



TRAEGER
WOOD FIRED GRILLS

OMISTAJAN KÄSIKIRJA

TIMBERLINE TIMBERLINE XL

**TERVETULOA PUUGRILLAUKSEN VALLANKUMOUKSEEN.
HALUAMME, ETTÄ SAAT TRAEGER-GRILLISTÄSI KAIKEN IRTI.**

Skannaa tästä oppaan eri kieliversioihin ja saadaksesi tietoa aloituksesta, varustamisesta ja grillin hyödyntämisestä parhaalla mahdollisella tavalla.



T07088A-FI

TÄRKEITÄ TURVALLISUUSVAROTOIMENPITEITÄ

LUE KAIKKI OHJEET ENNEN TRAEGER®-GRILLIN ASENNUSTA JA KÄYTTÖÄ

TULIPALOJEN YLEISENÄ SYYNÄ ON, ETTEI VAADITTAVAA ETÄISYYTTÄ (TYHJÄÄ TILAA) GRILLIN JA PALAVIEN MATERIAALIEN VÄLILLÄ SÄILYTETÄ. ON ERITTÄIN TÄRKEÄÄ, ETTÄ TUOTE ASENNETAAN TARKASTI NÄITÄ OHJEITA NOUDATTAEN.

Oikein käytettynä ja huollettuna ruoan valmistus Traeger-puugrillillä tuo vuosien nautinnon sinulle, ystäville ja perheellesi. Uusi Traeger® -grillisi on suunniteltu helpottamaan ruoanlaittoa ja samalla tarjoamaan optimaalista suorituskykyä ja maukkainta ruokaa.

Lue tämä käyttöopas kokonaan ennen asennusta ja käyttöä. Jokaisen grillin käyttäjän on myös hyvä lukea koko käyttöohje ennen grillin käyttöä. Näiden ohjeiden noudattamatta jättäminen voi johtaa omaisuusvahinkoihin, henkilövahinkoihin tai jopa kuolemaan. Pyydä tietoja alueellasi voimassa olevista rajoituksista ja asennustarkastuksiin liittyvistä vaatimuksista paikallisesta rakennus- tai paloturvallisuusvirastosta. **Säilytä nämä ohjeet.** Jos kokoat laitteen jonkun muun puolesta, anna tämä käyttöopas omistajan luettavaksi ja säilytettäväksi myöhempää tarvetta varten.

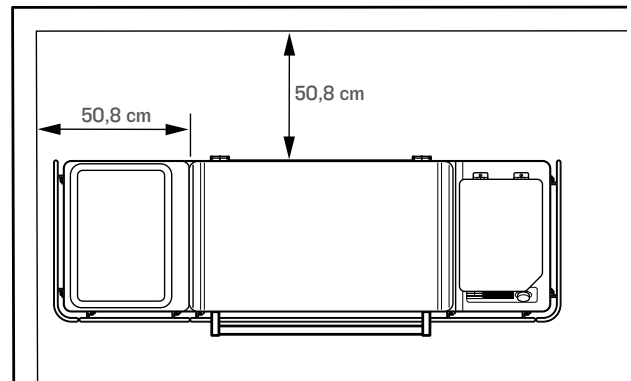
▲ VAROITUS Hiilimonoksidivaara

Puupellettien polttaminen tuottaa hiilimonoksidia, eli häkää, jonka hengittäminen voi johtaa sairauteen, vakavaan loukkaantumiseen ja/tai kuolemaan. Estä tätä väritöntä ja hajutonta kaasua aiheuttamasta myrkytyksestä itsellesi, perheenjäsenillesi, kotieläimillesi ja muille noudattamalla näitä ohjeita:

- Käytä Traeger® -grilliasi vain ulkona hyvin tuulettuvassa tilassa. Tämä grilli on tarkoitettu VAIN ULKOKÄYTTÖÖN.
- **Älä koskaan** käytä Traeger® -grillii suljetussa tilassa tai tiloissa, joissa ei ole riittävää tuuletusta.
- Opi tunnistamaan hiilimonoksidimyrkytyksen oireet: päänsärky, huimaus, heikkous, pahoinvointi, oksentelu, unisuus ja sekavuus. Hiilimonoksidi heikentää veren kykyä kuljettaa happea. Matala veren happipitoisuus voi aiheuttaa tajunnan menetyksen ja kuoleman.
- Käännä lääkärin puoleen, jos sinulla tai muilla on vilustumisen tai flunssan kaltaisia oireita. Hiilimonoksidimyrkytys, joka sekoitetaan helposti vilustumiseen tai flunssaan, havaitaan usein liian myöhään.
- Alkoholien ja muiden pähteiden käyttö voimistaa hiilimonoksidimyrkytyksen vaikutuksia.
- Hiilimonoksidi on erityisen myrkyllistä äidille ja lapselle raskauden aikana, pikkulapsille, ikääntyneille henkilöille, tupakoitsijoille ja henkilöille, joilla on verenkiertojärjestelmän häiriöitä, kuten anemia tai sydäntauti.

▲ VAROITUS Tulipalovaara

- Kun käytät Traeger® -grillii, pidä **VÄHINTÄÄN** 50,8 cm:n (20 tuuman) etäisyys grillistä lähellä oleviin tulenarkoihin aineisiin, kuten puukaiteisiin, julkisivuihin, ikkunanpuitteisiin, kalusteisiin, puihin ja roska-astioihin jne.



- Älä asenna tai käytä grillii sisätiloissa tai palavan katon tai ripustuksen alla.
- Älä asenna tai käytä Traeger®-grillii tulenaroilla lattioilla tai pinnoilla.
- Älä aseta grillin kantta tai mitään syttyvää grillin alla olevaan säilytystilaan.
- Poista kattilat ja pannut, kun laite on valvomatta, vähentääksesi tulipalon vaaraa.

▲ VAROITUS Tulipalovaara

- Pidä Traeger®-grillii puhtaana. Rasvapalon syynä on ritilän epäasianmukainen huolto ja Traeger-rasvanhallintajärjestelmän säännöllinen puhdistamatta jättäminen (katso kohta Grillin huolto sivuilla 29–30).

- Vaikka grillissä olisi runsaasti tilaa, ole varovainen kypsentaessasi runsaasti rasvaa sisältäviä elintarvikkeita (esim. pekonia), josta voi vapautua suuria määriä tulenarkaa rasvaa.
- Älä laita ruokaa grillin reunojen lähelle, sillä rasvapisarat saattavat pudota rasvapellin ulkopuolelle ja grillin pohjalle, jossa ne voivat joutua kosketuksiin tulipesän hielten kanssa ja syttyä.
- Varmista, että tulipesä on kunnolla paikallaan ruuviputken alla. Jos sitä ei ole asennettu oikein, pelletit eivät virtaa kunnolla tulipesään, ne voivat kasaantua ja vahingoittaa grilliä.
- Varmista aina, että EvenFlow™ kuumuussuoja -suoja ja valumisastia ovat kunnolla paikoillaan pidikkeissä. Jos niitä ei ole asennettu oikein, tulipesästä tuleva suora kuumuus ja liekki voivat aiheuttaa rasvatulipalon tai vaurioittaa Traeger-rasvanhallintajärjestelmää
- **Älä koskaan** käytä bensiiniä, valopetrolia, kerosiinia, sytytinnestettä tai muita helposti syttyviä aineita tulen syttymiseen tai ”kohentamiseen”.
- **Älä koskaan** käytä tai säilytä tulenarkoja nesteitä tai muita palavia aineita grillin lähellä.
- **Älä koskaan** yritä sytyttää grilliä lisäämällä liikaa pellettejä tai muita palavia aineita tulipesään tai pellettisäiliöön.

▲ VAROITUS Jos rasvapalo syttyy, varmista, että grillin luukku ja pellettisäiliön kansi on suljettu. Irrota grilli heti pistorasiasta, jos se on turvallista. Siirry pois grillin luota, kunnes palo on täysin sammunut ja grilli on jäähtynyt. Kunnes tuli on sammunut ja grilli on jäähtynyt:

- **Älä** liikuta grilliä.
- **Älä** heitä vettä grilliin; ja
- **Älä** käytä suolaa tai ruokasoodaa rasvapalon sammuttamiseen; ja
- **Älä** yritä tukahduttaa paloa.

Kun grillin luukku ja pellettisäiliö on suljettu, tulelta loppuu happi ja sammuu itsestään. Älä koskaan pidä grillin luukkuja tai pellettisäiliön kantta auki rasvapalon aikana. Jos luukku on auki, käytä palamatonta työkalua, jonka avulla voit sulkea grillin luukun pitäen samalla turvallisen välimatkan grilliin. Jos palo ei rajoitu grillin sisäpuolelle, on käytettävä tehokasta (teholuokka ABC) sammutinta. Jos syttyy hallitsematon tulipalo, soita välittömästi palokunnalle. Kun tuli on täysin sammunut, anna grillin jäähtyä kokonaan. Poista kaikki grillin sisältä, mukaan lukien kaikki sisäosat (grilliritilät, valumisastia, EvenFlow™ kuumuussuoja, rasvansäädin ja tulipesä), kattilat ja pannut sekä ruoka. Puhdista koko grilli, mukaan lukien TGMS:ään (Traeger® Grease Management System) kerääntynyt rasva sekä kaikki tuhka ja pelletit grillistä ja tulipesästä (katso ”Grillin huolto” sivuilta 29–30). Vaihda tulipesä, EvenFlow™ kuumuussuoja, rasvan valumisastia, rasvansäädin ja

grilliritilät. Käynnistä grilli uudelleen ja jatka kypsentämistä.

▲ VAROITUS Tulipalovaara

Anna grillin jäähtyä kokonaan ennen kuin käytät syöttöruuvia.

▲ VAROITUS Palovammavaara

Tuhkan on aina oltava täysin viileää ennen käsittelyä. Tuhkan voi kaataa metallisäiliöön, jossa on tiukasti suljettava kansi. Suljettu tuhkasäiliö asetetaan palamattomalle lattialle tai maahan kauas kaikista palavista materiaaleista odottamaan lopullista hävittämistä. Tuhkaa on säilytettävä suljetussa säiliössä, kunnes se hävitetään.

▲ VAROITUS Palovammavaara

Monet grillin osat voivat kuumentua huomattavasti käytön aikana. Noudata varovaisuutta ja vältä palovammoja sekä käytön aikana että sen jälkeen, kun grilli on edelleen kuuma.

- **Älä koskaan** jätä grilliä ilman valvontaa pienten lasten läsnä ollessa.
- **Älä koskaan** siirrä grilliä sen ollessa toiminnassa. Anna grillin jäähtyä perusteellisesti ja sulje grillin luukku ennen siirtoa tai kuljetusyritystä. Jos haluat kuljettaa grilliä autossa sillä paistamisen jälkeen, varmista, että tuli on kokonaan sammunut ja grilli kylmä, ennen kuin laitat sen autoon. Älä kaada tulipesään vettä, koska se tukkii syöttöruuvien.
- **Älä koskaan** lisää pellettejä käsin kuumaan tulipesään. Tämä on vaarallista ja saatat saada palovammoja. Jos pelletit loppuvat ja tulipalo sammuu ruoanlaiton aikana, anna grillin jäähtyä kokonaan ja aloita alusta. (Katso sivu 26, Pellettisäiliön puhdistus).
- **Älä koskaan** kosketa keittotarvikkeita, lämmityspintaa, ruokaa tai nestettä käyttäessäsi induktiokeittotasoa. Anna keittotason jäähtyä täysin ja poista keittotasolta kuumaa ruokaa tai nestettä sisältävät astiat ennen keittotason käsittelyä tai puhdistamista. Kuuman pinnan puhdistaminen märällä sienellä voi aiheuttaa höyrypalovamman.
- Grilliritilät ovat erittäin kuumia esilämmitettyinä. Ole varovainen, kun lataat ruokaa grilliritilöihin tai asetat tai säädät paistomittaria.
- **Älä koskaan** siirrä grilliä kannen ollessa auki. Sulje grillin kansi aina ennen siirtämistä.

▲ VAROITUS Savun aiheuttama vaara

- Jos käynnistys viivästyy ja grillin savu muuttuu läpinäkyvästä valkoisesta savusta epätavalliseksi paksuksi läpinäkymättömäksi valkoiseksi savuksi, joka muuttuu keltaisensävyyiseksi, sammuta grilli välittömästi käyttämällä päävirtapainiketta pellettisäiliön etupuolella tai irrota virtajohto. **Älä** käynnistä sammutusjaksoa.

TÄRKEITÄ VAROTOIMENPITEITÄ JATKUU

- **▲ VAROITUS** Älä avaa grillin luukkuja poistaaksesi savun. Pysy poissa grillin luota, kunnes savu häviää ja grilli jäähtyy täysin.
- Tämä voi johtua pellettien ylivuototilasta, joka johtuu pelletin osittaisesta syttymisestä. Jos tästä muodostuvien kaasujen annetaan kerääntyä riittävän kauan, ne voivat syttyä palamaan. Jos nämä kaasut syttyvät, ne syttyvät palamaan samanaikaisesti pitäen kovaa ääntä, joka voi säikäyttää ja/tai vahingoittaa ihmisiä grillin välittömässä läheisyydessä, ja grillin luukku saattaa avautua ja sulkeutua. Tätä kutsutaan joskus "grilliröyhtäykseksi", ja sitä olisi vältettävä. Jos grilliä ei ole huollettu oikein, kuten on kuvattu sivuilla 29–30 kohdassa Grillin huolto, seurauksena voi olla myös vaarallinen rasvatulipalo.
- Jos grilli röyhtäisee, anna sen jäähtyä täysin, poista kaikki sisäosat (mukaan lukien grilliritilät, valumisastia, EvenFlow™ kuumuussuoja, rasvasäädin ja tulipesä), ja puhdista huolellisesti kaikki tuhka ja pelletit grillistä ja tulipesästä (katso sivu 30, "Tuhkan poistaminen tulipesän sisältä ja ympäriltä") ja varmista, että rasva ja muut kertyneet jätteet on poistettu (katso sivut 29-30, "Grillin huolto"). Poista kaikki pelletit pellettisäiliöstä. Käynnistä syöttöruuvin alustusjakso työntääksesi kaikki pelletit pois syöttöruuvista, ja hävitä nämä pelletit. Puhdista kaikki pelletit tulipesästä. Täytä pellettisäiliö uusilla pelleteillä ja esitäytä syöttöruuvi (katso "Aloittaminen, osa 1: Grillin varustelu" sivulla 14, saadaksesi ohjeita syöttöruuvin alustamisesta).
- **▲ VAROITUS** Älä työnnä kättäsi syöttöruuviin pellettisäiliön pohjassa tai sen lähelle. Jos syöttöruuvi pyörii ja kätesi jää siihen kiinni, seurauksena on vakavia vammoja. Älä poista pellettisäiliön kennosuojausta. Syöttöruuvia ei saa huoltaa, kun grilli on käytössä tai kytketty verkkovirtaan.

▲ VAROITUS Sähköiskuvaara

Laitteessa on vaarallinen jännite, joka voi aiheuttaa sähköiskun, palovammoja tai kuoleman.

- Tämän Traeger®-grillin toiminnassa käytettävissä piireissä tai pistorasioissa on oltava vikakatkaisija (GFCI).
- Estä veden ja muiden nesteiden pääsy induktiokaitotason sisäpuolelle. Neste induktiokaitotason sisällä neste voi aiheuttaa sähköiskun.
- Irrota virtajohto ennen grillin huoltoa, ellei tässä käyttöohjeessa toisin mainita.

- Jos käytät jatkojohtoa, käytä vain ulkokäyttöön soveltuvaa jatkojohtoa tuotteen mukana seuraavien ohjeiden ja varoitusten mukaisesti estääksesi sähköiskun. Tämän tyyppisen johdon vaipassa on merkintä "W-A" tai "W", kuten jatkojohtotyypeissä: SW-A, SOW-A, STW-A, STOP-A, SJW-A, SJOW-A, SJTW-A tai SJTOW-A.
- Jos käytät jatkojohtoa, varmista, että se on No. 14 AWG maadoitettu jatkojohto 120 V malleille ja No. 18 AWG -johto 230 V malleille.
- Älä muokkaa Traeger®-grillin, jatkojohtopistokkeen tai jatkojohtopistokkeen pistoketta millään tavalla, myöskään irrottamalla maadoitusliitintä.
- Varmista, että jatkojohto on hyvässä kunnossa. Tarkista jatkojohdot ennen jokaista käyttöä löysien tai paljaiden johtojen ja leikattujen tai kuluneiden eristeiden varalta. Vaihda vaurioituneet osat. Älä koskaan käytä vaurioitunutta jatkojohtoa.
- Varmista, että virtajohto ja jatkojohto on liitetty kunnolla toisiinsa. Älä kytke jatkojohtoja toisiinsa.
- Pidä jatkojohto puhtaana lumesta ja seisovasta vedestä.
- Varmista, etteivät virtajohto ja jatkojohto aiheuta kompastumisvaaraa. Älä vedä jatkojohtoa ikkunan tai oviaukon läpi.
- Kun jatkojohto ei ole käytössä, se on irrotettava ja säilytettävä paikassa, joka on suojattu auringolta ja lasten ulottumattomissa.

▲ HUOMAUTUS

- Älä koskaan muokkaa tätä grilliä tai asenna mitään osia tai komponentteja, joita Traeger ei ole valtuuttanut käytettäväksi tämän grillin kanssa. Jos tähän grilliin tehdään muutoksia tai siihen asennetaan luvattomia osia tai komponentteja, takuu mitätöityy ja grilli voi aiheuttaa turvallisuusvaaran, kuten tulipalon.
- Lapsia on valvottava sen varmistamiseksi, että he eivät leiki laitteella.

▲ HUOMAUTUS Käytä oikeita pellettejä

- Tämä grilli on suunniteltu ja hyväksytty vain täysin luonnollisille puupelleteille, jotka on tarkoitettu käytettäväksi puupellettigrilleissä. Muun polttoaineen käyttö tässä grillissä mitätöi takuun, voi johtaa syöttöruuvin tukkeutumiseen ja aiheuttaa turvallisuusriskin.
- **Saat parhaat tulokset käyttämällä aitoja TRAEGER-PUUPELLETTEJÄ.**
- Säilytä puupellettejä aina kuivassa paikassa kaukana lämpöä tuottavista laitteista ja polttoaineita sisältävistä säiliöistä.

▲ VAROITUS Älä käytä polttoainepellettejä.

Älä koskaan käytä grillissä lämmityspellettejä, koska ne voivat sisältää vaarallisia epäpuhtauksia ja lisäaineita ja vahingoittaa grilliä.

▲ HUOMAUTUS Ympäristön vähimmäislämpötila

- Kun ympäristön lämpötila on alle -29 °C (-20 °F), ohjaimen näyttö voi vaurioitua.

▲ VAROITUS Paistomittarin virheellinen sijoittaminen voi johtaa raakaan tai alikypsään lihaan, mikä voi lisätä elintarvikeperäisten sairauksien riskiä.

▲ VAROITUS Jos tulipesä sammuu ruuanlaiton aikana, on tärkeää noudattaa näitä ohjeita. Ohjeiden noudattamatta jättäminen voi johtaa grillin vaaralliseen ylikuumentumiseen johtuen palamattomien pellettien liian suuresta määrästä tulipesässä. Tämä johtuu usein virheellisestä käynnistysmenettelystä ja/tai pellettien loppumisesta.

- Katkaise virtaa päävirtapainikkeesta grillin etupuolella virta ja irrota virtajohto. Anna grillin jäähtyä perusteellisesti. Avaa luukku ja poista kaikki ruoka, grillin ritilät, valumisastia ja EvenFlow™ kuumuussuoja.
- Poista kaikki palamattomat pelletit ja tuhka tulipesän sisältä ja ympäriltä. (Katso käsittelyohjeet ja tuhkan hävitysohjeet sivuilta 30-31.)
- Varmista, että tulipesä on kunnolla paikallaan niin, että tulipesän reuna on ruuviputken alla.
- Ennen kuin vaihdat EvenFlow™ kuumuussuoja, rasvapellin ja grilliritilät, liitä virtajohto maadoitettuun pistorasiaan ja paina päävirtakytkin ON-asentoon. Pelletit putoavat tulipesään ja lämpövastus alkaa lämmittää (se alkaa muuttua punaiseksi).

▲ VAROITUS Älä kosketa lämpövastusta.

- Kun tulipesästä alkaa tulla ulos liekkejä, käynnistä sammutusjakso ja käännä päävirtapainike OFF-asentoon. Anna grillin jäähtyä. Nyt voit asettaa EvenFlow™ kuumuussuoja, rasvapellin, grilliritilät ja ruoan takaisin grilliin.

▲ VAROITUS

- Paina päävirtapainike OFF-asentoon ja irrota virtajohto ennen puhdistamisen aloittamista.

- Varmista, että grilli on KYLMÄ, tuhkat ovat sammuneet ja KYLMIÄ, ennen kuin tarkistat EZ-Clean™ rasva- ja tuhka-astian.
- Kerääntynyt rasva on helpompi puhdistaa grillin ollessa vielä lämmin, mutta ei kuuma. **Ole varovainen, ettet saa palovammoja. Suosittelemme lämpösuojakäsineitä.**
- Tähän tarkoitukseen tarkoitettu imuri on paras tapa poistaa tuhka tulipesästä, mutta se on tehtävä erityisen varovasti palovaaran välttämiseksi. Tuhka täytyy poistaa myös tässä tapauksessa tulipesästä ja sen ympäriltä vain grillin ollessa KYLMÄ.
- Grillin ritilöiden puhdistaminen käy helpoiten silloin, kun ne ovat vielä lämpimiä. **Ole varovainen, ettet saa palovammoja. Suosittelemme lämpösuojakäsineitä.** On suositeltavaa pitää pitkävirtaista puhdistusharjaa grillin lähellä. Harjaa pikaisesti grillinritilät paistetun ruoan pois ottamisen jälkeen. Se kestää vain hetken, ja näin grilli on valmiina seuraavaa käyttökertaa varten.
- Jos grilli sijoitetaan jyrkkään kohtaan, on suositeltavaa käyttää jalustaa, jotta grilli ei pääse kaatumaan.
- Tämä laite on testattu, ja sen on todettu noudattavan luokan B digitaalisten laitteiden rajoituksia FCC:n sääntöjen kohdan 15 mukaisesti. Näiden rajoitusten tarkoituksena on tarjota kohtuullinen suoja haitallisilta häiriöiltä kotikäytössä. Tämä laite tuottaa, käyttää ja voi säteillä radiotaajuusenergiaa. Jos sitä ei asenneta ja käytetä ohjeiden mukaisesti, se voi aiheuttaa haitallisia häiriöitä radio- tai televisiovastaanotolle, mikä voidaan määrittää kytkemällä laite pois päältä ja päälle. Käyttäjää kehoitetaan korjaamaan häiriöt jollakin seuraavista tavoista:
 - Suuntaa tai sijoita vastaanottoantenni uudelleen.
 - Lisää laitteiston ja vastaanottimen välistä etäisyyttä.
 - Kytke laite pistorasiaan eri piirissä kuin mihin vastaanotin on kytketty. Ota yhteyttä myyjään tai kokeneeseen radio-/TV-tekniikkoon.

SÄILYTÄ NÄMÄ OHJEET



TERVETULO
TRAAGERIVUUS

SISÄLLYSLUETTELO

2 TÄRKEITÄ TURVALLISUUSVAROTOI-
MENPITEITÄ

8 MAULLA ON VÄLIÄ

10 GRILLIN RAKENNE TUTUKSI

13 ENSIMMÄISET VAIHEET GRILLIN
KÄYNNISTÄMISEKSI

14 PEREHDYTYS OSA 1: GRILLIN VARUSTELU

16 PEREHDYTYS OSA 2: GRILLIN KYTKEMINEN
VERKKOON

18 PEREHDYTYS OSA 3: LISÄVARUSTEIDEN
KYTKEMINEN VERKKOON

19 GRILLIN KÄYTTÖ

20 RUOANLAITTO TRAEGERILLA

22 RUOANLAITTO LISÄVARUSTEIDEN KANSSA

25 GRILLIN SAMMUTTAMINEN

26 PELLETTISÄILIÖN PUHDISTUS

27 GRILLIN OMINAISUUDET

29 GRILLIN HUOLTO

31 VIANMÄÄRITYS

32 KÄYTTÖÄ KOSKEVIA NEUVOJA


























33 HUOLTO

34 TAKUU

MAULLA ON VÄLIÄ. PUU EI OLE VAIN POLTTOAINE, SE ON **SALAINEN AINESOSA.**

**TRAEGER
JALOPUU**

**HYVÄ MILLE TAHANSA
ERINOMAINEN NÄILLE:**

OMENA					
KIRSIKKA					
HIKKORIPUU					
MESQUITE					
PEKAANIPUU					
ERIKOISSEKOITUS					

TÄYDELLISET PARIT



Muhkeat lihapalat tarvitsevat runsaita puumakuja, kuten hikkori tai tammi.



Heitä mukaan pellettejä ja muuta Traeger puulämmitteiseksi pizzauuniksi.

NO (EI) TÄYTEI-
NEITA
SIDEAINEITA
EI HUOLIA



VALMISTETTU
YHDYSVALLOISSA



Haluaisitko kirsikkapiirasta, joka on kypsennetty lehtipuupellettien päällä? Kyllä kiitos.

ALL NATURAL -KOVAPUUPELLETIT

YHDENMUKAINEN TEHO JA MAKU

KUINKA PELLETTIMME VALMISTETAAN



1 Traeger-pelletit on valmistettu **luonnonpuisesta** sahanpurusta.



2 Sahajauho puristetaan pelleteiksi **lämpöä ja painetta** käyttämällä.

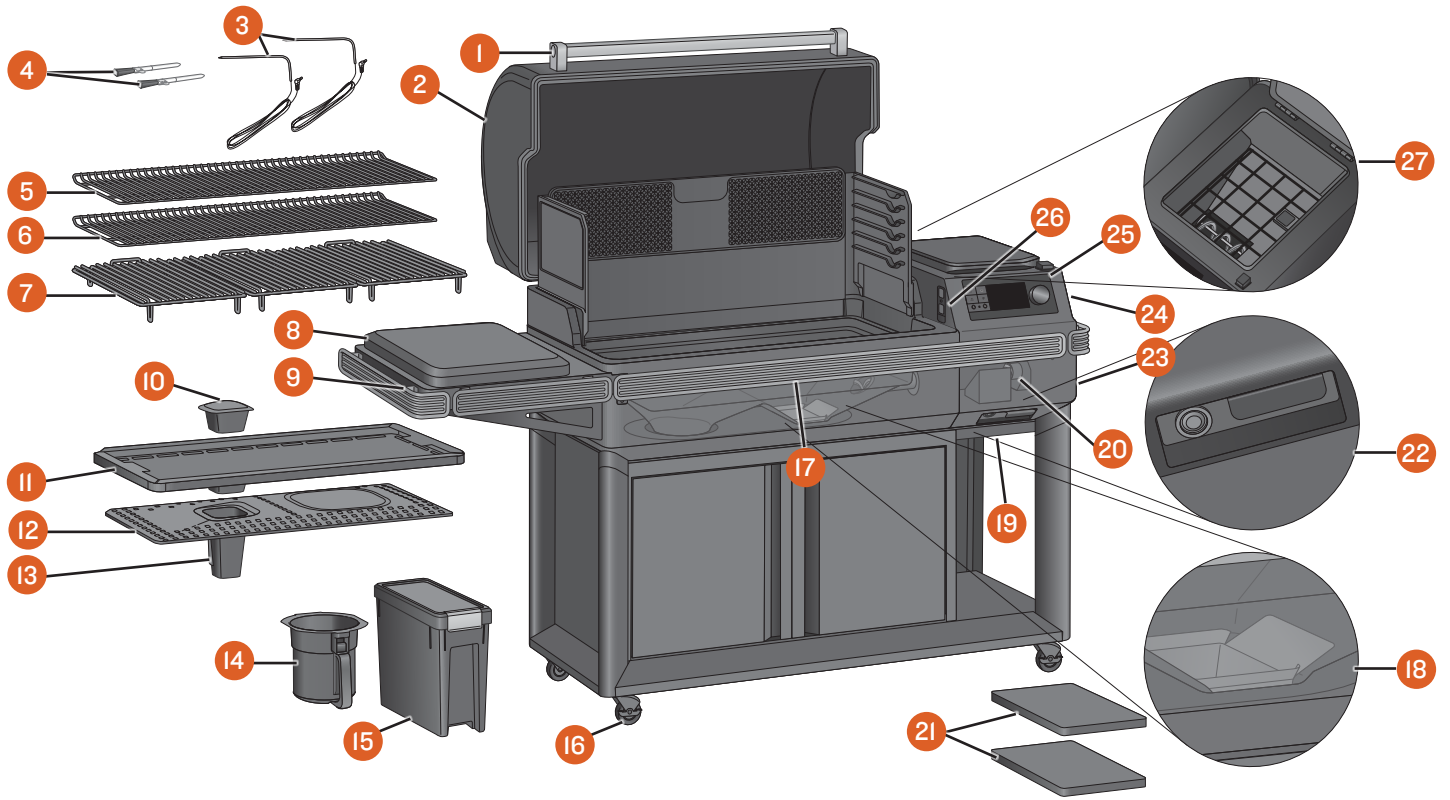


3 Pelletit **lietsovat tulta** ja **lisäävät makua** tehden aterioista unohtumattomia.

GRILLIN RAKENNE TUTUKSI

Katso Traeger®-grillin kokoamis- ja asennusohjeet kokoamisoppaasta.

OSAT JA TOIMINNOT

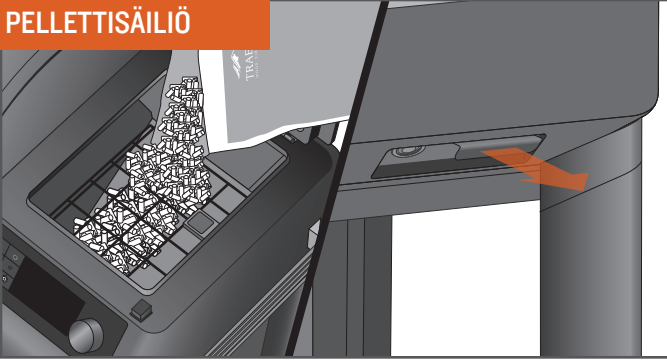


OSA	KUVAUS	OSA	KUVAUS
1	LUUKUN KAHVA	15	STAYDRY™ PELLETTIOSASTO
2	GRILLIN LUUKKU	16	PYÖRÄT
3	LANGALLISET PAISTOMITTARIT	17	P.A.L. POP-AND-LOCK™-VARUSTEKISKO
4	BLUETOOTH-PAISTOMITTARIT	18	TULIPESÄN
5	KOLMIKERROKSIINEN GRILLIRITILÄ	19	PELETTISÄILIÖN PUHDISTUSLUUKKU (PUTKEN POHJASSA)
6	KAKSIKERROKSIINEN GRILLIRITILÄ	20	SYÖTTÖRUUVI (PELETTISÄILIÖN SISÄPUOLELLA)
7	I. TASON GRILLIRITILÄT	21	HYLLYT
8	INDUKTIOKEITTOTASO	22	PÄÄVIRTAPAINIKE (PELETTISÄILIÖN EDESSÄ) JA PUTKEN PUHDISTUSLUUKUN VIPU
9	SIVUTASO	23	IRROTETTAVA VIRTAJOHTO (PELETTISÄILIÖN TAKAOSA)
10	RASVANSÄÄTÖ	24	PELETTISÄILIÖ
11	EZ-CLEAN™ -VALUMISASTIA	25	TRAEGER-OHJAIN, JOSSA WIFIRE®-TEKNOLOGIAA
12	EVENFLOW™ KUUMUUSSUOJA	26	KANSIANTURI JA VALO
13	RASVAPUTKI	27	RITILÄLLINEN PELLETTISÄILIÖN SISÄOSA
14	EZ-CLEAN™ RASVA- JA TUHKA-ASTIA		

PAINOKAPASITEETIT

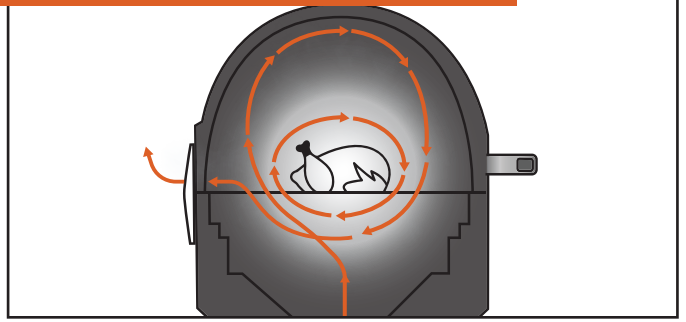
Hylly: 27,2 kg (60 lbs) Kaappi: 54,4 kg (120 lbs)

PELETTISÄILIÖ



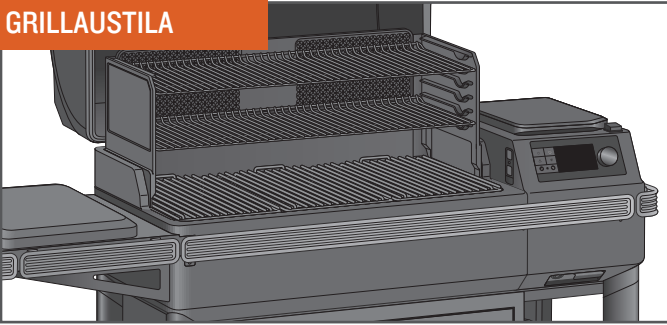
Kapasiteetiltaan 10 kg (22-lb.) pellettisäiliö kestää ruoanlaittoa tuntikausia, jolloin pääset kauemmaksi grillistä takaisin haluamiisi asioihin. Pelletit voidaan tyhjentää vetämällä vivusta.

GRILLIN MUOTO / POISTOILMA ALASPÄIN



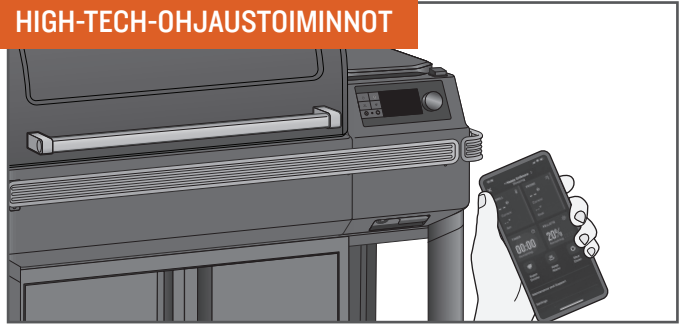
Traegerin tunnusomainen grillin muoto/poistoilman virtaus alaspäin luo kiertoilmapyörteen. Se kiertää kuumana ja savuisena ympäri paistokammiota ja ympäröi siten ruoan puun polton tuottamalla lämmöllä, jolloin ruoka paistuu tasaisesti joka puolelta. Savuinen ilma on aina läsnä kypsennyksen aikana, vaikka et näkisikään sitä.

GRILLAUSTILA



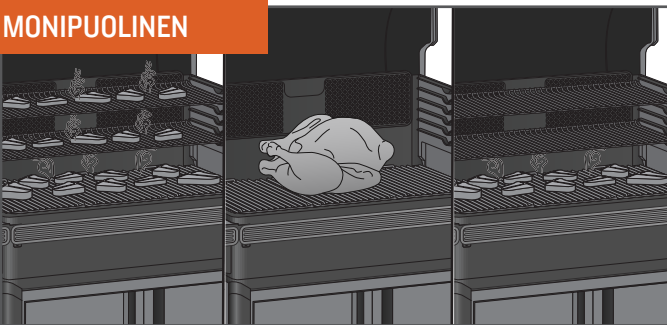
Traeger®-grillissä on 0,39-0,59 m² (616-924 in.²) tilaa, eli riittävästi kokonaisen bileporukan T-luupihvi- tai kylkiluunnoksille sekä myös monien lisukkeiden valmistamiseen.

HIGH-TECH-OHJAUSTOIMINNOT



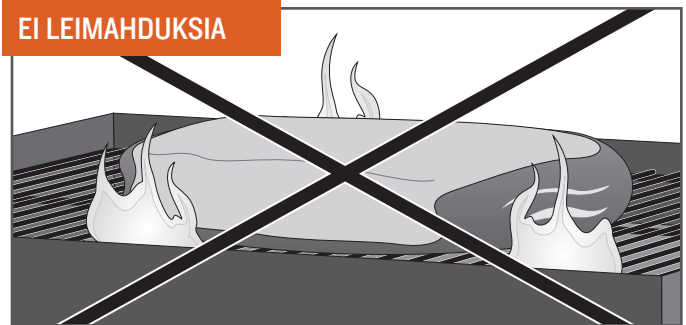
Traeger®-grillin toimintojen ohjaaminen on yhtä helppoa kuin puhelimen esille ottaminen. WiFIRE®-tekniikan avulla voit asettaa ja säätää lämpötiloja automaattisesti Traeger-sovelluksella ladatuille resepteille. Jos haluat ladata sovelluksen Android-laitteelle, avaa Google Play Store, jos Apple-laitteelle, avaa App Store. Jos haluat lisätietoja sovellusten käytöstä, käy verkkosivustollamme traegergrills.com. Katso "Perehdytys osa 2: Grillin kytkeminen verkkoon" -osiossa (sivu 16) on ohjeet grillin liittämiseen puhelimeen.

MONIPUOLINEN



Säädettävä kaksitasoinen rutiläjärjestelmä tarjoaa vaihtoehtoja grillaukseen: voit täyttää molemmat rutilät suurta juhlaa varten tai poistaa yläritilän, jos haluat paistaa korkeita lihankappaleita, kuten kokonaisen kalkkunan.

EI LEIMAHDUKSIA



Putoavien roiskeiden syttymisestä ja ruoan pilalle menemisestä sen seurauksena ei tarvitse olla huolissaan, koska Traegerin puugrillit paistavat epäsuoralla lämmöllä. Kaikki rasvatipat ohjautuvat turvallisesti EZ-Clean™ rasva- ja tuhka-astia, josta ne on helppo puhdistaa.

VINKKI: Pidä grillisi puhtaana. Katso "Käyttöä koskevia neuvoja" (sivu 32) ja "Grillin huolto" (sivu 29).

GRILLIN RAKENNE TUTUKSI JATKUU

WiFi® DIGITAL -OHJAIN Traeger®-grillissä on huippuluokan WiFi®-teknologialla varustettu Traeger-ohjain, joka on Wi-Fi-käyttöinen ja Bluetooth-yhteensopiva. Ohjaimessa on ympäristön valon tunnistin vasemmassa yläkulmassa. Se säätää näytön kirkkautta täydellisen näkyvyyden takaamiseksi missä tahansa valaistuksessa. Tutustu ohjaimen eri toimintoihin ennen grillin käytön aloittamista. Kun päävirtakytkin (sijaitsee pellettisäiliön edessä) **ON KÄYTÖSSÄ**, käynnistä grilli napauttamalla mitä tahansa painiketta näytön vasemmassa reunassa tai kääntämällä valitsinta.



HUOM: Lämpötilan vaihtelu on normaalia Traeger®-grilleissä. Merkittävä vaihtelu voi johtua tuulesta, ilmanlämpötilasta, väärästä käytöstä, grillin huollon puutteesta tai pellettien laadusta ja kunnosta.

1 PÄÄVALIKKO

Valikosta voit määrittää ja valvoa lisävarusteita, käyttää grillinhoitoa ja huoltoa sekä synkronoida grillin kodin internetin ja asetusten kanssa.

2 TIMER (AJASTIN)

Ajastin on tarkoitettu vain käyttömukavuuden lisäämiseen; se ei vaikuta grillin toimintaan. Jos esimerkiksi haluat paistaa lihaasi 15 minuuttia, aseta ajastin 15 minuuttiin. Kun aika kuluu umpeen, laitteesta kuuluu äänimerkki.

3 KEEP WARM (LÄMPIMÄNÄPITO)

Tämä toiminto pitää grillin lämpötilan 74 °C:ssa (165 °F), jolloin ruoka pysyy lämpimänä muttei kypsy liikaa.

4 SUPER SMOKE (VOIMAKAS SAVU)

Valitse SUPERSAVU milloin tahansa grillauksen aikana, kun kypsennyslämpötila on 74–107 °C (165–225 °F) lisätäksesi savun vapautumista savun maun saamiseksi.

5 LISÄLAITELIITTIMET

Käytä näitä liittimiä johdollisten antureiden tai muiden johdollisten lisälaitteiden kytkemiseen.

6 TILAN NÄYTTÖ

Tämä edistysellinen TFT-näyttö näyttää nykyisen lämpötilan, kypsennysjakson tilan ja kaikki grillin ohjaukseen ja toimintaan liittyvät asiat. Tämä näyttö on myös kosketusnäyttö, ja sitä voi muokata sekä koskettamalla että säätöpyörällä.

7 SÄÄTÖPYÖRÄ

Kierrä säätöpyörää, kun haluat navigoida ylös tai alas näytössä näkyvässä valikossa. Paina säätöpyörän keskikohtaa, kun haluat tehdä valinnan.

PÄÄNÄYTTÖ

- **ALOITUSNÄYTTÖ** – Traeger pitää sen yksinkertaisena. Grillin lämpötila näkyy aina aloitusnäytössä. Voit säätää grillin lämpötilaa tässä näytössä kääntämällä -säätöpyörän haluamaasi lämpötilaan ja painamalla säätöpyörän keskikohtaa.
- **ALOITUSNÄYTÖN ALATUNNISTE** – Saat lisätietoja ja pikanäppäimiä lisätoimintoihin napauttamalla mihin tahansa kohtaan alatunnistetta avataksesi Traeger-ohjauspaneelin.
- **TRAEGER-OHJAUSPANEELI** – Traeger-ohjauspaneeliin pääsee napauttamalla mitä tahansa alatunnisteesta. Ohjauspaneelistä voit seurata anturin lämpötiloja, induktiokeittotason lämpötasoja, ajastimia, pellettimäärää ja paljon muuta. Kun määrität yhä useampia laitteita, vieritä tai napauta nuolia alakulmissa nähdäksesi lisätietoja. Haluatko pitää silmällä mittareita tai lisävarusteita? Napauta nastaa oikeassa yläkulmassa kiinnittääksesi tämän näkymän ja pitääksesi sitä näkyvillä koko ruoanlaiton ajan. Napauta uudelleen palataksesi aloitusnäytönäkymään.

VALIKKO

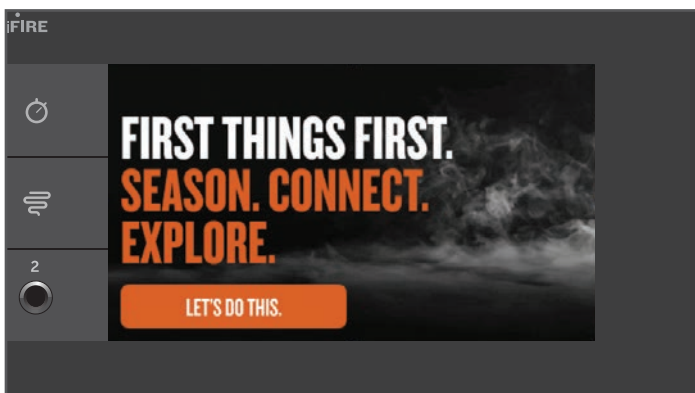
- **WiFi® CONNECTIVITY (WiFi®-yhteys)** – Tästä valinnasta voit liittää grillin kotisi Wi-Fi-yhteyteen ja liittää Traeger-Bluetooth-laitteita.
- **ACCESSORIES (Lisävarusteet)** – Seuraa tästä valinnasta kaikkia lisävarusteita ja niiden asetuksia, kuten lämpötiloja, aseta anturin tavoitelämpötiloja ja paljon muuta.

HUOMAA: Traeger Bluetooth-laitteet voidaan yhdistää vain yhteen Traeger®-grilliin kerrallaan. Jos sinulla on useita Bluetooth-yhteensopivia Traeger®-grillejä ja haluat käyttää pariliitosta toisessa grillissä, muista “unohtaa” ensimmäinen grilli ennen toisen grillin pariliitosta.

- **MAINTENANCE AND CARE (Kunnossapito ja huolto)** – Traeger® grillit on rakennettu alan korkeimpien laatustandardien mukaisesti. Tästä huolimatta voit kohdata ongelmia. Tarkista ja diagnosoi tästä valikoimasta grillissä mahdollisesti ilmeneviä virheitä ja ongelmia. Älykkään polttojärjestelmän ja entistä useamman anturin ansiosta voimme ymmärtää ongelmia paremmin ja diagnosoida niitä nopeammin, jotta pääset jatkamaan kokkaamista.
 - Auger (Syöttöruuvi) – Nopea pääsy vianmääritykseen ja syöttöruuvin tukosten / virheiden poistamiseen.
 - Part Diagnostics (Osadiagnostiikka) – Voit oppia virheistä ja tehdä vianetsinnän.
 - Care Tips (Hoitovinkit) – Jopa ammattilaiset siivoavat, ja puhdas grilli maksimoi grillin suorituskyvyn.
 - Self Test (Itsetestaus) – Itsetestaus osio voi auttaa varmistamaan, että kaikki toimii kunnolla. Noudata näytöllä näkyviä ohjeita ja testaa kaikki osat liitännästä ohjaimeen ja virtaan. Lyhyen testin jälkeen grilli näyttää luettelon osista ja siitä, saivatko ne virtaa vai eivät. Jos tarvitset lisäohjeita testaamiseen, ota yhteyttä asiakaspalveluumme.
 - Customer Service (Asiakaspalvelu) – Vastaamme aina kaikkiin kysymyksiin. Löydät yhteystiedot täältä aina kun tarvitset niitä.
- **ABOUT GRILL (Tietoja Grillistä)** – Tarkista tästä valinnasta Wi-Fi-tiedot, mallinumerot ja säädöstiedot. Löydät myös ammattilaisvinkkejä täältä oppiaksesi kaikki Traeger® Grillin ominaisuudet ja edut.
- **SETTINGS (Asetukset)** – Säädä näyttöasetuksia, lämpötila-asetuksia ja paljon muuta käyttämällä valikon Asetukset-valintaa.
 - Brightness (Kirkkaus) – Säädä näytön kontrastia I (Matala) - IO (Korkea) kääntämällä säätöpyörää. Oletusasetus on 5. Vahvasta valintasi painamalla säätöpyörän keskikohtaa ja palaa Settings-valikkoon (Asetukset).
 - Sound (Ääni) – Tällä voidaan kytkeä grillin ohjauksen kaiutin päälle ja pois. Valitun asetuksen kohdalla näkyy tarkistusmerkki.
 - Units (Yksiköt) – Käännä ja paina säätöpyörää tai napauta näyttöä valitaksesi Fahrenheit- (°F) ja Celsiusasteiden (°C) välillä. Valitun asetuksen kohdalla näkyy tarkistusmerkki.
 - Languages (Kielet) – Valitse kieli kääntämällä ja painamalla säätöpyörää.

ENSIMMÄISET VAIHEET GRILLIN KÄYNNISTÄMISEKSI

Traegerin Wi-Fi-yhteensopivat ja Bluetooth-yhteyttä tukevat tuotteet tarjoavat makujen maailman sormiesi ulottuville. Jotta saat parhaan hyödyn grillauksesta, suosittelemme, että suoritat ohjatun perehdytyksen loppuun ja valmistat ruokaa helposti:



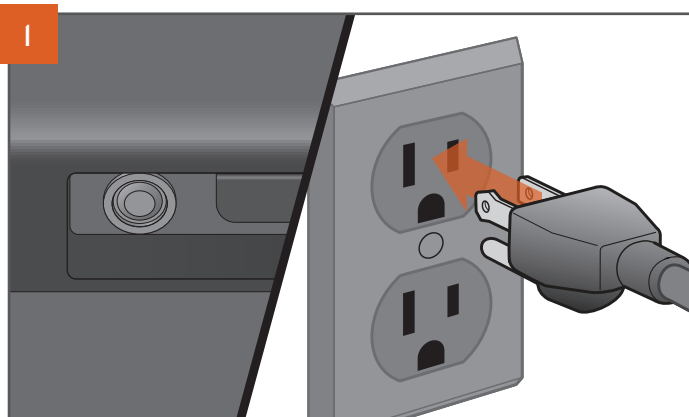
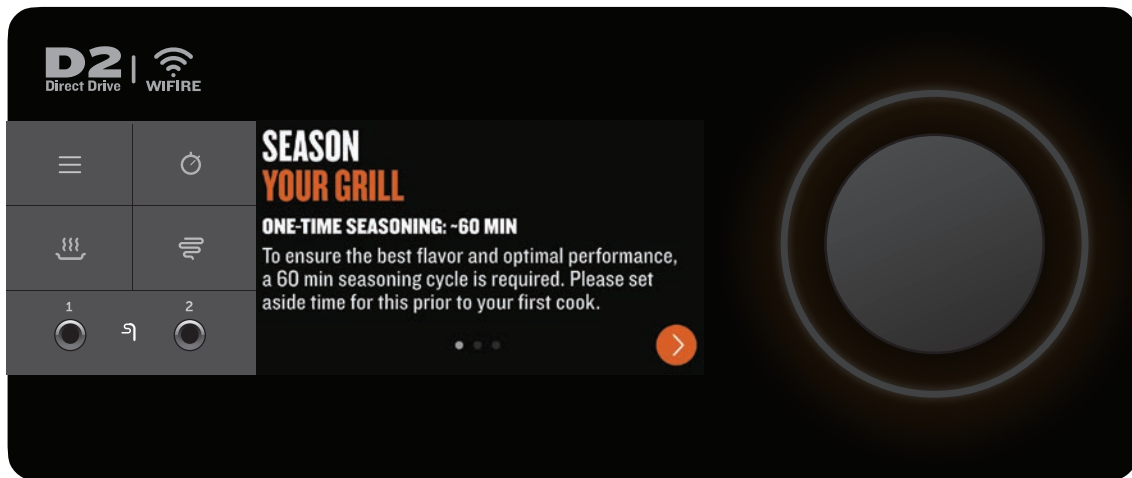
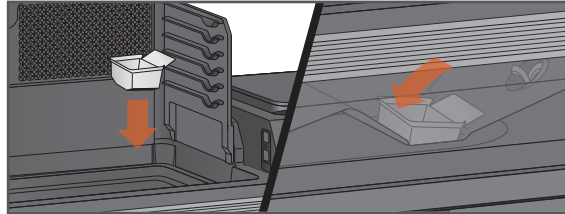
- 1 Varustele grillisi.
HUOMAUTUS: Tämä on tehtävä ennen ruoan valmistamista grillissä.
- 2 Liitä WiFIRE®-grilli Wi-Fi-verkkoon Traeger-sovelluksella.
- 3 Tutustu alan johtavan puugrillin uskomattomiin ominaisuuksiin ja toimintoihin.

PEREHDYTYS OSA I: GRILLIN VARUSTELU

VAADITAAN ENNEN ENSIMMÄISTÄ RUOANLAITTOA JA SUOSITELLAAN SUORITETTAVAKSI

LOPPUUN OPASTETUN PEREHDYTYKSEN AIKANA. Voit varmistaa parhaan maun, optimaalisen suorituskyvyn sekä grillin asianmukaisen ja turvallisen käytön noudattamalla seuraavia ohjeita grillin varustamiseksi ja kairaputken "virittämiseksi".

TÄRKEÄÄ: Varmista ennen varustelua, että kaikki osat on asennettu oikein grilliin.

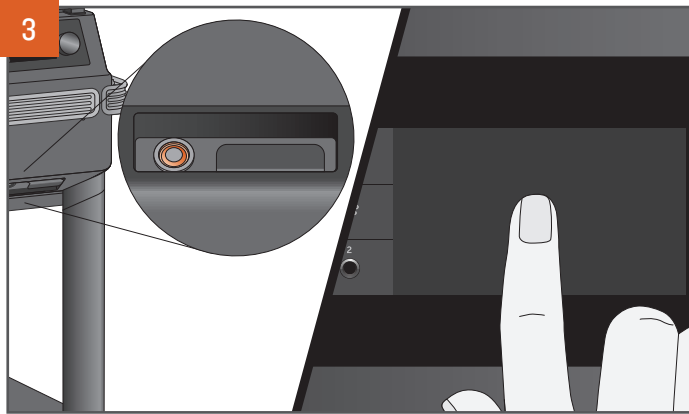


PISTOKKEEN ULKONÄKÖ VOI VAIHDELLA ALUEESTA RIIPPUEN.

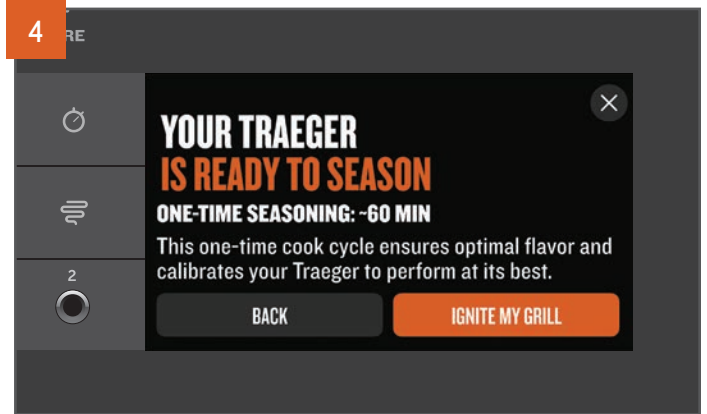
Kun olet painanut päävirtakytkimen OFF-asentoon, kytke virtajohto sopivaan maadoitettuun pistorasiaan.



Avaa pellettisäiliön kansi. Varmista ennen pellettien kaatamista pellettisäiliöön, ettei syöttöruuvissa ole vieraita esineitä. Kun olet lisännyt pelletit pellettisäiliöön, sulje suppilon kansi. Suosittelemme, että täytät pellettisäiliön pelleteillä ainakin sen turvaritilään asti.



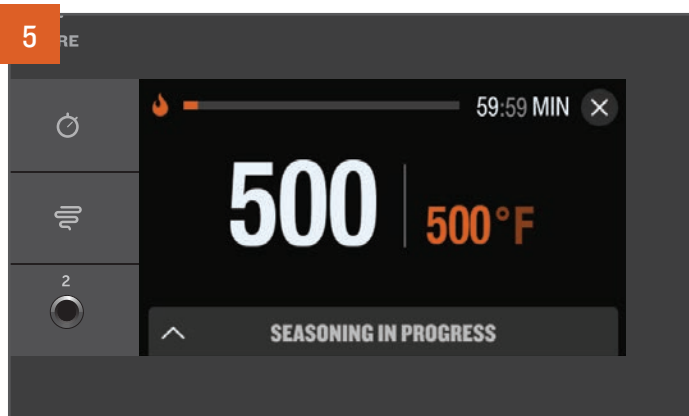
Paina päävirtapainike grillin etuosassa ON-asentoon. Herätä ohjain ja ota valitsin käyttöön napauttamalla mitä tahansa näytön kohtaa tai kääntämällä valintapyörää. Aloitusnäyttö tulee näkyviin, kun grillin virta kytkeytyy päälle.



Aloituspäyttö siirtyy automaattisesti perehdytykseen. Seuraa kehoitteita, niin saat grillin varusteltua ja yhdistettyä helposti, ja voit aloittaa ensimmäisen ruoanlaiton.

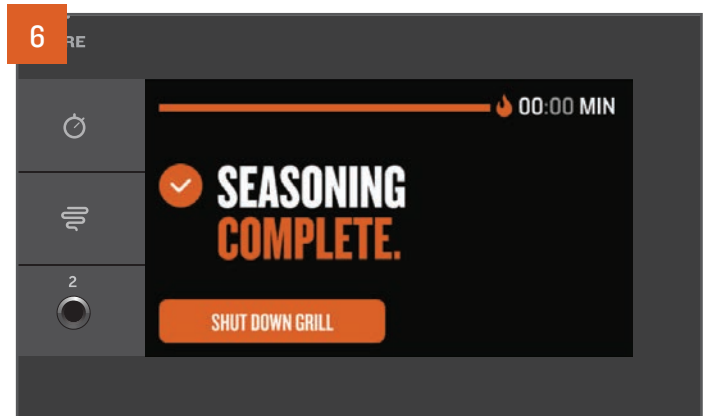
Jos haluat ohittaa perehdytyksen, grilliin avautuu tämä näyttö, ja voit varustella sen manuaalisesti. Varustelu on tehtävä ennen ruoanlaittoa, ja sen avulla varmistetaan, että grilli on puhdas, alustettu ja valmis optimaaliseen toimintaan (tämä tapahtuu automaattisesti, eikä sitä tarvitse alustaa).

HUOMAA: Varusteluvaihe on tärkeä, jotta grilli toimii oikein. Varmista, että kaikki sisäiset osat on asennettu oikein ennen esipolttoa, ja ettei grillissä ole ruokaa tämän jakson aikana.



Kun grilli on syttynyt perehdytyksen kautta, grilli käy automaattisesti varustelun läpi.

HUOMAUTUS: Maustamislämpötilan saavuttamiseen ensimmäistä kertaa voi mennä jopa tunti.



Kun varustelu on valmis, ohjain käynnistää täyden sammutusjakson. Sammutusjaksot estävät tulevat haittavaikutukset ja valmistelevat grillin kunnolla seuraavaa ruoanlaittoa varten.

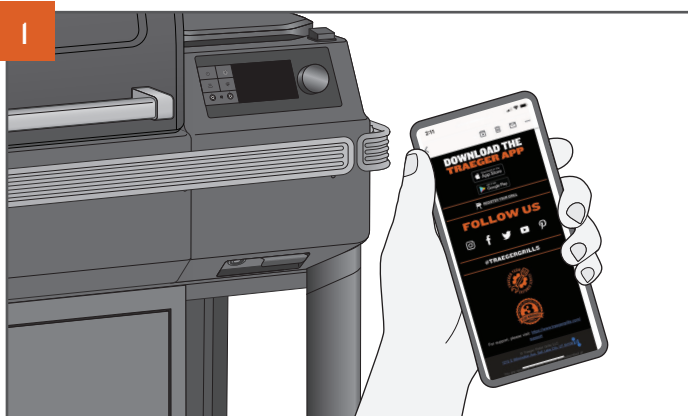
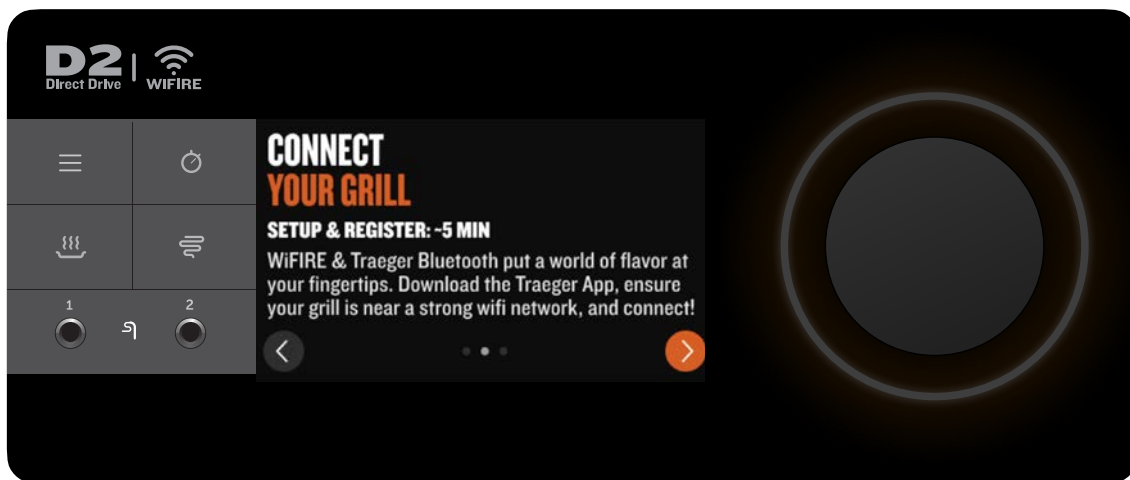
HUOMAUTUS: Käynnistä sammutusjakso jokaisen ruoanvalmistuskerran jälkeen. Voit tehdä tämän joko pitämällä säätöpyörää painettuna kolmen sekunnin ajan tai kääntämällä lämpötilan asetuspainikkeen alas ja valitsemalla.

PEREHDYTYS OSA 2: GRILLIN KYTKEMINEN VERKKOON

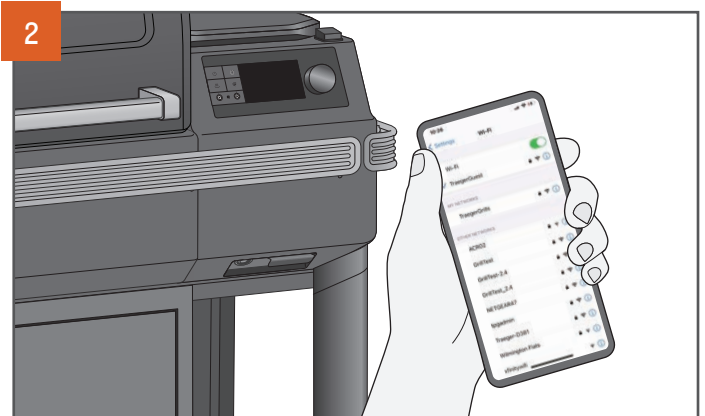
SUOSITELLAAN TEHTÄVÄKSI PEREHDYTYKSEN AIKANA. Olemme omistautuneet tarjoamaan maailmanluokan tuotteen ja elämyksen. Tämä tarkoittaa, että pyrimme jatkuvasti parantamaan grillin suorituskykyä ja ominaisuuksia. Uusimpien ohjelmistojen ja laiteohjelmistojen toimivuuden varmistamiseksi on suositeltavaa liittää grilli Traeger-sovellukseen Traeger WiFIRE® -tekniikan avulla ensimmäisen käytön aikana. Voit katsoa lisätietoja Traegerin WiFIRE®-sovelluksesta ja yhdistämistavoista verkkosivulta TraegerGrills.com/wifire. Noudata näitä ohjeita, kun haluat kytkeä grillin Wi-Fi-verkkoon.

HUOMAUTUKSET:

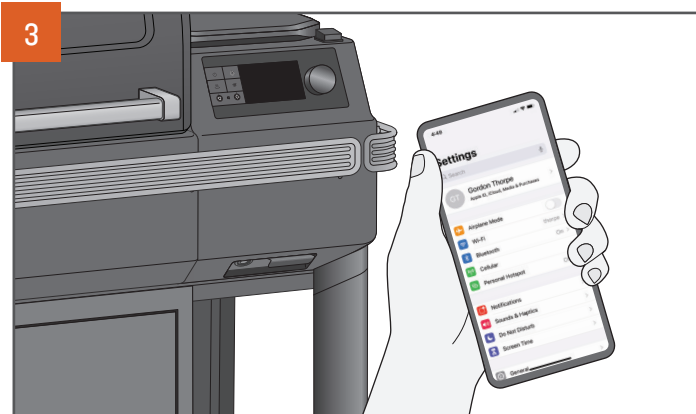
- Varmista, että älylaite toimii uusimmassa käyttöjärjestelmässä, ja että Bluetooth on käytössä.
- Grillin virran on oltava kytkettynä, jotta se voidaan kytkeä Wi-Fi-verkkoon. Varmista, että päävirtakytkin on painettu ON -asentoon.
- Reitittimen signaalin tulee olla 2,4 GHz, koska grilli ei ole yhteensopiva 5 GHz:n kanssa.
- Parinmuodostusprosessin lopussa oleva onnistumisnäyttö ilmoittaa vain, että pariliitos on valmis. Maustaminen on valmis vasta, kun näkyviin tulee SEASONING COMPLETE (Maustaminen valmis).



1 Lataa uusin Traeger-sovellus Apple App Storesta tai Android Google Play Storesta.



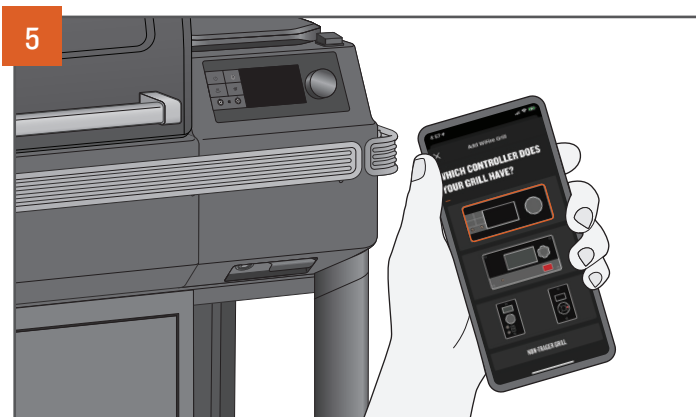
2 Varmista, että älylaitteesi on kytketty siihen Wi-Fi-verkkoon, johon haluat kytkeä grillisi. Reitittimen signaalin tulee olla 2,4GHz, koska grilli ei ole yhteensopiva 5 GHz:n kanssa.



3 Siirry älylaitteen asetusvalikkoon ja varmista, että älylaitteen Bluetooth-asetus on päällä.



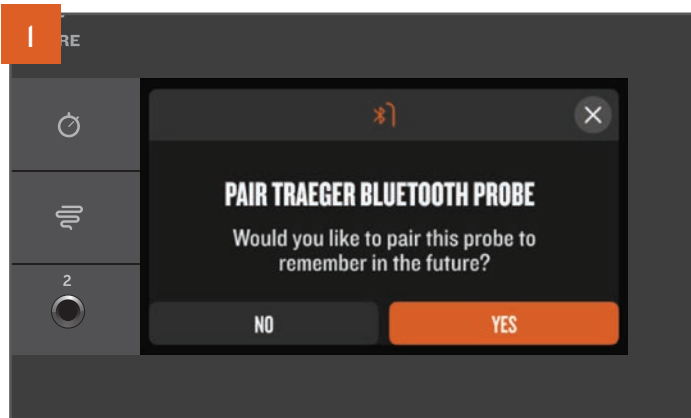
4 Avaa Traeger-sovellus, luo tai kirjaudu tilillesi ja lisää grilli noudattamalla sovelluksen ohjeita. Aloita toimenpide grillissä napauttamalla ohjaimen valikkokuvaketta. Valitse valikosta WiFIRE® CONNECTIVITY ja seuraa kehoitteita grillin yhdistämiseksi.



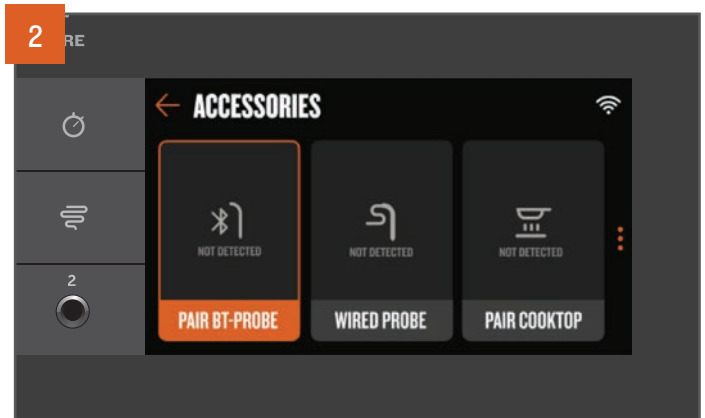
5 Valitse ohjaimen valintanäytössä grilliäsi vastaava ohjain ja seuraa sovelluksen ohjeita yhteyden muodostamiseksi.

PEREHDYTYS OSA 3: LISÄVARUSTEIDEN KYTKEMINEN VERKKOON

SUOSITELLAAN TEHTÄVÄKSI PEREHDYTYKSEN AIKANA. Jos haluat säästää aikaa myöhemmin on suositeltavaa yhdistää Traeger Bluetooth -laitteet perehdytyksen aikana. Jos päätät muodostaa pariliitoksen Traeger Bluetooth -laitteen kanssa myöhemmin, lue seuraavat ohjeet:



Varmista, että Traeger Bluetooth -laitteeseen on kytketty virta, se on ladattu täyteen ja lähellä grilliä, ennen kuin yrität muodostaa pariliitoksen. Useimpien Traeger Bluetooth -laitteiden näyttöön tulee automaattisesti ponnahtusikkuna, kun grilli tunnistaa laitteen signaalin. Valitse YES (Kyllä) ja muodosta pariliitos laitteen ja grillin välille noudattamalla näytön ohjeita.



Jos et nähnyt ponnahtusikkunaa tai suljit sen liian aikaisin, ei hätää! Voit pariliittää lisävarusteita aina valikon kautta. Napauta valikkokuvaketta ohjauspaneelissa, valitse ACCESSORIES (Apuohjelmat) -valikkokohde ja valitse liitettävän laiteparin tyyppi. Muodosta varustetyypin mukainen laitepari ohjaimen ohjeiden mukaisesti.

GRILLIN KÄYTTÖ

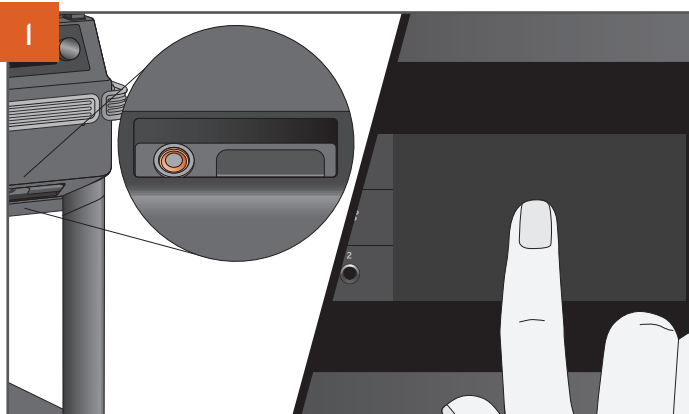
NÄMÄ TOIMENPITEET ON SUORITETTAVA JOKA KERTA, KUN GRILLIÄ HALUTAAN KÄYTTÄÄ.

TARKISTUSLISTA ENNEN GRILLAUSTA

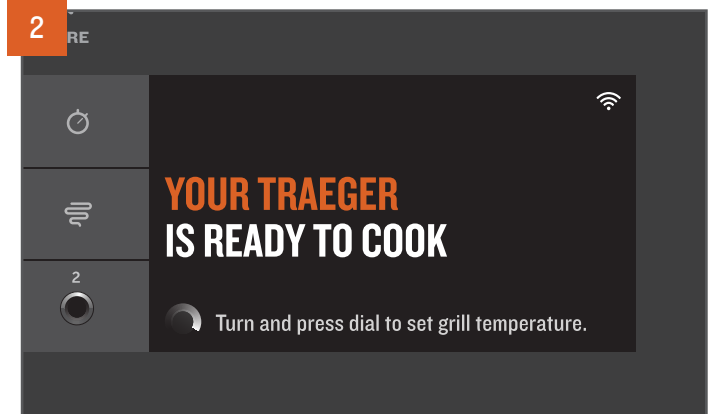
1. Tarkista ja tee tarvittavat huoltotoimenpiteet:
 - Puhdista Traeger®-rasvanhallintajärjestelmä:
 - EZ-Clean™ -valumisastia
 - Rasvan poistoputki
 - EZ-Clean™ rasva- ja tuhka-astia
 - Poista tuhka grillin hälyttäessä (tai noin 30 tunnin ruoanlaiton jälkeen).
 - Tarkista virtajohto vääntymien, vaurioiden ja rispaantumisen varalta.
2. Varmista ennen grillin käyttöä, että kaikki grilli on asennettu oikein ja osat ovat paikoillaan:
 - EvenFlow™ -kuumuussuoja
 - EZ-Clean™ -valumisastia
 - Ritilät
 - Rasvansäätö
 - Tulipesä
3. Varmista, että ilmavirta on riittävä:
 - Varmista, ettei mikään tuki pakokaasua.
4. Varmista, että grilli on turvallisen matkan päässä palavista aineista (katso sivu 2).
5. Varmista, että grilli on tasaisella alustalla.
6. Tarkasta pelletit:
 - Varmista, että pellettisäiliössä on tarpeeksi pellettejä.
 - Varmista, että pelletit eivät ole märkiä, niissä ei ole vesivahinkoja, ne eivät ole turvonneita tai sameita. Niiden pitäisi olla kiiltäviä ja helposti katkeavia.
 - Varmista, että suppilon pohjassa ja kairassa ei ole liikaa sahanpurua.
7. Sulje pellettisäiliön kansi.
8. Sulje grillin luukku.

RUOANLAITTO TRAEGERILLA

YLEINEN RUOANLAITTO Käytä tätä menetelmää asettaaksesi ja muuttaaksesi nopeasti kypsyyvien ja yksinkertaisten reseptien lämpötilaa.



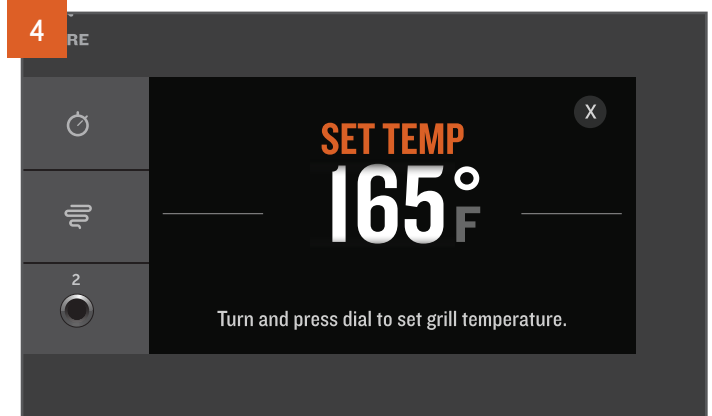
Luukun ollessa kiinni paina päävirtapainike grillin etuosassa ON-asentoon. Herätä ohjain napauttamalla näyttöä mitä tahansa kohtaa tai kääntämällä säätöpyörää. Käynnistyskuva tulee näkyviin muutaman sekunnin kuluttua, kun grillin virta kytkeytyy päälle.



Aloituspäätöksessä näkyy YOUR TRAEGER IS READY TO COOK (Traegerisi on valmis kokkaamaan). Voit asettaa lämpötilan suoraan tästä ikkunasta.



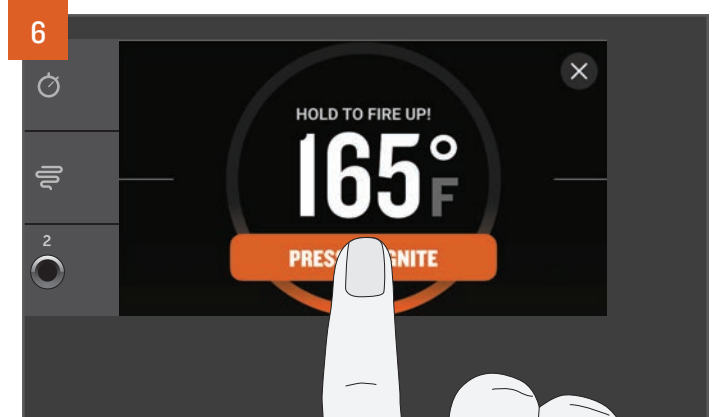
Valitse lämpötila kääntämällä säätöpyörää oikealle tai vasemmalle.



Valittu lämpötila tulee näkyviin.

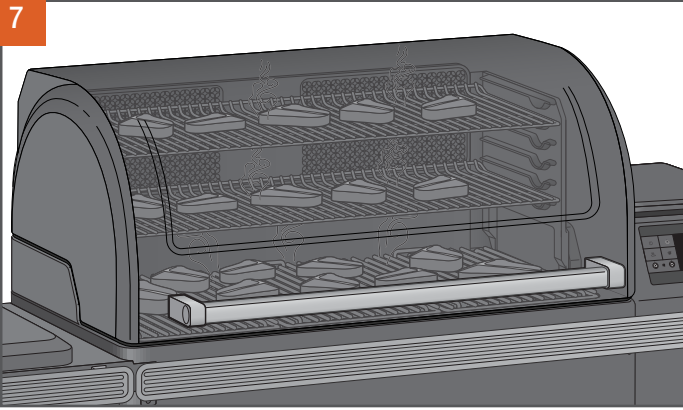


Paina säätöpyörän keskustaa valitaksesi kyseisen lämpötilan.



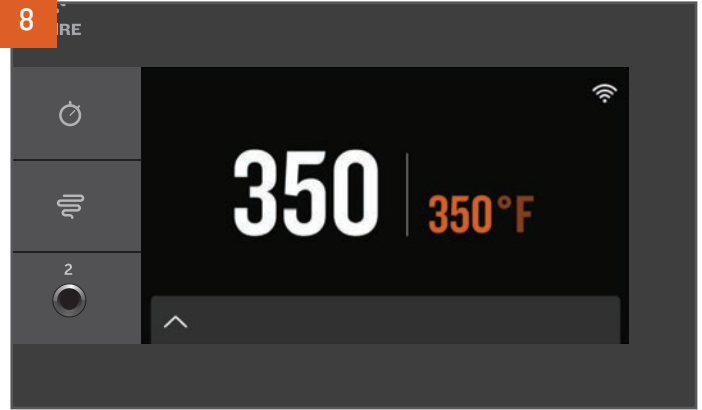
Kun lämpötila on valittu, sinua kehoitetaan sytyttämään grilli. Paina kosketusnäytön painiketta ja pidä sitä painettuna noin 2 sekunnin ajan, kunnes grilli näyttää, että se on "sytytetty". Automaattinen sytytys käynnistyy, ja esilämmitysvaihe alkaa. Puhallin ja syöttöruuvi käynnistyvät ja sammuvat koko kypsennyksen ajan, jotta tuli palaisi asetetun lämpötilan mukaan.

7



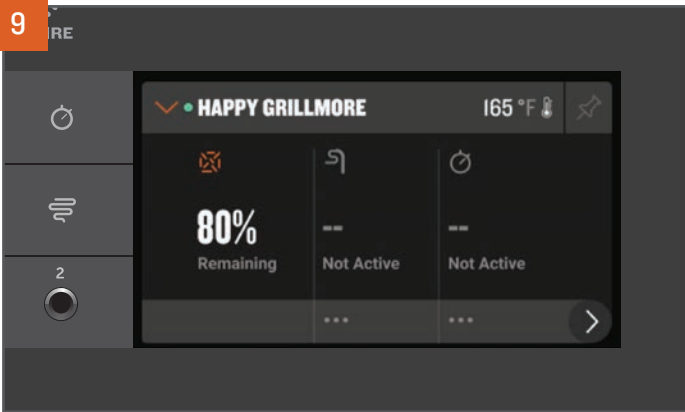
Kun esilämmitys on loppunut, laita ruoka grilliin ja sulje grillin luukku. Katso sivu 22, jos käytät paistomittaria ennen ruoan laittamista grilliin.

8



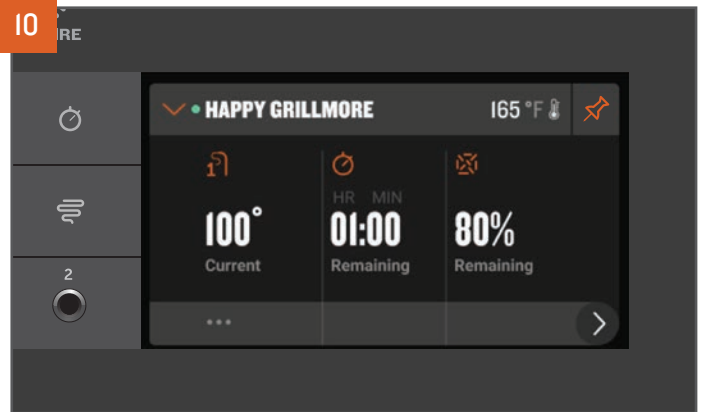
Traeger pitää sen yksinkertaisena. Grillin lämpötila näkyy aina aloitusnäytössä. Voit muuttaa lämpötilaa siirtymällä aina tälle aloitusnäytölle. Valitse uusi lämpötila kääntämällä säätöpyörää haluamaasi lämpötilaan ja painamalla sitä.

9



Siirry Traeger-ohjauspaneeliin napauttamalla alatunnistepalkkia aloitusnäytön alareunassa. Täältä voit määrittää ja käyttää lisävarusteita, seurata ajastimia, asettaa anturin tavoitelämpötiloja, tarkastella pellettimääriä ja paljon muuta.

10



Haluatko, että tässä näytössä on lisätietoja liitetyistä lisävarusteista tai antureista? Napauta nastaa oikeassa yläkulmassa kiinnittääksesi nykyisen näkymän Ohjauspaneeliin.

VINKKEJÄ:

- On suositeltavaa odottaa esilämmitysvaiheen päättymistä, ennen kuin ruoka laitetaan grilliin.
- Ruoan laittaminen grilliin liian aikaisin voi aiheuttaa sen, että grillin lämpeneminen haluttuun lämpötilaan kestää tavallista kauemmin.
- Pidä grilli suljettuna esilämmityksen aikana, jotta grilli saavuttaa halutun lämpötilan.
- Traeger®-grilleissä on reaaliaikainen lämpötilanäyttö, ja odotettavissa on lämpötilan vaihteluita.

RUOANLAITTO LISÄVARUSTEIDEN KANSSA

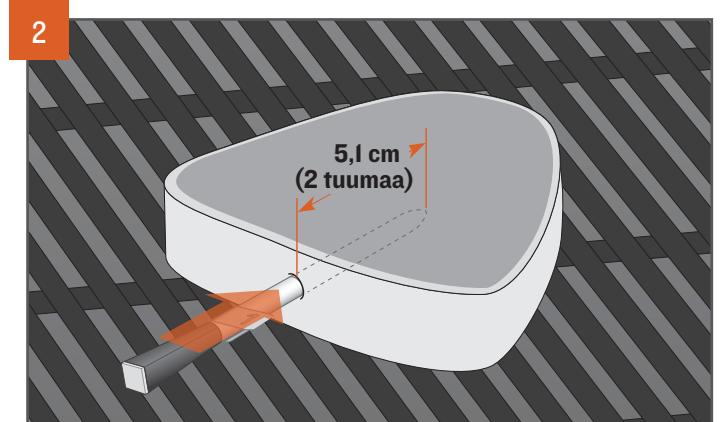
RUOANLAITTO BLUETOOTH PROBELLA Voit käyttää Bluetooth-anturia, kun reseptisi määrittää ruoallesi sisäisen tavoitelämpötilan. Lisätietoja on Traeger Wireless Probe -pikaoppaassa.

HUOMAUTUKSET:

- Anturit on ladattava ennen käyttöä. Antureiden lataamiseksi lataustelakalla oleva etiketti on ensin poistettava.
- Korkeiden lämpötilojen vuoksi langattomia antureita ei suositella käytettäväksi pizzauunitilassa.

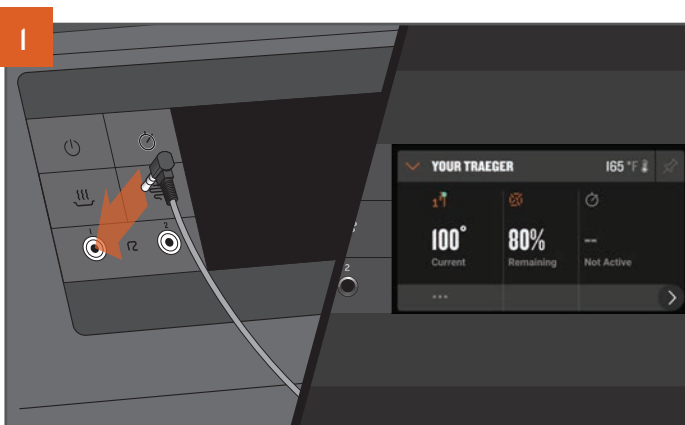


Käynnistä grilli noudattamalla kappaleen "Ruoanlaitto Traegerilla" ohjeita sivulla 20. Kun grilli on päällä, poista ladattu Traeger Bluetooth Probe yksi kerrallaan lataustelakasta, ja ohjain tunnistaa automaattisesti aiemmin yhdistetyn anturin. Traeger-ohjauspaneeliin ilmestyy anturi-widget, josta löydät lisätietoja anturin tilasta ja pikanäppäimistä anturin tavoitehälytysten asettamista varten.



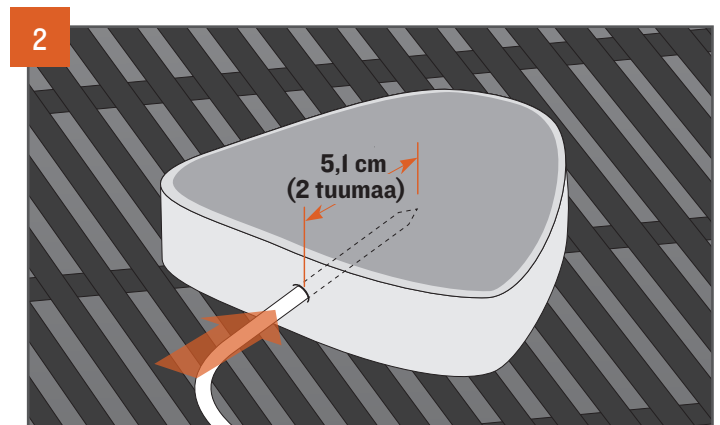
Aseta anturin kärki pykälään asti lihan paksuimpaan osaan – vältä luiden tai erityisesti lihan rasvaisten osien koskettamista. Anturin on oltava lihassa vähintään 5,1 cm (2 tuumaa) syvyydessä. Tämä anturi ei ehkä sovellu, jos et voi työntää sitä lihan paksuimpaan osaan, vähintään 5,1 cm (2 tuumaa) syvyyteen. Kun anturi on paikallaan, laita ruokasi esilämmitettyyn grilliin.

RUOANLAITTO LANGALLISELLA ANTURILLA Voit käyttää langallista anturia, kun reseptisi määrittää ruoallesi sisäisen tavoitelämpötilan.



Käynnistä grilli noudattamalla kappaleen "Ruoanlaitto Traegerilla" ohjeita sivulla 20. Kytke paistomittari WiFIRE®-ohjaimen paistomittarin liitântään. Kun yhteys on muodostettu, ohjain tunnistaa anturin ja Ohjauspaneeliin tulee anturin pienoissovellus.

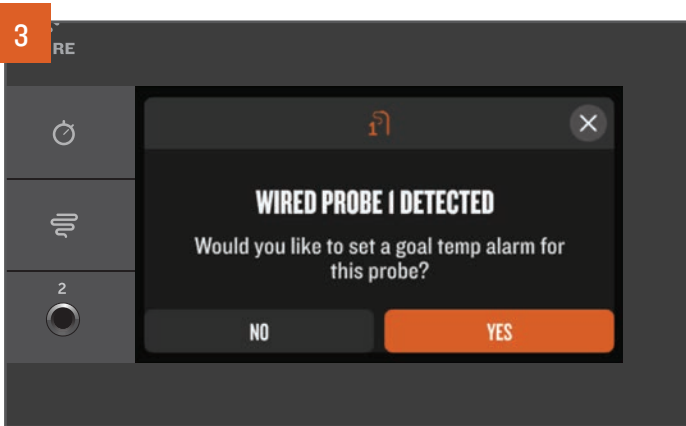
TÄRKEÄÄ: Varmista, että anturi on työnnetty kokonaan liitântään.



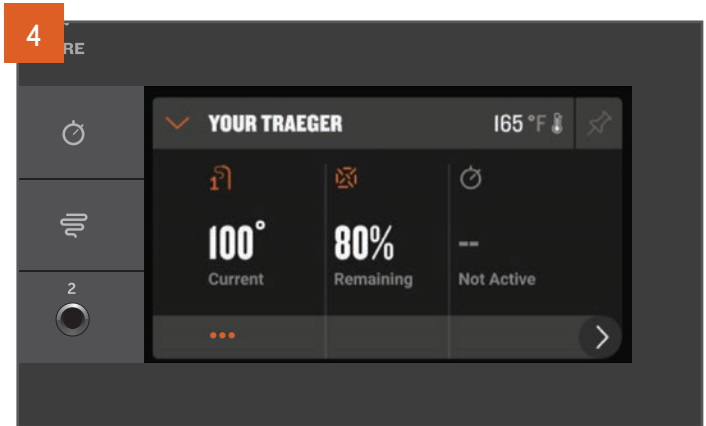
Aseta anturin kärki puoliksi lihan paksuimpaan osaan – vältä luiden tai erityisesti lihan rasvaisten osien koskettamista. Anturin on oltava lihassa vähintään 5,1 cm (2 tuumaa) syvyydessä. Tämä anturi ei ehkä sovellu, jos et voi työntää sitä lihan paksuimpaan osaan, vähintään 5,1 cm (2 tuumaa) syvyyteen. Kun anturi on paikallaan, laita ruokasi esilämmitettyyn grilliin.

TÄRKEÄÄ: Anturit ovat erittäin kuumia käytön jälkeen. Poista ne grillistä varovasti.

KYPSENNYS SISÄLÄMPÖTILAAN ANTUREILLA Bluetooth- tai langallisten antureiden tavoitelämpötilahälytyksen asettaminen



Voit kypsennää sisälämpötilaan asettamalla anturiin tavoitehälytyksen. Kun liität Bluetooth-anturin tai langallisen anturin ensimmäisen kerran, näyttöön tulee pikakuvake, jonka avulla voit helposti määrittää tavoitelämpötilahälytyksen. Valitse YES (Kyllä) ja seuraa kehoitteita.



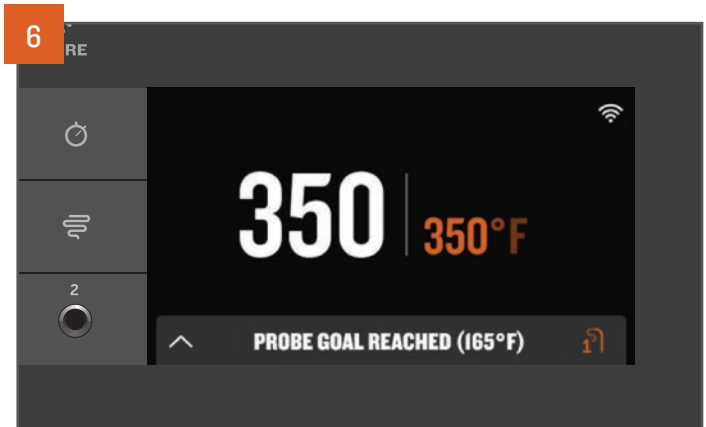
Jos et osunut ponnahdusikkunaan, voit asettaa koettimen tavoitehälytyksen (...) pikanäppäimellä Ohjauspaneelista anturin widgetin alla tai valikon ACCESSORIES (Varusteet-kohdassa).



Valitse haluttu lämpötila anturin tavoitehälytykselle säätöpyörällä. Valitse ja vahvista valinta säätöpyörällä. Etkö muista Marsala-kanan turvallista sisälämpötilaa? Napauta SELECT BY PRESET (Valitse esiasetus) löytääksesi luettelon tyyppillisistä lihoihin liittyvistä turvallisista lämpötiloista.

HUOMAUTUKSET:

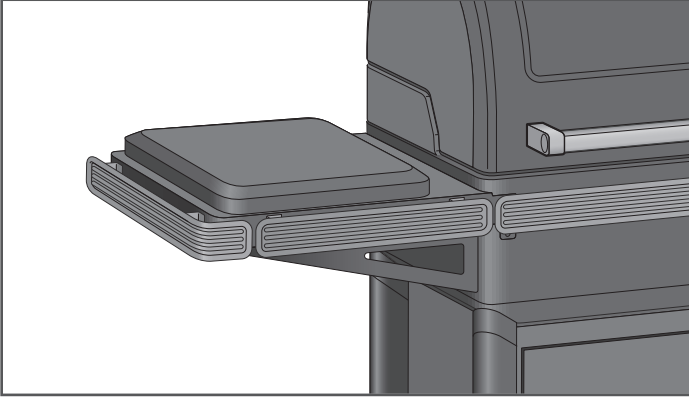
- On suositeltavaa kypsennää sisälämpötilaan asti anturin avulla sen sijaan, että kypsennät tietyn ajan.
- Anturit voidaan yhdistää vain yhteen Traeger®-grilliin kerrallaan. Jos sinulla on useita Bluetooth-yhteensopivia Traeger®-grillejä ja haluat käyttää pariiliitosta toisessa grillissä, muista "unohtaa" ensimmäinen grilli ennen toisen grillin pariiliitosta.



Kun liha saavuttaa asetetun lämpötilan, laitteesta kuuluu äänimerkki. Jos käytät Traeger-sovellusta, saat myös push-ilmoituksen yhdistetystä älylaitteesta.

RUOANLAITTO LISÄVARUSTEIDEN KANSSA JATKUU

LISÄVARUSTEIDEN SEURANTA Voit helposti seurata Ohjauspaneelista tai Varusteiden päävalikosta kaikkia lisävarusteita ja niiden asetuksia, kuten lämpötiloja, asettaa anturin tavoitelämpötiloja ja paljon muuta.



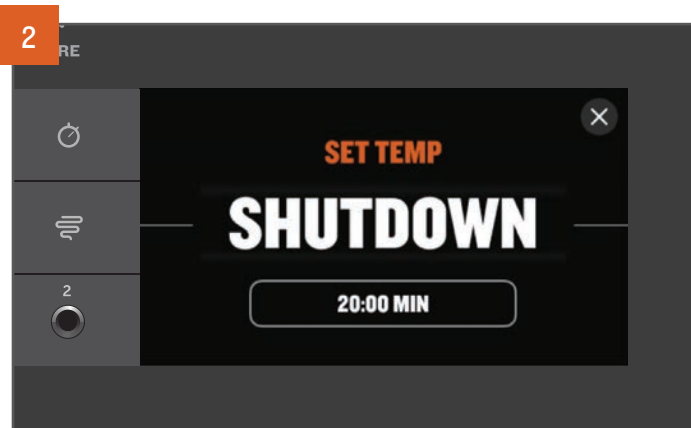
TRAEGER®-INDUKTIOKEITTOTASO - Käytä Traeger®-induktiokkeitäsoa kaikkien lisukkeiden valmistukseen keittämällä, hauduttamalla, ruskistamalla ja friteeraamalla. Aseta teho kääntämällä induktiokeitäsovalitsinta. Sekä Traeger-sovellus että grillin ohjauspaneeli valvovat asetettuja lämpötiloja ja antavat tietoa mahdollisista hälytyksistä tai varoituksista. Katso lisätietoja Traegerin® induktiokeitäsovalitsinta käyttöoppaasta.

GRILLIN SAMMUTTAMINEN SAMMUTUSJAKSO SELITETTYNÄ

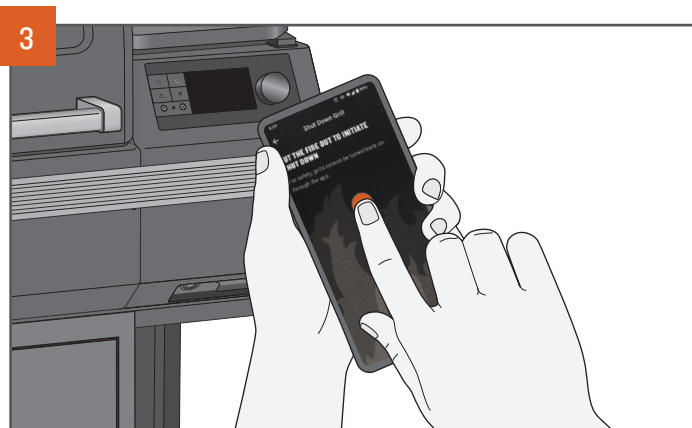
Sammutusjakso on ratkaisevan tärkeä Traeger®-grillillä onnistumiselle ja korkealaatuiselle grillisuorituskyvyille. Sammutusjaksot estävät tulevat haittavaikutukset ja valmistelevat grillin kunnolla seuraavaa ruoanlaittoa varten. Käynnistä sammutusjakso jokaisen ruoanvalmistuskerran jälkeen. Voit käynnistää sammutustoiminnon sammuttamalla grillin jollakin seuraavista tavoista:



Pidä säätöpyörää painettuna kolmen sekunnin ajan, kunnes näyttö havaitsee ja näyttää "SHUT DOWN CYCLE IN PROGRESS" (Sammutusjakso meneillään).



Samalla kun asetat lämpötilaa, käännä säätöpyörä kokonaan vasemmalle ja paina valitaksesi SHUTDOWN (Sammutuksen).



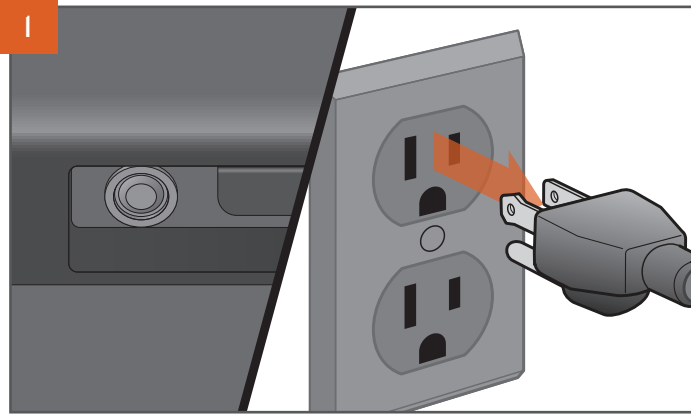
Käynnistä grillin sammutusjakso Traeger-sovelluksen avulla mistä tahansa ja milloin tahansa.

HUOMAUTUKSET:

- Sammutusjakso minimoi riskit tuleville vaaratapahtumille, kuten jälkisyttymiselle. Jälkisyttymistä esiintyy, kun tulipesän tuli polttaa pellettejä ruuviputkessa, jolloin tuli siirtyy täyttösuppiloon.
- Sammutusjakso kestää noin 15–20 minuuttia asetetun lämpötilan mukaan. Anna sammutusjakson valmistua grillin moitteettoman toiminnan varmistamiseksi. Älä paina päävirtakytkintä grillin etuosassa asentoon OFF tai irrota grillin pistoketta pistorasiasta ennen jakson valmistumista. Jos grilli pysyy kytkettynä verkkovirtaan eikä sitä sammuteta, se pysyy valmiustilassa laiteohjelmistopäivityksiä ja nopeaa käynnistystä varten seuraavaa kypsennystä varten.

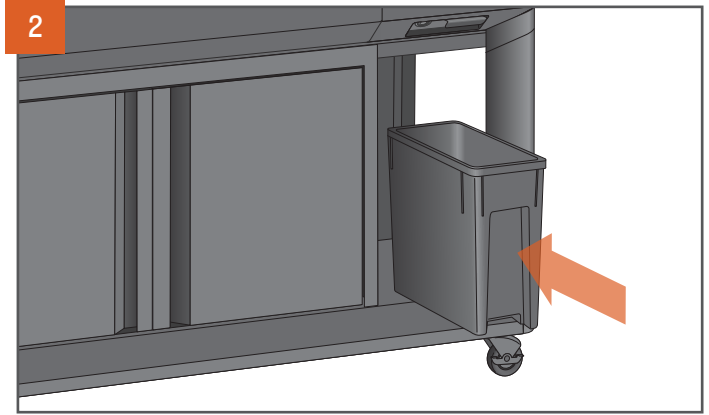
PELETTISÄILIÖN PUHDISTUS

Traeger®-grillissä on säiliöpuhdistusjärjestelmä, jonka avulla yhdestä pellettityypistä voidaan vaihtaa toiseen ilman suurta sotkua.

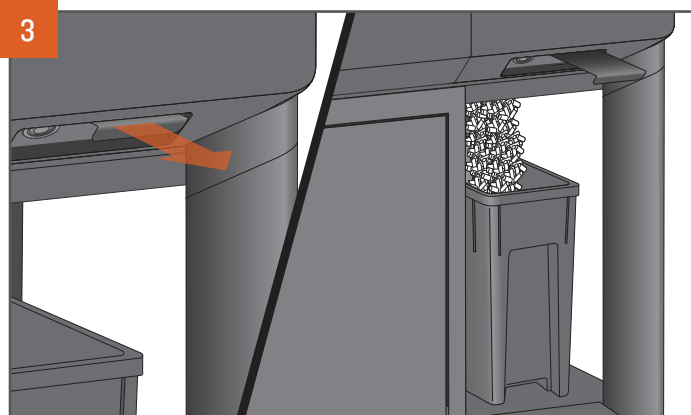


PISTOKKEEN ULKONÄKÖ VOI VAIHDELLA ALUEESTA RIIPPUEN.

Paina päävirtapainike OFF-asentoon grillin etupuolella ja irrota virtajohto. Jos grilli on edelleen kuuma, anna sen jäähtyä kokonaan.



Kun tyhjennät pellettisäiliötä, varmista, että Traeger® StayDry™ -pellettiastia on suoraan suppilon alla.



Vedä vipua suoraan ulos vapauttaaksesi pellettejä. Pelletit tyhjenevät StayDry™-pellettilokeroon. Loppujen pellettien poistamiseen pellettisäiliöstä tarvitaan ehkä lasta tai lusikka. Imuroi loput sahanpurut suppilosta ja kairasta.



Kun pellettisäiliö on tyhjä, työnnä vipu takaisin sisään ja täytä suppilo toisen makuisella TRAEGER® ALL-NATURAL -KOVAPUPELLETEILLÄ.



VAROITUS! ÄLÄ TYHJENNÄ PELETTISÄILIÖTÄ ENNEN KUIN GRILLI ON TÄYSIN JÄÄHTYNYT JA VIRTA ON KATKAISTU; MUUTEN PELLETTIT VOIVAT OLLA ERITTÄIN KUUMIA.

GRILLIN OMINAISUUDET

TRAEGER-SOVELLUS

Traeger®-grilliä voidaan ohjata etäältä Traeger-sovelluksella. Voit katsoa lisätietoja Traegerin WiFIRE®-sovelluksesta ja yhdistämistavoista verkkosivulta traeger.com/app.

Traeger®-grillin internetiin kytkemiseen tarvitaan kodin Wi-Fi-verkkoa. Älypuhelimien tai tabletin on toimittava uusimmalla iOS- tai Android-käyttöjärjestelmällä. Tarvitset mobiilidatatilauksen siltä varalta, että poistut kodin Wi-Fi-verkon kantoalueelta laitteen kanssa. Grillin on oltava yhteydessä internetiin, jotta se saa uusimmat käyttö-, turvallisuus- ja tietoturvapäivitykset.

Traeger-sovelluksella on myös helppo hakea, ladata ja käyttää uusia reseptejä Traeger®-grillissä käytettäväksi.



AJASTIN

Traeger®-grillissä on kätevä ajastin. Ajastintoiminto ei vaikuta grillin toimintaan; sitä voidaan käyttää muistuttamaan ruoanlaiton aikana tarvittavista muista toimenpiteistä, kuten kasvien lisäämisestä grilliin tai kastikkeen levittämisestä ruoan päälle.

AJASTIMEN ASETTAMINEN:

1. Pidä ajastinkuvaketta painettuna.
2. Aseta aika; voit siirtyä tuntien ja minuuttien välillä säätöpyörällä.

Kun valitsinta painetaan ajan valinnan jälkeen, ajastin on asetettu, palaat aloitusnäyttöön ja ajastin käynnistyy automaattisesti.

AJASTIMEN PERUUTTAMINEN:

1. Pidä ajastinkuvaketta painettuna.
2. Näet vaihtoehdot.
3. Valitse.

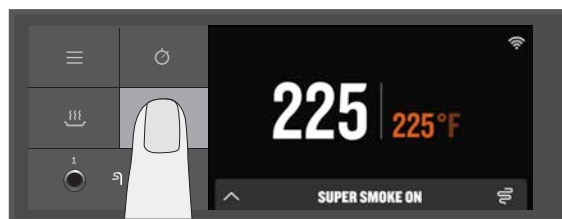


VOIMAKKAAN SAVUN LISÄTOIMINTO

Voit lisätä ruokaan lisää savunmakua painamalla SUPER SMOKE -painiketta (voimakas savu) milloin tahansa grillauksen aikana. Paina sitä uudelleen, jos haluat peruuttaa toiminnon.

HUOMAUTUKSET:

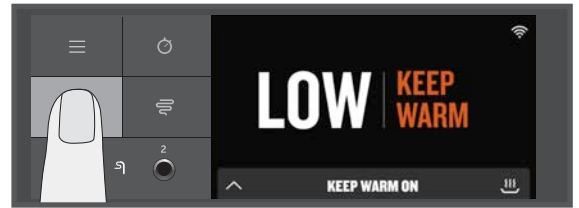
- Super Smoke -toiminto (voimakas savu) on aktivoitavissa ainoastaan grillin lämpötilan ollessa 74–107 °C:n alueella (165–225 °F).
- Savu on ohutta ja sinistä.



GRILLIN OMINAISUUDET JATKUU

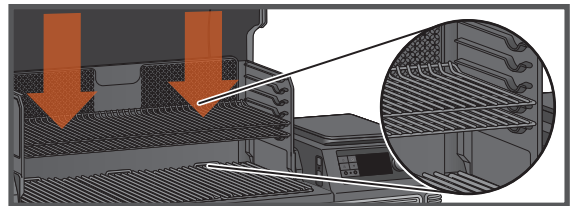
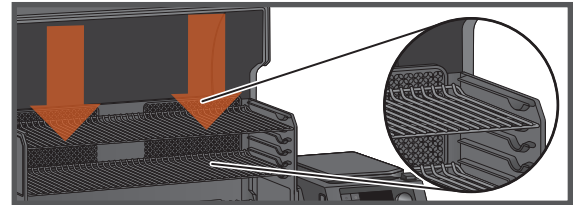
LÄMPIMÄNPITOTOIMINTO

Keep Warm -toimintoa (lämpimänäpito) voidaan käyttää paistotoiminnon asettamiseksi taukotilaan milloin tahansa grillauksen aikana ja grillin lämpötilan ylläpitämiseksi 74 °C:ssa (165 °F). Paina Keep Warm-painiketta (lämpimänäpito), kun haluat aktivoida toiminnon. Paina Keep Warm-painiketta (lämpimänäpito) uudelleen, kun haluat jatkaa kypsentämistä.



MONIPUOLINEN YLÄRITILÄ

Voit muuttaa ylemmän grilliritilän sijaintia useisiin eri paikkoihin. Näin voit tarvittaessa tehdä tilaa alemmille tai ylemmille ritoille.

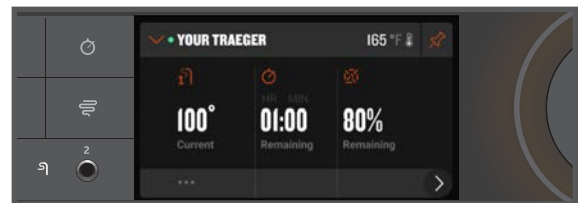


TRAEGER-PELETTIANTURI

Traeger-pellettianturi seuraa pellettien syöttöä. Kun valikosta on tehty valinta, se näyttää tämänhetkisen pellettien määrän 5 %:n askelmin.

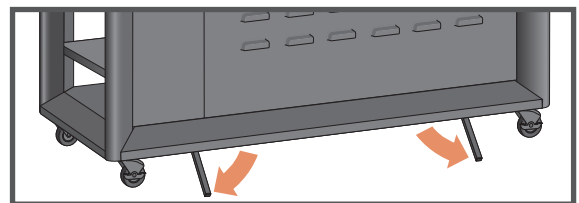
Jos Traeger-pellettianturi on yhdistetty oikein, se näyttää "PELLET SENSOR Pellet Level: XXX%" (PELETTI ANTURI Pelletin Taso XXX%). Jos Traeger-pellettianturia ei ole yhdistetty oikein, se näyttää "PELLET SENSOR Disconnected Pellet Level: 0%" (PELETTI ANTURI Anturi Irroitettu Pelletin Taso 0%).

Traeger-pellettianturin avulla voit tarkistaa pellettimäärän etänä Traeger-sovelluksen avulla. Tämä uusi järjestelmä lähettää sinulle push-ilmoituksia (TPS-raportteja) ja hälytyksiä älylaitteeseesi, kun pelletit ovat vähissä, estäen kypsennyksen päättymisen polttoaineen loppumiseen.



JALUSTA

Helppokäyttöiset jalustat grillin takaosassa estävät grillin kaatumisen, jos se on jyrkässä rinteessä.

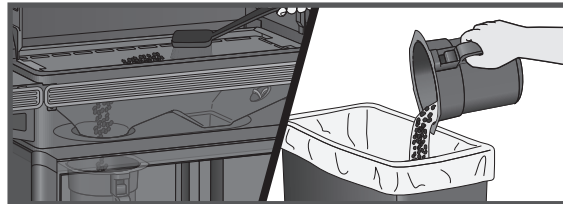


GRILLIN HUOLTO

Haluatko kypsentää rasvaisempia proteiineja matalammissa lämpötiloissa? Niin mekin. Kun teet niin, kiinnitä erityistä huomiota valuneen rasvan siivoamiseen. Kun grilli on jäähtynyt lämpöiseksi, kaavi grilliritilät puhtaiksi ja pyyhi ylimääräinen rasva valumisastiasta (varo polttamasta itseäsi). Näin takaat, että kaikki sujuu vaivattomasti seuraavan kerran, kun grillaat, varsinkin jos aiot valmistaa jotain kuumaa ja nopeaa!

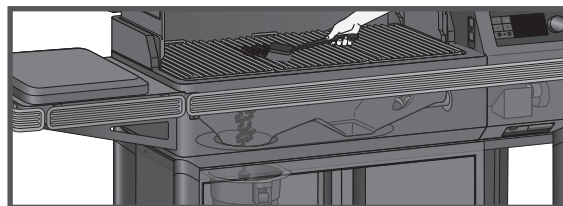
1. ENNEN JOKAISTA GRILLAUSTA:

Poista jäänteet valumisastiasta. Tarkista EZ-Clean™ rasva- ja tuhka-astia ja tyhjennä tarvittaessa. Varmista, että valumisastian päällä ei ole esteitä.



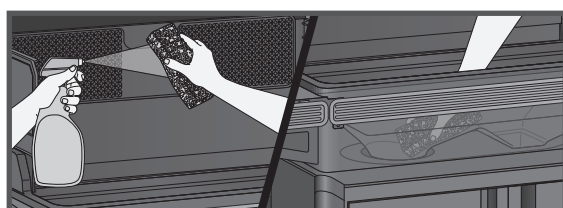
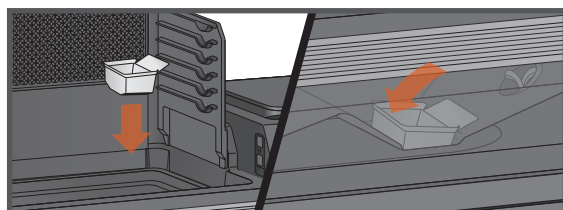
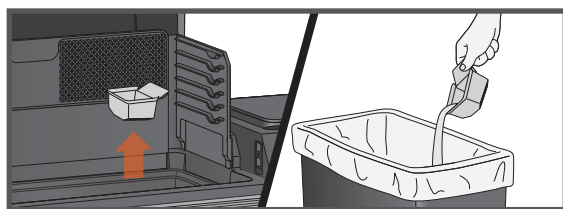
2. JOKAISEN GRILLAUKSEN JÄLKEEN:

Poista ruoan jäänteet ritilöiltä niiden ollessa vielä lämpimiä. Kaavi ruoan jäänteet EZ-Clean™ rasva- ja tuhka-astia kovalla, ei-metallisella välineellä.



3. JOKA KUUKAUSI:

Tarkista tulipesä ja poista ylimääräinen tuhka sen sisältä, ympäriltä ja alta. Kun vaihdat tulipesän, varmista, että tulipesän reuna on paikallaan ruuviputken alla. Raaputa kreosootti taustakaakeloinnista ja grillin oven takaa. Pyyhi vielä grillin ontelo Traeger® All Natural -puhdistusaineella. Poista rasvalsäätö ja puhdista rasvaluukun putki.



TÄRKEÄÄ: Valumisastian peittäminen esimerkiksi foliolla tai vuorauksella, vaikuttaa merkittävästi grillin toimintaan ja vahingoittaa valumisastiaa tai grilliä.

GRILLIN HUOLTO JATKUU

▲ VAROITUS Tulipalovaara: Rasvapalot johtuvat useimmiten siitä, ettei grilliä ole huollettu asianmukaisesti, koska rasvaa ei ole puhdistettu grillistä tasaisesti.

▲ VAROITUS Paina päävirtapainike OFF-asentoon ja irrota virtajohto ennen minkäänlaisen huoltotoimen aloittamista.

4. TUHKAN JA RASVAN POISTO EZ-CLEAN™-RASVA- JA TUHKAASTIASTA (JOKAISELLA KERRALLA)

▲ VAROITUS Varmista, että grilli on KYLMÄ, tuhkat ovat sammuneet ja KYLMIÄ, ennen kuin tarkistat rasva- ja tuhka-astian.

▲ VAROITUS Jos EZ-Clean™-rasva- ja tuhka-astiaa ei tyhjennetä, seurauksena voi olla vakava tulipalo.

Grillin rungon alla on astia, johon kerätään sekä tuhkaa että rasvaa. Tämä on tarkistettava ja tyhjennettävä ennen ruoanlaittoa. Voit irrottaa ja tarkistaa astian tarttumalla siihen kahdella kädellä ja vapauttamalla painikkeen painamalla sitä. Poista kertakäyttöinen pussi ja vaihda tilalle uusi. Katso vaihe 9, Tuhkan hävittäminen, asianmukainen tuhkan hävittäminen.

HUOMAA: Traegerin astiapussit auttavat pitämään tämän puhtaana ja helppona tehtävänä.

5. TRAEGER-RASVANHALLINTAJÄRJESTELMÄN (TGMS) PUHDISTAMINEN:

Ruoanlaiton aikana rasvapisarat putoavat (i) valumisastiaan ja ne ohjataan (ii) rasvan poistoputkeen (iii) kerättäväksi EZ-Clean™-rasva- ja tuhka-astiaan. Nämä ovat Traegerin TGMS-rasvanhallinta järjestelmän kolme osaa. Rasvaa kerääntyy kaikkiin näihin paikkoihin, ja ne on puhdistettava säännöllisesti palovaaran vähentämiseksi.

TGMS:n puhdistustiheys riippuu ruoan rasvapitoisuudesta. Rasvaisemmat ruoat vaativat TGMS:n puhdistamista useammin, ja joskus sinun on puhdistettava TGMS jokaisen ruoanlaittokerran jälkeen.

Näkyvät ruoan palaset ja kovettuneet rasvapalaset tai muut kertymät viittaavat puhdistustarpeeseen.

Kaikki rasvanohjauksjärjestelmän osat on tarkastettava ennen jokaista käyttökertaa rasvan kerääntymisen varalta.

▲ VAROITUS Kerääntynyt rasva on helpompi puhdistaa grillin ollessa vielä lämmin, mutta ei kuuma. Ole varovainen, ettet polta itseäsi. Suosittelemme lämpösuojakäsineitä.

Puhdista rasva rasvanpoistoputkesta. Suosittelemme, että puhdistat tämän paikan säännöllisesti.

Poista kaikki grilliritilät ja rasvasäätimen korkki. Näin pääset käsiksi rasvanpoistoputken aukkoon grillin sisällä. Raaputa valumisastiaan kertynyt rasva pois rasvaputken läpi jäykällä, metallittomalla työkalulla. Suuri osa irrotetusta rasvasta voidaan työntää alas rasvantyhjennysputken kautta, jolloin se putoaa EZ-Clean™-rasva- ja tuhka-astiaan. Pyyhi jäljelle jääneet rasvakerääntymät paperipyyhkeillä tai poisheitettävillä rievuilla.

Puhdista rasva säännöllisesti grillin sisäpohjasta ja kyljistä. Jos rasvaa kertyy, seurauksena voi olla rasvapalo.

Kaapi rasvakerääntymät pois grillistä käyttäen jäykkää, metallitonta välinettä. Suuri osa irtonaisesta rasvasta voidaan poistaa paperipyyhkeillä tai kertakäyttöisillä liinoilla. Jäljelle jääneet rippeet voidaan puhdistaa pölynimurilla vaiheessa 8 (jäljempänä) kuvatulla tavalla tulipesää puhdistettaessa.

Tarkista ja puhdista EvenFlow™ kuumuussuoja mahdollisista rasvatahoista ja roskista.

6. KREOSOOTIN POISTO:

Kun puupellettejä poltetaan hitaasti, ne tuottavat tervaa ja muita orgaanisia höyryjä, jotka muodostavat kreosootia yhdessä ulos tulevan kosteuden kanssa. Kreosootihöyryt tiivistyvät hitaasti palavan tulen verrattain viileässä poistoaukossa. Tämän seurauksena kreosootia kerääntyy poistoaukon sisäpinnoitukseen. Jos kreosooti syttyy, se saa aikaan äärimmäisen kuumen palon. Ilmassa olevat rasvahiukkaset ohjautuvat jäähdetykskammion läpi, ja osa tästä ilmassa olevasta rasvasta kerääntyy poistoaukon pinnoitukseen kreosootin tapaan, mikä saattaa edistää palon syttymistä.

Kaavi kreosooti- ja rasvakertymä ajoittain taustalevyn ja grillin luukun takaa. Kun kreosooti- ja rasvajäämät on irrotettu Downdraft Exhaust -järjestelmän sisäpuolelta ja tuuletusaukoista, suuri osa siitä voidaan poistaa paperipyyhkeillä tai kertakäyttöisillä räiteillä. Älä suihkuta vettä tai muita nestemäisiä puhdistusaineita grillin sisäpinnalle kreosootin poistamiseksi.

HUOMAA: Traegerin alaspäin suunnattu Downdraft Exhaust -poistomekanismi täytyy tarkastaa vähintään kahdesti vuodessa, jotta nähdään, onko siihen kerääntynyt kreosootia ja/tai rasvaa.

Jos laitteeseen kerääntyy kreosootia tai rasvaa, se täytyy poistaa tulipalovaaran vähentämiseksi.

7. VARASTOINTI ULKOTILOISSA:

▲ HUOMAUTUS Jos grilliä halutaan säilyttää ulkotiloissa, on varmistettava, ettei pellettisäiliöön pääse vettä. Puupelletit laajenevat voimakkaasti kastuessaan ja aiheuttavat siten syöttöruuvin tukkeutumisen. Peitä grilli aina Traeger®-grillipeitteellä, kun sitä ei aiota käyttää. Grillille tarkoitettun peitteen voi hankkia verkkosivustolta traegergrills.com.

8. TUHKAN PUHDISTUS TULIPESÄN SISÄLTÄ JA YMPÄRILTÄ (NOIN 30 TUNNIN RUOANLAITON JÄLKEEN):

▲ VAROITUS Varmista, että grilli on KYLMÄ, tuhkat ovat sammuneet ja KYLMIÄ, ennen kuin tyhjennät tuhkat.

▲ VAROITUS Tuhkat on poistettava seuraavassa esitettyjä ohjeita noudattaen.

Ylimääräinen tuhka tulipesässä haittaa syttymistä ja voi aiheuttaa tulipalon sammumisen. Tulipesä on tarkastettava silloin tällöin ja puhdistettava tuhkasta. Tuhka täytyy poistaa myös tässä tapauksessa tulipesästä ja sen ympäriltä vain grillin ollessa KYLMÄ.

Poista grilliritilät, valumisastia ja EvenFlow™ kuumuussuoja päästäksesi käsiksi tulipesään ja grillin sisäosiin, mukaan lukien tuulettimen alue. Suuri osa tulipesän ulkopuolisesta tuhkasta voidaan poistaa grillistä teollisuusimurilla.

VAROITUS Tähän tarkoitukseen tarkoitettu imuri on paras tapa poistaa tuhka tulipesästä, mutta se on tehtävä erityisen varovasti palovaaran välttämiseksi. Tuhka täytyy poistaa myös tässä tapauksessa tulipesästä ja sen ympäriltä vain grillin ollessa KYLMÄ.

Teollisuusimurin tyyppinen imuri, jossa on metallinen, pussiton keruusäiliö, on paras tähän tehtävään. Puhdistamiseen voidaan kuitenkin käyttää turvallisesti lähes mitä tahansa imuria, jos se tehdään ohjeita noudattaen.

Varmista ensin, että tuhka tulipesässä on KYLMÄÄ, ja imuroi tuhka sitten tulipesän sisältä.

- a. Jos imuri on pussiton malli, tyhjennä kaikki aikaisemmin imuroidut roskat roskasäiliöstä. Imuroi sitten tuhka pois tulipesän sisältä. Kun tulipesä on puhdas, tyhjennä keräyskastia välittömästi alla kuvatulla tavalla käsiteltynä metalliastiaan. Tämä kuvataan kohdassa Tuhkan hävittäminen. Varmista, ettei roskasäiliöön jää tuhkaa.
- b. Jos pölynimurisi mallissa käytetään kertakäyttöpussia, asenna käyttämätön pussi imuriin. Imuroi sitten tuhka pois tulipesän sisältä. Kun tulipesä on puhdas, poista pussi pölynimurista ja laita se metalliastiaan, jota käsitellään alla Tuhkan hävittäminen -kohdassa kuvatulla tavalla.

9. TUHKAN HÄVITTÄMINEN:

VAROITUS Tuhkan on aina oltava täysin viileää ennen käsittelyä. Tuhkan voi kaataa metallisäiliöön, jossa on tiukasti suljettava kansi. Suljettu tuhkasäiliö asetetaan palamattomalle lattialle tai maahan kauas kaikista palavista materiaaleista odottamaan lopullista hävittämistä. Tuhkaa on säilytettävä suljetussa säiliössä, kunnes se hävitetään.

10. GRILLIRITILÖIDEN PUHDISTAMINEN:

VAROITUS Grilliritilöiden puhdistaminen käy helpoiten silloin, kun ne ovat vielä lämpimiä. **Ole varovainen, ettet saa palovammoja. Suosittelemme lämpösuojakäsineitä.** Suosittelemme, että pidät pitkävärtisen puhdistusharjan grillin lähellä. Harjaa pikaisesti grilliritilät paistetun ruoan pois ottamisen jälkeen. Se kestää vain hetken, ja näin grilli on valmiina seuraavaa käyttökertaa varten.

11. ULKOPINTOJEN PUHDISTAMINEN :

VAROITUS Paina päävirtapainike OFF-asentoon ja irrota virtajohto ennen puhdistamisen aloittamista.

Käytä poisheitettävää riepua tai liinaa, joka on kastettu Traeger® All Natural Cleaneriin tai lämpimään saippuaveteen , ja pyyhi rasva pois grillin ulkopinnoilta. **ÄLÄ** käytä uuninpuhdistusainetta, hankaavia puhdistusaineita tai hankaussieniä grillin ulkopintojen puhdistamiseen.

12. GRILLIN TESTAAMINEN PUHDISTUKSEN JÄLKEEN:

Ennen kuin vaihdat EvenFlow™ kuumuusuoja, rasvanrasvapellin ja grilliritilät, liitä virtajohto maadoitettuun pistorasiaan ja paina päävirtakytkin ON-asentoon. Kun olet asettanut lämpötilan ja painat IGNITE (Sytytä) -painiketta, pellettien pitäisi pudota tulipesään ja lämpövuoksen pitäisi alkaa kuumentua (se alkaa muuttua punaiseksi).

VAROITUS Älä kosketa lämpövuosta.

Kun tulipesästä alkaa tulla ulos liekkejä, käynnistä sammutussykli. Anna grillin jäähtyä. Nyt voit laittaa EvenFlow™ kuumuusuoja, rasvapellin, grilliritilät ja ruoan takaisin grilliin.

13. VIRTASÄÄTÖ

Jos virtajohto on vaurioitunut, se on vaihdettava erikoisjohtoon, joka on saatavissa Traegeriltä.

USEIN KYSYTTYÄ

Skannaa tämä QR-koodi ja lue usein kysytyjä kysymyksiä.



VIANMÄÄRITYS

VIRHEILMOITUKSET JA WiFIRE®-ONGELMAT/KYSYMYKSET

Tämä on liitetty tuote. Varmistaaksesi, että saat uusimmat laiteohjelmistopäivitykset, jotka pitävät grillin toiminnassa huipputehollaan, varmista aina, että grilli on liitetty. Katso "Perehdytys osa 2: Grillin Kytkeminen Verkkoon" sivulta I6.

Ohjauspaneeliin voi tulla harvoissa tapauksissa vika- tai varoitusilmoitus. Katso osoitteesta traeger.com/support luettelo virheviesteistä ja niiden ratkaisemisesta.

KÄYTTÖÄ KOSKEVIA NEUVOJA

1. Parannamme grillin suorituskykyä jatkuvasti. Varmista, että grilli on liitetty ja että siihen on päivitetty uusin laiteohjelmisto. Lisätietoja laiteohjelmiston version tarkistamisesta on osoitteessa traeger.com.
2. Lämpötilaa voi muuttaa milloin tahansa grillauksen aikana paistolämpötilan nostamiseksi tai laskemiseksi. Paras käytäntö on antaa grillille aikaa saavuttaa haluttu lämpötila ennen lämpötilan muuttamista uudelleen.
3. Vaihdamme celsiusasteista fahrenheitasteisiin ja päinvastoin: Valitse Settings-valikosta (asetukset) kohta Temperature Units (lämpötilayksiköt). Käännä säätöpyörää ja valitse celsiusasteet (°C) tai fahrenheitasteet (°F). Vahvasta valintasi painamalla säätöpyörän keskikohtaa. Lämpötilat näkyvät näytössä tämän jälkeen valitsemassasi muodossa.
4. Traeger®-grilli on tarkoitettu toimimaan luukku suljettuna. Grillin luukun avaaminen pidentää ruoanlaittoaikaa huomattavasti.
 - Jos grilliin laitetaan pakastettua, raakaa, kylmää tai muuten kypsentämätöntä ruokaa, grillin sisälämpötila saattaa laskea hetkellisesti.
5. Älä ylikuormita kypsennyspintaa liiallisella määrällä ruokaa, joka ulottuu rasvapellin reunojen ulkopuolelle. Tämä voi johtaa ruoanlaittoilman oikean virtauksen häiriintymiseen ja pidentää asetetun lämpötilan saavuttamiseen kuluvaan aikaan.
6. Ota aina huomioon, minkä tyyppistä ruokaa aiot paistaa:
 - Ohuet ruokatuotteet vaativat korkeamman lämpötilan ja lyhyemmän paistoaajan, kun taas paksummat ruokatuotteet vaativat matalamman lämpötilan ja pidemmän paistoaajan.
 - Kasvisten kypsyminen kestää samoissa kypsennyslämpötiloissa kauemmin kuin lihojen.
 - Tarkista aina ennen syöntiä, että paistetun lihan sisälämpötila on turvallinen.
 - Lämpimänäpitoa ei ole tarkoitettu ruoan kypsennykseen.
7. Pidä grilli puhtaana. Tarkista grilli säännöllisesti kertyneen rasvan varalta. Useimmat rasvapalot johtuvat grillin puutteellisesta huollosta ja siitä, että Traeger-rasvanhallintajärjestelmää (TGMS) ei ole puhdistettu säännöllisesti (katso "Grillin huolto" sivuilta 29–30). Vaikka grillissä olisi runsaasti tilaa, ole varovainen, ettet laita sinne liikaa ruokaa, josta voi vapautua suuria määriä syttyvää rasvaa (esimerkiksi yli puoli kiloa pekonia). Jos aikaisemmat grillauskerrat ovat tuottaneet suuren määrän syttyvää rasvaa, on erittäin suositeltavaa puhdistaa grilli rasvasta ennen sen uudelleenkäyttämistä.

HUOLTO



TRAEGERIN LEGENDAARINEN ASIAKASPALVELU on paras mahdollinen. Jos sinulla on kysyttävää Traeger®-grillistä tai tarvitset neuvoja ensimmäisen porsaanpaistisi paistamiseen, kokeneet asiantuntijamme ovat valmiina ohjeistamaan sinua. Olemme täällä sinua varten 365 päivää vuodessa, pyhäpäivät mukaan lukien. Saat apua kokoonpanoon, asennukseen, turvalliseen käyttöön tai osiin liittyen tai yleistä asiakaspalvelua (vain englanniksi) käymällä verkkosivustollamme [traeger.com/support](https://www.traeger.com/support) tai soittamalla tai kirjoittamalla meille osoitteeseen:

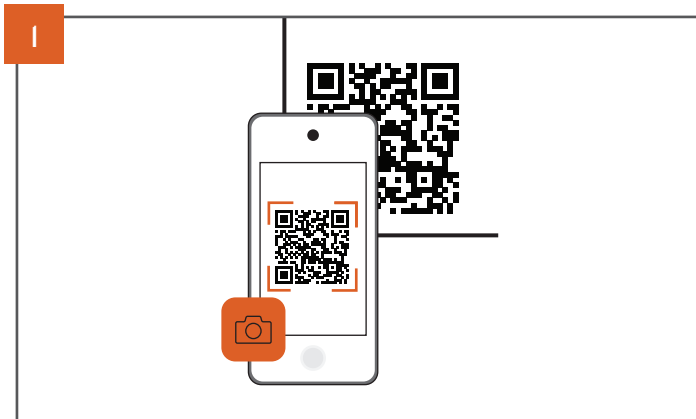
TRAEGERIN ASIAKASPALVELU

Käy osoitteessa: [traeger.com/support](https://www.traeger.com/support)

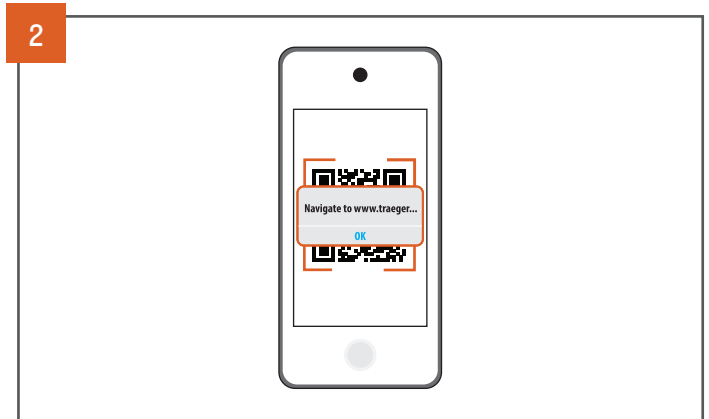
Puhelinnumerot löytyvät osoitteesta: <https://www.traeger.com/support/international-contact-info>

Osoite: Traeger Pellet Grills Europe ApS
Kattegatvej 40, 2150 Copenhagen, Denmark

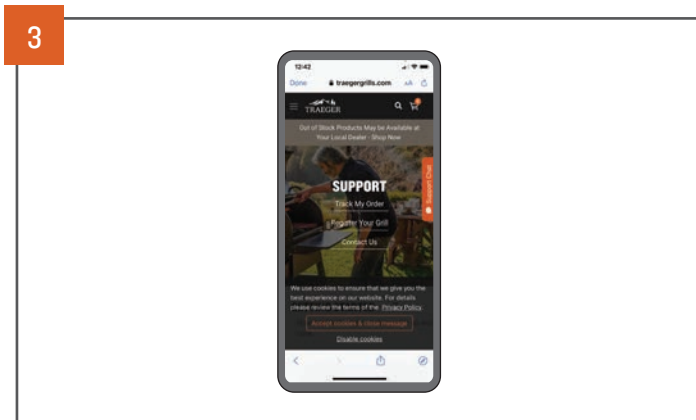
TRAEGERIN ASIAKASPALVELU ON VAIN SKANNAUKSEN PÄÄSSÄ



1 Avaa puhelimesi kamera ja osoita sillä QR-koodia.



2 Odota, että kamera rekisteröityy, ja napauta ilmoitusta tai banneria, kun se ilmestyy näytöllesi.



3 Koodiin liittyvät tiedot ladataan automaattisesti.



TRAEGER®-GRILLIN TAKUU



10 VUODEN RAJOITETTU TAKUU

Traeger Pellet Grills Europe ApS, Kattgatvej 40, 2150 Copenhagen, Tanska, jäljempänä 'Traeger', takaa tämän Traeger®-grillin seuraavassa taulukossa luetellut komponentit, kattavuuden ja takuajan normaalikäytössä ja asianmukaisessa huollossa. Tämä takuu myönnetään asuinmaasi lakien mukaisen kuluttajasuojan lisäksi, eikä se riistä sinulta asuinmaasi lakien tarjoamaa suojaa. Takuuaika alkaa Traegerin valtuuttaman jälleenmyyjän alkuperäisen ostosopimuksen tekopäivästä ja se myönnetään eurooppalaisille asiakkaille. Luettelo Traegerin valtuuttamista jälleenmyyjistä on saatavilla osoitteessa <https://www.traeger.com/dealers> (kukin yhdessä "valtuutettu myyjä"). Varaosien takuuaika ja takuu ovat seuraavat:

Takuuajat ja kattavuus		
Komponentit	Takuuaika*	Kattavuus
Runko, jalat, kaapin ovet, alahylly, maalatut hylly-/säiliön suojukset	10 vuotta	Ei ruostu läpi
Ohjain, ruiskumoottori, ruisku ja tuuletin	3 vuotta	Materiaali- ja valmistusviat
Tippakaukalo, EvenFlow™-kuumuussuoja, lämpölevy, sisäpuolinen emaloitu telinepidike.	3 vuotta	Materiaali- ja valmistusviat
Emaloidut, valurautaiset ja ruostumattomat grilliritilät	3 vuotta	Ei ruostu läpi
Kuumasauva, pellettitunnistin, johto, RTD, liekkianturi, ovianturi, termoelementti, luukun tiiviste ja induktiolevy	2 vuotta	Materiaali- ja valmistusviat
Valaistus	2 vuotta	Materiaali- ja valmistusviat
Lihantunnistin ja langattomat lihantunnistimet	2 vuotta	Ei ruostu läpi

Traeger®-grillit on suunniteltu modulaarisiksi, jotta tavalliset käyttäjät voivat korjata ne helposti. Traegerin koko tämän takuun mukainen velvollisuus on tarjota sinulle viallisten osien vaihto ja antaa sinulle ohjeet siitä, miten vaihto tehdään itse. Traeger voi korvata vialliset osat uusilla tai kunnostetuilla osilla. Traeger pidättää itsellään oikeuden tarkastaa minkä tahansa grillin (Traegerin maksama toimitus) ja analysoida kaikki käyttötiedot, mukaan lukien rajoituksetta kaikki digitaalisesti liitetyt grillitiedot (tietosuojakäytännön kattamissa rajoissa). Vahvistaakseen ja käsitelläkseen takuuvaatimuksen Traeger saattaa edellyttää, että toimitat kohtuulliset todisteet ongelmastasi, mukaan lukien osallistuminen videokeskusteluihin, puhelinkeskusteluihin, valokuvien antaminen ja muiden asiaankuuluvien tietojen antaminen. Viallisten osien vaihtamiseen liittyvät työvoimakulut ja rahtimaksut osien lähettämisestä maksetaan kustannuksellasi.

Edellä mainittuja poikkeuksia rajoittamatta takuu ei kata seuraavia: (i) rasvapalojen aiheuttamat maalivauriot, (ii) UV-altistus, (iii) normaali kuluminen ja (iv) rasvapellin tai lämpölevyn vääntyminen. Tätä takuuta ei myöskään sovelleta, jos: (i) grilliä ei koota tai käytetä tämän grillin mukana toimitettujen Traegerin käyttöohjeiden mukaisesti; (ii) grilliä ei ole ostettu Traegerilta tai valtuutetulta myyjältä; (iii) grilli jälleenmyydään tai myydään toiselle omistajalle; (iv) grillissä on käytetty luvattomasti kolmannen osapuolen komponentteja, osia tai lisävarusteita; (v) grillissä on käytetty muita polttoaineita kuin puupellettejä ja grilleille suunniteltuja puupellettejä; (vi) grillissä käytetään puuhellan lämmityspellettejä; (vii) grilliä on käytetty kaupallisessa tai elintarvikepalvelutarkoituksessa; (viii) käyttäjä on antanut grillin vaurioitua, väärinkäyttää tai muuten jättänyt grillin huoltamatta Traegerin käyttöohjeiden mukaisesti; tai (ix) tähän grilliin on tehty luvattomia muutoksia.

Huomaathan, että koska Traeger ei pysty valvomaan luvattomien myyjien myymien tuotteidensa laatua, Traegerin takuu on käytettävissä vain, jos olet ostanut grillin valtuutetulta myyjältä. Traegerin takuu koskee vain tuotteita, jotka on ostettu valtuutetulta myyjältä.

Takuuvaatimuksen käsittelemiseksi ota yhteyttä Traegerin asiakaspalveluun yllä mainittuun puhelinnumeroon tai osoitteeseen. Traeger vaatii sinulta todisteen ostopäivästä valtuutetun myyjän luona. Siksi suosittelemme, että säilytät myyntikuittisi tai -laskusi yhdessä tämän käsikirjan ja arvokkaiden asiakirjojen kanssa.

TÄRKEITÄ LISÄTIETOJA TAKUUSTA

- Emme ole vastuussa tavaroista, jotka katoavat kuljetuksen aikana, kun ne palautetaan meille takuumenettelyssä. Tästä syystä suosittelemme, että pyydät seurantanumeron tai toimitusvahvistuksen, kun lähetät pakettisi.
- Korvattava komponentti, jonka lähetät meille, tulee Traegerin omistukseen, eikä sitä palauteta sinulle.

Tähän takuuseen sovelletaan Tanskan lakeja. Tämä lainvalinta ei poista sinulta asuinmaasi lakien tarjoamaa suojaa.





TERVETULOA

TRAEEGERHOOD

SEURAA MEITÄ @TRAEEGERGRILLS



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

traeger.com