



RANGER BRUKS- ANVISNING

**GRILLA VIDARE PUBLICERA
DINA RÄTTER MED
#TRAEGERGRILLS**

**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.**

TFT18KLD TFT18KLDA TFT18KLDC TFT18KLDE
TFT18KLDG TFT18KLDH TFT18KLDK TFT18KLDM
T01373

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.

WARNING! Följ dessa riktlinjer för att undvika att denna färglösa och luktfria gas förgiftar dig, din familj, 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 serverar 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

Överflödigt 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 22-23 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 23 och avsnittet "Att rensa ut aska från fyrfatets insida och omgivning").

VARNING!

Fara för brännskada

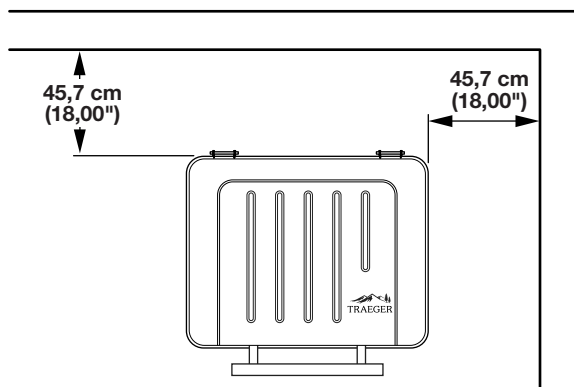
Många grilldelar blir mycket varma vid drift. Se till att du undviker brännskador både under och efter drift då grillen fortfarande är varm.

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



VARNING!

Fara för luftförorening

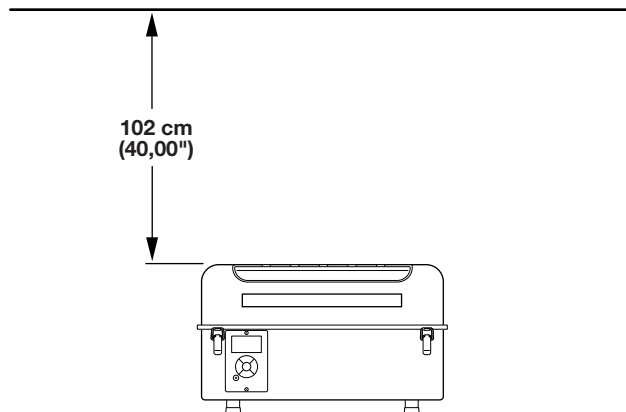
- Montera och använd grillen **ENDAST** i enlighet med monteringsguiden och denna användarmanual.
- Grillen är **ENDAST AVSEDD FÖR UTOMHUSBK**U.
- Använd aldrig pellets avsedd för uppvärmning i grillen eftersom det föreligger risk för farliga föroreningar och tillsatser.

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



VI HAR ALLT TÄCKT

TraegerGrills.com/Shop
TraegerGrills.com/Dealers

RUBS



PELLETS



SÅSER





INNEHÅLLSFÖRTECKNING

**Registrera din grill
online och få en
GRATIS Traeger
e-bok**

Gå online på
traegergrills.com/register

2	Viktiga säkerhetsaspekter
6	Ger smak till din grillning
8	Att montera din grill
10	Lär känna din grill
13	Instruktioner för uppstart
15	Efterföljande uppstart
16	Att använda din grill
17	Att använda köttermometern
18	Ranger-funktioner
20	Handhavandetips
21	Felsökning
22	Underhåll på grillen
26	Service och support
27	Garanti

GER SMAK TILL DIN GRILLNING

PELETS

Att skapa 100 % ädelträpellets av livsmedelskvalitet är naturligt för Traeger. Våra amerikanska fabriker bearbetar rent ädelträ som blandas för perfekt balans mellan rök och värme och för högsta kvalitet som du kan smaka varje gång.

Att tillverka marknadens mest högkvalitativa ädelträpellets börjar från grunden. Vi byggde våra fabriker i utvalda regioner i landet för att vara nära ädelträkällor. Dessutom ägnar vi endast vår tillverkning helt till pellets av livsmedelskvalitet, vilket upprätthåller renheten hos våra maskiner.

TRAEGER-MÄRKETS EGNA ÄDELTRÄ-PELETS innehåller bara två naturliga ingredienser: vår emblematiske blandning av ädelträ och en enkel sojabönolja. Vid tillverkning av premiumädelträpellets som höjer din måltid till en annan nivå, är mindre alltid mer. Inga tillsatser, inga fyllmedel, inga bindemedel - bara enkel, naturlig smak.

ÄDELTRÄ

PELETSGUIDE

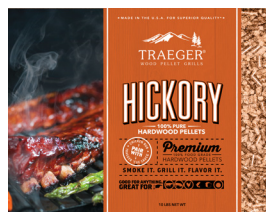


GOTT TILL ALLT. UTMÄRKT TILL:

AL	     
ÄPPELTRÄ	   
KÖRSBÄRSTRÄ	   
HICKORY	   
LÖNN	   
MESQUITE	  
EK	  
PEKAN	    

VÅRA ÄDELTRÄPELETS FINNS I
**8 FANTASTISKA
VARIANTER!**

SPECIALSTORLEKAR



HICKORY

Låda 4,5 kg (10 lb)

Vår mest populära pelletssmak finns nu att få i en lätttransporterad 4,5 kg-låda.



JAKTBLANDNING

Påse 15 kg (33 lb)

Traeger och Realtree har gått samman för att ge dig en exklusiv blandning av hickory och röd och vit ek, med träiga rosmarin-undertoner. Denna smaken är stor nog för att matcha viltet.

PÅSAR 9 KG (20 LB)



AL Påse 9 kg (20 lb)

Alen är mångsidig tack vare sin milda smak och arom, och ger en riklig rök utan den ta över ens de mest delikata smakerna.



LÖNN Påse 9 kg (20 lb)

Lönnpellets är mild, med en aning sötma och är bra för fläsk och speciellt för grönsaker.



ÄPPELTRÄ Påse 9 kg (20 lb)

Äppelpellets används oftast med fjäderfä och fläsk, och erbjuder en lätt söt rök som hjälper till att förhöja kött med milda smaker.



MESQUITE Påse 9 kg (20 lb)

Mesquite-pellets är en favorit inom Texas BBQ som fyller ditt kött med en robust röksmak.



KÖRSBÄRSTRÄ Påse 9 kg (20 lb)

Körsbärsträ är en mycket smakrik pellet, och fungerar bäst för tillfällen när du vill ha en innerlig röksmak.



EK Påse 9 kg (20 lb)

Ek är starkare än körsbär och äpple och mildare än hickory, och är bra att använda med fisk och nötkött.



HICKORY Påse 9 kg (20 lb)

Hickory är den mest använda pelletsen inom grillning, och den ger en rik smak som kompletterar de flesta typerna av kött.

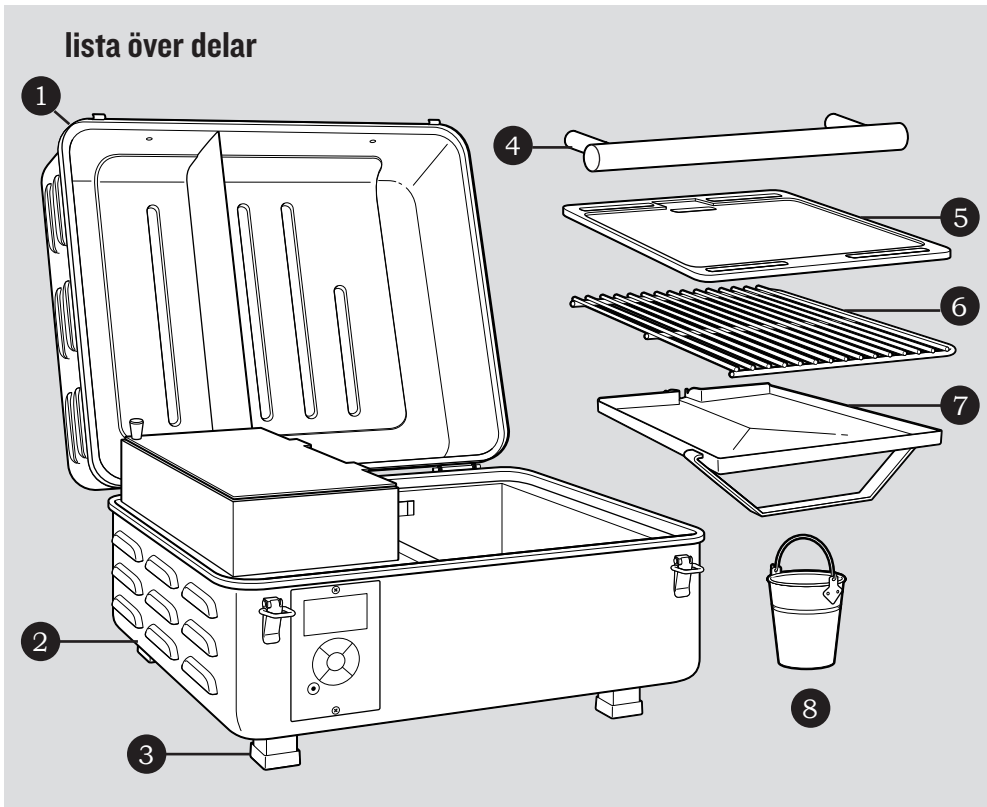


PEKAN Påse 9 kg (20 lb)

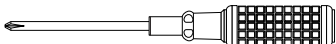
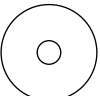
Pekan är delikat nötig och även lite kryddig, och passar bra med grönsaker, nötkött, fläsk, fjäderfä eller till och med bakverk.

ATT MONTERA DIN GRILL

LÄS INSTRUKTIONERNA NOGA INNAN DU INSTALLERAR OCH ANVÄNDER UTRUSTNINGEN



HÅRDVARUPAKET

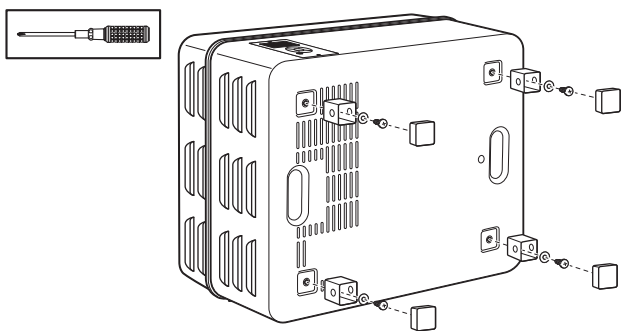
- A** Bultar: 1/4-20x5/8" (6 st.)*  
- B** Brickor: 1/4" Platta (6 st.)* 
- C** Nr 2 stjärnskruvmejsel 
- D** Ben (4 st.) 
- E** Benändestassar (4 st.) 
- F** Mica-brickor (2 st.)* 
- Formerna kan variera.

Del	Beskrivning
1	Grill-lock
2	Grillkapell
3	Fötter med tassar
4	Lockhandtag

Del	Beskrivning
5	Gjutjärnshäll
6	Grillgaller
7	Fettdroppbricka
8	Fetthink

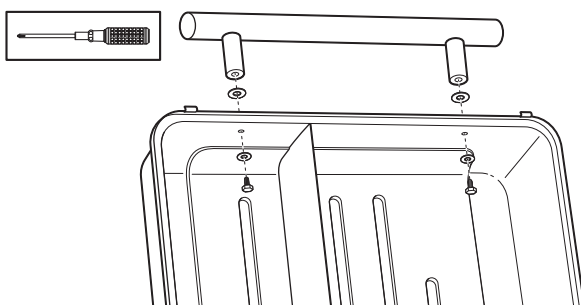
***OBS:** Handtagets bultar, brickor och Mica-brickor levereras installerade på handtaget.

1 MONTERA STÖDBENEN



I detta steg: 3 A x 4 B x 4 C x 1 D x 4 E x 4

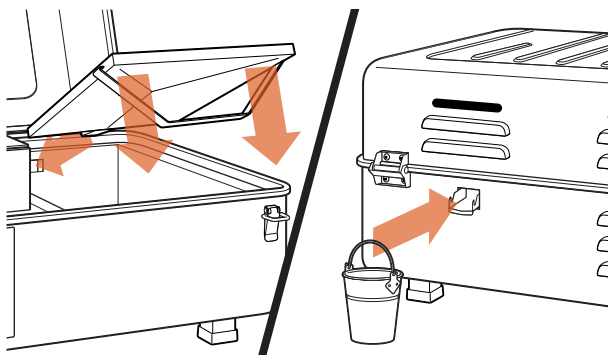
2 MONTERA LOCKHANDTAGET



OBS: Handtagets hårdvara finns installerad på handtaget.

I detta steg: 4 A x 2 B x 2 C x 1 F x 2

3 MONTERA FETTDROPPBRICKAN OCH HINK

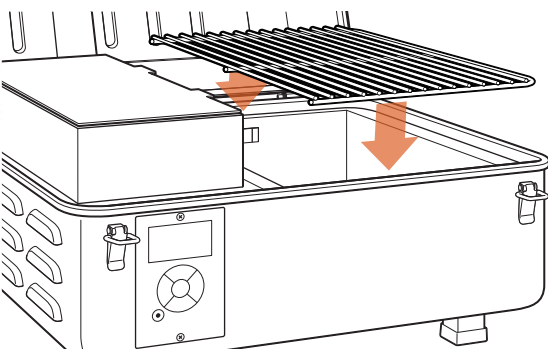


OBS: Var noga med att fettavloppspipen på fett droppbrickan sträcker sig genom öppningen på grillens baksida.

VIKTIGT: Se till att alltid placera fetthinken under pipen vid användning!

I detta steg: 7 8

4 INSTALLERA DET PORSLINSTÄCKTA GRILLGALLRET



I detta steg: 6

LÄR KÄNNA DIN GRILL

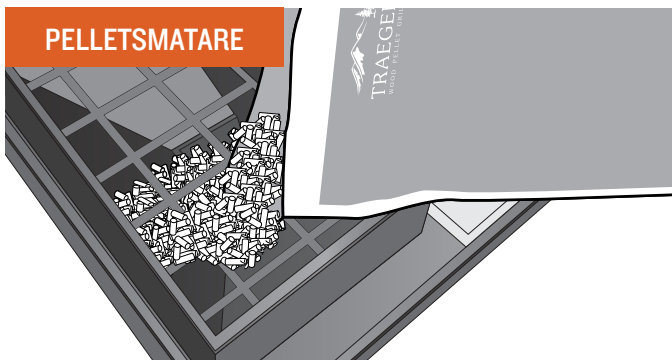
GRILLDELAR OCH FUNKTIONER



Del	Beskrivning
1	Grill-lock
2	Lockhandtag
3	Gjutjärnshäll
4	Porslinstäckt grillgaller
5	Fettdroppbricka
6	Fettavrinningshål (baktill på grillen)

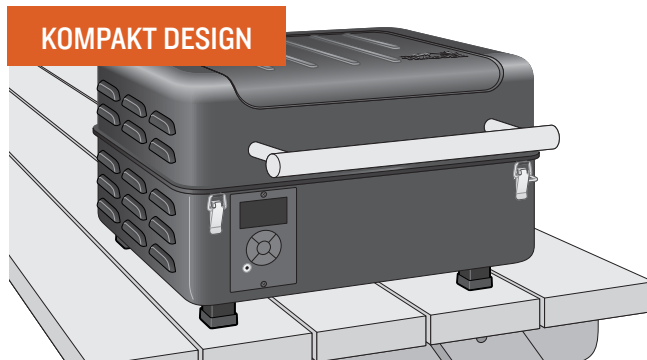
Del	Beskrivning
7	Köttermometer
8	Fetthink
9	Digital kontrollenhet med AGL
10	Pelletsmatare
11	Huvudströmbrytare (på grillens baksida)
12	Lock till pelletsmatare

PELLETSMATARE



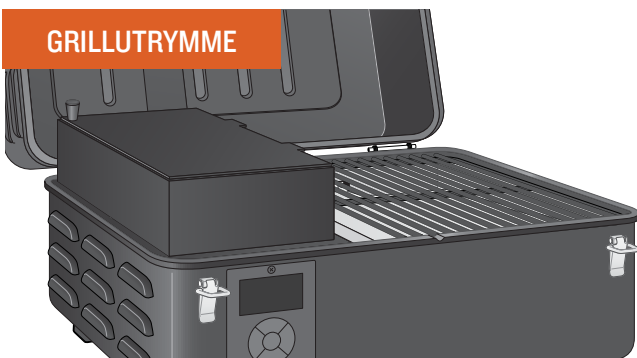
Med en pelletsmatare med kapacitet på 4,1 kg (9 lb.) kan du laga mat i flera timmar, och gå ifrån grillen för att umgås med familj och vänner under tiden.

KOMPAKT DESIGN



Umgås i äkta Traeger-anda! Den kompakta designen är perfekt för camping eller utflykter, så att du kan njuta av den fantastiska Traeger-smaken, oavsett var du är.

GRILLUTRYMME



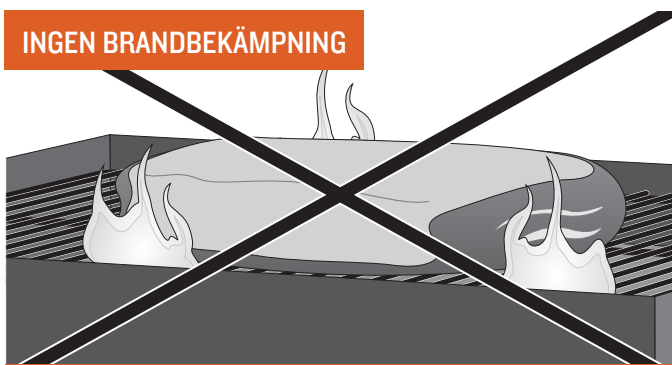
Med 0,12 m² (184 in.²) grillyta ger Traeger Ranger-grillen dig 16 000 BTU matlagningskraft med ett litet fotavtryck.

HÖGTEKNOLOGISK STYRNING



Keep Warm kan användas för att pausa tillagningsprogrammet när som helst när du grillar. Tryck helt enkelt på KEEP WARM när du vill fortsätta tillagningen. Keep Warm håller grillens temperatur på 74 °C (165 °F).

INGEN BRANDBEKÄMPNING



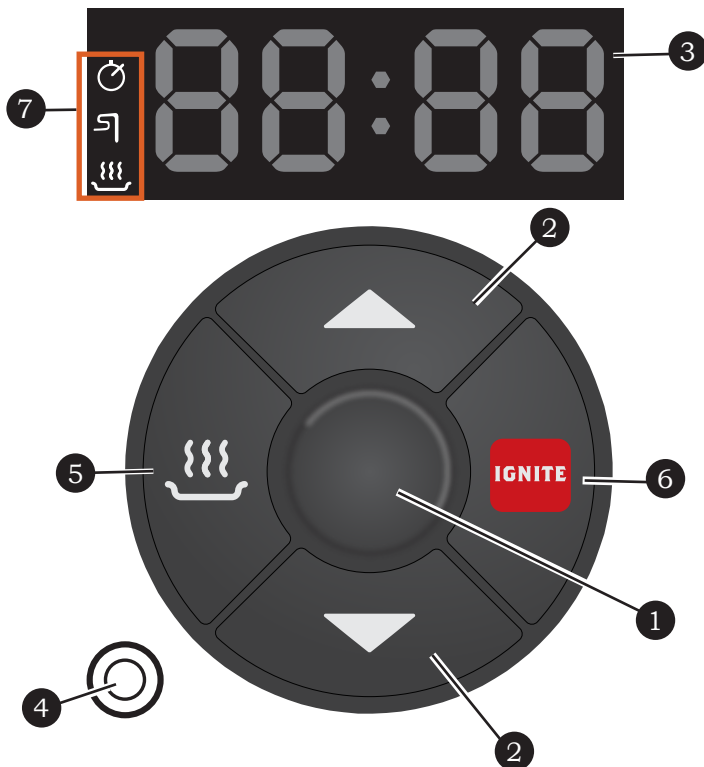
Du behöver inte vara orolig för att fettdroppar ska fatta eld och förstöra maten, eftersom Traegers träbränslegrillar använder indirekt värme. Allt som droppar ner leds till en extern fettbehållare så att det lätt kan tas om hand.

OBS: För korrekt, rekommenderat underhåll, se "Underhålla grillen" på sidorna 22 och 23.

LÄR KÄNNA DIN GRILL (forts.)

DIN KONTROLLPANEL OCH DISPLAY

Din Traeger Ranger-grill är utrustad med en digital kontrollenhet med AGL (Advanced Grilling Logic (Avancerad grill-logik)). Innan du börjar använda grillen är det bra om du bekantar dig med de olika funktionerna på kontrollpanelen.



GUIDE FÖR KONTROLL AV LJUSBÅGAR

FUNKTIONEN VARMHÅLLNING

Varmhållning kan användas för att pausa tillagningsprogrammet när som helst när du grillar. Tryck helt enkelt på VARMHÅLLNING när du till fortsätta tillagningen. Varmhållning håller grillens temperatur på 74 °C (165 °F).

TRYCK OCH HÅLL IN-FUNKTIONER

OBS: När grillen är i vänteläge, håll ned knapparna som visas i 2 sekunder för följande.

ATT PRIMA TRANSPORTSKRUVEN +

"Pri" blinkar i displayen, och transportskruvens primas i 30 sekunder. Upprepa för att avbryta.

AVSTÄNGNING AV GRILLEN

"OFF" (AV) blinkar i displayen nio gånger. Grillen visar "COOL DN" (svalna) i 15 minuter medan den svalnar. För att avbryta, repetera medan "OFF" (AV) blinkar.

VÄXLA MELLAN °F/°C +

Grillen kommer växla visningen mellan °F och °C.

DISPLAY-FIRMWARE +

Firmware rullar över skärmen.

OBS: Bokstaven "v" kommer visas som "u".

1 MITTKNAPP

Använd den här knappen för att slå på grillen och gå igenom lägena TEMPERATURE > TIMER > PROBE ALARM (TEMPERATUR > TIMER > SONDLARM). Tryck in och håll kvar under två sekunder för att avbryta en inställning. För att sätta grillen i avstängningscykeln, håll knappen intryckt i två sekunder i temperaturjusteringsläget.

2 UPP-/NER-KNAPPAR

Tryck på UPP-/NER-knapparna för att minska eller öka temperatur eller tid. Tryck och håll in för att öka eller minska tiden snabbt.

OBS: Tryck och håll in knapparna UPP och NER samtidigt i 3 sekunder för att växla mellan Celsius och Fahrenheit.

3 STATUSDISPLAY

Visar aktuell temperatur, återstående tid i timerläge eller sondens tillagningstemperatur.

4 UTTAG FÖR KÖTTERMOMETER

Sätt kötttermometern i uttaget för matlagning med stektermometer.

5 VARMHÅLLNING

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

6 IGNITE (TÄND)

Tryck på IGNITE (tänd) för att starta grillen.

7 INDIKATORPANEL

Ikonerna på den här panelen lyser när motsvarande funktion är aktiv.

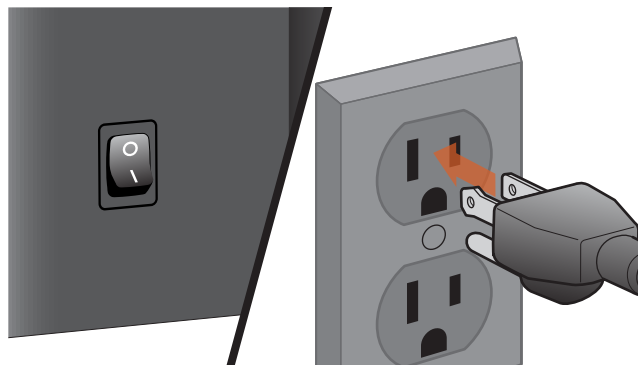
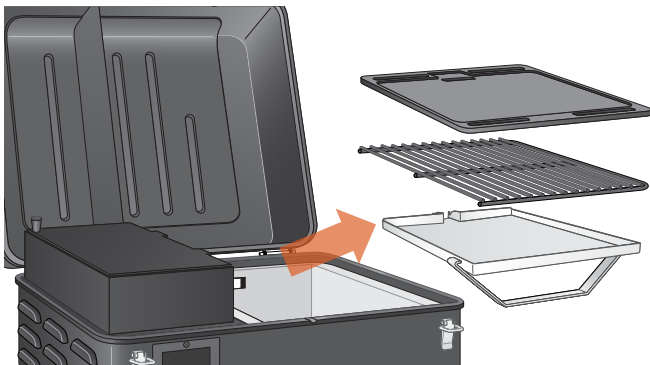
 Timer-ikonen kommer lysa när timern är aktiverad.

 Köttermometerikonen tänds när sonden är inkopplad och identifierad av grillen.

 Ikonen Varmhållning lyser medan denna funktion är aktiv.

INSTRUKTIONER FÖR UPPSTART

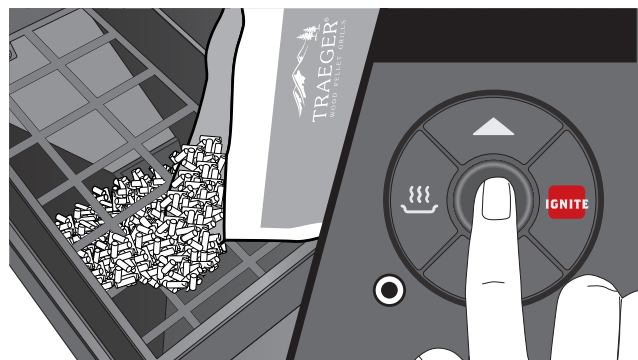
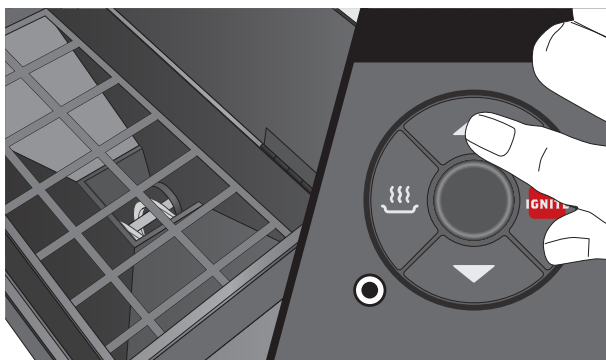
Används vid initial uppstart eller när grillen inte har mer pellets. För att säkerställa att grillen fungerar som den ska måste du först förbereda pelletsmatarskruven genom att låta transportröret "laddas" med pellets.



- 1** Ta bort grillgallret, gjutjärnshällen och fettdropbrickan från grillens inre.

- 2** Med omställaren Main Power (Huvudström) inställd på läget AV (O) ska du ansluta strömsladden till ett lämpligt jordat eluttag. När grillen är inkopplad, ställ om Main Power-omställaren till ON (I).

OBS: När du slår på grillen kommer den att gå in i viloläge och displayens streckade kantlinje kommer att pulsera. Detta indikerar att din grill väntar på ett kommando, och inte fungerar aktivt. Grillen måste vara i viloläge för att prima transportskruven.

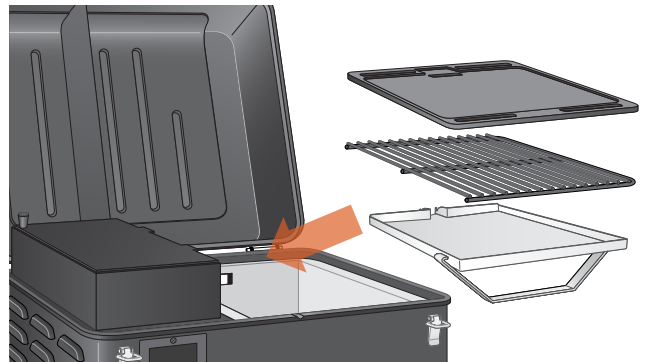
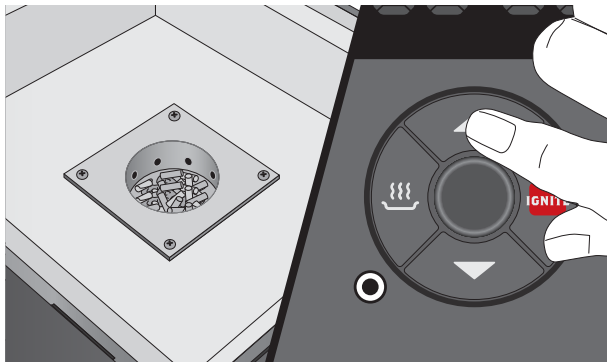


- 3** Säkerställ att inga främmande föremål befinner sig i transportskruven. Med grillen i viloläge trycker du på och håller in UPP- och IGNITE (tänd)-knapparna samtidigt. Displayen kommer blinka "Pri" och transportskruven börjar primas.

- 4** Fyll mataren med ditt val av TRAEGER-MÄRKETS ÄDELTRÄPELLETS. Det borde ta ungefär två minuter för transportröret att fyllas med pellets och påbörja doseringen till fyrfatet.

WARNING! Använd ENDAST TRAEGER-MÄRKETS ÄDELTRÄPELLETS. Använd aldrig pellets avsedda för uppvärmning i grillen.

INSTRUKTIONER FÖR UPPSTART (forts.)



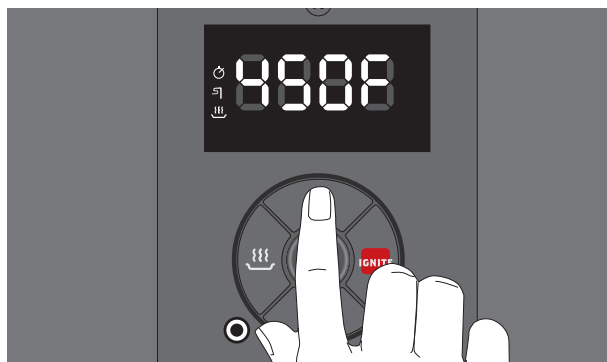
5

Fortsätt att prima tills en liten mängd pellets är i direkt kontakt med den heta staven i fyrfatet. Tryck och håll in knapparna UPP och IGNITE (tänd) samtidigt för att stoppa priming och återföra grillen till viloläge.

6

Nu är du redo att placera fettdroppbrickan, grillgallret och gjutjärnshållen tillbaka i grillen. Placera fetthinken under fettavrinningen på baksidan av grillen för att fånga fettdroppar.

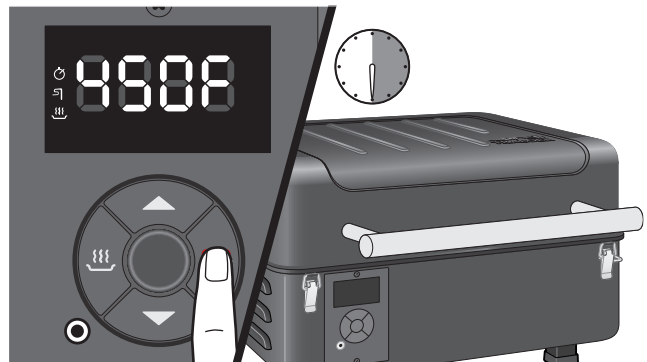
Rekommendation: För enkel rengöring, fodra fettdroppbrickan med Traegers droppbricksformar i aluminum eller kraftig aluminiumfolie. Om du använder folie, var noga med att kanterna och ändarna på folien är täta mot botten av fettdroppbrickan. Byt folie efter varje tillagning för att minska risken för att fett antänds. Se "Underhåll på grillen" på sidan 22 för mer information.



7

Tryck på knappen UPP tills temperaturdisplayen visar 230 °C (450 °F).

OBS: För att växla mellan Celsius (C) och Fahrenheit (F), tryck och håll in UPP- och NER-knapparna samtidigt.



8

Tryck in IGNITE (tänd)-knappen. Låt grillen köra på 230 °C (450 °F) i 30 minuter med locket stängt för att slutföra inkörningsprocessen.

WARNING!

- När du använder denna grill ska det upprättas ett säkerhetsavstånd på 45,7 cm (18 tum) mellan grillen och lättantänt material.
- För bästa smakresultatet, använd alltid äkta ÄDELTRÄPELLETS FRÅN TRAEGER. Använd aldrig pellets avsedda för uppvärmning i grillen.
- Rengör fettdroppbrickan efter varje användning för att minska risken för att fett antänds. Se "Underhåll på grillen" på sidan 22 för mer information.

INSTRUKTIONER FÖR UPPSTART (forts.)

AVSTÄNGNINGSCYKEL PÅ KONTROLLEN

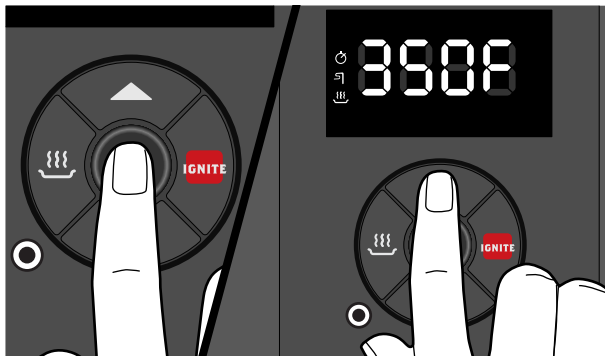
Kontrollen för denna grill har en automatisk avstängningscykel. När matlagningen med grillen är klar, tryck och håll ner mittknappen i 3 sekunder. Displayen blinkar "OFF" (AV) i flera sekunder och sedan rullas "COOL Dn" (svalna) följt av den faktiska temperaturen tills grillen svalnar till en säker temperatur.

Medan kontrollenheten blinkar "OFF" (AV) kan du avbryta avstängningscykeln genom att trycka och hålla ner mittknappen i två sekunder.

Låt alltid avstängningscykeln slutföras innan du stänger av grillen med huvudströmbrytaren. Avstängningscykeln säkerställer att elden är släckt och grillen tändar korrekt vid nästa användning.

FARA! Att stänga av huvudströmbrytaren kommer endast att stänga av strömmen till grillkomponenterna. Vid service av kontrollenheten eller andra delar, se till att strömförsörjningen är urkopplad för att undvika risk för elektriska stötar.

EFTERFÖLJANDE UPPSTART



1

När huvudströmbrytaren är ON (I), tryck på mittknappen en gång för att starta grillkontrollenheten. Ställ in önskad temperatur med UPP-knappen.



2

När önskad temperatur visas, tryck på IGNITE (tänd). Låt grillen förvärmas tills önskad temperatur har nåtts.

OBS: Om grillen inte uppnår vald temperatur, se "Handhavandetips" på sidan 20 för mer information.

ANMÄRKNINGAR:

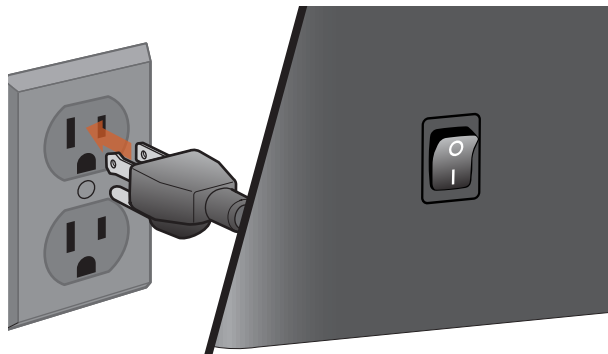
- När du tryckt på IGNITE (tänd)-knappen kommer din Traeger Ranger-grill alltid börja med att tända och en förvärmningscykel.
- WARNING!** När du använder denna grill ska det upprättas ett säkerhetsavstånd på 45,7 cm (18 tum) mellan grillen och lättantänt material.

ATT ANVÄNDA DIN GRILL

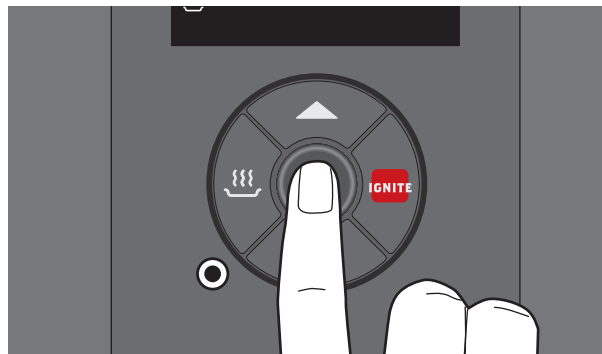
Du kommer behöva börja med följande fyra steg varje gång du använder grillen.

OBS: När grillen inte används, ska den kopplas bort från eluttaget.

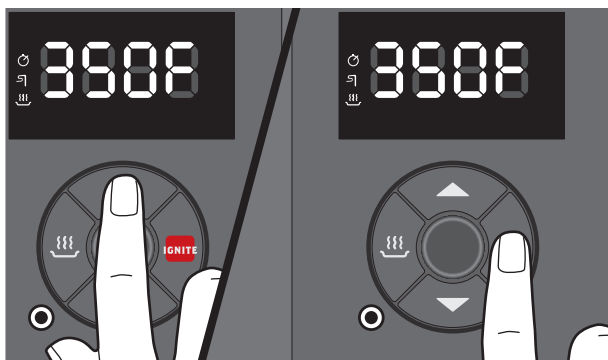
Uttagets utseende kan variera beroende på region.



- 1** Anslut strömsladden till ett lämpligt jordat eluttag och vrid omställaren Main Power (Huvudström) till ON (PÅ)(I).



- 2** Tryck på UPP, NER eller mittknappen för att starta grillkontrollenheten.



- 3** När din grill är på, tryck på UPP-knappen för att välja önskad temperatur, tryck sedan på IGNITE (tänd) för att starta förvärmningscykeln.



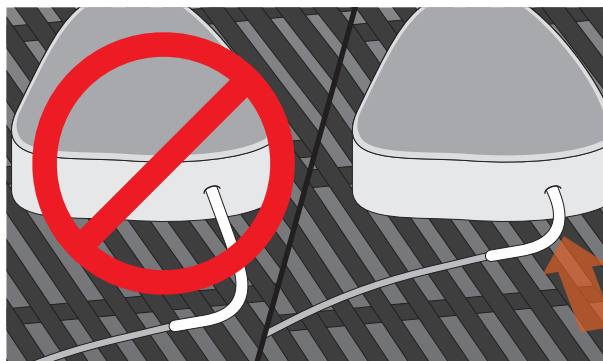
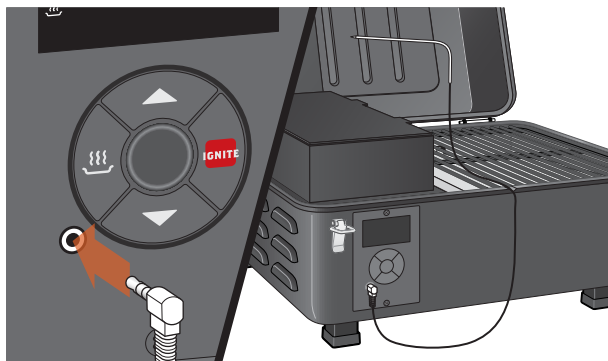
- 4** När förvärmningen är klar kan du fylla grillen med mat och stänga grillocket.

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.

ATT ANVÄNDA KÖTTERMOMETERN

Din Traeger Ranger-grill har en kötttermometer för att kontrollera innertemperaturen på maten eller för tillagning till måltemperatur.

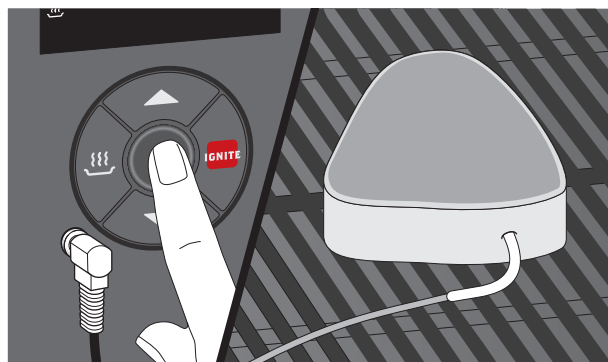


1

Sätt in kötttermometers kontakt i kontrollpanelens nedre vänstra hörn och för sedan kabeln genom spåret i grillens front, enligt bilden.

2

För in termometerspetsen i köttet. Se till att den inte är i ett fettparti eller vidrör ben, utan att den är halvvägs in i den tjockaste delen av köttet.



3

Att läsa av temperaturen: Tryck in mittknappen på kontrollpanelen. Temperaturen visas i 5 sekunder och återgår sedan till grillens temperatur.

KÖTTEMPERATURREKOMMENDATIONER

INTERVALL	NÖTKÖTT	LAMM	FLÄSK	FÅGEL
Genomstekt	77 °C/170 °F	71 °C/160 °F	77 °C/170 °F	77 °C/170 °F
Medium	71 °C/160 °F	68 °C/155 °F	71 °C/160 °F	77 °C/170 °F
Medium Rare	63 °C/145 °F	63 °C/145 °F		77 °C/170 °F
Blodig	57 °C/135 °F			77 °C/170 °F

RANGER-FUNKTIONER

VILOLÄGE

I hela den här handboken kommer du att instrueras att utföra vissa åtgärder medan grillen är i viloläge. När grillen är i viloläge, kommer displayens streckade kant att pulsera för att indikera att den inte är aktiv och väntar på ett kommando. Grillen går automatiskt in i viloläge när du först slår på den.



TIMER

Din Traeger Ranger-grill levereras utrustad 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.

OBS: För att justera tiden, tryck och håll in UPP- eller NER-knappen för att snabbt ändra tiden.

För att ställa timern:

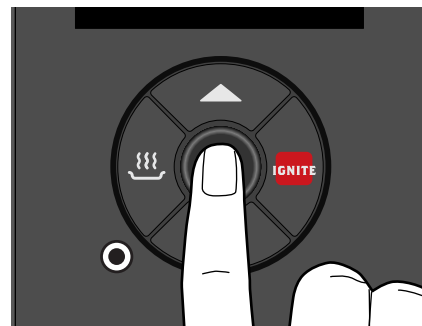
1. När grillkontrollen på, tryck en gång på mittknappen för att komma in i timer-läge. Tim-symbolerna kommer blinka.
2. Tryck på UPP-knappen för att välja timmar; tryck på mittknappen för att bekräfta och gå till minuter.
3. Tryck på UPP-knappen för att välja minuter; tryck på mittknappen för att bekräfta. Timer-ikonen visas och tiden kommer börja räkna ner.

För att avbryta timern:

1. Tryck på mittknappen tills den återstående tiden visas.
2. Tryck och håll ner mittknappen i 2 sekunder för att avbryta timern.

För att justera timern:

1. Tryck på mittknappen tills den återstående tiden visas.
2. Använd UPP- och NER-knapparna för att justera tiden efter behov.
3. Tryck på mittknappen för att bekräfta. Timer-ikonen visas och tiden kommer fortsätta räkna ner.



VARMHÅLLNING



Varmhållning kan användas för att pausa tillagningsprogrammet när som helst när du grillar. Tryck på VARMHÅLLNING för att aktivera funktionen och håll grillens temperatur på 74 °C (165 °F). Tryck åter på VARMHÅLLNING när du vill fortsätta tillagningen.

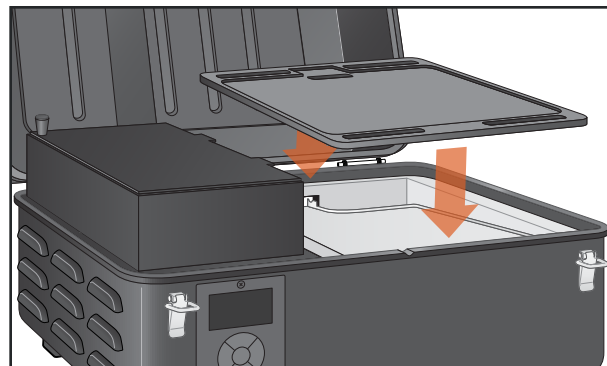


GJUTJÄRNSHÄLL

Denna mångsidiga gjutjärnsprodukt gör matlagning utomhus enkel. Den är inkörd och fördelar värme jämnt för en episk grillupplevelse. Den släta matlagningssytan är perfekt för stekning av bacon och för att göra pannkakor, hash browns och grillad ost.

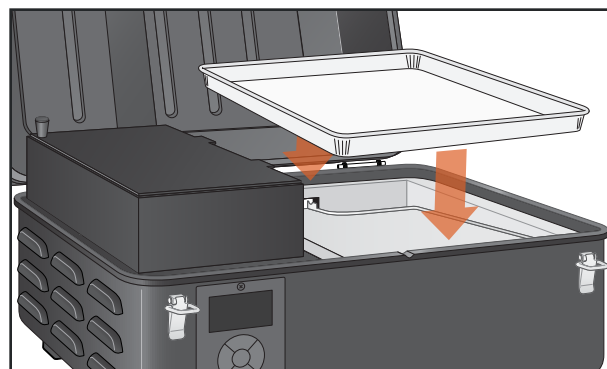
Användning:

Lyft helt enkelt ut grillgallret och sätt in gjutjärnshällen på plats, anpassa stiftet på hällens botten med hålet på grillens baksida.



DROPPBRICKSFORMAR

Gör underhåll av grillen lätt som en plätt med våra droppbricksformar. De är gjorda av värmeståligt aluminium, väger nästan ingenting och kan lätt slängas så att du snabbt kan göra rent och fortsätta i sann Traeger-anda. Formarna ska ligga helt på fettpannan och inte täcka några områden utanför fettpannan. Om inte kommer temperaturen och funktionen hos grillen påverkas.



GRILLOCK

Skydda din Traeger Ranger-grill med ett högklassigt specialanpassat lock som utformats för att tåla elementen. Detta tåliga grillock finns att köpa på traegergrills.com.

HANDHAVANDETIPS

1. Du kan ändra temperaturen närsomhelst under pågående grillning för att öka eller minska tillagningstemperaturen.

För att ändra mellan Fahrenheit och Celsius:

- a. Tryck in och håll UPP- och NER-knapparna samtidigt i 3 sekunder.
- b. Tryck på mittknappen för att bekräfta och avsluta.

Du kommer nu se temperaturer visas i det format du valt.

WARNING! För att förhindra fettantändningar får du aldrig laga mycket fet mat som bacon, hamburgare etc. över en temperatur på 176,7 °C (350 °F).

2. **WARNING!** Din Traeger Ranger-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. Håll **aldrig** vatten i fyrfatet, det kommer sätta igen transportskruven.

3. Traeger Ranger-grillen är utformad för att användas med locket stängt. Att tillaga maten med öppet lock förlänger tillagningstiden påtagligt.

4. **FÖRSIKTIGHET!** Tillsätt aldrig pellets för hand i fyrfatet. Det är farligt och du kan drabbas av allvarliga brännskador. Om pellets tar slut och elden slocknar när du lagar mat, fyll på pelletsbehållaren och se "Efterföljande start" på sidan 15, låt grillen svalna helt och börja om igen.

5. **FÖRSIKTIGHET!** Säkerställ att fettroppbrickan sitter ordentligt i sitt fäste. 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:

- Tunna skivor behöver hög värme och kortare tillagningstider, medan tjockare livsmedel kräver låg värme och längre tillagningstid.
- 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. **WARNING!** 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 locket och ta bort all mat, grillgallret, hällen och fettroppbrickan.

WARNING! Rökfara

Överflödigt 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 22-23 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 22 och avsnittet "Att rensa ut aska från fyrfatets insida och omgivning").

WARNING! Avlägsna all oeldad pellets och aska från fyrfatet och dess omgivning. (Se instruktionerna för korrekt hantering och bortskaffning av ska på sida 22.)

Sätt elkabeln i ett jordat eluttag och slå till huvudströmbrytaren (I) innan du sätter tillbaka fettroppbrickan och grillgallret. 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 fettroppbrickan, grillgallret och maten.

8. **KOLMONOXID:**

WARNING! 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 medvetlöshet eller dödsfall.
- Uppsök läkare om du eller andra visar symptom för förkylning eller influensa när du lagar mat med eller befinner dig i närheten av denna utrustning. Kolmonoxidförgiftning kan ofta misstas för förkylning eller influensa och upptäcks ofta för sent.
- Alkoholintag och droganvändning förstärker effekterna från kolmonoxidförgiftning.

HANDHAVANDETIPS (forts.)

- Kolmonoxid är i synnerhet giftiga 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 orsakas av bristande grillunderhåll och att Traeger Grease Management System (TGMS) (Traeger fetthanteringssystem) inte rengörs regelbundet (se "Att underhålla din grill" på sidan 22).

- I det högst osannolika fallet att en fettbrand skulle uppstå under tillagning, stäng av med hjälp av apparatens huvudströmbrytare, AV (O), för att reducera mängden syre i tillagningsutrymmet. Koppla bort grillens strömförsörjningskabel från det elektriska vägguttaget och håll locket stängt tills branden slocknat helt.
- Låt aldrig locket vara öppet vid en fettbrand. Om branden inte slocknar, sprid försiktigt bakpulver på lågorna.

FÖRSIKTIGHET! Var försiktig så du inte bränner dig.

- Om detta inte släcker elden ska du försiktigt avlägsna maten från grillen och hålla locket stängt 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 fett droppbrickan, grillgallret och gjutjärnshällen, starta om grillen och återuppta matlagningen.

FELSÖKNING

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

KOD	FEL	LÖSNING
LEr	Låg temperatur	Felet förekommer om grillens temperatur sjunker under 49 °C (120 °F) i 10 minuter, vilket leder till att grillen stängs av. För att åtgärda, ta bort eventuella pellets från fyrfatet. Stäng av kontrollenheten, slå på den igen och starta om grillen. Om felet kvarstår, kontakta kundtjänst.
HEr	Hög temperatur	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.
Er1	Temperatursensor utslagen	Kontrollera att din temperatursensor är korrekt ansluten till regulatorn.
Er2	Temperatursensor fungerar inte	Din temperatursensor är defekt och behöver bytas ut.

ATT UNDERHÅLLA DIN GRILL

RENSNING AV KRESOT OCH FETTUPPBYGGNAD

När träpellets eldas långsamt produceras tjära och organiska ångor som blandas med den avgivna fukten och bildar kresot. Kresotångarna kondenseras i den relativt svala frånventilationen för en långsamt brinnande eld. Detta leder till att kresot byggs upp runt frånventilationskanten. Kresot som fattar brinner mycket hett. Luftburna fettpartiklar kommer att passera genom matlagningskammaren och kan ackumuleras på grill-luckorna (spjällöppningar för rökutblåsning), och detta kan bidra till brand.

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

Fett från maten droppar ned på fettdroppbrickan och leds ut ur grillen till fetthinken via fettslangen. Dessa är komponenterna i Traeger Grease Management System (TGMS)(Traeger fetthanteringssystem). Fett kommer samlas på alla dessa platser.

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

När kresot 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 matlagnings-sessioner producerat stora mängder lättantändligt fett rekommenderar vi starkt att du rensar ut fettet innan du använder grillen igen.

1. RENGÖRING AV INSIDAN:

WARNING! Ställ in omställaren på läge OFF (AV) (O) och dra 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.

Rensa fettet periodvis från fettdroppbrickan och fettavrinningen. Om för mycket fett hinner byggas upp på fettdroppbrickan eller om det tillåts att sätta igen fettavrinningen så kan detta leda till en fettbrand. Vi rekommenderar att alla dessa platser rengörs regelbundet.

Avlägsna grillgallren och fettdroppbrickan. Skrapa av fettansamlingen från insidan på fettdroppbrickan med ett hårt verktyg som inte är gjort av metall. Droppbrickan kan diskas i

hett tvålatten. Torka upp återstående fettrester med hushållspapper eller engångstrasor. Hushållspapper och engångstrasor kan också användas för att torka bort fett från grillens insida.

2. ATT RENGÖRA DE UTVÄNDIGA YTORNA:

FARA! Vrid omställaren 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 fett på grillens utsida. **ANVÄND INTE** ugnsgöringsmedel, slipande rengöringsmedel eller slipande tvättsvampar.

3. FÖRVARING UTOMHUS:

FÖRSIKTIGHET! Om grillen ska förvaras utomhus under regniga årstider 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. Täck alltid grillen med Traegers grillskydd när den inte används. Detta specialanpassade skydd finns att köpa på traegergrills.com.

4. ATT RENGÖRA GRILLGALLREN:

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.

5. STÄDA UN DAN ASKAN FRÅN FYRFATET OCH DESS OMGIVNING (var 20:e användningstimme):

FARA! Vrid omställaren Main Power (Huvudström) till läget AV (O) och dra ur strömsladden.

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

WARNING! 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 askan i och omkring fyrfatet bör endast göras när grillen är KALL.

Avlägsna grillgallret, hällen och fettdroppbrickan 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.

WARNING! 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. Vi upprepar att askan endast får tömmas ur fyrfatet om grillen är KALL.

En grovdammsugare med en uppsamlingsbehållare i metall utan påse är 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 i 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 installera en oanvänd påse i maskinen. Dammsug sedan upp askan ur fyrfatet. När fyrfatet är rent ska du omedelbart tömma dammsugarpåsen i metallbehållaren.

6. BORTSKAFFNING AV ASKA:

WARNING! 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 begraving i jorden eller genom lokal spridning ska de förbli i den förseglade behållaren tills all aska svalnat helt och hållet.

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

ANMÄRKNINGAR

ANMÄRKNINGAR



TRAEGER'S LEGENDARISKA VIP-365 kundtjänst är den bästa som finns. Om du har några frågor om din Traeger Ranger-grill eller om du behöver tips på hur du ska laga din första fläskkarré så kan våra erfarna experter hjälpa dig. Vi finns här 365 dagar om året inklusive helgdagar eftersom vi är kockar, inte bankanställda.

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

TRAEGER'S VIP-365 KUNDTJÄNST

Telefon: 1-800-TRAEGER
06.00 – 20.00 MT (CET -8)
E-post: service@traegergrills.com

TRAEGER PELLET GRILLS LLC

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



3 ÅRS GARANTI

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 fraktagifter 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 vidare säljs eller byts med annan ägare, om komponenter eller tillbehör 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.



LEV SMAK- FULLT

FÖLJ OSS @TRAEGERGRILLS



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

traegergrills.com