TRAEGER
WOOD FIRED GRILLS

BRUKER HÅNDBOK

EN AV DE HYPPIGSTE BRANNÅRSAKENE ER MANGLENDE OVERHOLD AV KLARINGER (LUFTROM) MELLOM BRENNBARE MATERIALER. DET ER SVÆRT VIKTIG AT DETTE PRODUKTET KUN INSTALLERES I HENHOLD TIL DISSE INSTRUKSJONENE.
VIKTIG: OPPBEVAR FOR FREMTIDIG REFERANSE. LES NØYE.

TFB85WLE/WLEC
TFB01WLE/WLEC

VIKTIG SIKKERHETSINFORMASJON

LES ALL INSTRUKSJONENE FØR INSTALLASJON OG BRUK AV APPARATET

Les hele håndboken før installasjon og bruk av dette pelletsbrennende apparatet. Dersom du ikke følger disse instruksjonene, kan det føre til materielle skader, personskader eller dødsfall. Kontakt bygningsrådet eller brannvesenet for opplysninger om restriksjoner og krav om installasjonskontroll der bor.

Lage mat på en grill som brenner hardt treverk er en sann glede – for deg og familien og de heldige vennene dine. Den nye Traeger-grillen er spesielt designet for å gjøre matlagingen enklere samt optimal ytelse med de mest smakfulle matvarene.

Som med alle griller og matlagingsapparater der du brenner et materiale (enten det er tre, gass eller kull), dannes det organiske gasser under tilberedningen. En gass som kan være spesielt skadelig i konsentrerte mengder er karbonmonoksid. Utendørs, i friluft, skal karbonmonoksid forsvinne på en naturlig måte og ikke skade deg.

ADVARSEL! Følg disse retningslinjene for å forhindre at denne fargeløse, luktfrie gassen forgifter deg og din familie, kjæledyr eller andre:

- Gjør deg kjent med symptomene på karbonmonoksidforgiftning: hodepine, svimmelhet, svakhet, kvalme, oppkast, søvnighet og konfusjon. Karbonmonoksid reduseres blodets evne til å transportere oksygen. Et lavt oksygennivå i blodet kan føre til bevisstløshet og død.
- Oppsøk lege hvis du eller andre utvikler forkjølelses- eller influensalignende symptomer. Karbonmonoksidforgiftning, som lett kan forveksles med forkjølelse eller influensa, oppdages ofte for sent.
- Alkoholforbruk og narkotikabruk øker virkningene av karbonmonoksidforgiftning.
- Karbonmonoksid er spesielt giftig for mor og barn under graviditeten, spedbarn, eldre, røykere og personer som har problemer med blod- eller sirkulasjonssystemet, som f.eks. anemi eller hjertesykdommer.
- Bruk Traeger-grillen kun utendørs på et ikke-brennbart underlag og på god avstand fra brennbare materialer.
- Du må aldri bruke bensin, bensinlignende lanterne-drivstoff, parafin, tennvæske for kull eller antennelige væsker til å starte eller “få fart på” på oppfyringen i dette apparatet. Hold alle slike væsker på god avstand fra dette apparatet når det er i bruk.

VIKTIG: LESES NØYE OG OPPBEVARES FOR FREMTIDIG REFERANSE.
Hvis du monterer denne enheten for en annen person, må du gi denne håndboken til eieren slik at han/hun kan lese den og oppbevare den for fremtidig referanse.

FARE!
For nordamerikanske forbrukere:
- Plugg inn i et egnet 3-pins uttak.
- Det kreves en strømforsyning med GFCI-beskyttelse. Finn et jordet 3-pins uttak innen den 1,8 m lange strømledningens rekkevidde for å beskytte mot elektrisk støt. Uttaket må være installert i følge de nasjonale forskriftene om elektriske anlegg.

For forbrukere i Den europeiske union:
- Plugg inn i et egnet jordet uttak.
- Du må ikke fjerne jordpinnen eller endre støpselet på noen som helst måte. Ikke bruk adaptere eller skjøteledninger.

FARE!
- Farlig spenning kan forårsake støt, forbrenninger eller føre til død. Trekk strømledningen ut av kontakten før du utfører service på grillen med mindre annet er oppgitt i denne brukerhåndboken.
- Du må aldri bruke eller oppbevare brennbare væsker i nærheten av grillen.
- Bruk aldri bensin eller lightervæske til å tenne grillen manuelt.

ADVARSEL!

Røykfare

Under oppstart kan det hende at pelletsene overantennes. Dette fører til en uvanlig tykk, hvit røyk som varer lenge. Hvis dette skulle skje, må du slå av grillen med hovedbryteren og trekke ut strømledningen. Hvis denne tilstanden varer lenge nok, kan gassene hope seg opp pga. delvis antennelse og så begynne å brenne for fullt og få lokket til å "rape." Hvis denne "rapen" skjer og grillen ikke har blitt skikkelig vedlikeholdt som beskrevet i "Vedlikeholde grillen" på sidene 26-27, kan det oppstå en fettbrann. For å utbedre denne tilstanden, må du la grillen avkjøle seg fullstendig, ta ut alle innvendige deler og fjerne all asken og pelletsene fra grillen og brennkammeret (se side 27, "Fjerne aske fra innsiden og rundt brennkammeret").

ADVARSEL!

Forbrenningsfare

Mange av grillens deler blir svært varme under bruk. Det må utvises forsiktighet for å unngå forbrenninger, både under bruk og etterpå, når grillen fremdeles er svært varm.

- Du må **aldri** forlate grillen uten tilsyn når små barn er tilstede.
- Du må **aldri** flytte på grillen når den er i bruk.
- La grillen avkjøle seg helt før du flytter på den eller forsøker å transportere den.

ADVARSEL!

Brannfare

- Når du bruker denne grillen, må det overholdes en avstand på **MINST** 45,7 cm mellom grillen og brennbare materialer.
- Når du bruker denne grillen under brennbare materialer, må det overholdes en avstand på **MINST** 102 cm.

ADVARSEL!

Fare for luftbåren forurensning

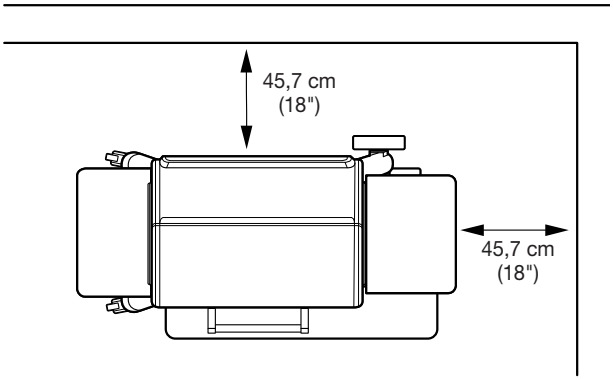
- Denne grillen må **KUN** monteres og brukes i henhold til instruksjonene i monteringsveiledningen og denne brukerhåndboken.
- Denne grillen er KUN beregnet på UTENDØRS BRUK.
- Du må aldri bruke fyringspellets i grillen, da denne kan inneholde farlige kontaminanter og additiver.

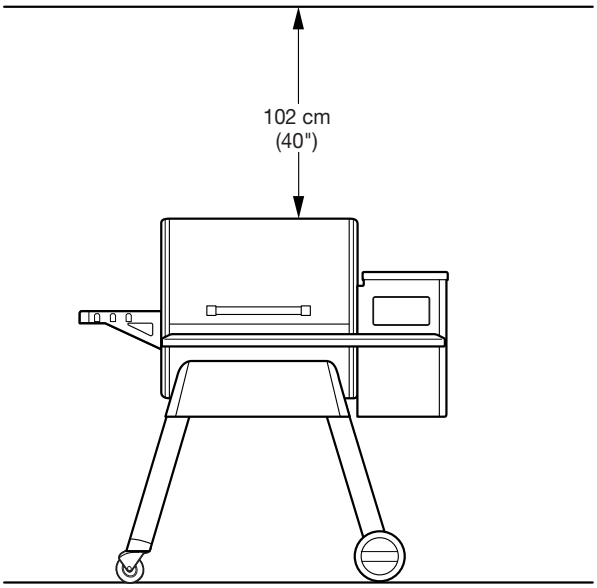
FORSIKTIG!

- Trepellets må alltid oppbevares tørt, på avstand fra varmekilder og andre drivstoffbeholdere.
- Hold grillen ren. Se rengjøringsinstruksjonene i denne brukerhåndboken.
- Ikke bruk tilbehør som ikke er spesifisert for bruk med denne grillen.
- For å oppnå best mulig resultat og smak, bruk ekte TRAEGER BRAND HARDTRE PELLETS.
- Selv om det mye plass i grillen bør du ikke legge inn for mye mat som kan avgi store mengder antennelig fett, for eksempel mer enn en halv kilo bacon, spesielt hvis grillen ikke har blitt skikkelig vedlikeholdt. Hvis kokkene før deg har produsert store mengder antennelig fett, anbefales det på det sterkeste å fjerne fettet fra grillen før du bruker den igjen.

For forbrukere i Den europeiske union:

- Dette apparatet må ikke brukes av personer (deriblant barn) med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller uten erfaring og kunnskap, med mindre de er under tilsyn eller har fått veiledning i å bruke apparatet av en person som har ansvar for deres sikkerhet.
- Barn må holdes under tilsyn for å påse de ikke leker med apparatet.





TA VARE PÅ DISSE INSTRUKSJONENE

LIVET
ER
SMAKFULLT
FÅ FULL EFFEKT PÅ GRILLEN
MED TRAEGER-APPEN

INNHOLDS FORTEGNELSE

2 VIKTIG SIKKERHETSINFORMASJON

6 HVORFOR VELGE TRAEGER TREPELLETS?

7 GJØR VEDLIKEHOLD AV GRILLEN ENKLERE

8 BLI KJENT MED GRILLEN

II INNKJØRING AV GRILLEN

I3 BRUKE GRILLEN

I4 VELGE EN TILBEREDNINGSMETODE

2I EKSTRA KONTROLLFUNKSJONER

22 TØMMING AV PELLETSKAMMER

23 TIMBERLINE-FUNKSJONER

26 VEDLIKEHOLDE GRILLEN

28 OFTE STILTE SPØRSMÅL

30 FEILSØKING

32 BRUKSTIPS

35 SERVICE OG GARANTI

HVORFOR VELGE TRAEGER TREPELLETS?

VI HOS TRAEGER ER VELDIG OPPTATT AV SMAK. Det er derfor vil lager våre egne, 100 % naturlige hardtre pellets, og sørger for at kun tre av den beste kvaliteten brukes til å smaksette maten din. Den brenner mer effektivt og pålitelig. Vi kan ikke garantere det samme resultatet med andre pelletsmerker, så vi anbefaler alltid å bruke våre pellets for en optimal opplevelse.

100 % NATURLIG HARDTRE

Ingen fyllstoffer, ingen unaturlige additiver—kun ekte hardtre for ekte smak.

SMAK AV TRE OG RØYK

Kun det riktige fuktighetsforholdet gir den beste hardtre smaken.

USA TRAEGER-EIDE MØLLER OG PELLETS-PRODUKSJONSPROSESSEN

Etter 30 år i bransjen har vi skapt "gullstandarden" innen pelletsproduksjonen.

TRAEGER HARDWOOD	GODT MED ALT. FANTASTISK MED:							
	OKSEKJØTT	FJÆRKRE	SVINEKJØTT	LAMMEKJØTT	SJØMAT	BAKING	GRØNNSAKER	VILT
OR	✓	✓	✓		✓	✓	✓	
EPLE		✓	✓			✓	✓	
KIRSEBÆR	✓	✓	✓	✓		✓		
HICKORY	✓	✓	✓				✓	✓
LØNN	✓		✓	✓		✓	✓	
MESQUITE	✓	✓			✓			✓
EIK	✓				✓	✓		
PECAN	✓	✓	✓	✓		✓	✓	
STORVILT-BLANDING	✓	✓	✓		✓			✓
KALKUNBLANDING		✓						
TEXASBIFF-BLANDING	✓							
SIGNATURLBLANDING	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓

GJØR VEDLIKEHOLD AV GRILLEN

ENKLERE

SØRGE FOR AT GRILLEN ER REN og uten opphoping av fett og smuss er meget viktig for å beholde den ekte aromaen av vedbrenning som grillen gir. Den beste måten å sørge for dette på, er å bruke vårt utvalg av rengjørings- og vedlikeholdsmaterialer. Disse er tilgjengelige hos forhandleren eller på nettsiden traegergrills.com.

950 ML

TRAEGERS HELT NATURLIGE RENGJØRINGSMIDDEL

Hold grillen like ren og skinnende som den dagen du kjøpte den med vårt helt naturlige rengjøringsmiddel.

5-PAKNING

FETTBØTTE-INNLEGG

Få fart på vedlikeholdet av fettbøtten med våre innlegg i aluminium.

5-PAKNING

DRYPPEBRETT INNLEGG

De er laget av varmebestandig aluminium, er lette og kan kastes slik at rengjøringen går rask og du kan fortsette grillingen.

18" X 150'

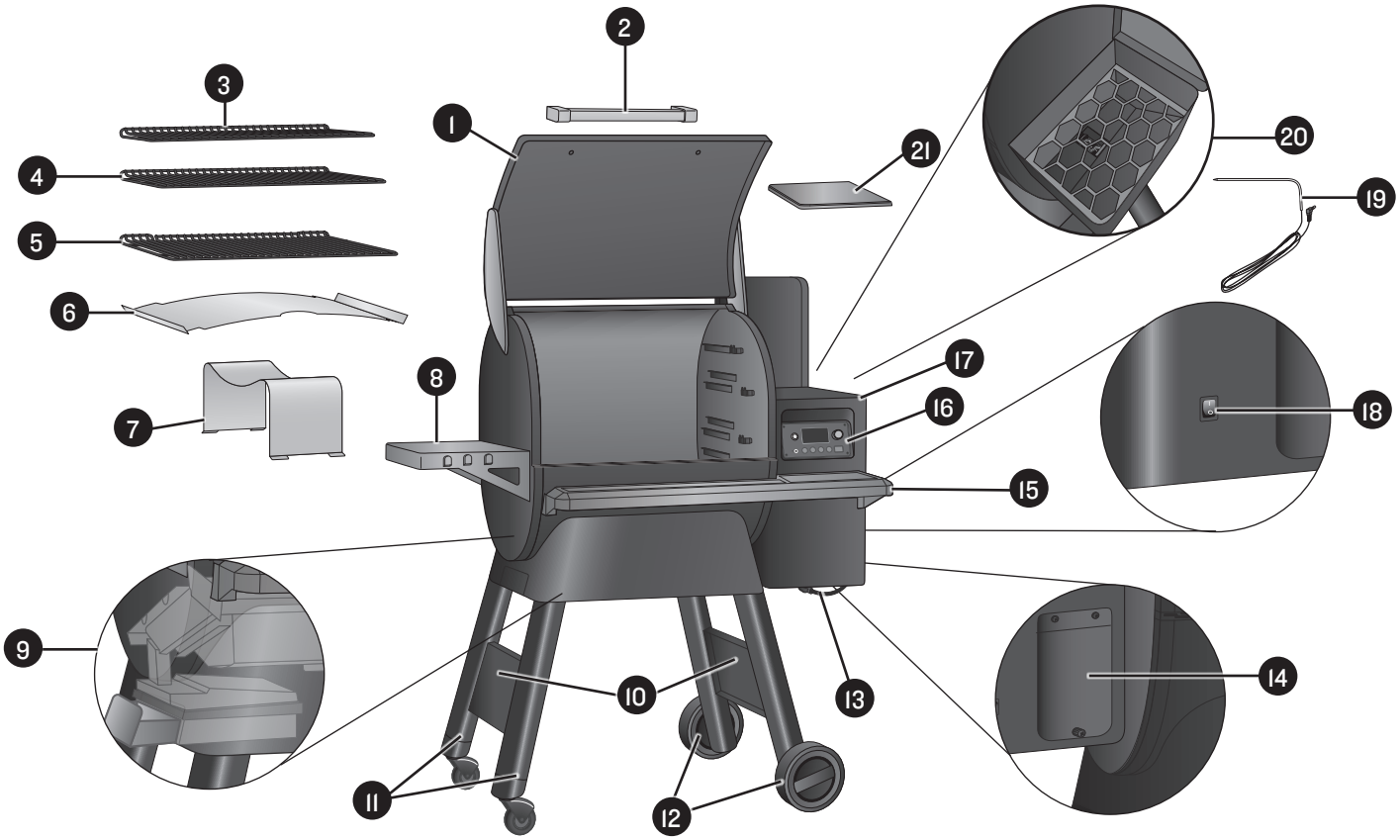
TRAEGER X OREN ROSA SLAKTERPAPIR

Dette FDA-godkjente papiret holder kjøttet fuktig og forsegler saften inne i kjøttet, men puster samtidig nok til at røyksmaken kommer inn.

BLI KJENT MED GRILLEN

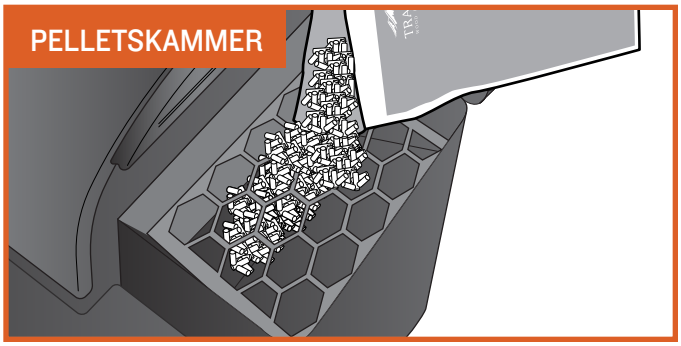
Se monteringsveiledningen ved montering og installasjon av Traeger Timberline grillen.

GRILLDELER OG FUNKSJONER



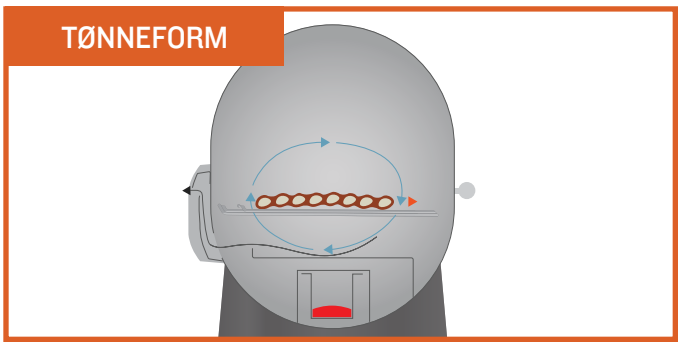
Del	Beskrivelse	Del	Beskrivelse
1	Grilldør	12	Robuste støttebein med hjul
2	Dørhåndtak	13	Avtakbar strømledning
3	Øverste grillrist	14	Tømmeluke på pelletskammer (bak på grillen)
4	Midterste grillrist	15	Fronthylle
5	Nederste grillrist	16	Traeger kontrollenhet med WiFIRE teknologi
6	Dryppebrett for fett	17	Pelletskammer
7	Varmebaffel	18	Hovedbryter (bak på grillen)
8	Sidehylle	19	Steketermometer
9	System for fetthåndtering	20	Pelletskammeret innvendig med rist
10	Beinstøtter	21	Skjærefjøl (plassert oppå pelletskammeret)
11	Bein med låsbare hjul		

PELLETSKAMMER



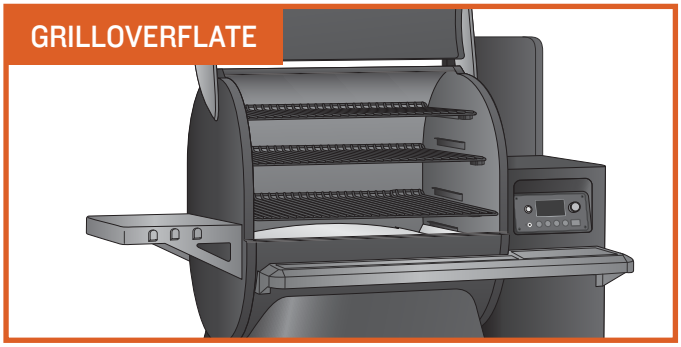
Med et pelletskammer med en kapasitet på 10,8 kg kan du grille i timevis, og du kan forlate grillen og gå tilbake til å underholde venner og familie.

TØNNEFORM



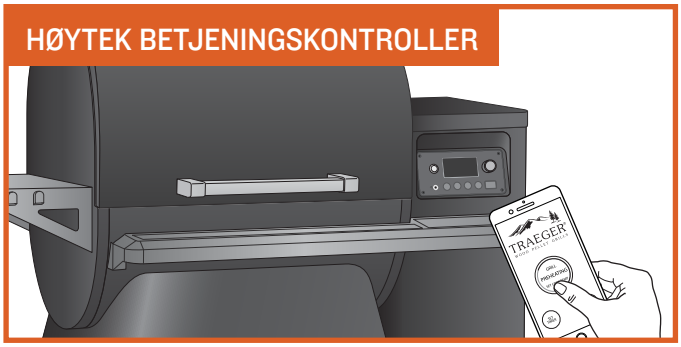
Traegers karakteristiske tønneform skaper en konvektiv virvelbevegelse. Den fører varm røykluft rundt i grillkammeret, og maten omringes av varme fra veden som gir jevn grilling på alle sider.

GRILLOVERFLATE



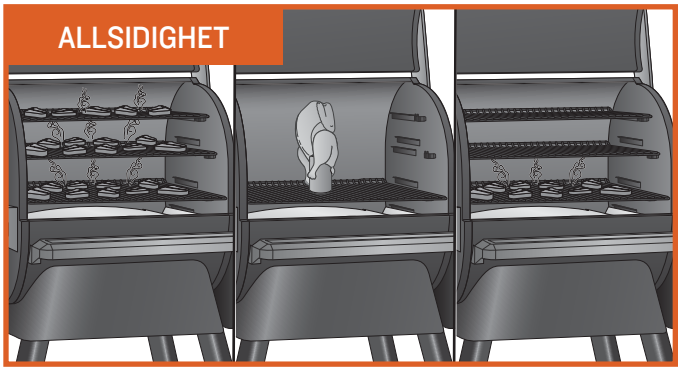
Traeger-grillen har en grilloverflate på 0,55-0,84 m^2 og har nok plass og stekekapasitet til å tilberede T-beinsteker eller ribbe-lengder til et helt selskap, og fremdeles ha plass til å ta seg av siderettene.

HØYTEK BETJENINGSKONTROLLER



Med Traeger Timberline grillen er det like enkelt som å ta fram mobilen. Med WiFIRE teknologien kan du stille inn og justere temperaturene automatisk med oppskrifter lastet ned fra Traeger-appen. Gå til Google Play Store for laste ned Android-appen, eller for Apple, gå til App Store. Gå til traegergrills.com/app for informasjon om hvordan du bruker appen. Se avsnittet “Koble til grillen” på neste side for instruksjoner om hvordan du kobler til Wi-Fi.

ALLSIDIGHET



Med et justerbart system bestående av tre rister i rustfritt stål over hverandre kan du grille på begge ristene ved behov. Den øverste risten kan fjernes for høyere mat som f.eks. en diger kalkun, eller du kan senke den nederste risten til den laveste stillingen (direkte varme) for å lage perfekte grillmerker.

INGEN BRANNSLUKKING

Du trenger ikke bekymre deg for at fett som drypper ned skal ta fyr og skape ekle ildkuler som ødelegger måltidet, da Traegers tre-brennende griller tilbereder maten ved bruk av indirekte varme. Stekefettet føres ned i et utvendig dryppebrett der det lett kan fjernes.

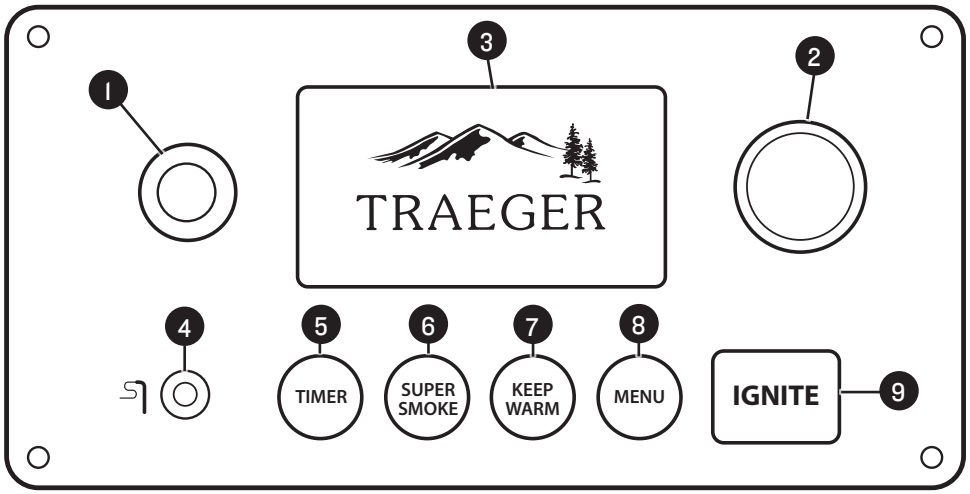
MERK: Hvis de byttes ut ofte kan Traegers dryppebrett-innlegg bidra til å holde grillen ren og redusere faren for oppflamminger.

ADVARSEL! Hold grillen ren. Se “Brukstips” og “Vedlikeholde grillen.”

BLI KJENT MED GRILLEN (FORTSETTER)

WiFIRE ELEKTRONISK KONTROLLENHET

Traeger Timberline grillen er utstyrt med en toppmoderne Traeger kontrollenhet med WiFIRE teknologi og Wi-Fi-funksjonalitet. Før du begynner å bruke grillen vil det være nyttig å bli kjent med de ulike funksjonene på betjeningspanelet.



MERK: Temperatursvingninger er vanlige på Traeger-griller. Svingningene kan skyldes vind, lufttemperatur, feil bruk eller manglende vedlikehold av grillen.

1 **STANDBY-KNAPP**
Bruk denne knappen til å slå på den elektroniske kontrollenheten når grillens hovedbryter (på baksiden av grillen) har blitt slått PÅ (I). Trykk og hold inne i 3 sekunder for å begynne avslutningssyklusen. Du må alltid la grillen utføre hele avslutningssyklusen etter hver bruk. Se "Vedlikeholde grillen" for mer informasjon.

2 **VALGBRYTER**
Drei på bryteren for å bla opp og ned i den viste menyen. Trykk midt på bryteren for å gjøre et valg.

3 **STATUSDISPLAY**
Viser nåværende temperatur, status på tilberedningsprogrammet, gjenværende tilberedningstid osv.

4 **STEKETERMOMETER-KONTAKT**
Plugg steketermometeret inn i kontakten for tilberedning med steketermometer.

5 **TIMER (TIMEREN)**
Timeren er kun for å gjøre det lettere for deg. Den påvirker ikke bruken av grillen. Du kan for eksempel sette timeren på 15 minutter hvis du må pensle kjøttet om 15 minutter. Du vil høre et pip når tiden har gått.

6 **SUPER SMOKE (SUPERRØYK)**
Velg SUPER SMOKE når som helst under grillingen når tilberedningstemperaturen er på mellom 74 °C–107 °C for å øke røykmengden når du trenger litt ekstra røyksmak på maten.

7 **KEEP WARM (VARMHOLDING)**
Denne funksjonen opprettholder grilltemperaturen på 74 °C for å holde maten varm uten å oversteke den.

8 **MENU (MENY)**
Fra MENU (menyen) kan du stille inn steketermometeret og synkronisere grillen med husets internett og innstillinger.

9 **IGNITE (TENNING)**
Trykk på IGNITE (tenning) for å starte grillen.

KOBLE TIL GRILLEN

Følg disse instruksjonene for å koble grillen til Wi-Fi. Gå til traegergrills.com/app å lære mer om WiFIRE, Traeger-appen, og flere tilkoblingsmåter.

MERKNADER:

- Kontroller at smartenheten kjører det siste operativsystemet.
- For å kunne koble grillen til Wi-Fi, må grillen slås på. Kontroller at hovedstrømbryteren er i PÅ (I) stilling og at grillens kontrollenhet viser hjemmeskjermen.

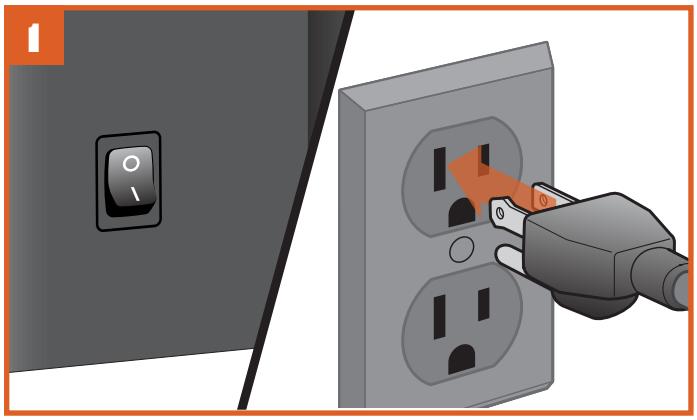
1. Last ned Traeger-appen i Google Play-butikken for Android eller App-butikken for Apple.
2. Kontroller at smartenheten er koblet til Wi-Fi-nettverket som du vil koble grillen til.
3. Åpne Traeger-appen og følg instruksjonene.

TIPS:

- For å få best mulig tilkobling plasserer du grillen slik at den vender mot Wi-Fi-ruteren, grillens antenne peker nedover, og kontroller at du har et sterkt Wi-Fi-signal.
- En Wi-Fi-forsterker kan gi et bedre Wi-Fi-signal.

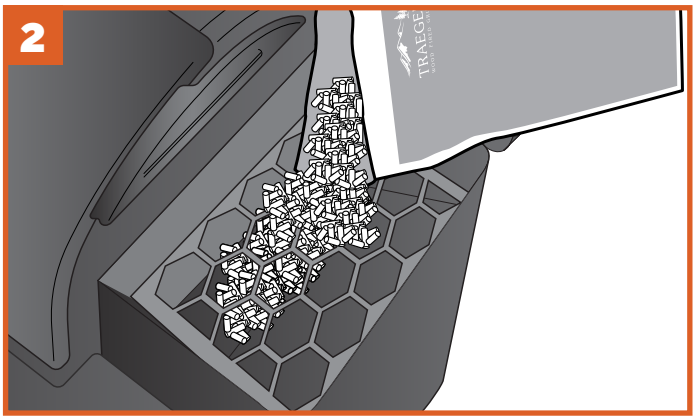
INNKJØRING AV GRILLEN

SKAL KUN GJØRES VED FØRSTE OPPTENNING. For at grillen skal kunne fungere riktig må du først klargjøre mateskruen ved å fylle mateskrue-røret med pellets.



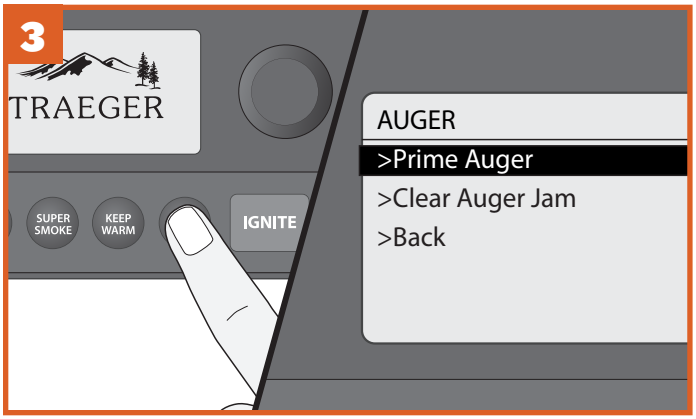
STØPSELETS UTSEENDE KAN VARIERE ETTER LAND.

Når hovedbryteren står i stillingen AV (**O**), plugger du strømledningen inn i en egnet jordet stikkontakt.



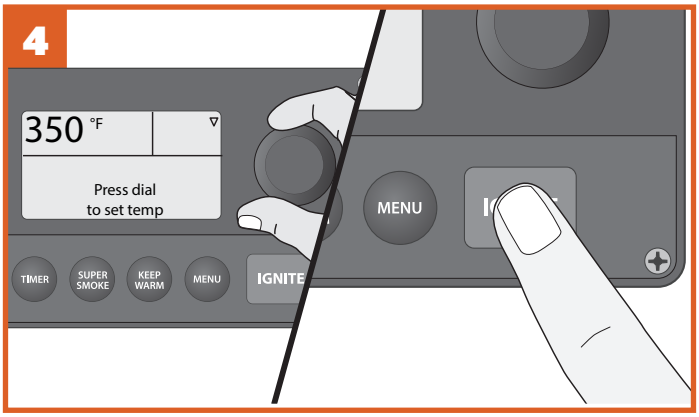
Fyll pelletskammeret med TRAEGER BRAND HARDTRE PELLETS.

ADVARSEL! Bruk KUN TRAEGER BRAND HARDTRE PELLETS som er spesiallaget for våre griller. Du må aldri bruke fyringspellets i grillen.

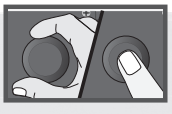


Trykk på MENU (meny) for å vise hovedmenyen. Drei på bryteren for å velge AUGER (mateskrue), og velg deretter Prime Auger (klargjør mateskrue).

Det tar noen minutter å fylle mateskrue-røret med pellets og før de begynner å falle ned i brennkammeret. Når timeren for Prime Auger-funksjonen er fullført, velg Done (ferdig).



Hjemmeskjermen vil vise “Press dial to set temp.” (trykk på bryteren for stille inn temp.) Drei valgbryteren med klokken til 177 °C. Trykk på IGNITE (tenning), lukk grilldøren og kjør grillen i 20 minutter når den har kommet opp i innstilt temperatur.

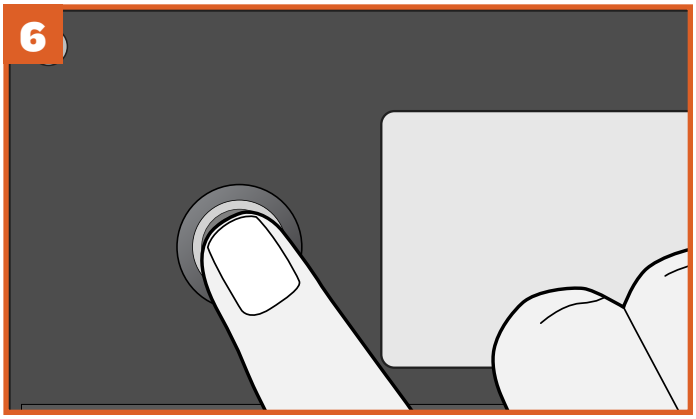


MERK: Når du blir bedt om å velge eller bekrefte et menyalternativ, dreier du valgbryteren til ønsket alternativ og trykker midt på bryteren for å låse valget.

INNKJØRING AV GRILLEN (FORTSETTER)

Juster temperaturen til 260 °C og kjør grillen i 30 minutter til.

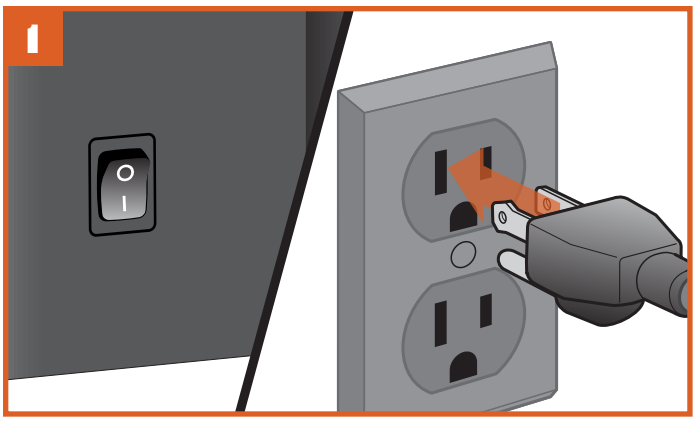
MERK: Hvis mateskruen setter seg fast under bruk, må du la grillen avkjøle seg helt. Deretter trykker på MENU (meny) for å vise hovedmenyen. Drei på bryteren for å velge AUGER (mateskrue), og velg deretter Clear Auger Jam (rens mateskrue). Mateskruen vil kjøre bakover i 60 sekunder for å fjerne pellets som sitter fast.



Slå av grillen ved å trykke på standby-knappen og holde den inne i 3 sekunder for å starte avslutningssyklusen. Når avslutningssyklusen er over, hat du fullført innkjøringen av grillen.

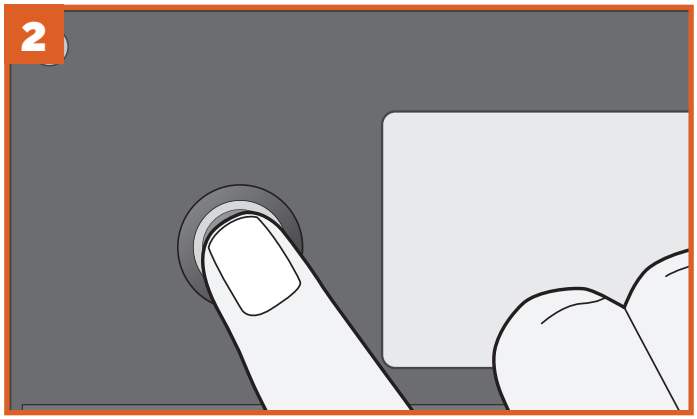
BRUKE GRILLEN

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



STØPSELETS UTSEENDE KAN VARIERE ETTER LAND.

Plugg strømledningen inn i et egnet jordet stikkontakt og sett hovedbryteren PÅ (**I**).



Trykk på standby-knappen for å vekke opp grillen.

ADVARSEL!

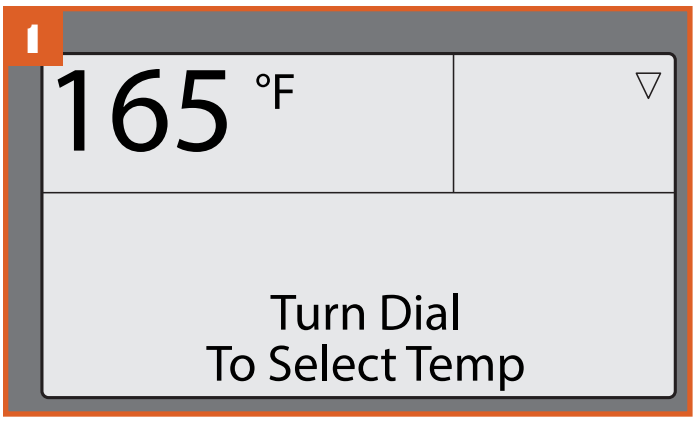
- Når du bruker denne grillen, må det overholdes en klaring på minst 45,7 cm mellom grillen og brennbare materialer.
- Bruk KUN TRAEGER BRAND HARDTRE PELLETS som er spesiallaget for våre griller. Du må aldri bruke fyringspellets i grillen.

MERKNADER:

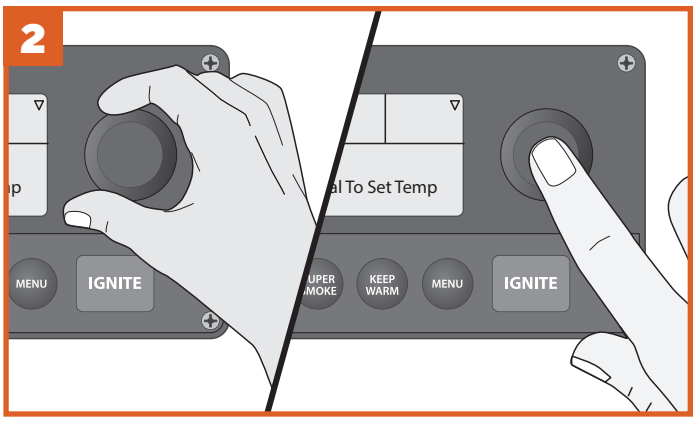
- Traeger-appen for mobile enheter gjør bruken av WiFIRE elektronisk kontrollenhet enda enklere. Last ned Traeger-appen og følg instruksjonene for å koble til grillen. Gå til traegergrills.com/app å lære mer om WiFIRE, Traeger-appen, og flere tilkoblingsmåter.
- Uansett hvilken tilberedningsmetode du bruker vil Traeger Timberline grillen alltid begynne med en tennings- og forvarmingssyklus når du trykker på IGNITE (tenning).
- Når du har opprettet et forhåndsinnstilt egendefinert tilberedningsprogram, vil disse syklusene kjøres automatisk. Du trenger ikke programmere dem.
- Du må alltid la grillen utføre hele avslutningssyklusen etter hver bruk. Trykk på standby-knappen og hold den inne for å starte avslutningssyklusen.
- Vi anbefaler at du rengjør dryppebrettet for fett hyppig for å redusere muligheten for en fettbrann. Se “Vedlikeholde grillen” på side 26 for flere detaljer.

VELGE EN TILBEREDNINGSMETODE

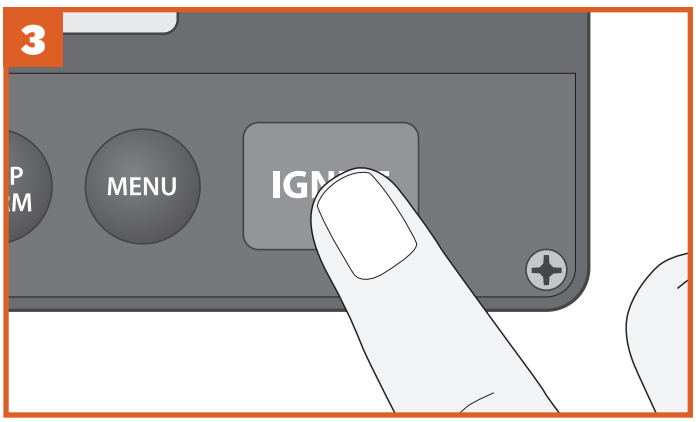
TILBEREDE VED EN TEMPERATUR Bruk denne metoden for enkle oppskrifter med en enkelt tilberedningssyklus på en bestemt temperatur.



Når du har trykket på standby-knappen, vil grillens hjemmeskjerm automatisk vise meldingen “Turn Dial To Select Temp” (drei på bryteren for å velge temp.). Tilberedningstemperaturen kan stilles inn direkte fra denne skjermen.



Drei valgbryteren til høyre eller venstre for velge temperatur. Når ønsket temperatur vises, trykker du midt på bryteren for å velge.



Trykk på IGNITE (tenning). Den automatiske tennings- og forvarmingssyklusen vil begynne.

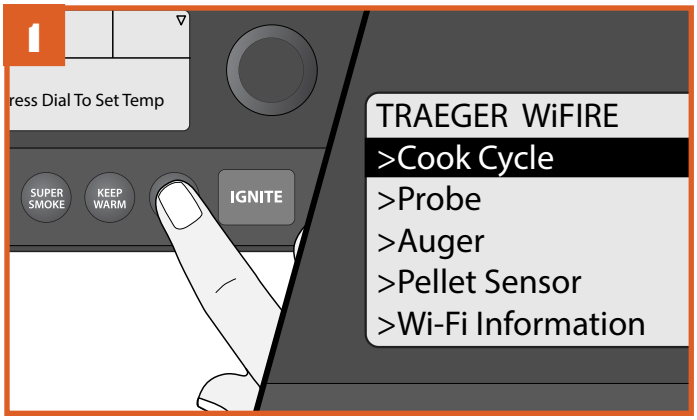
Når forvarmingen er ferdig, legger du maten på grillen og lukker grilldøren.

TIPS:

- Det anbefales, men er ikke nødvendig, å vente til forvarmingen er ferdig før du legger mat på grillen.
- Grilldøren skal lukkes når forvarmingssyklusen begynner slik at grillen kan komme opp i ønsket, innstilt temperatur.
- Til en viss grad er temperatursvingninger vanlige på Traeger-griller.

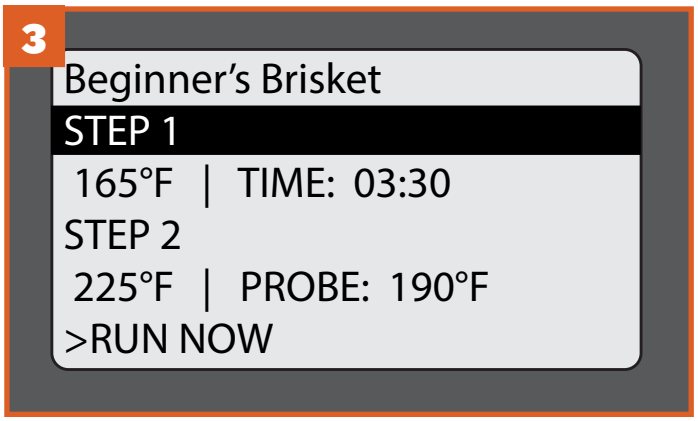
BRUKE EN FORHÅNDSINNSTILT EGENDEFINERT TILBEREDNINGSSYKLUS

Traeger Timberline grillen leveres med to av våre beste egendefinerte tilberedningssykluser allerede programmert: Beginner's Brisket (begynners bringe) og Chicken Challenge (kyllingutfordring). Bruk Traeger-appen til å finne hundrevis av oppskrifter som du kan laste ned direkte til grillen. Du må synkronisere grillen med husets internett før du kan begynne å laste ned oppskriftene.



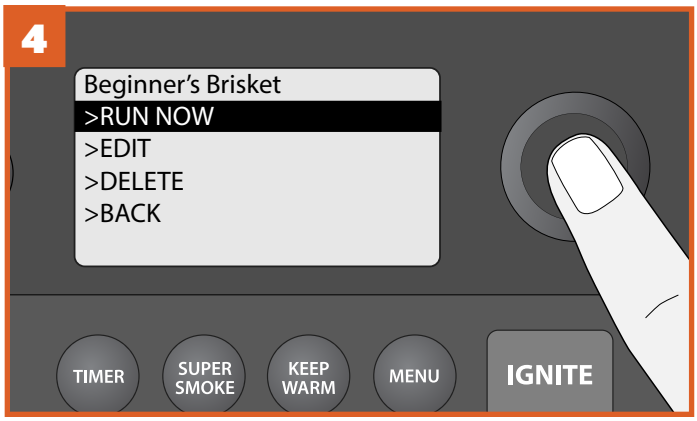
Når hjemmeskjermen vises, trykker du på MENU (ment). Den fullstendige menyen vil nå vise flere alternativer. Velge tilberedningssyklus.

På skjermen for Cook Cycle (tilberedningssyklus) bruker du valgbryteren til å velge oppskrift. Trykk midt på bryteren for å velge.



Når en egendefinert tilberedningssyklus er valgt, vil de inkluderte trinnene vises. Deretter velger du ett av fire alternativer: RUN NOW (kjør nå), EDIT (rediger), DELETE (slett) eller BACK (tilbake) for å gå tilbake til den forrige menyen.

TIPS: Hvis du er midt i programmeringen av en tilberedningssyklus og ombestemmer deg, trykker du på MENU (meny) flere ganger til du kommer tilbake til hovedmenyen, og starter på nytt.



Hvis du vil kjøre den egendefinerte tilberedningssyklusen akkurat som den er, velger du RUN NOW (kjør nå).

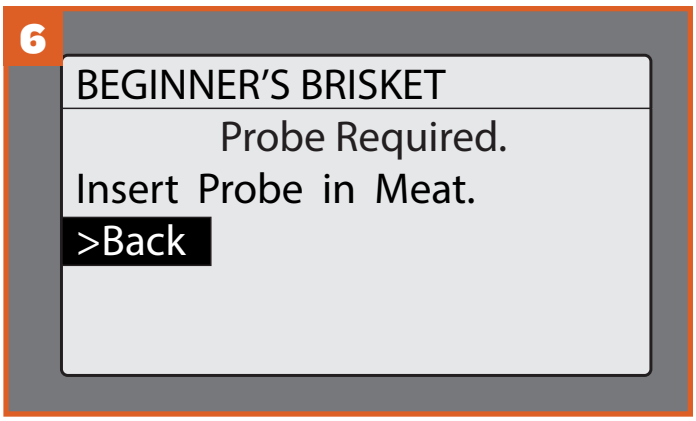
MERK: For å redigere eller legge til trinn, følg instruksjonene i "Creating a Custom Cook Cycle" (opprette en egendefinert tilberedningssyklus) på side 17.

BRUKE EN FORHÅNDSINNSTILT EGENDEFINERT TILBEREDNINGSSYKLUS (FORTSETTER)

5

For å RUN COOK CYCLE NOW (kjøre tilberedningssyklusen nå) velger du YES (ja) når du blir bedt om det eller NO (nei) for å gå tilbake til den forrige skjermen.

6



Hvis du må bruke steketermometeret, vil du bli bedt om å sette det inn i kjøttet. Deretter setter du steketermometeret inn i kontakten på kontrollenheten. Du vil høre et pip når steketermometer gjenkjennes. For å RUN COOK CYCLE NOW (kjøre tilberedningssyklusen nå) med en gang, velger du YES (ja) når du blir bedt om det.

7

Displayet vil nå vise det første trinnet i tilberedningsprogrammet. Trykk på IGNITE (tenning) for å starte.

8

Den automatiske tennings- og forvarmingssyklusen vil begynne. Når forvarmingen er ferdig, legger du maten på grillen og lukker grilldøren.

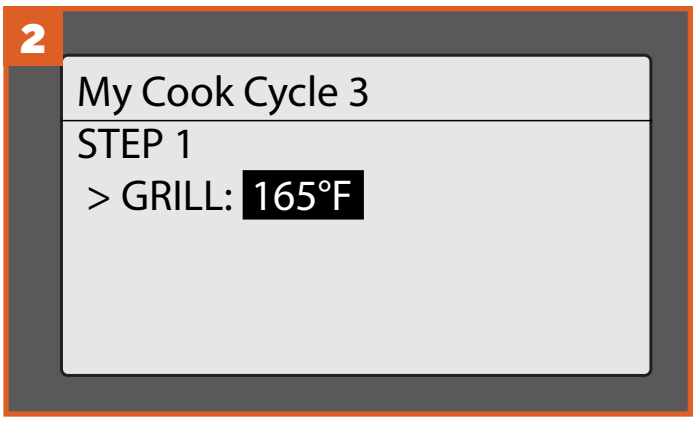
MERKNADER:

- Hvis steketermometeret ikke er riktig plugget inn, vil grillen pipe tre ganger.
- Det anbefales, men er ikke nødvendig, å vente til forvarmingen er ferdig før du legger mat på grillen.
- Grilldøren skal lukkes når forvarmingssyklusen begynner slik at grillen kan komme opp i ønsket, innstilt temperatur raskt.

OPPRETTE EN EGENDEFINERT TILBEREDNINGSSYKLUS

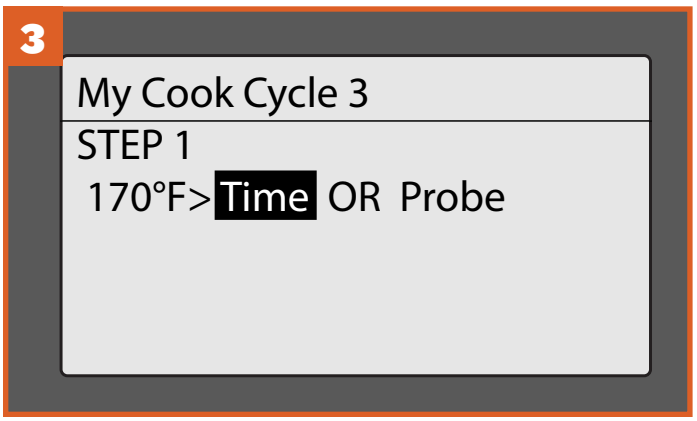
Bruk denne metoden for å opprette ditt eget tilberedningsprogram, eller for å redigere et eksisterende program.

I menyen for Cook Cycle (tilberedningssyklus), velger du NEW (ny) for å vise menyen for Steps (trinn).

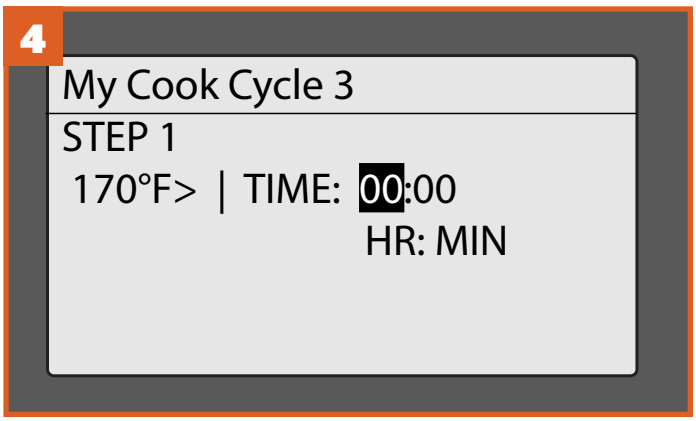


På trinn I blir du bedt om å velge en grilltemperatur (standard temperatur er 74 °C). Drei valgbryteren til ønsket temperatur og trykk midt på bryteren for å velge.

MERK: Egendefinerte tilberedningssykluser krever minst ett trinn, og maksimalt fire.



Når temperaturen er valgt, velger du enten Time (tid) (for tilberedning i en bestemt tid) eller Probe (steketermometer) (for tilberedning til den innvendige måltemperaturen i kjøttet er nådd).

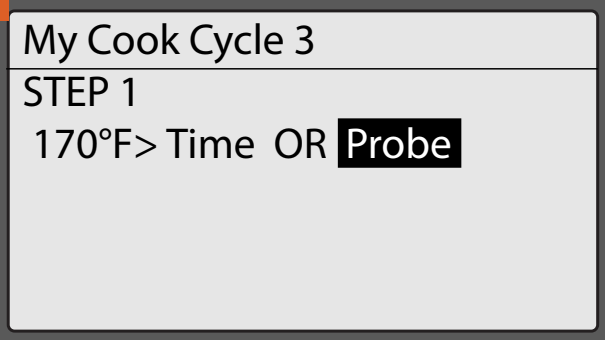


Hvis oppskriften krever en spesifikt antall timer på en bestemt temperatur, velger du TIME (tid). Drei på valgbryteren for å velge timer. Trykk for å velge og gå til minutter. Drei for å velge minutter og trykk på valgbryteren for å velge og avslutte.

PÅMINNELSE: Når du bruker valgbryteren til å velge alternativer, må du huske å trykke midt på bryteren for å låse valget og gå til neste menyelement.

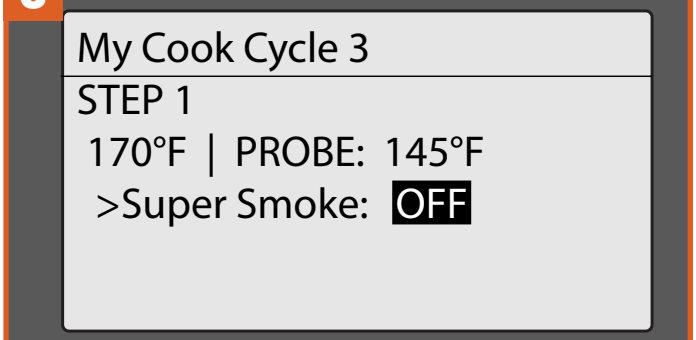
OPPRETTE EN FORHÅNDSINNSTILT EGENDEFINERT TILBEREDNINGSSYKLUS (FORTSETTER)

5



Hvis oppskriften krever at kjøttet skal stekes til en bestemt innvendig temperatur, velger du Probe (steketermometer). Bruk valgbryteren til å velge en måltemperatur.

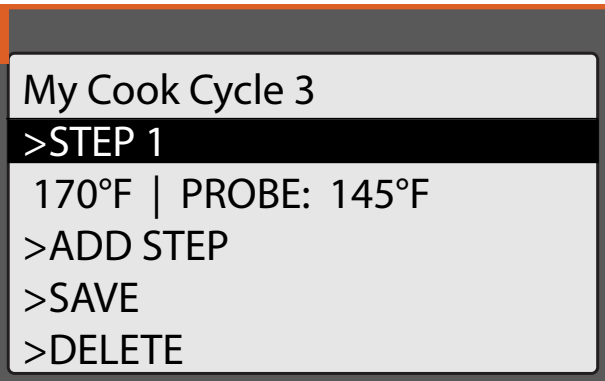
6



Alternativet for å legge Super Smoke (superrøyk) til trinnet, vises. For å legge til Super Smoke bruker du valgbryteren til å gå fra AV (standard) til PÅ. Eller du kan trykke midt på valgbryteren for å godta standardinnstillingen.

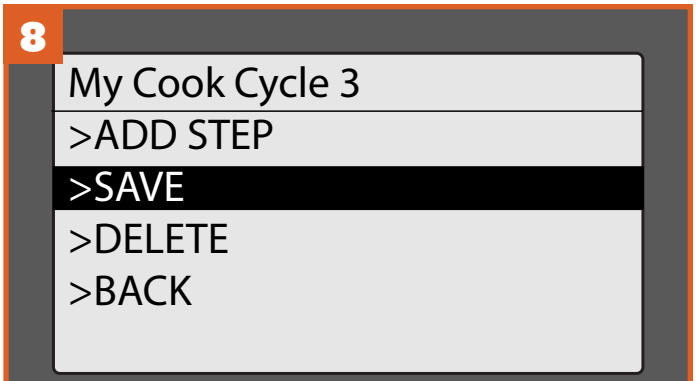
MERK: Super Smoke (superrøyk) kan kun brukes når grilltemperaturen er på mellom 74 °C–107 °C.

7



På dette punktet vil du føres tilbake til menyen for Steps (trinn) for den egendefinerte tilberedningssyklusen. Trinnet du nettopp opprettet, vil lagres automatisk. Du kan legge til et annet trinn, lagre tilberedningsprogrammet som det er, slette programmet eller gå tilbake til menyen for tilberedningssyklus.

8

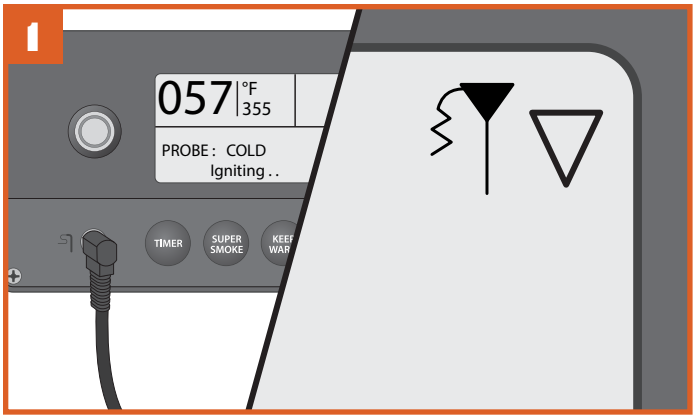


Når alle trinnene er lagt til, velger du SAVE (lagre). Du vil deretter bli spurt om du ønsker å RUN COOK CYCLE NOW (kjøre tilberedningssyklusen nå). Hvis du velger YES (ja), vil du tas tilbake til hjemmeskjermen og bedt om å trykke på IGNITE (tenning) for å starte. Hvis du velger NO (nei), vil du gå tilbake til menyen for Cook Cycle (tilberedningssyklus).

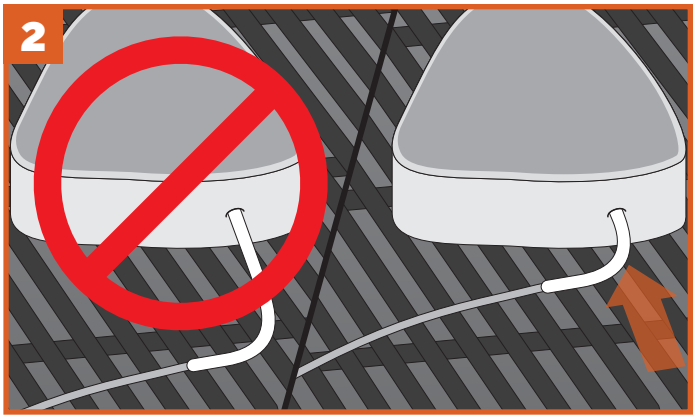
MERK: Det er totalt fire minneplasser for oppskrifter på grillen. Hvis du allerede har fire oppskrifter lagret og ønsker å opprette en ny en, må du slette en av de nåværende oppskriftene for å gi plass til den nye.

TILBEREDNING MED STEKETERMOMETERET Bruk disse metodene når oppskriften spesifiserer en innvendig måltemperatur for maten.

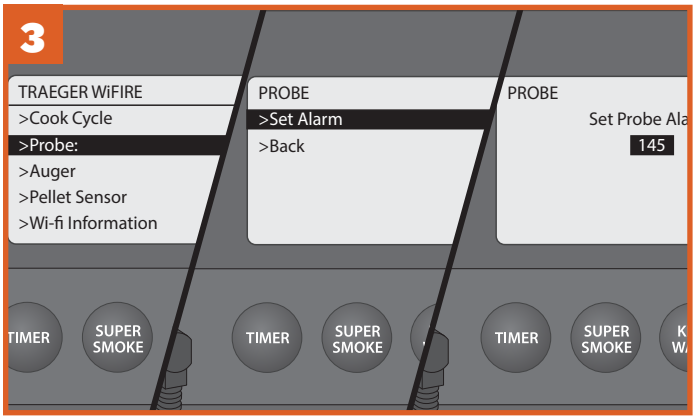
Hvis grillen er slått av:



Sett steketermometeret inn i kontakten på WiFIRE kontrollenheten. Se "Bruke grillen" for å slå på grillen. Når grillen er på vil kontrollenheten gjenkjenne steketermometeret og tilhørende ikon vil tennes øverst i høyre hjørne på kontrollenhetens skjerm.

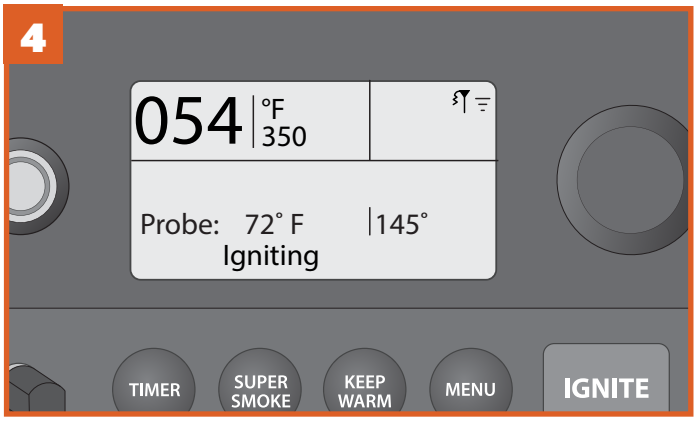


Når grillen er forvarmet til ønsket temperatur, legger du maten på grillen. Før steketermometeret gjennom hullet på siden av grillen og sett tuppen av steketermometeret halvveis inn i den tykkeste delen av kjøttet—ikke i fettpartiet og ikke slik at det berører bein.



Trykk på MENU (meny) og bla gjennom for å velge PROBE (steketermometer). Du vil bli bedt om å stille inn en steketermometer-alarm for den innvendige måltemperaturen. Velg SET ALARM (still inn alarm). Deretter, i menyen Set Probe Alarm (stille inn steketermometer-alarm), bruker du valgbryteren til å velge måltemperaturen på kjøttet.

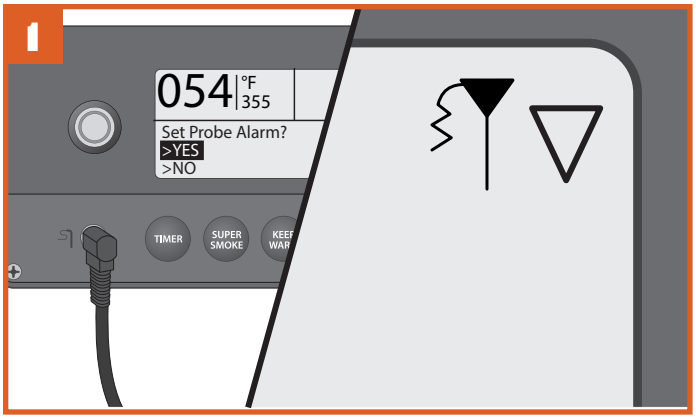
MERK: Se "Ekstra kontrollfunksjoner" på side 21 for kalibrering av steketermometeret.



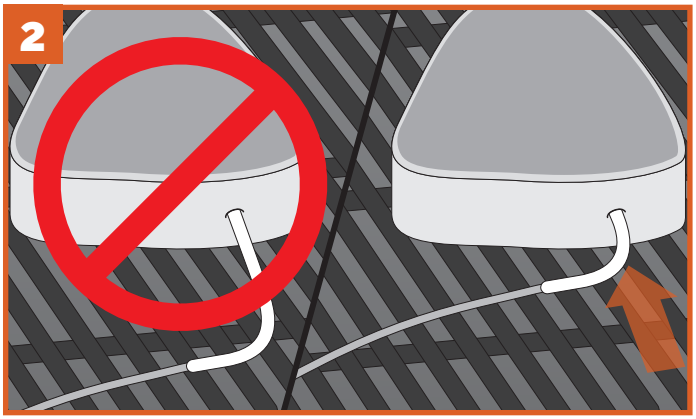
Når steketermometer-alarmen er stilt inn, vil hjemmeskjermen vise grilltemperaturen, måltemperaturen på steketermometeret og grillstatus. Du vil høre et pip når kjøttet kommer opp i den innstilte alarmtemperaturen. Hvis du bruker Traeger WiFIRE-appen, vil du motta et push-varsel på den tilkoblede smartenheten, sammen med en visning av grillens status gjennom hele tilberedningsprosessen.

TILBEREDNING MED STEKETERMOMETER (fortsetter)

Hvis grillen er slått på:



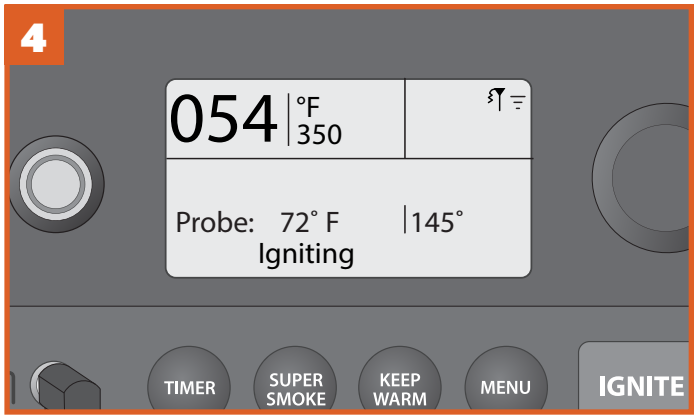
Sett steketermometeret inn i kontakten på WiFIRE kontrollenheten. Kontrollenheten vil gjenkjenne steketermometeret og tilhørende ikon vil tennes øverst i høyre hjørne på kontrollenhetens skjerm. Displayet vil spørre om du ønsker å stille inn en alarm. Velg YES (ja).



Når grillen er forvarmet til ønsket temperatur, legger du maten på grillen. Før steketermometeret gjennom hullet på siden av grillen og sett tuppen av steketermometeret halvveis inn i den tykkeste delen av kjøttet—ikke i fettpartiet og ikke slik at det berører bein.

Drei bryteren til ønsket temperatur på maten. Trykk midt på bryteren for å velge/bekrefte.

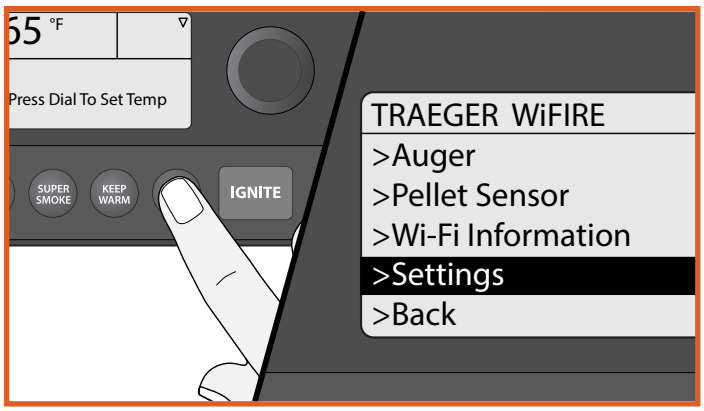
MERK: Se "Ekstra kontrollfunksjoner" på side 21 for kalibrering av steketermometeret.

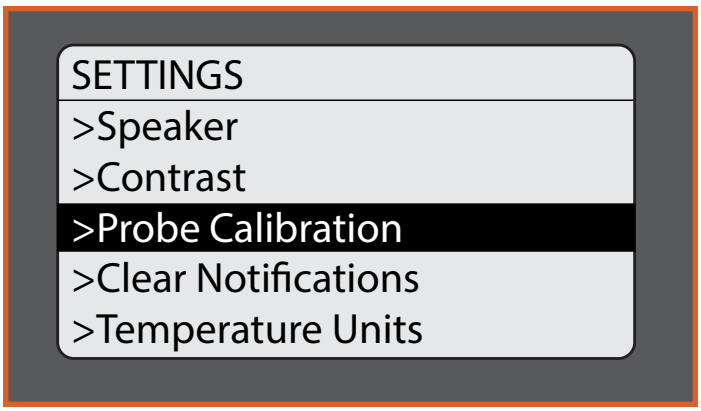


Når steketermometer-alarmen er stilt inn, vil hjemmeskjermen vise grilltemperaturen, måltemperaturen på steketermometeret og grillstatus. Du vil høre et pip når kjøttet kommer opp i den innstilte alarmtemperaturen. Hvis du bruker Traeger WiFIRE-appen, vil du motta et push-varsel på den tilkoblede smartenheten, sammen med en visning av grillens status gjennom hele tilberedningsprosessen.

EKSTRA KONTROLLFUNKSJONER

SETTINGS (INNSTILLINGER) Bruk "Settings" (innstillingsmenyen) til å justere displayinnstillingene, slettes varsler få tilgang til viktig produkt- og kontaktinformasjon osv.





FOR Å FÅ TILGANG TIL INNSTILLINGSMENYEN:

Slå grillen på. Når hjemmeskjermen vises, trykker du på MENU (ment). Hovedskjermen vil vise flere alternativer. Drei på bryteren for å fremheve "Settings." (innstillinger) Trykk midt på bryteren for å velge.

For å endre en innstilling dreier du på bryteren for å velge ønsket innstilling. Trykk midt på bryteren for å bekrefte. Velg BACK (tilbake) for å gå tilbake til innstillingsmenyen.

SPEAKER (HØYTTALER)

Slår grillens kontrollhøyttaler på eller av. Den valgte innstillingen vil angis med en *.

CONTRAST (KONTRAST)

Drei på bryteren for å justere displaykontrasten en fra I (høy) til 5 (lav). Standardinnstilling er 3. Trykk midt på bryteren for å bekrefte og gå tilbake til innstillingsmenyen.

PROBE CALIBRATION (KALIBRERING AV STEKETERMOMETER)

Det er to alternativer under denne innstillingen:

I. Calibrate Probe (Kalibrere steketermometeret):
   Gir instruksjoner om kalibrering ved bruk av isvannbad. "Place probe in ice water for I minute before calibrating."(sett steketermometeret i isvann i I minutt før kalibrering) vises.
2. Probe Offset (Steketermometerets begynnelse):
   Drei på bryteren for å justere starttemperaturen på steketermometeret i trinn på I°, fra -8 °C til +8 °C. Standardinnstillingen er 0. Trykk midt på bryteren for å bekrefte og gå tilbake til innstillingsmenyen.

CLEAR NOTIFICATIONS (SLETTE VARSLER)

MERK: Siden en feil vil sette grillen i avkjølingsmodus, vil displayet fremdeles vise "Cooling Down" (kjøler seg ned) når du går ut av menyene Clear Notifications (slette varsler) og Settings (innstillinger).

TEMPERATURE UNITS (TEMPERATURENHETER)

Drei på bryteren for å velge mellom Fahrenheit (°F) og Celsius (°C). Trykk midt på bryteren for å bekrefte. Den valgte innstillingen vil angis med en *.

CUSTOMER SERVICE (KUNDESERVICE)

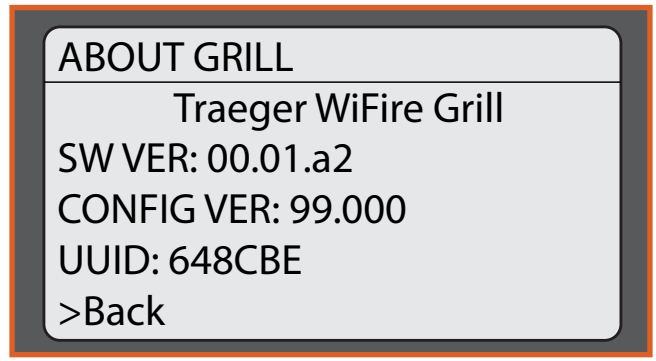
Viser Traeger WiFIREs dedikerte kundeservicenummer.

LEARN MORE (LÆR MER)

Viser lenkeinformasjon for Traeger-app og nettside.

ABOUT GRILL (OM GRILLEN)

Gir deg viktig informasjon om grillen, inkludert modellnummer og programvareversjon.



BACK (TILBAKE)

Gå tilbake til hovedmenyen.

TØMMING AV PELLETSKAMMER

Traeger Timberline grillen har system for tømming av pelletskammeret som gjør at du raskt kan endre fra en pellets-aroma til en annen uten å rote det til.

1

STØPSELETS UTSEENDE KAN VARIERE ETTER LAND.

Drei bryteren til AV (**O**) og trekk ut strømledningen. Hvis grillen fremdeles er svært varm, lar du den avkjøle seg helt.

2

Sett en beholder som er stor nok til holde de brukte pelletsene under luken for tømming av pellets.

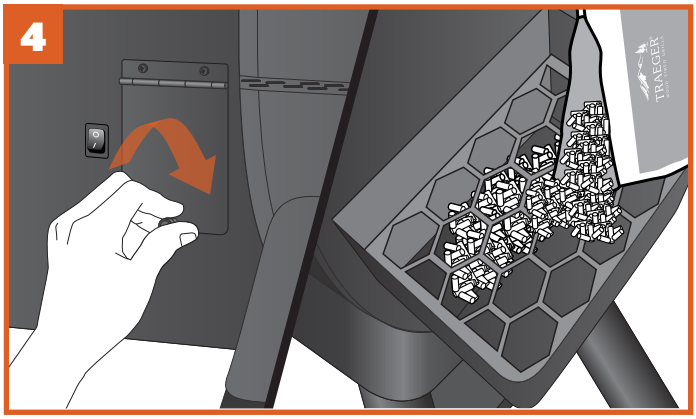
TIPS: En ren 19-liters bøtte fungerer helt greit!

3

Skru opp låsen på tømmeluken og åpne den. Pelletsene vil tømmes ut i beholderen du har plassert under. Det kan hende du må bruke en stekespade eller skje til å skyve de gjenværende pelletsene ut av kammeret.

ADVARSEL! Tøm pelletskammeret forsiktig rett etter at du har brukt grillen. Pelletsene kan være svært varme.

4



Når pelletskammeret er tomt, lukker du luken, setter på låsen igjen og fyller pelletskammeret med TRAEGER BRAND HARDTRE PELLETS med en annen aroma.

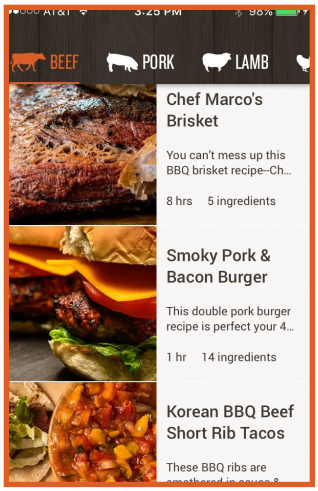
TIMBERLINE-FUNKSJONER

TRAEGER-APP

Traeger Timberline grillen kan fjernstyres med Traeger-appen. Gå til traegergrills.com/app å lære mer om WiFIRE, Traeger-appen, og flere tilkoblingsmåter.

Du trenger en internett Wi-Fi tilkobling i huset for å koble Traeger Timberline grillen til internettet. Smartmobilen eller nettbrettet må kjøre det siste iOS eller Android operativsystemet. Hvis du forlater husets Wi-Fi nettverks rekkevidde med enheten, må du ha en dataplan.

Traeger-appen kan også brukes til søke etter, laste ned og tilberede nye oppskrifter på Traeger Timberline grillen.



TIMER (TIMEREN)

Traeger Timberline grillen leveres med en praktisk timer. Timer-funksjonen påvirker ikke bruken av grillen. Du kan bruke den til å varsle deg om andre nødvendige trinn under tilberedningen, som f.eks. å legge grønnsaker på grillen eller pensle maten.

Hvordan du stiller inn timeren:

1. Trykk og hold inne TIMER (timeren) i 3 sekunder.
2. Bruk valgbryteren til å veksle mellom timer og minutter for å stille inn tiden.

Når du har trykket på bryteren etter å ha valgt tiden, er timeren stilt inn og du vil bli sendt tilbake til hjemmeskjermen.

Hvordan du sletter timeren:

1. Trykk og hold inne TIMER (timeren) i 3 sekunder.
2. Du vil se alternativene Edit (redigere), Cancel (slette) eller Back (gå tilbake) til menyen.

SUPER SMOKE (SUPERRØYK) ALTERNATIV

Du kan sette mer røyksmak på maten ved å trykke på SUPER SMOKE (superrøyk) når som helst under grillingen. Trykk på nytt for å slette.

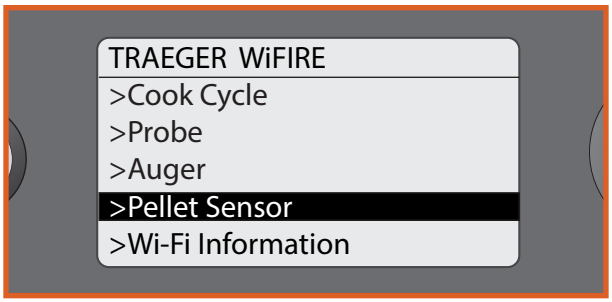
MERK: Super Smoke (superrøyk) kan kun aktiveres når grilltemperaturen er på mellom 74 °C–107 °C.

TIMBERLINE-FUNKSJONER (FORTSETTER)

KEEP WARM (VARMHOLDING-FUNKSJON)

Keep Warm (varmholding) kan brukes til å sette tilberedningssyklusen på pause når som helst under grillingen og opprettholde grilltemperaturen på 74 °C. Trykk på knappen for KEEP WARM (varmholding) for å aktivere funksjonen. Trykk på KEEP WARM (varmholding) igjen for å gjenoppta tilberedningen.

TRAEGER PELLETSSENSOR

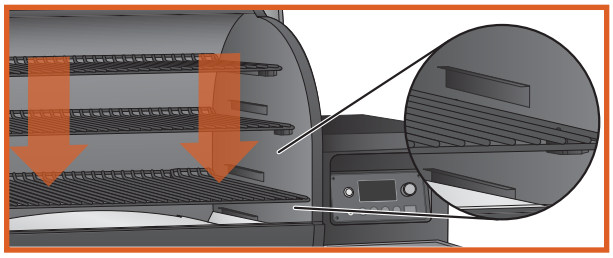


Traeger pelletssensoren overvåker forsyningen av pellets. Når den er valgt i menyen, vil den vise det aktuelle pelletsnivået som en prosentdel i trinn på 5 %.

Hvis Traeger pelletssensoren er riktig koblet, vil den vise "PELLET SENSOR Pellet Level (PELLETSSENOR Pelletsnivå): 100 %." Hvis Traeger pelletssensoren ikke er riktig koblet, vil den vise "PELLET SENSOR Sensor Disconnected Pellet Level (PELLETSSENSOR frakoblet Pelletsnivå: 0 %."

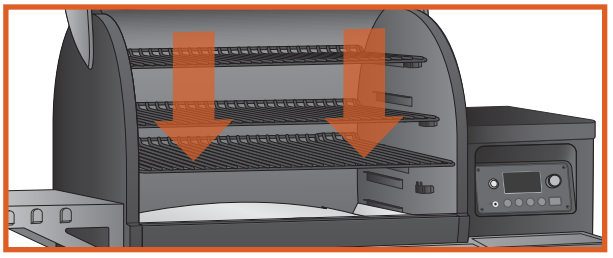
Med Traeger pelletssensoren kan du fjernkontrollere statusen på pelletsnivået med Traeger-appen. Dette nye systemet vil sende deg push-varsler (TPS-rapporter) og alarmer på smartenheten din når pelletsnivået blir lavt. På denne måten går du ikke tom for brensel under tilberedningen.

ALLSIDIG NEDRE RIST



Du kan endre plasseringen av den nederste grillristen for to forskjellige tilberedningsalternativer: Direkte varme og røyking.

I stillingen for **direkte varme** skal grillristen plasseres helt nederst i grillrommet og hvile på de laveste bakbrakettene og fremspringet foran. Dette sørger for at varmen fra dryppebrettet maksimeres og maten får grillmerker.

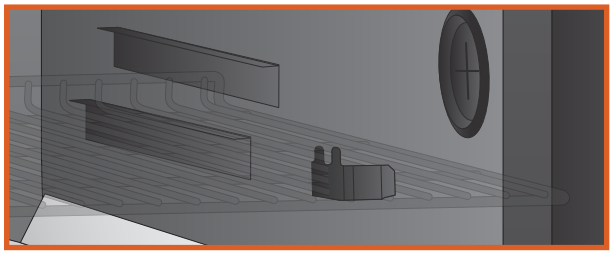


I stillingen for **røyking** plasserer du grillristen på de høyere frontbrakettene og skyver den inn i kanalen på bakpanelet. Dette vil sørge for at røyken sirkulerer fritt for varmluftstilberedning.

RISTSTOPPER

Riststopperen er plassert foran på skyvebrakettene på den nederste risten, og gir bedre stabilitet når du håndterer maten. Dra risten utover til tverrstangen sperres av riststopperen, og du kan snu hamburgerne eller pensle ribben uten at risten vipper.

MERK: Flytt kun på den nederste grillristen; den øverste grillristen skal være på plass siden den ikke glir.



SKJÆREFJØL

Traeger Timberline grillen er utstyrt men en skjærefjøl i bambus som er svært praktisk. Sett skjærefjølen oppå pelletskammeret og den magnetiske basen vil holde det på plass. Se “Vedlikeholde grillen” på side 27 for instruksjoner om riktig vedlikehold og rengjøring av skjærefjølen.

VIKTIG: Ikke la skjærefjølen stå ute i sol og regn. Dersom den utsettes for høye temperaturer eller stor fuktighet, kan den sprekke eller bøye seg.

FOR FORBRUKERE I NORD-AMERIKA:

VIKTIG: I henhold til retningslinjene fra American Heart Association (amerikansk hjerteorganisasjon), og som for mange produkter som inneholder magneter, anbefales det at personer med implanterte pacemakere/defibrillatorer bruker skjærefjølen forsiktig og holder enheten 30 cm unna fjølen.

FOR FORBRUKERE I DEN EUROPEISKE UNION:

VIKTIG: I henhold til retningslinjene fra produsenter av medisinsk utstyr, og som for mange produkter som inneholder magneter, anbefales det at personer med implanterte pacemakere/defibrillatorer bruker skjærefjølen forsiktig og holder enheten 30 cm unna fjølen.

GRILLTREKK

Beskytt Traeger Timberline grillen med et førsteklasses tilpasset trekk, designet for å tåle vær og vind.
Dette slitesterke grilltrekket kan kjøpes på traegergrills.com.

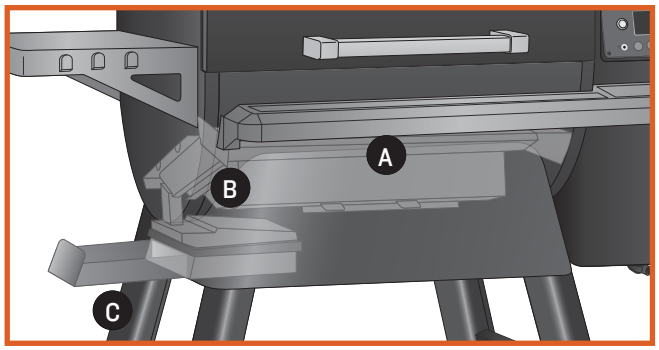
VEDLIKEHOLDE GRILLEN

1. **DANNELSE OG FJERNING AV KREOSOT OG FETT**
   Når trepellets brenner sakte, produserer de tjære og andre organiske damper som sammen med avgitt fuktighet danner kreosot. Kreosotdamp kondenserer i den relativt kjølige avtrekkskanalen ved en saktebrennende ild. Som et resultat samler det seg kreosot på innsiden av avtrekkskanalen. Når kreosot antennes, danner den en svært varm ild. Luftbårne fettpartikler vil transporteres gjennom grillkammeret, og noe av dette luftbårne fettet vil samle seg på innsiden av avtrekkskanalen, som kreosoten, og kan bidra til en brann.

   Traegers dryppebrett-innlegg kan bidra til å holde grillen ren og redusere faren for oppflamminger.

   Traegers underliggende avtrekkskanal må inspiseres minst to ganger i året for å fastslå når det har dannet seg en oppsamling av kreosot og/eller fett.

   Fett som drypper fra maten vil falle ned på dryppebrettet, og deretter ned i Traeger system for fetthåndtering (TGMS). TGMS består av en (A) fettkanal, (B) et fettutkast og (C) en fettpanne med innlegg (se nedenfor). Fett vil samle seg på alle disse stedene.



   Alle komponentene i TGMS må inspiseres før hver bruk for tegn på fettoppsamling.

   Når kreosot eller fett har hopet seg opp, må det fjernes for å redusere faren for brann.

   Selv om det er mye plass i grillen bør du ikke legge inn for mye mat som kan avgi store mengder antennelig fett—for eksempel mer enn en halv kilo bacon—hvis grillen ikke har blitt skikkelig vedlikeholdt. Hvis kokkene før deg har produsert store mengder antennelig fett, anbefales det på det sterkeste å fjerne fettet fra grillen før du bruker den igjen.

2. **FJERNE FETT FRA GRILLEN**:
   FARE! Drei bryteren AV (**O**) og trekk ut strømledningen.

   FORSIKTIG! Oppsamlet fett er lettere å fjerne når grillen fremdeles er varm—men ikke for varm. **Vær forsiktig så du ikke brenner deg.** Hansker anbefales.

   Fjern fett fra TGMS-systemet regelmessig. Hvis det har hopet seg opp for mye fett i fettkanalen eller fettet har tettet fettutkastet, kan det føre til en fettbrann. Vi anbefaler at du rengjør disse stedene regelmessig.

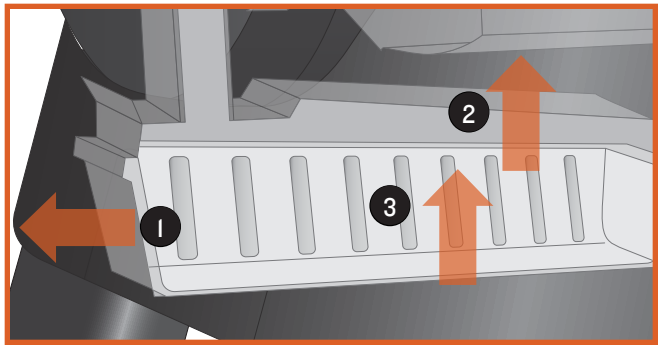
   Slik kontrollerer du fettnivået:

   Kast panne-innlegget og sett inn et nytt:

   (1) Skyv ut fettpannen til den stopper.

   (2) Løft opp for å fjerne lokket på fettpannen.

   (3) Løft opp innlegget i fettpannen.

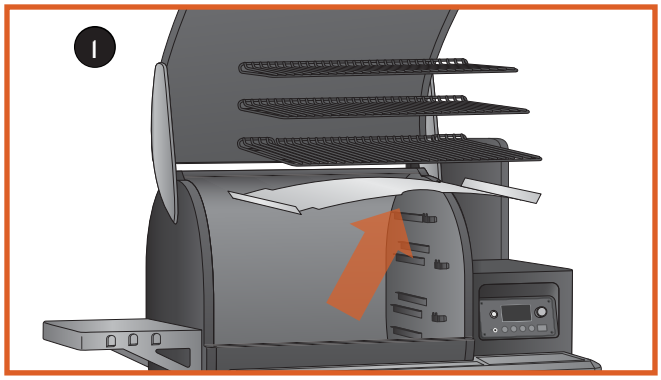


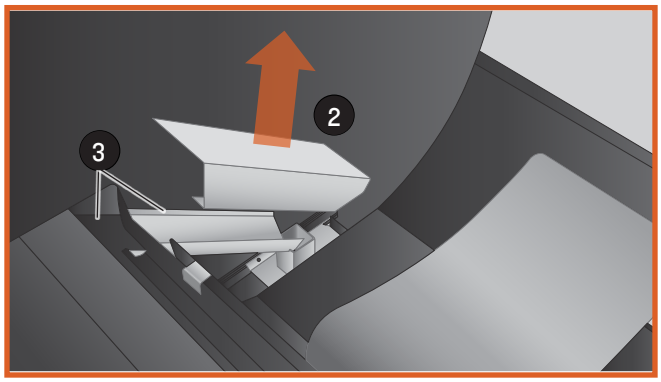
   Slik rengjør du systemet for fetthåndtering:

   (1) Fjern grillristene og dryppebrettet fra grillen.

   (2) Fjern dekselet over fettutkastet.

   (3) Tørk av kanalen og utkastet med papirhåndklær. Hvis fettet sitter fast, bruk en skje eller lignende til å skrape det av kanalen og utkastet.





Fettpannen leveres med en forhåndsinnstallert 5-pakning med engangsinnlegg i aluminium. Ekstra pakninger med innlegg kan kjøpes på traegergrills.com. Tøm fettpannen ved behov; hyppigheten avhenger av hvor ofte grillen brukes.

3. **RENGJØRE UTVENDIGE FLATER:**
   FARE! Drei hovedbryteren AV (**O**) og trekk ut strømledningen.

   Bruk en fille eller klut (som du kan kaste etterpå) fuktet med varmt såpevann til å tørke av fett på utsiden av grillen. IKKE bruk ovnsrens, skuremidler eller stålull/skuresvamper på de utvendige grillflatene.

4. **UTENDØRS OPPBEVARING:**
   FORSIKTIG! Hvis grillen oppbevares utendørs under regnsesongen, må du sørge for at vann ikke komme inn i pelletskammeret. Trepellets utvider seg veldig mye når de er våte og vil sette seg fast i mateskruen. Dekk alltid over grillen med Traegers grilltrekk når den ikke er i bruk. Dette tilpassede trekket kan kjøpes på traegergrills.com.

5. **RENGJØRING AV GRILLRISTENE I RUSTFRITT STÅL:**
   FORSIKTIG! Grillristene er lettere å rengjøre når de fremdeles er varme. **Vær forsiktig så du ikke brenner deg.** Vi anbefaler å holde en rengjøringsbørste med langt håndtak i nærheten av grillen. Når maten er fjernet, børster du raskt av grillen. Det tar bare et minutt og den vil være klar til neste gang du ønsker å bruke grillen.

6. **FJERNE ASKEN FRA INNSIDEN AV OG RUNDT BRENNKAMMERET (ETTER 20 TIMERS BRUK):**
   FARE! Drei hovedbryteren AV (**O**) og trekk ut strømledningen.

   ADVARSEL! Kontroller at grillen er KALD før du fjerner asken.

   ADVARSEL! Asken skal kun fjernes i henhold til følgende instruksjoner.

   For mye aske i brennkammeret kan føre til at ilden går ut. Brennkammeret må inspiseres av og til og rengjøres for å fjerne asken. Som sagt før må asken kun fjernes fra og rundt brennkammeret når grillen er KALD.

   Fjern grillristene, dryppebrettet og varmebaffelen for å få tilgang til brennkammeret og grillen innvendig. Mye av asken på utsiden av brennkammeret kan fjernes fra grillen med en liten peisspade i metall eller et lignende redskap.

   ADVARSEL! En egen støvsuger er den beste måten å fjerne aske fra brennkammeret på, men dette må gjøres svært forsiktig for å unngå brann. Som sagt før må asken kun fjernes fra brennkammeret når grillen er KALD.

   En verktøystøvsuger med en oppsamlingskurv i metall uten pose vil være best for denne oppgaven. Men nesten alle støvsugere vil være egnet hvis denne prosedyren utføres på en trygg måte.

   Når du har kontrollert at asken i brennkammeret er KALD, støvsuger du opp asken inne i brennkammeret.

   a. Hvis støvsugeren er en poseløs modell, tømmer du ut alt det som er i oppsamlingskammeret. Deretter støvsuger du opp asken inne i brennkammeret. Når brennkammeret er rent, tømmer du oppsamlingskammeret i metallbeholderen som er beskrevet nedenfor med en gang. Kontroller at det ikke er askerester igjen i oppsamlingskammeret.

   b. Hvis støvsugeren er en posemodell, setter du en ubrukt pose inn i maskinen. Deretter støvsuger du opp asken inne i brennkammeret. Når brennkammeret er rent, fjerner du posen fra støvsugeren og setter den i metallbeholderen som er beskrevet nedenfor med en gang.

7. **KASTE ASKEN:**
   ADVARSEL! Asken må plasseres i en metallbeholder med et tettsittende lokk. Den lukkede askebeholderen må plasseres på et inne-brennbart underlag eller på bakken, på god avstand fra alle brennbare materialer, til endelig avhending kan skje. Når asken avhendes ved å grave den ned i jorden eller kastes lokalt på en annen måte, må den oppbevares i de lukkede beholderen til alle glørne har slukket og asken er helt kald.

8. **RENGJØRING AV SKJÆREFJØLEN:**
   Vask skjærefjølen grundig etter bruk.

   Vask:

   (1) Skal kun vaskes for hånd i varmt såpevann. SKAL IKKE BLØTLEGGES.

   (2) Skyll med rent vann.

   (3) Lufttørkes.

   VIKTIG: Hvis du bløtlegger skjærefjølen i vann eller vasker den i oppvaskmaskinen, kan den bli skadet.
   MERK: Unngå overeksponering for sollys for å forhindre at den deformerer seg.

9. Hvis strømledningen er skadet, må den skiftes ut med en spesiell ledningsenhet som kan fås fra produsenten eller serviceagenten.

OFTE STILTE SPØRSMÅL

Nedenfor finner du ofte stilte spørsmål sammen med svarene:

SPØRSMÅL	SVAR
Hvorfor tenner ikke grillen?	Kontroller at stikkontakten er strømførende. Hvis strømledningen er koblet til en GFCI (jordfeilbryter), må du kontrollere og tilbakestille om nødvendig. Begynn oppstarten. Hvis grillen ikke tennes, se neste svar.
	FARE! Drei bryteren AV (**O**) og trekk ut strømledningen. Fjern betjeningspanelet og kontroller sikringen på baksiden. Skift ut sikringen hvis den er gått. Sett betjeningspanelet på plass igjen.
	Kontroller at trekkviftens og mateskruens drivmotor fungerer som den skal. Hvis begge fungerer, må varmestangen skiftes ut. Hvis en eller begge ikke fungerer, kontakt Traegers VIP-365 kundeservice (se side 35) for ekstra hjelp med feilsøking eller for å legge inn en bestilling.
	Kontroller at det er pellets i pelletskammeret. Hvis dette er den første oppfyringen eller grillen har gått tom for pellets, må du la pelletsene få tilstrekkelig tid til å transporteres fra pelletskammeret til brennkammeret (kan ta inntil 7 minutt).
	Begynn oppstarten. Se “Bruke grillen” på side I3. Hvis det fremdeles ikke er pellets i brennkammeret, gå til neste svar.
	Hvis mateskruens drivmotor er i funksjon (kontroller det lille vifteblad bak på motoren), er problemet i den digitale kontrollenheten, som må skiftes ut. Kontakt Traeger-forhandleren eller Traegers VIP-365 kundeservice (se side 35) for å legge inn en bestilling.
Hvorfor føres det ingen pelletsene inn i brennkammeret?	Hvis mateskruens drivmotor **ikke er** i funksjon, men trekkviften **er** i funksjon, er problemet i mateskrue-systemet, som må kontrolleres:
	Når bryteren er AV (**O**) ser du etter det lille vifteblad bak på mateskruens drivmotor.
	FORSIKTIG! Mens du ser på vifteblad, dreier du bryteren PÅ (**I**). Hvis vifteblad ikke roterer, dreier du bryteren AV (**O**). Dette angir at mateskruens drivmotor er defekt og må skiftes ut. Kontakt Traeger-forhandleren eller Traegers VIP-365 kundeservice (se side 35) for å legge inn en bestilling.
	Hvis vifteblad roterer litt og så stopper opp, fortsett å observere og drei bryteren AV (**O**). Hvis vifteblad roterer litt bakover, angir dette at mateskrue-systemet sitter fast og må ryddes.
	FARE! Drei bryteren AV (**O**) og trekk ut strømledningen. Fjern pelletsene fra pelletskammeret. Se etter fremmedlegemer og våte eller dekomponerte pellets; begge deler kan føre til at mateskrue-systemet setter seg fast. Mateskruen må fjernes for å fjerne fastsatte pellets i mateskrue-systemet. Se avsnittet “Hvordan fjerner jeg mateskruen hvis den setter seg fast?” på neste side.
Hvorfor svinger temperaturen i grillen min?	Temperatursvingninger er vanlige på Traeger-griller. Svingningene kan skyldes vind, lufttemperatur, feil bruk eller manglende vedlikehold av grillen

SPØRSMÅL	SVAR
Hvordan fjerner jeg mateskruen hvis den setter seg fast?	**FARE!** Drei bryteren AV (**0**) og trekk ut strømledningen.
	FORSIKTIG! Hvis grillen fremdeles er svært varm, lar du den avkjøle seg helt.
	Fjern alle deksler som er nødvendig for å få tilgang til mateskruens drivmotor.
	Fjern skruen som kobler mateskruens drivmotor-aksel til mateskrue-akselen og skruen som holder mateskrue-bøssingen inne i mateskrue-røret.
	Bruk en liten rørnøkkel eller låsetang på mateskrue-akselen og drei mateskruen mot klokken. Den vil være vanskelig å dreie før den løsner. Deretter vil mateskruen rotere fritt.
	Fjern mateskruen og alle pelletsene, aske eller fremmedlegemer fra mateskruen, mateskrue-røret og brennkammeret. (Se instruksjonene for riktig håndtering og avhending av aske på side 27.)
	Gå over de utvendige flatene på mateskruen med middels kornet sandpapir. Kontroller innsiden av mateskrue-røret og gå over med sandpapir om nødvendig. Støvsug opp sandpapirstøvet i mateskrue-røret og brennkammeret når du er ferdig. Kontroller at mateskruen dreier fritt.
	Fest mateskrue-akselen til mateskruen drivmotor-aksel.
Hvordan beskytter jeg malingsfinishen?	Bruk et beskyttelsestrekk på grillen for å beskytte malingsfinishen. Et Traeger grilltrekk anbefales på det sterkeste. Trekkene kan kjøpes hos Traeger-forhandleren, eller logg inn på vår nettside, traegergrills.com.
	Hver 90 dag må du bruke en høykvalitets bilvoks på grillens utvendige flater. VOKSEN MÅ KUN PÅFØRES NÅR GRILLEN ER KALD.
Hvor kan jeg få tak i nye deler til grillen?	Spør Traeger-forhandleren. De kan ha delen på lager eller de kan bestille delen for deg.
	Kontakt Traegers VIP-365 kundeservice (se side 35) for å legge inn en bestilling.
	I begge tilfeller må du oppgi navn, telefonnummer, adresse, grillmodell og serienummer (på etiketten på innsiden av pelletskammerets lokk), sammen med delens identifikasjonsnummer fra komponentdiagrammet eller delelisten.

FEILSØKING

FEILMELDINGER

Selv om det er sjelden kan det hende du ser en feil- eller varselmelding på betjeningspanelet. Se oversikten nedenfor for potensielle problemer og hvordan du løser dem:

FEILMELDING	LØSNING
High Temp Error (feil for høy temp.)	Denne feilen oppstår når temperaturen i grillen er over 288 °C i mer enn 45 sekunder. La grillen avkjøle seg, og slå deretter av grillen. Fjern eventuelle gjenværende pellets fra brennkammeret og start grillen på nytt. Hvis problemet vedvarer, ring kundeservice.
Low Temp Error (feil for lav temp.)	Denne feilen oppstår hvis temperaturen i grillen synker under 49 °C i 10 minutter, og får grillen til å gå i avslutningsmodus. For å fikse problemet fjerner du alle pelletsene fra brennkammeret og legger flere pellets i pelletskammeret. Slå kontrollenheten av og så på igjen og start grillen på nytt. Hvis problemet vedvarer, ring kundeservice.
Temp Sensor Out (temp. sensor utenfor område)	Denne feilen oppstår hvis temperaturen i grillen er 368 °C eller høyere i 10 sekunder. Dette kan være en uheldig hendelse. La grillen avkjøle seg og start grillen på nytt. Hvis problemet vedvarer, ring kundeservice.
Failed to Ignite (tenning mislyktes)	Denne feilen oppstår hvis grillen er tom for pellets eller tenneren ikke tente. Kontroller om det er pellets i pelletskammeret og tøm brennkammeret. Hvis problemet vedvarer, skift ut tenneren eller ring kundeservice.
Igniter Disconnect (tenner frakoblet)	Denne feilen oppstår når kontrollenheten ikke registrerer tenneren. Kontroller om tenneren er tilkoblet og start grillen på nytt. Hvis problemet vedvarer, skift ut tenneren eller ring kundeservice.
Fan Disconnected (vifte frakoblet)	Denne feilen oppstår hvis kontrollenheten ikke registrerer viften. Kontroller at viften er plugget inn og start grillen på nytt. Hvis problemet vedvarer, kan det hende du må skifte ut viften eller ringe kundeservice.
Auger Disconnected (mateskrue frakoblet)	Denne feilen oppstår når kontrollenheten ikke registrerer mateskruens motor. Kontroller om motoren er plugget inn og start grillen på nytt. Hvis problemer vedvarer, skift ut mateskruens motor eller ring kundeservice.
Auger Overcurrent (overspenning på mateskrue)	Denne feilen oppstår når mateskruens motor er skadet eller sitter fast. Bruk funksjonen Clear Auger (rensing av mateskrue) i kontrollmenyen og start grillen på nytt. Hvis problemet vedvarer, kan det hende du må skifte ut mateskruens motor eller ringe kundeservice.
Low Temp Warning (varsel om lav temp.)	Dette varselet vil vises hvis grillen ikke brenner lenger og ny tenning mislyktes. Kontroller pelletsene og start grillen på nytt.
Ignition Warning (tenningsvarsel) (kun app-varsel)	Dette varselet vil vises hvis grillen ikke har registrert tenningen innen forventet tid. Kontroller pelletsene og start grillen på nytt.
Low Ambient Temp (lav omg. temp.)	Denne feilen oppstår når omgivelsestemperaturen synker under -29 °C i mer enn 30 sekunder. Selv om kontrollenheten fremdeles vil fungere, kan det ha oppstått skader på kontrollenhetens display. Hvis grillen tennes, kontroller om displayet fungerer som forventet. Hvis grillen ikke tennes, varm opp grillen og kontroller om displayet og kontrollenheten fungerer som forventet. Hvis ikke, kontakt kundeservice.
Probe Fell Out (steketermometeret falt ut)	Dette varselet vil vises hvis steketermometeret ikke er satt helt inn i maten. Meldingen utløses når steketermometeret er over 104 °C når grillen er i bruk. Sett steketermometeret inn i maten igjen som beskrevet på sidene 19 og 20.
Bad Probe (defekt steketermometer)	Dette varselet vil vises hvis kontrollenheten registrerer en kortslutning i steketermometeret i 10 sekunder. Steketermometeret må skiftes ut. Gå til traegergrills.com for å bestille et nytt steketermometer.

SLETTING AV FEIL

Feilene slettes med menyalternativet Menu - Settings - Clear Notications. Siden hver enkelt feil vil føre til at grillen avkjøles, vil hovedskjermen vise følgende hvis feilen slettes når grillen allerede er i avkjølingsmodus “Cooling Down . . .” (kjøler ned) inntil avkjølingen er fullført. Vær oppmerksom på noe feil. Som f.eks. Temp Sensor Out, vil utløses igjen selv etter at du har slettet dem. Dette er et tegn på at forholdene som førte til feilen ikke har endret seg. Hvis du slår grillen av og på, slettes eventuelle feil, som mange brukere er vant med.

WiFIRE PROBLEMER/SPØRSMÅL

PROBLEM/SPØRSMÅL	ANBEFALT LØSNING
Appen viser stadig "Lost Connection Attempting to Reconnect." (Mistet tilkoblingen Forsøker å koble til igjen)	Wi-Fi-signalet kan være dårlig. Forsøk å flytte grill nærmere ruteren eller ruteren nærmere grillen, eller å utvide det trådløse nettverket.
Grillens status i appen vises som "Unknown." (Ukjent)	Forsøk å slå grillen av og på.
	Forsøk å koble nettverket til igjen i grillinnstillinger: 1. Gå til Remote-delen i appen. 2. Velg girikonet i øverste høyre hjørne på grillskjermen. 3. Velg "Re-Pair Network" (Koble nettverket til igjen) under grillinnstillinger.
	Slett grillen fra appen og koble den fra Wi-Fi-nettverket: 1. Gå til Remote-delen i appen. 2. Velg girikonet i øverste høyre hjørne på grillskjermen. 3. Velg "Delete Grill" (Slett grill) under grillinnstillinger. 4. Koble nettverket til igjen under grillinnstillinger.
Jeg vil endre/oppdatere navnet på grillen.	1. Gå til Remote-delen i appen. 2. Velg girikonet i øverste høyre hjørne på grillskjermen. 3. Velg "Edit Grill Name" (Rediger grillnavnet) under grillinnstillinger.
Hvordan kan jeg se hvor sterkt Wi-Fi-signaler på grillen?	1. Gå til Remote-delen i appen. 2. Velg girikonet i øverste høyre hjørne på grillskjermen. 3. Velg "Grill Settings" (Grillinnstillinger), og deretter "Network Settings." "Nettverksinnstillinger" 4. Wi-Fi-styrken vises: • Excellent (Utmerket): signalstyrken er > -50 db • Good (God): signalstyrken er -50 til -59 db • Fair (Akseptabel): signalstyrken er -60 til -69 db • Poor (Dårlig): signalstyrken er -70 til -79 db • Unusable (Ubrukelig): signalstyrken er < -80 db
Kan jeg tenne grillen med appen?	Av sikkerhetsgrunner er det ikke mulig å tenne grillen med appen.
Kan jeg slå av grillen med appen?	1. Gå til Remote-delen i appen. 2. Velg girikonet i øverste høyre hjørne på grillskjermen. 3. Velg "Shut Down Grill." (Slå av grillen)
Det står at grillen allerede er tildelt en annen konto. Hva skal jeg gjøre?	Ring kundeservice.
Hvordan sletter jeg en grill fra kontoen min?	1. Gå til Remote-delen i appen. 2. Velg girikonet i øverste høyre hjørne på grillskjermen. 3. Velg "Delete Grill" (Slett grill) under grillinnstillinger.

BRUKSTIPS

1. Du kan endre temperaturen når som helst under grilling for å øke eller redusere tilberedningstemperaturen. Endre mellom Fahrenheit og Celsius: Velg Temperature Units (temperaturenheter) i innstillingsmenyen. Drei på bryteren for å velge mellom FAHRENHEIT (°F) og CELSIUS (°C). Trykk midt på bryteren for å bekrefte. Den valgte innstillingen vil angis med en *. Du vil nå se temperaturene i formatet du har valgt.
2. **ADVARSEL!** Traeger Timberline grillen må aldri flyttes på når den er varm. Hvis du transporterer grillen i et kjøretøy etter at du har lage mat på den, må du kontrollere at ilden er fullstendig slokket og grillen kald før du setter den inn et kjøretøy. Du må aldri helle vann i brennkammeret. Dette vil føre til at mateskruen setter seg fast.
3. Traeger Timberline grillen er designet for bruk med lukket dør. Tilberedning med åpen dør vil forlenge tilberedningstiden ganske mye.
4. **FORSIKTIG!** Du må aldri legge pellets i et varmt brennkammer for hånd. Dette er farlig og du kan få alvorlige brannskader. Hvis du går tom for pellets og ilden går ut under matlagingen, la grillen avkjøle seg helt og start på nytt med instruksjonene for “Hopper Clean-out” (tømming av pelletskammer) på side 22.
5. **FORSIKTIG!** Kontroller at varmebaffelen sitter som den skal på brakettene. Hvis den ikke sitter riktig, kan direkte varme og flammer komme ut av brennkammeret og forårsake en fettbrann i grillen.
6. Du må alltid ta hensyn til typen mat du tilbereder.
   - Tynn mat trenger sterk varme og kortere tilberedningstid, mens tykk mat trenger lav varme og lengre tilberedningstid.
   - Grønnsaker tar lengre tid å tilberede enn kjøtt ved den samme tilberedningstemperaturen.
   - Kontroller alltid at den innvendige temperaturen på kjøttet som tilberedes kommer opp i en trygg spisetemperatur.
   - **KEEP WARM (Varmholding-funksjonen) er ikke designet for tilberedning av maten.**
7. **ADVARSEL!** Hvis ilden i brennkammeret går ut mens den avgir røyk, og det fremdeles er tilstrekkelig med pellets i pelletskammeret, er det viktig å følge disse trinnene. Dersom du ikke gjør dette, kan det føre til en farlig “overbrenning” i grillen som følge av for mye ubrent pellets i brennkammeret.
   - **FARE!** Drei hovedbryteren bak på grillen AV (**O**) og trekk ut strømledningen. La grillen avkjøle seg helt. Åpne døren og fjern all maten, grillristene, dryppebrettet og varmebaffelen.
   - **ADVARSEL! Røykfare** Under oppstart kan det hende at pelletsene overantennes. Dette fører til en uvanlig tykk, hvit røyk som varer lenge. Hvis dette skulle skje, må du slå av grillen med hovedbryteren og trekke ut strømledningen. Hvis denne tilstanden varer lenge nok, kan gassene hope seg opp pga. delvis antennelse og så begynne å brenne for fullt og få lokket til å “rape.” Hvis denne “rapen” skjer og grillen ikke har blitt skikkelig vedlikeholdt som beskrevet i “Vedlikeholde grillen” på sidene 26-27, kan det oppstå en fettbrann. For å utbedre denne tilstanden, må du la grillen avkjøle seg fullstendig, ta ut alle innvendige deler og fjerne all asken og pelletsene fra grillen og brennkammeret (se side 27, “Fjerne aske fra innsiden og rundt brennkammeret”).
   - **ADVARSEL!** Fjern all ubrent pellets og aske fra innsiden av og rundt brennkammeret. (Se instruksjonene for riktig håndtering og avhending av aske på side 27.)
   - Før du setter varmebaffelen, dryppebrettet og grillristene på plass igjen, plugger du strømledningen inn i en egnet jordet stikkontakt og slår bryteren PÅ (**I**). Pelletsene skal falle ned i brennkammeret og varmestangen skal begynne å varme seg opp (den vil begynne å bli rød). **FORSIKTIG!** Ikke berør varmestangen.
   - Når det begynner å komme flammer ut av brennkammeret, slår du bryteren AV (**O**). La grillen avkjøle seg. Nå er du klar til å sette varmebaffelen, dryppebrettet, grillristene og maten inn i grillen igjen.

8. **KARBONMONOKSID:**

ADVARSEL! Følg disse retningslinjene for å forhindre at denne fargeløse, luktfrie gassen forgifter deg og din familie, kjæledyr eller andre.

Gjør deg kjent med symptomene på karbonmonoksidforgiftning: hodepine, svimmelhet, svakhet, kvalme, oppkast, søvnighet og konfusjon. Karbonmonoksid reduseres blodets evne til å transportere oksygen. Et lavt oksygennivå i blodet kan føre til bevisstløshet og død.

Oppsøk lege hvis du eller andre utvikler forkjølelses- eller influensalignende symptomer under matlagingen eller når du befinner deg i nærheten av dette apparatet. Karbonmonoksidforgiftning, som lett kan forveksles med forkjølelse eller influensa, oppdages ofte for sent.

Alkoholforbruk og narkotikabruk øker virkningene av karbonmonoksidforgiftning.

Karbonmonoksid er spesielt giftig for mor og barn under graviditeten, spedbarn, eldre, røykere og personer som har problemer med blod- eller sirkulasjonssystemet, som f.eks. anemi eller hjertesykdommer.

9. **FETTHÅNDTERING:**

FORSIKTIG! Fettbranner forårsakes av feilaktig vedlikehold av grillen og manglende rengjøring av Traegers system for fetthåndtering (TGMS) på regelmessig basis (se “Vedlikeholde grillen” på sidene 26-27). I det usannsynlige tilfellet at det oppstår en fettbrann under matlagingen, slår du grillen av og holder døren lukket til brannen er fullstendig slokket. Du må aldri holde døren åpen under en fettbrann. Hvis brannen ikke slukkes, kan du sprinkle bakepulver over ilden.

FORSIKTIG! Vær forsiktig så du ikke brenner deg. Hvis dette ikke fungerer, fjerner du maten forsiktig fra grillen og holder døren lukket til brannen er fullstendig slokket. Som sagt før, vær forsiktig så du ikke brenner deg. Når grillen er helt avkjølt, fjerner du alle innvendige komponenter. Fjern alt fettet fra TGMS-systemet. Sett dryppebrettet og grillristene på plass igjen, start grillen på nytt og gjenoppta matlagingen.

Traegers dryppebrett-innlegg kan bidra til å holde grillen ren og redusere faren for oppflamminger.

MERKNADER

SERVICE OG GARANTI

TRAEGERS LEGENDARISKE KUNDESERVICE er den beste der ute. Hvis du har spørsmål om Traeger-grillen eller trenger tips om hvordan du tilbereder den første julekalkunen, er våre eksperter til tjeneste. Vi er her for deg 365 dager i året, inkludert helligdager, fordi vi er kokker—ikke bankmenn.

For hjelp med montering eller installasjon, deler eller kundeservice (kun på engelsk), kan du ringe, sende en e-post eller skrive til oss på:

TRAEGERS KUNDESERVICE

Telefon: 1-844-9WiFIRE
Kl. 6.00 – 20.00 MT
E-postadresse: service@traegergrills.com

TRAEGER PELLET GRILLS LLC

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

3-ÅRS BEGRENSET GARANTI (KUN USA)

Traeger Pellet Grills LLC garanterer denne barbecuegrillen mot defekter i materialer og utførelse under vanlig bruk og vedlikehold i for en periode på tre (3) år fra den opprinnelige kjøpsdatoen.

Traeger Pellet Grills LLC vil sørge for reservedeler for alle deler som viser seg å være defekte. Original(e) del(er) som er godkjent for retur av Traegers reservedelsavdeling må returneres med forhåndsbetalt retur.

Denne garantien inkluderer ikke arbeidsutgifter knyttet til fastsettelse eller utskifting av defekte deler, eller fraktutgifter for å sende disse delene.

Traeger Pellet Grills LLC er ikke ansvarlig for tilfeldige skader eller følgeskader under denne eller andre underforståtte garantier. Denne garantien gir detaljkunden spesifikke juridiske rettigheter og kunden kan ha andre rettigheter som varierer fra land til land.

Denne garantien gjelder ikke dersom enheten ikke monteres eller brukes i henhold til bruksinstruksjonene som følger med denne enheten, dersom enheten videreselges eller overføres til en annen eier, dersom det brukes komponenter, tilbehør eller brennstoff som ikke er kompatible med enheten, dersom enheten har blitt brukt kommersielt eller i sammenheng med matservice, eller brukeren har misbrukt enheten eller ikke vedlikeholdt den.

Hvis du vil fremmer et garantikrav, kan det hende at Traeger Pellet Grills LLC krever bevis på kjøpsdatoen. Du bør oppbevare kvitteringen eller fakturaen og dette sertifikatet sammen med de verdifulle dokumentene dine.

TRAEGER
WOOD FIRED GRILLS

TRAEGER
WOOD FIRED GRILLS

LIVET ER SMAKFULLT

FÅ FULL EFFEKT PÅ GRILLEN MED TRAEGER-APPEN

FØLG OSS PÅ TRAEGERGRILLS

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

traegergrills.com