



TRAEGER
WOOD FIRED GRILLS

BRUKER- HÅNDBOK

TIMBERLINE TIMBERLINE XL

VELKOMMEN TIL DEN VEDFYRTE REVOLUSJONEN.

VI ØNSKER DU SKAL FÅ MEST MULIG UT AV DIN TRAEGER.

Skann her for å se håndboken på andre språk, i tillegg til å lære deg hvordan du monterer, lagrer og får mest mulig ut av grillen din.



T07088A-NO

VIKTIGESIKKERHETSFORHOLDSREGLER

LES ALLE INSTRUKSJONER FØR DU MONTERER OG BRUKER TRAEGER®-GRILLEN

UNNLATELSE AV Å OPPRETTHOLDE KLARING (LUFTROM) MELLOM BRENNBARE MATERIALER OG GRILLEN ER EN STOR ÅRSAK TIL AT BRANNER OPPSTÅR. DET ER MEGET VIKTIG AT DETTE PRODUKTET KUN MONTERES I SAMSVAR MED DISSE INSTRUKSJONENE.

Når den betjenes og vedlikeholdes riktig, vil matlagning med hardvedfyring på en Traeger®-grill gi mange år med glede for deg, venner og familie. Traeger®-grillen er spesialdesignet for å gjøre matlagingen enklere, samtidig som den gir optimal ytelse for å få den mest smakfulle maten.

Les hele håndboken før montering og bruk. Alle som bruker grillen bør også lese hele håndboken før de tar grillen i bruk. Unnlattelse fra å følge disse instruksjonene kan føre til skade på eiendom, personskade eller til og med død. Ta kontakt med lokale bygnings- eller branntilsyn om restriksjoner og krav til kontroll av montering i området ditt.

Ta vare på disse instruksjonene. Hvis du monterer enheten for noen andre, gi håndboken til eieren så den kan leses og tas vare på for senere bruk.

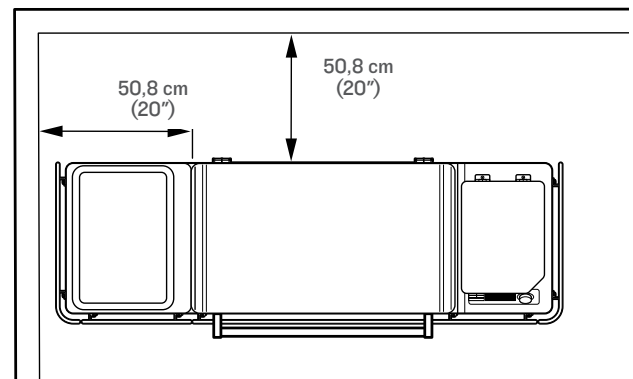
⚠ FARE Fare for karbonmonoksid

Fyring med trepellets produserer karbonmonoksid som kan føre til sykdom, alvorlig skade og/eller død. Følg disse retningslinjene for å forhindre at denne fargeløse, luktfrie gassen forgifter deg, familien, kjæledyr eller andre:

- Bruk Traeger®-grillen kun utendørs i et godt ventilert område. Grillen er KUN FOR UTENDØRS BRUK.
- Bruk **aldri** Traeger®-grillen i et lukket område eller et område uten tilstrekkelig ventilasjon.
- Symptomene på karbonmonoksidforgiftning er: hodepine, svimmelhet, svakhet, kvalme, oppkast, søvnighet og forvirring. Karbonmonoksid reduserer blodets evne til å frakte oksygen. Lavt oksygennivå i blodet kan føre til bevissthetstap og død.
- Oppsøk lege dersom du eller andre utvikler forkjølelses- eller influensalignende symptomer. Karbonmonoksidforgiftning, som enkelt kan bli tatt for å være forkjølelse eller influensa, oppdages ofte for sent.
- Bruk av alkohol og narkotika øker effekten av karbonmonoksidforgiftning.
- Karbonmonoksid er spesielt giftig for: mor og barn under graviditeten, spedbarn, eldre, røykere og personer med blod- eller sirkulasjonsproblemer, for eksempel anemi eller hjertesykdom.

⚠ ADVARSEL Brannrisiko

- Når du bruker Traeger®-grillen, må du holde **MINIMUM** 50,8 cm (20 in.) avstand mellom grillen og brennbart materiale i nærheten, inkludert rekkverk av tre, bordkledning, vindusrammer, møbler, trær og søppelkasser osv.



- Grillen skal ikke monteres eller brukes innendørs eller under brennbart tak eller overheng.
- Traeger®-grillen skal ikke monteres eller brukes på brennbare gulv eller overflater.
- Ikke legg grilltrekket eller noe annet brennbart på lagringsområdet under grillen.
- Fjern gryter og panner mens apparatet er uten tilsyn for å redusere brannrisikoen.

⚠ ADVARSEL Brannrisiko

- Hold Traeger®-grillen ren. Fettbranner oppstår på grunn av dårlig vedlikehold av grillen og manglende jevnlig rengjøring av Traegers® fettavrenningssystem (se «Vedlikehold av grillen» på sidene 29–30).

- Selv om grillen har god plass, må du være forsiktig med å legge på store mengder mat eller matvarer med høyt fettinnhold (f.eks. bacon) som kan frigjøre store mengder brennbar fett.
- Det må ikke plasseres mat i nærheten av kantene på grillen der fettdråper kan komme utenfor fettopsamlingsbrettet og falle til bunnen av grillen. Der kan det komme i kontakt med glør fra ildgryten og antennes.
- Sørg for at ildgryten er riktig plassert under pelletsmateren. Hvis den ikke er riktig installert, vil ikke pelletsen strømme riktig inn i ildgryten, noe som kan føre til at den samler seg og skader grillen.
- Pass alltid på at EvenFlow™ varmeskjoldet og oppsamlingsbrettet sitter riktig på holderne. Hvis de ikke er montert riktig, kan direkte varme og flammer fra ildgryten forårsake fettbrann eller skader på Traegers® fettavrenningssystem.
- Bruk **aldri** bensin, lampeolje, parafin, lighervæske eller andre brennbare materialer til å «friske opp» en brann.
- Du må **aldri** bruke eller oppbevare brennbare væsker eller andre brennbare materialer i nærheten av grillen.
- Du må **aldri** prøve å overfyre grillen din ved å ha i for mye pellets eller andre brennbare materialer i ildgryten eller pellets-kassen.

▲ FARE Ved fettbrann må du sørge for at grilldøren og lokket til pellets-kassen er lukket, og deretter umiddelbart koble fra grillen hvis du kan gjøre det på en trygg måte. Gå bort fra grillen til brannen er helt slukket og grillen er avkjølt. Inntil brannen er slukket og grillen er avkjølt:

- **Ikke** flytt grillen
- **Ikke** kast vann på grillen
- **Ikke** bruk salt eller bakepulver til å slukke en fettbrann, og
- **Ikke** prøv å kvele brannen.

Når lokket til grillen og pellets-kassen er lukket, får brannen for lite oksygen og brenner ut. Under en fettbrann må aldri grilldøren eller lokket til pellets-kassen holdes åpent. Dersom de er åpne, bruk et ikke-brennbart grillredskap som du kan lukke med samtidig som du holder trygg avstand til grillen. Et godkjent brannslukningsapparat klasse ABC bør brukes hvis brannen ikke holdes inne i grillen. Ring brannvesenet øyeblikkelig hvis det oppstår en ukontrollert brann. Når brannen er helt slukket, la grillen avkjøles helt. Fjern alt fra innsiden av grillen, inkludert alle interne komponenter (grillrister, oppsamlingsbrett, EvenFlow™ varmeskjold, fettregulator og ildgryte), gryter og panner og mat. Rengjør hele grillen, inkludert oppsamlet fett fra Traeger-fettavrenningssystem (TGMS) og all aske og pellets i grillen og ildgryten (se «Vedlikehold av grillen»

på sidene 29–30). Sett tilbake ildgryten, EvenFlow™ varmeskjold, oppsamlingsbrett, fettregulator og grillrister, start grillen igjen og fortsett matlagingen.

▲ ADVARSEL Brannrisiko

Grillen må alltid kjøles helt ned før bruk av pelletsmaterfunksjonen.

▲ ADVARSEL Forbrenningsfare

Aske må alltid være helt avkjølt før håndtering. Aske må plasseres i en metallbeholder med et tett lokk. Den lukkede beholderen med aske må plasseres på et ikke-brennbar gulv eller på bakken, godt unna alle brennbare materialer, i påvente av endelig avhending. Aske skal oppbevares i den lukkede beholderen til det kastes.

▲ ADVARSEL Forbrenningsfare

Mange deler på grillen blir veldig varme under bruk. Under bruk av grillen og etterpå, må det utvises forsiktighet for å unngå forbrenninger mens grillen er varm.

- La **aldri** grillen være uten tilsyn når små barn eller kjæledyr er til stede.
- Flytt **aldri** grillen når den er i drift eller er varm. La grillen avkjøles helt og lukk grilldøren før du flytter den eller prøver å transportere den. Skal du transportere grillen i et kjøretøy etter at du har laget mat på den, må du kontrollere at brannen er helt slukket og grillen er kald før du setter den i kjøretøyet. Hell aldri vann i ildgryten, det ødelegger pelletsmateren.
- Ha **aldri** i pellets ved hånd i en varm ildgryte. Det er farlig og du kan få en alvorlig forbrenning. Hvis du går tom for pellets og ilden slukner mens du lager mat, la grillen avkjøles helt og start på nytt. (Se side 26, for info om «Pellets-kasserens»).
- Du må **aldri** ta på kokekar, varmeoverflate, mat eller væske mens du bruker induksjonstoppen. La platetoppen avkjøles helt og ta av kokekar som inneholder varm mat eller væske fra platetoppen før du håndterer eller rengjør den. Rengjøring av en varm overflate med en våt svamp kan føre til forbrenning forårsaket av varm damp.
- Grillristene og probene er ekstremt varme når de varmes opp på forhånd. Vær forsiktig når maten legges på grillristene og når du setter inn, fjerner eller justerer probene.
- **Flytt aldri** grillen mens lokket er åpent. Lukk alltid grilllokket før du flytter den.

▲ ADVARSEL Risiko for røyk

- Hvis starten er forsinket og røyken som kommer fra grillen skifter fra gjennomiktig hvit røyk til uvanlig bølgende tykk, tett hvit røyk som går over til gulfarget røyk, må du umiddelbart slå av grillen med av/på-knappen foran på pellets-kassen eller ta ut strømledningen. **Ikke** start avslutningssyklusen.

VIKTIGE SIKKERHETSFORHOLDSREGLER FORTSETTELSE

- **▲ FARE Ikke** åpne grilldøren for å luften ut av grillen. Hold deg unna grillen til røyken letner og grillen er helt avkjølt.
 - Årsaken kan være en overskuddstilstand i pelletsene, som skyldes en delvis tenning av pellets. Hvis tilstanden får fortsette lenge nok vil det bygges opp gasser, som til slutt kan antennes. Hvis disse gassene antennes, vil det alle antennes samtidig, noe som gir en høy lyd som kan skremme og/eller skade personer i umiddelbar nærhet av grillen, og grilldøren kan åpnes og lukkes. Dette blir noen ganger kalt en «grill-rap» og må unngås. Dersom du ikke har vedlikeholdt grillen på riktig måte, som beskrevet i «Vedlikehold av grillen» på sidene 29–30, kan det også oppstå en farlig fettbrann.
 - Hvis det slippes til luft, la grillen avkjøles helt, pakk ut alle interne komponenter (inkludert grillrister, oppsamlingsbrett, EvenFlow™ varmeskjold, fettregulator og ildgryte), og fjern alt av aske og pellets fra grillen og ildgryten (se side 30, «Rengjøring av asken på innsiden av og rundt ildgryten») og påse at fett og annen oppsamling er fjernet (se sidene 29–30, «Vedlikehold av grillen»). Fjern alt av pellets fra pellets-kassen. Kjør sekvensen for fylling av pelletsmater, for å dytte alt av pellets ut av pelletsmateren og kast disse pelletsene. Fjern alle pellets fra ildgryten. Fyll pellets-kassen med nye pellets og fyll på pelletsmateren (se «Oppstart del 1: Klargjøring av grillen» på side 14 for instruksjoner om påfylling av pelletsmateren).
 - **▲ FARE Ikke** putt hendene inn i eller nært pelletsmateren nederst på pellets-kassen. Det vil oppstå alvorlig skade hvis pelletsmateren snur seg og hånden setter seg fast i pelletsmateren. Ikke fjern gitteret i pellets-kassen. Det skal ikke utføres noe vedlikehold på eller rundt pelletsmateren når grillen er påslått eller koblet til strøm.
- ▲ ADVARSEL Fare for elektrisk støt**
Farlig spenning er til stede, noe som kan gi støt, forbrenning eller forårsake død.
- Det må være montert en jordfeilbryter på kretsen(e) eller uttak som skal brukes til drift av Traeger®-grillen.
 - Unngå at vann eller andre væsker kommer på innsiden av induksjonstoppen. Væske på innsiden av induksjonstoppen kan forårsake elektrisk støt.
 - Trekk ut strømledningen før du utfører service på grillen om ikke noe annet beskrives i brukerhåndboken.
- Dersom det benyttes en skjøteledning, brukes kun en skjøteledning ment for utendørs bruk for å unngå elektrisk støt i henhold til instruksjonene og advarslene som medfølger det produktet. Denne typen ledning er påført en «W-A» eller «W» på støpselet, som skjøteledninger av typen: SW-A, SOW-A, STW-A, STOW-A, SJW-A, SJOW-A, SJTW-A eller SJTOW-A.
 - Hvis du bruker en skjøteledning, sørg for å bruke en nr. 14 AWG jordnet skjøteledning for 120 V-modeller og en nr. 18 AWG-ledning for 230 V-modeller.
 - Ikke modifier støpselet på Traeger®-grillen, kontakten eller støpselet på skjøteledningen på noen måte, inkludert å fjerne jordingspinnen.
 - Sørg for at du bruker en skjøteledning som er i god stand. Kontroller skjøteledninger før hvert bruk etter løse eller eksponerte ledninger og kutt eller slitt isolasjon. Bytt hvis den er skadet. Bruk aldri en skadet skjøteledning.
 - Sikre at strømledningen og skjøteledningen er festet godt sammen. Ikke fest skjøteledninger til hverandre.
 - Hold skjøteledninger unna snø og stående vann.
 - Pass på at strømledningen og skjøteledningen ikke fører til snublefare. Ikke trekk en skjøteledning gjennom et vindu eller en døråpning.
 - Når skjøteledningen ikke er i bruk, skal den tas bort og oppbevares på et sted som er beskyttet mot solen og utilgjengelig for barn.
- ▲ FORSIKTIG**
- Du må aldri modifisere eller montere deler eller komponenter som ikke er autorisert av Traeger for bruk sammen med denne grillen. Enhver modifisering av grillen eller montering av ikke autoriserte deler eller komponenter ugyldiggjør garantien og kan utgjøre en sikkerhetsrisiko, inkludert, uten begrensning, en brann.
 - Barn bør være under oppsyn for å sikre at de ikke leker med grillen.
- ▲ FORSIKTIG Bruk riktige pellets**
- Denne grillen er kun designet og godkjent for helt naturlige trepellets designet for pelletsgrill. Bruk av annen type brensel i denne grillen ugyldiggjør garantien, kan føre til at pelletsmateren setter seg fast og kan utgjøre en sikkerhetsrisiko.
 - **For å få beste resultater og smak, bruk ekte HARDTREPILLETS FRA TRAEGER®.**
 - Oppbevar alltid trepellets på et tørt sted, unna varmeproduerende apparater og andre brenselbeholdere.

▲ ADVARSEL Ikke bruk brenselpellets. Bruk aldri brenselpellets for oppvarming i grillen fordi de kan inneholde farlig forurensning og tilsetningsstoffer og kan skade grillen.

▲ FORSIKTIG Minimum omgivelsestemperatur

- Når omgivelsestemperaturen er under -29 °C (-20 °F), kan det oppstå skade på kontrollerdisplayet.

▲ ADVARSEL Feil plassering av proben kan føre til rå eller for lite stekt kjøtt, noe som kan øke risikoen for matbåren sykdom.

▲ ADVARSEL Hvis brannen i ildgryten slukkes under matlagingen, er det viktig å følge disse trinnene. Unnlattelse av å gjøre dette kan føre til en farlig «overfyring» av grillen på grunn av overskuddet av ubrente pellets i ildgryten. Dette skyldes ofte feil oppstartsprosedyre og/eller at det blir tomt for pellets.

- Trykk på av/på-knappen foran på grillen til AV og trekk ut strømledningen. La grillen avkjøles helt. Åpne døren og ta ut all mat, grillrister, oppsamlingsbrett, og EvenFlow™ varmeskjoldet.
- Ta ut alle ubrente pellets og aske fra innsiden og rundt ildgryten. (Se instruksjoner for riktig håndtering og avhending av aske på side 30-31.)
- Kontroller at ildgryten er riktig montert med leppen på ildgryten under pelletsmateren.
- Før du setter tilbake EvenFlow™ varmeskjoldet, oppsamlingsbrettet og grillristene plugges strømledningen inn i en passende jordet stikkontakt og setter av/på-knappen til PÅ. Det skal falle pellets inn i ildgryten og tennbolten skal begynne å varmes opp (den begynner å bli rød). **▲ ADVARSEL** Ikke rør tennbolten.
- Når det begynner å komme flammer fra ildgryten, starter du en avstengningssyklus og trykker av/på-knappen til AV. La grillen avkjøles. Nå kan du sette EvenFlow™ varmeskjoldet, fettopsamlingsbrettet, grillristene og maten tilbake på grillen.

▲ ADVARSEL

- Trykk av/på-knappen til AV og trekk ut strømkabelen før du starter vedlikehold.
- Pass på at grillen er KALD, og asken er slukket og KALD, før du kontrollerer EZ-Clean™ fett og asketønne.

- Fett som har samlet seg opp er enklere å rengjøre fra grillen når den fortsatt er litt varm – ikke full varme. **Vær forsiktig så du ikke brenner deg. Det anbefales varmebeskyttende hansker.**
- En askesuger tilegnet formålet er den beste måten å fjerne aske fra ildgryten, men dette må gjøres med stor forsiktighet for å unngå brannfare. Igjen, fjerning av aske fra innsiden og rundt ildgryten skal kun gjøres når grillen er KALD.
- Det er lettest å rengjøre grillristene mens de fortsatt er varme. **Vær forsiktig så du ikke brenner deg. Det anbefales varmebeskyttende hansker.** Vi anbefaler å ha en rengjøringsbørste med langt skaft i nærheten av grillen. Etter at du har tatt av maten, børst raskt over grillristen. Det tar bare ett minutt og den er klar til neste gangs bruk av grillen.
- Hvis du plasserer grillen på en bratt stigning, anbefales det å bruke støttebenene for å sikre at grillen ikke velter.
- Dette utstyret er testet og funnet å være i samsvar med grensene for digitale enheter i klasse B, i henhold til del 15 av FCC-reglene. Disse grensene er utformet for å gi en rimelig beskyttelse mot skadelig påvirkning i en boliginstallasjon. Dette utstyret genererer, bruker og kan utstråle radiofrekvensenergi, og dersom det ikke monteres og brukes i samsvar med instruksjonene, kan det forårsake skadelig interferens for mottak av radio eller TV-signaler, noe som kan avgjøres ved å slå utstyret av og på. Brukeren oppfordres til å prøve å korrigere interferensen ved ett eller flere av følgende tiltak:
 - Forandre retningen på eller flytte mottaksantennen.
 - Øke avstanden mellom utstyret og mottakeren.
 - Koble utstyret til en stikkontakt på en annen krets enn den mottakeren er tilkoblet. Kontakt forhandleren eller en erfaren radio/TV-tekniker for hjelp.

TA VARE PÅ DISSE INSTRUKSJONENE



VELKOMMEN
TIL
TRAEGERHOOD

INNHOlds FORTEGNELSE

2 VIKTIGE SIKKERHETSFORHOLDSREGLER

8 SMAKEN TELLER

10 BLI KJENT MED GRILLEN

13 FØRSTE STEG FOR Å GJØRE KLAR GRILLEN

14 OPPSTART DEL 1: KLARGJØRING AV GRILLEN

16 OPPSTART DEL 2: TILKOBLING AV GRILLEN

18 OPPSTART DEL 3: KOBLE TILBEHØRET

19 SLIK BRUKER DU GRILLEN

20 MATLAGING PÅ TRAEGEREN DIN

22 MATLAGING MED TILBEHØR

25 SLÅ AV GRILLEN

26 PELLETSKASSERENS

27 GRILLFUNKSJONER

29 VEDLIKEHOLD AV GRILLEN

31 FEILSØKING

32 BETJENINGSTIPS

33 SERVICE

34 GARANTI

SMAKEN TELLER.

TRE ER IKKE BARE DRIVSTOFFET, DET ER OGSÅ DEN **HEMMELIGE INGREDIENSEN.**

TRAEGER LØVTRE	PASSER TIL ALT FANTASTISK FOR:					
EPLÉ						
KIRSEBÆR						
HICKORY						
PROSOPIS						
PEKAN						
SIGNATURSMÅK						

PERFEKTE FØLGESVEN- NER



Kraftige biffer trenger kraftig vedaroma som passer, som hickory eller mesquite.



Hiv inn noen pellets og gjør om din Traeger til en vedfyrte pizzaovn.

INGEN
INGEN BEKYMNINGER

FYLL-
STOFFER
BINDINGS-
MIDLER



PRODUSERT I USA



En kirsebærpai stekt over hardtrepellets fra frukttr e? Ja, takk!

HELT NATURLIG HARDTREPELLETS

JEVN YTELSE OG SMAK

SLIK LAGER VI VÅRE PELLETS



1 Traeger-pellets lages av sagflis fra **helt naturlig hardtre**.



2 Sagflisen komprimeres til pellets ved bruk av **varme og trykk**.

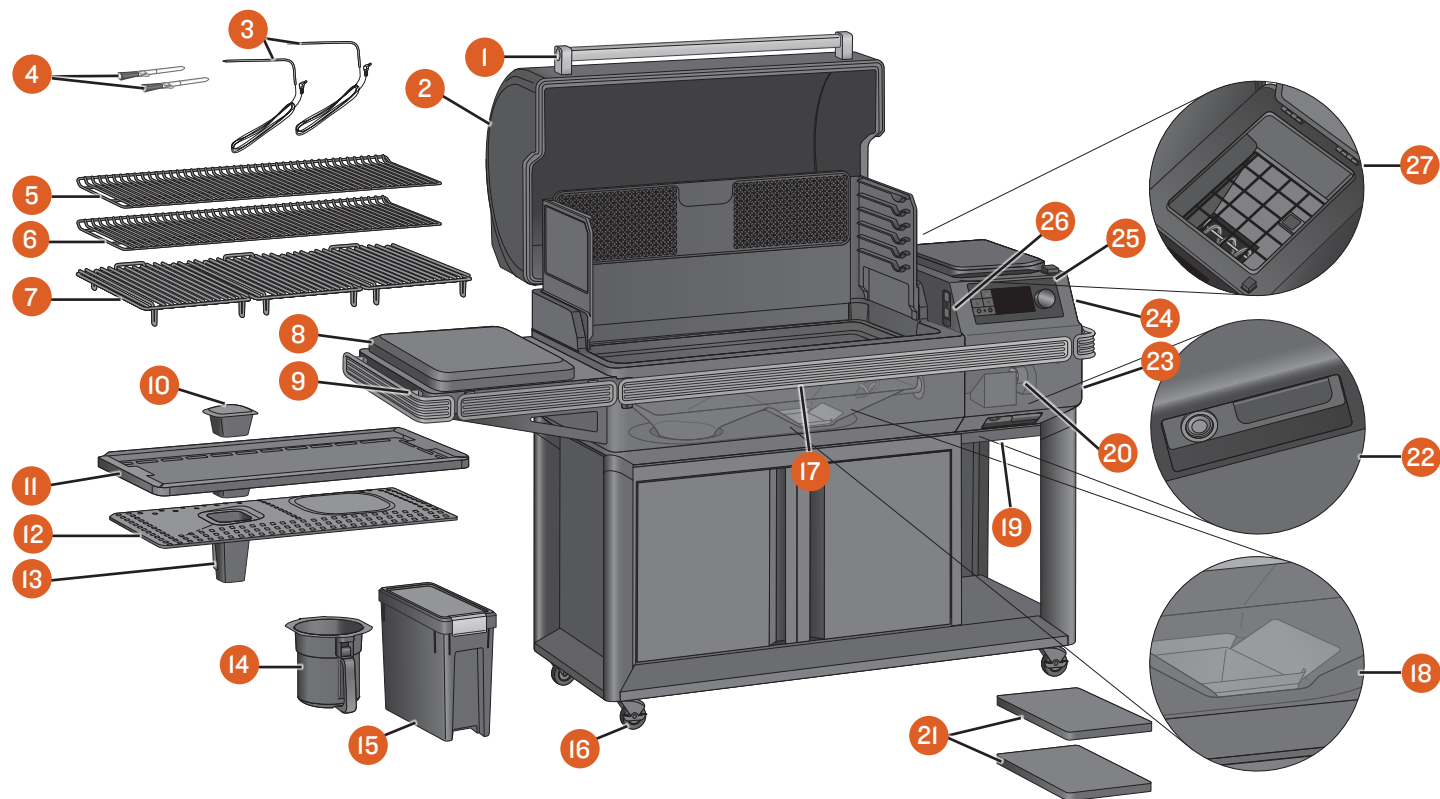


3 Pellets **fyrer opp ilden og tilsetter smak** for å gjøre måltidene uforglemmelige.

BLI KJENT MED GRILLEN

Se monteringsveiledningen for å sette sammen og installere Traeger®-grillen.

DELER OG FUNKSJONER



DEL	BESKRIVELSE	DEL	BESKRIVELSE
1	HÅNDTAK	15	STAYDRY™ PELLETSBEHOLDER
2	GRILLDØR	16	HJUL
3	KABLEDE KJØTTERMOMETERE	17	P.A.L. POP-AND-LOCK™ TILBEHØRSLIST
4	BLUETOOTH-KJØTTERMOMETER	18	ILDGRYTE
5	TOPPRIST	19	DØR TIL PELLETSKASSERENS (NEDERST PÅ PELLETSKASSEN)
6	MIDTRIST	20	PELLETSMATER (I PELLETSKASSEN)
7	BUNNRISTER	21	HYLLER
8	INDUKSJONSTOPP	22	AV/PÅ-KNAPP (FORAN PÅ PELLETSKASSEN) OG SPAK PÅ DØRA TIL PELLETSKASSERENS
9	SIDEHYLLE	23	AVTAKBAR STRØMLEDNING (BAK PELLETSKASSEN)
10	FETTREGULATOR	24	PELLETSKASSE
11	EZ-CLEAN™ OPPSAMLINGSBRETT	25	TRAEGER-KONTROLLER MED WIFIRE®-TEKNOLOGI
12	EVENFLOW™ VARMESKJOLD	26	LOKKESENSOR OG LYS
13	FETTRØR	27	PELLETSKASSEINTERIØR MED RIST
14	EZ-CLEAN™ FETT OG ASKETØNNE		

VEKTKAPASITETER

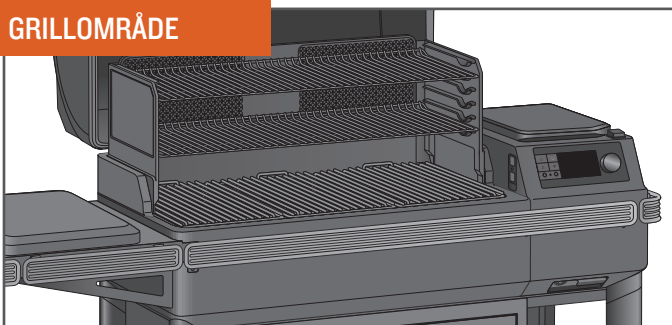
Hylle: 27,2 kg (60 pund) Kabinett: 54,4 kg (120 pund)

PELETSKASSE



Med en pelletskasse på 10 kg (22 lb.), kan du lage mat i timevis, samtidig som du kan gå bort fra grillen og gjøre andre ting. Pellets kan tømmes med ett enkelt trekk i en spak.

GRILLOMRÅDE



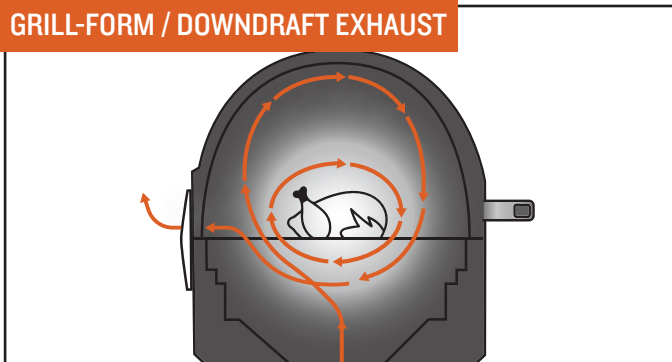
Med et grillområde på 0,39–0,59 m² (616–924 in.²) har Traeger®-grillen et område som passer store T-bensteker eller ribbesider, og fortsatt er det plass til overs for tilbehøret også.

ALLSIDIGHET



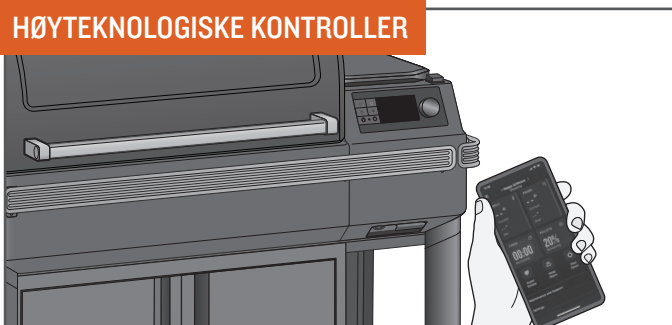
Et justerbart tretrinns ristsystem gir deg mulighet til å legge på alle tre grillrister for en skikkelig fest. Skal du tilberede høyere mat, som en stor kalkun, kan de øverste ristene tas ut.

GRILL-FORM / DOWNDRAFT EXHAUST



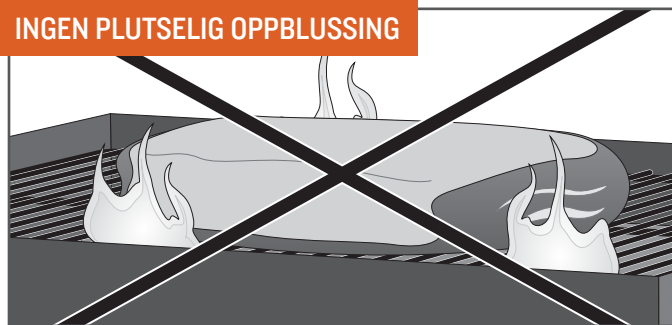
Traegers signatur-grillform/downdraft exhaust-system skaper en konveksjonsvirvel. Den sirkulerer varm, røykfylt luft rundt stekerommet, og omgir maten din med vedfyrt varme for jevn matlaging på alle sider. Den røykfylte luften er alltid til stede når du lager mat, selv om du ikke ser den.

HØYTEKNOLOGISKE KONTROLLER



Når du har en Traeger®-grill, er det like enkelt å grille som å ta frem telefonen. Med WiFIRE®-teknologien kan du stille inn og justere temperaturer automatisk med oppskrifter du laster ned fra Traeger-appen. Gå til Google Play Store for å laste ned appen til Android, og App Store for Apple. Trenger du informasjon om bruk av appen, gå til traeger.com/app. Se avsnittet «Oppstart del 2: Tilkobling av grillen» (side 16) for instruksjoner om hvordan du kobler grillen til telefonen.

INGEN PLUTSELIG OPPBLUSSING

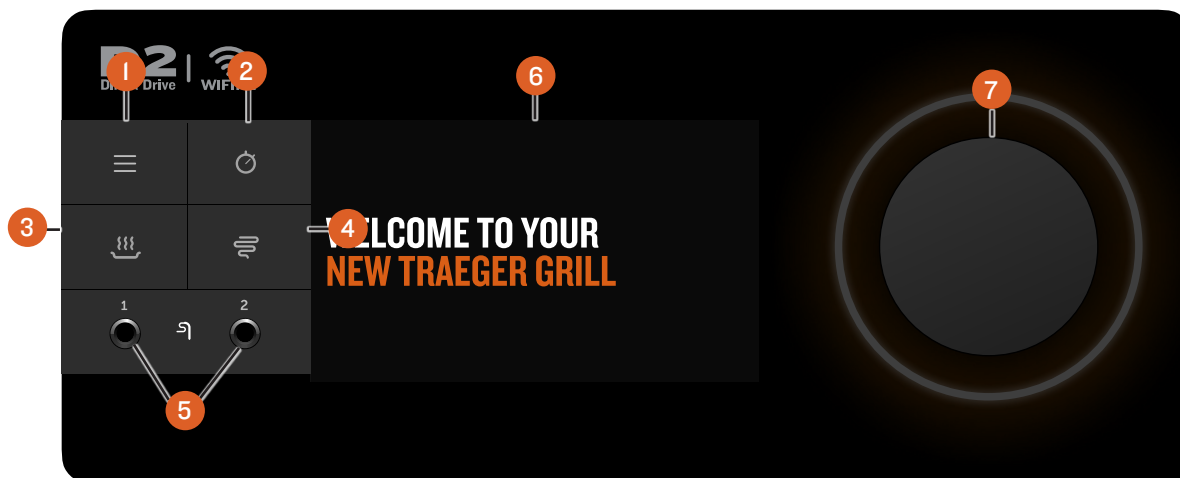


Fordi Traegers vedfyrte griller steker ved hjelp av indirekte varme, trenger du ikke bekymre deg for at drypping forårsaker oppblussing som lager ekle ildkuler og ødelegger maten din. Alt som drypper kanaliseres trygt til EZ-Clean™ fett og asketønne for enkel avhending.

TIPS: Hold grillen ren. Se «Betjeningstips» (side 32) og «Vedlikehold av grillen» (side 29).

BLI KJENT MED GRILLEN FORTSETTELSE

WiFi®-DIGITALKONTROLLER Traeger®-grillen er utstyrt med en toppmoderne Traeger-kontroller med WiFi®-teknologi som er Wi-Fi-kompatibel og Bluetooth-aktivert. Kontrolleren inkluderer en sensor for omgivelseslys i øvre venstre hjørne som kontrollerer lysstyrken på skjermen for perfekt synlighet i ethvert lys. Gjør deg kjent med de forskjellige funksjonene på kontrollpanelet, før du begynner å bruke grillen. Når av/på-knappen (plassert under forsiden på pellets-kassen) er PÅ, trykk på en av knappene på venstre side av skjermen eller drei valghjulet for å slå på grillen.



MERK: Det er normalt at Traeger®-griller har temperatursvingninger. Eventuelle betydelig svingninger kan være et resultat av vind, lufttemperatur, feil bruk, mangel på vedlikehold eller pellets-kvalitet og -tilstand.

1 HOVEDMENY

Fra menyen kan du sette opp og følge med på tilbehør, gå inn på grillpleie og vedlikehold og synkronisere grillen ved hjelp av hjemmets internett og innstillingene.

2 TIDTAKER

Tidtakeren er for enkelhets skyld, den påvirker ikke drift av grillen. For eksempel, sett tidtakeren på 15 minutter hvis du må pensle kjøttet om 15 minutter. Du hører en lyd når tiden er ute.

3 HOLD MATEN VARM

Funksjonen holder grilltemperaturen på 74 °C (165 °F), for å holde maten varm.

4 SUPERRØYK

Velg SUPERRØYK når som helst når steketemperaturen er mellom 74–107 °C (165–225 °F) for å øke røykmengden som slippes ut så maten får mer røyksmak.

5 TILBEHØRSKONTAKTER

Bruk disse kontaktene til å koble til kablede prober eller annet kablet tilbehør.

6 STATUSDISPLAY

Dette avanserte TFT-displayet viser gjeldende temperatur, status for stekesyklus og alt som er relatert til kontroll og funksjon av grillen. Displayet er også en berøringsskjerm og kan modifieres både via berøring og via valgskiven.

7 VALGSKIVEN

Drei skiven for å flytte opp og ned gjennom den viste menyen. Trykk på midten av skiven for å velge.

HOVEDSKJERM

- **STARTSKJERM** – Traeger gjør det enkelt. Grilltemperaturen vises alltid på startskjermen. For å stille inn eller justere grilltemperaturen fra dette skjermbildet dreier du ganske enkelt skiven til ønsket temperatur og trykker på midten av skiven.
- **STARTSKJERMENS BUNNTEKST** – For å få mer informasjon og snarveier til mer funksjonalitet, trykker du bare langs bunnteksten for å få frem Traeger-dashbordet.
- **TRAEGER-DASHBOARD** – Traeger-dashbord får du tilgang til ved å trykke et sted langs nedre bunntekst. Fra dashbordet kan du følge med på probetemperaturene, varmenivå på induksjonstoppen, tidtakere, pelletsnivå med mer. Når du konfigurerer flere og flere enheter, kan du rulle eller trykke på piler i de nedre hjørnene for å se mer informasjon. Vil du følge med på probene og tilbehøret? Trykk på nålen øverst i høyre hjørne for å feste visningen og holde den der under matlagingen. Trykk en gang til for å gå tilbake til startskjermen.

MENY

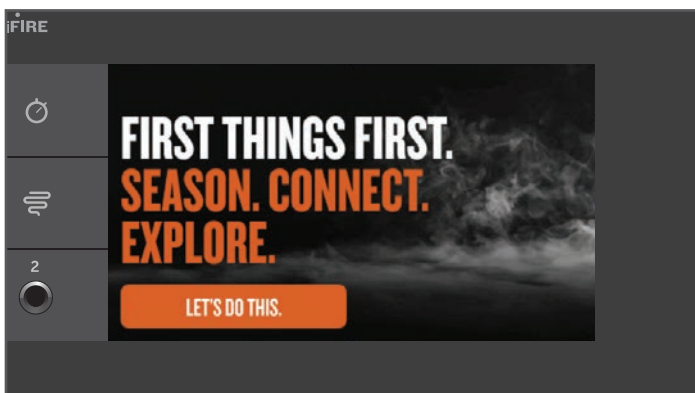
- **WiFi® CONNECTIVITY (WiFi®-Tilkobling)** – Fra dette valget kan du koble grillen til det trådløse nettverket ditt og koble til alle Traegers Bluetooth-enheter.
- **ACCESSORIES (Tilbehør)** – Fra dette valget kan du følge med på alt tilbehøret og innstillingene, som temperaturer, innstilte probetemperaturer med mer.

MERK: Traegers Bluetooth-enheter kan bare pares til én Traeger®-grill av gangen. Hvis du har flere Bluetooth-aktiverte Traeger®-griller og ønsker å bruke en parat probe på en annen grill, må du huske å «glemme» enheten på den første grillen for å kunne pare med den andre grillen.

- **MAINTENANCE AND CARE (Vedlikehold og pleie)** – Traeger® Grills er bygget med noen av de fremste kvalitetstiltakene i bransjen – det kan imidlertid oppstå problemer. Fra dette valget kan du kontrollere og diagnostisere feil eller problemer som kan oppstå med grillen. Med flere sensorer enn noen gang, takket være Smart Combustion-teknologi, kan vi bedre forstå og raskere diagnostisere disse problemene slik at du kan fortsette å lage mat.
 - **Auger (Pelletsmater)** – Gir raskt tilgang til feilsøking og fjerning av oppsamlinger/feil i pelletsmatereren.
 - **Part Diagnostics (Delediagnostikk)** – Her finner du mer informasjon om, og kan feilsøke eventuelle feil.
 - **Care Tips (Tips om pleie)** – Selv proffene tar seg tid til rengjøring, og en ren grill maksimerer grillens ytelse.
 - **Self Test (Selvtest)** – Selvtest-delen kan hjelpe deg med å sikre at alt fungerer som det skal. Følg noen få instruksjoner på skjermen for å teste alle komponenter for tilkobling til kontrolleren og strøm. Etter den korte testen vil grillen vise en liste over komponenter og om de har fått strøm eller ikke. For mer hjelp til å gjennomføre en selvtest, kontakt kundeservice.
 - **Customer Service (Kundeservice)** – Vi svarer deg på alle typer spørsmål. Bruk denne kontaktinformasjonen når du trenger det.
- **ABOUT GRILL (Om grillen)** – Fra dette valget kan du sjekke informasjon om trådløst nettverk, modellnumre og forskriftsmessig informasjon. Du finner også noen gode tips for å lære om alle funksjonene og fordelene med Traeger®-grillen.
- **SETTINGS (Innstillinger)** – Dette menyvalget brukes for justering av displayinnstillinger, temperaturinnstillinger med mer.
 - **Brightness (Lysstyrke)** – Drei valgskiven for å justere kontrasten på skjermen fra I (lav) til IO (høy). Standardinnstilling er 5. Trykk på midten av skiven for å bekrefte og gå tilbake til Innstillinger.
 - **Sound (Lyd)** – Slår grillens kontrollhøytaler av eller på. Valgt innstilling indikeres med en hake.
 - **Units (Enheter)** – Vri og trykk på valgskiven, eller trykk på skjermen for å velge mellom grader Celsius (°C) og Fahrenheit (°F). Valgt innstilling indikeres med en hake.
 - **Languages (Språk)** – Vri og trykk på valgskiven for å velge ønsket språk.

FØRSTE STEG FOR Å GJØRE KLAR GRILLEN

Du får en verden av smak med Traegers serie produkter som kan kobles til via trådløst nettverk og Bluetooth. For å få mest mulig ut av grillingen anbefaler vi at du fullfører en veiledet oppstartsprosedyre, slik at du enkelt er klar til å lage mat:



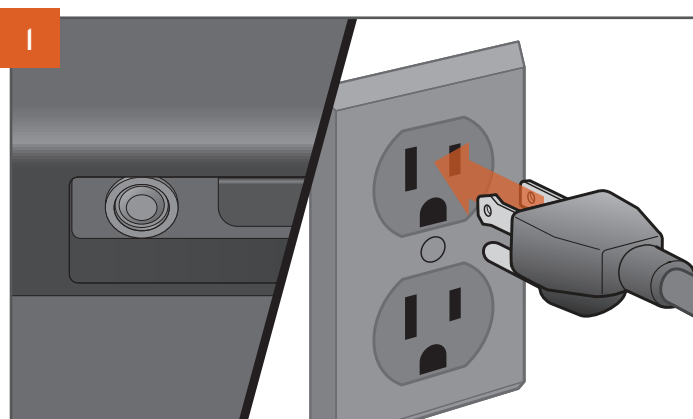
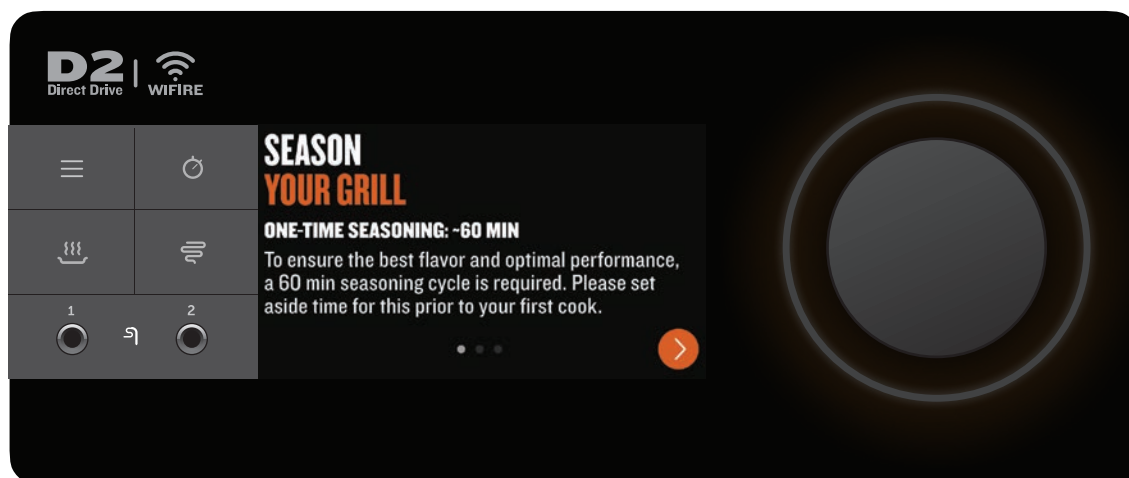
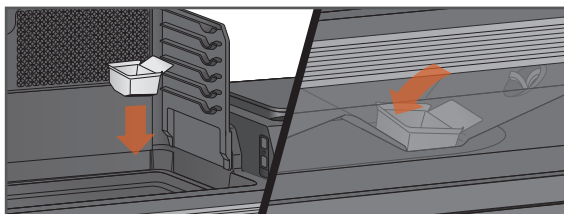
- 1 Gjør klar grillen.
MERK: Dette må fullføres før du lager mat på grillen.
- 2 Koble WiFIRE®-grillen til det trådløse nettverket gjennom Traeger-appen.
- 3 Få en omvisning i de utrolige funksjonene denne bransjeledende vedfyrte grillen har å tilby.

OPPSTART DEL I: KLARGJØRING AV GRILLEN

NØDVENDIG FØR FØRSTE BRUK OG ANBEFALES FULLFØRT UNDER EN GUIDET OPPSTARTSPROSESS.

Følg instruksjonene nedenfor for å gjøre klar grillen og «prime» pelletsmateren, så sikrer du best mulig smak, optimal ytelse og riktig og sikker drift av grillen.

VIKTIG: Sørg for at alle komponenter er riktig installert i grillen før klargjøring.

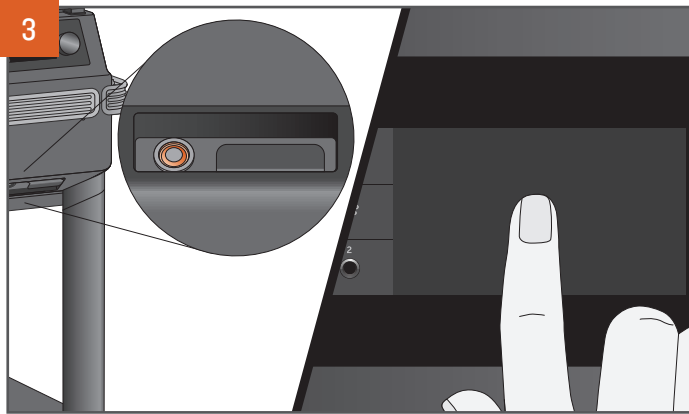


TYPEN STØPSEL KAN VARIERE ETTER OMRÅDE.

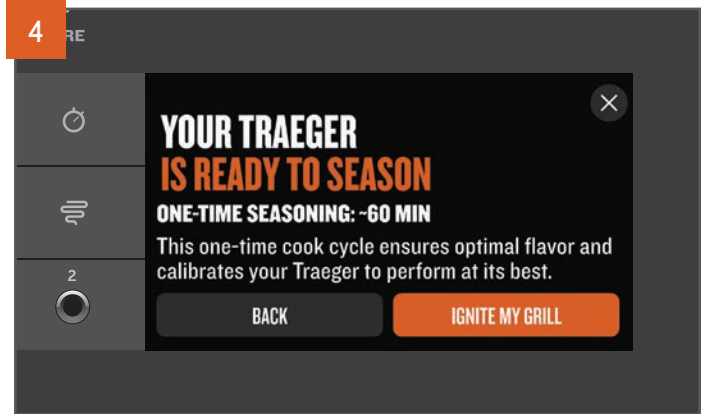
Når av/på-knappen står på AV, kobler du strømledningen til en dertil egnet jordet stikkontakt.



Åpne lokket til pellets-kassen. Sjekk at det ikke er noen fremmedlegemer i pellets-materen før du har pellets i pellets-kassen. Lukk lokket til pellets-kassen etter at du har hatt i pellets. Vi anbefaler at du fyller i pellets minst til sikkerhetsristen i pellets-kassen.



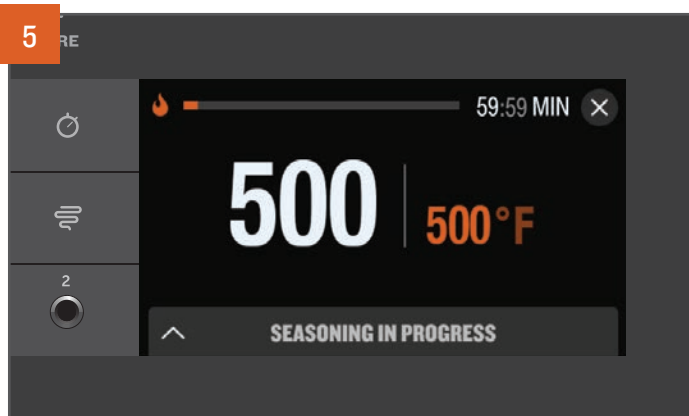
Trykk av/på-knappen foran på grillen til PÅ. Trykk hvor som helst på skjermen eller vri på valgskiven for å starte kontrolleren. Du ser et velkomstbilde mens grillen slår seg på.



Startskjermen viser en automatisk oppstartsprosedyre. Følg ledetekstene for å raskt og enkelt gjøre klar grillen, koble den til og satt opp til første runde med matlagning.

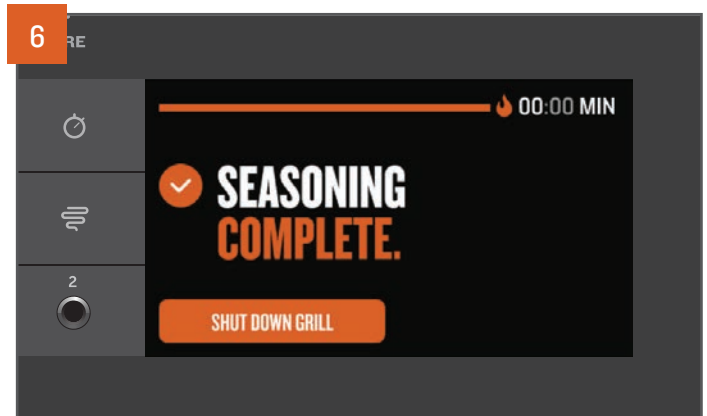
Velger du å stå over oppstartsprosedyren, starter grillen på denne skjermen for manuell klargjøring. Det er nødvendig med en klargjøringscyklus før første matlagning. Den sikrer at grillen er ren, fylt og klar for optimal ytelse (dette skjer automatisk – du trenger ikke fylle på lenger).

MERK: Klargjøringsprosessen er viktig for å sikre en god grilllytelse. Kontroller at alle interne komponenter er riktig montert før innbrenningscyklusen, og at det ikke ligger noe mat på ristene under denne syklusen.



Etter at du har tent grillen via påfyllingssekvensen, går grillen automatisk gjennom klargjøringsprosessen.

MERK: Det kan ta opptil en time å oppnå klargjøringstemperatur.



Når klargjøringscyklusen er ferdig, starter kontrolleren en fullstendig avslutningscyklus. Avslutningscyklusen forhindrer ugunstige hendelser og gjør grillen klar for neste runde med matlagning.

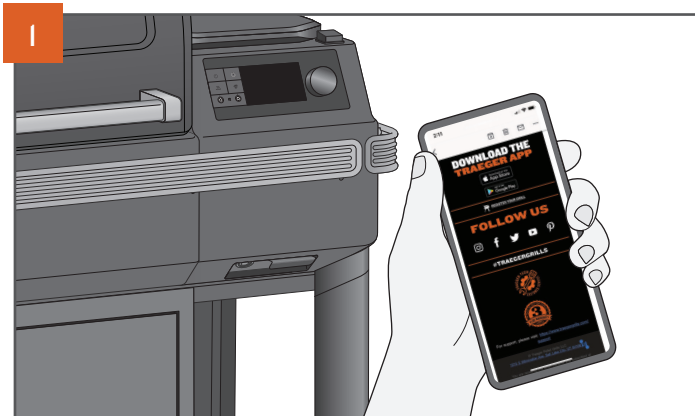
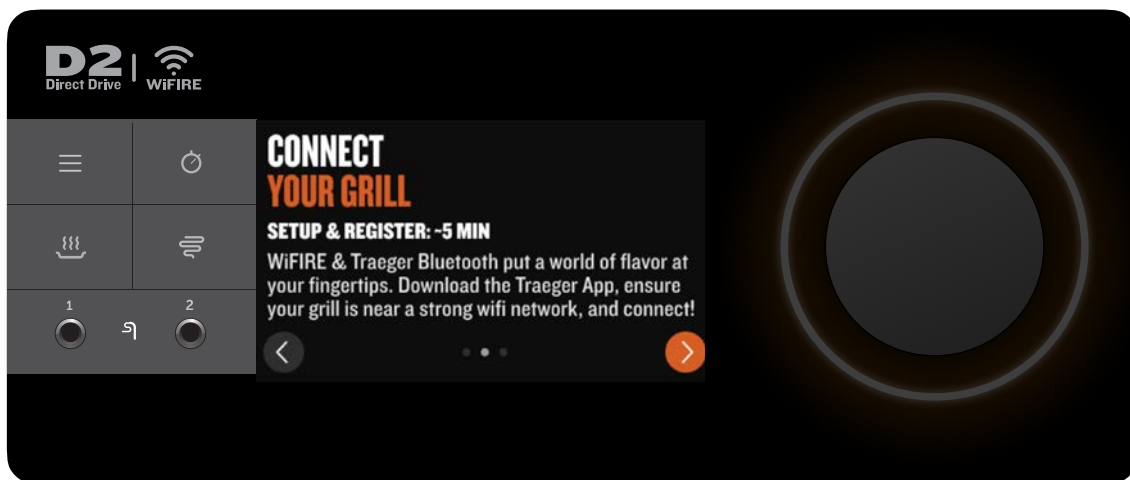
MERK: Start alltid avslutningscyklus etter hver eneste grilling. For å gjøre dette holder du enten valgskiven i 3 sekunder eller vrir den innstilte temperaturen ned til Avslutt og trykker for å velge.

OPPSTART DEL 2: TILKOBLING AV GRILLEN

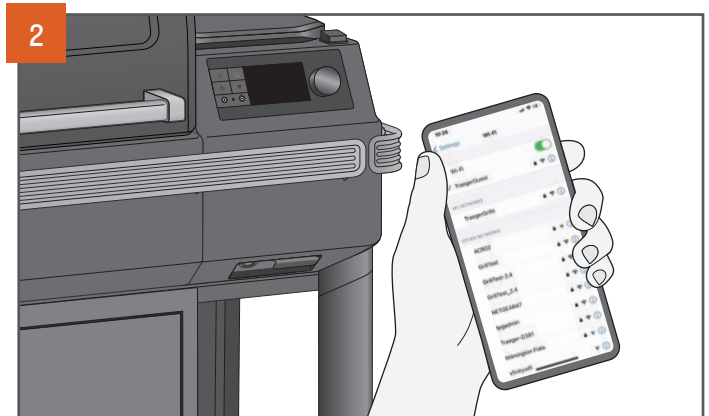
ANBEFALES FULLFØRT UNDER OPPSTARTSPROSEDYREN. Vi er opptatt av å levere et produkt og en opplevelse i verdensklasse. Derfor arbeider vi kontinuerlig for å forbedre grillens ytelse og funksjoner. For å sikre at du har nyeste programvare og fastvarefunksjonalitet anbefales det at du kobler grillen til Traeger-appen via Traegers WiFIRE®-teknologi under første bruk. Gå til traeger.com/app for mer info om WiFIRE®, Traeger-appen og flere måter å koble til på. For å pare, følg disse instruksjonene for å koble grillen til trådløst nettverk.

MERKNADER:

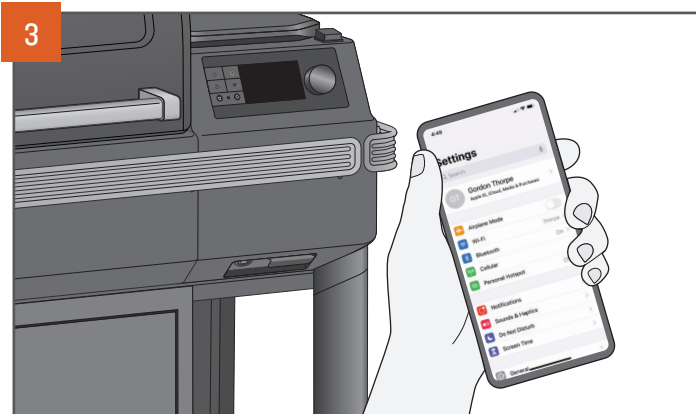
- Påse at smartenheten har det nyeste operativsystemet og at Bluetooth er påslått.
- For å koble grillen til trådløst nettverk må grillen være påslått. Av/på-knappen må være PÅ.
- Rutersignalet må være 2,4 GHz, ettersom grillen ikke er kompatibel med 5 GHz.
- Vellykket-skjermen på slutten av sammenkoblingsprosessen indikerer at sammenkoblingen er fullført. Krydring er først fullført når SEASONING COMPLETE (Krydring fullført)-skjermen vises.



Last ned den nyeste Traeger-appen fra App Store for Apple eller Google Play Store for Android.



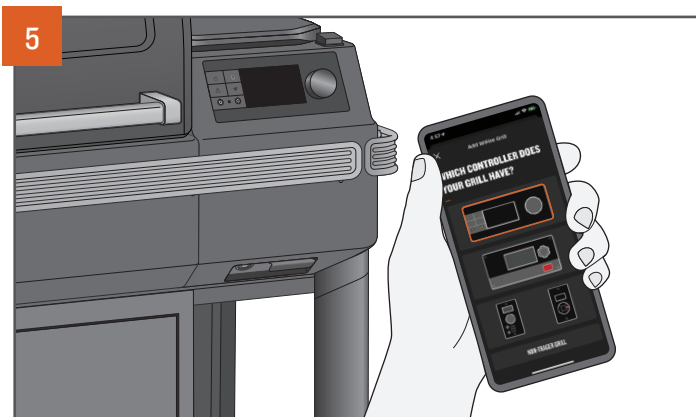
Sørg for at smartenheten er koblet til det trådløse nettverket som du skal koble grillen til. Rutersignalet må være 2,4 GHz, ettersom grillen ikke er kompatibel med 5 GHz.



3 Gå til innstillingene på smartenheten for å sjekke at Bluetooth er aktivert.



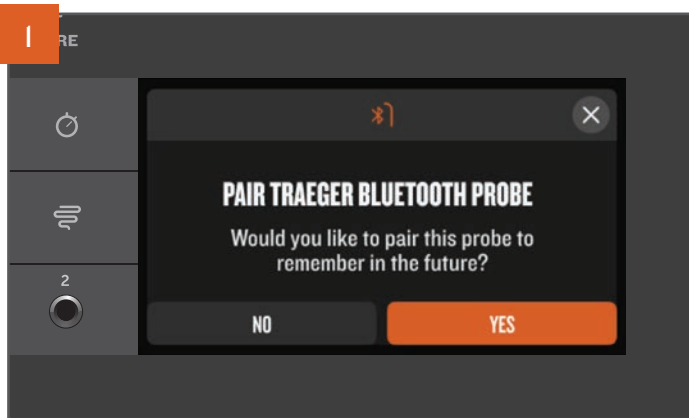
4 Åpne Traeger-appen, opprett eller logg inn med kontoen din, og følg instruksjonene i appen for å legge til en grill. Trykk på menyikonet på kontrolleren for å starte prosessen på grillen. Velg WiFIRE® CONNECTIVITY (WiFIRE®-Tilkobling) fra menyen og følg ledetekstene for å koble til grillen.



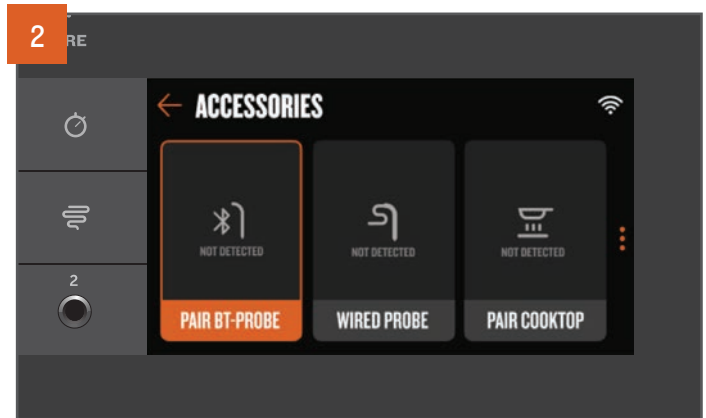
5 På skjermbildet for valg av kontrollert velger du kontrolleren som matcher grillen og følger trinnene i appen for å koble til!

OPPSTART DEL 3: KOBLE TILBEHØRET

ANBEFALES FULLFØRT UNDER OPPSTARTSPROSEDYREN. For å spare deg for tid senere anbefales det at du parer Bluetooth-enhetene fra Traeger under oppstartsprosedyren. Se instruksjonene nedenfor hvis du vil pare Bluetooth-enhetene fra Traeger senere:



Før du prøver å pare Traeger Bluetooth-enheten må du kontrollere at den er slått på, fulladet og i nærheten av grillen. For de fleste Bluetooth-enheter fra Traeger vil det vises en popup-melding automatisk på skjermen når grillen gjenkjenner signalet fra enheten. Velg JA, og følg instruksjonene på skjermen for å pare enheten til grillen.



Det gjør ikke noe om du ikke fikk med deg popup-meldingen eller lukket den for tidlig. Du kan når som helst pare tilbehør via menyen. Trykk på meny-ikonet på kontrollpanelet, velg alternativet Tilbehør, så kan typen tilbehør du vil pare velges. Følg instruksjonene på kontrolleren for å pare den typen tilbehør.

SLIK BRUKER DU GRILLEN

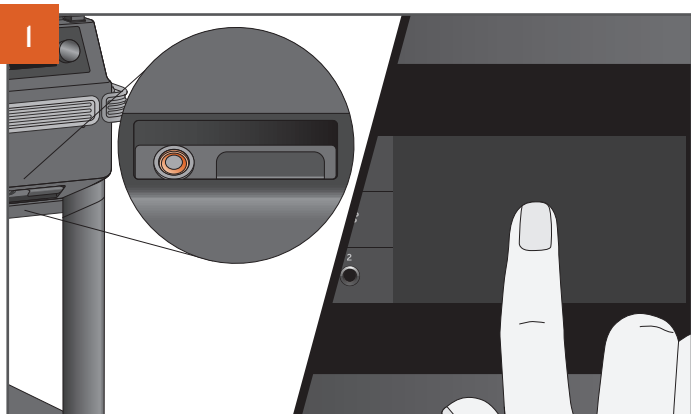
DISSE TRINNENE MÅ DU STARTE MED HVER GANG DU BRUKER GRILLEN.

SJEKKLISTE FØR GRILLING

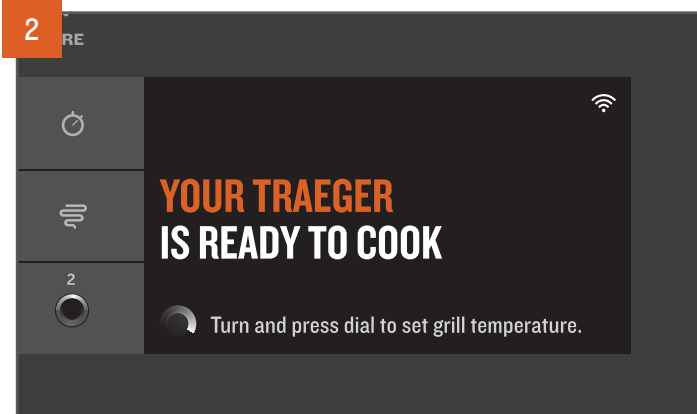
1. Kontroller og utfør nødvendig vedlikehold:
 - Rengjør Traegers® fettavrenningssystem:
 - EZ-Clean™ oppsamlingsbrett
 - Tapperør
 - EZ-Clean™ fett og asketønne
 - Fjern aske når det kommer varsel fra grillen om det (eller etter omtrent 30 timer grilling).
 - Kontroller strømledningen for vridninger, skader eller oppflising.
2. Kontroller at grillen er riktig montert med alle deler på plass før du bruker den:
 - EvenFlow™ varmeskjold
 - EZ-Clean™ oppsamlingsbrett
 - Rister
 - Fettregulator
 - Firepot
3. Kontroller at luftstrømningen er tilfredsstillende:
 - Forsikre deg om at ingenting hindrer avgassen.
4. Kontroller at grillen har sikker avstand fra brennbare stoffer (se side 2).
5. Kontroller at grillen står på en jevn overflate.
6. Undersøk pelletsene:
 - Kontroller at du har nok pellets i pelletskassen.
 - Kontroller at pelletsene ikke er våte, vannskadet, hovne eller matte. De skal være skinnende og enkle å knekke.
 - Kontroller at bunnen av beholderen og pelletsmateren ikke har overflødig sagspon.
7. Lukk lokket til pelletskassen.
8. Lukk grilldøren

MATLAGING PÅ TRAEGEREN DIN

GENERELL MATLAGING Denne metoden brukes for å stille inn og endre temperaturen for rask matlaging og enkle oppskrifter.



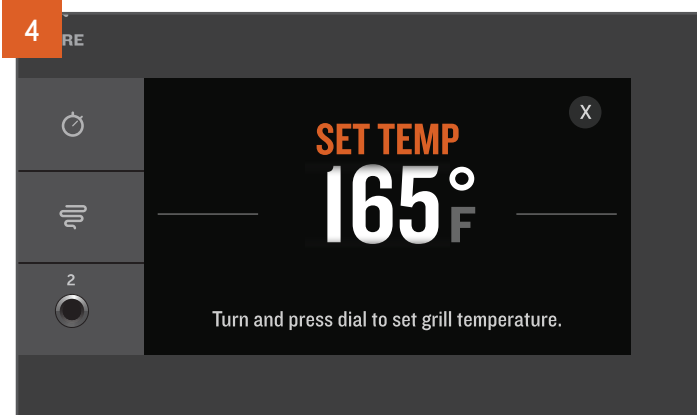
Med døren lukket, trykk av/på-knappen foran på grillen til PÅ. Trykk hvor som helst på skjermen eller vri valgskiven for å vekke kontrolleren. Du ser et velkomstbilde etter noen få sekunder mens grillen slår seg på.



På startskjermen ser du YOUR TRAEGER IS READY TO COOK (Traeger er klar til å lage mat). Steketemperaturen kan settes direkte fra denne skjermen.



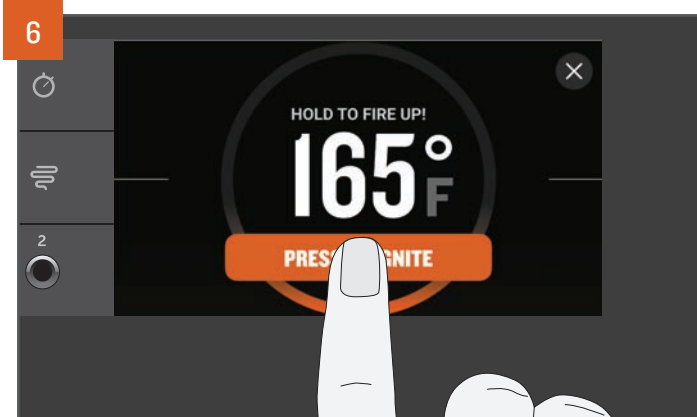
Vri valgskiven til høyre eller venstre for å velge temperatur.



Valgte temperatur vises.

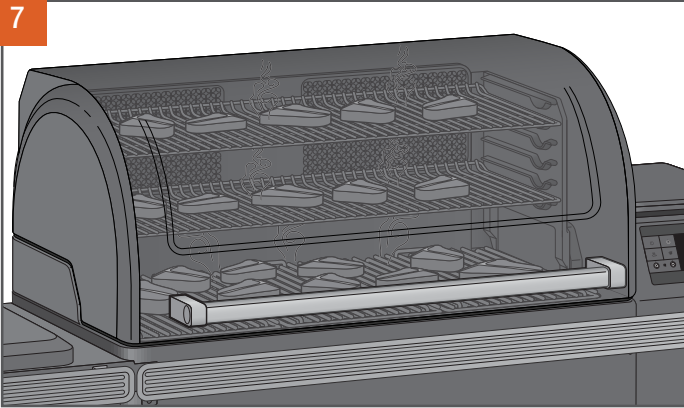


Trykk på midten av valgskiven for å velge den temperaturen.



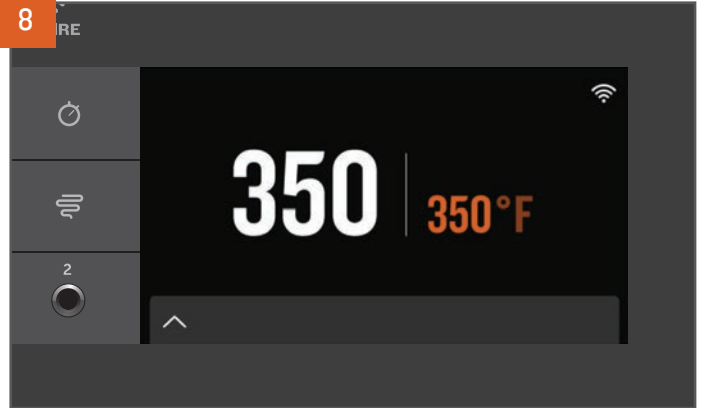
Når temperaturen er valgt, vil du bli bedt om å tenne grillen. Trykk og hold inne knappen på berøringsskjermen i omtrent to sekunder til det står at grillen «tennes.» Syklusen for automatisk tenning og oppvarming begynner. Viften og pelletsmateren slås inn og ut under stekeprosessen, for å holde ilden vedlike i henhold til temperaturen som er innstilt.

7



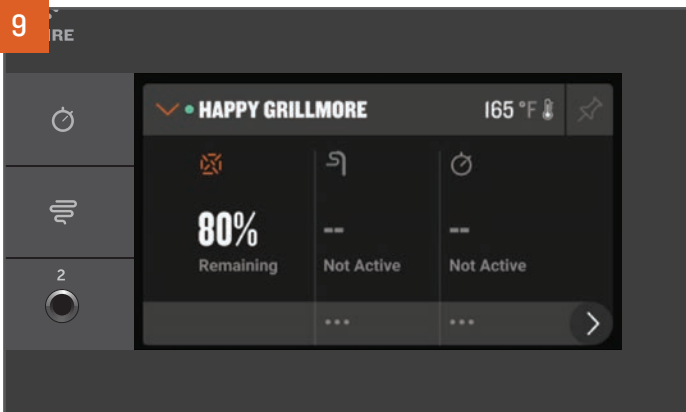
Når oppvarmingen er ferdig, kan du legge mat på grillen og lukke grill døren. Se side 22 hvis du setter i en probe før du legger maten på grillen.

8



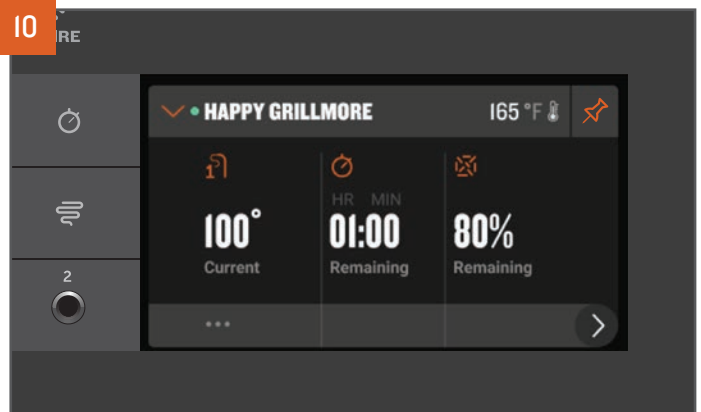
Hos Traeger, gjør vi det enkelt. Grilltemperaturen vises alltid tydelig på startskjermen. For å endre temperaturen navigerer du til denne startskjermen. Vri valgskiven til ønsket temperatur og trykk på den for å velge den nye temperaturen.

9



Trykk på bunntekstlinjen nederst på startskjermen for å gå inn på Traeger-dashbordet. Når du konfigurerer og bruker tilbehør, kan du herifra overvåke tidtakere, angi måltemperatur for probene, følge med på pelletsnivå med mer.

10



Foretrekker du denne skjermen med flere detaljer om tilkoblet tilbehør og sensorer? Trykk på nålen øverst i høyre hjørne for å feste gjeldende visning av dashbordet.

TIPS:

- Det er anbefalt å vente til oppvarmingssyklusen er ferdig før du legger mat på grillen.
- Legger du på mat for tidlig kan det føre til at grillen bruker mer tid enn vanlig på å oppnå ønsket temperatur.
- Hold grillen lukket under oppvarmingssyklusen slik at grillen kan nå ønsket temperatur.
- Traeger®-grillene leser av temperaturen i sanntid så du kan forvente å se temperatursvingninger.

MATLAGING MED TILBEHØR

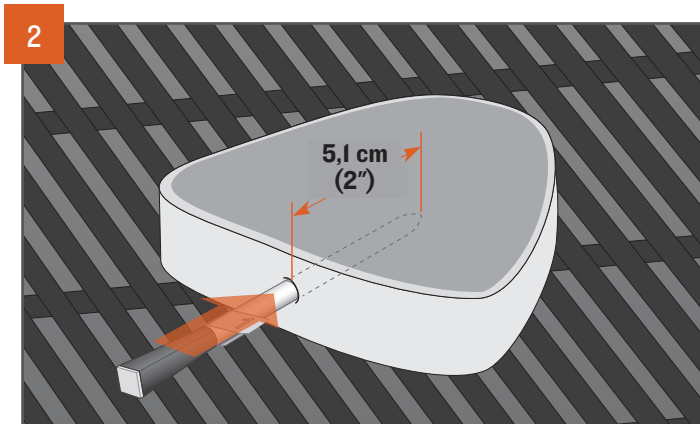
MATLAGING MED EN BLUETOOTH-PROBE Du kan bruke en Bluetooth-probe når oppskriften spesifiserer en indre måltemperatur for maten. Se Hurtigstartveiledningen for Traeger® trådløs probe, for flere detaljer.

MERKNADER:

- Før bruk må probene lades. For å lade probene, må du først fjerne etiketten på ladestasjonen.
- Det anbefales å ikke benytte trådløse prober med pizzaovnmodusen på grunn av den høye varmen.



Se «Matlaging på Traegeren din» på side 20 for å slå på grillen. Når grillen er på, fjerner du en ladet Traeger Bluetooth-prober én om gangen fra ladestasjonen, så gjenkjenner kontrolleren automatisk eventuelle tidligere parede prober. Du finner et skjermelement for føler på Traeger-dashbordet der du kan finne tilleggsinformasjon om følerstatus og snarveier for å angi alarm ved ønsket temperatur for føleren.



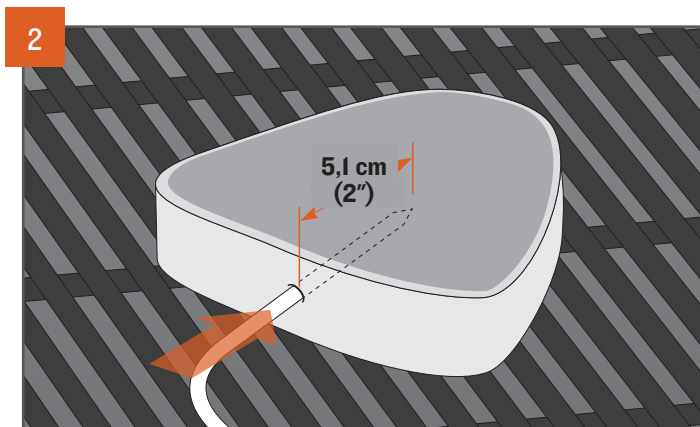
Sett sonden opp til hakket, inn i den tykkeste delen av proteinet – unngå å komme i kontakt med bein eller den mest fettrike delen av kjøttet. Proben må settes minst 5,1 cm (2 in.) inn. Denne typen probe er kanskje ikke egnet hvis det ikke er mulig å sette proben 5,1 cm (2 in.) inn i den tykkeste delen av kjøttet. Når proben er satt inn, legger du maten på den forvarmede grillen.

MATLAGING MED EN KABLET BLUETOOTH-PROBE Du kan bruke en kablet Bluetooth-probe når oppskriften spesifiserer en indre måltemperatur for maten.



Se «Matlaging på Traegeren din» på side 20 for å slå på grillen. Koble proben inn i probeinngangen på WiFIRE®-kontrolleren. Når den er koblet til, gjenkjenner kontrolleren føleren og det kommer frem et skjermelement for føleren på dashbordet.

VIKTIG: Sørg for at proben er satt helt inn i kontakten.

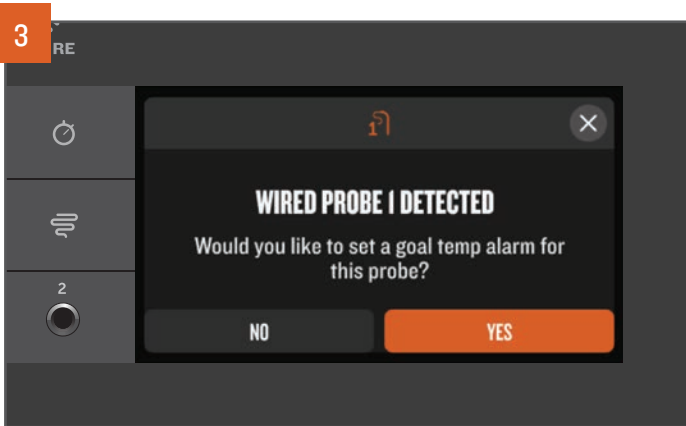


Sett probespissen halvveis inn i den tykkeste delen av kjøttet – unngå å komme i kontakt med bein eller de mest fettrike delene av kjøttet. Proben må settes minst 5,1 cm (2 in.) inn. Denne typen probe er kanskje ikke egnet hvis det ikke er mulig å sette sonden 5,1 cm (2 in.) inn i den tykkeste delen av kjøttet. Når proben er satt inn, legger du maten på den forvarmede grillen.

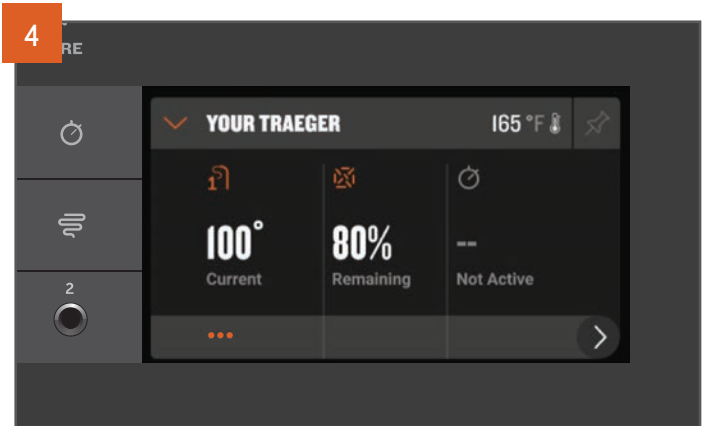
VIKTIG: Prober er svært varme etter bruk. Vær forsiktig når du fjerner dem fra grillen.

STEKING TIL EN INDRE TEMPERATUR MED PROBER

Slik stiller du inn en alarm for måltemperaturen på Bluetooth- eller kablede prober.



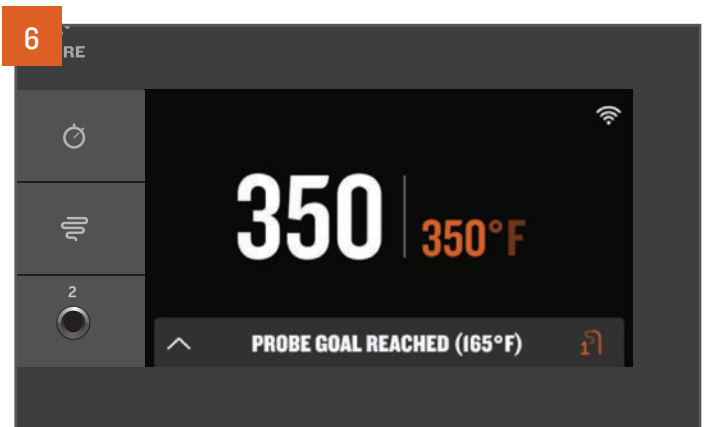
For å steke til en bestemt indre temperatur stiller du inn en probealarm. Når du har koblet til en probe via Bluetooth eller kabel, kommer det en popup-melding med en snarvei til enkel innstilling av måltemperatur. Velg YES (Ja) og følg instruksjonene.



Hvis du ikke fikk med deg popup-vinduet, kan du angi føleralarm for ønsket temperatur via (...) snarveien i dashbordet under skjermelementet for føleren, eller via alternativet for tilbehør i menyen.



Bruk valgskiven for å velge ønsket temperatur for alarmen til proben og trykk på skiven for å velge og bekrefte. Husker du ikke den trygge indre temperaturen for Kylling Marsala? Trykk på SELECT BY PRESET (Velg ved forhåndsinnstilling) for å finne en liste med sikre temperaturer som er assosiert med forskjellige typer kjøtt.



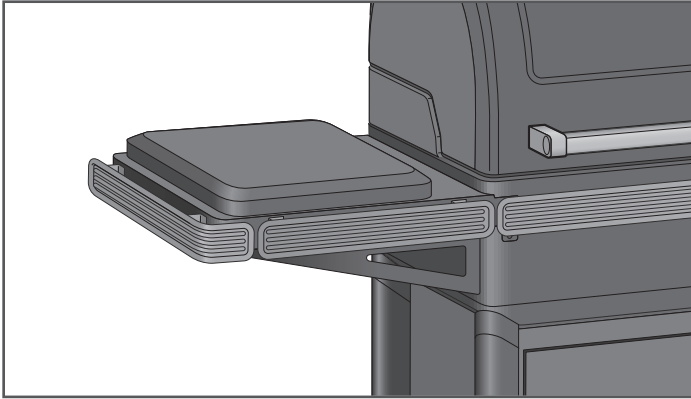
Du vil høre en lyd når kjøttet har nådd den innstilte temperaturen. Du får også en push-melding på den tilkoblede smartenheten, hvis du bruker Traeger-appen.

MERKNADER:

- Det anbefales å steke maten til en indre temperatur ved hjelp av proben, i stedet for å steke den i en bestemt tid.
- Probene kan bare pares til én Traeger®-grill av gangen. Hvis du har flere Bluetooth-aktiverte Traeger®-griller og ønsker å bruke en paret probe på en annen grill, må du huske å «glemme» enheten på den første grillen for å kunne pare med den andre grillen.

MATLAGING MED TILBEHØR FORTSETTELSE

KONTROLLTILBEHØR Bruk dashbordet og/eller hovedmenyen for tilbehør for enkel kontroll av tilbehøret og innstillingene for dem, som temperaturer, innstilt måltemperatur for føler, med mer.



TRAEGER® INDUKSJONSTOPP – Bruk Traeger® induksjonstopp til alle behov innen koking, sautering, oppvarming og fritering. Bare vri på skiven til induksjonstoppen for å stille inn effektnivåer. Både Traeger-appen og dashbordet for grillkontroll følger med på de innstilte temperaturene og gir informasjon om alarmer og advarsler. Se i brukerhåndboken for Traeger® induksjonstopp for flere detaljer.

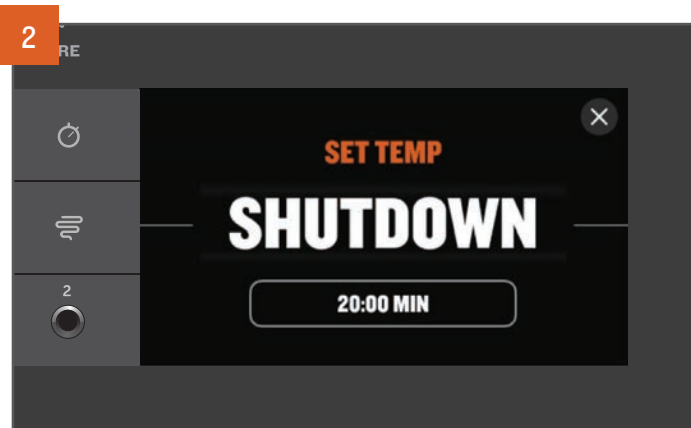
SLÅ AV GRILLEN FORKLARING PÅ AVSLUTNINGSSYKLUSEN

Avslutningssyklusen er avgjørende for at Traeger®-grillen skal klare jobben på best mulig måte med en grilltelse av høy kvalitet. Avslutningssykluser forhindrer ugunstige hendelser og gjør grillen klar for neste runde med matlaging. Start alltid avslutningssyklus etter hver eneste grilling.

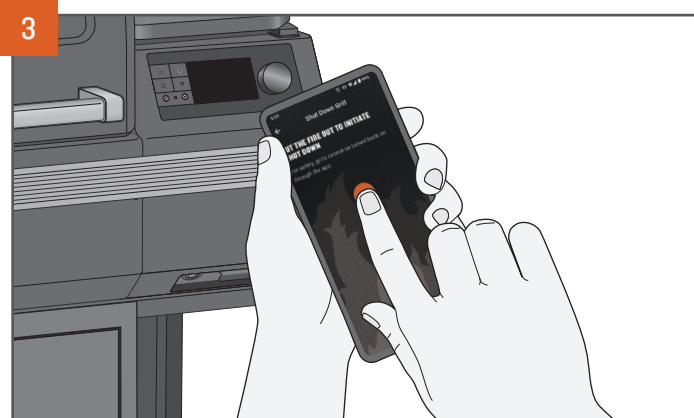
For å starte en avslutningssyklus slår du av grillen på en av følgende måter:



Trykk på og hold inne valgskiven i 3 sekunder, til skjermen registrerer det og viser «SHUT DOWN CYCLE IN PROGRESS» (Avslutningssyklus pågår).



Når du stiller inn temperaturen, dreier du valgskiven helt til venstre og trykker for å velge SHUTDOWN (Avslutning).



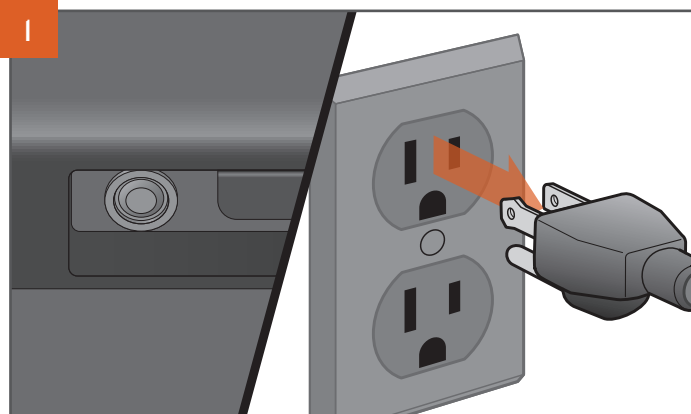
Du kan bruke Traeger-appen til å starte avslutningssyklusen på grillen fra hvor som helst når som helst.

MERKNADER:

- Avslutningssyklusen minimerer risikoen for fremtidige følgefeil som etterbrann. Bakbrenning oppstår når ilden fra ildgryten brenner pellets i pelletsmateren, noe som får ilden til å brenne tilbake i beholderen.
- Avslutningssyklusen tar omtrent 15 til 20 minutter, avhengig av temperaturen som ble brukt. La avslutningssyklusen fullføres for å sikre riktig drift av grillen. Ikke trykk av/på-bryteren foran på grillen til AV eller koble ifra grillen før syklusen er fullført. Hvis den forblir tilkoblet og ikke er slått av, står grillen i standby-modus for maskinvareoppdateringer og rask oppstart ved neste matlaging.

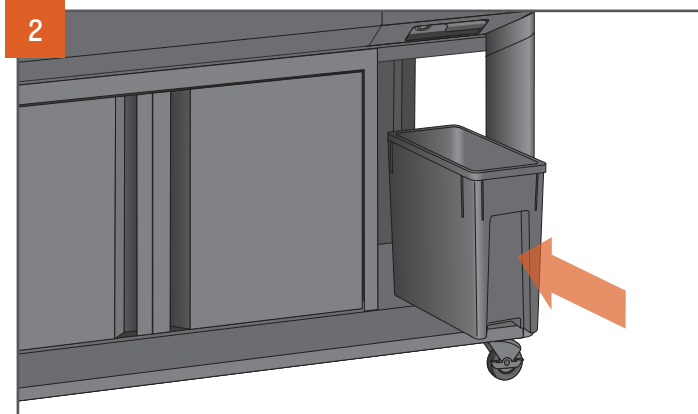
PELLETSKASSERENS

Traeger®-grillen har et system for pellets-kasserens som gjør det mulig å ta ut pellets fra pellets-kassen eller raskt bytte fra en type pellets-smak til en annen uten at det blir noe søl.

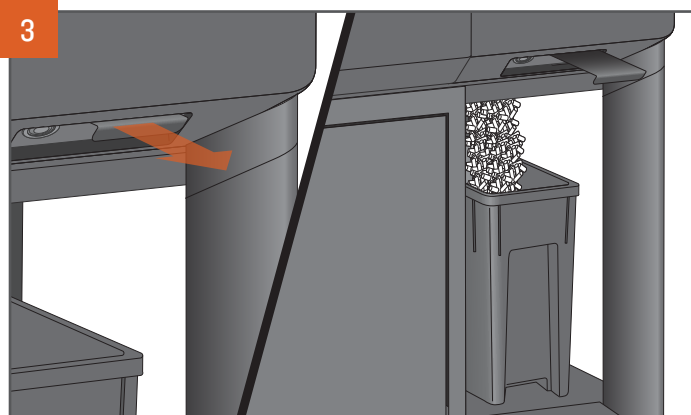


TYPEN STØPSEL KAN VARIERE ETTER OMRÅDE.

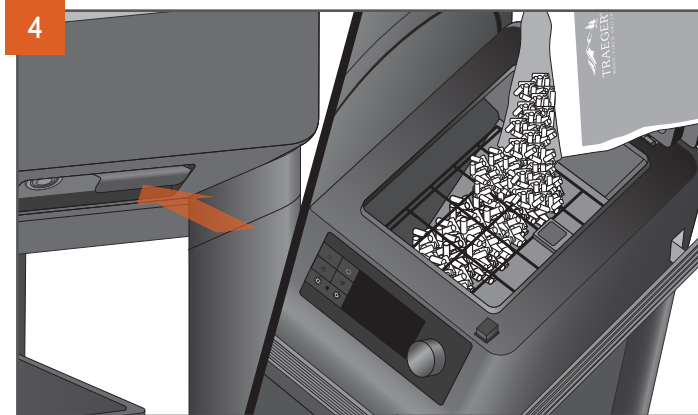
Trykk på av/på-knappen til AV og trekk ut strømledningen. Hvis grillen fortsatt er varm, la den avkjøles helt.



Når du tømmer pellets-kassen, sørg for at Traeger® StayDry™ pellets-beholder står rett under pellets-kassen.



Trekk spaken rett ut for å slippe ut pellets. Pellets helles opp i StayDry™ pellets-beholderen. Det kan hende at du trenger en stekespade eller skje for å skyve resterende pellets ut av pellets-kassen. Støvsug ut gjenværende sagspon fra beholderen og pellets-materen.



Når pellets-kassen er tom, trykk spaken inn igjen, fyll på med en annen smak TRAEGER® HELT NATURLIG HARDTREPILLETS.



ADVARSEL! IKKE TØM PELLETSKASSEN FØR GRILLEN ER HELT AVKJØLT OG DEN ER AVSLÅTT, ELLER KAN PELLETSENE VÆRE VELDIG VARME.

GRILLFUNKSJONER

TRAEGER-APPEN

Traeger®-grillen kan fjernkontrolleres ved å bruke Traeger-appen. Gå til traeger.com/app for mer info om WiFIRE®, Traeger-appen og flere måter å koble til på.

Du trenger en trådløs Internettilkobling for å koble Traeger®-grillen til Internett. Smarttelefonen eller nettbrettet må ha den nyeste versjonen av iOS eller Android operativsystem. Hvis du går utenfor rekkevidden på det trådløse nettverket med enheten din, kreves det et dataabonnement. Grillen må forbli tilkoblet Internettet for å motta de nyeste oppdateringene for drift, trygghet og sikkerhet.

Traeger-appen er også en enkel måte til å søke etter, laste ned og lage mat etter nye oppskrifter på Traeger®-grillen.



TIDTAKER

Traeger®-grillen kommer utstyrt med en praktisk tidtaker. Tidtakerfunksjonen påvirker ikke driften av grillen. Du kan bruke den til å få varsel om andre nødvendige trinn under tilberedningen, for eksempel å legge på grønnsaker eller annet som trenger kortere tid på grillen eller pensling av maten.

INNSTILLING AV TIDTAKEREN:

1. Trykk på og hold inne tidtakerikonet.
2. Bruk valgskiven til å veksle mellom timer og minutter for å justere tiden.

Når du har trykket på skiven etter å ha valgt tid, er tidtakeren innstilt, du kommer tilbake til startskjermen, og tidtakeren starter automatisk nedtellingen.

SLIK AVBRYTER DU TIDTAKEREN:

1. Trykk på og hold inne tidtakerikonet.
2. Du får se alternativene.
3. Velg.

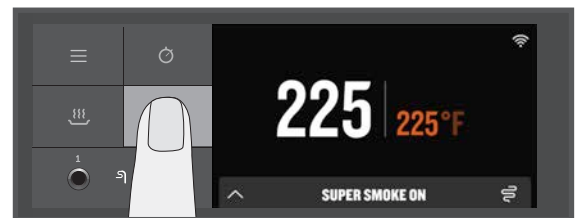


ALTERNATIVET SUPERRØYK

Du kan tilføre maten din mer røyksmak ved å trykke på superrøyk-ikonet når som helst under grillingen. Trykk en gang til for å avbryte.

MERKNADER:

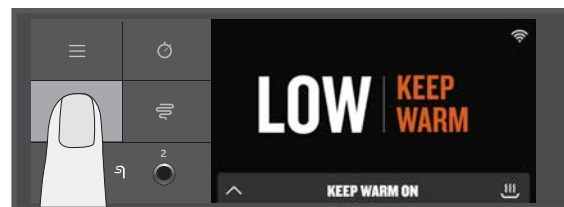
- Superrøyk kan kun aktiveres når grilltemperaturen er mellom 74–107 °C (165–225 °F).
- Røyken er svak og blå.



GRILLFUNKSJONER FORTSETTELSE

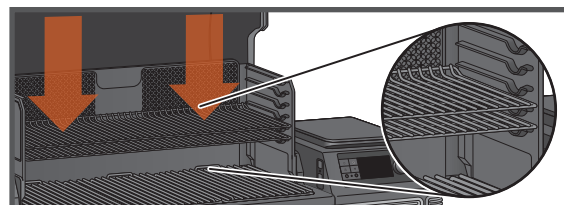
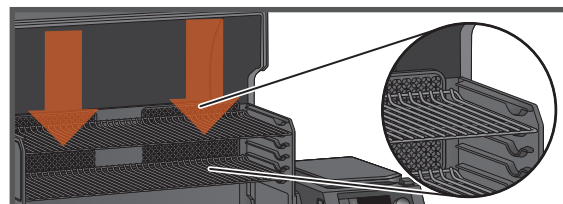
FUNKSJON FOR Å HOLDE MATEN VARM

Hold maten varm kan brukes for å pause steking når som helst under grillingen og holde grilltemperaturen på 74°C (165°F). Trykk på ikonet for hold maten varm for å aktivere funksjonen. Trykk på ikonet for hold maten varm for å fortsette matlagingen.



ALLSIDIG ØVRE RIST

Den øvre grillristen kan flyttes til flere tilgjengelige steder. Slik kan du gjøre plass på de nedre ristene eller øvre rist om nødvendig.

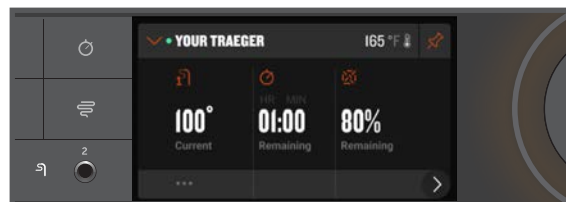


TRAEGER PELLET SENSOR

Traeger Pellet Sensor overvåker tilførselen av pellets. Når den velges fra menyen, viser den det nåværende nivået av pellets, trinnvis på 5 %.

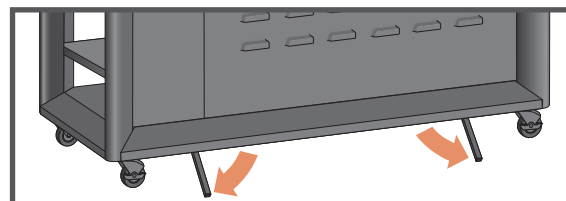
Hvis Traeger Pellet Sensor er riktig tilkoblet, viser den «PELLET SENSOR Pellet Level: XXX%.» («PELLET SENSOR Pelletsnivå: XXX %.») Hvis Traeger Pellet Sensor ikke er riktig tilkoblet, viser den «PELLET SENSOR Disconnected Pellet Level: 0%.» («PELLETSENSOR frakoblet, pelletsnivå: 0 %.»)

Med Traeger Pellet Sensor kan du kontrollere statusen på pelletsnivået via Traeger-appen. Dette systemet sender deg push-varsler og alarmer via Traeger-appen på smartenheten din når det blir lavt nivå av pellets, slik at du unngår å gå tom for brensel.



STØTTEBEN

Brukervennlige støtteben på baksiden av grillen forhindrer at grillen velter hvis den står i en bakke.

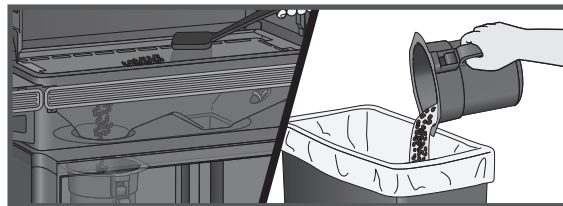


VEDLIKEHOLD AV GRILLEN

Elsker du å tilberede fetere proteiner sakte ved lavere temperaturer? Det gjør vi også. Men når du gjør det, anbefaler vi at du er ekstra forsiktig og oppmerksom når du rydder opp fettøl. Når grillen er avkjølt til varm temperatur, må du skrape grillrister og tørke opp fettølet fra dryppbrettet (vær forsiktig så du ikke brenner deg). Dette vil sikre at alt går knirkefritt neste gang du fyrer opp, spesielt hvis du planlegger å lage noe varmt og raskt!

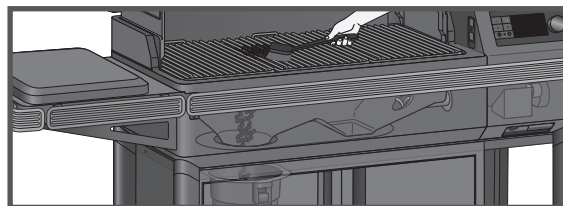
1. FØR HVER GRILLING:

Fjern oppsamling av fett fra dryppbrettet. Kontroller EZ-Clean™ fett og asketønne og tøm hvis det er fullt. Pass på at ingenting dekker dryppbrettet.



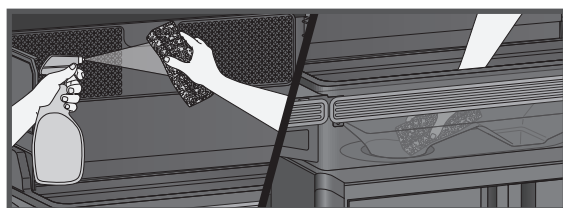
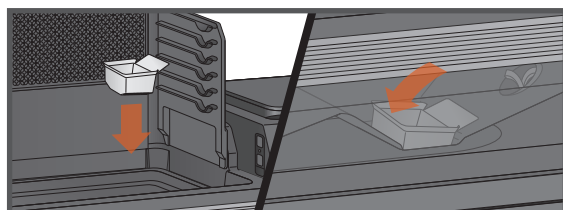
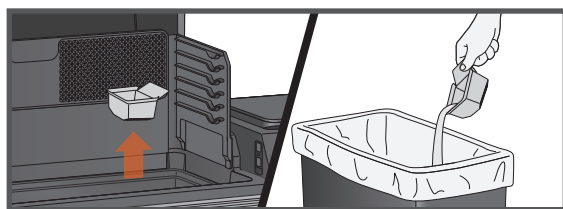
2. ETTER HVER GRILLING:

Fjern matrester fra grillristene mens de fremdeles er varme. Skrap overflødig fett ned i EZ-Clean™ fett og asketønne med et stivt, ikke-metallisk verktøy.



3. MÅNEDLIG:

Kontroller ildgryten og fjern overflødig oppsamling av aske i, rundt og under. Når du bytter ut ildgryten, påse at leppen til ildgryten er plassert under pelletsmateren. Skrap kreosot fra bakplaten og baksiden av grilldøren. Tørk over grillkammeret en siste gang med Traeger® All Natural Cleaner. Fjern fettopsamleren og tøm fettfangerøret.



VIKTIG: Å dekke dryppbrettet med noe, inkludert folie eller foringer, vil ha betydelig innvirkning på grillens ytelse og kan skade dryppbrettet eller grillen.

VEDLIKEHOLD AV GRILLEN FORTSETTELSE

▲ ADVARSEL **Brannrisiko:** Fettbranner oppstår oftest på grunn av at grillen ikke vedlikeholdes riktig – at fett ikke rengjøres fra grillen på jevnlig basis.

▲ ADVARSEL Trykk av/på-knappen til AV og trekk ut strømkabelen før du starter på noe av vedlikeholdet som nevnes nedenfor.

4. FJERNING AV ASKE OG FETT FRA EZ-CLEAN™ FETT OG ASKETØNNE (HVER BRUK)

▲ ADVARSEL Pass på at grillen er KALD, og asken er slukket og KALD, før du kontrollerer fett- og asketønne.

▲ ADVARSEL Unnlattelse av å tømme EZ-Clean™ fett og asketønne kan føre til alvorlig brann.

Under grillen står det en tønne for oppsamling av både aske og fett. Denne bør kontrolleres og tømmes før hver gangs bruk av grillen. For å fjerne og kontrollere tønne tar du tak i den med begge hender og trykker på knappen for å frigjøre den. Ta ut engangsforingen og sett inn en ny. Se trinn 9, Avhending av aske, for korrekt avhending av aske.

MERK: Engangsforinger fra Traeger bidrar til at det blir en enkel oppgave å holde det rent.

5. RENGJØRING AV TRAEGER'S® FETTAVRENNINGSSYSTEM («TGMS»)

Under matlaging, drypper fettdråper ned i (i) oppsamlingsbrettet for fett og kanaliseres opp i (ii) tapperøret, for så å samles opp i (iii) EZ-Clean™ fett og asketønne. Dette er de tre komponentene Traeger's® fettavrenningssystem (TGMS). Det vil samle seg fett på alle disse stedene og de bør rengjøres regelmessig for å redusere risikoen for brann.

Hvor ofte TGMS må rengjøres er avhengig av fettinnholdet i maten. Fetere mat fører til at TGMS må rengjøres oftere, og noen ganger må du rengjøre TGMS etter hver gang du lager mat.

Synlige matbiter og biter av herdet fett eller annen oppsamling indikerer at det er behov for en rengjøring.

Alle komponentene av TGMS skal kontrolleres for tegn til oppsamling av fett før hvert bruk av grillen.

▲ ADVARSEL Fett som har samlet seg opp er enklere å rengjøre fra grillen når den fortsatt er litt varm – ikke full varme. Vær forsiktig så du ikke brenner deg. Det anbefales varmebeskyttende hansker.

Rengjøring av fett fra tapperøret. Vi anbefaler at tapperøret rengjøres jevnlig.

Ta av alle grillrister og fettregulatorheten. Dette gir tilgang på åpningen til tapperøret på innsiden av grillen. Skrap fett som har samlet seg på oppsamlingsbrettet ned gjennom tapperøret ved bruk av et stivt, ikke-metallisk grillredskap. Mesteparten av det løsnede fett kan skyves ned gjennom tapperøret og samles i EZ-Clean™ fett og asketønne. Tørk opp gjenværende fettrester med tørkepapir eller engangsfiller.

Rengjør jevnlig fett fra innvendig bunn og sider av grillen. Hvis fett får bygge seg opp, kan det oppstå en fettbrann.

Skrap bort oppsamlet fett fra innsiden av grillen med et stivt, ikke-metallisk grillredskap. Mye av det løsnede fett kan fjernes med tørkepapir eller engangsfiller. Gjenværende rester som er skrapet av kan fjernes med støvsuger som beskrevet i trinn 8 (under) ved rengjøring av aske fra ildgryten.

Kontroller og rengjør EvenFlow™ varmeskjold for fett eller rester.

6. FJERNING AV KREOSOT:

Når trepellets brennes sakte, produserer de tjære og andre organiske damper som sammen med utsondret fuktighet danner kreosot. Kreosoten avdamper kondens i den relativt kjølige eksosventilen i en sakte brennende brann. På grunn av dette akkumuleres det kreosot på innerkledningen i eksosventilen. Når det antennes, skaper kreosot en ekstremt varm brann. Luftbårne fettpartikler forflytter seg gjennom stekekammeret, og noe det luftbårne fett samler seg på innerkledningen i eksosventilen, som kreosot, noe som kan bidra til en brann.

Skrap jevnlig av oppsamlet kreosot og fett fra baksiden av sprutplaten og grill døren. Når rester av kreosot og fett er løst fra innsiden og ventilasjonshullene i downdraft-systemet, kan mye av det fjernes med papirhåndklær eller engangsfiller. Ikke spray vann eller andre flytende rengjøringsmidler på innsiden av grillen for å fjerne kreosot.

MERK: Traeger's® Downdraft Exhaust-system bør kontrolleres minst to ganger i året for å avgjøre om det har oppstått en oppsamling av kreosot og/eller fett.

Når det har samlet seg opp kreosot eller fett, bør det fjernes for å redusere risikoen for brann.

7. OPPBEVARING UTE:

▲ FORSIKTIG Hvis grillen oppbevares ute, må det sikres at det ikke kommer vann inn i pellets-kassen. Trepellets ekspanderer mye når de blir våte og det vil ødelegge pellets-materien. Dekk alltid til grillen når den ikke er i bruk, med et grilltrekk fra Traeger®. Du kan kjøpe et tilpasset trekk på traeger.com.

8. RENGJØRING AV ASKEN PÅ INNSIDEN AV OG RUNDT ILDGRYTEN (ETTER CA. 30 TIMERS BRUK):

▲ ADVARSEL Pass på at grillen er KALD, og asken er slukket og KALD, før du fjerner asken.

▲ ADVARSEL Avhending av aske skal kun gjøres i henhold til følgende instruksjoner.

Overflødig aske i ildgryten hemmer tenningen og kan føre til at brannen slukkes. Ildgryten må kontrolleres av og til og rengjøres for å fjerne oppsamlet aske. Igjen, fjerning av aske fra innsiden og rundt ildgryten skal kun gjøres når grillen er KALD.

Ta av grillristene, EZ-Clean™ oppsamlingsbrettet for fett og EvenFlow™ varmeskjoldet for tilgang til ildgryten og innsiden av grillen, inkludert viftepannen. Mye av asken utenfor ildgryten kan fjernes fra grillen med en askesuger.

⚠ ADVARSEL En askesuger tilegnet formålet er den beste måten å fjerne aske fra ildgryten, men dette må gjøres med stor forsiktighet for å unngå brannfare. Igjen, fjerning av aske fra innsiden og rundt ildgryten skal kun gjøres når grillen er KALD.

En askesuger med oppsamlingsbeholder av metall og uten pose, er best for denne oppgaven. Imidlertid vil nesten hvilken som helst støvsuger fungere trygt hvis denne prosedyren følges riktig.

Etter å ha sjekket at asken i ildgryten er KALD, støvsug asken fra innsiden av ildgryten.

- a. Hvis støvsugeren din er poseløs, må oppsamlingsbeholderen tømmes for rusk. Så kan du støvsuge asken fra innsiden av ildgryten. Når ildgryten er ren, tøm oppsamlingsbeholderen opp i metallbeholderen som straks håndteres slik det beskrives under Avhending av aske. Se til at det ikke er igjen noe aske i oppsamlingsbeholderen.
- b. Hvis støvsugeren din har støvsugerposer, sett i en ny pose i maskinen. Så kan du støvsuge asken fra innsiden av ildgryten. Når ildgryten er ren, fjern posen fra støvsugeren og legg den i en metallbeholder som håndteres i henhold til beskrivelsen under Avhending av aske nedenfor.

9. AVHENDING AV ASKE:

⚠ ADVARSEL Aske må alltid være helt avkjølt før håndtering. Aske må plasseres i en metallbeholder med et tett lokk. Den lukkede beholderen med aske må plasseres på et ikke-brennbart gulv eller på bakken, godt unna alle brennbare materialer, i påvente av endelig avhending. Aske skal oppbevares i den lukkede beholderen til det kastes.

10. RENGJØRING AV GRILLRISTER:

⚠ ADVARSEL Det er lettest å rengjøre grillristene mens de fortsatt er varme. **Vær forsiktig så du ikke brenner deg.** Det anbefales varmebestandige hansker. Vi anbefaler å ha en rengjøringsbørste med langt skaft i nærheten av grillen. Etter at du har tatt av maten, børst raskt over grillristen. Det tar bare ett minutt og den er klar til neste gangs bruk av grillen.

11. RENGJØRING AV YTRE OVERFLATER:

⚠ ADVARSEL Trykk av/på-knappen til AV og trekk ut strømkabelen før du starter rengjøring.

Bruk en engangsfille eller klut som er fuktet med Traeger® All Natural Cleaner eller varmt såpevann for å tørke av fett fra utsiden av grillen. BRUK IKKE ovnsrens, slipende rengjøringsmidler eller rengjøringsputer på de utvendige overflatene på grillen.

12. TESTING AV GRILLEN ETTER RENGJØRING:

Før du setter tilbake EvenFlow™ varmeskjoldet, EZ-Clean™ oppsamlingsbrettet for fett og grillristene, plugges strømledningen inn i en passende jordet stikkontakt og setter av/på-knappen til PÅ. Etter at du har innstilt temperaturen og trykket på TENNE, skal det falle pellets inn i ildgryten og tennbolten skal begynne å varmes opp (den begynner å bli rød).

⚠ ADVARSEL Ikke rør tennbolten.

Når det begynner å komme flammer ut av ildgryten, kjør avslutningssyklusen. La grillen avkjøles. Nå kan du sette EvenFlow™ varmeskjoldet, EZ-Clean™ oppsamlingsbrettet, grillristene og maten tilbake på grillen.

13. STRØMLEDNING

Hvis strømforsyningsledningen er skadet, må den byttes med en spesiell ledningsenhet som er tilgjengelig fra Traeger.

OFTE STILTE SPØRSMÅL

Skann denne QR-koden for å gå til Ofte stilte spørsmål.



FEILSØKING

FEILMELDINGER OG SPØRSMÅL/PROBLEMER MED WiFIRE®

Dette er et produkt med tilkobling. For å sikre at du får de nyeste fastvareoppdateringene for å sikre at grillen holdes i gang med topp ytelse, må du alltid kontrollere at grillen er tilkoblet. Se avsnittet «Oppstart del 2: Tilkobling av grillen» på side 16.

Selv om det er sjeldent, kan du noen ganger se en feilmelding eller en advarsel på kontrollpanelet. Se traeger.com/support for liste over feilmeldinger og hvordan du løser dem.

BETJENINGSTIPS

1. Vi jobber hele tiden med å forbedre grillens ytelse. Sørg for at grillen er tilkoblet og har siste fastvareoppdatering. For å få instruksjoner om kontroll av fastvareversjon kan du gå til traeger.com.
2. Du kan endre temperaturen når som helst under grillingen for å øke eller senke steketemperatur. Det er best å la grillen få litt tid til å nå ønsket temperatur før du gjør ytterligere temperaturendringer.
3. Slik endrer du mellom Fahrenheit og Celsius: Velg temperaturenheter fra menyen for innstillinger. Vri skiven for å velge mellom grader CELSIUS (°C) og FAHRENHEIT(°F). Trykk på midten av skiven for å bekrefte. Nå får du se temperaturene vist i formatet som du har valgt.
4. Traeger®-grillen er designet for bruk med døren lukket. Åpning av grilldøren forlenger tilberedningstiden betraktelig.
 - Når du legger frossen, rå, kald, eller på annen måte utilberedt mat på grillen, kan det føre til en midlertidig senkning av grillens indre temperatur.
5. Ikke overless stekeoverflaten med store mengder mat som når utover kantene på trykket til oppsamlingsbrettet. Dette kan føre til forstyrrelser på den riktige luftstrømmen for steking og kan forlenge tiden det tar å nå den innstilte temperaturen.
6. Tenk alltid på hvilken type mat du skal tilberede:
 - Tynne matvarer trenger høy varme og kortere steketid, mens tykkere matvarer trenger lav varme og lengre steketid.
 - Det tar lengre tid å steke grønnsaker enn kjøtt, på samme steketemperatur.
 - Kontroller alltid at den indre temperaturen på kjøttet du steker når en trygg temperatur for konsum.
 - Funksjonen Hold maten varm er ikke ment for å tilberede maten.
7. Hold grillen ren. Kontroller grillen jevnlig for akkumulert fett. De fleste fettbranner skyldes dårlig vedlikehold og unnlattelse fra å rengjøre Traegers® fettavrenningssystem (TGMS) på jevnlig basis (se «Vedlikehold av grillen» på sidene 29–30). Selv om det er god plass i grillen, vær forsiktig med å legge på store mengder matvarer som kan frigjøre store mengder brennbart fett (for eksempel mer enn et halvkilo bacon). Hvis grillen ikke har blitt godt vedlikeholdt, eller hvis tidligere matlaging har produsert store mengder brennbart fett, anbefales det på det sterkeste at alt fett fjernes fra grillen før den tas i bruk igjen.

SERVICE



TREAEGERS LEGENDARISKE KUNDESERVICE er den aller beste som fins. Hvis du har spørsmål om Traeger®-grillen eller trenger tips til å steke den første kalkunen, kan du stole på de erfarne ekspertene våre. Vi er tilgjengelige 365 dager i året, inkludert helligdager. Trenger du hjelp med montering, installasjon, sikker drift, deler eller generell kundeservice, kan du besøke nettstedet vårt [traeger.com/support](https://www.traeger.com/support), eller så kan du ringe eller skrive til oss på:

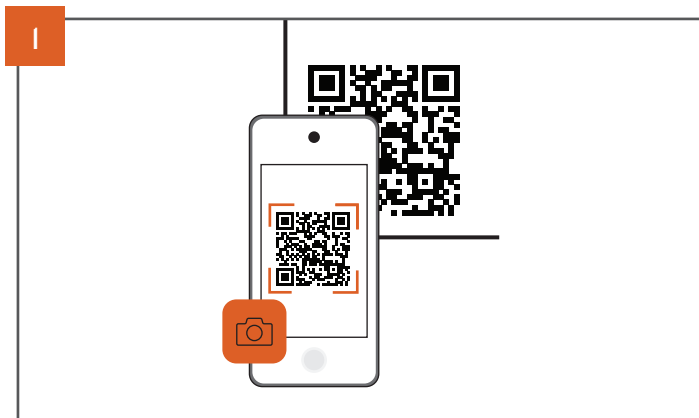
TREAEGERS KUNDESERVICE

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

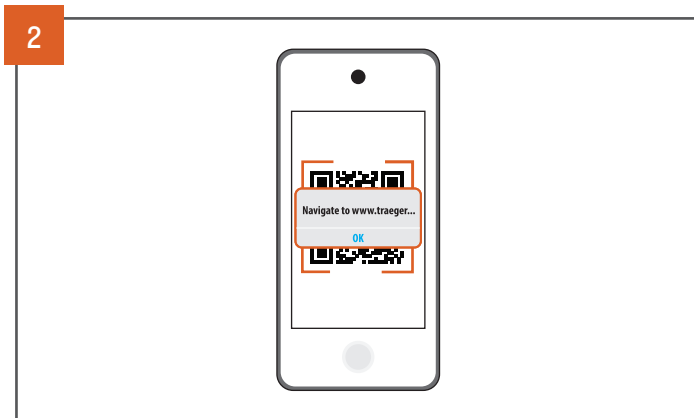
For telefon, se: <https://www.traeger.com/support/international-contact-info>

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

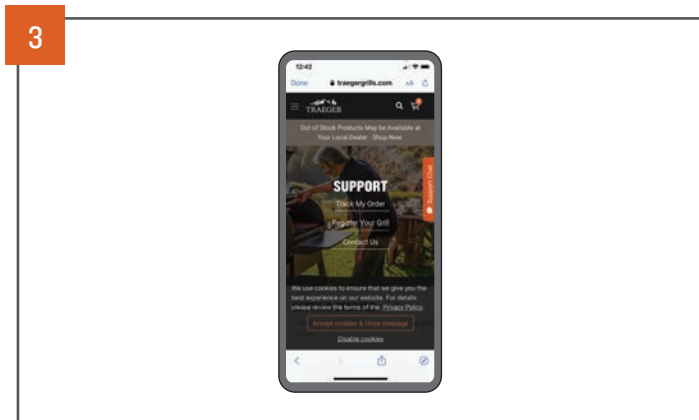
TREAEGERS KUNDESERVICE ER BARE EN SKANNING UNNA



Åpne kameraet på telefonen og rett det mot QR-koden.



Vent på at kameraet registrerer det, og trykk på varselet eller banneret som vises på skjermen.



Informasjon knyttet til koden vil lastes automatisk opp.



TRAEGER GRILL-GARANTI



10 ÅRS BEGRENSET GARANTI

Traeger Pellet Grills Europe ApS, Kattegatvej 40, 2150 København, Danmark, ('Traeger') garanterer for denne Traeger®-grillen for komponentene, dekningen og garantiperioden som står oppført i tabellen nedenfor, under normal bruk og med riktig vedlikehold. Denne garantien gis i tillegg til rettighetene dine som kjøper i henhold til lovene i bostedslandet ditt og tar ikke fra deg dekningen du har fått i henhold til lovene i bostedslandet ditt. Den respektive garantiperioden starter fra datoen for inngåelse av den opprinnelige kjøpskontrakten fra en Traeger-autorisert forhandler og gis til kunder i Europa. En liste over Traeger-authorized forhandlere er tilgjengelig på <https://www.traeger.com/dealers> (hver en «Autorisert selger»). Garantiperioden og dekningen for reservedeler skal være som følger:

Garantiperiode og dekning		
Komponenter	Garantiperiode	Dekning
Stamme, bein, dører, bunnhylle, malt hylle, deksel på pellets-kasse	10 år	Vil ikke gjennomruste
Kontroller, augermotor, augerbor, og vifte	3 år	Material- og produksjonsfeil
Dryppebrett, EvenFlow™ varmeskjold, varmeoverføringsplate, innvendig emaljestativ	3 år	Material- og produksjonsfeil
Emaljert og rustfri grillrist og grillrist i støpejern	3 år	Vil ikke gjennomruste
Tellbolt, pelletssensor, ledning, motstandstermometer, flammesensor, dørsensor, termoelement, dørpakning og induksjonstopp	2 år	Material- og produksjonsfeil
Belysning	2 år	Material- og produksjonsfeil
Kjøttermometer og trådløse kjøttermometere	2 år	Vil ikke gjennomruste

Traeger®-griller er konstruert for å være modulære for enkel reparasjon av vanlige brukere. Traegers fulle forpliktelse i henhold til denne garantien skal være å gi deg utskifting av defekte deler og gi deg instruksjoner om hvordan du skifter de selv. Traeger kan skifte de defekte delene med nye eller oppussede deler. Traeger forbeholder seg retten til å inspisere enhver grill (frakt betalt av Traeger) og til å analysere all informasjon om bruk, inkludert, uten begrensning for, eventuelle digitale tilkoblede grilldata (i den grad det dekkes av retningslinjene for databeskyttelse). For å godkjenne og behandle et garantikrav kan Traeger kreve at du gir rimelig bevis på problemet, inkludert deltakelse i videosamtaler, telefonsamtaler, levering av bilder og å oppgi annen relevant informasjon. Arbeidskostnader knyttet til utskifting av defekte deler og fraktkostnader for sending av deler skal betales på din bekostning.

Uten å begrense unntakene som er angitt ovenfor, er det ingen garantidekning for: (i) malingsskader forårsaket av fettbranner; (ii) UV-eksponering; (iii) normal slitasje; og (iv) fordreining av oppsamlingsbrettet eller varmeplaten. Videre gjelder ikke denne garantien hvis: (i) grillen ikke monteres eller brukes i samsvar med bruksanvisningen fra Traeger som følger med denne grillen; (ii) grillen ikke kjøpt fra Traeger eller en autorisert selger; (iii) grillen selges videre eller gis bort til en annen eier; (iv) det har vært uautorisert bruk av tredjeparts komponenter, deler eller tilbehør; (v) andre drivstoff enn trepellets designet for pelletsgriller og utegriller har blitt brukt i grillen; (vi) pellets for vedovnsoppvarming har blitt brukt i grillen; (vii) grillen har blitt brukt i et kommersielt eller serveringsøyemed; (viii) brukeren har tillatt grillen å bli skadet, misbrukt eller på annen måte unnlatt å vedlikeholde grillen i samsvar med bruksanvisningen fra Traeger; eller (ix) det er utført ikke-godkjent modifikasjon av denne grillen.

Vær oppmerksom på at fordi Traeger ikke har muligheten til å kontrollere kvaliteten på produkter som selges av uautoriserte selgere, gjelder Traegers garanti kun hvis du kjøpte grillen fra en autorisert selger. Traegers garanti gjelder kun for produkter kjøpt fra en autorisert selger.

For å sende inn et garantikrav kan du ta kontakt med kundeservice hos Traeger på telefonnummeret eller adressen som er oppført ovenfor. Traeger krever bevis på kjøpsdato fra en autorisert selger. Derfor anbefaler vi at du tar vare på kvitteringen eller fakturaen og denne håndboken sammen med dine viktige dokumenter.

YTTERLIGERE VIKTIG GARANTIINFORMASJON

- Vi er ikke ansvarlige for varer som forsvinner under transport når de returneres til oss for garantiformål. Av denne grunn anbefaler vi på det sterkeste å få et sporingsnummer eller en leveringsbekreftelse når du sender pakken.
- Komponenter som du sender til oss for utskifting, blir Traegers eiendom og sendes ikke tilbake til deg.

Denne garantien skal være underlagt lovene i Danmark. Dette lovvalget tar ikke fra deg beskyttelsen du har av lovene i bostedslandet ditt.





**VELKOMMEN
TIL
TRAEEGERHOOD**

FØLG OSS PÅ @TRAEEGERGRILLS



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

traeger.com