



RANGER- GRILLIN KÄYTTÖOPAS

ANNA SAVUMERKKEJÄ ETEENPÄIN
POSTAA KUVIA PAISTOKSISTASI:
#TRAEGERGRILLS

**TULIPALOJEN YLEISENÄ SYYNÄ ON SE, ETTÄ
VAADITTAVAA ETÄISYYTTÄ (TYHJÄÄ ILMAA)
PALAVIIN MATERIAALEIHIN EI SÄILYTETÄ.
ON ERITTÄIN TÄRKEÄTÄ, ETTÄ TUOTE
ASENNETAAN TARKALLEEN NÄITÄ OHJEITA
NOUDATTAEN.**

**TÄRKEÄTÄ: SÄILYTÄ MYÖHEMPÄÄ TARVETTA VARTEN.
LUE KÄYTTÖOPAS HUOLELLISESTI LÄPI.**

TFT18KLD TFT18KLDA TFT18KLDC TFT18KLDE
TFT18KLDG TFT18KLDH TFT18KLDK TFT18KLDM
T01380

TÄRKEÄ TURVALLISUUSHUOMAUTUS

LUE KAIKKI OHJEET ENNEN LAITTEEN ASENNUSTA JA KÄYTTÖÄ.

Lue koko tämä opas ennen pellettikäyttöisen laitteen käyttöä. Näiden ohjeiden noudattamatta jättäminen voi johtaa omaisuusvahinkoihin, loukkaantumiseen tai jopa kuolemaan. Pyydä tietoja alueellasi voimassa olevista rajoituksista ja asennustarkastuksiin liittyvistä vaatimuksista paikallisesta rakennus- tai paloturvallisuusvirastosta.

Puusta tehdyllä tulella paistaminen on nautinnollista vuosikausia – sekä sinulle että onnekkaille ystäville ja perheenjäsenillesi. Uusi Traeger-grillisi on valmistettu erityisesti helpottamaan paistamista samalla kun se tuottaa optimaalisen tehon ja mitä maukkaimman ruoan.

Kuten kaikkien grillien ja ruoanlaittoon tarkoitettujen laitteiden käytössä, minkä tahansa aineen – olipa se puuta, kaasua tai hiiltä – polttamisessa muodostuu orgaanisia kaasuja ruoanlaittoprosessin aikana. Eräs erityisen haitallinen kaasu sen esiintyessä suurina pitoisuuksina on hiilimonoksidi. Ulkoympäristössä hiilimonoksidi hajoaa luonnollisella tavalla eikä aiheuta haittaa kenellekään.

VAROITUS! Estä tätä väritöntä ja hajutonta kaasua aiheuttamasta myrkytyksestä itsellesi, perheenjäsenillesi, kotieläimille ja muille noudattamalla näitä ohjeita:

- Opi tunnistamaan hiilimonoksidimyrkytyksen oireet: päänsärky, huimaus, heikkous, pahoinvointi, oksentelu, unisuus ja sekavuus. Hiilimonoksidi heikentää veren kykyä kuljettaa happea. Veren alhainen happitaso voi johtaa tajunnan menetykseen ja jopa kuolemaan.
- Käänny lääkärin puoleen, jos sinulla tai muilla on vilustumisen tai flunssan kaltaisia oireita. Hiilimonoksidimyrkytys, joka sekoitetaan helposti vilustumiseen tai flunssaan, havaitaan usein liian myöhään.
- Alkoholien ja muiden pähteiden käyttö voimistaa hiilimonoksidimyrkytyksen vaikutuksia.
- Hiilimonoksidi on erityisen myrkyllistä äidille ja lapselle raskauden aikana, pikkulapsille, ikääntyneille henkilöille, tupakoitsijoille ja henkilöille, joilla on verenkiertojärjestelmän häiriöitä, kuten anemia tai sydäntauti.
- Käytä Traeger-grillii ainoastaan ulkona palamattomasta materiaalista valmistetulla lattialla ja etäällä palavista aineista.
- Älä käytä bensiiniä, bensiininkaltaista lyhdyille tarkoitettua polttoainetta, kerosiiniä, grillihiiltien sytytysnestettä tai muita syttyviä nesteitä tässä laitteessa olevan tulen "piristämiseen". Pidä kaikki tällaiset nesteet riittävän etäällä tästä laitteesta sen käytön aikana.

TÄRKEÄTÄ: LUE KÄYTTÖOPAS HUOLELLISESTI LÄPI JA SÄILYTÄ SE MYÖHEMPÄÄ TARVETTA VARTEN.

Jos kokoat laitteen jonkun muun puolesta, anna tämä käyttöopas omistajan luettavaksi ja säilytettäväksi myöhempää tarvetta varten.

VAARA!

Pohjoisamerikkalaiset kuluttajat:

- Kytke laite sopivaan 3-napaiseen pistorasiaan.
- Virransyötössä on oltava GFCI-suojaus. Estä sähköiskut etsimällä maadoitettu 3-napainen liitäntä, johon 1,8-metrinen (6-tuumainen) virtajohto yltää. Noudata liittimen kytkemisessä kansallista sähköalan säännöstöä (National Electrical Code) ja paikallisia sääntöjä ja määräyksiä.

Euroopan unionin kuluttajat:

- Kytke laite sopivaan maadoitettuun pistorasiaan.
- Älä poista maadoituskosketinta äläkä muokkaa pistoketta millään muullakaan tavalla. Älä käytä sovitinta tai jatkojohtoa.

VAARA!

- Laitteessa on vaarallinen jännite, joka voi aiheuttaa sähköiskun, palovamman tai jopa kuoleman. Kytke virtajohto irti ennen grillin huoltamista, ellei käyttöoppaassa ole muuta ohjeistettu.
- Älä käytä tai säilytä syttyviä nesteitä grillin lähellä.
- Älä käytä bensiiniä tai sytyttimen sytytysnestettä grillin sytyttämiseen manuaalisesti.

VAROITUS!

Savun aiheuttama vaara

Käynnistymisen yhteydessä voi muodostua pellettien liikasyöttö, joka voi aiheuttaa epätavallisen paksun, valkoisen savun, joka kestää kauan. Jos näin käy, katkaise grillistä virta pääkytkimestä ja vedä pistoke irti virtalähteestä. Jos ongelma jatkuu kauan, osittainen sytytys voi synnyttää kaasuja, jotka syttyvät täysin aiheuttaen siten kannen "hyppäämisen". Jos tällainen hyppääminen tapahtuu ja grilliä ei ole huollettu asianmukaisesti, kuten on kuvattu kappaleessa "Grillin huoltaminen" sivuilla 22–23, seurauksena voi olla rasvapalo. Ongelman poistamiseksi anna grillin jäähtyä täysin, poista kaikki sisäiset osat ja puhdista grillistä ja tulipesästä perusteellisesti kaikki tuhka ja pelletit (katso sivua 23, "Tuhkan poistaminen tulipesän sisältä ja ympäriltä").

VAROITUS!

Palovammojen vaara

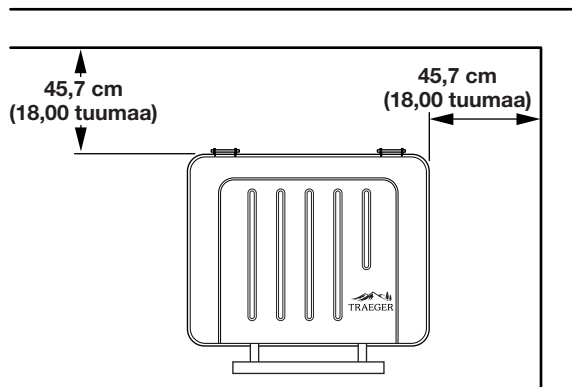
Monet grillin osat voivat kuumentua huomattavasti käytön aikana. Noudata varovaisuutta ja vältä palovammat sekä käytön aikana että sen jälkeen, kun grilli on edelleen kuuma.

- **Älä** jätä grilliä ilman valvontaa pienten lasten läsnäollessa.
- **Älä** siirrä grilliä sen ollessa toiminnassa.
- Anna grillin jäähtyä kokonaan ennen sen siirtämistä tai kuljettamista toisaalle.

VAROITUS!

Tulipalovaara

- Grillin käytön aikana grillin ja palavien materiaalien välillä on säilytettävä **VÄHINTÄÄN** 45,7 cm (18 tuumaa) etäisyys.
- Kun grilliä käytetään korkealla tasolla sijaitsevien palavien materiaalien alla, vaadittava **VÄHIMMÄISETÄISYYS** on 102 cm (40 tuumaa).



VAROITUS!

Ilman saastumisen vaara

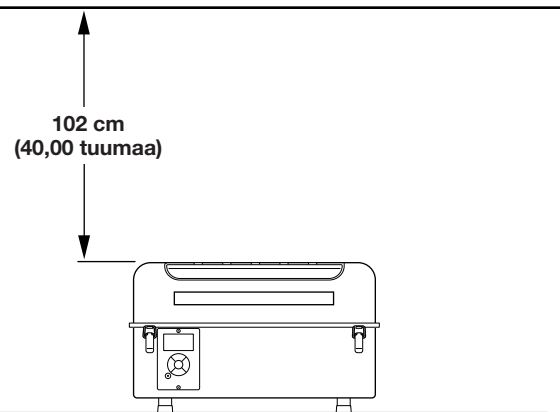
- Kokoa grilli ja käytä sitä **VAIN** kokoamisoppaan ja tämän käyttöoppaan ohjeiden mukaisesti.
- Grilli on tarkoitettu **AINOASTAAN ULKOKÄYTTÖÖN**.
- Älä käytä grillissä lämmityspellettejä, koska niissä voi olla mahdollisesti vaarallisia haitta-aineita ja lisäaineita.

VARO!

- Säilytä puupellettejä aina kuivassa paikassa kaukana lämpöä tuottavista laitteista ja muista polttoaineita sisältävistä säiliöistä.
- Pidä grilli puhtaana. Katso puhdistusohjeet käyttöoppaasta.
- Älä käytä muita kuin tälle grillille määritettyjä lisävarusteita.
- Saat parhaat tulokset ja parhaan maun käyttämällä alkuperäisiä **TRAEGER-MERKKISIÄ PUUPELLETTEJÄ**.
- Vaikka grillissä on reilusti tilaa, vältä täyttämästä sitä liian täyteen ruoalla, josta voi valua suuria määriä mahdollisesti syttyvää rasvaa, kuten yli puolen kilon verran pekonia, erityisesti jos grilliä ei ole huollettu hyvin. Jos aikaisemmat paistokset ovat tuottaneet suuren määrän syttyvää rasvaa, on erittäin suositeltavaa puhdistaa grilli rasvasta ennen sen käyttämistä uudelleen.

Euroopan unionin kuluttajat:

- Tätä laitetta ei ole tarkoitettu sellaisten henkilöiden (myöskään lasten) käyttöön, joilla on heikentyneet fyysiset, aistilliset tai henkiset kyvyt tai joilta puuttuu kokemusta ja tietämystä, ellei heidän turvallisuudestaan vastaava henkilö ole opastanut tai ohjeistanut heitä laitteen käyttöön.
- Lapsia on valvottava sen varmistamiseksi, että he eivät leiki laitteella.



SÄILYTÄ NÄMÄ OHJEET.



MEILTÄ SAAT KAIKKI TARVIKKEET

TraegerGrills.com/Shop
TraegerGrills.com/Dealers

MAUSTESEOKSET

PELLETIT

KASTIKKEET





SISÄLLYSLUETTELO

- 2** Tärkeä turvallisuushuomautus
- 6** Tuoksua tuleen
- 8** Grillin kokoaminen
- 10** Grillin rakenne tutuksi
- 13** Ensimmäisen sytytyskerran ohjeet
- 15** Myöhemmät käynnistykset
- 16** Grillin käyttäminen
- 17** Paistomittarin käyttäminen
- 18** Ranger-mallin toiminnot
- 20** Käyttöä koskevia neuvoja
- 21** Vianmääritys
- 22** Grillin huoltaminen
- 26** Huolto ja tuki
- 27** Takuu

Rekisteröi grillisi verkossa, niin saat ILMAISEN Traeger-sähkökirjan

Käy osoitteessa traegergrills.com/register

TUOKSUA TULEEN

PELLETIT


Sataprosenttisesti ruoanlaittoon soveltuvien puupellettien tuottaminen on luonnollista meille Traegerilla. Yhdysvalloissa sijaisevat laitoksemme käsittelevät puhdasta puuta, joka sekoitetaan siten, että tulokseksi saadaan täydellisen tasapainoinen, aina laadukkaan maun tuottava savu paistamiseen.


































Korkealaatuisten puupellettien tuominen markkinoille alkaa aivan alusta. Olemme rakentaneet laitoksemme alueille, jotka ovat lähellä puulähteitä. Lisäksi olemme keskittäneet valmistusprosessimme täysin ruoanlaittoon soveltuvien pellettien tuottamiseen säilyttäen samalla koneistomme puhtauden.

TRAEGER-MERKKISET PUUPELLETIT sisältävät ainoastaan kahta luonnollista ainesta: omaa puusekoitustamme ja puhdasta soijapapuöljyä. Valmistettaessa ensiluokkaisia puupellettejä, jotka takaavat aterian maistuvuuden, vähemmän on aina enemmän. Ei lisäaineita, ei täyteaineita, ei sidonta-aine – pelkästään yksinkertainen, luonnollinen maku.

PUU

PELLETTIOPAS

 HYVÄ MILLE TAHANSA. ERINOMAINEN NÄILLE:

LEPPÄ	     
OMENA	   
KIRSIKKA	   
HIKKORIPUU	   
VAAHTERA	   
MESQUITOPUU	  
TAMMI	  
PEKAANIPUU	    

PUUPELLETTIVALIKOIMASSAMME ON
8 UPEATA VAIHTOEHTOA!

ERIKOISKOOT



HIKKORIPUU 4,5 kilon (10 paunan) laatikko

Suosituin pellettituoksumme on nyt saatavilla helposti kannettavassa 4,5 kilon laatikossa.



SEKOITUS ISOLLE RIISTALLE 15 kilon (33 paunan) pussi

Traeger ja Realtree ovat ryhtyneet yhteistyöhön tuottaakseen ainutlaatuisen hickoripuun sekä puna- ja valkotammen sekoituksen, jossa on ripaus puumaisen rosmariinin tuoksua. Tämä tuoksu on riittävän vahva isolle riistalle.

9 KILON PUSSIT



LEPPÄ 9 kilon (20 paunan) pussi

Leppä on monipuolinen miedolla tuoksullaan ja aromillaan ja tuottaa mehevän savun peittämättä silti herkintäkään makua.



VAAHTERA 9 kilon (20 paunan) pussi

Miedot, hitusen verran makeat vaahteran pelletit sopivat oivallisesti porsaanlihalle ja erityisesti kasviksille.



OMENA 9 kilon (20 paunan) pussi

Omenapuun pelletit, joita käytetään useimmiten linnun- ja porsaanlihalle, tuottavat hieman makean savun, joka korostaa miedonmakuisten lihojen makua.



MESQUITOPUU 9 kilon (20 paunan) pussi

Texas BBQ:n suosimat mesquitopuun pelletit lisäävät lihaan voimakkaan savun maun.



KIRSIKKA 9 kilon (20 paunan) pussi

Voimakkaasti tuoksuvat kirsikkapuun pelletit soveltuvat tilanteisiin, joissa halutaan lisätä ruokaan vahva savun maku.



TAMMI 9 kilon (20 paunan) pussi

Voimakkaampana kuin kirsikka- tai omenapuu, mutta miedompana kuin hikkoripuu tammi sopii erityisen hyvin kalalle ja naudanlihalle.



HIKKORIPUU 9 kilon (20 paunan) pussi

Hikkoripuun pelletit ovat grillauksessa eniten käytetty pellettityyppi, koska ne tuottavat useimpia lihoja täydentävän rikkaan maun.

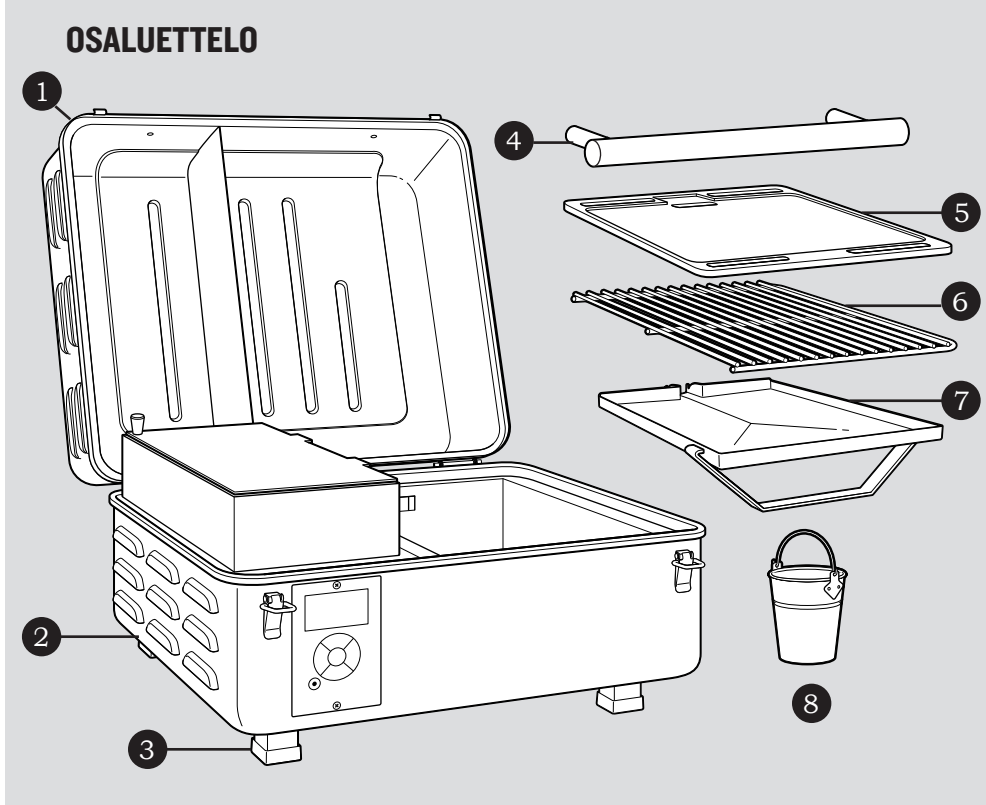


PEKAANIPUU 9 kilon (20 paunan) pussi

Pekaanipuun pelletit soveltuvat herkullisen pähkinäisinä ja jopa hieman mausteikkaina erinomaisesti kasviksille, naudan-, porsaan- ja linnunlihalle ja jopa leivottaville tuotteille.

GRILLIN KOKOAMINEN

LUE KAIKKI OHJEET ENNEN LAITTEEN ASENNUSTA JA KÄYTTÖÄ.



TARVIKEPAKKAUS

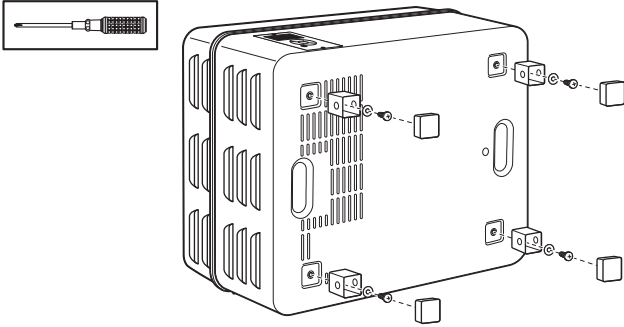
- A** Pultit: M6 - M16 (1/4-20x5/8 tuumaa) (6 kpl)* 
 - B** Aluslaatat: M6 (1/4 tuumaa), litteät (6 kpl)* 
 - C** Phillips-ruuvitaltta, koko 2 
 - D** Jalat (4 kpl) 
 - E** Jalkojen suojukset (4 kpl) 
 - F** Mica-aluslaatat (2 kpl)* 
- Muoto voi vaihdella.

Osa	Kuvaus
1	Grillin kansi
2	Grillin runko
3	Suojukselliset jalat
4	Kannen kahva

Osa	Kuvaus
5	Valurautainen paistoalusta
6	Grillin ritilä
7	Rasvatippa-alusta
8	Rasvasanko

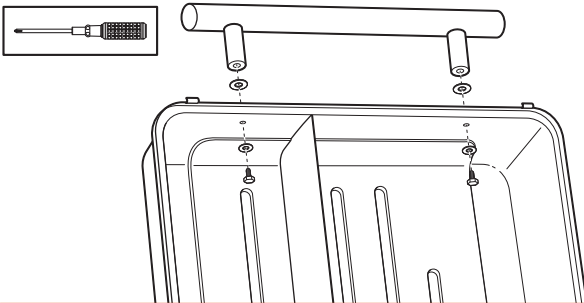
***HUOMAUTUS:** Kahvan pultit, aluslaatat ja Mica-aluslaatat toimitetaan asennettuina kahvaan.

1 JALKOJEN ASENTAMINEN



Tässä vaiheessa: 3 A x 4 B x 4 C x 1 D x 4 E x 4

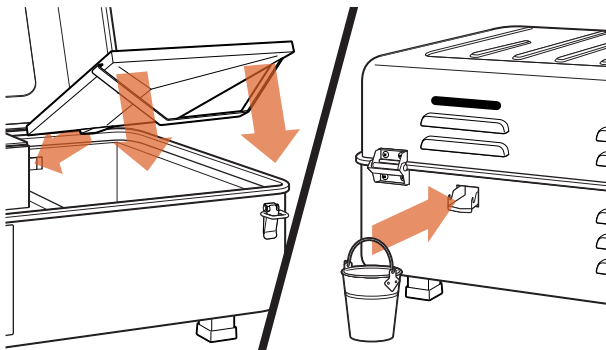
2 KANNEN KAHVAN ASENTAMINEN



HUOMAUTUS: Kahvan kiinnitysvälineet ovat asennettuina kahvaan.

Tässä vaiheessa: 4 A x 2 B x 2 C x 1 F x 2

3 RASVATIPPA-ALUSTAN JA SANGON ASENTAMINEN

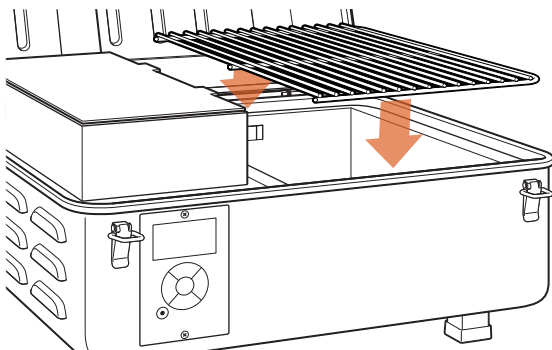


HUOMAUTUS: Varmista, että rasvatippa-alustassa oleva rasvan poistokouru ulottuu grillin takapuolella olevan aukon läpi.

TÄRKEÄTÄ: Muista aina asettaa rasvanpoistosanko kourun alle käytön ajaksi!

Tässä vaiheessa: 7 8

4 GRILLIN POSLIINIPÄÄLLYSTEISEN RITILÄN ASENTAMINEN



Tässä vaiheessa: 6

GRILLIN RAKENNE TUTUKSI

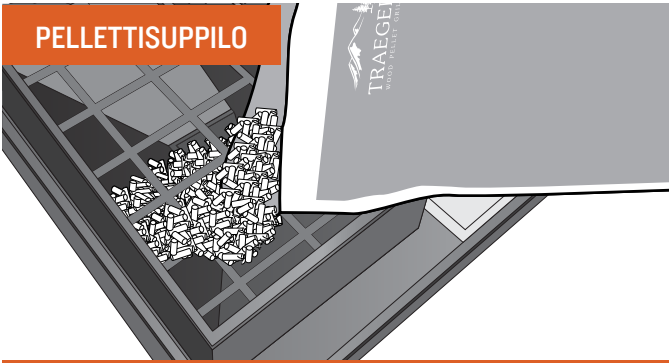
GRILLIN OSAT JA TOIMINNOT



Osa	Kuvaus
1	Grillin kansi
2	Kannen kahva
3	Valurautainen paistoalusta
4	Posliinipäällysteinen grillin ritilä
5	Rasvatippa-alusta
6	Rasvanpoistoaukko (grillin takapuolella)

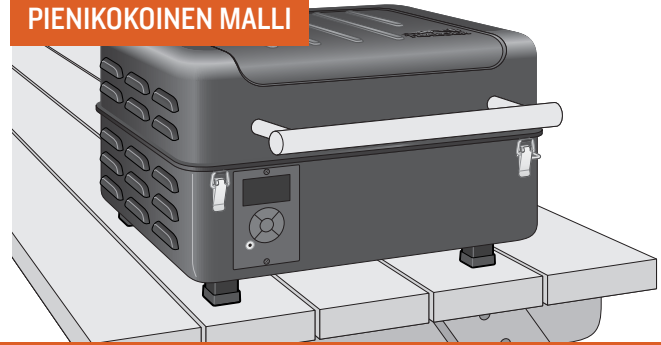
Osa	Kuvaus
7	Paistomittari
8	Rasvasanko
9	AGL-toiminnolla varustettu digitaalinen ohjain
10	Pellettisuppilo
11	Päävirtakytkin (grillin takaosassa)
12	Pellettisuppilon kansi

PELETTISUPPILO



Tilavuudeltaan 4,1 kg (9 lb) pellettisuppilo mahdollistaa tuntikausien kokkaamisen, ja sen ansiosta voit siirtyä myös loitommaksi grillistä viihdyttämään ystäviäsi ja perhettäsi.

PIENIKOKOINEN MALLI



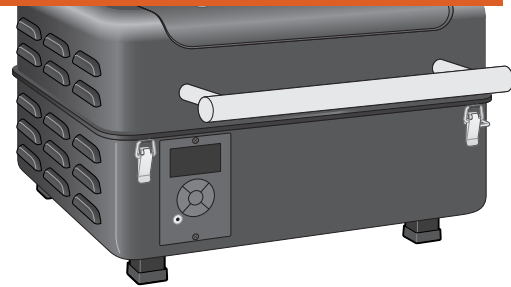
Ota Traeger-grilli mukaasi! Pienikokoinen malli soveltuu oivallisesti leiripaikoille ja takaluukkubileisiin ja mahdollistaa Traeger-grillin tuottamasta mausta nauttimisen missä tahansa.

GRILLAUSTILA



Traeger Ranger -grillissä on 0,12 m² (184 in²) grillaustilaa, ja se tarjoaa siten 16 000 BTU grillausvoiman pienessä tilassa.

KORKEAN TEKNOLOGIAN OHJAUSTOIMINNOT



Lämpimänäpito toimintoa voidaan käyttää paistotoiminnon asettamiseksi taukotilaan milloin tahansa grillauksen aikana. Muuta ei tarvitse tehdä kuin painaa lämpimänäpito painiketta uudelleen, kun haluaa jatkaa paistamista. Lämpimänäpito toiminto pitää grillin lämpötilan 74 °C (165 °F).

EI PALONTORJUNNAN TARVETTA



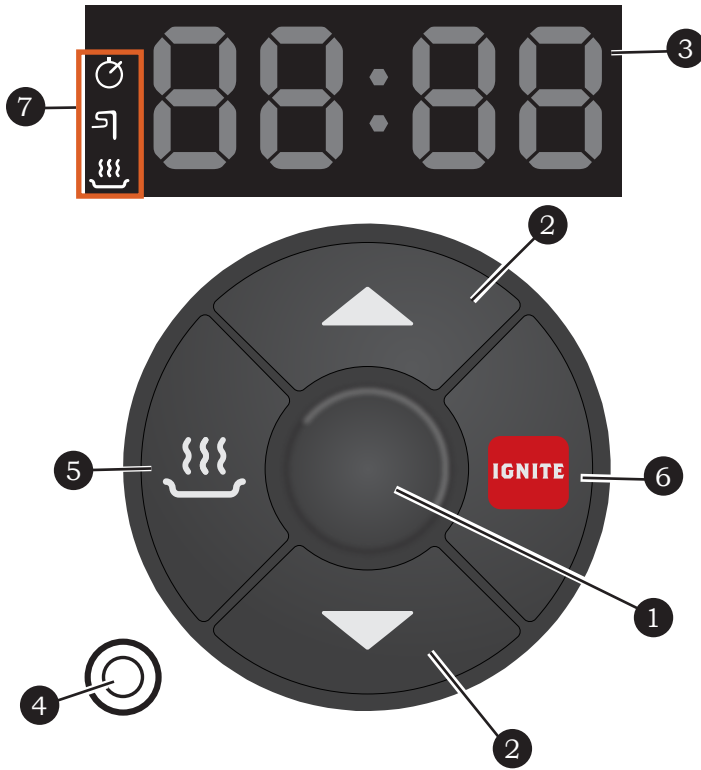
Putoavien roiskeiden syttymisestä ja ruoan pilalle menemisestä sen seurauksena ei tarvitse olla huolissaan, koska Traegerin puulla toimivat grillit paistavat epäsuoralla lämmöllä. Kaikki putoilevat tipat ohjautuvat turvallisesti ulkoiseen rasvasankoon, josta ne on helppo puhdistaa.

HUOMAUTUS: Katso suositeltavat huoltotoimet kappaleesta "Grillin huoltaminen" sivuilta 22 ja 23.

GRILLIN RAKENNE TUTUKSI (jatkoa)

OHJAUSPANEELI JA NÄYTTÖ

Traeger Ranger -grilli on varustettu digitaalisella ohjaimella, jossa on AGL-toiminto (Advanced Grilling Logic – edistyneellinen grillauslogiikka). Tutustu ohjauspaneelin eri toimintoihin ennen grillin käytön aloittamista.



ARC-OHJAIMEN OPAS

LÄMPIMÄNÄPITOTOIMINTO

Lämpimänäpito toimintoa voidaan käyttää paistotoiminnon asettamiseksi taukotilaan milloin tahansa grillauksen aikana. Muuta ei tarvitse tehdä kuin painaa lämpimänäpito painiketta uudelleen, kun haluaa jatkaa paistamista. Lämpimänäpito toiminto pitää grillin lämpötilan 74 °C (165 °F).

PITKÄÄN PAINETTAVAT PAINIKKEET

HUOMAUTUS: Seuraavien toimintojen yhteydessä grillin ollessa valmiustilassa painikkeita tulee painaa ja pitää painettuina 2 sekunnin ajan:

SYÖTTÖRUUVIN TÄYTTÖ

Näytössä vilkkuu teksti "Pri", ja syöttöruuvi täyttyy 30 sekunnin ajan. Voit peruuttaa toiminnon painamalla painiketta uudestaan.

GRILLIN SAMMUTUS

Teksti "OFF" (pois) vilkkuu näytössä 9 kertaa. Grillin näytössä näkyy teksti "COOL DN" (jäähdytys) 15 minuutin ajan grillin jäähtyessä. Voit peruuttaa toiminnon painamalla painiketta uudelleen tekstin "OFF" (pois) vilkkuessa.

YKSIKÖN VAIHTO: °C/°F

Grillin näytön yksiköksi voi valita °C tai °F.

LAITEOHJELMISTON NÄYTTÖ

Näytössä vierii laiteohjelmiston nimi.

HUOMAUTUS: Kirjain "v" näkyy "u"-kirjaimena.

1 KESKIPAINIKE

Käytä tätä painiketta, kun haluat kytkeä grilliin virran ja valita haluamasi tilan seuraavista: TEMPERATURE (LÄMPÖTILA) > TIMER (AJASTIN) > PROBE ALARM (PAISTOMITTARIN HÄLYTYS). Paina ja pidä painettuna kahden sekunnin ajan, jos haluat peruuttaa asetuksen. Jos haluat aktivoida grillin sammutustoiminnon, paina ja pidä painiketta painettuna kahden sekunnin ajan lämpötilansäätötilassa.

2 YLÖS-/ALAS-PAINIKKEET

Paina YLÖS-/ALAS-painikkeita, kun haluat pienentää tai suurentaa lämpötila- tai aika-asetusta. Paina ja pidä painiketta painettuna, jos haluat vähentää tai lisätä aikaa nopeasti. **HUOMAUTUS:** Paina ja pidä painettuna YLÖS- ja ALAS-painikkeita samanaikaisesti 3 sekunnin ajan, jos haluat vaihtaa celsiusasteista fahrenheitasteisiin tai päinvastoin.

3 TILAN NÄYTTÖ

Tässä näkyvät ajankohtainen lämpötila, jäljellä oleva aika ajastintilassa ja paistomittarin paistolämpötila.

4 PAISTOMITTARIN LIITÄNTÄ

Kytke paistomittari liitännään, jos haluat paistaa mittaria käyttäen.

5 LÄMPIMÄNÄPITO


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


6 IGNITE (SYTYTYS)


Käynnistä grilli painamalla IGNITE-painiketta (sytytys).

7 VALOMERKKIPANEELI

Tämän paneelin kuvakkeet syttyvät, kun vastaava toiminto aktivoituu.

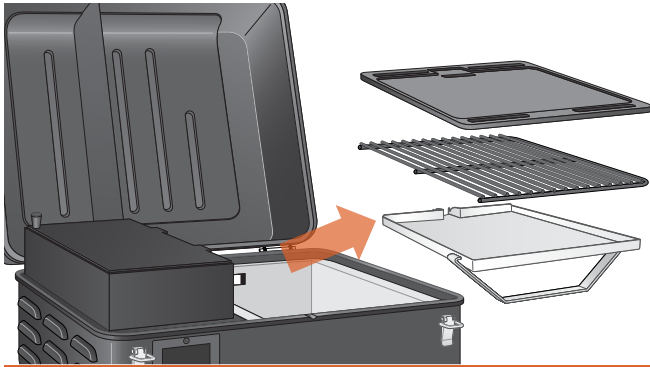
 Ajastimen kuvake syttyy, kun ajastin aktivoidaan.

 Paistomittarin kuvake välähtää kerran, kun paistomittari kytketään ja kun grilli tunnistaa sen.

 Lämpimänäpidon kuvake palaa, kun vastaava toiminto on käytössä.

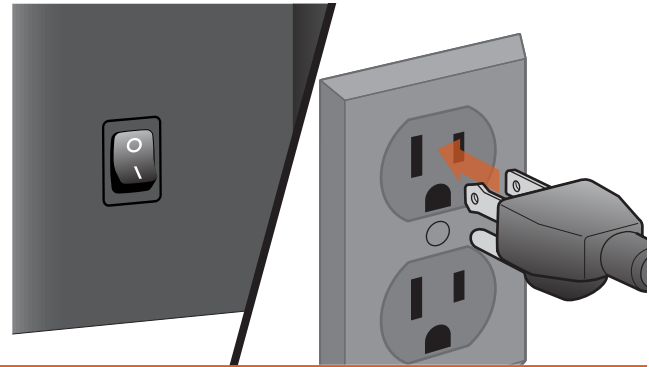
ENSIMMÄISEN SYTYTYSKERRAN OHJEET

Näitä ohjeita tulee seurata grillin ensimmäisen käyttökerran ja aina pellettien loppumisen yhteydessä. Varmista grillin moitteeton toiminta täyttämällä ensin pellettisuppilon syöttöruuvi antamalla syöttöputken tulla täyteen pellettejä.



1

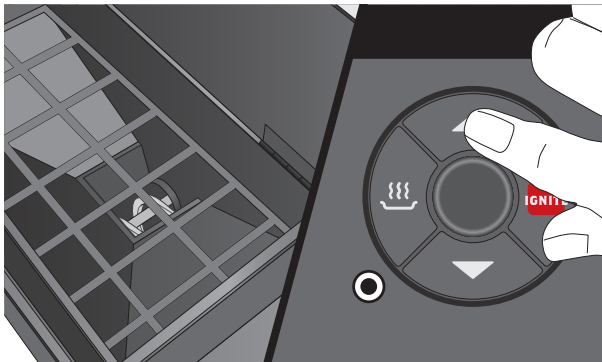
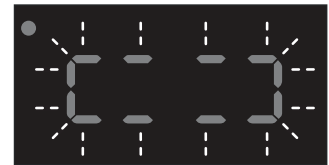
Poista grillin ritilä, valurautainen paistoalusta ja rasvatippa-alusta grillin sisältä.



2

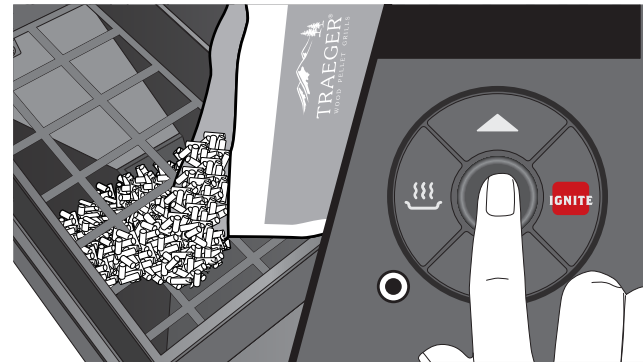
Kun olet painanut päävirtakytkimen pois-asentoon (O), kytke virtajohto sopivaan maadoitettuun sähköpistorasiaan. Kun olet kytkenyt grillin sähköverkkoon, käännä päävirtakytkin päälle (I).

HUOMAUTUS: Kun grilliin kytketään virta, se asettuu joutokäyntitilaan ja näytön katkoviivoilla merkitty reunus alkaa vilkkua. Tämä on merkki siitä, että grilli odottaa komentoa eikä ole aktiivisesti toiminnassa. Grillin ON OLTAVA joutokäyntitilassa syöttöruuvien täyttämistä varten.



3

Varmista, ettei syöttöruuvissa ole vieraita esineitä. Kun grilli on joutokäyntitilassa, paina ja pidä painettuina YLÖS- ja IGNITE-painikkeita (sytytys) samanaikaisesti. Näytössä vilkkuu teksti "Pri", ja syöttöruuvi aloittaa täyttötoiminnon.

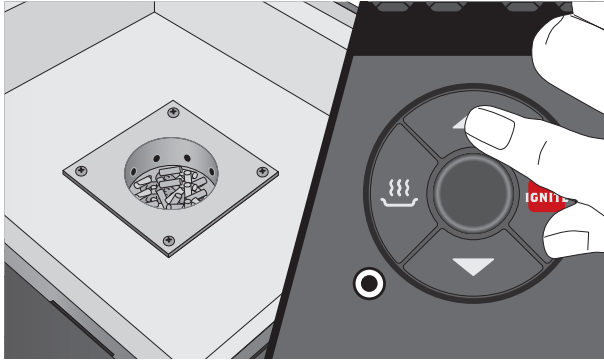


4

Kaada suppiloon haluamiasi TRAEGER-MERKKISIÄ PUUPELLETTEJÄ. Syöttöputki täyttyy noin 2 minuutissa pelleteillä ja alkaa annostella niitä tulipesään.

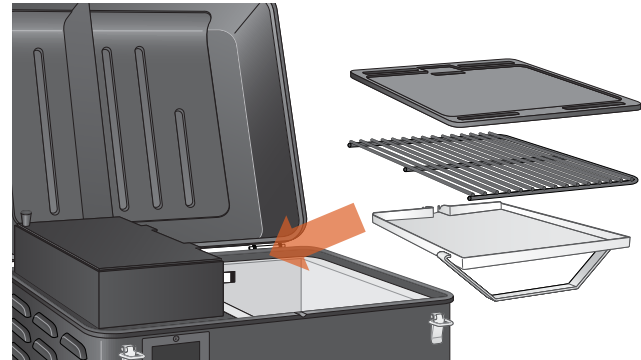
VAROITUS! Käytä AINOASTAAN TRAEGER-MERKKISIÄ PUUPELLETTEJÄ. Älä käytä grillissä lämmityspellettejä.

ENSIMMÄISEN SYTYTYSKERRAN OHJEET (jatkoa)



5

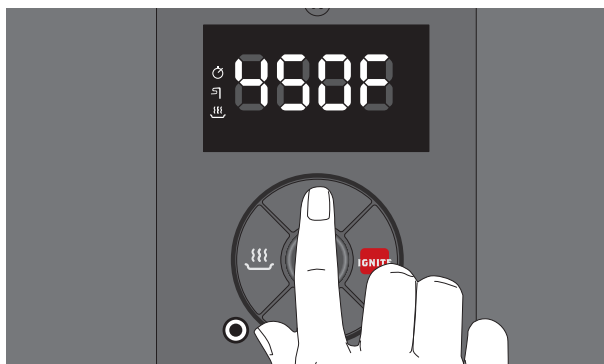
Jatka täyttöä, kunnes pieni määrä pellettejä on suoraan kosketuksissa tulipesässä olevan lämpövastuksen kanssa. Paina ja pidä painettuina YLÖS- ja IGNITE-painikkeita (sytytys) samanaikaisesti, niin täyttö loppuu ja grilli siirtyy joutokäyntitilaan.



6

Nyt voit asettaa rasvatippa-alustan, grillin ritilän ja valurautaisen paistoalustan takaisin grilliin. Aseta rasvasanko rasvapisaroiden keräämiseksi grillin takapuolella olevan rasvanpoistoaukon alle.

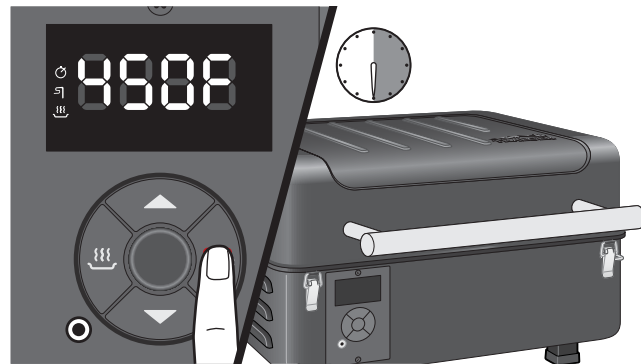
Suosituks: Vuoraa rasvatippa-alusta Traegerin alumiinisilla rasvatippa-alustan suojilla tai kovan käytön alumiinikalvolla puhdistuksen helpottamiseksi. Jos käytät kalvoa, varmista, että kalvon reunat ja päädyt tulevat tiukasti rasvatippa-alustan pohjaa vasten. Vaihda kalvo jokaisen paistokerran jälkeen rasvapalon mahdollisuuden välttämiseksi. Katso lisätietoja kappaleesta "Grillin huoltaminen" sivulta 22.



7

Paina YLÖS-painiketta, kunnes lämpötilalukema on 250 °C (450 °F).

HUOMAUTUS: Jos haluat vaihtaa celsiusasteista (C) fahrenheitasteisiin (F) tai päinvastoin, paina ja pidä painettuina YLÖS- ja ALAS-painikkeita samanaikaisesti.



8

Paina IGNITE-painiketta (sytytys). Anna grillin lämmitä 250 °C (450 °F) 30 minuutin ajan kansi suljettuna käyttöönottoprosessin suorittamiseksi loppuun.

VAROITUS!

- Kun avaat grillin, säilytä vähintään 45,7 cm (18 tuuman) etäisyys grillin palavista materiaaleista.
- Saat parhaat tulokset ja parhaan maun käyttämällä aina alkuperäisiä TRAEGER-MERKKISIÄ PUUPELLETTEJÄ. Älä käytä grillissä lämmityspellettejä.
- Puhdista rasvatippa-alusta jokaisen käyttökerran jälkeen rasvapalon mahdollisuuden välttämiseksi. Katso lisätietoja kappaleesta "Grillin huoltaminen" sivulta 22.

ENSIMMÄISEN SYTYTYSKERRAN OHJEET (jatkoa)

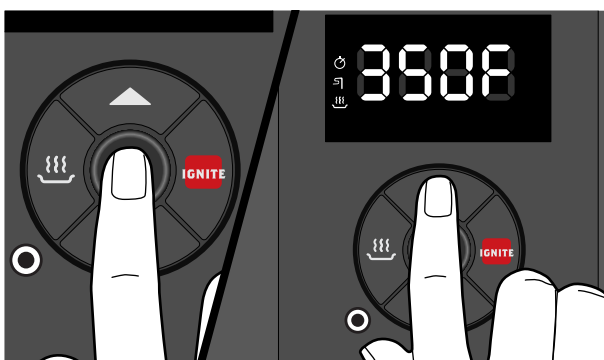
SAMMUTUSTOIMINNON KÄYTTÖ

Grillin ohjaukseen on sisällytetty automaattinen sammutustoiminto. Lopetettuasi ruoanlaiton grilliä käyttäen paina ja pidä painettuna keskipainiketta 3 sekunnin ajan. Näytössä vilkkuu teksti "OFF" (pois) usean sekunnin ajan, jonka jälkeen siinä näkyvät "COOL Dn" (jäähdytys) ja senhetkinen lämpötila, kunnes grilli on jäähtynyt turvalliseen lämpötilaan. Sammutustoiminnon voi peruuttaa "OFF" (pois)-tekstin vilkkuessa näytössä painamalla ja pitämällä painettuna keskipainiketta 2 sekunnin ajan.

Anna sammutustoiminnon aina päättyä itsestään ennen virran katkaisemista grillistä päävirtakytkimellä. Sammutustoiminnolla varmistetaan, että tuli sammuu ja että grilli syttyy oikein seuraavalla käyttökerralla.

VAARA! Päävirtakytkimen avulla katkaistaan virta pelkästään grillin komponenteista. Ohjausyksikön tai muiden osien huollon yhteydessä koko virransyöttö on katkaistava sähköiskuvaaran välttämiseksi.

MYÖHEMMÄT KÄYNNISTYKSET



1

Kun päävirtakytkin on päällä-asennossa (I), paina keskipainiketta kerran grillin ohjaimen herättämiseksi. Aseta haluamasi lämpötila YLÖS-painikkeella.



2

Kun näytössä näkyy haluamasi lämpötila, paina IGNITE-painiketta (sytytys). Anna grillin lämmetä, kunnes se saavuttaa haluamasi lämpötilan.

HUOMAUTUS: Jos grillin lämpötila ei nouse haluttuun arvoon, katso lisätietoja kappaleesta "Käyttöä koskevia neuvoja" sivulta 20.

HUOMAUTUKSET:

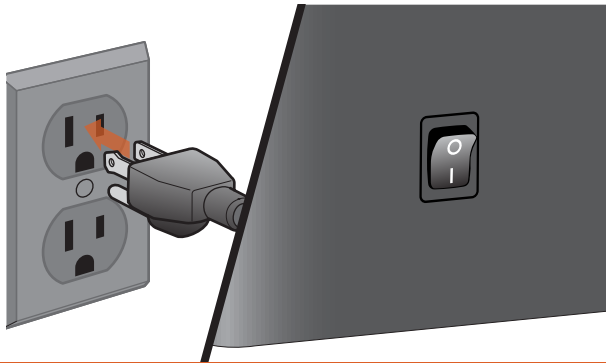
- Kun IGNITE-painiketta (sytytys) painetaan, Traeger Ranger -grilli käynnistää aina sytytyksen ja esilämmitysvaiheen.
- **VAROITUS!** Kun avaat grillin, säilytä vähintään 45,7 cm (18 tuuman) etäisyys grillin palavista materiaaleista.

GRILLIN KÄYTTÄMINEN

Nämä neljä toimenpidettä on suoritettava joka kerta, kun grilliä halutaan käyttää.

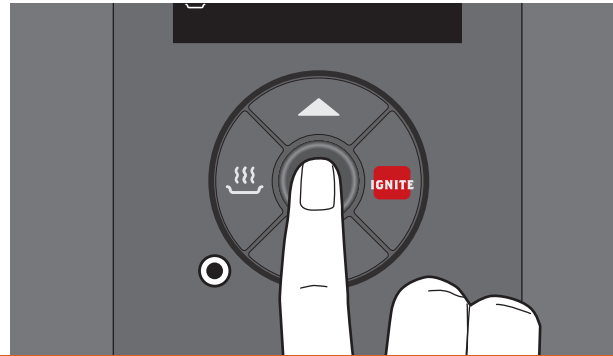
HUOMAUTUS: Grilli tulee kytkeä irti virtaverkosta aina, kun sitä ei käytetä.

Pistokkeen ulkonäkö voi vaihdella alueesta riippuen.



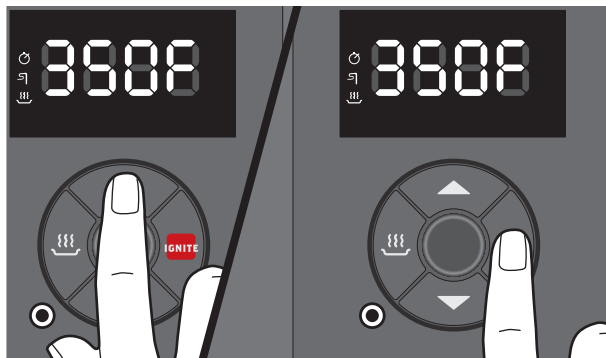
1

Kytke virtajohto sopivaan maadoitettuun sähköpistorasiaan ja paina päävirtakytkin päälle (I).



2

Paina YLÖS-, ALAS- tai keskipainiketta kerran grillin ohjaimen herättämiseksi.



3

Kun olet kytkenyt grilliin virran, valitse haluamasi lämpötila painamalla YLÖS-painiketta ja käynnistä sitten esilämmitysjakso painamalla IGNITE-painiketta (sytytys).



4

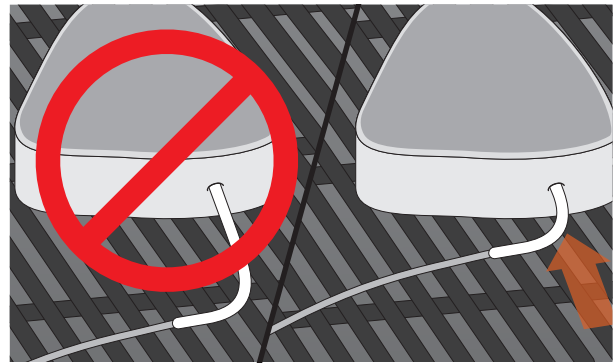
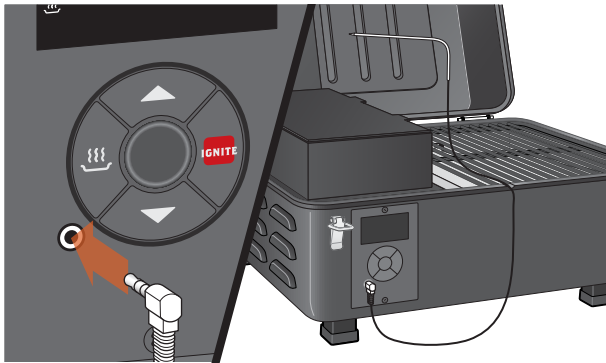
Kun esilämmitys on käynyt loppuun, aseta ruoka grilliin ja sulje grillin kansi.

VAROITUS!

- Grillin käytön aikana grillin ja palavien materiaalien välillä on säilytettävä vähintään 45,7 cm (18 tuuman) etäisyys.
- Käytä AINOASTAAN TRAEGER-MERKKISIÄ PUUPELLETTEJÄ, jotka on valmistettu erityisesti grillejämme varten. Älä käytä grillissä lämmityspellettejä.

PAISTOMITTARIN KÄYTTÄMINEN

Traeger Ranger -grilliin kuuluu paistomittari, jonka avulla voidaan tarkkailla ruoan lämpötilaa ja paistaa ruoka halutussa lämmössä.

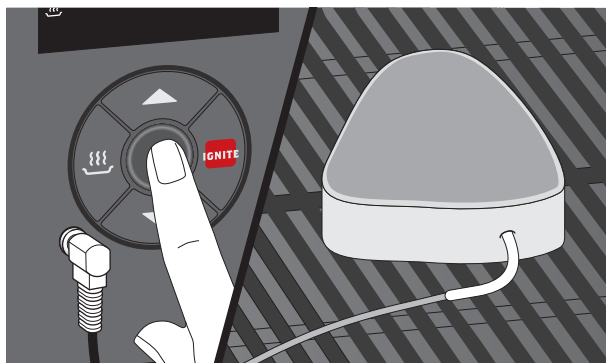


1

Kytke paistomittarin liitin ohjaimen vasemmassa alakulmassa olevaan liitântään ja vedä sitten paistomittarin johto grillin etupuolella olevan loven kautta kuvan osoittamalla tavalla.

2

Työnnä paistomittarin kärki lihaan. Varmista, ettei se osu rasvaiseen osaan eikä kosketa luuta, vaan tulee puolittain lihan paksuimpaan kohtaan.



3

Lämpötilan lukeminen: Paina ohjauspaneelin keskipainiketta. Paistomittarin lämpötila näkyy 5 sekunnin ajan, jonka jälkeen näkyviin tulee taas grillin lämpötila.

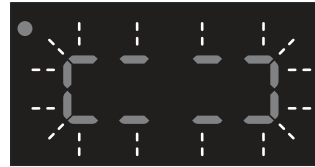
LIHAN LÄMPÖTILASUOSITUKSET

KYPSYYSASTE	NAUDANLIHA	LAMPAANLIHA	PORSAANLIHA	LINNUNLIHA
Kypsä	77 °C/170 °F	71 °C/160 °F	77 °C/170 °F	77 °C/170 °F
Puolikypsä	71 °C/160 °F	68 °C/155 °F	71 °C/160 °F	77 °C/170 °F
Puoliraaka	63 °C/145 °F	63 °C/145 °F		77 °C/170 °F
Lähes raaka	57 °C/135 °F			77 °C/170 °F

RANGER-MALLIN TOIMINNOT

JOUTOKÄYNTITILA

Tässä käyttöoppaassa ohjeistetaan suorittamaan tiettyjä toimenpiteitä grillin ollessa joutokäyntitilassa. Kun grilli on joutokäyntitilassa, näytössä näkyy katkoviivoista tehty vilkkuva reunus, joka osoittaa, että grilli ei ole aktiivisesti toiminnassa, vaan odottaa komentoa. Grilli siirtyy automaattisesti joutokäyntitilaan, kun se kytketään ensimmäisen kerran päälle.



AJASTIN

Traeger Ranger -grilli on varustettu käteväällä ajastimella. Ajastintoiminto ei vaikuta grillin toimintaan; sitä voidaan käyttää muistuttamaan ruoanlaiton aikana tarvittavista muista toimenpiteistä, kuten kasvien lisäämisestä grilliin tai kastikkeen levittämisestä ruoan päälle.

HUOMAUTUS: Kun haluat säätää ajan, voit muuttaa aika-asetusta nopeasti pitämällä YLÖS- tai ALAS-painiketta painettuna.

Ajastimen asettaminen:

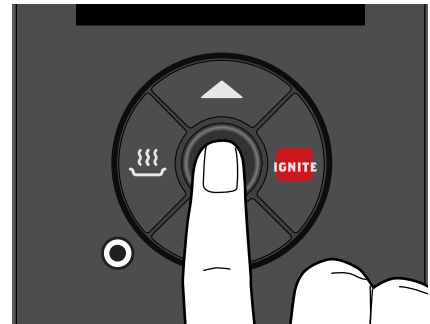
1. Paina keskipainiketta grillin ohjaimen ollessa päällä, niin grilli siirtyy ajastintilaan. Tuntien asetuskenttä alkaa vilkkua.
2. Aseta tunnit painamalla YLÖS-painiketta. Vahvasta ja siirry minuutteihin painamalla keskipainiketta.
3. Aseta minuutit painamalla YLÖS-painiketta. Vahvasta painamalla keskipainiketta. Näkyviin tulee ajastimen kuvake, ja lähtölaskenta alkaa.

Ajastimen peruuttaminen:

1. Paina keskipainiketta, kunnes näkyviin tulee jäljellä oleva aika.
2. Peruuta ajastin painamalla ja pitämällä painettuna keskipainiketta 2 sekunnin ajan.

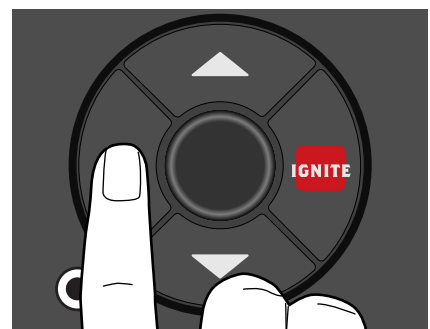
Ajastimen säätäminen:

1. Paina keskipainiketta, kunnes näkyviin tulee jäljellä oleva aika.
2. Säädä aikaa tarpeen mukaan käyttämällä YLÖS- ja ALAS-painikkeita.
3. Vahvasta painamalla keskipainiketta. Näkyviin tulee ajastimen kuvake, ja lähtölaskenta jatkuu.



LÄMPIMÄNPITO

Lämpimänäpitotoimintoa voidaan käyttää paistotoiminnon asettamiseksi taukotilaan milloin tahansa grillauksen aikana. Paina LÄMPIMÄNPITOPAINIKETTA toiminnon aktivoimiseksi ja grillin lämpötilan pitämiseksi 74 °C (165 °F). Paina lämpimänäpitopainiketta uudelleen, kun haluat jatkaa paistamista.



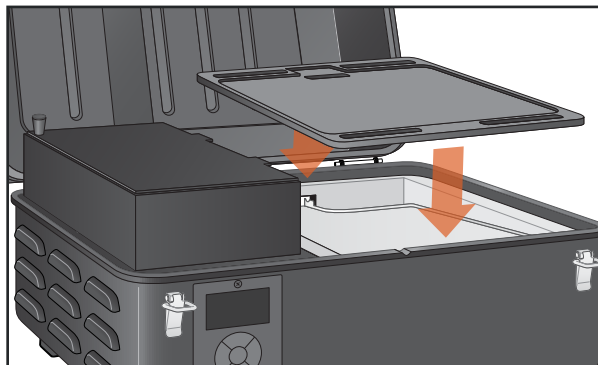


VALURAUTAINEN PAISTOALUSTA

Tämä monipuolinen valurautainen paistoväline tekee ulkona kokkaamisesta helppoa. Se on valmiiksi pinnoitettu, ja se jakaa lämmön tasaisesti unohtumatonta grillauskokemusta varten. Sileä paistopinta on täydellinen pekonin, lettujen, perunoiden ja juustopäällysteisten ruokatuotteiden paistamiseen.

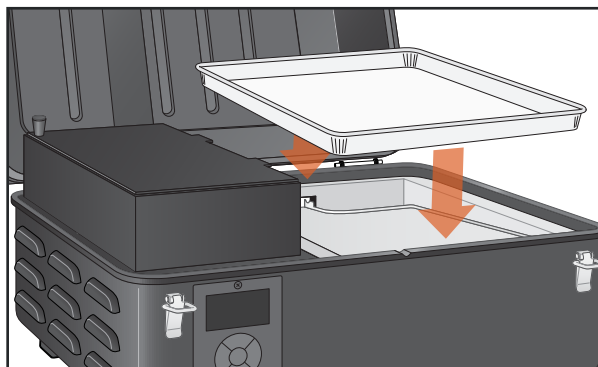
Käyttöohjeet:

Nosta grillin ritilä ulos ja työnnä valurautainen paistoalusta paikoilleen siten, että ritilän pohjassa oleva tappi kohdistuu grillin takapaneelissa olevaan reikään.



TIPPA-ALUSTAN SUOJAT

Tee grillin huoltamisesta helppoa käyttämällä tippa-alustan suoja. Kuumankestävästä alumiinista valmistetut suojat ovat kevyitä ja helposti hävitettävissä – näin puhdistus käy nopeasti ja grillausta voi taas jatkaa pian. Suojien tulee peittää koko rasva-allas, mutta ei mitään rasva-altaan ulkopuolista osaa. Se vaikuttaisi lämpötilaan ja grillin tehoon.



GRILLIN SUOJUS

Suojaa Traeger Ranger -grilli ensiluokkaisella suojuksella, joka on suunniteltu kestäämään sään vaikutuksia. Tämä lujatekoinen grillin suojuus on tilattavissa verkkosivustolta traegergrills.com.

KÄYTTÖÄ KOSKEVIA NEUVOJA

1. Lämpötilaa voi muuttaa milloin tahansa grillauksen aikana paistolämpötilan nostamiseksi tai laskemiseksi.

Vaihtaminen celsiusasteista fahrenheitasteisiin ja päinvastoin:

- a. Paina ja pidä painettuina YLÖS- ja ALAS-painikkeita samanaikaisesti 3 sekunnin ajan.
- b. Vahvista ja sulje toiminto painamalla keskipainiketta.

Lämpötilat näkyvät näytössä tämän jälkeen valitsemassasi muodossa.

VAROITUS! Rasvan syttymisen estämiseksi älä paista paljon rasvaa sisältäviä elintarvikkeita, kuten pekonia, hampurilaisia jne. yli 176,7 °C (350 °F) lämpötilassa.

2. **VAROITUS!** Traeger Ranger -grilliä ei pidä koskaan yrittää siirtää sen ollessa kuuma. Jos haluat kuljettaa grilliä autossa sillä paistamisen jälkeen, varmista, että tuli on kokonaan sammunut ja grilli kylmä, ennen kuin asetat sen autoon. **Älä** kaada tulipesään vettä, koska se saisi syöttöruuvien jumiutumaan.
3. Traeger Ranger -grilli on tarkoitettu käytettäväksi kansi suljettuna. Paistaminen kansi auki pidentää paistoaikaa huomattavasti.
4. **VARO!** Älä lisää pellettejä käsin tulipesän ollessa kuuma. Se on vaarallista ja voisi aiheuttaa sinulle vakavia palovammoja. Jos pelletit loppuvat ja tuli sammuu ruoanlaiton aikana, täytä pellettisuppilo uudelleen ja katso ohjeita kappaleesta "Myöhemmät käynnistykset" sivulta 15. Anna grillin ensin jäähtyä täysin ja aloita sitten alusta.
5. **VARO!** Varmista, että rasvatippa-alusta on kunnolla kiinni pidikkeissään. Ellei se ole kunnolla kiinni, tulipesästä voi päästä ulos lämpöä ja liekkejä, mikä voi aiheuttaa grilliin rasvapalon.
6. Ota aina huomioon, minkätyyppistä ruokaa aiot paistaa:
 - Ohuet ruokatuotteet vaativat korkeamman lämpötilan ja lyhyemmän paistoaajan, kun taas paksummat ruokatuotteet vaativat alhaisemman lämpötilan ja pidemmän paistoaajan.
 - Kasvisten kypsyminen kestää kauemmin kuin lihojen samoissa kypsytyslämpötiloissa.
 - Tarkista aina ennen syömään ryhtymistä, että paistetun lihan sisälämpötila on turvallinen.
 - Lämpimänäpitoa ei ole tarkoitettu ruoan kypsytämiseen.
7. **VAROITUS!** Jos tulipesässä oleva tuli sammuu savustuksen aikana eikä pellettisuppilossa ole riittävästi pellettejä, on tärkeää noudattaa tässä esitettyjä toimintavaiheita. Ohjeiden noudattamatta

jättäminen voi johtaa grillin vaaralliseen ylikuumentumiseen johtuen tulipesässä olevasta palamattomien pellettien liian suuresta määrästä.

VAARA! Käännä grillin takapaneelissa oleva päävirtakytkin pois-asentoon (O) ja irrota virtajohto sähköverkosta. Anna grillin jäähtyä perusteellisesti. Avaa kansi ja poista kaikki ruoka, grillin ritilä ja rasvatippa-alusta.

VAROITUS! Savun aiheuttama vaara

Käynnistymisen aikana voi muodostua pellettien liikasyöttö, joka voi aiheuttaa epätavallisen paksun, valkoisen savun, joka kestää kauan. Jos näin käy, katkaise grillistä virta pääkytkimestä ja vedä pistoke irti virtalähteestä. Jos ongelma jatkuu kauan, osittainen sytytys voi synnyttää kaasuja, jotka syttyvät täysin aiheuttaen siten kannen "hyppäämisen". Jos tällainen hyppääminen tapahtuu ja grilliä ei ole huollettu asianmukaisesti, kuten on kuvattu kappaleessa "Grillin huoltaminen" sivuilla 22-23, seurauksena voi olla rasvapalo. Ongelman poistamiseksi anna grillin jäähtyä täysin, poista kaikki sisäiset osat ja puhdista grillistä ja tulipesästä perusteellisesti kaikki tuhka ja pelletit (katso sivua 22, "Tuhkan poistaminen tulipesän sisältä ja ympäriltä").

VAROITUS! Poista kaikki palamattomat pelletit ja tuhka tulipesän sisältä ja ympäriltä. (Katso käsittelyohjeet ja tuhkan hävitysohjeet sivulta 22.)

Kytke virtajohto sopivaan maadoitettuun sähköpistorasiaan ja käännä kytkin päälle-asentoon (I) ennen rasvatippa-alustan ja grillin ritilän asettamista paikoilleen. Pellettien tulee pudota tulipesään ja lämpövastuksen tulee alkaa lämmittämään (se alkaa muuttua punaiseksi). **VARO! Älä kosketa lämpövastusta.**

Kun tulipesästä alkaa tulla ulos liekkejä, käännä kytkin pois-asentoon (O). Anna grillin jäähtyä. Nyt voit asettaa rasvatippa-alustan, grillin ritilän ja ruoan takaisin grilliin.

8. **HIILIMONOKSIDI:**

VAROITUS! Estä tätä väritöntä ja hajutonta kaasua aiheuttamasta myrkytystä itsellesi, perheenjäsenillesi, kotieläimillesi ja muille noudattamalla näitä ohjeita.

- Opi tunnistamaan hiilimonoksidimyrkytyksen oireet: päänsärky, huimaus, heikkous, pahoinvointi, oksentelu, unisuus ja sekavuus. Hiilimonoksidi heikentää veren kykyä kuljettaa happea. Veren alhainen happitaso voi johtaa tajunnan menetykseen ja jopa kuolemaan.
- Käänny lääkärin puoleen, jos sinulla tai muilla on vilustumisen tai flunssan kaltaisia oireita ruoanlaiton aikana tai tämän laitteen lähellä.

KÄYTTÖÄ KOSKEVIA NEUVOJA (jatkoa)

Hiilimonoksidimyrkytys, joka sekoitetaan helposti vilustumiseen tai flunssaan, havaitaan usein liian myöhään.

- Alkoholin ja muiden päihteiden käyttö voimistaa hiilimonoksidimyrkytyksen vaikutuksia.
- Hiilimonoksidi on erityisen myrkyllistä äidille ja lapselle raskauden aikana, pikkulapsille, ikääntyneille henkilöille, tupakoitsijoille ja henkilöille, joilla on verenkiertojärjestelmän häiriöitä, kuten anemia tai sydäntauti.

9. RASVAN OHJAUS:

VARO! Rasvapalot johtuvat grillin huoltamiseen liittyvistä laiminlyönneistä ja siitä, että Traegerin TGMS-rasvanohjausjärjestelmää ei ole puhdistettu säännöllisesti (katso kappaletta "Grillin huoltaminen" sivulta 22).

- Siinä epätodennäköisessä tapauksessa, että rasva syttyy palamaan ruokaa valmistettaessa, käännä

virta pois laittamalla pääkytkin asentoon POIS (O) vähentääksesi hapen määrää kypsennystilassa.

Irrota grillin virtajohto pistorasiasta ja pidä kansi suljettuna, kunnes tuli on kokonaan sammunut.

- Älä koskaan pidä kantta auki rasvapalon aikana. Jos palo ei sammu, roiskuta tuleen vähän ruokasoodaa.

VARO! Ole varovainen, ettet saa palovammoja.

- Jos tämä ei sammuta paloa, poista ruoka varovasti grillistä ja pidä kansi suljettuna, kunnes palo on sammunut täysin. Ole tässäkin tapauksessa varovainen, ettet saa palovammoja.
- Kun grilli on jäähtynyt kokonaan, poista kaikki sen sisäosat.
- Puhdista rasvanohjausjärjestelmästä kaikki siihen kerääntynyt rasva. Aseta rasvatippa-alusta, grillin ritilä ja valurautainen paistoalusta takaisin, käynnistä grilli uudelleen ja jatka ruoanlaittoa.

VIANMÄÄRITYS

Ohjauspaneeliin voi tulla harvoissa tapauksissa vikailmoitus. Katso tiedot mahdollisista ongelmista ja niiden korjausohjeet seuraavasta taulukosta:

KOODI	VIKA	KORJAUSOHJE
L Er	Alhainen lämpötila	Tämä vika ilmenee, kun grillin lämpötila putoaa alle 49 °C (120 °F) 10 minuutiksi aiheuttaen grillin siirtymisen sammutustilaan. Korjaa vika poistamalla kaikki pelletit tulipesästä. Sammuta ohjain ja kytke sitten uudelleen päälle ja käynnistä grilli. Jos ongelma ei katoa, ota yhteyttä asiakaspalveluun.
H Er	Korkea lämpötila	Tämä vika ilmenee, kun grillin lämpötila nousee yli 288 °C (550 °F) yli 45 sekunniksi. Anna grillin jäähtyä ja sammuta se sitten. Puhdista tulipesään jääneet pelletit ja käynnistä grilli uudelleen. Jos ongelma ei katoa, ota yhteyttä asiakaspalveluun.
E r1	Lämpötila-anturi irti	Tarkista, että lämpötila-anturi on kytketty oikein ohjaimeen.
E r2	Viallinen lämpötila-anturi	Lämpötila-anturi on viallinen, ja se on vaihdettava.

GRILLIN HUOLTAMINEN

KREOSOOTIN JA RASVAN KERÄÄNTYMINEN JA POISTAMINEN

Kun puupellettejä poltetaan hitaasti, ne tuottavat tervaa ja muita orgaanisia höyryjä, jotka muodostavat yhdessä ulos tulevan kosteuden kanssa kreosootia. Kreosootihöyryt tiivistyvät hitaasti palavan tulen verrattain viileässä poistoaukossa. Tämän seurauksena kreosootia kerääntyy poistoaukon sisäpinnoitukseen. Jos kreosooti syttyy, se saa aikaan äärimmäisen kuumen palon. Ilmakuljetteiset rasvahiukkaset ohjautuvat jäähdytyskammion läpi ja voivat kerääntyä grillin säleluukkuihin (savun poistoon tarkoitettuihin säleaukkoihin), mikä saattaa edistää palon syttymistä.

Traegerin alapäin suunnattu Downdraft Exhaust -poistomekanismi tulee tarkastaa vähintään kahdesti vuodessa, jotta nähdään, onko siihen kerääntynyt kreosolia ja/tai rasvaa.

Ruoasta tippuva rasva tippuu rasvatippa-alustalle, kanavoituu rasvanpoistoaukkoon ja sitten rasvantiyhjennysputken kautta pois grillistä ja kerääntyy rasvarankoon. Nämä ovat Traegerin TGMS-rasvanohjausjärjestelmän osat. Rasvaa kerääntyy kaikkiin näihin kohtiin.

Kaikki rasvanohjausjärjestelmän osat tulee tarkastaa ennen jokaista käyttökertaa rasvan kerääntymisen varalta.

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

Vaikka grillissä on reilusti tilaa, vältä täyttämästä sitä liian täyteen ruoalla, josta voi valua suuria määriä mahdollisesti syttyvää rasvaa – kuten yli puolen kilon verran pekonia – erityisesti jos grilliä ei ole huollettu hyvin. Jos aikaisemmat paistokset ovat tuottaneet suuren määrän syttyvää rasvaa, on erittäin suositeltavaa puhdistaa grilli rasvasta ennen sen käyttämistä uudelleen.

1. SISÄPINTOJEN PUHDISTAMINEN:

VAROITUS! Käännä kytkin pois-asentoon (O) ja irrota virtajohto sähköverkosta.

VARO! Kerääntynyt rasva on helpompi puhdistaa grillin ollessa vielä lämmin, mutta ei kuuma.

Ole varovainen, ettet saa palovammoja. Suojakäsineiden käyttö on suositeltavaa.

Puhdista rasva säännöllisesti rasvatippa-alustasta ja rasvanpoistoaukosta. Jos rasvatippa-alustaan annetaan kerääntyä liikaa rasvaa tai jos sen annetaan tukkia rasvanpoistoaukko, seurauksena voi olla rasvapalo. On suositeltavaa puhdistaa nämä kohdat säännöllisesti.

Poista grillin ritilät ja rasvatippa-alusta. Kaapi

rasvakerääntymät pois rasvatippa-alustasta käyttäen jäykkää, ei-metallista välinettä. Tippa-alustan voi pestä kuumassa saippuavedessä. Pyyhi jäljelle jääneet rasvakerääntymät paperipyyhkeillä tai poisheitettävillä rievuilla. Paperipyyhkeitä ja poisheitettäviä riepua voidaan käyttää myös rasvan pyyhkimiseen grillin sisäpinoilta.

2. ULKOPINTOJEN PUHDISTAMINEN:

VAARA! Käännä päävirtakytkin pois-asentoon (O) ja irrota virtajohto sähköverkosta.

Käytä poisheitettävää riepua tai liinaa, joka on kastettu lämpimään saippuaveteen, ja pyyhi rasva pois grillin ulkopinoilta. ÄLÄ käytä uuninpuhdistusainetta, hankaavia puhdistusaineita tai hankaussieniä grillin ulkopintojen puhdistamiseen.

3. SÄILYTTÄMINEN ULKONA:

VARO! Jos grilliä halutaan säilyttää ulkotiloissa sateisen kauden aikana, niin tällöin on varmistettava, että pellettisuppiloon ei pääse vettä. Puupelletit laajenevat voimakkaasti kastuessaan ja aiheuttavat siten syöttöruuvien tukkeutumisen. Grilli tulee aina peittää Traeger-grillin suojuksella, kun se ei ole käytössä. Grillille tarkoitettu suojuus on hankittavissa verkkosivustolta traegergrills.com.

4. GRILLIN RITILÖIDEN PUHDISTAMINEN:

VARO! Grillin ritilöiden puhdistaminen käy helpoiten silloin, kun ne ovat vielä lämpimiä. **Ole varovainen, ettet saa palovammoja.** On suositeltavaa pitää pitkävärtistä puhdistusharjaa grillin lähellä. Harjaa pikaisesti grillin ritilät paistetun ruoan poisottamisen jälkeen. Siinä kestää vain hetken, ja näin grilli on valmiina seuraavaa käyttökertaa varten.

5. TUHKAN POISTAMINEN TULIPESÄN SISÄLTÄ JA YMPÄRILTÄ (20 käyttötunnin välein):

VAARA! Käännä päävirtakytkin pois-asentoon (O) ja irrota virtajohto sähköverkosta.

VAROITUS! Varmista, että grilli on KYLMÄ ennen tuhkan poistamista.

VAROITUS! Tuhkat on poistettava seuraavassa esitettyjä ohjeita noudattaen.

Tulipesään kerääntynyt liika tuhka voi saada tulen sammumaan. Tulipesä tulee tarkastaa silloin tällöin ja puhdistaa tuhkasta. Tuhka tulee poistaa myös tässä tapauksessa tulipesästä ja sen ympäriltä vain grillin ollessa KYLMÄ.

Poista grillin ritilä, paistoalusta ja rasvatippa-alusta, jotta pääset käsiksi tulipesään ja grillin sisäosiin. Suuri osa tulipesän ulkopuolella olevasta tuhkasta voidaan poistaa grillistä pienellä metallisella tuhkalapiolla tai vastaavalla välineellä.

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

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

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

- a. Jos imuri on pussiton malli, tyhjennä kaikki aikaisemmin imuroidut roskat roskasäiliöstä. Imuroi sitten tuhkat pois tulipesän sisältä. Kun tulipesä on puhdas, tyhjennä roskasäiliö alla kuvattuun metallisäiliöön viivyttämättä. Varmista, ettei roskasäiliöön jää tuhkaa.
- b. Jos imurissa käytetään kertakäyttöpusseja, aseta laitteeseen uusi pussi. Imuroi sitten tuhkat pois tulipesän sisältä. Kun tulipesä on puhdas, poista pussi imurista ja aseta se alla kuvattuun metallisäiliöön viivyttämättä.

6. TUHKAN HÄVITTÄMINEN:

VAROITUS! Tuhka tulee kaataa metallisäiliöön, jossa on tiukasti kiinnitettävä kansi. Suljettu tuhkasäiliö tulee asettaa palamattomalle lattialle tai maahan kauas kaikista palavista materiaaleista odottamaan lopullista hävittämistä. Jos tuhka hävitetään hautaamalla se maahan tai muutoin paikallisesti, sitä tulee säilyttää suljetussa säiliössä, kunnes kaikki tuhka on jäähtynyt täysin.

7. Jos virransyöttöjohto vaurioituu, se on vaihdettava erityiseen johtokokoonpanoon, joka on saatavilla valmistajalta tai sen huoltoedustajalta.



HUOMAUTUKSET:





HUOMAUTUKSET:





**VIP-
365**

1-800-TRAEGER

TRAEGERIN LEGENDAARINEN VIP-365-asiakaspalvelu on paras mahdollinen. Jos sinulla on kysyttävää Traeger Ranger -grillistä tai tarvitset neuvoja ensimmäisen porsaanpaistisi paistamiseen, kokeneet asiantuntijamme ovat valmiina ohjeistamaan sinua. Olemme käytettävissä 365 päivänä vuodessa, myös pyhäpäivinä, koska olemme kokkeja – emme pankkiireja.

Asiakaspalvelusta saa apua ympäri vuorokauden seitsemänä päivänä viikossa grillin kokoamiseen, asentamiseen ja osien tilaamiseen. Voit ottaa meihin yhteyttä puhelimitse, sähköpostitse tai postitse (käytä englannin kieltä, kiitos):

TRAEGERIN VIP-365-ASIAKASPALVELU

Puhelin: 1-800-TRAEGER
klo 6:00–20:00 MT
Sähköposti: service@traegergrills.com

TRAEGER PELLET GRILLS LLC

1215 E. Wilmington Ave.
Salt Lake City, UT 84106, USA



3 VUODEN TAKUU

Traeger Pellet Grills LLC takaa kolmen (3) vuoden ajan alkuperäisestä ostopäivästä, ettei grillissä ilmene materiaali- tai valmistusvikoja sen normaalin käytön ja huollon aikana.

Traeger Pellet Grills LLC korvaa vialliseksi havaitun osan vaihto-osalla. Traegerin varaosaosaston palautettaviksi hyväksymät alkuperäiset osat on toimitettava toimituskulut valmiiksi maksettuina.

Tämä takuu ei sisällä työkustannuksia, jotka liittyvät viallisten osien määrittämiseen tai vaihtamiseen, eikä tällaisten osien rahtikuluja.

Traeger Pellet Grills LLC:tä ei tule pitää korvausvelvollisena tämän takuun tai minkä tahansa epäsuoran takuun puitteissa liitännäis- ja seurannaisvahingoista. Tällä takuulla myönnetään vähittäismyyntiasiakkaalle erityiset lailliset oikeudet. Asiakkaalla voi olla myös muita oikeuksia, jotka vaihtelevat maakohtaisesti.

Takuu mitätöityy, jos laitetta ei koota tai käytetä laitteen mukana toimitettujen ohjeiden mukaisesti, jos laite myydään tai kaupataan toiselle omistajalle, jos laitteessa käytetään siihen sopimattomia osia tai lisävarusteita, jos laitetta käytetään kaupalliseen tarkoitukseen tai ruokapalvelun tarjoamiseen, jos laitetta käytetään väärin tai jos sen huolto laiminlyödään muulla tavoin.

Takuuvaatimuksen käsittelyä varten Traeger Pellet Grills LLC voi vaatia todisteen ostopäivämäärästä. Säilytä ostotosite tai lasku tämän todistuksen kanssa arvokkaina asiakirjoina.



NAUTI TÄYDESTÄ MAUSTA

SEURAA MEITÄ: @TRAEGERGRILLS



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

traegergrills.com