TRAEGER
WOOD FIRED GRILLS

ÄGAR MANUAL

DEN FRÄMSTA ORSAKEN TILL BRAND ÄR ATT MAN INTE HÅLLER DE ERFORDERLIGA AVSTÅNDEN (LUFTYTRYMME) MELLAN BRÄNNBARA MATERIAL. DET ÄR AV YTTERSTA VIKT ATT DENNA PRODUKT ENDAST INSTALLERAS I ENLIGHET MED DESSA ANVISNINGAR.
VIKTIGT: BEHÅLL FÖR FRAMTIDA REFERENS. LÄS NOGA.

TFB85WLE/WLEC
TFB01WLE/WLEC

VIKTIGA SÄKERHETSASPEKTER

LÄS INSTRUKTIONERNA NOGA INNAN DU INSTALLERAR OCH ANVÄNDER UTRUSTNINGEN

Läs igenom hela manualen innan du använder denna pelletsdrivna utrustning. Underlåtenhet att följa dessa anvisningar kan leda till skador på egendom, kroppsskador eller till och med dödsfall. Kontakta lokala byggnads- och brandsäkerhetsmyndigheter om förbehåll och inspektionskrav för installation för ditt område.

Att laga mat med eldat ädelträ ger leder till flera års njutning, för dig, din familj och dina lyckosamma vänner. Din nya Traeger-grill är speciellt utformad för att göra matlagningen lättare samtidigt som du får optimal prestanda och mat där alla de bästa smakerna får träda fram.

Liksom med alla grillar och matlagningsutrustningar så bildas organiska gaser vid tillagningen eftersom du eldar material (oavsett om det är trä, gas eller grillkol). En gas som i synnerhet kan vara farlig i koncentrerade mängder är kolmonoxid. I en öppen utomhusmiljö bör kolmonoxid skingras av sig själv och inte utgöra någon fara för dig.

VARNING! Följ dessa riktlinjer för att undvika att denna färglösa och luktfria gas förgiftar dig, din familj, dina husdjur eller någon annan:

- Lär dig känna igen tecknen på kolmonoxidförgiftning: huvudvärk, yrsel, kraftlöshet, illamående, kräkningar, trötthet och förvirring. Kolmonoxid minskar blodets förmåga att ta upp syre. Låga syrenivåer i blodet kan leda till medvetslöshet eller dödsfall.
- Om du eller någon annan upplever förkylnings- eller influensasymptom, besök då en läkare. Kolmonoxidförgiftning kan ofta misstas för förkylning eller influensa och upptäcks ofta för sent.
- Alkoholintag och droganvändning förstärker effekterna av kolmonoxidförgiftning.
- Kolmonoxid är i synnerhet giftigt för mödrar och barn under graviditeten, spädbarn, äldre personer, rökare och personer som har problem med blod- eller cirkulationssystem, såsom blodbrist eller hjärtsjukdomar.
- Använd endast din grill från Traeger utomhus på ett brandsäkert underlag och på avstånd från antändbara material.
- Använd aldrig bensin, bensinliknande lampbränsle, fotogen, tändvätska avsedd för kol eller antändbara vätskor för att tända eller ”fylla på” brinnande lågor i denna utrustning. Håll alla sådana vätskor på ordentligt avstånd från utrustningen när den används.

VIKTIGT: LÄS NOGA OCH SPARA FÖR FRAMTIDA REFERENS.
Om du monterar utrustningen åt någon annan, ge då ägaren denna manual för framtida referens.

FARA!
För kunder i Nordamerika:

- Anslut till lämpligt trestiftsuttag.
- En strömkälla med GFCI-skydd krävs. För att skydda dig mot elstötar, leta upp ett jordat trestiftsuttag inom räckhåll för den 1,8 m (6 fot) långa sladden. Följ nordamerikanska bestämmelsen National Electrical Code och lokala föreskrifter och förordningar när du installerar uttaget.

För kunder inom EU:

- Anslut till ett lämpligt jordat uttag.
- Ta inte bort jordningsstiftet och modifiera inte kontakten på något sätt. Använd inte någon adapter eller förlängningssladd.

FARA!

- Farligt hög strömspänning föreligger, vilket kan orsaka stötar, brännskador eller dödsfall. Koppla ur strömsladden innan du servar grillen, förutsatt att inte annat anges i ägarmanualen.
- Använd eller förvara aldrig brandfarliga vätskor nära grillen.
- Använd aldrig bensin eller tändvätska för att manuellt tända grillen.

VARNING!

Rökfara

Överflödig påfyllning av pellets kan ske vid idrifttagningen, vilket kan resultera i en ovanligt tät vit rök som varar en längre tid. Om detta sker, stäng av grillen med omställaren Main Power (Huvudström) och koppla ur grillen. Om detta tillstånd fortsätter tillräckligt länge kan gas byggas upp för den ofullständiga tändningen och tändas helt på en gång, vilket leder till att locket “rapar”. Om denna rap sker och grillen inte underhållits så som beskrivs i avsnittet “Att underhålla din grill” på sidorna 26-27 kan detta leda till en fettbrand. För att åtgärda detta ska du låt grillen svalna helt, avlägsna alla interna komponenter och noggrant rensa ut all aska och pellets från grillens fyrfat (se sida 27 och avsnittet “Att rensa ut aska från fyrfatets insida och omgivning”).

VARNING!

Fara för brännskada

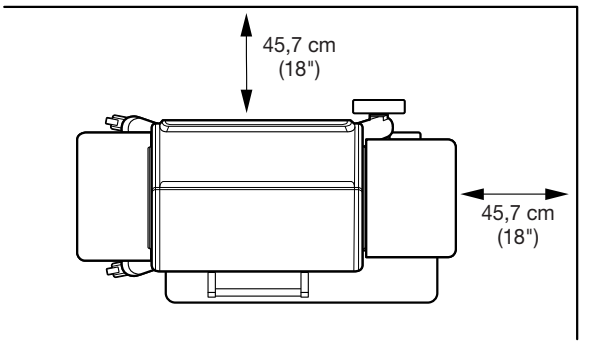
Många grilldelar blir mycket varma vid drift. Se till att du undviker brännskador både under och efter drift då grillen fortfarande är varm.

- Lämna **aldrig** grillen utan uppsyn när små barn är närvarande.
- Flytta **aldrig** grillen när den är i drift.
- Låt grillen svalna helt innan den flyttas eller transporteras.

VARNING!

Brandfara

- När du använder gillen ska det finnas ett avstånd på **MINST** 45,7 cm (18 tum) mellan grillen och lättantändliga material.
- När du använder grillen under brännbara föremål krävs ett avstånd om **MINST** 102 cm (40 tum).



VARNING!

Fara för luftförorening

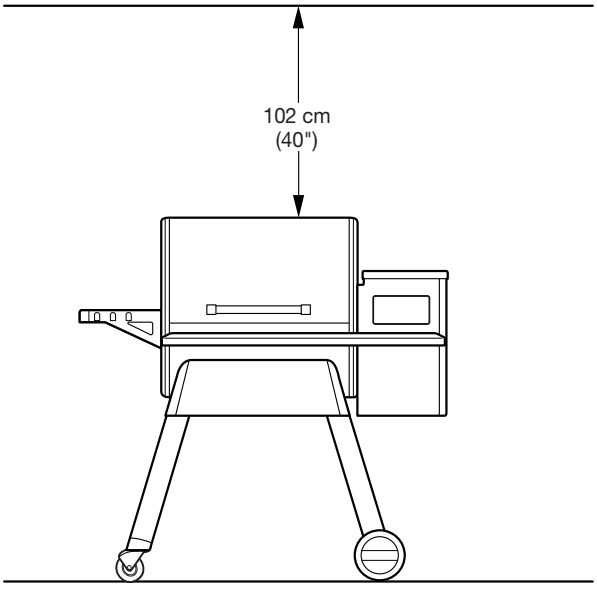
- Montera och använd grillen **ENDAST** i enlighet med monteringsguiden och denna användarmanual.
- Grillen är ENDAST AVSEDD FÖR UTOMHUSBRUK.
- Använd aldrig pellets avsedd för uppvärmning i grillen eftersom det föreligger risk för farliga föroreningar och tillsatser.

FÖRSIKTIGHET!

- Förvara alltid pelletsen på en torr plats och på avstånd från värmeproducerande apparater och andra bränslebehållare.
- Håll grillen ren. Se rengöringsinstruktionerna i denna ägarmanual.
- Använd inga tillbehör som inte specificeras för användning med grillen.
- För bästa smakresultat, använd äkta TRÄPELLETS FRÅN TRAEGER.
- Även om det finns gott om plats i grillen bör du vara uppmärksam på att du inte fyller på med för stora mängder mat som kan släppa ifrån sig stora mängder lättantändligt fett, såsom mer än ett halvt kilo bacon, särskilt om grillen inte underhållits ordentligt. Om dina tidigare matlagningssessioner producerat stora mängder lättantändligt fett rekommenderar vi starkt att du rensar ut fettet innan du använder grillen igen.

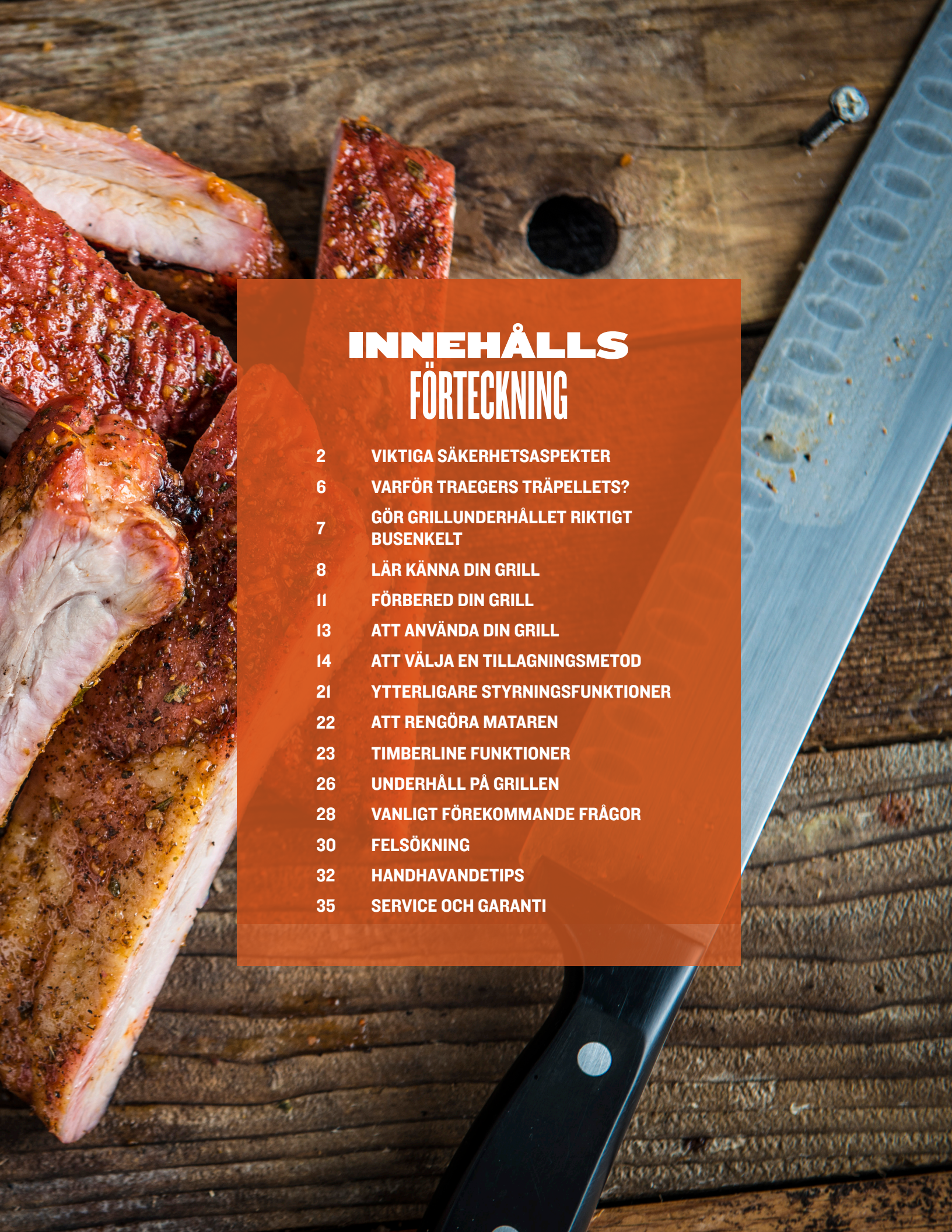
För kunder inom EU:

- Denna utrustning är inte avsedd för användning av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga (detta innefattar även barn) eller personer med brist på erfarenhet och kunskap, förutsatt att de inte hålls under uppsyn eller får instruktioner om hur utrustningen ska användas av en person som ansvarar för deras säkerhet.
- Barn ska hållas under uppsyn för att säkerställa att de inte leker med utrustningen.



SPARA BRUKSANVISNINGARNA

LEV
SMAK-
FULLT
SLÄPP LOSS HELA KRAFTEN I DIN GRILL
MED TRAEGER-APPEN



INNEHÅLLS FÖRTECKNING

2 VIKTIGA SÄKERHETSASPEKTER

6 VARFÖR TRAEGERS TRÄPELLETS?

7 GÖR GRILLUNDERHÅLLET RIKTIGT BUSENKELT

8 LÄR KÄNNA DIN GRILL

11 FÖRBERED DIN GRILL

13 ATT ANVÄNDA DIN GRILL

14 ATT VÄLJA EN TILLAGNINGSMETOD

21 YTTERLIGARE STYRNINGSFUNKTIONER

22 ATT RENGÖRA MATAREN

23 TIMBERLINE FUNKTIONER

26 UNDERHÅLL PÅ GRILLEN

28 VANLIGT FÖREKOMMANDE FRÅGOR

30 FELSÖKNING

32 HANDHAVANDETIPS

35 SERVICE OCH GARANTI

VARFÖR TRAEGERS TRÄPELLETS?

PÅ TRAEGER TAR VI SMAKEN PÅ ALLVAR. Därför har vi utvecklat 100% naturliga ädelträpellets för att se till att bara det bästa träet används för att smaksätta din mat och för att det ska brinna på ett effektivt och pålitligt sätt. Vi kan inte garantera samma resultat från andra pelletsvarumärken, så för att få den optimala upplevelsen rekommenderar vi att du använder vår pellets.

100% HELT NATURLIGT ÄDELTRÄ

Inget fyllningsmaterial, inga onaturliga tillsatser—bara rent ädelträ för en ren smak.

VEDGRILLAD SMAK OCH RÖKVETENSKAP

Precis rätt andel vätska med förstklassig ren ädelträsmak.

USA TRAEGER-ÄGDA KVARNAR OCH PELLETSTILLVERKNINGSPROCESSEN

Efter 30 år i branschen har vi skapat den "gyllene normen" för pelletsproduktion.

TRAEGER HARDWOOD	GOTT TILL ALLT. UTMÄRKT TILL:							
	NÖTKÖTT	FÅGEL	FLÄSK	LAMM	SKALDJUR	BAKAT	GRÖNSAKER	VILTKÖTT
AL	●	●	●		●	●	●	
ÄPPELTRÄ		●	●			●	●	
KÖRSBÄRSTRÄ	●	●	●	●		●		
HICKORY	●	●	●				●	●
LÖNN	●		●	●		●	●	
MESQUITE	●	●			●			●
EK	●				●	●		
PEKAN	●	●	●	●		●	●	
JAKTBLANDNING	●	●	●		●			●
KALKONBLANDNING		●						
TEXAS BEEF-BLANDNING	●							
SIGNATURBLANDNING	●	●	●	●	●	●	●	●

GÖR GRILLUNDERHÅLLET
RIKTIGT BUSENKELT

ATT SE TILL ATT GRILLEN ÄR REN och fri från fettuppbyggnad och skräp är avgörande för att den rena, vedgrillade smaken ska bestå. För att på bästa sätt lyckas med detta bör du använda vårt sortiment av rengörings- och underhållsartiklar som säljs hos din lokala återförsäljare och på traegergrills.com.

950 ML

TRAEGERS HELT NATURLIGA RENGÖRINGSMEDEL

Håll grillen lika ren och blank som dagen du köpte den med vårt helt naturliga rengöringsmedel All Natural Cleaner.

FEMPACK

FETTUPPSAMLINGS FORMAR

Få grepp om ditt dropphinksunderhåll med våra aluminiumformar.

FEMPACK

DROPPBRICKS FORMAR

De är gjorda av värmetåligt aluminium, väger nästan ingenting och kan lätt slängas så att du snabbt kan göra rent och fortsätta i sann Traeger-anda.

18" X 150'

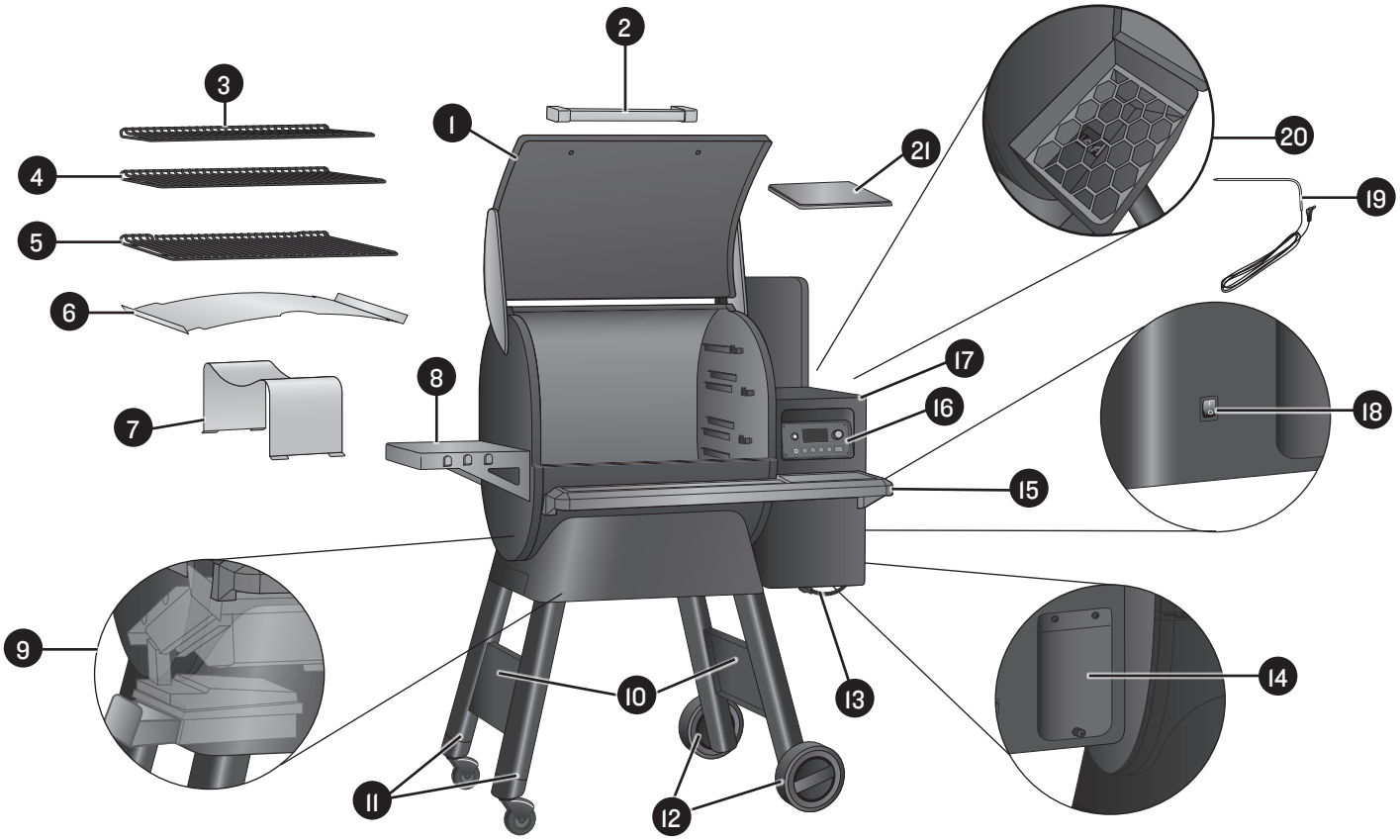
TRAEGER X OREN ROSA SLAKTPAPPER

Detta myndighetsgodkända papper håller köttet saftigt genom att stänga i vätskan samtidigt som det kan andas tillräckligt för att få rökig smak.

LÄR KÄNNA DIN GRILL

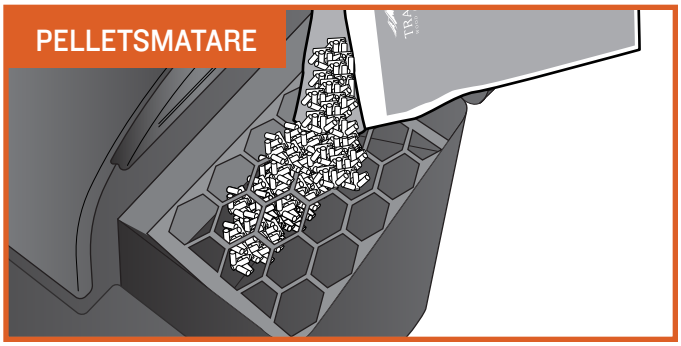
Se instruktionerna i monteringsanvisningarna gällande hur Traeger Timberline-grillen ska monteras och installeras.

GRILLDELAR OCH FUNKTIONER



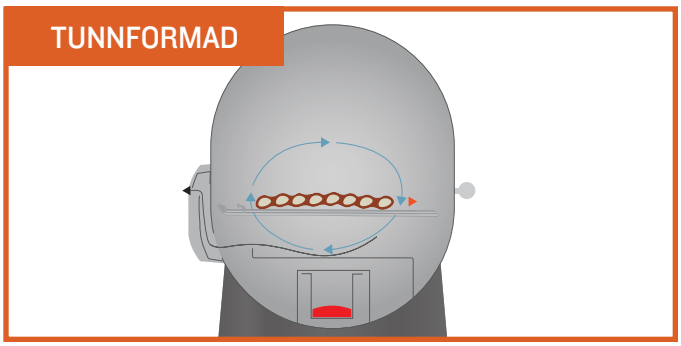
Del	Beskrivning	Del	Beskrivning
1	Grillucka	12	All-Terrain hjulben
2	Dörrhandtag	13	Löstagbar elsladd
3	Övre grillgaller	14	Rengöringslucka för mataren (på grillens baksida)
4	Mitten grillgaller	15	Främre Hylla
5	Nedre grillgaller	16	Traeger-styrenhet med WiFIRE-teknik
6	Fettdroppbricka	17	Pelletsmatare
7	Värmeskiljevägg	18	Huvudströmbrytare (på grillens baksida)
8	Sidohylla	19	Köttermometer
9	Fetthanteringssystem	20	Pelletsmatarens insida med galler
10	Benstöd	21	Skärbräda (placerad ovanpå mataren)
11	Stativ med broms		

PELLETSMATARE



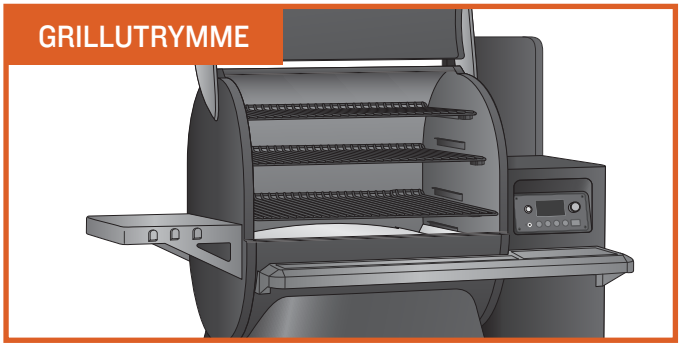
Med en pelletsmatare med kapacitet på 10,8 kg (24 lb.) kan du laga mat i flera timmar, och gå ifrån grillen för att umgås med familj och vänner under tiden.

TUNNFORMAD



Traegers speciella tunnutformning skapar en konvektionsvirvel. Varm, rökig luft cirkuleras i tillagningskammaren och omger din mat med vedeldad värme för jämn tillagning på alla sidor.

GRILLUTRYMME

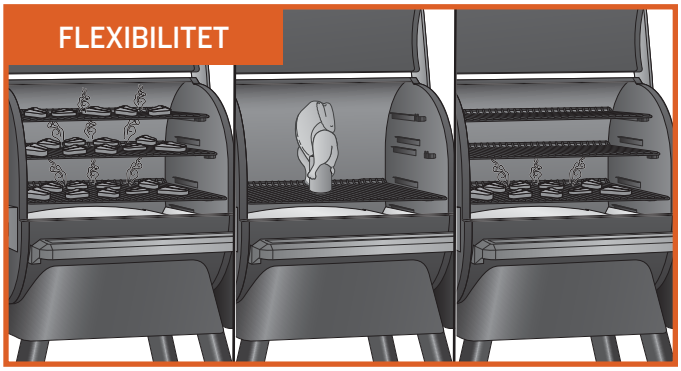


Med ett grillutrymme på 0,55-0,84 m² (850-1300 tum²) får hela kalasets T-benstekar eller rader av revbensspjäll plats, och det finns fortfarande utrymme kvar för grönsaker och tillbehör.

HÖGTEKNOLOGISK STYRNING

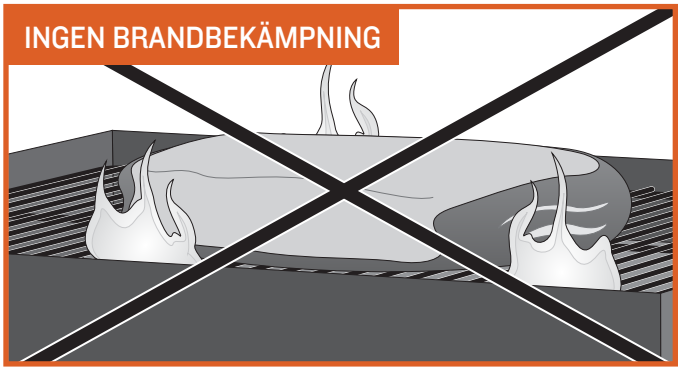
En Traeger Timberline-grill är lika lätt att hantera som en mobiltelefon. Med WiFIRE tekniken kan du ställa in temperaturen automatiskt och anpassa den enligt recept som du laddar ner från Traeger-appen. Om du vill ladda ner appen till Android går du till Google Play Store, och om du använder Apple går du till App Store. Mer information om hur du använder appen finns på www.traegergrills.com/app. Se avsnittet “Att ansluta din grill” på nästa sida för instruktioner om hur du ansluter grillen till Wi-Fi.

FLEXIBILITET



Ett justerbart rostfritt grillgallersystem i 3 plan gör att du kan ladda båda grillgallren för en ordentlig fest; du kan ta bort det övre grillgallret för skrymmande rätter, som t.ex. en enorm kalkon, eller sänka det nedre grillgallret för att skapa perfekta grillränder.

INGEN BRANDBEKÄMPNING



Du behöver inte vara orolig för att fettdroppar ska fatta eld och förstöra maten, eftersom Traegers träbränslegrillar använder indirekt värme. Allt som droppar ner rinner ner till en extern fettdroppbricka så det lätt kan tas om hand.

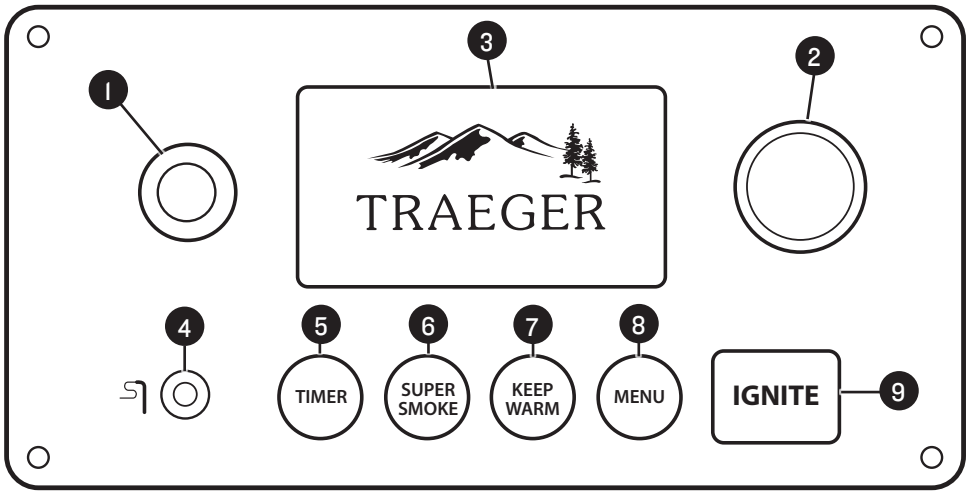
OBS: Om du byter ofta, kan Traegers droppfat hjälpa dig att hålla grillen ren och hjälpa till att minska risken för att flammor blossar upp.

VARNING! Håll grillen ren. Se “Användartips” and “Att underhålla din grill.”

LÄR KÄNNA DIN GRILL (FORTSÄTTNING)

WiFIRE ELEKTRONISK STYRENHET

Traeger Timberline-grillen är utrustad med Traeger styrenhet med WiFIRE teknik med Wi-Fi-kapacitet enligt senaste tekniska standard. Innan du börjar använda grillen är det bra om du bekantar dig med de olika funktionerna på kontrollpanelen.



OBS: Det är normalt att temperaturen skiftar på Trager-grillar. Tydliga skillnader kan bero på blåst, lufttemperaturen, felaktig användning eller dålig skötsel av grillen.

1

Används för att slå av och på den elektroniska styrenheten när grillens huvudströmbrytare (på grillens baksida) har ställts på ON (I). Tryck och håll den nere i 3 sekunder för att påbörja nedstängningscykeln. Låt alltid grillen genomgå en hel nedstängningscykel efter varje matlagning. Se "Att underhålla din grill" för mer information.

2

Vrid ratten för att flytta uppåt eller nedåt i menyn på skärmen. Tryck på rattens mitt för att göra ett val.

3

Visar den aktuella temperaturen, status för tillagningsprogrammet, återstående tillagningstid o.s.v.

4

Anslut stektermometern till uttaget för att mäta temperaturen i det som tillagas.

5

Timern är endast en praktisk detalj och påverkar inte grillens funktion. Om du till exempel vill pensla köttet om 15 minuter ställer du timern på 15 minuter. En ljudsignal meddelar dig när tiden gått ut.

6

Välj SUPER SMOKE när som helst under grillning när tillagningstemperaturen är mellan 74°–107°C (165°-225°F) för att öka mängden rök som frigörs för en mer rökig smak.

7

Med den här funktionen bibehålls grillens temperatur på 74°C (165°F), så att maten hålls varm utan att överlagas.

8

Från MENU (Meny) kan du göra inställningar för stektermometern och synkronisera grillen med hemmets internetanslutning och -inställningar.

9

Tryck på IGNITE (Tänd) för att starta grillen.

ATT ANSLUTA DIN GRILL

Följ instruktionerna nedan för att ansluta grillen till Wi-Fi. Mer information om Traeger-appen WiFIRE och alternativa anslutningssätt finns på traegergrills.com/app.

ANMÄRKNINGAR:

- Se till att din smartenhet är uppdaterad till det senaste operativsystemet.
- För att kunna anslutas till Wi-Fi måste grillen vara på. Kontrollera att huvudströmbrytaren är tillslagen (I) och att grillens skärm visar information om styrenheten.

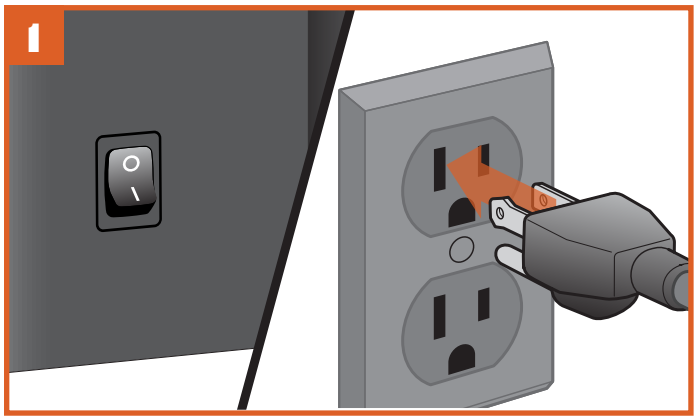
1. Ladda ner appen till Android i Google Play store. Om du använder Apple går du till App Store.
2. Se till att din smartenhet är uppkopplad till Wi-Fi på den plats där du vill ansluta grillen.
3. Öppna Traeger-appen och följ instruktionerna.

TIPS:

- För bästa möjliga anslutningsresultat, rikta grill mot din Wifi-router, grillens antenn ska peka nedåt, och se till att du har en stark Wifi-signal.
- En Wi-Fi-förstärkare förbättrar uppkopplingskvaliteten.

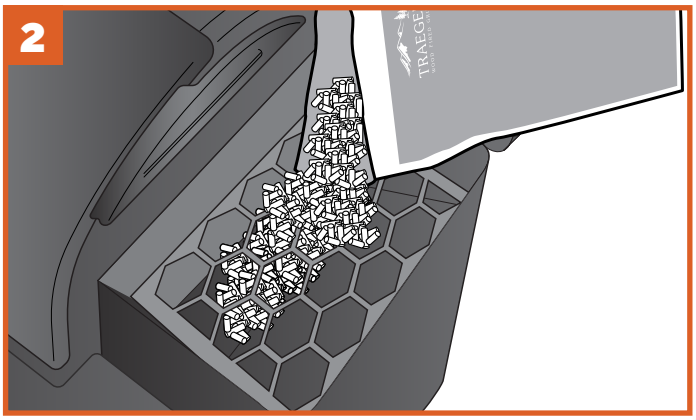
FÖRBERED DIN GRILL

SKA ENDAST ANVÄNDAS VID FÖRSTA TÄNDNINGEN. För att säkerställa att grillen fungerar som den ska måste du först förbereda transportskruven genom att låta transportröret "laddas" med pellets.



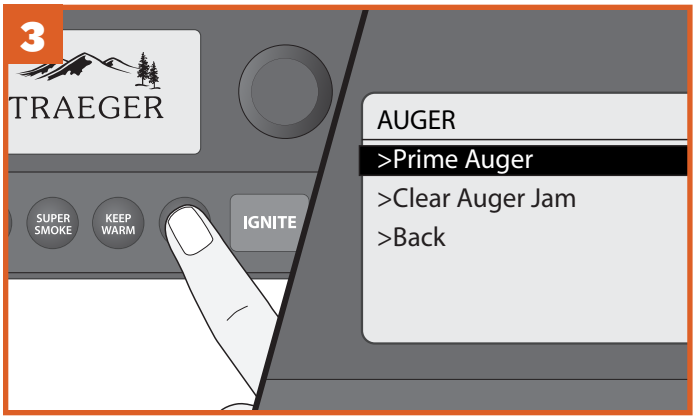
UTTAGETS UTSEENDE KAN VARIERA BEROENDE PÅ REGION.

Med omställaren Main Power (Huvudström) inställd på läget AV (**O**) ska du ansluta strömsladden till ett lämpligt jordat eluttag.



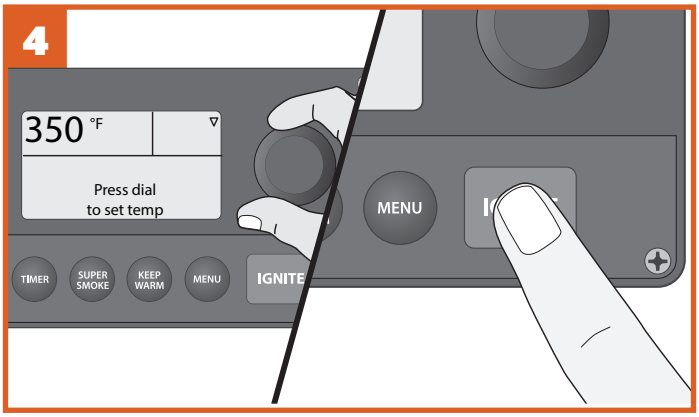
Fyll tratten med ÄDELTRÄPELLETS FRÅN TRAEGER.

VARNING! Använd ENDAST ÄDELTRÄPELLETS FRÅN TRAEGER eftersom de är speciellt utformade för att fungera med våra grillar. Använd aldrig pellets avsedda för uppvärmning i grillen.

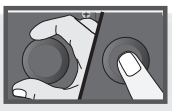


Tryck på MENU (Meny) för att visa huvudmenyn. Vrid på ratten för att välja AUGER (Transportskruv) och välj sedan Prime Auger (Förbered transportskruv).

Transportröret tar några minuter att fylla med pellets och börja dosera i eldkärlet. När timern för funktionen Prime Auger har slutförts väljer du Klar.



På hemskärmen kommer det stå "Press dial to set temp." (Tryck på ratten för att ange temp.). Vrid ratten Selection (Val) till 177°C (350°F). Tryck på IGNITE (Tänd), stäng grilluckan och kör grillen i 20 minuter när den nått den angivna temperaturen.

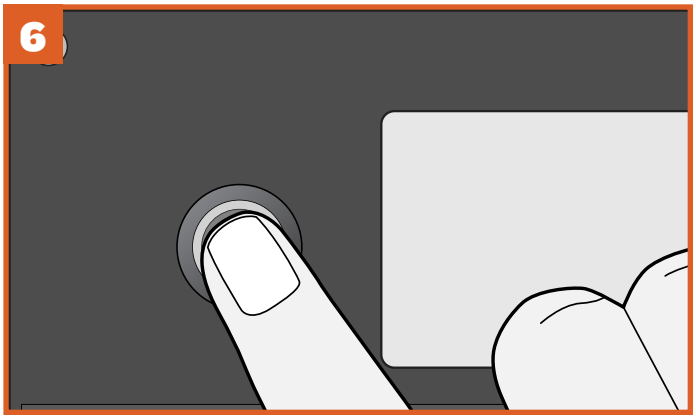


OBS: När du får anvisningar att välja eller bekräfta ett menyalternativ, vrid på ratten Selection (Val) till det önskade alternativet och tryck på rattens mitt för att ange ditt val.

FÖRBERED DIN GRILL (FORTSÄTTNING)

Ställ temperaturen på 260°C (500°F) och låt grillen vara på i ytterligare 30 minuter.

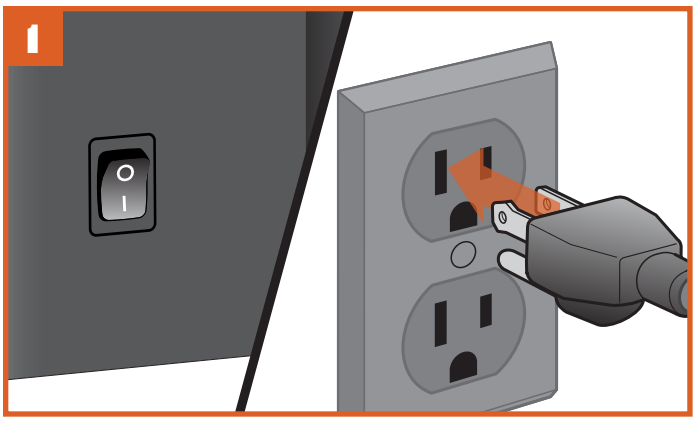
OBS: Om transportskruven fastnar under pågående drift, låt grillen svalna helt och tryck sedan på MENU (Meny) för att visa huvudmenyn. Vrid på ratten för att välja AUGER (Transportskruv) och välj sedan Clear Auger Jam (Rensa transportskruv). Transportskruven kommer nu köras i omvänd riktning i 60 sekunder för att rensa ut pellets som eventuellt fastnat.



Stäng av grillen genom att trycka in Standby-knappen och hålla den intryckt i 3 sekunder för att starta nedstängningsprocessen. När nedstängningscykeln har fullföljts är grillen förberedd.

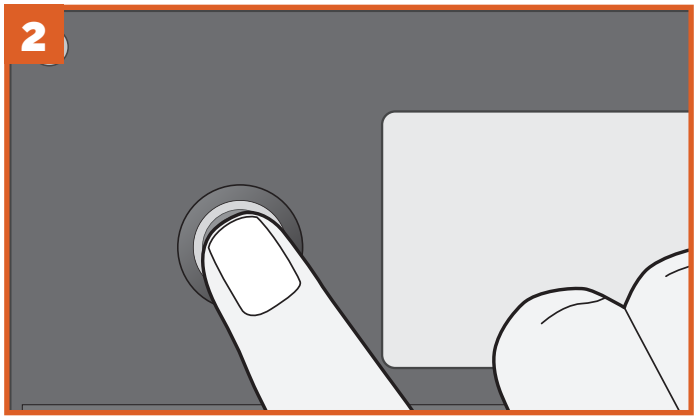
ATT ANVÄNDA DIN GRILL

DU KOMMER BEHÖVA BÖRJA MED FÖLJANDE STEG VARJE GÅNG DU ANVÄNDER GRILLEN.



UTTAGETS UTSEENDE KAN VARIERA BEROENDE PÅ REGION.

Anslut elkabeln till ett lämpligt jordat eluttag och ställ huvudströmbrytaren på PÅ (I).



Aktivera grillen genom att trycka på Standby-knappen.

VARNING!

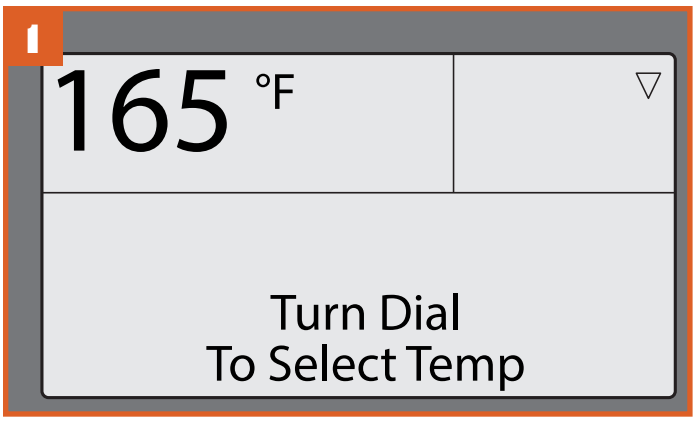
- När du använder denna grill ska det upprättas ett säkerhetsavstånd på 45,7 cm (18 tum) mellan grillen och lättantänt material.
- Använd ENDAST ÄDELTRÄPELLETS FRÅN TRAEGER eftersom de är speciellt utformade för att fungera med våra grillar. Använd aldrig pellets avsedda för uppvärmning i grillen.

ANMÄRKNINGAR:

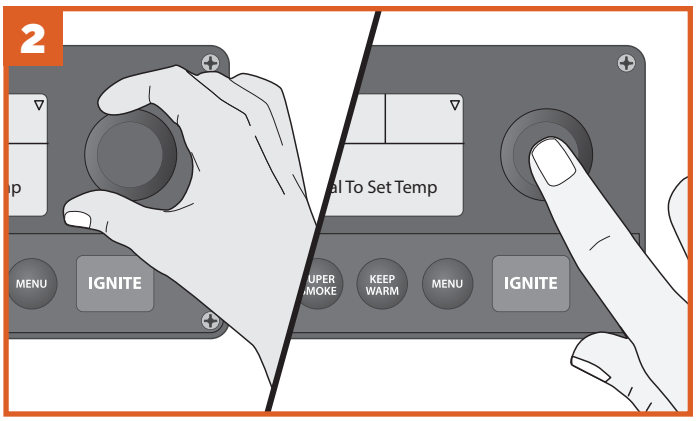
- Du kan använda Traeger-appen för att ännu lättare styra din elektroniska WiFIRE-styrenhet. Ladda ner Traeger-appen och följ instruktionerna för att ansluta till grillen. Mer information om Traeger-appen WiFIRE och alternativa anslutningssätt finns på traegergrills.com/app.
- Vilken tillagningsmetod du än väljer börjar Traeger Timberline-grillen alltid med ett tändnings- och förvärmningsprogram när du trycker på IGNITE (TÄND).
- När du skapar Custom Cook-program körs tändnings- och förvärmningsprogrammet automatiskt och måste inte programmeras varje gång.
- Låt alltid grillen genomgå en hel nedstängningscykel efter varje matlagning. Tryck och håll ner standby-knappen för att starta avstängningscykeln.
- Vi rekommenderar att du rensar fettdroppbrickan ofta för att minska risken för en fettbrand. Se “Att underhålla din grill” på sidan 26 för mer information.

ATT VÄLJA EN TILLAGNINGSMETOD

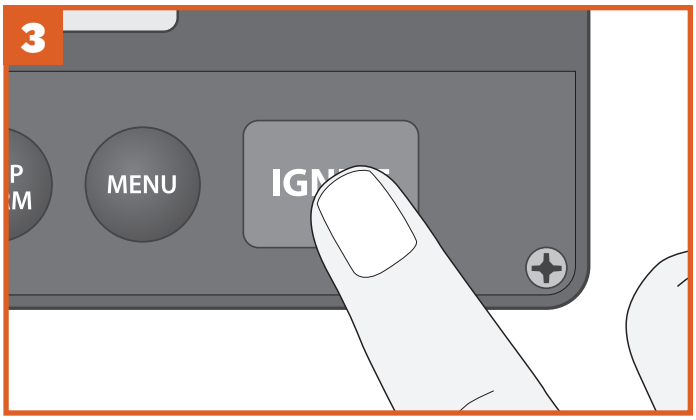
TILLAGNING VID EN TEMPERATUR Använd denna metod för recept som kräver en tillagningscykel vid en viss temperatur.



När du trycker på Standby-knappen visas meddelandet “Ställ in temperatur med ratten”. Tillagningstemperaturen kan anges direkt från denna skärm.



Justera temperaturen genom att vrida ratten åt höger eller vänster; när den önskade temperaturen visas trycker du mitt på ratten för att välja den.



Tryck på IGNITE (Tänd). Den automatiska tändningen och förvärmningscykeln påbörjas.

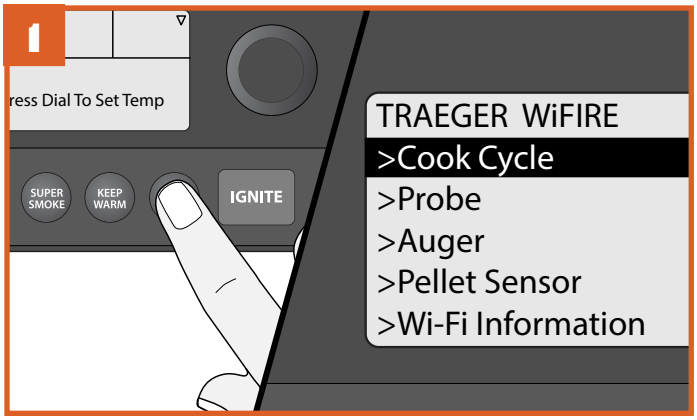
När förvärmningen är klar kan du fylla grillen med mat och stänga grilluckan.

TIPS:

- Det är rekommenderat (men inte nödvändigt) att vänta tills förvärmningsprogrammet är slutfört innan du lägger mat på grillen.
- Grilldörren ska vara stängd när förvärmningscykeln börjar så att grillen kan nå önskad temperatur.
- Det är normalt att temperaturen skiftar på en Traeger-grill.

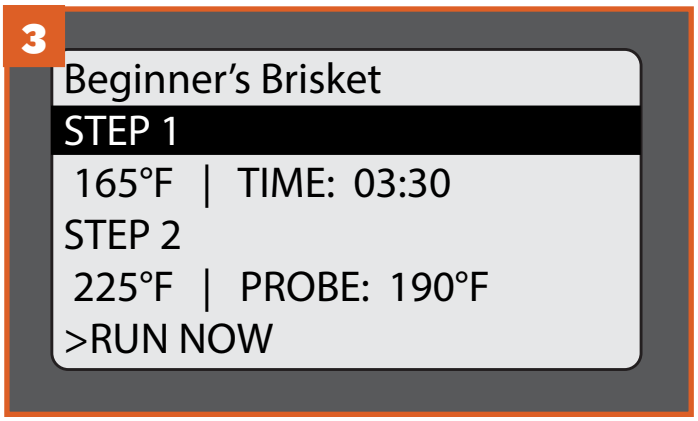
ANVÄNDA ETT FÖRINSTÄLLT TILLAGNINGSPROGRAM

Traeger Timberline-grillen levereras med två förprogrammerade tillagningsprogram: Beginner's Brisket och Chicken Challenge. Med Traeger-appen kan du ladda ner hundratals recept direkt till grillen. Du måste koppla upp grillen till nätanslutningen i din bostad innan du kan ladda ned recepten.



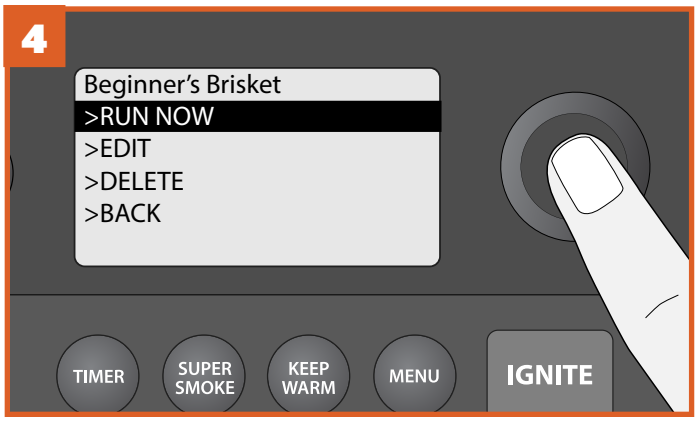
När hemskärmen visas, tryck på MENU (Meny). Huvudmenyn visar nu ett antal alternativ. Välj Cook Cycle.

Skärmen Cook Cycle visas. Välj önskat recept med hjälp av menyvalsväljaren. Tryck på rattens mitt för att välja.



När du väljer ett förinställt tillagningsprogram visas de olika programstegen. Välj sedan ett av följande alternativ: RUN NOW (Kör nu), EDIT (Ändra), DELETE (Ta bort), eller BACK (Tillbaka) för att återgå till föregående meny.

TIPS: Om du ångrar dig mitt i programmeringen av ett tillagningsprogram trycker du på MENU (Meny) flera gånger, tills huvudmenyn visas och du kan börja om från början.



Om du vill köra tillagningsprogrammet precis som det är trycker du på RUN NOW (Kör nu).

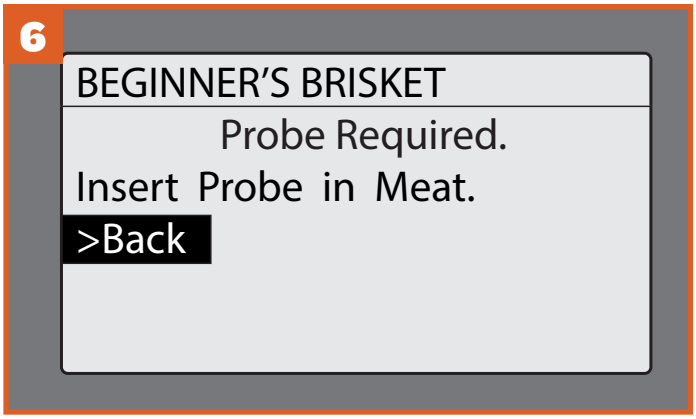
OBS: Om du vill ändra eller lägga till programsteg följer du instruktionerna i avsnittet "Skapa ett tillagningsprogram" på sidan 17.

ANVÄNDA ETT FÖRINSTÄLLT TILLAGNINGSPROGRAM (fortsättning)

5

Om du vill RUN COOK CYCLE NOW? (Köra tillagningsprogram nu) trycker du på YES (Ja). Tryck annars på NO (Nej) för att återvända till den föregående skärmen.

6



Om du ska använda stektermometern uppmanas du att sätta den i köttet. Sätt sedan stektermometerns kontakt i uttaget på styrenheten. När stektermometern är ansluten avges en ljudsignal. Om du vill RUN COOK CYCLE NOW (Köra tillagningsprogram nu) trycker du på YES (Ja).

7

På skärmen visas det första steget i tillagningsprogrammet. Tryck på IGNITE (Tänd) för att börja.

8

Den automatiska tändningen och förvärmningscykeln påbörjas. När förvärmningen är klar kan du fylla grillen med mat och stänga grilluckan.

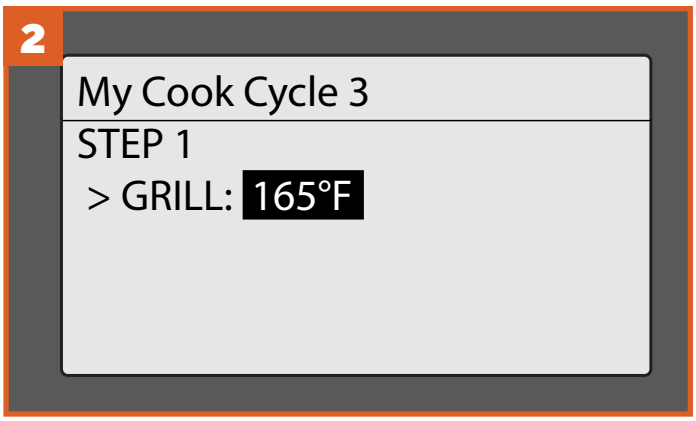
ANMÄRKNINGAR:

- Om stektermometern inte sitter i ordentligt piper grillen tre gånger.
- Vi rekommenderar (men det är inte nödvändigt) att du väntar tills förvärmningsprogrammet är slutfört innan du lägger mat på grillen.
- Grilldörren ska vara stängd när förvärmningscykeln börjar så att grillen kan nå önskad temperatur.

SKAPA ETT TILLAGNINGS PROGRAM

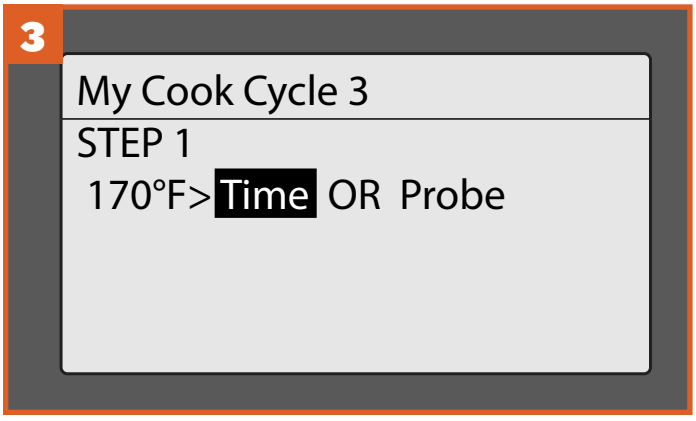
Med den här metoden kan du skapa egna tillagningsprogram eller ändra ett befintligt program.

Öppna menyn Cook Cycle och tryck på NEW (Ny) för att visa menyn Steg.

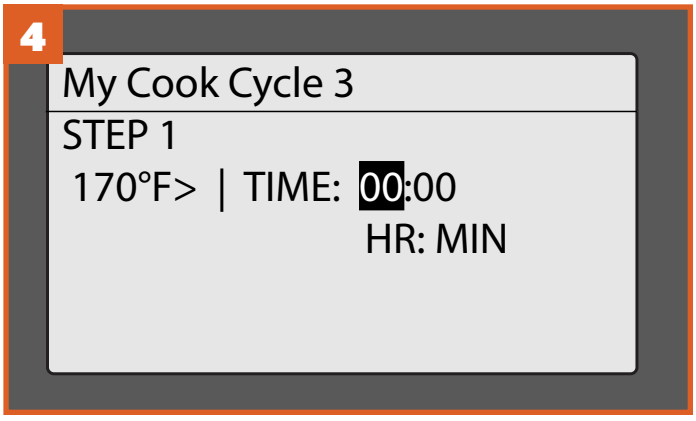


Vid Steg I uppmanas du att ange en grilltemperatur (standardtemperaturen är 74°C [165°F]). Vrid på menyvalsväljaren till önskad temperatur och tryck mitt på ratten för att välja den.

OBS: Tillagningsprogram kräver minst ett steg och får innehålla max. fyra steg.



När du har valt temperatur väljer du antingen Time - tid (dvs. tillagningstid) eller Probe - stektermometer (tillagning tills den inre temperaturen i köttet har nåtts).

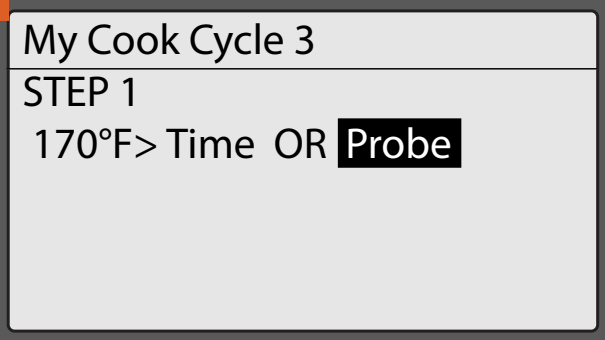


Om receptet kräver tillagning under ett visst antal timmar med samma temperatur väljer du TIME. Vrid på ratten för att välja antal timmar. Tryck för att bekräfta och fortsätt med minuter. Vrid på ratten för att välja antalet minuter och tryck på ratten för att bekräfta.

KOM IHÅG: Om du använder ratten för att välja alternativ måste du trycka mitt på ratten för att bekräfta valet innan du fortsätter med nästa menypost.

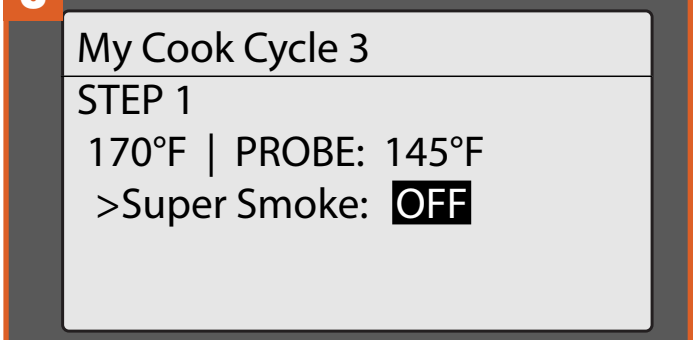
SKAPA ETT TILLAGNINGSPROGRAM (fortsättning)

5



Om receptet kräver att köttet tillagas till en viss inre temperatur väljer du Probe (stektermometer). Ställ in önskad sluttemperatur med hjälp av ratten.

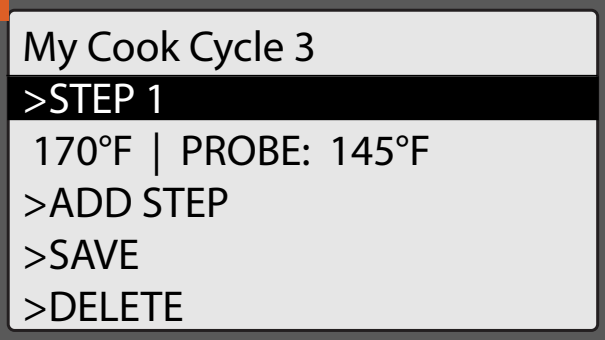
6



Alternativet Super Smoke för tillagningssteget visas. För att lägga till Super Smoke, använd valknappen för att växla från AV(standard) till PÅ. Annars trycker du mitt på ratten för att bekräfta inställningen.

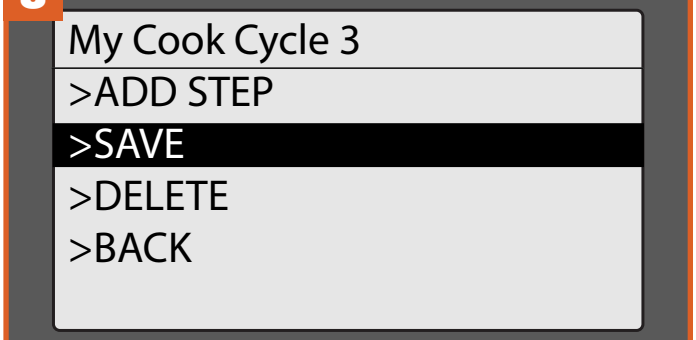
OBS: Super Smoke kan bara användas om grillens temperatur är mellan 74°–107°C (165°–225°F).

7



Nu återvänder du till menyn Steps för respektive tillagningsprogram. Det steg du just skapade sparas automatiskt. Du kan lägga till ytterligare steg, spara tillagningsprogrammet som det är, ta bort programmet eller återvända till menyn Cook Cycle.

8

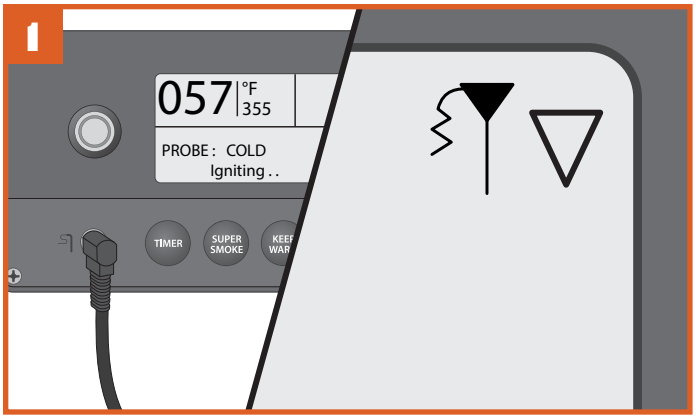


När du har lagt till alla steg trycker du på SAVE (Spara). Nu visas frågan RUN COOK CYCLE NOW? (Köra tillagningsprogram nu). Om du trycker på YES (Ja) visas startskärmen, där du trycker på IGNITE (Tänd) för att starta programmet. Om du väljer NO (Nej) visas menyn Cook Cycle.

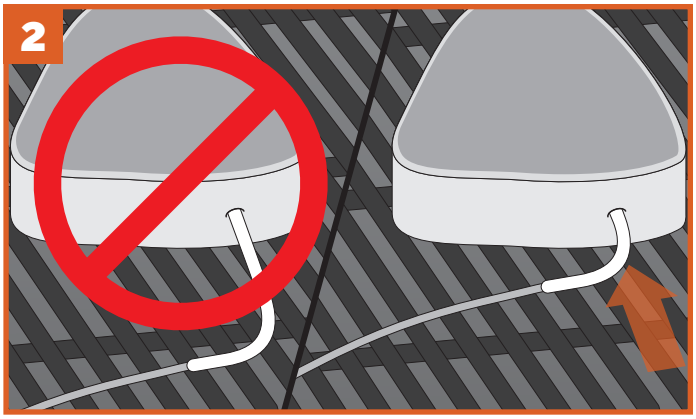
OBS: Det finns plats för sammanlagt fyra recept i minnet på din grill. Om du redan har sparat fyra recept och vill skapa ett nytt recept måste du ta bort ett av de andra recepten för att göra plats för det nya.

TILLAGNING MED STEKTERMOMETER Använd dessa metoder när ditt recept kräver att maten når en specifik intern måltemperatur.

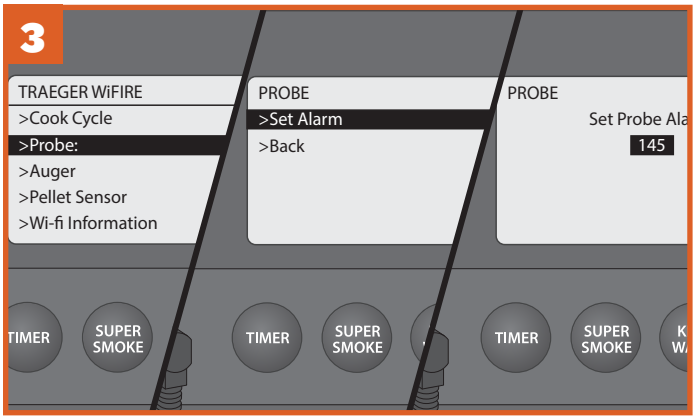
Om grillen är avstängd:



Anslut stektermometern till uttaget på WiFIRE-styrenheten. Se avsnittet “Att använda din grill” för instruktioner om hur grillen slås på. När grillen slagits på kommer styrenheten att uppfatta stektermometern och en ikon kommer tändas i det övre högra hörnet på styrenhetens skärm.

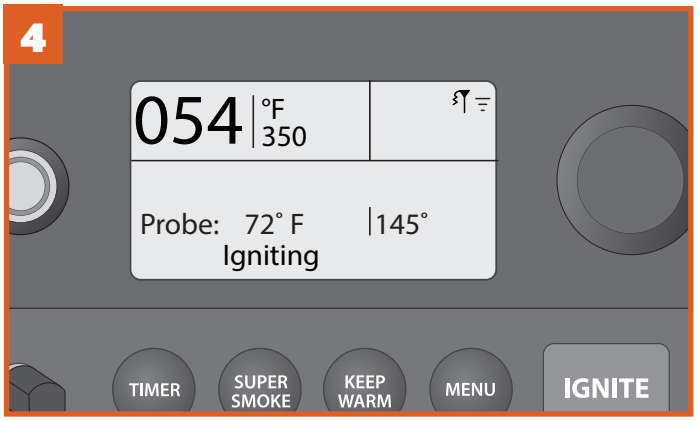


När grill förvärmts till den önskade temperaturen kan du fylla grillen med grillgods. Mata in stektermometern genom tågringen på grillens sida och för in termometeränden halvvägs in i den tjockaste delen av köttet, inte fetthaltiga delen eller så den rör benet.



Tryck på MENU (Meny), skrolla och välj sedan PROBE (Stektermometer). Du kommer nu bli ombedd att ange ett larm för när stektermometern nått måltemperaturen. Välj SET ALARM (Ställ in larm) Sedan, i menyn Set Probe Alarm (Ställ in Termometerlarm), använd valknappen för att välja måltemperatur för ditt kött.

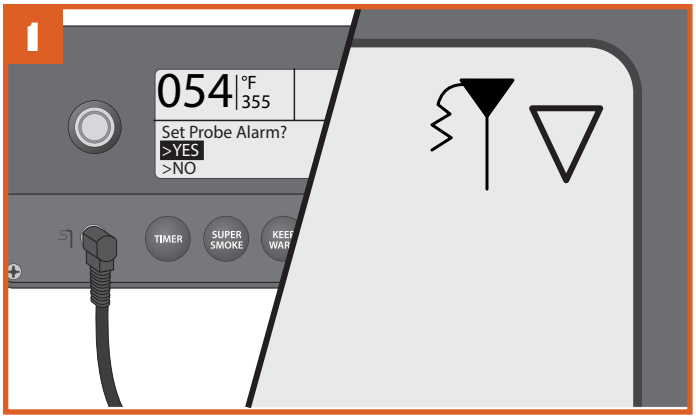
OBS: För att kalibrera stektermometern, se “Ytterligare styrningsfunktioner” på sidan 21.



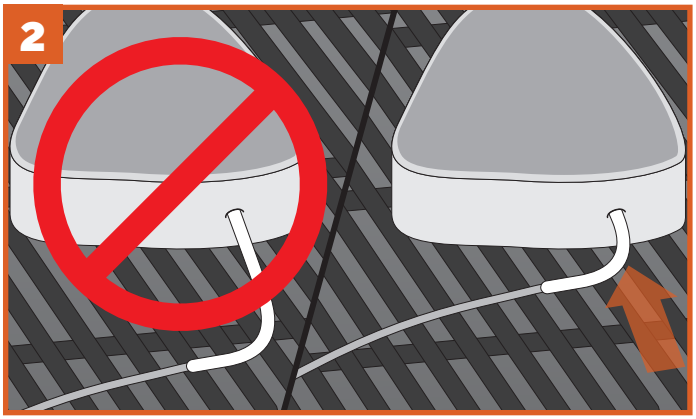
När larmet för stektermometern ställts in kommer hemskärmen visa grilltemperaturen, termometerns måltemperatur och grillens status. Du kommer höra en ljudsignal när köttet nått den angivna larmtemperaturen. Om du använder Traegers WiFIRE-app kommer du få en notifikation på din anslutna smartenhet. Appen kommer också visa grillens status under tillagningsprocessen.

TILLAGNING MED STEKTERMOMETER (fortsättning)

Om grillen är påslagen:



Anslut stektermometern till uttaget på WiFIRE-styrenheten. Styrenheten kommer uppfatta stektermometern och en ikon tänds i det övre högra hörnet på styrenhetens skärm. På skärmen kommer du få frågan om du vill ställa in ett larm. Välj YES (Ja).



När grill förvärmts till den önskade temperaturen kan du fylla grillen med grillgods. Mata in stektermometern genom tågringen på grillens sida och för in termometeränden halvvägs in i den tjockaste delen av köttet, inte fetthaltiga delen eller så den rör benet.

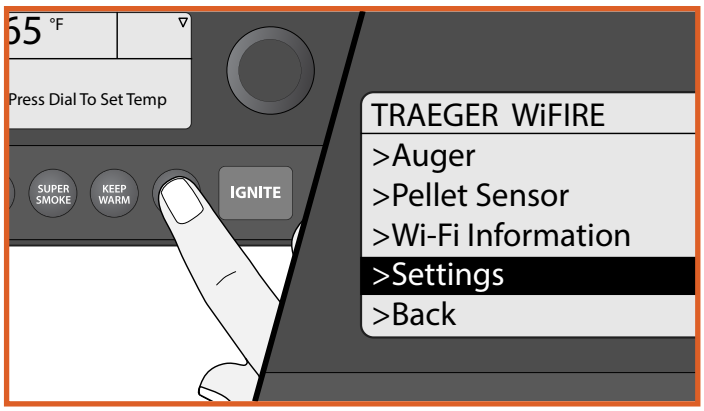
Vrid ratten till den önskade mattemperaturen. Tryck på rattens mitt för att välja/bekräfta.

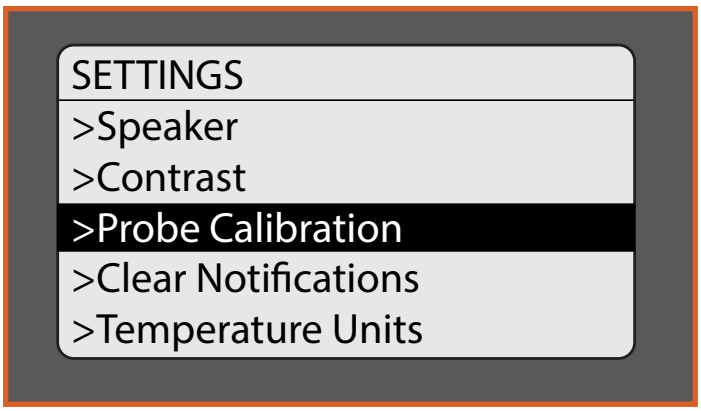
OBS: För att kalibrera stektermometern, se “Ytterligare styrningsfunktioner” på sidan 21.

När larmet för stektermometern ställts in kommer hemskärmen visa grilltemperaturen, termometerns måltemperatur och grillens status. Du kommer höra en ljudsignal när köttet nått den angivna larmtemperaturen. Om du använder Traegers WiFIRE-app kommer du få en notifikation på din anslutna smartenhet. Appen kommer också visa grillens status under tillagningsprocessen.

YTTERLIGARE STYRNINGSFUNKTIONER

SETTINGS (INSTÄLLNINGAR) Använd menyn Settings (Inställningar) för att justera skärminställningar, rensa undan notifikationer, se viktig produkt- och kontaktinformation, samt andra funktioner.





FÖR ATT KOMMA TILL MENYN SETTINGS (INSTÄLLNINGAR):

Slå på grillen. När hemskärmen visas, tryck på MENU (Meny). Huvudmenyn kommer visa ett antal alternativ. Vrid ratten tills "Settings" (Inställningar) markeras. Tryck på rattens mitt för att välja.

För att justera en inställning, vrid ratten och välj inställningen i fråga. Tryck på rattens mitt för att bekräfta. Tryck på BACK (tillbaka) för att återvända till menyn Settings.

SPEAKER (HÖGTALARE)

Sätter på och stänger av grillens styrhögtalare. Den valda inställningen indikeras med en *.

CONTRAST (KONTRST)

Vrid ratten för att justera skärmkontrasten från 1 (hög) till 5 (låg). Standardinställningen är 3. Tryck på rattens mitt för att bekräfta och gå tillbaka till menyn Settings (Inställningar).

PROBE CALIBRATION (KALIBRERING AV STEKTERMOMETER)

Det finns två alternativ under denna inställning:

1. Calibrate Probe (Kalibrera stektermometer): Ger instruktioner för hur kalibrering utförs med ett isvattenbad. Texten "Place probe in ice water for 1 minute before calibrating" (Placera termometern i isvatten i 1 minut innan kalibrering) visas.
2. Probe Offset (Stektermometerutjämning): Vrid ratten för att justera utjämningen termometertemperaturen i påslag på 1° från -8°C till +8°C/-15°F till +15°F/. Standardinställningen är 0. Tryck på rattens mitt för att bekräfta och gå tillbaka till menyn Settings (Inställningar).

CLEAR NOTIFICATIONS (RENSA NOTIFIKATIONER)

Använd denna funktion för att rensa undan felmeddelanden och notifikationer.

OBS: Eftersom fel kommer försätta grillen i läget Cool Down (Nedkylning) kommer displayen fortfarande visa texten "Cooling Down" (Kyler ner) när du lämnar menyerna Clear Notifications (Rensa notifikationer) och Settings (Inställningar).

TEMPERATURE UNITS (TEMPERATURENHETER)

Vrid ratten för att välja om du vill visa grader i FAHRENHEIT (°F) och CELSIUS (°C). Tryck på rattens mitt för att bekräfta. Den valda inställningen indikeras med en *.

CUSTOMER SERVICE (KUNDTJÄNST)

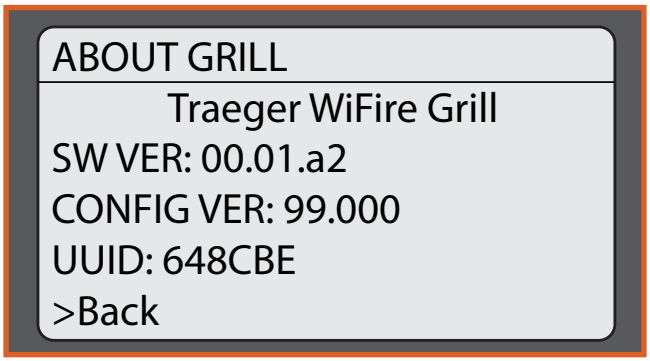
Visar Traeger WiFIRE:s angivna kundtjänstnummer.

LEARN MORE (MER INFORMATION)

Visar länkar till Traeger-appen och vår webbsida.

ABOUT GRILL (OM GRILLEN)

Visar viktig information om din grill såsom modellnummer och mjukvaruversion.



BACK (TILLBAKA)

Återvänder till huvudmenyn.

ATT RENGÖRA MATAREN

Din Traeger Timberline Grill har ett rengöringssystem för mataren som enkelt låter dig byta från en pelletstyp till en annan utan att det blir rörigt.

1

UTTAGETS UTSEENDE KAN VARIERA BEROENDE PÅ REGION.

Vrid reglaget till AV (**O**) och dra ur elkabeln. Låt grillen svalna helt om den fortfarande är varm.

2

Placera en behållare med tillräckligt utrymme för bortskaffad pellets under pelletstömningsluckan.

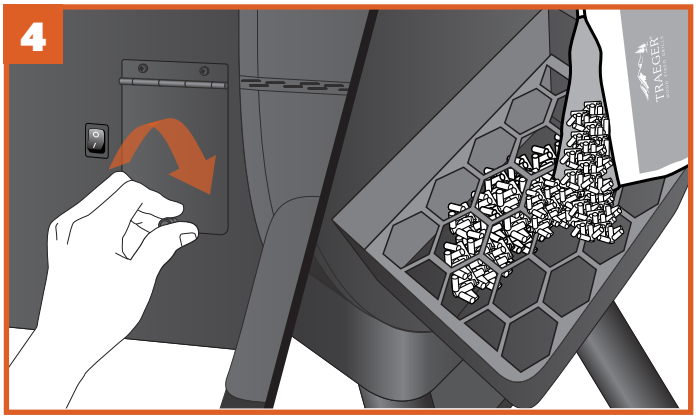
TIPS: En tjugolitershink passar utmärkt!

3

Skruva loss haken på tömningsluckan och öppna den. Pelletsen kommer tömmas ut i behållaren du placerat under den. Du kan behöva en slickepott eller sked för att få ut den sista pelletsen ur matartratten.

VARNING! Var försiktig när du tömmer matartratten kort efter att grillen använts. Pelletsen kan fortfarande vara varm.

4



När matartratten är tom stänger du luckan, sätter tillbaka haken och fyller tratten med en annan sorts TRAEGER TRÄPELLETS.

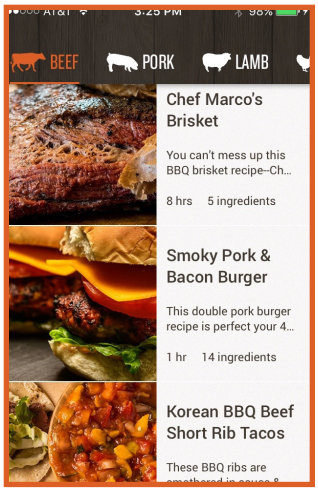
TIMBERLINE FUNKTIONER

TRAEGER-APPEN

Din Traeger Timberline Grill kan fjärrstyras med Traeger-appen. Mer information om Traeger-appen WiFIRE och alternativa anslutningssätt finns på traegergrills.com/app.

Du måste ha en trådlös uppkoppling i bostaden för att kunna koppla upp din Traeger Timberline Grill till internet. Din mobiltelefon eller surfplatta måste uppdateras till den senaste versionen av operativsystemet för iOS eller Android. Om du går utom räckhåll för ditt Wi-Fi-nätverk krävs en dataplan.

Traeger-appen är också ett smart sätt att hitta, ladda ner och laga nya recept på din Traeger Timberline Grill.



TIMER (TIMERN)

Din Traeger Timberline Grill levereras med en behändig timer. Timerfunktionen påverkar inte hur grillen används. Du kan använda den för att få påminnelser om andra moment under matlagningen, såsom att lägga i grönsaker i grillen eller ösa maten.

För att ställa timern:

1. Tryck och håll TIMER (Timern) intryckt i 3 sekunder.
2. Använd ratten Selection (Val) för att växla mellan timmar och minuter när du ställer in tiden.

När du tryckt in ratten efter det att tiden angetts ställs timern och du skickas tillbaka till hemskärmen.

För att avbryta timern:

1. Tryck och håll TIMER (Timern) intryckt i 3 sekunder.
2. Du kommer se alternativen Edit (Redigera), Cancel (Avbryt) och Back (Tillbaka) till menyn.

FUNKTIONEN SUPER SMOKE

Du kan ge maten en härlig röksmak genom att trycka på SUPER SMOKE när som helst. Tryck åter på knappen för att avbryta funktionen.

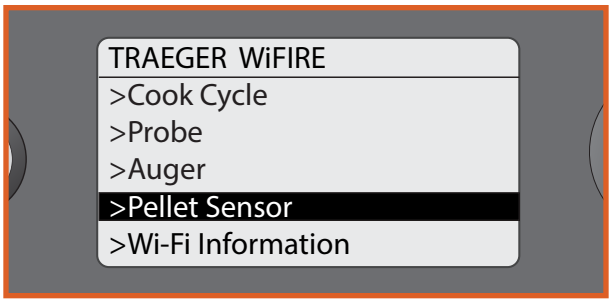
OBS: Super Smoke kan bara aktiveras om grillens temperatur är mellan 74°–107°C (165°–225°F).

TIMBERLINE FUNKTIONER (FORTSÄTTNING)

FUNKTIONEN KEEP WARM (HÅLL VARM)

Keep Warm (Håll Varm) kan användas för att pausa tillagningsprogrammet när som helst när du grillar. Grillens temperatur hålls på 74°C (165°F). Aktivera funktionen genom att trycka på knappen KEEP WARM (Håll Varm). Tryck åter på Keep Warm (Håll Varm) när du till fortsätta tillagningen.

TRAEGER PELLETSENSOR

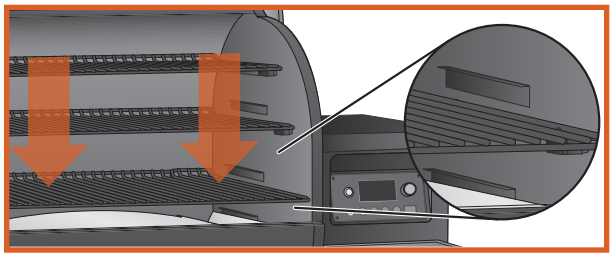


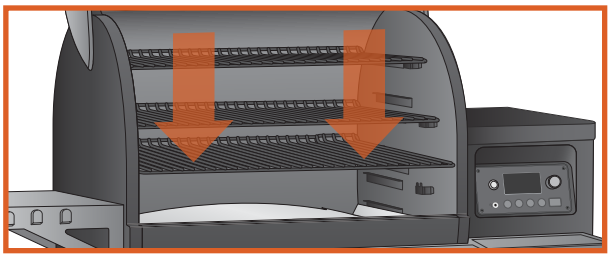
Traegers pelletsensor övervakar tillförseln av pellets. Om detta en gång valts från menyn visas den aktuella nivån av pellets i procent om 5%.

Om Traegers pelletsensor är korrekt ansluten visas “PELLET SENSOR Pellet Level (PELLETSENSOR Pelletnivå): 100%.” Om Traegers pelletsensor är inkorrekt ansluten visas “PELLET SENSOR Sensor Disconnected Pellet Level (PELLETSENSOR Sensor frånkopplat pelletsnivå): 0%.”

Traegers Pelletsensor låter dig fjärrstyra pelletsnivån på med hjälp av Traegers App. Det här nya systemet skickar notiser (TPS Reports) och larm till din enhet när pelletsnivån blir låg och skyddar ditt kök från få slut på bränsle.

FLEXIBELT NEDRE GRILLGALLER





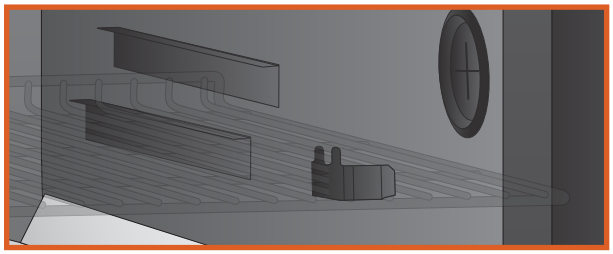
Du kan flytta det nedre grillgallret för att erhålla två olika tillagningsalternativ: Position för grillränder och rökposition.

I **Brynposition** ska grillgallret placeras längst ner i grillen, vilande på de lägsta bakre fästena och kanten på framsidan. På så vis ökar värmereflexionen från fettdroppbrickan och maten får grillränder.

För **Rökpositionen** placerar du grillgallret på de främre fästena högre upp och skjuter in det i skenan baktill. På så vis kan röken cirkulera under tillagningen.

STÄLLNINGSSTOPP

Placerad på framsidan av skjutfästena för bottengallret, ger ställningsstoppet ytterligare stabilitet när du ska komma åt maten. Skjut bara gallret tills korsstången stannar i ställningsstoppet, och du kan enkelt vända hamburgare eller pensla revben utan att ställningen välter.



OBS: Flytta bara det nedre grillgallret; Det övre gallret bör förbli på sin plats eftersom det inte glider.

SKÄRBRÄDA

För extra bekvämlighet innehåller din Traeger Timberline Grill en avtagbar skärbräda i bambu. Sätt bara skärbrädan ovanpå mataren och den magnetiska basen håller den på plats. För instruktioner om korrekt underhåll och rengöring av skärbräda, se “Underhåll av grillen” på sidan 27.

VIKTIGT: Lämna inte skärbrädan ute i sol och regn. Exponering för höga temperaturer eller hög fuktighet kan leda till att brädan spricker eller förvrängs.

FÖR KONSUMENTER I NORDAMERIKA:

VIKTIGT: I enlighet med riktlinjer från American Heart Association, som med många produkter som innehåller magneter, rekommenderas att de med implanterbara pacemakers/defibrillatorer bör vara försiktiga vid användning av skärbrädan och hålla enheten 30 cm (12 tum) från brädan.

FÖR KUNDER INOM EU:

VIKTIGT: I enlighet med riktlinjer från medicintekniska tillverkare, som med många produkter som innehåller magneter, rekommenderas att de med implanterbara pacemakers/defibrillatorer bör vara försiktiga vid användning av skärbrädan och hålla enheten 30 cm (12 tum) från brädan.

GRILLOCK

Skydda din Traeger Timberline Grill med ett högklassigt specialanpassat lock som utformats för att tåla väder och vind. Detta tåliga grillock finns att köpa på traegergrills.com.

UNDERHÅLL PÅ GRILLEN

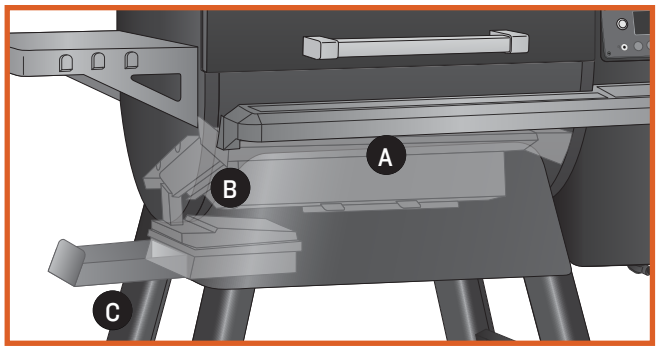
1. **RENSNING AV KRESOT OCH FETTUPPBYGGNAD**

   När träpellets eldas långsamt produceras tjära och organiska ångor som blandas med den avgivna fukten och bildar kreosot. Kreosotångorna kondenseras i den relativt svala frånventilationen för en långsamt brinnande eld. Detta leder till att kreosot byggs upp runt frånventilationskanten. Kreosot som fattar brinner mycket hett. Luftburna fettpartiklar kommer färdas genom tillagningskammaren och en del av detta luftburna fett kommer samlas vid frånventilationskanten på samma sätt som kreosot, vilket kan öka risken för brand.

   Traegers droppfat kan hjälpa dig att hålla grillen ren och hjälpa till att minska risken för att flammor blossar upp.

   Traegers nedåtriktade frånventilation bör inspekteras minst två gånger om året för att avgöra om en uppbyggnad av kresot/fett har uppstått.

   Fettdroppar från maten kommer också att falla på fettfatet och sedan in i Traegers fetthanteringssystem (TGMS). TGMS består av en (A) fettråg, (B) fettrör och (C) fettplåt med liner (se nedan). Fett kommer samlas på alla dessa platser.



   Alla TGMS-komponenter bör inspekteras efter varje användning för att se om tecken på fettuppbyggnad förekommer.

   När kreosot eller fett byggts upp bör det avlägsnas för att minska brandrisken.

   Även om det finns gott om plats i grillen bör du vara uppmärksam på att inte fylla på med för stora mängder mat som kan släppa från sig stora mängder lättantändligt fett - såsom mer än ett halvt kilo bacon - särskilt om grillen inte underhållits ordentligt. Om dina tidigare matlagningssessioner producerat stora mängder lättantändligt fett rekommenderar vi starkt att du rensar ut fettet innan du använder grillen igen.

2. **RENGÖRA FETT FRÅN DIN GRILL:**

   FARA! Slå AV (**O**) och koppla ur strömsladden.

   FÖRSIKTIGHET! Uppbyggnad av fett är lättare att rengöra när grillen är varm, inte het. **Var försiktig så du inte bränner dig.** Handskar rekommenderas.

   Rengör fettet regelbundet med TGMS. Om för mycket fett hinner byggas upp i fettkanalen eller om det tillåts sätta igen fettavrinningen så kan detta leda till fettbrand. Vi rekommenderar att alla dessa delar rengörs regelbundet.

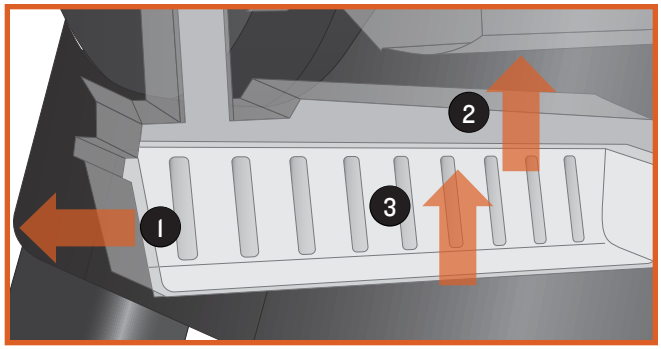
   Kontrollera fettnivån:

   Göra sig av med och byta ut plåtens liner:

   (1) Dra ut fettplåten tills det tar stopp.

   (2) Lyft upp för att avlägsna fettplåtens kåpa.

   (3) Lyft upp fettplåtens liner.

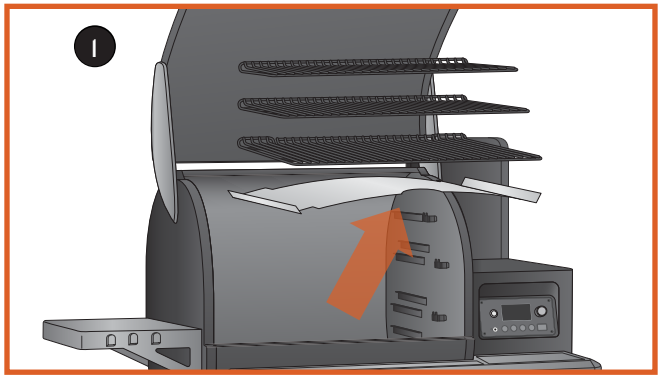


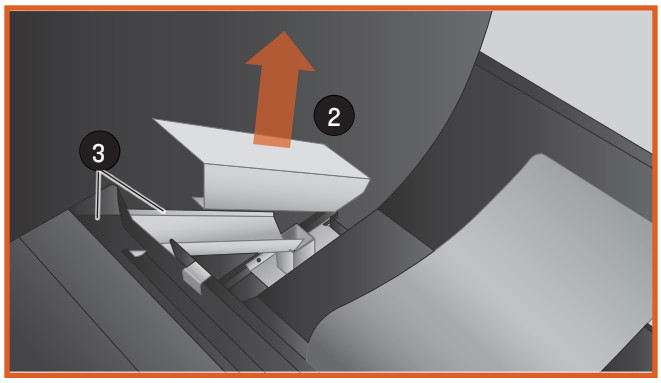
   Att rengöra fetthanteringssystemet:

   (1) Ta bort grillgallret och droppbrickan från grillen.

   (2) Ta bort fettrännans skydd.

   (3) Torka av tråg och ränna med papper. Om det är ett tjockt lager fett, använd en sked eller liknande redskap för att skopa från tråg och ränna.





Fettplåten levereras med ett förinstallerat 5-pack med engångsliners i aluminium. Ersättningsliners finns att köpa på traegergrills.com. Töm fettplåten efter behov; frekvens beror på användningsgraden.

3. **ATT RENGÖRA DE UTVÄNDIGA YTORNA:**
   FARA! Ställ Main Power (Huvudström) till läget AV (**O**) och dra ur strömsladden.

   Använd en engångstrasa eller en handduk som fuktats med varmt, tvålblandat vatten för att torka bort fettet på grillens utsida. ANVÄND INTE ugnsrengöringsmedel, slipande rengöringsmedel eller slipande tvättsvampar.

4. **UTOMHUSFÖRVARING:**
   FÖRSIKTIGHET! Om grillen ska förvaras utomhus under regnsäsongen måste du säkerställa att vatten inte kan ta sig in i matartratten. Träpellets sväller upp mycket när de blir blöta och kan sätta igen din transportskruv. Använd alltid Traegers grillskydd för att täcka över grillen när du inte använder den. Detta specialanpassade skydd finns att köpa på traegergrills.com.

5. **RENGÖRING AV ROSTFRIA GRILLGALLER:**
   FÖRSIKTIGHET! Att rengöra grillgallren fungerar bäst när de fortfarande är varma. **Var försiktig så du inte bränner dig.** Vi rekommenderar att du förvarar en rengöringsborste med ett långt handtag nära grillen. När du avlägsnat maten, borta av gallret lite snabbt. Det tar bara någon minut och gör att gallret är klart att använda nästa gång du vill grilla.

6. **STÄDA UNDAN ASKAN FRÅN FYRFATET OCH DESS OMGIVNING (VAR 20:E ANVÄNDNINGSTIMME):**
   FARA! Ställ Main Power (Huvudström) till läget AV (**O**) och dra ur strömsladden.

   VARNING! Säkerställ att grillen är KALL innan du städar ur askan.

   VARNING! Askan bör endast bortskaffas enligt de följande instruktionerna.

   För mycket aska i fyrfatet kan leda till att elden slocknar. Fyrfatet bör inspekteras med jämna mellanrum och städas ur för att förhindra uppbyggnad av aska. Återigen, tömning av aska inifrån och omkring fyrfatet bör endast göras när grillen är KALL.

   Avlägsna grillgallren, droppbrickan och värmeskiljeväggen för att komma åt fyrfatet och grillens interiör. Stora delar av askan utanför fyrfatet kan avlägsnas från grillen med en liten eldspade eller annat liknande redskap.

   VARNING! En för syftet avsedd dammsugare är det bästa sättet att städa ur askan från fyrfatet, men detta måste göras med extremt stor försiktighet för att undvika brandrisken. Återigen, tömning av askan i fyrfatet bör endast göras när grillen är KALL.

   En grovdammsugare med en uppsamlingsbehållare i metall utan påse vore allra bäst för det här momentet. Dock fungerar i princip vilken dammsugare som helst, förutsatt att instruktionerna följs ordentligt.

   När du säkerställt att askan i fyrfatet är KALLT kan du dammsuga upp askan i fyrfatet.

   a. Om din dammsugare är av den påslösa typen, töm ut allt tidigare uppsamlat skräp ur behållaren. Dammsug sedan upp askan ur fyrfatet. När fyrfatet är rent ska du omedelbart tömma uppsamlingsbehållaren i metallbehållaren så som beskrivs nedan. Se till att inga askrester finns kvar i uppsamlingsbehållaren.

   b. Om din dammsugare är en modell som använder engångspåsar ska du sätta in en oanvänd påse i maskinen. Dammsug sedan upp askan ur fyrfatet. När fyrfatet är rent ska du omedelbart tömma dammsugarpåsen i metallbehållaren.

7. **BORTSKAFFNING AV ASKA:**
   VARNING! Askan bör placeras i en behållare av metall med ett hårt åtsittande lock. Den förseglade askbehållaren bör placeras på ett brandsäkert golv eller på marken långt borta från lättantända material i väntan på slutlig bortskaffning. När askan bortskaffas genom begravning i jorden eller genom lokal spridning ska de förbli i den förseglade behållaren tills all aska svalnat helt och hållet.

8. **RENGÖRA SKÄRBRÄDAN:**
   Tvätta alltid skivbrädet noggrant efter användning.

   För att rengöra:

   (1) Handdiska endast i varmt vatten med diskmedel. BLÖTLÄGG INTE.

   (2) Skölj med rent vatten.

   (3) Lufttorka

   VIKTIGT: Att blötlägga träskärbrädan eller diska den i diskmaskinen kan skada brädan.
   OBS: Undvik överexponering mot solljus för att förhindra att den blir skev.

9. Om strömkabeln skadats måste den bytas genom en speciell kabelinstallation tillgänglig hos tillverkaren eller dess serviceagent.

VANLIGT FÖREKOMMANDE FRÅGOR

Nedan följer vanligt förekommande frågor och svaren på dessa:

FRÅGA	SVAR
Varför tänds inte min grill?	Kontrollera strömmen i eluttaget. Om strömsladden är ansluten till en jordfelsbrytare, kontrollera och starta om vid behov. Påbörja startprocessen. Om du fortfarande inte kan tända, se nästa svar.
	FARA! Slå AV (**O**) och koppla ur strömsladden. Avlägsna styrenheten och kontrollera säkringen på baksidan. Ersätt säkringen om den har gått sönder. Montera tillbaka styrenheten.
	Kontrollera att luftinsugningsfläkten och drivmotorn till transportskruven fungerar. Om båda fungerar måste uppvärmningsröret bytas. Om ena eller bägge delarna inte fungerar, kontakta Traegers VIP-365-kundtjänst (se sida 35) för ytterligare problemsökningshjälp eller för att lägga en beställning.
	Kontrollera att det finns pellets i matartratten. Om detta är första tändningen eller om grillen fått slut på pellets, låt tillräckligt med tid gå för att pelletsen ska hinna flyttas från matartratten till fyrfatet (kan ta upp till sju minuter).
	Påbörja startprocessen. Se avsnittet “Att använda din grill” på sida I3. Om det fortfarande inte finns några pellets i fyrfatet, gå vidare till nästa svar.
	Om drivmotorn för transportskruven fungerar (inspektera det lilla fläktbladet på motorns baksida) ligger problemet i den digitala motorn, som i så fal behöver bytas. Kontakta Traegers VIP-365-kundtjänst (se sida 35) för att lägga en beställning.
Varför levereras inga pellets till fyrfatet?	Om transportskruvens drivmotor **inte** fungerar men luftinsugningsfläkten **fungerar** så ligger problemet i transportskruvsystemet som i så fall behöver kontrolleras:
	Ställd till AV (**O**), hitta det lilla fläktbladet på baksidan av transportskruvens drivmotor.
	FÖRSIKTIGHET! Håll ögonen på bladet och sätt PÅ (**I**). Om bladet inte rör sig, ställ tillbaka till AV (**O**). Detta indikerar att transportskruvens drivmotor är defekt och måste bytas. Kontakta Traegers VIP-365-kundtjänst (se sida 35) för att lägga en beställning.
	Om fläktbladet snurrar en stund och sedan stannar, fortsätt titta och slå AV (**O**). Om fläktbladet går ner i varv något indikerar detta att transportskruvsystemet fastnat och behöver rensas.
	FARA! Slå AV (**O**) och koppla ur strömsladden. Avlägsna pellets från matartratten. Se om några främmande före mål eller blöt eller sönderfallen pellets orsakat att transportskruvsystemet fastnat. transportskruven måste avlägsnas för att rensa undan stopp transportskruvsystemet. Se avsnittet “Hur avlägsnar jag transportskruven om den fastnar” på följande sida.
Varför skiftar temperaturen i grillen?	Det är normalt att temperaturen skiftar på Trager-grillar. Tydliga skillnader kan bero på blåst, lufttemperaturen, felaktig användning eller dålig skötsel av grillen

FRÅGA	SVAR
Hur avlägsnar jag transportskruven om den fastnar?	**FARA!** Slå AV (**0**) och koppla ur strömsladden.
	FÖRSIKTIGHET! Om grillen fortfarande är varm, låt den svalna helt och hållet.
	Avlägsna alla lock och skydd som hindrar dig från att komma åt transportskruvens drivmotor.
	Avlägsna skruvarna som ansluter transportskruvens drivmotoraxel till transportskruvskaftet och skruven som håller transportskruvbussningen i transportröret.
	Använd en liten rörtång och en låstång på transportskuvskaftet för att snurra transportskruven motsols. Den kommer vara svår att snurra innan den frigjorts. Efter det kommer den snurra fritt.
	Avlägsna transportskruven och rensa bort all pellets, aska och alla främmande föremål från transportskruven, transportröret och fyrfatet. (Se instruktionerna för korrekt hantering och bortskaffning av ska på sida 27.)
	Sandpappra transportskruvens yttre ytor med ett mellangrovt sandpapper. Kontrollera insida på transportröret och sandpappra om sådant behov skulle finnas. Dammsug upp allt sandpappersgrus från transportröret och fyrfatet när du är klar. Kontrollera att transportskruven kan snurra fritt.
	Sätt tillbaka transportskruvaxeln och transportskruvens drivmotoraxel.
Hur skyddar jag min lack?	Använd skyddskåpan på grillen för att skydda lacken. Ett grillskydd från Traeger är starkt rekommenderat. Skydden finns att köpa hos din Traeger-återförsäljare. Du kan också besöka vår webbsida på traegergrills.com.
	Använd ett högkvalitativt bilvax på grillens utsida var 90:e dag. ANVÄND ENBART VAX PÅ EN SVAL GRILL.
Vart hittar jag nya delar för min grill?	Besök din Traeger-återförsäljare. De kan ha delen du söker i lager eller så kan de beställa den åt dig.
	Kontakta Traegers VIP-365-kundtjänst (se sida 35) för att lägga en beställning.
	Oavsett hur du väljer att gå till väga ska du uppge ditt namn, telefonnummer, adress, modell och grillens serienummer (finns på etiketten på matartrattens lock), samt delens identifikationsnummer från komponent diagrammet eller dellistan.

FELSÖKNING

FELMEDDELANDE

Även om det är ovanligt så kan du komma att se ett varningsmeddelande på din kontrollpanel. Utgå från följande lista över potentiella fel och deras lösningar:

FELMEDDELANDE	LÖSNING
High Temp Error (Hög temp. fel)	Felet förekommer om grillens temperatur överstiger 288°C (550°F) i mer än 45 sekunder. Låt grillen svalna och stäng sedan av den. Rensa ut all återstående pellets ut fyrfatet och starta om grillen. Om felet kvarstår, kontakta kundtjänst.
Low Temp Error (Låg temp. fel)	Felet uppkommer om grillens temperatur sjunker under 49°C (120°F) i 10 minuter, vilket leder till att grillen stängs av. För att åtgärda detta rensar du ur all återstående pellets ut fyrfatet och tillsätter mer pellets i matartratten. Stäng av kontrollenheten, slå på den igen och starta om grillen. Om felet kvarstår, kontakta kundtjänst.
Temp Sensor Out (Temp. sensor utslagen)	Felet förekommer om grillens temperatur är 368°C (695°F) eller mer i 10 sekunder. Detta kan vara väldigt allvarligt. Låt grillen svalna och starta sedan om den. Om felet kvarstår, kontakta kundtjänst.
Failed to Ignite (Kunde inte tända)	Detta fel uppstår när det är slut på pellets i grillen eller om tändaren inte kan tända något. Kontrollera att det finns pellets i matartratten och rensa ur fyrfatet. Om problemet kvarstår måste du byta ut tändaren eller kontakta kundtjänst.
Igniter Disconnect (Tändare frånkopplad)	Detta fel uppstår när styrenheten inte kan detektera tändaren. Kontrollera att tändaren är ansluten och starta om grillen. Om problemet kvarstår, byt ut tändaren eller ring kundtjänst.
Fan Disconnected (Fläkt frånkopplad)	Detta fel uppstår när kontrollenheten inte kan detektera fläkten. Säkerställ att fläkten är ansluten och starta om grillen. Om problemet kvarstår kan du komma att behöva byta fläkten eller ringa kundtjänst.
Auger Disconnected (Transportskruv frånkopplad)	Detta fel uppstår när styrenheten inte kan detektera transportskruvsmotorn. Kontrollera att motorn är inkopplad och starta om grillen. Om problemet kvarstår ska du byta ut transportskruvsmotorn eller ringa kundtjänst.
Auger Overcurrent (Transportskruv översvämmad)	Detta fel uppstår om transportskruvsmotorn har skadats eller fastnat. Använd funktionen Clear Auger (Rensa transportskruv) på styrningsmenyn och starta om grillen. Om problemet kvarstår kan du komma att behöva byta transportskruvsmotorn eller ringa kundtjänst.
Low Temp Warning (Låg temp. varning)	Denna varning visas om elden i grillen slocknat och inte kan återhämta sig. Kontrollera pelletsstatusen och starta om grillen.
Ignition Warning (App Notification Only) (Tändningsvarning (endast appnotifikation)).	Denna varning visas om grillen inte känner av en framgångsrik tändning inom den förväntade tidsramen. Kontrollera pelletsstatusen och starta om grillen.
Low Ambient Temp (Låg omgivande temp.)	Varningen förekommer om den omgivande temperaturen sjunker under -29°C (-20°F) i mer än 30 sekunder. Även om styrenheten fortfarande fungerar kan skada ha skett på kontrollenhetens skärm. Säkerställ att skärmen fungerar som den ska om grillen tänds. Om grillen inte tänds, värm då grillen och se om skärmen och styrenheten fungerar som de ska. Om de inte gör det, ring kundtjänst.
Probe Fell Out (Termometer har ramlat ur)	Denna varning visas om stektermometern inte förts in i maten ordentligt. Meddelandet visas om stektermometern blir varmare än 104°C (220°F) när grillen är på. För in termometern i maten enligt instruktionerna på sidorna 19 och 20.
Bad Probe (Termometerfel)	Denna varning visas om styrenheten upptäcker en kortslutning i stektermometern i 10 sekunder. Termometern kommer behöva bytas. Besök traegergrills.com för att beställa en ny termometer.

ERROR CLEARING (RENSNING AV FELMEDDELANDEN)

Felmeddelanden kan rensas ut med menyalternativet Menu (Meny) - Settings (Inställningar) - Clear Notications (Rensa felmeddelanden). Eftersom varje fel kommer försätta grillen i nedkylning kommer huvudskärmen visa texten “Cooling Down (Kyler ner) om ett felmeddelande rensas. . .” tills nedkylningen är klar. Observera att fel såsom Temp Sensor Out (Temp. sensor utslagen) kommer utlösas igen även om de rensas undan. Detta är ett tecken på att omständigheterna som orsakade felet kvarstår. Att stänga av och sedan sätta på grillen igen kommer också rensa undan felen, något som många användare är bekanta med.

WiFIRE PROBLEM/FRÅGOR

PROBLEM/FRÅGA	REKOMMENDERAD LÖSNING
App visas ständigt "Lost Connection Attempting to Reconnect." (Förlorad anslutning försöker återansluta).	Wifisignal kan vara svag. Prova att flytta grillen närmare routern eller routern närmare grillen eller utöka ditt trådlösa nätverk.
Grillstatus i appen står som "Unknown." (Okänd).	Prova slå av och på grillen.
	Försök återkoppla till nätverk igen i grillinställningarna: 1. Gå till Fjärr-avsnittet i appen. 2. Välj utrustningsikonen i det övre högra hörnet på grillskärmen. 3. Välj "Återkoppla nätverk" under Grillinställningar.
	Radera grillen från appen och koppla bort den från ditt Wifi-nätverk: 1. Gå till Fjärr-avsnittet i appen. 2. Välj utrustningsikonen i det övre högra hörnet på grillskärmen. 3. Välj "Delete Grill" (Radera Grill) under Grillinställningar. 4. Koppla om nätverket under Grillinställningar.
Jag vill ändra/uppdatera namnet på min grill.	1. Gå till Fjärr-avsnittet i appen. 2. Välj utrustningsikonen i det övre högra hörnet på grillskärmen. 3. Välj "Edit Grill Name" (Redigera grillnamn) under Grillinställningar.
Hur kan jag se hur stark Wifi-signalen är på grillen?	1. Gå till Fjärr-avsnittet i appen. 2. Välj utrustningsikonen i det övre högra hörnet på grillskärmen. 3. Välj "Grillinställningar" och sedan "Nätverksinställningar". 4. Wifi-signalens styrka visas: • Excellent (Utmärkt): signalstyrkan är> -50 db • Good (Bra): signalstyrkan är -50 to -59 db • Fair (Måttlig): signalstyrkan är -60 to -69 db • Poor (Dålig): signalstyrkan är -70 to -79 db • Unusable (Oanvändbar): signalstyrkan är <-80 db
Kan jag tända min grill med appen?	Av säkerhetsskäl är inte tändning av grillen tillgänglig via appen.
Kan jag stänga av min grill med appen?	1. Gå till Fjärr-avsnittet i appen. 2. Välj utrustningsikonen i det övre högra hörnet på grillskärmen. 3. Välj "Shut Down Grill" (Stäng av Grillen).
Det står att min grill redan är tilldelad till ett annat konto. Vad ska jag göra?	Ring kundtjänst.
Hur tar jag bort en grill från mitt konto?	1. Gå till Fjärr-avsnittet i appen. 2. Välj utrustningsikonen i det övre högra hörnet på grillskärmen. 3. Välj "Delete Grill" (Radera Grill) under Grillinställningar.

HANDHAVANDETIPS

1. Du kan ändra temperaturen närsomhelst under pågående grillning för att öka eller minska tillagningstemperaturen. För att ändra mellan Fahrenheit och Celsius: Välj Temperature Units i menyn Settings. Vrid ratten för att välja om du vill visa grader i FAHRENHEIT (°F) och CELSIUS (°C). Tryck på rattens mitt för att bekräfta. Den valda inställningen indikeras med en *. Nu visas temperaturen i det önskade formatet.
2. **VARNING!** Din Traeger Timberline Grill bör aldrig flyttas när den är varm. Om du ska transportera grillen i ett fordon efter användning ska du se till att elden slocknat helt och att grillen svalnat innan du placerar den i fordonet. Häll aldrig vatten i fyrfatet, det kommer sätta igen transportskruven.
3. DinTraeger Timberline Grill är avsedd för drift med luckan stängd. Att tillaga maten med öppen lucka förlänger tillagningstiden påtagligt.
4. **FÖRSIKTIGHET!** Tillsätt aldrig pellets för hand i fyrfatet. Det är farligt och du kan drabbas av allvarliga brännskador. Om du får slut på pellets och elden slocknar när du grillar, låt grillen svalna helt och påbörja sedan proceduren för “Hopper Clean-out” (Att rengöra matartratten) enligt instruktionerna på sidan 22.
5. **FÖRSIKTIGHET!** Säkerställ att värmeskiljeväggen sitter ordentligt i sina fästen. Om den inte sitter som den ska kan direktvärme och lågor komma upp ur fyrfaten och orsaka en fettbrand.
6. Ta alltid hänsyn till typen av mat du tillagar.
   - Tunn mat behöver hög värme och kortare tillagningstider medan tjockare mat behöver låg värme och längre tillagningstider.
   - Grönsaker tar längre tid att tillaga än kött vid samma temperatur.
   - Kontrollera alltid att den inre temperaturen i köttet du tillagar når en nivå där köttet är säkert för förtäring.
   - **Funktionen KEEP WARM (Håll Varm) är inte avsedd för att tillaga mat.**
7. **VARNING!** Om elden i fyrfatet slocknar men fortfarande ryker och det finns tillräckligt med pellets i matartratten är det viktigt att följa dessa steg. Underlåtenhet att göra detta kan leda till att grillen “övertänds” på grund av att det finns för mycket oeldad pellets i fyrfatet.
   - **FARA!** Vrid huvudströmbrytaren på grillens baksida till läget AV **(O) och** dra ur strömsladden. Låt grillen svalna ordentligt. Öppna luckan och ta ur all mat, grillgallren, fettdroppbrickan och värmeskiljeväggen.
   - **VARNING! Rökfara**
     Överflödig påfyllning av pellets kan ske vid start, vilket kan resultera i en ovanligt tät vit rök som varar en längre tid. Om detta sker, stäng av grillen med omställaren Main Power (Huvudström) och koppla ur grillen. Om detta tillstånd fortsätter tillräckligt länge kan gas byggas upp för den ofullständiga tändningen och tändas helt på en gång, vilket leder till att locket “rapar”. Om denna rap sker och grillen inte underhållits så som beskrivs i avsnittet “Att underhålla din grill” på sidorna 26-27 kan detta leda till en fettbrand. För att åtgärda detta ska du låt grillen svalna helt, avlägsna alla interna komponenter och noggrant rensa ut all aska och pellets från grillens fyrfat (se sida 27 och avsnittet “Att rensa ut aska från fyrfatets insida och omgivning”).
   - **VARNING!** Avlägsna all oeldad pellets och aska från fyrfatet och dess omgivning. (Se instruktionerna för korrekt hantering och bortskaffning av ska på sida 27.)
   - Innan du byter ut värmeskiljeväggen, fettdroppbrickan och grillgallrena, anslut strömsladden till ett lämpligt jordat jordat uttag och sätt PÅ **(I)**. Pellets ska nu falla ner i fyrfatet och uppvärmningsröret borde börja värmas upp (det kommer börja bli rött). **FÖRSIKTIGHET!** Rör inte uppvärmningsröret.
   - Slå från huvudströmbrytaren när det kommer lågor ur fyrfatet **(O)**. Låt grillen svalna. Det är nu läge att sätta tillbaka värmeskiljeväggen, fettdroppbrickan, grillgallren och maten.

8. **KOLMONOXID:**

VARNING! Följ dessa riktlinjer för att undvika att denna färglösa och luktfria gas förgiftar dig, din familj, dina husdjur eller någon annan.

Lär dig känna igen tecknen på kolmonoxidförgiftning: huvudvärk, yrsel, kraftlöshet, illamående, kräkningar, trötthet och förvirring. Kolmonoxid minskar blodets förmåga att ta upp syre. Låga syrenivåer i blodet kan leda till medvetslöshet eller dödsfall.

Uppsök läkare om du eller andra visar symptom på förkylning eller influensa vid tillagning eller vid vistelse i närheten av denna utrustning. Kolmonoxidförgiftning kan ofta misstas för förkylning eller influensa och upptäcks ofta för sent.

Alkoholintag och droganvändning förstärker effekterna av kolmonoxidförgiftning.

Kolmonoxid är i synnerhet giftigt för mödrar och barn under graviditeten, spädbarn, äldre personer, rökare och personer som har problem med blod- eller cirkulationssystem, såsom blodbrist eller hjärtsjukdomar.

9. **FETTHANTERING:**

FÖRSIKTIGHET! Fettbränder uppstår på grund av bristfälliga underhållsåtgärder på grillen och om inte Traeger Grease Management-systemet (TGMS) rengörs regelbundet (se “Att underhålla din grill” på sidorna 26-27). Om en fettbrand mot förmodan skulle uppstå under pågående matlagning, stäng av grillen och håll luckan stängd tills branden slocknat helt. Låt aldrig luckan vara öppen vid en fettbrand. Om branden inte slocknar, sprid försiktigt bakpulver på lågorna.

FÖRSIKTIGHET! Var försiktig så du inte bränner dig. Om detta inte funkar ska du försiktigt avlägsna maten från grillen och hålla luckan stängd tills elden slocknat helt. Återigen, var försiktig så du inte bränner dig. När grillen svalnat helt ska du avlägsna alla interna komponenter. Rensa bort eventuella fettansamlingar från TGMS (Traeger fetthanteringssystem). Sätt tillbaka fettdroppbrickan och grillgallren, start om grillen och återuppta matlagningen.

Traegers droppfat kan hjälpa dig att hålla grillen ren och hjälpa till att minska risken för att flammor blossar upp.

ANMÄRKNINGAR:

SERVICE OCH GARANTI

TRAEGERS LEGENDARISKA KUNDTJÄNST är den bästa i världen. Om du har några frågor om din Traeger-grill eller om du behöver tips på hur du ska laga din första kalkon till Thanksgiving så kan våra erfarna experter hjälpa dig. Vi finns här 365 dagar om året inklusive på helgdagar, för vi är kockar, inte bankarbetare.

För assistans med montering, installation, delar eller kundtjänst (endast engelska, tack) kan du kontakta oss via telefon, e-post eller brev på:

TRAEGERS KUNDTJÄNST

Telefon: 1-844-9WiFIRE
6:00 – 20:00 MT (CET -8)
E-post: service@traegergrills.com

TRAEGER PELLET GRILLS LLC

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

BEGRÄNSAD 3-ÅRSGARANTI (ENDAST USA)

Traeger Pellet Grills LLC garanterar att denna grill är fri från materialfel och bristfälligt hantverk med avseende på normalt bruk och underhåll under tre (3) års tid från och med det ursprungliga inköpsdatumet.

Traeger Pellet Grills LLC kommer bistå med ersättningsdelar för delar som visar sig vara defekta. Originaldelar som godkänts för återlämning av Traegers komponentavdelning måste returneras förbetalda.

Denna garanti inkluderar inte arbetskostnader som uppstår i samband med utvärdering och ersättning av defekta delar eller fraktavgifter för delarna i fråga.

Traeger Pellet Grills LLC ska inte hållas ansvariga genom denna eller någon implicerad garanti för oförutsedda eller påföljande skador. Denna garanti ger kunden specifika juridiska rättigheter och kunder kan ha andra rättigheter beroende på vilken stat hen befinner sig i.

Denna garanti förklaras ogiltig om enheten inte monteras eller används i enlighet med bruksanvisningarna som medföljer enheten, om enheten vidaresäljs eller byts med annan ägare, om komponenter, tillbehör eller bränslen som inte är kompatibla med enheten används, om enheten används för kommersiellt eller bespisningssyften eller om ägaren har misskött eller på något vis inte kunnat underhålla enheten.

Vid en garantianmälan kan Traeger Pellet Grills LLC komma att utkräva ett inköpsbevis från inköpsdagen. Du bör behålla ditt kvitto eller faktura tillsammans med detta intyg bland dina värdepapper.

TRAEGER
WOOD FIRED GRILLS

TRAEGER
WOOD FIRED GRILLS

LEV SMAK-FULLT

SLÄPP LOSS HELA KRAFTEN I DIN GRILL
MED TRAEGER-APPEN

FÖLJ OSS @TRAEGERGRILLS

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

traegergrills.com