

NAUDOTOJO VADOVAS

WOODRIDGE PRO

SVEIKI ATVYKĘ Į MEDIENA KŪRENAMĄ REVOLIUCIJĄ

Mes norime, kad iš savo „Traeger“ išgautumėte daugiausia.

SVARBUS PRANEŠIMAS / IMPORTANT NOTICE

Šis vertimas pateikiamas tik kaip paslauga. Su gaminiu pateikiamas originalus angliškas naudotojo vadovas yra teisiškai privalomas dokumentas. Bet kokio neatitikimo atveju vyrauja angliška versija.

This translation is provided as a courtesy service only. The original English manual included with the product is the legally binding document. In case of any discrepancy, the English version shall prevail.

TEISINIS PRANEŠIMAS IR VERTIMAS

Šis dokumentas yra lietuvių kalbos vertimas, kurį teikia Traeger Pellet Grills Europe ApS tik kaip paslaugą, kad naudotojo vadovas būtų prieinamesnis lietuvių kalba kalbantiems vartotojams.

Su gaminiu fiziškai pateikiamas originalus angliškas vadovas yra vienintelis teisiškai privalomas dokumentas. Bet kokio neatitikimo, dviprasmybės ar konflikto tarp šio vertimo ir originalaus dokumento atveju visada vyrauja angliška versija.

Šis vertimas nepakeičia originalaus vadovo. Prieš montuodami, surinkdami ar naudodami „Traeger Woodridge“ grilį, perskaitykite originalų anglišką vadovą visą.

Vaizdai, techninės diagramos ir grafinės nuorodos nepasikeitė palyginti su originaliu dokumentu; iliustracijose esantys tekstai lieka anglų kalba.

Dėl techninės pagalbos, garantijos ar klientų aptarnavimo žiūrėkite kontaktinę informaciją šio dokumento pabaigoje arba apsilankykite support.traeger.com.

ENGLISH NOTICE

This document is a Lithuanian translation provided by Traeger Pellet Grills Europe ApS solely as a courtesy service. The original English manual is the only legally binding document.

SVARBIOS SAUGOS PRIEMONĖS

PERSKAITYKITE VISAS INSTRUKCIJAS PRIEŠ TRAEEGER GRILIO MONTAVIMĄ IR NAUDOJIMĄ

SAUGOS ĮSPĖJIMŲ RAKTAS

PAVOJUS

Žymi neatidėliotinai pavojingą situaciją, kuri — jei nebus išvengta — sukels mirtį arba sunkų sužalojimą.

ĮSPĖJIMAS

Žymi sunkaus kūno sužalojimo ar mirties galimybę, jei nesilaikoma instrukcijų.

DĖMESIO

Žymi potencialiai pavojingą situaciją, kuri — jei nebus išvengta — gali sukelti nedidelį ar vidutinį sužalojimą.

PAGRINDINĖ GAISRŲ PRIEŽASTIS YRA REIKIAMŲ ATSTUMŲ (ORO TARPŲ) NESILAIKYMAS TARP DEGIŲ MEDŽIAGŲ IR GRILIO. ITIN SVARBU, KAD ŠIS PRODUKTAS BŪTŲ MONTUOJAMAS TIK PAGAL ŠIAS INSTRUKCIJAS.

Tinkamai naudojant ir prižiūrint, maisto ruošą su mediena kūrenamu „Traeger“ griliu suteiks jums, šeimai ir draugams daugelio metų malonumą. Jūsų naujasis „Traeger“ grilis specialiai sukurtas tam, kad maisto ruošą būtų lengvesnė, tuo pačiu užtikrinant optimalų našumą ir skaniausią maistą.

Prieš montavimą ir naudojimą perskaitykite visą šį vadovą. Visi, kurie naudoja šį grilį, turi perskaityti visą vadovą prieš jį naudodami. Šių instrukcijų nesilaikymas gali sukelti materialinę žalą, kūno sužalojimą ar net mirtį. Susisiekite su vietos statybos ar priešgaisrinės saugos institucijomis dėl jūsų rajone galiojančių apribojimų ir patikrinimo reikalavimų. Išsaugokite šias instrukcijas.

PAVOJUS — Anglies monoksido pavojus

Medienos granulių deginimas išskiria anglies monoksidą (CO), kuris gali sukelti ligą, sunkų sužalojimą ir/arba mirtį. Vadovaukitės šiomis gairėmis, kad išvengtumėte šių bespalvių ir bekvapių dujų apsinuodijimo:

- Naudokite „Traeger“ grilį tik lauke gerai vėdinamoje vietoje. Grilis skirtas TIK NAUDOJIMUI LAUKE.
- Niekada nenaudokite „Traeger“ grilio uždaroje patalpoje ar patalpoje be tinkamos vėdinimo sistemos.
- Žinokite anglies monoksido apsinuodijimo simptomus: galvos skausmas, galvos svaigimas, silpnumas, pykinimas, vėmimas, mieguistumas ir sumišimas. Anglies monoksidas mažina kraujo gebėjimą pernešti deguonį.
- Pasitarkite su gydytoju, jei jums ar kitiems atsiranda peršalimo ar gripo panašūs simptomai gaminant maistą ar netoli šio prietaiso.
- Alkoholio ir narkotikų vartojimas padidina anglies monoksido apsinuodijimo poveikį.
- Anglies monoksidas yra ypač toksiškas motinai ir vaikui nėštumo metu, kūdikiams, pagyvenusiems žmonėms, rūkaliams ir asmenims su kraujo ar kraujotakos problemomis.

ĮSPĖJIMAS — Gaisro pavojus

- Naudodami „Traeger“ grilį, išlaikykite MAŽIAUSIAI 50,8 cm (20 colių) atstumą tarp grilio ir bet kokių netoliese esančių degių medžiagų, įskaitant medinius turėklus, pastatų apdailą, langų rėmus, baldus, medžius, šiukšlių konteinerius ir kt.

- Nemontuokite ir nenaudokite šio grilio patalpose arba po degia lubomis ar pastoge.
- Nemontuokite ir nenaudokite „Traeger“ grilio ant degių grindų ar paviršių.
- Nelaikykite grilio dangčio ar bet ko degaus saugykloje po griliu.
- Siekiant sumažinti gaisro riziką, išimkite puodus ir keptuves iš prietaiso, kai jis veikia be priežiūros.

ĮSPĖJIMAS — Elektros smūgio pavojus

Yra pavojinga įtampa, kuri gali sukelti elektros smūgį, nudegimus arba mirtį.

- Šiam „Traeger“ griliui naudojamoms grandinėms ar lizdams turi būti įrengtas apsauginis nuotėkio jungiklis (GFCI).
- Atjunkite maitinimo laidą prieš aptarnavimą, nebent šiame vadove nurodyta kitaip.
- Jei naudojate ilgintuvą, naudokite tik tinkamą naudojimui lauke ilgintuvą, kad išvengtumėte elektros smūgio.
- Naudokite No. 18 AWG ilgintuvą.
- Jokiu būdu nemodifikuokite „Traeger“ grilio kištuko ar ilgintuvo kištuko.
- Užtikrinkite, kad ilgintuvas būtų geros būklės prieš kiekvieną naudojimą.
- Nejunkite ilgintuvų vienas su kitu.
- Laikykite ilgintuvą toliau nuo sniego ir stovinčio vandens.

IŠSAUGOKITE ŠIAS INSTRUKCIJAS

TURINYS

Svarbios saugos priemonės	2
Skonis yra svarbus	8
Susipažinkite su savo griliu	10
Greitas pagalbos vadovas	13
Pirmieji žingsniai	14
Onboarding – 1 dalis: Prijunkite grilį	14
Onboarding – 2 dalis: Grilio įkaitinimas	16
Kasdienis Traegerinimas	19
Grilio išjungimas	22
Papildomų grilio funkcijų naudojimas	23
Granulių bunkerio ištuštinimas	33
Grilio priežiūra	34
Trikčių šalinimas	36
Naudojimo patarimai	37
Aptarnavimas	37
Garantija	38

SUSIPAŽINKITE SU SAVO GRILIU

Grilio plotas: 0.63 m² (970 in²)

Granulių bunkeris: 11 kg (24 lb)

TRAEGER GRILIO GARANTIJA

RIBOTA 10 METŲ GARANTIJA

Traeger Pellet Grills Europe ApS, Kattegatvej 40, 2150 Kopenhaga, Danija, („Traeger“) garantuoja šį Traeger grilį dėl komponentų, dengimo ir garantijos periodų, nurodytų toliau esančioje lentelėje, esant normaliam naudojimui ir tinkamai priežiūrai. Ši garantija suteikiama kaip papildymas jūsų teisėms kaip pirkėjui pagal jūsų gyvenamosios šalies įstatymus ir neatima iš jūsų apsaugos, kurią suteikia šie įstatymai. Atitinkamas garantijos laikotarpis prasideda nuo originalaus pirkimo sutarties sudarymo datos su įgaliotu Traeger pardavėju ir suteikiamas klientams Europoje.

Komponentas	Laikotarpis	Dengimas
Korpusas, kojos ir granulės bunkerio dangtis	10 metų	Neperrūsdys
Valdiklis, sraigto variklis, sraigtas ir ventiliatorius	5 metai	Medžiagos ir gamybos defektai
Lašelių padėklas, žarijų skydas ir šilumos atšilimas	3 metai	Medžiagos ir gamybos defektai
Emalio grilio grotelės	3 metai	Neperrūsdys
Šildytuvų strypas, laidas, RTD ir termopora	1 metai	Medžiagos ir gamybos defektai
Temperatūros zondai ir belaidžiai temperatūros zondai	1 metai	Neperrūsdys

Šią garantiją reglamentuoja Danijos teisės aktai. Ši teisės pasirinkimas neatima iš jūsų apsaugos, kurią suteikia jūsų gyvenamosios šalies įstatymai.

Traeger bendra atsakomybė ir jūsų vienintelė teisė gynimo priemonė yra jūsų Traeger grilio defektinių dalių pakeitimas. Originalios dalys, patvirtintos grąžinti Traeger klientų aptarnavimo, turi būti grąžintos su iš anksto apmokėtu siuntimo mokesčiu. Traeger gali pakeisti defektines dalis naujomis arba atnaujintomis dalimis savo nuožiūra.

Ši garantija yra negaliojanti, jei: (i) grilis nesurenkamas arba nenaudojamas pagal Traeger eksploatacijos instrukcijas; (ii) grilis nėra pirktas iš įgalioto pardavėjo; (iii) grilis perparduodamas; (iv) buvo naudojami kiti kurai nei medienos granulės, skirtos medienos granuliu griliams; (v) buvo naudojami šildymo granulės; (vi) grilis buvo naudojamas komerciniam ar maisto aptarnavimo naudojimui; (vii) naudotojas leido žalą, piktnaudžiavimą arba neprižiūrėjo grilio; arba (viii) buvo atlikta neleistina grilio modifikacija.

Norėdami apdoroti garantijos reikalavimą, susisiekite su Traeger klientų aptarnavimu pirmiau nurodytu telefono numeriu arba adresu. Traeger reikalauja jūsų pirkimo datos įrodymo iš įgalioto pardavėjo.

APTARNAVIMAS

TRAEGER LEGENDINIS KLIENTŲ APTARNAVIMAS yra geriausias. Jei turite klausimų apie savo Traeger grilį, mūsų patyrę ekspertai yra jūsų paslaugoms 365 dienas per metus.

Telefonas (tarptautinis): traeger.com/support/international-contact-info

Svetainė: support.traeger.com

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

GETTING TO KNOW YOUR GRILL

Refer to the Assembly Guide to assemble your Traeger Woodridge Grill.

PARTS AND FEATURES



PART	DESCRIPTION	PART	DESCRIPTION
1	UPPER GRILL GRATE	11	LEGS
2	LOWER GRILL GRATE	12	CASTERS
3	MODIFIRE GRILL GRATE	13	BOTTOM SHELF
4	DRIP TRAY	14	P.A.L. POP-AND-LOCK ACCESSORY RAILS
5	HEAT BAFFLE	15	LID HANDLE
6	GREASE DRAIN CHUTE	16	LID
7	EZ-CLEAN GREASE & ASH KEG	17	WiFi FIRE CONTROLLER
8	EMBER SHIELD	18	AUGER BOX
9	WIRED MEAT PROBE	19	ALL-TERRAIN WHEELS
10	FOLDING SIDE SHELF		

WEIGHT CAPACITY

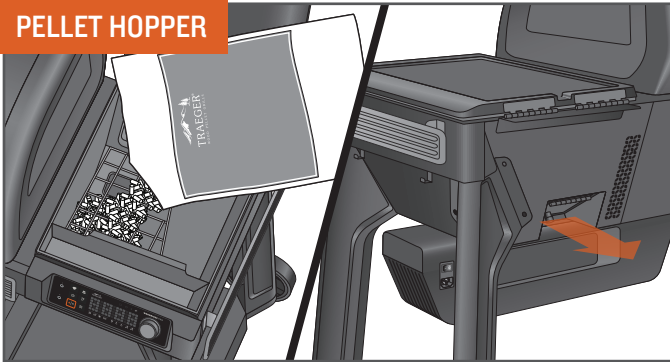
Hopper: 11 kg (24 lbs)

Folding Side Shelf: 23 kg (50 lbs)

Bottom Shelf: 27 kg (60 lbs)



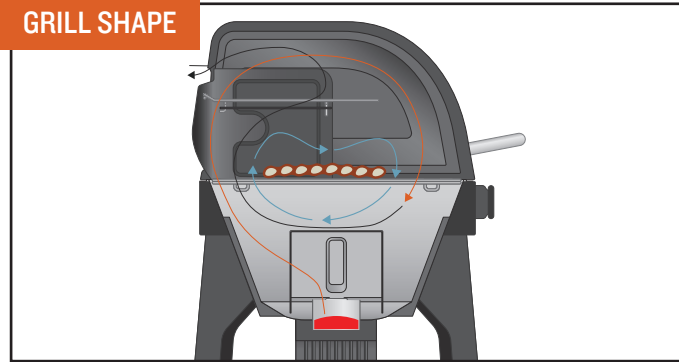
PELLET HOPPER



The hopper's 11 kg (24 lb) capacity allows for hours of cooking with no need to refill. Pellets can be emptied through the pellet release door on the back by unscrewing the knob.

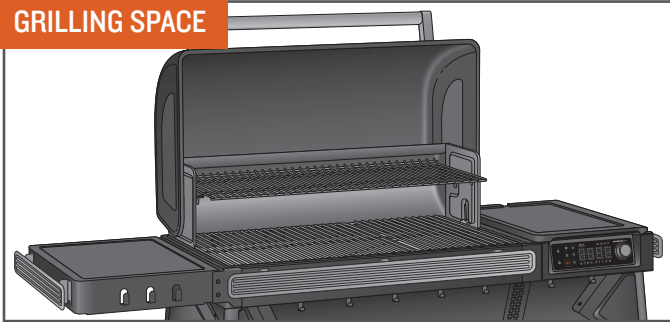
USE ONLY TRAEGER HARDWOOD PELLETS. This product is developed and tuned using only Traeger pellets. Traeger pellets are crafted to meet strict quality and performance standards. Using pellets not manufactured by Traeger may result in inconsistent performance, poor flavour, and temperature inconsistency.

GRILL SHAPE



Your Traeger Woodridge Grill has a unique barrel shape that helps funnel the smoke in and around your food for better, more flavourful results.

GRILLING SPACE



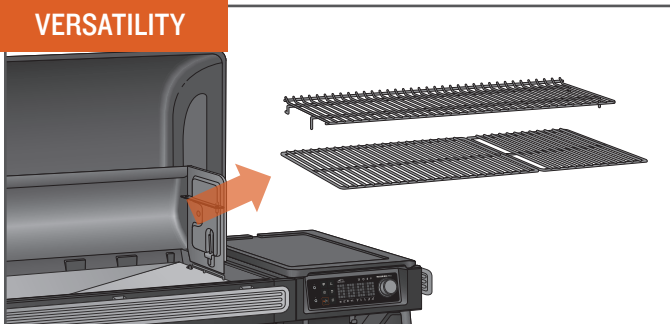
With 0.63 m² (970 in.²) of grilling space, your Traeger Woodridge Grill has the real estate for party-sized orders of T-bones or racks of ribs, with enough room left over to handle those side dishes, too.

WiFi CONNECTIVITY



Download the Traeger App and connect your grill to unlock the power of Traeger's WiFIRE Technology. With the Traeger App you can remotely control your grill from anywhere, and your grill will also receive the latest and greatest firmware updates, keeping your grill operating at peak performance. See "Onboarding Part I: Connecting Your Grill" (page 14) for instructions on how to connect your grill to your phone.

VERSATILITY

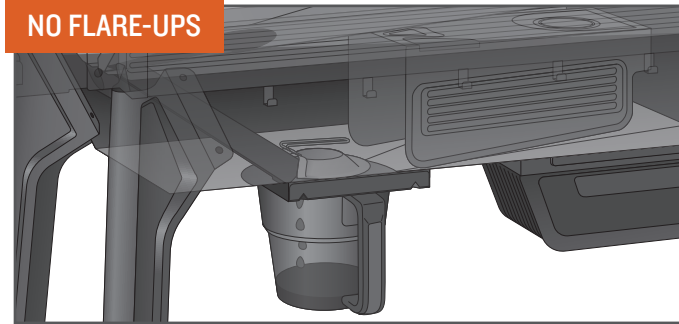


A removable upper grill grate and the lower Modifire grill grate offer you the versatility you need to cook anything.



PRO TIP: The upper grate can be stored on back of the grill when cooking large items like turkeys (see page 34 for more information).

NO FLARE-UPS



All grease is safely channelled into the EZ-Clean Grease & Ash Keg for disposal. This, combined with regular maintenance, prevents flare-ups and nasty fireballs from destroying your food.



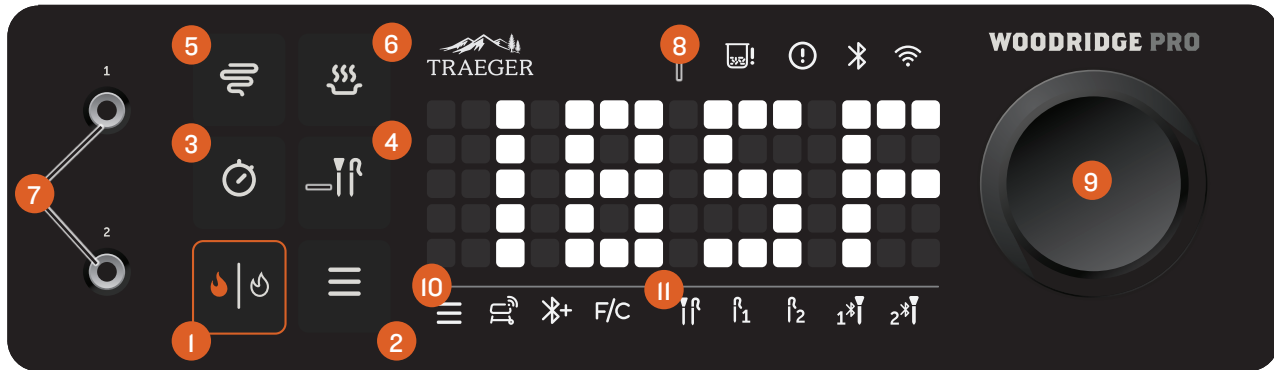
PRO TIP: Keep your grill clean. See "Operating Tips" (page 37) and "Maintaining Your Grill" (page 34).



GETTING TO KNOW YOUR GRILL CONTINUED

YOUR WIFIRE DIGITAL CONTROLLER

Your Traeger Woodridge Grill is equipped with a state-of-the-art Traeger Controller with WiFIRE technology that is Wi-Fi-capable and Bluetooth-enabled. Before you begin using the grill, familiarise yourself with the different features of the controller. Once the main power switch (located on the back side of the auger box) is ON (I), tap the ignite/shutdown button or turn the selection dial to wake the controller from sleep.



PRO TIP: On a good weather day, it is completely normal for a Traeger Grill to experience temperature fluctuations of +/- 25°F (+/- 14°C). These fluctuations are actually a key component in creating the smoke flavour we at Traeger love. Your Traeger Grill is designed to manage these fluctuations on its own. No need to change the set temperature! Any significant fluctuation could be the result of wind, air temperature, improper use, lack of grill maintenance, or opening the lid too often.

1 IGNITE/SHUTDOWN

Use this button to ignite your grill. If your grill is already running, press and hold this button to initiate a shutdown cycle.

2 MENU

You can connect your grill to WiFIRE, connect your Traeger wireless meat thermometer, and change temperature units from this menu.

3 TIMER

The timer is for your convenience only; it does not affect grill operation. For example, if you need to braise your meat for 15 minutes, set the timer for 15 minutes. A tone will sound when the time is up.

4 PROBES

After connecting any wired probes via probe jacks or any Traeger wireless meat thermometers via the menu button, tap this button to interact with the connected probes. After tapping this probe button, use the selection dial to toggle between connected probes. When your desired probe lights up in the probe menu bar, press the dial to set/modify a probe goal alert for when a probe has reached the desired internal temperature.

5 SUPER SMOKE

Use this button to add more smoke flavour to your food.

NOTE: Only available when your grill is set to 225°F (107°C) or lower.

6 KEEP WARM

Use this button to pause the cook cycle at any time during grilling and maintain the grill at a low temperature.

7 WIRED PROBE JACKS

Use these jacks to plug in wired temperature probes.

8 STATUS DISPLAY

This dot matrix display shows current grill temperature, status of cook cycle, and all things related to grill control and function.

9 SELECTION DIAL

Rotate this dial to move up and down through the displayed menu. Press the centre of the dial to make a selection.

10 MENU BAR



The menu bar icons light up when you tap the menu button to indicate which setting you are editing. Turn the selection dial to cycle through these selections.



Grill Connectivity Icon: Lights up when you are adjusting the WiFIRE setting on your grill.



Add Bluetooth Accessory Icon: Lights up when you are pairing Bluetooth accessories.



F/C Icon: Lights up when you are adjusting your grill's temperature to Fahrenheit or Celsius.

II PROBE MENU BAR



The probe menu bar icons will light up as wired or Traeger wireless meat thermometers are connected, disconnected, selected, and activated for goal alerts. You can connect two wired probes and two Traeger wireless meat thermometers. Tap the probe button (middle right button to the left of the status display) to highlight connected probes in this probe menu one at a time. Use the selection dial to toggle between probes and press the dial to set/modify a probe goal alert for an individual probe. See the key below for probe states:

Off: Indicates that this wired probe or Traeger wireless meat thermometer is not connected.

Dim: Indicates that this wired probe or Traeger wireless meat thermometer is connected but not actively selected.

On: Icons will light up to full brightness when you tap the probe button. After tapping the button, turn the selection dial to see the selected probe icon turn to full brightness.

Blue: A probe icon will turn blue when a probe goal alarm has been set.

Blue + flashing: A probe icon will flash blue when a probe goal has been reached.

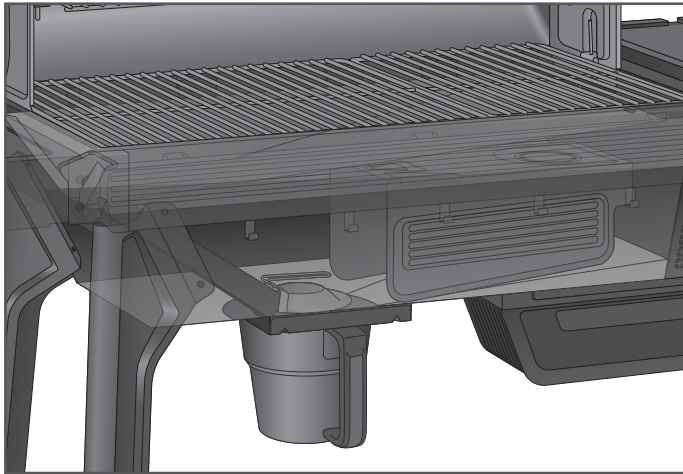
ONBOARDING PART 2: SEASONING YOUR GRILL



PRO TIP: Seasoning must be completed before cooking food on your grill. For more information, scan here to access the Seasoning Guide.

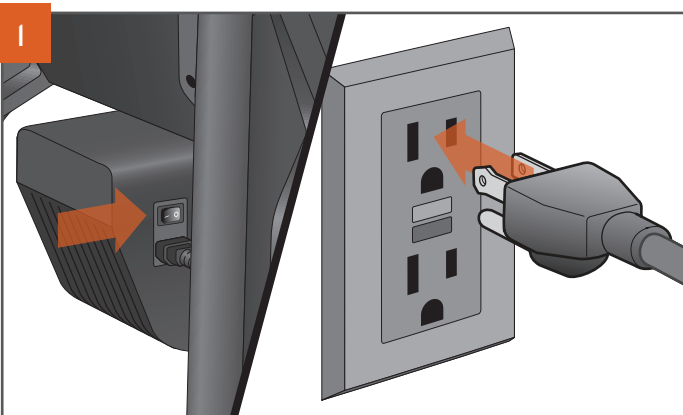


Before you can cook on your grill, the grill must be seasoned. This is a hands-off process in which the empty grill gets heated to a very high temperature. This seasoning cycle ensures the grill is cleaned of any factory residue, primed, and ready for optimal performance.



IMPORTANT:

- Make sure all components are properly installed in the grill and that all packaging/shipping materials are removed prior to seasoning.
- Do not wipe protective grease coating off of components before seasoning. This coating provides a more durable burn-in protective layer.



With the main power switch set to OFF (0), connect the power cord to your grill. Then plug the power cord into a properly grounded/earthed electrical outlet protected by a Ground Fault Circuit Interrupter (GFCI).

NOTE: Plug appearance may vary by region.



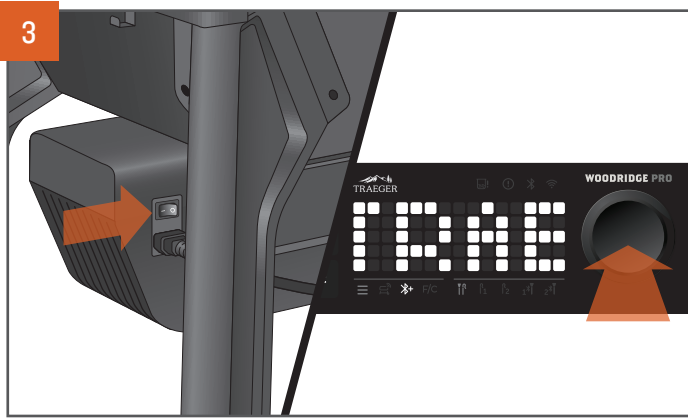
WARNING! ELECTRICAL SHOCK HAZARD
HAZARDOUS VOLTAGE IS PRESENT, WHICH CAN SHOCK, BURN, OR CAUSE DEATH.

- GROUND FAULT CIRCUIT INTERRUPTER (GFCI) PROTECTION MUST BE PROVIDED ON THE CIRCUIT(S) OR OUTLET(S) TO BE USED FOR THE OPERATION OF THIS TRAEGER GRILL.

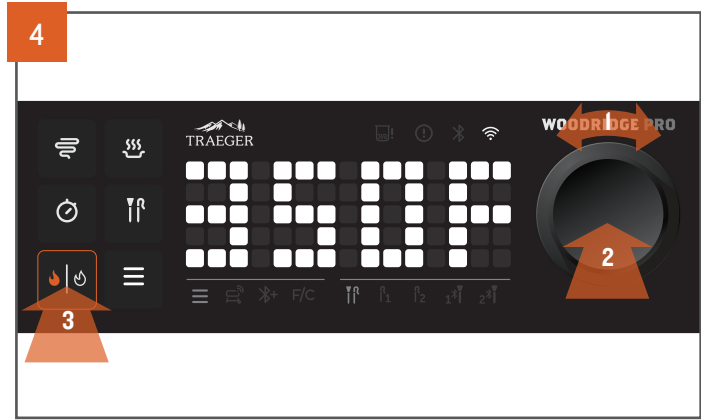


To add pellets, open the hopper lid and inspect for any foreign objects in the auger. Fill the hopper with pellets at least to the safety grate and close the lid.

USE ONLY TRAEGER HARDWOOD PELLETS. This product is developed and tuned using only Traeger pellets. Traeger pellets are crafted to meet strict quality and performance standards. Using pellets not manufactured by Traeger may result in inconsistent performance, poor flavour, and temperature inconsistency.



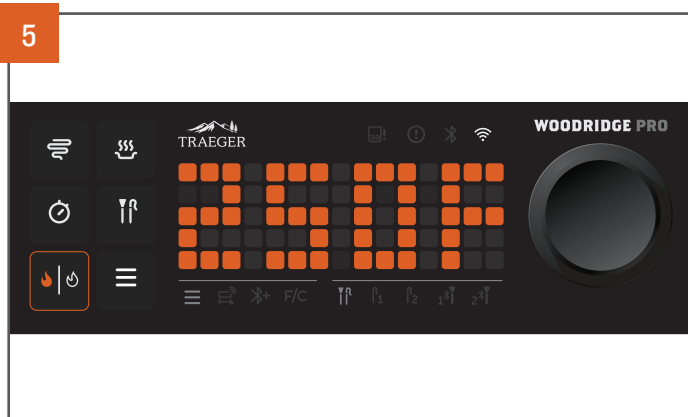
Press the main power switch, located on the back of the auger box, to ON (I). Press the selection dial to wake up the controller. "TRAEGER" will scroll across the screen, indicating the grill is on.



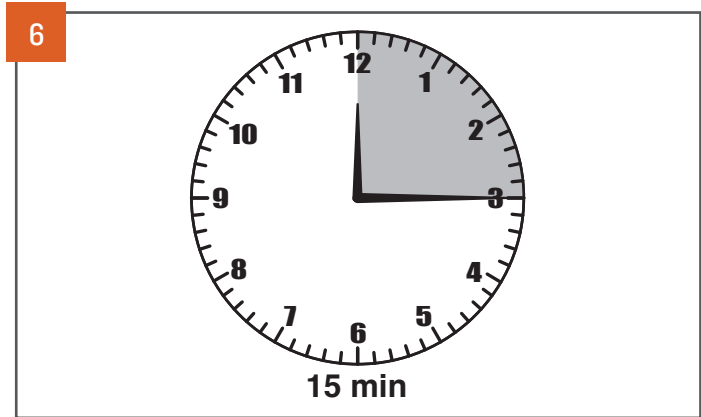
Turn the selection dial to set the grill's temperature to 350°F (177°C), then press the dial. Press the ignite/shutdown button.



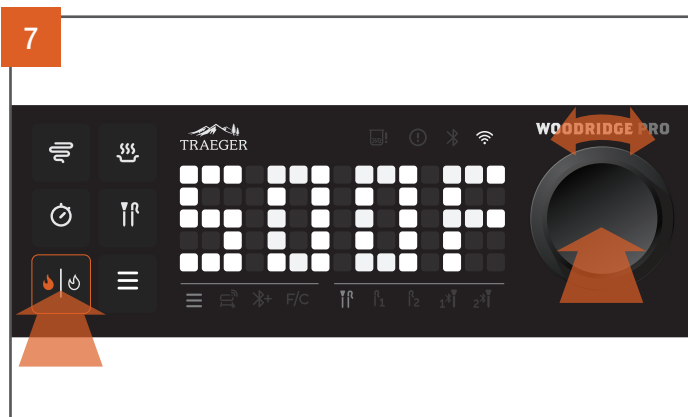
PRO TIP: This seasoning process is important to ensure proper grill performance. Make sure that all internal components have been properly installed prior to this seasoning cycle and that there is no food on the grill grates during this cycle.



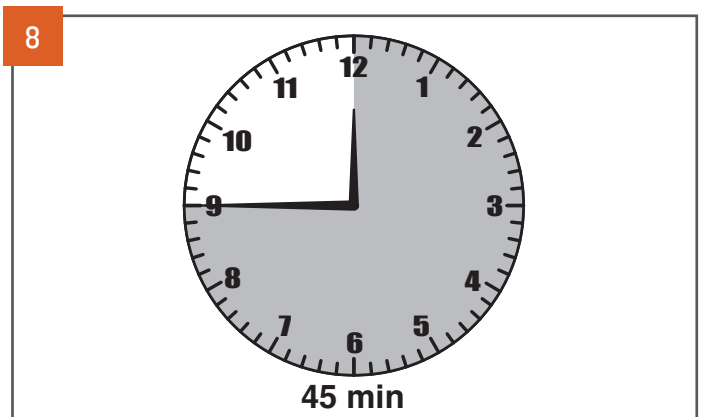
The grill temperature will display as it increases to the set temperature.



Once the grill has reached 350°F (177°C), let it run for 15 minutes. While the grill is seasoning, you may see dark or excessive smoke and ash; this is normal and will be less on future startups.



After 15 minutes at 350°F (177°C), increase the temperature to 500°F (260°C).

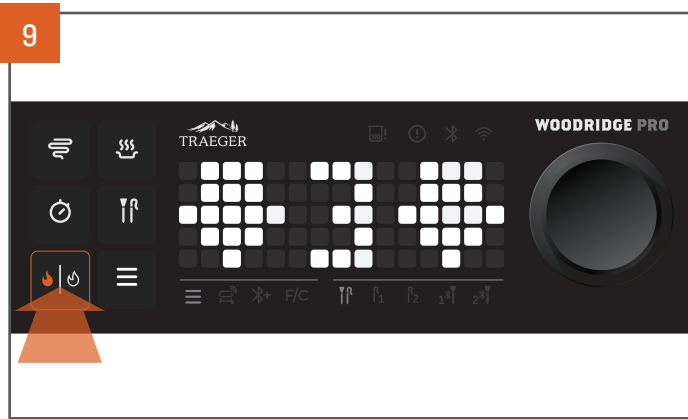


Once the grill has reached 500°F (260°C), let it run for another 45 minutes to ensure seasoning is completed properly.

NOTE: Getting to first-time seasoning temperature may take up to an hour.

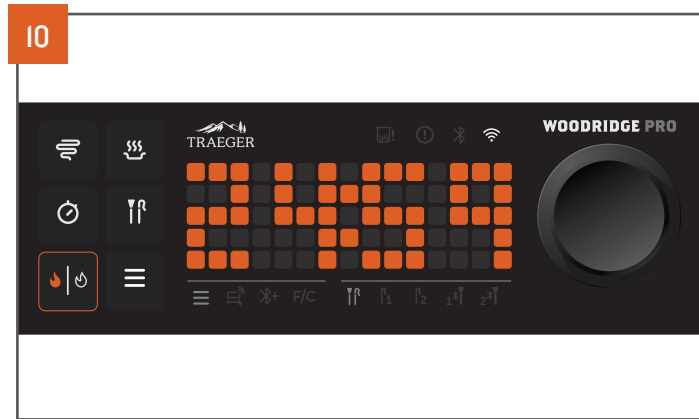


ONBOARDING PART 2: SEASONING YOUR GRILL CONTINUED

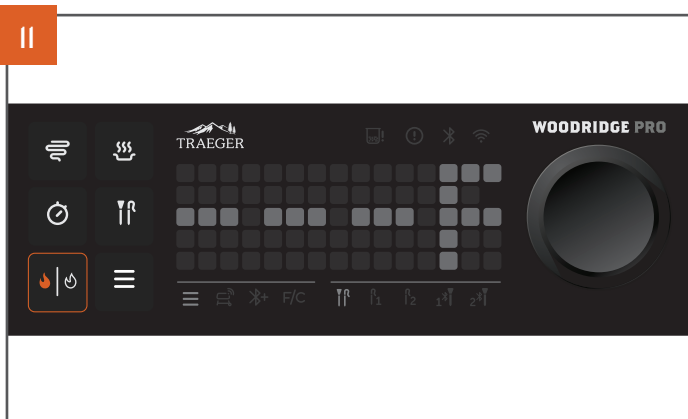


After 45 minutes at 500°F (260°C), shut down the grill and let the shutdown cycle complete. To shut down your grill, press and hold the ignite/shutdown button or the selection dial for three seconds until the display shows the shutdown animation.

NOTE: Always initiate a shutdown cycle after each and every cook.



A countdown timer begins while the grill is shutting down. You will hear the fan continue to run.



Once this countdown is complete, the shutdown cycle is complete.

NOTE: It is normal to observe ash on the drip tray and/or grill grates after seasoning. Simply wipe away ash on grill grates prior to your first cook.

MAINTAINING YOUR GRILL

Do you love bacon, sausage, and brisket? We do, too, but after cooking these fattier cuts, it's more important than ever to remove grease from the grill. Fortunately, it's easy to do. When the grill has cooled to a warm temperature, scrape grill grates and wipe up this grease from the drip tray (be careful not to burn yourself). This will ensure that everything runs smoothly the next time you fire up, especially if you plan to cook something hot and fast!

1. BEFORE EACH COOK:

Remove any buildup from the drip tray, or replace the drip tray liner. Check the EZ-Clean Grease & Ash Keg, empty if full, and replace with a new EZ-Clean Grease & Ash Keg liner.



PRO TIP: Cover the drip tray only with genuine Traeger branded Drip Tray Liners. Using foil or other materials will significantly impact the performance of the grill and could damage the drip tray or grill.

2. AFTER EACH COOK:

After shutdown, remove any excess food from the grates while still warm. Scrape all grease into the EZ-Clean Grease & Ash Keg. Reinstall the Ember Shield.

NOTE: When scraping out grease, do not use a metal scraper.

WARNING To avoid injury, ensure all ash is cooled before cleaning.

3. MONTHLY:

Check the firepot and remove ash in, around, and underneath. Vacuum the ash from the inside of the firepot. Scrape creosote from the backsplash and the back of the grill lid. Do a final wipe-down of the grill cavity with Traeger Grill Cleaner. Remove and clean out the grease drain chute. Remove ash by sweeping it into the EZ-Clean Grease & Ash Keg.

NOTE: When scraping out creosote, do not use a metal scraper.

4. AS NEEDED:

Replace the EZ-Clean Grease & Ash Keg liner when full.

WARNING Fire Hazard: Grease fires are most frequently caused by failing to properly maintain the grill by not cleaning the grease from the grill on a consistent basis.

WARNING Press the main power switch to OFF (0) and disconnect the power cord before initiating any of the maintenance below.

