



TRAERGER®  
WOOD FIRED GRILLS

# HANDOK EIGANDA

## TIMBERLINE TIMBERLINE XL

VELKOMIN Í VIÐARGRILL-BYLTINGUNA.

VIÐ VILJUM AÐ ÞÚ FÁIR SEM MEST ÚT ÚR TRAERGER GRILLINU ÞÍNU.

Skannaðu hér til að fá aðgang að þessari handbók á mismunandi tungumálum, sem og til að setja upp, undirbúa og fá sem mest út úr grillinu þínu.



T07088A-IS



# MIKILVÆGAR VARÚÐARRÁÐSTAFANIR

## LESTU ALLAR LEIÐBEININGARNAR ÁÐUR EN ÞÚ SETUR UPP OG NOTAR TRAEGER® GRILLIÐ.

EIN HELSTA ORSÖK ELDSVOÐA ER ÞEGAR ELDFIM EFNI ERU HÖFÐ OF NÁLÆGT GRILLINU (ÓNÓGT RÝMI). ÞAÐ ER AFAR MIKILVÆGT AÐ STRANGLEGA SÉ FARIÐ EFTIR ÞESSUM LEIÐBEININGUM VIÐ UPPSETNINGU VÖRUNNAR.

Það veitir langvarandi ánægju að elda með harðviðareldi, fyrir þig, vini þína og fjölskyldu, þegar Traeger® grillið er notað og því viðhaldið á réttan hátt. Nýja Traeger® grillið þitt er sérstaklega hannað til að gera eldamennskuna auðveldari ásamt því að bjóða þér upp á bestu frammistöðuna með bragðgóðum mat.

Lesið verður allar leiðbeiningarnar fyrir uppsetningu og notkun. Allir sem nota þetta grill ættu einnig að lesa alla handbókin fyrir notkun. Ef þessum leiðbeiningum er ekki fylgt eftir getur það valdið eignatjóni, líkamsmeiðslum eða jafnvel dauða. Hafðu samband við slökkvilið fulltrúa á staðnum til að fá upplýsingar um bönn og kröfur um eftirlit með uppsetningu á þínu svæði. **Geymdu þessar leiðbeiningar.** Ef þú ert að setja þetta tæki saman fyrir einhvern annan skaltu láta eigandann hafa þessa handbók til að lesa hana og geyma.

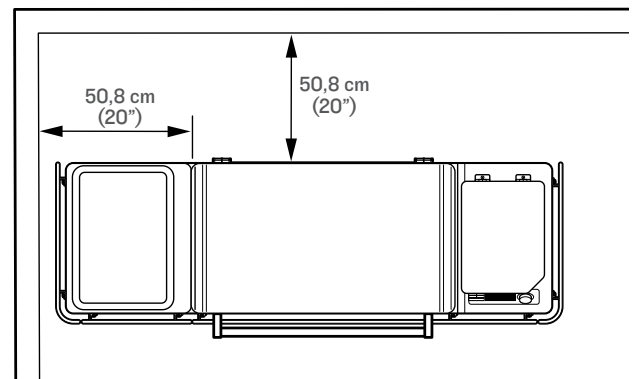
### ▲ HÆTTA Hætta á kolsýringi

Brennsla á viðarköggjum framleiðir kolsýring sem getur leitt til veikinda, alvarlegra meiðsla og/eða dauða. Fylgdu þessum leiðbeiningum til að koma í veg fyrir að þetta litlausa, lyktarlausa gas valdi þér, fjölskyldu þinni, gæludýrum eða öðrum eitrun:

- Notaðu Traeger® grillið þitt eingöngu á vel loftræstu svæði. Þetta grill er EINGÖNGU TIL NOTKUNAR UTANDYRA.
- Notaðu **aldrei** Traeger® grillið þitt á lokuðu svæði eða þar sem loftræstingu er ábótavant.
- Lærðu hver einkenni kolsýringseitrunar eru: höfuðverkur, svimi, þróttleysi, ógleði, uppköst, svefnhöfgi og ruglingur. Kolsýringur dregur úr getu blóðsins til að flytja súrefni. Lágt súrefnismagn í blóði getur valdið meðvitundarleysi og dauða.
- Hafðu samband við lækni ef þú eða aðrir sýna einkenni sem líkjast kvæfi eða flensu. Kolsýringseitrun er auðveldlega hægt að rugla saman við kvæfi eða flensu og er oft greind of seint.
- Áfengis- og eiturlyfjaneysla eykur áhrif kolsýringseitrunar.
- Kolsýringur er sérstaklega hættulegur móður og barni á meðgöngu, ungabörnum, öldruðum, reykingafólki og fólki með blóðrásarkerfisvandamál á borð við blóðleysi eða hjartasjúkdóm.

### ▲ VIÐVÖRUN Eldhætta

- Þegar þú notar Traeger® grillið þitt verður að vera að **LÁGMARKI** 50,8 cm (20 tommur) fjarlægð á milli grillsins og eldfimra efna, þar með talið tré handrið, húsaklæðning, gluggakarmar, húsgögn, tré, ruslafötur o.s.frv.



- Setjið þetta grill ekki upp eða notið innandyrna né undir brennanlegu lofti eða þakskeggi.
- Ekki setja Traeger® grillið þitt upp eða nota á eldfimu gólfi eða yfirborði.
- Setjið ekki grillábreiðu eða neitt eldfimt í geymslurýmið undir grillinu.
- Fjarlægðu potta og pönnur meðan tækið er eftirlitslaust, til að draga úr eldhættu.

### ▲ VIÐVÖRUN Eldhætta

- Haltu Traeger® grillinu þínu hreinu. Feitiseidar verða vegna rangrar umhirðu á grillinu og vegna þess að Traeger® feiti stjórnumarkerfið (Traeger® Grease Management System) er ekki þrifið reglulega (sjá „Viðhald grillsins“ á bls. 29-30).



- Þó svo að það sé mikið rými á grillinu skaltu varast að setja á það of mikið af mat eða mjög feitum mat (t.d. beikon) sem getur gefið frá sér mikið af eldfimri feiti.
- Ekki setja mat nálægt brúnum grillsins þar sem feiti getur lent fyrir utan feitisbakkann og lent á botni grillsins og komist í snertingu við glóð frá eldstæðinu og valdið íkveikju.
- Gakktu úr skugga um að eldstæðið sé rétt staðsett fyrir neðan snigil- rörið. Ef það er ekki rétt uppsett munu kögglar ekki flæða almennilega í eldstæðið og geta safnast upp og valdið skemmd á grillinu.
- Gakktu alltaf úr skugga um að EvenFlow™ hitaskjöldurinn og feitisbakkinn séu rétt staðsettir í festingunum sínum. Ef uppsetning er ekki rétt getur beinn hiti og logar frá eldstæðinu kveikt í feiti eða skemmt Traeger® feiti stjórnunarkerfið (Traeger® Grease Management System).
- Notaðu **aldrei** bensín, steinolú, kveikjaravökva eða annað eldfimt efni til að kveikja upp í grillinu eða „lífga“ eldinn við.
- Notaðu **aldrei** eða geymdu eldfima vökva eða annað eldfimt efni nálægt grillinu.
- Reyndu **aldrei** að ofhita grillið með því að bæta of miklum kögglum eða öðru eldfimu efni á eldstæðið eða í sílóið.

**▲ HÆTTA** Ef svo vill til að eldur kviknar út frá feiti, skaltu ganga úr skugga um að grill- og sílólokin sé lokuð og taktu svo grillið strax úr sambandi ef þú getur gert það á öruggan hátt. Farðu frá grillinu þar til eldurinn er alveg slökknaður og grillið hefur kólnað. Þar til eldurinn hefur slökknað og grillið kólnað niður:

- **Ekki** færa grillið;
- **Ekki** skvetta vatni á grillið;
- **Ekki** nota salt eða matarsóda til að slökkva feitiseid; og
- **Ekki** reyna að kæfa eldinn.

Þegar grilllokið og sílóið eru lokuð mun eldurinn svelta af súrefnisskortri og brenna út. Aldrei má hafa grill- eða sílólokið opið á meðan eldurinn logar. Ef grilllokið er opið skaltu nota eldfast áhald sem gerir þér kleyft að loka grillinu úr öruggri fjarlægð. Nota skal viðurkennt slökkvitæki fyrir alla flokka (flokk ABC) ef ekki er hægt að halda eldinum innan grillsins. Hringdu í slökkviliðið ef eldurinn er stjórnlaus. Þegar eldurinn er alveg slökkur skaltu leyfa grillinu að kólna alveg. Fjarlægðu allt innan úr grillinu, þar með talið alla innri hluta grillsins (grillgrindur, feitisbakka, EvenFlow™ hitaskjöldinn, feitisstilli og eldstæði), potta, pönnur og mat. Þrifðu allt grillið, þar með talið alla uppsafnaða feiti frá Traeger® feitisstjórnunarkerfinu (TGMS) og fjarlægðu alla ösku og köggla úr grillinu og eldstæðinu (sjá „Viðhald grillsins“ á bls. 29-30). Skiptu um eldstæði, EvenFlow™

hitaskjöld, feitisbakka, feitisstilli og grillgrindur, kveiktu aftur á grillinu og haltu áfram að elda.

#### ▲ VIÐVÖRUN Eldhætta

Láttu grillið alltaf kólna alveg áður en þú notar snigilaðgerðina.

#### ▲ VIÐVÖRUN Brunahætta

Aska ætti alltaf að vera alveg köld áður en hún er meðhöndluð. Öskuna verður að setja í málmílát með þéttu loki. Lokað ílátið með öskunni ætti að setja á eldpolið gólf eða jörð, langt frá öllu sprengifimu efni, þar til því er endanlega fargað. Öskuna skal geyma í lokaða ílátinu þar til henni er fargað.

#### ▲ VIÐVÖRUN Brunahætta

Margir hlutar grillsins verða mjög heitir við notkun. Bæði við og eftir notkun verður að sýna aðgát til að forðast bruna á meðan grillið er ennþá heitt.

- Skildu grillið **aldrei** eftir án eftirlits þegar ung börn eru nálægt.
- **Ekki** má færa grillið úr stað þegar það er í notkun eða er enn heitt. Leyfðu grillinu að kólna alveg og lokið grilllokinu áður en það er fært eða reynt að flytja það. Ef þú flytur grillið í ökutæki eftir að hafa notað það skaltu ganga úr skugga um að eldurinn sé alveg slökkur og að grillið sé kalt áður en þú setur það inn í ökutækið. Settu aldrei vatn í eldstæðið; það stíflar snigilinn.
- Bættu **aldrei** við kögglum í eldstæðið með hendinni. Það er hættulegt og þú gætir hlotið alvarleg brunasár. Ef að köggllarnir klárast og eldurinn slökkur meðan á eldun stendur skaltu láta grillið kólna alveg og byrja aftur. (Sjá síðu 26, leiðbeiningarnar „Þrif á síló“).
- **Aldrei** snerta eldunaráhöld, hitunarfleti, mat eða vökva þegar spanhelluborðið er í notkun. Leyfðu helluborðinu að kólna að fullu og taktu eldunaráhöld sem innihalda heitan mat eða vökva af helluborðinu fyrir meðhöndlun eða hreinsun helluborðsins. Hreinsun á heitu yfirborði með blautum svampi gæti valdið bruna frá gufu.
- Grillgrindur og kjöthitamælar eru mjög heitar þegar þær eru forhitaðar. Vinsamlegast vertu varkár þegar þú setur mat á grillgrindurnar og þegar þú setur, fjarlægir eða stillir kjöthitamælana.
- **Aldrei** færa grillið með lokið opið. Lokið alltaf grilllokinu fyrir flutning.

#### ▲ VIÐVÖRUN Reykhætta

- Ef byrjun seinkar og reykurinn frá grillinu breytist úr gegnsæjum hvítum reyk í óvenjulegan bylgjandi þykkan, ógagnsæjan hvítan reyk sem breytist í gulleitan reyk skaltu strax slökkva á grillinu með því að nota aðalrofann framan á kögglasílóinu eða taktu rafmagnssnúruna úr sambandi. **Ekki** setja stöðvunarferlið í gang.



# MIKILVÆGAR VARÚÐARRÁÐSTAFANIR FRAMHALD

- **▲ HÆTTA** Ekki opna grilllokið til að lofta út grillið. Haltu þig frá grillinu þar til reykurinn hverfur og grillið kólnar að fullu.
- Þetta getur verið afleiðing af offlæði af kögglum sem stafar af því að kviknað hefur í kögglunum að hluta. Ef það er látið halda áfram nógu lengi getur myndast gas og kviknað í því. Ef að það kviknar í þessu gasi brennur það samstundis með miklum hávaða sem gerir fólki hverft við og/eða skaðað þá sem eru við grillið og grilllokið getur opnast og lokast. Þetta fyrirbæri er stundum nefnt „grillropi“ og það skal forðast. Ef þú hefur ekki viðhaldið grillinu þínu á réttan hátt eins og lýst er í „Viðhald grillsins“ á bls. 29-30, getur orðið hættulegur feitisbruni.
- Ef ropi á sér stað skaltu láta grillið kólna að fullu, fjarlægja alla innri hluti (þar með talið grillgrindur, feitisbakka, EvenFlow™ hitaskjöldinn, feitisstili og eldstæði), og hreinsa vandlega alla ösku og köggla úr grillinu og eldstæðinu (sjá bls. 30, „Hreinsun ösku að innanverðu og umhverfis eldstæðið“) og gakkstu úr skugga um að feiti og önnur uppsöfnun hafi verið fjarlægð (sjá bls. 29-30, „Viðhald grillsins“). Taktu alla köggla úr kögglasílóinu. Keyrðu forhleðsuferli snigilsins til að ýta öllum kögglum úr sniglinum og fargaðu þeim. Hreinsaðu alla köggla úr eldstæðinu. Fylltu sílóid með nýjum kögglum og fylltu snigilinn (sjá „Byrjunarhluti 1: Undirbúningur grillsins“ á síðu 14 fyrir forhleðslu snigilsins).
- **▲ HÆTTA** Ekki stinga hendinni inn í eða nálægt sniglinum sem staðsettur er neðan á kögglasílóinu. Alvarleg meiðsl munu eiga sér stað ef snigillinn er á hreyfingu og hönd þín festist í honum. Fjarlægðu ekki hólfahlífina í kögglasílóinu. Ekkert viðhald skal framkvæmt á eða í kringum snigilinn á meðan kveikt er á grillinu eða það tengt rafmagni.

## ▲ VIÐVÖRUN Hætta á raflosti

Hættuleg spennan er til staðar sem getur valdið raflosti, bruna eða dauða.

- Lekastraumslíði (GFCI) verður að vera á rásinni/rásunum eða innstungunni/-unum sem notuð eru fyrir þetta Traeger® grill.
- Láttu ekki vatn og annan vökva komast inn í spanhelluborðið. Vökvi inni í spanhelluborðinu getur valdið raflosti.
- Taktu rafmagnssnúruna úr sambandi áður en þú þrífur eða gerir við grillið nema annað sé tekið fram í handbókinni.
- Ef þú notar framlengingarsnúru skaltu aðeins nota snúru sem hentar til notkunar utanhúss til að koma í veg fyrir raflost í samræmi við leiðbeiningar og

viðvaranir sem fylgja þeirri vöru. Þessi tegund af snúru er merkt með „W-A“ eða „W“ á hlíf snúrunnar, svo sem framlengingarsnúru af gerðinni: SW-A, SOW-A, STW-A, STOW-A, SJW-A, SJOW-A, SJTW-A, eða SJTOW-A.

- Ef framlengingarsnúra er notuð, vertu viss um að nota AWG nr. 14 jarðtengda framlengingarsnúru fyrir 120 V gerðir og AWG nr. 18 snúru fyrir 230 V gerðir.
- Breyttu ekki innstungunni á Traeger® grillinu, innstungu eða kló framlengingarsnúrunnar á nokkurn hátt, þar með talið með því að fjarlægja jarðtenginguna.
- Gakktu úr skugga um að framlengingarsnúran sé í góðu ástandi. Skoðuðu framlengingarsnúru fyrir hverja notkun varðandi lausa eða óvarða víra og sprungna eða slitna einangrun. Skiptu um hana ef hún er skemmd. Notið aldrei skemmda framlengingarsnúru.
- Gakktu úr skugga um að rafmagnssnúran og framlengingarsnúran séu tryggilega samtengdar. Tengjið ekki saman margar framlengingarsnúru.
- Haldið snjó og vatni frá framlengingarsnúrunni.
- Gakktu úr skugga um að rafmagnssnúran og framlengingarsnúran skapi ekki fallhættu. Leiðið ekki framlengingarsnúru um glugga eða dyr.
- Þegar framlengingarsnúran er ekki er í notkun ætti að fjarlægja hana og geyma hana á stað fjarri sól og þar sem börn ná ekki til.

## ▲ VARÚÐ

- Breyttu aldrei þessu grilli eða settu upp hluta eða íhluti sem Traeger hefur ekki heimilað til notkunar með þessu grilli. Sérhver breyting á þessu grilli eða uppsetning óheimilla hluta eða íhluta ógildir ábyrgðina og getur skapað öryggisáhættu þar á meðal, án takmarkana, eldsvoða.
- Hafa skal eftirlit með börnum til að tryggja að þau leiki sér ekki með grillið.

## ▲ VARÚÐ Notið rétta gerð köggla

- Þetta grill er eingöngu hannað og samþykkt fyrir náttúrulega viðareldunarköggla sem eru hannaðr fyrir viðarkögglagrill. Notkun hvers konar eldsneytis af annarri gerð í þessu grilli ógildir ábyrgðina, getur leitt til þess að snigillinn festist og getur valdið öryggisáhættu.
- **Til að fá bestu niðurstöður og bragð skaltu nota upprunalega TRAEGER® HARÐVIÐARKÖGGLA.**
- Geymdu ávallt viðarköggla á þurrum stað, fjarri hitagjöfum og öðrum eldsneytislátum.



### ⚠ **VIÐVÖRUN** Notið ekki eldsneytisköggla.

Notið aldrei hitunareldsneytisköggla í grillinu vegna þess að þeir geta innihaldið hættuleg mengunarefni og aukaefni og geta skemmt grillið.

### ⚠ **VARÚÐ** Lágmarks umhverfishiti

- Þegar umhverfishitinn fer niður fyrir  $-29^{\circ}\text{C}$  ( $-20^{\circ}\text{F}$ ) geta orðið skemmdir á stjórnskjánum.

⚠ **VIÐVÖRUN** Röng staðsetning kjöthitamælis getur haft í för með sér hrátt eða of lítið eldað kjöt, sem gæti aukið hættuna á matarsjúkdómum.

⚠ **VIÐVÖRUN** Ef eldurinn í eldstæðinu slokknar við eldun er mikilvægt að fylgja þessum skrefum. Ef það er ekki gert getur orðið of mikill eldur í grillinu vegna of mikils magns af óbrenndum köggjum í eldstæðinu. Þetta stafar oft af röngu ræsingarferli og/eða af því að kögglar klárast.

- Slökktu á aðalrofanum framan á grillinu og taktu rafmagnssnúruna úr sambandi. Leyfðu grillinu að kólna alveg. Opnaðu lokið og fjarlægðu allan mat, grillgrindur, feitisebakka og EvenFlow™ hitaskjöldinn.
- Fjarlægðu alla óbrennda köggla og ösku innan úr eldstæðinu og í kringum það. (Sjá leiðbeiningar um rétta meðhöndlun og förgun ösku á bls. 30-31.)
- Gakktu úr skugga um að eldstæðið sé rétt staðsett þannig að vörin á eldstæðinu sitji undir snigilrörinu.
- Áður en þú setur EvenFlow™ hitaskjöldinn, feitisebakkann og grillgrindina aftur í, skaltu setja rafmagnssnúruna aftur í samband við jarðtengda innstungu, kveikja á aðalrofanum og byrja að elda. Kögglarnir ættu að detta ofan í eldstæðið og brennararörið ætti að byrja að hitna (það byrjar að glóa). ⚠ **VIÐVÖRUN** Snertið ekki brennararörið.
- Hefðu stöðvunarferlið þegar logar byrja að koma frá eldstæðinu. Slökktu síðan á aðalrofanum. Leyfðu grillinu að kólna. Nú geturðu sett EvenFlow™ hitaskjöldinn, feitisebakkann, grillgrindurnar og matinn aftur í grillið.

### ⚠ **VIÐVÖRUN**

- Slökktu á aðalrofanum og aftengdu rafmagnssnúruna áður en nokkurt viðhald hefst.

- Gakktu úr skugga um að grillið sé KALT og að slökkt sé í öskunni og hún KÖLD áður en þú athuga EZ-Clean™ feitise- og öskufötuna.
- Það er auðveldara að þrifa uppsafnaða feiti þegar grillið er enn volgt—ekki heitt. **Gættu þess að brenna þig ekki. Mælt er með hitapolnum hönskum.**
- Best er að nota sérstaka ryksugu til að fjarlægja ösku úr eldstæðinu, en sýna verður ítrustu aðgát til að forðast eldhættu. Mundu, aðeins má þrifa öskuna úr eldstæðinu og í kringum það þegar grillið er KALT.
- Það er best að þrifa grillgrindurnar þegar þær eru ennþá volgar. **Gættu þess að brenna þig ekki. Mælt er með hitapolnum hönskum.** Ráðlagt er að geyma þrifabursta með löngu handfangi nálægt grillinu. Eftir að þú hefur tekið matinn af grillgrindinni skaltu bursta hana sem snöggvast með burstanum. Það tekur aðeins mínútu og þá verður grindin tilbúin næst þegar þú vilt nota grillið.
- Ef þú staðsetur grillið í miklum halla, er mælt með að nota standara til að koma í veg fyrir að grillið velti.
- Þessi búnaður hefur verið prófaður og reyndist uppfylla mörk fyrir stafrænt tæki í flokki B, samkvæmt 15. hluta FCC-reglnanna. Þessi mörk eru ætluð til að veita viðunandi vörn gegn skaðlegum truflunum í heimilisuppsetningu. Þessi búnaður myndar, notar og getur gefið frá sér útvarpsbylgjur og ef hann er ekki settur upp og notaður í samræmi við leiðbeiningarnar getur það valdið skaðlegum truflunum á móttöku útvarps eða sjónvarps, sem hægt er að greina með því að slökka og kveikja á búnaðinum. Notandinn er hvattur til að reyna að leiðrétta truflanirnar með einni eða fleiri af eftirfarandi ráðstöfunum:
  - Breyta stefnu eða staðsetningu móttökulofnetsins.
  - Auka fjarlægðina milli búnaðarins og móttakarans.
  - Tengja búnaðinn við innstungu í annari rás en þeirri sem móttakarinn er tengdur við. Ráðfærðu þig við söluaðila eða reyndan útvarps-/sjónvarpstæknimann varðandi hjálp.

## GEYMDU ÞENNAN LEIÐBEININGABÆKLING





VERÐ  
VELKOMIN Í  
FYRIRKOMANDI



# EFNISYFIRLIT

2 MIKILVÆGAR VARÚÐARRÁÐSTAFANIR

8 BRAGÐIÐ SKIPTIR MÁLI

10 LÆRÐU AÐ ÞEKKJA GRILLIÐ ÞITT

13 FYRSTU SKREFIN TIL AÐ HEFJA NOTKUN GRILLSINS

14 BYRJUNARHLUTI 1: UNDIRBÚNINGUR GRILLSINS

16 BYRJUNARHLUTI 2: GRILLIÐ TENGT

18 BYRJUNARHLUTI 3: TENGING AUKAHLUTA

19 HVERNIG Á AÐ NOTA GRILLIÐ

20 ELDAÐ Á TRAEGER® GRILLINU ÞÍNU

22 MATREIÐSLA MEÐ AUKAHLUTUM

25 STÖÐVUN GRILLSINS

26 ÞRIF Á SÍLÓI

27 EIGINLEIKAR GRILLSINS

29 VIÐHALD GRILLSINS

31 BILANAGREINING



























32 RÁÐLEGGINGAR UM NOTKUN

33 ÞJÓNUSTA

34 ÁBYRGÐ



# BRAGÐIÐ SKIPTIR MÁLI VIÐUR ER EKKI BARA ELDSNEYTIÐ, HANN ER **LEYNIEFNIÐ.**

TRAEGER HARÐVIÐUR	GÓÐUR MEÐ ÖLLU. FRÁBÆR MEÐ:					
EPLI						
KIRSUBER						
HNOTA						
MESQUITE						
PEKAN						
SÉRBLANDA						

## FULLKOMNAR **PARANIR**



Stórar kjötsneiðar þurfa djarft viðarbragð eins og af hnotu eða mesquite-við.



Settu inn nokkra köggla og breyttu Traeger®-grillinu í viðarkyntan pitsuofn.



Kirsuberjabaka elduð yfir ávaxtaharðaviðarköggjum? Já takk.

**ENGIN** FYLLIEFNI  
BINDIEFNI  
ENGAR ÁHYGGJUR



FRAMLEITT Í  
BANDARÍKJUNUM



# 100% NÁTTÚRULEGIR HARÐVIÐARKÖGGLAR

**STÖÐUG FRAMMISTAÐA & BRAGÐ**

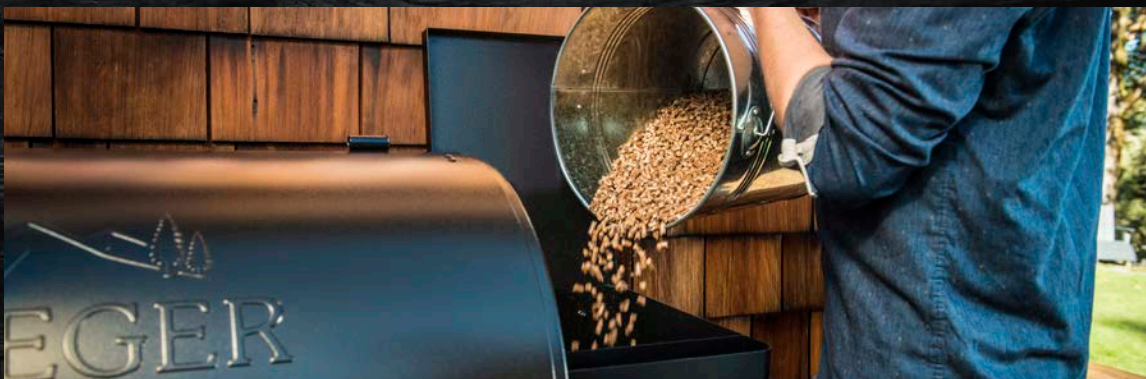
**HVERNIG KÖGGLARNIR ERU BÚNIR TIL**



**1** Traeger-köggjar eru framleiddir úr **náttúrulegu harðviðar** sagi.



**2** Sagið er pressað í köggla með **hita og þrýstingi**.



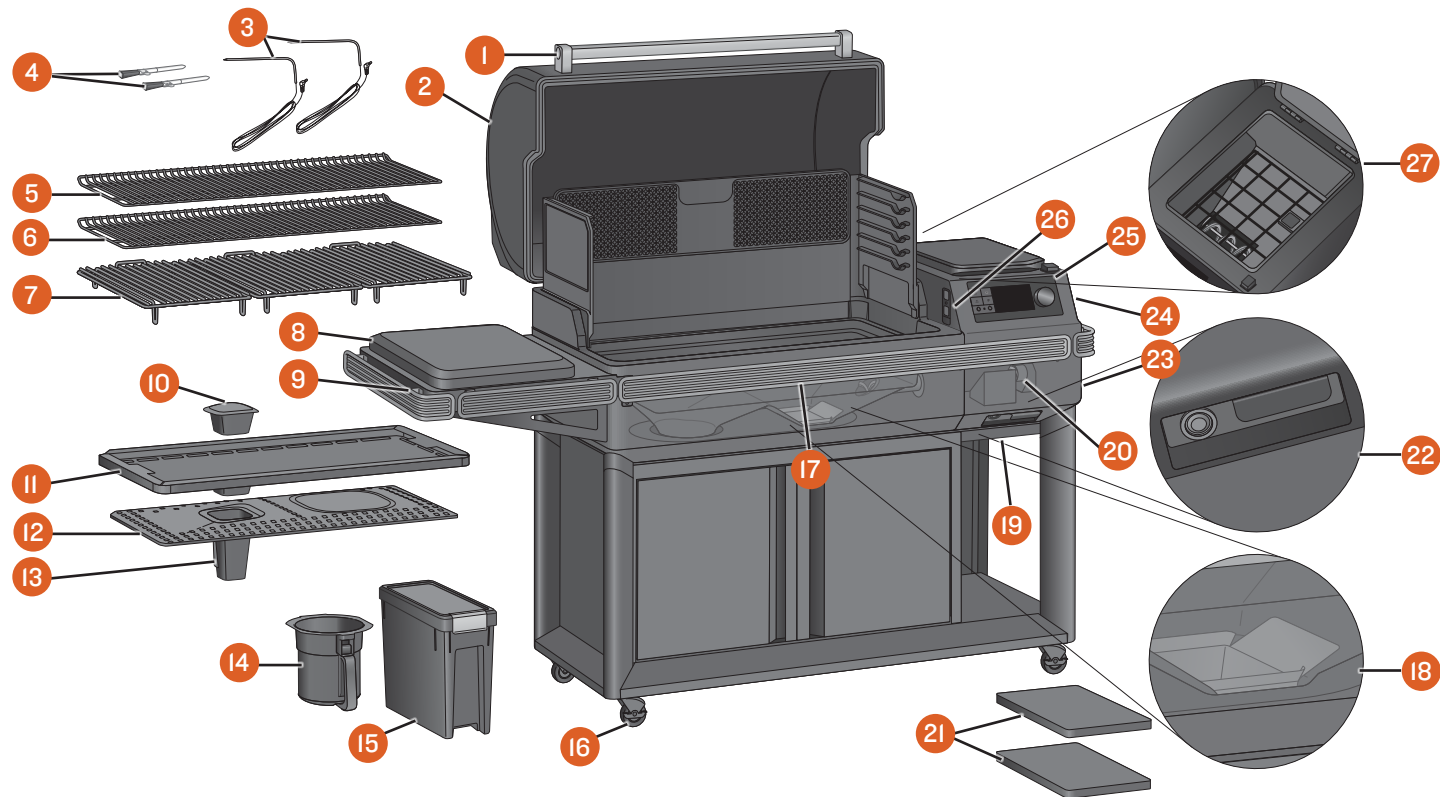
**3** Köggjar **sjá um eldinn og bragðið** til að gera máltíðirnar ógleymanlegar.



# LÆRÐU AÐ ÞEKKJA GRILLIÐ ÞITT

Skoðaðu leiðbeiningarnar um samsetningu og settu upp Traeger® grillið þitt.

## HLUTAR OG EIGINLEIKAR GRILLSINS



HLUTUR	LÝSING	HLUTUR	LÝSING
1	HANDFANG FYRIR GRILLLOK	15	STAYDRY™ KÖGGLAFÖTUNA
2	GRILLLOK	16	HJÓL
3	KJÖTHITAMÆLAR MEÐ ÞRÁÐ	17	P.A.L. POP-AND-LOCK™ ÁHALDAGRINDUR
4	BLUETOOTH KJÖTHITAMÆLAR	18	ELDSTÆÐI
5	ÞRÍÐJA GRILLGRIND	19	LÚGA TIL AÐ ÞRÍFA SÍLÓ (NEÐAN Á SÍLÓINU)
6	ÖNNUR GRILLGRIND	20	SNIGILL (INNI Í KÖGGLASÍLÓ)
7	FYRSTA GRILLGRIND	21	HILLUR
8	SPANHELLUBORÐ	22	AÐAL STRAUMROFI (FRAMAN Á KÖGGLASÍLÓ) OG HANDFANG FYRIR HREINSUNARLOK SÍLÓSINS
9	HLIÐARHILLA	23	AFTENGJANLEG RAFMAGNSSNÚRA (AFTAN Á KÖGGLASÍLÓ)
10	FEITISSTILLIR	24	KÖGGLASÍLÓ
11	EZ-CLEAN™ FEITISBAKKI	25	TRAEGER STJÓRNBORÐ MEÐ WIFIRE® TÆKNI
12	EVENFLOW™ HITASKJÖLDUR	26	SKYNJARI OG LJÓS LOKS
13	FEITISTÚBA	27	KÖGGLASÍLÓ AÐ INNAN MEÐ GRIND
14	EZ-CLEAN™ FEITIS- OG ÖSKUFÖTU		

### ÞYNGDARGETA

Hilla: 27,2 kg (60 lbs) Skápur: 54,4 kg (120 lbs)

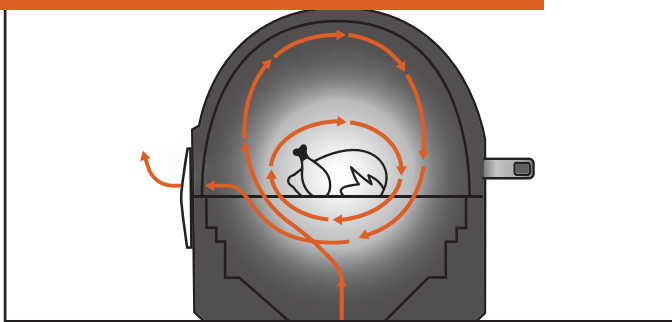


## KÖGGLASÍLÓ



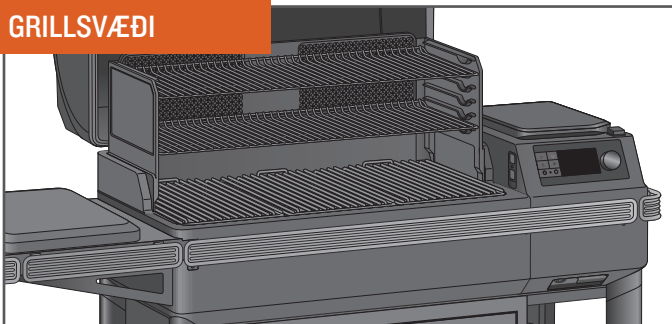
10 kílóa (22-lb) kögglasíló gerir þér kleift að elda klukkutímum saman, svo þú komist frá grillinu og getir gert það sem þú vilt. Hægt er að tæma úr köggla með því einfaldlega að toga í handfang.

## GRILL LÖGUN/NIDURSTREYMISÚTBLÁSTUR



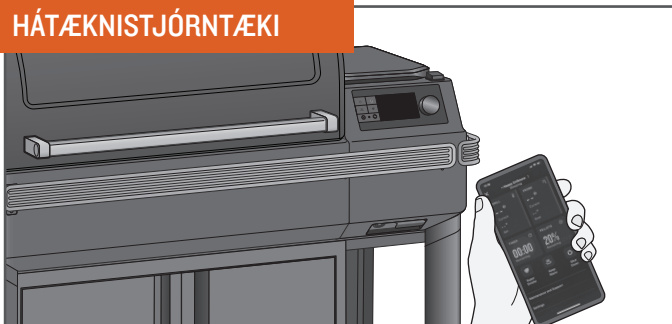
Hin sérstaka lögun/nidurstreymisútblástur Traeger®-grillsins myndar varmahringiðu. Hún lætur heitt, reykfyllt loft fara í hringi um eldunarsvæðið og umlykja matinn þinn með hita frá viðareldi, svo að hann eldast jafnt á öllum hliðum. Reykfyllt loftið er alltaf til staðar meðan á eldun stendur, jafnvel þó þú sjáir það ekki.

## GRILLSVÆÐI



Með 0,39-0,59 m<sup>2</sup> (616-924 in.<sup>2</sup>) af grillsvæði, sem gefur Traeger® grillið þér nægt rými fyrir heila veislu af T-steikum eða rifjum, og nóg pláss eftir til að sjá um meðlætið líka.

## HÁTÆKNISTJÓRNTÆKI



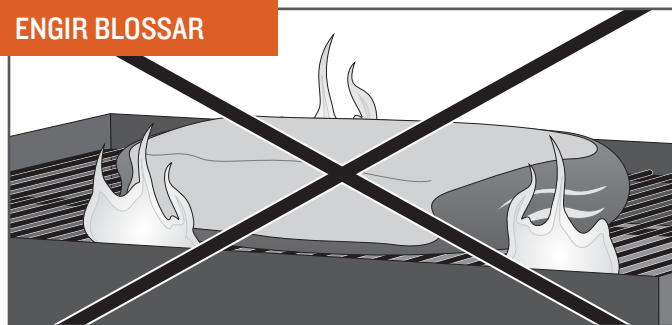
Með Traeger® grillinu er jafn auðvelt að stjórna grillinu þínu og að taka fram símann þinn. Með WiFIRE® tækninni getur þú stillt og breytt hitastiginu sjálfkrafa með uppskriftum sem þú sækir með Traeger forritinu frá okkur. Farðu á Google Play Store til að sækja appið fyrir Android, eða á App Store til að sækja Apple útgáfuna. Farðu á [traeger.com/app](http://traeger.com/app) til að fá nánari upplýsingar um hvernig á að nota appið. Sjá „Byrjunarhluti 2: Grillið tengt“ (bls. 16) fyrir leiðbeiningar um hvernig á að tengja grillið við símann þinn.

## FJÖLHÆFNI



Stillanlegar grillgrindur á þremur hæðum bjóða upp á valið um að hlaða veislumat á allar þrjár grindurnar í einu eða fjarlægja efri grindurnar fyrir hærri mat, eins og risavaxinn kalkún.

## ENGIR BLOSSAR

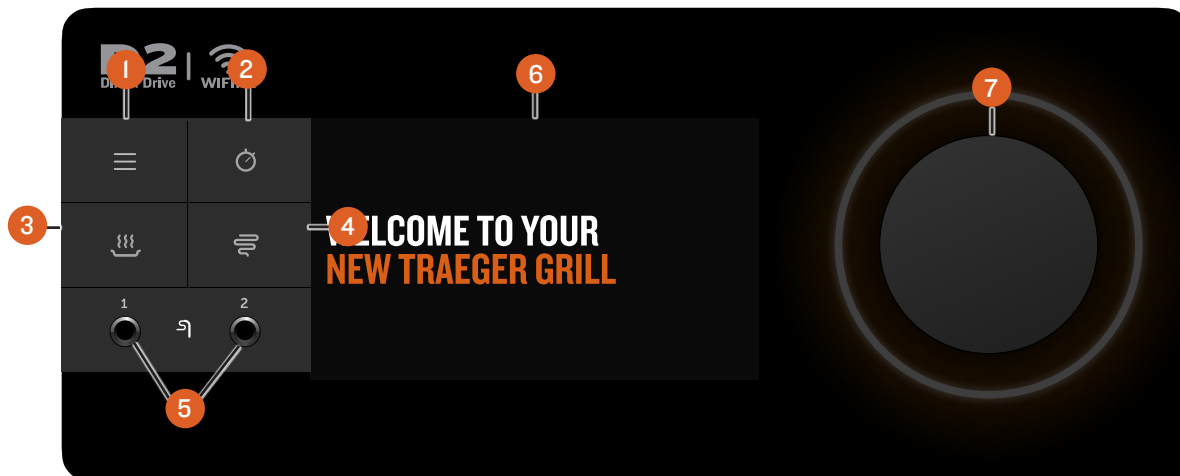


Þú þarft ekki að hafa áhyggjur af því að það kvikni í feiti með eldblossum sem eyðileggja matinn þinn því að Traeger viðargrillin elda mat með óbeinum hita. Allir feitisdropar leka í EZ-Clean™ feitis- og öskufötu sem auðvelt er að tæma.

**RÁÐ:** Haltu grillinu þínu hreinu. Sjá „Notkunarráðleggingar“ (bls. 32) og „Viðhald grillsins.“ (bls. 29).

# LÆRÐU AÐ ÞEKKJA GRILLIÐ ÞITT FRAMHALD

**RAFSTÝRÐA WiFIRE® STAFRÆNA STÝRINGIN** Traeger® grillið þitt er búið hágæða Traeger stýringu með WiFIRE® tækni sem getur notað Wi-Fi og Bluetooth. Stýringin inniheldur umhverfisljósskynjara í efra vinstra horninu sem stjórnar birtustigi skjásins fyrir fullkominn sýnileika í hvaða birtu sem er. Áður en þú byrjar að nota grillið er hjálplegt að kynna sér mismunandi aðgerðir stýringarinnar. Þegar kveikt hefur verið á aðalrofanum (undir framhlið köggla síósins), sláðu á einhvern af hnöppunum vinstra megin á skjánum eða snúðu valskífunni til að kveikja á grillinu.



**ATH:** Einhverjar hitasveiflur eru eðlilegar hjá Traeger® grillum. Miklar hitasveiflur gætu verið vegna vinds, lofthita, rangrar notkunar, skorts á viðhaldi á grillinu eða gæði köggla og ástand.

## 1 AÐALVALMYND

Úr valmyndinni geturðu sett upp og fylgst með aukahlutum, fengið aðgang að umhirðu og viðhaldi grillsins og samstillt grillið þitt við internet heimilisins og stillingar.

## 2 TIMER (TÍMATELJARI)

Tímateljarinn er aðeins þér til hægðarauka, hann hefur ekki áhrif á starfsemi grillsins. Dæmi: Ef þú þarft að bera sósu eða olíu á kjötið í 15 mínútur, geturðu stillt tímateljarann á 15 mínútur. Hljóðmerki heyrir þegar tíminn er liðinn.

## 3 KEEP WARM (HALDA HEITU)

KEEP WARM (Halda heitu) Þessi aðgerð heldur hitanum í grillinu við 74°C (165°F) til að halda matnum heitum.

## 4 SUPER SMOKE (MIKILL REYKUR)

Veldu SUPER SMOKE hvenær sem er meðan á grillun stendur þegar hitastig eldunar er á milli 74°–107°C (165°–225°F) til að auka magn reyks fyrir viðbótar reykjarbragð.

## 5 TENGI FYRIR AUKAHLUTI

Notaðu þessi tengi til að tengja kjöthitamæla með þráð eða aðra aukahluti með þráð.

## 6 STÖÐUSKJÁR

Þessi háþróaði TFT-skjár sýnir núverandi hitastig, stöðu eldunarferils og allt sem tengist grillstýringu og virkni. Þessi skjár er einnig snertiskjár og hægt er að breyta honum bæði með snertingu og með valhnappnum.

## 7 VALHNAPPUR

Snúðu hnappinum til að fara upp og niður í valmyndinni. Ýttu á miðju hnappsins til að velja.

## AÐALSKJÁR

- **HEIMASKJÁR** – Hjá Traeger höfum við það einfalt. Grillhitinn sést alltaf greinilega á heimaskjánum. Til að stilla hitastig grillsins frá þessum skjá skaltu einfaldlega snúa hnappnum að óskuðu hitastigi og ýta á miðju hnappsins.
- **HEIMASKJÁSTIKA** – Til að fá frekari upplýsingar og flýtleiðir fyrir frekari virkni, sláðu einfaldlega hvar sem er á stikuna til að fá upp Traeger-stjórnborðið.
- **TRAEGER STJÓRNBORÐ** – Hægt er að nálgast Traeger stjórnborðið með því að slá hvar sem er á neðri stikuna. Frá stjórnborðinu geturðu fylgst með kjöthitastiginu, hitastigi spanhelluborðsins, tímateljurum, kögglamagni og fleiru. Þegar þú setur upp fleiri og fleiri tæki flettirðu eða slærð á örvarnar í neðri hornunum til að sjá frekari upplýsingar. Viltu hafa auga með kjöthitamælunum eða aukahlutum? Sláðu á pinnann efst í hægra horninu til að festa þennan skjá og halda honum meðan á matreiðslu stendur. Sláðu aftur til að fara aftur á heimaskjáinn.

## MENU (VALMYND)

- **WiFIRE® CONNECTIVITY (WiFIRE® Tenging)** – Úr þessu vali geturðu tengt grillið þitt við Wi-Fi internetið þitt og parað hvaða Traeger Bluetooth tæki sem er.
- **ACCESSORIES (Aukahlutir)** – Úr þessu vali getur þú fylgst með öllum aukahlutum og stillingum þeirra, svo sem hitastigi, markhitastigi kjöthitamælis og fleiru.

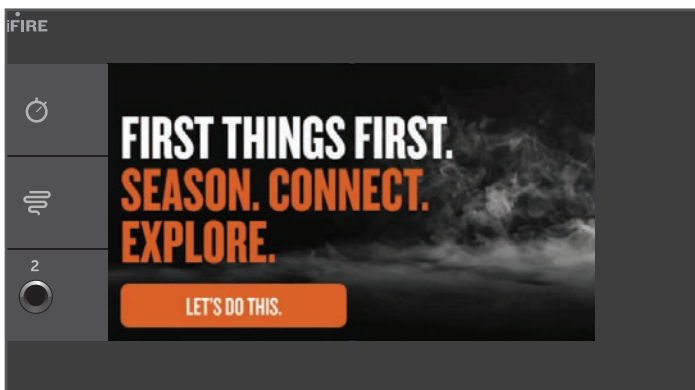
**ATH:** Aðeins er hægt að para eitt Traeger Bluetooth-tæki í einu við Traeger® grillið. Ef þú ert með mörg Bluetooth-virk Traeger grill og vilt nota paraðan kjöthitamæli á annað grill, gakktu úr skugga um að „gleyma“ tækinu á fyrsta grillinu til að para það við hitt grillið.



- **MAINTENANCE AND CARE (Viðhald og umönnun)** – Traeger® grillin eru hágæðaframleiðsla; þú geta mál komið upp. Í þessum hluta skaltu athuga og greina allar villur eða vandamál sem geta komið upp við grill þitt. Með fleiri skynjara en nokkru sinni fyrir, þökk sé Smart Combustion-tækninni, getum við betur skilið og greint hraðar þessi vandamál þannig að þú getir haldið matreiðslunni áfram.
  - Auger (Snigill) – Veitir skjótan aðgang að bilanaleit og hreinsar allar stíflur/villur í sniglinum.
  - Part Diagnostics (Hlutagreiningar) – Gerir þér kleift að kynna þér villur og greina þær.
  - Care Tips (Umönnunarráð) – Öll þríf taka tíma og hreint grill hámarkar afköst grillsins.
  - Self Test (Sjálfspróf) – Sjálfsprófið getur hjálpað til við að ganga úr skugga um að allt gangi rétt. Fylgdu nokkrum leiðbeiningum á skjánum til að prófa alla íhluti fyrir tengingu við stjórntækið og rafmagn. Eftir stutta prófun mun grillið þitt sýna lista yfir íhluti og hvort þeir hafa fengið rafmagn eða ekki. Fyrir frekari hjálp um hvernig á að prófa sjálf, hafðu samband við þjónustudeild okkar.
  - Customer Service (Þjónustuver) – Við erum alltaf hér til að svara spurningum. Skoðuðu þessar sambandsupplýsingar hvenær sem þú þarft á hjálp að halda.
- **ABOUT GRILL (Um grillið)** – Úr þessu vali skaltu athuga Wi-Fi upplýsingar, gerðarnúmer og reglugerðarupplýsingar. Þú getur líka fundið fagleg ráð hér til að kynna þér alla eiginleika og kosti Traeger® grillsins.
- **SETTINGS (Stillingar)** – Notaðu stillingarvalið í valmyndinni fyrir skjástillingar, hitastillingar og fleira.
  - Brightness (Birta) – Snúðu valhnappnum til að stilla skjábertuna frá I (lítill) til IO (mikil). Upphafsstilling er 5. Ýttu á miðju hnappsins til að staðfesta og fara aftur í stillingavalmyndina.
  - Sound (Hljóð) – Kveikir eða slekkur á stjórnháttalara grillsins. Valin stilling er merkt með gátmerki.
  - UNITS (Einingar) – Snúðu valhnappnum og ýttu á hann eða sláðu á skjáinn til að velja á milli Fahrenheit (°F) og Celsius (°C). Valin stilling er merkt með gátmerki.
  - LANGUAGES (Tungumál) – Snúðu og ýttu á valskífuna til að velja tungumálið sem þú vilt.

## FYRSTU SKREFIN TIL AÐ HEFJA NOTKUN GRILLSINS

Traeger-kerfið með Wi-Fi og Bluetooth-tengdum vörum býður upp á allar heimsins bragðtegundir innan seilingar. Til að fá sem mest út úr reynslu þinni af grillinu mælum við með að þú ljúkir byrjarleiðbeiningum okkar til að komast strax af stað þannig að þú sért tilbúinn til að hefja matreiðsluna:

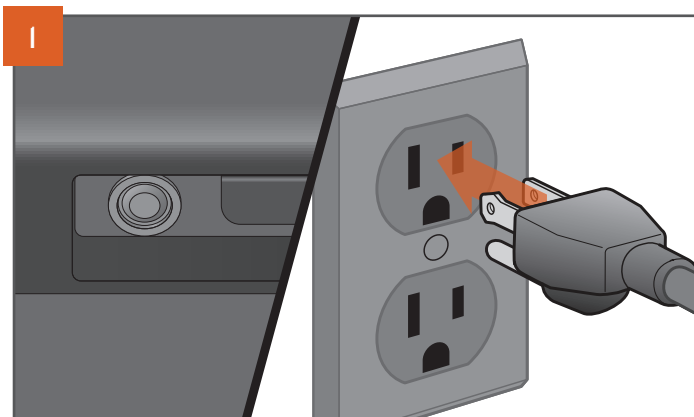
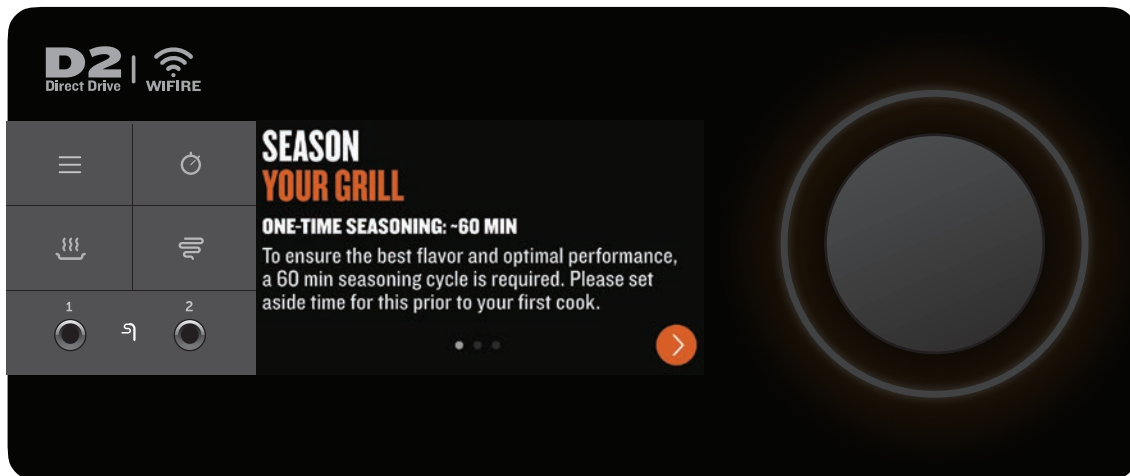
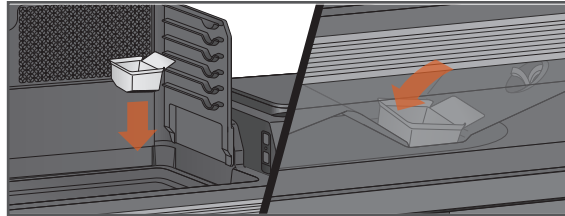


- 1 Undirbúningur grillsins.  
**ATH:** Þetta verður að gera áður en þú eldar mat á grillinu.
- 2 Tengdu WiFIRE® grillið þitt við Wi-Fi með Traeger-appinu.
- 3 Kynntu þér ótrúlega eiginleika og möguleika þessa viðargrills sem leiðir markaðinn.

# BYRJUNARHLUTI I: UNDIRBÚNINGUR GRILLSINS

**ÞAÐ SEM KRAFIST ER FYRIR FYRSTU MATREIÐSLU OG MÆLT ER MEÐ AÐ LJÚKA VIÐ LEIÐBEINDA BYRJUNARFERLIÐ.** Til að tryggja besta bragðið, bestu frammistöðu og rétta og örugga notkun grillsins skaltu fylgja leiðbeiningunum hér að neðan til að undirbúa grillið og „forhlaða“ snigilrörið.

**MIKILVÆGT:** Gakktu úr skugga um að allir íhlutir séu rétt settir í grillið fyrir undirbúning.



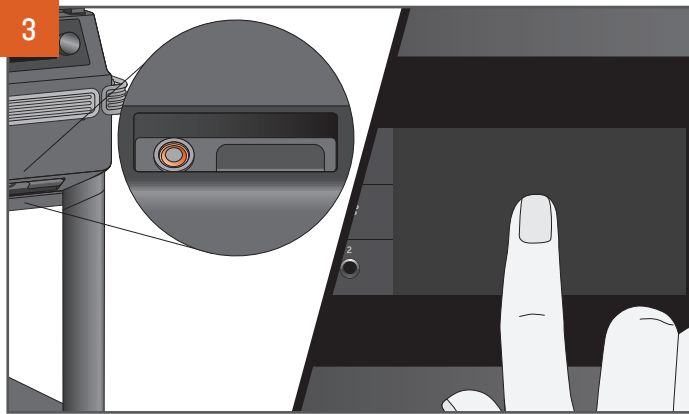
## **INNSTUNGUR GETA VERIÐ MISMUNANDI EFTIR SVÆÐUM.**

Hafðu aðalrofan á OFF og stingdu rafmagnssnúrunni í samband við jarðtengda innstungu.

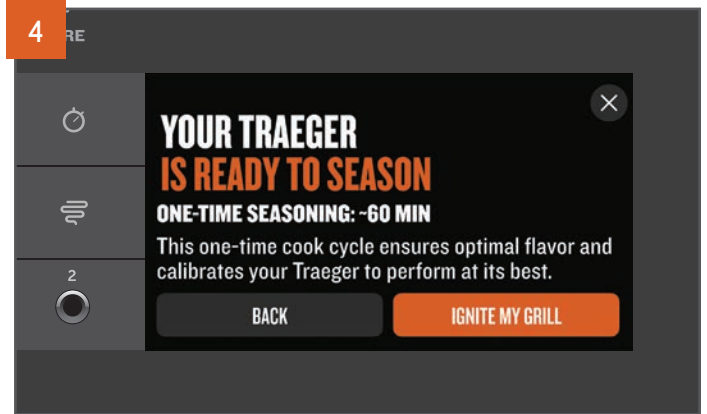


Opnaðu silólokið. Gakktu úr skugga um að engir aðskotahlutir séu í sniglinum áður en þú setur köggla í silóið. Lokaðu silólökinu þegar þú hefur sett köggla í silóið. Við mælum með því að þú fyllir kögglasilóið að minnsta kosti að öryggisgrindinni í silóinu.





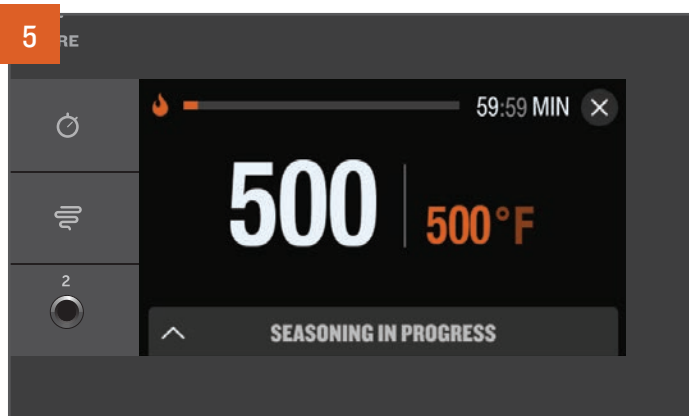
Ýttu á aðalrofann framan á grillinu til að kveikja á því. Bankaðu hvar sem er á skjáinn eða snúðu valskífunni til að vekja stýringuna. Blikkandi skjár birtist þegar kveikt er á grillinu.



Heimaskjárinn kemur upp við sjálfvirku byrjunina. Fylgdu leiðbeiningunum til að undirbúa grillið þitt fljótt og vel, tengt og tilbúið fyrir fyrstu matreiðsluna.

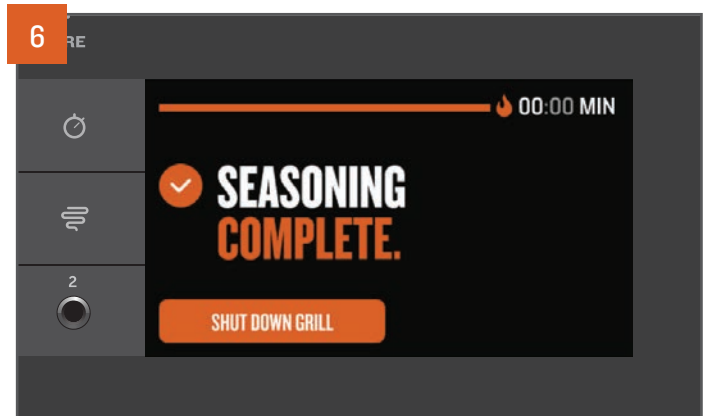
Ef þú velur að fara framhjá byrjunarferlinu lendir grillið þitt á þessum skjá fyrir handvirkan undirbúning. Undirbúningslotu er krafist áður en fyrsta matreiðsla hefst og er notuð til að tryggja að grillið sé hreint, forhlaðið og tilbúið til ákjósanlegrar frammistöðu (þetta gerist sjálfkrafa – engin þörf á að forhlaða lengur).

**ATH:** Þetta undirbúningsferli er mikilvægt til að tryggja að grillið starfi á réttan hátt. Gakktu úr skugga um að allir innri íhlutir hafi verið rétt settir upp fyrir þetta byrjunarferli og að enginn matur sé á grillgrindunum meðan á þessari ferli stendur.



Þegar þú hefur kveikt á grillinu með byrjunarferlinu mun grillið sjálfkrafa fara í gegnum undirbúningsferlið.

**ATH:** Að ná upp undirbúningshita í fyrsta skipti getur tekið allt að klukkutíma.



Þegar undirbúningsferlinu er lokið mun stýringin hefja fullt stöðvunarferli. Stöðvunarferli koma í veg fyrir neikvæð áhrif í framtíðinni og láta grillið vera rétt stillt fyrir næstu matreiðslu.

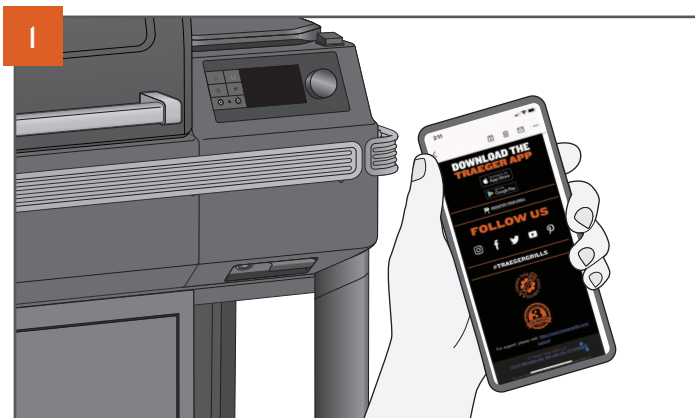
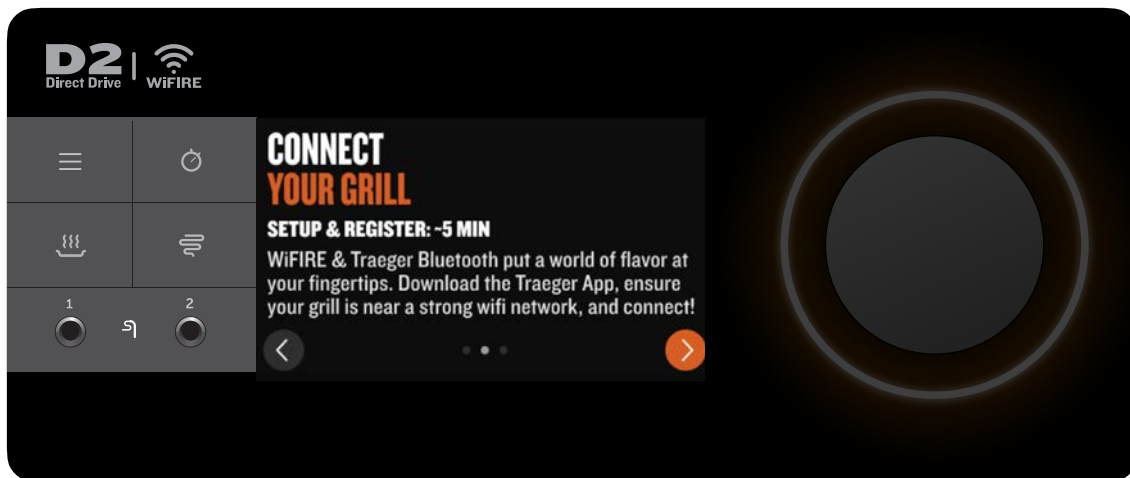
**ATH:** Setjið ávallt stöðvunarferli í gang eftir hverja matreiðslu. Til að gera þetta skaltu annað hvort halda valhnappnum inni í 3 sekúndur eða snúa stilltu hitastigi niður í „Shutdown“ (stöðvun) og ýta á til að velja.

# BYRJUNARHLUTI 2: GRILLIÐ TENGT

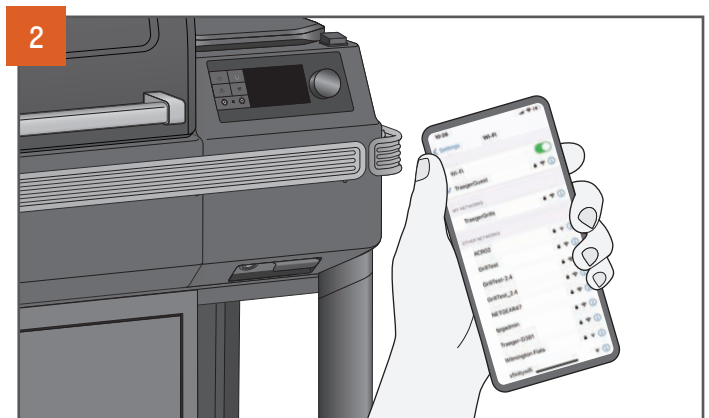
**MÆLT MEÐ AÐ LJÚKA VIÐ Í BYRJUNARFERLINU.** Okkar markmið er að afhenda vöru í hæsta gæðaflokki, byggt á reynslu. Þetta þýðir að við vinnum stöðugt að því að endurbæta frammistöðu grillsins og eiginleika. Til að tryggja nýjustu hugbúnaðar- og vélbúnaðarvirkni er mælt með því að þú tengir grillið þitt við Traeger-appið með Traeger WiFIRE® tækni við fyrstu notkun. Farðu á [traeger.com/app](http://traeger.com/app) til að fá að vita meira um WiFIRE®, Traeger-appið og fleiri leiðir til að tengjast. Til að para, fylgdu þessum leiðbeiningum til að tengja grillið þitt við Wi-Fi.

## ATHS:

- Gakktu úr skugga um að snjalltækið þitt sé með nýjasta stýrikerfið og að kveikt sé á Bluetooth.
- Nauðsynlegt er að hafa kveikt á grillinu til að tengja það við Wi-Fi. Gakktu úr skugga um að kveikt sé á aðalrofanum.
- Merki beinsins verður að vera 2,4 GHz þar sem grillið er ekki samhæft við 5 GHz.
- Árangursskjárin í lok þörunarferlisins gefur aðeins til kynna að þörun sé lokið. Undirbúningi er aðeins lokið þegar SEASONING COMPLETE (Undirbúningi lokið) skjárin birtist.

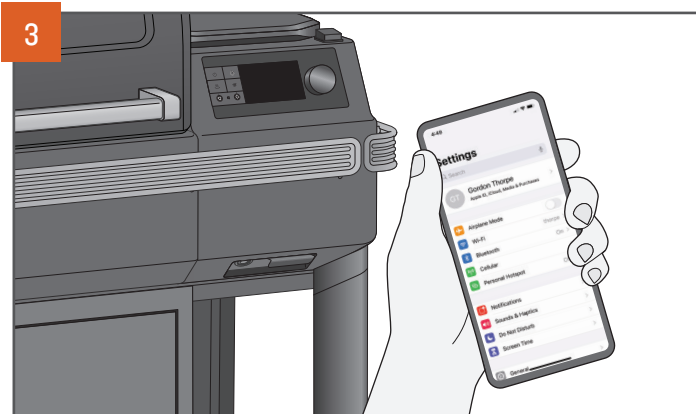


Farðu á Apple App Store eða á Android Google Play Store til að sækja nýjasta Traeger-appið.



Gakktu úr skugga um að snjalltækið þitt sé tengt við Wi-Fi netkerfið sem þú vilt tengja grillið þitt við. Merki beinsins verður að vera 2,4 GHz þar sem grillið er ekki samhæft við 5 GHz.

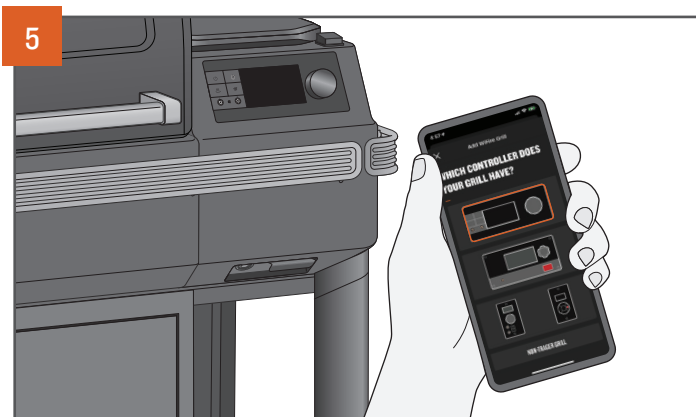




Farðu í stillingavalmynd snjalltækisins og gakktu úr skugga um að Bluetooth-stillingin á snjalltækinu þínu sé á.



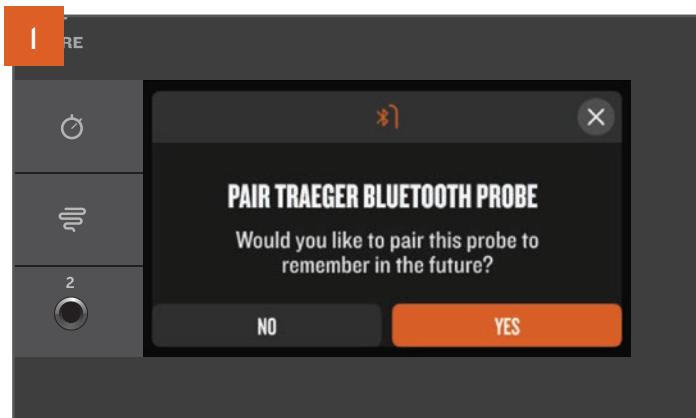
Opnaðu Traeger-appið, búðu til reikning eða skráðu þig inn með reikningnum þínum og fylgdu leiðbeiningunum í appinu til að bæta við grilli. Til þess að setja þetta ferli í gang, sláðu á valmyndartáknid á stýringunni. Veldu WiFi® CONNECTIVITY á valmyndinni og fylgdu leiðbeiningunum til að tengja grillið.



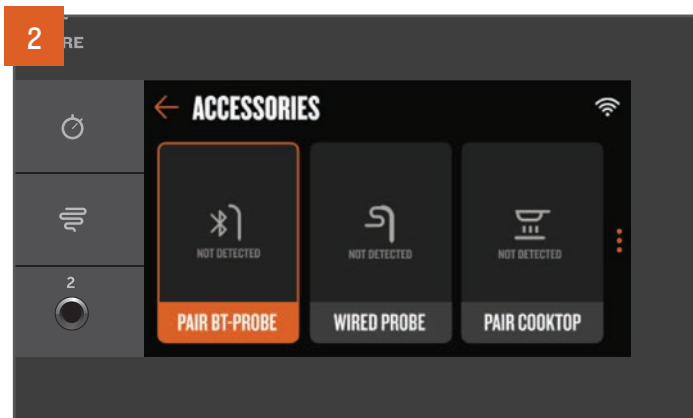
Veldu stýringuna á stýringavalskjánum sem passar við grillið þitt og fylgdu leiðbeiningunum í appinu til að tengjast!

# BYRJUNARHLUTI 3: TENGING AUKAHLUTA

**MÆLT MEÐ AÐ LJÚKA VIÐ Í BYRJUNARFERLINU.** Til að spara tíma seinna er mælt með því að para saman Traeger Bluetooth tækin þín í byrjunarferlinu. Ef þú ákveður að para Traeger Bluetooth tækið þitt seinna skaltu skoða leiðbeiningarnar hér að neðan:



Gakktu úr skugga um að kveikt sé á Traeger Bluetooth tækinu, fullhlaðið og nálægt grillinu áður en þú reynir að para. Á flestum Traeger Bluetooth tækjum birtist sprettigluggi sjálfkrafa á skjánum þegar grillið nemur merki tækisins. Veldu YES (Já) og fylgdu leiðbeiningunum á skjánum til að para tækið við grillið.



Hafðu engar áhyggjur ef að þú misstir af sprettiglugganum eða slökktir á honum! Þú getur alltaf parað aukabúnað með því að fletta í gegnum valmyndina. Sláðu á valmyndartáknid á stjórnborðinu, veldu valmyndaratriðið Aukabúnaður og veldu síðan gerð aukabúnaðarins sem þú vilt para. Fylgdu leiðbeiningunum á stýringunni til að para þá tegund aukabúnaðar.



# HVERNIG Á AÐ NOTA GRILLIÐ

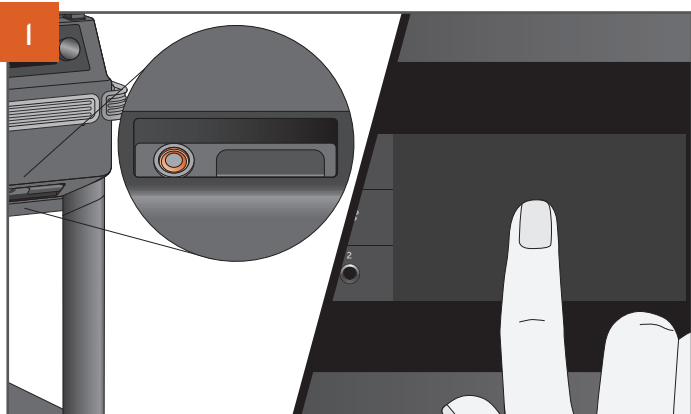
**ÞÚ VERÐUR AÐ BYRJA Á ÞESSUM SKREFUM Í HVERT SINN SEM ÞÚ NOTAR GRILLIÐ ÞITT.**

## GÁTLISTI ÁÐUR EN BYRJAD ER

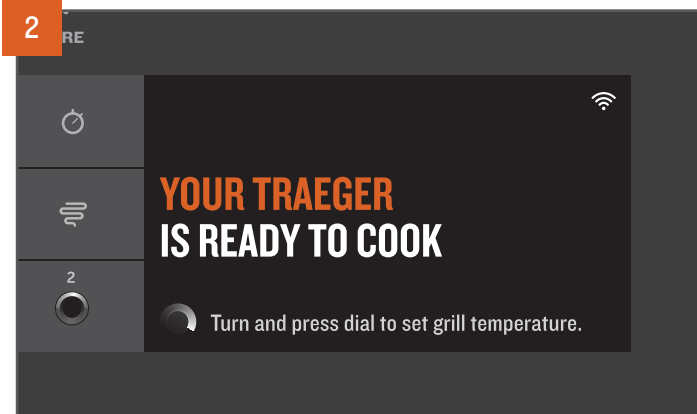
1. Athugaðu með og framkvæmdu nauðsynlegt viðhald:
  - Þrif á Traeger® feitisstjórnunarkerfinu:
    - EZ-Clean™ feitisebaki
    - Fituafrennslisrör
    - EZ-Clean™ feitise- og öskufata
  - Fjarlægðu ösku þegar grillið gerir viðvart (eða eftir um það bil 30 klst matreiðslu).
  - Athugaðu hvort rafmagnssnúran sé snúinn, skemmd eða rifin.
2. Gakktu úr skugga um að grillið sé rétt samsett með öllum hlutum á sínum stað áður en það er notað:
  - EvenFlow™ hitaskjöldur
  - EZ-Clean™ feitisebaki
  - Grindur
  - Feitisestillir
  - Eldstæði
3. Tryggðu nægt loftflæði:
  - Gakktu úr skugga um að ekkert hindri útblásturinn.
4. Gakktu úr skugga um að grillið sé í öruggri fjarlægð frá brennanlegum efnum (sjá bls. 2).
5. Gakktu úr skugga um að grillið standi á sléttu undirlagi.
6. Athugaðu köggla:
  - Gakktu úr skugga um að þú hafir nóg af kögglum í sílóinu.
  - Gakktu úr skugga um að kögglaþeir séu ekki blautir, skemmdir af vatni, bólgir eða mjúkir. Þeir ættu að vera glansandi og auðvelt að brjóta.
  - Gakktu úr skugga um að ekki sé of mikið sag í botninum á sílóinu og sniglinum.
7. Lokaðu sílólokinu.
8. Lokaðu grilllokinu.

# ELDAÐ Á TRAEGER® GRILLINU ÞÍNU

**ALMENN MATREIÐSLA** Notaðu þessa aðferð til að stilla og breyta hitastigi fyrir fljótlega matreiðslu og einfaldar uppskriftir.



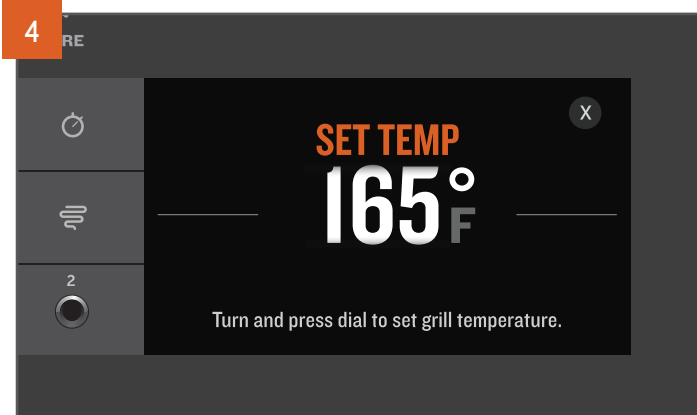
Þegar hurðin er lokað skaltu stilla aðal aflrofann framan á grillinu á ON. Sláðu hvar sem er á skjáinn eða snúðu valskífunni til að vekja stjórn tækið. Blikkandi skjár birtist eftir nokkrar sekúndur þegar kveikt er á grillinu.



Heimaskjárinn birtist YOUR TRAEGER IS READY TO COOK (Traeger er tilbúinn til matreiðslu). Hægt er að stilla hitastigið fyrir eldun beint frá þessum skjá.



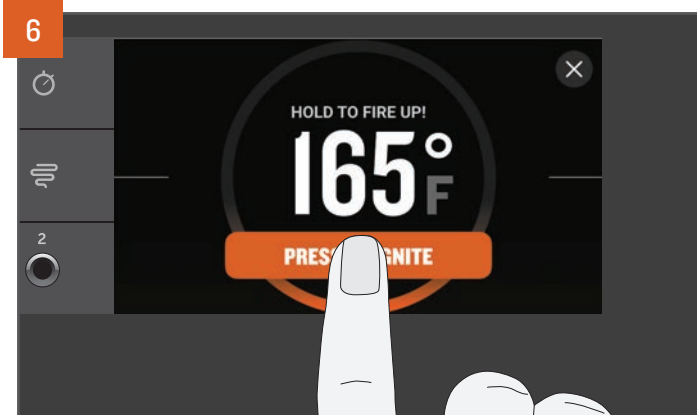
Snúðu valhnappnum til hægri eða vinstri til að velja hitastig.



Valið hitastig birtist.



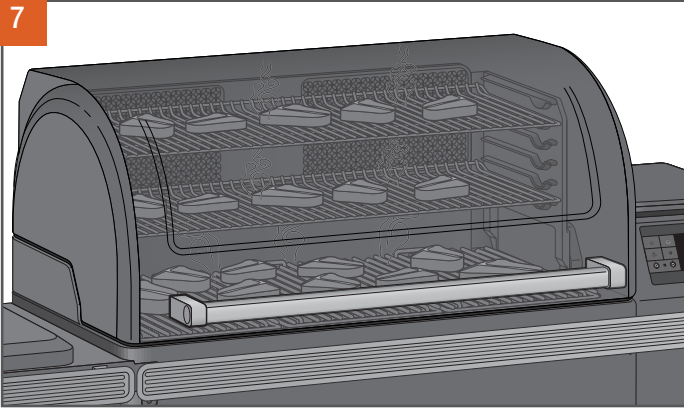
Ýttu á miðju hnappsins til að velja það hitastig.



Þegar hitastigið hefur verið valið verðurðu beðinn um að kveikja upp í grillinu þínu. Ýttu á og haltu hnappinum á snertiskjánnum inni í um það bil 2 sekúndur þar til grillið sýnir að það sé að „kveikja“. Sjálfvirkt íkveikju- og forhitunarferli mun byrja. Viftan og snigillinn slökkva og kveikja á sér á meðan á elduninni stendur til að viðhalda eldunum í samræmi við stillt hitastig.

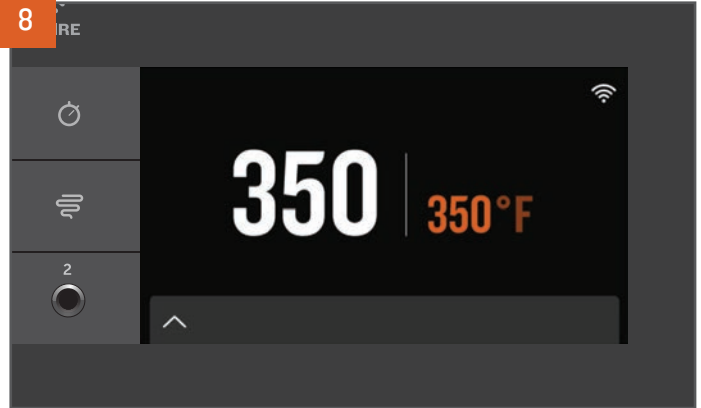


7



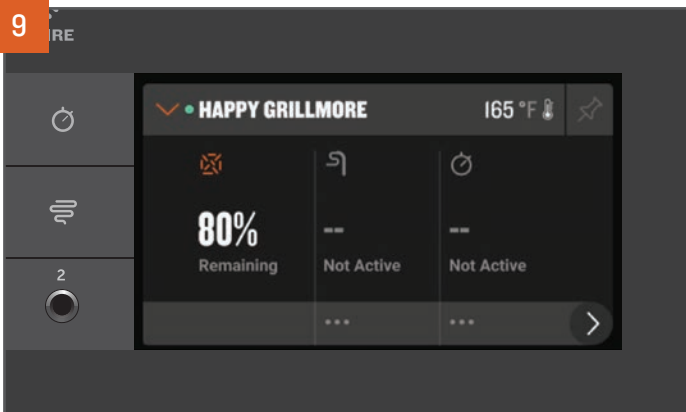
Þegar forhitun er lokið skaltu setja mat á grillið og loka grilllokinu. Sjá blaðsíðu 22 ef að kjöthitamælir er notaður áður en matur er settur á grillið.

8



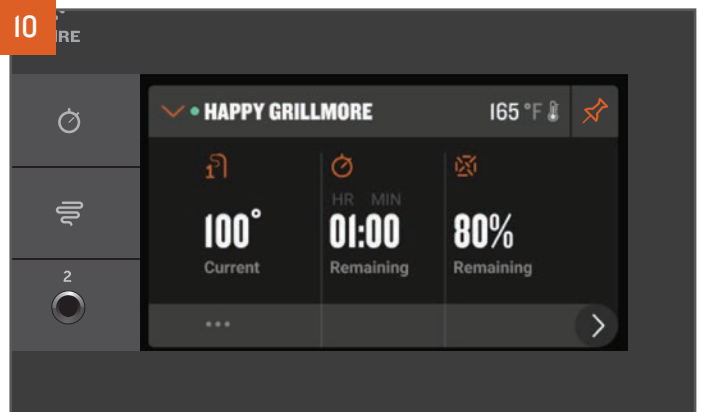
Við hjá Traeger höfum hlutina einfalda. Grillhitinn birtist alltaf greinilega á heimaskjánum. Til þess að breyta hitastiginu skal ávallt fara á þennan heimaskjá. Snúðu valhnappnum á óskað hitastig og ýttu á til að velja nýtt hitastig.

9



Sláðu á stikuna neðst á heimaskjánum til að fara á Traeger stjórnborðið. Hér getur þú, þegar þú setur upp og notar aukahluti, fylgst með tímateljorum, stillt markhitastig kjöthitamælis, skoðað kögglamagn og fleira.

10



Viltu frekar þennan skjá með frekari upplýsingum sem tengjast tengdum aukahlutum eða skynjum? Ýttu á pinnann í efra hægra horninu til að festa núverandi stöðu stjórnborðsins.

## RÁÐ:

- Það er ráðlagt að bíða þar til forhitunarferlinu er lokið áður en matur er settur í grillið.
- Ef þú hleður mat á of snemma getur það leitt til þess að grillið taki lengri tíma en venjulega til að ná tilætluðum hita.
- Grilllokið á að vera lokað þegar forhitunarferlið hefst svo að grillið geti náð æskilegu hitastigi.
- Traeger® grillin veita rauntíma hitastig og þú getur búist við að sjá hitastigssveiflur.

# MATREIÐSLA MEÐ AUKAHLUTUM

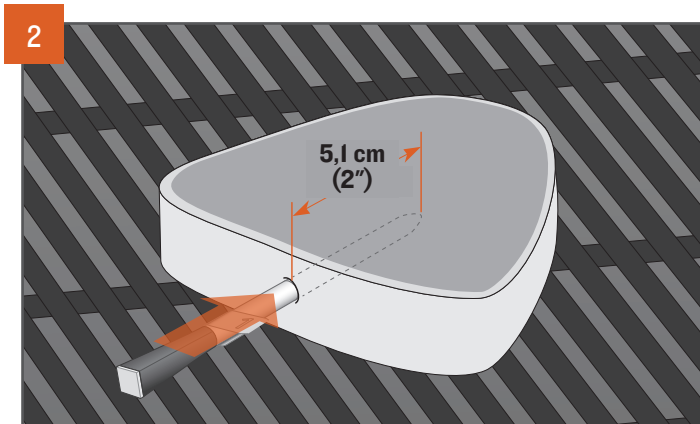
**MATREIÐSLA MEÐ BLUETOOTH KJÖTHITAMÆLI** Þú getur notað Bluetooth kjöthitamæli þegar uppskriftn tilgreinir innri markhita fyrir matinn. Vinsamlega skoðuðu stuttu byrjunarleiðbeiningarnar fyrir þráðlausa kjöthitamæla Traegers fyrir frekari upplýsingar.

## ATHS:

- Hlaða verður kjöthitamælana fyrir notkun. Til að hlaða kjöthitamælana verður fyrst að fjarlægja merkið á hleðslustöðinni.
- Vegna mikils hita er ekki mælt með því að nota þráðlausa kjöthitamæla með pizzuofnsstillingu.

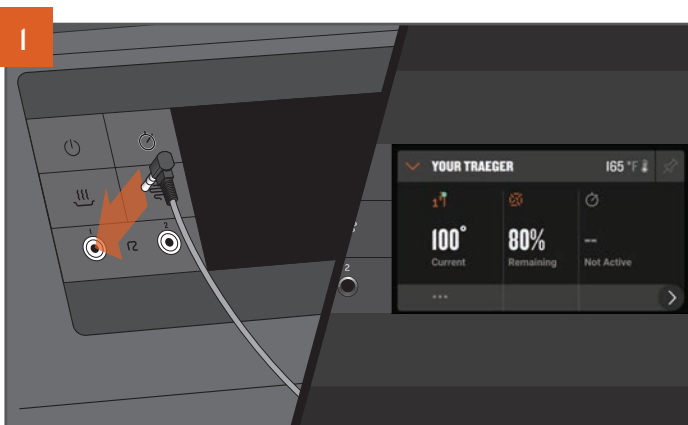


Sjá „Eldað á Traeger® grillinu þínu“ á bls. 20 til að kveikja á grillinu. Þegar kveikt er á grillinu skaltu fjarlægja hlöðnu Traeger Bluetooth-kjöthitamælana einn í einu úr hleðsluinnstungunum og stýringin mun sjálfkrafa þekkja alla kjöthitamæla sem áður voru paraðir. Kjöthitamælisbúnaður mun birtast á Traeger stjórnborðinu þar sem þú getur fundið frekari upplýsingar um stöðu kjöthitamæla og flýtleiðir til að stilla markviðvörðun.



Settu kjöthitamælinn upp að merkinu í þykkasta hluta kjötsins – forðastu að snerta bein og sérstaklega ekki fituhluta kjötsins. Kjöthitamælirinn þarf að vera að minnsta kosti 5,1 cm (2 tommur) inni í kjötinu. Kjöthitamælirinn hentar hugsanlega ekki ef að þú getur ekki sett hann 5,1 cm (2 tommur) í þykkasta hluta kjötsins. Þegar kjöthitamælinum hefur verið komið fyrir skaltu setja matinn á forhitaða grillið.

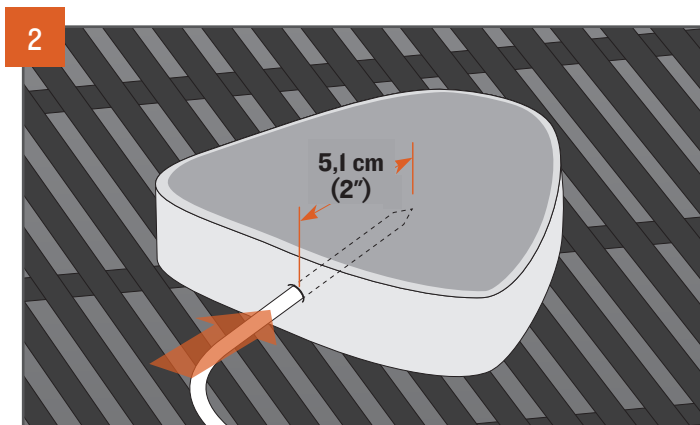
**MATREIÐSLA MEÐ ÞRÁÐAKJÖTMÆLUM** Þú getur notað kjöthitamæli með þráð þegar uppskriftn tilgreinir innri markhita fyrir matinn.



Sjá „Eldað á Traeger® grillinu þínu“ á bls. 20 til að kveikja á grillinu. Stingdu kjöthitamælinum í samband við innstunguna á WiFIRE® stjórn tækinu. Þegar hann hefur verið tengdur mun stýringin þekkja kjöthitamælinn og kjöthitamælabúnaðurinn birtist á stjórnborðinu.

**MIKILVÆGT:** Gakktu úr skugga um að kjöthitamælirinn sé að fullu settur í innstunguna.

**MIKILVÆGT:** Kjöthitamælar verða virkilega heitir eftir notkun. Farðu varlega þegar þeir eru teknir af grillinu.

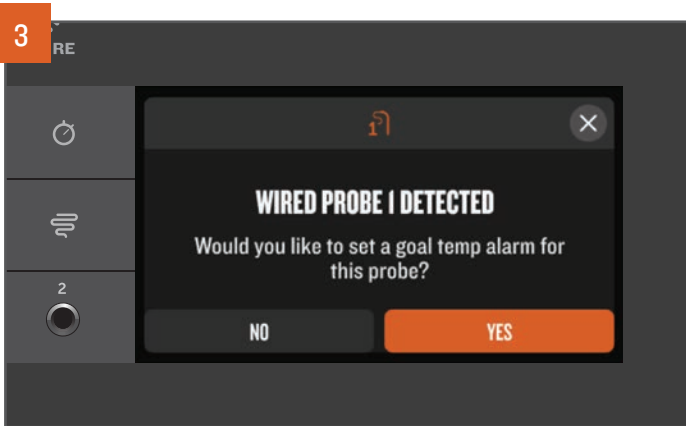


Settu kjöthitamælinn hálf leið í þykkasta hluta kjötsins – forðastu að snerta bein og sérstaklega ekki fituhluta kjötsins. Kjöthitamælirinn þarf að vera að minnsta kosti 5,1 cm (2 tommur) inni í kjötinu. Kjöthitamælirinn hentar hugsanlega ekki ef að þú getur ekki sett hann 5,1 cm (2 tommur) í þykkasta hluta kjötsins. Þegar kjöthitamælinum hefur verið komið fyrir skaltu setja matinn á forhitaða grillið.

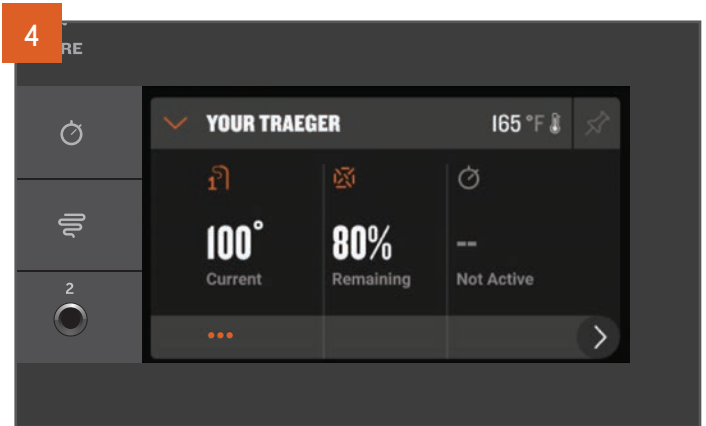


## ELDUN AÐ INNANVERÐUM HITA MEÐ KJÖTHITAMÆLUM

Hvernig stilla skal markhitaviðvörðun kjöthitamæla með Bluetooth eða kjöthitamælum með þráð.



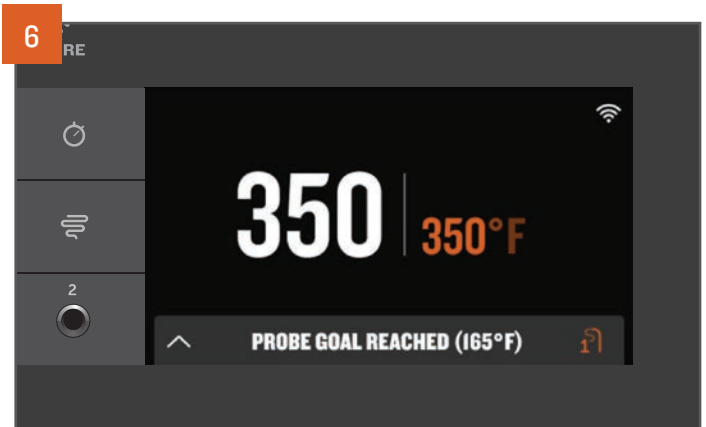
Til að elda að innanverðum hita, stilltu markhitaviðvörðun kjöthitamælisins. Þegar þú tengir Bluetooth fyrst eða kjöthitamæli með þráð, mun sprettigluggi bjóða upp á flýtleið til að stilla hitastigsviðvörðun auðveldlega. Veldu YES (Já) og fylgdu leiðbeiningunum.



Ef að þú misstir af sprettiglugganum getur þú stillt viðvörðunarmarkhitastigið með (...) flýtleið á stjórnborðinu fyrir neðan kjöthitamælisbúnaðinn, eða með aukahlutavalkostunum á valmyndinni.



Notaðu valhnappinn til að velja óskað hitastig fyrir boð frá kjöthitamælinum og ýttu á hnappinn til að velja og staðfesta. Manstu ekki öruggt innra hitastig fyrir Marsala-kjúkling? Ýttu á SELECT BY PRESET til að finna lista yfir matvælaöryggishitastig varðandi dæmigert kjötval.



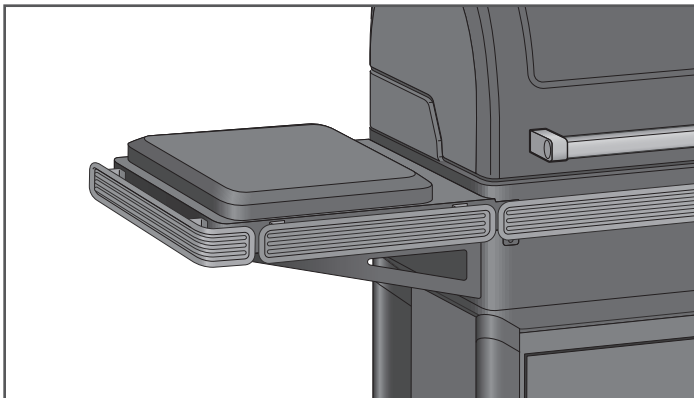
Hljóðmerki heyrir þegar kjötið nær hitastiginu sem var stillt á. Þegar þú notar Traeger-appið færðu einnig sjálfvirka tilkynningu í tengda snjalltækinu þínu.

### ATHS:

- Það er mælt með því að elda að innanverðum hita með kjöthitamæli í stað þess að elda í vissan tíma.
- Aðeins er hægt að para kjöthitamælana við eitt Traeger® grill í einu. Ef þú ert með mörg Bluetooth-virk Traeger grill og vilt nota paraðan kjöthitamæli á annað grill, gakktu úr skugga um að „gleyma“ tækinu á fyrsta grillinu til að para það við hitt grillið.

# MATREIÐSLA MEÐ AUKAHLUTUM FRAMHALD

**FYLGST MEÐ AUKAHLUTUM** Notaðu stjórnborðið og/eda aðalvalmyndaratriðið Aukahlutir til að fylgjast með öllum fylgihlutum og stillingum þeirra, svo sem hitastigi, stilltu hitastigi kjöthitamælis og fleiru.



**TRAEGER® SPANHELLUBORÐ** – Notaðu Traeger® spanhelluborðið fyrir alla hægeldun, snöggsteikingu, brúnun og djúpsteikingar. Snúðu einfaldlega hnappnum á spanhelluborðinu til að stilla straumstyrk. Bæði Traeger-appið og grillstjórnborðið munu fylgjast með hitastigi og veita innsýn í öll boð eða viðvaranir. Frekari upplýsingar er að finna í eigendahandbók fyrir Traeger spanhelluborð.



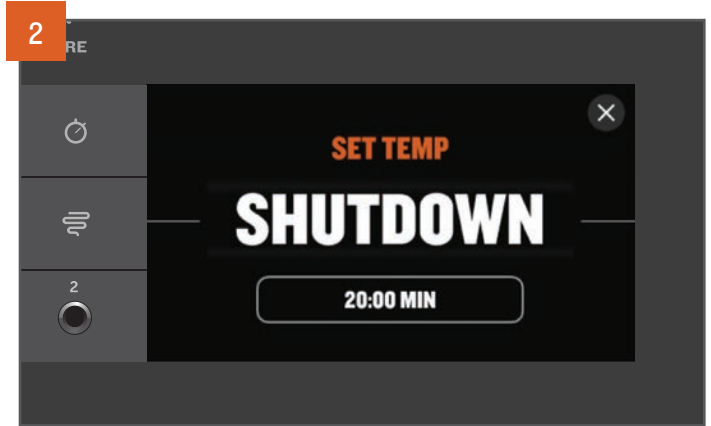
# STÖÐVUN GRILLSINS ÚTSKÝRING Á STÖÐVUNARFERLINU

Stöðvunarferlið skiptir sköpum fyrir árangur og hágæða frammistöðu Traeger® grillsins. Stöðvunarferli koma í veg fyrir neikvæð áhrif í framtíðinni og láta grillið vera rétt stillt fyrir næstu matreiðslu. Settu ávallt stöðvunarferli í gang eftir hverja matreiðslu.

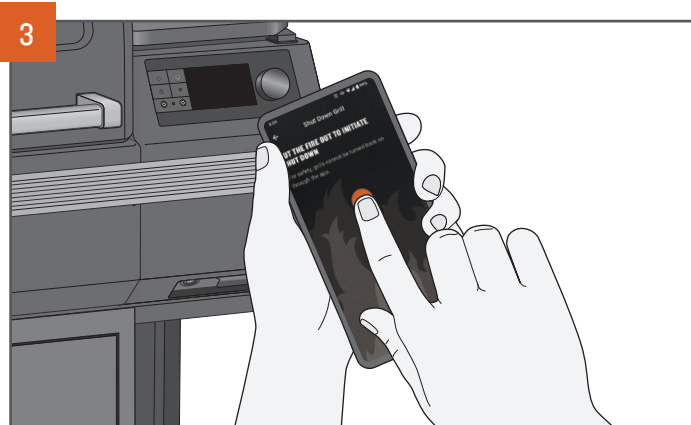
Til að hefja stöðvunarferli skaltu slökka á grillinu samkvæmt einhverjum af eftirfarandi leiðum:



Ýttu á og haltu inni valhnappnum í 3 sekúndur þar til skjárinn skráir og birtir „SHUT DOWN CYCLE IN PROGRESS“ (Slökka á lotu sem er í gangi).



Meðan þú stillir hitastigið snýrðu valhnappnum alveg til vinstri og ýtir á til að velja SHUTDOWN (stöðvun).



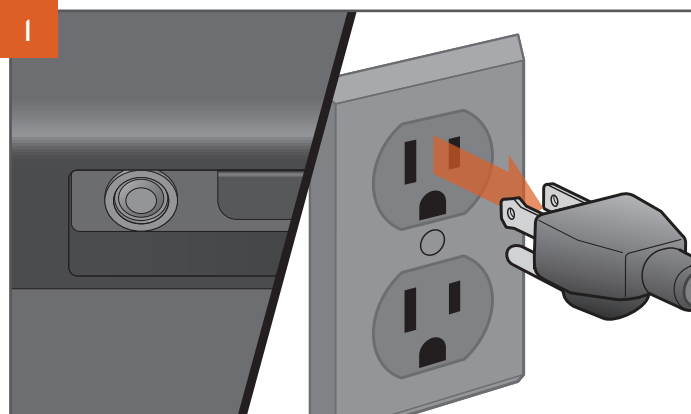
Notaðu Traeger appið til að hefja stöðvunarferli grillsins hvar og hvenær sem er.

## ATHS:

- Stöðvunarferlið lágmarkar áhættu þína fyrir skaðleg áhrif í framtíðinni svo sem eftirbruna. Eftirbruni á sér stað þegar eldur frá eldstæðinu brennir köggjum í snigilrörinu, sem veldur því að eldurinn brennur aftur inn í sílóíð.
- Stöðvunarferlið tekur um það bil 15 til 20 mínútur, eftir áður stilltu hitastigi. Leyfðu stöðvunarferlinu að ljúka til þess að grillið starfi á réttan hátt. Setjið ekki aðalrofann framan á grillinu á OFF eða takið grillið úr sambandi áður en ferlinu lýkur. Ef það er enn í sambandi og ekki er slökkt á því mun grillið haldast í biðstöðu fyrir vélbúnaðaruppfærslur og flýtiræsingar næstu eldunar.

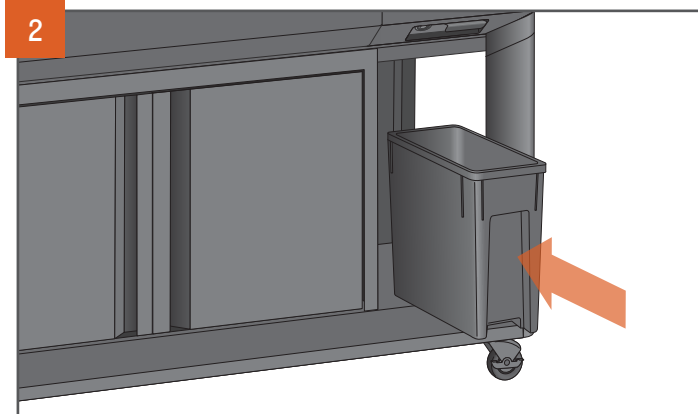
# ÞRIF Á SÍLÓI

Traeger® grillið þitt er með hreinsikerfi fyrir sílóid sem gerir þér kleift að skipta frá einni bragðgerð af kögglum yfir í aðra á fljótlegan hátt án nokkurs sóðaskapar.

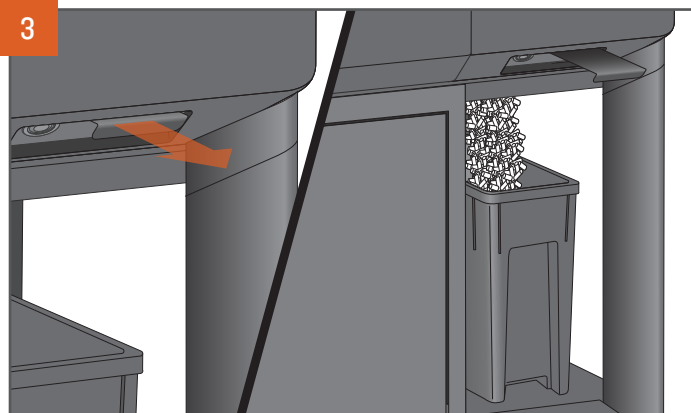


## INNSTUNGUR GETA VERIÐ MISMUNANDI EFTIR SVÆÐUM.

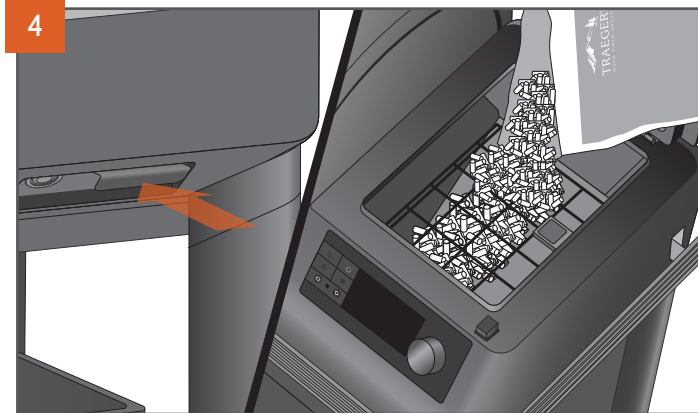
Slökktu á aðalrofanum og taktu rafmagnssnúruna úr sambandi. Ef grillið er enn heitt skaltu leyfa því að kólna að fullu.



Gakktu úr skugga um að Traeger® StayDry™ kögglafatan sé beint undir sílóinu þegar það er tæmt.



Dragðu handfangið beint út til að hleypa kögglunum niður. Kögglarnir fara niður í StayDry™ kögglafötuna. Þú gætir þurft sleif eða skeið til að ýta seinustu kögglunum úr sílóinu. Ryksugaðu út allt sem eftir er af sagi úr sílóinu og sniglinum.



Þegar sílóid er tómt skaltu setja handfangið aftur inn og fylla aftur á sílóid með annarri bragðtegund af TRAEGER® NÁTTÚRULEGUM HARÐVIÐARKÖGGLUM.



**VIÐVÖRUN!** TÆMIÐ EKKI SÍLÓIÐ FYRR EN GRILLIÐ HEFUR KÓLNAÐ AÐ FULLU OG SLÖKKT ER Á STRAUMNUM; ANNARS GETA KÖGGLARNIR VERIÐ MJÖG HEITIR.



# EIGINLEIKAR GRILLSINS

## TRAEGER-APP

Þú getur fjarstýrt Traeger® grillinu þínu með Traeger-appinu. Farðu á [traeger.com/app](http://traeger.com/app) til að fá að vita meira um WiFIRE®, Traeger-appið og fleiri leiðir til að tengjast.

Þú þarft Wi-Fi-tengingu heima hjá þér til að tengja Traeger® grillið þitt við internetið. Nauðsynlegt er að snjallsíminn þinn eða spjaldtölvun séu með nýjasta iOS eða Android stýrikerfið. Ef þú ferð með tækið út fyrir Wi-Fi-svæðið heima hjá þér, þarftu að hafa netáskrift. Grillið verður að vera áfram nettengt til að fá nýjustu uppfærslur varðandi notkun og öryggisatriði.

Traeger-appið auðveldar þér líka að leita að nýjum uppskriftum, sækja þær og elda eftir þeim á Traeger® grillinu þínu.



## TÍMATELJARI

Traeger® grillið þitt er búið handhægum tímoteljara. Tímoteljarinn hefur ekki áhrif á grillaðgerðina; þú getur notað hann til að láta þig vita af öðrum nauðsynlegum skrefum meðan á matreiðslu stendur, svo sem að hlaða grænmeti eða öðrum skammtíma matreiðslum á grillið eða pensla matinn.

### TIL AÐ STILLA TÍMATELJARANN:

1. Ýttu á og haltu tímoteljaratákninu.
2. Notaðu valhnappinn til að velja á milli klukkustunda og mínútna til að stilla tímenn.

Þegar ýtt er á hnappinn eftir að tímenn hefur verið valinn er tímoteljarinn stilltur og þú ferð aftur á heimaskjáinn og tímastillirinn mun sjálfkrafa hefja niðurtalningu.

### TIL AÐ SLÖKKVA Á TÍMATELJARANUM:

1. Ýttu á og haltu tímoteljaratákninu.
2. Nú sérðu valkostina.
3. Veldu.

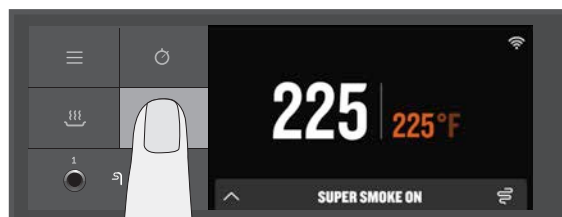


## SUPER SMOKE (MIKILL REYKUR) VALKOSTUR

Þú getur bætt meira reykbragði við matinn þinn með því að ýta á táknið Super Smoke (mikill reykur) hvenær sem er þegar þú grillar. Ýttu aftur á hann til að hætta við.

### ATHS:

- Aðeins er hægt að kveikja á Super Smoke (mikill reykur) þegar hitastig grillsins er á milli 74°–107°C (165–225°F).
- Reykurinn verður þunnur og blár.



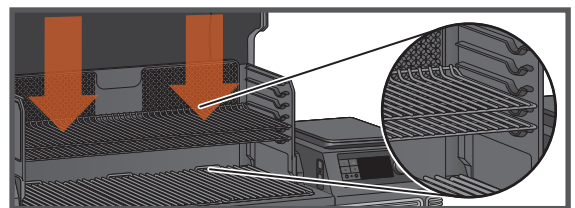
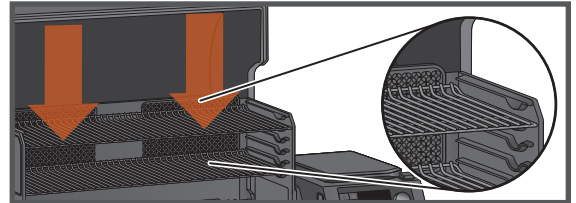
# EIGINLEIKAR GRILLSINS FRAMHALD

## HALDA HEITU AÐGERÐ

Keep Warm (halda heitu) er hægt að nota til að gera hlé á eldunarferlinu hvenær sem er þegar grillað er til að viðhalda hitastiginu í 74°C (165°F). Ýttu á táknið „keep warm“ (halda heitu) til að kveikja á aðgerðinni. Ýttu aftur á táknið „keep warm“ til hefja matreiðslu aftur.

## FJÖLHÆF EFRI GRIND

Nokkrar staðsetningar eru í boði til að breyta staðsetningu efri grillgrindarinnar. Þetta gerir þér kleift að búa til rými á neðri grindunum eða efri grindinni ef þörf krefur.

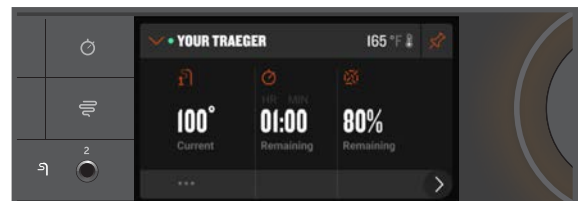


## TRAEGER KÖGGLASKYNJARI

Traeger kögglaskynjarinn fylgist með kögglamagninu. Þegar hann er valinn í valmyndinni sýnir hann núverandi magn köggla í prósentutölu með 5% millibilum.

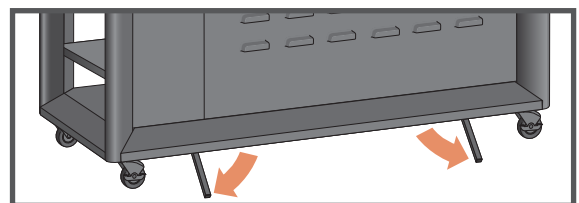
Ef Traeger kögglaskynjarinn er rétt tengdur sýnir hann „PELLET SENSOR Pellet Level: (KÖGGLASKYNJARI Kögglamagn:) XXX%.“ Ef Traeger kögglaskynjarinn er ekki rétt tengdur sýnir hann „PELLET SENSOR Disconnected Pellet Level: (KÖGGLASKYNJARI ekki í sambandi Kögglamagn:) 0%.“

Traeger kögglaskynjarinn gerir þér kleift að athuga kögglamagnið með því að nota Traeger-appið. Þetta kerfi sendir þér sjálfvirkar tilkynningar og viðvaranir í Traeger-appinu í snjalltækinu þínu þegar kögglarnir eru að verða búnir þannig að eldunina skorti aldrei eldsneyti.



## STANDARAR

Auðnotaðir standarar aftan á grillið koma í veg fyrir að það velti um koll ef það er í miklum halla.



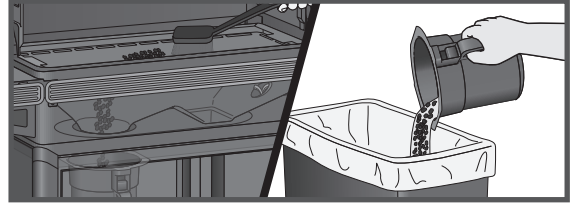


# VIÐHALD GRILLSINS

Elskarðu að elda fituríkan mat hægt og við lágt hitastig? Við gerum það líka. En þegar þú gerir það mælum við með að huga sérstaklega vel að því að hreinsa upp fituna sem lak niður. Þegar grillið hefur kólnað niður í heitt hitastig skaltu skrapa grillgrindurnar og þurrka upp þessa aukafitu úr lekabakkanum (passaðu þig að brenna þig ekki). Þetta tryggir að allt gangi smurt fyrir sig næst þegar þú kveikir upp í grillinu, sérstaklega ef þú ætlar að grilla heitt og hratt!

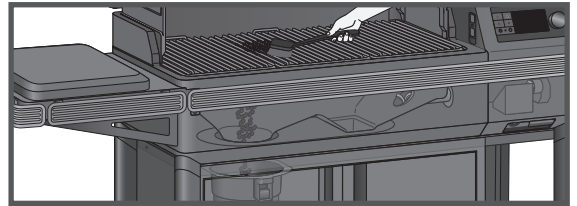
## 1. FYRIR HVERJA MATREIÐSLU:

Fjarlægðu allt sem er uppsafnað í lekabakkanum. Athugaðu EZ-Clean™ Feitis- og öskutunnu og losaðu ef full. Tryggðu að ekkert hylji lekabakkann.



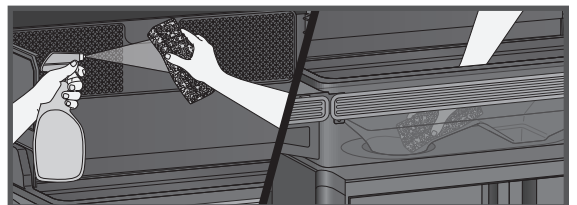
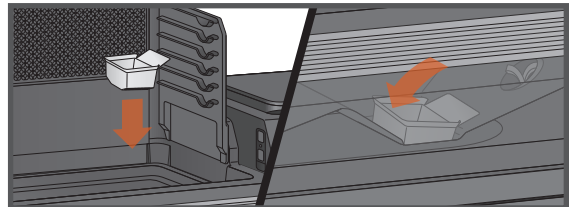
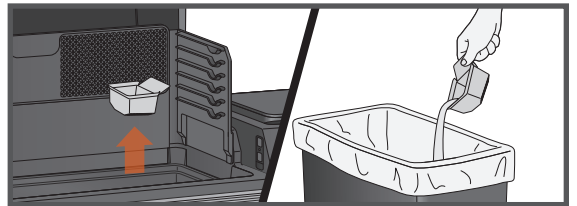
## 2. EFTIR HVERJA MATREIÐSLU:

Fjarlægðu allan umfram mat af grindunum meðan þær eru enn heitar. Skaftu umfram fitu sem safnast hefur upp í EZ-Clean™ Feitis- og öskutunnu með stífu málmlausu áhaldi.



## 3. MÁNAÐARLEGA:

Athugaðu eldstæðið og fjarlægðu umframöskuuppsöfnun í, í kringum og undir. Þegar skipt er um eldstæðið skaltu ganga úr skugga um að vörin fyrir eldstæðið sé staðsett undir snigilrörinu. Skaftu kreósóta af skvettuvörninni og aftan á grillhurðinni. Strjúktu að lokum yfir grillholrýmið með Traeger® All Natural Cleaner. Fjarlægðu fitustýringu og hreinsaðu úr fitugildrurörinu.



**MIKILVÆGT:** Að hylja lekabakkann með einhverju, þ.m.t. álpappír og fóðringar, mun hafa mikil áhrif á afköst grillsins og gæti skemmt leka bakkann eða grillið.

# VIÐHALD GRILLSINS FRAMHALD

**▲ VIÐVÖRUN** Eldhætta: Feitiseldar verða oftast vegna rangrar umhirðu á grillinu og að feiti er ekki þrífín úr grillinu reglulega.

**▲ VIÐVÖRUN** Slökktu á aðalrofanum og aftengdu rafmagnssnúruna áður en byrjað er á einhverju af neðangreindu viðhaldi.

## 4. LOSUN ÖSKU OG FEITI ÚR EZ-CLEAN™ FEITIS- OG ÖSKUTUNNU (HVER KOKA)

**▲ VIÐVÖRUN** Gakktu úr skugga um að grillið sé KALT og að slökkt sé í öskunni og hún KÖLD áður en þú athuga feitis- og öskufötuna.

**▲ VIÐVÖRUN** Ef EZ-Clean™ feitis- og öskufatan er ekki tæmd getur það valdið alvarlegum eldsvoða.

Undir grillinu er fata sem tekur við bæði ösku og feiti. **Athugaðu hana og tæmdu fyrir hverja matreiðslu.** Til þess að fjarlægja og athuga fötuna skal taka í hana með báðum höndum og ýta á hnappinn til að losa hana. Fjarlægðu einnota fóðrið og settu nýtt í. Sjá Skref 9, Förgun ösku varðandi rétta förgun ösku.

**ATH:** Fötufóðringar Traeger gera þetta að hreinlegu og auðveldu verki.

## 5. ÞRIF Á TRAEGER® FEITISSTJÓRNUNARKERFINU („TGMS“):

Meðan á matreiðslunni stendur mun feiti leka í (i) feitisbakkann og fara í (ii) feitisstúbuna, (iii) og safnast í EZ-Clean™ feitis- og öskutunnu. Þessir þrífín hlutir eru hlutar Traeger® feitisstjórnunarkerfisins (TGMS). Feiti safnast saman á öllum þessum stöðum og hreinsa skal hana reglulega til að draga úr eldhættu.

Hversu oft þú þarft að þrifa feitisstjórnunarkerfið fer eftir fituinnihaldi matarins. Feitari matvæli krefjast tíðari þrifa á feitisstjórnunarkerfinu og stundum þarf að þrifa feitisstjórnunarkerfið eftir hverja matreiðslu.

Sýnilegir matarbitar og bitar af hertri feiti eða önnur uppsöfnun benda til þess að nauðsynlegt sé að þrifa.

Alla hluta TGMS verður að skoða fyrir hverja notkun til að athuga hvort feiti hafi safnast fyrir.

**▲ VIÐVÖRUN** Það er auðveldara að þrifa uppsafnaða feiti þegar grillið er enn volgt—ekki heitt. **Gættu þess að brenna þig ekki. Mælt er með hitapolnum hönskum.**

Hreinsið feitina úr feitisstúbunni. Ráðlagt er að þrifa þessa staði reglulega.

Fjarlægðu allar grillgrindur og feitisstillilokið. Þetta veitir aðgang að feitisstúbunni inni í grillinu. Skafðu uppsöfnuðu feitina úr feitisbakkanum með stífu áhaldi sem er ekki úr málm. Hægt er að ýta mestu af uppsöfnuðu feitinni í gegnum fitulekarörið svo hún renni ofan í EZ-Clean™ feitis- og öskutunnu. Þurrkaðu upp eftirstandandi feiti með eldhúspurrkum eða einnota tuskum.

Hreinsaðu reglulega feiti af grillinu og innanverðum botninum og hliðunum. Ef feiti er leyft að safnast upp getur það valdið eldsvoða.

Skafðu uppsöfnuðu feitina innan úr feitisbakkanum með stífu áhaldi sem er ekki úr málm. Því mesta af feitinni sem losnar er hægt að fjarlægja með pappírspurrkum eða einnota tuskum. Hægt er að hreinsa mikið magn afskafinna leifa með ryksugu eins og lýst er í skrefi 8 (hér að neðan) þegar eldstæðið er öskuhreinsað.

Athugið og hreinsið feiti og óhreinindi af EvenFlow™ hitaskjöldinn.

## 6. FJARLÆGING SÓTS:

Þegar viðarkögglar eru brenndir rólega mynda þeir tjöru og aðrar lífrænar gufur sem blandast saman við raka og mynda sót. Sótagnirnar þéttast saman í tiltölulega svölum strompinum frá hægubrennandi eldi. Þar af leiðandi safnast upp sót í strompinum. Þegar kveikt er í sóti myndast gífurlega heitur eldur. Feitisagnir í loftinu fara í gegnum eldunarsvæðið og eitthvað af þeirri feiti safnast saman innan í strompinum, líkt og sótið, sem gæti aukið hættuna á íkveikju.

Skafið af sót og fituuppsöfnun reglulega aftan á bakhlífinni og aftan á grilllokinu. Þegar sótið og feitisleifarnar hafa verið losaðar úr innri fóðringunni og loftræstingargötunum í þessu niðurstreymiskerfi er hægt að fjarlægja það mesta með pappírspurrkum eða einnota tuskum. Sprautið ekki vatni eða öðrum hreinsivökum inn í grillið til að fjarlægja sót.

**ATH:** Athuga verður Traeger® Downdraft Exhaust System (útblásturskerfið) að minnsta kosti tvisvar á ári til að athuga hvort sót og/eda feiti hafi safnast fyrir.

Ef sót eða feiti hafa safnast upp verður að þrifa það burt til að minnka hættuna á íkveikju.

## 7. GEYMSLA UTANDYRA:

**▲ VARÚÐ** Ef grillið er geymt úti verður að gæta þess að vatn komist ekki inn í kögglasilóid. Viðarkögglar stækka mikið þegar þeir blotna og þeir munu stífla snigilinn. Settu alltaf Traeger ábreiðuna yfir grillið þitt þegar það er ekki í notkun. Hægt er að kaupa sérsniðna ábreiðuna á traeger.com.

## 8. HREINSUN ÖSKU AÐ INNANVERÐU OG UMHVERFIS ELDSTÆÐIÐ (EFTIR UM ÞAÐ BIL 30 KLUKKUSTUNDA MATREIÐSLU):

**▲ VIÐVÖRUN** Gakktu úr skugga um að grillið sé KALT og að slökkt sé í öskunni og að hún sé KÖLD fyrir öskuhreinsunina.

**▲ VIÐVÖRUN** Aðeins má henda öskunni samkvæmt eftirfarandi leiðbeiningum.

Of mikil aska í eldstæðinu getur valdið því að eldurinn slokknir. Athugaðu eldstæðið reglulega og þrífðu það til að fjarlægja uppsafnaða ösku. Mundu, aðeins má þrifa öskuna úr eldstæðinu og í kringum það þegar grillið er KALT.

Fjarlægðu grillgrindurnar, fitubakkann og EvenFlow™ hitaskjöldinn til að fá aðgang að eldstæðinu og innanverðum hluta grillsins, þ.m.t. víftupönnunni. Hægt er að fjarlægja mikið af öskunni sem er fyrir utan eldstæðið úr grillinu með ryksugu.



**⚠ VIÐVÖRUN** Best er að nota sérstaka ryksugu til að fjarlægja ösku úr eldstæðinu, en sýna verður ítrustu aðgát til að forðast eldhættu. Mundu, aðeins má þrifa öskuna úr eldstæðinu og í kringum það þegar grillið er KALT.

Heimilisryksuga sem notar málmilát í staðinn fyrir ryksugupoka væri best fyrir þetta verk. Hins vegar mun næstum því hvaða ryksuga sem er virka ef þessu ferli er fylgt eftir.

Eftir að búið er að ganga úr skugga um að askan í eldstæðinu sé KÖLD má ryksuga öskuna úr eldstæðinu.

- a. Ef ryksugan þín notar ekki ryksugupoka skaltu tæma söfnunarílátið fyrst. Síðan skaltu ryksuga innan úr eldstæðinu. Þegar eldstæðið er hreint skaltu tæma söfnunarrýmið samstundis í málmilátið sem meðhöndlað er eins og lýst er hér fyrir neðan í Förgun ösku. Gakktu úr skugga um að engin aska sé eftir í söfnunarrýminu.
- b. Ef ryksugan þín notar einnota ryksugupoka skaltu setja nýjan poka í hana. Síðan skaltu ryksuga innan úr eldstæðinu. Þegar eldstæðið er hreint skaltu taka pokann úr ryksugunni og setja hann tafarlaust í málmilátið sem meðhöndlað er eins og lýst er hér fyrir neðan í Förgun ösku.

#### 9. FÖRGUN ÖSKUNNAR:

**⚠ VIÐVÖRUN** Aska ætti alltaf að vera alveg köld áður en hún er meðhöndluð. Öskuna verður að setja í málmilát með þéttu loki. Lokað ílátið með öskunni ætti að setja á eldþolið gólf eða jörð, langt frá öllu sprengifimu efni, þar til því er endanlega fargað. Öskuna skal geyma í lokaða ílátinu þar til henni er fargað.

#### 10. GRILLGRINDURNAR ÞRIFNAR:

**⚠ VIÐVÖRUN** Það er best að þrifa grillgrindurnar þegar þær eru ennþá volgar. **Gættu þess að brenna þig ekki. Mælt er með notkun hitaþolinna hanska.** Við mælum með því að hafa ætíð hreinsunarbúrsta með löngu handfangi nálægt grillinu. Eftir að þú hefur tekið matinn af grillgrindinni skaltu búrsta hana sem snöggvast með búrstanum. Það tekur aðeins mínútu og þá verður grindin tilbúin næst þegar þú vilt nota grillið.

#### 11. YTRA YFIRBORÐ ÞRIFIÐ:

**⚠ VIÐVÖRUN** Slökktu á aðalrofanum og aftengdu rafmagnssnúruna áður en hreinsun er hafin.

Notaðu einnota klút eða tusku vættaí Traeger® All Natural Cleaner eða í volgu sápuvatni til að þurrka feitina utan á grillinu. Notið EKKI ofnhreinsi, rispandi hreinsiefni eða rispandi svampa á ytri yfirborð grillsins.

#### 12. PRÓFUN GRILLSINS EFTIR ÞRIF:

Áður en þú setur EvenFlow™ hitaskjöldinn, feitiskjöldinn og grillgrindurnar aftur í, skaltu setja rafmagnssnúruna í samband við jarðtengda innstungu og kveikja á aðalrofanum. Þegar þú hefur stillt hitastigið og ýtt áIGNITE eiga kögglarnir að falla ofan í eldstæðið og hitarörið ætti að byrja að hitna (það byrjar að glóa).

**⚠ VIÐVÖRUN** Snertið ekki brennararörið.

Þegar logar byrja að koma upp úr eldstæðinu skaltu keyra stöðvunarferlið. Leyfðu grillinu að kólna. Nú geturðu sett EvenFlow™ hitaskjöldinn, feitiskjöldinn, grillgrindurnar og matinn aftur í grillið.

#### 13. RAFMAGNSSNÚRA

Ef rafmagnssnúran er skemmd verður að skipta henni út fyrir sérstaka snúru frá Traeger.

### ALGENGAR SPURNINGAR

Skannaðu þennan QR-kóða til að fara í algengar spurningar (FAQ).



## BILANAGREINING

### VILLUSKILABOÐ OG WiFIRE® VANDAMÁL/SPURNINGAR

Þetta er tengd vara. Til að tryggja nýjustu vélbúnaðaruppfærslurnar þannig að grillið virki alltaf sem best, er mælt með því að þú hafir grillið ávallt tengt. Sjá „Byrjunarhluti 2: Grillið tengt“ á bls. 16.

Pó svo það komi sjaldan fyrir gætirðu stundum séð villu- eða aðvörunarskilaboð á skjánum á stjórnborðinu. Farðu á [traeger.com/support](http://traeger.com/support) til að sjá lista yfir villuskilaboð og hvernig á að leysa þau.

# RÁÐLEGGINGAR UM NOTKUN

1. Við vinnum stöðugt að því bæta frammistöðu grillsins. Gakktu úr skugga um að grillið þitt sé tengt og með nýjustu vélbúnaðaruppfærsluna. Farðu á [traeger.com](http://traeger.com) til að fá leiðbeiningar um athugun á vélbúnaðarútgáfu þinni.
2. Þú getur breytt hitastiginu hvenær sem er við notkun til að hækka eða lækka eldunarhitann. Best er að gefa grillinu nokkurn tíma til að ná tilætluðu hitastigi áður en frekari hitabreytingar eru gerðar.
3. Til að breyta á milli Fahrenheit og Celsius: Veldu Temperature Units (hitamælieiningar) í Settings (stillingar) valmyndinni. Snúðu hnappnum til að velja á milli gráða í FAHRENHEIT (°F) og CELSIUS (°C). Ýttu á miðju hnappsins til að staðfesta. Nú muntu sjá hitann sýndan á því sniði sem þú hefur valið.
4. Traeger® grillið er hannað fyrir notkun með lokið niðri. Að opna grilllokið lengir eldunartímann verulega.
  - Þegar þú setur frosinn, hráan, kaldan eða á annan hátt óeldaðan mat á grillið getur þetta leitt til tímabundinnar lækkunar á innra hitastigi grillsins.
5. Ofhlaðið ekki eldunarflötinn með of miklu magni af mat sem nær út fyrir brúnir feitisekkans. Þetta getur leitt til truflana á réttu loftstreymi eldunar og getur lengt tímann sem það tekur að ná stilltu hitastigi.
6. Taktu ávallt með í reikninginn þá tegund matar sem þú eldar:
  - Þunnar matarsneiðar þurfa hærra hita og styttri eldunartíma, en þykkari sneiðar þurfa lágan hita og lengri eldunartíma.
  - Grænmeti þarf lengri eldunartíma en kjöt við sama hitastig.
  - Gættu þess alltaf að innri hiti kjötsins sem þú ert að elda nái öruggum neysluhita.
  - Vermiaðgerðin er ekki hönnuð til að elda matinn þinn almennilega.
7. Haltu grillinu hreinu. Athugaðu með uppsafnaða feiti í grillinu reglulega. Flestir feitiseldar stafa af því að grillinu er ekki viðhaldið á réttan hátt og því að Traeger feitisstjórnunarkerfið (TGMS) hefur ekki verið þrifið reglulega (sjá „Viðhald grillsins“ á bls. 29-30). Jafnvel þó að nægt rými sé á grillinu, skal varast að hlaða of miklu magni af mat á það sem getur losað mikið magn af eldfimri feiti (til dæmis meira en pund af beikoni). Ef mikið af eldfimri feiti hefur runnið niður við fyrri notkun er ráðlagt að hreinsa þá feiti úr grillinu áður en það er notað aftur.

# ÞJÓNUSTA



**FRAMÚRSKARANDI ÞJÓNUSTA TRAEGER VIÐ VIÐSKIPTAVINI** er í fremsta flokki. Ef þú vilt spyrja einhvers varðandi Traeger® grillið þitt eða fá ráðleggingar um hvernig á að elda fyrsta kalkúninn í fríinu, geta reyndir sérfræðingar okkar aðstoðað þig. Við erum til staðar 365 daga ársins, líka alla frídaga. Til að fá aðstoð við samsetningu, uppsetningu, örugga notkun, varahluti eða almenna þjónustu við viðskiptavini (aðeins á ensku) geturðu farið á heimasíðu okkar [traeger.com/support](https://www.traeger.com/support) eða þú getur hringt í eða skrifað okkur:

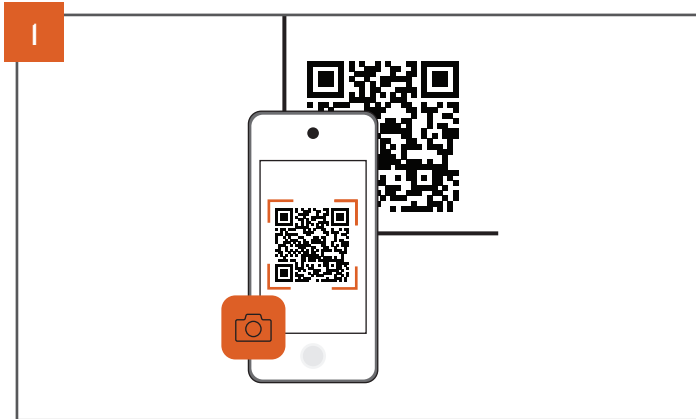
## ÞJÓNUSTUVER TRAEGER

Vinsamlega farið á: [traeger.com/support](https://www.traeger.com/support)

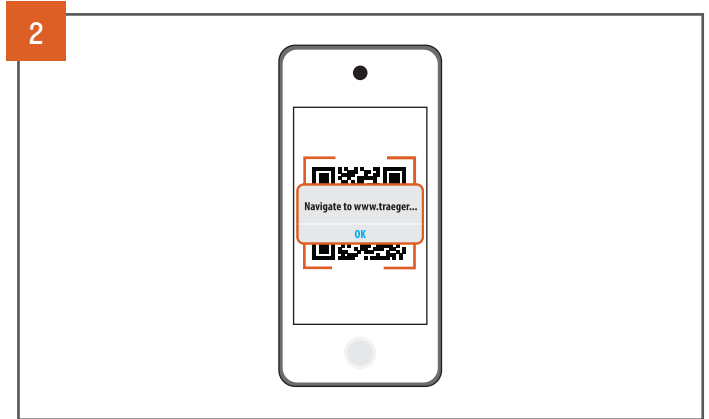
Til að hringja, skoðaðu: <https://www.traeger.com/support/international-contact-info>

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

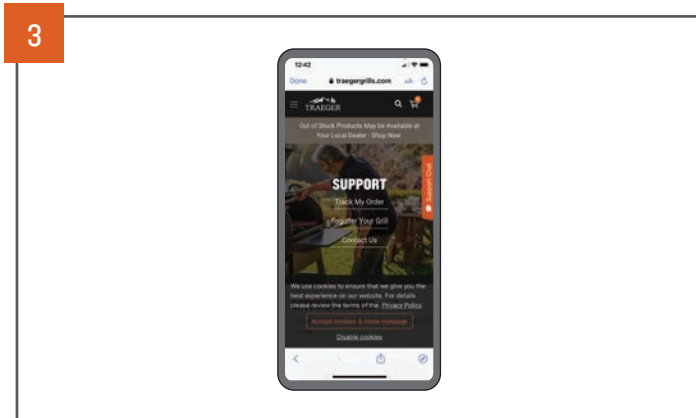
## ÞAÐ ÞARF BARA AÐ SKANNA TIL AÐ NÁLGAST ÞJÓNUSTUVER TRAEGER



Opnaðu myndavélina á símanum þínum og beindu henni að QR-kóðanum.



Biðu eftir að myndavélin nemi kóðann og sláðu á tilkynninguna eða borðann þegar það birtist á skjánum þínum.



Upplýsingar sem tengjast kóðanum hlaðast sjálfkrafa niður.



## PRÓFAÐU ÞAÐ

Skannaðu þennan QR-kóða til að fara á þjónustusíðu Traeger.



# ÁBYRGÐ TRAEGER® GRILLA



## 10 ÁRA TAKMÖRKUÐ ÁBYRGÐ

Traeger Pellet Grills Europe ApS, Kattegatvej 40, 2150 Copenhagen, Denmark, ('Traeger') ábyrgist þetta Traeger® grill fyrir þá hluti, umfang og ábyrgðartíma sem talið er upp í töflunni hér að neðan miðað við eðlilega notkun og rétt viðhald. Þessi ábyrgð er veitt til viðbótar réttindum þínum sem kaupanda samkvæmt lögum í búsetulandi þínu og sviptir þig ekki þeirri vernd sem lögín í búsetulandi þínu veita þér. Viðkomandi ábyrgðartímabil byrjar frá þeim degi þegar upphaflegur kaupsamningur er gerður hjá viðurkenndum söluaðila Traeger og er veittur viðskiptavinum í Evrópu. Listi yfir viðurkennda söluaðila Traeger er fáanlegur á <https://www.traeger.com/dealers> (og með hverjum, „Authorized Seller“). Ábyrgðartímabil og gildissvið varðandi varahlutaskipti skulu vera sem hér segir:

Ábyrgðartímabil og gildissvið		
Íhlutir	Ábyrgðartímabil	Gildissvið
Aðalhluti, fætur, skáphurðir, botnhilla, máluð hilla/kögglassilóshlíf	10 ára	Mun ekki ryðga í gegn
Stjórnþæki, snigilmótor, snigill og vifta	3 ára	Efnis- og framleiðslugalla
Feitisbakki, EvenFlow™ hitaskjöldur, hitaspegill, húðaður innri húðaður grindahaldari	3 ára	Efnis- og framleiðslugalla
Húðaðar, pottjárns og ryðfriar grillgrindur	3 ára	Mun ekki ryðga í gegn
Brennararör, köggulskynjari, snúra, RTD, logaskynjari, hurðaskynjari, hitastigsmælir, lokþétting og spanhella	2 ára	Efnis- og framleiðslugalla
Lýsing	2 ára	Efnis- og framleiðslugalla
Kjöthitamælir og þráðlausir kjöthitamælar	2 ára	Mun ekki ryðga í gegn

Traeger®-grill eru einingahönnuð til að til að einfalda viðgerð fyrir venjulega notendur. Öll skylda Traeger samkvæmt þessari ábyrgð skal vera að skipta um alla gallaða hluti og veita þér leiðbeiningar um hvernig þú getur skipt um sjálfur. Traeger getur skipt um gallaða hluti með nýjum eða uppgerðum hlutum. Traeger áskilur sér rétt til að skoða hvaða grill sem er (sendingarkostnaður greiddur af Traeger) og greina notkunarupplýsingar, þar með talin, án takmarkana, öll stafræn tengd grillgögn (að því marki sem gagnaverndarstefnan nær til). Til að sannreyna og vinna úr ábyrgðarkröfu getur Traeger krafist þess að þú leggji fram sanngjarnar vísbendingar um vandamál þitt, þar með talið þátttöku í myndspjalli, símtölum, ljósmyndum og öðrum upplýsingum sem máli skipta. Vinnugreiðslur í tengslum við skipti á gölluðum hlutum og flutningsgjöld hluta skulu greidd af þér.

Án þess að takmarka undantekningarnar sem að framan greinir er engin ábyrgð varðandi: (i) lakktjón af völdum fituelda; (ii) UV-geisla; (iii) eðlilegu sliti; og (iv) vindingi á feitisbakkanum eða hitaskildi. Ennfremur á þessi ábyrgð ekki við ef: (i) grillið er ekki sett saman eða notað í samræmi við notendaleiðbeiningar Traeger sem fylgja þessu grilli; (ii) grillið er ekki keypt af Traeger eða viðurkenndum seljanda; (iii) grillið er endurselt eða skipt til annars eiganda; (iv) óheimil notkun hefur verið á íhlutum, hlutum eða fylgihlutum þriðja aðila; (v) eldsneyti annað en viðarkögglar sem eru hannaðir fyrir viðarkögglagrill og grill hefur verið notað á grillið; (vi) viðarhitakögglar eru notaðir á grillið; (vii) grillið hefur verið notað í atvinnuskyni eða matarþjónustu; (viii) notandinn hefur látið grillið skemmast, misnotað það eða á annan hátt ekki haldið við grillinu í samræmi við notkunarleiðbeiningar Traeger; eða (ix) það hefur verið gerð ósamþykkt breyting á þessu grilli.

Athugaðu að þar sem Traeger getur ekki haft umsjón með eða stjórnad gæðum vara sinna sem seldar eru af seljendum sem ekki eru viðurkenndir, er ábyrgð Traeger aðeins í boði ef þú keyptir grillið þitt af viðurkenndum seljanda. Ábyrgð Traegers gildir eingöngu fyrir vörur sem keyptar eru af viðurkenndum seljanda.

Til þess að setja fram ábyrgðarkröfu skaltu hafa samband við þjónustuver Traeger í símanúmerinu eða heimilisfanginu hér að ofan. Traeger krefst sönnunar á kaupdegi þínum frá viðurkenndum seljanda. Geymdu þess vegna kvittunina eða reikninginn fyrir kaupunum ásamt þessari handbók á öruggum stað.

#### MIKILVÆGAR VIÐBÓTARUPPLÝSINGAR UM ÁBYRGÐ

- Við berum ekki ábyrgð hlutum sem tynast í flutningi þegar þeim er skilað til okkar í ábyrgðarskyni. Af þessum sökum mælum við eindregið með því að fá rekjanlegt númer eða afhendingarstaðfestingu þegar þú sendir pakkann.
- Sá hlutur sem á að skipta um sem þú sendir okkur verður eign Traeger og verður ekki skilað til þín.

Þessi ábyrgð skal vera undir lögum Danmerkur. Þetta val á lögum sviptir þig ekki þeirri vernd sem lögin í búsetulandi þínu veita þér.





**VERIÐ  
VELKOMIN Í  
TRAEEGERHOOD**

**FYLGSTU MEÐ OKKUR @TRAEEGERGRILLS**



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

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