



**TRAEGER**  
WOOD FIRED GRILLS

# BRUKSANVISNING

## TIMBERLINE TIMBERLINE XL

VÄLKOMMEN TILL DEN VEDELDADE REVOLUTIONEN.

VI VILL ATT DU SKA FÅ UT SÅ MYCKET SOM MÖJLIGT AV DIN TRAEGER.

Skanna här för att se den här bruksanvisningen på olika språk, samt hur du installerar, förbereder och får ut så mycket som möjligt av din grill.



T07088A-SE

# VIKTIGA SÄKERHETSFÖRESKRIFTER

## LÄS ALLA INSTRUKTIONER INNAN DU INSTALLERAR OCH ANVÄNDER DIN TRAEGER® GRILL

EN VANLIG ORSAK BAKOM BRÄNDER ÄR UNDERLÅTENHET ATT UPPRÄTTHÅLLA NÖDVÄNDIGA AVSTÅND (LUFTUTRYMMEN) MELLAN BRÄNNBARA MATERIAL OCH DIN GRILL. DET ÄR AV YTTERSTA VIKT ATT DENNA PRODUKT ENDAST INSTALLERAS I ENLIGHET MED DESSA INSTRUKTIONER.

När den används och underhålls på ett korrekt sätt ger en vedeldad Traeger® grill årtal av njutning genom matlagning för dig, dina vänner och din familj. Din nya Traeger® grill är speciellt utformad för att göra matlagningen enklare samtidigt som den ger dig optimal prestanda med den mest smakrika maten.

Läs hela bruksanvisningen innan installeringen och innan grillen tas i bruk. Alla som använder den här grillen bör också läsa hela bruksanvisningen innan de använder den. Om inte dessa instruktioner följs kan det resultera i materiella skador, personskador och dödsfall. Kontakta lokala byggnads- eller brandtjänstemän gällande begränsningar och krav på installationsinspektion i ditt område. **Spara denna bruksanvisning.** Om du monterar den här enheten åt någon annan, lämna den här bruksanvisningen till ägaren för framtida bruk.

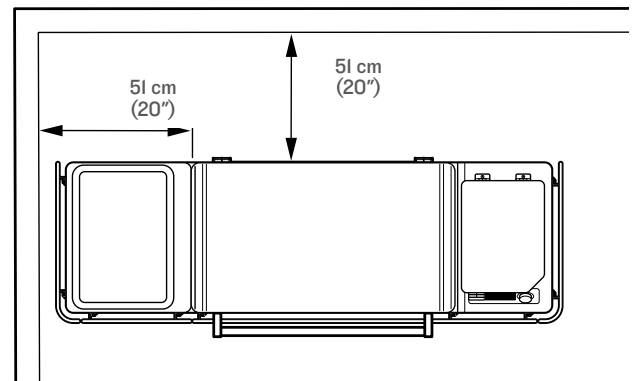
### ⚠ FARA Kolmonoxidfara

Förbränning av träpellets producerar kolmonoxid som kan leda till sjukdom, allvarliga skador och/eller dödsfall. Följ dessa riktlinjer för att förhindra att denna färglösa, luktfria gas förgiftar dig, din familj, dina husdjur eller andra:

- Använd endast din Traeger® grill utomhus på en välventilerad plats. Den här grillen är **ENDAST AVSEDD FÖR UTOMHUSBRUK**.
- Använd **aldrig** din Traeger® grill i ett slutet utrymme eller någon plats utan tillräcklig ventilation.
- Känna igen symtomen för kolmonoxidförgiftning: huvudvärk, yrsel, svaghet, illamående, kräkningar, sömnhet och förvirring. Kolmonoxid minskar blodets förmåga att transportera syre. Låga syrenivåer i blodet kan leda till medvetslöshet och dödsfall.
- Kontakta läkare om du eller andra upplever förkylnings- eller influensaliknande symtom. Kolmonoxidförgiftning kan lätt misstas för förkylning eller influensa och upptäcks ofta för sent.
- Alkoholkonsumtion och droganvändning ökar effekterna av kolmonoxidförgiftning.
- Kolmonoxid är särskilt giftigt för mor och barn under graviditet, spädbarn, äldre, rökare och personer med blod- eller cirkulationssystemproblem, såsom anemi eller hjärtsjukdomar.

### ⚠ VARNING Brandfara

- När du använder din Traeger® grill, ha ett **MINSTA** avstånd på 51 cm mellan grillen och brännbart material, inklusive träräcken, husfasader, fönsterkarmar, möbler, träd, papperskorgar, etc.



- Installera eller använd inte den här grillen inomhus eller under ett brännbart tak eller taköverhäng.
- Installera eller använd inte din Traeger® grill på brännbara golv eller ytor.
- Placera inte grillöverdrag eller något brandfarligt i förvaringsplatsen under grillen.
- Ta bort stekpannor och kastruller när enheten är obebakad för att minska risken för brand.

### ⚠ VARNING Brandfara

- Håll din Traeger® grill ren. Fettbränder orsakas av att grillen inte underhålls ordentligt och att Traeger® fetthanteringssystem inte rengörs kontinuerligt (se "Grillskötsel" på sidorna 29-30).

- Även om det finns gott om plats i grillen bör du vara försiktig med att placera alltför stora mängder mat eller livsmedel med hög fetthalt (t.ex. bacon) som kan släppa ifrån sig stora mängder brandfarligt fett.
- Placera inte mat nära grillens kanter där fett droppar kan missa fettbrickan och falla till botten av grillen, där de kan komma i kontakt med glöd från förbränningskärlet och antända.
- Se till att förbränningskärlet är ordentligt placerat under skruvröret. Om det inte är korrekt installerat kommer pelletsen inte att matas in i förbränningskärlet och kan istället ackumulera och orsaka skador på grillen.
- Se alltid till att EvenFlow™-värmeskyddet och droppbrickan sitter fast ordentligt i sina fästen. Om dessa inte installeras korrekt kan direkt värme och lågan från förbränningskärlet orsaka en fettbrand eller skada Traeger® fetthanteringssystemet.
- Använd **aldrig** bensen, lampbränsle, fotogen, tändvätska eller andra brandfarliga material för att starta eller "återtända" en eld.
- Använd eller förvara **aldrig** brandfarliga vätskor eller andra brännbara material i närheten av grillen.
- Försök **aldrig** att orsaka överdriven förbränning i grillen genom att tillsätta överflödigt med pellets eller annat brännbart material till förbränningskärlet eller pelletsbehållaren.

**▲ FARA** I händelse av en fettbrand, se till att grilllocket och behållarlocket är stängda och koppla sedan omedelbart ur grillen om du kan göra det på ett säkert sätt. Gå bort från grillen tills elden är helt släckt och grillen har svalnat. Tills elden har släckts och grillen har svalnat:

- Flytta **inte** grillen;
- Kasta **inte** vatten på grillen; och
- Använd **inte** salt eller bakpulver för att släcka en fettbrand; och
- Försök **inte** kväva elden.

Med grilllocket och behållaren stängd kommer elden att kvävas och dö ut. Ha aldrig grill- eller pelletsbehållarlocket öppet under en fettbrand; om grilllocket är öppet, använd ett icke brännbart verktyg som gör att du kan stänga grilllocket samtidigt som du håller ett säkert avstånd från grillen. En godkänd ABC-brandsläckare ska användas om branden inte är begränsad till grillen. Om en okontrollerad brand uppstår, ring brandkåren omedelbart. Låten grillen svalna helt när branden är släckt. Ta bort allt från insidan av grillen, inklusive alla interna komponenter (galler, droppbricka, EvenFlow™-värmeskyddet, fettratten och förbränningskärlet), stekpannor, kastruller och mat. Rengör hela grillen, inklusive eventuell fettansamling från Traeger® fetthanteringssystem (TGMS) och all aska och pellets från grillen och förbränningskärlet (se "Grillskötsel"

på sidorna 29-30). Byt ut förbränningskärlet, EvenFlow™-värmeskyddet, droppbrickan, fettratten och grillgallret, starta om grillen och fortsätt tillagningen.

#### **▲ VARNING Brandfara**

Låt alltid grillen svalna helt innan du använder pelletsmataren.

#### **▲ VARNING Risk för brännkada**

Askan ska alltid ha kallnat helt innan hantering. Aska ska placeras i en metallbehållare med ett tätt åtsittande lock. Den slutna behållaren med aska bör placeras på ett icke brännbart golv eller på marken, långt borta från brännbara material, i väntan på slutligt bortskaffande. Askan ska förvaras i den slutna behållaren tills den slängs.

#### **▲ VARNING Brännrisk**

Många delar av grillen blir väldigt varma under användning. Vid användning av grillen och efteråt måste man vara försiktig så att man undviker brännskador medan grillen är varm.

- Lämna **aldrig** grillen utan uppsikt när barn eller djur är i närheten.
- Flytta **aldrig** grillen när den används eller är varm. Låt grillen svalna ordentligt och stäng grilllocket innan du flyttar eller transporterar den. Om du transporterar grillen i ett fordon efter att du använt den, se till att elden är helt släckt och att grillen är kall innan du placerar den i något fordon. Håll aldrig vatten i förbränningskärlet; det kommer att göra så att pelletsmataren fastnar.
- Fyll **aldrig** på förbränningskärlet för hand. Det är farligt och kan orsaka allvarliga brännskador. Om du får slut på pellets och elden släcks medan du lagar mat, låt grillen svalna helt och börja om igen. (Se sidan 26, instruktioner för "Tömning av pelletsbehållaren").
- Rör **aldrig** köksredskap, värmeyta, mat eller vätska när du använder induktionshällen. Låt spishällen svalna helt och ta bort kokkärl som innehåller varm mat eller vätska från spishällen innan spishällen hanteras eller rengörs. Rengöring med en våt svamp på en varm yta med en kan resultera i brännkada från ånga.
- Grillgallret och kotttermometern är extremt varma när de är förvärmade. Var försiktig när du lägger på mat på gallret eller sätter i, tar ur eller justerar kotttermometern.
- Flytta **aldrig** grillen med locket öppet. Stäng alltid grilllocket innan grillen flyttas.

#### **▲ VARNING Rökrisk**

- Om det blir en fördröjd start och röken från grillen övergår från transparent vit rök till ovanligt tjock icke-transparent vit rök som övergår till en gul ton, stäng omedelbart av grillen med huvudströmbrytaren på framsidan av pelletsbehållaren eller koppla ur strömsladden. Påbörja **inte** nedstängningscykeln.

# VIKTIGA SÄKERHETSFORESKRIFTER FORTSÄTTNING

- **▲ FARA Öppna inte** grillluckan för att vädra ut grillen. Håll dig borta från grillen tills röken är borta och grillen svalnat helt.
- Detta kan vara resultatet av för mycket pellets, som orsakats av partiell antändning av pellets. Om det tillåts fortsätta tillräckligt länge kommer gaser att byggas upp, vilka kan antändas. Om dessa gaser antänds kommer de att förbrännas på en gång, vilket ger upphov till ett högt ljud som kan skrämma och/eller skada personer i närheten av grillen, och grillluckan kan öppnas och stängas. Detta kallas ibland för en "grillrap" och bör undvikas. Om du inte underhållit grillen ordentligt, enligt beskrivningen under "Grillskötsel" på sidorna 29-30, kan en farlig fettbrand också inträffa.
- Om en rap uppstår, låt grillen svalna helt, ta bort alla interna komponenter (inklusive galler, droppbricka, EvenFlow™-värmeskyddet, fettratten och förbränningskärlet) och ta noggrant bort all aska och pellets från grillen och förbränningskärlet (se sidan 30, "Avlägsna aska inifrån och runt förbränningskärlet") och se till att fett och andra avlagringar har tagits bort (se sidorna 29-30, "Grillskötsel"). Ta bort alla pellets från pelletsbehållaren. Kör matningssekvensen för pelletsmataren för att mata ut alla pellets från pelletsmataren och släng därefter dessa pellets. Ta bort alla pellets från förbränningskärlet. Fyll pelletsbehållaren med nya pellets och förbered pelletsmatare (Se Kom igång del 1: Hur du förbereder din grill" på sidan 14 för instruktioner hur du kör pelletsmataren).
- **Hainte** din hand i eller i närheten av pelletsmataren i botten av pelletsbehållaren. Allvarliga skador uppstår om pelletsmataren snurrar och din hand fastnar i skruven. Ta inte bort kabelskyddet i pelletsbehållaren. Inget underhåll bör utföras på eller runt pelletsmataren medan grillen är påslagen eller ansluten till strömförsörjning.

## ▲ VARNING Risk för elektriska stötar

Farlig spänning finns, som kan ge stötar, bränna eller orsaka dödsfall.

- Jordfelsbrytare (GFCI) skydd måste finnas på de kretsar eller uttag som ska användas för att driva denna Traeger® grill.
- Förhindra att vatten och andra vätskor hamnar på insidan av induktionshällen. Vätska inuti induktionshällen kan orsaka en elektrisk stöt.
- Koppla bort strömsladden innan du utför underhåll på grillen om inget annat anges i bruksanvisningen.
- Om du använder en förlängningssladd ska du

endast använda en förlängningssladd som är lämplig för utomhusbruk för att förhindra elektriska stötar i enlighet med de instruktioner och varningar som medföljer produkten. Denna typ av sladd är försedd med "W-A" eller "W" på sladdens hölje, som en förlängningssladd av typ: SW-A, SOW-A, STW-A, STOW-A, SJW-A, SJOW-A, SJTW-A, eller SJTOW-A.

- Om du använder en förlängningssladd, var noga med att använda en nr 14 AWG jordad förlängningssladd för 120 V-modeller och en AWG-sladd nr 18 för 230 V-modeller.
- Modifiera inte kontakten på din Traeger® grill eller någon ände på förlängningssladden på något sätt, inklusive att ta bort jordningen.
- Se till att din förlängningssladd är i bra skick. Inspektera förlängningssladden innan varje användning för lösa eller exponerade kablar och skadad eller sliten isolering. Byt ut den om den är skadad. Använd aldrig en skadad förlängningssladd.
- Se till att strömsladden och förlängningssladden är ordentligt anslutna. Anslut inte flera förlängningssladdar.
- Håll förlängningssladden borta från snö och vattenpölar.
- Se till att strömsladden och förlängningssladden inte skapar någon snubbelrisk. Dra inte förlängningssladden genom ett fönster eller en dörröppning.
- När förlängningssladden inte används ska den tas bort och förvaras på en plats som är skyddad mot solen och utom räckhåll för barn.

## ▲ VARNING

- Modifiera aldrig grillen eller installera delar eller komponenter som inte Traeger har godkänt för användning med denna grill. Alla modifikationer av denna grill eller installation av obehöriga delar eller komponenter kommer att ogiltigförklara garantin och kan skapa en säkerhetsrisk inklusive, utan begränsning, brand.
- Barn bör hållas under uppsikt för att säkerställa att de inte leker med grillen.

## ▲ VARNING Använd rätt träpellets

- Denna grill är endast designad och godkänd för naturliga träpellets avsedda för träpelletsgrillar. Användning av någon annan typ av bränsle i denna grill kommer att ogiltigförklara garantin och kan leda till att pelletsmataren fastnar, och kan skapa en säkerhetsrisk.
- **För bästa resultat och smak, använd äkta TRAEGER® TRÄPELLETS.**

- Förvara alltid träpelletsen torrt och skyddade från värmeproducerande utrustning och andra bränslebehållare.

**▲ VARNING** Använd inte bränslepellets. Använd aldrig bränslepellets i grillen eftersom de kan innehålla farliga ämnen och tillsatser och kan skada grillen.

**▲ VARNING** Lägsta omgivningstemperatur

- När omgivningstemperaturen sjunker under -29°C (-20 °F) kan skador på styrenhetens display uppstå.

**▲ VARNING** Felaktig placering av termometern kan leda till rått eller otillagat kött, vilket kan öka risken för livsmedelsburna sjukdomar.

**▲ VARNING** Om elden i förbränningskärlet slocknar under tillagningen är det viktigt att följa dessa steg. Underlåtenhet att göra detta kan orsaka en farlig "övereldning" av din grill på grund av ett överskott av oförbrända pellets i förbränningskärlet. Detta orsakas ofta av felaktig startprocedur och/eller pelletsen tar slut.

- Tryck på huvudströmbrytaren på grillens framsida till AV och koppla bort strömsladden. Låt grillen svalna helt. Öppna luckan och ta bort all mat, grillgaller, droppbricka och EvenFlow™-värmeskyddet.
- Ta bort oförbrända pellets och aska inuti och runt förbränningskärlet. (Se instruktioner för korrekt hantering och bortskaffande av aska på sidan 30-31.)
- Se till att förbränningskärlet sitter med läppen under skruvröret.
- Innan du byter ut EvenFlow™-värmeskyddet, droppbrickan och gallret, anslut strömsladden till ett lämpligt jordat eluttag, tryck på huvudströmbrytaren till PÅ, och börja laga mat. Pellets bör falla ned i förbränningskärlet och tändstaven börjar värmas (den blir röd). **▲ VARNING** Rör inte tändstaven.
- När lågor kommer ut ur förbränningskärlet, påbörja en avstängningscykel, och tryck sedan på huvudströmbrytaren till AV. Låt grillen svalna. Nu är du redo att sätta tillbaka EvenFlow™-värmeskyddet, droppbrickan, gallren och maten på grillen igen.

**▲ VARNING**

- Tryck huvudströmbrytaren till AV och koppla bort strömsladden innan rengöring.
- Se till att grillen är KALL och att askan är släckt och KALL innan du kontrollerar EZ-Clean™ kärl för fett + askal.

- Ackumulerat fett är lättare att rengöra när grillen fortfarande är varm – inte het. **Var försiktig så att du inte bränner dig. Värmeskyddande handskar rekommenderas.**

- En för syftet avsedd dammsugare är det bästa sättet att städa ur askan från fyrfatet, men detta måste göras med extremt stor försiktighet för att undvika brandrisken. Avlägsnande av aska inuti och runt förbränningskärlet ska endast utföras när grillen är KALL.

- Att rengöra grillgallren fungerar bäst när de fortfarande är varma. **Var försiktig så att du inte bränner dig. Värmeskyddande handskar rekommenderas.** Vi rekommenderar att du förvarar en rengöringsborste med ett långt handtag nära grillen. Efter att du har tagit bort maten, borsta av gallret. Det tar bara en minut och det kommer göra den klar användas vid nästa tillfälle.

- Om du placerar grillen på en brant lutning, rekommenderas att du använder sparkstöden för att säkerställa att grillen inte välter.
- Denna utrustning har testats och befunnits uppfylla gränserna för digitala enheter av klass B, i enlighet med del 15 i FCC-reglerna. Dessa gränser är utformade för att ge ett rimligt skydd mot skadliga störningar i bostäder. Denna utrustning genererar, använder och kan utstråla radiofrekvensenergi och kan, om den inte installeras och används i enlighet med instruktionerna, orsaka skadliga störningar i radio- eller TV-mottagningen, vilket kan kontrolleras genom att stänga av och slå på utrustningen. Användaren bör försöka korrigera störningen genom en eller flera av följande åtgärder:
  - Rikta om eller flytta mottagarantennen.
  - Öka avståndet mellan utrustningen och mottagaren.
  - Anslut utrustningen till en annan strömkrets än den som mottagaren är ansluten till. Rådfråga din återförsäljare eller en behörig radio/TV-tekniker.

## SPARA DENNA BRUKSANVISNING

VÄLKOMMEN  
TILL  
TRAEGERHOOD

# INNEHÅLLSFÖRTECKNING

2 VIKTIGA SÄKERHETSFÖRESKRIFTER

8 SMAKEN ÄR VIKTIG

10 LÄR KÄNNA DIN GRILL

13 FÖRSTA STEGEN FÖR ATT STARTA  
DIN GRILL

14 KOM IGÅNG DEL 1: HUR DU  
FÖRBEREDER DIN GRILL

16 KOM IGÅNG DEL 2: HUR DU  
ANSLUTER DIN GRILL

18 KOM IGÅNG DEL 3: ANSLUTNING  
AV TILLBEHÖR

19 HUR DU ANVÄNDER DIN GRILL

20 HUR DU LAGAR MAT PÅ DIN TRAEGER

22 LAGA MAT MED TILLBEHÖR

25 HUR DU STÄNGER AV DIN GRILL

26 TÖMNING AV PELLETSBEHÅLLAREN

27 GRILLFUNKTIONER

29 GRILLSKÖTSEL



























31 FELSÖKNING

32 ANVÄNDNINGSTIPS

33 SERVICE

34 GARANTI

# SMAKEN ÄR VIKTIG. TRÄ ÄR INTE BARA BRÄNSLE. DET ÄR DEN **HEMLIGA INGREDIENSEN.**

TRAEGER ÄDELTRÄ	GOTT TILL ALLT. UTMÄRKT TILL:					
ÄPPLE						
KÖRSBÄR						
HICKORY						
MESQUITE						
PEKAN						
SIGNATUR- BLANDNING						

## EN PERFEKT **KOMBINA- TION**



Läckert kött behöver läckra smaker, som hickory eller mesquite.



Släng in lite pellets och förvandla din Traeger till en vedeldad pizzaugn.

**INGA** FYLLMEDEL  
BINDEMEDEL  
INGA BEKYMMER



TILLVERKAD I USA



En körsbärspaj bakad över pellets från fruktträd? Ja, tack.



# NATURLIGA TRÄPELLETS

**KONSEKVENT PRESTANDA & SMAK**

**HUR VÅRA PELLETS TILLVERKAS**



**1** Träer pellets är tillverkade av **naturligt träspån**.



**2** Sågspånet pressas till pellets med hjälp av **värme och tryck**.

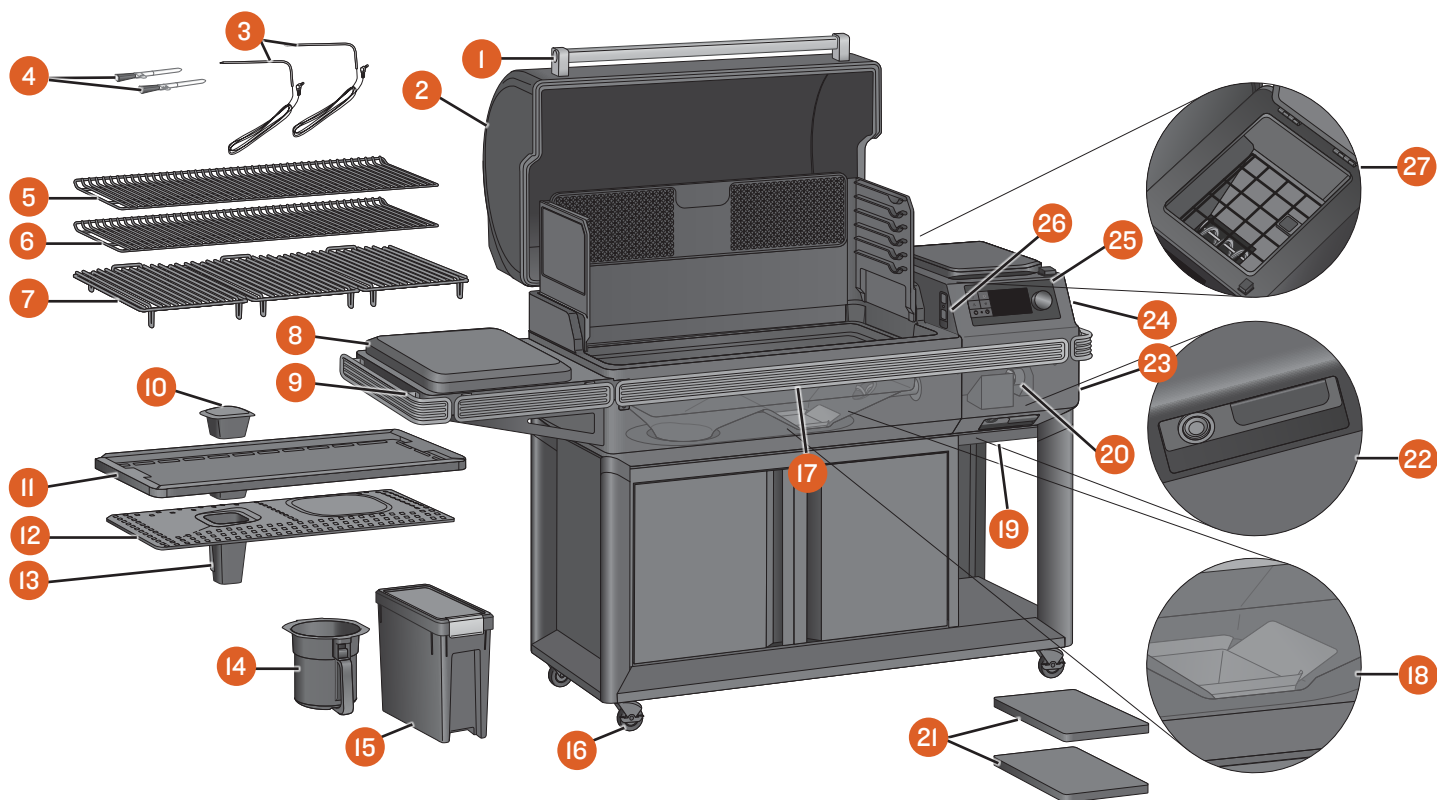


**3** Pelletsen **bränns och ger smak** för att göra måltiderna oföglömliga.

# LÄR KÄNNA DIN GRILL

Se monteringsanvisningarna för hur du monterar och installerar din Traeger® grill.

## DELAR OCH FUNKTIONER



DEL	BESKRIVNING	DEL	BESKRIVNING
1	HANDTAG LUCKA	15	STAYDRY™ PELLETSKÄRL
2	GRILLLUCKA	16	STÖDBEN
3	KÖTTERMOMETRAR MED SLADD	17	P.A.L. POP-AND-LOCK™ TILLBEHÖRSSKENA
4	BLUETOOTH-KÖTTERMOMETER	18	FÖRBRÄNNINGSKÄRL
5	3:E GRILLGALLRET	19	LUCKA FÖR PELLETSSTÖMNING (I BOTTEN AV PELLETSBEHÅLLAREN)
6	2:A GRILLGALLRET	20	PELLETSMATARE (INUTI PELLETSBEHÅLLAREN)
7	1:A GRILLGALLER	21	HYLLOR
8	INDUKTIONSHÅLL	22	HUVUDSTRÖMBRYTARE (PÅ FRAMSIDAN AV PELLETSBEHÅLLAREN) OCH SPAK FÖR TÖMNING AV BEHÅLLAREN
9	SIDOHYLLA	23	BORTTAGBAR STRÖMSLADD (BAKOM PELLETSBEHÅLLAREN)
10	FETTRATT	24	PELLETSSBEHÅLLARE
11	EZ-CLEAN™ DROPPBRICKA	25	TRAEGER-KONTROLL MED WiFIRE®-TEKNOLOGI
12	EVENFLOW™ VÄRMESKYDD	26	LOCKSENSOR OCH LAMPA
13	FETRÖR	27	INUTI PELLETSBEHÅLLAREN MED SKYDDSGALLER
14	EZ-CLEAN™ KÄRL FÖR FETT + ASKA		

### VIKTKAPACITETER

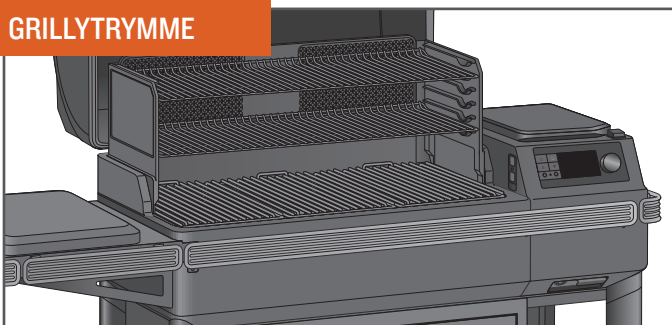
Hylla: 27,2 kg (60 lbs) Kabinett: 54,4 kg (120 lbs)

## PELLETSBEHÅLLARE



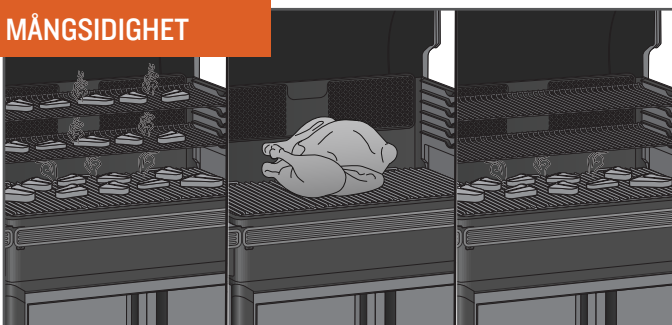
Med en pelletsbehållare med kapacitet på 10kg kan du laga mat i timmar, vilket gör att du inte behöver stå vid grillen utan kan göra annat. Pelletsen kan tömmas ut genom att dra i en spak.

## GRILLYTRYMME



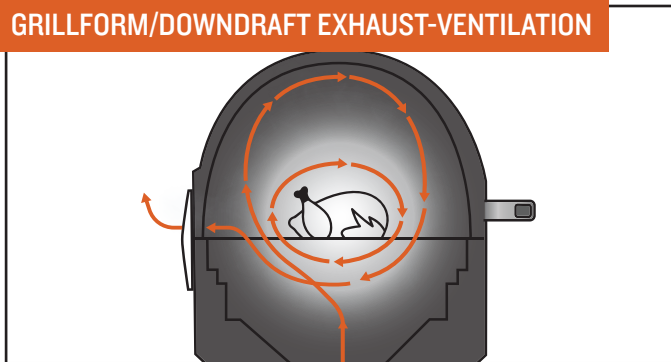
Med 0,39-0,59 m<sup>2</sup> (616-924 in.<sup>2</sup>) grillutrymme har din Traeger® grill tillräckligt med plats för stora portioner med T-benstekar eller revbensställen, och tillräckligt med plats kvar för sidorätter.

## MÅNGSIDIGHET



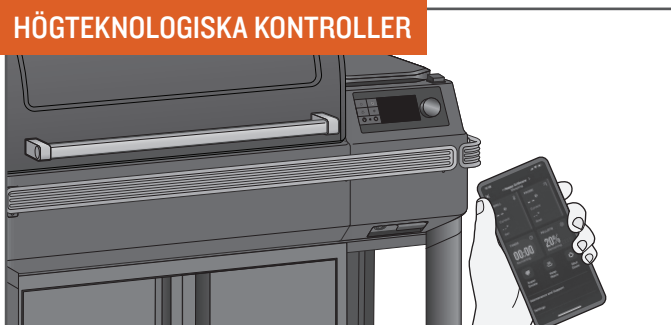
Ett justerbart gallersystem med tre nivåer erbjuder alternativ för att lägga på alla tre grillgaller för stora grillfester eller ta bort de övre gallren för större mat som kalkon.

## GRILLFORM/DOWNDRAFT EXHAUST-VENTILATION



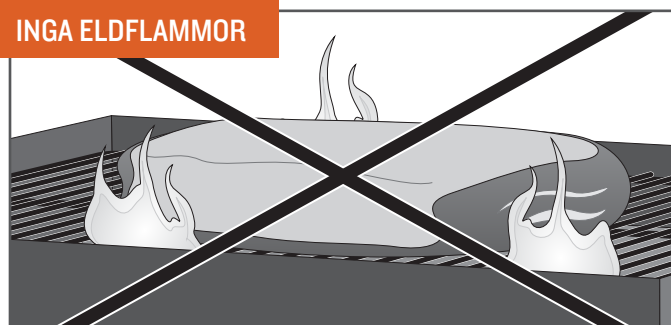
Traegers grillform/downdraft-ventilationssystem skapar en konvektionsvirvel. Den cirkulerar varm, rökig luft i tillagningskammaren och omger din mat med vedeldad värme för jämn tillagning på alla sidor. Den rökiga luften finns alltid, även om du inte ser den.

## HÖGTEKNOLOGISKA KONTROLLER



Med en Traeger® grill är det lika enkelt att kontrollera grillen som att ta fram telefonen. WiFIRE®-tekniken låter dig ställa in och justera temperaturer automatiskt med recept som laddas ned från vår Traeger-app. Om du vill ladda ned appen för Android går du till Google Play Store; för Apple går du till App Store. För information om hur man använder appen, gå till [traeger.com/app](http://traeger.com/app). Se "Kom igång del 2: Hur du ansluter din grill" (sidan 16) för instruktioner om hur du ansluter grillen till telefonen.

## INGA ELDFLAMMOR

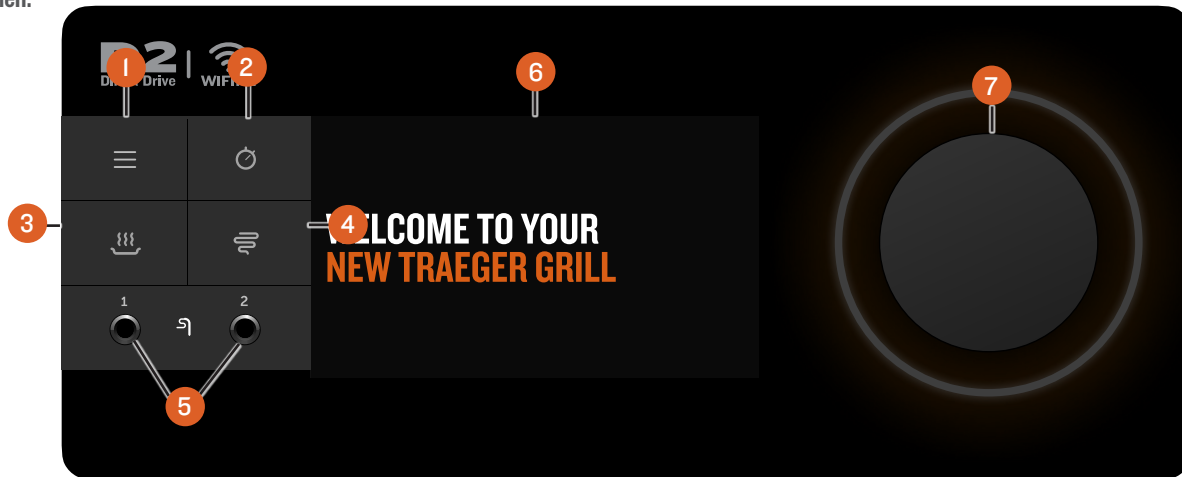


Du behöver inte oroa dig för att droppar ska blossa upp och orsaka otäckta eldflammar som förstör din mat, eftersom Traeger® vedeldade grillar tillagar maten med indirekt värme. Alla droppar kanaliseras säkert till ett externt EZ-Clean™-kärl för fett + aska för enkel avfallshantering.

**TIPS:** Håll grillen ren. Se "Användningstips" (sidan 32) och "Grillskötsel" (sidan 29).

# LÄR KÄNNA DIN GRILL FORTSÄTTNING

**DIN WIFIRE® DIGITALA KONTROLLENHET** Din Traeger® grill är utrustad med en toppmodern Traeger-kontroll med WiFIRE®-teknologi som går att ansluta via WiFi och Bluetooth. Kontrollenheten har en sensor för omgivande ljus i det övre vänstra hörnet som styr skärmens ljusstyrka för perfekt synlighet i alla ljusförhållanden. Innan du börjar använda grillen bör du bekanta dig med de olika funktionerna på kontrollenheten. När huvudströmbrytaren (som är placerad på framsidan av pelletsbehållaren) är PÅ, är det bara att trycka på någon av knapparna på vänster sida på skärmen eller vrid på valratten för att sätta igång grillen.



**OBS:** Temperaturvariationer är normala för Traeger®-grillar. Eventuella betydande variationer kan uppstå på grund av vind, lufttemperatur, felaktig användning, brist på grillunderhåll eller pelletskvalitet och skick.

## 1 HUVUDMENY

Från menyn kan du ställa in och övervaka tillbehör, få tillgång till grillskötsel och underhåll och synkronisera din grill med ditt hems internet och inställningar.

## 2 TIMER

Timern är endast för din bekvämlighet; den påverkar inte grillens drift. Om du till exempel behöver bräsera köttet i 15 minuter ställer du in timern på 15 minuter. En ton ljuder när tiden är ute.

## 3 HÅLL VARM

Denna funktion bibehåller grilltemperaturen vid 74 °C för att hålla maten varm.

## 4 SUPER SMOKE

Välj SUPER SMOKE när som helst under grillning när tillagningstemperaturen är mellan 74°–107°C för att öka mängden rök som frigörs för en rökigare smak.

## 5 UTTAG FÖR TILLBEHÖR

Använd dessa uttag för att ansluta kabelanslutna termometrar eller andra kabelanslutna tillbehör.

## 6 STATUSDISPLAY

Denna avancerade TFT-display visar aktuell temperatur, status för tillagningsscykeln och allt som rör grillkontroll och funktion. Denna display är också en pekskärm och kan ändras både via beröring och via valratten.

## 7 VALRATT

Rotera den här ratten för att gå uppåt och nedåt i menyn som visas. Tryck i mitten av ratten för att göra ett val.

## HUVUDDISPLAY

- **HEMSKÄRM** – På Traeger vill vi att det ska vara enkelt. Grilltemperaturen visas alltid på hemskärmen. Om du vill ställa in eller justera grilltemperaturen från den här skärmen vrid du bara ratten till önskad temperatur och trycker i mitten på ratten.
- **SIDFOTEN PÅ HEMSKÄRMEN** – För mer information och genvägar till ytterligare funktionalitet trycker du var som helst längs sidfoten för att komma till Traeger-kontrollpanelen.
- **TRAEGER-KONTROLLPANELEN** – Traeger-kontrollpanelen nås genom att trycka var som helst längs sidfoten. Från kontrollpanelen kan du övervaka kötttermometerns temperatur, induktionshällens värmnivåer, timers, pelletsnivå och mycket mer. När du lägger till fler enheter bläddrar du eller trycker på pilarna i de nedre hörnen för att se ytterligare information. Vill du ha koll på dina kötttermometrar eller andra tillbehör? Tryck på stiftet i det övre högra hörnet för att fästa den här vyn under hela din matlagning. Tryck igen för att komma till hemskärmen.

## MENY

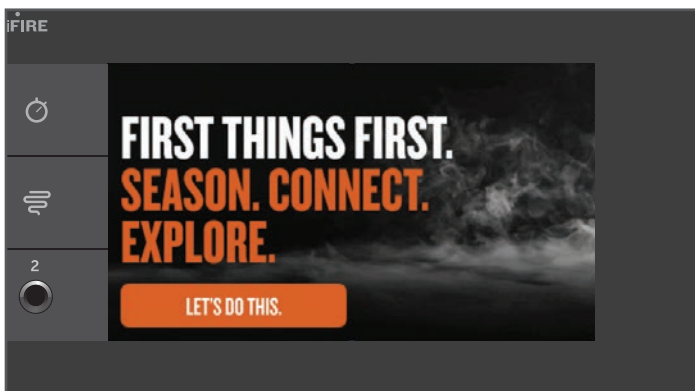
- **WiFIRE® CONNECTIVITY (WiFIRE®-Anslutning)** – Från det här valet kan du ansluta din grill till ditt hems WiFi och parkoppla Traeger Bluetooth-enheter.
- **ACCESSORIES (Tillbehör)** – Från det här valet kan du övervaka alla tillbehör och deras inställningar, som temperaturer, ställa in måltemperaturer för kötttermometer, med mera.

**OBS:** Traeger Bluetooth-enheter kan bara paras ihop med en Traeger® grill åt gången. Om du har flera Bluetooth-aktiverade Traeger®-grillar och vill använda en parkopplad termometer på en annan grill, se till att "Glöm" enheten på den första grillen för att para ihop med den andra grillen.

- **MAINTENANCE AND CARE (Underhåll och skötsel)** – Traegers grillar är byggda med de högsta kvalitetsåtgärderna i branschen; problem kan dock ändå uppstå. Från det här valet kontrollerar och diagnostiserar du eventuella fel eller problem som kan uppstå med grillen. Med fler sensorer än någonsin tidigare, tack vare Smart Combustion Technology, kan vi bättre förstå och snabbare diagnostisera dessa problem så att du kan fortsätta att laga mat.
  - **Auger (Pelletsmataren)** – Ger snabb åtkomst till felsökning för att rätta till blockeringar/fel på pelletsskruven.
  - **Part Diagnostics (Deldiagnostik)** – Gör att du kan hitta och felsöka eventuella fel.
  - **Care Tips (Skötseltips)** – Även proffsen tar sig tid att rengöra grillen, och en ren grill maximerar grillens prestanda.
  - **Self Test (Självtest)** – Avsnittet självtest kan hjälpa till att se till att allt fungerar korrekt. Följ några uppmaningar på skärmen för att testa alla komponenter för anslutning till kontrollen och strömmen. Efter det korta testet visar din grill en lista över komponenter och om de fick ström eller inte. För mer hjälp om hur du självtestar, kontakta vår kundtjänst.
  - **Customer Service (Kundtjänst)** – Vi finns alltid här för att svara på eventuella frågor. Använd den här kontaktinformationen när du behöver den.
- **ABOUT GRILL (Om grillen)** – Från det här valet kan du kolla upp WiFi-information, modellnummer och regleringsinformation. Här hittar du även proffstips om alla funktioner och fördelar med din Traeger grill.
- **SETTINGS (Inställningar)** – Använd valet inställningar i menyn för att justera displayinställningar, temperaturinställningar med mera.
  - **Brightness (Ljusstyrka)** – Roterar valratten för att justera bildskärmskontrasten från I (låg) till IO (hög). Standardinställningen är 5. Tryck på mitten av ratten för att bekräfta och återgå till menyn för inställningar.
  - **Sound (Ljud)** – Slå på eller stäng av grillens kontrollhögtalare. Den valda inställningen markeras med en bock.
  - **Units (Enheter)** – Vrid och tryck på valratten eller tryck på skärmen för att välja mellan Fahrenheit (°F) och Celsius (°C). Den valda inställningen markeras med en bock.
  - **Languages (Språk)** – Vrid och tryck på valratten för att välja språk.

## FÖRSTA STEGEN FÖR ATT STARTA DIN GRILL

Traegers ekosystem av WiFi-aktiverade och Bluetooth-anslutna produkter erbjuder en hel värld av smaker. För att få ut det mesta av din grillupplevelse rekommenderar vi att du slutför vår guidade kom-igång-upplevelse för att du ska komma igång och vara redo att laga mat med lätthet:

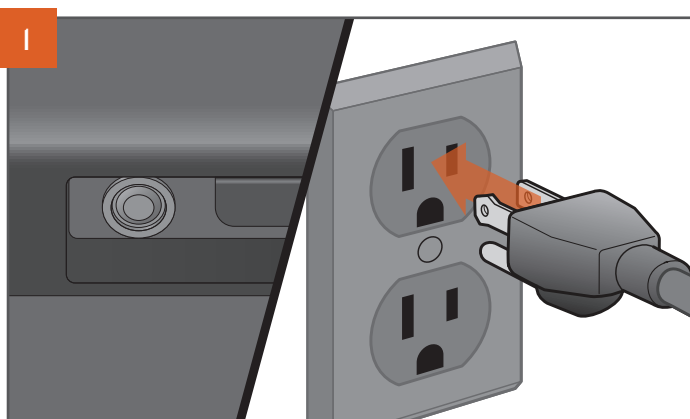
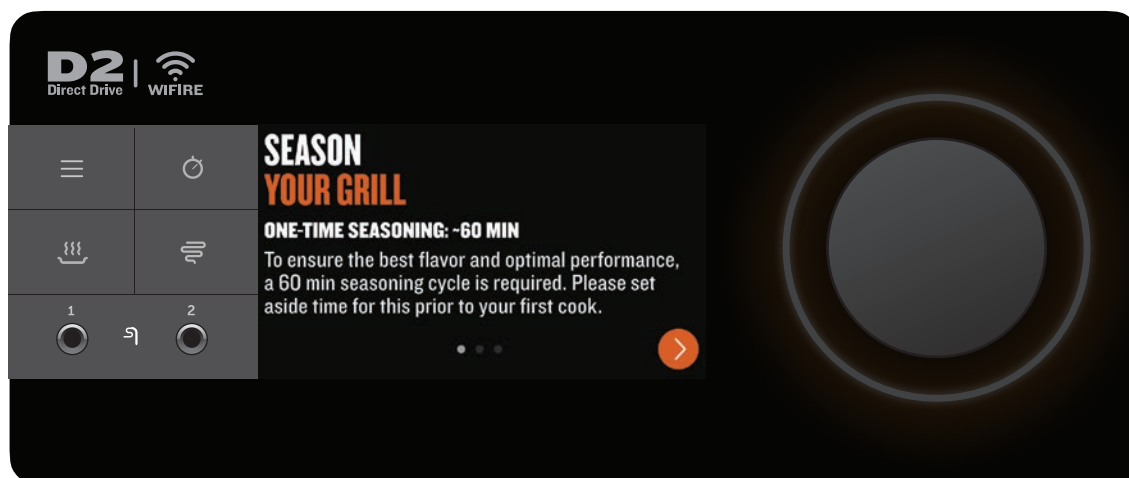
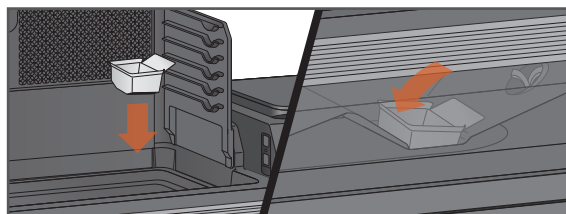


- 1 Hur du förbereder din grill.  
**OBS:** Detta måste utföras innan du lagar mat på grillen.
- 2 Anslut din WiFIRE®-grill till WiFi via Traeger-appen.
- 3 Ta en rundtur för att upptäcka de otroliga funktionerna i denna branschledande vedeldade grill.

# KOM IGÅNG DEL I: HUR DU FÖRBEREDER DIN GRILL

**DETTA KRÄVS INNAN DU BÖRJAR LAGAR MAT OCH REKOMMENDERAS ATT SLUTFÖRAS UNDER DEN GUIDADE KOM-IGÅNG-PROCESSEN.** För att säkerställa bästa smak, optimal prestanda och korrekt och säker drift av grillen, följ instruktionerna nedan för att förbereda din grill och pelletsmataren.

**VIKTIGT:** Se till att alla komponenter är ordentligt installerade i grillen innan du förbereder den.

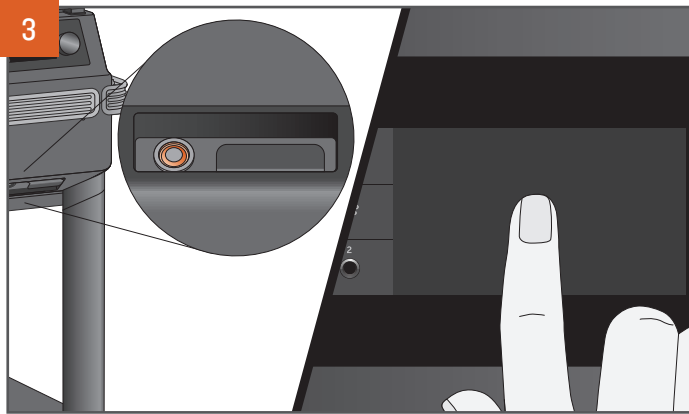


## **STICKKONTAKTEN KAN SE OLIKA UT I OLIKA REGIONER.**

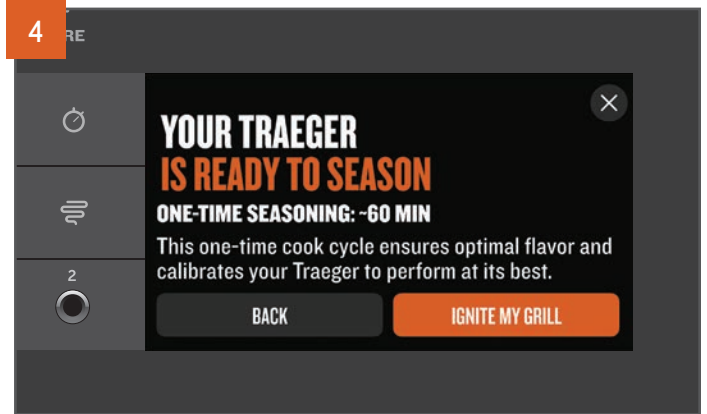
Anslut strömsladden till ett lämpligt jordat eluttag med huvudströmbrytaren inställd på AV.



Öppna locket till pelletsbehållaren. Se till att det inte finns några främmande föremål i pelletsmataren innan du fyller på pellets i behållaren. Stäng locket när du fyllt på med pellets i pelletsbehållaren. Vi rekommenderar att du fyller behållaren med pellets åtminstone till säkerhetsgallret i behållaren.



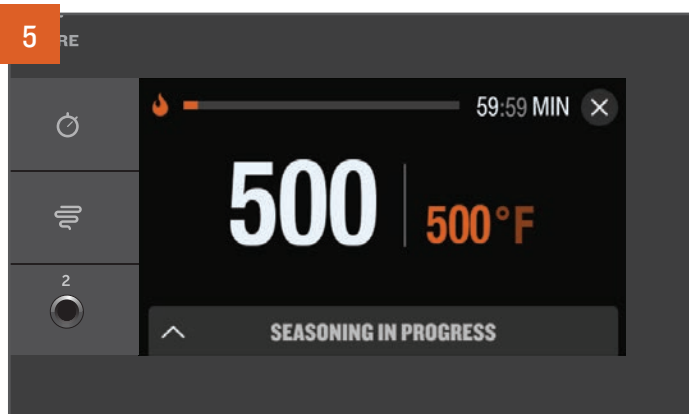
Tryck på huvudströmbrytaren som finns på framsidan på grillen till PÅ. Tryck var som helst på skärmen eller vrid på valratten för att väcka kontrollen. En bild kommer visas när grillen startar.



Hemskrmen tar dig direkt till kom-igång-processen. Följ uppmaningarna för att snabbt och enkelt få din grill förberedd, ansluten och konfigurerad för din första grillning.

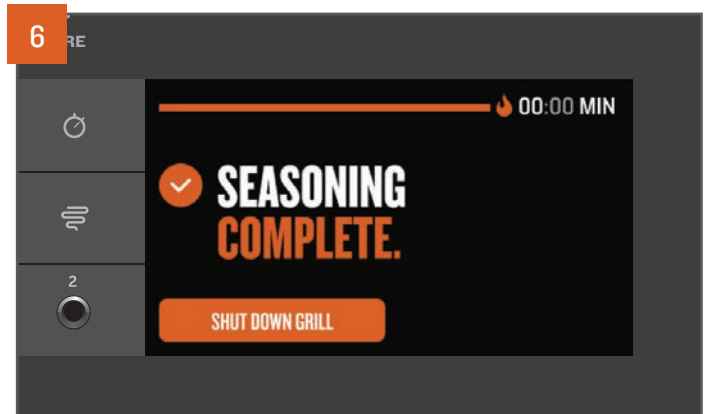
Om du väljer att hoppa över kom-igång-upplevelsen kommer din grill att landa på den här skärmen för manuell förberedelse. En förberedelsecykel krävs före första matlagningstillfället och är till för att säkerställa att grillen är ren, förberedd och redo för optimal prestanda (detta kommer att ske automatiskt - du behöver inte köra förberedelsesekvensen).

**OBS:** Denna förberedelseprocess är viktig för att säkerställa grillprestandan. Se till att alla interna komponenter har installerats korrekt före denna inbränningscykel och att det inte finns någon mat på grillgallret under denna cykel.



När du har tänt grillen via kom-igång-upplevelsen går grillen automatiskt igenom förberedelseprocessen.

**OBS:** Att komma till förhandlingstemperaturen för första gången kan ta upp till en timme.



När förberedelsen är klar initierar kontrollen en fullständig avstängningscykel. Avstängningscykler förhindrar framtida negativa effekter och ställer in grillen för nästa användning.

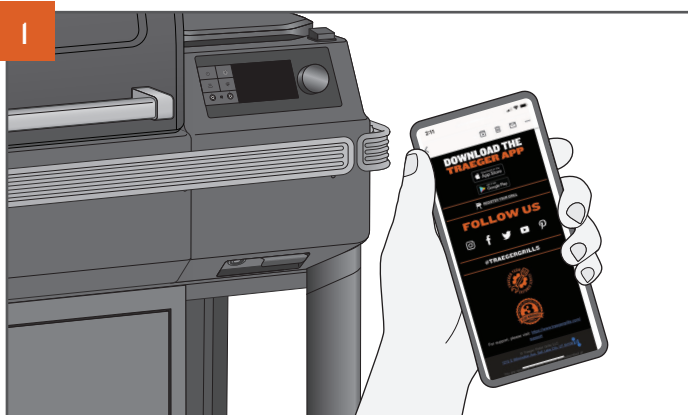
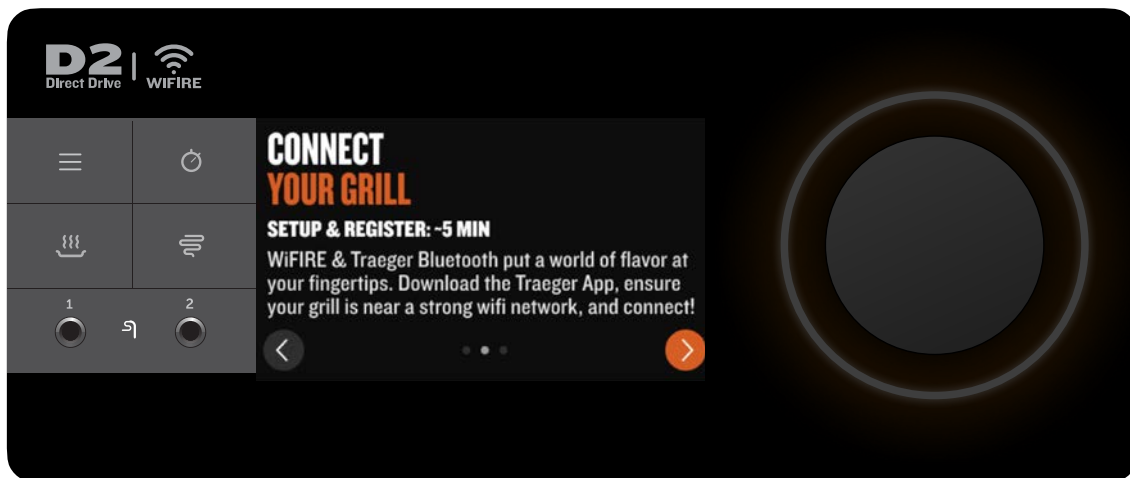
**OBS:** Kör avstängningscykeln efter varje gång den används. För att göra detta, håll antingen ned valratten i 3 sekunder eller vrid ner den inställda temperaturen till Stäng av och tryck för att välja detta.

# KOM IGÅNG DEL 2: HUR DU ANSLUTER DIN GRILL

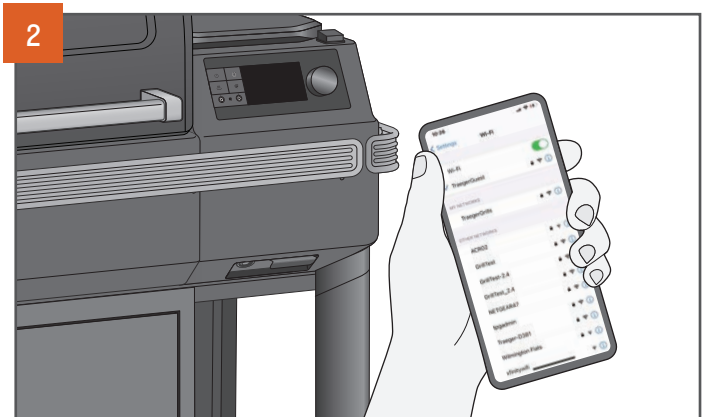
**DETTA REKOMMENDERAS ATT SLUTFÖRAS UNDER KOM-IGÅNG-PROCESSEN.** Vi är dedikerade att leverera en produkt och upplevelse i världsklass. Detta innebär att vi ständigt arbetar för att förbättra grillprestanda och funktioner. För att säkerställa att den senaste programvaru- och firmwarefunktionaliteten är installerad rekommenderar vi att du ansluter din grill till Traeger-appen med Traeger WiFIRE®-teknologin under första användningen. Om du vill veta mer om WiFIRE®, Traeger-appen och fler sätt att ansluta besöker du [traeger.com/app](http://traeger.com/app). Om du vill parkoppla följer du dessa instruktioner för att ansluta grillen till WiFi.

## OBSERERA:

- Kontrollera att din smarta enhet har det senaste operativsystemet och att Bluetooth är aktiverat.
- För att ansluta grillen till WiFi måste grillen vara påslagen. Se till att huvudströmbrytaren är i läget PÅ.
- Signalen från routern måste vara 2,4 GHz, eftersom grillen inte är kompatibel med 5 GHz.
- Skärmen i slutet av parkopplingsprocessen indikerar bara att parkopplingen är klar. Förberedelsen har slutförts först när skärmen SEASONING COMPLETE (Förberedelsen slutförts) visas.

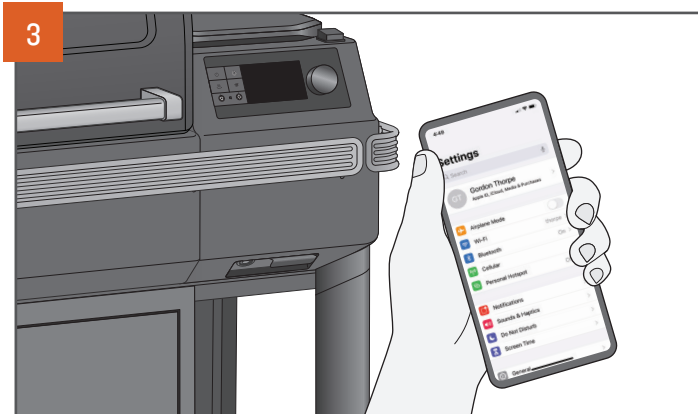


Gå till Apple App Store eller Android Google Play Store för att ladda ned den senaste Traeger-appen.

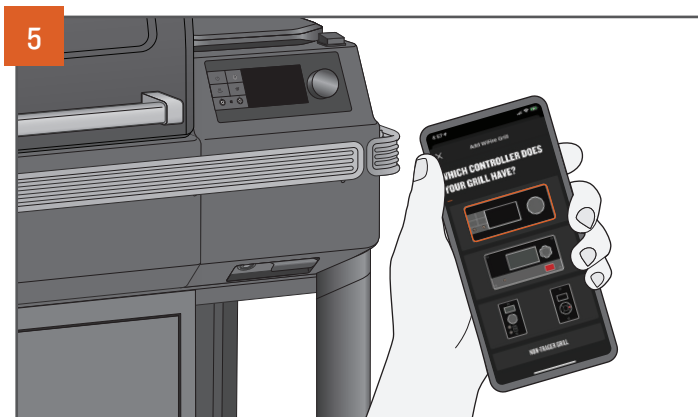


Se till att din smarta enhet är ansluten till det WiFi-nätverk som du vill ansluta din grill till. Signalen från routern måste vara 2,4 GHz, eftersom grillen inte är kompatibel med 5 GHz.





Gå till Inställningar på din smarta enhet och se till att Bluetooth är på.



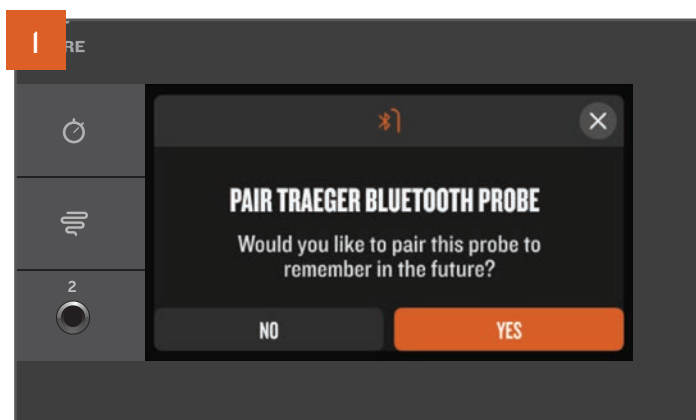
På valskärmen för kontrollenhet väljer du kontrollenheten som matchar din grill och följer stegen i appen för att ansluta!



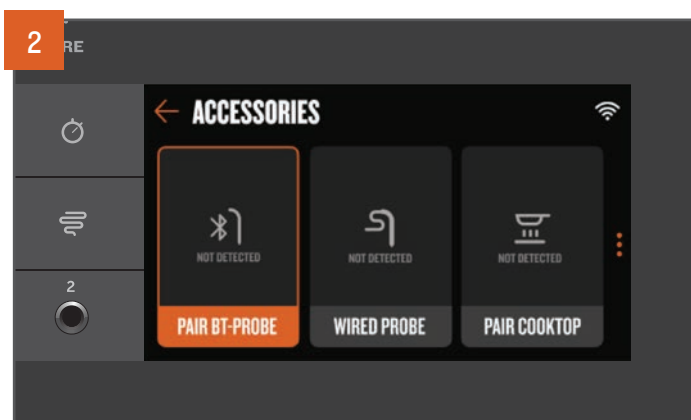
Öppna Traeger-appen, skapa eller logga in med ditt konto och följ instruktionerna i appen för att lägga till en grill. Om du vill starta den här processen på grillen trycker du på menyikonen på kontrollen. Välj WiFIRE® Connectivity (WiFIRE®-Anslutning) från menyn och följ uppmaningarna för att ansluta grillen.

# KOM IGÅNG DEL 3: ANSLUTNING AV TILLBEHÖR

**DETTA REKOMMENDERAS ATT SLUTFÖRAS UNDER KOM-IGÅNG-PROCESSEN.** För att spara tid senare rekommenderar vi att du parkopplar Traeger Bluetooth-enheterna under kom-igång-processen. Om du beslutar att parkoppla Traeger Bluetooth-enheten senare kan du kolla in anvisningarna nedan:



Kontrollera att Traeger Bluetooth-enheten är påslagen, fulladdad och nära grillen innan du försöker para den. För de flesta Traeger Bluetooth-enheter visas en popup-fönstret automatiskt på skärmen när grillen känner igen enhetens signal. Välj YES (Ja) och följ instruktionerna på skärmen för att para ihop enheten med grillen.



Om du missade popup-fönstret eller stängde det för tidigt, inga problem! Du kan alltid para ihop tillbehör genom att navigera i menyn. Tryck på menyikonen på kontrollpanelen, välj menyalternativet Tillbehör och välj sedan vilken typ av tillbehör du vill parkoppla. Följ anvisningarna i kontrollen för att para ihop tillbehörstypen.

# HUR DU ANVÄNDER DIN GRILL

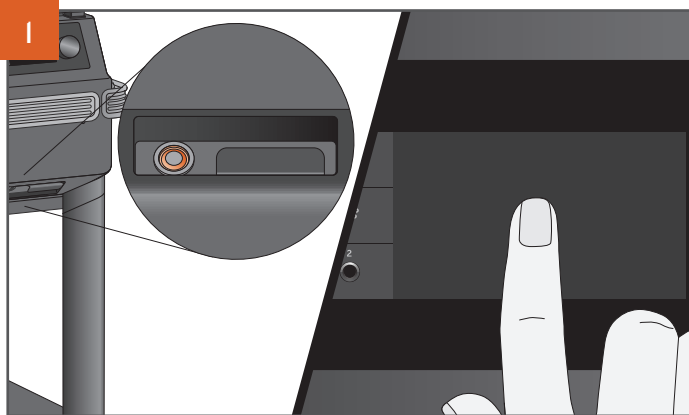
**DU MÅSTE BÖRJA MED DESSA STEG VARJE GÅNG DU ANVÄNDER DIN GRILL.**

## CHECKLISTA INNAN GRILLNING

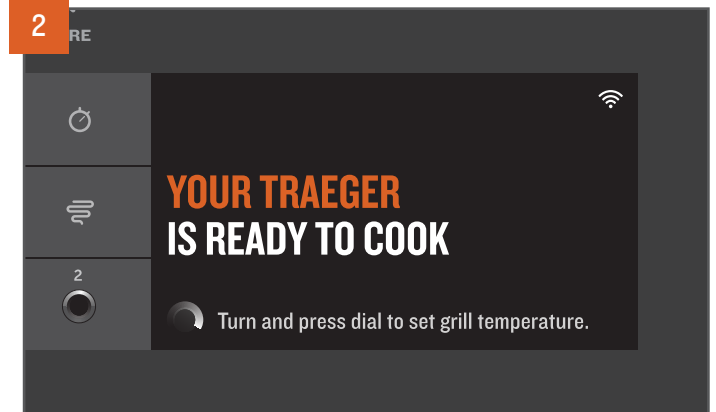
1. Kolla om det finns underhåll som måste utföras och utför den:
  - Rengör Traeger®-fetthanteringssystemet:
    - EZ-Clean™ droppbricka
    - Fettdraineringsrör
    - EZ-Clean™-kärn för fett + aska
  - Ta bort aska när grillen meddelar det (eller efter cirka 30 timmars användning).
  - Kontrollera så att strömsladden inte är vriden, skadad eller sliten.
2. Se till att grillen är korrekt monterad med alla delar innan du använder den:
  - EvenFlow™ värmeskydd
  - EZ-Clean™ droppbricka
  - Galler
  - Fettratt
  - Förbränningskärn
3. Se till att tillräckligt luftflöde finns:
  - Se till att inget hindrar avgaserna.
4. Se till att grillen inte är i närheten av brännbara material (se sidan 2).
5. Se till att grillen står på en plan yta.
6. Fyll på med pellets:
  - Se till att det finns tillräckligt med pellets i pelletsbehållaren.
  - Kontrollera att pelletsen inte är våt, vattenskadad, svälld eller gammal. De ska vara blanka och lätta att bryta isär.
  - Se till att det inte finns för mycket sågspån i botten av behållaren och i mataren.
7. Stäng locket till pelletsbehållaren.
8. Stäng grillluckan.

# HUR DU LAGAR MAT PÅ DIN TRAEGER

**ALLMÄN MATLAGNING** Använd den här metoden för att ställa in och ändra temperaturen för snabbkokare och enkla recept.



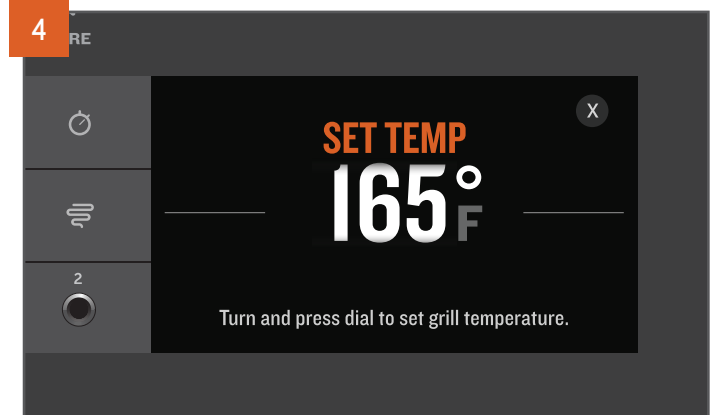
Med locket stängt, tryck på huvudströmbrytaren som finns på framsidan på grillen till PÅ. Tryck var som helst på skärmen eller vrid på valratten för att väcka kontrollen. En bild kommer visas efter ett par sekunder när grillen startar.



Hemskrmen visar YOUR TRAEGER IS READY TO COOK (Din Traeger är redo att sätta igång och grilla). Tillagningstemperaturen kan ställas in direkt från den här skärmen.



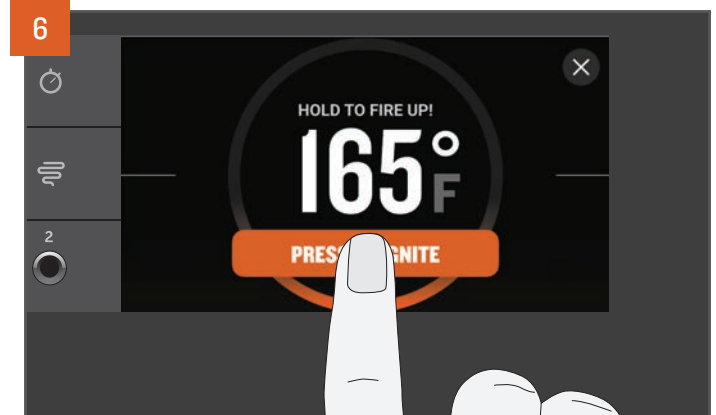
Vrid valratten till höger eller vänster för att välja temperatur.



Den valda temperaturen visas.

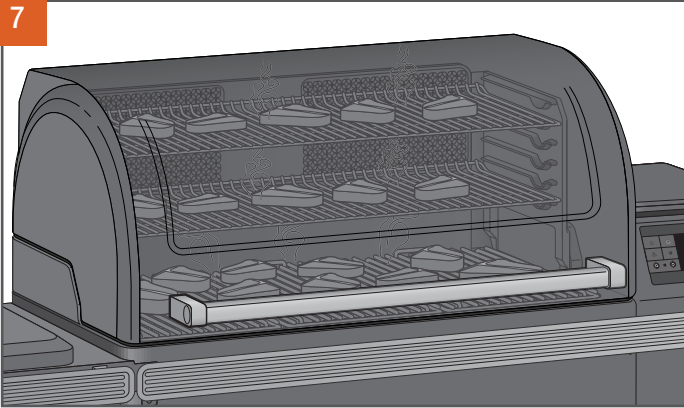


Tryck på mitten av valratten för att välja temperatur.



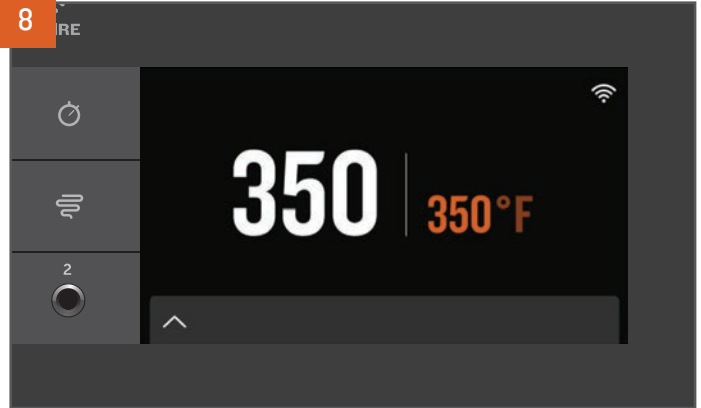
När du har valt din temperatur uppmanas du att tända grillen. Tryck och håll in knappen på pekskrmsdisplayen i cirka 2 sekunder tills grillen visar att den "tänds". Den automatiska tändningen och förvärmningscykeln påbörjas. Fläkten och pelletsmataren kommer att starta och stängas av under hela tillagningsprocessen för att underhålla elden enligt den inställda temperaturen.

7



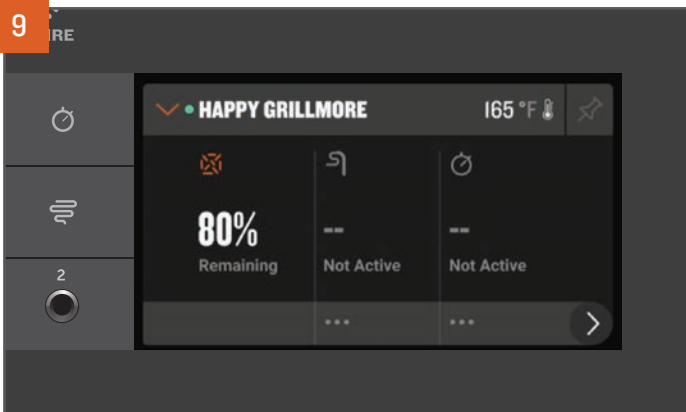
När förvärmningen är klar, lägg på maten på grillen och stäng grillluckan. Se sidan 22 om du använder kötttermometern innan du lägger på mat på grillen.

8



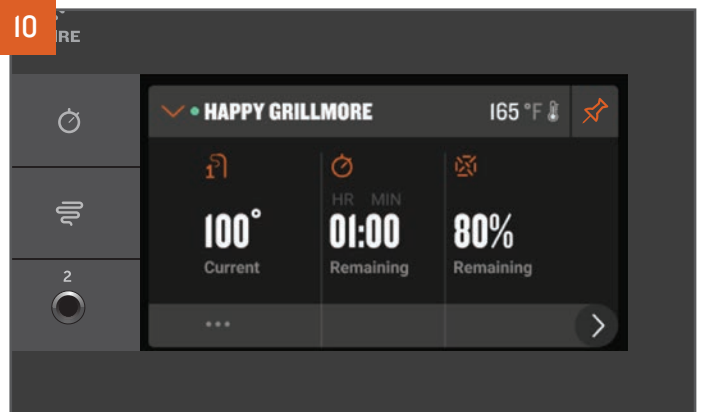
På Traeger vill vi att det ska vara enkelt. Grilltemperaturen visas alltid tydligt på hemskärmen. För att ändra temperatur är det bara att navigera till hemskärmen. Vrid valratten till önskad temperatur och tryck för att välja en ny temperatur.

9



Tryck på fältet längst ned på startskärmen för att komma till Traeger-kontrollpanelen. Därifrån kan du övervaka timers, ställa in måltemperatur för kötttermometer, granska pelletsnivåerna och mycket mer.

10



Föredrar du den här skärmen med mer information relaterad till anslutna tillbehör eller sensorer? Tryck på stiftet i det övre högra hörnet för att fästa den aktuella vyn på kontrollpanelen.

## TIPS:

- Det rekommenderas att man väntar tills förvärmningscykeln är klar innan man lägger på mat på grillen.
- Om du lägger på mat för tidigt kan det leda till att det tar längre tid än vanligt innan grillen når önskad temperatur.
- Håll grillen stängd under förvärmningscykeln så att grillen kan nå den inställda temperaturen.
- Traeger®-grillar erbjuder temperaturavläsningar i realtid och du bör räkna med att se temperaturvariationer.

# LAGA MAT MED TILLBEHÖR

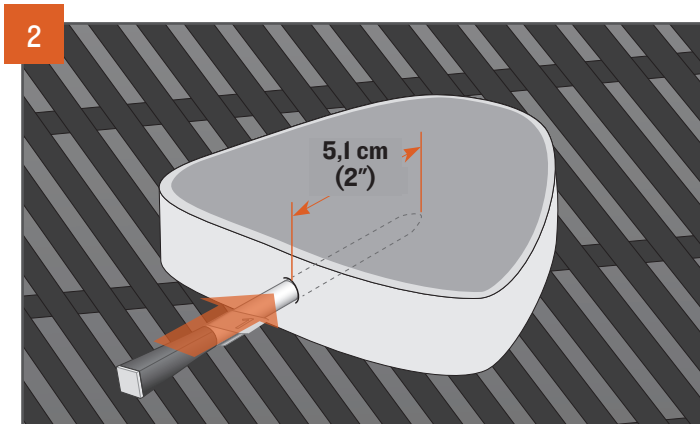
**TILLAGNING MED EN BLUETOOTH-KÖTTERMOMETER** Du kan använda en Bluetooth-sticktermometer när ditt recept anger en intern tillagningstemperatur för din mat. Mer information finns i snabbstartsguiden för Traeger® trådlösa kötttermometrar.

## OBSERERA:

- Innan termometrarna används måste de laddas. För att kunna ladda termometrarna måste etiketten som finns på laddningsstationen först tas bort.
- På grund av hög värme rekommenderas det inte att använda trådlösa kötttermometrar i pizzaugnsläget.

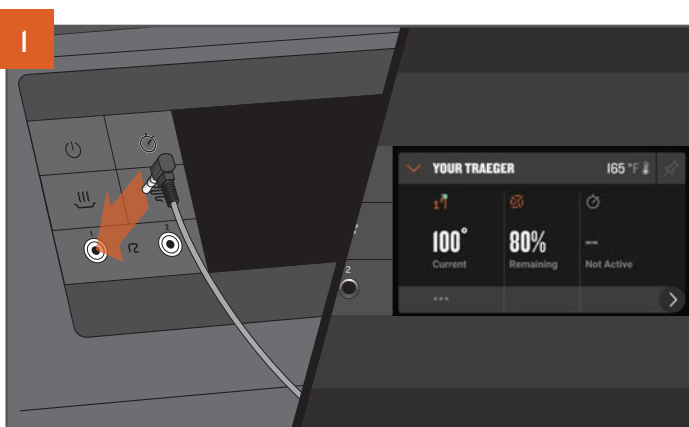


Se "Hur du lagar mat på din Traeger" på sidan 20 för att slå på grillen. När grillen är på, ta en fulladdad Traeger Bluetooth-termometer i taget från laddningsdockan. Kontrollen kommer automatiskt att känna igen en tidigare parkopplad sticktermometer. En widget för kötttermometern kommer visas i Traeger-kontrollpanelen där du kan hitta ytterligare information om termometerstatus och genvägar för att ställa in temperaturalarm.



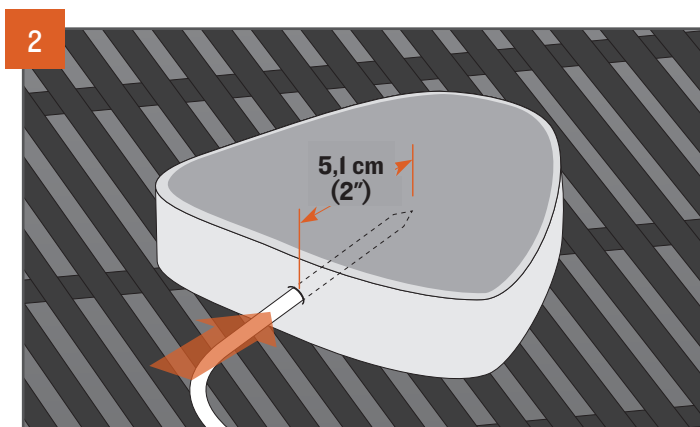
Stick in termometern till skåran i den tjockaste delen av proteinet – undvik ben och särskilt proteinets fett. Termometern måste sitta minst 5,1 cm in i proteinet. Denna termometer kanske inte är lämplig om du inte kan sticka in termometern i den tjockaste delen av proteinet och 5,1 cm in i proteinet. När termometern har satts i, lägg på maten på den förvärmade grillen.

**TILLAGNING MED EN SLADDANSLUTEN TERMOMETER** Du kan använda en sladdansluten kötttermometer när ditt recept anger en intern tillagningstemperatur för din mat.



Se "Hur du lagar mat på din Traeger" på sidan 20 för att slå på grillen. Anslut termometern till kontakten på WiFIRE®-kontrollen. När den är ansluten kommer kontrollen att känna igen termometern och en termometerwidget kommer visas i kontrollpanelen.

**VIKTIGT:** Se till att termometern är helt isatt i uttaget.

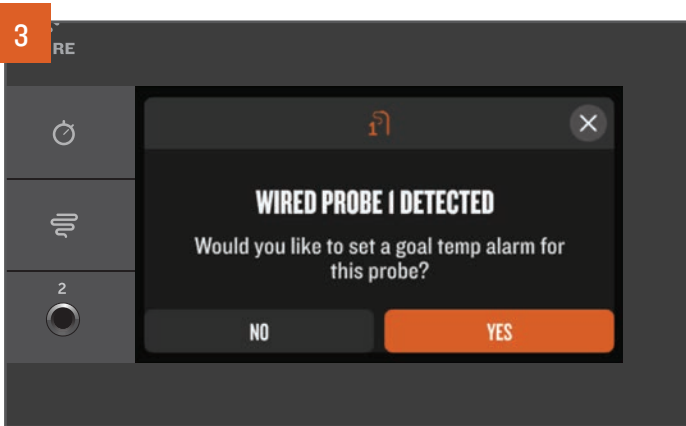


Stick in spetsen på termometern halvvägs in i den tjockaste delen av proteinet – undvik ben och särskilt proteinets fett. Termometern måste sitta minst 5,1 cm in i proteinet. Denna termometer kanske inte är lämplig om du inte kan sticka in termometern i den tjockaste delen av proteinet och 5,1 cm in i proteinet. När termometern har satts i, lägg på maten på den förvärmade grillen.

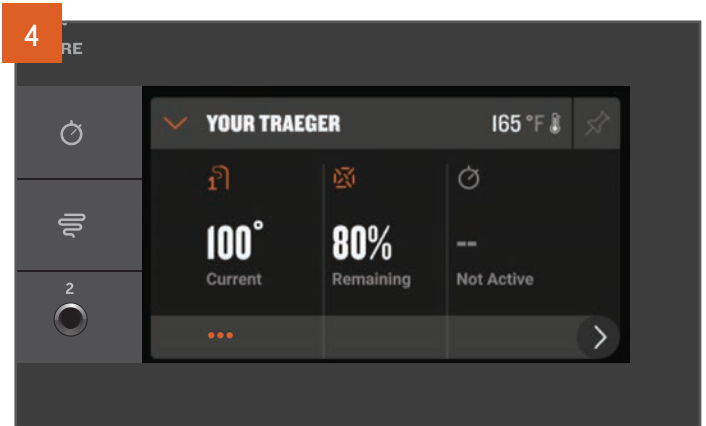
**VIKTIGT:** Termometrarna kommer vara extremt varma efter användning. Var försiktig när du avlägsnar dem från grillen.

## UPPNÅ EN SPECIFIK INTERN TEMPERATUR MED EN KÖTTERMOMETER

Så här ställer du in ett måltemperaturlarm för Bluetooth eller sladdanslutna kötttermometrar.



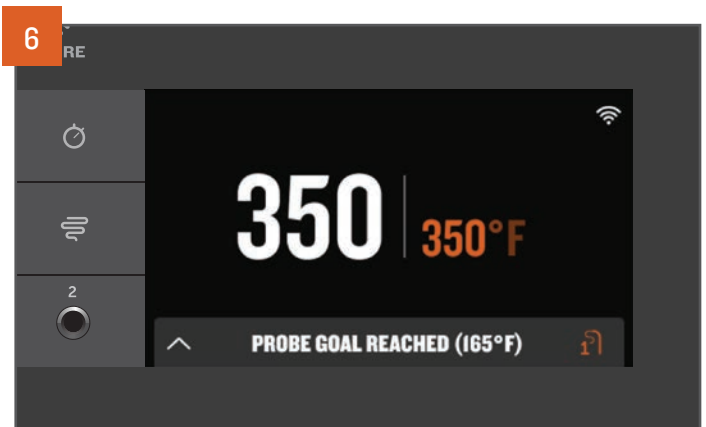
För att uppnå en specifik intern temperatur går det att ställa in ett alarm för kötttermometern. När du först ansluter en Bluetooth- eller sladdanslutna kötttermometer dyker ett popup-fönster upp med en genväg för att enkelt ställa in ett alarm för måltemperatur. Välj YES (Ja) och följ anvisningarna.



Om du missade popup-fönstret kan du ställa in ett alarm för kötttermometern via genvägen (...) i kontrollpanelen under termometerwidgeten eller via alternativen för tillbehör i menyn.



Använd valratten för att välja önskad temperatur för termometern och tryck på ratten för att välja och bekräfta. Minns du inte den säkra inre temperaturen för Kyckling Marsala? Tryck på SELECT BY PRESET (Välj förinställning) för att hitta en lista över säkra temperaturer för typiska proteinval.



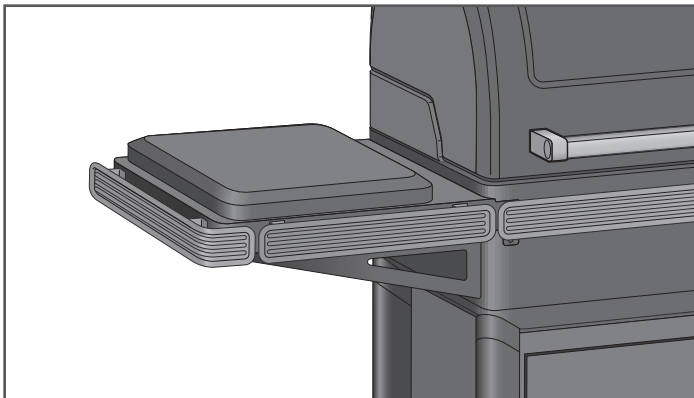
En ton ljuder när proteinet når den inställda temperaturen. Om du använder Traeger-appen får du också ett push-meddelande på din anslutna smarta enhet.

### OBSERERA:

- Det rekommenderas att tillaga tills en intern temperatur med termometern istället för att laga en viss tid.
- Kötttermometrar kan endast paras ihop med en Traeger® grill åt gången. Om du har flera Bluetooth-aktiverade Traeger®-grillar och vill använda en parkopplad termometer på en annan grill, se till att "Glöm" enheten på den första grillen för att para ihop med den andra grillen.

# LAGA MAT MED TILLBEHÖR FORTSÄTTNING

**ÖVERVAKNING AV TILLBEHÖR** Använd kontrollpanelen och/eller tillbehörens huvudmenyalternativ för att enkelt övervaka alla tillbehör och deras inställningar, till exempel temperaturer, inställda termometer temperaturer, med mera.



**TRAEGER® INDUKTIONSHÄLL** – Använd Traeger® induktionshäll för att koka, sjuda, steka och fritera. Vrid på ratten på induktionshällen för att ställa in värmenivån. Både Traeger-appen och grillkontrollens kontrollpanel övervakar inställda temperaturer och ger information om eventuella alarm och varningar. Mer information finns i bruksanvisningen för Traeger® induktionshäll.



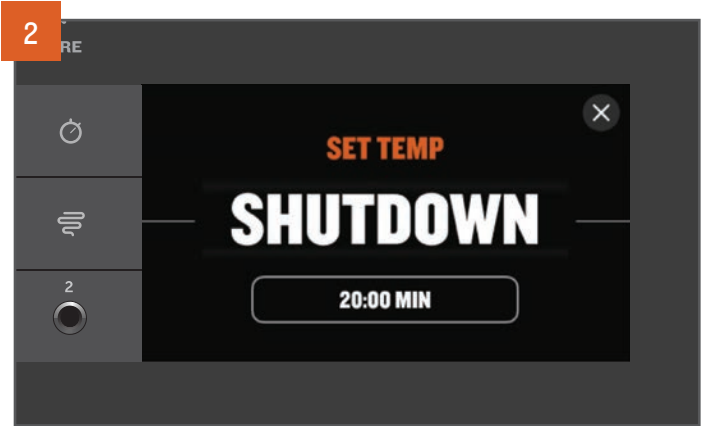
# HUR DU STÄNGER AV DIN GRILL FÖRKLARING AV AVSTÄNGNINGSCYKELN

Avstängningscykeln är avgörande för din Traeger®-grills höga grillprestanda. Avstängningscykler förhindrar framtida negativa effekter och ställer in grillen för nästa användning. Starta alltid en avstängningscykel efter varje gång den används.

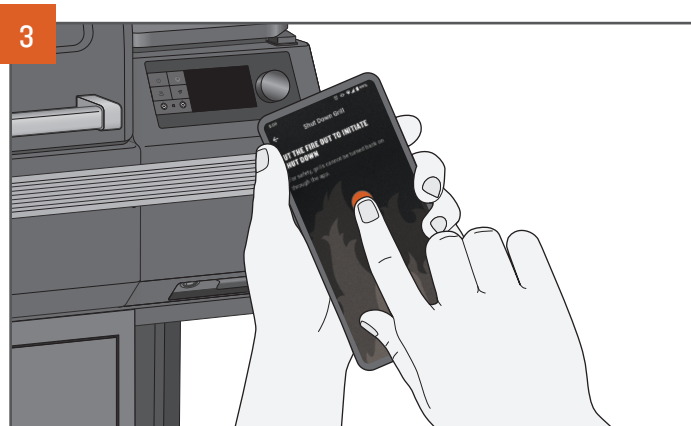
Om du vill starta en avstängningscykel stänger du av grillen på något av följande sätt:



Tryck och håll ned valratten i 3 sekunder tills skärmen registrerar visar "SHUT DOWN CYCLE IN PROGRESS" (Avstängningscykel pågår).



När du ställer in temperaturen vrids du valratten hela vägen åt vänster och trycker för att välja SHUTDOWN (Avstängning).



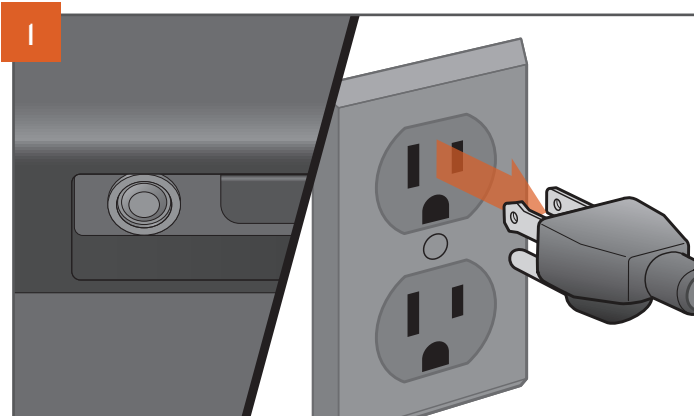
Använd Traeger-appen för att initiera avstängningscykeln på grillen var och när som helst.

## OBSERERA:

- Avstängningscykeln minimerar risken för framtida negativa effekter, som bakåtförbränning. Bakåtförbränning uppstår när elden från förbränningskärlet bränner pellets i skruvröret, vilket får elden att brinna bakåt upp i pelletsbehållaren.
- Avstängningscykeln kommer att pågå i cirka 15 till 20 minuter, beroende på den tidigare inställda temperaturen. Låt avstängningscykeln slutföras för att grillen ska fungera korrekt. Tryck inte på huvudströmbrytaren på grillens framsida till AV eller koppla ur grillen innan den är klar. Om den förblir inkopplad och inte är avstängd, förblir grillen i vänteläge för firmwareuppdateringar och snabb uppstart för nästa kock.

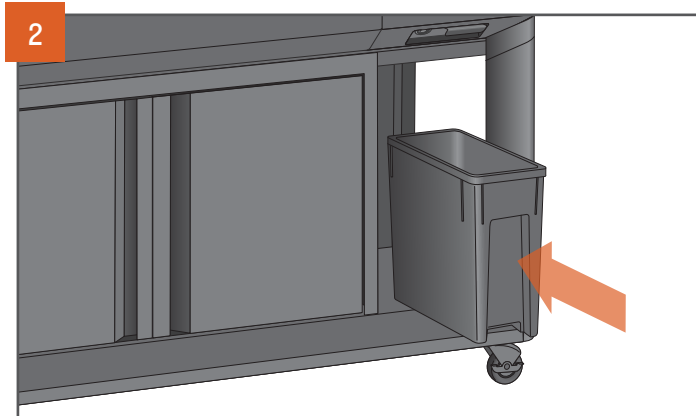
# TÖMNING AV PELLETSBEHÅLLAREN

Din Traeger® grill har ett pelletstömningssystem som gör att du kan tömma pelletsbehållaren eller snabbt byta från en pelletssmak till en annan.

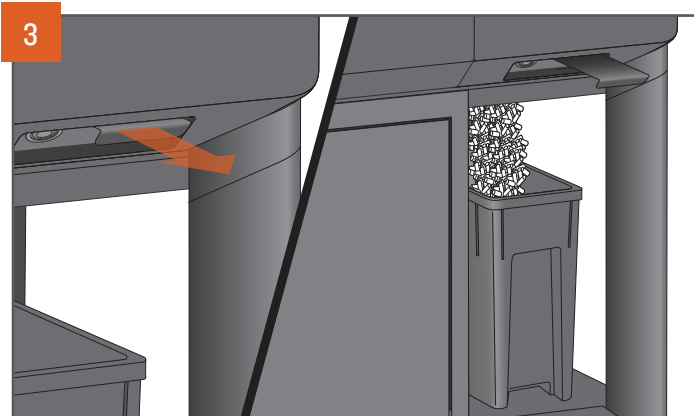


## STICKKONTAKTEN KAN SE OLIKA UT I OLIKA REGIONER.

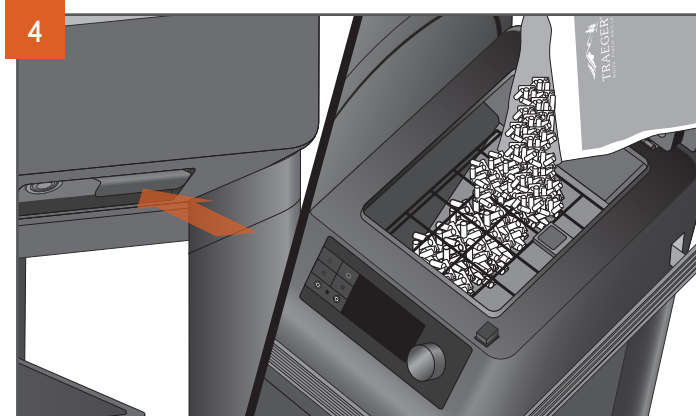
Tryck på huvudströmbrytaren till AV och koppla bort strömsladden. Om grillen fortfarande är varm, låt den svalna helt.



När du tömmer pelletsbehållaren, se till att Traeger® StayDry™ pelletskär är placerad direkt under behållaren.



Dra spaken rakt ut för att tömma ut pelletsen. Pellets kommer att tömmas ner i StayDry™ pelletskär. Du kan behöva en spatel eller sked för att trycka ut de återstående pelletsen ur pelletsbehållaren. Dammsug ut eventuellt kvarvarande sågspån från behållaren och mataren.



När pelletsbehållaren är tom, tryck tillbaka spaken och fyll på behållaren med en annan smak av TRAEGER® HELT NATURLIGA TRÄPELETS.



**VARNING!** TÖM INTE BEHÅLLAREN FÖRRÄN GRILLEN HAR SVALNAT HELT OCH STRÖMMEN ÄR AVSTÄNGD, ANNARS KAN PELLETSEN VARA MYCKET VARMA.

# GRILLFUNKTIONER

## TRAEGER-APPEN

Din Traeger® grill kan fjärrstyras med Traeger-appen. Om du vill veta mer om WiFIRE®, Traeger-appen och fler sätt att ansluta besöker du [traeger.com/app](http://traeger.com/app).

Du behöver en WiFi-anslutning för att ansluta din Traeger® grill till internet. Din smartphone eller surfplatta måste ha det senaste iOS- eller Android-operativsystemet. Om du lämnar ditt WiFi-nätverk behöver du en enhet med en dataanslutning. Grillen måste vara ansluten till internet för att få de senaste drifts-, säkerhets- och säkerhetsuppdateringarna

Traeger-appen är också ett enkelt sätt att söka, ladda ner och laga nya recept på din Traeger® grill.



## TIMER

Din Traeger® grill är utrustad med en praktisk timer. Timerfunktionen påverkar inte grilldriften; du kan använda den för att få meddelande om andra nödvändiga steg under tillagningen, till exempel att lägga på grönsaker eller annan mat med kortare tillagningstid på grillen eller bräsera din mat.

### FÖR ATT STÄLLA IN TIMERN:

1. Tryck och håll in timerikonen.
2. Använd valratten för att växla mellan timmar och minuter för att ställa in tiden.

När ratten har tryckts in efter att du har valt tiden är timern inställd, du kommer att tas tillbaka till startskärmen och timern startar automatiskt nedräkningen.

### FÖR ATT AVBRYTA TIMERN:

1. Tryck och håll in timerikonen.
2. Du kommer se olika alternativ.
3. Välj.

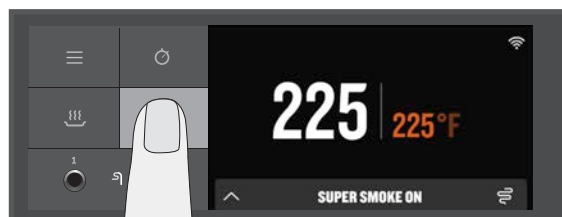


## SUPER SMOKE-ALTERNATIVET

Du kan ge din mat mer röksmak genom att trycka på Super Smoke-ikonen när som helst när du grillar. Tryck på den igen för att avbryta.

### OBSERERA:

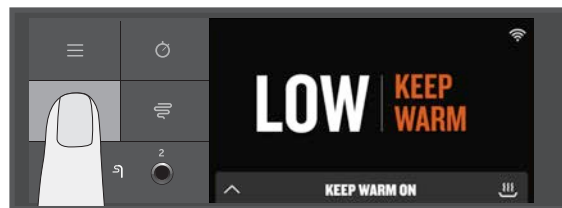
- Super smoke kan endast aktiveras när grilltemperaturen är mellan 74°-107°C.
- Röken blir tunn och blå.



# GRILLFUNKTIONER FORTSÄTTNING

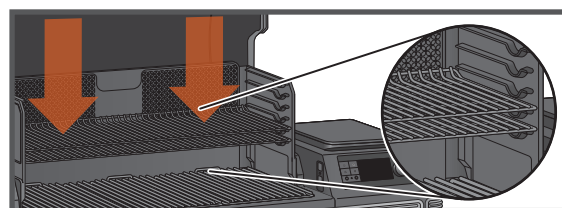
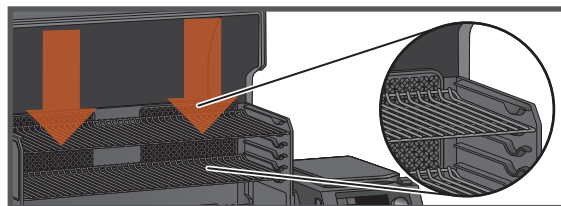
## KEEP WARM FUNCTION (HÅLL VARM-FUNKTION)

Håll varm-funktionen kan användas för att pausa tillagningscykeln när som helst när du grillar och hålla grilltemperaturen vid 74 °C. Tryck på Håll varm-ikonen för att aktivera funktionen. Tryck på Håll varm-ikonen igen för att fortsätta tillagningen.



## MÅNGSIDIGT ÖVRE GRILLGALLER

Det övre grillgallret går att sätta i flera olika positioner. Detta gör att du kan få mer plats på de nedre gallret eller övre gallret om det behövs.

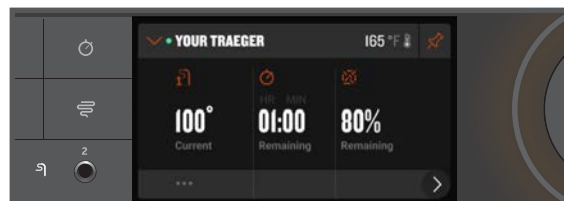


## TRAEGER PELLETSSENSOR

Traegers pelletssensor övervakar tillgången till pellets. När den har valts från menyn kommer den att visa den aktuella nivån av pellets i steg om 5 %.

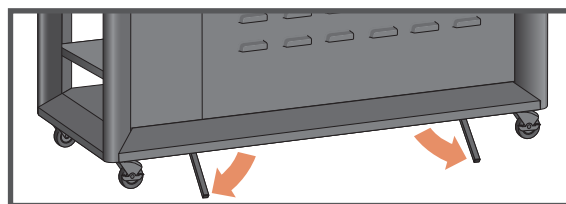
Om Traeger-pelletssensorn är korrekt ansluten kommer den att visa "PELLET SENSOR Pellet Level: XXX% (PELLETSENSOR Pelletsnivå: XXX%)". Om Traeger-pelletssensorn inte är korrekt ansluten kommer den att visa "PELLET SENSOR Disconnected Pellet Level: 0% (PELLETSENSOR bortkopplad Pelletsnivå: 0%)".

Traeger-pelletssensorn låter dig kontrollera din pelletsnivå med Traeger-appen. Detta system skickar dig push-meddelanden och larm via Traeger-appen på din smarta enhet när din pelletsnivå börjar bli låg, vilket skyddar dig från att få på bränsle.



## STÖD

Lättanvända stöd på baksidan av grillen förhindrar den att tippa om den står i en lutning.

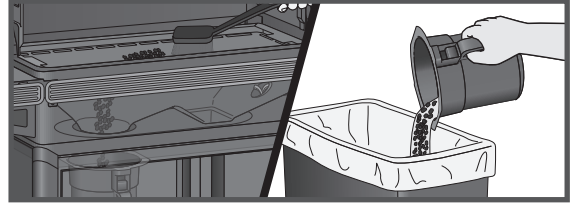


# GRILLSKÖTSEL

Gillar du att långsamt tillaga fetare proteiner i låga temperaturer? Det gör vi med. Men när du gör det rekommenderar vi extra försiktighet och uppmärksamhet för att ta bort överflödiga fettdroppar. När grillen har svalnat till en varm temperatur, skrapa grillgallren och torka upp detta extra fett från droppbrickan (var försiktig så att du inte bränner dig). Detta säkerställer att allt går smidigt nästa gång du startar grillen, särskilt om du planerar att tillaga något hett och snabbt!

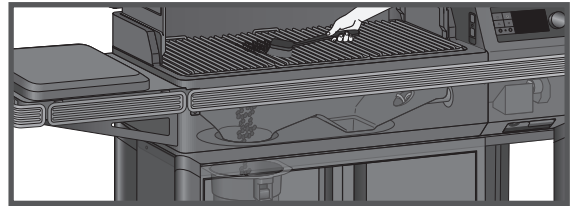
## 1. INFÖR VARJE GRILLNING:

Avlägsna eventuella rester från droppbrickan. Kontrollera EZ-Clean™-kärlet för fett + aska och töm det om det är fullt. Se till att inget täcker droppbrickan.



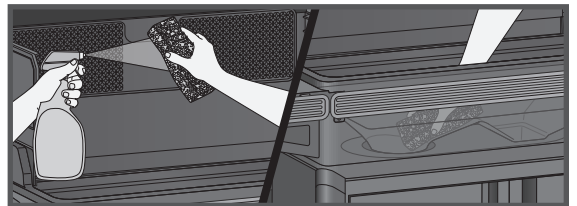
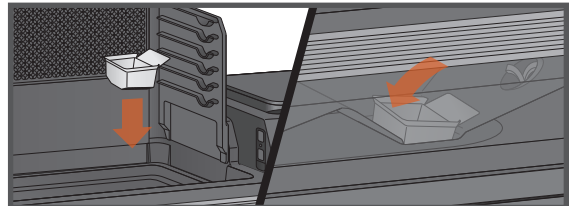
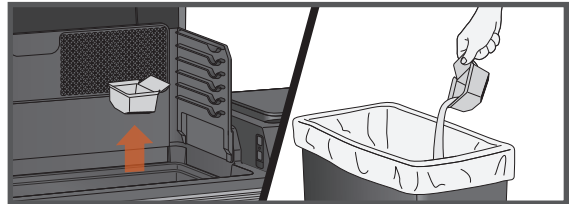
## 2. EFTER VARJE GRILLNING:

Ta bort överflödlig mat från gallret medan det fortfarande är varmt. Skrapa bort fettavlagringar i EZ-Clean™-kärlet för fett + aska med ett styvt, icke-metalliskt verktyg.



## 3. VARJE MÅNAD:

Kontrollera förbränningskärlet och ta bort rester av aska inuti, runt och under. När du byter ut förbränningskärlet, se till att förbränningskärlets läpp är placerad under skruvröret. Skrapa bort kreosot från stänkskyddet och baksidan av grilldörren. Gör en sista rengöring av grillutrymmet med Traeger® Naturligt rengöringsmedel. Ta bort fettratten och rengör fettavskiljningsröret.



**VIKTIGT:** Om droppbrickan täcks med något, inklusive folie eller insats, kommer det att påverka grillens prestanda avsevärt och kan skada droppbrickan eller grillen.

# GRILLSKÖTSEL FORTSÄTTNING

**⚠ VARNING** Brandrisk: Fettbränder orsakas oftast av att grillen inte används på rätt sätt genom att inte kontinuerligt rengöra grillen från fett.

**⚠ VARNING** Tryck huvudströmbrytaren till AV och koppla bort strömsladden innan du påbörjar något av underhållsstegen nedan.

#### 4. AVLÄGSNANDE AV ASKA OCH FETT FRÅN EZ-CLEAN™-KÄRLET FÖR FETT + ASKA (EFTER VARJE ANVÄNDNING)

**⚠ VARNING** Se till att grillen är KALL och att askan är släckt och KALL innan du kontrollerar kärlet för fett + aska.

**⚠ VARNING** Om du inte tömmer EZ-Clean™ kärlet för fett + aska kan det resultera i allvarlig brand.

Under grillkroppen finns ett kärl som samlar både aska och fett. Den bör kontrolleras och tömmas före varje användning. För att ta bort behållaren, ta tag i den med två händer och tryck på knappen för att lösgöra den. Ta bort insatsen och byt ut den mot en ny. Se steg 9, Bortskaffande av aska, för korrekt bortskaffande av aska.

**OBS:** Traegers kärllinsatser gör det till en ren och enkel uppgift.

#### 5. RENGÖRING AV TRAEGER® FETTHANTERINGSSYSTEM (TGMS):

När du lagar mat kommer fett droppar att falla ner på (i) droppbrickan och kanaliseras till (ii) fettavtappningsröret, (iii) och därefter samlas i EZ-Clean™-kärlet för fett + aska. Dessa tre komponenter är del av Traeger® fetthanteringssystem. Fett kommer att ackumuleras på alla dessa platser och bör rengöras regelbundet för att minska risken för brand.

Hur ofta du behöver rengöra fetthanteringssystemet beror på fettinnehållet i din mat. Fetare livsmedel kommer att kräva att du rengör fetthanteringssystemet mer frekvent, och ibland måste du rengöra det efter varje användning.

Synliga bitar av mat och bitar av härdat fett eller annat indikerar ett behov av rengöring.

Alla delar av fetthanteringssystemet bör inspekteras innan varje användning för att se till att fett inte har byggts upp.

**⚠ VARNING** Ackumulerat fett är lättare att rengöra när grillen fortfarande är varm – inte het. Var försiktig så att du inte bränner dig. Värmeskyddande handskar rekommenderas.

Rengör fettavtappningsröret från fett. Vi rekommenderar att man rengör denna del ofta.

Ta bort alla grillgaller och locket till fettratten. Detta get åtkomst till fettavtappningsrörets öppning inuti grillen. Skrapa fett som samlats på droppbrickan ner genom fettavtappningsröret med ett styvt, icke-metalliskt verktyg. Mycket av det lossade fett kan tryckas ner genom fettavtappningsröret och ner i EZ-Clean™-kärlet för fett + aska. Torka av kvarvarande fettrester med pappershanddukar eller engångstraror.

Rengör regelbundet grillens botten och sidorna från fett. Om fett tillåts samlas kan det leda till brand.

Skrapa bort ansamlat fett från grillen med ett styvt, icke-metalliskt verktyg. Mycket av det lossade fett kan tas bort

med pappershanddukar eller engångstraror. Avskrapade rester kan rengöras med hjälp av en dammsugare enligt beskrivningen i steg 8 (nedan) vid rengöring av aska från förbränningskärlet.

Inspektera och rengör EvenFlow™-värmeskyddet från fett och skräp.

#### 6. AVLÄGSNANDE AV KREOSOT:

När träpellets bränns långsamt producerar de tjära och andra organiska ångor som kombinerade med avdunstad fukt bildar kreosot. Kreosotångorna kondenserar i den relativt svala ventilen från en långsamt brinnande eld. Ett resultat av detta är att kreosot ackumuleras på insidan av ventilen. När kreosot antänds brinner det med en extrem värme. Luftburna fettpartiklar färdas genom tillagningskammaren, och en del av detta luftburna fett kommer att ackumuleras på ventilens insida, vilket kan bidra till en brand på ett liknande sätt som kreosot.

Skrapa regelbundet bort kreosot och fett från baksidan av stänkskyddet och baksidan av grillluckan. När kreosot- och fettresterna har lossnat från insidan och i ventilationshålen i detta utsugningssystem kan mycket av det avlägsnas med pappershanddukar eller engångstraror. Spraya inte vatten eller andra flytande rengöringsmedel på insidan av grillen för att ta bort kreosot.

**OBS:** Traeger® Downdraft Exhaust-ventilationssystem bör inspekteras minst två gånger om året för att avgöra om kreosot och/eller fett har ackumulerats.

När kreosot eller fett har ackumulerats bör det avlägsnas för att minska brandrisken.

#### 7. FÖRVARING UTMOMHUS:

**⚠ VARNING** Om grillen förvaras utomhus bör man se till att vatten inte kommer in i pelletsbehållaren. Träpellets expanderar kraftigt när de är våta vilket gör att pelletsmataren fastnar. Täck alltid över grillen när den inte används med ett Traeger® Grillöverdrag. Detta specialanpassade överdrag kan köpas på traeger.com.

#### 8. AVLÄGSNA ASKA INIFRÅN OCH RUNT FÖRBRÄNNINGSKÄRLET (EFTER CA 30 TIMMARS AVÄNDNING):

**⚠ VARNING** Se till att grillen är KALL och att askan är släckt och KALL innan du tömmer kärlet på aska.

**⚠ VARNING** Bortskaffning av aska bör endast ske enligt följande instruktioner.

Överflödigt aska i förbränningskärlet kommer att hämma tändningen och kan göra så att elden slocknar. Förbränningskärlet bör inspekteras då och då och rengöras för att avlägsna aska som ackumulerats. Avlägsnande av aska inuti och runt förbränningskärlet ska endast utföras när grillen är KALL.

Ta bort grillgallren, EZ-Clean™-droppbrickan och EvenFlow™-värmeskyddets lock för att ge tillgång till förbränningskärlet och grillens insida, inklusive fläkten. Mycket av askan utanför förbränningskärlet kan tas bort från grillen med en industridammsugare.

**⚠ VARNING** En för syftet avsedd dammsugare är det bästa sättet att städa ur askan från fyrfatet, men detta måste göras med extremt stor försiktighet för att undvika brandrisken. Avlägsnande av aska inuti och runt förbränningskärlet ska endast utföras när grillen är KALL.

En dammsugare av industrityp som har en metallbehållare utan påse är bäst lämpad för denna uppgift. Nästan alla dammsugare är dock säkra att använda om denna procedur följs korrekt.

När du har sett till att askan i förbränningskärlet är KALL, dammsug upp askan från förbränningskärlet.

a. Om dammsugaren är en modell utan påse ska du tömma ut tidigare ackumulerat skräp från dammsugarbehållaren. Sug därefter upp askan från förbränningskärlet. När förbränningskärlet är rent, töm dammsugarbehållaren i metallbehållaren vilken ska hanteras på det sätt som beskrivs nedan under Bortskaffande av aska. Se till att det inte finns någon kvarvarande aska i behållaren.

b. Om din dammsugare är en modell som använder en engångspåse, installera en oanvänd påse i dammsugaren. Sug därefter upp askan från förbränningskärlet. När förbränningskärlet är rent, ta bort påsen från dammsugaren och placera den i en metallbehållare som hanteras på det sätt som beskrivs under Bortskaffande av aska nedan.

#### 9. BORTSKAFFANDE AV ASKA:

**⚠ VARNING** Askan ska alltid ha kallnat helt innan hantering. Askan ska placeras i en metallbehållare med ett tätt åtsittande lock. Den slutna behållaren med aska bör placeras på ett icke brännbart golv eller på marken, långt borta från brännbara material, i väntan på slutligt bortskaffande. Askan ska förvaras i den slutna behållaren tills den slängs.

#### 10. RENGÖRING AV GRILLGALLREN:

**⚠ VARNING** Rengöring av grillgallren är enklast när de fortfarande är varma. **Var försiktig så att du inte bränner dig.** Värmeskyddande handskar rekommenderas. Vi rekommenderar att du har en rengöringsborste med långt skaft nära grillen. Efter att du har tagit bort maten, borsta av gallret. Det tar bara en minut och det kommer göra den klar användas vid nästa tillfälle.

#### 11. RENGÖRING AV UTVÄNDIGA YTOR

**⚠ VARNING** Tryck huvudströmbrytaren till AV och koppla bort strömsladden innan rengöring.

Använd en engångstrasa eller trasa fuktad med Traeger® Naturligt rengöringsmedel eller varmt tvålatten för att torka av fett från utsidan av grillen. Använd INTE ugnsgöringsmedel, slipande rengöringsmedel eller slipande rengöringssvampar på utsidan av grillen.

#### 12. TEST AV GRILLEN EFTER RENGÖRING:

Innan du byter ut EvenFlow™-värmeskyddet, EZ-Clean™-droppbrickan och grillgallren, anslut strömsladden till ett lämpligt jordat eluttag och tryck på huvudströmbrytaren till PÅ. Efter att du ställt in temperaturen och tryckt IGNITE (Tändbör) pellets falla ner i förbränningskärlet och tändstaven hettas upp (den blir röd).

**⚠ VARNING** Rör inte tändstaven.

När lågor börjar komma ut ur förbränningskärlet, kör avstängningscykeln. Låt grillen svalna. Nu är du redo att sätta tillbaka EvenFlow™-värmeskyddet, EZ-Clean™-droppbrickan, grillgallren och maten på grillen igen.

#### 13. STRÖMSLADD

Om strömsladden är skadad måste den bytas ut mot en särskild sladd från Traeger.

### VANLIGA FRÅGOR

Skanna den här QR-koden för att komma till Vanliga frågor.



## FELSÖKNING

### FELMEDDELANDEN OCH WIFIRE®-PROBLEM/FRÅGOR

Detta är en uppkopplad produkt. Se alltid till att grillen är uppkopplad för att säkerställa att du har de senaste firmware-uppdateringarna för att använda grillen med dess högsta prestanda. Se "Kom igång del 2: Hur du ansluter din grill" på sidan 16.

Även om det är sällsynt kan ett felmeddelande eller ett varningsmeddelande visas i kontrollpanelen. Gå till [traeger.com/support](http://traeger.com/support) för en lista över felmeddelanden och hur man löser dem.

# ANVÄNDNINGSTIPS

1. Vi arbetar ständigt för att förbättra din grills prestanda. Kontrollera att grillen är ansluten och att den har den senaste firmware-uppdateringen. Instruktioner om hur du kontrollerar firmwareversionen finns på [traeger.com](http://traeger.com).
2. Du kan ändra temperaturen när som helst under grillningen för att öka eller minska tillagningstemperaturen. Det är bäst att ge grillen lite tid att nå önskad temperatur innan du gör ytterligare temperaturförändringar.
3. För att byta mellan Fahrenheit och Celsius: Välj Temperaturenheter i menyn för Inställningar. Vrid ratten för att välja mellan FAHRENHEIT (°F) och CELSIUS (°C). Tryck i mitten av ratten för att bekräfta. Du kommer nu att se temperaturer i den enhet du valt.
4. Din Traeger® grill är utformad för att användas med luckan stängd. Om luckan öppnas kommer det förlänga tillagningstiden.
  - Om du lägger på fryst, rå, kall eller annan otillagad mat på grillen kan detta resultera i en tillfällig sänkning av grillens temperatur.
5. Lägg inte på alltför stora mängder mat som når utanför kanterna på droppbrickan. Detta kan leda till störningar i tillagningsluftflödet och kan förlänga tiden för att uppnå den inställda temperaturen.
6. Ta alltid hänsyn till vilken typ av mat du lagar mat:
  - Tunt skivade livsmedel behöver hög värme och kortare tillagningstider, medan tjockare livsmedel behöver låg värme och längre tillagningstider.
  - Grönsaker tar längre tid att tillaga än kött vid samma tillagningstemperatur.
  - Kontrollera alltid att innertemperaturen för köttet nått en säker temperatur för säker konsumtion.
  - Håll varm-funktionen är inte utformad för att tillaga mat.
7. Håll grillen ren. Kontrollera regelbundet grillen efter ackumulerat fett. De flesta fettbränder orsakas av att grillen inte underhålls ordentligt och att Traeger®-fettshanteringssystemet inte rengörs kontinuerligt (se "Grillskötsel" på sidorna 29-30). Även om det finns gott om plats på grillen, undvik att lägga på stora mängder mat som kan släppa ut stora mängder brandfarligt fett (till exempel mer än ett halvt kilo bacon). Om grillen inte har underhållits ordentligt eller om tidigare användning har producerat stora mängder brandfarligt fett, rekommenderas det starkt att fett rengörs från grillen innan den används igen.



# SERVICE



**TREAEGERS LEGENDÄRISKA KUNDTJÄNST** är den bästa som finns. Om du har några frågor om din Traeger® grill eller om du behöver tips på hur du ska laga din första kalkon så kan våra erfarna experter hjälpa dig. Vi är tillgängliga 365 dagar om året, inklusive helgdagar. För support med montering, installation, säker användning, delar eller allmän support, kan du besöka vår hemsida [traeger.com/support](https://www.traeger.com/support) eller kontakta oss via telefon eller skriva till oss på:

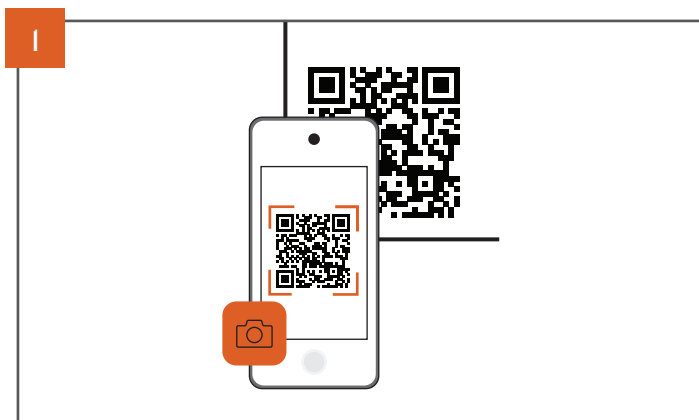
## TREAEGERS KUNDTJÄNST

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

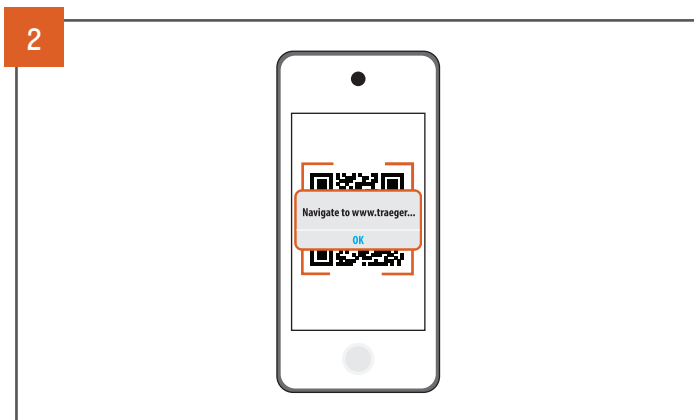
För att ringa, gå till: <https://www.traeger.com/support/international-contact-info>

Adress: Traeger Pellet Grills Europe ApS  
KATTEGATVEJ 40, 2150 KÖPENHAMN, DANMARK

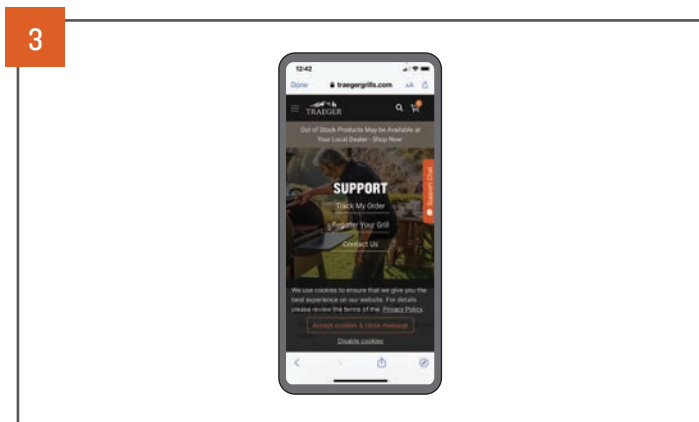
## TREAEGERS KUNDTJÄNST ÄR ENDAST EN SKANNING BORT



Öppna kameran på din telefon och rikta den mot QR-koden.



Vänta tills kameran har läst av den och tryck på meddelandet eller banderollen när den visas på skärmen.



Information relaterad till koden laddas automatiskt.



# TRAEGER GRILLGARANTI



## 10 ÅRS BEGRÄNSAD GARANTI

Traeger Pellet Grills Europe ApS, Kattegatvej 40, 2150 Köpenhamn, Danmark, ("Traeger") garanterar denna Traeger®-grill för komponenter, täckning och garantiperiod som anges i tabellen nedan under normal användning och korrekt underhåll. Denna garanti beviljas utöver dina rättigheter som köpare enligt lagstiftningen i ditt bosättningsland och begränsar inte det skydd som erbjuds dig enligt lagstiftningen i ditt bosättningsland. Garantiperioden börjar från den dag då det ursprungliga köpeavtalet ingås från en auktoriserad Traeger-återförsäljare och beviljas kunder i Europa. En lista över Traeger-auktoriserade återförsäljare finns tillgänglig på <https://www.traeger.com/dealers> (tillsammans en "Auktoriserad säljare"). Garantiperioden och täckningen för reservdelarna är enligt följande:

Garantiperiod och vad den täcker		
Komponenter	Garantiperiod	Täcker
Hölje, ben, skåpsluckor, bottenhylla, målad hylla/skydd för pelletsbehållare	10 år	Kommer ej att rosta igenom
Kontrollenhet, pelletsmatarmotor, pelletsmatare och fläkt	3 år	Material- och tillverkningsfel
Droppbricka, EvenFlow™ värmeskydd, värmeskiljevägg, inre emaljhallare	3 år	Material- och tillverkningsfel
Emaljerade grillgaller i gjutjärn och rostfritt	3 år	Kommer ej att rosta igenom
Tändstav, pelletssensor, kabel, RTD, lågsensor, lucksensor, termokoppling, lockpackning och induktionshäll	2 år	Material- och tillverkningsfel
Belysning	2 år	Material- och tillverkningsfel
Köttermometer och trådlösa köttermometrar	2 år	Kommer ej att rosta igenom

Traeger®-grillar är utformade för att vara modulära för enkel reparation av vanliga användare. Traegers hela skyldighet enligt denna garanti är att erbjuda dig utbyte av defekta delar och att ge dig instruktioner om hur du utför bytet själv. Traeger kan ersätta defekta delar med nya eller reoverade delar. Traeger förbehåller sig rätten att inspektera alla grillar (frakten betalas av Traeger) och att analysera all användningsinformation inklusive, utan begränsning, eventuella digitala grilldata (i den utsträckning som omfattas av dataskyddspolicyn). För att validera och behandla ett garantianspråk kan Traeger kräva att du tillhandahåller rimliga bevis på ditt problem, inklusive deltagande i videochattar, telefonsamtal, tillhandahållande av foton och annan relevant information. Arbetsavgifter i samband med utbyte av defekta delar och fraktkostnader för delar ska ske på din bekostnad.

Utan att begränsa de undantag som anges ovan finns det ingen garantitäckning för: (i) färgskador orsakade av fettbränder; (ii) UV-exponering. (iii) normalt slitage. och (iv) att droppbrickan eller värmeskyddet blir skeva. Denna garanti gäller inte heller om (i) grillen inte monteras eller används i enlighet med Traegers bruksanvisning som medföljer grillen; (ii) grillen inte köpts från Traeger eller en auktoriserad säljare; (iii) grillen säljs vidare eller byter ägare; (iv) det har förekommit obehörig användning av komponenter, delar eller tillbehör från tredje part; (v) andra bränslen än träpellets avsedda för träpelletsgrillar och grillar har använts med grillen; (vi) bränslepellets har använts i grillen; (vii) grillen har använts i en kommersiell tillämpning eller livsmedelsproduktion; (viii) användaren har tillåtit att grillen skadats, missbrukats eller på annat sätt inte underhållit grillen i enlighet med Traegers bruksanvisning; eller (ix) det har skett någon icke godkänd modifiering av denna grill.

Vänligen observera att Traeger inte kan övervaka eller kontrollera kvaliteten på sina produkter som säljs av obehöriga säljare, vilket innebär att Traegers garanti endast är tillgänglig om du köpt din grill från en auktoriserad säljare. Traegers garanti gäller endast produkter som köpts från en auktoriserad säljare.

Kontakta Traegers kundtjänst på telefonnumret eller adressen ovan för att behandla ett garantianspråk. Traeger kräver bevis på ditt inköpsdatum från en auktoriserad säljare. Vi rekommenderar därför att du förvarar kvitto eller faktura tillsammans med den här bruksanvisningen.

#### YTTERLIGARE VIKTIG GARANTIINFORMATION

- Vi ansvarar inte för föremål som förlorats under transporten när de returneras till oss av garantiändamål. Av denna anledning rekommenderar vi starkt att du begär ett spårningsnummer eller leveransbekräftelse när du skickar ditt paket.
- Den komponent som ska bytas ut som du skickar till oss blir Traegers egendom och kommer inte att returneras till dig.

Denna garanti regleras av Danmarks lagar. Detta lagval berövar dig inte det skydd som du har rätt till enligt lagarna i ditt bosättningsland.





VÄLKOMMEN  
TILL  
TRAEGERHOOD

FÖLJ OSS @TRAEGERGRILLS



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

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