



TRAEGER

WOOD FIRED GRILLS

BRUGERVEJLEDNING



**EN AF DE STØRSTE ÅRSAGER TIL BRAND ER MANGLENDE AFSTAND TIL
BRÆNDBARE MATERIALER. DET ER YDERST VIGTIGT, AT DETTE PRODUKT
KUN INSTALLERES I OVERENSSTEMMELSE MED DISSE ANVISNINGER.
VIGTIGT: GEM BRUGERVEJLEDNINGEN TIL FREMTIDIG REFERENCE.
LÆS BRUGERVEJLEDNINGEN OMHYGGELIGT.**

VIGTIGE SIKKERHEDSFORANSTALTNINGER

LÆS ALLE ANVISNINGERNE, FØR DU INSTALLERER OG BRUGER APPARATET

Læs hele denne vejledning inden installation og brug af denne træpillegrill. Manglende overholdelse af disse anvisninger kan medføre skade på ejendom, personskade eller endog dødsfald. Kontakt den lokale myndighed eller brandvæsenet for at få nærmere oplysninger om begrænsninger og krav til installationskontrol i dit område.

Madlavning over åben ild giver mange gode oplevelser – både til dig og din familie og dine heldige venner. Din nye Traeger-grill er specielt designet til at gøre madlavningen nemmere, samtidig med at du får optimal ydeevne fra grillen og den mest smagfulde mad.

Som med alle griller og madlavningsapparater dannes der organiske gasser under tilberedningen, når du brænder et materiale (hvad enten det er træ, gas eller kul). En gas, som kan være særligt skadelig i koncentrerede mængder, er kulilte. I et udendørs og åbent miljø forsvinder kulilten helt naturligt og skader dig ikke.

ADVARSEL! Følg disse retningslinjer for at forhindre denne farveløse, lugtfri gas i at forgifte dig, din familie, dine kæledyr eller andre:

- Symptomer på kulilteforgiftning: hovedpine, svimmelhed, svaghed, kvalme, opkastning, træthed og forvirring. Kulilte reducerer blodets evne til at transportere ilt. Et lavt iltniveau i blodet kan resultere i bevidstløshed og død.
- Kontakt en læge, hvis du eller andre udvikler feber- eller influenzalignende symptomer. Kulilteforgiftning, som let kan forveksles med feber eller influenza, opdages ofte for sent.
- Alkoholindtag og brug af stoffer øger virkningerne af kulilteforgiftning.
- Kulilte er særligt giftigt for moder og barn under graviditet, spædbørn, ældre, rygere og personer med blod- eller kredsløbsproblemer, såsom blodmangel eller hjertesygdomme.
- Brug kun din Traeger-grill udenfor på et ikke-brændbart underlag og væk fra brændbare materialer.
- Brug aldrig benzin, lampeolie, petroleum, lightervæske eller brændbare væsker til at starte eller "opfriske" et bål i dette apparat. Hold alle sådanne væsker langt væk fra dette apparat, når det er i brug.

VIGTIGT: LÆS BRUGERVEJLEDNINGEN OMHYGGELIGT, OG GEM DEN TIL FREMTIDIG BRUG.

Hvis du samler denne enhed for en anden person, skal du give denne vejledning til ejeren, som skal læse den og gemme den til fremtidig brug.

FARE!

For nordamerikanske brugere:

- Tilslut apparatet til en passende stikkontakt til 3 stikben.
- En elektrisk forsyning med HPFI-relæ er påkrævet. For at beskytte mod stødfare skal du bruge en jordforbundet 3-polet stikkontakt i nærheden af den 1,8 meter lange strømledning. Når du installerer stikkontakten, skal du følge den nationale elektriske kodeks og lokale regler og bestemmelser.

Brugere i EU:

- Tilslut apparatet til en passende jordforbundet stikkontakt.
- Jordforbindelsen må ikke fjernes eller ændres på nogen måde. Brug ikke en adapter eller en forlængerledning.

FARE!

- Der er farlig spænding til stede, som kan forårsage stød, forbrændinger eller død. Tag stikket ud af stikkontakten, før der udføres service på grillen, medmindre andet er angivet i denne brugervejledning.
- Du må aldrig bruge eller opbevare brændbare væsker nær grillen.
- Du må aldrig bruge benzin eller lightervæske til at tænde grillen manuelt.

ADVARSEL!

Fare for røg

Der kan opstå træpilleoverløb under opstart, hvilket resulterer i usædvanlig tyk, hvid røg, som varer i lang tid. Hvis dette sker, skal du slukke for grillen på hovedafbryderen og tage stikket ud. Hvis denne tilstand fortsætter i tilstrækkeligt lang tid, kan der dannes gasser fra den delvise tænding, som kan antændes og få låget til at "bøvsse". Hvis det sker, og grillen ikke er blevet ordentligt vedligeholdt som beskrevet i afsnittet "Vedligeholdelse af grillen" på side 26-27, kan der opstå en fedtbrand. For at afhjælpe denne tilstand skal du lade grillen køle helt ned, fjerne alle indre komponenter og grundigt fjerne al aske og alle piller fra grillen og optændingsgryden (se afsnittet "Rengøring af asken i og rundt om optændingsgryden" på side 27).

ADVARSEL!

Fare for forbrænding

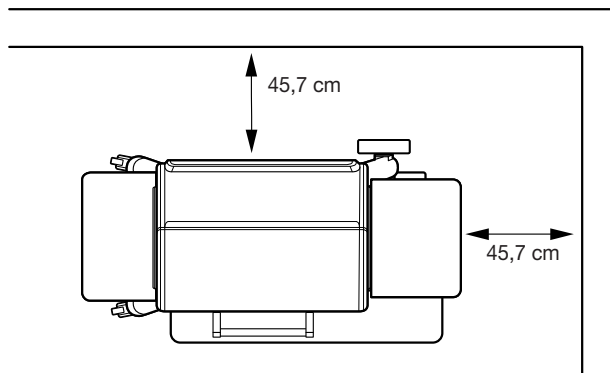
Mange dele af grillen bliver meget varme under brugen. Pas på for at undgå forbrændinger, både under og efter brug, mens grillen stadig er varm.

- **Du må aldrig** efterlade grillen uden opsyn, når der er små børn til stede.
- **Du må aldrig** flytte grillen, mens den er i brug.
- Lad grillen køle grundigt af, før du flytter eller forsøger at transportere den.

ADVARSEL!

Fare for brand

- Når du bruger denne grill, skal du holde en afstand på **MINDST 45,7 cm** mellem grillen og brændbare materialer.
- Når du bruger denne grill under en overdækning, skal du holde en afstand på **MINDST 102 cm**.



ADVARSEL!

Fare for luftforurening

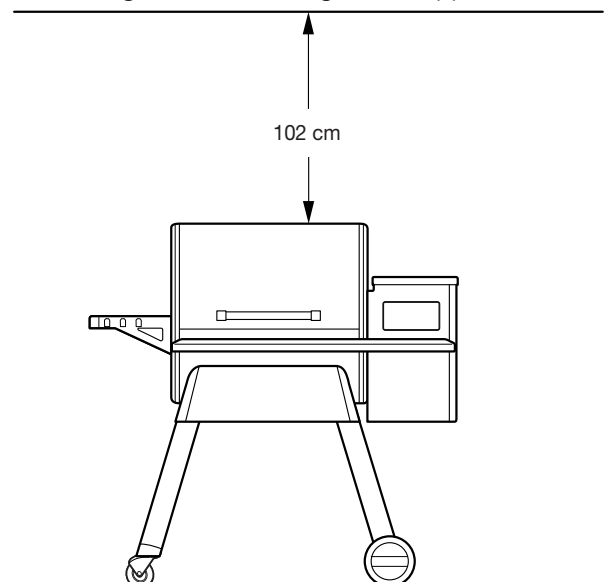
- Du må **KUN** samle og betjene denne grill i overensstemmelse med anvisningerne i samlevvejledningen og denne brugervejledning.
- Denne grill er KUN beregnet til UDENDØRS BRUG.
- Brug aldrig piller med tændvæske i grillen på grund af eventuelle farlige forurenende stoffer og tilsætningsstoffer, der kan være til stede.

FORSIGTIG!

- Opbevar altid træpillerne et tørt sted, væk fra varmeproducerende apparater og andre brændstofbeholdere.
- Hold grillen ren. Se rengøringsanvisningerne i denne brugervejledning.
- Brug ikke tilbehør, der ikke er beregnet til brug med denne grill.
- For at få de bedste resultater og den bedste smag anbefales det at bruge originale TRÆPILLER FRA TRAEGER.
- Selv om der er rigelig plads i grillen, skal du være forsigtig med at lægge store mængder mad på den, som kan frigive store mængder brændbart fedt, f.eks. mere end et halvt kilo bacon, især hvis grillen ikke er velholdt. Hvis dine tidligere tilberedninger har produceret store mængder brændbart fedt, anbefaler vi på det kraftigste at fjerne fedtet fra grillen, inden du bruger den igen.

Brugere i EU:

- Dette apparat må ikke betjenes af personer (herunder børn), som er fysisk, sensorisk eller psykologisk funktionshæmmede, eller som mangler den nødvendige erfaring og viden, medmindre de er under opsyn eller har fået den nødvendige oplæring i sikker brug af den person, der har ansvar for deres sikkerhed.
- Børn skal overvåges, så de ikke leger med apparatet.



GEM DENNE VEJLEDNING



FULD SMAG

LUK OP FOR DEN FULDE GRILLEFFEKT
MED TRÆGER-APPEN

A wooden cutting board with a large piece of cooked meat, a knife, and a screw.

INDHOLDSFORTEGNELSE

2	VIGTIGE SIKKERHEDSFORANSTALTNINGER
6	HVORFOR TRÆPILLER FRA TRAEGER?
7	GØR RENGØRINGEN AF GRILLEN TIL EN LEG
8	KEND DIN GRILL
11	KLARGØRING AF GRILLEN
13	BRUG AF GRILLEN
14	VALG AF EN TILBEREDNINGSMETODE
21	YDERLIGERE KONTROLFUNKTIONER
22	TØM TRÆPILLEBEHOLDEREN
23	TIMBERLINE-FUNKTIONER
26	VEDLIGEHOLDELSE AF GRILLEN
28	OFTTE STILLEDE SPØRGSMÅL
30	FEJLFINDING
32	TIPS TIL BETJENING
35	SERVICE OG GARANTI

HVORFOR TRÆPILLER FRA TRAEGER?

FOR TRAEGER ER SMAGEN ALTAFGØRENDE. Derfor laver vi vores egne 100 % naturlige træpiller, der sikrer, at du kun bruger træ af den bedste kvalitet til at give smag til din mad og til at brænde mest effektivt og pålideligt. Vi kan ikke garantere de samme resultater fra andre træpillemærker, så vi anbefaler altid at bruge vores træpiller for at få den optimale oplevelse.

100% NATURLIGT TRÆ

Ingen fyldstoffer og ingen unaturlige
tilsætningsstoffer — kun rent træ for en ren smag.

VIDENSKAB BAG RØG & SMAGEN AF TRÆKUL

De helt rette fugtforhold giver dig en ren smag
af den højeste kvalitet.

USA TRAEGER-EJEDE SAVVÆRKER & TRÆPILLEPRODUKTION

Efter 30 år i branchen har vi skabt den højeste
standard inden for træpilleproduktion.

TRAEGER HARDWOOD	GODT TIL ALT. FREMRAGENDE TIL:							
	OKSEKØD	FJERKRÆ	SVINEKØD	LAMMEKØD	FISK OG SKALDYR	BAGTE	GRØNTSAGER	WILD GAME-BLANDING
EL								
ÆBLE								
KIRSEBÆR								
VALNØD								
AHORN								
MESQUITE								
EG								
PEKAN								
BIG GAME-BLANDING								
TURKEY-BLANDING								
TEXAS BEEF-BLANDING								
SIGNATURE-BLANDING								

GØR RENGØRINGEN AF GRILLEN TIL EN LEG

SØRG FOR, AT GRILLEN ER REN og fri for ophobet fedt og snavs for at holde din grills rene smag af trækul intakt. Den bedste måde at sikre dette på er ved at bruge vores sortiment af rengørings- og vedligeholdelsesmaterialer, der kan købes hos din lokale forhandler eller på traegergrills.com.

950 ml **TRAEGER NATURLIGE RENGØRINGSMIDDEL**

Hold din grill lige så ren og skinnende, som den dag du købte den, med vores helt naturlige rengøringsmiddel.



PAKKE MED 5 **FORINGER TIL FEDTSPANDEN**

Gør det nemt at vedligeholde din fedtspand med vores aluminiumforinger.



PAKKE MED 5 **FORINGER TIL DRYPBAKKEN**

Fremstillet af varmebestandigt aluminium, lette og til engangsbrug, så du hurtigt kan rydde op og komme videre med din Traeger.



18" X 150" **TRAEGER X OREN LYSERØDT SLAGTERPAPIR**

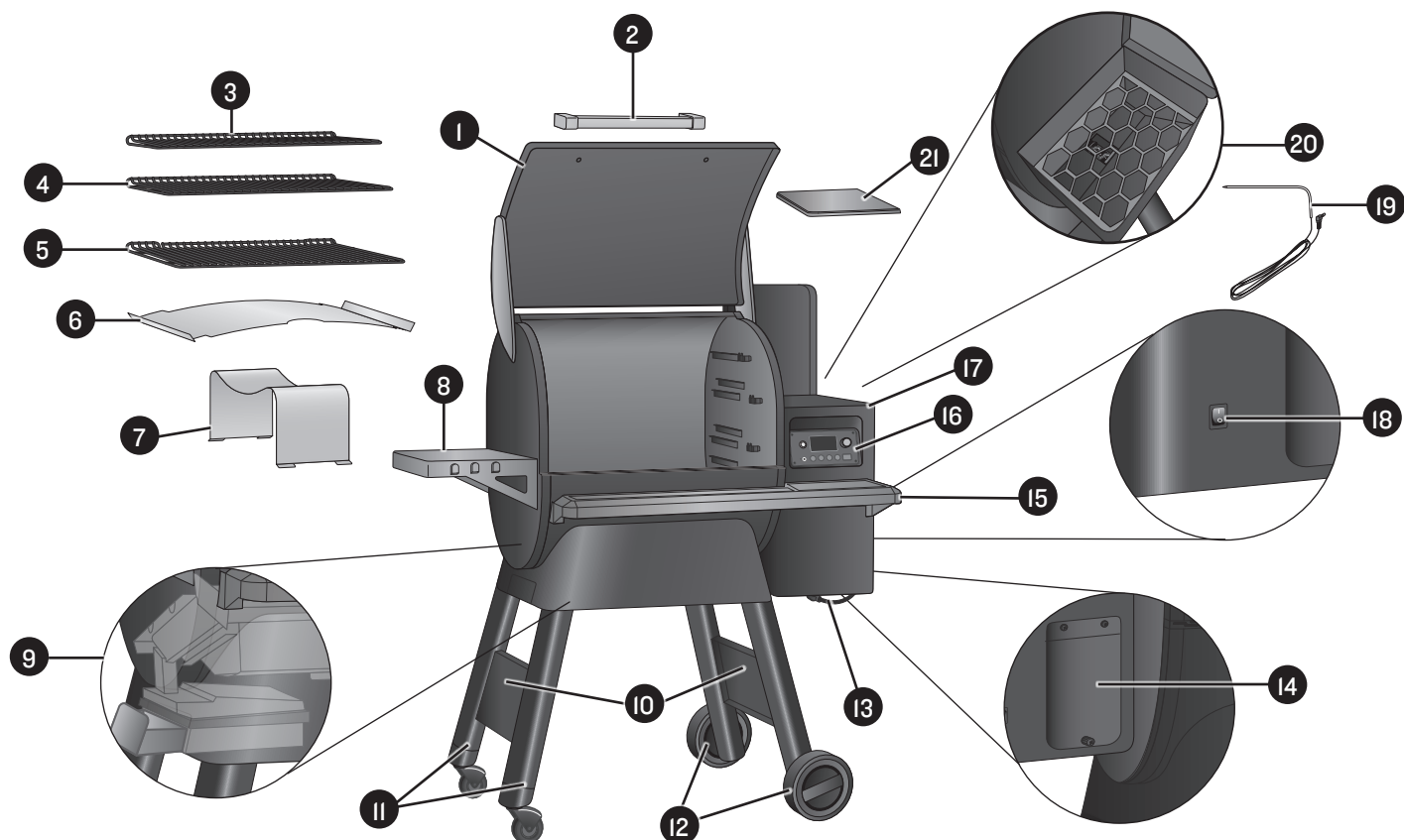
Dette FDA-godkendte papir holder dit kød fugtigt ved at forsegle saften, men det er alligevel åndbart nok til at videreudvikle røgaromaen.



KEND DIN GRILL

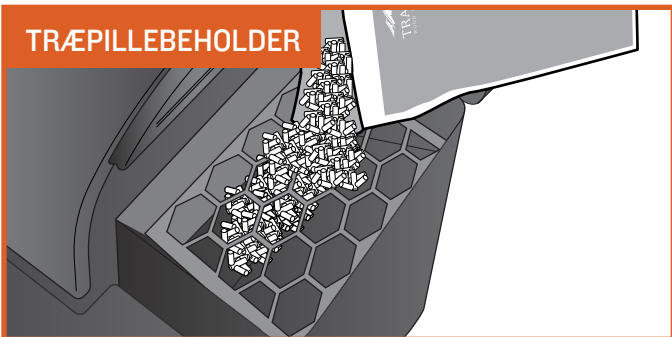
Se samlevejledningen for at samle og installere din Traeger Timberline Grill.

GRILLENS DELE OG FUNKTIONER



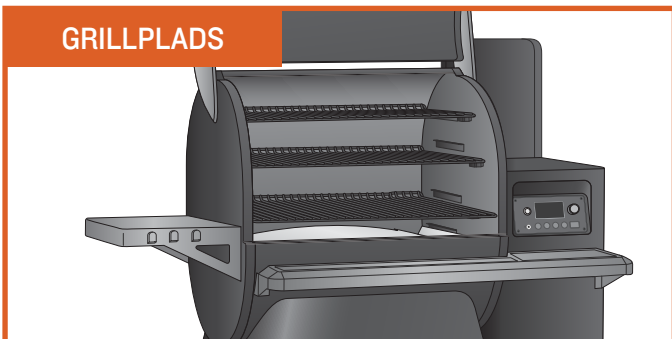
Del	Beskrivelse	Del	Beskrivelse
1	Grillåg	12	Ben med hjul til alle terræntyper
2	Lågets håndtag	13	Aftagelig strømledning
3	Øverste grillrist	14	Låge til udtømning af træpillebeholder (på bagsiden af grillen)
4	Midterste grillrist	15	Fronthylde
5	Nederste grillrist	16	Traeger-kontrolenhed med WiFIRE-teknologi
6	Drypbakke	17	Træpillebeholder
7	Flammeafskærmning	18	Hovedafbryder (på bagsiden af grillen)
8	Sidehylde	19	Stegetermometer
9	Fedthåndteringssystem	20	Træpillebeholder indvendigt med rist
10	Benplader	21	Skærebræt (placeret oven på træpillebeholderen)
11	Ben med låsbare hjul		

TRÆPILLEBEHOLDER



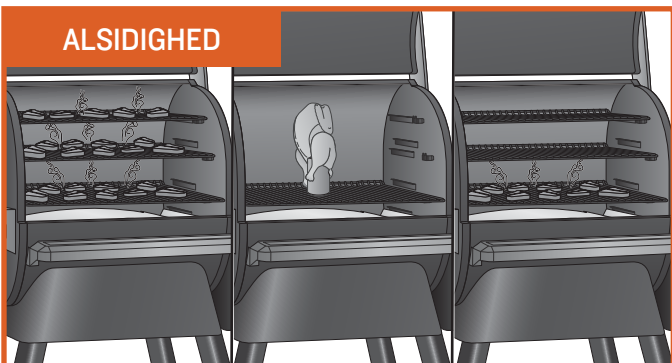
Med en træpillebeholder med en kapacitet på 10,8 kg kan grillen tilberede i timevis, så du kan gå væk fra grillen og hygge dig med dine venner og din familie.

GRILLPLADS



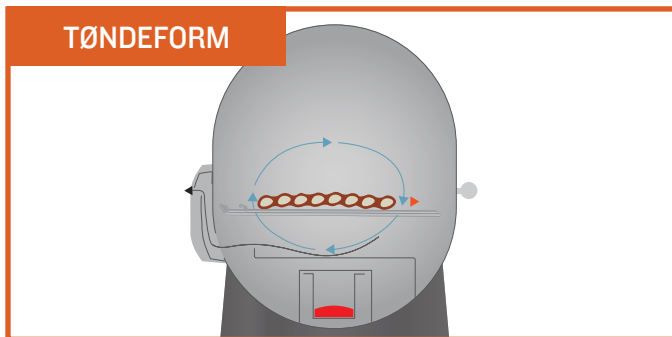
Med en grillplads på 0,55-0,84 m² i din Traeger-grill er der rigelig plads til store bøffer eller spareribs, og der er endda plads nok til, at du også kan tilberede forskelligt tilbehør.

ALSIDIGHED



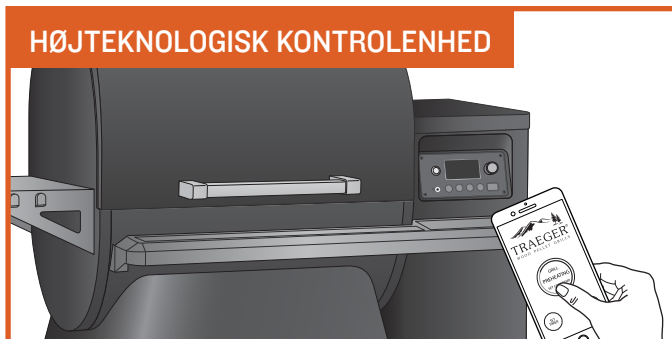
Et justerbart trelags ristesystem af rustfrit stål giver dig mulighed for at bruge begge grillriste, når du får gæster på besøg. Fjern den øverste rist for at få plads til højere mad som en stor kalkunsteg, eller sænk den nederste rist ned til grillpositionen for at få perfekte grillstriber.

TØNDEFORM



Traegers velkendte tøndeform skaber en hvirvelstrøm af konvektion. Den cirkulerer varm, røgfyldt luft rundt i kammeret og omgiver din mad med træfyrte varme, så din mad tilberedes jævnt på alle sider.

HØJTEKNOLOGISK KONTROLENHED



Med Traeger Timberline Grill er det lige så nemt at styre din grill, som det er at tage din telefon op ad lommen. Med WiFIRE-teknologien kan du indstille og justere temperaturer automatisk med de opskrifter, som du har downloaded fra vores Traeger-app. For at downloade appen til Android skal du gå til Google Play Store, og til Apple skal du gå til App Store. Gå til traegergrills.com/app for at få flere oplysninger om, hvordan du bruger appen. Se afsnittet "Tilslutning af grillen" på næste side for at få anvisninger på, hvordan du opretter forbindelse til Wi-Fi.

INGEN BRANDSLUKNING



Du behøver ikke bekymre dig om, at maden drypper og skaber ildkugler, der ødelægger dit måltid, for Traeger-grillen tilbereder dit måltid med indirekte varme. Alle dryp samles sikkert i en ekstern drypbakke, som er nem at tømme.

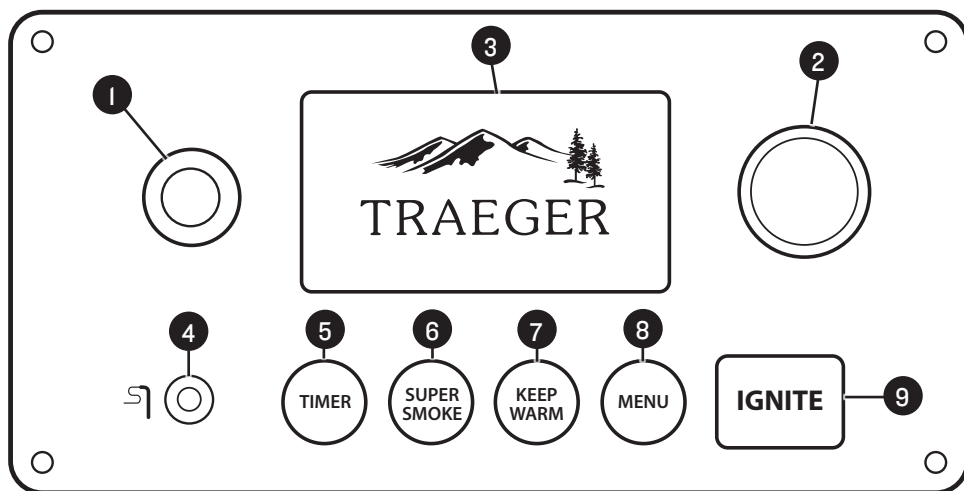
BEMÆRK: Hvis du skifter dem ud hyppigt, kan Traegers foringer til drypbakken hjælpe med til at holde din grill ren og mindske risikoen for opblussen af ild.



ADVARSEL! Hold din grill ren. Se "Tips til betjening" og "Vedligeholdelse af grillen".

KEND DIN GRILL (FORTSAT)

DIN ELEKTRONISKE WiFIRE KONTROLENHED Din Traeger Timberline Grill er udstyret med en avanceret Traeger-kontrolenhed med WiFIRE teknologi, der er Wi-Fi-kompatibel. Før du begynder at bruge grillen, vil det være nyttigt for dig at gøre dig bekendt med de forskellige funktioner i kontrolpanelet.



BEMÆRK: Temperaturvariationer er helt normale for Traeger-grill. Enhver væsentlig variation kan skyldes vind, lufttemperatur, forkert brug eller manglende vedligeholdelse af grillen.

1 **STANDBY-KNAP**

Brug denne knap til at tænde og slukke for den elektroniske kontrolenhed, når grillens hovedafbryder (placeret på bagsiden af grillen) er tændt (I). Tryk på knappen, og hold den nede i 3 sekunder for at starte nedlukningsproceduren. Kør altid grillen igennem den fulde nedlukningsprocedure efter hver tilberedning. Se "Vedligeholdelse af grillen" for mere information.

2 **DREJEKNAP**

Drej drejeknappen for at gå op og ned i den viste menu. Tryk på midten af drejeknappen for at foretage et valg.

3 **DISPLAY FOR STATUS**

Viser den aktuelle temperatur, status for tilberedningsprogrammet, den resterende tilberedningstid osv.

4 **STIK TIL STEGETERMOMETER**

Sæt stegetermometeret i stikket for at måle temperaturen under tilberedningen.

5 **TIMER (TIMEREN)**

Timeren er kun beregnet som en hjælp, den påvirker ikke grillfunktionen. Hvis du for eksempel skal dryppe kødet om 15 minutter, indstiller du timeren til 15 minutter. Der lyder et lydsignal, når tiden er gået.

6 **SUPER SMOKE (SUPERRØG)**

Når du griller, og tilberedningstemperaturen er mellem 74–107 °C, kan du til enhver tid vælge SUPER SMOKE for at øge mængden af røg og få ekstra røgsmag.

7 **KEEP WARM (HOLD VARM)**

Denne funktion opretholder grilltemperaturen på 74 °C for at holde maden varm uden at overtilberede den.

8 **MENU**

I MENU kan du indstille stegetermometeret og synkronisere din grill med dit hjems internet og indstillinger.

9 **IGNITE (TÆND)**

Tryk på IGNITE (tænd) for at starte grillen.

TILSLUTNING AF GRILLEN

Følg disse anvisninger for at forbinde din grill med Wi-Fi. Gå til traegergrills.com/app for at få flere oplysninger om WiFIRE, Traeger-appen og flere måder, du kan oprette forbindelse på.

BEMÆRK:

- Sørg for, at din smartenhed kører det seneste styresystem.
- For at forbinde grillen med Wi-Fi skal grillen være tændt. Sørg for, at hovedafbryderen er slået til (I), og at grillens kontrolenheds skærm viser startskærmen.

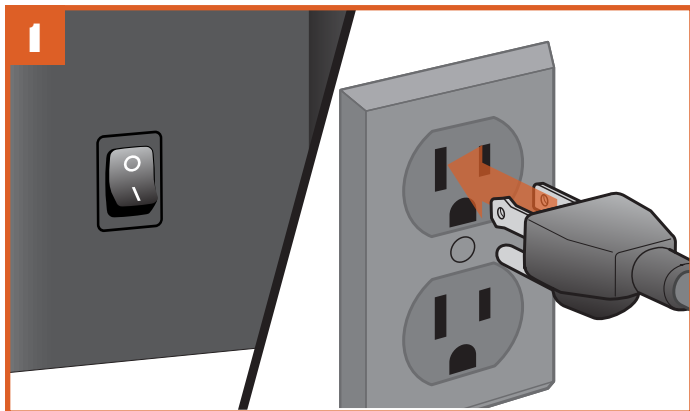
1. For at downloade Traeger-appen til Android skal du gå til Google Play Store, og til Apple skal du gå til App Store.
2. Sørg for, at smartenheden er forbundet med det Wi-Fi-netværk, du vil forbinde din grill med.
3. Åbn Traeger-appen, og følg anvisningerne.

TIPS:

- For at få den bedste forbindelse skal grillen vende i retning mod din Wi-Fi-router, grillens antenne skal vende nedad, og der skal være et stærkt Wi-Fi-signal.
- En Wi-Fi-forlænger kan hjælpe med til at forbedre Wi-Fi-styrken.

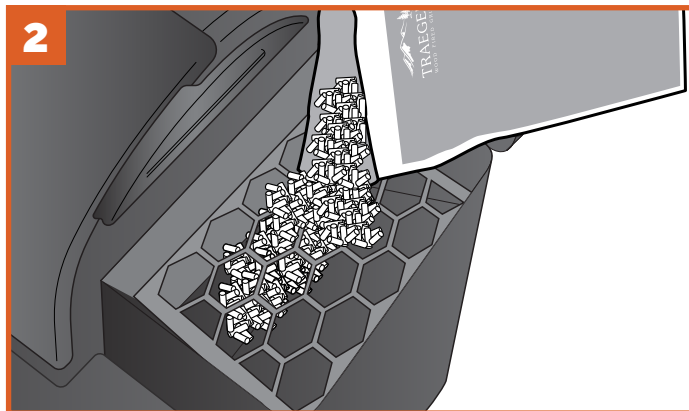
KLARGØRING AF GRILLEN

MÅ KUN ANVENDES VED OPSTART. For at sikre, at grillen fungerer korrekt, skal du starte med at fylde sneglekanalen med træpiller.



STIKKETS UDSEENDE KAN VARIERE EFTER OMRÅDE.

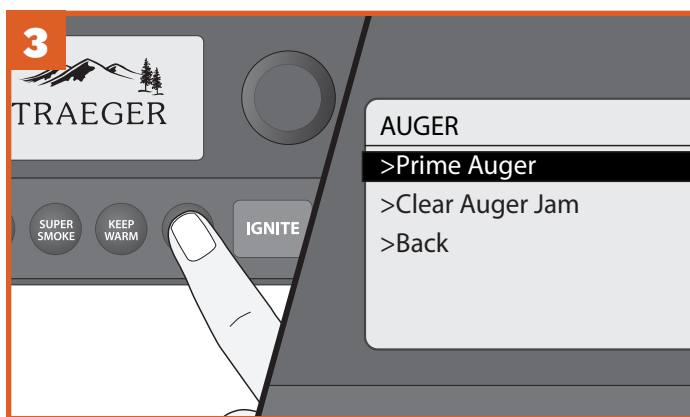
Når hovedafbryderen er slukket (0), skal du tilslutte strømledningen til en passende jordforbundet stikkontakt.



Fyld beholderen med TRÆPILLER FRA TRAEGER.

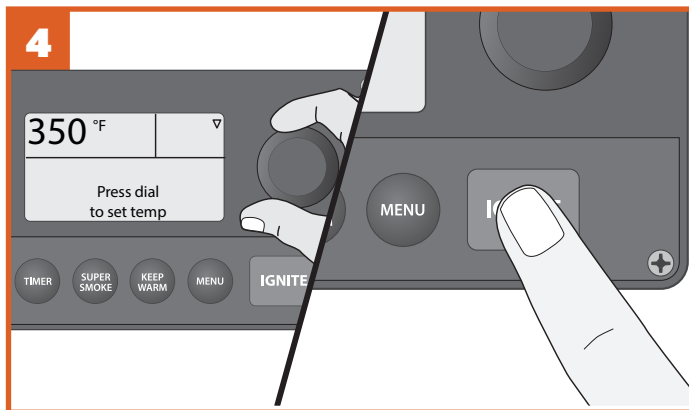


ADVARSEL! Brug kun TRÆPILLER FRA TRAEGER, som er specielt lavet til at fungere i vores grill. Brug aldrig træpiller med tændvæske i grillen.



Tryk på MENU for at få vist hovedmenuen. Drej på drejeknappen for at vælge AUGER (snegl), og vælg derefter Prime Auger (fyld snegl).

Sneglens kanal bliver fyldt med træpiller på få minutter og begynde at dispensere dem i optændingsgryden. Vælg Done (udført), når timeren for funktionen Prime Auger (fyld snegl) er færdig.

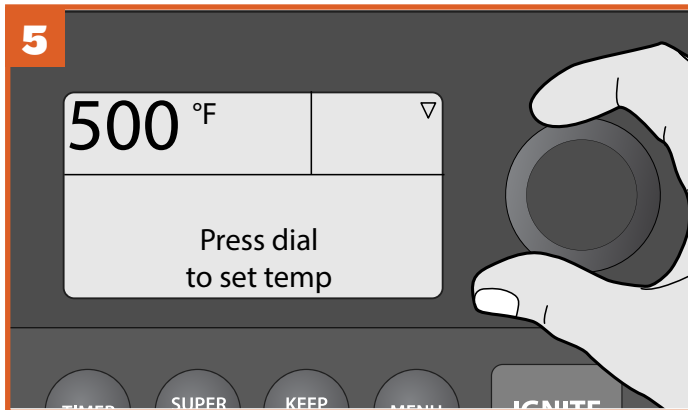


Startskærmen viser "Press dial to set temp." (tryk på drejeknappen for at indstille temp.) Drej drejeknappen med uret til 177 °C. Tryk på IGNITE (tænd), luk låget, og lad grillen køre i 20 minutter, når den har nået den indstillede temperatur.



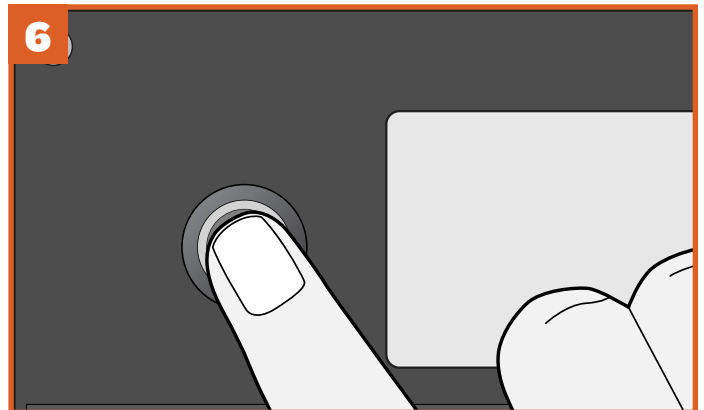
BEMÆRK: Når du bliver bedt om at vælge eller bekræfte et menupunkt, skal du dreje valgknappen til det ønskede punkt og trykke på midten af drejeknappen for at låse dit valg.

KLARGØRING AF GRILLEN (FORTSAT)



Juster temperaturen til 260 °C, og lad grillen køre i yderligere 30 minutter.

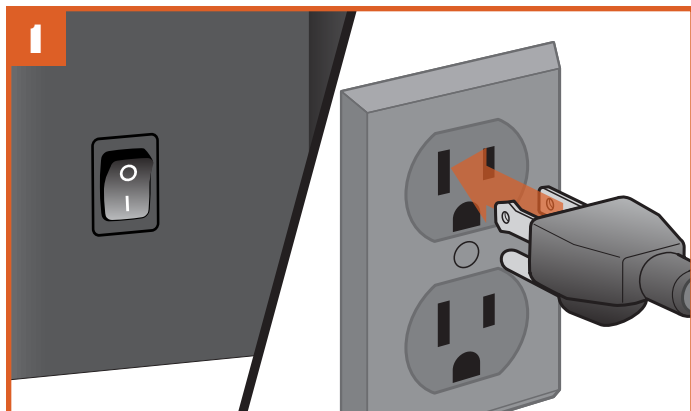
BEMÆRK: Hvis sneglen bliver tilstoppet under brug, skal du lade grillen køle helt ned og derefter trykke på MENU for at få vist hovedmenuen. Drej på drejeknappen for at vælge AUGER (snegl), og vælg derefter Clear Auger Jam (ryd snegl). Sneglen kører baglæns i 60 sekunder for at fjerne eventuelle fastklemte træpiller.



Sluk for grillen ved at trykke på Standby-knappen og holde den inde i 3 sekunder. Nedlukningen går i gang. Når den fulde nedlukningsprocedure er gennemført, er grillen klargjort.

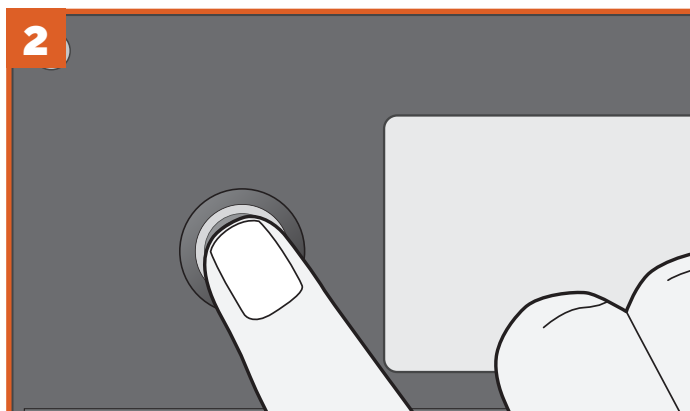
BRUG AF GRILLEN

DU SKAL BEGYNDE MED DISSE TRIN, HVER GANG DU BRUGER DIN GRILL.



STIKKETS UDSEENDE KAN VARIERE EFTER OMRÅDE.

Sæt strømledningen i en passende jordforbundet stikkontakt, og tænd for hovedafbryderen (I).



Tryk på Standby-knappen for at vække grillen.



ADVARSEL!

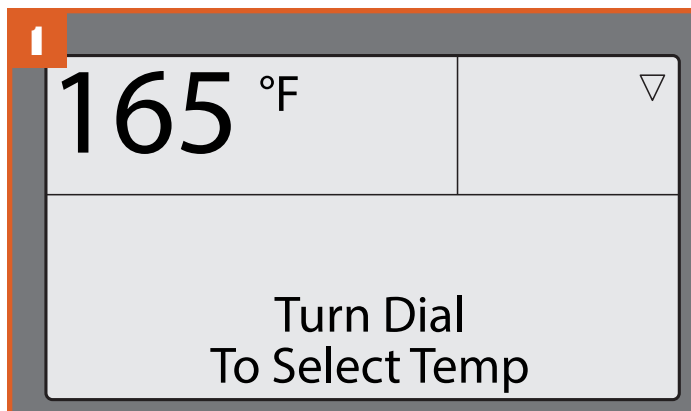
- Når du bruger denne grill, skal du holde en afstand på mindst 45,7 cm mellem grillen og brændbare materialer.
- Brug KUN TRÆPILLER FRA TRAEGER, som er specielt lavet til at fungere i vores grill. Brug aldrig træpiller med tændvæske i grillen.

BEMÆRK:

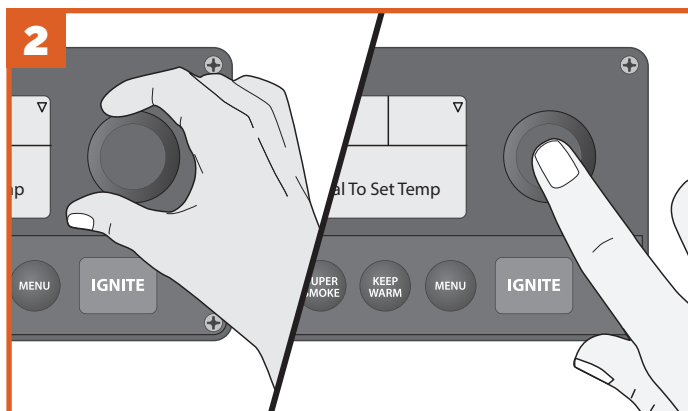
- Traeger-appen til din mobilenhed gør din elektroniske WiFIRE-kontrolenhed endnu nemmere at bruge. Download Traeger-appen, og følg anvisningerne for at oprette forbindelse til din grill. Gå til traegergrills.com/app for at få flere oplysninger om WiFIRE, Traeger-appen og flere måder, du kan oprette forbindelse på.
- Uanset hvilken tilberedningsmetode du vælger, starter din Traeger Timberline Grill altid med en tændings- og forvarmingscyklus, når du trykker på IGNITE (tænd).
- Når du har oprettet et tilpasset tilberedningsprogram, kører disse cyklusser automatisk. Du behøver ikke at programmere dem.
- Kør altid grillen igennem den fulde nedlukningsprocedure efter hver tilberedning. Tryk på Standby-knappen, og hold den nede for at starte nedlukningen.
- Vi anbefaler, at du rengør drypbakken ofte for at reducere risikoen for fedtbrand. Se "Vedligeholdelse af grillen" på side 26 for at få flere detaljer.

VALG AF EN TILBEREDNINGSMETODE

TILBEREDNING VED EN ENKELT TEMPERATUR Brug denne metode til enkle opskrifter, der kræver en enkelt tilberedningscyklus ved en indstillet temperatur.



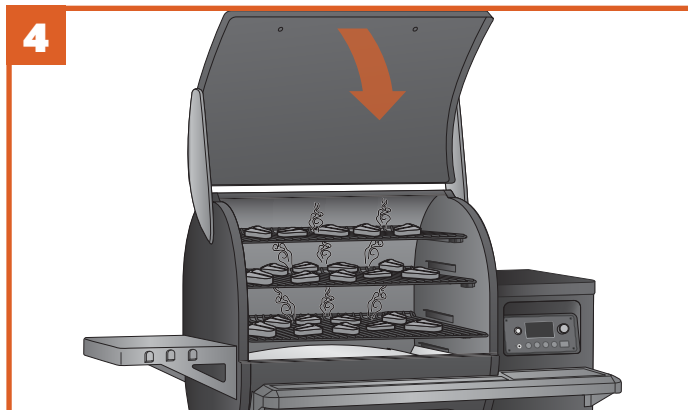
Når du har trykket på Standby-knappen, viser din grills startskærm meddelelsen "Turn Dial To Select Temp" (drej for at vælge temp.). Tilberedningstemperaturen kan indstilles direkte fra denne skærm.



Du vælger temperaturen ved at dreje drejeknappen til højre eller venstre. Når den ønskede temperatur er vist, skal du trykke på midten af drejeknappen for at vælge den.



Tryk på IGNITE (tænd). Den automatiske tændings- og forvarmningscyklus starter.

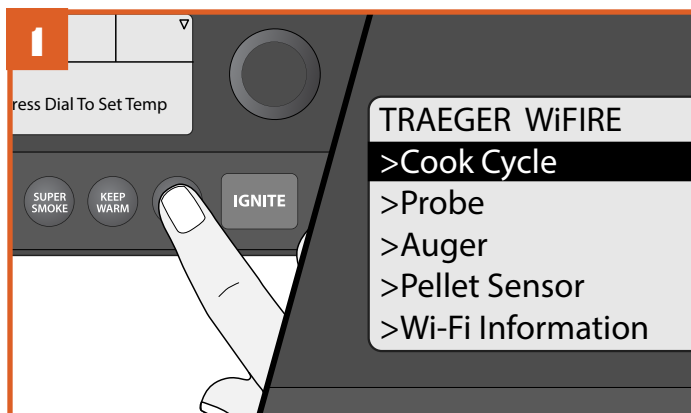


Når forvarmningen er udført, skal du lægge maden i grillen og lukke låget.

TIPS:

- Det anbefales, men er ikke nødvendigt, at vente, indtil forvarmningscyklussen er udført, inden du lægger mad i grillen.
- Låget skal være lukket, når forvarmningscyklussen starter, så grillen kan nå den ønskede indstillede temperatur.
- Nogle temperaturvariationer er helt normale for Traeger-grill.

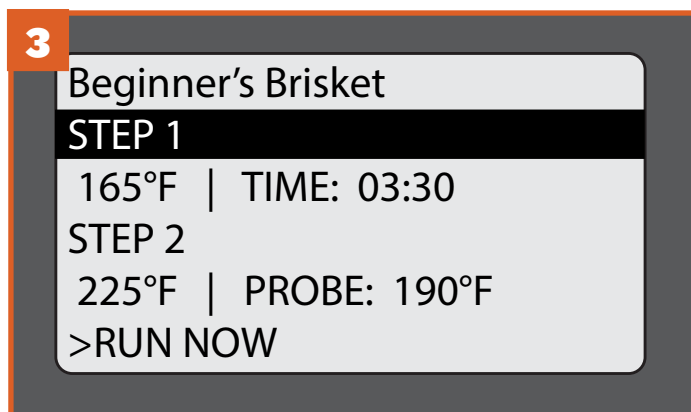
BRUG AF EN FORUDINDSTILLET TILPASSET TILBEREDNINGSCYKLUS Din Traeger Timberline Grill bliver leveret med to af vores foretrukne tilberedningscyklusser allerede programmeret: Beginner's Brisket (begynderens bryststeg) og Chicken Challenge (kyllingeudfordring). Brug din Traeger-app til at finde hundredvis af opskrifter, som du kan downloade direkte til din grill. Du skal oprette forbindelse mellem din grill og dit internet, før du kan begynde at downloade opskrifter.



Når startskærmen vises, skal du trykke på MENU. Den fulde menu viser nu flere valgmuligheder. Vælg Cook Cycle (tilberedningscyklus).

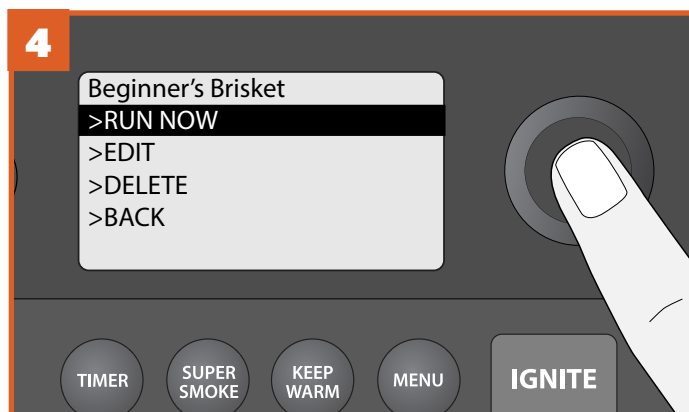


Fra skærmen Cook Cycle (tilberedningscyklus) skal du bruge drejeknappen til at vælge den opskrift, du ønsker. Tryk på midten af drejeknappen for at vælge.



Når en tilpasset tilberedningscyklus vælges, bliver de inkluderede trin vist. Vælg derefter en af de fire valgmuligheder: RUN NOW (kør nu), EDIT (rediger), DELETE (slet) eller BACK (tilbage) for at vende tilbage til den forrige menu.

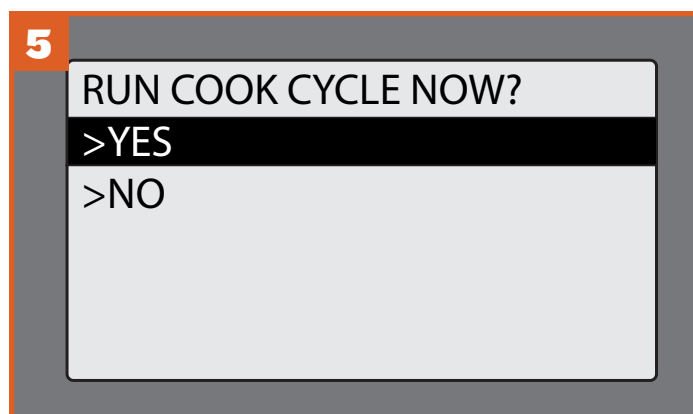
TIP: Hvis du er i gang med at programmere en tilberedningscyklus og skifter mening, skal du trykke på MENU flere gange, indtil du vender tilbage til hovedmenuen, og du kan starte forfra.



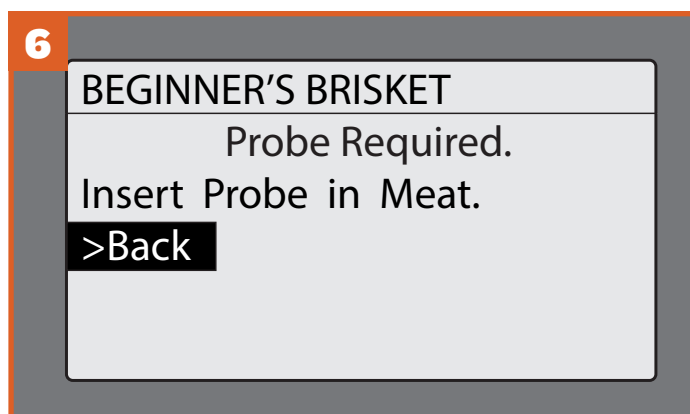
Hvis du vil bruge den tilpassede tilberedningscyklus nøjagtigt, som den er, skal du vælge RUN NOW (kør nu).

BEMÆRK: For at redigere eller tilføje trin skal du følge vejledningen i "Oprettelse af en tilpasset tilberedningscyklus" på side 17.

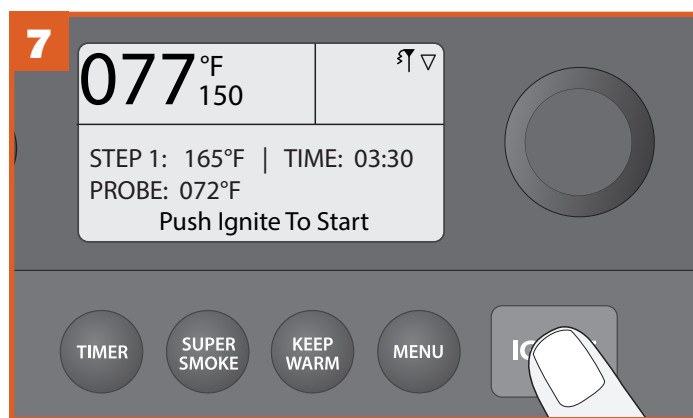
BRUG AF EN FORUDINDSTILLET TILPASSET TILBEREDNINGSCYKLUS (fortsat)



For at køre tilberedningscyklussen nu skal du vælge YES (ja) til RUN COOK CYCLE NOW. Eller vælg NO (nej) for at vende tilbage til den forrige skærm.



Hvis brug af stegetermometer er nødvendigt, bliver du bedt om at stikke stegetermometeret ind i kødet. Sæt derefter kødtermometeret ind i stikket på kontrolenheden. Der lyder et lydsignal, når stegetermometeret bliver genkendt. For at køre tilberedningscyklussen nu skal du vælge YES (ja) til RUN COOK CYCLE NOW.



Displayet viser nu det første trin i dit tilberedningsprogram. Tryk på IGNITE (tænd) for at starte.



Den automatiske tændings- og forvarmningscyklus starter. Når forvarmningen er udført, skal du lægge maden i grillen og lukke låget.

BEMÆRK:

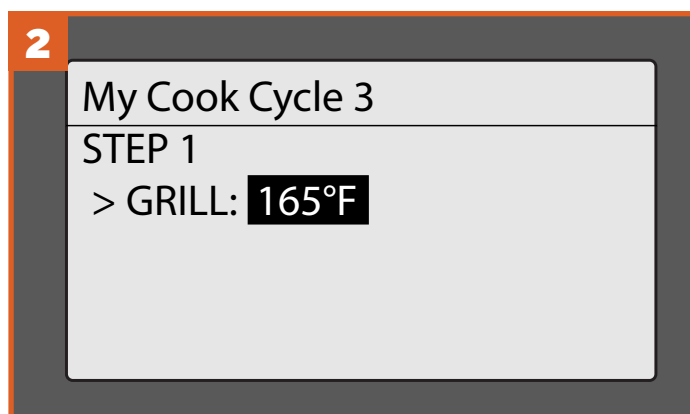
- Hvis stegetermometeret ikke er tilsluttet korrekt, bipper grillen tre gange.
- Det anbefales, men er ikke nødvendigt, at vente, indtil forvarmningscyklussen er færdig, inden du lægger mad i grillen.
- Låget skal være lukket, når forvarmningscyklussen starter, så grillen hurtigt kan nå den ønskede indstillede temperatur.

OPRETTELSE AF EN TILPASSET TILBEREDNINGSCYKLUS

Brug denne metode til at oprette dit eget tilberedningsprogram eller til at redigere et eksisterende program.

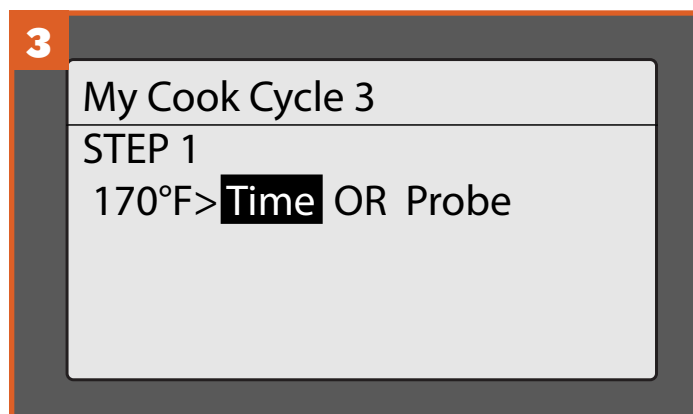


I menuen Cook Cycle (tilberedningscyklus) vælger du NEW (ny) for at få vist menuen Steps (trin).

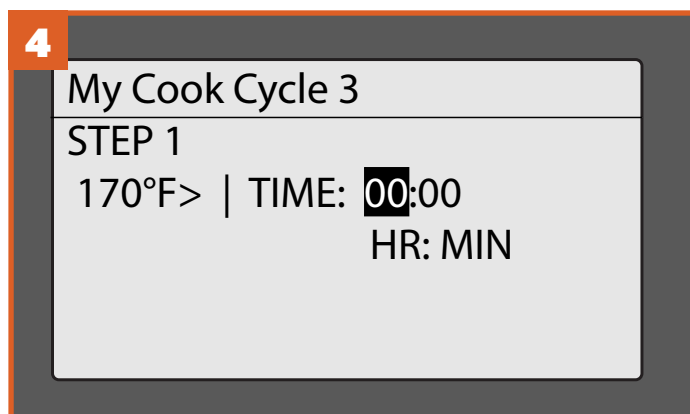


I Step 1 (trin 1) bliver du bedt om at vælge en grilltemperatur (standardtemperaturen er 74 °C). Drej drejeknappen til den ønskede temperatur, og tryk på midten af drejeknappen for at vælge temperaturen.

BEMÆRK: Tilpassede tilberedningscyklusser skal bestå af mindst ét trin, og de må højst have fire trin.



Når temperaturen er valgt, skal du enten vælge Time (tid) (for at tilberede i et indstillet tidsrum) eller Probe (stegetermometer) (for at tilberede indtil den ønskede centrumtemperatur for kødet er nået).



Hvis opskriften kræver et specifikt antal timer ved en indstillet temperatur, skal du vælge TIME (tid). Drej drejeknappen for at vælge timetallet. Tryk for at vælge og gå videre til minuttallet. Drej for at vælge minuttallet, og tryk på drejeknappen for at vælge og afslutte.

HUSK: Når du bruger drejeknappen til at vælge valgmuligheder, skal du huske at trykke på midten af drejeknappen for at låse dit valg og gå videre til det næste menupunkt.

OPRETTELSE AF EN TILPASSET TILBEREDNINGSCYKLUS (fortsat)

5

My Cook Cycle 3

STEP 1

170°F > Time OR **Probe**

Hvis opskriften kræver tilberedning af kødet til en specifik centrumtemperatur, skal du vælge Probe (stegetermometer). Brug drejeknappen til at vælge en centrumtemperatur.

6

My Cook Cycle 3

STEP 1

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

Muligheden for at tilføje funktionen Super Smoke (superrøg) til trinnet bliver vist. Hvis du vil tilsætte superrøg, skal du bruge drejeknappen til at skifte fra OFF ("slukket") (standard) til ON ("tændt"). Ellers trykker du på midten af drejeknappen for at acceptere standardindstillingen.

BEMÆRK: Super Smoke (superrøg) kan kun bruges, når grilltemperaturen er mellem 74–107 °C.

7

My Cook Cycle 3

>STEP 1

170°F | PROBE: 145°F

>ADD STEP

>SAVE

>DELETE

Du vender nu tilbage til menuen Steps (trin) til din tilpassede tilberedningscyklus. Det trin, du lige har oprettet, bliver gemt automatisk. Du kan tilføje et andet trin, gemme dit tilberedningsprogram, som det er, slette programmet eller vende tilbage til menuen Cook Cycle (tilberedningscyklus).

8

My Cook Cycle 3

>ADD STEP

>SAVE

>DELETE

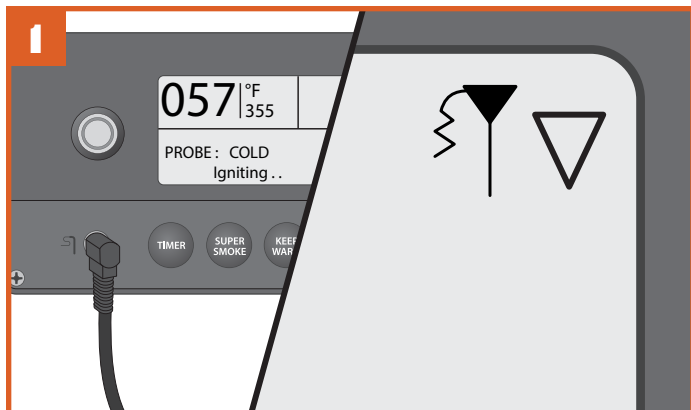
>BACK

Vælg SAVE (gem), når alle trin er tilføjet. Du vil så blive spurgt, om du vil køre cyklussen nu RUN COOK CYCLE NOW. Hvis du vælger YES (ja), vender du tilbage til startskærmen, og du bliver bedt om at trykke på IGNITE (tænd) for at starte. Hvis du vælger NO (nej), vender du tilbage til menuen Cook Cycle (tilberedningscyklus).

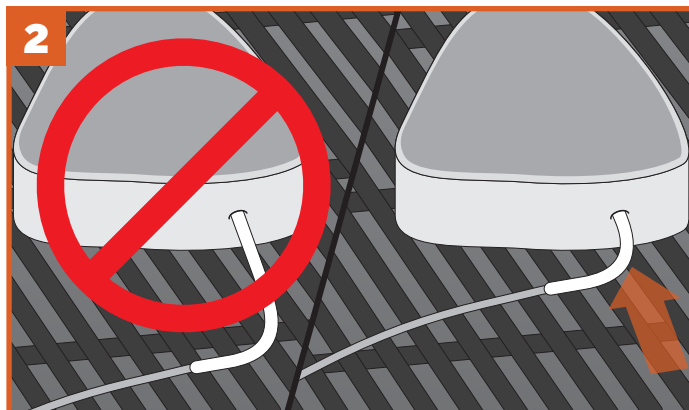
BEMÆRK: Der er plads til i alt fire opskrifter på din grill. Hvis du allerede har gemt fire opskrifter, og du vil oprette en ny, skal du slette en af de aktuelle opskrifter for at få plads til den ny.

TILBEREDNING MED STEGETERMOMETERET Brug disse metoder, når din opskrift angiver en centrumtemperatur for din mad.

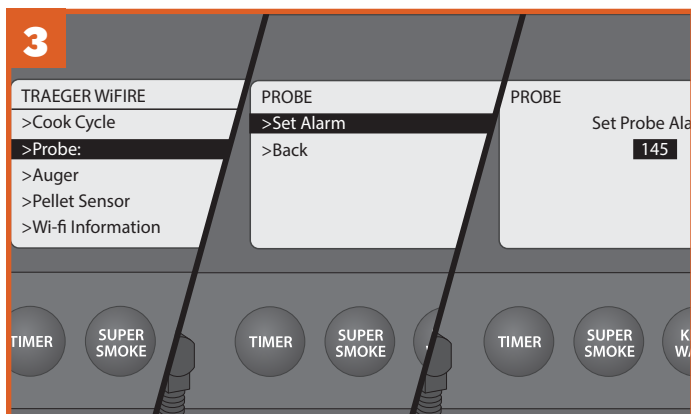
Hvis grillen er slukket:



Sæt stegetermometeret i stikket på WiFIRE-kontrolenheden. Se "Brug af grillen" for at tænde grillen. Når grillen er tændt, genkender kontrolenheden stegetermometeret, og ikonet for stegetermometer lyser i øverste højre hjørne af kontrolenhedens skærm.

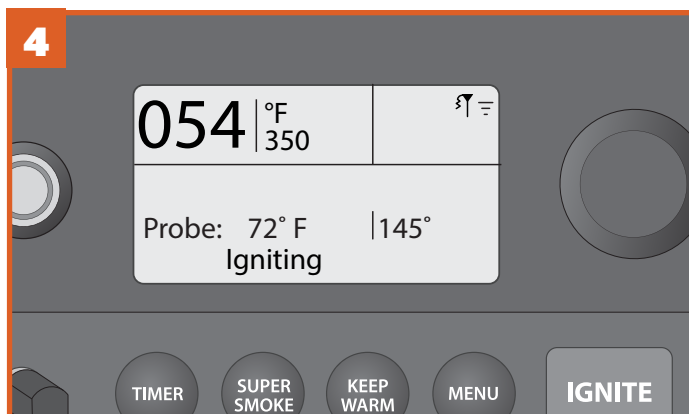


Når grillen er forvarmet til den ønskede temperatur, skal du lægge mad i grillen. Før stegetermometeret igennem hullet i siden af grillen, og stik stegetermometerets spids halvvejs ind i den tykkeste del af kødet - ikke i den fede del eller direkte på benet.



Tryk på MENU, og rul og vælg PROBE (stegetermometer). Du bliver bedt om at indstille en stegetermometeralarm for centrumtemperaturen. Vælg SET ALARM (indstil alarm). I menuen Set Probe Alarm (indstil stegetermometeralarm) skal du derefter bruge drejeknappen til at vælge centrumtemperaturen for dit kød.

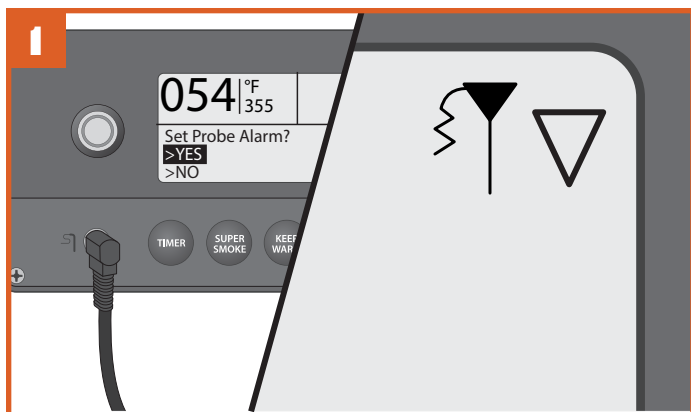
BEMÆRK: For at kalibrere stegetermometeret, se "Yderligere kontrolfunktioner" på side 21.



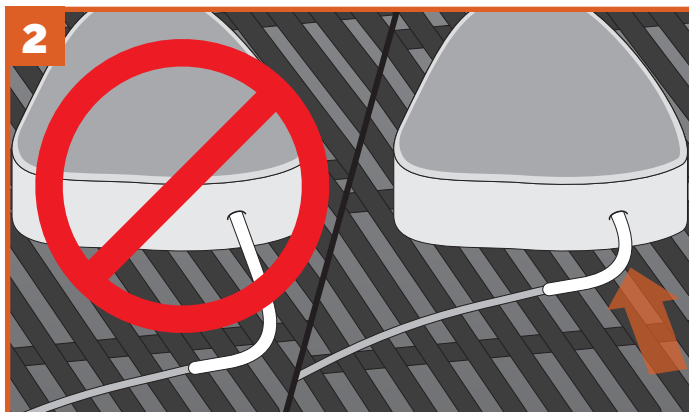
Når stegetermometeralarmen er indstillet, viser startskærmen grilltemperaturen, måltemperaturen og grillens status. Alarmen lyder, når dit kød når den indstillede centrumtemperatur. Hvis du bruger Traeger WiFIRE-appen, får du en push-besked på din tilsluttede smartenhed sammen med en visning af din grills status under hele tilberedningsprocessen.

TILBEREDNING MED STEGETERMOMETERET (fortsat)

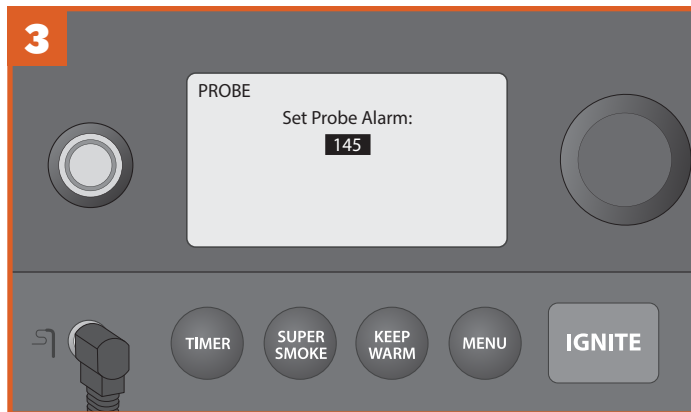
Hvis grillen er tændt:



Sæt stegetermometeret i stikket på WiFIRE-kontrolenheden. Kontrolenheden genkender stegetermometeret, og ikonet for stegetermometer lyser i øverste højre hjørne af kontrolenhedens skærm. Displayet spørger, om du vil indstille en alarm. Vælg YES (ja).

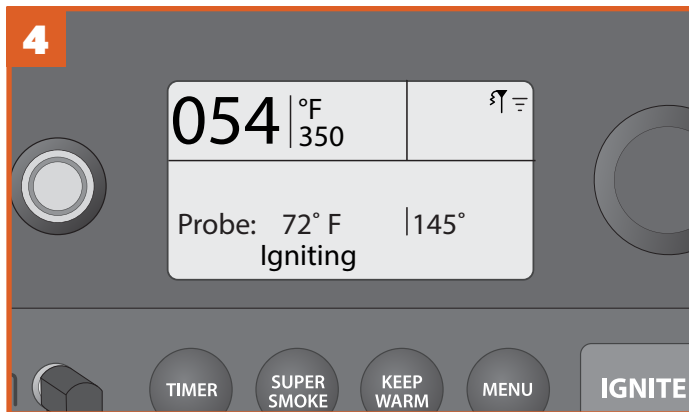


Når grillen er forvarmet til den ønskede temperatur, skal du lægge mad i grillen. Før stegetermometeret igennem hullet i siden af grillen, og stik stegetermometerets spids halvvejs ind i den tykkeste del af kødet - ikke i den fede del eller direkte på benet.



Drej drejeknappen til den ønskede madtemperatur. Tryk på drejeknappen for at vælge/bekræfte.

BEMÆRK: For at kalibrere stegetermometeret, se "Yderligere kontrolfunktioner" på side 21.



Når stegetermometeralarmen er indstillet, viser startskærmen grilltemperaturen, måltemperaturen og grillens status. Alarmen lyder, når dit kød når den indstillede centrumtemperatur. Hvis du bruger Traeger WiFIRE-appen, får du en push-besked på din tilsluttede smartenhed sammen med en visning af din grills status under hele tilberedningsprocessen.

YDERLIGERE KONTROLFUNKTIONER

SETTINGS (INDSTILLINGER) Brug menuen Settings (indstillinger) til at justere skærmindstillingerne, rydde meddelelser, få adgang til vigtige produkt- og kontaktoplysninger og meget mere.



SETTINGS

- >Speaker
- >Contrast
- >Probe Calibration
- >Clear Notifications
- >Temperature Units

SÅDAN ÅBNER DU MENUEN SETTINGS (INDSTILLINGER):

Tænd grillen. Når startskærmen vises, skal du trykke på MENU. Hovedmenuen viser flere valgmuligheder. Drej på drejeknappen for at fremhæve "Settings" (indstillinger). Tryk på midten af drejeknappen for at vælge.

For at ændre en indstilling skal du dreje drejeknappen for at vælge den ønskede indstilling. Tryk på midten af drejeknappen for at bekræfte. Vælg BACK (tilbage) for at vende tilbage til menuen Settings (indstillinger).

SPEAKER (HØJTALER)

Slår grillhøjtaleren til eller fra. Den valgte indstilling angives med en *.

CONTRAST (KONTRAST)

Drej på drejeknappen for at justere skærmens kontrast fra 1 (høj) til 5 (lav). Standardindstillingen er 3. Tryk på midten af drejeknappen for at bekræfte og vende tilbage til menuen Settings (indstillinger).

PROBE CALIBRATION (KALIBRERING AF STEGETERMOMETER)

Der er to valgmuligheder under denne indstilling:

1. Calibrate Probe (kalibrer stegetermometer): Indeholder vejledning om kalibrering ved brug af isvand. Meddelelsen "Place probe in ice water for 1 minute before calibrating" (anbring stegetermometeret i isvand i 1 minut før kalibrering) vises.
2. Probe Offset (forskydning af stegetermometeret): Drej på drejeknappen for at justere temperaturforskydningen af stegetermometeret i intervaller på 1°, fra -8 °C til +8 °C. Standardindstillingen er 0. Tryk på midten af drejeknappen for at bekræfte og vende tilbage til menuen Settings (indstillinger).

CLEAR NOTIFICATIONS (RYD MEDDELELSER)

Brug denne funktion til at rydde fejlmeddelelser og andre meddelelser.

BEMÆRK: Da en fejl vil sætte grillen i Cool Down-tilstand (køl ned), viser displayet stadig "Cooling Down" (køler ned), når du lukker menuerne Clear Notifications (ryd meddelelser) og Settings (indstillinger).

TEMPERATURE UNITS (TEMPERATURENHEDER)

Drej på drejeknappen for at vælge mellem grader Fahrenheit (°F) og Celsius (°C). Tryk på midten af drejeknappen for at bekræfte. Den valgte indstilling angives med en *.

CUSTOMER SERVICE (KUNDESERVICE)

Viser kundeservicenummeret til Traeger WiFire.

LEARN MORE (FÅ MERE AT VIDE)

Viser linkoplysninger til Traeger-appen og webstedet.

ABOUT GRILL (OM GRILLEN)

Giver vigtig information om din grill, herunder modelnummer og softwareversion.

ABOUT GRILL

Traeger WiFire Grill

SW VER: 00.01.a2

CONFIG VER: 99.000

UUID: 648CBE

>Back

BACK (TILBAGE)

Gå tilbage til hovedmenuen.

TØM TRÆPILLEBEHOLDEREN

Din Traeger Timberline Grill har et udtømningssystem til træpillebeholderen, som gør det muligt hurtigt at skifte fra én træpillearoma til en anden uden problemer.



STIKKETS UDSEENDE KAN VARIERE EFTER OMRÅDE.

Slå kontakten fra (0), og træk strømledningen ud. Hvis grillen stadig er varm, skal du lade den afkøle helt.

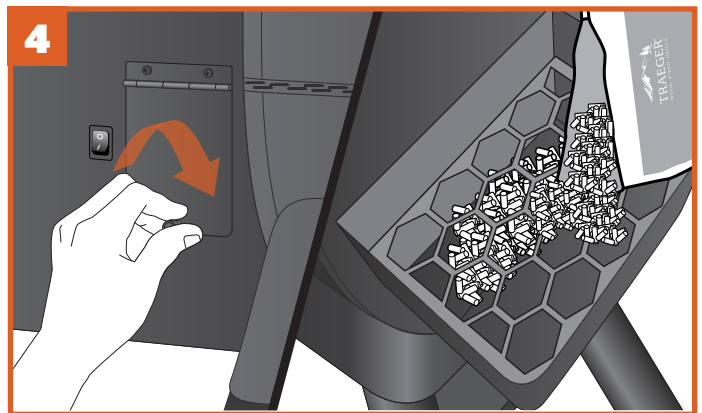


Anbring en beholder, der er stor nok til at rumme de kasserede træpiller, under rengøringslågen.

TIP: En ren spand på omkring 19 liter fungerer fint!



Skru spændet til rengøringslågen af, og luk den op. Træpillerne vil blive tømt ud i beholderen, du har placeret under lågen. Du kan få brug for en spatel eller en ske til at skubbe de sidste træpiller ud af beholderen.



Når beholderen er tom, skal du lukke lågen, sætte spændet på og fylde beholderen med en ny slags TRÆPILLER FRA TRAEGER.



ADVARSEL! Tøm beholderen forsigtigt kort efter brug af grillen. Træpillerne kan være meget varme.

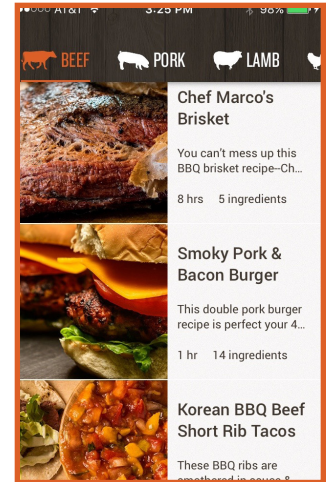
TIMBERLINE-FUNKTIONER

TRAEGER-APP

Din Traeger Timberline Grill kan fjernstyres ved hjælp af Traeger-appen. Gå til traegergrills.com/app for at få flere oplysninger om WiFIRE, Traeger-appen og flere måder, du kan oprette forbindelse på.

Du skal bruge en trådløs internetforbindelse for at forbinde din Traeger Timberline Grill med internettet. Din smartphone eller tablet skal køre det seneste iOS- eller Android-styresystem. Hvis din enhed kommer uden for dit Wi-Fi-netværks rækkevidde, kræves der et dataabonnement.

Traeger-appen er også en nem måde til at søge, downloade og tilberede nye opskrifter på din Traeger Timberline Grill.



TIMER (TIMEREN)

Din Traeger Timberline Grill er udstyret med en bekvem timer. Timerfunktionen påvirker ikke brugen af grillen. Du kan bruge den til at underrette dig om andre nødvendige trin under tilberedningen, som f.eks. hvis du skal lægge grøntsager på grillen eller vende din mad.

Sådan indstiller du timeren:

1. Tryk og hold **TIMER** (timeren) i 3 sekunder.
2. Brug drejknappen til at skifte mellem timer og minutter for at indstille tiden.

Når du har trykket på drejknappen og valgt tiden, er timeren indstillet, og du vil vende tilbage til startskærmen.

Sådan annullerer du timeren:

1. Tryk og hold **TIMER** (timeren) i 3 sekunder.
2. Du får vist mulighederne **Edit** (rediger), **Cancel** (annuller) eller **Back** (tilbage).



SUPER SMOKE (SUPERRØG)

Du kan tilsætte mere røgsmag til maden ved at trykke på **SUPER SMOKE** (superrøg) når som helst under grillningen. Tryk på den igen for at annullere.

BEMÆRK: Super Smoke (superrøg) kan kun aktiveres, når grilltemperaturen er mellem 74–107 °C.



TIMBERLINE-FUNKTIONER (FORTSAT)

KEEP WARM (HOLD WARM)

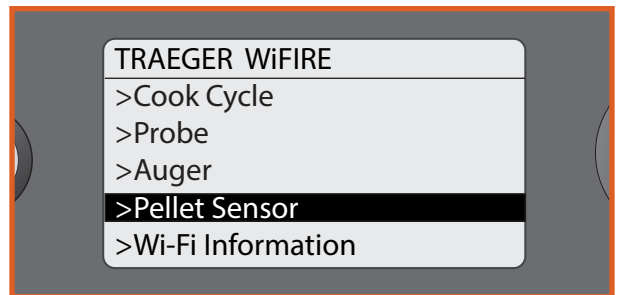
Keep Warm (hold varm) kan bruges til at standse tilberedningsprogrammet midlertidigt til enhver tid og opretholde grilltemperaturen på 74 °C. Tryk på knappen KEEP WARM (hold varm) for at aktivere funktionen. Tryk på KEEP WARM (hold varm) igen for at genoptage tilberedningen.



TAEGER'S TRÆPILLESSENSOR

Traegers træpillesensor overvåger forsyningen af træpiller. Når træpillesensoren er valgt i menuen, viser den det aktuelle niveau af træpiller som en procentdel med trin på 5%.

Hvis Traegers træpillesensor er forbundet korrekt, viser den "PELLET SENSOR Pellet Level: 100%" (træpillesensor, træpilleniveau 100%). Hvis Traegers træpillesensor ikke er forbundet korrekt, viser den "PELLET SENSOR Sensor Disconnected Pellet Level: 0%" (træpillesensor, sensor frakoblet, træpilleniveau 0%).

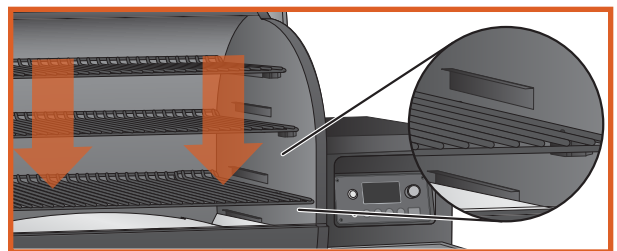


Traegers træpillesensor giver dig mulighed for at kontrollere træpilleniveauets status med din Traeger-app. Dette nye system sender dig push-beskeder (TPS-rapporter) og alarmer på din smartenhed, når træpilleniveauet begynder at blive lavt. På denne måde undgår du at løbe tør for træpiller under tilberedningen.

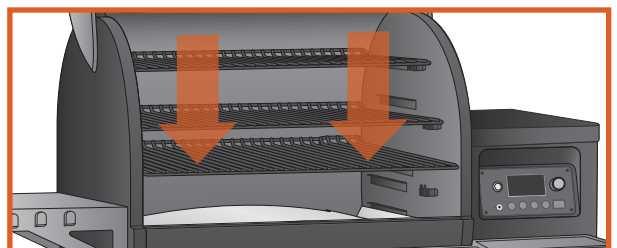
ALSIDIG BUNDGRILLRIST

Du kan ændre bundgrillristens placering til to forskellige tilberedningsfunktioner: Grill-position og røg-position.

I **grill-positionen** skal grillristen placeres nederst i grillrummet, så den hviler på de bagerste skinner forneden og på forkanten. Dette sikrer, at strålevarmen fra drypbakken bliver maksimal, og din mad får grillstriber.



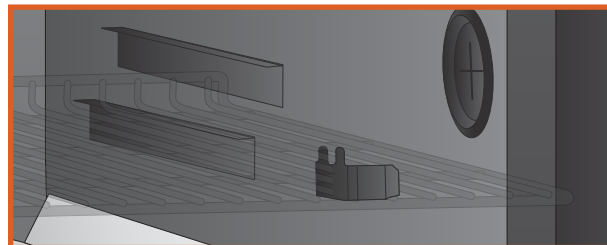
Til **røg-positionen** skal grillristen placeres på de øverste skinner og skubbes ind i kanalen bagerst. På denne måde kan røgen cirkulere frit til varmlufttilberedning.



RISTESTOPPERE

Ristestoppet i forenden af glideskinnerne på den nederste rist sørger for yderligere stabilitet under tilberedningen. Træk ganske enkelt risten ud, indtil tværstangen standser i ristestopperen, så du let kan vende burgere eller pensle ribben, uden at risten tipper.

BEMÆRK: Flyt kun den nederste grillrist. Den øverste grillrist skal blive siddende på sin plads, da den ikke glider.



SKÆREBRÆT

Af praktiske hensyn er din Traeger Timberline Grill forsynet med et aftageligt skærebræt i bambus. Anbring ganske enkelt skærebrættet oven på træpillebeholderen, og den magnetiske bund holder det på plads. Se en vejledning i korrekt vedligeholdelse og rengøring af skærebrættet i "Vedligeholdelse af grillen" på side 27.

VIGTIGT: Efterlad ikke skærebrættet udendørs i sol og regn. Udsættelse for høje temperaturer eller overdreven fugt kan få brættet til at flække eller slå sig.

BRUGERE I NORDAMERIKA:

VIGTIGT: I overensstemmelse med retningslinjerne fra den amerikanske hjerteforening anbefales det, som for mange andre produkter, der indeholder magneter, at personer med indopererede pacemakere/defibrillatorer skal bruge skærebrættet med forsigtighed og holde en afstand på 30 cm mellem deres hjerteenhed og skærebrættet.

BRUGERE I EU:

VIGTIGT: I overensstemmelse med retningslinjerne fra producenterne af medicinsk udstyr anbefales det, som for mange andre produkter, der indeholder magneter, at personer med indopererede pacemakere/defibrillatorer skal bruge skærebrættet med forsigtighed og holde en afstand på 30 cm mellem deres hjerteenhed og skærebrættet.

GRILLBETRÆK

Beskyt din Traeger Timberline Grill med et premium-betræk, der er designet til at modstå elementerne. Dette holdbare grillbetræk kan købes på traegergrills.com.

VEDLIGEHOLDELSE AF GRILLEN

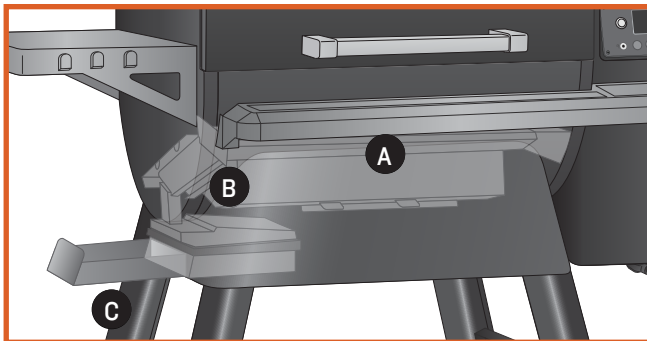
1. DANNELSE OG FJERNELSE AF KREOSOT OG FEDT

Når træpiller brænder langsomt, producerer de tjære og andre organiske dampe, der kombineres med udstødt fugt, så der dannes kreosot. Kreosotdampene kondenseres i den forholdsvis kølige udstødningsventil ved en langsomt brændende ild. Som et resultat ophobes der kreosot på udstødningsventilens foring. Når kreosot antændes, skaber det en ekstremt varm ild. Luftbårne fedtpartikler vil rejse igennem tilberedningskammeret, og noget af denne luftbårne fedt vil ophobe sig på udstødningsventilens foring, ligesom kreosot, hvilket kan resultere i en brand.

Traegers foringer til drypbakken kan hjælpe med til at holde din grill ren og mindske risikoen for opblussen af ild.

Udstødningsventilen i din Traeger-grill bør derfor inspiceres mindst to gange om året for at se, om der sidder ophobet kreosot og/eller fedt.

Desuden falder fedtdråber fra maden ned på drypbakken og videre ind i fedthåndteringssystemet (TGMS). TGMS består af en (A) fedtkanal, (B) en fedtsliske og (C) en fedtbakke med foring (se herunder). Der vil ophobe sig fedt på alle disse steder.



Alle komponenter i TGMS bør inspiceres før hver brug for tegn på ophobning af fedt.

Når der er ophobet kreosot eller fedt, bør det fjernes for at mindske risikoen for brand.

Selvom der er rigelig plads i grillen, skal du være forsigtig med at lægge store mængder mad på den, som kan frigive store mængder brændbart fedt, f.eks. mere end et halvt kilo bacon, især hvis grillen ikke er vedligeholdt. Hvis dine tidligere tilberedninger har produceret store mængder brændbart fedt, anbefaler vi på det kraftigste at fjerne fedtet fra grillen, inden du bruger den igen.

2. FJERNELSE AF FEDT FRA GRILLEN:

FARE! Slå kontakten fra (O), og træk strømledningen ud.

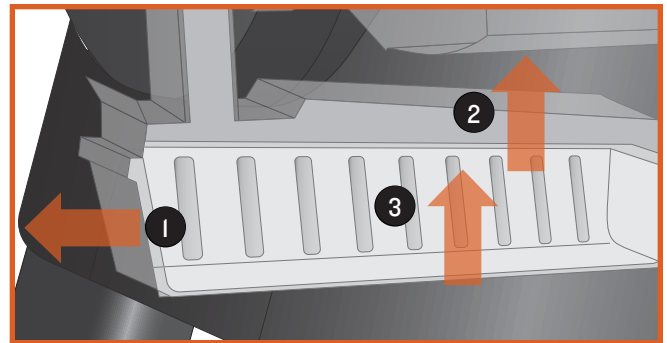
FORSIGTIG! Ophobet fedt er lettere at fjerne, når grillen stadig er varm - men ikke brandvarm. **Pas på ikke at brænde dig.** Det anbefales at bruge handsker.

Rengør regelmæssigt TGMS for fedt. Hvis der har ophobet sig for meget fedt i fedtkanalen eller i fedtslisken, kan der opstå en fedtbrand. Vi anbefaler, at du rengør disse steder regelmæssigt.

Kontrol af fedtniveauet:

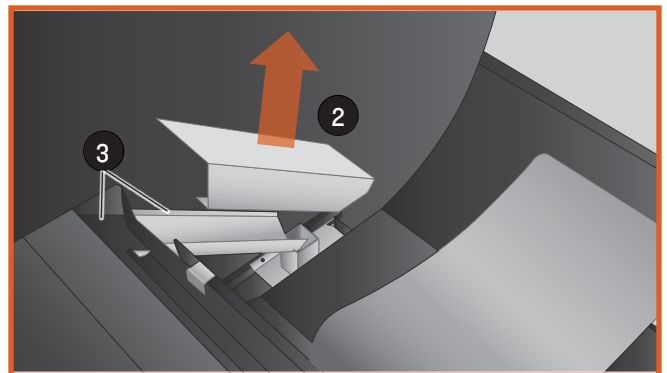
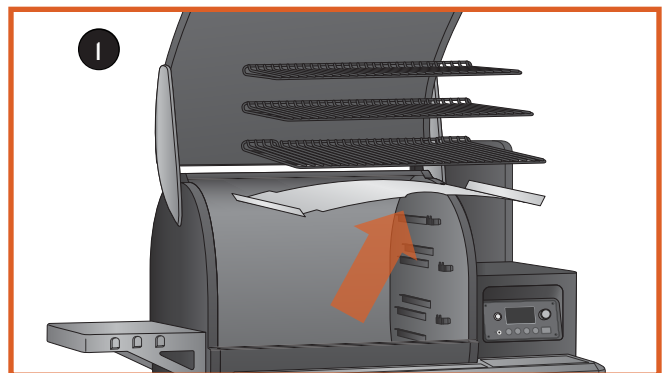
Bortskaf og udskift fedtbakkens foring:

- (1) Skub fedtbakken ud, indtil den kommer til dens stop.
- (2) Løft op for at fjerne fedtbakkens låg.
- (3) Fjern fedtbakkens foring.



Rengøring af fedthåndteringssystemet:

- (1) Tag grillristene og drypbakken ud af grillen.
- (2) Fjern fedtsliskens afskærmning.
- (3) Aftør fedtkanalen og slisken med køkkenrulle. Fjern eventuelle ophobninger af fedt i fedtkanalen og slisken med en ske eller et lignende redskab.



Fedtbakken leveres med en pakke med 5 forudinstallerede engangsforinger af aluminium. Du kan købe ekstra pakker med foringer på traegergrills.com. Tøm fedtbakken efter behov. Hyppigheden afhænger af brugen.

3. RENGØRING AF UDVENDIGE OVERFLADER:

FARE! Slå hovedafbryderen fra (O), og træk strømledningen ud.

Brug en engangsklud eller en klud fugtet med varmt sæbevand til at tørre fedtet væk fra grillens udvendige overflader. Brug IKKE ovenrens, slibemidler eller slibende rengøringsvampe på grillens udvendige overflader.

4. UDENDØRS OPBEVARING:

FORSIGTIG! Hvis grillen opbevares udenfor i regnvejr, skal du sørge for, at der ikke kommer vand i træpillebeholderen. Træpiller udvider sig meget, når de er våde, og det vil tilstoppe sneglen. Dæk altid grillen til med Traeger-grillbetrækket, når den ikke er i brug. Dette tilpassede betræk kan købes på traegergrills.com.

5. RENGØRING AF GRILLRISTENE AF RUSTFRIT STÅL:

FORSIGTIG! Rengøring af grillristene fungerer bedst, mens de stadig er varme. **Pas på ikke at brænde dig.** Vi anbefaler at bruge en rengøringsbørste med et langt skaft nær grillen. Når du har taget din mad af grillen, skal du give grillen en hurtig børstning. Det tager kun et øjeblik, og den vil være klar, næste gang du vil bruge grillen.

6. RENGØRING AF ASKE INDVENDIGT OG RUNDT OM OPTÆNDINGSGRYDEN (EFTER HVER 20 TIMERS BRUG):

FARE! Slå hovedafbryderen fra (O), og træk strømledningen ud.

ADVARSEL! Sørge for, at grillen er KOLD, før du fjerner asken.

ADVARSEL! Bortskaffelse af aske bør kun ske i henhold til følgende instruktioner.

For meget aske i optændingsgryden kan få ilden til at gå ud. Optændingsgryden bør efterses lejlighedsvis og rengøres for at fjerne asken. Rengøring af asken fra og i nærheden af optændingsgryden må kun ske, når grillen er KOLD.

Fjern grillristene, drypbakken og flammeafskærmningen for at få adgang til optændingsgryden og grillens indvendige side. Meget af asken uden for optændingsgryden kan fjernes fra grillen med en lille metalskovl eller et andet lignende værktøj.

ADVARSEL! En dedikeret støvsuger er den bedste måde at fjerne aske fra optændingsgryden på, men det skal gøres med stor omhu for at undgå brandfare. Rengøring af asken fra optændingsgryden må kun ske, når grillen er KOLD.

En støvsuger med en metalopsamlingsbeholder uden en pose ville være bedst til denne opgave. Dog vil næsten enhver støvsuger kunne bruges sikkert, hvis denne procedure følges korrekt.

Efter at have sikret, at asken i optændingsgryden er KOLD, skal du støvsuge asken op fra optændingsgryden.

a. Hvis din støvsuger er en posefri model, skal du tømme alt tidligere støvsuget snavs fra opsamlingskammeret. Støvsug derefter asken op fra optændingsgryden. Når optændingsgryden er ren, skal du straks tømme opsamlingskammeret i metalbeholderen som beskrevet nedenfor. Sørge for, at der ikke er resterende aske tilbage i opsamlingskammeret.

b. Hvis din støvsuger er en model, der bruger en engangspose, skal du sætte en ubrugt pose i maskinen. Støvsug derefter asken op fra optændingsgryden. Når først optændingsgryden er ren, skal du straks fjerne posen fra støvsugeren og lægge den i metalbeholderen, som beskrevet nedenfor.

7. BORTSKAFFELSE AF ASKE:

ADVARSEL! Asken skal anbringes i en metalbeholder med et tætsluttende låg. Den lukkede beholder med aske skal anbringes på et ikke brændbart gulv eller på jorden, langt væk fra alle brændbare materialer, indtil den bortskaffes. Når asken bortskaffes ved nedgravning i jorden eller på anden måde lokalt, skal den opbevares i den lukkede beholder, indtil asken er helt afkølet.

8. RENGØRING AF SKÆREBRÆTTET:

Vask altid skærebrættet grundigt efter brug.

Vask:

(1) Må kun vaskes i hånden med varmt sæbevand. **MÅ IKKE LÆGGES I BLØD.**

(2) Skyl med rent vand.

(3) Lad skærebrættet lufttørre.

VIGTIGT: Skærebrættet kan blive beskadiget, hvis det lægges i blød i vand eller vaskes i en opvaskemaskine.

BEMÆRK: Undgå overdreven udsættelse for sollys for at forhindre, at skærebrættet bliver skævt.

9. Hvis ledningen er beskadiget, skal den udskiftes med en speciel ledningsenhed, der kan købes hos producenten eller dennes serviceagent.

OFTE STILLEDE SPØRGSMÅL

Her finder du ofte stillede spørgsmål sammen med deres svar:

SPØRGSMÅL	SVAR
Hvorfor vil min grill ikke tænde?	Kontroller strømmen ved stikkontakten. Hvis strømledningen er tilsluttet et HPFI-relæ, skal du kontrollere det og nulstille det om nødvendigt. Prøv at tænde den igen. Se det næste svar, hvis den stadig ikke vil tænde.
	FARE! Slå kontakten fra (0), og træk strømledningen ud. Fjern kontrolenheden, og tjek sikringen på bagsiden. Skift sikringen, hvis den er sprunget. Installer kontrolenheden igen.
	Kontroller, at blæseren og sneglens drivmotor fungerer. Hvis begge fungerer, skal tændstaven udskiftes. Hvis en eller begge ikke fungerer, skal du kontakte Traegers VIP-365 kundeservice (se side 35) for at få yderligere hjælp til fejlfinding eller til at afgive en ordre.
	Kontroller, at der er træpiller i træpillebeholderen. Hvis dette er den første optænding, eller hvis grillen er løbet tør for træpiller, skal du give den tilstrækkelig tid til, at træpillerne kan køre fra træpillebeholderen til optændingsgryden (det kan tage op til 7 minutter).
	Prøv at tænde den igen. Se "Brug af grillen" på side 13. Hvis der stadig ikke er nogen træpiller i optændingsgryden, skal du fortsætte til næste svar.
	Hvis sneglens drivmotor fungerer (se det lille ventilatorblad på bagsiden af motoren), er problemet den digitale kontrolenhed, som skal udskiftes. Kontakt din Traeger-forhandler eller Traegers VIP-365 kundeservice (se side 35) for at afgive en ordre.
Hvorfor kommer der ingen træpiller i optændingsgryden?	Hvis sneglens drivmotor ikke kører , men blæseren kører , er der et problem med sneglen, som skal kontrolleres:
	Mens kontakten er slukket (0), skal du finde det lille ventilatorblad på bagsiden af sneglens drivmotor.
	FORSIGTIG! Mens du holder øje med ventilatorbladet, skal du tænde for kontakten (I). Hvis ventilatorbladet ikke drejer, skal du slukke for kontakten (0). Dette angiver en defekt drivmotor til sneglen, og den skal derfor udskiftes. Kontakt din Traeger-forhandler eller Traegers VIP-365 kundeservice (se side 35) for at afgive en ordre.
	Hvis ventilatorbladet drejer en smule og stopper, skal du fortsætte med at holde øje og slukke for kontakten (0). Hvis ventilatorbladet skrues lidt, indikerer det en tilstopning i sneglesystemet, som skal fjernes.
	FARE! Slå kontakten fra (0), og træk strømledningen ud. Fjern træpillerne fra træpillebeholderen. Tjek for fremmedlegemer og våde eller ødelagte træpiller, der begge kan tilstoppe sneglen. Sneglen skal fjernes, før du kan fjerne en tilstopning fra systemet. Se "Hvordan fjerner jeg sneglen, hvis den er tilstoppet?" på den følgende side.
Hvorfor varierer temperaturen i min grill?	Temperaturvariationer er helt normale for Traeger-grill. Enhver væsentlig variation kan skyldes vind, lufttemperatur, forkert brug eller manglende vedligeholdelse af grillen

SPØRGSMÅL	SVAR
Hvordan fjerner jeg sneglen, hvis den er tilstoppet?	FARE! Slå kontakten fra (0), og træk strømledningen ud.
	FORSIGTIG! Hvis grillen stadig er varm, skal du lade den afkøle helt.
	Fjern eventuelle dæksler for at få adgang til sneglens drivmotor.
	Fjern skruen, der forbinder skruens drivmotoraksel med skrueakslen og skruen, der fastholder sneglens bøsning i sneglekanalen.
	Brug en lille rørnøgle eller låsetang til at dreje sneglen mod uret. Det er hårdt, indtil den kommer fri. Derefter løsnes sneglen nemt.
	Fjern sneglen, og fjern alle træpillen, aske eller fremmedlegemer fra sneglen, kanalen og optændingsgryden. (Se instruktioner om korrekt håndtering og bortskaffelse af aske på side 27.)
	Slib sneglens udvendige overflader med sandpapir. Kontroller indersiden af sneglekanalen, og slib den om nødvendigt. Støvsug slibekornene ud af sneglekanalen og optændingsgryden, når du er færdig. Kontroller, at sneglen roterer frit.
	Fastgør sneglens aksel til akslen på drivmotoren.
Hvordan beskytter jeg lakeringen på grillen?	Brug et beskyttelsesbetræk til grillen for at beskytte din lakering. Vi anbefaler at bruge et Traeger-grillbetræk. Du kan købe et betræk hos din Traeger-forhandler eller på vores hjemmeside traegergrills.com .
	Brug en bilvoks af høj kvalitet på grillens udvendige overflader hver 90. dag. BRUG KUN VOKS PÅ EN KOLD GRILL.
Hvor kan jeg få en ny reservedel til min grill?	Kontakt din Traeger-forhandler. De kan have reservedelen på lager eller bestille den hjem til dig.
	Kontakt Traegers VIP-365 kundeservice (se side 35) for at afgive en ordre.
	I begge tilfælde skal du angive dit navn, telefonnummer, adresse, model og serienummer på grillen (placeret på mærkatet inde i beholderen) sammen med delidentifikationsnummeret fra komponentdiagrammet eller delelisten.

FEJLFINDING

FEJLMEDDELELSER

Selv om det er sjældent, vil du muligvis få en fejlmeddelelse eller en advarsel på kontrolpanelet. I nedenstående diagram kan du se de eventuelle problemer, og hvordan du løser dem:

FEJLMEDDELELSE	LØSNING
High Temp Error (for høj temperatur)	Denne fejl opstår, når temperaturen i grillen når over 288 °C (550 °F) i mere end 45 sekunder. Lad grillen køle ned, og sluk derefter grillen. Fjern eventuelle resterende træpiller fra optændingsgryden, og genstart din grill. Kontakt kundeservice, hvis problemet fortsætter.
Low Temp Error (for lav temperatur)	Denne fejl opstår, når temperaturen i grillen falder til under 49 °C (120°F) i 10 minutter, hvilket får grillen til at starte nedlukningen. For at afhjælpe problemet skal du fjerne eventuelle træpiller fra optændingsgryden og lægge flere træpiller i beholderen. Sluk for kontrolenheden og tænd den igen, og genstart din grill. Kontakt kundeservice, hvis problemet fortsætter.
Temp Sensor Out (temperatursensor uden for interval)	Denne fejl forekommer, hvis grilltemperaturen er 368 °C (695 °F) eller derover i 10 sekunder. Dette kan være en bivirkning. Lad grillen køle ned, og genstart grillen. Kontakt kundeservice, hvis problemet fortsætter.
Failed to Ignite (tænder ikke)	Denne fejl opstår, hvis grillen er tom for træpiller, eller hvis tænderen ikke tænder. Kontroller, om der er træpiller i beholderen, og tøm optændingsgryden. Hvis problemet fortsætter, skal du udskifte tænderen eller ringe til kundeservice.
Igniter Disconnect (tænder afbrudt)	Denne fejl opstår, når kontrolenheden ikke registrerer tænderen. Kontroller, om tænderen er tilsluttet, og genstart din grill. Hvis problemet fortsætter, skal du udskifte tænderen eller ringe til kundeservice.
Fan Disconnected (ventilator afbrudt)	Denne fejl opstår, når kontrolenheden ikke registrerer ventilatoren. Sørg for, at ventilatoren er tilsluttet, og genstart din grill. Hvis problemet fortsætter, skal du muligvis udskifte ventilatoren eller ringe til kundeservice.
Auger Disconnected (snegl afbrudt)	Denne fejl opstår, når kontrolenheden ikke registrerer motoren til sneglen. Kontroller, om motoren er tilsluttet, og genstart din grill. Hvis problemet fortsætter, skal du udskifte motoren til sneglen eller ringe til kundeservice.
Auger Overcurrent (overbelastning i snegl)	Denne fejl opstår, hvis motoren til sneglen er beskadiget eller tilstoppet. Brug funktionen Clear Auger (ryd snegl) i kontrolmenuen, og genstart din grill. Hvis problemet fortsætter, skal du muligvis udskifte motoren til sneglen eller ringe til kundeservice.
Low Temp Warning (advarsel om lav temperatur)	Denne advarsel opstår, hvis grillen har mistet sin ild og ikke kan tænde igen. Kontroller træpillerne, og genstart grillen.
Ignition Warning (advarsel om tænding) (kun i appen)	Denne advarsel opstår, hvis grillen ikke har registreret en vellykket tænding inden for den forventede tid. Kontroller træpillerne, og genstart grillen.
Low Ambient Temp (lav omgivende temperatur)	Denne advarsel forekommer, når den omgivende temperatur falder til under -29 °C (-20 °F) i mere end 30 sekunder. Selvom kontrolenheden stadig fungerer, kan der være sket skader på kontrolenhedens display. Hvis grillen tænder, skal du kontrollere, om displayet fungerer som forventet. Hvis grillen ikke tænder, skal du varme grillen og kontrollere, om displayet og kontrolenheden fungerer som forventet. Hvis dette ikke er tilfældet, kontaktes kundeservice.
Probe Fell Out (stegetermometeret sidder løst)	Denne advarsel opstår, hvis stegetermometeret ikke er helt indsat i maden. Meddelelsen udløses, når stegetermometeret er over 104 °C (220 °F), mens grillen kører. Sæt stegetermometeret ind i maden igen som beskrevet på side 19 og 20.
Bad Probe (fejl i stegetermometer)	Denne advarsel opstår, hvis kontrolenheden registrerer en kortslutning i stegetermometeret i 10 sekunder. Stegetermometeret skal udskiftes. Bestil et nyt stegetermometer på traegergrills.com .

RYD FEJL

Fejl kan ryddes under menupunktet Menu - Settings (indstillinger) - Clear Notifications (ryd meddelelser). Da hver fejl vil sende grillen til nedkøling, hvis en fejl slettes, mens grillen køler ned, viser startskærmen "Cooling Down" (køler ned), indtil nedkølingen er gennemført. Bemærk, at nogle fejl, som Temp Sensor Out (temperatursensor uden for interval) vil blive udløst igen, selv efter at du har ryddet dem. Dette er et tegn på, at de forhold, der forårsagede fejlen, ikke er blevet ændret. Hvis du slukker og tænder grillen, kan du også rydde eventuelle fejl, som mange brugere oplever.

WiFiRE - PROBLEMER/SPØRGSMÅL

PROBLEM/SPØRGSMÅL	ANBEFALET LØSNING
Appen viser konstant "Lost Connection Attempting to Reconnect" (forbindelse mistet, forsøger at genoprette forbindelse).	Wi-Fi-signalet er muligvis svagt. Prøv at flytte grillen tættere på routeren eller routeren tættere på grillen eller at udvide dit trådløse netværk.
Grillens status i appen vises som "Unknown" (ukendt).	Prøv at slukke grillen og tænde den igen. Prøv at parre med netværket igen under Grill Settings (grillindstillinger): 1. Gå til afsnittet Remote (fjernforbindelse) i appen. 2. Vælg tandhjulsikonet i øverste højre hjørne på grillskærmen. 3. Vælg "Re-Pair Network" (dan par med netværk igen) under Grill Settings (grillindstillinger). Slet grillen fra appen, og afbryd grillens forbindelse med dit Wi-Fi-netværk: 1. Gå til afsnittet Remote (fjernforbindelse) i appen. 2. Vælg tandhjulsikonet i øverste højre hjørne på grillskærmen. 3. Vælg "Delete Grill" (slet grill) under Grill Settings (grillindstillinger). 4. Dan par med netværket igen under Grill Settings (grillindstillinger).
Jeg vil ændre/opdatere navnet på min grill.	1. Gå til afsnittet Remote (fjernforbindelse) i appen. 2. Vælg tandhjulsikonet i øverste højre hjørne på grillskærmen. 3. Vælg "Edit Grill Name" (rediger navn på grill) under Grill Settings (grillindstillinger).
Hvordan kan jeg se, hvor stærkt Wi-Fi-signalet er på grillen?	1. Gå til afsnittet Remote (fjernforbindelse) i appen. 2. Vælg tandhjulsikonet i øverste højre hjørne på grillskærmen. 3. Vælg "Grill Settings" (grillindstillinger) og derefter "Network Settings" (netværksindstillinger). 4. Wi-Fi-styrken vises: • Meget god: signalstyrken er > -50 db • God: signalstyrken er -50 til -59 db • Rimelig: signalstyrken er -60 til -69 db • Dårlig: signalstyrken er -70 til -79 db • Ubrugelig: signalstyrken er < -80 db
Kan jeg tænde min grill via appen?	Af sikkerhedsmæssige årsager er det ikke muligt at tænde grillen via appen.
Kan jeg slukke min grill via appen?	1. Gå til afsnittet Remote (fjernforbindelse) i appen. 2. Vælg tandhjulsikonet i øverste højre hjørne på grillskærmen. 3. Vælg "Shut Down Grill" (sluk grill).
Appen siger, at min grill allerede er knyttet til en anden konto. Hvad skal jeg gøre?	Kontakt kundeservice.
Hvordan sletter jeg en grill fra min konto?	1. Gå til afsnittet Remote (fjernforbindelse) i appen. 2. Vælg tandhjulsikonet i øverste højre hjørne på grillskærmen. 3. Vælg "Delete Grill" (slet grill) under Grill Settings (grillindstillinger).

TIPS TIL BETJENING

1. Du kan til enhver tid ændre temperaturen under grillning for at øge eller reducere tilberedningstemperaturen. Sådan skifter du mellem Fahrenheit og Celsius: Vælg Temperature Units (temperatureenheder) i menuen. Drej på drejeknappen for at vælge mellem grader FAHRENHEIT (°F) og CELSIUS (°C). Tryk på midten af drejeknappen for at bekræfte. Den valgte indstilling angives med en *. Du vil nu se temperaturerne i det format, du har valgt.
2. **ADVARSEL!** Traeger Timberline Grill må aldrig flyttes, mens den er varm. Hvis du transporterer grillen i et køretøj efter at have tilberedt mad på den, skal du sørge for, at ilden er helt slukket, og at grillen er kold, inden du sætter den ind i et køretøj. Hæld aldrig vand i optændingsgryden. Det vil tilstoppe sneglen.
3. Traeger Timberline Grill er beregnet til at blive brugt med låget lukket. Tilberedning med åbent låg forlænger tilberedningstiden betydeligt.
4. **FORSIGTIG!** Tilsæt aldrig træpiller med hånden til en varm optændingsgryde. Det er farligt, og du kan blive alvorligt forbrændt. Hvis du løber tør for træpiller, og ilden går ud under tilberedningen, skal du lade grillen køle helt ned og starte forfra med anvisningerne under "Tøm træpillebeholderen" på side 22.
5. **FORSIGTIG!** Sørg for, at flammeafskærmningen sidder korrekt på sine beslag. Hvis den ikke sidder ordentligt, kan direkte varme og flammer trænge ud af optændingsgryden og skabe en fedtbrand i grillen.
6. Tag altid den type mad, du tilbereder, i betragtning.
 - Tynde fødevarer kræver høj varme og kortere tilberedningstider, mens tykkere fødevarer kræver lav varme og længere tilberedningstider.
 - Grøntsager tager længere tid at tilberede end kød ved samme temperaturer.
 - Kontroller altid, at den indre temperatur i det kød, du tilbereder, når en sikker temperatur.
 - Funktionen Keep Warm (hold varm) er ikke beregnet til tilberedning af mad.
7. **ADVARSEL!** Hvis ilden i optændingsgryden går ud under rygning, og der er tilstrækkelige træpiller i træpillebeholderen, er det vigtigt at følge disse trin. Hvis du undlader at gøre det, kan det forårsage en farlig "overoptænding" i grillen, fordi der er for mange ubrændte træpiller i optændingsgryden.
 - **FARE!** Slå hovedafbryderen på bagsiden af grillen fra (O), og tag strømledningen ud. Lad grillen køle helt ned. Åbn låget, og fjern maden, grillristene, drypbakken og flammeafskærmningen.
 - **ADVARSEL! Fare for røg**
Der kan opstå et pilleoverløb under opstart, hvilket resulterer i usædvanlig tyk, hvid røg, som varer i lang tid. Hvis dette sker, skal du slukke for grillen på hovedafbryderen og tage stikket ud. Hvis denne tilstand fortsætter i tilstrækkeligt lang tid, kan der dannes gasser fra den delvise tænding, som kan antændes og få låget til at "bøvsse". Hvis det sker, og grillen ikke er blevet ordentligt vedligeholdt som beskrevet i afsnittet "Vedligeholdelse af grillen" på side 26-27, kan der opstå en fedtbrand. For at afhjælpe denne tilstand skal du lade grillen køle helt ned, fjerne alle indre komponenter og grundigt fjerne al aske og alle piller fra grillen og optændingsgryden (se afsnittet "Rengøring af asken i og rundt om optændingsgryden" på side 27).
 - **ADVARSEL!** Fjern alle ubrændte træpiller og asken fra og rundt om optændingsgryden. (Se instruktioner om korrekt håndtering og bortskaffelse af aske på side 27).
 - Før du sætter flammeafskærmningen, drypbakken og grillristene tilbage, skal du sætte strømledningen i en passende jordforbundet stikkontakt og slå kontakten til (I). Træpillerne bør nu falde ned i optændingsgryden, og tændstaven begynder at blive varm (den begynder at blive rød). **FORSIGTIG!** Rør ikke ved tændstaven.
 - Når der begynder at komme flammer ud af optændingsgryden, skal du slukke for kontakten (O). Lad grillen køle ned. Nu er du klar til at sætte flammeafskærmningen, drypbakken, grillristene og maden tilbage i grillen.

8. KULILTE:

ADVARSEL! Følg disse retningslinjer for at forhindre denne farveløse, lugtfri gas i at forgifte dig, din familie, dine kæledyr eller andre.

Symptomer på kulilteforgiftning: hovedpine, svimmelhed, svaghed, kvalme, opkastning, træthed og forvirring.

Kulilte reducerer blodets evne til at bære ilt. Et lavt iltniveau i blodet kan resultere i bevidstløshed og død.

Søg lægehjælp, hvis du eller andre udvikler feber- eller influenzalignende symptomer under tilberedningen eller i nærheden af dette apparat. Kulilteforgiftning, som let kan forveksles med feber eller influenza, opdages ofte for sent.

Alkoholindtag og brug af stoffer øger virkningerne af kulilteforgiftning.

Kulilte er særligt giftigt for moder og barn under graviditet, spædbørn, ældre, rygere og personer med blod- eller kredsløbsproblemer, såsom blodmangel eller hjertesygdomme.

9. FEDTHÅNDTERING:

FORSIGTIG! Fedtbrande skyldes, at grillen ikke holdes i ordentlig stand, og at fedthåndteringssystemet ikke rengøres regelmæssigt (se "Vedligeholdelse af grillen" på side 26-27). I tilfælde af, at der skulle opstå en fedtbrand, mens du laver mad, skal du slukke for grillen og holde låget lukket, indtil ilden er helt slukket. Hold aldrig låget åbent under en fedtbrand. Hvis ilden ikke går ud, kan du drysse bagepulver på ilden.

FORSIGTIG! Pas på ikke at brænde dig. Hvis det ikke virker, skal du forsigtigt fjerne maden fra grillen og holde låget lukket, indtil ilden er helt slukket. Igen skal du passe på ikke at brænde dig. Når grillen er helt køl, skal du fjerne alle de indvendige komponenter. Fjern det ophobede fedt fra TGMS. Sæt drypbakken og grillristene tilbage, genstart grillen og genoptag tilberedningen.

Traegers foringer til drypbakken kan hjælpe med til at holde din grill ren og mindske risikoen for opblussen af ild.

SERVICE OG GARANTI



TRAEGER'S LEGENDARISKE KUNDESERVICE er den bedste, du kan få. Hvis du har spørgsmål om din Traeger-grill eller har brug for tips til at tilberede din første andesteg til jul, står vores erfarne eksperter klar til at hjælpe dig. Vi er her for dig 365 dage om året, også på helligdage, fordi vi er kokke - ikke bankrådgivere.

For at få hjælp til samling eller installation, reservedele eller kundeservice (kun på engelsk) kan du ringe, e-maile eller skrive til os på:

TRAEGER'S KUNDESERVICE

Telefon: 1-844-9WiFIRE

06:00 – 20:00 (MT)

E-mail: service@traegergrills.com

TRAEGER PELLET GRILLS LLC

1215 E. Wilmington Ave.

Salt Lake City, UT 84106



3-ÅRS BEGRÆNSET GARANTI (KUN USA)

Traeger Pellet Grills LLC garanterer denne grill mod fejl i materiale og udførelse under normal brug og vedligeholdelse i en periode på tre (3) år fra datoen for det oprindelige køb.

Traeger Pellet Grills LLC vil levere en reservedel for enhver del, der har vist sig at være defekt. Originale reservedele, der er godkendt til returnering af Traegers reservedelafdeling, skal returneres forudbetalt.

Denne garanti omfatter ikke arbejdsomkostninger i forbindelse med fastlæggelse eller udskiftning af defekte reservedele eller fragtgebyrer til afsendelse af disse reservedele.

Traeger Pellet Grills LLC er ikke ansvarlig for denne eller nogen underforstået garanti for tilfældige skader eller følgeskader. Denne garanti giver kunden specifikke juridiske rettigheder, og kunden kan også have andre rettigheder, som varierer fra land til land.

Denne garanti er ugyldig, hvis: enheden ikke samles eller betjenes i overensstemmelse med betjeningsvejledningen, der følger med denne enhed; enheden videresælges eller gives til en anden ejer; der er blevet brugt komponenter, tilbehør eller brændstoffer, der ikke er kompatible med enheden; enheden er blevet brugt kommercielt eller i fødevareindustrien; eller hvis brugeren har misbrugt eller på anden måde undladt at vedligeholde enheden.

For at behandle et garantikrav kan Traeger Pellet Grills LLC kræve dokumentation for din købsdato. Du skal gemme din kvittering eller din faktura og dette certifikat sammen med dine værdifulde dokumenter.





FULD SMAG

**LUK OP FOR DEN FULDE GRILLEFFEKT
MED TRAEGER-APPEN**

FØLG OS @TRAEGERGRILLS



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

traegergrills.com