



TRAEGER®  
WOOD FIRED GRILLS

# BRUGERENS VEJLEDNING

## TIMBERLINE TIMBERLINE XL

VELKOMMEN TIL DEN TRÆFYREDE REVOLUTION.  
VI ØNSKER, DU FÅR MEST MULIGT UD AF DIN TRAEGER.

Scan her, for at tilgå denne vejledning på forskellige sprog og for at lære at opsætte din grill,  
at klargøre den og for at få mest ud af den.



T07088A-DK

# VIGTIGE FORHOLDSREGLER FOR SIKKERHED

## LÆS ALLE ANVISNINGERNE, FØR DU MONTERER OG BRUGER DIN TRAEGER®-GRILL.

EN VIGTIG ÅRSAG TIL BRAND ER MANGLENDE OVERHOLDELSE AF DEN NØDVENDIGE AFSTAND (LUFT) MELLEM BRÆNDBARE MATERIALER OG GRILLEN. DET ER YDERST VIGTIGT, AT DETTE PRODUKT KUN INSTALLERES I OVERENSSTEMMELSE MED DISSE ANVISNINGER.

Med korrekt brug og vedligeholdelse giver madlavning med træfyring på en Traeger® Grill års glæde til dig og dine venner og familie. Din nye Traeger® Grill er specielt designet til at gøre madlavningen nemmere, samtidigt med at du får optimal ydeevne af grillen samt den mest velsmagende mad.

Læs venligst hele denne vejledning inden installering og brug. Alle, der bruger denne grill, bør også læse hele vejledningen, før de betjener den. Manglende overholdelse af disse anvisninger kan medføre skade på ejendom, personskade eller endog dødsfald. Kontakt den lokale bygningsmyndighed eller brandvæsenet om restriktioner eller krav til inspektion af installationer i dit område. **Gem disse instruktioner.** 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.

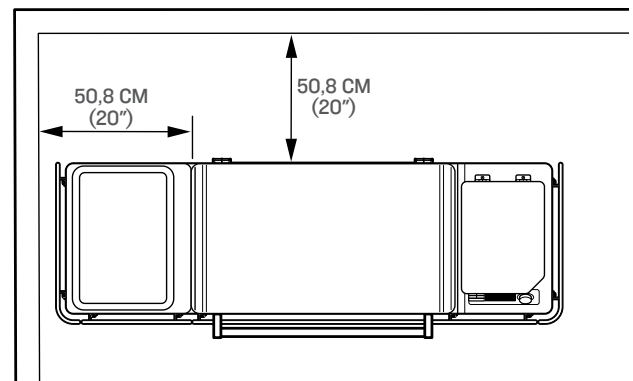
### ⚠ FARE Fare for kulilte

Afbrænding af træpiller danner kulilte, der kan medføre sygdom, seriøs skade og/eller død. Følg disse retningslinjer, for at forhindre denne farveløse, lugtfri gas i at forgifte dig, din familie, dine kæledyr eller andre:

- Brug kun din Traeger® Grill udendørs et sted med god udluftning. Denne grill er KUN TIL UDENDØRS BRUG.
- Brug **aldrig** din Traeger® Grill i et indelukket område eller i et område uden tilstrækkelig ventilation.
- Symptomer på kulilteforgiftning; hovedpine, svimmelhed, svækkelse, kvalme, opkastning, træthed og forvirring. Kulilte reducerer blodets evne til at transportere ilt. Lavt niveau af ilt i blodet kan resultere i bevidstløshed og død.
- Kontakt en læge, hvis du eller andre udvikler feber eller influenzalignende symptomer. Kulilteforgiftning, som nemt kan forveksles med feber eller influenza, opdages ofte for sent.
- Alkoholindtag og brug af stoffer øger virkningerne af kulilteforgiftning.
- Kulilte er særligt giftigt for mor og barn under graviditet, spædbørn, ældre, rygere og personer med blod- eller kredsløbsproblemer, såsom blodmangel eller hjertesygdomme.

### ⚠ ADVARSEL Brandfare

- Når du bruger din Traeger® Grill, hold en **MINIMAL** afstand på 50,8 cm (20 tommer) fra grillen til alt brandbart i nærheden, inklusive hegn af træ, trævægge, vinduesrammer, møbler, træer og skraldespande, osv.



- Installer eller brug ikke denne grill indendørs eller under et brændbart tag eller overdækning.
- Installer eller brug ikke din Traeger® Grill på brændbare gulve eller overflader.
- Placer ikke et grillbetræk eller noget andet brændbart i opbevaringsrummet under grillen.
- Fjern gryder og pander, når apparatet er uden opsyn, for at mindske risikoen for brand.

### ⚠ ADVARSEL Brandfare

- Hold din Traeger® Grill ren. Fedtbrande skyldes, at grillen ikke vedligeholdes korrekt og at dens Traeger® Grease Management System (fedthåndteringsystem) ikke rengøres regelmæssigt (se "Vedligeholdelse af din grill" på side 29-30).

- Selv hvis der er rigelig plads i grillen, vær forsigtig med at påfylde for store mængder mad eller madvarer med højt fedtindhold (f.eks. bacon) på grillen, da det kan frigøre store mængder brændbart fedt.
- Placer ikke mad nær grillens kanter, hvor afdryppet fedt kan ramme forbi drypbakken og dryppe ned i bunden af grillen, hvor det kan komme i kontakt med gløderne fra brændkammeret og antændes.
- Sørg for, at brændkammeret er korrekt placeret under sneglens rør. Hvis installationen ikke er korrekt, vil piller ikke køre korrekt ind i brændkammeret, og kan ophobe sig og forårsage skade på grillen.
- Vær altid sikker på, at dit EvenFlow™ varmeskjold og drypbakken sidder korrekt på deres klammer. Hvis de ikke installeres korrekt, kan direkte varme og flammer fra brændkammeret forårsage en fedtbrand, eller beskadige Traeger® Grease Management System.
- Brug **aldrig** benzin, lampeolie, petroleum, lightervæske eller andre brændbare væsker for at starte eller "opfriske" en ild.
- Brug eller opbevar **aldrig** brændbare væsker eller andre brændbare materialer tæt på grillen.
- Forsøg **aldrig** at overbrænde din grill ved at tilføje ekstra træpiller eller andre brændbare materialer til brændkammeret eller pilletanken.

**▲ FARE** I tilfælde af en fedtbrand forvis dig om, at lågerne til grillen og pilletanken er lukkede, og afbryd derefter forbindelsen til grillen, hvis du kan gøre det i sikkerhed. Fjern dig fra grillen, indtil ilden er helt døet ud og grillen er kølet af. Indtil ilden er slukket og grillen er kølet af:

- **Flyt ikke** grillen;
- **Kast ikke** vand på grillen; og
- **Brug ikke** salt eller bagepulver til at slukke en fedtbrand og
- **Prøv ikke** at slukke ilden.

Holdes grillens og pilletankens låg lukket, vil ilden løbe tør for ilt og brænde ud af sig selv. Hold aldrig låge til grill eller pilletank åben under en fedtbrand; hvis grillens låge er åben, luk da grillens låge med et brandsikkert værktøj, mens du holder sikker afstand til grillen. Der bør bruges en ABC-godkendt brandslukker, hvis en brand ikke kan holdes inde i grillen. Hvis der opstår en ukontrolleret brand, ring da omgående til brandvæsenet. Når ilden er helt slukket, lad grillen køle fuldkomment ned. Fjern alt fra grillens indre, inklusive alle indre dele (grillriste, drypbakke, EvenFlow™ varmeskjold, fedtfælde og brændkammer), pletter, pander og mad. Rengør hele grillen, inklusive fedt opsamlet i Traeger® Grease Management System (TGMS) samt al aske og træpiller fra grillen og brændkammeret (Se "Vedligeholdelse af grillen" på side 29-30). Sæt brændkammer, EvenFlow™ varmeskjold,

drypbakke, fedtfælde og grillriste tilbage, genstart grillen, og genoptag din madlavning.

#### **▲ ADVARSEL Brandfare**

Lad altid grillen afkøle fuldstændigt, før du bruger sneglen.

#### **▲ ADVARSEL Fare for forbrænding**

Aske skal altid være helt kold, før den håndteres. Aske skal anbringes i en metalbeholder med 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. Asken skal forblive i den lukkede beholder, til den bortskaffes.

#### **▲ ADVARSEL Fare for forbrænding**

Mange af grillens dele bliver meget varme under brug. Under brug af grillen og bagefter skal der udvises omhu for at undgå forbrændinger, mens grillen er varm.

- **Aldrig** efterlad grillen uden opsyn, når børn eller kæledyr er tilstede.
- **Aldrig** flyt grillen, mens den er i brug eller varm. Lad grillen køle fuldkomment af, og luk dens låge, før du forsøger at flytte eller transportere den. 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, før du sætter den ind i et køretøj. Hæld aldrig vand i brændkammeret: Det vil tilstoppe sneglen.
- Tilsæt **aldrig** træpiller med hånden til et varmt brændkammer. Det er farligt og du kan blive alvorligt forbrændt. Hvis du løber tør for træpiller og ilden går ud, mens du laver mad, så lad grillen afkøles helt og start forfra. (Se side 26, "Tømning af pilletank"-instruktioner.)
- Berør **aldrig** madlavningsudstyr, varmeplade, mad eller væske, mens du bruger induktionspladen. Lad induktionspladen blive kold og fjern madlavningsudstyr, der indeholder varm mad eller væske fra pladen, før du håndterer eller rengør pladen. Rengøring af en varm overflade med en våd svamp kan resultere i en dampforbrænding.
- Grillriste og prober er ekstremt varme, når de er forvarmede. Vær forsigtig, når du lægger mad på grillristen, og når du indsætter, fjerner eller justerer prober.
- **Aldrig** flyt grillen med åbent låg. Luk altid grillens låg, før du flytter den.

#### **▲ ADVARSEL Fare for røg**

- Hvis starten er forsinket, og røgen fra din grill skifter fra gennemsigtig hvid røg til en usædvanligt bølgende og tyk uigennemsigtig hvid røg, der bliver til en gullig røg, sluk da omgående for din grill på hovedafbryderen på pilletankens forside, eller frakobl strømledningen. **Start ikke** nedlukningscyklussen.

# VIGTIGE SIKKERHEDSFORHOLDSREGLER FORTSAT

- **▲ FARE** Luk ikke grillens låge op for at ventilere grillen. Hold dig væk fra grillen, indtil røgen stopper og grillen er helt afkølet.
- Det kan skyldes en tilstand af overlæsning af træpiller, hvilket forårsages af delvis antænding af træpiller. Hvis man lader det fortsætte længe nok, opbygges der gasser, som kan antændes. Hvis disse gasser antændes, vil de forbrændes på en gang, hvilket laver en høj lyd, der kan skræmme og/eller skade folk i umiddelbar nærhed af grillen og grillens låge kan åbne og lukke sig. Dette betegnes somme tider som en "grillbøvs" og bør undgås. Har du ikke vedligeholdt din grill korrekt, som beskrevet i "Vedligeholdelse af grillen" på side 29-30, kan en farlig fedtbrand også forekomme.
- Hvis der opstår en bøvs, lad omgående grillen køle af, fjern alle indre dele (inklusive grillriste, drypbakke, EvenFlow™ varmeskjold, fedtfælde og brændkammer) og fjern grundigt aske og træpiller fra grillen og brændkammeret (se side 30 "Fjernelse af aske fra indeni og udenom brændkammeret") og forvis dig om, at fedt og andet ophobet materiale er fjernet (se side 29-30, "Vedligeholdelse af grillen"). Fjern alle træpiller fra pilletanken. Kør prime augersekvensen for at skubbe alle træpiller ud af sneglen og bortskaf træpillerne. Fjern alle træpillerne fra brændkammeret. Fyld pilletanken med nye piller, og prime sneglen. (Se "Opstart del 1: Klargøring af grillen" på side 14 for instruktioner om at prime din snegl).
- **▲ FARE** Stik ikke din hånd i eller tæt på sneglen, der er placeret i pilletankens bund. Alvorlig skade vil ske, hvis sneglen drejer og din hånd fanges af sneglen. Fjern ikke beskyttelsen i pilletanken. Der bør ikke udføres vedligeholdelse i eller på sneglen, mens grillen er tændt eller tilsluttet strøm.

## **▲ ADVARSEL** Fare for elektrisk stød

Der er farlig spænding til stede, som kan forårsage stød, forbrændinger eller død.

- Beskyttelse med en fejlstrømsafbryder skal være til rådighed på kredsløbet/kredsløbene eller kontakten/kontakterne, der bruges til driften af denne Traeger Grill.
- Sørg for, at vand og andre væsker ikke trænger ind i induktionskogepladen. Væske inden i induktionskogepladen kan forårsage elektrisk stød.
- Tag stikket ud af stikkontakten, før der udføres service på grillen, medmindre andet er angivet i denne brugervejledning.
- Ved brug af forlængerledning, brug kun en forlængerledning beregnet til udendørs brug for at

forhindre elektriske stød, i henhold til de instruktioner og advarsler der hører til produktet. Denne type ledning er markeret med "W-A" eller "W" på ledningens pakning, som f.eks. en forlængerledning af typen: SW-A, SOW-A, STW-A, STOW-A, SJW-A, SJOW-A, SJTW-A eller SJTOW-A.

- Bruges en forlængerledning, sørg for at bruge en Forlængerledning med jordforbindelse nr. 14 AWG til 120 V modeller og en nr. 18 AWG-ledning til modeller med 230 V.
- Udfør ikke forandringer på din Traeger® Grills stik, forlængerledningens stikdåse eller forlængerledningens stik inklusive at fjerne jordstikket.
- Sørg for, at din forlængerledning er i god tilstand. Kontroller forlængerledninger for løse eller blotlagte ledninger og for skåret eller slidt isolering, hver gang før brug. Erstat den, hvis den er beskadiget. Brug aldrig en beskadiget forlængerledning.
- Vær sikker på, at strømledningen og forlængerledningen er forsvarligt forbundet. Forbind ikke forlængerledninger med hinanden.
- Hold forlængerledninger fri af sne og vand.
- Vær sikker på, at strømledningen og forlængerledningen ikke skaber fare for at man kan snuble. Før ikke en forlængerledning gennem et vindue eller en dør.
- Når den ikke er i brug, bør forlængerledningen fjernes og opbevares et sted, der er beskyttet mod sol og ude af børns rækkevidde.

## **▲ FORSIGTIG**

- Udfør aldrig modifikationer, eller installer nogen dele eller komponenter, som Traeger ikke har autoriseret til brug med denne grill. Alle modifikationer af denne grill, eller installering af uautoriserede dele eller komponenter deri, vil gøre garantien ugyldig, og kan skabe en sikkerhedsrisiko inklusive, men ikke udelukkende, for brand.
- Børn skal overvåges, for at sikre at de ikke leger med grillen.

## **▲ FORSIGTIG** Brug korrekte træpiller

- Grillen er kun designet og godkendt til naturlige træpiller til madlavning, der er designet til at blive brugt i en træpillegrill. Brug af alle andre former af brændsel i denne grill vil gøre garantien ugyldig, og kan føre til at sneglen sidder fast og kan skabe en sikkerhedsrisiko.
- **For at opnå de bedste resultater og den bedste smag, anbefales det altid at bruge originale TRAEGER® BRAND HARDWOOD PELLETS.**

- Opbevar altid træpillerne et tørt sted, væk fra varmeproducerende apparater og andre brændstofbeholdere.

**▲ ADVARSEL Brug ikke brændstofpiller.** Brug aldrig træpiller til fyring i grillen, for de kan indeholde farlige forureninger og tilsætningsstoffer og kan beskadige grillen.

**▲ FORSIGTIG Minimal omgivelsestemperatur**

- Hvis omgivelsestemperaturen falder til under -29°C (-20°F), kan der forekomme skade på controllerens display.

**▲ ADVARSEL** Ukorrekt placering af kødproben eller ukorrekt kalibrering af den, kan resultere i råt eller ufærdigt kød, som kan forøge din risiko for madforgiftning.

**▲ ADVARSEL** Hvis ilden i brændkammeret går ud, mens du tilbereder mad, er det vigtigt at følge disse trin. Udføres disse ikke, kan det medføre en farlig "overbrænding" af din grill som følge af for mange ubrændte træpiller i brændkammeret. Det skyldes ofte ukorrekt opstartsprocedure, og/eller at man løber tør for træpiller.

- Tryk hovedafbryderen på grillens forside til OFF og træk strømkablet ud. Lad grillen køle helt ned. Åbn låget, og fjern al mad, grillriste, drypbakke og EvenFlow™ varmeskjold.
- Fjern alle ubrændte træpiller og al aske fra og rundt om brændkammeret. (Se instruktioner om korrekt håndtering og bortskaffelse af aske på side 30-31.)
- Sørg for, at brændkammeret er korrekt placeret med åbningen nedenunder sneglens rør.
- Før du genindsætter dit EvenFlow™ varmeskjold, drypbakke og grillriste, sæt strømledningen i et passende jordet elektrisk stik, tryk hovedafbryderen til ON og påbegynd madlavning. Træpillerne bør nu falde ned i brændkammeret og tændstaven skulle begynde at opvarmes (den bliver rød).

- ▲ ADVARSEL** Rør ikke ved tændstaven.
- Når der kommer flammer ud af brændkammeret, initier en nedlukningscyklus og tryk hovedafbryderen til OFF. Lad grillen køle ned. Nu er du klar til at sætte EvenFlow™ varmeskjold, drypbakke til fedt, grillriste samt mad tilbage i grillen.

#### **▲ ADVARSEL**

- Tryk tænd/sluk-knappen til OFF og træk strømkablet ud, før du påbegynder vedligeholdelse.
- Sørg for, at grillen er KOLD og asken er slukket og KOLD, før du kontrollerer EZ-Clean™ fedt + askespand.
- Ophobet fedt er lettere at fjerne, mens grillen stadig er varm - men ikke brandvarm. **Pas på, du ikke brænder dig. Varmebeskyttende handsker anbefales.**
- En støvsuger sat til dette formål er den bedste måde til at fjerne aske fra brændkammeret, men det skal gøres med stor omhu så brandfare undgås. Igen - fjernelse af aske fra og omkring brændkammeret må kun udføres, når grillen er KOLD.
- Rengøring af grillristene er nemmest, når de stadig er varme. **Pas på, du ikke brænder dig. Varmebeskyttende handsker anbefales.** Vi anbefaler, at man opbevarer en rengøringsbørste med langt håndtag i nærheden af grillen. Når du har taget din mad af grillen, skal du børste risten. Det tager kun et øjeblik, og så vil den være klar, næste gang du vil bruge grillen.
- Hvis du placerer grillen på en skrå flade, anbefales det at man bruger støttebenene til at sikre, at grillen ikke vælter.
- Dette udstyr er blevet testet og er i overensstemmelse med grænserne for Klasse B digitale enheder i henhold til del 15 af FCC-reglerne. Disse grænser er bestemt til at yde rimelig beskyttelse mod skadelig interferens i en bolig-mæssig installation. Dette udstyr skaber, bruger, og kan udsende radiobølgeenergi og hvis det ikke installeres og bruges i overensstemmelse med instruktionerne, kan det forårsage skadelig interferens af modtagelse af radio eller fjernsyn, hvilket kan afgøres ved at tænde og slukke for udstyret. Brugeren opfordres til at forsøge at korrigere interferensen med en eller flere af følgende metoder:
  - Drej eller flyt modtagerantennen.
  - Øg afstanden mellem udstyret og modtageren.
  - Forbind udstyret med et stik på et andet kredsløb end det, modtageren er forbundet med. Konsulter en forhandler eller en erfaren radio/TV-tekniker for hjælp.

## **GEM DENNE VEJLEDNING**



**VELKOMMEN  
TIL  
TRÆGERHED**

# INDHOLDSFORTEGNELSE

2 VIGTIGE FORHOLDSREGLER FOR SIKKERHED

8 SMAG ER VIGTIGT

10 KEND DIN GRILL

13 FØRSTE TRIN TIL AT STARTE DIN GRILL

14 OPSTART DEL 1: KLARGØRING AF GRILLEN

16 OPSTART DEL 2: TILSLUTNING AF GRILLEN

18 OPSTART DEL 3: TILSLUTNING AF DIT  
EKSTRAUDSTYR

19 BRUG AF GRILLEN

20 MADLAVNING PÅ DIN TRAEGER

22 MADLAVNING MED EKSTRAUDSTYR

25 NEDLUKNING AF DIN GRILL

26 TØMNING AF PILLETANK

27 GRILL FUNKTIONER

29 VEDLIGEHOLDELSE AF GRILLEN

31 FEJLFINDING

32 BETJENINGSTIPS

33 SERVICE

34 GARANTI

# SMAG ER VIGTIGT. TRÆ ER IKKE BARE BRÆNDSTOF, DET ER DEN **HEMMELIGE INGREDIENS.**

TRAEGER LØVTRÆ	GODT TIL ALT RIGTIG GODT TIL:					
ÆBLE						
KIRSEBÆR						
HICKORYTRÆ						
MESQUITE						
PEKAN						
KARAKTERISTISK BLANDING						

## DET PERFEKTE **SAMARBEJDE**



En modig skæring af oksekød kræver en modig træsmag såsom hickorytræ eller mesquite.



Smid nogen træpiller i, og gør din Traeger til en træfyret pizzaovn.

**INGEN** FYLD-  
STOFFER  
BINDEMIDDEL  
INGEN BEKYMRINGER



PRODUCERET I USA



Hindbærtærte lavet på træpiller af frugttræ? Ja tak.



# HELT NATURLIGE TRÆPILLER AF LØVTRÆ

**KONSTANT YDEEVNE OG SMAG**

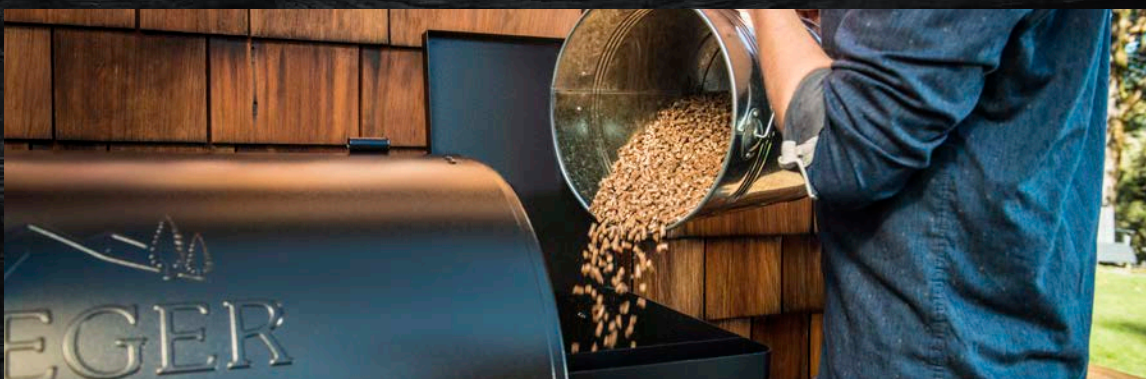
## SÅDAN LAVES VORES TRÆPILLER



**1** Træger træpiller er fremstillet af savsmuld fra **helt naturligt løvtræ**.



**2** Savsmuldet presses til piller ved brug af **varme og tryk**.

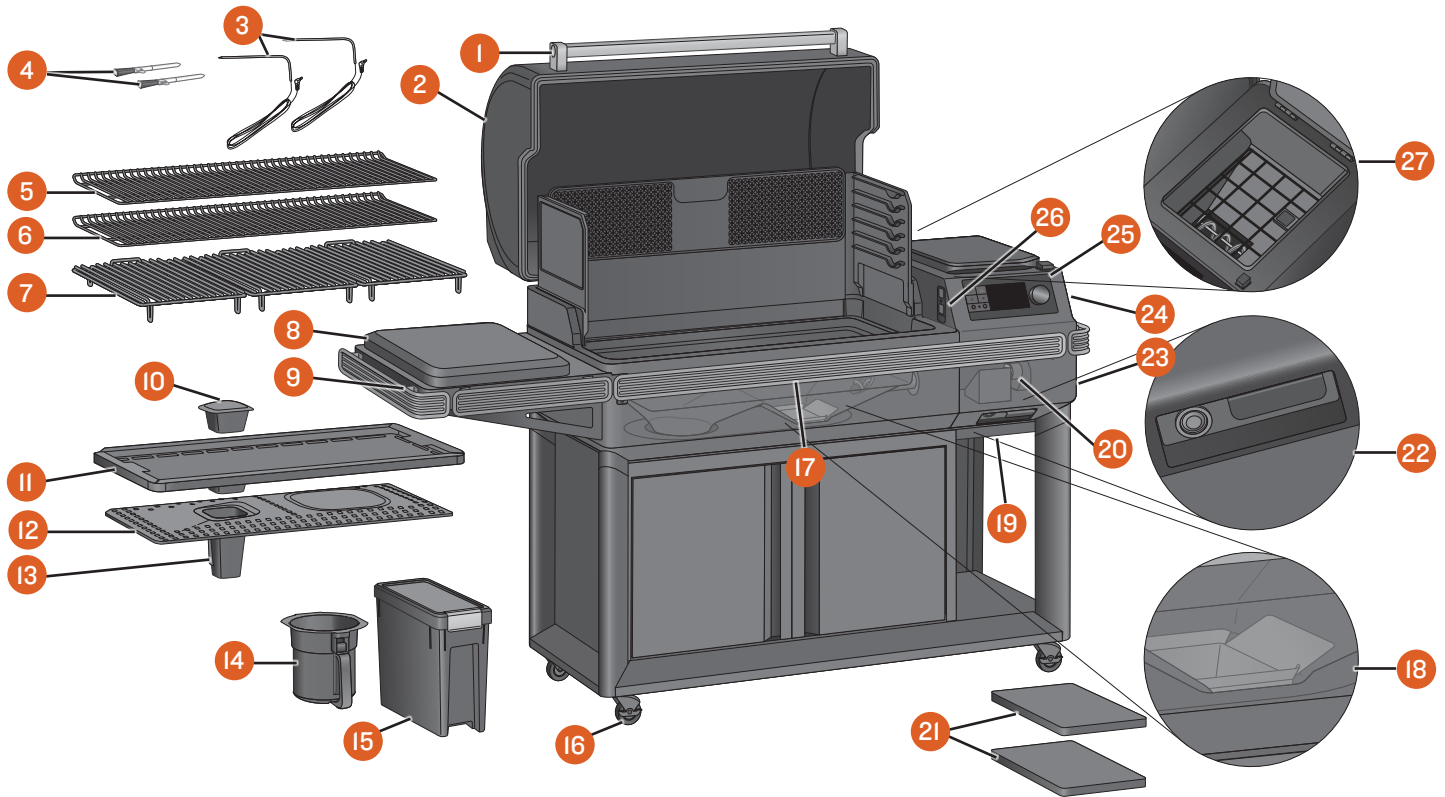


**3** Træpiller **nærer ilden og tilføjer smag**, der gør et måltid uforglemmeligt.

# KEND DIN GRILL

Se Monteringsanvisningen for at samle og installere din Traeger® Grill.

## DELE OG FUNKTIONER



DEL	BESKRIVELSE	DEL	BESKRIVELSE
1	HÅNDTAG TIL LÅG	15	STAYDRY™ PILLEBEHOLDER
2	GRILLLÅG	16	HJUL
3	KABELFORBUNDNE KØDPROBER	17	P.A.L. POP-AND-LOCK™ EKSTRASKINNE
4	BLUETOOTH KØDPROBER	18	BRÆNDKAMMER
5	GRILLRIST, TREDJE NIVEAU	19	TØMNINGSDØR TIL PILLETANK (BUNDEN AF PILLETANKEN)
6	GRILLRIST, ANDET NIVEAU	20	SNEGL (INDE I PILLEBEHOLDEREN)
7	GRILLRISTE, FØRSTE NIVEAU	21	HYLDER
8	INDUKTIONSKOGEPLADE	22	HOVEDAFBRYDER KNAK (FORSIDE AF PILLETANK) OG HÅNDTAG TIL TØMNINGSDØR TIL PILLETANK
9	SIDEHYLDE	23	AFTAGELIGT STRØMKABEL (BAGSIDE AF PILLETANK)
10	FEDTFÆLDE	24	PILLETANK
11	EZ-CLEAN™ DRYPBASSE	25	TRAEGER-KONTROLNED MED WiFIRE®-TEKNOLOGI
12	EVENFLOW™ VARMESKJOLD	26	LÅGETS SENSOR OG LYS
13	FEDTRØR	27	INDERSIDE AF PILLETANK MED RIST
14	EZ-CLEAN™ FEDT + ASKESPAND		

### BÆREEVNE

Hylde: 27,2 kg (60 lbs)

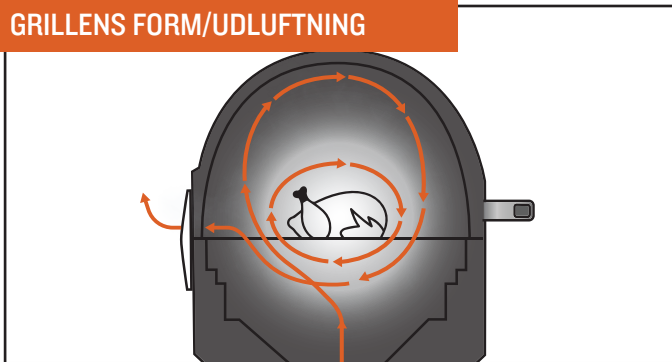
Kabinet: 54,4 kg (120 lbs)

## PILLETANK



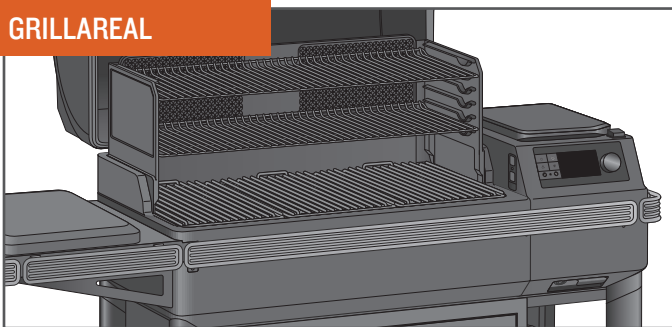
Med en 10-kg. (22 lb.) træpillebeholder kan grillen tilberede mad i timevis, så du kan komme væk fra grillen og tilbage til de ting, du gerne vil lave. Træpiller kan tømmes ud med et nemt træk i et håndtag.

## GRILLENS FORM/UDLUFTNING



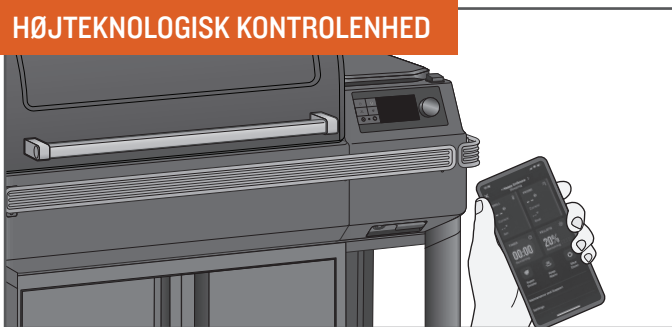
Traegers unikke grillform/downdraft-udluftning skaber luftcirkulation med konvektion. Den cirkulerer varm, røgfylt luft rundt i grillens kammer og omgiver din mad med træfyret varme, så din mad tilberedes jævnt på alle sider. Den røgfylte luft er altid til stede under madlavning, selv hvis du ikke kan se den.

## GRILLAREAL



Med et grillareal på 0,39-0,59 m<sup>2</sup> (616-924 in.<sup>2</sup>) har din Traeger® Grill plads nok til bestillinger af T-bones eller ribbenssteg i feststørrelse, med nok plads til overs til også at klare tilbehøret.

## HØJTEKNOLOGISK KONTROLENHED



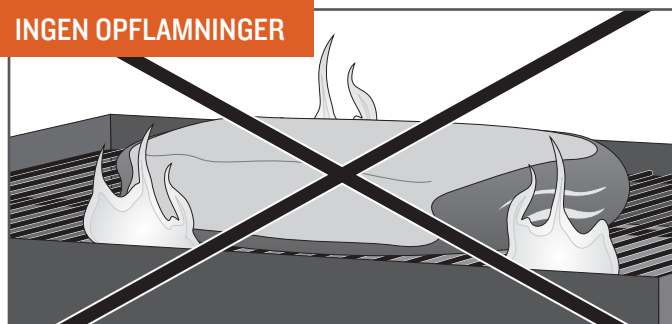
Med en Traeger® Grill er det lige så nemt at styre din grill, som det er at tage din telefon op ad lommen. Med WiFIRE®-teknologien kan du indstille og justere temperaturer automatisk med opskrifter, der kan downloades fra vores Traeger-app. For at downloade appen til Android skal du gå til Google Play Store, og for Apple skal du gå til App Store. Gå til [traeger.com/app](http://traeger.com/app), for at få flere oplysninger om brug af appen. Se Opstart Del 2: "Tilslutning af grillen" (side 16) for at få vejledning om, hvordan du forbinder din grill med din telefon.

## ALSIDIGHED



Et justerbart 3-lags system af riste giver dig mulighed for at bruge alle tre grillriste til et sandt festmåltid. Fjern den øverste rist for at få plads til højere mad som en stor kalkun.

## INGEN OPFLAMNINGER



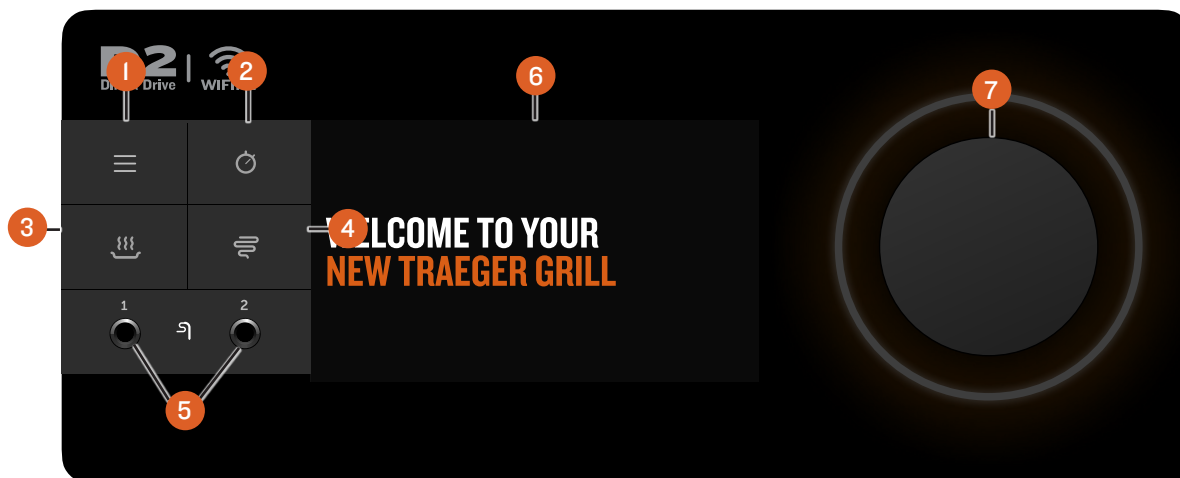
Du behøver ikke gøre dig bekymringer om dryppet fra maden flammer op og ødelægger dit måltid, for en Traeger Wood Fired Grill tilbereder dit måltid med indirekte varme. Alle dryp samles sikkert i EZ-Clean™ fedt + askesand, som er nem at tømme.

**TIP:** Hold din grill ren. Se "Betjeningsstips" (side 32) og "Vedligeholdelse af grillen" (side 29).

# KEND DIN GRILL FORTSAT

## DIN WIFIRE® DIGITAL-CONTROLLER

Din Traeger Grill er udstyret med en topmoderne Traeger Controller med WiFIRE® Technology, der både virker med wi-fi og Bluetooth. Controlleren har en sensor til omgivelseslys i øverste venstre hjørne, der kontrollerer skærmens lysstyrke, så den kan ses perfekt i al belysning. Før du bruger grillen, så gør dig bekendt med de forskellige funktioner i kontrolpanelet. Når hovedafbryderen (placeret under pilletankens forside) er **ON** kan du tænde for grillen ved at trykke på en hvilken som helst af knapperne på skærmens venstre side eller ved at dreje på drejeknappen.



**BEMÆRK:** Temperaturvariationer er normale for en Traeger® Grill. Enhver væsentlig variation kan skyldes vind, lufttemperatur, forkert brug, manglende vedligeholdelse af grillen eller træpillernes kvalitet og tilstand.

### 1 HOVEDMENU

Fra menuen kan du indstille og overvåge ekstraudstyr, tilgå vedligeholdelse og pleje af grillen og tilpasse grillen til dit internet og indstillinger.

### 2 TIMER

Timeren er kun et hjælpemiddel. Den påvirker ikke grillens drift. Hvis du for eksempel skal dryppe kødet om 15 minutter, indstiller du timeren til 15 minutter. Der kommer en lyd, når tiden er gået.

### 3 KEEP WARM (HOLD VARM)

Denne funktion opretholder grilltemperaturen på 74°C (165°F), så maden holdes varm.

### 4 SUPER SMOKE (SUPERRØG)

Vælg SUPER SMOKE når som helst under din madlavning når temperaturen er mellem 74°-107°C (165°-225°F), for at øge mængden af røg og give en ekstra smag af røg.

### 5 TILBEHØRSSTIK

Brug disse stik til at forbinde kablede prober eller andet kablet tilbehør.

### 6 TILSTANDSDISPLAY

Dette avancerede TFT-display viser nuværende temperatur, tilstand af madlavningscyklus samt alt angående kontrol af grillen og dens funktioner. Displayet er også en touchskærm og kan både ændres gennem berøring og med drejeknappen.

### 7 DREJEKNAP

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

## HOVEDDISPLAY

- **STARTSKÆRM** – Hos Traeger holder vi tingene enkle. Grillens temperatur vises altid på startskærmen. For at indstille grillens temperatur på denne skærm, drej ganske enkelt drejeknappen til den ønskede temperatur, og tryk på midten af den.
- **STARTSKÆRM BUNDBJÆLKE** – For mere information og genveje til flere funktioner tryk ganske enkelt hvor som helst på bundbjælken for at åbne Traeger Dashboard.
- **TRAEGER DASHBOARD** – Dit Traeger Dashboard kan tilgås ved at trykke hvor som helst på bundbjælken. Fra dit Dashboard kan du overvåge probetemperaturer, varmeniveauet for induktionskogepladen, timere, niveau af træpiller og andet. Når du sætter flere og flere enheder op, scroll eller tryk på pile i de nederste hjørner for at se mere information. Vil du holde øje med dine prober eller dit ekstraudstyr? Tryk på nålen i øverste højre hjørne, og hold den nede under din madlavning. Klik igen for at vende tilbage til startskærmen.

## MENU

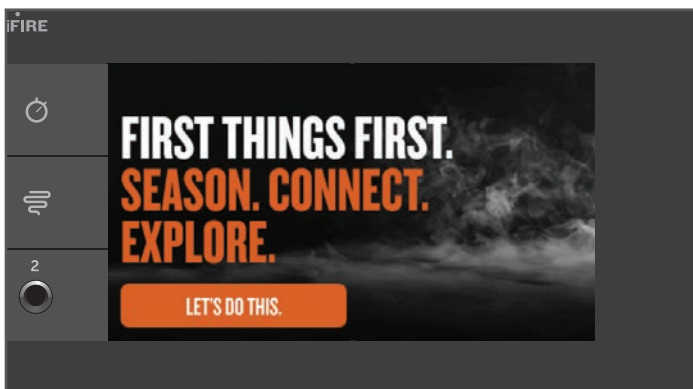
- **WiFIRE® CONNECTIVITY (WiFIRE®-Forbindelse)** – Her kan du tilslutte din grill til dit wi-fi og parre Traeger Bluetooth-enheder.
- **ACCESSORIES (Ekstraudstyr)** – Her kan du overvåge alt ekstraudstyr og deres indstillinger, såsom temperatur, sætte måltemperaturer for prober, kalibrere og andet.

**BEMÆRK:** Traeger Bluetooth-enheder kan kun parres med en Traeger® Grill af gangen. Hvis du har mere end en Traeger® Grill med Bluetooth og vil bruge en parret probe på en anden grill, så vær sikker på at "Forget" (glem) enheden på den første grill, så du kan parre den med den anden grill.

- **MAINTENANCE AND CARE (Vedligeholdelse og pasning)** – Traeger®-griller er bygget med industriens højeste kvalitetsstandarder, men problemer kan alligevel opstå. Her kan du kontrollere og diagnosticere fejl eller problemer, der kan opstå med din grill. Med flere sensorer end nogensinde før takket være Smart Combustion Technology, kan vi bedre forstå og afklare disse problemer hurtigere, så du kan fortsætte med din madlavning.
  - **Auger (Snegl)** – Giver hurtig adgang til at problemløse og afklare tilstopninger/fejl på sneglen.
  - **Part Diagnostics (Analyse af dele)** – Lader dig lære om og problemløse alle fejl.
  - **Care Tips (Vedligeholdelsestips)** – Selv de garvede bruger tid på rengøring og en ren grill vil maksimere din grills ydeevne.
  - **Self Test (Automatisk kontrol)** – Sektionen Self Test kan sikre at alt kører, som det skal. Følg et par beskeder på skærmen, for at teste alle komponenters forbindelse til controller og strøm. Efter den korte test viser grillen en liste over komponenterne, og om de har modtaget strøm eller ej. For mere hjælp om selv-testen, kontakt vores kundeservice.
  - **Customer Service (Kundeservice)** – Vi er her altid for at svare på dine spørgsmål. Henvi til denne kontaktinformation, når som helst du har brug for den.
- **ABOUT GRILL (Om grill)** – Her kan du se information om wi-fi, serienumre og information om regler. Her kan du også finde protips, så du kan lære alt om din Traeger® Grills funktioner og fordele.
- **SETTINGS (Indstillinger)** – Du kan bruge menupunktet for indstillinger til at justere displayindstillinger, temperaturindstillinger og andet.
  - **Brightness (Lysstyrke)** – Drej på drejeknappen for at justere skærmens kontrast fra 1 (lav) til 10 (høj). Standardindstillingen er 5. Tryk på midten af drejeknappen for at bekræfte og vende tilbage til menuen Settings (indstillinger).
  - **Sound (Lyd)** – Slår grillens højtaler til eller fra. Den valgte indstilling angives med et flueben.
  - **Units (Enheder)** – Drej og tryk på drejeknappen, eller tryk på skærmen for at vælge mellem Fahrenheit (°F) og Celsius (°C). Den valgte indstilling angives med et flueben.
  - **Languages (Sprog)** – Drej drejeknappen og tryk ned for at vælge sprog.

## FØRSTE TRIN TIL AT STARTE DIN GRILL

Traegers økosystem af produkter med wi-fi og Bluetooth tilbyder en verden af smag. For at du får mest ud af din grilloplevelse anbefaler vi, at du fuldfører vores guidede opstartsoplevelse der får dig i gang og klar til nemt at kunne lave mad:



1

Klargøring af din grill.

**BEMÆRK:** Dette skal være udført, før du laver mad på din grill.

2

Forbind din WiFIRE®-grill med wi-fi vha. Traeger-appen.

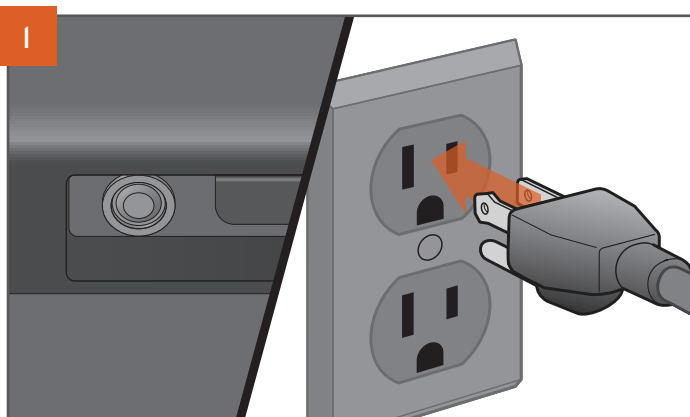
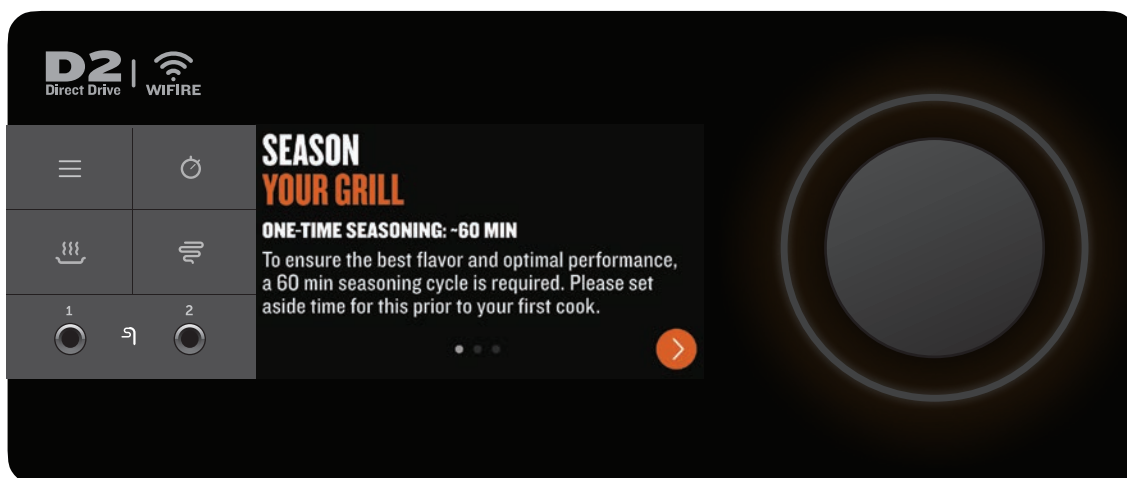
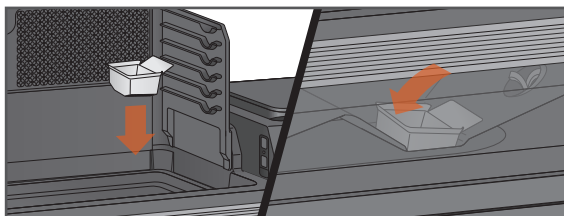
3

Tag en rundtur i denne brancheførende træfyrede grills utrolige muligheder og funktioner.

# OPSTART DEL I: KLARGØRING AF GRILLEN

**PÅKRÆVET FØR FØRSTE MADLAVNING OG ANBEFALET AT FULDFØRE UNDER DEN VEJLEDE OPSTARTSPROCES.** For at sikre den bedste smag, optimal ydeevne og korrekt og sikker brug af din grill, følg instruktionerne nedenunder for at klargøre din grill og "prime" sneglens rør.

**VIGTIGT:** Sørg for, at alle dele er korrekt installerede før klargøringen.

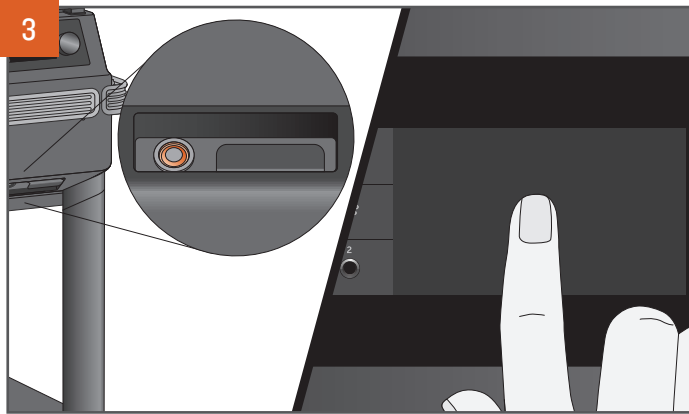


## **STIKKETS UDSEENDE KAN VARIERE EFTER OMRÅDE.**

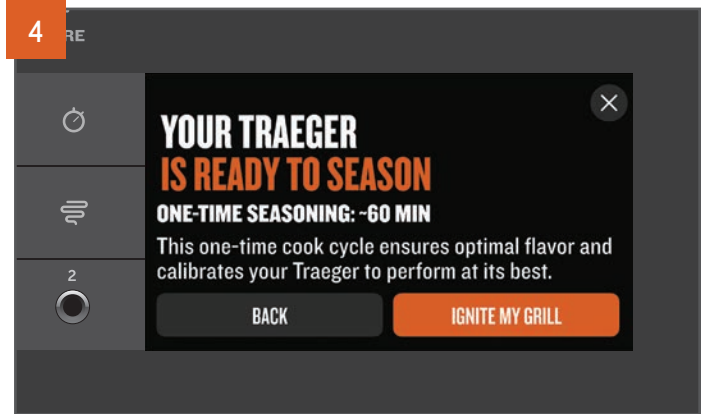
Med hovedafbryderen sat til OFF, tilslut strømledningen til en passende jordforbundet stikkontakt.



Åben pilletankens låg. Sørg for, at der ikke er fremmedlegemer i sneglen, før du hælder træpiller i beholderen. Efter du har hældt piller i pilletanken, luk pilletankens låg. Vi anbefaler, at du fylder pilletanken med træpiller mindst til pilletankens sikkerhedsrist.



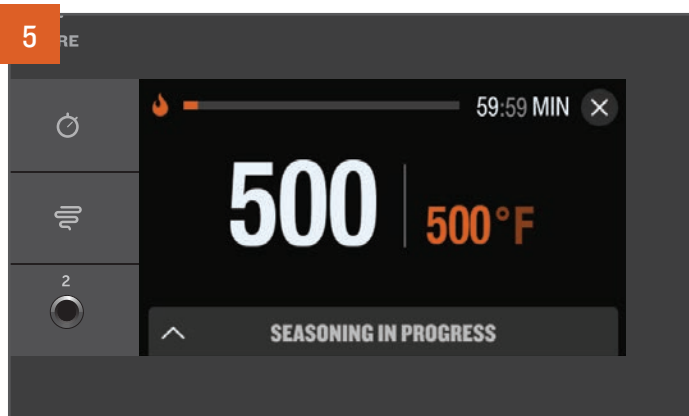
Tryk hovedafbryderen på grillens forside til ON. Tryk hvor som helst på skærmen, eller drej på drejeknappen, for at vække controlleren. En pauseskærm vil dukke op mens grillen starter op.



Startskærmen vil gå til en automatisk opstartsoplevelse. Følg anvisningerne for hurtigt og nemt at få din grill klargjort, forbundet og sat op til din første madlavning.

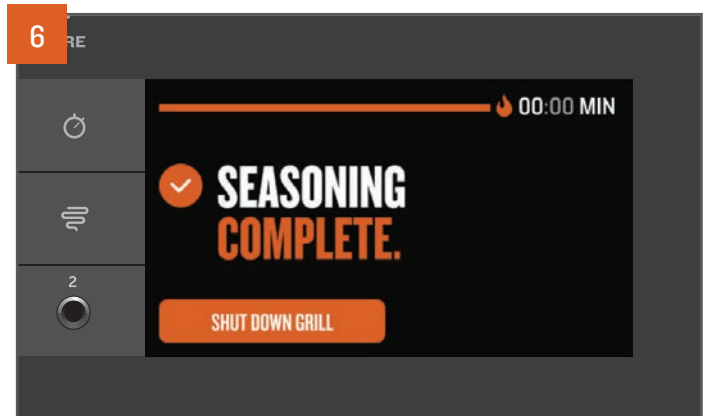
Hvis du vælger at droppe opstartsoplevelsen, vil din grill lande på denne skærm for at klargøre manuelt. En klargøringscyklus er påkrævet før den første madlavning og bruges til at sikre, at grillen er ren, primet og klar til at yde optimalt (dette vil ske automatisk - det er ikke nødvendigt at prime herefter).

**BEMÆRK:** Denne klargøringsproces er vigtig for at sikre korrekt ydeevne af grillen. Sørg for at alle indvendige komponenter er korrekt installeret før denne indbrændingscyklus og at der ikke er mad på grillristene mens cyklusen kører.



Efter du har tændt din grill, manuelt eller gennem opstartsoplevelsen, vil din grill automatisk gennemgå klargøringsprocessen.

**BEMÆRK:** At nå op på klargøringsstemperaturen første gang kan tage op til en time.



Når klargøringscyklusen er færdig, vil controlleren starte en fuld nedlukningscyklus. Nedlukningscyklusser forebygger negative virkninger i fremtiden og får din grill sat korrekt op til næste madlavning.

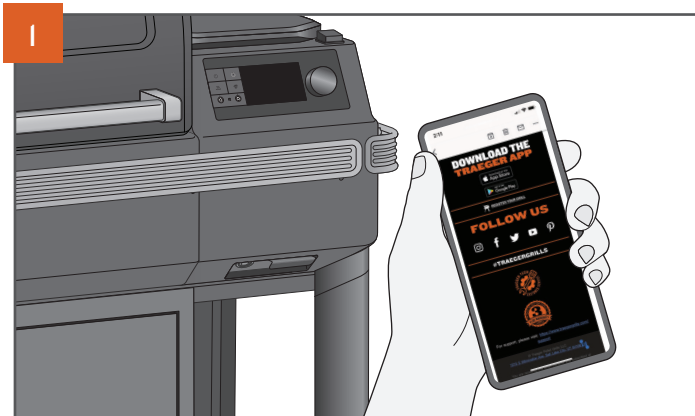
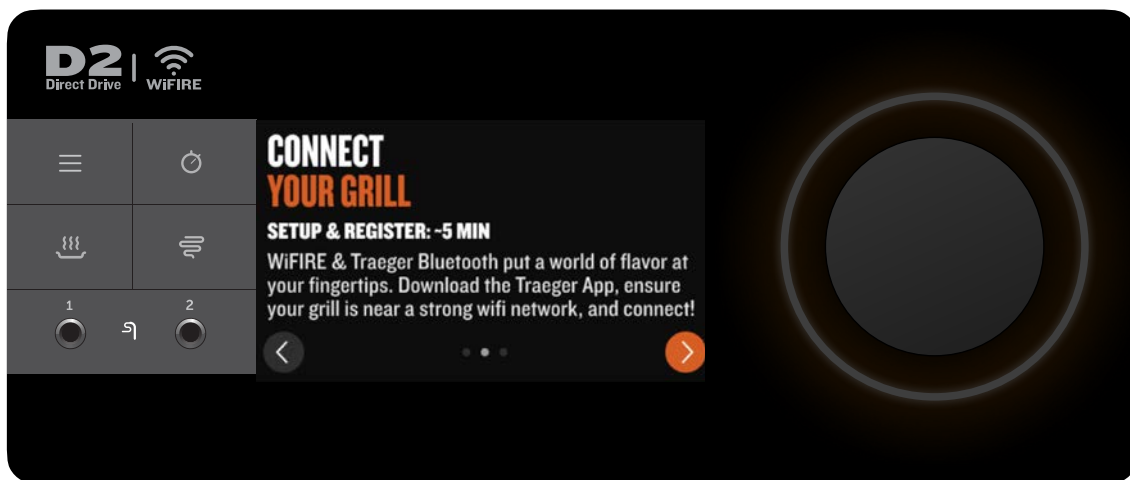
**BEMÆRK:** Start en nedlukningscyklus, hver eneste gang du laver mad. For at gøre dette, hold enten drejeknappen nede i 3 sekunder eller drej den indstillede temperatur til Shutdown (luk ned) og tryk for at vælge.

# OPSTART DEL 2: TILSLUTNING AF GRILLEN

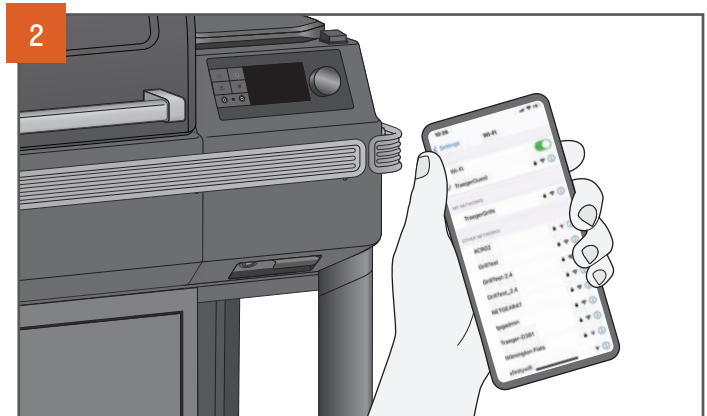
**ANBEFALES AT UDFØRE UNDER OPSTARTSPROCESSEN.** Vi vil levere et produkt og en oplevelse i verdensklasse. Det betyder, at vi konstant arbejder på at forbedre grillens ydeevne og funktioner. For at sikre funktionaliteten i den nyeste software og firmware, anbefales det, at du forbinder din grill til Traeger-appen ved brug af Traeger WiFIRE®-teknologien første gang, du bruger den. For at få flere oplysninger om WiFIRE®, Traeger-appen og flere måder, du kan oprette forbindelse på, gå til [traeger.com/app](http://traeger.com/app). Følg disse anvisninger for at forbinde din grill med wi-fi.

## NOTER:

- Sørg for, at din smartenhed har det seneste styresystem, og at Bluetooth er aktiveret.
- For at man kan forbinde grillen med wi-fi, skal den være tændt. Sørg for at hovedafbryderen er trykket til ON.
- Routerens signal skal være på 2,4 GHz, da grillen ikke er kompatibel med 5 GHz.
- Succes-skærbilledet i slutningen af parringsprocessen betyder kun, at parringen er afsluttet. Klargøringen er først færdig, når SEASONING COMPLETE (klargøring færdig)-skærmen vises.

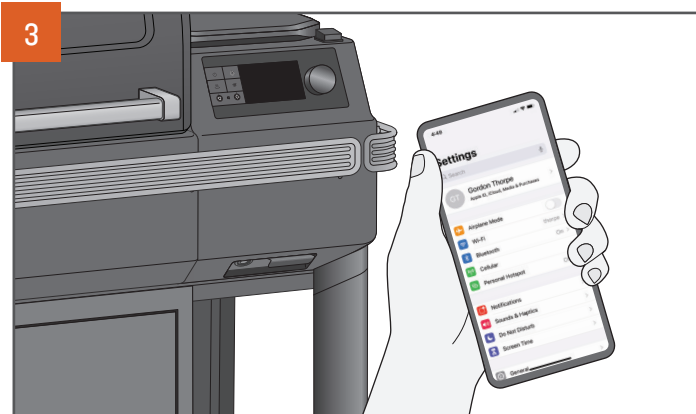


Gå til Apple App Store eller Android Google Play Store for at downloade den seneste Traeger-app.



Sørg for, at din smartenhed er forbundet med det wi-fi-netværk, du vil forbinde din grill til. Routerens signal skal være på 2,4 GHz, da grillen ikke er kompatibel med 5 GHz.

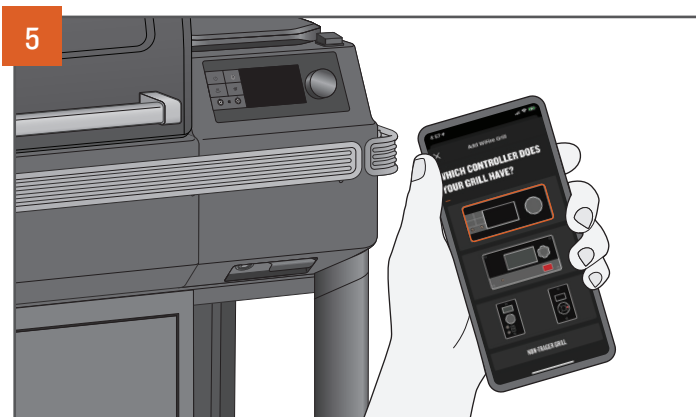




3 Gå til menuen for indstillinger i din smartenhed og sørg for, at Bluetooth er aktiveret på din smartenhed.



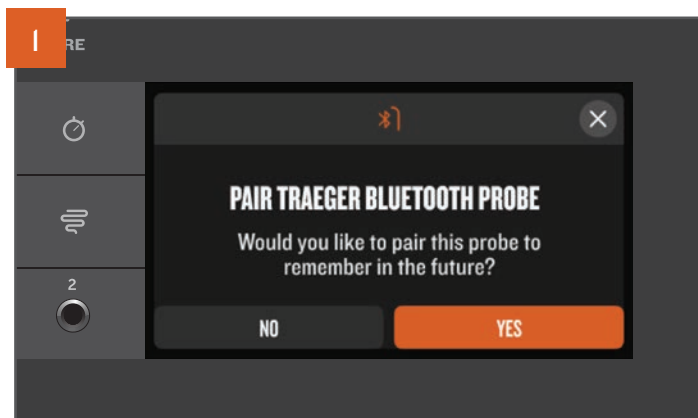
4 Åbn Traeger-appen, opret en bruger eller log ind med din bruger og følg appens instruktioner for at tilføje en grill. For at starte denne proces på grillen, tryk på menu-ikonet på controlleren. Vælg WiFIRE® CONNECTIVITY i menuen, og følg anbefalingerne til Connect Grill (forbinde grill).



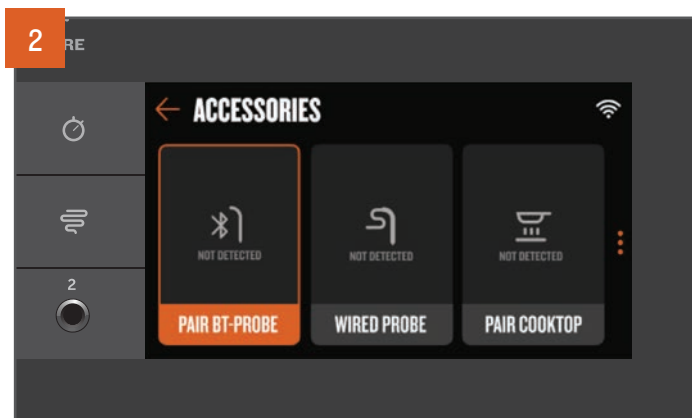
5 På controllerens skærm med valgmuligheder, vælg den controller, der matcher din grill, og følg trinnene i din app for at blive tilsluttet.

# OPSTART DEL 3: TILSLUTNING AF DIT EKSTRAUDSTYR

**ANBEFALES AT UDFØRE UNDER OPSTARTSPROCESSEN.** For at spare tid senere, anbefales det, at du parrer dine Traeger Bluetooth-enheder under opstartsprocessen. Hvis du beslutter dig for at parre din Traeger Bluetooth-enhed senere, se instruktionerne nedenfor:



Sørg for, at din Traeger Bluetooth-enhed er tændt, helt opladet og tæt på din grill, før du prøver at parre. For de fleste Bluetooth-enheder fra Traeger, vil du automatisk få en popup på skærmen, når grillen genkender enhedens signal. Vælg YES (Ja) og følg instruktionerne på skærmen for at parre din enhed med din grill.



Hvis du ikke så popuppen eller lukkede den for hurtigt, så gør dig ingen bekymringer. Du kan altid parre ekstraudstyr ved at navigere gennem menuen. Tryk på menuens ikon på kontrolpanelet, vælg menupunktet Accessories og vælg så den type ekstraudstyr, du gerne vil parre. Følg instruktionerne på kontrolenheden for at parre den type af ekstraudstyr.

# BRUG AF GRILLEN

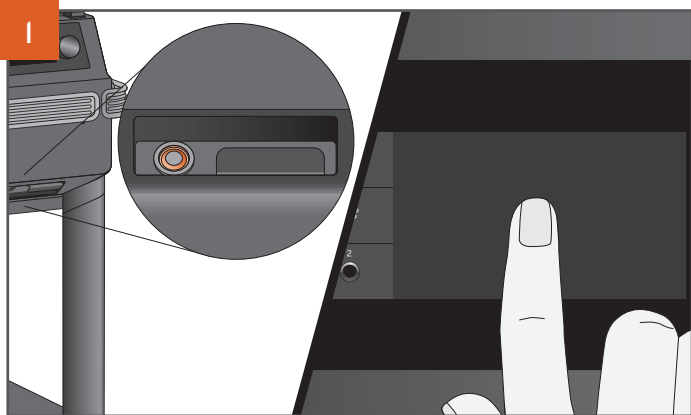
**DU SKAL BEGYNDE MED DISSE TRIN, HVER GANG DU BRUGER DIN GRILL.**

## CHECKLISTE FØR DU GRILLER

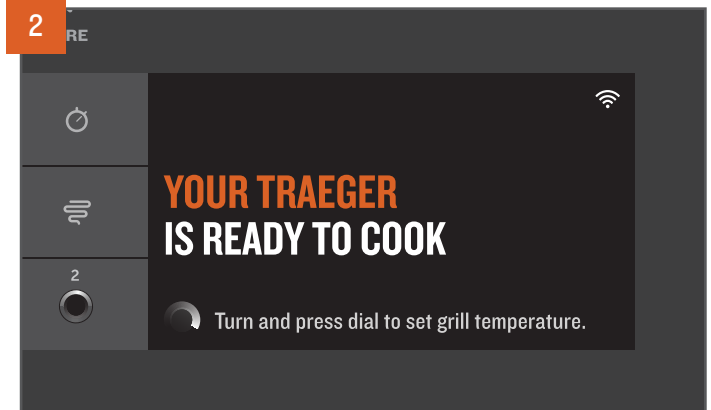
1. Kontroller for og udfør nødvendig vedligeholdelse:
  - Rengør Traeger® Grease Management System:
    - EZ-Clean™ drybakke
    - Fedtdrænrør
    - EZ-Clean™ fedt + askespad
  - Fjern aske, når grillen advarer om det (eller efter ca. 30 timers madlavning)
  - Kontroller om strømkablet er snoet, skadet eller flosset.
2. Sørg for, at grillen er samlet korrekt og at alle dele er til stede, før du bruger den:
  - EvenFlow™ varmeskjold
  - EZ-Clean™ drybakke
  - Riste
  - Fedtfælde
  - Firepot
3. Sørg for, at luftcirkulationen er korrekt:
  - Sørg for, at intet blokerer luftudgangen.
4. Sørg for, at grillen er i sikker afstand fra brandbare materialer (se side 2).
5. Sørg for, at grillen står på en plan overflade.
6. Kontroller træpillerne:
  - Sørg for, at du har nok træpiller i pilletanken.
  - Sørg for, at pillerne ikke er våde, beskadiget af vand, opsvulmede eller bløde. De skal skinne og være nemme at knække.
  - Sørg for, at der ikke er overskydende savsmuld på pilletankens bund og i sneglen.
7. Luk pilletankens låg.
8. Luk grillens låge.

# MADLAVNING PÅ DIN TRAEGER

**ALMEN MADLAVNING** Brug denne metode for at indstille og ændre temperaturer til hurtig madlavning og enkle opskrifter.



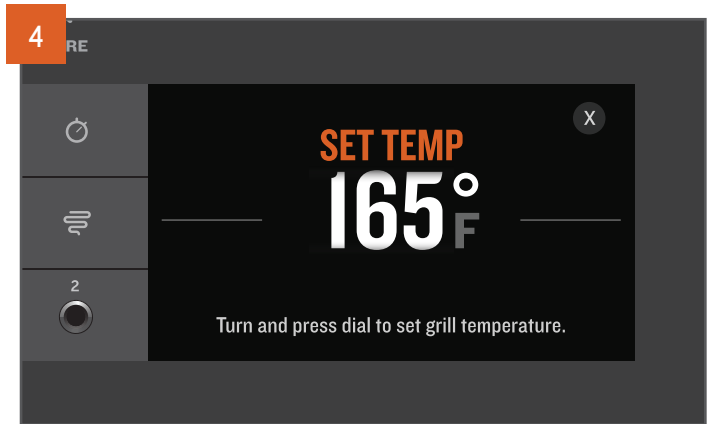
Med lukket låge tryk hovedafbryderen på grillens forside til ON. Tryk hvor som helst på skærmen eller drej på drejeskiven for at vække controlleren. En startskærm vises efter et par sekunder, når grillen tændes.



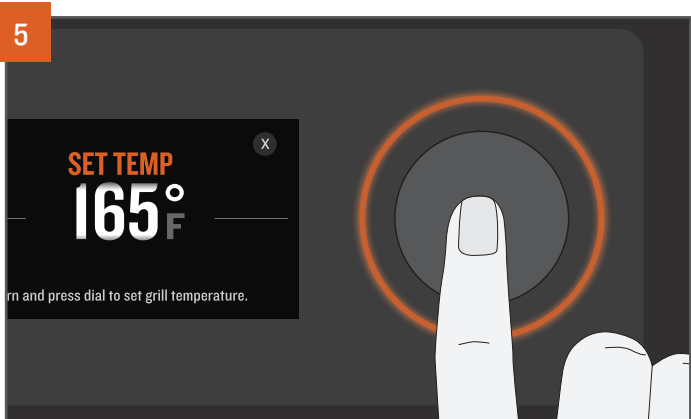
Startskærmen viser YOUR TRAEGER IS READY TO COOK (Din traeger er klar til tilberedning). Tilberedningstemperaturen kan indstilles direkte fra denne skærm.



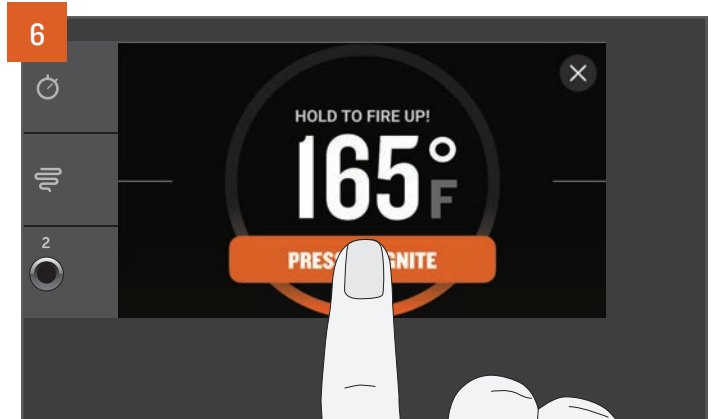
For at vælge temperatur, drej drejeknappen til højre eller venstre.



Den valgte temperatur vises.

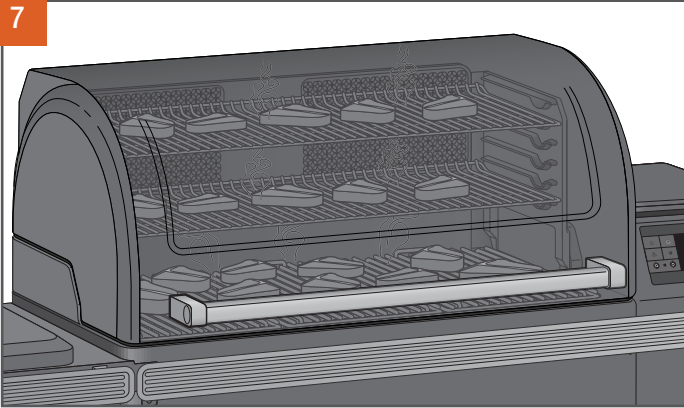


Tryk på midten af drejeknappen for at vælge temperaturen og tænde for grillen.



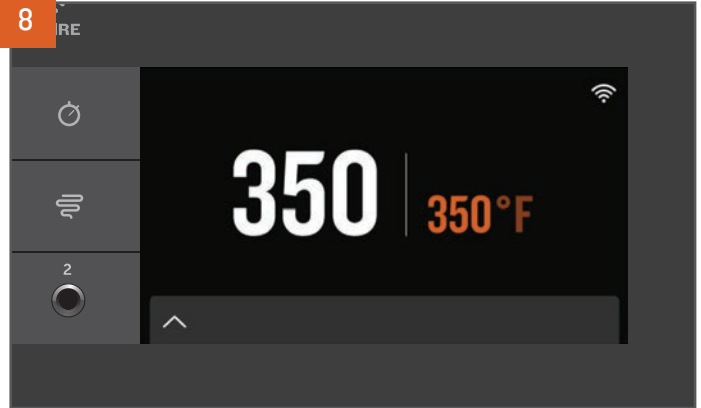
Når temperaturen er valgt, bedes du om at tænde din grill. Tryk og hold på knappen på touchscreen-displayet i ca. to sekunder, indtil grillen viser at den er "igniting." Den automatiske tændings- og forvarmingscyklus starter. Viften og sneglen vil starte og stoppe gennem hele madlavningsprocessen, for at holde ilden passende i henhold til den indstillede temperatur.

7



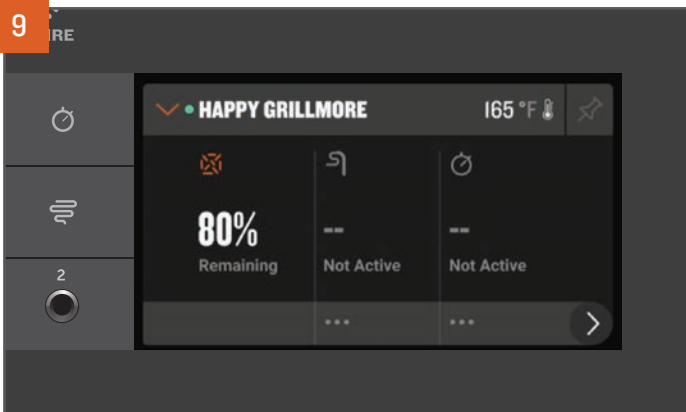
Når forvarmningen er udført, skal du lægge maden i grillen og lukke grillens låge. Bruger du kødtermometer, så se side 22, før du kommer mad på grillen.

8



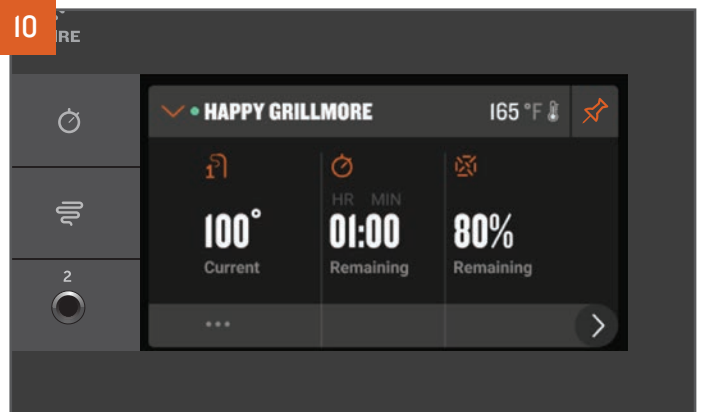
Hos Traeger gør vi tingene enkle. Grilltemperaturen vises altid tydeligt på startskærmen. For at ændre temperaturen, naviger altid til denne startskærm. Drej drejeknappen til din ønskede temperatur og tryk select (vælg) for at vælge en ny temperatur.

9



Tryk på bundbjælken nederst på startskærmen for at tilgå Traeger Dashboard. Her kan du opsætte og bruge ekstraudstyr, du kan overvåge timere, indstille mål for prober, se pilleniveau og mere.

10



Foretrækker du denne skærm med flere detaljer om forbundet ekstraudstyr eller sensorer? Tryk på nålen i øverste højre hjørne for at fastgøre den nuværende visning af dit Dashboard.

## TIPS:

- Det anbefales, men er ikke nødvendigt, at man venter til forvarmningscyklussen er udført, før man kommer mad i grillen.
- At komme mad på grillen for tidligt kan medføre, at det tager længere tid end normalt at nå den ønskede temperatur.
- Hold grillen lukket under forvarmningscyklussen, så grillen kan nå den ønskede indstillede temperatur.
- En Traeger® Grill har temperaturmåling i realtime, og du skal forvente at se temperatursvingninger.

# MADLAVNING MED EKSTRAUDSTYR

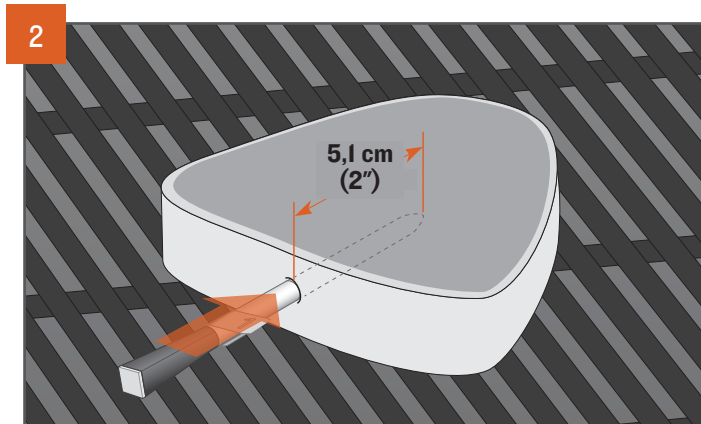
**MADLAVNING MED EN BLUETOOTH-PROBE** Du kan bruge en Bluetooth-probe, når din opskrift angiver et indre temperaturmål for din mad. Se venligst Traeger® Wireless Probe Quick Start Guide for flere detaljer.

## NOTER:

- Proberne skal oplades før brug. For at proberne kan oplades, skal mærket på ladestationen fjernes.
- På grund af høj varme anbefales det ikke at bruge trådløse prober i pizzaovnstilstand.

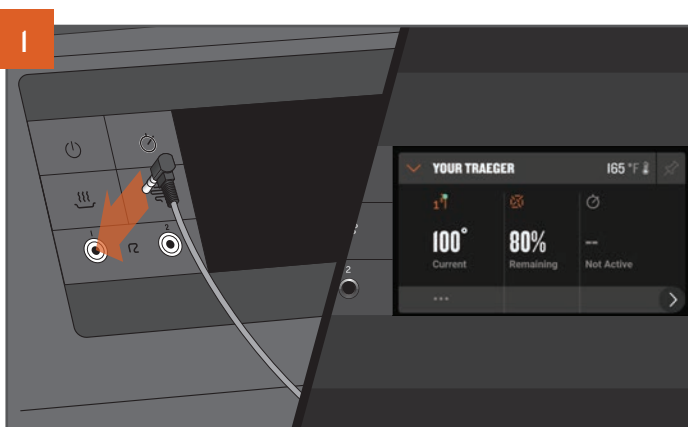


Se "Madlavning på din Traeger" på side 20 for at tænde for grillen. Når grillen er tændt, fjern de ladte Traeger Bluetooth Probe fra ladestationen en af gangen, og controlleren vil automatisk genkende alle allerede parrede prober. En probewidget vil vise sig på Traeger Dashboard, hvor du kan finde yderligere information om probens status samt genveje til at sætte alarmer for probens mål.



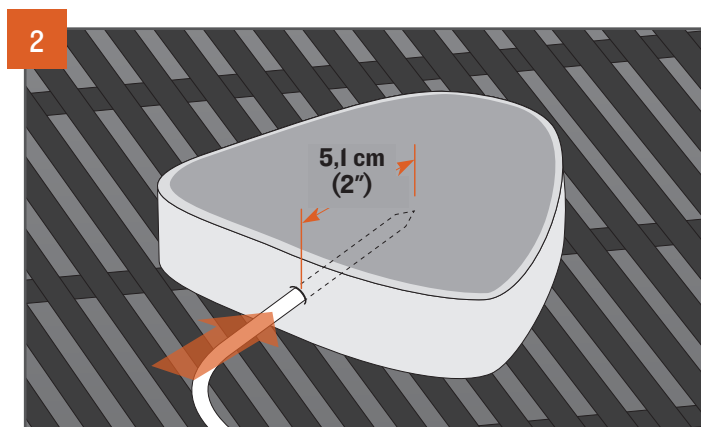
Indsæt proben til mærket i kødets tykkeste del - undgå at røre ved knogler og især ved kødets fedtholdige del. Proben skal være mindst 5,1 cm inde i kødet (2 tommer). Proben er måske ikke passende, hvis du ikke kan indsætte den i den tykkeste del af kødet og 5,1 cm (2 tommer) inde i kødet. Når proben er indsat, kom da din mad på den forvarmede grill.

**MADLAVNING MED ET KABLET STEGETERMOMETER** Du kan bruge en probe med kabel, når din opskrift foreskriver en indvendig temperatur for din mad.



Se "Madlavning på din Traeger" på side 20 for at tænde for grillen. Sæt proben i stikket på WiFIRE®-controlleren. Når den er forbundet, vil controlleren genkende proben og en widget for proben vil dukke op på dit Dashboard.

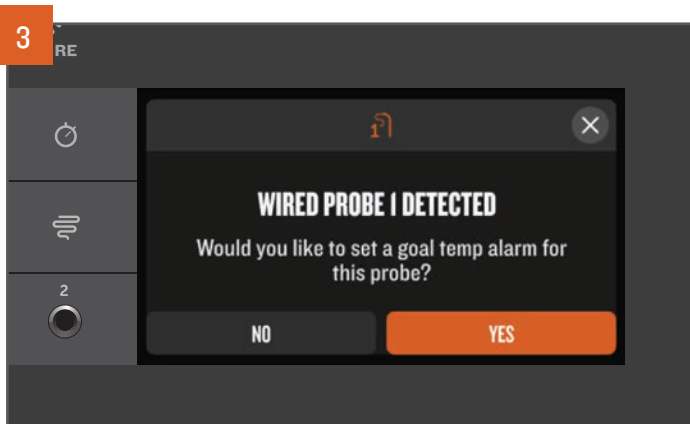
**VIGTIGT:** Sørg for, at proben er sat helt ind i stikket.



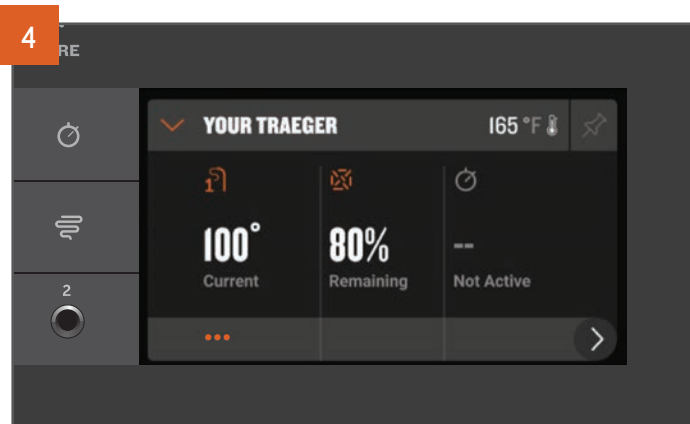
Stik probens spids halvt ind i kødets tykkeste del - undgå at røre ved knogler og især ved kødets fedtholdige del. Proben skal være mindst 5,1 cm inde i kødet (2 tommer). Proben er måske ikke passende, hvis du ikke kan indsætte den i den tykkeste del af kødet og 5,1 cm (2 tommer) inde i kødet. Når proben er stukket ind, kom da din mad på den forvarmede grill.

**VIGTIGT:** Prober vil være meget varme efter brug. Vær forsigtig, når du fjerner dem fra grillen.

## TILBEREDNING AF MAD MED INDVENDIG TEMPERATUR MED PROBER Hvordan man indstiller en alarm for en måltemperatur for prober med Bluetooth eller kabel.



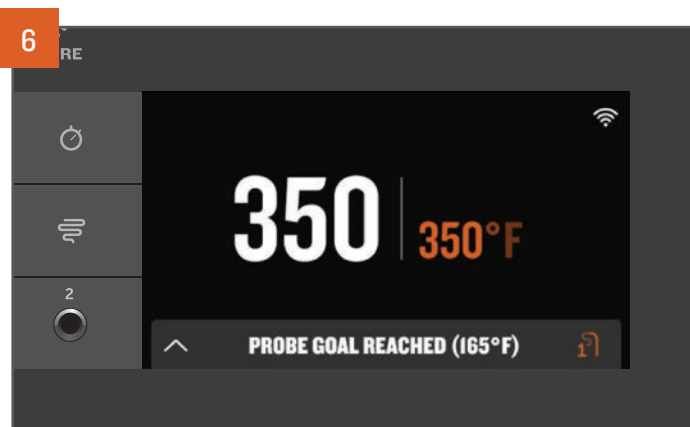
For at varme maden op til en indre temperatur, indstil en probealarm. Når du første gang forbinder en probe med Bluetooth eller kabel, vil en popup give dig en genvej til nemt at indstille en alarm for en ønsket temperatur. Vælg YES (Ja) og følg anvisningerne.



Hvis du ikke så popuppen, kan du indstille en alarm for en probe gennem (...) -genvejen på dit Dashboard under probewidgetten eller gennem Accessories-valgmulighederne i menuen.



Brug drejeknappen til at vælge den ønskede temperatur for din probes målalarm og tryk på drejeknappen for at vælge og bekræfte. Har du glemt den sikre indvendige temperatur for Chicken Marsala? Tryk SELECT BY PRESET (Vælg ved forudindstilling) for at finde de sikre temperaturer for typiske kødvalg.



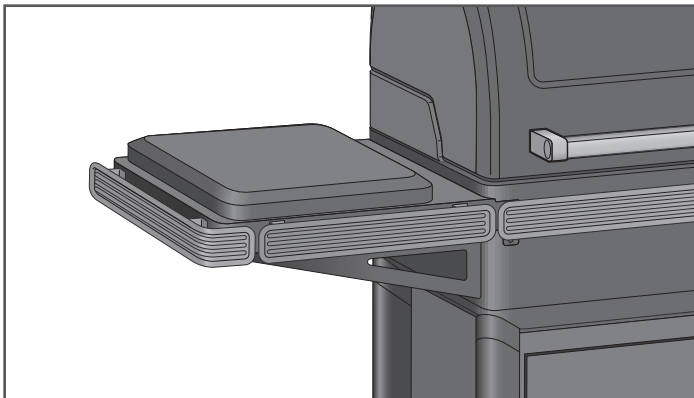
Der vil lyde en alarm, når dit kød når den indstillede alarmtemperatur. Hvis du bruger Traeger-appen, vil du også modtage en push-notifikation på din forbundne smartenhed.

### NOTER:

- Det anbefales, at man laver mad efter en indvendig temperatur ved brug af proben, i stedet for at lave mad på tid.
- Proberne kan kun parres med én Traeger® Grill ad gangen. Hvis du har mere end en Traeger Grill med Bluetooth og vil bruge en parret probe på en anden grill, så vær sikker på at "Forget" (glem) enheden på den første grill, så du kan parre den med den anden grill.

# MADLAVNING MED EKSTRAUDSTYR FORTSAT

**OVERVÅGNING AF EKSTRAUDSTYR** Brug dit Dashboard og/eller hovedmenuen Accessories til nemt at overvåge alt ekstraudstyr og deres indstillinger som temperaturer, indstillede måltemperaturer for prober, kalibrering og andet.



**TRAEGER® INDUKTIONSKOGEPLADE** - Brug Traeger® Induction Cooktop til alle dine yderligere behov for at simre, stege og friturestege. Drej ganske enkelt på knappen på induktionskogepladen for at vælge styrkeniveau. Både Traeger-appen og dit Dashboard for kontrol af grillen vil overvåge indstillede temperaturer og fortælle dig om alarmer eller advarsler. Der henvises til Traegers® vejledning til ejere af induktionskogeplader for flere detaljer.



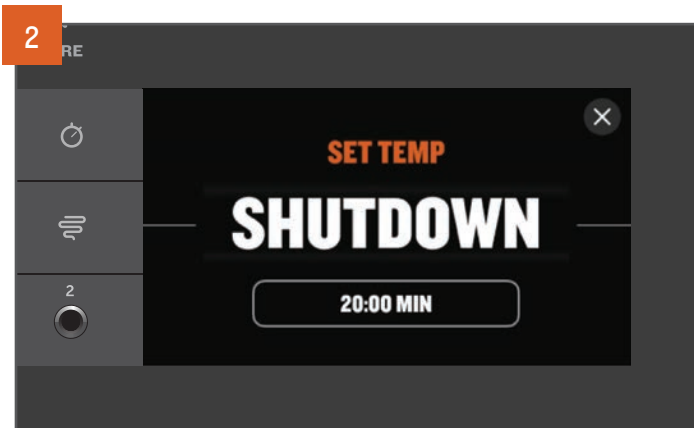
# NEDLUKNING AF DIN GRILL FORKLARING AF NEDLUKNINGSCYKLUSSEN

Nedlukningscyklussen er meget vigtig for et korrekt resultat og en ydelse af høj kvalitet af din Traeger® Grill. Nedlukningscyklusser forebygger negative virkninger i fremtiden og får din grill sat korrekt op til næste madlavning. Start altid en nedlukningscyklus efter du har lavet mad, hver gang.

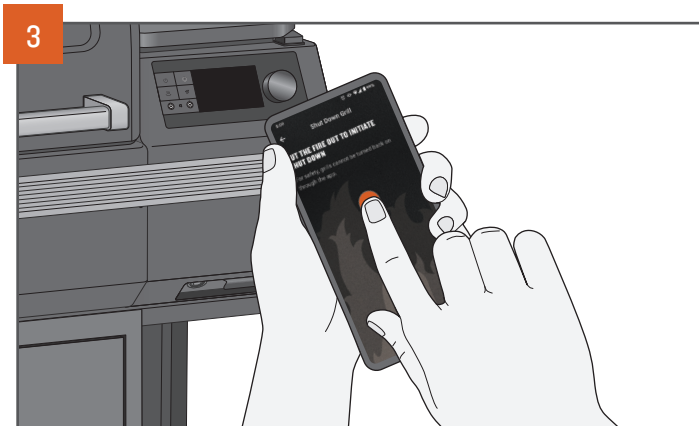
For at starte en nedlukningscyklus, sluk for grillen på en af de følgende måder:



Tryk og hold drejeknappen nede i 3 sekunder, til skærmen registrerer det og viser "SHUT DOWN CYCLE IN PROGRESS."



Når du indstiller temperaturen, drej drejeknappen hele vejen til venstre og tryk på den, for at vælge SHUTDOWN (nedlukning).



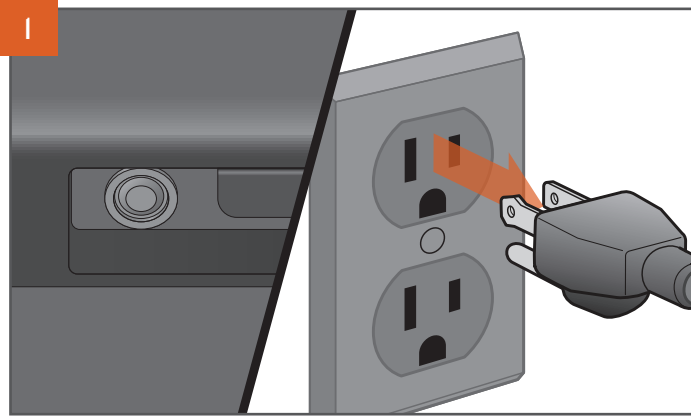
Du kan starte en nedlukningscyklus af din grill, hvor som helst og når som helst med Traeger-appen.

## NOTER:

- Nedlukningscyklussen minimerer risiko for fremtidige negative hændelser, som at der går ild på træpillerne inde i sneglen. Dette kan ske, når ilden i brændekammeret antænder piller i sneglens rør, hvilket gør, at ilden brænder tilbage til pilletanken.
- Nedlukningscyklussen vil køre i ca. 15 til 20 minutter, afhængigt af den førhen indstillede temperatur. Lad nedlukningscyklussen køre færdig, for at sikre korrekt drift af din grill. Tryk ikke hovedafbryderen på grillens forside til OFF, eller træk stikket ud, før den er færdig. Hvis den stadig er tilsluttet og strømmen ikke er frakoblet, vil grillen forblive i standby-tilstand og kan modtage firmware-opdateringer og hurtig opstart til næste madlavning.

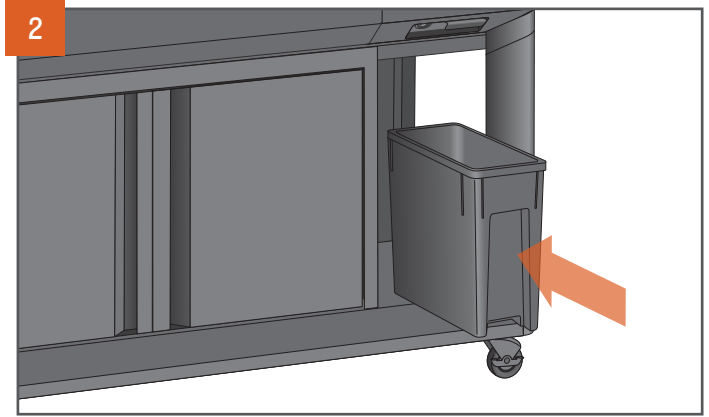
# TØMNING AF PILLETANK

Din Traeger® Grill har et udtømmingssystem til pillebeholderen, som gør det muligt at skifte nemt og hurtigt fra én træpillearoma til en anden, uden at det bliver noget rod.

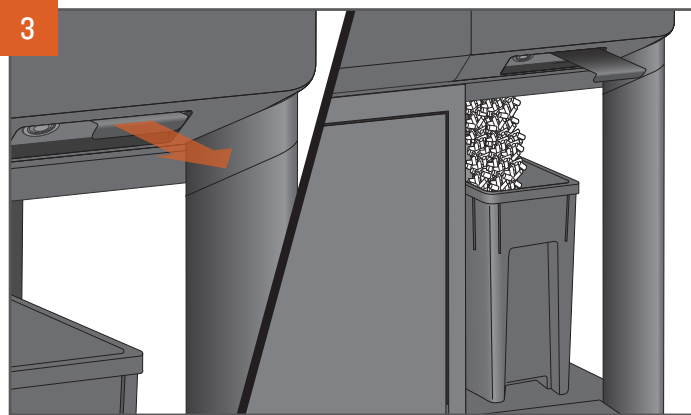


## STIKKETS UDSEENDE KAN VARIERE EFTER OMRÅDE.

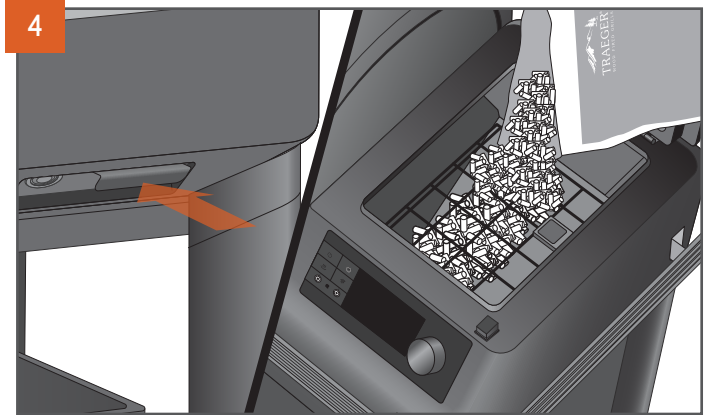
Tryk strømafbryderen til OFF og træk strømkablet ud.  
Hvis grillen stadig er varm, skal du lade den afkøle helt.



Under tømning af pilletanken sørg for, at din Traeger® StayDry™ Pellet Bin er placeret direkte under pilletanken.



Træk håndtaget direkte ud for at frigøre træpiller. Træpillerne vil falde ned i StayDry™ Pellet Bin. Du kan få brug for en spatel eller en ske til at skubbe de sidste træpiller ud af beholderen. Fjern savsmuldsrester fra pilletanken og sneglen med en støvsuger.



Når pilletanken er tom, skub håndtaget tilbage og fyld pilletanken op med en anden aroma af TRAEGER® ALL-NATURAL HARDWOOD PELLETS.



**ADVARSEL!** TØM IKKE PILLETANKEN, FØR GRILLEN ER HELT KØLET AF OG STRØMMEN ER SLÅET FRA. ELLERS KAN TRÆPILLERNE VÆRE MEGET VARME.

# GRILL FUNKTIONER

## TRAEGER APP

Din Traeger® Grill kan fjernstyres med Traeger-appen. For at få flere oplysninger om WiFIRE®, Traeger-appen og flere måder, du kan oprette forbindelse på, gå til [traeger.com/app](http://traeger.com/app).

Du skal bruge en trådløs wi-fi-internetforbindelse, for at slutte din Traeger® Grill til internettet. Din smartphone eller tablet skal køre det seneste iOS- eller Android-styresystem. Hvis du forlader dit wi-fis rækkevide med din enhed, kræves der et dataabonnement. Grillen skal forblive forbundet til internettet, for at modtage de seneste opdateringer om drift og sikkerhed.

Traeger-appen er også en nem måde at søge efter, downloade og udføre nye opskrifter på din Traeger® Grill.



## TIMER

Din Traeger® Grill har en praktisk timer. Timer-funktionen påvirker ikke brugen af grillen. Du kan bruge den til at underrette dig om andre nødvendige trin under tilberedningen, såsom at lægge grøntsager, eller andre ting der skal tilberedes i kort tid, på grillen, eller om at dryppe din mad.

### SÅDAN INDSTILLES TIMEREN:

1. Tryk på timer-ikonet og hold det nede.
2. For at indstille tiden, skift mellem timer og minutter med drejeknappen.

Når man trykker på drejeknappen efter at have valgt tid, er timeren indstillet. Du vil blive sendt tilbage til startskærmen og timeren vil automatisk begynde nedtælling.

### SÅDAN ANNULLERER DU TIMEREN:

1. Tryk på timer-ikonet og hold det nede.
2. Du vil se mulighederne.
3. Vælg.

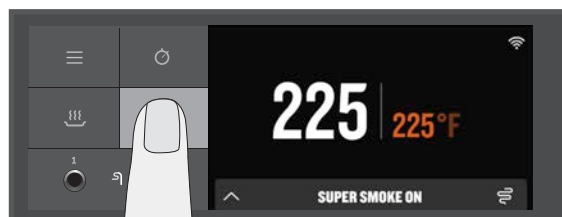


## SUPER SMOKE VALGMULIGHED (SUPERRØG)

Du kan tilsætte mere røgsmag til din mad ved at trykke på Super Smoke-ikonet (superrøg) når som helst mens du griller. Tryk på den igen for at annullere.

### NOTER:

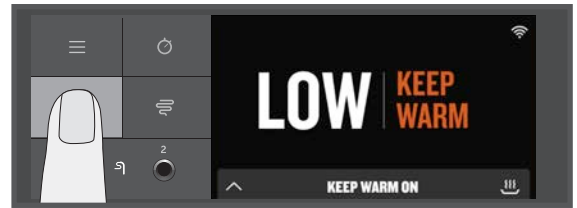
- Super Smoke kan kun aktiveres, når grilltemperaturen er mellem 74–107°C (165°–225°F).
- Røgen vil være tynd og blå.



# GRILL FUNKTIONER FORTSAT

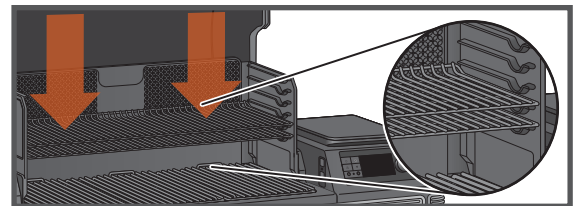
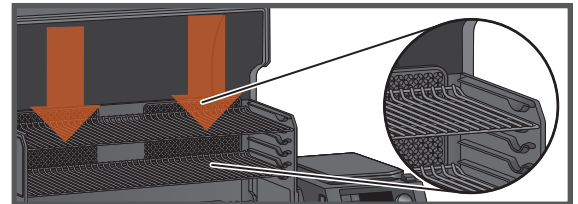
## KEEP WARM-FUNKTION (HOLD VARM-FUNKTION)

Keep Warm (hold varm) kan bruges til midlertidigt at standse tilberedningsprogrammet til enhver tid under grilningen, og at holde grilltemperaturen på 74 °C (165°F). Tryk på keep warm-ikonet for at aktivere funktionen. Tryk igen på keep warm-ikonet for at genoptage madlavning.



## ALSIDIG ØVRE RIST

Der er flere muligheder for at ændre placeringen af den øvre grillrist. Det lader dig skabe plads på de lavere riste eller på den øvre rist, hvis der er behov.

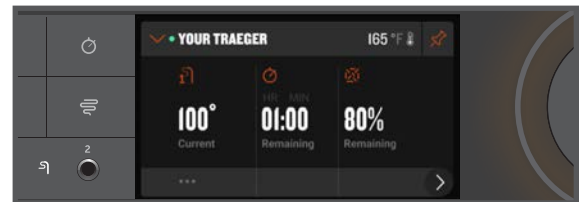


## TRAEGER TRÆPILLESENSOR

Traeger Pellet Sensor overvåger forsyningen af træpiller. Når den er valgt i menuen, vil den vise det aktuelle niveau af træpiller i intervaller på 5%.

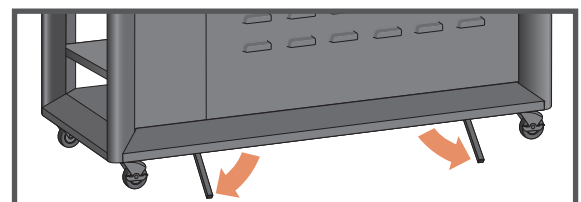
Hvis Traeger Pellet Sensor er korrekt tilsluttet, viser den "PELLET SENSOR Pellet Level: XXX% (PELLETSENSOR Pille niveau: XXX%)." Hvis Traeger Pellet Sensor ikke er korrekt tilsluttet, viser den "PELLET SENSOR Disconnected Pellet Level: 0% (PELLETSENSOR Frakoblet Pille niveau: 0%)"

Traeger Pellet Sensor giver dig mulighed for at kontrollere træpilleniveauets status på afstand med din Traeger-app. Systemet sender dig push-notifikationer og alarmer på din smartenhed gennem Traeger-appen, når træpilleniveauet bliver lavt, hvilket forhindrer, at din kok løber tør for brændstof.



## STØTTEBEN

Praktiske støtteben på grillens bagside forhindrer, at den vælter, hvis den står på en skrå overflade.

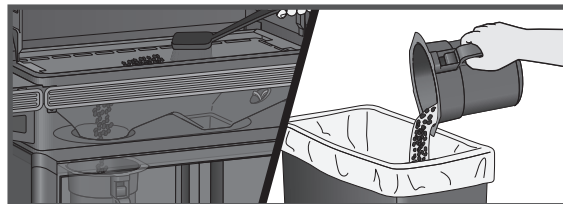


# VEDLIGEHOLDELSE AF GRILLEN

Elsker du at tilberede fedt kød langsomt på lav temperatur? Det gør vi også. Men vi anbefaler, at du er ekstra omhyggelig, når du gør det, og at du er opmærksom på at fjerne det overskydende fedt, der drypper ned. Når grillen er kølet ned til lunken, skrab grillristene og tør overskydende fedt væk i drypbakken (pas på, du ikke brænder dig). Det vil sikre at alt går glat næste gang du tænder op, især hvis du vil lave noget varmt og hurtigt.

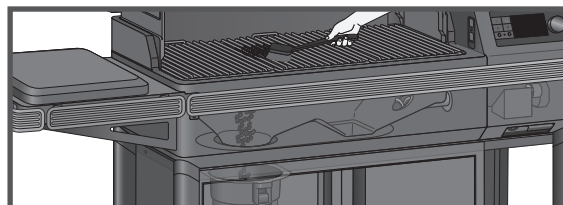
## 1. FØR HVER MADLAVNING:

Fjern eventuelt ophobet fedt fra drypbakken. Kontroller EZ-Clean™ fedt + askesand og tøm det, hvis det er fuldt. Sørg for, at drypbakken ikke er dækket.



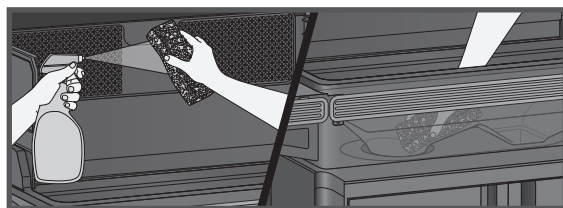
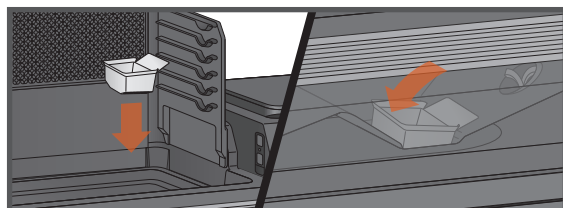
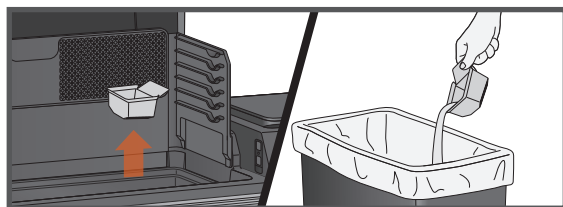
## 2. EFTER HVER MADLAVNING:

Fjern al overskydende mad fra ristene, mens de stadig er varme. Skrab ophobet fedt ned i EZ-Clean™ fedt + askesand med et stift, ikke-metallisk redskab.



## 3. MÅNEDLIGT:

Kontroller brændkammeret, og fjern overskydende ophobet aske i det samt omkring og under det. Når du sætter brændkammeret tilbage, sørg for, at brændkammerets åbning til indtag er placeret under sneglens rør. Skrab sod af bagbeklædningen og grillågens bagside. Tør grillrummet af en sidste gang med Traeger® All Natural Cleaner. Fjern fedtfælden og rens dens rør.



**VIGTIGT:** Dækker du drypbakken med hvad som helst, herunder folie eller foringer, vil det påvirke grillens ydeevne betydeligt, og det kan beskadige drypbakken eller grillen.

# VEDLIGEHOVELSE AF DIN GRILL FORTSAT

**⚠ ADVARSEL** Brandfare: Fedtbrande forårsages oftest af mangel på korrekt vedligeholdelse af grillen, fordi man ikke renser fedtet ud fra grillen regelmæssigt.

**⚠ ADVARSEL** Tryk hovedafbryderen til OFF og træk strømkablet ud, før du påbegynder nedenstående vedligeholdelse.

## 4. FJERNELSE AF ASKE OG FEDT FRA EZ-CLEAN™ FEDT + ASKESPAND (HVER GANG DU LAVER MAD)

**⚠ ADVARSEL** Vær sikker på at grillen er KOLD og at asken er slukket og KOLD, før du kontrollerer fedt + aske-spanden.

**⚠ ADVARSEL** Mangel på tømning af EZ-Clean™ fedt + askespand kan medføre en alvorlig brand.

Under selve grillen er der en spand, der opsamler både aske og fedt. Den bør både kontrolleres og tømmes før hver madlavning. For at fjerne og kontrollere spanden, tag simpelt hen fat i spanden med to hænder og tryk på knappen for at frigøre den. Fjern engangsforingen og erstæt den med en ny. Se trin 9, Fjernelse af aske, for korrekt bortskaffelse af aske.

**BEMÆRK:** Traegers foringer til spande vil gøre dette til en ren og nem opgave.

## 5. RENGØRING AF DIT TRAEGER® GREASE MANAGEMENT SYSTEM ("TGMS"):

Under din madlavning vil fedt falde ned på (i) drypbakken, og blive ledt ind i (ii) fedtdrænrøret, (iii) for at blive opsamlet i EZ-Clean™ fedt + askespand. Disse tre komponenter udgør komponenterne i Traeger® Grease Management System (TGMS). Der vil ophobes fedt alle disse steder, og de bør regelmæssigt rengøres, så risikoen for brand reduceres.

Hvor tit du skal rengøre TGMS afhænger af din mads fedtindhold. Mere fedtholdig mad vil nødvendiggøre hyppigere rengøring af TGMS, og til tider vil du skulle rengøre TGMS efter hver enkelt madlavning.

Synlige stykker af mad og stykker af hærdet fedt eller anden ophobning indikerer behov for rengøring.

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

**⚠ ADVARSEL** Ophobet fedt er lettere at fjerne, mens grillen stadig er varm - men ikke brandvarm. Pas på, du ikke brænder dig. Varmebeskyttende handsker anbefales.

Rens fedtet ud fra fedtdrænrøret. Vi anbefaler, man renser det regelmæssigt.

Fjern alle grillriste og låget til din fedtfælde. Det giver adgang til fedtdrænrørets åbning inde i grillen. Skrab fedtet, der er ophobet på drypbakken, ned gennem fedtdrænrøret ved brug af et hårdt værktøj, der ikke er af metal. Meget af det løsnede fedt kan skubbes ned gennem fedtdrænrøret, så det falder ned i EZ-Clean™ fedt + askespand. Tør de resterende fedtresten væk med papir eller engangsklude.

Rens regelmæssigt fedtet væk fra grillens indre bund og sider. Hvis man lader fedtet hobe sig op, kan der opstå en fedtbrand.

Skrab ophobet fedtet væk fra grillens inderside ved hjælp af et stift værktøj, der ikke er af metal. Det meste af det løsnede fedt kan fjernes med papirtørklæder eller engangsklude. Resterende

bortskrabede rester kan fjernes med en støvsuger, som beskrevet i Trin 8 (nedenunder), når man fjerner aske fra brændkammeret.

Inspicer og rengør EvenFlow™ varmeskjold fra alt fedt eller skidt.

## 6. FJERNELSE AF TJÆREOLIE:

Når træpiller brænder langsomt producerer de tjære og andre organiske dampe, der kombineres med udstødt fugt og danner tjæreolie. Tjæreoliedampene kondenseres i den forholdsvis kølige udluftningsventil under en langsomt brændende ild. Altså ophobes der tjæreolie på udluftningsventilens foring. Antændes tjæreolie, skaber det en ekstremt varm ild. Luftbårne fedtpartikler vil bæres gennem grillen og noget af den luftbårne fedt vil ligesom tjæreolien ophobe sig på udluftningsventilens foring, hvilket kan bidrage til en brand.

Skrab regelmæssigt opsamlet tjæreolie og fedt fra bagsiden af bagbeklædningen og fra bagsiden af grillens låge. Når resterne af tjæreolie og fedt er løsnet fra den indvendige foring og fra downdraft-systemets udluftningshuller, kan meget af det fjernes med papirhåndklæder eller engangsklude. Sprøjt ikke vand eller andre rengøringsmidler af væske på indersiden af din grill for at fjerne tjæreolie.

**BEMÆRK:** Traeger® Downdraft Exhaust System (udluftningsventilen) i din Traeger® Grill bør inspiceres mindst to gange om året for at kontrollere, om der sidder ophobet tjæreolie og/eller fedt.

Hvis der er ophobet tjæreolie eller fedt, bør det fjernes for at risikoen for brand mindskes.

## 7. UDENDØRS OPBEVARING:

**⚠ FORSIGTIG** Opbevares grillen udendørs, bør der sørges for, at der ikke trænger vand ind i pilletanken. Træpiller udvider sig meget, når de er våde, og det vil tilstoppe din snegl. Dæk altid grillen til med et Traeger® Grill Cover, når den ikke er i brug. Dette skræddersyede betræk kan købes på traeger.com.

## 8. RENGØRING AF ASKEN INDENI OG OMKRING BRÆNDKAMMERET (EFTER OMTRENT 30 TIMERS MADLAVNING):

**⚠ ADVARSEL** Vær sikker på, at grillen er KOLD og at asken er slukket og KOLD, før du fjerner asken.

**⚠ ADVARSEL** Bortskaffelse af aske bør kun udføres i henhold til følgende anvisninger.

For meget aske i brændkammeret vil hindre tændingen og kan få ilden til at gå ud. Brændkammeret bør efterses lejlighedsvis og rengøres, så den ophobede aske fjernes. Igen - fjernelse af aske fra og omkring brændkammeret må kun udføres, når grillen er KOLD.

Fjern grillriste, drypbakke og dit EvenFlow™ varmeskjold for at få adgang til brændkammeret og grillens indre inklusive viftebakken. Størstedelen af asken udenfor brændkammeret kan fjernes fra grillen med en støvsuger.

**⚠ ADVARSEL** En støvsuger sat til dette formål er den bedste måde til at fjerne aske fra brændkammeret, men det skal gøres med stor omhu så brandfare undgås. Igen - fjernelse af aske fra og omkring brændkammeret må kun udføres, når grillen er KOLD.

En støvsuger med en opsamlingsbeholder af metal og uden pose er det bedste til denne opgave. Men næsten alle støvsugere kan bruges sikkert, hvis denne procedure følges korrekt.

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

- a. Hvis din støvsuger er en model uden pose, skal du tømme alt tidligere støvsuget skidt ud fra opsamlingskammeret. Støvsug derefter asken op fra brændkammeret. Når brændkammeret er tomt, skal du tømme opsamlingskammeret ned i metalbeholderen, som omgående skal håndteres som beskrevet nedenunder i Bortskaffelse af aske. Sørg for, at der ikke er resterende aske tilbage i opsamlingskammeret.
- b. Hvis din støvsuger har engangspose, skal du sætte en ubrugt pose i maskinen. Støvsug derefter asken op fra brændkammeret. Når brændkammeret er rent, skal du fjerne posen fra støvsugeren og lægge den i en metalbeholder, som beskrevet nedenfor i Bortskaffelse af aske.

#### 9. BORTSKAFFELSE AF ASKE:

**⚠ ADVARSEL** Aske skal altid være helt kold, før den håndteres. Asken skal anbringes i en metalbeholder med 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. Asken skal beholdes i den lukkede beholder, indtil den bortskaffes.

#### 10. RENGØRING AF GRILLRISTENE:

**⚠ ADVARSEL** Rengøring af grillristene udføres bedst, mens de stadig er varme. **Pas på, du ikke brænder dig. Det anbefales at bruge varmeresistente handsker.** Vi anbefaler, at man opbevarer en rengøringsbørste med langt håndtag i nærheden af grillen. Når du har taget din mad af grillen, skal du børste risten. Det tager kun et øjeblik, og så vil den være klar, næste gang du vil bruge grillen.

#### 11. RENGØRING AF UDVENDIGE OVERFLADER:

**⚠ ADVARSEL** Tryk tænd/sluk-knappen til OFF og træk strømkablet ud, før du påbegynder rengøringen.

Brug en engangsklud, eller en klud fugtet med Traeger® All Natural Cleaner eller varmt sæbevand til at tørre fedtet væk fra grillens udvendige overflader. Brug IKKE ovenrens, slibemidler eller slibende rengøringssvampe på grillens udvendige overflader.

#### 12. TEST AF GRILLEN EFTER RENGØRING:

Før du sætter EvenFlow™ varmeskjold, drypbakke og grillristen tilbage, skal du sætte strømledningen i en passende jordforbundet stikkontakt og trykke tænd/sluk-kontakten til ON. Efter du har indstillet temperaturen og trykket IGNITE (tænd), skulle træpiller falde ind i brændkammeret og tændstaven skulle begynde at opvarmes (den begynder at blive rød).

**⚠ ADVARSEL** Rør ikke ved tændstaven.

Når der begynder at komme flammer ud af brændkammeret, kød da nedlukningscyklussen. Lad grillen køle ned. Nu er du klar til at sætte EvenFlow™ varmeskjold, drypbakke, grillristen og mad tilbage i grillen.

#### 13. STRØMLEDNING

Hvis strømkablet er beskadiget, skal det erstattes af et særligt strømkabel, der er til rådighed fra Traeger.

### OFTE STILLEDE SPØRGSMÅL

Scan denne QR-kode for at komme til Frequently Asked Questions (ofte stillede spørgsmål.)



## FEJLFINDING

### FEJLMEDDELELSER OG WIFIRE®-PROBLEMER/SPØRGSMÅL.

Dette er et forbundet produkt. For at sikre, at du modtager de seneste firmware-opdateringer, så din grill altid har maksimal ydeevne, så sørg for, at din grill altid er forbundet. Se "Opstart Del 2: Tilslutning af grillen" på side I6.

Skønt det er sjældent, vil du muligvis få en fejlmeddelelse eller en advarsel på kontrolpanelet. Se [traeger.com/support](http://traeger.com/support) for en liste over fejlmeddelelser og hvordan de løses.

# BETJENINGSTIPS

1. Vi arbejder altid på at forbedre din grills ydeevne. Vær sikker på, at din grill er forbundet og at dens firmware har de nyeste opdateringer. For information om kontrol af din version af firmware, se [traeger.com](http://traeger.com).
2. Mens du griller, kan du til enhver tid ændre temperaturen for at øge eller reducere tilberedningstemperaturen. Det er bedst brug at give grillen noget tid til at nå den ønskede temperatur, for man foretager yderligere ændringer af temperaturen.
3. Sådan skifter du mellem Fahrenheit og Celsius: Vælg Temperature Units (temperatureenheder) i menuen Settings (indstillinger). Drej på drejeknappen for at vælge mellem visning af grader som FAHRENHEIT (°F) eller CELSIUS (°C). Tryk midt på drejeknappen for at bekræfte. Du vil nu se temperaturerne på displayet i det format, du har valgt.
4. Din Traeger® Grill er beregnet til at blive brugt med lågen lukket. Åbning af grillens låge forlænger drastisk den tid, madlavningen tager.
  - Når man sætter frossen, rå, kold eller på anden vis utilberedt mad på grillen, kan det medføre et midlertidigt fald af din grills indre temperatur.
5. Overlæs ikke grillarealet med umådeholdne mængder af mad, der rækker ud over kanten af drypbakkens rækkevidde. Det kan medføre blokering af den korrekte luftcirkulation for madlavning, og kan forøge tiden, før den indstillede temperatur opnås.
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 temperatur, der gør det sikkert at spise det.
  - Keep warm - (hold varm) funktionen er ikke beregnet til at tilberede mad.
7. Hold grillen ren. Check regelmæssigt din grill for opsamlet fedt. De fleste fedtbrande skyldes, at grillen ikke vedligeholdes korrekt samt manglende rengøring af Traeger® Grease Management System (TGMS) på regelmæssig basis (se "Vedligeholdelse af grillen" på side 29-30). Selv hvis der er rigeligt plads i grillen, vær forsigtig med

at læsse overdrevne mængder af mad i den, der kan frigøre store mængder af brændbart fedt (f.eks. mere end et halvt kilo bacon). Hvis grillen ikke er korrekt vedligeholdt, eller hvis din tidligere brug har frigjort store mængder brændbart fedt, anbefaler vi på det kraftigste at fedtet fjernes fra grillen, før du bruger den igen.



# SERVICE



**TRAEGER LEGENDARISKE KUNDESERVICE** er den bedste, der findes. Har du spørgsmål om din Traeger® Grill eller 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 inklusive helligdage. For hjælp med samling, installering, sikker brug, dele eller almindelig kundeservice, kan du besøge vores hjemmeside [traeger.com/support](https://www.traeger.com/support) eller ringe eller skrive til os på:

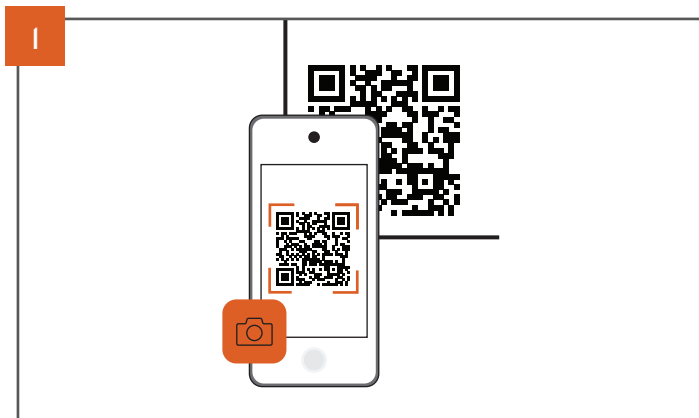
## TRAEGER KUNDESERVICE

Besøg venligst: [traeger.com/support](https://www.traeger.com/support)

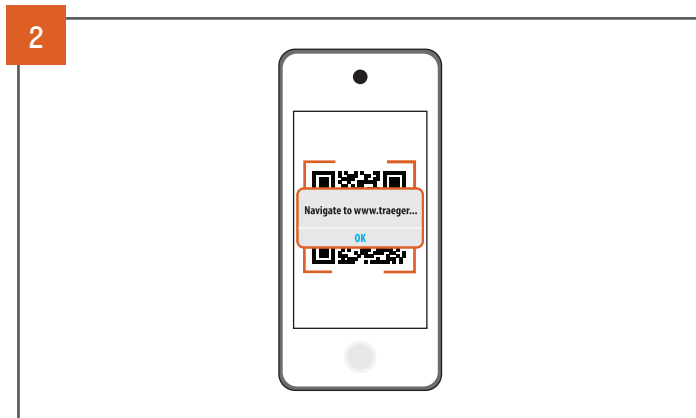
For telefonisk kontakt henvises der til; <https://www.traeger.com/support/international-contact-info>

Adresse: Traeger Pellet Grills Europe ApS  
Kattegatvej 40, 2150 København, Danmark

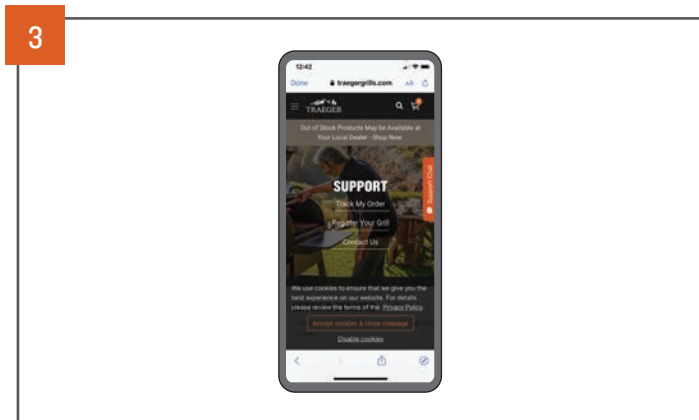
## TRAEGER KUNDESERVICE ER KUN ET SCAN VÆK



Åbn din telefons kamera og peg det mod QR-koden.



Vent på, at kameraet registrerer og tryk på notifikationen eller banneret, når det kommer frem på din skærm.



Information forbundet med koden vil automatisk downloade.



# TRAEGER GRILL GARANTI



## 10 ÅRS BEGRÆNSET GARANTI

Traeger Pellet Grills Europe ApS, Kattegatvej 40, 2150 København, Danmark, ('Traeger') garanterer denne Traeger® Grill for komponenterne, dækning og garantiperiode er opregnet i tabellen nedenunder, under forudsætning af normal brug og korrekt vedligeholdelse. Denne garanti gives som tilføjelse til dine rettigheder som forbruger i henhold til lovene i dit opholdsland og fratager dig ikke den beskyttelse, som du tildeles af lovene af dit opholdsland. De pågældende garantiperioder starter på datoen for afslutningen af den originale købskontrakt fra en autoriseret forhandler af Traeger og er gyldig for kunder i Europa. En liste over autoriserede Traeger-forhandlere er til rådighed på <https://www.traeger.com/dealers> (hver især en "autoriseret forhandler"). Garantiperioden og dækningen for erstatningsdelene er som følger:

Garantiperioder og dækning		
Komponenter	Garantiperiode	Dækning
Kasse, ben, kabinetets låger, nederste hylde, malet hylde/låg til pilletank.	10 år	Vil ikke ruste igennem
Controller, sneglemotor, snegl og vifte.	3 år	Materielle og produktionsmæssige defekter
EZ-Clean™ drypbakke, EvenFlow™ varmeskjold (hoveddel), varmeskjold, indvendig emaljeret stativholder.	3 år	Materielle og produktionsmæssige defekter
Grillriste - emaljerede, støbejern, rustfrit stål.	3 år	Vil ikke ruste igennem
Tændstav, pillesensor, ledning, RTD, flammesensor, lågesensor, termoelement, pakning til låg og induktionskogeplade.	2 år	Materielle og produktionsmæssige defekter
Lys	2 år	Materielle og produktionsmæssige defekter
Kødprobe og trådløs kødprobe.	2 år	Vil ikke ruste igennem

En Traeger® Grill er designet til at være modulær, så rutinerede brugere kan udføre enkle reparationer. Traegers eneste forpligtigelse under denne garanti er at levere erstatninger af defekte dele til dig og at forsyne dig med instruktioner om, hvordan du selv kan udskifte delen. Traeger kan erstatte defekte dele med nye eller istandsatte dele. Traeger forbeholder sig retten til at inspicere enhver grill (forsendelse betales af Traeger) og at analysere information om brug, indbefattet, uden begrænsning, alle data fra en digitalt tilsluttet grill (i det omfang databeskyttelsespolitikken dækker.) For at validere og behandle et garantikrav, kan Traeger kræve, at du giver et rimeligt bevis for dit problem, inklusive deltagelse i videosamtaler, telefonsamtaler, at du stiller billeder og anden relevant information til rådighed. Arbejdsomkostninger forbundet med udskiftning af defekte dele og omkostninger for forsendelse af dele betales af dig.

Uden at indskrænke udelukkelseerne nævnt ovenfor, er der ingen garantidækning for (i) skade på maling forårsaget af fedtbrænde, (ii) udsættelse for UV-lys, (iii) normalt slid og (iv) forvridning af drypbakken eller varmeskjoldet. Endvidere er denne garanti ikke gyldig hvis: (i) grillen ikke er samlet eller betjent i overensstemmelse med Traegers instruktioner for betjening leveret med denne grill; (ii) grillen ikke er købt hos Traeger eller hos en autoriseret forhandler; (iii) grillen er blevet videresolgt eller handlet til anden ejer; (iv) der har været uautoriseret brug af komponenter, dele eller ekstraudstyr fra tredjepart; (v) brændsel andet end træpiller fremstillet til træpillegrill og barbeque er blevet brugt i grillen; (vi) der er blevet brugt træpiller til ovn; (vii) grillen er blevet brugt til et kommercielt formål eller til restaurationsformål; (viii) brugeren har ladet grillen blive beskadiget, misbrugt eller har på anden vis ikke vedligeholdt grillen i overensstemmelse med Traegers betjeningsinstruktioner; eller (ix) der er udført en ikke-godkendt modificering af grillen.

Bemærk venligst, at da Traeger er ude af stand til at føre tilsyn med eller kontrollere kvaliteten af, produkter, der sælges af uautoriserede forhandlere, er Traegers garanti kun til rådighed, hvis du købte din grill hos en autoriseret forhandler. Traegers garanti omfatter kun produkter købt hos en autoriseret forhandler.

For at behandle et garantikrav, kontakt Traegers kundeservice på telefonnummeret eller adressen ovenover. Traeger kræver bevis for datoen for købet fra en autoriseret forhandler. Vi anbefaler derfor, at du gemmer din kvittering eller faktura sammen med denne vejledning hos dine værdifulde dokumenter.

#### YDERLIGERE VIGTIG GARANTIINFORMATION

- Vi er ikke ansvarlige for genstande bortkommet under transport, når de sendes til os i garantiøjemed. Af denne grund anbefaler vi kraftigt, at du får et tracking nummer eller en forsendelsesbekræftigelse, når du afsender din pakke.
- Komponenter, der skal erstattes, som du sender til os, bliver Traegers ejendom og vil ikke blive sendt tilbage til dig.

Denne garanti er underlagt Danmarks love. Dette valg af lov berøver dig ikke den beskyttelse, som du modtager af lovene af dit opholdsland.





VELKOMMEN  
TIL  
TRÆGERHED

FØLG OS @TRAEGERGRILLS



Traeger Pellet Grills LLC  
1215 E. Wilmington Ave., Suite 200  
Salt Lake City, UT 84106

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