



ΕΓΧΕΙΡΙΔΙΟ ΙΔΙΟΚΤΗΤΗ ΨΗΣΤΑΡΙΑΣ RANGER

ΚΑΠΝΙΣΤΕ ΤΑ ΨΗΤΑ ΣΑΣ
ΣΤΕΛΝΟΝΤΑΣ ΤΙΣ ΕΜΠΕΙΡΙΕΣ
ΣΑΣ ΣΤΟ #TRAEGERGRILLS

**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.

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 υπαίθριο 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 «ανανεώσετε» 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 22-23, 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 22, «Καθαρισμός στάχτης από το εσωτερικό και γύρω από το δοχείο καύσης»).

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Κίνδυνος εγκαυμάτων

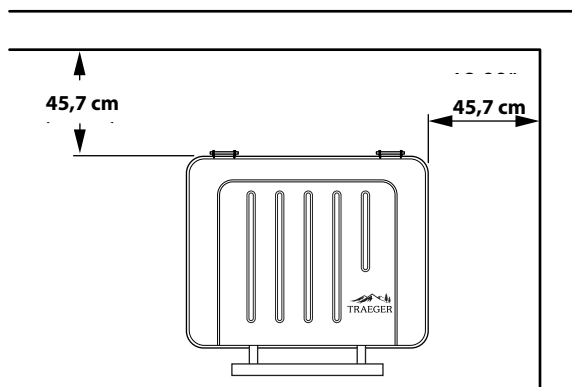
Πολλά εξαρτήματα της ψησταριάς ζεσταίνονται πολύ κατά τη διάρκεια της λειτουργίας. Απαιτείται προσοχή για την αποφυγή εγκαυμάτων, τόσο κατά τη λειτουργία όσο και μετά, ενώ η ψησταριά είναι ακόμη καυτή.

- Μην αφήνετε ποτέ την ψησταριά χωρίς επιτήρηση όταν υπάρχουν μικρά παιδιά.
- Μην μετακινείτε 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

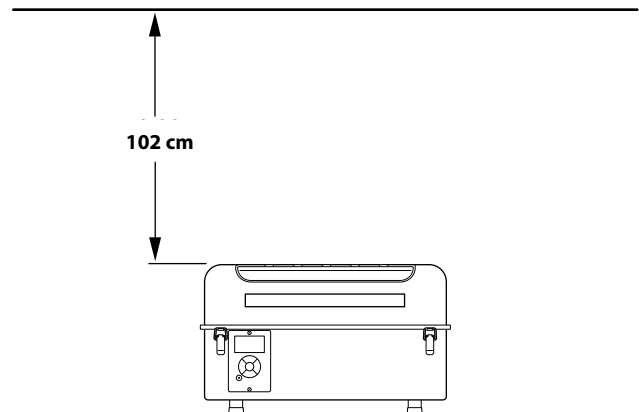
- Συναρμολογείτε και χρησιμοποιείτε αυτήν την ψησταριά **ΜΟΝΟ** σύμφωνα με τις οδηγίες του Οδηγού συναρμολόγησης και του παρόντος Εγχειριδίου ιδιοκτήτη.
- Αυτή η ψησταριά προορίζεται για χρήση **ΜΟΝΟ** σε ΥΠΑΙΘΡΙΟ ΧΩΡΟ.
- Μη χρησιμοποιείτε ποτέ πέλλετ για θέρμανση στην ψησταριά λόγω των εν δυνάμει επικίνδυνων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

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



ΣΑΣ ΕΧΟΥΜΕ ΚΑΛΥΜΜΕΝΟΥΣ

TraegerGrills.com/Shop
TraegerGrills.com/Dealers

ΚΑΡΥΚΕΥΜΑΤΑ



ΠΕΛΛΕΤ



ΣΑΛΤΣΕΣ





ΠΙΝΑΚΑΣ ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΩΝ

2	Σημαντικές πληροφορίες για την ασφάλεια
6	Δώστε γεύση στη φωτιά σας
8	Συναρμολόγηση της ψησταριάς
10	Εξοικείωση με την ψησταριά
13	Οδηγίες αρχικής ενεργοποίησης
15	Επόμενες εκκινήσεις
16	Χρήση της ψησταριάς
17	Χρήση του αισθητήρα κρέατος
18	Λειτουργίες ψησταριάς Ranger
20	Συμβουλές λειτουργίας
21	Αντιμετώπιση προβλημάτων
22	Συντήρηση της ψησταριάς
26	Σέρβις και υποστήριξη
27	Εγγύηση

**Online καταχώριση
της ψησταριάς σας
για ΔΩΡΕΑΝ λήψη του
Traeger ebook**

Επισκεφτείτε τη διεύθυνση
traegergrills.com/register

ΔΩΣΤΕ ΓΕΥΣΗ ΣΤΗ ΦΩΤΙΑ ΣΑΣ

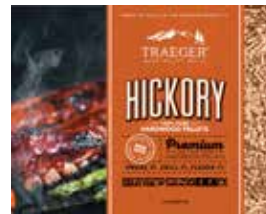
ΠΕΛΛΕΤ

Η κατασκευή πέλλετ από σκληρό ξύλο, τα οποία είναι 100% κατάλληλα για τρόφιμα, είναι κάτι φυσικό για την Traeger. Οι μύλοι μας στις Η.Π.Α. επεξεργάζονται καθαρό μείγμα σκληρού ξύλου για άριστη ισορροπία μεταξύ καπνού και θερμότητας και ανώτερη ποιότητα που μπορείτε να γευτείτε κάθε φορά.

Η κατασκευή του καλύτερου πέλλετ από σκληρό ξύλο στην αγορά ξεκινά από τη βάση. Εγκαθιστούμε τους μύλους μας σε περιοχές της χώρας που βρίσκονται κοντά σε πηγές σκληρού ξύλου. Επίσης, ασχολούμαστε αποκλειστικά με την κατασκευή πέλλετ κατάλληλων για τρόφιμα, γεγονός που διασφαλίζει την καθαρότητα των μηχανημάτων μας.

Τα ΠΕΛΛΕΤ ΑΠΟ ΣΚΛΗΡΟ ΞΥΛΟ ΜΑΡΚΑΣ TRAEGER περιέχουν δύο μόνο φυσικά συστατικά: το μείγμα-σήμα κατατεθέν μας από σκληρό ξύλο και απλό σογιέλαιο. Στην κατασκευή ανώτερης ποιότητας πέλλετ από σκληρό ξύλο που δίνουν άλλη διάσταση στα γευμάτά σας, το παν είναι η απλότητα. Χωρίς πρόσθετα, πληρωτικά, ηχητικούς παράγοντες – μόνο απλή, φυσική γεύση.

ΕΙΔΙΚΑ ΜΕΓΕΘΗ



ΛΕΥΚΗ ΚΑΡΥΔΙΑ Κιβώτιο 4,5-kg

Η πιο διάσημη γεύση πέλλετ μας παρέχεται τώρα σε κιβώτιο των 4,5-kg που μεταφέρεται εύκολα.



ΜΕΙΓΜΑ ΓΙΑ ΜΕΓΑΛΑ ΘΗΡΑΜΑΤΑ Σακούλα 15-kg

Η Traeger και η Realtree συνεργάζονται για να σας προσφέρουν ένα αποκλειστικό μείγμα λευκής καρυδιάς και κόκκινης/λευκής δρυός, με ξυλώδες άρωμα δεντρολίβανου. Αυτή η γεύση είναι κατάλληλη για μεγάλα θηράματα.

ΟΔΗΓΟΣ ΠΕΛΛΕΤ

ΑΠΟ ΣΚΛΗΡΟ ΞΥΛΟ

ΚΑΤΑΛΗΛΑ ΓΙΑ ΟΛΑ. ΙΔΑΝΙΚΑ ΓΙΑ:

ΣΚΛΗΘΡΑ							
ΜΗΛΙΑ							
ΚΕΡΑΣΙΑ							
ΛΕΥΚΗ ΚΑΡΥΔΙΑ							
ΣΦΕΝΔΑΜΟΣ							
ΜΙΜΟΖΑ							
ΔΡΥΣ							
ΠΕΚΑΝ							

ΤΑ ΠΕΛΛΕΤ ΜΑΣ ΑΠΟ ΣΚΛΗΡΟ ΞΥΛΟ ΔΙΑΤΙΘΕΝΤΑΙ ΣΕ
8 ΕΞΑΙΡΕΤΙΚΕΣ ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ!

ΣΑΚΟΥΛΕΣ 9-KG



ΣΚΛΗΘΡΑ Σακούλα 9-kg

Τα πέλλετ από σκλήθρα, ευέλικτα χάρη στην ήπια γεύση και στο άρωμά τους, αναδύουν πλούσιο καπνιστό άρωμα που αναδεικνύει ακόμη και τις πιο ευαίσθητες γεύσεις.



ΣΦΕΝΔΑΜΟΣ Σακούλα 9-kg

Τα πέλλετ από σφένδαμο, με ήπιο άρωμα και ελαφριά γλυκύτητα, είναι ιδανικά για χοιρινό κρέας, και κυρίως για λαχανικά.



ΜΗΛΙΑ Σακούλα 9-kg

Τα πέλλετ από ξύλο μηλιάς, τα οποία χρησιμοποιούνται συχνά με πουλερικά και χοιρινό κρέας, προσφέρουν ένα ελαφρώς γλυκό καπνιστό άρωμα που βελτιώνει τα κρέατα με ήπια γεύση.



ΜΙΜΟΖΑ Σακούλα 9-kg

Δημοφιλή για Texas BBQ, τα πέλλετ μιμόζας προσδίδουν στο κρέας σας έντονη, καπνιστή γεύση.



ΚΕΡΑΣΙΑ Σακούλα 9-kg

Τα πέλλετ από ξύλο κερασιάς είναι εξαιρετικής γεύσης και είναι ιδανικά για περιπτώσεις στις οποίες θέλετε να προσθέσετε πλούσια καπνιστή γεύση.



ΔΡΥΣ Σακούλα 9-kg

Τα πέλλετ από ξύλο δρυός, πιο έντονα από τα πέλλετ από ξύλο κερασιάς ή μηλιάς και ελαφρύτερα από τα πέλλετ από λευκή καρυδιά, είναι ιδανικά για ψάρι και βοδινό κρέας.



ΛΕΥΚΗ ΚΑΡΥΔΙΑ Σακούλα 9-kg

Τα πιο διαδεδομένα πέλλετ για μπάρμπεκιου, τα πέλλετ από λευκή καρυδιά προσφέρουν πλούσια γεύση που συμπληρώνει τα περισσότερα κρέατα.

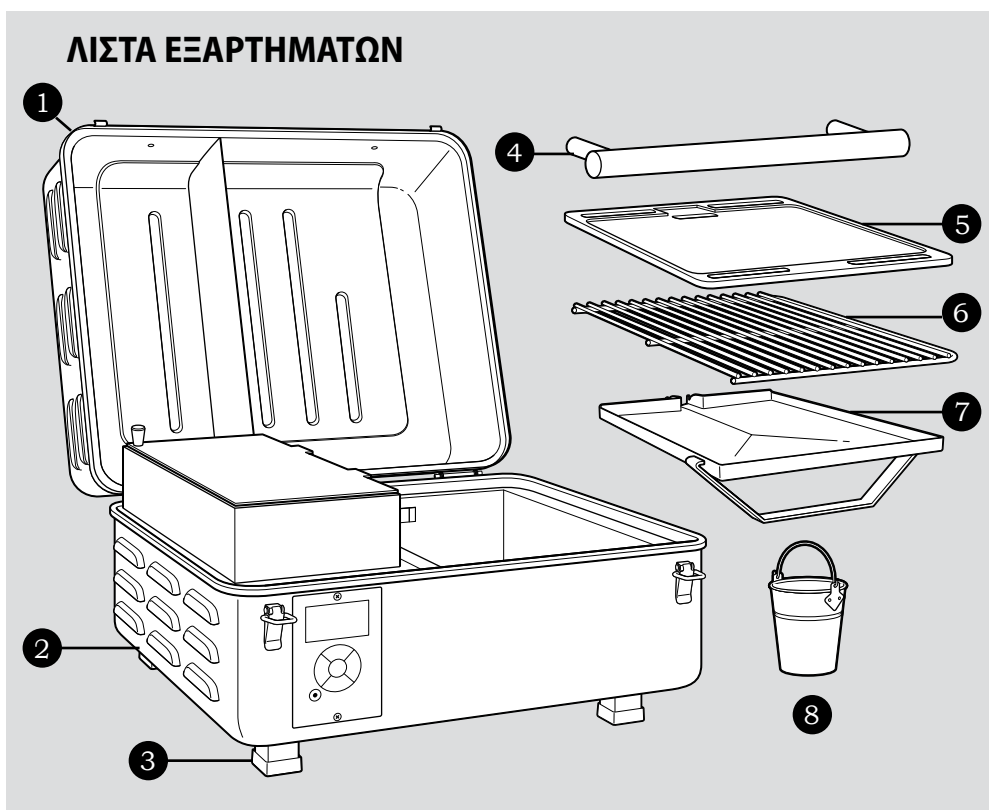


ΠΕΚΑΝ Σακούλα 9-kg

Τα πέλλετ από πεκάν, με ελαφρώς πικαντική, απολαυστική γεύση ξηρών καρπών, είναι ιδανικά για λαχανικά, βοδινό, χοιρινό, πουλερικά ή ακόμη και φουριστά.



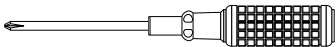


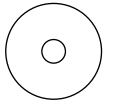
ΣΥΝΑΡΜΟΛΟΓΗΣΗ ΤΗΣ ΨΗΣΤΑΡΙΑΣ

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



ΛΙΣΤΑ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΩΝ

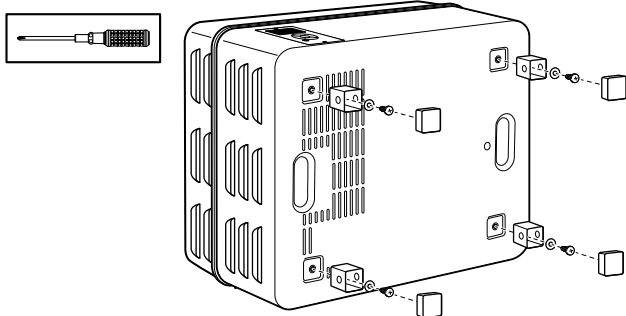
ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΩΝ

- A** Μπουλόνια: 1/4-20x 5/8" (6 τμχ.)* 
 - B** Ροδέλες: Επίπεδες 1/4" (6 τμχ.)* 
 - C** Κατσαβίδι Phillips #2 
 - D** Πόδια (4 τμχ.) 
 - E** Ακριανά καπάκια ποδιών (4 τμχ.) 
 - F** Ροδέλες Mica (2 τμχ.)* 
- Το σχήμα μπορεί να διαφέρει.

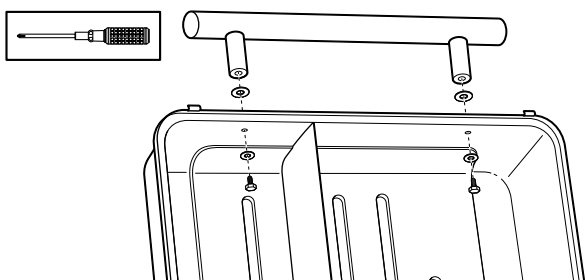
Εξάρτημα	Περιγραφή
1	Καπάκι ψησταριάς
2	Σώμα ψησταριάς
3	Πόδια με καπάκια
4	Λαβή για καπάκι

Εξάρτημα	Περιγραφή
5	Μαντεμένια πλάκα
6	Σχάρα ψησίματος
7	Δίσκος για λίπη
8	Δοχείο για λίπη

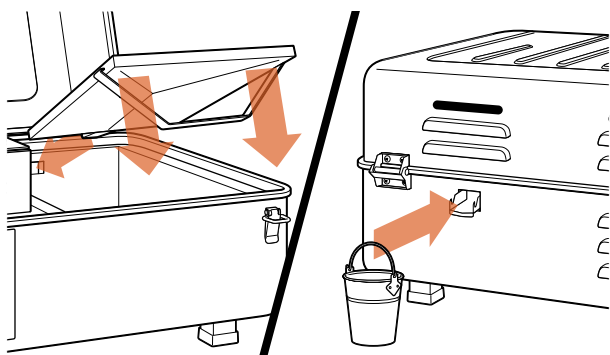
***ΣΗΜΕΙΩΣΗ:** Τα μπουλόνια, οι ροδέλες και οι ροδέλες Mica της λαβής αποστέλλονται εγκαταστημένες πάνω στη λαβή.

1**ΕΓΚΑΤΑΣΤΗΣΤΕ ΤΑ ΠΟΔΙΑ**

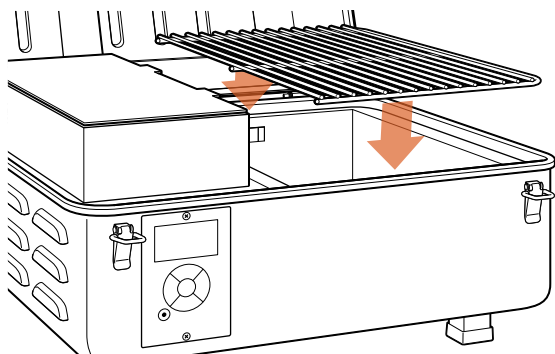
Σε αυτό το βήμα: 3 A x 4 B x 4 C x 1 D x 4 E x 4

2**ΕΓΚΑΤΑΣΤΗΣΤΕ ΤΗ ΛΑΒΗ ΓΙΑ ΤΟ ΚΑΠΑΚΙ****ΣΗΜΕΙΩΣΗ:** Τα εξαρτήματα της λαβής είναι εγκατεστημένα στη λαβή.

Σε αυτό το βήμα: 4 A x 2 B x 2 C x 1 F x 2

3**ΕΓΚΑΤΑΣΤΗΣΤΕ ΤΟΝ ΔΙΣΚΟ ΚΑΙ ΤΟ ΔΟΧΕΙΟ ΓΙΑ ΛΙΠΗ****ΣΗΜΕΙΩΣΗ:** Βεβαιωθείτε ότι το στόμιο αποστράγγισης λίπους στον δίσκο για λίπη εκτείνεται μέσω του ανοίγματος στο πίσω μέρος της ψησταριάς.
ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ: Τοποθετείτε πάντα το δοχείο για λίπη κάτω από το στόμιο κατά τη διάρκεια της χρήσης!

Σε αυτό το βήμα: 7 8

4**ΕΓΚΑΤΑΣΤΗΣΤΕ ΤΗ ΣΧΑΡΑ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ ΑΠΟ ΠΟΡΣΕΛΑΝΗ**

Σε αυτό το βήμα: 6

ΕΞΟΙΚΕΙΩΣΗ ΜΕ ΤΗΝ ΨΗΣΤΑΡΙΑ

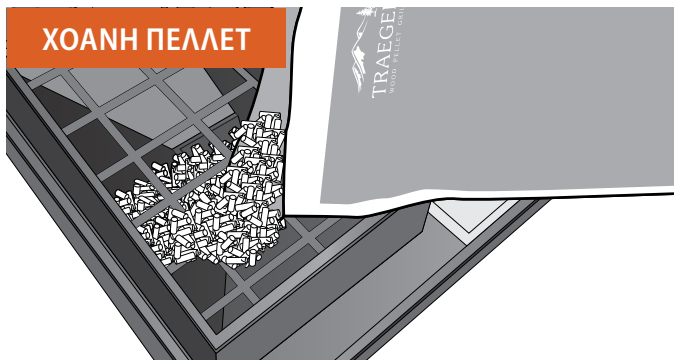
ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ ΚΑΙ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΨΗΣΤΑΡΙΑΣ



Εξάρτημα	Περιγραφή
1	Καπάκι ψησταριάς
2	Λαβή για καπάκι
3	Μαντεμένια πλάκα
4	Σχάρα ψησίματος από πορσελάνη
5	Δίσκος για λίπη
6	Άνοιγμα αποστράγγισης λίπους (πίσω μέρος ψησταριάς)

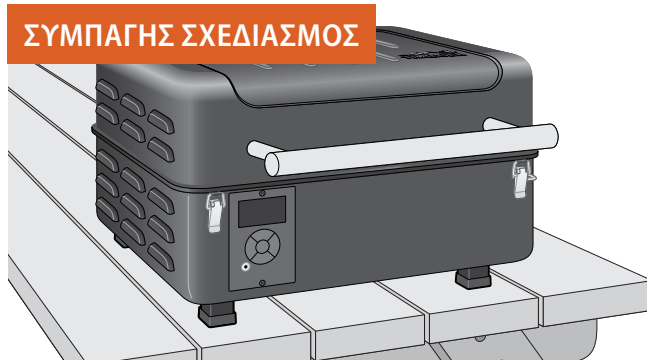
Εξάρτημα	Περιγραφή
7	Αισθητήρας κρέατος
8	Δοχείο για λίπη
9	Ψηφιακός ελεγκτής με AGL
10	Χοάνη πέλλετ
11	Κύριος διακόπτης λειτουργίας (πίσω μέρος ψησταριάς)
12	Καπάκι για χοάνη πέλλετ

ΧΟΑΝΗ ΠΕΛΛΕΤ



Με τη χοάνη πέλλετ χωρητικότητας 4,1 kg θα ψήνετε για ώρες, απολαμβάνοντας την ψησταριά σας ενώ ψυχαγωγείτε τους φίλους και την οικογένειά σας.

ΣΥΜΠΑΓΗΣ ΣΧΕΔΙΑΣΜΟΣ



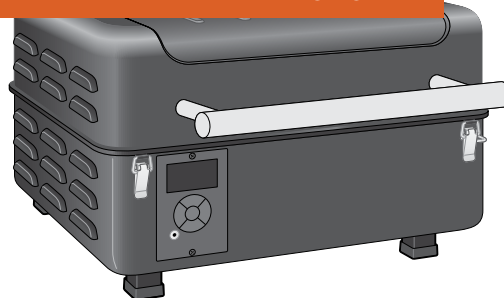
Ψήσιμο με Traeger εν κινήσει! Ο συμπαγής σχεδιασμός είναι ιδανικός για κάμπινγκ ή πικνίκ στο πίσω μέρος του αυτοκινήτου και σας επιτρέπει να απολαύσετε την εξαιρετική γεύση Traeger, όπου κι αν βρίσκεστε.

ΧΩΡΟΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ



Με χώρο ψησίματος 0,12 m², η ψησταριά Traeger Ranger προσφέρει 16.000 BTU ισχύος ψησίματος σε συνδυασμό με μικρές διαστάσεις.

ΧΕΙΡΙΣΤΗΡΙΑ ΥΨΗΛΗΣ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑΣ



Η λειτουργία διατήρησης θερμοκρασίας μπορεί να χρησιμοποιηθεί για παύση του κύκλου ψησίματος ανά πάσα στιγμή κατά τη διάρκεια του ψησίματος. Πατήστε απλά ξανά το κουμπί ΔΙΑΤΗΡΗΣΗΣ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑΣ για να συνεχίσετε το ψήσιμο. Η λειτουργία διατήρησης θερμοκρασίας διατηρεί τη θερμοκρασία της ψησταριάς στους 74°C.

ΔΕΝ ΑΠΑΙΤΕΙΤΑΙ ΚΑΤΑΣΒΕΣΗ



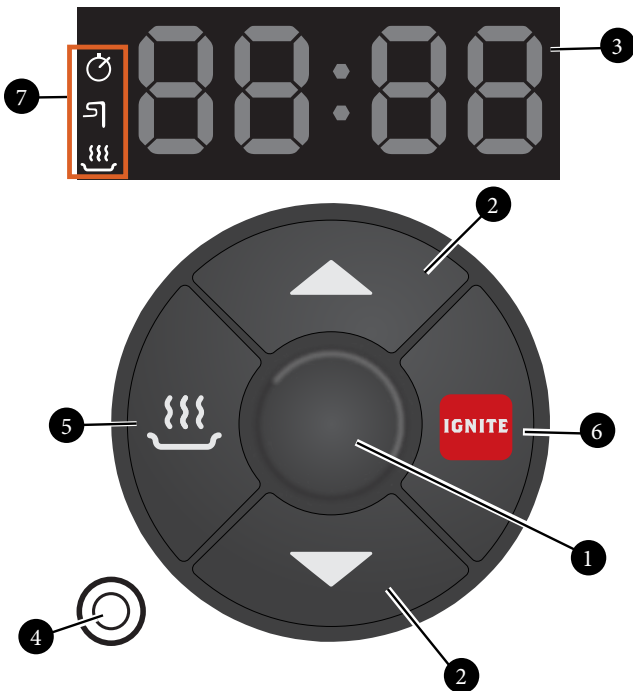
Δεν χρειάζεται να ανησυχείτε για την ανάφλεξη των λιπών που στάζουν σχηματίζοντας μικρές πύρινες σφαίρες που καταστρέφουν το γεύμα σας επειδή οι ψησταριές ξύλου Traeger ψήνουν με τη χρήση έμμεσης φωτιάς. Όλα τα λίπη που στάζουν διοχετεύονται με ασφάλεια σε εξωτερικό δοχείο για λίπη για εύκολη απόρριψη.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Για τη σωστή, συνιστώμενη συντήρηση, ανατρέξτε στην ενότητα «Συντήρηση της ψησταριάς», στις σελίδες 22 και 23.

ΕΞΟΙΚΕΙΩΣΗ ΜΕ ΤΗΝ ΨΗΣΤΑΡΙΑ (συν.)

ΠΙΝΑΚΑΣ ΕΛΕΓΧΟΥ ΚΑΙ ΟΘΟΝΗ

Η ψησταριά Traeger Ranger είναι εξοπλισμένη με ψηφιακό ελεγκτή με AGL (Advanced Grilling Logic (Προηγμένο λογικό σύστημα ψησίματος)). Πριν ξεκινήσετε τη χρήση της ψησταριάς, συνιστάται να εξοικειωθείτε με τις διάφορες λειτουργίες του πίνακα ελέγχου.



ΟΔΗΓΟΣ ΕΛΕΓΚΤΗ ARC

ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΔΙΑΤΗΡΗΣΗΣ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑΣ

Η λειτουργία διατήρησης θερμοκρασίας μπορεί να χρησιμοποιηθεί για παύση του κύκλου ψησίματος ανά πάσα στιγμή κατά τη διάρκεια του ψησίματος. Πατήστε απλά ξανά το κουμπί ΔΙΑΤΗΡΗΣΗΣ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑΣ για να συνεχίσετε το ψήσιμο. Η λειτουργία διατήρησης θερμοκρασίας διατηρεί τη θερμοκρασία της ψησταριάς στους 74°C.

ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ ΜΕ ΠΑΡΑΤΕΤΑΜΕΝΟ ΠΑΤΗΜΑ ΤΩΝ ΚΟΥΜΠΙΩΝ

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Για τις παρακάτω λειτουργίες, όταν η ψησταριά βρίσκεται στη λειτουργία αναμονής, πατήστε παρατεταμένα τα κουμπιά που αναφέρονται για 2 δευτερόλεπτα.

ΠΛΗΡΩΣΗ ΚΟΧΛΙΑ +

Η ένδειξη «Pri» αναβοσβήνει στην οθόνη και εκτελείται πλήρωση του κοχλία για 30 δευτερόλεπτα. Επαναλάβετε τη διαδικασία για ακύρωση.

ΤΕΡΜΑΤΙΣΜΟΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ ΨΗΣΤΑΡΙΑΣ

Η ένδειξη «OFF» (Απενεργοποίηση) αναβοσβήνει στην οθόνη εννιά φορές. Στην ψησταριά εμφανίζεται η ένδειξη «COOL DN» (Η ψησταριά κρύνει) για 15 λεπτά όσο διάστημα η ψησταριά κρύνει. Για ακύρωση, επαναλάβετε τη διαδικασία ενώ η ένδειξη «OFF» (Απενεργοποίηση) αναβοσβήνει.

ΕΝΑΛΛΑΓΗ ΜΕΤΑΞΥ °F/°C +

Η ψησταριά θα εκτελέσει εναλλαγή μεταξύ βαθμών °F και °C.

ΥΛΙΚΟΛΟΓΙΣΜΙΚΟ ΟΘΟΝΗΣ +

Με τα στοιχεία υλικολογισμικού εκτελείται μετακίνηση στην οθόνη. **ΣΗΜΕΙΩΣΗ:** Το γράμμα «v» εμφανίζεται ως «u».

1 ΚΕΝΤΡΙΚΟ ΚΟΥΜΠΙ

Χρησιμοποιήστε αυτό το κουμπί για να ενεργοποιήσετε την ψησταριά και να μετακινηθείτε στις λειτουργίες ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ > ΧΡΟΝΟΔΙΑΚΟΠΤΗΣ > ΣΥΝΑΓΕΡΜΟΣ ΔΙΣΘΗΤΗΡΑ. Πατήστε το παρατεταμένα για δύο δευτερόλεπτα για να ακυρώσετε μια ρύθμιση. Για να ρυθμίσετε την ψησταριά στον κύκλο τερματισμού λειτουργίας, πατήστε παρατεταμένα το κουμπί για δύο δευτερόλεπτα στη λειτουργία ρύθμισης θερμοκρασίας.

2 ΚΟΥΜΠΙΑ ΠΑΝΩ/ΚΑΤΩ

Πατήστε τα κουμπιά ΠΑΝΩ/ΚΑΤΩ για να αυξήσετε ή να μειώσετε τη θερμοκρασία ή τον χρόνο. Πατήστε τα παρατεταμένα για γρήγορη αύξηση ή μείωση του χρόνου. **ΣΗΜΕΙΩΣΗ:** Πατήστε παρατεταμένα και ταυτόχρονα τα κουμπιά ΠΑΝΩ και ΚΑΤΩ για 3 δευτερόλεπτα για εναλλαγή μεταξύ βαθμών Κελσίου και Φαρενάιτ.

3 ΟΘΟΝΗ ΚΑΤΑΣΤΑΣΗΣ

Εμφανίζει την τρέχουσα θερμοκρασία, τον υπολειπόμενο χρόνο στη λειτουργία χρονοδιακόπτη ή τη θερμοκρασία ψησίματος με αισθητήρα.

4 ΥΠΟΔΟΧΗ ΑΙΣΘΗΤΗΡΑ ΚΡΕΑΤΟΣ

Συνδέστε τον αισθητήρα κρέατος στην υποδοχή για ψήσιμο με αισθητήρα.

5 ΔΙΑΤΗΡΗΣΗ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑΣ


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


6 IGNITE (Ανάφλεξη)

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

7 ΠΙΝΑΚΑΣ ΕΝΔΕΙΚΤΙΚΩΝ ΛΥΧΝΙΩΝ

Τα εικονίδια σε αυτόν τον πίνακα ανάβουν όταν είναι ενεργοποιημένη η αντίστοιχη λειτουργία.

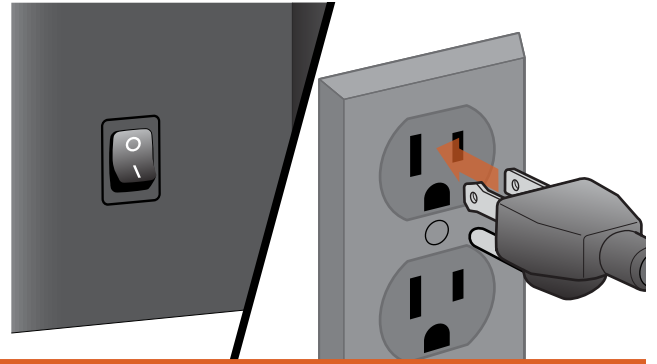
 Το εικονίδιο χρονοδιακόπτη ανάβει όταν είναι ενεργοποιημένος ο χρονοδιακόπτης.

 Το εικονίδιο αισθητήρα κρέατος ανάβει μόλις ο αισθητήρας συνδεθεί και αναγνωριστεί από την ψησταριά.

 Το εικονίδιο διατήρησης θερμοκρασίας ανάβει όταν είναι ενεργοποιημένη αυτή η λειτουργία.

ΟΔΗΓΙΕΣ ΑΡΧΙΚΗΣ ΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗΣ

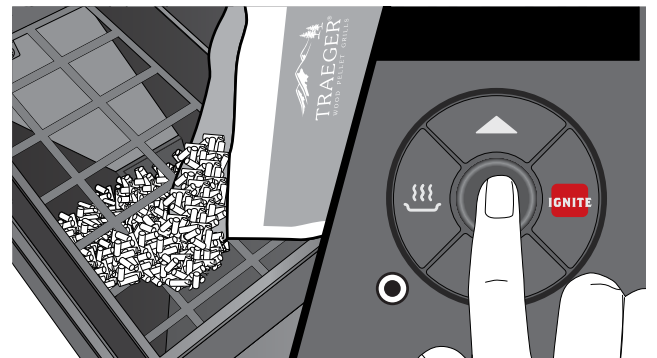
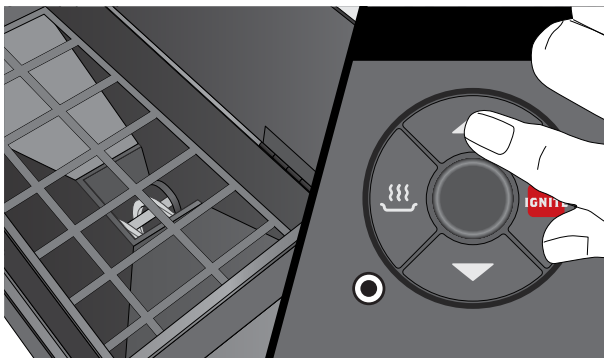
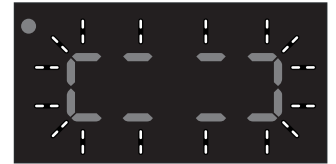
Για χρήση κατά την αρχική ενεργοποίηση ή κάθε φορά που εξαντλούνται τα πέλλετ στην ψησταριά. Για να διασφαλιστεί η σωστή λειτουργία της ψησταριάς, πρέπει αρχικά να γεμίσετε τον κοχλία της χοάνης πέλλετ και να περιμένετε ο σωλήνας του κοχλία να «γεμίσει» με πέλλετ.



1 Αφαιρέστε τη σχάρα ψησίματος, τη μαντεμιά πλάκα και τον δίσκο για λίπη από το εσωτερικό της ψησταριάς.

2 Με τον κύριο διακόπτη λειτουργίας στη θέση ΑΠΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗΣ (O), συνδέστε το καλώδιο τροφοδοσίας σε κατάλληλη, γειωμένη ηλεκτρική πρίζα. Μετά τη σύνδεση της ψησταριάς, μετακινήστε τον κύριο διακόπτη λειτουργίας στη θέση ΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗΣ (I).

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Όταν ενεργοποιήσετε την ψησταριά, θα μεταβεί στη λειτουργία αδράνειας και το περίγραμμα από παύλες της οθόνης θα αρχίσει να αναβοσβήνει. Αυτό σημαίνει ότι η ψησταριά περιμένει να λάβει κάποια εντολή και ότι δεν βρίσκεται σε ενεργή κατάσταση λειτουργίας. Η ψησταριά ΠΡΕΠΕΙ να βρίσκεται στη λειτουργία αδράνειας για πλήρωση του κοχλία.

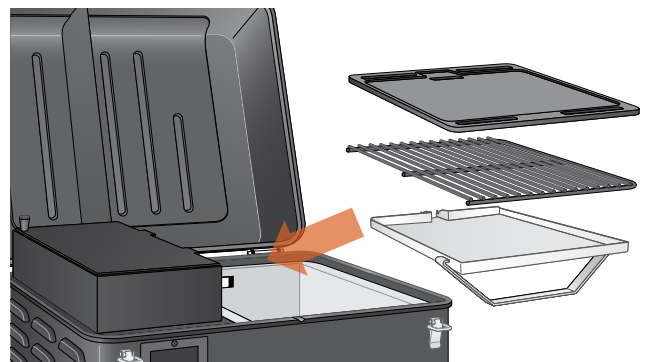
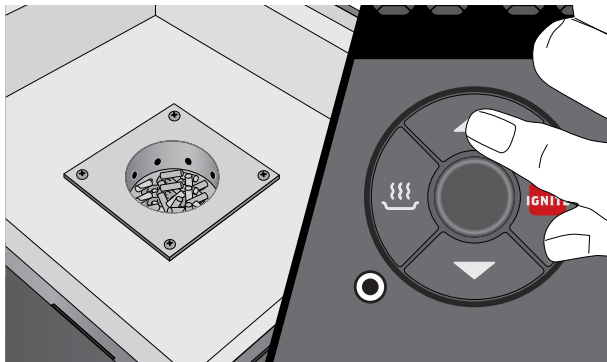


3 Βεβαιωθείτε ότι δεν υπάρχουν ξένα αντικείμενα στον κοχλία. Με την ψησταριά στη λειτουργία αδράνειας, πατήστε παρατεταμένα και ταυτόχρονα τα κουμπιά ΠΑΝΩ και IGNITE (Ανάφλεξη). Στην οθόνη αναβοσβήνει η ένδειξη «Pri» και ο κοχλίας αρχίζει να γεμίζει.

4 Γεμίστε τη χοάνη με ΠΕΛΛΕΤ ΑΠΟ ΣΚΛΗΡΟ ΞΥΛΟ ΜΑΡΚΑΣ TRAEGER. Ο σωλήνας κοχλία θα χρειαστεί περίπου 2 λεπτά για να γεμίσει με πέλλετ και να αρχίσει να τα διοχετεύει στο δοχείο καύσης.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! Χρησιμοποιείτε ΜΟΝΟ ΠΕΛΛΕΤ ΑΠΟ ΣΚΛΗΡΟ ΞΥΛΟ ΜΑΡΚΑΣ TRAEGER. Μη χρησιμοποιείτε ποτέ πέλλετ θέρμανσης στην ψησταριά.

ΟΔΗΓΙΕΣ ΑΡΧΙΚΗΣ ΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗΣ (συν.)



5

Συνεχίστε να γεμίζετε τη χοάνη μέχρι μικρή ποσότητα πέλλετ να έρθει σε άμεση επαφή με τη θερμή ράβδο στο δοχείο καύσης. Πατήστε παρατεταμένα και ταυτόχρονα τα κουμπιά ΠΑΝΩ και IGNITE (Ανάφλεξη) για να διακόψτε την πλήρωση και να επαναφέρετε την ψησταριά στη λειτουργία αδράνειας.

6

Τώρα είστε έτοιμοι να τοποθετήσετε τον δίσκο για λίπη, τη σχάρα ψησίματος και τη μαντεμένα πλάκα πίσω στην ψησταριά. Τοποθετήστε το δοχείο για λίπη κάτω από την αποστράγγιση λίπους στο πίσω μέρος της ψησταριάς για συλλογή του λίπους που στάζει.

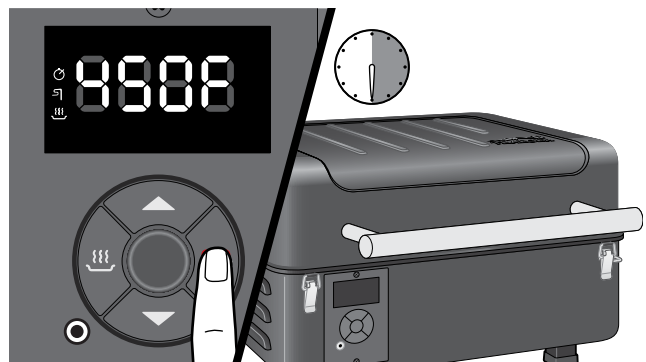
Σύσταση: Για εύκολο καθαρισμό, τοποθετήστε στον δίσκο για λίπη τους αλουμινένιους δίσκους για λίπη Traeger ή αλουμινόχαρτο βαριάς χρήσης. Εάν χρησιμοποιήσετε αλουμινόχαρτο, βεβαιωθείτε ότι τα άκρα του αλουμινόχαρτου εφαρμόζουν καλά στο κάτω μέρος του δίσκου για λίπη. Αντικαθιστάτε το αλουμινόχαρτο μετά από κάθε ψήσιμο για να μειωθούν οι πιθανότητες φωτιάς από το λίπος. Για περισσότερες λεπτομέρειες, ανατρέξτε στην ενότητα «Συντήρηση της ψησταριάς» στη σελίδα 22.



7

Πατήστε το κουμπί ΠΑΝΩ μέχρι στην οθόνη θερμοκρασίας να εμφανιστεί η ένδειξη 250°C.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Για εναλλαγή μεταξύ βαθμών Κελσίου (C) και Φαρενάιτ (F), πατήστε παρατεταμένα και ταυτόχρονα τα κουμπιά ΠΑΝΩ και ΚΑΤΩ.



8

Πατήστε το κουμπί IGNITE (Ανάφλεξη). Αφήστε την ψησταριά να λειτουργήσει στους 250°C για 30 λεπτά με το καπάκι κλειστό για να ολοκληρωθεί η διαδικασία καρύκευσης.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

- Κατά τη λειτουργία αυτής της ψησταριάς, διατηρείτε ελάχιστη απόσταση 45,7 cm μεταξύ της ψησταριάς και εύφλεκτων υλικών.
- Για καλύτερα αποτελέσματα και ανώτερη γεύση, χρησιμοποιείτε πάντα γνήσια ΠΕΛΛΕΤ ΑΠΟ ΣΚΛΗΡΟ ΞΥΛΟ ΜΑΡΚΑΣ TRAEGER. Μην χρησιμοποιείτε ποτέ πέλλετ θέρμανσης στην ψησταριά.
- Καθαρίζετε τον δίσκο για λίπη μετά από κάθε χρήση ώστε να μειωθούν οι πιθανότητες φωτιάς από το λίπος. Για περισσότερες λεπτομέρειες, ανατρέξτε στην ενότητα «Συντήρηση της ψησταριάς» στη σελίδα 22.

ΟΔΗΓΙΕΣ ΑΡΧΙΚΗΣ ΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗΣ (συν.)

ΚΥΚΛΟΣ ΤΕΡΜΑΤΙΣΜΟΥ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ ΣΥΣΤΗΜΑΤΟΣ ΕΛΕΓΧΟΥ

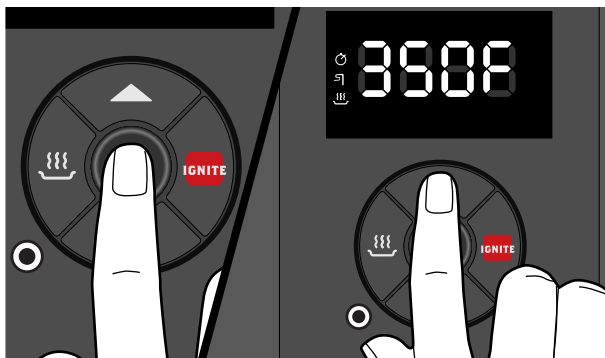
Το σύστημα ελέγχου για αυτήν την ψησταριά παρέχεται με αυτόματο κύκλο τερματισμού λειτουργίας. Όταν τελειώσετε το ψήσιμο στην ψησταριά σας, πατήστε παρατεταμένα το κεντρικό κουμπί για 3 δευτερόλεπτα. Στην οθόνη αναβοσβήνει η ένδειξη «OFF» (Απενεργοποίηση) για μερικά δευτερόλεπτα και στη συνέχεια η ένδειξη «COOL Dn» (Η ψησταριά κρύνει), ακολουθούμενη από την πραγματική θερμοκρασία μέχρι η θερμοκρασία της ψησταριάς να μειωθεί σε ασφαλή επίπεδα.

Ενώ στον ελεγκτή αναβοσβήνει η ένδειξη «OFF» (Απενεργοποίηση), μπορείτε να ακυρώσετε τον κύκλο τερματισμού λειτουργίας πατώντας παρατεταμένα το κεντρικό κουμπί για δύο δευτερόλεπτα.

Περιμένετε πάντα να ολοκληρωθεί πλήρως ο κύκλος τερματισμού λειτουργίας πριν από την απενεργοποίηση της ψησταριάς με τον κύριο διακόπτη λειτουργίας. Με τον κύκλο τερματισμού λειτουργίας διασφαλίζεται το σβήσιμο της φωτιάς και το σωστό άναμμα της ψησταριάς κατά την επόμενη χρήση.

ΚΙΝΔΥΝΟΣ! Με την απενεργοποίηση του κύριου διακόπτη λειτουργίας διακόπτεται η τροφοδοσία μόνο των εξαρτημάτων της ψησταριάς. Κατά το σέρβις του συστήματος ελέγχου ή άλλων εξαρτημάτων, βεβαιωθείτε ότι η τροφοδοσία έχει αποσυνδεθεί για να αποφευχθεί ο κίνδυνος ηλεκτροπληξίας.

ΕΠΟΜΕΝΕΣ ΕΚΚΙΝΗΣΕΙΣ



1

Με τον κύριο διακόπτη λειτουργίας ρυθμισμένο στη θέση ΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗΣ (I), πατήστε το κεντρικό κουμπί μία φορά για αφύπνιση του ελεγκτή της ψησταριάς. Ρυθμίστε την επιθυμητή θερμοκρασία με το κουμπί ΠΑΝΩ.



2

Μετά την εμφάνιση της επιθυμητής θερμοκρασίας, πατήστε το IGNITE (Ανάφλεξη). Αφήστε την ψησταριά να προθερμανθεί μέχρι να επιτευχθεί η επιθυμητή θερμοκρασία.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Εάν η ψησταριά δεν φτάσει στην επιλεγμένη θερμοκρασία, ανατρέξτε στην ενότητα «Συμβουλές λειτουργίας», στη σελίδα 20, για περισσότερες πληροφορίες.

ΣΗΜΕΙΩΣΕΙΣ:

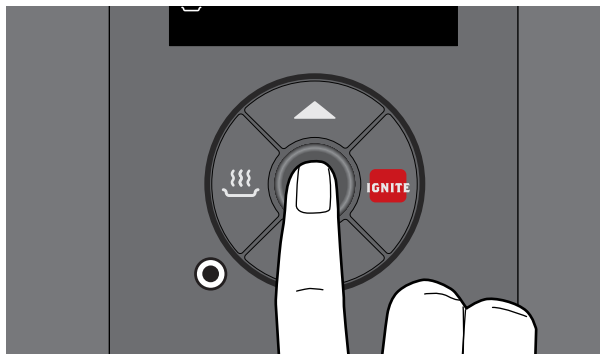
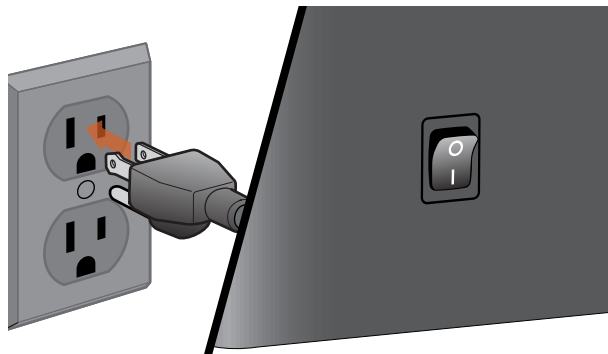
- Μετά το πάτημα του κουμπιού IGNITE (Ανάφλεξη), η ψησταριά Traeger Ranger ξεκινά πάντα με τον κύκλο ανάφλεξης και προθέρμανσης.
- ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!** Κατά τη λειτουργία αυτής της ψησταριάς, διατηρείτε ελάχιστη απόσταση 45,7 cm μεταξύ της ψησταριάς και εύφλεκτων υλικών.

ΧΡΗΣΗ ΤΗΣ ΨΗΣΤΑΡΙΑΣ

Πρέπει να ξεκινάτε με τα τέσσερα παρακάτω βήματα κάθε φορά που χρησιμοποιείτε την ψησταριά.

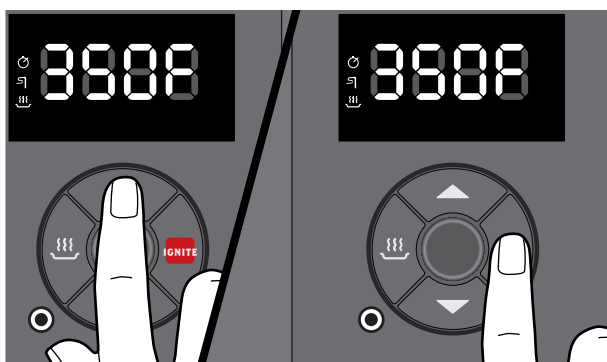
ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Όταν η ψησταριά δεν χρησιμοποιείται, πρέπει να αποσυνδέεται από την ηλεκτρική πρίζα.

Ο τύπος του βύσματος μπορεί να διαφέρει ανάλογα με την περιοχή.

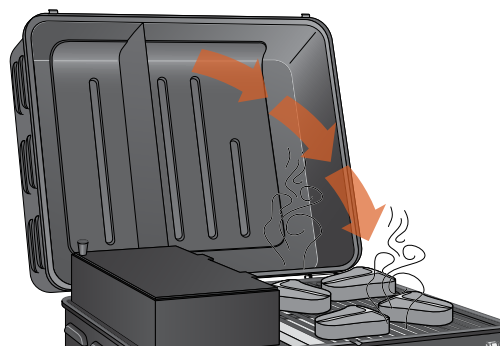


- 1 Συνδέστε το καλώδιο τροφοδοσίας σε κατάλληλη, γειωμένη ηλεκτρική πρίζα και μετακινήστε τον κύριο διακόπτη λειτουργίας στη θέση ΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗΣ (I).

- 2 Πατήστε το κουμπί ΠΑΝΩ, ΚΑΤΩ ή το κεντρικό κουμπί για αφύπνιση του ελεγκτή της ψησταριάς.



- 3 Μόλις η ψησταριά ενεργοποιηθεί, πατήστε το κουμπί ΠΑΝΩ για να επιλέξετε την επιθυμητή θερμοκρασία και, στη συνέχεια, πατήστε το IGNITE (Ανάφλεξη) για να ξεκινήσει ο κύκλος προθέρμανσης.



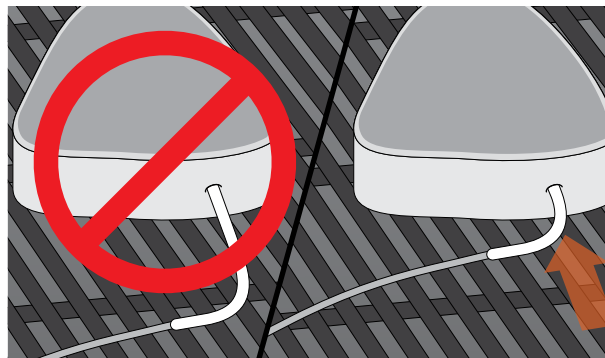
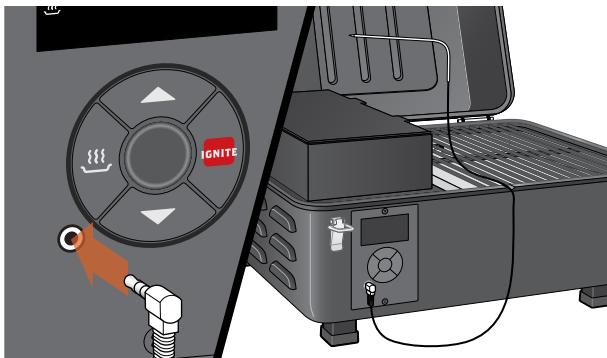
- 4 Όταν ολοκληρωθεί η προθέρμανση, τοποθετήστε το φαγητό στην ψησταριά και κλείστε το καπάκι της ψησταριάς.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

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

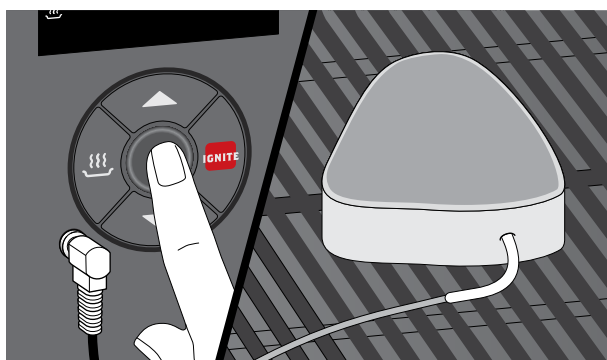
ΧΡΗΣΗ ΤΟΥ ΑΙΣΘΗΤΗΡΑ ΚΡΕΑΤΟΣ

Η ψησταριά Traeger Ranger περιλαμβάνει αισθητήρα κρέατος για παρακολούθηση της εσωτερικής θερμοκρασίας του φαγητού ή για ψήσιμο στη θερμοκρασία-στόχο.



1 Τοποθετήστε το βύσμα του αισθητήρα κρέατος στην υποδοχή, στην κάτω αριστερή γωνία του ελεγκτή, και στη συνέχεια περάστε το καλώδιο του αισθητήρα μέσω της εγχοπής στο μπροστινό τμήμα της ψησταριάς, όπως φαίνεται.

2 Βάλτε το άκρο του αισθητήρα μέσα στο κρέας. Βεβαιωθείτε ότι έχει τοποθετηθεί στο παχύτερο τμήμα του κρέατος, μέχρι τη μέση, και όχι στο λίπος του κρέατος ή σε επαφή με κόκκαλο.



3 **Μέτρηση της θερμοκρασίας:** Πατήστε το κεντρικό κουμπί στο χειριστήριο. Η θερμοκρασία αισθητήρα θα εμφανιστεί για 5 δευτερόλεπτα και, στη συνέχεια, θα εμφανιστεί και πάλι η θερμοκρασία της ψησταριάς.

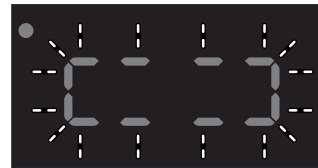
ΣΥΝΙΣΤΩΜΕΝΕΣ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΕΣ ΚΡΕΑΤΟΣ

ΕΥΡΟΣ	ΒΟΔΙΝΟ	ΑΡΝΙ	ΧΟΙΡΙΝΟ	ΠΟΥΛΕΡΙΚΑ
Καλοψημένο	77°C	71°C	77°C	77°C
Μέτριο	71°C	68°C	71°C	77°C
Μέτριο-Σενιάν	63°C	63°C		77°C
Σενιάν	57°C			77°C

ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ ΨΗΣΤΑΡΙΑΣ RANGER

ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΑΔΡΑΝΕΙΑΣ

Στο εγχειρίδιο αυτό, παρέχονται οδηγίες για την εκτέλεση ορισμένων διαδικασιών ενώ η ψησταριά βρίσκεται στη λειτουργία αδράνειας. Όταν η ψησταριά βρίσκεται στη λειτουργία αδράνειας, το περίγραμμα από παύλες της οθόνης αναβοσβήνει για να υποδείξει ότι δεν βρίσκεται σε ενεργή κατάσταση λειτουργίας και ότι περιμένει να λάβει κάποια εντολή. Η ψησταριά μεταβαίνει αυτόματα στη λειτουργία αδράνειας όταν την ενεργοποιήσετε για πρώτη φορά.



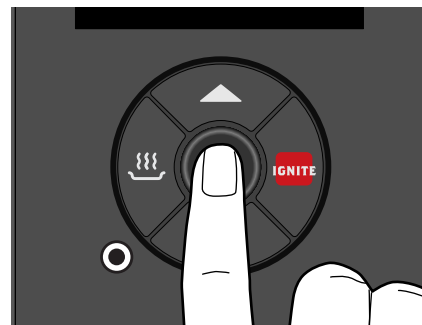
ΧΡΟΝΟΔΙΑΚΟΠΤΗΣ

Η ψησταριά Traeger Ranger είναι εξοπλισμένη με συμβατικό χρονοδιακόπτη. Η λειτουργία του χρονοδιακόπτη δεν επηρεάζει τη λειτουργία της ψησταριάς. Μπορείτε να τον χρησιμοποιήσετε για να σας ειδοποιεί σχετικά με άλλα απαιτούμενα βήματα κατά το ψήσιμο, όπως για να βγάλετε λαχανικά στην ψησταριά ή για να αλείψετε το φαγητό.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Κατά τη ρύθμιση του χρόνου, πατήστε παρατεταμένα το κουμπί ΠΑΝΩ ή ΚΑΤΩ για να αλλάξετε γρήγορα τη ρύθμιση.

Για να ρυθμίσετε τον χρονοδιακόπτη:

1. Με τον ελεγκτή της ψησταριάς ενεργοποιημένο, πατήστε το κεντρικό κουμπί μία φορά για να μεταβείτε στη λειτουργία χρονοδιακόπτη. Τα ψηφία ώρας αναβοσβήνουν.
2. Πατήστε το κουμπί ΠΑΝΩ για να επιλέξετε τις ώρες, ενώ πατήστε το κεντρικό κουμπί για να επιβεβαιώσετε τη ρύθμιση και να προχωρήσετε στα λεπτά.
3. Πατήστε το κουμπί ΠΑΝΩ για να επιλέξετε τα λεπτά, ενώ πατήστε το κεντρικό κουμπί για να επιβεβαιώσετε τη ρύθμιση. Θα εμφανιστεί το εικονίδιο χρονοδιακόπτη και θα ξεκινήσει η αντίστροφη μέτρηση.



Για να ακυρώσετε τον χρονοδιακόπτη:

1. Πατήστε το κεντρικό κουμπί μέχρι να εμφανιστεί ο υπολειπόμενος χρόνος.
2. Πατήστε παρατεταμένα το κεντρικό κουμπί για 2 δευτερόλεπτα για να ακυρώσετε τον χρονοδιακόπτη.

Για να ρυθμίσετε τον χρονοδιακόπτη:

1. Πατήστε το κεντρικό κουμπί μέχρι να εμφανιστεί ο υπολειπόμενος χρόνος.
2. Χρησιμοποιήστε το κουμπί ΠΑΝΩ ή ΚΑΤΩ για να ρυθμίσετε τον χρόνο όπως απαιτείται.
3. Πατήστε το κεντρικό κουμπί για επιβεβαίωση. Θα εμφανιστεί το εικονίδιο χρονοδιακόπτη και θα συνεχιστεί η αντίστροφη μέτρηση του χρόνου.

ΔΙΑΤΗΡΗΣΗ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑΣ



Η λειτουργία διατήρησης θερμοκρασίας μπορεί να χρησιμοποιηθεί για παύση του κύκλου ψησίματος ανά πάσα στιγμή κατά τη διάρκεια του ψησίματος. Πατήστε το κουμπί ΔΙΑΤΗΡΗΣΗΣ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑΣ για να ενεργοποιηθεί η λειτουργία και να διατηρηθεί η θερμοκρασία της ψησταριάς στους 74°C. Πατήστε ξανά το κουμπί ΔΙΑΤΗΡΗΣΗΣ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑΣ για να συνεχίσετε το ψήσιμο.

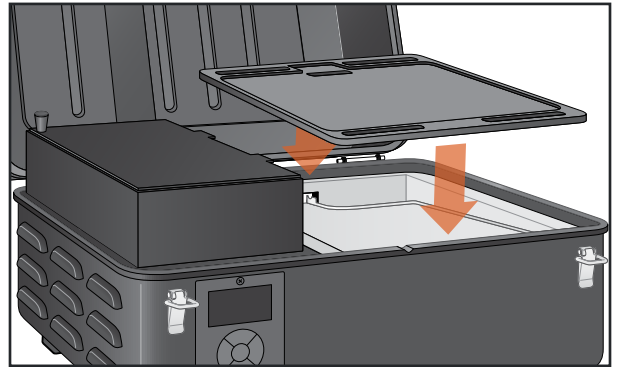


ΜΑΝΤΕΜΕΝΙΑ ΠΛΑΚΑ

Αυτός ο ευέλικτος, μαντεμένος εξοπλισμός ψησίματος απλοποιεί το ψήσιμο σε υπαίθριο χώρο. Η πλάκα είναι έτοιμη για χρήση και κατανέμει ομοιόμορφα τη θερμότητα για μοναδική εμπειρία ψησίματος. Η λεία επιφάνεια ψησίματος είναι ιδανική για να ψήνετε μπέικον, τηγανίτες, χαρς μπράουνς και τυρί.

Για να τη χρησιμοποιήσετε:

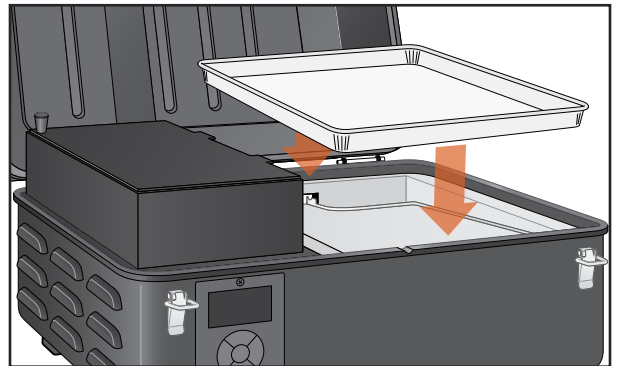
Αφαιρέστε απλώς τη σχάρα ψησίματος και τοποθετήστε τη μαντεμένη πλάκα στη θέση της, ευθυγραμμίζοντας την ακίδα στο κάτω μέρος της πλάκας με την οπή στο πίσω μέρος της ψησταριάς.



ΑΛΟΥΜΙΝΕΝΙΟΙ ΔΙΣΚΟΙ ΓΙΑ ΛΙΠΗ

Κάντε τη συντήρηση της ψησταριάς πολύ εύκολη με τους αλουμινένιους δίσκους για λίπη. Κατασκευασμένοι από ανθεκτικό στη θερμότητα αλουμίνιο, είναι ελαφριοί, μίας χρήσης και επιταχύνουν τον καθαρισμό, ώστε να απολαμβάνετε το ψήσιμο με την ψησταριά Traeger.

Οι αλουμινένιοι δίσκοι πρέπει να εφαρμόζουν πλήρως πάνω στη λεκάνη για λίπη και να μην καλύπτουν άλλες περιοχές έξω από τη λεκάνη για λίπη. Διαφορετικά, θα επηρεαστεί η θερμοκρασία και η απόδοση της ψησταριάς.



ΚΑΛΥΜΜΑ ΨΗΣΤΑΡΙΑΣ

Προστατεύστε την ψησταριά Traeger Ranger 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.

ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ

- 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:
 - Πατήστε παρατεταμένα και ταυτόχρονα τα κουμπιά ΠΑΝΩ και ΚΑΤΩ για 3 δευτερόλεπτα.
 - Πατήστε το κεντρικό κουμπί για επιβεβαίωση και έξοδο.Στη συνέχεια, οι θερμοκρασίες θα εμφανιστούν στην επιλεγμένη μορφή.
ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! Για να αποφευχθεί η ανάφλεξη του λίπους, μην ψήνετε ποτέ φαγητά πλούσια σε λίπος, όπως μέικον, μπιφτέκια κ.λπ., σε θερμοκρασία άνω των 176,7°C.
- ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!** Η ψησταριά Traeger Ranger 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 ΚΡΥΑ πριν την τοποθετήσετε στο όχημα. **Μην** προσθέτετε ποτέ νερό στο δοχείο καύσης. Θα προκληθεί εμπλοκή του κοχλία.
- Η ψησταριά Traeger Ranger έχει σχεδιαστεί για λειτουργία με το καπάκι κλειστό. Το ψήσιμο με το καπάκι ανοιχτό αυξάνει σημαντικά τον χρόνο ψησίματος.
- ΠΡΟΣΟΧΗ!** Μην προσθέτετε ποτέ πέλλετ με το χέρι σε καυτό δοχείο καύσης. Είναι επικίνδυνο και μπορεί να υποστείτε σοβαρά εγκαύματα. Εάν τελειώσουν τα πέλλετ και σβήσει η φωτιά ενώ ψήνετε, γεμίστε ξανά τη χοάνη πέλλετ και ανατρέξτε στην ενότητα «Επόμενες εκκινήσεις», στη σελίδα 15. Αφήστε την ψησταριά να κρυώσει πλήρως και ξεκινήστε ξανά.
- ΠΡΟΣΟΧΗ!** Βεβαιωθείτε ότι ο δίσκος για λίπη 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.
- 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 διατήρησης θερμότητας δεν έχει σχεδιαστεί για το σωστό ψήσιμο του φαγητού.
- ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!** Εάν η φωτιά στο δοχείο καύσης σβήσει ενώ υπάρχει καπνός και εξακολουθούν να υπάρχουν πέλλετ στη χοάνη 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 βγάλτε όλο το φαγητό, τη σχάρα ψησίματος, την πλάκα και τους δίσκους για λίπη.

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 22-23, 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 22, «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 22.)

Πριν από την επανατοποθέτηση του δίσκου για λίπη και της σχάρας ψησίματος, συνδέστε το καλώδιο τροφοδοσίας σε κατάλληλη, γειωμένη ηλεκτρική πρίζα και περιστρέψτε τον κύριο διακόπτη τροφοδοσίας 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 κύριο διακόπτη λειτουργίας στη θέση ΑΠΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗΣ (O). Αφήστε τη σχάρα να κρυώσει. Τώρα είστε έτοιμοι να βάλετε τον δίσκο για λίπη, την πλάκα ψησίματος και το φαγητό πίσω στην ψησταριά.

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.

ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ (συν.)

- 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 αυξάνει 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», στη σελίδα 22).

- Στην απίθανη περίπτωση φωτιάς από το λίπος κατά το ψήσιμο, περιστρέψτε τον κύριο διακόπτη λειτουργίας στη θέση ΑΠΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗΣ (Ο) για να μειωθεί η ποσότητα οξυγόνου στον θάλαμο ψησίματος. Αποσυνδέστε το καλώδιο τροφοδοσίας της ψησταριάς από την ηλεκτρική πρίζα και αφήστε το καπάκι κλειστό μέχρι η φωτιά να σβήσει πλήρως.
- Μην αφήνετε ποτέ το καπάκι ανοιχτό κατά τη διάρκεια φωτιάς από το λίπος. Εάν η φωτιά δεν σβήσει, ρίξτε λίγη μαγειρική σόδα στη φωτιά.

ΠΡΟΣΟΧΗ! Προσέξτε να μην καείτε.

- Εάν η φωτιά δεν σβήσει με αυτόν τον τρόπο, 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, τη σχάρα ψησίματος και την μαντεμένα πλάκα, θέστε ξανά σε λειτουργία την ψησταριά και συνεχίστε το ψήσιμο.

ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ

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

ΚΩΔΙΚΟΣ	ΣΦΑΛΜΑ	ΛΥΣΗ
LEr	Χαμηλή θερμοκρασία	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. 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.
HEr	Υψηλή θερμοκρασία	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.
Er1	Χαλαρός αισθητήρας θερμοκρασίας	Βεβαιωθείτε ότι ο αισθητήρας θερμοκρασίας είναι σωστά συνδεδεμένος στον ελεγκτή.
Er2	Ελαττωματικός αισθητήρας θερμοκρασίας	Ο αισθητήρας θερμοκρασίας είναι ελαττωματικός και πρέπει να αντικατασταθεί.

ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΤΗΣ ΨΗΣΤΑΡΙΑΣ

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 κριεζώτου στην επένδυση του αεραγωγού εξαγωγής. Όταν το κριεζώτο αναφλεγεί, η φωτιά που δημιουργείται είναι εξαιρετικά καυτή. Τα αερόφερτα σωματίδια λίπους μεταφέρονται μέσω του θαλάμου ψησίματος και μπορεί να συσσωρευτούν στις γρίλιες της ψησταριάς (διχτυωτά ανοίγματα για εξαγωγή του καπνού), γεγονός που μπορεί να συμβάλλει στην πρόκληση φωτιάς.

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.

1. ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΕΣΩΤΕΡΙΚΩΝ ΕΠΙΦΑΝΕΙΩΝ:

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! Περιστρέψτε τον κύριο διακόπτη τροφοδοσίας στη θέση ΑΠΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗΣ (Ο) 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 τον δίσκο για λίπη και την αποστράγγιση λίπους. Εάν αφήσετε να συσσωρευτεί υπερβολικά πολύ λίπος στον δίσκο για λίπη ή εάν το λίπος φράξει την αποστράγγιση λίπους, μπορεί να προκληθεί φωτιά. Συνιστάται να καθαρίζετε αυτά τα σημεία τακτικά.

Αφαιρέστε τις σχάρες ψησίματος και τον δίσκο για λίπη. Εύστε το λίπος που έχει συσσωρευτεί από το εσωτερικό του δίσκου για λίπη χρησιμοποιώντας άκαμπτο, μη μεταλλικό εργαλείο. Μπορείτε να πλύνετε τον δίσκο για λίπη με ζεστό σαπουνόνερο. 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.

2. ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΕΞΩΤΕΡΙΚΩΝ ΕΠΙΦΑΝΕΙΩΝ:

ΚΙΝΔΥΝΟΣ! Περιστρέψτε τον κύριο διακόπτη τροφοδοσίας στη θέση ΑΠΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗΣ (Ο) 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.

3. ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ ΣΕ ΥΠΑΙΘΡΙΟ ΧΩΡΟ:

ΠΡΟΣΟΧΗ! Εάν η ψησταριά αποθηκεύεται σε υπαίθριο 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 με το κάλυμμα ψησταριάς Traeger όταν δεν χρησιμοποιείται. Μπορείτε να αγοράσετε αυτό το ειδικό κάλυμμα στον ιστότοπο traegergrills.com.

4. 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.

5. ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΤΗΣ ΣΤΑΧΤΗΣ ΑΠΟ ΤΟ ΕΣΩΤΕΡΙΚΟ ΤΟΥ ΔΟΧΕΙΟΥ ΚΑΥΣΗΣ ΚΑΙ ΓΥΡΩ ΑΠΟ ΑΥΤΟ (κάθε 20 ώρες χρήσης):

ΚΙΝΔΥΝΟΣ! Περιστρέψτε τον κύριο διακόπτη τροφοδοσίας στη θέση ΑΠΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗΣ (Ο) 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 τη σχάρα ψησίματος, την πλάκα και τον δίσκο για λίπη 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 τις στάχτες 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 τις στάχτες 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.

6. 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.

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

ΣΗΜΕΙΩΣΕΙΣ

ΣΗΜΕΙΩΣΕΙΣ



Το **ΘΡΥΛΙΚΟ** τμήμα εξυπηρέτησης πελατών **VIP-365** της **TRAEGER** είναι το καλύτερο που υπάρχει. Εάν έχετε ερωτήσεις σχετικά με την ψησταριά Traeger Ranger 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 24/7 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 email ή να μας γράψετε στη διεύθυνση:

ΤΜΗΜΑ ΕΞΥΠΗΡΕΤΗΣΗΣ ΠΕΛΑΤΩΝ VIP-365 ΤΗΣ TRAEGER

Τηλέφωνο: 1-800-TRAEGER
6:00 Π.Μ. – 8:00 Μ.Μ. ΜΤ
Email: service@traegergrills.com

TRAEGER PELLET GRILLS LLC

1215 E. Wilmington Ave.
Salt Lake City, UT 84106



ΕΓΓΥΗΣΗ 3 ΕΤΩΝ

Η Traeger Pellet Grills LLC προσφέρει για την παρούσα ψησταριά μάρμπεκιου 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 ζημίες. 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 ή αξεσουάρ 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

ΑΚΟΛΟΥΘΗΣΤΕ ΜΑΣ ΣΤΟ @TRAEEGERGRILLS



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

traegergrills.com