



**TRAEGER**

WOOD FIRED GRILLS

# ÄGAR MANUAL



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

TFB78GZE/GLE/GZEC/GLEC  
TFB57GZE/GLE/GZEC/GLEC

**DOC424**

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

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

- Lär dig känna igen tecknen på kolmonoxidförgiftning: huvudvärk, yrsel, kraftlöshet, illamående, kräkningar, trötthet och förvirring. Kolmonoxid minskar blodets förmåga att ta upp syre. Låga syrenivåer i blodet kan leda till medvetslöshet eller dödsfall.
- Om du eller någon annan upplever förkylnings- eller influensasymptom, besök då en läkare. Kolmonoxidförgiftning kan ofta misstas för förkylning eller influensa och upptäcks ofta för sent.
- Alkoholintag och droganvändning förstärker effekterna av kolmonoxidförgiftning.
- Kolmonoxid är i synnerhet giftigt för mödrar och barn under graviditeten, spädbarn, äldre personer, rökare och personer som har problem med blod- eller cirkulationssystem, såsom blodbrist eller hjärtsjukdomar.
- Använd endast din grill från Traeger utomhus på ett brandsäkert underlag och på avstånd från antändbara material.
- Använd aldrig bensen, bensenliknande 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 gott 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 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 strömspanning 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 bensen 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 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 20-21 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 21 och avsnittet "Att rensa ut aska från fyrfatets insida och omgivning").

## VARNING!

### Fara för brännskada

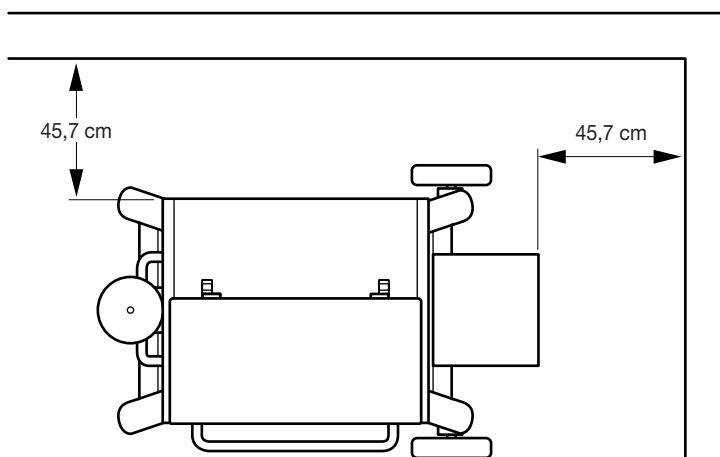
Många grilldelar blir mycket varma vid drift. Se till att du undviker brännskador både under och efter drift då grillen fortfarande är varm.

- 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 mellan grillen och lättantändliga material.
- När du öppnar grillen under brännbara föremål krävs ett avstånd om **MINST** 102 cm.



## VARNING!

### Fara för luftförorening

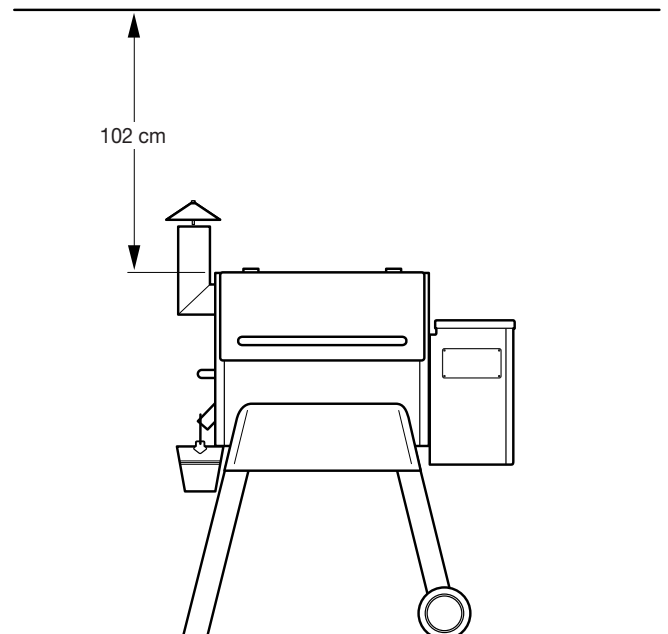
- Montera och använd grillen **ENDAST** i enlighet med monteringsguiden och denna användarmanual.
- Grillen är **ENDAST AVSEDD FÖR UTOMHUSBRUK**.
- Använd aldrig pellets avsedd för uppvärmning i grillen eftersom det föreligger risk för farliga föroreningar och tillsatser.

## FÖRSIKTIGHET!

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

## För kunder inom EU:

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



**SPARA BRUKSANVISNINGARNA**



# LEV SMAK- FULLT

SLÄPP LOSS HELA KRAFTEN I DIN GRILL  
MED TRAEGER-APPEN



# **INNEHÅLLS FÖRTECKNING**

- 2 VIKTIGA SÄKERHETSASPEKTER**
- 6 VARFÖR TRAEGER'S TRÄPELLETS?**
- 7 GÖR GRILLUNDERHÅLLET RIKTIGT BUSENKELT**
- 8 LÄR KÄNNA DIN GRILL**
- 11 FÖRBERED DIN GRILL**
- 13 ATT ANVÄNDA DIN GRILL**
- 14 ATT VÄLJA EN TILLAGNINGSMETOD**
- 17 YTTERLIGARE STYRNINGSFUNKTIONER**
- 18 ATT RENGÖRA MATAREN**
- 19 PRO-SERIES-FUNKTIONER**
- 20 UNDERHÅLL PÅ GRILLEN**
- 22 VANLIGT FÖREKOMMANDE FRÅGOR**
- 24 FELSÖKNING**
- 26 HANDHAVANDETIPS**
- 31 SERVICE OCH GARANTI**

# VARFÖR TRAEGER'S TRÄPELLET?

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

## 100% HELT NATURLIGT ÄDELTRÄ

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

## VEDGRILLAD SMAK OCH RÖKVETENSKAP

Precis rätt andel vätska med förstklassig ren ädelträsmak.

## USA TRAEGER-ÄGDA KVARNAR OCH PELLETTILLVERKNINGSPROCESSEN

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

TRAEGER HARDWOOD	GOTT TILL ALLT. UTMÄRKT TILL:							
	NÖTKÖTT	FÄGEL	FLÄSK	LAMM	SKALDJUR	BAKAT	GRÖNSAKER	VILTKÖTT
AL	🐄	🐓	🐷		🐐	🍞	🍎	
ÄPPELTRÄ		🐓	🐷			🍞	🍎	
KÖRSBÄRSTRÄ	🐄	🐓	🐷	🐏		🍞		
HICKORY	🐄	🐓	🐷				🍎	🦌
LÖNN	🐄		🐷	🐏		🍞	🍎	
MESQUITE	🐄	🐓			🐐			🦌
EK	🐄				🐐	🍞		
PEKAN	🐄	🐓	🐷	🐏		🍞	🍎	
JAKTBLANDNING	🐄	🐓	🐷		🐐			🦌
KALKONBLANDNING		🐓						
TEXAS BEEF-BLANDNING	🐄							
SIGNATURBLANDNING	🐄	🐓	🐷	🐏	🐐	🍞	🍎	🦌

# GÖR GRILLUNDERHÅLLET RIKTIGT BUSENKELT

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

950 ML  
**TRAEGER HELT NATURLIGA  
RENGÖRINGSMEDEL**

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



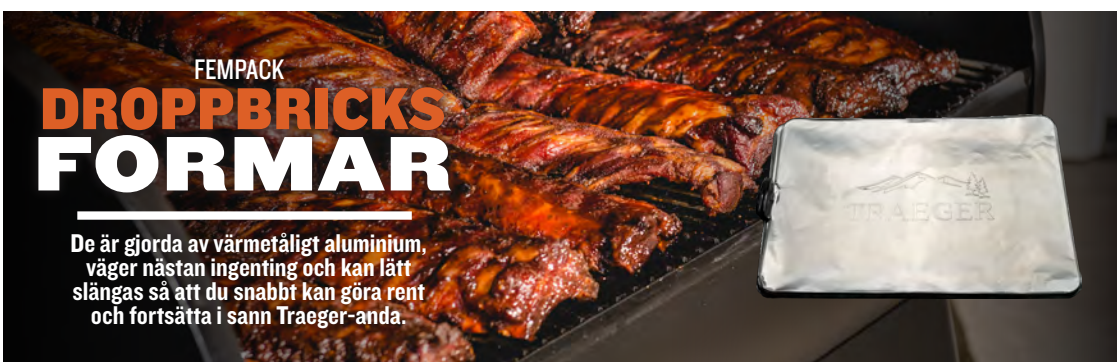
FEMPACK  
**FETTUPPSAMLINGS  
FORMAR**

Få grepp om ditt dropphinksunderhåll med våra aluminiumformar.



FEMPACK  
**DROPPBRICKS  
FORMAR**

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



45 cm X 45 m  
**TRAEGER X OREN  
ROSA SLAKTPAPPER**

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



# LÄR KÄNNA DIN GRILL

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

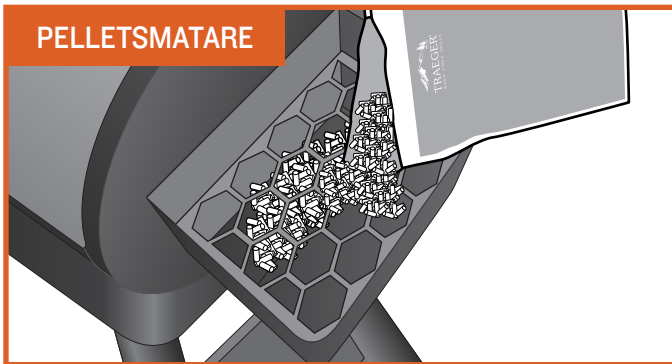
## GRILLDELAR OCH FUNKTIONER



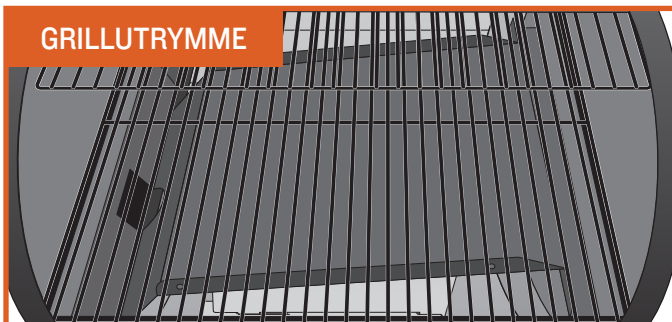
Utseende kan variera beroende på modellen. Modellen som visas är TFB57G.

Del	Beskrivning	Del	Beskrivning
1	Grillluckehandtag	12	Fetthink
2	Grilllucka	13	Stektermometer
3	Grillkapell	14	Främre ben med hjul
4	Säkring för skorstensrör	15	Bakre ben med hjul
5	Skorstensrör	16	Fast fixerat bakben (svängbar fot på modell 780)
6	Skorstenslock	17	Främre fixerat ben
7	Porslinstäckt övre grillgaller	18	Benstöd
8	Porslinstäckt grillgaller	19	Rengöringslucka för pelletsmatare
9	Fettdroppbricka	20	Traeger-styrenhet med WiFIRE-teknik
10	Värmeskiljevägg	21	Pelletsmatare
11	Sidolyfthandtag	22	Transportskruv (Pelletsmatarens interiör)

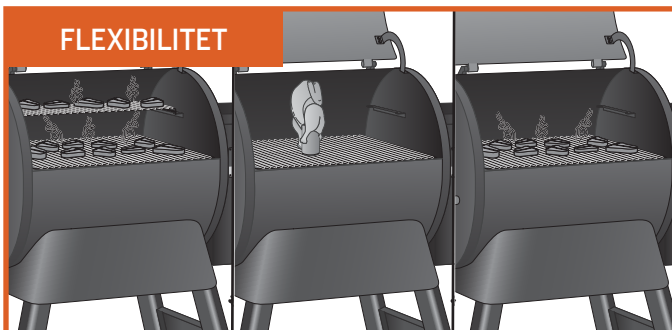




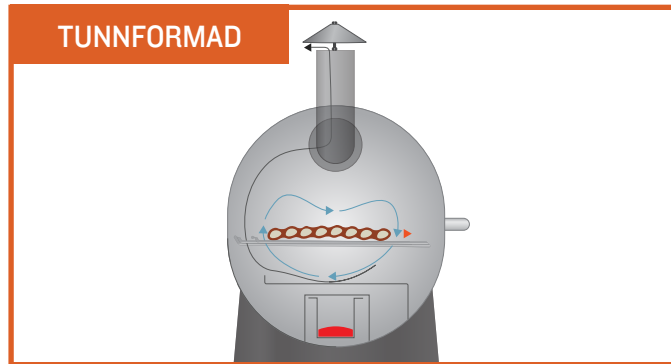
En pelletsmatare med en kapacitet på 8,2 kg som håller ingång matlagningen i flera timmar. När den kombineras med Traegers styrenhet med WiFIRE-teknik är fantastisk mat bara ett "klick" bort.



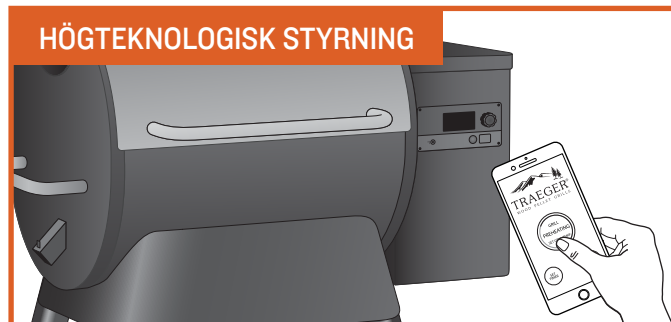
Med ett grillutrymme på 0,37-0,50 m<sup>2</sup> får hela kalaset T-benstekar eller rader av revbensspjäll plats, och det finns fortfarande utrymme kvar för grönsaker och tillbehör.



I ett justerbart grillgallersystem med 2 plan kan du ladda upp för fest på båda grillgallren; du kan ta bort det övre grillgallret för skrymmande rätter som t.ex. en enorm kalkon, eller sänka det nedre grillgallret för att bränna in perfekta ränder.



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



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



Du behöver inte oroa dig för att fett som droppar ner ska flamma till och skapa otäckta eldbollar som sabbar din mat eftersom Traeger Wood Fired Grills tillagar maten med indirekt värme. Allt som droppar ner leds till en extern fettbehållare så att det lätt kan tas om hand.

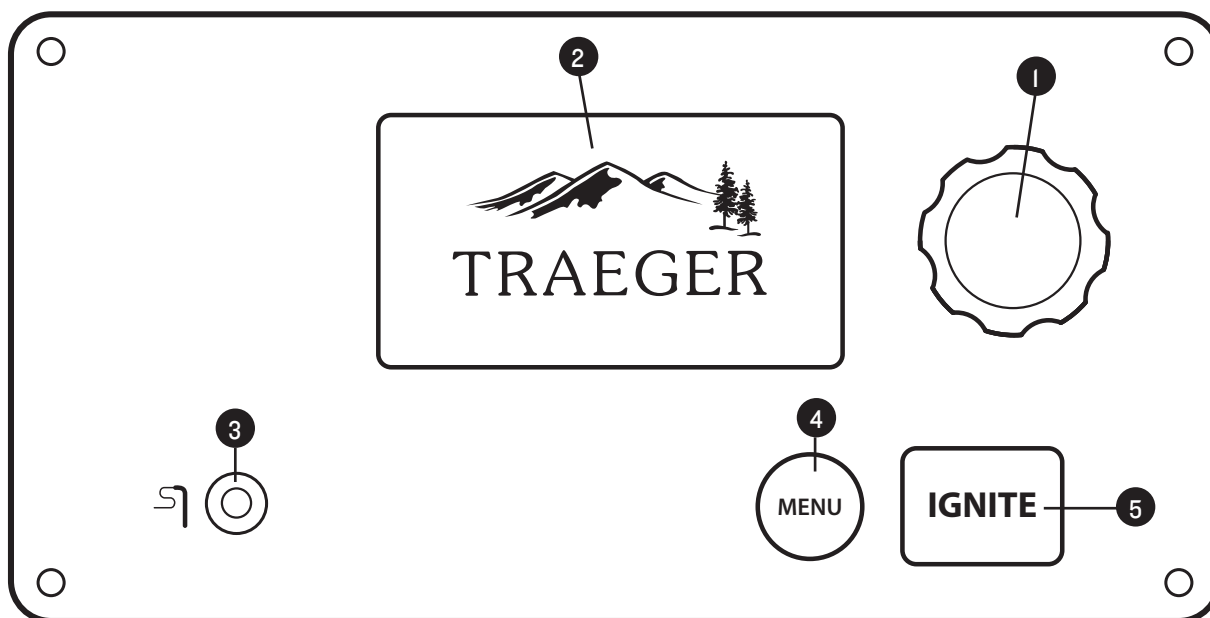
**TIPS:** Om du byter ofta, kan Traegers droppfat hjälpa dig att hålla grillen ren och hjälpa till att minska risken för att flammor blossar upp.



**WARNING!** Håll grillen ren. Se "Användartips" and "Att underhålla din grill."

# LÄR KÄNNA DIN GRILL (FORTSÄTTNING)

**DIN WiFIRE ELEKTRONISK STYRENHET** Din Traeger Pro Series-grill är utrustad med en toppmodern Traeger-styrenhet med WiFIRE-teknik, som även kan anslutas till Wi-Fi. Innan du börjar använda grillen är det bra om du bekantar dig med de olika funktionerna på kontrollpanelen. **När strömbrytaren är PÅ (I), trycker du på någon av knapparna eller vridet vredet för att slå på grillen.**



## 1 RATTEN VAL

Vrid på rattan för att gå upp eller ner genom menyn på skärmen och för att justera temperaturen. Tryck på rattens mitt för att göra ett val. Tryck och håll den nere i 3 sekunder för att påbörja nedstängningscykeln. Låt alltid grillen genomgå en hel nedstängningscykel efter varje matlagning. Se "Att underhålla din grill" för mer information.

## 2 STATUSSKÄRM

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

## 3 UTTAG FÖR STEKTERMOMETER

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

## 4 MENU (meny)

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

## 5 IGNITE (tänd)

Tryck på IGNITE (tänd) för att starta grillen.

### ANMÄRKNINGAR:

- Tryck på någon knapp eller använd någon ratt efter det att omställaren Huvudström (finns på grillens baksida) har ställts in på PÅ (I).
- Det är normalt att temperaturen skiftar på Traeger-grillar. Tydliga skillnader kan bero på blåst, lufttemperaturen, felaktig användning eller dålig skötsel av grillen.

## ATT ANSLUTA DIN GRILL

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

### ANMÄRKNINGAR:

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

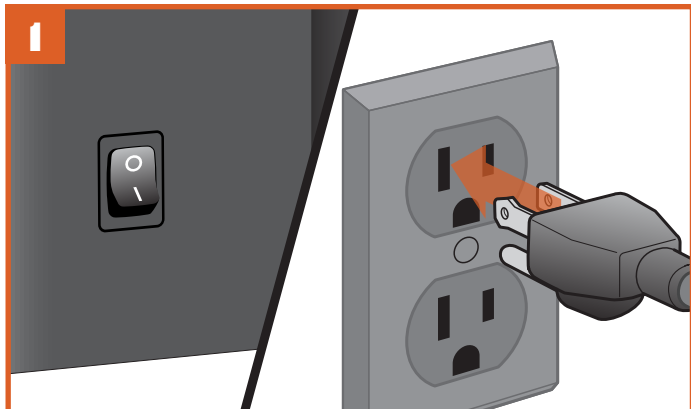
1. Ladda ner appen till Android i Google Play store. Om du använder Apple går du till App Store.
2. Se till att din smartenhet är uppkopplad till Wi-Fi på den plats där du vill ansluta grillen.
3. Öppna Traeger-appen och följ instruktionerna.

### TIPS:

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

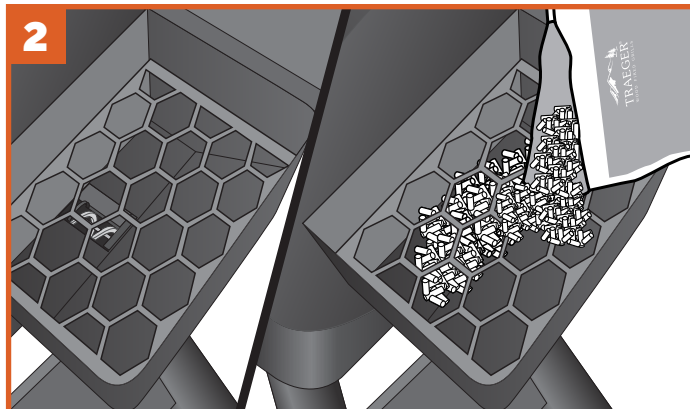
# FÖRBERED DIN GRILL

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



UTTAGETS UTSEENDE KAN VARIERA BEROENDE PÅ REGION.

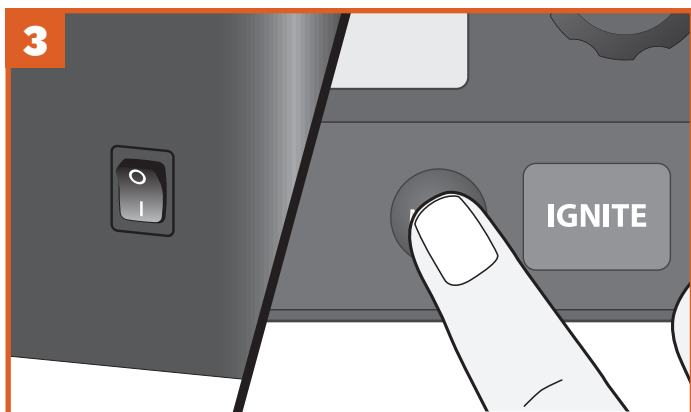
Med omställaren Huvudström inställd på läget AV (0) ska du ansluta strömsladden till ett lämpligt jordat eluttag.



Säkerställ att inga främmande föremål befinner sig i transportskruven innan pellets tillsätts i matartratten.

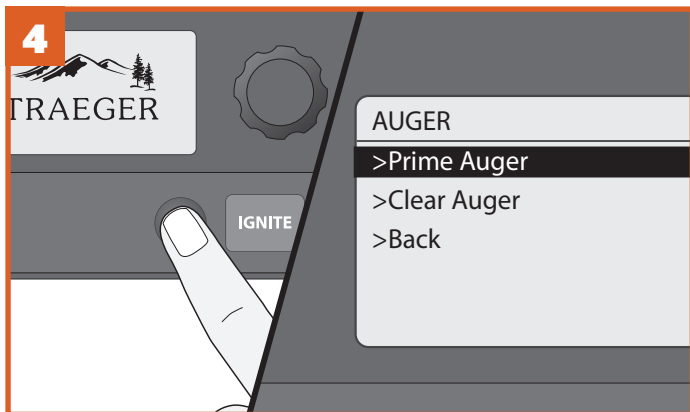


**VARNING!** Använd **ENDAST ADELTRÄPELLETS FRÅN TRAEGER** eftersom de är speciellt utformade för att fungera med våra grillar. Använd aldrig pellets avsedda för uppvärmning i grillen.



Slå på grillen: Ställ in manöverdonet Huvudström på grillens baksida till läget PÅ (I) och tryck på valfri knapp på kontrollpanelen för att aktivera WiFIRE-elektroniska styrenhet. Efter ett par sekunder kommer hemskärmen att visas.

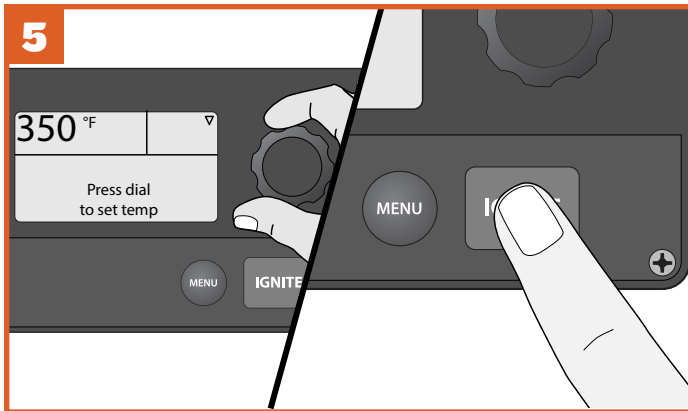
**OBS:** Förberedelsepåminnelsen kommer visas de första gångerna du startar grillen. Du behöver dock bara förbereda den vid den allra första påslagningen.



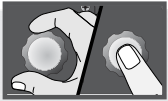
Tryck på MENU (meny) för att visa huvudmenyn. Vrid på ratten för att välja AUGER (transportskruv) och välj sedan Prime Auger (förbered transportskruv).

Transportröret tar några minuter att fylla med pellets och börja dosera i eldkärlet. Grillens skärm kommer att bekräfta den exakta tiden. När pellets börjat falla ner i fyrfatet, välj Done (Klar) för att stänga av transportskruven. Du behöver bara några fåtal pellets för att förbereda grillen.

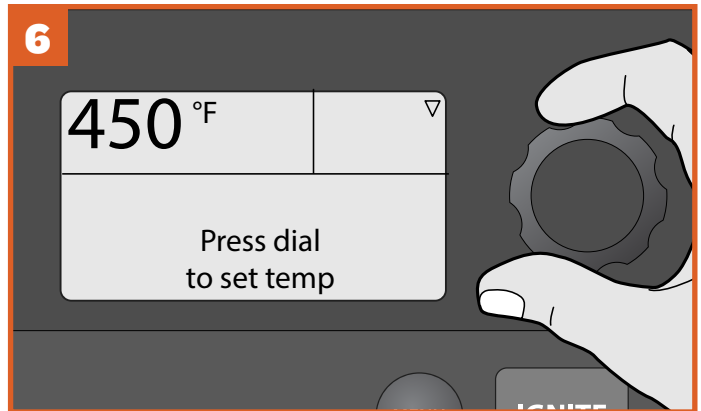
# FÖRBERED DIN GRILL (FORTSÄTTNING)



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



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



När du gjort klart steg 5, ställ in temperaturen på 232°C och kör grillen i ytterligare 30 minuter.

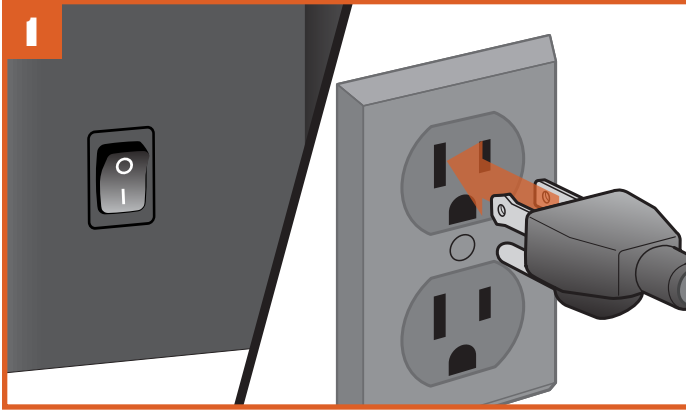
**OBS:** Om transportskruven fastnar under pågående drift, låt grillen svalna helt och tryck sedan på MENU (meny) för att visa huvudmenyn. Vrid på ratten för att välja AUGER (transportskruv) och välj sedan Clear Auger (rensa transportskruv). Transportskruven kommer nu köras i omvänd riktning i 60 sekunder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



Stäng av grillen genom att trycka in och hålla nere ratten Val i tre sekunder. Detta påbörjar nedstängningscykeln. När nedstängningscykeln har fullföljts är grillen förberedd.

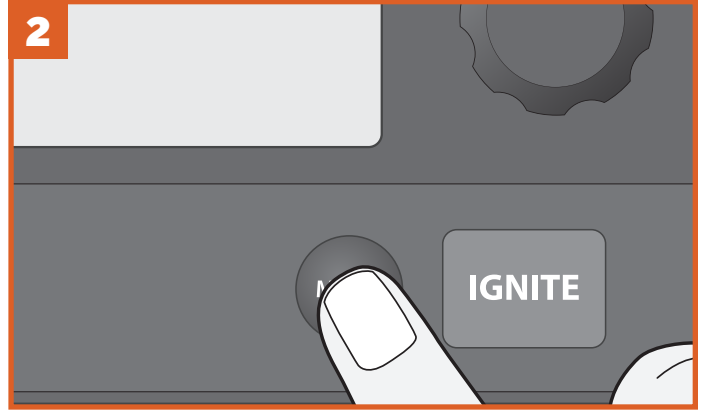
# ATT ANVÄNDA DIN GRILL

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



UTTAGETS UTSEENDE KAN VARIERA BEROENDE PÅ REGION.

Anslut strömsladden till ett lämpligt jordat eluttag och vrid omställaren Huvudström till PÅ (I).



Tryck på valfri knapp för att väcka kontrollenheten.

## VARNING!

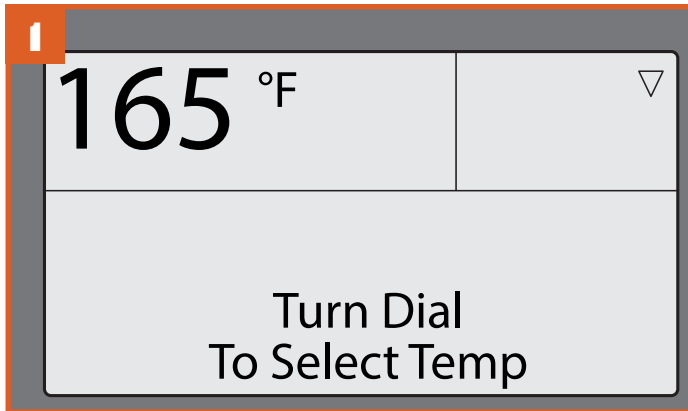
- När du använder denna grill ska det upprättas ett säkerhetsavstånd på 45,7 cm mellan grillen och lättantänt material.
- Använd **ENDAST ÄDELTRÄPELLETS FRÅN TRAEGER** eftersom de är speciellt utformade för att fungera med våra grillar. Använd aldrig pellets avsedda för uppvärmning i grillen.

## ANMÄRKNINGAR:

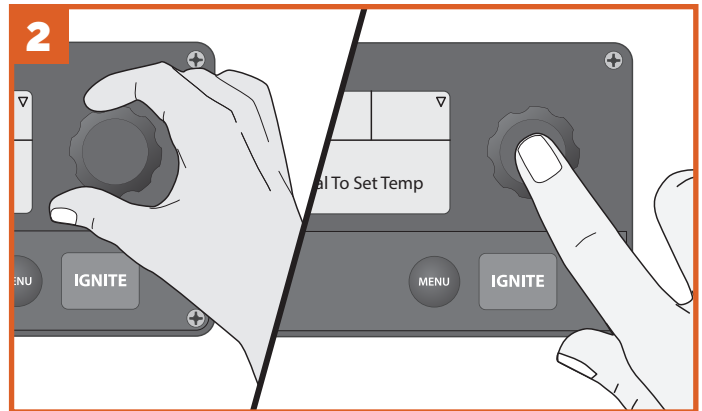
- Du kan använda Traeger-appen för att ännu lättare styra din elektroniska WiFIRE-styrenhet. Ladda ner Traeger-appen och följ instruktionerna för att ansluta till grillen. Mer information om Traeger-appen WiFIRE och alternativa anslutningssätt finns på [traegergrills.com/app](http://traegergrills.com/app).
- Vilken tillagningsmetod du än väljer börjar Traeger Pro Series-grillen alltid med ett tändnings- och förvärmningsprogram när du trycker på IGNITE (tänd).
- Låt alltid grillen genomgå en hel nedstängningscykel efter varje matlagningsmoment. Tryck och håll nere ratten för att påbörja nedstängningscykeln.
- Vi rekommenderar att du rensar fett droppbrickan ofta för att minska risken för en fettbrand. Se "Underhåll på grillen" på sidan 20 för mer information.

# ATT VÄLJA EN TILLAGNINGSMETOD

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



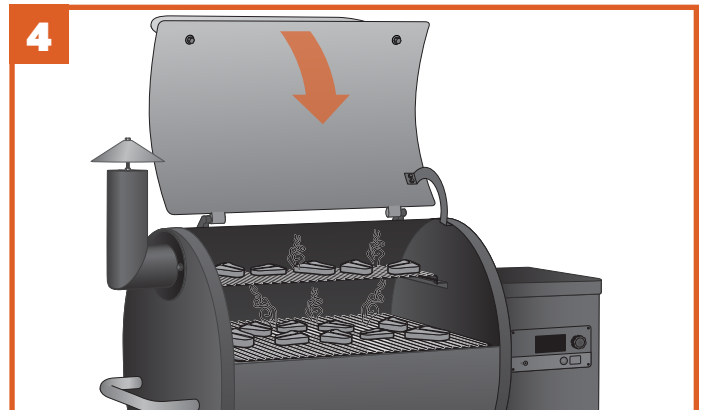
När du ställt in omställaren Huvudström på PÅ (I) kommer din skärm som standard visa meddelandet "Turn Dial To Select Temp" (Vrid ratten för att ange temp.). Tillagningstemperaturen kan anges direkt från denna skärm.



För att välja temperatur, vrid ratten Val åt höger eller vänster. När den önskade temperaturen visas, tryck på rattens mitt för att välja.



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



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

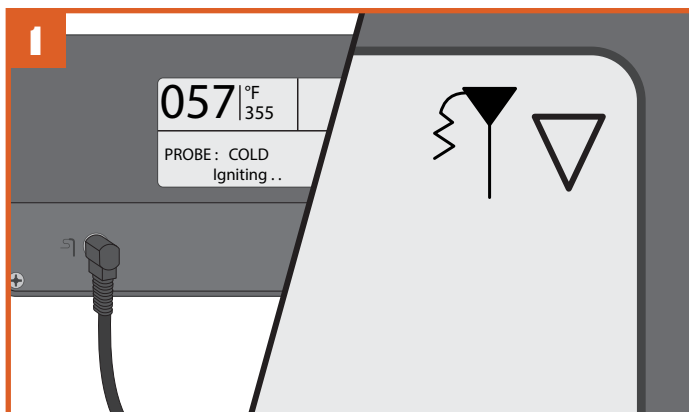
## TIPS:

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

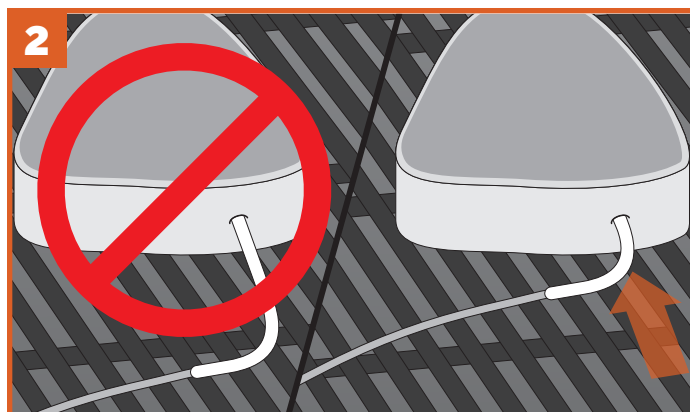
## TILLAGNING MED STEKTERMOMETER

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

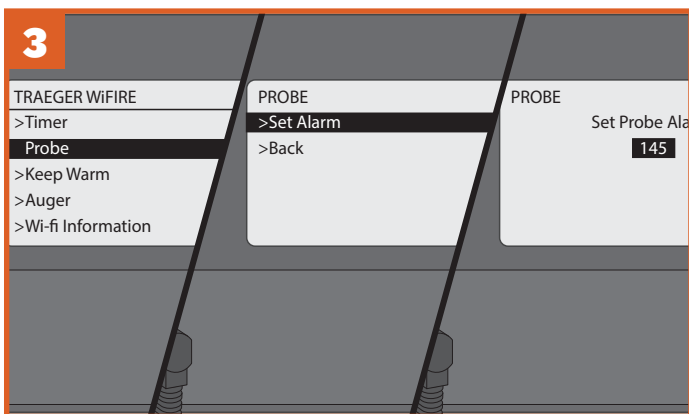
### Om grillen är avstängd:



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

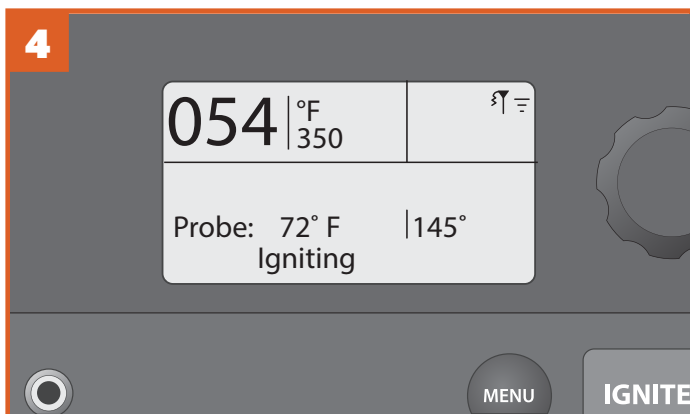


När grill förvärmats till den önskade temperaturen kan du fylla grillen med grillgods. Mata in stektermometern genom tågringen på grillens sida och för in termometerändan halvvägs in i den tjockaste delen av köttet, inte fetthaltiga delen eller så den rör benet.



Tryck på MENU (meny), skrolla och välj sedan PROBE (stektermometer). Du kommer nu bli ombedd att ange ett larm för när stektermometern nått måltemperaturen. Välj SET ALARM (ställ in larm). Gå sedan till menyn för stektermometern. Använd ratten Val för att ange köttets måltemperatur.

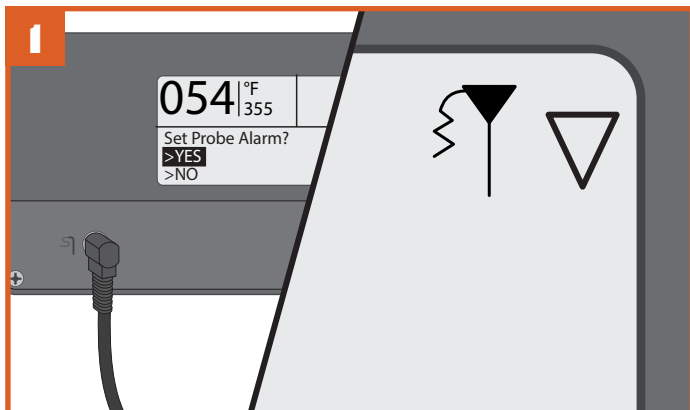
**OBS:** Kalibrera kötttermometern enligt instruktionerna i "Ytterligare styrningsfunktioner" på sidan 17.



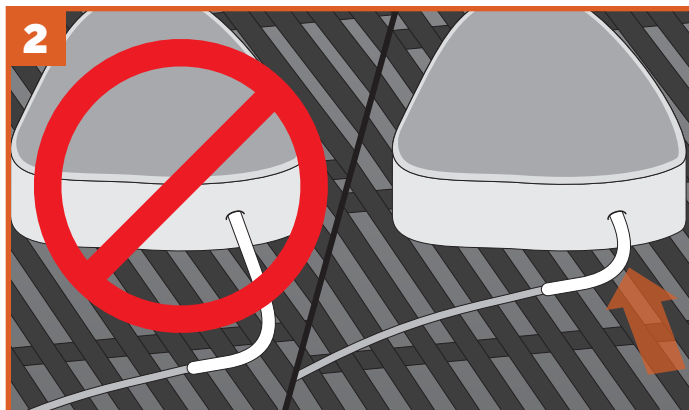
När larmet för stektermometern ställts in kommer hemskärmen visa grilltemperaturen, termometers måltemperatur och grillens status. Du kommer höra en ljudsignal när köttet nått den angivna larmtemperaturen. Om du använder Traegers WiFIRE-app kommer du få en notifikation på din anslutna smartenhet. Appen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

## TILLAGNING MED STEKTERMOMETER (fortsättning)

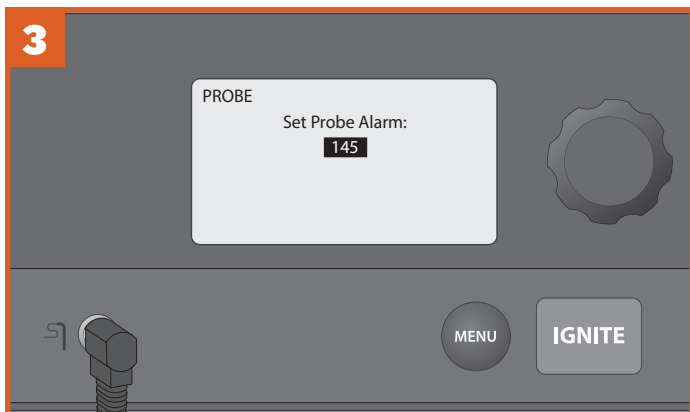
Om grillen är påslagen:



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

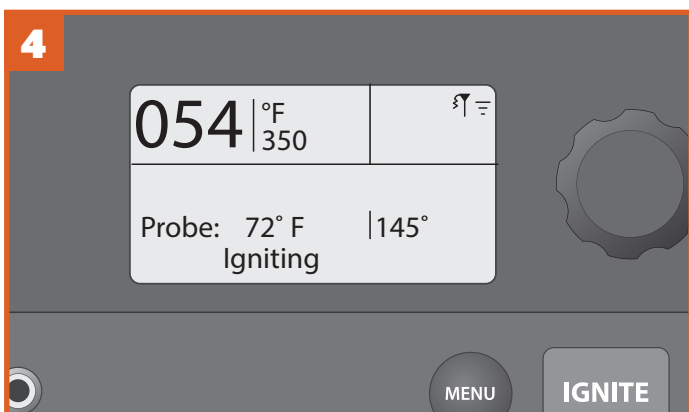


När grill förvärmats till den önskade temperaturen kan du fylla grillen med grillgods. Mata in stektermometern genom tågringen på grillens sida och för in termometerändan halvvägs in i den tjockaste delen av köttet, inte fetthaltiga delen eller så den rör benet.



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

**OBS:** Kalibrera kötttermometern enligt instruktionerna i "Ytterligare styrningsfunktioner" på sidan 17.

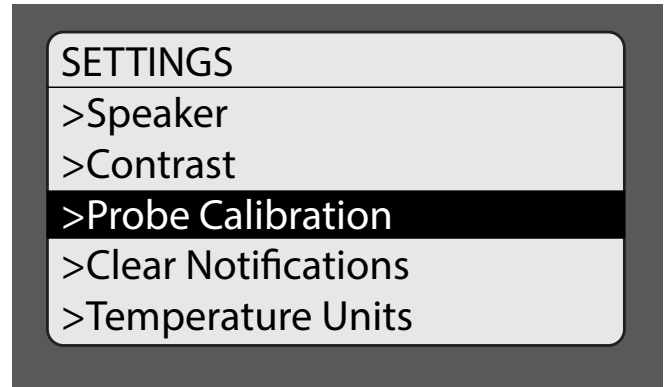


När larmet för stektermometern ställts in kommer hemskärmen visa grilltemperaturen, termometers måltemperatur och grillens status. Du kommer höra en ljudsignal när köttet nått den angivna larmtemperaturen. Om du använder Traegers WiFIRE-app kommer du få en notifikation på din anslutna smartenhet. Appen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



# YTTERLIGARE STYRNINGSFUNKTIONER

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



## FÖR ATT KOMMA TILL MENYN SETTINGS (inställningar):

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

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

### SPEAKER (högtalare)

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

### CONTRAST (kontrast)

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

### PROBE CALIBRATION (kalibrering av stektermometer)

Det finns två alternativ under denna inställning:

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

### CLEAR NOTIFICATIONS (rensa notifikationer)

Använd denna funktion för att rensa undan felmeddelanden och notifikationer.

**OBS:** Eftersom fel kommer försätta grillen i läget Cool Down (nedkylning) kommer displayen fortfarande visa texten "Cooling Down" (kyler ner) när du lämnar menyerna Clear Notifications (rensa notifikationer) och Settings (inställningar).

### TEMPERATURE UNITS (temperaturenheter)

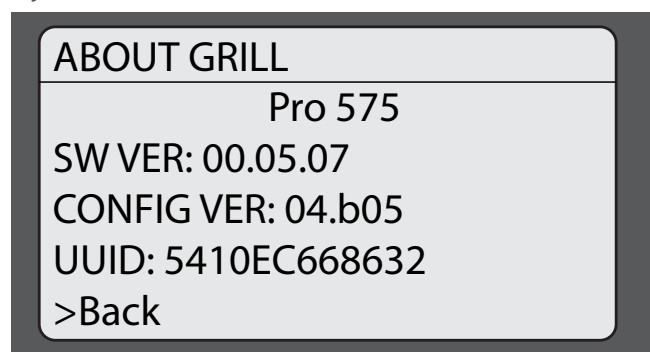
Vrid ratten för att välja om du vill visa grader i FAHRENHEIT (°F) och CELSIUS (°C). Tryck på rattens mitt för att bekräfta. Den valda inställningen indikeras med en \*.

### CUSTOMER SERVICE (kundtjänst)

Visar Traeger WiFIRE:s angivna kundtjänstnummer.

### ABOUT GRILL (om grillen)

Visar viktig information om din grill såsom modellnummer och mjukvaruversion.

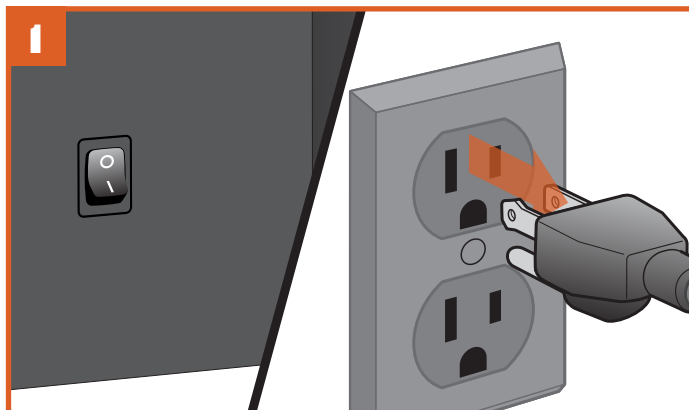


### BACK (tillbaka)

Återvänder till huvudmenyn.

# ATT RENGÖRA MATAREN

Din Traeger-grill har ett rengöringssystem för matartratten som enkelt låter dig byta från en pelletstyp till en annan utan att det blir rörigt.



UTTAGETS UTSEENDE KAN VARIERA BEROENDE PÅ REGION.

Vrid reglaget till AV (0) och dra ur elkabeln. Låt grillen svalna helt om den fortfarande är varm.



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

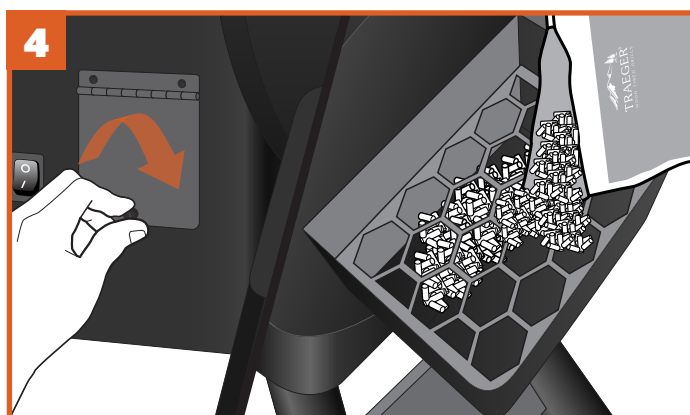
**TIPS:** En tjugolitershink passar utmärkt!



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



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



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

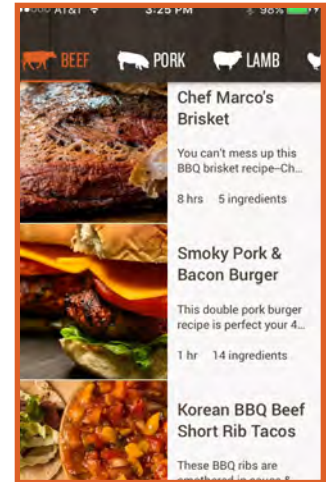
# PRO SERIES-FUNKTIONER

## TRAEGER-APPEN

En Traeger Pro Series-grill kan fjärrstyras med Traeger-appen. Mer information om Traeger-appen WiFIRE och alternativa anslutningssätt finns på [traegergrills.com/app](http://traegergrills.com/app).

Du behöver ett Wi-Fi-hemnätverk med internetuppkoppling för att anslutas din Traeger Pro Series Grill till internet. Din mobiltelefon eller surfplatta måste uppdateras till den senaste versionen av operativsystemet för iOS eller Android. Om du går utom räckhåll för ditt Wi-Fi-nätverk krävs en dataplan.

Traeger-appen är också ett smart sätt att hitta, ladda ner och laga nya recept på Traeger Pro Series-grillen.



## TIMER (timern)

Din Traeger Pro Series Grill kommer 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.

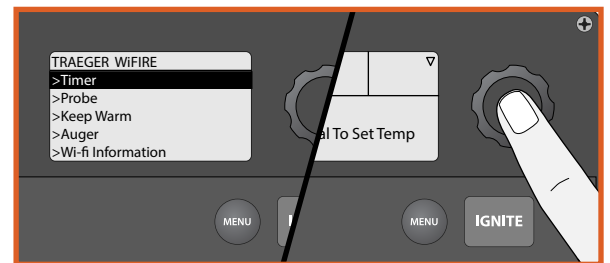
### För att ställa timern:

1. Välj Timer på menyn.
2. Använd ratten Val för att växla mellan timmar och minuter när du ställer in tiden.

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

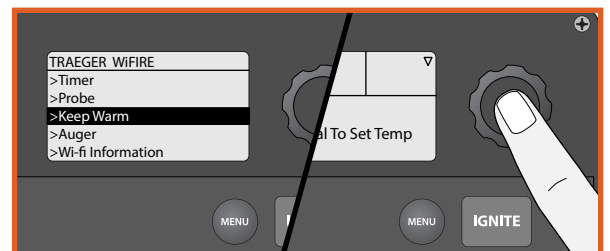
### För att avbryta timern:

1. Tryck på ratten Val mitt till den återstående tiden visas.
2. Du kommer se alternativen Edit (redigera), Cancel (avbryt) och Back to the menu (tillbaka till menyn).



## FUNKTIONEN KEEP WARM (håll varm)

Keep Warm (håll varm) (i menyn) kan användas för att pausa tillagningscykeln närsomhelst under grillningen och behålla grillens temperatur på 74°C. Välj Keep Warm (håll varm) för att fortsätta tillagningen.



## GRILLOCK

Skydda din Traeger Pro Series Grill med ett högklassigt specialanpassat lock som utformats för att tåla elementen. Detta tåliga grillock finns att köpa på [traegergrills.com](http://traegergrills.com).

# UNDERHÅLL PÅ GRILLEN

## 1. RENSNING AV KRESOT OCH FETTUPPBYGGNAD

När träpellets eldas långsamt produceras tjära och organiska ångor som blandas med den avgivna fukten och bildar kresot. Kresotångorna 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 färdas genom tillagningskammaren och en del av detta luftburna fett kommer samlas vid frånventilationskanten på samma sätt som kresot, vilket kan öka risken för brand.

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

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

Fett som droppar från maten kommer rinna ner på droppbrickan och ut ur grillen genom fettkanalen, ut genom fettluckan och samlas i fetthinken. 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 matlagningssessioner producerat stora mängder lättantändligt fett rekommenderar vi starkt att du rensar ut fettet innan du använder grillen igen.

## 2. RENGÖRING AV INSIDAN:

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

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

Rensa fettet periodvis med ett V-format fettutlopp och fettdräneringsrör. Om för mycket fett hinner byggas upp i det V-formade fettutloppet eller om det tillåts att sätta igen fettdräneringsröret så kan detta leda till en fettbrand. Vi rekommenderar att alla dessa platser rengörs regelbundet.

Avlägsna grillgallren och fett droppbrickan. Detta ger tillträde till öppningen för det V-formade fettutloppet och fettdräneringsröret inuti grillen. Skrapa ner fettansamlingen från insidan på det V-formade fettutloppet och fettdräneringsröret i en stel behållare som inte är gjord av metall. Stora delar av det lösskrapade fett kan tryckas ner genom fettdräneringsröret och kommer hamna i fetthinken. Torka upp återstående fettrester med hushållspapper eller engångstrasor. Hushållspapper och engångstrasor kan också användas för att torka bort fett från grillens insida.

## 3. ATT RENGÖRA DE UTVÄNDIGA YTORNA:

**FARA!** Ställ 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 ugnsgörningsmedel, slipande rengöringsmedel eller slipande tvättsvampar.

## 4. UTMOMHUSFÖRVARING:

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

## 5. 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.

## 6. STÄDA UN DAN ASKAN FRÅN FYRFATET OCH DESS OMGIVNING (VAR 20:E ANVÄNDNINGSTIMME):

**FARA!** Ställ 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 aska inifrån och omkring fyrfatet bör endast göras när grillen är KALL.

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

**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 vore allra bäst för det här momentet. Dock fungerar i princip vilken dammsugare som helst, förutsatt att instruktionerna följs ordentligt.

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

a. Om din dammsugare är av den påslösa typen, töm ut allt tidigare uppsamlat skräp 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.

## 7. 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.

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

# VANLIGT FÖREKOMMANDE FRÅGOR

Nedan följer vanligt förekommande frågor och svaren på dessa:

FRÅGA	SVAR
<b>Varför tänds inte min grill?</b>	Kontrollera strömmen i eluttaget. Om strömsladden är ansluten till en jordfelsbrytare, kontrollera och starta om vid behov. Påbörja startprocessen. Om du fortfarande inte kan tända, se nästa svar.
	<b>FARA!</b> Slå AV (0) och koppla ur strömsladden. Avlägsna styrenheten och kontrollera säkringen på baksidan. Ersätt säkringen om den har gått sönder. Montera tillbaka styrenheten.
	Kontrollera att luftinsugningsfläkten och drivmotorn till transportskruven fungerar. Om båda fungerar måste uppvärmningsröret bytas. Om ena eller bägge delarna inte fungerar, kontakta Traegers VIP-365-kundtjänst (se sida 27) för ytterligare problemsökningshjälp eller för att lägga en beställning.
	Kontrollera att det finns pellets i matartratten. Om detta är första tändningen eller om grillen fått slut på pellets, låt tillräckligt med tid gå för att pelletsen ska hinna flyttas från matartratten till fyrfatet (kan ta upp till sju minuter).
	Påbörja startprocessen. Se avsnittet "Att använda din grill" på sida 13. Om det fortfarande inte finns några pellets i fyrfatet, gå vidare till nästa svar.
	Om drivmotorn för transportskruven fungerar (inspektera det lilla fläktbladet på motorns baksida) ligger problemet i den digitala motorn, som i så fall behöver bytas. Kontakta Traegers VIP-365-kundtjänst (se sida 27) för att lägga en beställning.
<b>Varför levereras inga pellets till fyrfatet?</b>	Om transportskruvens drivmotor <b>inte</b> fungerar men luftinsugningsfläkten <b>fungerar</b> så ligger problemet i transportskruvsystemet som i så fall behöver kontrolleras:
	Ställd till AV (0), hitta det lilla fläktbladet på baksidan av transportskruvens drivmotor.
	<b>FÖRSIKTIGHET!</b> Håll ögonen på bladet och sätt PÅ (I). Om bladet inte rör sig, ställ tillbaka till AV (0). Detta indikerar att transportskruvens drivmotor är defekt och måste bytas. Kontakta Traegers VIP-365-kundtjänst (se sida 27) för att lägga en beställning.
	Om fläktbladet snurrar en stund och sedan stannar, fortsätt titta och slå AV (0). Om fläktbladet går ner i varv något indikerar detta att transportskruvsystemet fastnat och behöver rensas.
	<b>FARA!</b> Slå AV (0) och koppla ur strömsladden. Avlägsna pellets från matartratten. Se om några främmande föremål eller blöt eller sönderfallen pellets orsakat att transportskruvsystemet fastnat. transportskruven måste avlägsnas för att rensa undan stopp transportskruvsystemet. Se avsnittet "Hur avlägsnar jag transportskruven om den fastnar" på följande sida.
<b>Varför skiftar temperaturen i grillen?</b>	Det är normalt att temperaturen skiftar på Traeger-grillar. Tydliga skillnader kan bero på blåst, lufttemperaturen, felaktig användning eller dålig skötsel av grillen.

FRÅGA	SVAR
<p><b>Hur avlägsnar jag transportskruven om den fastnar?</b></p>	<p><b>FARA!</b> Slå AV (0) och koppla ur strömsladden.</p>
	<p><b>FÖRSIKTIGHET!</b> Om grillen fortfarande är varm, låt den svalna helt och hållet.</p>
	<p>Avlägsna alla lock och skydd som hindrar dig från att komma åt transportskruvens drivmotor.</p>
	<p>Avlägsna skruvarna som ansluter transportskruvens drivmotoraxel till transportskruvskaftet och skruven som håller transportskruvbussningen i transportröret.</p>
	<p>Använd en liten rörtång och en låstång på transportskruvskaftet för att snurra transportskruven motsols. Den kommer vara svår att snurra innan den frigjorts. Efter det kommer den snurra fritt.</p>
	<p>Avlägsna transportskruven och rensa bort all pellets, aska och alla främmande föremål från transportskruven, transportröret och fyrfatet. (Se instruktionerna för korrekt hantering och bortskaffning av ska på sida 21.)</p>
	<p>Sandpappra transportskruvens yttre ytor med ett mellangrovt sandpapper. Kontrollera insida på transportröret och sandpappra om sådant behov skulle finnas. Dammsug upp allt sandpappersgrus från transportröret och fyrfatet när du är klar. Kontrollera att transportskruven kan snurra fritt.</p>
<p>Sätt tillbaka transportskruvaxeln och transportskruvens drivmotoraxel.</p>	
<p><b>Hur skyddar jag min lack?</b></p>	<p>Använd skyddskåpan på grillen för att skydda lacken. Ett grillskydd från Traeger är starkt rekommenderat. Skydden finns att köpa hos din Traeger-återförsäljare. Du kan också besöka vår webbsida på <a href="http://traegergrills.com">traegergrills.com</a>.</p>
	<p>Använd ett högkvalitativt bilvax på grillens utsida var 90:e dag. <b>ANVÄND ENBART VAX PÅ EN SVAL GRILL.</b></p>
<p><b>Vart hittar jag nya delar för min grill?</b></p>	<p>Besök din Traeger-återförsäljare. De kan ha delen du söker i lager eller så kan de beställa den åt dig.</p>
	<p>Kontakta Traegers VIP-365-kundtjänst (se sida 27) för att lägga en beställning.</p>
	<p>Oavsett hur du väljer att gå till väga ska du uppge ditt namn, telefonnummer, adress, modell och grillens serienummer (finns på etiketten på matartrattens lock), samt delens identifikationsnummer från komponent diagrammet eller dellistan.</p>

# FELSÖKNING

## FELMEDDELANDE

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

FELMEDDELANDE	LÖSNING
<b>High Temp Error (hög temp. fel)</b>	Felet förekommer om grillens temperatur överstiger 288°C 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.
<b>Low Temp Error (låg temp. fel)</b>	Felet uppkommer om grillens temperatur sjunker under 49°C i 10 minuter, vilket leder till att grillen stängs av. För att åtgärda detta rensar du ur all återstående pellets ut fyrfatet och tillsätter mer pellets i matartratten. Stäng av kontrollenheten, slå på den igen och starta om grillen. Om felet kvarstår, kontakta kundtjänst.
<b>Temp Sensor Out (temp. sensor utslagen)</b>	Detta fel uppstår när grillens temperatur är 368°C eller högre i tio sekunder. Detta kan vara väldigt allvarligt. Låt grillen svalna och starta sedan om den. Om felet kvarstår, kontakta kundtjänst.
<b>Failed to Ignite (kunde inte tända)</b>	Detta fel uppstår när det är slut på pellets i grillen eller om tändaren inte kan tända något. Kontrollera att det finns pellets i matartratten och rensa ur fyrfatet. Om problemet kvarstår måste du byta ut tändaren eller kontakta kundtjänst.
<b>Igniter Disconnect (tändare frånkopplad)</b>	Detta fel uppstår när styrenheten inte kan detektera tändaren. Kontrollera att tändaren är ansluten och starta om grillen. Om problemet kvarstår, byt ut tändaren eller ring kundtjänst.
<b>Fan Disconnected (fläkt frånkopplad)</b>	Detta fel uppstår när kontrollenheten inte kan detektera fläkten. Säkerställ att fläkten är ansluten och starta om grillen. Om problemet kvarstår kan du komma att behöva byta fläkten eller ringa kundtjänst.
<b>Auger Disconnected (transportskruv frånkopplad)</b>	Detta fel uppstår när styrenheten inte kan detektera transportskrivsmotorn. Kontrollera att motorn är inkopplad och starta om grillen. Om problemet kvarstår ska du byta ut transportskrivsmotorn eller ringa kundtjänst.
<b>Auger Overcurrent (transportskruv översvämmad)</b>	Detta fel uppstår om transportskrivsmotorn har skadats eller fastnat. Använd funktionen Clear Auger (Rensa transportskruv) på styrningsmenyn och starta om grillen. Om problemet kvarstår kan du komma att behöva byta transportskrivsmotorn eller ringa kundtjänst.
<b>Low Temp Warning (låg temp. varning)</b>	Denna varning visas om elden i grillen slocknat och inte kan återhämta sig. Kontrollera pelletsstatusen och starta om grillen.
<b>Ignition Warning (tändningsvarning (endast appnotifikation))</b>	Denna varning visas om grillen inte känner av en framgångsrik tändning inom den förväntade tidsramen. Kontrollera pelletsstatusen och starta om grillen.
<b>Low Ambient Temp (låg omgivande temp.)</b>	Varningen förekommer om den omgivande temperaturen sjunker under -29°C i mer än 30 sekunder. Även om styrenheten fortfarande fungerar kan skada ha skett på kontrollenhetens skärm. Säkerställ att skärmen fungerar som den ska om grillen tänds. Om grillen inte tänds, värm då grillen och se om skärmen och styrenheten fungerar som de ska. Om de inte gör det, ring kundtjänst.
<b>Probe Fell Out (termometer har ramlat ur)</b>	Denna varning visas om stektermometern inte förts in i maten ordentligt. Meddelandet visas om stektermometern blir varmare än 104°C när grillen är på. För in termometern i maten enligt instruktionerna på sidorna 15 och 16.
<b>Bad Probe (termometerfel)</b>	Denna varning visas om styrenheten upptäcker en kortslutning i stektermometern i 10 sekunder. Termometern kommer behöva bytas. Besök <a href="http://traegergrills.com">traegergrills.com</a> för att beställa en ny termometer.

## RENSNING AV FELMEDDELANDEN

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



## WiFi PROBLEM/FRÅGOR

PROBLEM/FRÅGA	REKOMMENDERAD LÖSNING
<b>App visas ständigt "Lost Connection Attempting to Reconnect." (Förlorad anslutning försöker återansluta).</b>	Wifisignal kan vara svag. Prova att flytta grillen närmare routern eller routern närmare grillen eller utöka ditt trådlösa nätverk.
<b>Grillstatus i appen står som "Unknown." (okänd).</b>	<p>Prova slå av och på grillen.</p> <p>Försök återkoppla till nätverk igen i grillinställningarna:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Gå till Remote (fjärr-avsnittet) i appen.</li> <li>2. Välj utrustningsikonen i det övre högra hörnet på grillskärmen.</li> <li>3. Välj "Re-Pair Network" (återkoppla nätverk) under Grill Settings (grillinställningar).</li> </ol> <p>Radera grillen från appen och koppla bort den från ditt Wifi-nätverk:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Gå till Remote (fjärr-avsnittet) i appen.</li> <li>2. Välj utrustningsikonen i det övre högra hörnet på grillskärmen.</li> <li>3. Välj "Delete Grill" (radera grill) under Grill Settings (grillinställningar).</li> <li>4. Koppla om nätverket under Grill Settings (grillinställningar).</li> </ol>
<b>Jag vill ändra/uppdatera namnet på min grill.</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Gå till Remote (fjärr-avsnittet) i appen.</li> <li>2. Välj utrustningsikonen i det övre högra hörnet på grillskärmen.</li> <li>3. Välj "Edit Grill Name" (redigera grillnamn) under Grill Settings (grillinställningar).</li> </ol>
<b>Hur kan jag se hur stark Wifi-signalen är på grillen?</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Gå till Remote (fjärr-avsnittet) i appen.</li> <li>2. Välj utrustningsikonen i det övre högra hörnet på grillskärmen.</li> <li>3. Välj "Grill Settings" ("grillinställningar") och sedan "Network Settings" ("Nätverksinställningar").</li> <li>4. Wifi-signalens styrka visas: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Excellent (utmärkt): signalstyrkan är &gt; -50 db</li> <li>• Good (bra): signalstyrkan är -50 to -59 db</li> <li>• Fair (måttlig): signalstyrkan är -60 to -69 db</li> <li>• Poor (dålig): signalstyrkan är -70 to -79 db</li> <li>• Unusable (oanvändbar): signalstyrkan är &lt; -80 db</li> </ul> </li> </ol>
<b>Kan jag tända min grill med appen?</b>	Av säkerhetsskäl är inte tändning av grillen tillgänglig via appen.
<b>Kan jag stänga av min grill med appen?</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Gå till Remote (fjärr-avsnittet) i appen.</li> <li>2. Välj utrustningsikonen i det övre högra hörnet på grillskärmen.</li> <li>3. Välj "Shut Down Grill" (stäng av grillen).</li> </ol>
<b>Det står att min grill redan är tilldelad till ett annat konto. Vad ska jag göra?</b>	Ring kundtjänst.
<b>Hur tar jag bort en grill från mitt konto?</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Gå till Remote (fjärr-avsnittet) i appen.</li> <li>2. Välj utrustningsikonen i det övre högra hörnet på grillskärmen.</li> <li>3. Välj "Delete Grill" (radera grill) under Grill Settings (grillinställningar).</li> </ol>

# HANDHAVANDETIPS

1. Du kan ändra temperaturen närsomhelst under pågående grillning för att öka eller minska tillagningstemperaturen. För att ändra mellan Fahrenheit och Celsius: Välj Temperature Units (temperaturenheter) från menyn. Vrid ratten för att välja om du vill visa grader i FAHRENHEIT (°F) och CELSIUS (°C). Tryck på rattens mitt för att bekräfta. Den valda inställningen indikeras med en \*. Du kommer nu se temperaturer visas i det format du valt.
2. **VARNING!** En Traeger Pro Series -grill får aldrig flyttas om 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 Pro Series-grillen är avsedd för drift med luckan stängd. Att tillaga maten med öppen lucka förlänger tillagningstiden påtagligt.
4. **FÖRSIKTIGHET!** Tillsätt aldrig pellets för hand i fyrfatet. Det är farligt och du kan få allvarliga brännskador. Om du får slut på pellets och elden slocknar när du grillar, låt grillen svalna helt och påbörja sedan proceduren för "Att rengöra matartratten" enligt instruktionerna på sidan 18.
5. **FÖRSIKTIGHET!** Säkerställ att värmeskiljeväggen sitter ordentligt i sina fästen. Om den inte sitter som den ska kan direktvärme och lågor komma upp ur fyrfaten och orsaka en fettbrand.
6. Ta alltid hänsyn till typen av mat du tillagar.
  - Tunnare livsmedel behöver hög värme och kortare tillagningstider, medan tjockare livsmedel behöver lägre värme och längre tillagningstider.
  - Grönsaker tar längre tid att tillaga än kött vid samma temperatur.
  - Kontrollera alltid att den interna temperaturen i köttet du tillagar når nivåer där köttet är säkert att äta.
  - **Funktionen Keep Warm (håll varm) är inte avsedd för att tillaga mat.**
7. **VARNING!** Om elden i fyrfatet slocknar men fortfarande ryker och det finns tillräckligt med pellets i matartratten är det viktigt att följa dessa steg. Underlåtenhet att göra detta kan leda till att grillen "övertänds" på grund av att det finns för mycket oeldad pellets i fyrfatet.
  - **FARA!** Vrid huvudströmbrytaren på grillens baksida till läget AV (O) och dra ur strömsladden. Låt grillen svalna ordentligt. Öppna luckan och ta ur all mat, grillgallren, fettdroppbrickan och värmeskiljeväggen.
  - **VARNING! Rökfara**  
En pelletsöversvämning kan ske under startprocessen, vilket vanligtvis leder till en tjock vit rök som skingras långsamt. Om detta sker, stäng av grillen med omställaren 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 20-21 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 21 och avsnittet "Att rensa ut aska från fyrfatets insida och omgivning").
  - **VARNING!** Avlägsna all oeldad pellets och aska från fyrfatet och dess omgivning. (Se instruktionerna för korrekt hantering och bortskaffning av ska på sida 21.)
  - Sätt elkabeln i ett jordat eluttag och slå PÅ huvudströmbrytaren (I) innan du sätter tillbaka värmeskiljeväggen, fettdroppbrickan och grillgallren. Pellets ska nu falla ner i fyrfatet och uppvärmningsröret borde börja värmas upp (det kommer börja bli rött). **FÖRSIKTIGHET!** Rör inte uppvärmningsröret.
  - Slå från huvudströmbrytaren när det kommer lågor ur fyrfatet (O). Låt grillen svalna. Det är nu läge att sätta tillbaka värmeskiljeväggen, fettdroppbrickan, grillgallren och maten.

## 8. KOLMONOXID:

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

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

Uppsök läkare om du eller andra visar symptom 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 av kolmonoxidförgiftning.

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

## 9. FETTHANTERING:

**FÖRSIKTIGHET!** Fettbränder orsakas av bristande grillunderhåll och att Traeger Grease Management System (TGMS) (Traeger fetthanteringssystem) inte rengörs regelbundet (se "Att underhålla din grill" på sidan 20-21). Om en fettbrand mot förmodan skulle uppstå under pågående matlagning, stäng av grillen och håll luckan stängd tills branden slocknat helt. Låt aldrig luckan vara öppen vid en fettbrand. Om branden inte slocknar, sprid försiktigt bakpulver på lågorna.

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

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

# ANMÄRKNINGAR:

# ANMÄRKNINGAR:

# ANMÄRKNINGAR:

# SERVICE OCH GARANTI



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

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

## TRAEGER'S KUNDTJÄNST

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

## TRAEGER PELLETTGRILLAR LLC

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



## BEGRÄNSAD 3-ÅRSGARANTI (ENDAST USA)

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

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

Denna garanti inkluderar inte arbetskostnader som uppstår i samband med utvärdering och ersättning av defekta delar eller 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, tillbehör eller bränslen som inte är kompatibla med enheten används, om enheten används för kommersiellt eller bespisningssyften eller om ägaren har misskött eller på något vis inte kunnat underhålla enheten.

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





# LEV SMAK- FULLT

**SLÄPP LOSS HELA KRAFTEN I DIN GRILL  
MED TRAEGER-APPEN**

**FÖLJ OSS @TRAEGERGRILLS**



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

[traegergrills.com](http://traegergrills.com)