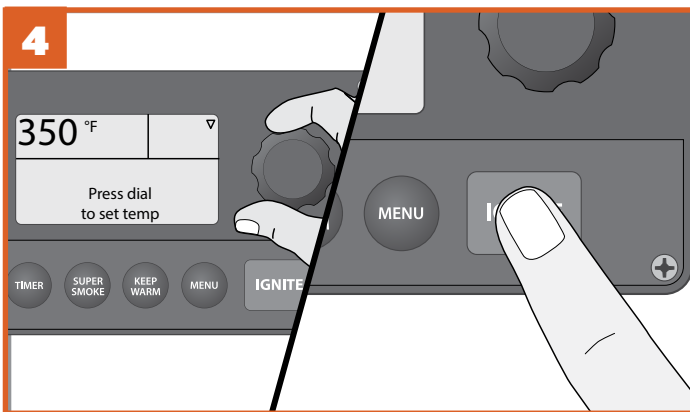


**ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!** Χρησιμοποιείτε μόνο ΠΕΛΛΕΤ ΑΠΟ ΣΚΛΗΡΟ ΞΥΛΟ ΜΑΡΚΑΣ TRAEGER, τα οποία έχουν κατασκευαστεί ειδικά για χρήση με τις ψησταριές μας. Μη χρησιμοποιείτε ποτέ πέλλετ θέρμανσης στην ψησταριά.



Πατήστε το κουμπί αναμονής για αφύπνιση της ψησταριάς. Πατήστε το κουμπί MENU (Μενού) για να εμφανιστεί το κύριο μενού. Περιστρέψτε το κουμπί για να επιλέξετε το AUGER (Κοχλίας) και, στη συνέχεια, επιλέξτε το Prime Auger (Πλήρωση κοχλία).

Ο σωλήνας κοχλία θα χρειαστεί μερικά λεπτά για να γεμίσει με πέλλετ και να αρχίσει να τα διοχετεύει στο δοχείο καύσης. Στην οθόνη της ψησταριάς θα εμφανιστεί ο ακριβής χρόνος. Όταν τα πέλλετ αρχίσουν να πέφτουν στο δοχείο καύσης, επιλέξτε το Done (Τέλος) για να απενεργοποιήσετε τον κοχλία. Θα χρειαστείτε μερικά μόνο πέλλετ στο δοχείο καύσης για την καρύκευση της ψησταριάς.



Στην αρχική οθόνη θα εμφανιστεί το μήνυμα «Press dial to set temp» (Πατήστε το κουμπί για ρύθμιση της θερμοκρασίας). Περιστρέψτε το κουμπί επιλογής δεξιόστροφα στους 177°C και πατήστε το. Στη συνέχεια, πατήστε το IGNITE (Ανάφλεξη), κλείστε το καπάκι της ψησταριάς και θέστε την ψησταριά σε λειτουργία για 20 λεπτά μόλις επιτευχθεί η ρυθμισμένη θερμοκρασία.



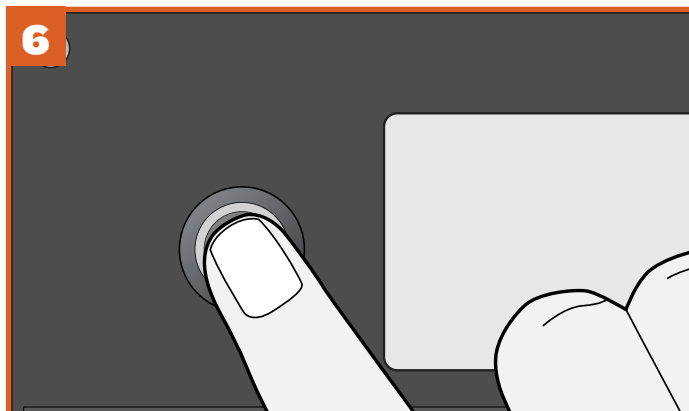
**ΣΗΜΕΙΩΣΗ:** Όταν εμφανιστεί ένα μήνυμα για επιλογή ή επιβεβαίωση μιας επιλογής μενού, περιστρέψτε το κουμπί επιλογής στην επιθυμητή επιλογή και πατήστε στο κέντρο του κουμπιού για να κλειδώσετε την επιλογή σας.

# ΚΑΡΥΚΕΥΣΗ ΤΗΣ ΨΗΣΤΑΡΙΑΣ (ΣΥΝΕΧΕΙΑ)



Ρυθμίστε τη θερμοκρασία στους 260°C και θέστε σε λειτουργία την ψησταριά για ακόμη 30 λεπτά.

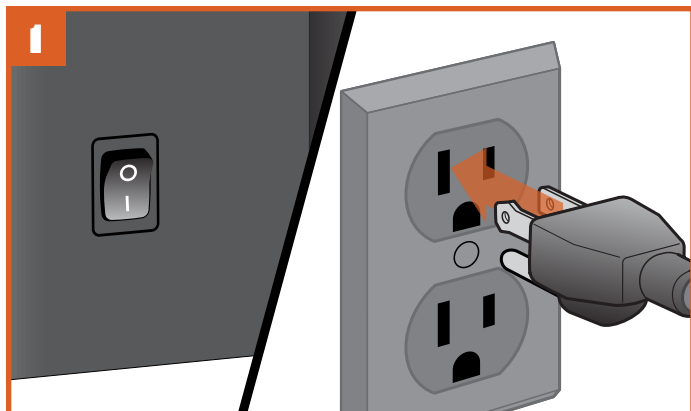
**ΣΗΜΕΙΩΣΗ:** Σε περίπτωση έμφραξης του κοχλίας κατά τη χρήση, περιμένετε να κρυώσει πλήρως η ψησταριά και, στη συνέχεια, πατήστε το κουμπί MENU (Μενού) για να εμφανίσετε το κύριο μενού. Περιστρέψτε το κουμπί για να επιλέξετε το AUGER (Κοχλίας) και, στη συνέχεια, επιλέξετε το Clear Auger Jam (Απομάκρυνση έμφραξης κοχλίας). Ο κοχλίας θα αρχίσει να κινείται προς τα πίσω για 60 δευτερόλεπτα για να απομακρυνθούν τυχόν φραγμένα πέλλετ.



Απενεργοποιήστε την ψησταριά πατώντας παρατεταμένα το κουμπί αναμονής για 3 δευτερόλεπτα ώστε να ξεκινήσει ο κύκλος τερματισμού λειτουργίας. Όταν τελειώσει ο πλήρης κύκλος τερματισμού λειτουργίας, η καρύκευση της ψησταριάς έχει ολοκληρωθεί.

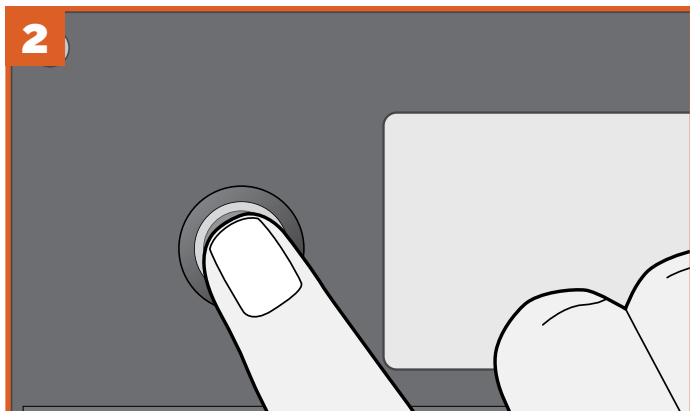
# ΧΡΗΣΗ ΤΗΣ ΨΗΣΤΑΡΙΑΣ

ΠΡΕΠΕΙ ΝΑ ΞΕΚΙΝΑΤΕ ΜΕ ΤΑ ΠΑΡΑΚΑΤΩ ΒΗΜΑΤΑ ΚΑΘΕ ΦΟΡΑ ΠΟΥ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΕΙΤΕ ΤΗΝ ΨΗΣΤΑΡΙΑ.



Ο ΤΥΠΟΣ ΤΟΥ ΒΥΣΜΑΤΟΣ ΜΠΟΡΕΙ ΝΑ ΔΙΑΦΕΡΕΙ ΑΝΑΛΟΓΑ ΜΕ ΤΗΝ ΠΕΡΙΟΧΗ.

Συνδέστε το καλώδιο τροφοδοσίας σε κατάλληλη, γειωμένη ηλεκτρική πρίζα και μετακινήστε τον κύριο διακόπτη λειτουργίας στη θέση ΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗΣ (I).



Πατήστε το κουμπί αναμονής για αφύπνιση της ψησταριάς.



## ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

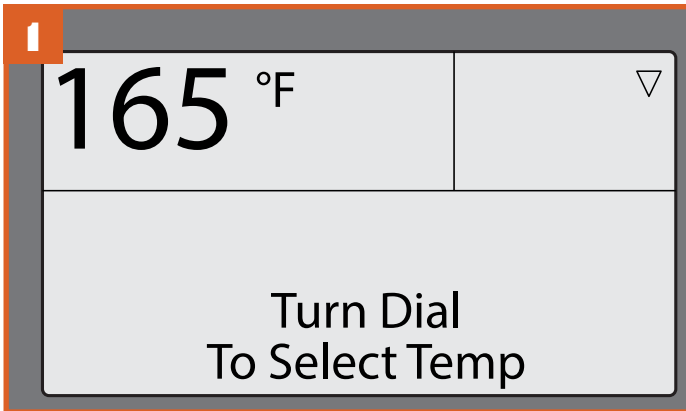
- Κατά τη λειτουργία αυτής της ψησταριάς, διατηρείτε ελάχιστη απόσταση 45,7 cm μεταξύ της ψησταριάς και εύφλεκτων υλικών.
- Χρησιμοποιείτε μόνο ΠΕΛΛΕΤ ΑΠΟ ΣΚΛΗΡΟ ΞΥΛΟ ΜΑΡΚΑΣ TRAEGER, τα οποία έχουν κατασκευαστεί ειδικά για χρήση με τις ψησταριές μας. Μη χρησιμοποιείτε ποτέ πέλλετ θέρμανσης στην ψησταριά.

## ΣΗΜΕΙΩΣΕΙΣ:

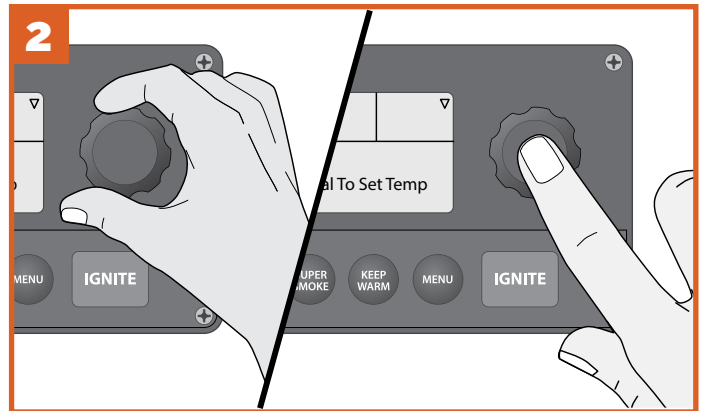
- Το Traeger App για το κινητό σας τηλέφωνο κάνει ακόμη πιο εύκολη τη λειτουργία του ηλεκτρονικού ελεγκτή WiFIRE. Για να συνδεθείτε στην ψησταριά σας, εκτελέστε λήψη του Traeger App και ακολουθήστε τις οδηγίες. Για να μάθετε περισσότερα σχετικά με τη λειτουργία WiFIRE, το Traeger App και τους τρόπους με τους οποίους μπορείτε να συνδεθείτε, επισκεφτείτε τη διεύθυνση [traegergrills.com/app](http://traegergrills.com/app).
- Όποια μέθοδο κι αν επιλέξετε, η ψησταριά Traeger Ironwood ξεκινά πάντα με έναν κύκλο ανάφλεξης και προθέρμανσης μόλις πατήσετε το IGNITE (Ανάφλεξη).
- Μετά τη δημιουργία ενός προσαρμοσμένου προγράμματος ψησίματος, αυτοί οι κύκλοι εκτελούνται αυτόματα. Δεν θα χρειάζεται να τους προγραμματίσετε.
- Εκτελείτε πάντα έναν πλήρη κύκλο τερματισμού λειτουργίας της ψησταριάς μετά από κάθε ψήσιμο. Πατήστε παρατεταμένα το κουμπί τερματισμού λειτουργίας για να ξεκινήσει ο κύκλος τερματισμού λειτουργίας.
- Συνιστάται να καθαρίζετε συχνά τον δίσκο για λίπη, ώστε να μειωθούν οι πιθανότητες φωτιάς από το λίπος. Για περισσότερες λεπτομέρειες, ανατρέξτε στην ενότητα «Συντήρηση της ψησταριάς» στη σελίδα 25.

# ΕΠΙΛΟΓΗ ΜΕΘΟΔΟΥ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ

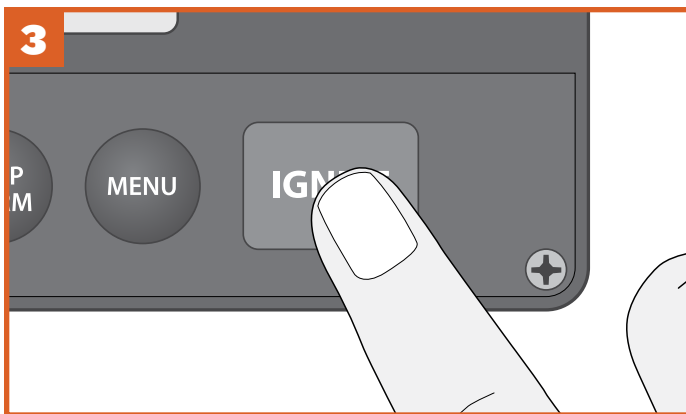
**ΨΗΣΙΜΟ ΜΕ ΜΙΑ ΜΟΝΟ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ** Χρησιμοποιήστε αυτήν τη μέθοδο για εύκολες συνταγές που απαιτούν έναν κύκλο ψησίματος σε καθορισμένη θερμοκρασία.



Μετά το πάτημα του κουμπιού αναμονής, η αρχική οθόνη της ψησταριάς εμφανίζει βάσει προεπιλογής το μήνυμα «Turn Dial To Select Temp» (Περιστρέψτε το κουμπί για επιλογή θερμοκρασίας). Η θερμοκρασία ψησίματος μπορεί να ρυθμιστεί απευθείας από αυτήν την οθόνη.



Για να επιλέξετε τη θερμοκρασία, περιστρέψτε το κουμπί επιλογής δεξιά ή αριστερά. Όταν εμφανιστεί η επιθυμητή θερμοκρασία, πατήστε στο κέντρο του κουμπιού για επιλογή.



Βλέπετε αυτό το κουμπί; Πατήστε το! Θα ξεκινήσει ο αυτόματος κύκλος ανάφλεξης και προθέρμανσης.



Όταν ολοκληρωθεί η προθέρμανση, τοποθετήστε το φαγητό στην ψησταριά και κλείστε το καπάκι της ψησταριάς.

## ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ:

- Συνιστάται, αλλά δεν είναι απαραίτητο, να περιμένετε μέχρι να ολοκληρωθεί ο κύκλος προθέρμανσης πριν βάλετε το φαγητό στην ψησταριά.
- Το καπάκι της ψησταριάς πρέπει να κλείσει όταν ξεκινήσει ο κύκλος προθέρμανσης, ώστε η ψησταριά να φτάσει στην επιθυμητή ρυθμισμένη θερμοκρασία.
- Ορισμένες διακυμάνσεις θερμοκρασίας είναι φυσιολογικές για τις ψησταριές Traeger.

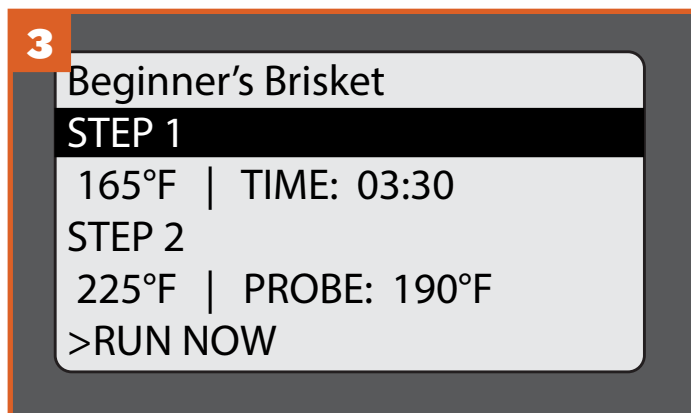
**ΧΡΗΣΗ ΠΡΟΚΑΘΟΡΙΣΜΕΝΟΥ, ΠΡΟΣΑΡΜΟΣΜΕΝΟΥ ΚΥΚΛΟΥ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ** Η ψησταριά Traeger Ironwood παρέχεται με δύο από τους αγαπημένους μας προσαρμοσμένους κύκλους ψησίματος ήδη προγραμματισμένους: Beginner's Brisket (Μοσχαρίσιο στήθος για αρχάριους) και Chicken Challenge (Δοκιμασία κοτόπουλου). Χρησιμοποιήστε το Traeger App για να βρείτε χιλιάδες συνταγές για απευθείας λήψη στην ψησταριά σας. Πρέπει να συγχρονίσετε την ψησταριά σας με το οικιακό σας Internet πριν ξεκινήσετε τη λήψη συνταγών.



Μετά την εμφάνιση της αρχικής οθόνης, πατήστε το MENU (Μενού). Το πλήρες μενού εμφανίζει τώρα διάφορες επιλογές. Επιλέξτε το Cook Cycle (Κύκλος ψησίματος).

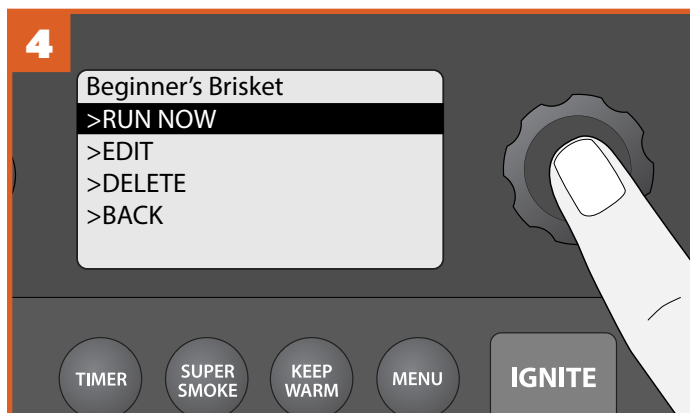


Από την οθόνη Cook Cycle (Κύκλος ψησίματος), χρησιμοποιήστε το κουμπί επιλογής για να επιλέξετε την επιθυμητή συνταγή. Πατήστε στο κέντρο του κουμπιού για να πραγματοποιήσετε μια επιλογή.



Όταν επιλεγεί ένας προσαρμοσμένος κύκλος ψησίματος, θα εμφανιστούν τα βήματα που περιλαμβάνει. Στη συνέχεια, επιλέξτε ένα από τα τέσσερα στοιχεία: RUN NOW (Εκτέλεση τώρα), EDIT (Επεξεργασία), DELETE (Διαγραφή) ή BACK (Επιστροφή) για να επιστρέψετε στο προηγούμενο μενού.

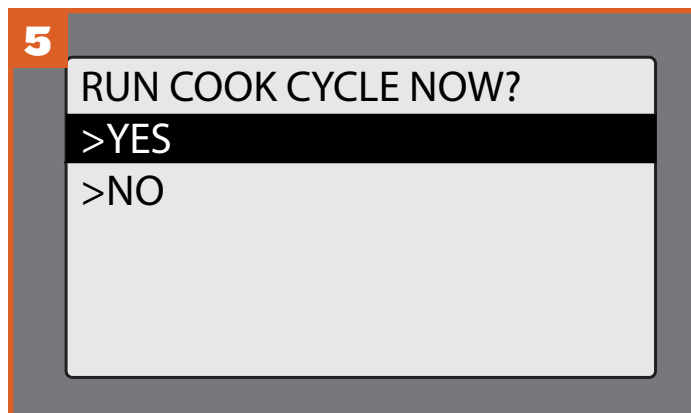
**ΣΥΜΒΟΥΛΗ:** Εάν στη μέση του προγραμματισμού ενός κύκλου ψησίματος αλλάξετε γνώμη, πατήστε πολλές φορές το MENU (Μενού) μέχρι να επιστρέψετε στο κύριο μενού και ξεκινήστε από την αρχή.



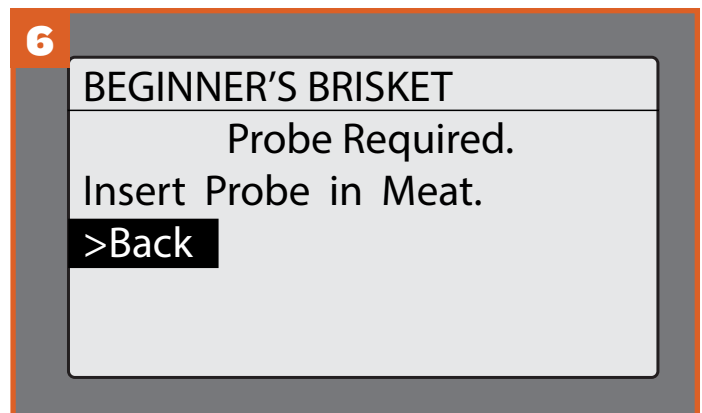
Εάν θέλετε να εκτελέσετε τον προσαρμοσμένο κύκλο ψησίματος ακριβώς όπως είναι, επιλέξτε το RUN NOW (Εκτέλεση τώρα).

**ΣΗΜΕΙΩΣΗ:** Για να επεξεργαστείτε ή να προσθέσετε βήματα, ακολουθήστε τις οδηγίες στην ενότητα «Δημιουργία προσαρμοσμένου κύκλου ψησίματος» στη σελίδα 17.

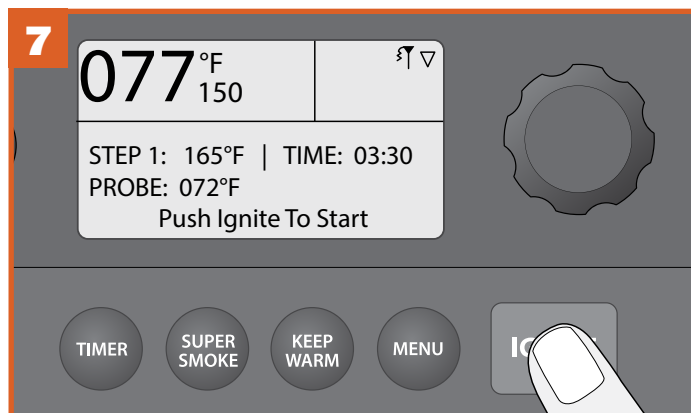
## ΧΡΗΣΗ ΠΡΟΚΑΘΟΡΙΣΜΕΝΟΥ, ΠΡΟΣΑΡΜΟΣΜΕΝΟΥ ΚΥΚΛΟΥ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ (συνέχεια)



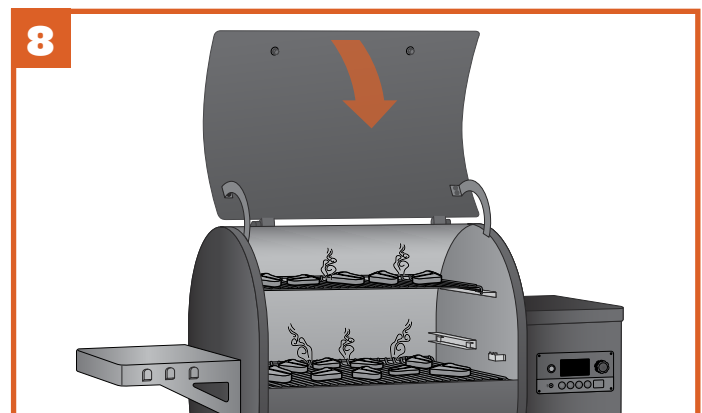
Για τη διαδικασία RUN COOK CYCLE NOW (Εκτέλεση κύκλου ψησίματος τώρα), επιλέξτε το YES (Ναι) στο μήνυμα ή το NO (Όχι) για να επιστρέψετε στην προηγούμενη οθόνη.



Εάν απαιτείται αισθητήρας, θα σας ζητηθεί να τοποθετήσετε τον αισθητήρα στο κρέας. Στη συνέχεια, εισαγάγετε το βύσμα του αισθητήρα στην υποδοχή του ελεγκτή. Όταν αναγνωριστεί ο αισθητήρας, θα ακουστεί ένα ηχητικό σήμα. Για τη διαδικασία RUN COOK CYCLE NOW (Εκτέλεση κύκλου ψησίματος τώρα), επιλέξτε το YES (Ναι) στο μήνυμα.



Στην οθόνη θα εμφανιστεί τώρα το πρώτο βήμα του προγράμματος ψησίματος. Πατήστε το κουμπί IGNITE (Ανάφλεξη) για να ξεκινήσετε.



Θα ξεκινήσει ο αυτόματος κύκλος ανάφλεξης και προθέρμανσης. Όταν ολοκληρωθεί η προθέρμανση, τοποθετήστε το φαγητό στην ψησταριά και κλείστε το καπάκι της ψησταριάς. Σύντομα θα απολαύσετε μοναδικές γεύσεις!

### ΣΗΜΕΙΩΣΕΙΣ:

- Εάν ο αισθητήρας δεν είναι σωστά συνδεδεμένος, η ψησταριά θα εκπέμψει έναν ηχητικό τόνο τρεις φορές. Βεβαιωθείτε ότι ο αισθητήρας είναι σωστά συνδεδεμένος.
- Συνιστάται, αλλά δεν είναι απαραίτητο, να περιμένετε μέχρι να ολοκληρωθεί ο κύκλος προθέρμανσης πριν βάλετε το φαγητό στην ψησταριά.
- Το καπάκι της ψησταριάς πρέπει να κλείσει όταν ξεκινήσει ο κύκλος προθέρμανσης ώστε η ψησταριά να φτάσει γρήγορα στην επιθυμητή ρυθμισμένη θερμοκρασία.

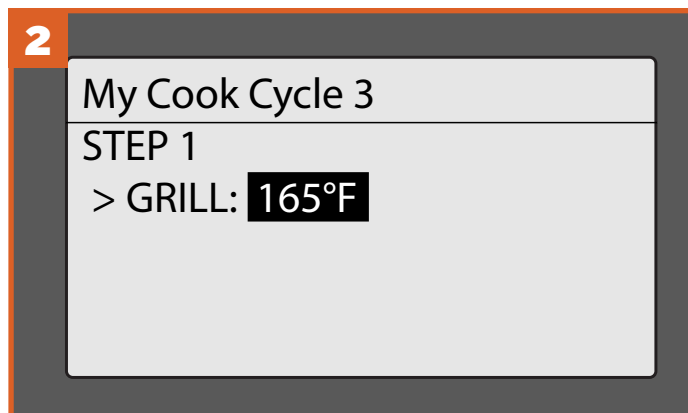


## ΔΗΜΙΟΥΡΓΙΑ ΠΡΟΣΑΡΜΟΣΜΕΝΟΥ ΚΥΚΛΟΥ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ

Χρησιμοποιήστε αυτήν τη μέθοδο για να δημιουργήσετε το δικό σας πρόγραμμα ψησίματος ή να επεξεργαστείτε ένα υπάρχον πρόγραμμα.

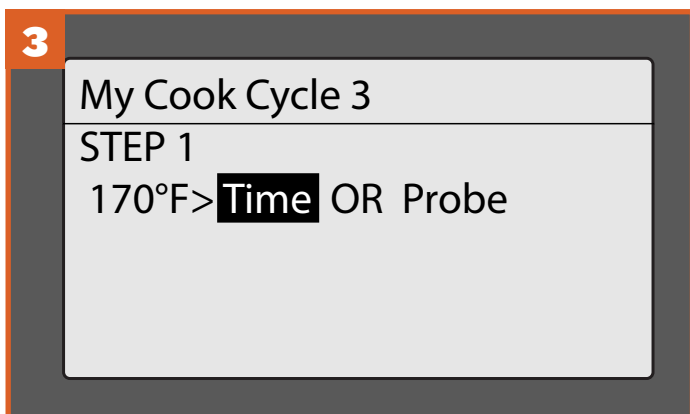


Στο μενού Cook Cycle (Κύκλος ψησίματος), επιλέξτε το NEW (Νέος) για να εμφανίσετε το μενού Steps (Βήματα).

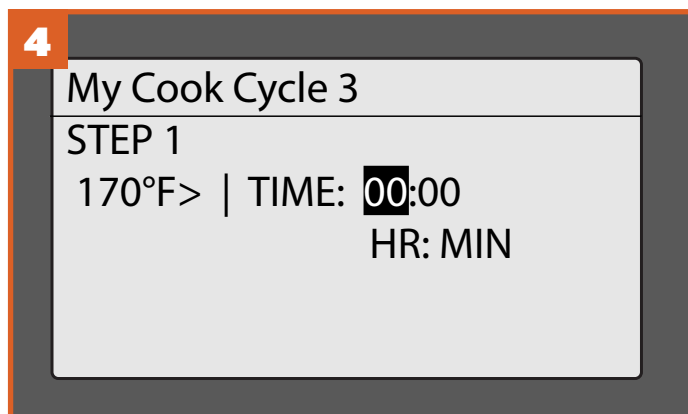


Στο Step 1 (Βήμα 1), θα εμφανιστεί ένα μήνυμα για να επιλέξετε μια θερμοκρασία ψησίματος (η προεπιλεγμένη θερμοκρασία είναι 74°C). Περιστρέψτε το κουμπί επιλογής στην επιθυμητή θερμοκρασία και πατήστε στο κέντρο του κουμπιού για επιλογή.

**ΣΗΜΕΙΩΣΗ:** Για τους προσαρμοσμένους κύκλους ψησίματος απαιτείται τουλάχιστον ένα βήμα, με τέσσερα το μέγιστο.



Μετά την επιλογή της θερμοκρασίας, επιλέξτε είτε το Time (Χρόνος) (για καθορισμένο χρονικό διάστημα ψησίματος) είτε το Probe (Αισθητήρας) (για ψήσιμο μέχρι να επιτευχθεί η εσωτερική θερμοκρασία-στόχος του κρέατος).



Εάν η συνταγή απαιτεί συγκεκριμένο αριθμό ωρών σε καθορισμένη θερμοκρασία, επιλέξτε το TIME (Χρόνος). Για να επιλέξετε τις ώρες, περιστρέψτε το κουμπί. Πατήστε το κουμπί για να επιλέξετε το στοιχείο και να μετακινηθείτε στα λεπτά. Περιστρέψτε το κουμπί για να επιλέξετε τα λεπτά και πατήστε το κουμπί για να επιλέξετε το στοιχείο και να ολοκληρώσετε τη ρύθμιση.

**ΥΠΕΝΘΥΜΙΣΗ:** Όταν χρησιμοποιείτε το κουμπί επιλογής για την επιλογή στοιχείων, μην ξεχάσετε να πατήσετε στο κέντρο του κουμπιού για να κλειδώσετε την επιλογή σας και να μετακινηθείτε στο επόμενο στοιχείο μενού.

## ΔΗΜΙΟΥΡΓΙΑ ΠΡΟΣΑΡΜΟΣΜΕΝΟΥ ΚΥΚΛΟΥ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ (συνέχεια)

5

My Cook Cycle 3

STEP 1

170°F > Time OR **Probe**

Εάν η συνταγή απαιτεί ψήσιμο του κρέατος σε συγκεκριμένη εσωτερική θερμοκρασία, επιλέξτε το Probe (Αισθητήρας). Χρησιμοποιήστε το κουμπί επιλογής για να επιλέξετε μια θερμοκρασία-στόχο.

6

My Cook Cycle 3

STEP 1

170°F | PROBE: 145°F  
>Super Smoke: **OFF**

Θα εμφανιστεί η επιλογή για προσθήκη του Super Smoke (Επιπλέον καπνός) στο βήμα. Για να προσθέσετε το Super Smoke (Επιπλέον καπνός), φορέστε πρώτα την κάπα του υπερήρωα και χρησιμοποιήστε το κουμπί επιλογής για εναλλαγή μεταξύ OFF (Απενεργοποίηση) (προεπιλογή) και ON (Ενεργοποίηση). Διαφορετικά, πατήστε στο κέντρο του κουμπιού για αποδοχή της προεπιλεγμένης ρύθμισης.

**ΣΗΜΕΙΩΣΗ:** Η επιλογή Super Smoke (Επιπλέον καπνός) μπορεί να χρησιμοποιηθεί μόνο όταν η θερμοκρασία της ψησταριάς είναι μεταξύ 74° και 107°C.

7

My Cook Cycle 3

>STEP 1

170°F | PROBE: 145°F

>ADD STEP

>SAVE

>DELETE

Σε αυτό το σημείο, θα επιστρέψετε στο μενού Steps (Βήματα) για τον προσαρμοσμένο κύκλο ψησίματος. Το βήμα που μόλις δημιουργήσατε θα αποθηκευτεί αυτόματα. Μπορείτε να προσθέσετε ένα ακόμη βήμα, να αποθηκεύσετε το πρόγραμμα ψησίματος όπως είναι, να διαγράψετε το πρόγραμμα ή να επιστρέψετε στο μενού Cook Cycle (Κύκλος ψησίματος).

8

My Cook Cycle 3

>ADD STEP

>SAVE

>DELETE

>BACK

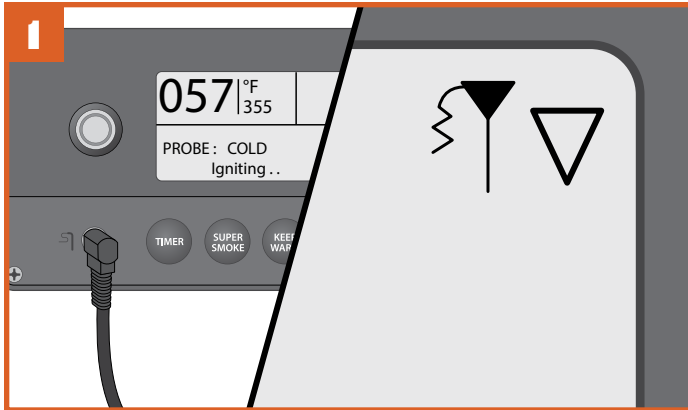
Μετά την προσθήκη όλων των βημάτων, επιλέξτε το SAVE (Αποθήκευση). Στη συνέχεια, θα σας ζητηθεί να εκτελέσετε τη διαδικασία RUN COOK CYCLE NOW (Εκτέλεση κύκλου ψησίματος τώρα), εάν θέλετε. Εάν επιλέξετε το YES (Ναι), θα επιστρέψετε στην αρχική οθόνη και θα σας ζητηθεί να πατήσετε το κουμπί IGNITE (Ανάφλεξη) για να ξεκινήσετε. Εάν επιλέξετε το NO (Όχι), θα επιστρέψετε στο μενού Cook Cycle (Κύκλος ψησίματος).

**ΣΗΜΕΙΩΣΗ:** Υπάρχουν συνολικά τέσσερις θέσεις μνήμης για τις συνταγές στην ψησταριά. Εάν έχετε αποθηκεύσει ήδη τέσσερις συνταγές και θέλετε να δημιουργήσετε μια νέα συνταγή, θα χρειαστεί να διαγράψετε μία από τις τρέχουσες συνταγές για να δημιουργηθεί χώρος για τη νέα.

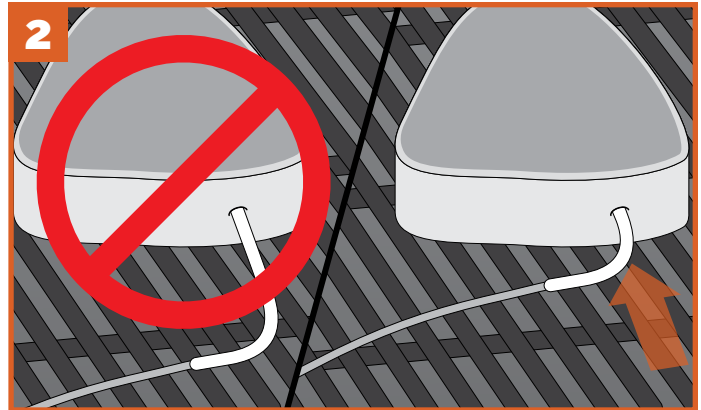
## ΨΗΣΙΜΟ ΜΕ ΤΟΝ ΑΙΣΘΗΤΗΡΑ

Χρησιμοποιείτε αυτές τις μεθόδους όταν στη συνταγή σας καθορίζεται εσωτερική θερμοκρασία-στόχος για το φαγητό σας.

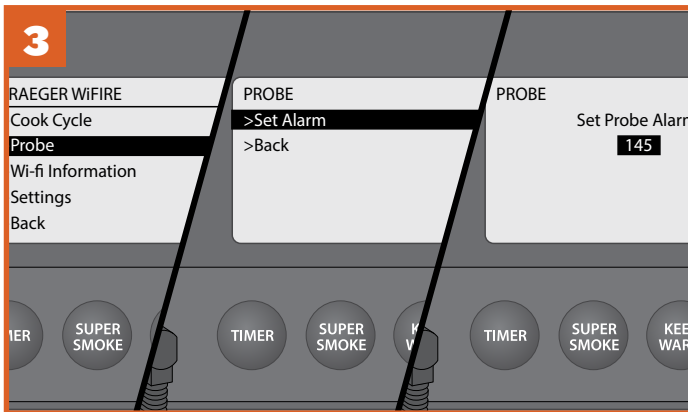
### Εάν η ψησταριά είναι απενεργοποιημένη:



Συνδέστε τον αισθητήρα στην υποδοχή αισθητήρα που υπάρχει στον ελεγκτή WiFIRE. Ανατρέξτε στη διαδικασία «Χρήση της ψησταριάς» για να ενεργοποιήσετε την ψησταριά. Μετά την ενεργοποίηση της ψησταριάς, ο ελεγκτής θα αναγνωρίσει τον αισθητήρα και το εικονίδιο αισθητήρα θα ανάψει στην άνω δεξιά γωνία της οθόνης του ελεγκτή.

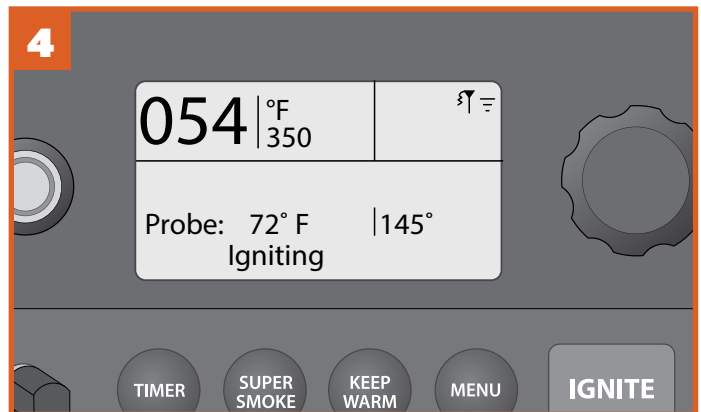


Μετά την προθέρμανση της ψησταριάς στην επιθυμητή θερμοκρασία, βάλτε το φαγητό στην ψησταριά. Περάστε τον αισθητήρα από τον δακτύλιο στο πλάι της ψησταριάς και βάλτε το άκρο του αισθητήρα στο παχύτερο τμήμα του κρέατος, μέχρι τη μέση—όχι στο λίπος του κρέατος ή σε επαφή με κόκκαλο.



Πατήστε το MENU (Μενού) και, στη συνέχεια, μετακινηθείτε στο στοιχείο PROBE (Αισθητήρας) και επιλέξτε το. Θα σας ζητηθεί να ρυθμίσετε έναν συναγερμό αισθητήρα για την εσωτερική θερμοκρασία-στόχο. Επιλέξτε το SET ALARM (Ρύθμιση συναγερμού). Στη συνέχεια, στο μενού probe (αισθητήρας), χρησιμοποιήστε το κουμπί επιλογής για να επιλέξετε τη θερμοκρασία-στόχο για το κρέας.

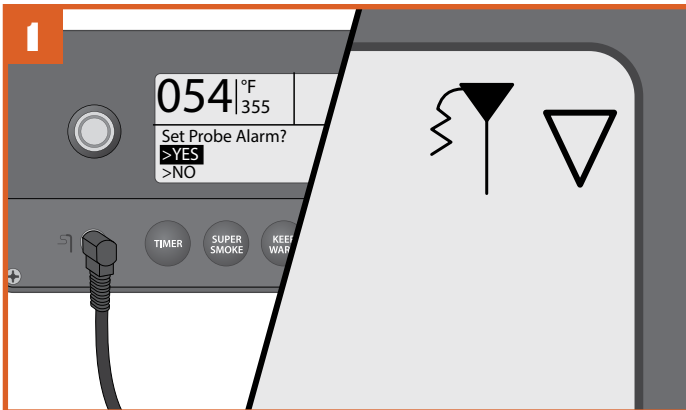
**ΣΗΜΕΙΩΣΗ:** Για τη βαθμονόμηση του αισθητήρα, ανατρέξτε στην ενότητα «Πρόσθετες λειτουργίες ελέγχου» στη σελίδα 21.



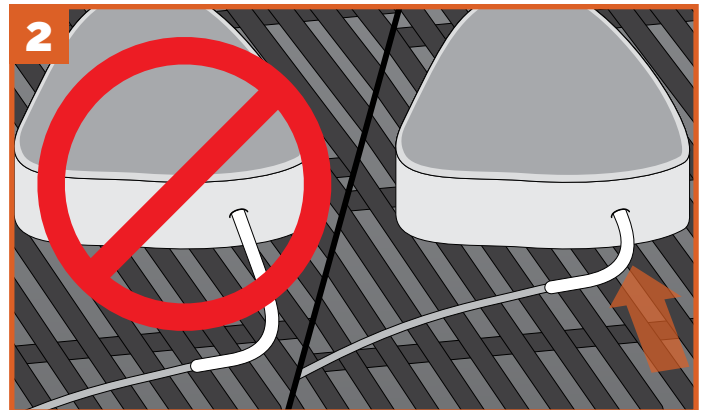
Μετά τη ρύθμιση του συναγερμού αισθητήρα, στην αρχική οθόνη θα εμφανιστεί η θερμοκρασία ψησίματος, η θερμοκρασία-στόχος αισθητήρα και η κατάσταση ψησίματος. Θα ακουστεί ένας ηχητικός τόνος όταν το κρέας φτάσει στη ρυθμισμένη θερμοκρασία συναγερμού. Εάν χρησιμοποιείτε το Traeger WiFIRE App, θα λαμβάνετε μια ειδοποίηση push στη συνδεδεμένη έξυπνη συσκευή σε συνδυασμό με την κατάσταση της ψησταριάς σας καθόλη τη διαδικασία ψησίματος.

## ΨΗΣΙΜΟ ΜΕ ΤΟΝ ΑΙΣΘΗΤΗΡΑ (συνέχεια)

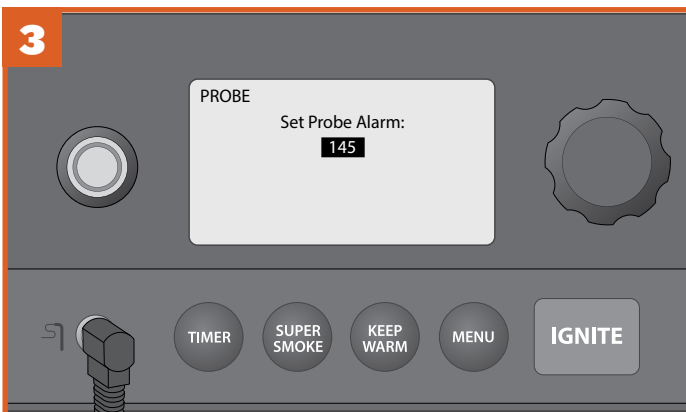
### Εάν η ψησταριά είναι ενεργοποιημένη:



Συνδέστε τον αισθητήρα στην υποδοχή αισθητήρα που υπάρχει στον ελεγκτή WiFIRE. Ο ελεγκτής θα αναγνωρίσει τον αισθητήρα και το εικονίδιο αισθητήρα θα ανάψει στην άνω δεξιά γωνία της οθόνης του ελεγκτή. Στην οθόνη θα εμφανιστεί ένα μήνυμα που σας ρωτά εάν θέλετε να ρυθμίσετε έναν συναγερμό. Επιλέξτε το YES (Ναι).

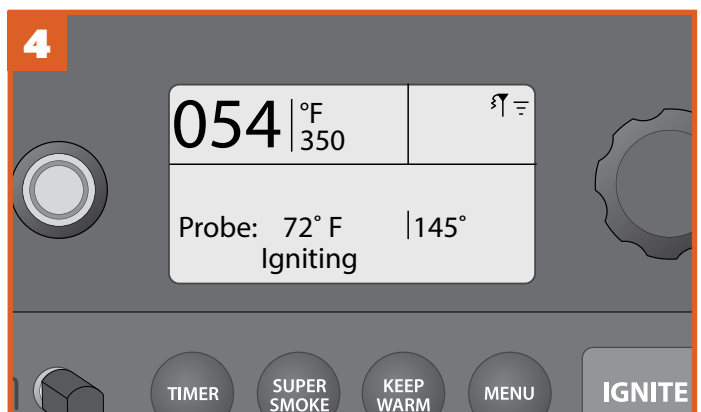


Μετά την προθέρμανση της ψησταριάς στην επιθυμητή θερμοκρασία, βάλτε το φαγητό στην ψησταριά. Περάστε τον αισθητήρα από τον δακτύλιο στο πλάι της ψησταριάς και βάλτε το άκρο του αισθητήρα στο παχύτερο τμήμα του κρέατος, μέχρι τη μέση—όχι στο λίπος του κρέατος ή σε επαφή με κόκκαλο.



Περιστρέψτε το κουμπί στην επιθυμητή θερμοκρασία φαγητού. Πατήστε στο κέντρο του κουμπιού για επιλογή/επιβεβαίωση.

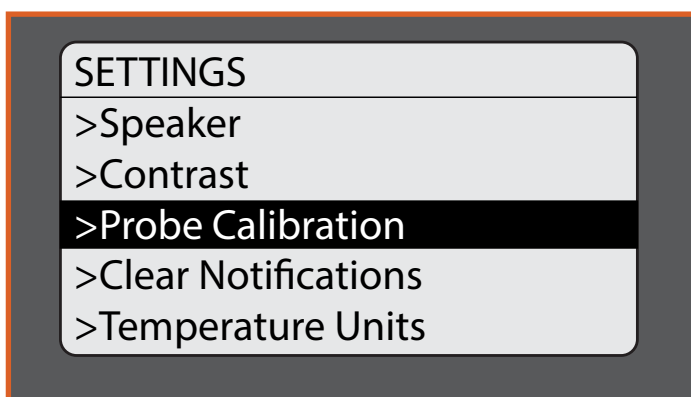
**ΣΗΜΕΙΩΣΗ:** Για τη βαθμονόμηση του αισθητήρα, ανατρέξτε στην ενότητα «Πρόσθετες λειτουργίες ελέγχου» στη σελίδα 21.



Μετά τη ρύθμιση του συναγερμού αισθητήρα, στην αρχική οθόνη θα εμφανιστεί η θερμοκρασία ψησίματος, η θερμοκρασία-στόχος αισθητήρα και η κατάσταση ψησίματος. Θα ακουστεί ένας ηχητικός τόνος όταν το κρέας φτάσει στη ρυθμισμένη θερμοκρασία συναγερμού. Εάν χρησιμοποιείτε το Traeger WiFIRE App, θα λαμβάνετε μια ειδοποίηση push στη συνδεδεμένη έξυπνη συσκευή σε συνδυασμό με την κατάσταση της ψησταριάς σας καθόλη τη διαδικασία ψησίματος.

# ΠΡΟΣΘΕΤΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ ΕΛΕΓΧΟΥ

**SETTINGS (ΡΥΘΜΙΣΕΙΣ)** Χρησιμοποιήστε το μενού Settings (Ρυθμίσεις) για να προσαρμόσετε τις ρυθμίσεις οθόνης, να διαγράψετε ειδοποιήσεις, να αποκτήσετε πρόσβαση σε σημαντικές πληροφορίες προϊόντος και επικοινωνίας και πολλά άλλα.



## ΓΙΑ ΝΑ ΑΠΟΚΤΗΣΕΤΕ ΠΡΟΣΒΑΣΗ ΣΤΟ ΜΕΝΟΥ SETTINGS (ΡΥΘΜΙΣΕΙΣ):

Ενεργοποιήστε την ψησταριά. Μετά την εμφάνιση της αρχικής οθόνης, πατήστε το MENU (Μενού). Το κύριο μενού εμφανίζει διάφορες επιλογές. Περιστρέψτε το κουμπί για να επισημάνετε το στοιχείο «Settings» (Ρυθμίσεις). Πατήστε στο κέντρο του κουμπιού για να πραγματοποιήσετε μια επιλογή.

Για να αλλάξετε μια ρύθμιση, περιστρέψτε το κουμπί για να επιλέξετε την επιθυμητή ρύθμιση. Πατήστε στο κέντρο του κουμπιού για επιβεβαίωση. Επιλέξτε το Back (Πίσω) για να επιστρέψετε στο μενού Settings (Ρυθμίσεις).

### SPEAKER (ΗΧΕΙΟ)

Ενεργοποιεί ή απενεργοποιεί το ηχείο του συστήματος ελέγχου της ψησταριάς. Η επιλεγμένη ρύθμιση θα υποδεικνύεται από το σύμβολο \*.

### CONTRAST (ΑΝΤΙΘΕΣΗ)

Περιστρέψτε το κουμπί για να ρυθμίσετε την αντίθεση της οθόνης από το 1 (υψηλή ρύθμιση) έως το 5 (χαμηλή ρύθμιση). Η προεπιλεγμένη ρύθμιση είναι 3. Πατήστε στο κέντρο του κουμπιού για επιβεβαίωση και επιστροφή στο μενού Settings (Ρυθμίσεις).

### PROBE CALIBRATION (ΒΑΘΜΟΝΟΜΗΣΗ ΑΙΣΘΗΤΗΡΑ)

Υπάρχουν δύο επιλογές σε αυτήν τη ρύθμιση:

1. Calibrate Probe (Βαθμονόμηση αισθητήρα): Παρέχει οδηγίες για τη βαθμονόμηση με τη χρήση παγόλουτρου. Εμφανίζεται το μήνυμα «Place probe in ice water for 1 minute before calibrating.» (Τοποθετήστε τον αισθητήρα σε παγωμένο νερό για 1 λεπτό πριν από τη βαθμονόμηση).
2. Probe Offset (Απόκλιση αισθητήρα): Περιστρέψτε το κουμπί για να ρυθμίσετε την απόκλιση της θερμοκρασίας αισθητήρα σε βήματα του 1°, από -8°C έως +8°C. Η προεπιλεγμένη ρύθμιση είναι 0. Πατήστε στο κέντρο του κουμπιού για επιβεβαίωση και επιστροφή στο μενού Settings (Ρυθμίσεις).

### CLEAR NOTIFICATIONS (ΔΙΑΓΡΑΦΗ ΕΙΔΟΠΟΙΗΣΕΩΝ)

Χρησιμοποιήστε αυτήν τη λειτουργία για να διαγράψετε μηνύματα σφάλματος και ειδοποιήσεις.

**ΣΗΜΕΙΩΣΗ:** Επειδή σε περίπτωση σφάλματος η ψησταριά θα μεταβεί στην κατάσταση μείωσης θερμοκρασίας, στην οθόνη θα εξακολουθεί να εμφανίζεται το μήνυμα «Cooling Down» (Η ψησταριά κρυώνει) όταν κλείσετε τα μενού Clear Notifications (Διαγραφή ειδοποιήσεων) και Settings (Ρυθμίσεις).

### TEMPERATURE UNITS (ΜΟΝΑΔΕΣ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑΣ)

Περιστρέψτε το κουμπί για να επιλέξετε μεταξύ βαθμών Φαρενάιτ (°F) και Κελσίου (°C). Πατήστε στο κέντρο του κουμπιού για επιβεβαίωση. Η επιλεγμένη ρύθμιση θα υποδεικνύεται από το σύμβολο \*.

### CUSTOMER SERVICE (ΤΜΗΜΑ ΕΞΥΠΗΡΕΤΗΣΗΣ ΠΕΛΑΤΩΝ)

Εμφανίζει τον αριθμό του τμήματος εξυπηρέτησης πελατών Traeger WiFIRE.

### LEARN MORE (ΜΑΘΕΤΕ ΠΕΡΙΣΣΟΤΕΡΑ)

Εμφανίζει πληροφορίες σύνδεσης για το Traeger App και τον ιστότοπο.

### ABOUT GRILL (ΣΧΕΤΙΚΑ ΜΕ ΤΗΝ ΨΗΣΤΑΡΙΑ)

Παρέχει σημαντικές πληροφορίες σχετικά με την ψησταριά, συμπεριλαμβανομένου του αριθμού μοντέλου και της έκδοσης λογισμικού.

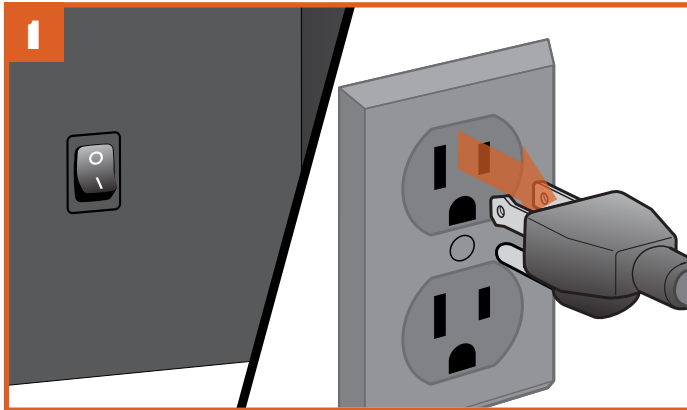


### BACK (ΠΙΣΩ)

Επιστρέψτε στο κύριο μενού.

# ΕΚΚΕΝΩΣΗ ΧΟΑΝΗΣ

Η ψησταριά Traeger διαθέτει σύστημα εκκένωσης χοάνης που επιτρέπει τη γρήγορη αλλαγή από τη μία γεύση πέλλετ στην άλλη χωρίς ακαταστασία.



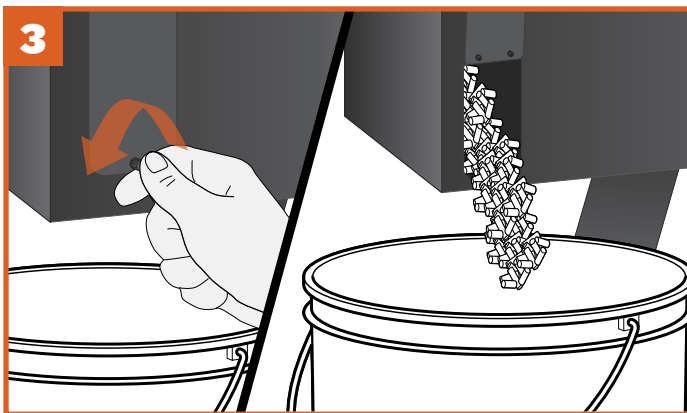
**Ο ΤΥΠΟΣ ΤΟΥ ΒΥΣΜΑΤΟΣ ΜΠΟΡΕΙ ΝΑ ΔΙΑΦΕΡΕΙ ΑΝΑΛΟΓΑ ΜΕ ΤΗΝ ΠΕΡΙΟΧΗ.**

Περιστρέψτε τον διακόπτη στη θέση ΑΠΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗΣ (O) και αποσυνδέστε το καλώδιο τροφοδοσίας. Εάν η ψησταριά εξακολουθεί να είναι ζεστή, περιμένετε να κρυώσει πλήρως.

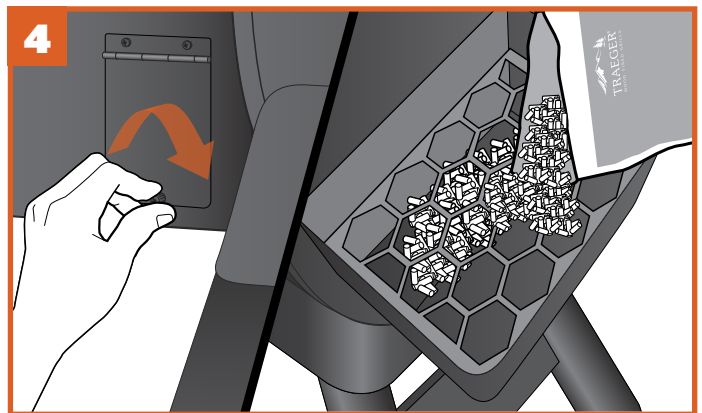


Τοποθετήστε ένα αρκετά μεγάλο δοχείο για τα πέλλετ που απορρίπτονται κάτω από την πόρτα εκκένωσης πέλλετ.

**ΣΥΜΒΟΥΛΗ:** Ένα καθαρό δοχείο 19 λίτρων είναι ιδανικό!



Ξεβιδώστε τον συνδετήρα της πόρτας εκκένωσης και ανοίξτε την. Τα πέλλετ θα αδειάσουν στο δοχείο που τοποθετήσατε από κάτω. Μπορεί να χρειαστείτε σπάτουλα ή κουτάλι για να αφαιρέσετε τα υπολειπόμενα πέλλετ από τη χοάνη.



Όταν η χοάνη αδειάσει, κλείστε την πόρτα, επανατοποθετήστε τον συνδετήρα και γεμίστε ξανά τη χοάνη με διαφορετική γεύση ΠΕΛΛΕΤ ΑΠΟ ΣΚΛΗΡΟ ΞΥΛΟ ΜΑΡΚΑΣ TRAEGER.



**ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!** Αδειάζετε προσεκτικά τη χοάνη λίγο μετά τη χρήση της ψησταριάς. Τα πέλλετ μπορεί να είναι πολύ καυτά.

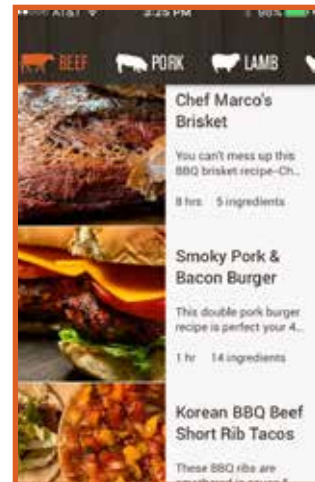
# ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ ΨΗΣΤΑΡΙΑΣ IRONWOOD

## TRAEGER APP

Μπορείτε να ελέγχετε την ψησταριά Traeger Ironwood εξ αποστάσεως χρησιμοποιώντας το Traeger App. Για να μάθετε περισσότερα σχετικά με τη λειτουργία WiFIRE, το Traeger App και τους τρόπους με τους οποίους μπορείτε να συνδεθείτε, επισκεφτείτε τη διεύθυνση [traegergrills.com/app](http://traegergrills.com/app).

Θα χρειαστείτε οικιακή σύνδεση Internet Wi-Fi για να συνδέσετε την ψησταριά Traeger Ironwood στο Internet. Το smartphone ή το tablet σας πρέπει να έχει το τελευταίο λειτουργικό σύστημα iOS ή Android. Εάν η συσκευή σας απομακρυνθεί από την εμβέλεια του οικιακού δικτύου Wi-Fi, πρέπει να έχετε πρόγραμμα δεδομένων.

Επίσης, το Traeger App είναι ένας εύκολος τρόπος για την αναζήτηση, τη λήψη και το μαγείρεμα νέων συνταγών στην ψησταριά Traeger Ironwood.



## TIMER (ΧΡΟΝΟΔΙΑΚΟΠΤΗΣ)

Η ψησταριά Traeger Ironwood είναι εξοπλισμένη με συμβατικό χρονοδιακόπτη. Η λειτουργία Timer (Χρονοδιακόπτης) δεν επηρεάζει τη λειτουργία της ψησταριάς. Μπορείτε να τη χρησιμοποιήσετε για να σας ειδοποιεί σχετικά με άλλα απαιτούμενα βήματα κατά το ψήσιμο, όπως για να βάλετε λαχανικά στην ψησταριά ή για να αλείψετε το φαγητό.

### Για να ρυθμίσετε τον χρονοδιακόπτη:

1. Πατήστε παρατεταμένα το TIMER (Χρονοδιακόπτης) για 3 δευτερόλεπτα.
2. Χρησιμοποιήστε το κουμπί επιλογής για εναλλαγή μεταξύ ωρών και λεπτών για να ρυθμίσετε τον χρόνο.

Όταν πατήσετε το κουμπί μετά την επιλογή του χρόνου, ο χρονοδιακόπτης ρυθμίζεται και θα επιστρέψετε στην αρχική οθόνη.

### Για να ακυρώσετε τον χρονοδιακόπτη:

1. Πατήστε παρατεταμένα το TIMER (Χρονοδιακόπτης) για 3 δευτερόλεπτα.
2. Θα εμφανιστούν οι επιλογές Edit (Επεξεργασία), Cancel (Άκυρο) ή Back (Πίσω) για επιστροφή στο μενού.



## ΕΠΙΛΟΓΗ SUPER SMOKE (ΕΠΙΠΛΕΟΝ ΚΑΠΝΟΣ)

Μπορείτε να προσθέσετε περισσότερη καπνιστή γεύση στο φαγητό σας πατώντας το SUPER SMOKE (Επιπλέον καπνός) ανά πάσα στιγμή κατά τη διάρκεια του ψησίματος. Πατήστε το ξανά για ακύρωση.

**ΣΗΜΕΙΩΣΗ:** Η επιλογή Super Smoke (Επιπλέον καπνός) μπορεί να ενεργοποιηθεί μόνο όταν η θερμοκρασία ψησταριάς είναι μεταξύ 74° και 107°C.



# ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ ΨΗΣΤΑΡΙΑΣ IRONWOOD (ΣΥΝΕΧΕΙΑ)

## ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ KEEP WARM (ΔΙΑΤΗΡΗΣΗ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑΣ)

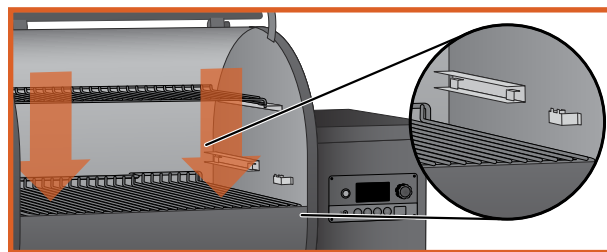
Η λειτουργία Keep Warm (Διατήρηση θερμοκρασίας) μπορεί να χρησιμοποιηθεί για παύση του κύκλου ψησίματος ανά πάσα στιγμή κατά τη διάρκεια του ψησίματος και διατήρηση της θερμοκρασίας της ψησταριάς στους 74°C. Πατήστε το κουμπί KEEP WARM (Διατήρηση θερμοκρασίας) για να ενεργοποιήσετε τη λειτουργία. Πατήστε ξανά το κουμπί KEEP WARM (Διατήρηση θερμοκρασίας) για να συνεχίσετε το ψήσιμο.



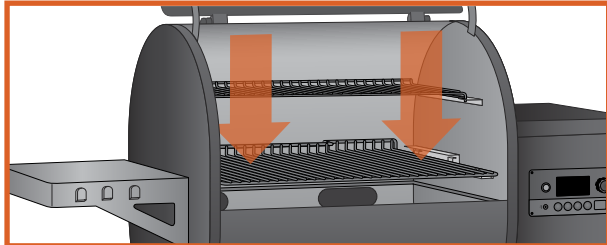
## ΕΥΕΛΙΚΤΗ ΚΑΤΩ ΣΧΑΡΑ

Μπορείτε να αλλάξετε τη θέση της κάτω σχάρα ψησίματος για δύο διαφορετικές επιλογές ψησίματος: θέση καψαλίσματος και θέση καπνίσματος.

Στη **θέση καψαλίσματος**, η σχάρα ψησίματος πρέπει να τοποθετηθεί στο κατώτερο σημείο στην κοιλότητα του σώματος της ψησταριάς και να στηρίζεται στα κατώτερα πίσω στηρίγματα και στο χείλος στο μπροστινό μέρος. Με τον τρόπο αυτό, διασφαλίζεται η μεγιστοποίηση της ακτινοβολούμενης θερμότητας από τον δίσκο για λίπη, καθώς και το ότι το φαγητό θα έχει σημάδια καψαλίσματος.



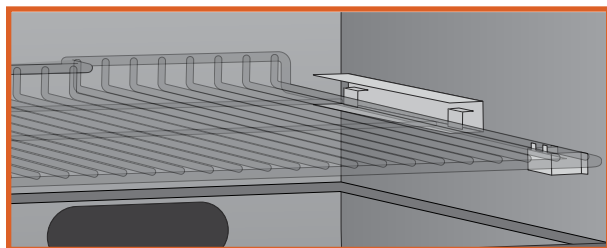
Για τη **θέση καπνίσματος**, τοποθετήστε τη σχάρα ψησίματος στα ανώτερα μπροστινά στηρίγματα, μετακινώντας την μέσα στο κανάλι στο πίσω μέρος. Με τον τρόπο αυτό, ο καπνός θα κυκλοφορεί πλήρως για ψήσιμο με μεταφορά θερμότητας.



**ΣΗΜΕΙΩΣΗ:** Η πάνω σχάρα έχει δύο θέσεις: κεντρική και πίσω. Στο πίσω μέρος του περιβλήματος υπάρχουν γάντζοι αποθήκευσης για την πάνω σχάρα όταν δεν χρησιμοποιείται.

## ΣΤΟΠ ΠΛΑΙΣΙΟΥ

Τα στοπ πλαισίου, τα οποία βρίσκονται στην μπροστινή πλευρά των στηριγμάτων των οδηγών για την κάτω σχάρα, παρέχουν πρόσθετη σταθερότητα κατά την προσέγγιση του φαγητού. Τραβήξτε απλά τη σχάρα προς τα έξω μέχρι η εγκάρσια ράβδος να ασφαλίσει στο στοπ πλαισίου και θα μπορείτε να γυρίσετε τα μπιφτέκια ή να αλείψετε τα παιδιάκια εύκολα χωρίς να αναποδογυρίσει η σχάρα.



## ΚΑΛΥΜΜΑ ΨΗΣΤΑΡΙΑΣ

Δεν θα στεκόσασταν έξω στη βροχή ή στο χιόνι χωρίς προστασία, σωστά; Εκτός εάν είναι κάτι που σας αρέσει. Προστατεύστε την ψησταριά Traeger Ironwood με ένα ειδικό, υψηλής ποιότητας κάλυμμα, σχεδιασμένο ώστε να αντέχει σε όλες τις καιρικές συνθήκες. Αυτό το ανθεκτικό κάλυμμα ψησταριάς διατίθεται για αγορά στον ιστότοπο [traegergrills.com](http://traegergrills.com).



# ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΤΗΣ ΨΗΣΤΑΡΙΑΣ

## 1. ΣΧΗΜΑΤΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΑΠΟΜΑΚΡΥΝΣΗ ΚΡΙΕΖΩΤΟΥ ΚΑΙ ΛΙΠΟΥΣ

Όταν τα πέλλετ ξύλου καίνε αργά, παράγουν πίσσα και άλλους οργανικούς ατμούς, οι οποίοι συνδυάζονται με την αποβαλλόμενη υγρασία και σχηματίζουν κριεζώτο. Οι ατμοί κριεζώτου συμπυκνώνονται στον σχετικά κρύο αεραγωγό εξαγωγής της φωτιάς που σιγοκαίει. Το αποτέλεσμα είναι να συσσωρεύεται κριεζώτο στην επένδυση του αεραγωγού εξαγωγής. Όταν το κριεζώτο αναφλεγεί, η φωτιά που δημιουργείται είναι εξαιρετικά καυτή. Τα αερόφερα σωματίδια λίπους μεταφέρονται μέσω του θαλάμου ψησίματος και ορισμένα από αυτά συσσωρεύονται στην επένδυση του αεραγωγού εξαγωγής, όπως το κριεζώτο, το οποίο μπορεί να συμβάλει στην πρόκληση φωτιάς.

**ΣΗΜΕΙΩΣΗ:** Οι αλουμινένιοι δίσκοι για λίπη Traeger μπορεί να σας βοηθήσουν να διατηρήσετε την ψησταριά σας καθαρή και μειώνουν τον κίνδυνο να φουντώσει η φωτιά.

Το σύστημα εξαγωγής καθοδικού ρεύματος Traeger πρέπει να ελέγχεται τουλάχιστον δύο φορές τον χρόνο για να διαπιστωθεί εάν υπάρχει συσσώρευση κριεζώτου ή/και λίπους.

Επίσης, το λίπος που στάζει από το φαγητό πέφτει στον δίσκο για λίπη και διοχετεύεται στην αποστράγγιση λίπους και από εκεί έξω από την ψησταριά μέσω του σωλήνα αποστράγγισης λίπους για να συλλεχθεί στο δοχείο για λίπη. Αυτά είναι τα εξαρτήματα του συστήματος Traeger Grease Management System (Σύστημα διαχείρισης λίπους Traeger) (TGMS). Το λίπος συσσωρεύεται σε όλα τα αυτά τα σημεία.

Όλα τα εξαρτήματα του συστήματος TGMS πρέπει να ελέγχονται πριν από κάθε χρήση για ενδείξεις συσσώρευσης λίπους.

Το συσσωρευμένο κριεζώτο ή λίπος πρέπει να απομακρύνεται για να μειωθεί ο κίνδυνος φωτιάς.

Ακόμη και αν υπάρχει αρκετός χώρος στην ψησταριά, μη βάζετε υπερβολικά μεγάλη ποσότητα φαγητού που μπορεί να απελευθερώσει μεγάλες ποσότητες εύφλεκτου λίπους—για παράδειγμα, πάνω από μισό κιλό μπέικον—ειδικά εάν η ψησταριά δεν έχει συντηρηθεί καλά. Εάν κατά τα προηγούμενα ψησίματα δημιουργήθηκαν μεγάλες ποσότητες εύφλεκτου λίπους, συνιστάται ιδιαίτερα να καθαρίζετε το λίπος από την ψησταριά πριν από την επόμενη χρήση.

## 2. ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΕΣΩΤΕΡΙΚΩΝ ΕΠΙΦΑΝΕΙΩΝ:

**ΚΙΝΔΥΝΟΣ!** Περιστρέψτε τον διακόπτη στη θέση ΑΠΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗΣ (O) και αποσυνδέστε το καλώδιο τροφοδοσίας.

**ΠΡΟΣΟΧΗ!** Το συσσωρευμένο λίπος καθαρίζεται πιο εύκολα όταν η ψησταριά είναι ακόμη ζεστή—όχι καυτή. **Προσέξτε να μην καείτε.** Συνιστάται η χρήση γαντιών.

Καθαρίζετε περιοδικά το λίπος από την αποστράγγιση λίπους σχήματος V και τον σωλήνα αποστράγγισης λίπους. Εάν αφήσετε να συσσωρευτεί υπερβολικά πολύ λίπος στην αποστράγγιση λίπους σχήματος V ή εάν το λίπος φράξει τον σωλήνα αποστράγγισης λίπους, μπορεί να προκληθεί φωτιά από το λίπος. Συνιστάται να καθαρίζετε αυτά τα σημεία τακτικά.

Αφαιρέστε όλες τις σχάρες και τον δίσκο για λίπη. Με τον τρόπο αυτό, θα είναι δυνατή η πρόσβαση στην αποστράγγιση λίπους σχήματος V και στο άνοιγμα σωλήνα αποστράγγισης λίπους μέσα στη σχάρα. Ξύστε το λίπος που έχει συσσωρευτεί από το εσωτερικό της αποστράγγισης λίπους σχήματος V και από τον σωλήνα αποστράγγισης λίπους χρησιμοποιώντας άκαμπτο, μη μεταλλικό εργαλείο. Πολλά από τα μη κολλημένα λίπη μπορεί να μετακινηθούν προς τα κάτω μέσω του σωλήνα αποστράγγισης λίπους και να πέσουν μέσα στο δοχείο για λίπη. Σκουπίστε τα υπολείμματα λίπους που έχουν παραμείνει με χαρτί κουζίνας ή πανιά μίας χρήσης. Μπορείτε επίσης να χρησιμοποιήσετε χαρτί κουζίνας ή πανιά μίας χρήσης για να σκουπίσετε το λίπος από τις εσωτερικές επιφάνειες της ψησταριάς.

## 3. ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΕΞΩΤΕΡΙΚΩΝ ΕΠΙΦΑΝΕΙΩΝ:

**ΚΙΝΔΥΝΟΣ!** Περιστρέψτε τον κύριο διακόπτη τροφοδοσίας στη θέση ΑΠΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗΣ (O) και αποσυνδέστε το καλώδιο τροφοδοσίας.

Χρησιμοποιήστε πανί μίας χρήσης ή πανί εμποτισμένο με ζεστό σαπουνόνερο για να σκουπίσετε το λίπος από την εξωτερική επιφάνεια της ψησταριάς. ΜΗ χρησιμοποιείτε καθαριστικό για φούρνους, αποξεστικά καθαριστικά ή αποξεστικά σφουγγάρια στις εξωτερικές επιφάνειες της ψησταριάς.

## 4. ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ ΣΕ ΕΞΩΤΕΡΙΚΟ ΧΩΡΟ:

**ΠΡΟΣΟΧΗ!** Εάν η ψησταριά αποθηκεύεται σε εξωτερικό χώρο κατά τη διάρκεια περιόδου βροχοπτώσεων, απαιτείται προσοχή ώστε να διασφαλιστεί ότι το νερό δεν θα εισχωρήσει στη χοάνη πέλλετ. Τα πέλλετ ξύλου φουσκώνουν σημαντικά όταν βρέχονται και θα προκαλέσουν έμφραξη του κοιλία. Καλύπτετε πάντα την ψησταριά όταν δεν χρησιμοποιείται με το κάλυμμα ψησταριάς Traeger. Μπορείτε να αγοράσετε αυτό το ειδικό κάλυμμα στον ιστότοπο [traegergrills.com](http://traegergrills.com).

## 5. ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΣΧΑΡΩΝ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ:

**ΠΡΟΣΟΧΗ!** Οι σχάρες ψησίματος καθαρίζουν καλύτερα ενώ είναι ακόμη ζεστές. **Προσέξτε να μην καείτε.** Συνιστάται να έχετε μια βούρτσα καθαρισμού με μακριά λαβή κοντά στην ψησταριά. Αφού βγάλετε το φαγητό, καθαρίστε γρήγορα τη σχάρα ψησίματος με τη βούρτσα. Παίρνει ένα μόνο λεπτό και η σχάρα θα είναι έτοιμη για την επόμενη φορά που θα τη χρησιμοποιήσετε.

# ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΤΗΣ ΨΗΣΤΑΡΙΑΣ (ΣΥΝΕΧΕΙΑ)

## 6. ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΤΗΣ ΣΤΑΧΤΗΣ ΑΠΟ ΤΟ ΕΣΩΤΕΡΙΚΟ ΤΟΥ ΔΟΧΕΙΟΥ ΚΑΥΣΗΣ ΚΑΙ ΓΥΡΩ ΑΠΟ ΑΥΤΟ (ΚΑΘΕ 20 ΩΡΕΣ ΧΡΗΣΗΣ):

**ΚΙΝΔΥΝΟΣ!** Περιστρέψτε τον κύριο διακόπτη τροφοδοσίας στη θέση ΑΠΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗΣ (●) και αποσυνδέστε το καλώδιο τροφοδοσίας.

**ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!** Βεβαιωθείτε ότι η σχάρα είναι ΚΡΥΑ πριν καθαρίσετε τη στάχτη.

**ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!** Η απόρριψη της στάχτης πρέπει να γίνεται μόνο σύμφωνα με τις παρακάτω οδηγίες.

Η υπερβολική ποσότητα στάχτης στο δοχείο καύσης μπορεί να προκαλέσει σβήσιμο της φωτιάς. Το δοχείο καύσης πρέπει να ελέγχεται περιστασιακά και να καθαρίζεται ώστε να απομακρύνεται η συσσωρευμένη στάχτη. Και πάλι, ο καθαρισμός της στάχτης από το εσωτερικό του δοχείου καύσης και γύρω από αυτό πρέπει να γίνεται μόνο όταν η ψησταριά είναι ΚΡΥΑ.

Αφαιρέστε τις σχάρες ψησίματος, τον δίσκο για λίπη και το διάφραγμα θερμότητας για να αποκτήσετε πρόσβαση στο δοχείο καύσης και στο εσωτερικό της ψησταριάς. Η περισσότερη στάχτη εξωτερικά του δοχείου καύσης μπορεί να αφαιρεθεί από την ψησταριά με μεταλλικό φτυαράκι τζακιού ή άλλο παρόμοιο εργαλείο.

**ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!** Μια ειδική ηλεκτρική σκούπα είναι ο καλύτερος τρόπος για να απομακρύνετε τη στάχτη από το δοχείο καύσης, ωστόσο αυτό πρέπει να γίνεται με εξαιρετική προσοχή για να αποφευχθεί ο κίνδυνος φωτιάς. Και πάλι, ο καθαρισμός της στάχτης από το δοχείο καύσης πρέπει να γίνεται μόνο όταν η ψησταριά είναι ΚΡΥΑ.

Η καλύτερη επιλογή για αυτήν τη διαδικασία είναι μια ηλεκτρική σκούπα γενικής χρήσης με μεταλλικό δοχείο συλλογής, χωρίς σακούλα. Ωστόσο, όλες σχεδόν οι ηλεκτρικές σκούπες μπορούν να χρησιμοποιηθούν με ασφάλεια εφόσον εφαρμόζεται σωστά η παρακάτω διαδικασία.

Αφού βεβαιωθείτε ότι η στάχτη στο δοχείο καύσης είναι ΚΡΥΑ, αναρροφήστε τη στάχτη από το εσωτερικό του δοχείου καύσης.

α. Εάν η ηλεκτρική σας σκούπα είναι ένα μοντέλο χωρίς σακούλα, αδειάστε τυχόν απορρίμματα που υπάρχουν ήδη στον θάλαμο συλλογής. Στη συνέχεια, αναρροφήστε τη στάχτη από το εσωτερικό του δοχείου καύσης. Όταν το δοχείο καύσης είναι καθαρό, αδειάστε τον θάλαμο συλλογής στο μεταλλικό δοχείο που περιγράφεται παρακάτω χωρίς καθυστέρηση. Βεβαιωθείτε ότι δεν έχουν μείνει υπολείμματα στάχτης μέσα στον θάλαμο συλλογής.

β. Εάν η ηλεκτρική σας σκούπα είναι ένα μοντέλο που χρησιμοποιεί σακούλα μίας χρήσης, τοποθετήστε καινούρια σακούλα στο μηχάνημα. Στη συνέχεια, αναρροφήστε τη στάχτη από το εσωτερικό του δοχείου καύσης. Όταν το δοχείο καύσης είναι καθαρό, αφαιρέστε τη σακούλα από την ηλεκτρική σκούπα και τοποθετήστε την στο μεταλλικό δοχείο που περιγράφεται παρακάτω χωρίς καθυστέρηση.

## 7. ΑΠΟΡΡΙΨΗ ΣΤΑΧΤΗΣ:

**ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!** Οι στάχτες πρέπει να τοποθετούνται σε μεταλλικό δοχείο με καπάκι που σφραγίζει καλά. Το κλειστό δοχείο με τις στάχτες πρέπει να τοποθετείται σε μη εύφλεκτο δάπεδο ή στο έδαφος, αρκετά μακριά από όλα τα εύφλεκτα υλικά μέχρι την τελική απόρριψη της στάχτης. Εάν πρόκειται να θάψετε τις στάχτες στο χώμα ή να τις διασκορπίσετε με άλλο τρόπο τοπικά, πρέπει να τις κρατήσετε στο κλειστό δοχείο μέχρι να κρυσώσουν καλά όλα τα αποκαΐδια.

8. Εάν το καλώδιο τροφοδοσίας υποστεί ζημιά, πρέπει να αντικατασταθεί με ειδικό σύστημα καλωδίου που διατίθεται από τον κατασκευαστή ή τον αντιπρόσωπο σέρβις του.

# ΣΥΧΝΕΣ ΕΡΩΤΗΣΕΙΣ

Ακολουθούν συχνές ερωτήσεις σε συνδυασμό με τις απαντήσεις τους:

ΕΡΩΤΗΣΗ	ΑΠΑΝΤΗΣΗ
<b>Γιατί η ψησταριά μου δεν ανάβει;</b>	Βεβαιωθείτε ότι η ηλεκτρική πρίζα έχει ρεύμα. Εάν το καλώδιο τροφοδοσίας είναι συνδεδεμένο σε ένα GFCI (διακόπτης κυκλώματος βλάβης γείωσης), ελέγξτε και εκτελέστε επαναφορά, εάν απαιτείται. Ξεκινήστε τη διαδικασία εκκίνησης. Εάν δεν ανάψει, ανατρέξτε στην επόμενη απάντηση.
	<b>ΚΙΝΔΥΝΟΣ!</b> Περιστρέψτε τον διακόπτη στη θέση ΑΠΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗΣ (●) και αποσυνδέστε το καλώδιο τροφοδοσίας. Αφαιρέστε το σύστημα ελέγχου και ελέγξτε την ασφάλεια στο πίσω μέρος. Αντικαταστήστε την ασφάλεια, εάν έχει καεί. Επανατοποθετήστε το σύστημα ελέγχου.
	Ελέγξτε τη λειτουργία του ανεμιστήρα τεχνητού ελκυσμού και του μοτέρ κίνησης κοχλία. Εάν και τα δύο εξαρτήματα λειτουργούν, η θερμή ράβδος πρέπει να αντικατασταθεί. Εάν ένα από τα δύο εξαρτήματα δεν λειτουργεί ή εάν κανένα από τα δύο εξαρτήματα δεν λειτουργεί, επικοινωνήστε με το τμήμα εξυπηρέτησης πελατών VIP-365 της Traeger (βλ. σελίδα 35) για επιπλέον βοήθεια στην αντιμετώπιση προβλημάτων ή για την υποβολή παραγγελίας.
	Βεβαιωθείτε ότι υπάρχουν πέλλετ στη χοάνη πέλλετ. Εάν αυτή είναι η αρχική ενεργοποίηση ή έχουν εξαντληθεί τα πέλλετ της ψησταριάς, αφήστε να περάσει αρκετός χρόνος για να μεταφερθούν τα πέλλετ από τη χοάνη πέλλετ στο δοχείο καύσης (μπορεί να χρειαστούν έως 7 λεπτά).
	Ξεκινήστε τη διαδικασία εκκίνησης. Ανατρέξτε στην ενότητα «Χρήση της ψησταριάς» στη σελίδα 13. Εάν εξακολουθούν να μην υπάρχουν στο δοχείο καύσης, προχωρήστε στην επόμενη απάντηση.
	Εάν το μοτέρ κίνησης κοχλία λειτουργεί (ελέγξτε το μικρό πτερύγιο του ανεμιστήρα στο πίσω μέρος του μοτέρ), το πρόβλημα βρίσκεται στο ψηφιακό σύστημα ελέγχου, το οποίο πρέπει να αντικατασταθεί. Επικοινωνήστε με τον αντιπρόσωπο της Traeger ή το τμήμα εξυπηρέτησης πελατών VIP-365 της Traeger (βλ. σελίδα 35) για την υποβολή παραγγελίας.
<b>Γιατί δεν μεταφέρονται πέλλετ στο δοχείο καύσης;</b>	Εάν το μοτέρ κίνησης κοχλία <b>δεν</b> λειτουργεί, αλλά ο ανεμιστήρας τεχνητού ελκυσμού <b>λειτουργεί</b> , το πρόβλημα βρίσκεται στο σύστημα κοχλία, το οποίο θα πρέπει να ελεγχθεί:
	Με τον διακόπτη στη θέση ΑΠΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗΣ (●), εντοπίστε το μικρό πτερύγιο ανεμιστήρα στο πίσω μέρος του μοτέρ κίνησης κοχλία.
	<b>ΠΡΟΣΟΧΗ!</b> Κοιτάζοντας το πτερύγιο του ανεμιστήρα, περιστρέψτε τον διακόπτη στη θέση ΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗΣ (■). Εάν το πτερύγιο του ανεμιστήρα δεν περιστρέφεται, περιστρέψτε τον διακόπτη στη θέση ΑΠΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗΣ (●). Αυτό σημαίνει ότι το μοτέρ κίνησης κοχλία είναι ελαττωματικό και θα πρέπει να αντικατασταθεί. Επικοινωνήστε με τον αντιπρόσωπο της Traeger ή το τμήμα εξυπηρέτησης πελατών VIP-365 της Traeger (βλ. σελίδα 35) για την υποβολή παραγγελίας.
	Εάν το πτερύγιο του ανεμιστήρα περιστραφεί λίγο και μετά σταματήσει, συνεχίστε να κοιτάτε το πτερύγιο και περιστρέψτε τον διακόπτη στη θέση ΑΠΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗΣ (●). Εάν το πτερύγιο του ανεμιστήρα είναι ελαφρώς χαλαρό, αυτό σημαίνει ότι υπάρχει έμφραξη στο σύστημα κοχλία, η οποία πρέπει να αποκατασταθεί.
<b>ΚΙΝΔΥΝΟΣ!</b> Περιστρέψτε τον διακόπτη στη θέση ΑΠΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗΣ (●) και αποσυνδέστε το καλώδιο τροφοδοσίας. Αφαιρέστε τα πέλλετ από τη χοάνη πέλλετ. Ελέγξτε εάν υπάρχουν ξένα αντικείμενα και υγρά πέλλετ ή πέλλετ σε αποσύνθεση, τα οποία μπορεί να προκαλέσουν έμφραξη στο σύστημα κοχλία. Ο κοχλίας θα πρέπει να αφαιρεθεί για να αποκατασταθεί η έμφραξη στο σύστημα κοχλία. Ανατρέξτε στην ενότητα «Πώς αφαιρώ τον κοχλία σε περίπτωση έμφραξης» στην επόμενη σελίδα.	
<b>Γιατί υπάρχει διακύμανση στη θερμοκρασία της ψησταριάς μου;</b>	Οι διακυμάνσεις θερμοκρασίας είναι φυσιολογικές για τις ψησταριές Traeger. Οι μεγάλες διακυμάνσεις μπορεί να οφείλονται στον άνεμο, στη θερμοκρασία αέρα, στην ακατάλληλη χρήση ή στην έλλειψη συντήρησης της ψησταριάς

# ΣΥΧΝΕΣ ΕΡΩΤΗΣΕΙΣ (ΣΥΝΕΧΕΙΑ)

ΕΡΩΤΗΣΗ	ΑΠΑΝΤΗΣΗ
<b>Πώς αφαιρώ τον κοχλία σε περίπτωση έμφραξης;</b>	<b>ΚΙΝΔΥΝΟΣ!</b> Περιστρέψτε τον διακόπτη στη θέση ΑΠΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗΣ (0) και αποσυνδέστε το καλώδιο τροφοδοσίας.
	<b>ΠΡΟΣΟΧΗ!</b> Εάν η ψησταριά εξακολουθεί να είναι ζεστή, περιμένετε να κρυώσει πλήρως.
	Αφαιρέστε τυχόν απαραίτητα καλύμματα για πρόσβαση στο μοτέρ κίνησης κοχλία.
	Αφαιρέστε τη βίδα σύνδεσης του άξονα του μοτέρ κίνησης κοχλία στον άξονα του κοχλία και τη βίδα συγκράτησης του κουζινέτου κοχλία στον σωλήνα κοχλία.
	Με ένα μικρό κλειδί σωλήνων ή πένσα ασφάλισης στον άξονα του κοχλία, περιστρέψτε τον κοχλία αριστερόστροφα. Θα περιστραφεί δύσκολα μέχρι να αποδεσμευτεί. Στη συνέχεια, ο κοχλίας θα περιστραφεί ελεύθερα.
	Αφαιρέστε τον κοχλία και απομακρύνετε όλα τα πέλλετ, τη στάχτη ή τα ξένα αντικείμενα από τον κοχλία, τον σωλήνα κοχλία και το δοχείο καύσης. (Ανατρέξτε στις οδηγίες για τον χειρισμό και την απόρριψη με σωστό τρόπο της στάχτης, στη σελίδα 26.)
	Τρίψτε τις εξωτερικές επιφάνειες του κοχλία με μεσαίο γυαλόχαρτο. Ελέγξτε το εσωτερικό του σωλήνα του κοχλία και τρίψτε το με γυαλόχαρτο, εάν απαιτείται. Αναρροφήστε με ηλεκτρική σκούπα τους κόκκους αμμοβολής από τον σωλήνα του κοχλία και το δοχείο καύσης όταν τελειώσετε. Ελέγξτε εάν ο κοχλίας περιστρέφεται ελεύθερα.
	Επανασυνδέστε τον άξονα του κοχλία στον άξονα του μοτέρ κίνησης κοχλία.
<b>Πώς προστατεύω το φινιρίσμα βαφής;</b>	Τοποθετήστε ένα προστατευτικό κάλυμμα πάνω στην ψησταριά για προστασία του φινιρίσματος βαφής. Συνιστάται ιδιαίτερα η χρήση καλύμματος ψησταριάς Traeger. Τα καλύμματα διατίθενται από τον αντιπρόσωπο της Traeger ή από τον ιστότοπο, traegergrills.com.
	Κάθε 90 ημέρες, χρησιμοποιείτε υψηλής ποιότητας κερί αυτοκίνητου στις εξωτερικές επιφάνειες της ψησταριάς. ΑΠΛΩΝΕΤΕ ΚΕΡΙ ΜΟΝΟ ΣΕ ΚΡΥΑ ΨΗΣΤΑΡΙΑ.
<b>Πού μπορώ να βρω ένα καινούριο εξάρτημα για την ψησταριά μου;</b>	Απευθυνθείτε στον αντιπρόσωπο της Traeger. Μπορεί να έχει το εξάρτημα σε στοκ ή μπορεί να το παραγγείλει.
	Επικοινωνήστε με το τμήμα εξυπηρέτησης πελατών VIP-365 της Traeger (βλ. σελίδα 35) για την υποβολή παραγγελίας.
	Σε κάθε περίπτωση, δηλώστε το όνομα, τον αριθμό τηλεφώνου, τη διεύθυνση, το μοντέλο και τον σειριακό αριθμό της ψησταριάς (βρίσκεται στην ετικέτα στο εσωτερικό του καπακιού της χοάνης), καθώς και τον αριθμό αναγνώρισης εξαρτήματος από το διάγραμμα εξαρτημάτων ή τη λίστα εξαρτημάτων.

# ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ

## ΜΗΝΥΜΑΤΑ ΣΦΑΛΜΑΤΟΣ

Σπανίως, μπορεί να εμφανιστεί κάποιο μήνυμα σφάλματος ή προειδοποίησης στον πίνακα ελέγχου. Ανατρέξτε στον παρακάτω πίνακα για τα πιθανά προβλήματα και τον τρόπο επίλυσής τους:

ΜΗΝΥΜΑ ΣΦΑΛΜΑΤΟΣ	ΛΥΣΗ
<b>High Temp Error (Σφάλμα υψηλής θερμοκρασίας)</b>	Αυτό το σφάλμα θα προκύψει εάν η θερμοκρασία στην ψησταριά υπερβεί τους 288°C για περισσότερο από 45 δευτερόλεπτα. Αφήστε την ψησταριά να κρυώσει και, στη συνέχεια, απενεργοποιήστε την. Απομακρύνετε τυχόν πέλλετ που έχουν παραμείνει στο δοχείο καύσης και θέστε ξανά σε λειτουργία την ψησταριά. Εάν το πρόβλημα παραμένει, επικοινωνήστε με το τμήμα εξυπηρέτησης πελατών.
<b>Low Temp Error (Σφάλμα χαμηλής θερμοκρασίας)</b>	Αυτό το σφάλμα θα προκύψει εάν η θερμοκρασία της ψησταριάς πέσει κάτω από τους 49°C για 10 λεπτά, με αποτέλεσμα να τερματιστεί η λειτουργία της ψησταριάς. Για να το αποκαταστήσετε, αφαιρέστε τυχόν πέλλετ από το δοχείο καύσης και προσθέστε περισσότερα πέλλετ στη χοάνη. Απενεργοποιήστε τον ελεγκτή και, στη συνέχεια, ενεργοποιήστε τον ξανά και θέστε ξανά σε λειτουργία την ψησταριά. Εάν το πρόβλημα παραμένει, επικοινωνήστε με το τμήμα εξυπηρέτησης πελατών.
<b>Temp Sensor Out (Αποσύνδεση αισθητήρα θερμοκρασίας)</b>	Αυτό το σφάλμα θα προκύψει εάν η θερμοκρασία της ψησταριάς είναι 368°C ή υψηλότερη για περισσότερο από 10 δευτερόλεπτα. Το γεγονός αυτό μπορεί να έχει ανεπιθύμητες συνέπειες. Αφήστε την ψησταριά να κρυώσει και ενεργοποιήστε την ξανά. Εάν το πρόβλημα παραμένει, επικοινωνήστε με το τμήμα εξυπηρέτησης πελατών.
<b>Failed to Ignite (Αποτυχία ανάφλεξης)</b>	Αυτό το σφάλμα θα προκύψει εάν εξαντληθούν τα πέλλετ από την ψησταριά ή εάν δεν ανάψει το σύστημα ανάφλεξης. Ελέγξτε εάν υπάρχουν πέλλετ στη χοάνη και αδειάστε το δοχείο καύσης. Εάν το πρόβλημα παραμένει, αντικαταστήστε το σύστημα ανάφλεξης ή επικοινωνήστε με το τμήμα εξυπηρέτησης πελατών.
<b>Igniter Disconnect (Αποσύνδεση συστήματος ανάφλεξης)</b>	Αυτό το σφάλμα προκύπτει όταν ο ελεγκτής δεν ανιχνεύει το σύστημα ανάφλεξης. Ελέγξτε εάν το σύστημα ανάφλεξης είναι συνδεδεμένο και θέστε ξανά σε λειτουργία την ψησταριά σας. Εάν το πρόβλημα παραμένει, αντικαταστήστε το σύστημα ανάφλεξης και επικοινωνήστε με το τμήμα εξυπηρέτησης πελατών.
<b>Fan Disconnected (Αποσυνδεδεμένος ανεμιστήρας)</b>	Αυτό το σφάλμα προκύπτει εάν ο ελεγκτής δεν ανιχνεύσει τον ανεμιστήρα. Βεβαιωθείτε ότι ο ανεμιστήρας είναι συνδεδεμένος και θέστε ξανά σε λειτουργία την ψησταριά. Εάν το πρόβλημα παραμένει, μπορεί να χρειαστεί να αντικαταστήσετε τον ανεμιστήρα ή επικοινωνήστε με το τμήμα εξυπηρέτησης πελατών.
<b>Auger Disconnected (Αποσυνδεδεμένος κοχλίας)</b>	Αυτό το σφάλμα προκύπτει όταν ο ελεγκτής δεν ανιχνεύει το μοτέρ κοχλίας. Ελέγξτε εάν το μοτέρ είναι συνδεδεμένο και θέστε ξανά σε λειτουργία την ψησταριά σας. Εάν το πρόβλημα παραμένει, αντικαταστήστε το μοτέρ του κοχλίας και επικοινωνήστε με το τμήμα εξυπηρέτησης πελατών.
<b>Auger Overcurrent (Υπερένταση κοχλίας)</b>	Αυτό το σφάλμα προκύπτει εάν το μοτέρ κοχλίας έχει υποστεί ζημιά ή έχει έμφραξη. Χρησιμοποιήστε τη λειτουργία Clear Auger (Απομάκρυνση έμφραξης κοχλίας) στο μενού του συστήματος ελέγχου και θέστε ξανά σε λειτουργία την ψησταριά σας. Εάν το πρόβλημα συνεχιστεί, μπορεί να χρειαστεί να αντικαταστήσετε το μοτέρ κοχλίας ή επικοινωνήστε με το τμήμα εξυπηρέτησης πελατών.
<b>Low Temp Warning (Προειδοποίηση χαμηλής θερμοκρασίας)</b>	Αυτή η προειδοποίηση θα προκύψει εάν η ψησταριά σβήσει και δεν μπορεί να ανάψει ξανά. Ελέγξτε τα πέλλετ και θέστε ξανά σε λειτουργία την ψησταριά.
<b>Ignition Warning (Προειδοποίηση ανάφλεξης) (Μόνο ειδοποίηση App)</b>	Αυτή η προειδοποίηση θα προκύψει εάν η ψησταριά δεν ανιχνεύσει με επιτυχία ανάφλεξη στο αναμενόμενο χρονικό διάστημα. Ελέγξτε τα πέλλετ και θέστε ξανά σε λειτουργία την ψησταριά.
<b>Low Ambient Temp (Χαμηλή θερμοκρασία περιβάλλοντος)</b>	Αυτή η προειδοποίηση θα προκύψει εάν η θερμοκρασία περιβάλλοντος πέσει κάτω από τους -29°C για περισσότερο από 30 δευτερόλεπτα. Παρόλο που ο ελεγκτής εξακολουθεί να λειτουργεί, μπορεί να υπάρχει βλάβη στην οθόνη του ελεγκτή. Εάν η ψησταριά ανάψει, ελέγξτε εάν η οθόνη λειτουργεί όπως αναμένεται. Εάν η ψησταριά δεν ανάψει, ζεστάνετε την ψησταριά και ελέγξτε εάν η οθόνη και ο ελεγκτής λειτουργούν όπως αναμένεται. Διαφορετικά, επικοινωνήστε με το τμήμα εξυπηρέτησης πελατών.
<b>Probe Fell Out (Μετατόπιση αισθητήρα)</b>	Αυτή η προειδοποίηση θα προκύψει εάν ο αισθητήρας δεν έχει εισαχθεί πλήρως μέσα στο φαγητό. Το μήνυμα εμφανίζεται όταν η θερμοκρασία του αισθητήρα είναι πάνω από τους 104°C κατά τη λειτουργία της ψησταριάς. Εισαγάγετε ξανά τον αισθητήρα μέσα στο φαγητό σύμφωνα με τις οδηγίες στις σελίδες 19 και 20.
<b>Bad Probe (Ακατάλληλος αισθητήρας)</b>	Αυτή η προειδοποίηση θα προκύψει εάν ο ελεγκτής ανιχνεύσει βραχυκύκλωμα στον αισθητήρα για 10 δευτερόλεπτα. Ο αισθητήρας πρέπει να αντικατασταθεί. Για να παραγγείλετε νέο αισθητήρα, επισκεφτείτε τη διεύθυνση <a href="http://traegergrills.com">traegergrills.com</a> .

## ΔΙΑΓΡΑΦΗ ΣΦΑΛΜΑΤΩΝ

Τα σφάλματα διαγράφονται με το στοιχείο μενού Menu - Settings - Clear Notifications (Μενού - Ρυθμίσεις - Διαγραφή ειδοποιήσεων). Επειδή με κάθε σφάλμα η ψησταριά μεταβαίνει στην κατάσταση μείωσης θερμοκρασίας, εάν ένα σφάλμα διαγραφεί ενώ η ψησταριά κρύνει, στην κύρια οθόνη θα εμφανιστεί το μήνυμα «Cooling Down...» (Η ψησταριά κρύνει...). μέχρι να κρυώσει πλήρως. Λάβετε υπόψη ότι ορισμένα σφάλματα, όπως το σφάλμα Temp Sensor Out (Αποσύνδεση αισθητήρα θερμοκρασίας), θα εμφανιστούν ξανά ακόμη και μετά τη διαγραφή τους. Αυτό αποτελεί ένδειξη ότι οι συνθήκες που προκάλεσαν το σφάλμα δεν άλλαξαν. Με την απενεργοποίηση-ενεργοποίηση της ψησταριάς θα διαγραφούν τυχόν σφάλματα, όπως κάνουν συνήθως πολλοί χρήστες.

# ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ (ΣΥΝΕΧΕΙΑ)

## ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΑ/ΕΡΩΤΗΣΕΙΣ ΓΙΑ ΤΟ WiFIRE

ΠΡΟΒΛΗΜΑ/ΕΡΩΤΗΣΗ	ΣΥΝΙΣΤΩΜΕΝΗ ΛΥΣΗ
Στο App εμφανίζεται διαρκώς το μήνυμα «Lost Connection Attempting to Reconnect» (Απώλεια σύνδεσης, γίνεται απόπειρα επανασύνδεσης)	Το σήμα Wi-Fi μπορεί να είναι ασθενές. Επιχειρήστε να μετακινήσετε την ψησταριά πιο κοντά στον δρομολογητή ή τον δρομολογητή πιο κοντά στην ψησταριά ή να επεκτείνετε το ασύρματο δίκτυο.
Η κατάσταση ψησταριάς στο app εμφανίζεται ως «Unknown» (Άγνωστη).	Επιχειρήστε να απενεργοποιήσετε και να ενεργοποιήσετε την ψησταριά. Επιχειρήστε να εκτελέσετε εκ νέου ζεύξη του δικτύου στις ρυθμίσεις ψησταριάς: 1. Μεταβείτε στο τμήμα Remote (Απομακρυσμένη λειτουργία) του app. 2. Επιλέξτε το εικονίδιο γραναζιού στην άνω δεξιά γωνία της οθόνης της ψησταριάς. 3. Επιλέξτε το «Re-Pair Network» (Εκ νέου ζεύξη δικτύου) στην περιοχή Grill Settings (Ρυθμίσεις ψησταριάς).
Θέλω να αλλάξω/ενημερώσω το όνομα της ψησταριάς.	Διαγράψτε την ψησταριά από το app και αποσυνδέστε την από το δίκτυο Wi-Fi: 1. Μεταβείτε στο τμήμα Remote (Απομακρυσμένη λειτουργία) του app. 2. Επιλέξτε το εικονίδιο γραναζιού στην άνω δεξιά γωνία της οθόνης της ψησταριάς. 3. Επιλέξτε το «Delete Grill» (Διαγραφή ψησταριάς) στην περιοχή Grill Settings (Ρυθμίσεις ψησταριάς). 4. Εκτελέστε εκ νέου ζεύξη του δικτύου στην περιοχή Grill Settings (Ρυθμίσεις ψησταριάς).
Πώς μπορώ να δω πόσο ισχυρό είναι το σήμα Wi-Fi στην ψησταριά;	1. Μεταβείτε στο τμήμα Remote (Απομακρυσμένη λειτουργία) του app. 2. Επιλέξτε το εικονίδιο γραναζιού στην άνω δεξιά γωνία της οθόνης της ψησταριάς. 3. Επιλέξτε το «Grill Settings» (Ρυθμίσεις ψησταριάς) και, στη συνέχεια, το «Network Settings» (Ρυθμίσεις δικτύου). 4. Η ισχύς Wi-Fi θα εμφανίζεται ως εξής: • Άριστη: η ισχύς σήματος είναι > -50 db • Καλή: η ισχύς σήματος είναι -50 έως -59 db • Μέτρια: η ισχύς σήματος είναι -60 έως -69 db • Χαμηλή: η ισχύς σήματος είναι -70 έως -79 db • Ακατάλληλη: η ισχύς σήματος είναι < -80 db
Μπορώ να ανάψω την ψησταριά μου χρησιμοποιώντας το app;	Για λόγους ασφαλείας, δεν είναι δυνατή η ανάφλεξη της ψησταριάς μέσω του app.
Μπορώ να τερματίσω τη λειτουργία της ψησταριάς μου χρησιμοποιώντας το app;	1. Μεταβείτε στο τμήμα Remote (Απομακρυσμένη λειτουργία) του app. 2. Επιλέξτε το εικονίδιο γραναζιού στην άνω δεξιά γωνία της οθόνης της ψησταριάς. 3. Επιλέξτε το «Shut Down Grill» (Τερματισμός λειτουργίας ψησταριάς).
Εμφανίζεται ένα μήνυμα που αναφέρει ότι η ψησταριά μου είναι ήδη αντιστοιχισμένη σε άλλο λογαριασμό. Τι πρέπει να κάνω;	Επικοινωνήστε με το τμήμα εξυπηρέτησης πελατών.
Πώς διαγράφω μια ψησταριά από τον λογαριασμό μου;	1. Μεταβείτε στο τμήμα Remote (Απομακρυσμένη λειτουργία) του app. 2. Επιλέξτε το εικονίδιο γραναζιού στην άνω δεξιά γωνία της οθόνης της ψησταριάς. 3. Επιλέξτε το «Delete Grill» (Διαγραφή ψησταριάς) στην περιοχή Grill Settings (Ρυθμίσεις ψησταριάς).

# ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ

1. Μπορείτε να αλλάξετε τη θερμοκρασία ανά πάσα στιγμή κατά το ψήσιμο για να αυξήσετε ή να μειώσετε τη θερμοκρασία ψησίματος.  
Για εναλλαγή μεταξύ βαθμών Φαρενάιτ και Κελσίου:  
Επιλέξτε το Temperature Units (Μονάδες θερμοκρασίας) από το μενού Settings (Ρυθμίσεις). Περιστρέψτε το κουμπί για να επιλέξετε μεταξύ βαθμών ΦΑΡΕΝΑΪΤ (°F) και ΚΕΛΣΙΟΥ (°C). Πατήστε στο κέντρο του κουμπιού για επιβεβαίωση. Η επιλεγμένη ρύθμιση θα υποδεικνύεται από το σύμβολο \*. Στη συνέχεια, οι θερμοκρασίες θα εμφανιστούν στην επιλεγμένη μορφή.
2. **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!** Η ψησταριά Traeger Ironwood δεν πρέπει να μετακινείται ποτέ ενώ είναι καυτή. Εάν πρόκειται να μεταφέρετε την ψησταριά με όχημα μετά το ψήσιμο, βεβαιωθείτε ότι η φωτιά έχει σβήσει πλήρως και ότι η ψησταριά είναι κρύα πριν την τοποθετήσετε στο όχημα. Μην προσθέτετε ποτέ νερό στο δοχείο καύσης. Θα προκληθεί εμπλοκή του κοχλία.
3. Η ψησταριά Traeger Ironwood έχει σχεδιαστεί για λειτουργία με το καπάκι κλειστό. Το ψήσιμο με το καπάκι ανοιχτό αυξάνει σημαντικά τον χρόνο ψησίματος.
4. **ΠΡΟΣΟΧΗ!** Μην προσθέτετε ποτέ πέλλετ με το χέρι σε καυτό δοχείο καύσης. Είναι επικίνδυνο και μπορεί να υποστείτε σοβαρά εγκαύματα. Εάν εξαντληθούν τα πέλλετ και σβήσει η φωτιά ενώ ψήνετε, περιμένετε μέχρι η ψησταριά να κρυώσει πλήρως και ξεκινήστε ξανά ακολουθώντας τις οδηγίες «Εκκένωση χόανης» στη σελίδα 22.
5. **ΠΡΟΣΟΧΗ!** Βεβαιωθείτε ότι το διάφραγμα θερμότητας εφαρμόζει σωστά στα στηρίγματα τοποθέτησης. Εάν δεν εφαρμόζει σωστά, μπορεί να βγουν φλόγες και άμεση θερμότητα από το δοχείο καύσης, με αποτέλεσμα να αναφλεγεί το λίπος στην ψησταριά.
6. Λαμβάνετε πάντα υπόψη τον τύπο φαγητού που ψήνετε.
  - Τα λεπτά κομμάτια χρειάζονται υψηλή θερμότητα και συντομότερο χρόνο ψησίματος, ενώ τα πιο χοντρά κομμάτια χρειάζονται χαμηλή θερμότητα και μεγαλύτερο χρόνο ψησίματος.
  - Τα λαχανικά χρειάζονται περισσότερο χρόνο για να ψηθούν από το κρέας στην ίδια θερμοκρασία ψησίματος.
  - Ελέγχετε πάντα εάν η εσωτερική θερμοκρασία του κρέατος που ψήνετε φτάνει σε ασφαλή επίπεδα κατανάλωσης.
  - **Η λειτουργία Keem Warm (Διατήρηση θερμοκρασίας) δεν έχει σχεδιαστεί για το σωστό ψήσιμο του φαγητού.**
7. **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!** Εάν η φωτιά στο δοχείο καύσης σβήσει ενώ υπάρχει καπνός και εξακολουθούν να υπάρχουν πέλλετ στη χόανη πέλλετ, είναι σημαντικό να ακολουθήσετε τα παρακάτω βήματα. Διαφορετικά,

μπορεί να προκληθεί επικίνδυνη αύξηση της θερμοκρασίας (overfiring) της ψησταριάς λόγω υπερβολικής ποσότητας πέλλετ στο δοχείο καύσης που δεν έχουν καεί.

- **ΚΙΝΔΥΝΟΣ!** Περιστρέψτε τον κύριο διακόπτη λειτουργίας στο πίσω μέρος της ψησταριάς στη θέση ΑΠΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗΣ (O) και αποσυνδέστε το καλώδιο τροφοδοσίας. Αφήστε την ψησταριά να κρυώσει πλήρως. Ανοίξτε το καπάκι και αφαιρέστε όλο το φαγητό, τις σχάρες ψησίματος, τον δίσκο για λίπη και το διάφραγμα θερμότητας.
- **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! Κίνδυνος καπνού**  
Κατά την εκκίνηση μπορεί να προκληθεί υπερχειλίση των πέλλετ, με αποτέλεσμα να σχηματιστεί ασυνήθιστα πυκνός, λευκός καπνός που παραμένει για μεγάλο χρονικό διάστημα. Εάν συμβεί κάτι τέτοιο, απενεργοποιήστε την ψησταριά με τον κύριο διακόπτη λειτουργίας και αποσυνδέστε τη συσκευή. Εάν η κατάσταση αυτή συνεχιστεί για μεγάλο χρονικό διάστημα, μπορεί να σχηματιστούν αέρια από τη μερική ανάφλεξη, τα οποία μπορεί να αναφλεγούν πλήρως με αποτέλεσμα να «ανοίξει» το καπάκι. Εάν το καπάκι ανοίξει και η ψησταριά σας δεν συντηρείται σωστά, όπως περιγράφεται στην ενότητα «Συντήρηση της ψησταριάς σας», στις σελίδες 25-26, μπορεί να προκληθεί φωτιά από το λίπος. Για να αποκατασταθεί αυτό το πρόβλημα, αφήστε την ψησταριά να κρυώσει πλήρως, αφαιρέστε όλα τα εσωτερικά εξαρτήματα και καθαρίστε καλά όλη τη στάχτη και τα πέλλετ από την ψησταριά και το δοχείο καύσης (βλ. σελίδα 26, «Καθαρισμός στάχτης από το εσωτερικό και γύρω από το δοχείο καύσης»).
- **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!** Αφαιρέστε όλα τα πέλλετ που δεν έχουν καεί και τη στάχτη από το εσωτερικό του δοχείου καύσης και γύρω από αυτό. (Ανατρέξτε στις οδηγίες για τον χειρισμό και την απόρριψη με σωστό τρόπο της στάχτης, στη σελίδα 26.)
- Πριν από την επανατοποθέτηση του διαφράγματος θερμότητας, του δίσκου για λίπη και των σχαρών ψησίματος, συνδέστε το καλώδιο τροφοδοσίας σε κατάλληλη, γειωμένη ηλεκτρική πρίζα και περιστρέψτε τον διακόπτη στη θέση ΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗΣ (I). Τα πέλλετ πρέπει να πέφτουν μέσα στο δοχείο καύσης και η θερμή ράβδος πρέπει να αρχίσει να θερμαίνεται (θα γίνει κόκκινη).  
**ΠΡΟΣΟΧΗ!** Μην αγγίζετε τη θερμή ράβδο.
- Όταν αρχίσουν να βγαίνουν φλόγες από το δοχείο καύσης, περιστρέψτε τον διακόπτη στη θέση ΑΠΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗΣ (O). Αφήστε τη σχάρα να κρυώσει. Τώρα είστε έτοιμοι να βάλετε το διάφραγμα θερμότητας, τον δίσκο για λίπη, τις σχάρες ψησίματος και το φαγητό πίσω στην ψησταριά.

# ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ (ΣΥΝΕΧΕΙΑ)

## 8. ΜΟΝΟΞΕΙΔΙΟ ΤΟΥ ΑΝΘΡΑΚΑ:

**ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!** Τηρείτε αυτές τις οδηγίες για να μην υποστείτε δηλητηρίαση, εσείς, η οικογένειά σας, τα κατοικίδια σας ή άλλα άτομα από αυτό το άχρωμο και άοσμο αέριο.

Πρέπει να γνωρίζετε τα συμπτώματα της δηλητηρίασης από μονοξείδιο του άνθρακα: πονοκέφαλος, ζάλη, αδυναμία, ναυτία, εμετός, αϋπνία και σύγχυση. Το μονοξείδιο του άνθρακα μειώνει την ικανότητα του αίματος να μεταφέρει οξυγόνο. Τα χαμηλά επίπεδα οξυγόνου στο αίμα μπορεί να οδηγήσουν σε απώλεια συνείδησης και θάνατο.

Απευθυνθείτε σε γιατρό εάν εμφανίσετε εσείς ή άλλα άτομα συμπτώματα κρυολογήματος ή γρίπης ενώ ψήνετε ή βρίσκεστε κοντά σε αυτήν τη συσκευή. Η δηλητηρίαση από μονοξείδιο του άνθρακα, η οποία μπορεί εύκολα να θεωρηθεί κρυολόγημα ή γρίπη, ανιχνεύεται συχνά πολύ αργά.

Η κατανάλωση αλκοόλ και η χρήση φαρμακευτικών ουσιών αυξάνουν τις επιδράσεις της δηλητηρίασης από μονοξείδιο του άνθρακα.

Το μονοξείδιο του άνθρακα είναι ιδιαίτερα τοξικό για τις μητέρες και τα παιδιά κατά τη διάρκεια της κύησης, για βρέφη, ηλικιωμένους, καπνιστές και άτομα με αιματολογικά ή κυκλοφορικά προβλήματα, όπως αναιμία ή καρδιοπάθειες.

## 9. ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗ ΛΙΠΟΥΣ:

**ΠΡΟΣΟΧΗ!** Οι φωτιές από το λίπος οφείλονται στη μη σωστή συντήρηση της ψησταριάς και στον μη καθαρισμό του Traeger Grease Management System (Σύστημα διαχείρισης λίπους Traeger) (TGMS) σε τακτική βάση (ανατρέξτε στην ενότητα «Συντήρηση της ψησταριάς» στις σελίδες 25-26). Στην απίθανη περίπτωση φωτιάς από το λίπος κατά το ψήσιμο, απενεργοποιήστε την ψησταριά και αφήστε το καπάκι κλειστό μέχρι να σβήσει πλήρως η φωτιά. Μην αφήνετε ποτέ το καπάκι ανοιχτό κατά τη διάρκεια φωτιάς από το λίπος. Εάν η φωτιά δεν σβήσει, ρίξτε λίγη μαγειρική σόδα στη φωτιά.

**ΣΗΜΕΙΩΣΗ:** Εάν αντικαθίστανται συχνά, οι αλουμινένιοι δίσκοι για λίπη Traeger μπορεί να σας βοηθήσουν να διατηρείτε την ψησταριά σας καθαρή και μειώνουν τον κίνδυνο να φουντώσει η φωτιά.

**ΠΡΟΣΟΧΗ! Προσέξτε να μην καείτε.** Εάν δεν υπάρχει αποτέλεσμα, βγάλτε προσεκτικά το φαγητό από την ψησταριά και κρατήστε το καπάκι κλειστό μέχρι να σβήσει πλήρως η φωτιά. Και πάλι, προσέξτε να μην καείτε. Όταν η ψησταριά είναι τελείως κρύα, αφαιρέστε όλα τα εσωτερικά εξαρτήματα. Καθαρίστε τυχόν συσσωρευμένα λίπη από το TGMS. Επανατοποθετήστε τον δίσκο για λίπη και τις σχάρες ψησίματος, θέστε ξανά σε λειτουργία την ψησταριά και συνεχίστε το ψήσιμο.



# ΣΗΜΕΙΩΣΕΙΣ

# ΣΗΜΕΙΩΣΕΙΣ

# ΣΕΡΒΙΣ ΚΑΙ ΕΓΓΥΗΣΗ



## ΤΟ ΘΡΥΛΙΚΟ ΤΜΗΜΑ ΕΞΥΠΗΡΕΤΗΣΗΣ ΠΕΛΑΤΩΝ ΤΗΣ TRAEGER

είναι το καλύτερο που υπάρχει. Εάν έχετε ερωτήσεις σχετικά με την ψησταριά Traeger ή εάν χρειάζεστε συμβουλές για το ψήσιμο της πρώτης σας γαλοπούλας για την Ημέρα των Ευχαριστιών, μπορείτε να βασιστείτε στο έμπειρο προσωπικό μας. Είμαστε εδώ για εσάς 365 ημέρα τον χρόνο, συμπεριλαμβανομένων αργιών, επειδή είμαστε μάγειρες, όχι τραπεζίτες.

Για υποστήριξη σε ό,τι αφορά τη συναρμολόγηση, την εγκατάσταση, τα ανταλλακτικά ή την εξυπηρέτηση πελατών (μόνο στα Αγγλικά), μπορείτε να επικοινωνήσετε μαζί μας μέσω τηλεφώνου ή e-mail ή να μας γράψετε στη διεύθυνση:

### ΤΜΗΜΑ ΕΞΥΠΗΡΕΤΗΣΗΣ ΠΕΛΑΤΩΝ ΤΗΣ TRAEGER

Τηλέφωνο: 1-844-9WiFIRE

6:00 π.μ. – 8:00 μ.μ. MT

E-mail: [service@traegergrills.com](mailto:service@traegergrills.com)

### TRAEGER PELLETT GRILLS LLC

1215 E. Wilmington Ave.

Salt Lake City, UT 84106



## ΠΕΡΙΟΡΙΣΜΕΝΗ ΕΓΓΥΗΣΗ 3 ΕΤΩΝ (ΜΟΝΟ ΓΙΑ ΤΙΣ Η.Π.Α.)

Η Traeger Pellet Grills LLC προσφέρει για την παρούσα ψησταριά μπάρμπεκιου εγγύηση για ελαττώματα στα υλικά και την κατασκευή της, στο πλαίσιο κανονικής χρήσης και συντήρησης, για περίοδο τριών (3) ετών από την ημερομηνία της αρχικής αγοράς.

Η Traeger Pellet Grills LLC παρέχει ανταλλακτικά για τα εξαρτήματα που θα διαπιστωθεί ότι είναι ελαττωματικά. Τα αρχικά εξαρτήματα που έχουν εγκριθεί για επιστροφή από το Τμήμα Ανταλλακτικών της Traeger πρέπει να επιστρέφονται με προπληρωμένη αποστολή.

Η παρούσα εγγύηση δεν περιλαμβάνει το κόστος εργατικών για τον προσδιορισμό ή την αντικατάσταση των ελαττωματικών εξαρτημάτων ή τα έξοδα αποστολής αυτών των εξαρτημάτων.

Η Traeger Pellet Grills LLC δεν είναι υπεύθυνη στο πλαίσιο αυτής της εγγύησης ή τυχόν σιωπηρής εγγύησης για παρεπόμενες ή αποθετικές ζημιές. Η παρούσα εγγύηση παραχωρεί στον πελάτη λιανικής ειδικά νομικά δικαιώματα, παράλληλα με τυχόν άλλα δικαιώματα που μπορεί να διαφέρουν από πολιτεία σε πολιτεία.

Η παρούσα εγγύηση είναι άκυρη σε περίπτωση μη συναρμολόγησης ή λειτουργίας της μονάδας σύμφωνα με τις οδηγίες λειτουργίας που παρέχονται με αυτήν τη μονάδα, μεταπώλησης ή ανταλλαγής της μονάδας με άλλο ιδιοκτήτη, χρήσης εξαρτημάτων, αξεσουάρ ή καυσίμων μη συμβατών με τη μονάδα, χρήσης της μονάδας σε εμπορικές εφαρμογές ή εφαρμογές εστίασης ή εσφαλμένης χρήσης ή μη συντήρησης της μονάδας από τον χρήστη.

Για την επεξεργασία ενός αιτήματος στο πλαίσιο της εγγύησης, η Traeger Pellet Grills LLC μπορεί να χρειαστεί αποδεικτικό της ημερομηνίας αγοράς. Πρέπει να φυλάξετε την απόδειξη πληρωμής ή το τιμολόγιο σε συνδυασμό με αυτό το πιστοποιητικό μαζί με άλλα σημαντικά έγγραφα.





# ΑΠΟΛΑΥΣΤΕ ΤΗ ΓΕΥΣΗ ΣΤΟ ΕΠΑΚΡΟ

**ΑΠΕΛΕΥΘΕΡΩΣΤΕ ΤΗ ΔΥΝΑΜΗ ΤΗΣ  
ΨΗΣΤΑΡΙΑΣ ΣΑΣ ΜΕ ΤΟ TRAEGER APP**

**ΑΚΟΛΟΥΘΗΣΤΕ ΜΑΣ ΣΤΟ @TRAEGERGRILLS**



**#TraegerIronwood**

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

**traegergrills.com**