



# HANDBÓK EIGANDA



EIN HELSTA ORSÖK ELDSVOÐA ER ÞEGAR ELDFIM EFNI ERU  
HÖFÐ OF NÁLÆGT HVERT ÖÐRU (ÓNÓGT RÝMI). ÞAÐ ER  
AFAR MIKILVÆGT AÐ STRANGLEGA SÉ FARIÐ EFTIR ÞESSUM  
LEIÐBEININGUM VIÐ UPPSETNINGU VÖRUNNAR.  
**MIKILVÆGT: GEYMIÐ FYRIR NOTKUN SÍÐAR. LESIST VANDLEGA.**

TFB78GZE/GLE/GZEC/GLEC

TFB57GZE/GLE/GZEC/GLEC

**DOC423**

# MIKILVÆG ÖRYGGISSKILABOD

## LESTU ALLAR LEIÐBEININGARNAR ÁÐUR EN ÞÚ SETUR UPP GRILLIÐ OG NOTAR ÞAÐ

Lesa verður allar leiðbeiningarnar fyrir uppsetningu og notkun á þessu viðarkögglagrilli. Ef þessum leiðbeiningum er ekki fylgt eftir getur það valdið eignatjóni, líkamsmeiðslum eða jafnvel dauða. Hafðu samband við slökkviliðsfulltrúa á staðnum til að fá upplýsingar um bönn og kröfur um eftirlit með uppsetningu á þínu svæði.

Það veitir langvarandi ánægju að elda yfir harðviðareldi – bæði fyrir þig og alla heppnu vini þína og fjölskyldu. Nýja Traeger grillið þitt er sérstaklega hannað til að gera eldamennskuna auðveldari ásamt því að bjóða þér upp á bestu frammistöðuna með gómsætum mat.

Líkt og með öll grill og eldunarähöld, eru lífræn gös leyst úr læðingi við eldun þegar efni er brennt (hvort sem það er viður gas eða kol). Kolsýringur er gastegund sem getur verið sérstaklega hættuleg í miklu magni. Yfirleitt ætti kolsýringur að dreifast út náttúrulega í opnu umhverfi utandyra án þess að valda þér skaða.

**AÐVÖRUN!** Fylgdu þessum leiðbeiningum til að koma í veg fyrir að þetta litlausa, lyktarlausa gas valdi þér, fjölskyldu þínni, gæludýrum eða öðrum eitrun:

- Lærðu hver einkenni kolsýringseitrunar eru: höfuðverkur, svimi, þróttleysi, ógleði, uppköst, svefnhöfgi og ruglingur. Kolsýringur dregur úr getu blóðsins til að bera með sér súrefni.  
Lágt súrefnismagn í blóðinu getur valdið meðvitundarleysi og dauða.
- Hafðu samband við lækni ef þú eða aðrir sýna einkenni sem líkjast kvefi eða flensu. Kolsýringseitrun er auðveldlega hægt að rugla saman við kvef eða flensu og er oft greind of seit.
- Áfengis- og eiturlyfjaneysla geta aukið á áhrif kolsýringseitrunar.

### MIKILVÆGT: LESTU VANDLEGA OG GEYMDU FYRIR NOTKUN SÍÐAR.

Ef þú ert að setja þetta saman fyrir einhvern annan skaltu láta eigandann hafa þessa handbók til að lesa hana og geyma.

#### HÆTTA!

##### Fyrir neytendur í Norður-Ameríku:

- Settu í samband við innstungu fyrir 3 klær.
- Aflgjafi með GFCI vernd er nauðsynlegur. Til að vernda gegn hættu á raflosti skal finna innstungu fyrir 3 klær sem er nógu nálægt fyrir 1,8 metra (6 feta) rafmagnssnúruna. Þegar innstunga er sett upp verður að fara eftir innlendum reglum um rafmagn ásamt staðarlögum og reglugerðum.

##### Fyrir neytendur í Evrópusambandinu:

- Settu í samband við innstungu með jarðtengingu.
- Ekki fjarlægja jarðtengingarklóna eða breyta klónni á nokkurn hátt. Ekki nota millistykki eða framlengingarsnúru.

- Kolsýringur er sérstaklega hættulegur móður og barni á meðgöngu, ungabörnum, öldruðum, reykingafólki og fólki með æðakerfisvandamál á borð við blóðleysi eða hjartasjúkdóm.
- Notaðu Traeger grillið þitt eingöngu á eldföstu gólfí og fjarri eldfimum efnum.
- Notaðu aldrei bensín, lampaeldsneyti, steinolíu, kveikjaravökva eða eldfim efni til að kveikja eða „auka“ á eld í þessu tæki. Haltu öllum slíkum vökvum fjarri tækinu þegar það er í notkun.

#### HÆTTA!

- Hættuleg spenna til staðar sem getur valdið raflosti, bruna eða dauða. Taktu rafmagnssnúruna úr sambandi áður en þú þrifur eða gerir við grillið nema annað sé tekið fram í handbókinni.
- Notaðu aldrei eða geymu eldfima vökvá nálægt grillinu.
- Notaðu aldrei bensín eða kveikjaravökva til að kveikja upp í grillinu.

## AÐVÖRUN!

### Reykhætta

Ef of mikið af köggum er til staðar þegar kveikt er upp í grillinu getur það valdið óvenjuþykum, hvítum reyk sem endist lengi. Ef þetta gerist skaltu slökkva á grillinu með afrofanum og taka það úr sambandi. Ef þetta ástand heldur áfram nógum lengi getur gas byggst upp vegna íkveikju og kvíknað í því, svo að grillið „ropar“. Ef þessi ropi verður og grillið þitt hefur ekki fengið rétt viðhald eins og lýst er í kaflanum „Viðhald á grillinu“ á bls. 20-21, getur það valdið fitueldi. Til að lagfæra þetta ástand skaltu láta grillið kólna alveg, fjarlægðu allra innri hluta þess og þrifðu vandlega alla ösku og köggla úr grillinu og eldstæðinu (sjá bls. 21 „Hvernig á að þrifa ösku innan úr eldstæðinu og í kringum það“).

## AÐVÖRUN!

### Brunahætta

Margir hlutar grillsins verða mjög heitir við notkun. Sýna verður aðgát til að forðast bruna, bæði við notkun og eftir hana, þegar grillið er ennþá heitt.

- Skildu grillið **aldrei** eftir án eftirlits þegar ung börn eru nálægt.
- **EKKI** má færa grillið úr stað á meðan verið er að nota það.
- Leyfðu grillinu að kólna alveg áður en það er fært eða reynt að flytja það.

## AÐVÖRUN!

### Eldhætta

- Þegar þetta grill er notað verður að vera **AÐ LÁGMARKI** 45,7 cm fjarlægð á milli grillsins og eldfimra efna.
- Þegar þetta grill er notað fyrir neðan eldfimt efni verður að vera **AÐ LÁGMARKI** 102 cm rými á milli.

## AÐVÖRUN!

### Loftmengunarhætta

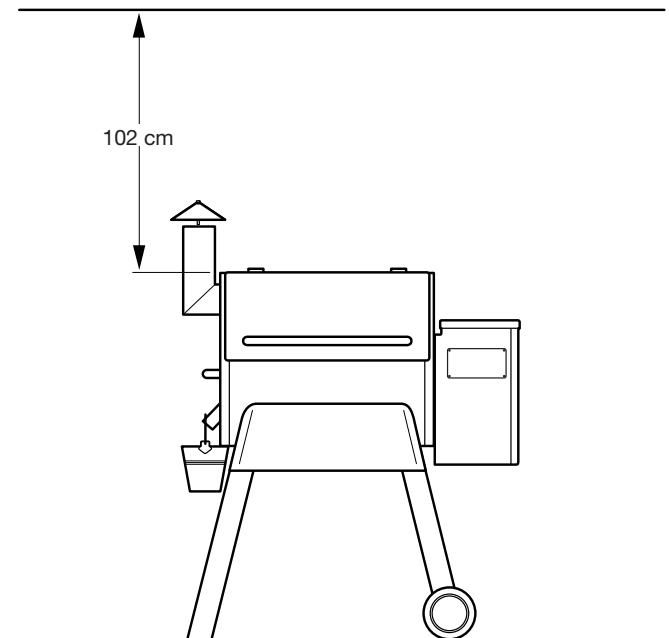
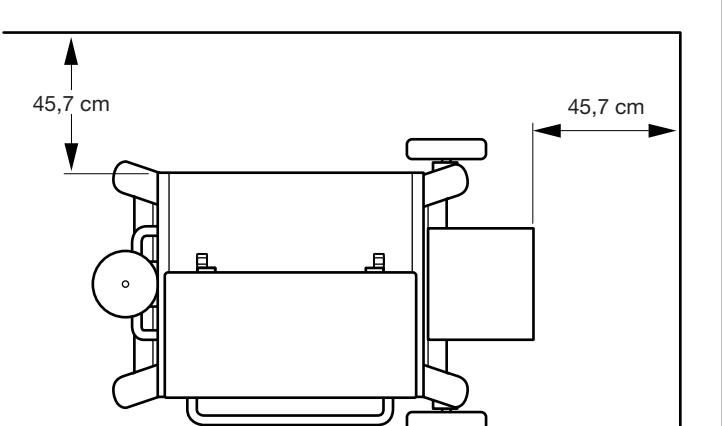
- Þetta grill skal **EINGÖNGU** sett saman og notað samkvæmt leiðbeiningunum um samsetningu og í þessari handbók eiganda.
- Þetta grill er **EINGÖNGU FYRIR NOTKUN UTANDYRA**.
- Notaðu aldrei eldsneytisköggla fyrir hitun í grillinu, vegna mögulegra hættulegra eiturefna og aukaefna sem gætu verið til staðar.

## VARÚÐ!

- Geymu ávallt viðarköggla á þurrum stað, fjarri hitagjöfum og öðrum eldsneytisílátum.
- Haltu grillinu hreinu. Sjá leiðbeiningar um þrif í þessari handbók.
- Ekki nota aukahluti sem eru ekki gerðir sérstaklega fyrir þetta grill.
- Til að fá bestu niðurstöður og bragð skaltu nota upprunalega **TRAEGER HARÐVIÐARKÖGGLA**.
- Þó svo að það sé mikið rými í grillinu skaltu varast að setja í það of mikið af mat sem getur gefið frá sér mikið af eldfimri fitu, svo sem meira en hálf kíló af beikoni, sérstaklega ef ekki hefur verið vel hirt um grillið. Ef mikið af eldfimri fitu hefur runnið niður við fyrri notkun er ráðlagt að þrífa þá fitu úr grillinu áður en það er notað aftur.

### Fyrir neytendur í Evrópusambandinu:

- Þetta tæki er ekki ætlað til notkunar af einstaklingum (þ.a.m. börnum) með skerta líkamlega, skynjunar eða andlega hæfni, eða sem skortir reynslu og þekkingu, nema þeir hafi fengið eftirlit eða þjálfun í notkun tækisins af aðila sem ber ábyrgð á öryggi þeirra.
- Hafa skal eftirlit með börnum til að tryggja að þau leiki sér ekki með tækið.



**GEYMDU PENNAN LEIÐBEININGABÆKLING**



# GEEÐU LÍFINU BRAÐ

FÁÐU FULLA NYTINGU ÚT ÚR GRILLINU ÞÍNU  
MEÐ TRAEGER SNJALLFORRITINU

# EFNISYFIRLIT

- 2 MIKILVÆG ÖRYGGISSKILABOD
- 6 AF HVERJU VIÐARKÖGLA FRÁ TRAEGER?
- 7 GERÐU VIÐHALDS GRILLSINS AÐ LÉTTUM LEIK
- 8 LÆRÐU AÐ ÞEKKJA GRILLIÐ ÞITT
- 11 GRILLIÐ UNDIRBÚIÐ
- 13 HVERNIG Á AÐ NOTA GRILLIÐ
- 14 VAL Á ELDUNARAÐFERÐ
- 17 AÐRAR STJÓRNAÐGERÐIR
- 18 ÞRIF Á SÍLÓI
- 19 PRO SERIES AÐGERÐIR
- 20 VIÐHALD Á GRILLINU
- 22 ALGENGAR SPURNINGAR
- 24 BILANAGREINING
- 26 RÁÐLEGGINGAR UM NOTKUN
- 31 ÞJÓNUSTUN OG ÁBYRGÐ

# AF HVÉRJU VIÐARKÖGGLA FRÁ TRAEGER?

**HJÁ TRAEGER, HÖFUM VID BRAGDÍÐ Í FYRIRRÚMI.** Þess vegna framleidum við okkar eigin 100% háttúrilega hardvíðarköggla og tryggjum að eingöngu hágæða viður sé notaður til að gefa matnum þínunum bragð og brenna á sem skilvirkastan og öruggastan hátt. Við getum ekki trygt sömu niðurstöður hjá öðrum kögglategundum, svo við mælum alltaf með því að þú notir okkar köggla til að fá bestu niðurstöðurnar.

# 100% NÁTTÚRULEGUR HARÐVIÐUR

## Engin fylliefni, engin ónauðsynleg aukaefni— bara hreinn harðviður fyrir hreint bragð.



# VIÐARBRAGÐ & REYKVÍSINDI

# Hárrétt rakahlutfall leiðir til besta hreina harðviðarbragðsins.



# **— BANDARÍSKAR — MYLLUR Í EIGU TRAEGER & KÖGGLAFRAMLEIÐSLUFERLI**

**Eftir 30 ár í bransanum höfum við búið til  
það allra besta í kögglaframleiðslu.**



GOTT MEÐ ÖLLU. FRÁBÆRT MEÐ:								
	NAUT	KJÚKLINGUR	SVÍN	LAMB	SJÁVARRÉTTIR	BAKAD	GRÆNMETI	VILLIBRÁD
ELRI								
EPLI								
KIRSUBER								
HICKORY								
HLYNUR								
MESQUITE								
EIK								
PEKAN								
VILLIBRÁDARBLENDU								
KALKÚNABLENDU								
TEXAS NAUTBLENDU								
SÉRBLENDU								

# GERÐU VIÐHALD GRILLSINS AÐ LÉTTUM LEIK

**HREINT GRILL** sem er laust við uppsafnaða fitu og úrgangsefni er nauðsynlegt til að viðhalda hreinu viðarbragði. Besta leiðin til að tryggja það er með því að nota úrvalið okkar af hreinsi-og viðhaldsvörum, fáanlegum hjá næsta söluðila eða á netinu á [traegergrills.com](http://traegergrills.com).

950 ML

## TRAEGER ALL NATURAL HREINSIEFNI

Haltu grillinu þínu eins hreinu og skínandi og fyrsta daginn sem þú eignaðist það, með náttúrulega hreinsiefninu frá okkur.



5 SAMAN  
**FITUFÓTU**  
ÁFYLLING

Náðu taki á viðhaldi fitufótunnar með áfyllingum úr áli.



5 SAMAN  
**FITUBAKKA**  
ÁFYLLING

Gerðir úr hitabolnu áli, léttir og einnota svo þú getir brifid eftir þig á auðveldan hátt.



45 cm X 45 m

## TRAEGER X OREN BLEIKUR KJÖTPAPPÍR

Þessi pappír hefur verið samþykktur af FDA og heldur kjötinu róku með því að loka safann inni en andar þó nögu vel til að hleypa reykbragðinu inn.



# LÆRÐU AÐ ÞEKKJA GRILLIÐ ÞITT

Skoðaðu leiðbeiningarnar um samsetningu og settu upp Traeger Pro Series grillið þitt.

## HLUTAR OG EGINLEIKAR GRILLSINS

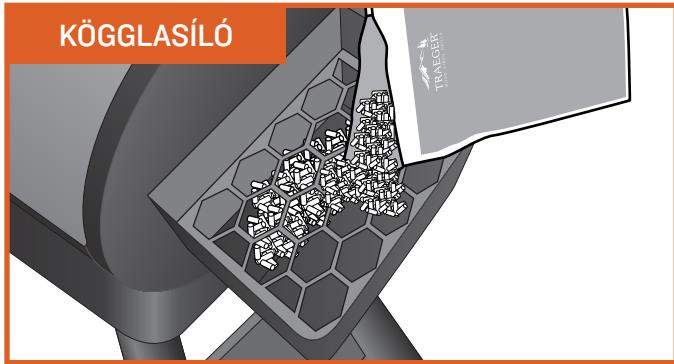


Útlit getur verið mismunandi eftir gerðum.

Módel TFB57G sýnt.

Hlutur	Lýsing	Hlutur	Lýsing
1	Handfang fyrir grilllok	12	Fitufata
2	Grilllok	13	Kjöthitamælir
3	Grill	14	Fremri fótur með hjóli
4	Béttung fyrir stromp	15	Aftari fótur með hjóli
5	Strompur	16	Aftari fótur án hjóls (með snúningshjóli á módeli 780)
6	Hafur	17	Fremri fótur án hjóls
7	Postulinhúðuð efri grillgrind	18	Fótafestingar
8	Postulinhúðuð grillgrind	19	Dyr til að þrífa köggglasílo
9	Fitubakki	20	Traeger stjórnbord með WiFIRE tækni
10	Hitaspegill	21	Köggglasílo
II	Hliðarhandfang	22	Renna (inni í köggglasíói)

## KÖGGLASÍLÓ



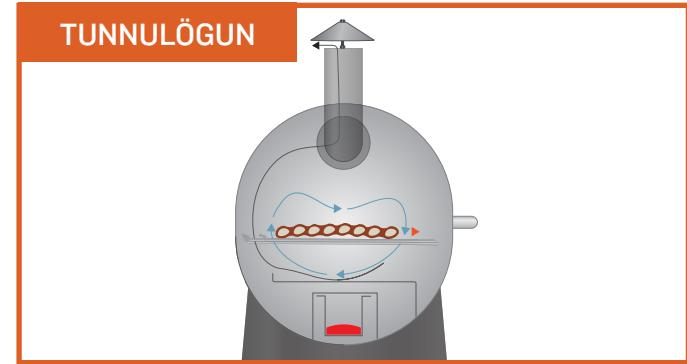
Köggglasílóð rúmar 8,2 kg svo þú getur eldað klukkutímum saman. Það ásamt Traeger stjórnborðinu með WiFIRE tækni gera matinn tilbúinn á „smellstundu“.

## GRILLSVÆÐI



Traeger grillið býður upp á 0,37-0,50 m<sup>2</sup> af grillsvæði, sem gefur þér nóg pláss fyrir heila veislu af T-steikum eða rifjum, og nóg pláss eftir til að sjá um meðlætið líka.

## TUNNULÖGUN



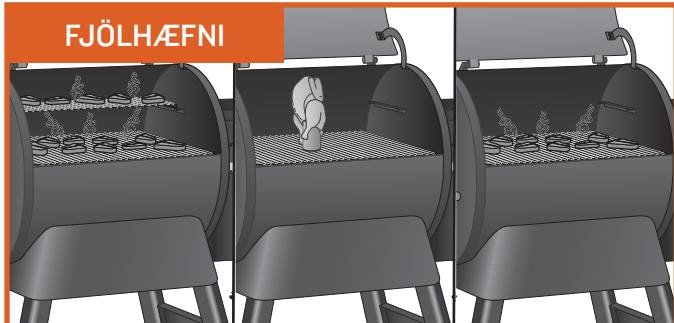
Einkennandi Traeger tunnulögunin býr til varmahrungiðu. Hún lætur heitt, reykfyllt loft fara í hringi um eldunarsvæðið og umlykja matinn þinn með hita frá viðareldi, svo að hann eldast jafnt á öllum hliðum.

## HÁTÆKNISTJÓRNTÆKI



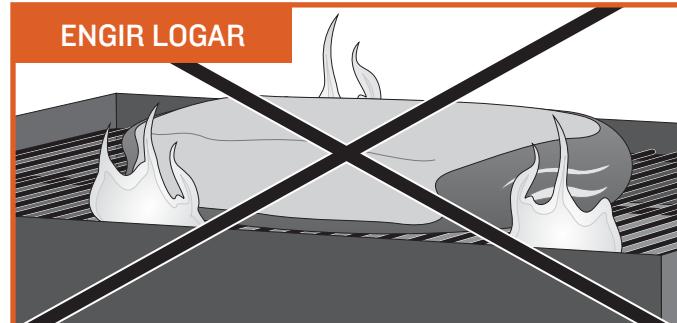
Með Traeger Pro Series grillinu er jafn auðvelt að stjórna grillinu þínu og að taka fram símann þinn. Með WiFIRE tækninni getur þú stillt og breytt hitastigini sjálfkrafa með uppskriftum sem þú sækir með Traeger forritinu frá okkur. Farðu á Google Play Store til að sækja forritið fyrir Android, eða á App Store til að sækja Apple útgáfuna. Farðu á [traegergrills.com/app](http://traegergrills.com/app) til að fá nánari upplýsingar um hvernig á að nota forritið. Sjá kaflann „Grillið tengt“ á næstu síðu fyrir leiðbeiningar um hvernig eigi að tengjast við Wi-Fi.

## FJÖLHÆFNI



Stillanlegar grillgrindur á 2 hæðum bjóða upp á valið um að hlaða veislumat á báðar grindurnar í einu eða fjarlægja efri hilluna fyrir hærri mat, eins og risavaxinn kalkún, eða lækka neðri hilluna nær hitanum til að fá fullkomin grillför.

## ENGIR LOGAR



Þú þarf ekki að hafa áhyggjur af því að það kvikni í fitu sem eyðileggur matinn þinn því að Traeger viðargrillin elda mat með óbeinum hita. Allir fitudropar leka í utanáliggjandi fitufótum sem auðvelt er að tæma.

**RÁÐ:** Ef skipt er um þá reglulega geta einnota Traeger bakkarnir fyrir fitubakkann hjálpað við að halda grillinu þínu hreinu og minnkað hættu á íkveikju.



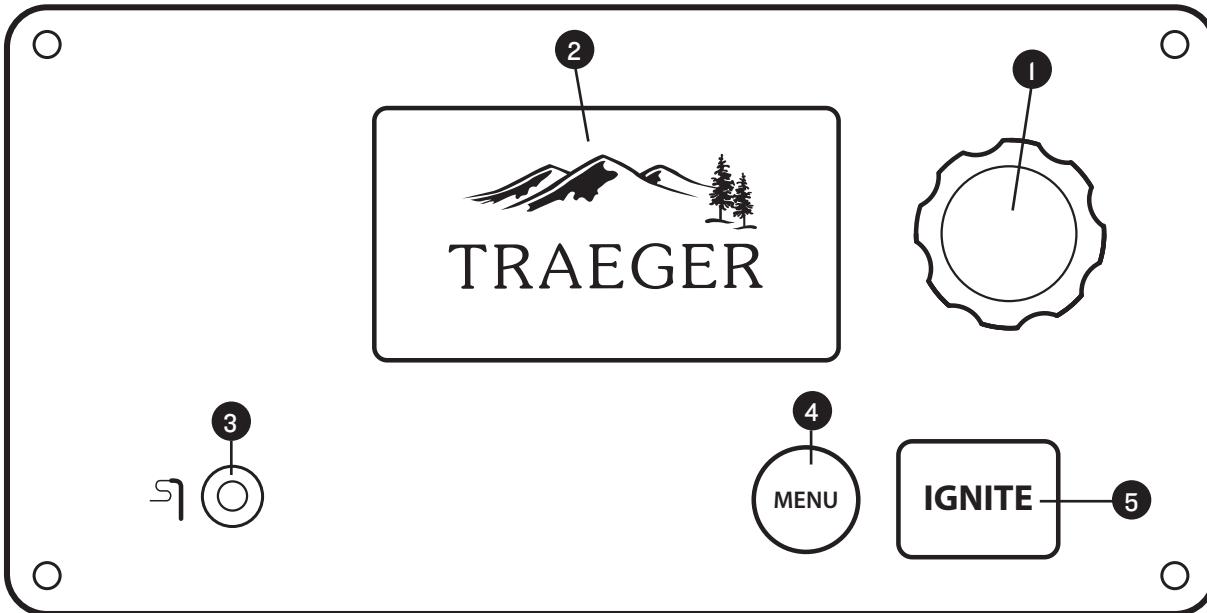
**ADVÖRUN!** Haltu grillinu þínu hreinu. Sjá „Ráðleggingar um notkun“ og „Viðhald á grillinu.“

# LÆRÐU AÐ PEKKJA GRILLIÐ PITT (FRAMHALD)

## RAFSTÝRÐA WiFIRE STJÓRNBORÐIÐ

Traeger Pro Series grillið Pitt er útbúið með hágæða Traeger stjórnborði með WiFIRE tækni sem getur notað Wi-Fi. Áður en þú byrjar að nota grillið er hjálplegt að kynna sér mismunandi aðgerðir stjórnborðsins.

**Þegar afhlappurinn er virkur (1) skaltu yáta á hvaða hnapp sem er eða á snúningstakkann til að kveikja á grillinu.**



### 1 SNÚNINGSHNAPPUR

Snúðu hnappinum upp og niður í valmyndinni til að stilla hitastigið. Ýttu á miðjan hnappinn til að staðfesta valið. Ýttu og haltu niðri í 3 sekúndur til að byrja ferlið til að slökkva á grillinu. Farðu alltaf í gegnum allt ferlið til að slökkva á grillinu eftir hverja notkun. Sjá „Viðhald á grillinu“ fyrir nánari upplýsingar.

### 2 SKJÁR

Sýnir núverandi hitastig, stöðu eldunarprógrams, eftirstandardi eldunartíma o.s.frv.

### 3 INNSTUNGA FYRIR KJÖTHITAMÆLI

Stingdu kjöthitamælinum í samband við innstunguna fyrir eldun með mælinum.

### 4 MENU (valmynd)

Í MENU (valmyndinni) getur þú stillt kjöthitamælinn og tengt grillið Pitt við internetið og stillingar þess.

### 5 IGNITE (kveikja)

Ýttu á IGNITE (kveikja) til að kveikja á grillinu.

### ATHUGASEMDIR:

- Ýttu á hvaða takka sem er eða á snúningshnappinn til að kveikja á rafstýrða stjórtækinu eftir að búið er að kveikja kveikt (1) á aðalrofanum (staðsettur aftan á grillinu).
- Hitasveiflur eru eðlilegar hjá Traeger grillum. Miklar hitasveiflur gætu verið vegna vinds, lofthita, rangrar notkunar eða skorts á viðhaldi á grillinu.

## GRILLIÐ TENGT

Fylgdu þessum leiðbeiningum til að tengja grillið Pitt við Wi-Fi. Farðu á [tragergrills.com/app](http://tragergrills.com/app) til að fá að vita meira um WiFIRE, Traeger forritið og fleiri leiðir til að tengjast.

### ATHUGASEMDIR:

- Gakktu úr skugga um að snjalltækið Pitt sé með nýjasta stýrikerfið.
- Nauðsynlegt er að hafa kveikt á grillinu til að tengja það við Wi-Fi. Gakktu úr skugga um að kveikt sé á aðalrofanum (1 staða) og að skjáinn á stjórnborðinu sé á aðalskjánum.

1. Sækktu Traeger forritið á Google Play store fyrir Android, eða á App Store til að sækja Apple útgáfuna.
2. Gakktu úr skugga um að snjalltækið Pitt sé tengt við Wi-Fi netkerfið sem þú vilt tengja grillið Pitt við.
3. Opnaðu Traeger forritið og fylgdu leiðbeiningunum.

### RÁÐ:

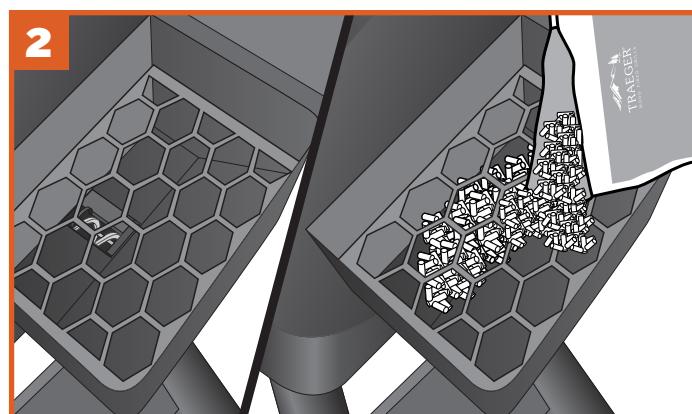
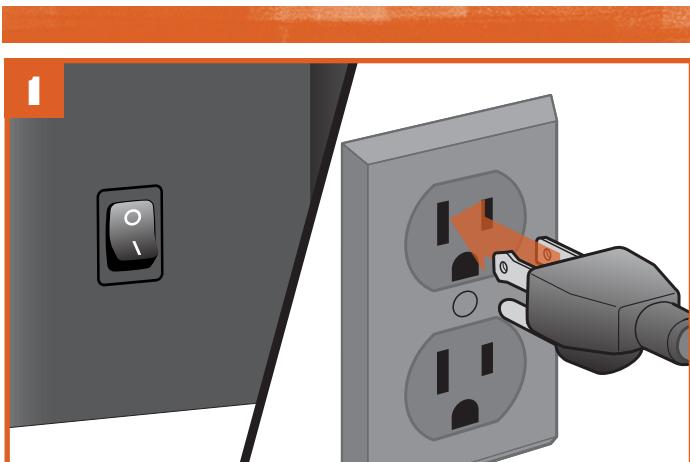
- Fyrir sem besta tengingu skaltu láta grillið snúa í átt að Wi-Fi beininum þínnum, með loftnet grillsins vísað niður og gakktu úr skugga um að Wi-Fi merkið Pitt sé sterkt.
- Wi-Fi framlenging getur hjálpað við að gera Wi-Fi tenginguna þína sterkari.

# GRILLIÐ UNDIRBÚIÐ

**SKAL NOTA EINGÖNGU VIÐ FYRSTU NOTKUN.**

Til að tryggja að grillið virki rétt verður þú fyrst að undirbúa

rennuna með því að láta hana fyllast af kögglum.

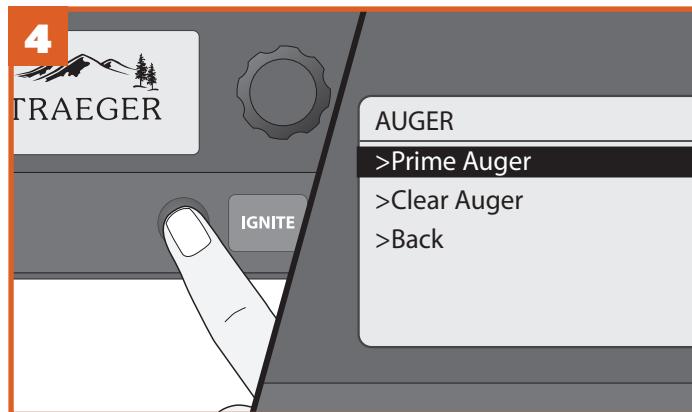
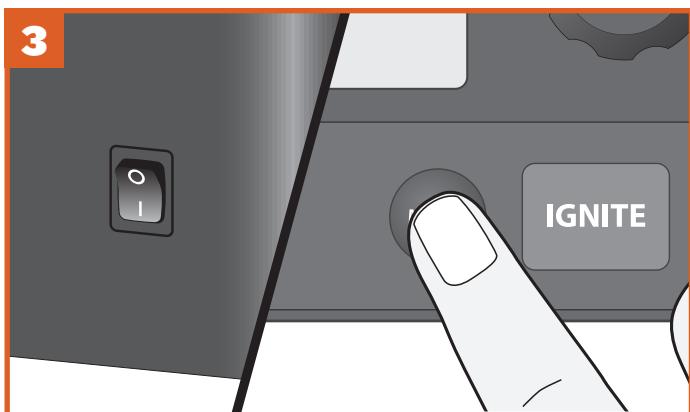


**INNSTUNGUR GETA VERIÐ MISMUNANDI EFTIR SVÆÐUM.**

Hafðu slökkt á aðalrofanum **SLÖKKT** (**0** staða) og stingdu rafmagnsnúrunni í samband við jarðtengda innstungu.

Gakktu úr skugga um að rennan sé alveg tóm áður en þú setur köggla í sílóið.

**ADVÖRUN!** Notaðu **EINGÖNGU TRAEGER HARÐVIÐARKÖGGLA** sem eru sérstaklega framleiddir til notkunar í grillunum frá okkur. Notaðu aldrei eldsneytisköggla fyrir hitun í grillinu.



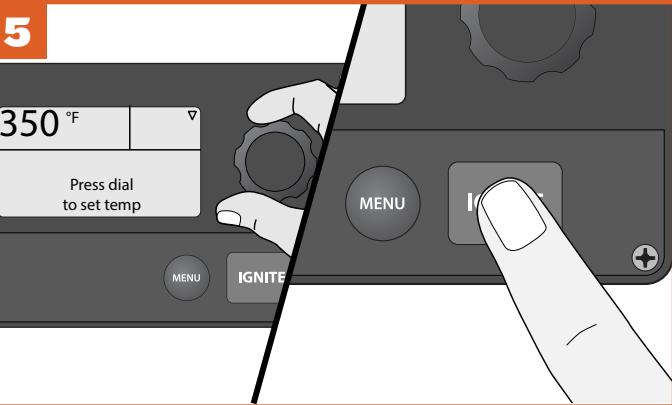
Kveiktu á grillinu: Kveiktu á aðalrofanum aftan á grillinu kveikt (**I** staða), **ýttu á hvaða hnapp sem er á stjórnborðinu til að kveikja** á rafstýrða WiFIRE stjórntækinu. Eftir nokkrar sekúndur mun kvíkna á skjánum.

Ýttu á **MENU** (valmynd) til að sjá aðalvalmyndina. Snúðu snúningshnappnum til að velja **AUGER** (renna) og veldu síðan Prime Auger (undirbúa rennu).

**ATH:** Áminning um að undirbúa grillið mun birtast í nokkur fyrstu skiptin sem þú kveikir á grillinu. Þú þarf hins vegar aðeins að undirbúa grillið fyrir fyrstu notkun.

Það tekur nokkrar mínútur fyrir rennuna að fyllast af kögglum og byrja að hella þeim í eldstæðið. Skjáinn á grillinu þínu sýnir tímann. Þegar kögglnir byrja að hellast ofan í eldstæðið skaltu velja Done (lokið) til að slökkva á rennunni. Þú þarf aðeins nokkra köggla í eldstæðinu til að undirbúa grillið þitt.

# GRILLIÐ UNDIRBÚIÐ (FRAMHALD)



Aðalskjárið mun sýna „Press dial to set temp.“ (Ýttu á snúningshnapp til að velja hitastig). Snúðu snúningshnappinum réttsælis í 177°C og ýttu á hann. Ýttu næst á IGNITE (Kveikja), lokaðu grilllokinu og láttu grillið ganga í 20 mínútur eftir að það hefur náð stilltu hitastigi.



**ATH:** Þegar þú færð boð um að velja eða staðfesta val skaltu snúa snúningshnappnum að æskilegu vali og ýta á hann miðjan til að staðfesta valið.

Eftir að þú hefur lokið skrefi 5 skaltu stilla hitann upp í 232°C og láta grillið ganga í 30 mínútur til viðbótar.

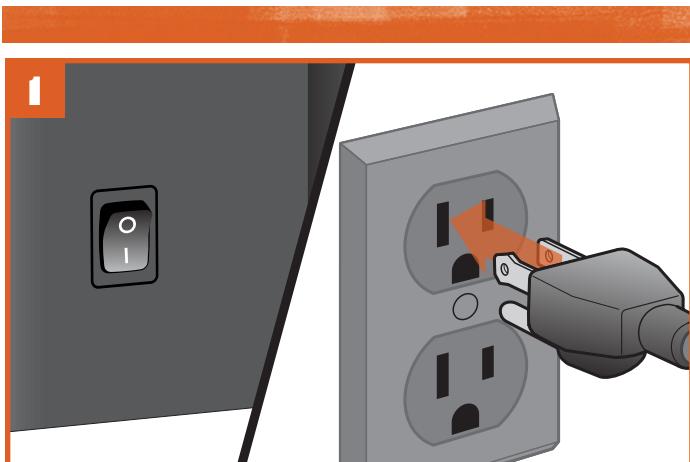
**ATH:** Ef rennan stíflast við notkun skaltu láta grillið kólna alveg niður og ýta svo á MENU (valmynd) til að sýna aðalvalmyndina. Snúðu snúningshnappnum til að velja AUGER (renna) og veldu síðan Clear Auger (losa rennu). Rennan mun keyrast aftur á bak í 60 sekúndur til að losa um stíflaða köggla.



Slökktu á grillinu með því að ýta á snúningshnappinn og halda honum niðri í 3 sekúndur, til að byrja ferlið til að slökkva á grillinu. Þegar ferlinu er lokið hefurðu lokið við að undirbúa grillið þitt.

# HVERNIG Á AÐ NOTA GRILLIÐ

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



INNSTUNGUR GETA VERIÐ MISMUNANDI EFTIR SVÆÐUM.

Stingdu rafmagnssnúrunni í samband við jarðtengda innstingu og kveiktu á aðalrofanum kveikt (I staða).

## ! ADVÖRUN!

- Þegar grillið er notað verður að vera að lágmarki 45,7 cm fjarlægð á milli grillsins og eldfimra efna.
- Notaðu EINGÖNGU TRAEGER HARÐVIÐARKÖGGLA sem eru sérstaklega framleiddir til notkunar í grillunum frá okkur. Notaðu aldrei eldsneytisköggla fyrir hitun í grillinu.



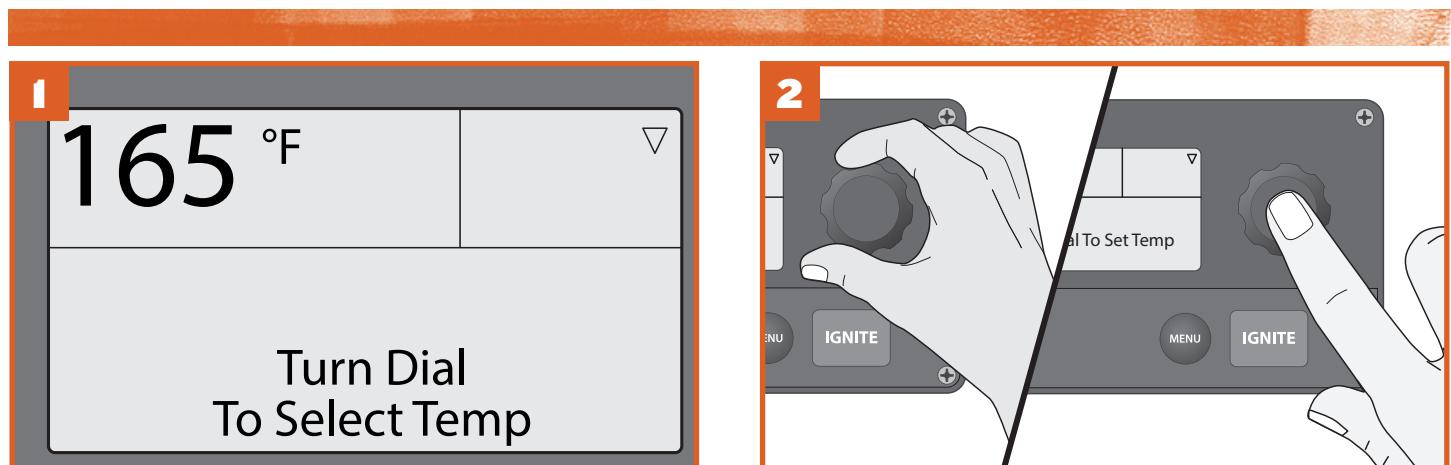
Ýttu á hvaða hnapp sem er til að vekja stjórntækið.

## ATHUGASEMDIR:

- Traeger forritið fyrir farsímann þinn gerir það jafnvel enn auðveldara að nota WiFIRE stjórntækið. Sækta Traeger forritið og fylgdu leiðbeiningunum til að tengja grillið þitt. Farðu á tragergrills.com/app til að fá að vita meira um WiFIRE, Traeger forritið og fleiri leiðir til að tengjast.
- Sama hvaða eldunaraðferð þú notar mun Traeger Pro Series grillið þitt alltaf byrja á íkveikju- og forhitunarferli þegar þú ýtir á IGNITE (kveikja).
- Farðu alltaf í gegnum allt ferlið til að slökkva á grillinu eftir hverja notkun. Ýttu á snúningshnappinn og haltu honum niðri til að byrja ferlið til að slökkva á grillinu.
- Við mælum með að þú þífir fitubakkann oft til að lágmarka hættuna á eldsvoða frá fitu. Sjá „Viðhald á grillinu“ á blaðsíðu 20 fyrir nánari upplýsingar.

# VAL Á ELDUNARAÐFERÐ

**ELDUN VIÐ FASTAN HITA** Notaðu þessa aðferð fyrir einfaldar uppskriftir þar sem þarf aðeins eitt eldunarferli við fast hitastig.

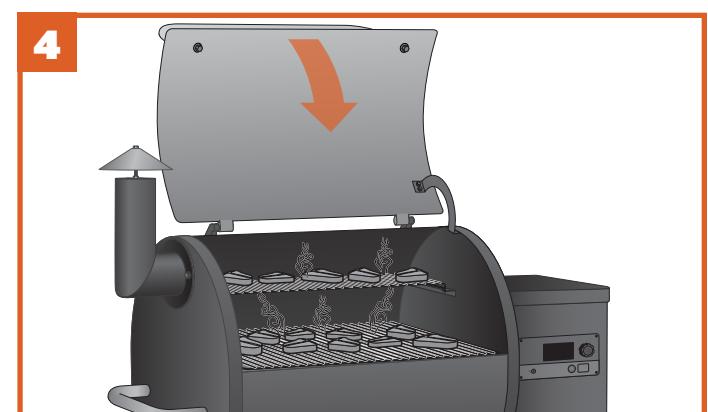


Eftir að kveikt er á aðalrofanum kveikt (I staða) mun aðalskjárið á grillinu sjálfgefið sýna skilaboðin „Turn Dial To Select Temp“ (Snúðu snúningshnappinum til að velja hitastig). Hægt er að stilla hitastigið fyrir eldun beint frá þessum skjá.

Til að velja hitastigið skaltu snúa snúningshnappinum til hægri eða vinstri. Þegar rétt hitastig er sýnt skaltu ýta á miðjan hnappinn til að staðfesta valið.



Ýttu á IGNITE (kveikja). Sjálfvirkt íkveikju- og forhitunarferli mun byrja.



Þegar forhitun er lokað skaltu setja mat í grillið og loka grilllokinu.

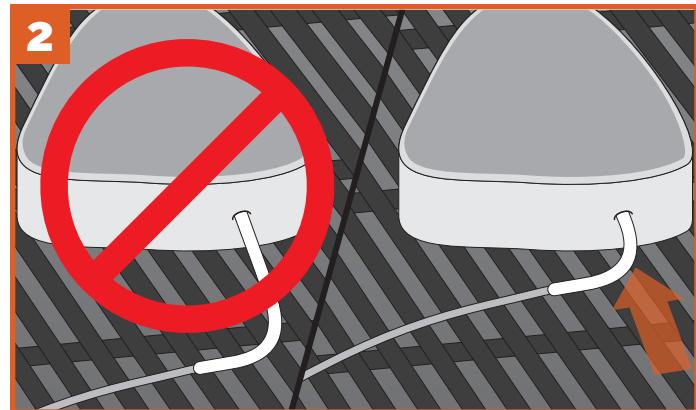
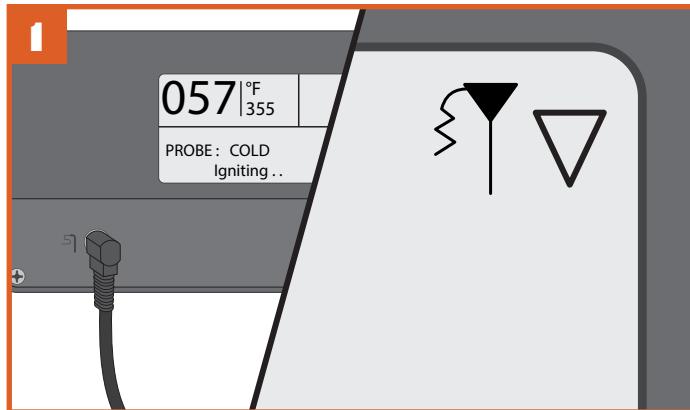
## RÁÐ:

- Það er ráðlagt, en ekki nauðsynlegt, að bíða þar til forhitunarferlinu er lokið áður en matur er settur í grillið.
- Grilllokið á að vera lokað þegar forhitunarferlið hefst svo að grillið geti náð æskilegu hitastigi.
- Einhverjar hitasveiflur eru eðlilegar hjá Traeger grillum.

## ELDAÐ MEÐ KJÖTHITAMÆLINUM

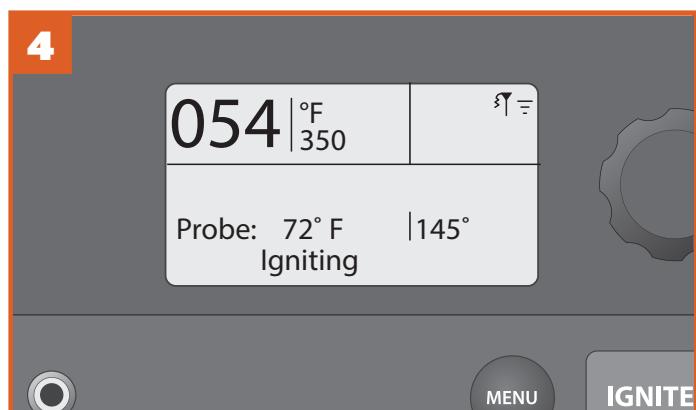
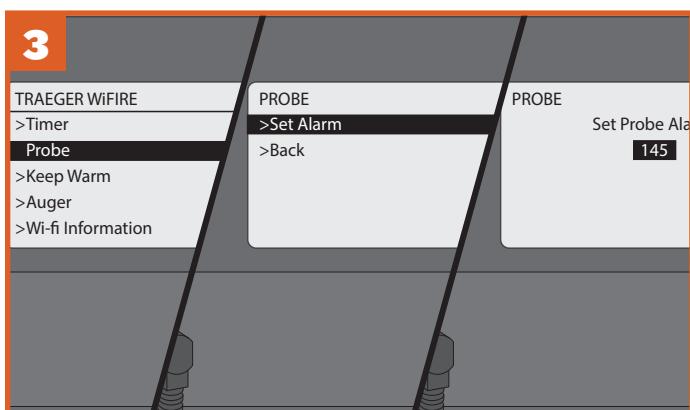
Notaðu þessar aðferðir þegar uppskriftin þín tekur fram kjarnhitastig fyrir matinn þinn.

### Ef slökkt er á grillinu:



Stingdu kjöthitamælinum í samband við innstunguna á WiFIRE stjórntækinu. Sjá „Hvernig á að nota grillið“ til að sjá hvernig á að kveikja á grillinu. Þegar kveikt er á grillinu mun stjórntækið greina kjöthitamælinn og mælistáknið mun lýsa upp efst í hægra horni á skjá stjórntækisins.

Þegar grillið hefur náð æskilegu hitastigi skaltu setja mat í grillið. Stingdu kjöthitamælinum í gegnum augað í hlíðinni á grillinu og settu odd mælisins hálfa leið inn í þykkasta part kjötsins—ekki í fituhlutann eða þar sem hann snertir bein.



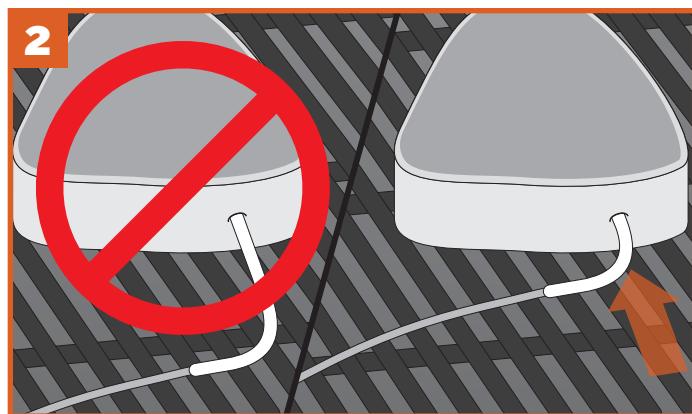
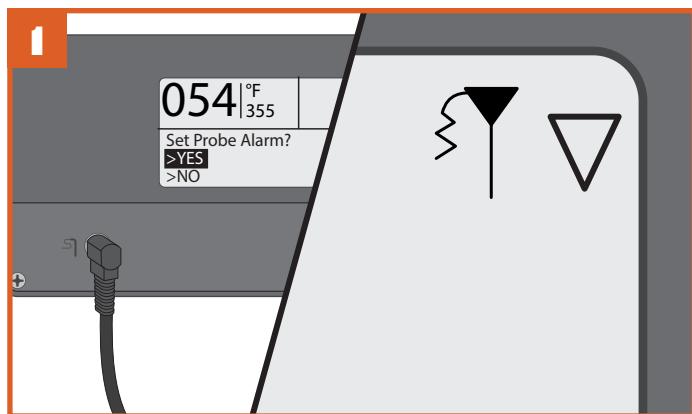
Ýttu á MENU (valmynd) og skrunaðu síðan og veldu PROBE (kjöthitamælir). Þú færð boð um að stilla viðvörur fyrir mælinn þegar æskilegum kjarnhita er náð. Veldu SET ALARM (stilla hljóðmerki). Notaðu snúningshnappinn í valmyndinni fyrir kjöthitamælinn til að velja æskilegt hitastig fyrir kjötið þitt.

Þegar búið er að stilla viðvörunina mun aðalskjárinn sýna hitastig grillsins, æskilegt hitastig fyrir kjöthitamælinn og stöðu grillsins. Hljóðmerki heyrist þegar kjötið nær hitastiginu sem var stillt á. Ef þú notar Traeger WiFIRE forritið muntu fá spretttilkynningu á snjalltækinu þínu ásamt mynd af stöðu grillsins þíns út allt eldunarferlið.

**ATH:** Sjá „Aðrar stjórnaðgerðir“ á blaðsíðu 17, til að sjá hvernig á að stilla mælinn.

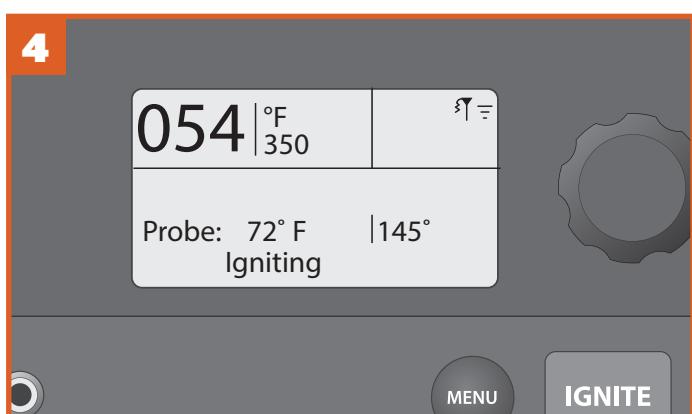
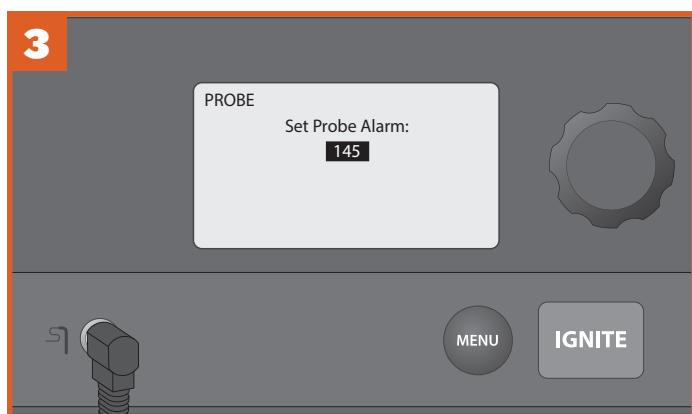
## ELDUN MEÐ KJÖTHITAMÆLINUM (framhald)

### Ef kveikt er á grillinu:



Stingdu kjöthitamælinum í samband við innstunguna á WiFiRE stjórntækinu. Stjórntækið mun greina kjöthitamælinn og mælistáknid mun lýsa upp efst í hægra horni á skjá stjórntækisins. Skjárinn spyr hvort þú viljir stilla viðvörun. Veldu YES (já).

Þegar grillið hefur náð æskilegu hitastigi skaltu setja mat í grillið. Stingdu kjöthitamælinum í gegnum augað í hlíðinni á grillinu og settu odd mælisins hálfa leið inn í þykkasta part kjötsins—ekki í fituhlutann eða þar sem hann snertir bein.



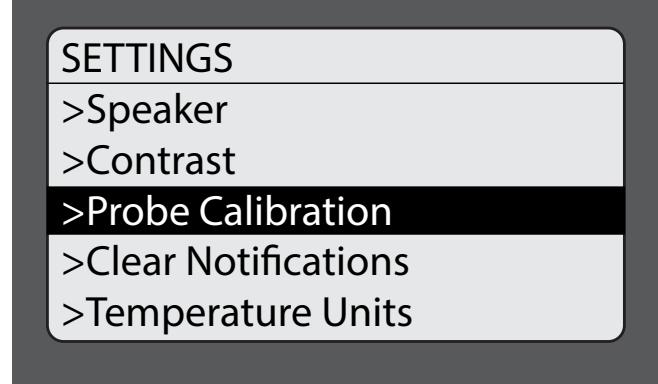
Snúðu snúningshnappnum að æskilegu hitastigi fyrir matinn. Ýttu á miðju hnappsins til að velja/staðfesta.

**ATH:** Sjá „Aðrar stjórnarþerðir“ á blaðsíðu 17, til að sjá hvernig að stilla mælinn.

Þegar búið er að stilla viðvörunina mun aðalskjáinn sýna hitastig grillsins, æskilegt hitastig fyrir kjöthitamælinn og stöðu grillsins. Hljóðmerki heyrist þegar kjötið nær hitastiginu sem var stillt á. Ef þú notar Traeger WiFiRE forritið muntu fá sprettitilkynningu á snjalltækinu þínu ásamt mynd af stöðu grillsins þíns út allt eldunarferlið.

# AÐRAR STJÓRNAÐGERÐIR

**SETTINGS (stillingar)** Notaðu stillingavalmyndina til að stilla skjáinn, hreinsa út tilkynningar, fá aðgang að mikilvægum upplýsingum um vöruna og um tengiliði, og fleira.



## TIL AÐ FARÁ Í STILLINGAVALMYNDINA:

Kveiktu á grillinu. Þegar aðalskjárin er sýndur skaltu ýta á MENU (valmynd). Aðalvalmyndin sýnir nokkra valkostir. Snúðu snúningshnappinum til að velja „Settings“. Ýttu á miðjan hnappinn til að velja.

Snúðu snúningshnappinum á æskilega stillingu ef þú vilt breyta um stillingu. Ýttu á miðjan hnappinn til að staðfesta. Veldu Back (til baka) til að fara aftur í stillingavalmyndina.

### SPEAKER (hátalari)

Kveikir eða slekkur á stjórnhátalara grillsins. Valin stilling er merkt með \*.

### CONTRAST (birtuskil)

Snúðu snúningshnappinum til að stilla birtuskilin frá 1 (lág) til 5 (há). Upphafsstilling er 3. Ýttu á miðjan hnappinn til að staðfesta og fara aftur í stillingavalmyndina.

### PROBE CALIBRATION (stilling kjóthitamælis)

Í þessari stillingu eru tveir valkostir:

- I. Calibrate Probe (stilla kjóthitamæli): Veitir upplýsingar um stillingu með því að nota ísbað. “Place probe in ice water for 1 minute before calibrating.” (Settu mælinn í ísvatn í 1 mínuðu fyrir stillingu) er sýnt.
2. Probe Offset (jöfnun hitamælis): Snúðu snúningshnappinum til að stilla jöfnun hitamælisins í 1° skrefum, frá -8°C til +8°C. Upphafsstilling er 0. Ýttu á miðjan hnappinn til að staðfesta og fara aftur í stillingavalmyndina.

### CLEAR NOTIFICATIONS (hreinsa tilkynningar)

Notaðu þessa aðgerð til að hreinsa út villuskilabooð og tilkynningar.

**ATH:** Þar sem villa lætur grillið slökkva á sér mun skjáinn enn sýna „Cooling Down“ (kælir) þegar þú ferð úr valmyndunum til að Clear Notifications (hreinsa tilkynningar) og fyrir stillingar.

### TEMPERATURE UNITS (hitamælieiningar)

Snúðu snúningshnappinum til að velja á milli gráða í Fahrenheit (°F) og Celsius (°C). Ýttu á miðjan hnappinn til að staðfesta. Valin stilling er merkt með \*.

### CUSTOMER SERVICE (þjónusta við viðskiptavini)

Sýnir símanúmer Traeger WiFIRE þjónustuversins.

### ABOUT GRILL (um grillið)

Veitir mikilvægar upplýsingar um grillið þitt, þ.m.t. módelnúmerið og hugbúnaðarútgáfu.

### ABOUT GRILL

Pro 575

SW VER: 00.05.07

CONFIG VER: 04.b05

UUID: 5410EC668632

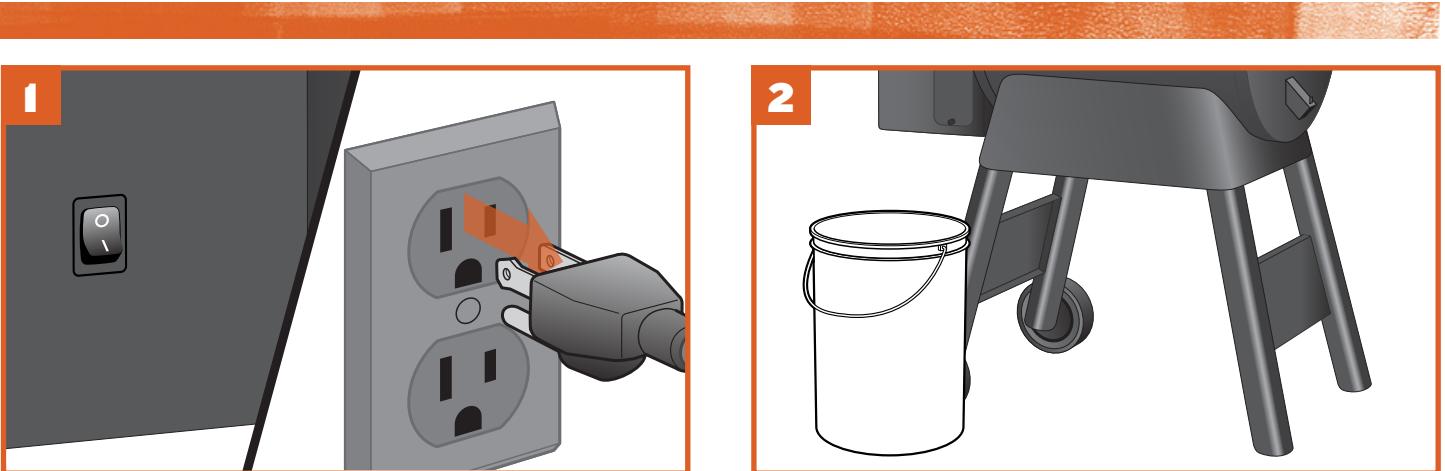
>Back

### BACK (til baka)

Til að fara aftur í aðalvalmyndina.

# ÞRIF Á SÍLÓI

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



## INNSTUNGUR GETA VERIÐ MISMUNANDI EFTIR SVÆÐUM.

Slökktu á rofanum (1 staða) og taktu rafmagnssnúruna úr sambandi. Ef grillið er enn heitt skaltu leyfa því að kólna alveg.

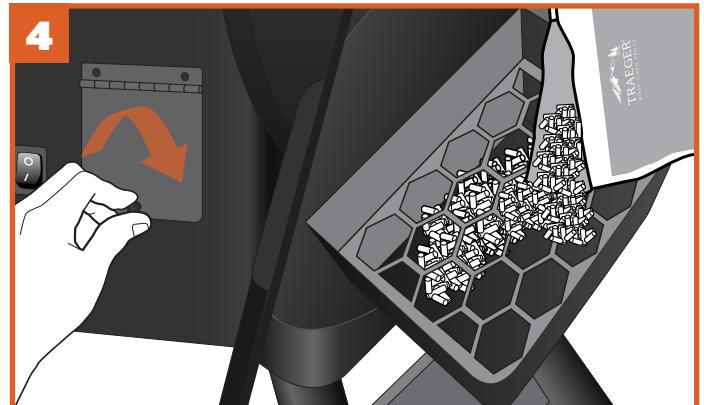


Settu nægilega stórt ílát undir hurðina þar sem kögglnir eru losaðir burt.

**RÁÐ:** Hrein, 18 lítra fata virkar mjög vel!



Losaðu festinguna á hurðina og opnaðu hana. Kögglnir hellast ofan í ílátið sem þú settir undir. Þú gætir þurft sleif eða skeið til að ýta seinstu kögglunum úr sílóinu.



Þegar sílóið er tómt skaltu loka hurðinni, setja festinguna aftur á og fylla aftur á sílóið með annari bragðtegund af TRAEGER BRAND HARÐVIÐARKÖGLUM.



**ADVÖRUN!** Sýndu aðgát ef þú tæmir sílóið skömmu eftir að hafa notað grillið. Kögglnir gætu verið afar heitir.

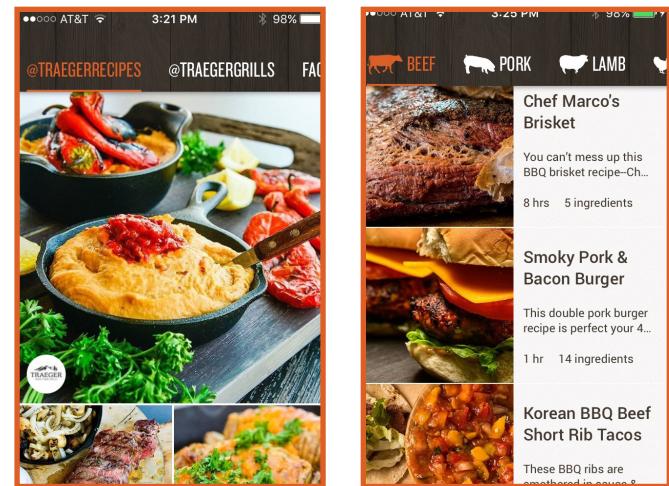
# PRO SERIES AÐGERÐIR

## TRAEGER FORRIT

Þú getur fjarstýrt Traeger Pro Series grillinu þínu með Traeger forritinu. Farðu á [tragergrills.com/app](http://tragergrills.com/app) til að fá að vita meira um WiFiRE, Traeger forritið og fleiri leiðir til að tengjast.

Þú þarf Wi-Fi tengingu heima hjá þér til að tengja Traeger Pro Series grillið þitt við internetið. Nauðsynlegt er að snjallsíminn þinn eða spjaldtölvan séu með nýjasta iOS eða Android stýrikerfið. Ef þú ferð með tækið út fyrir Wi-Fi svæðið heima hjá þér, þarftu að hafa netáskrift.

Traeger forritið auðveldar þér líka að leita að nýjum uppskriftum, sækja þær og elda eftir þeim með Traeger Pro Series grillinu þínu.



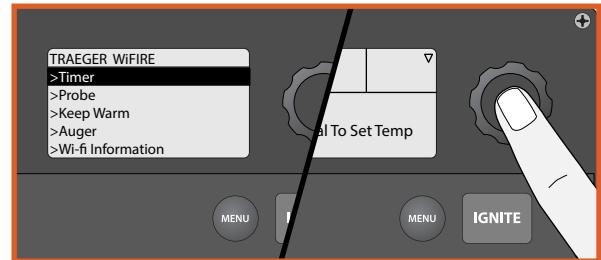
## TIMER (tímateljari)

Traeger Pro Series grillið þitt er með handhægan tímateljara. Tímateljarinn hefur engin áhrif á virkni grillsins. Þú getur notað hann til að minna þig á önnur nauðsynleg skref við eldamennskuna, svo sem að setja grænmeti í grillið eða bera marineringu á matinn.

### Til að stilla Timer (tímateljarann):

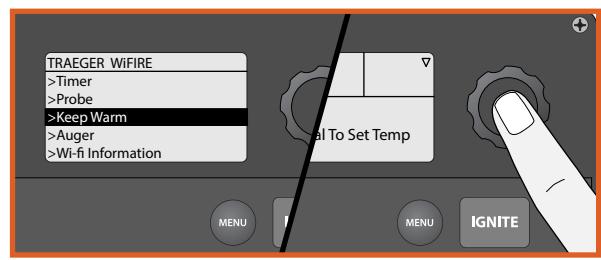
1. Veldu Timer (tímateljari) í valmyndinni.
2. Notaðu snúningshnappinn til að velja á milli klukkustunda og mínutna til að stilla tímann.

Þegar ýtt er á hnappinn eftir að búið er að velja tímann er tímateljarinn stilltur og þú ferð aftur yfir í aðalskjáinn.



### Til að slökva á Timer (tímateljarann):

1. Ýttu á miðjuna á snúningshnappinum þar til eftirstandandi tími er sýndur.
2. Þú sérd valkostina Edit (breyta), Cancel (hætta við) eða Back (fara til baka) í valmyndinni.



## KEEP WARM (halda heitu)

Keep Warm (halda heitu) í valmyndinni er hægt að nota til að gera hlé á eldunarferlinu hvenær sem er þegar grillað er til að viðhalda hitastigini í 74°C. Veldu Keep Warm (halda heitu) aftur til að halda áfram að elda.

## GRILLHLÍF

Verndaðu Traeger Pro Series grillið þitt með hágæða sérsniðinni hlíf sem er hönnuð til að standast veðuröflin. Þessa harðgerðu grillhlíf er hægt að kaupa á [tragergrills.com](http://tragergrills.com).

# VIÐHALD Á GRILLINU

## I. SÓT- OG FITUMYNDUN OG FJARLÆGING

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

**ATH:** Einnota Traeger bakkarnir fyrir fitubakkann geta hjálpað við að halda grillinu þínu hreinu og minnkað hættu á íkveikju.

Athuga verður Traeger Downdraft Exhaust strompinn að minnsta kosti tvisvar á ári til að athuga hvort sót og eða fita hafi safnast upp.

Fita sem lekur af matnum mun fara úr fitubakkanum í fitubrautina, út úr grillinu í gegnum fiturennuna og safnast saman í fitufötunni. Þetta eru hlutarnir í Traeger Grease Management System (Fitustjórnunarkefi Traeger, TGMS). Fita mun safnast upp á öllum þessum stöðum.

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

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

Þó svo að það sé mikið rými í grillinu skaltu varast að setja í það of mikið af mat sem getur gefið frá sér mikið af eldfimri fitu, svo sem meira en hálf kíló af beikoni, sérstaklega ef ekki hefur verið vel hirt um grillið. Ef mikið af eldfimri fitu hefur runnið niður við fyrrí notkun er ráðlagt að þrífa þá fitu úr grillinu áður en það er notað aftur.

## 2. INNRA YFIRBORD ÞRIFIÐ:

**HÆTTA!** Slökktu á rofanum SLÖKKT (0 staða) og taktu rafmagnssnúruna úr sambandi.

**VARÚÐ!** Það er auðveldara að þrífa uppsafnaða fitu þegar grillið er enn volgt—ekki heitt. **Gættu þess að brenna þig ekki.** Ráðlagt er að nota hanska.

Þrifðu reglulega fituna úr V-laga fiturennunni og slöngunni. Ef of mikil fita er látin safnast upp í V-laga fiturennunni eða er látin stífla slönguna gæti kviknað í út frá fitunni. Ráðlagt er að þrífa þessa staði reglulega.

Fjarlægðu allar grillgrindur og fitubakkann. Þetta veitir aðgang að V-laga fiturennunni og opi slöngunnar inni í grillinu. Skafðu uppsöfnuðu fituna innan úr V-laga fiturennunni og slöngunni með stífu áhaldi sem er ekki úr málmi. Hægt er að ýta mestu af uppsöfnuðu fitunni í gegnum slönguna svo hún falli ofan í fitufötuna.

Þurrkaðu upp eftirstandandi fitu með eldhúsþurrkum eða einnota klútum. Einnig má nota eldhúsþurrkur eða einnota klúta til að þurrka af eitthvað af fitunni af innra yfirborði grillsins.

## 3. YTTRA YFIRBORD ÞRIFIÐ:

**HÆTTA!** Slökktu á aðalrofanum (0 staða) og taktu rafmagnssnúruna úr sambandi.

Notaðu einnota klút eða tusku vætta í volgu sápuvatni til að þurrka fituna utan á grillinu. EKKI nota ofnhreinsi, rispandi hreinsiefni eða rispandi svampa á ytri yfirborð grillsins.

## 4. GEYMSLA UTANDYRA:

**VARÚÐ!** Ef grillið er geymt úti þegar rignir verður að gæta þess að vatn komist ekki inn í köggasílöðið. Viðarkögglar stækka mikið þegar þeir blotna og þeir munu stífla rennuna. Settu alltaf Traeger grillhlífina yfir grillið þitt þegar það er ekki í notkun. Hægt er að kaupa sérniðnu grillhlífina á traegergrills.com.

## 5. GRILLGRINDURNAR ÞRIFNAR:

**VARÚÐ!** Það er best að þrífa grillgrindurnar þegar þær eru ennþá volgar. **Gættu þess að brenna þig ekki.** Ráðlagt er að geyma þrifabursta með löngu handfangi nálægt grillinu. Eftir að þú hefur tekið matinn af grillgrindinni skaltu bursta hana sem snöggvast með burstanum. Það tekur aðeins mínútu og þá verður grindin tilbúin næst þegar þú vilt nota grillið.

## **6. ASKA ÞRIFIN ÚR ELDSTÆÐINU OG Í KRINGUM ÞAÐ (EFTIR HVERJAR 20 KLUKKUSTUNDIR AF NOTKUN):**

**HÆTTA!** Slökktu á aðalrofanum (**0** staða) og taktu rafmagnssnúruna úr sambandi.

**AÐVÖRUN!** Gakktu úr skugga um að grillið sé KALT áður en askan er þrifin.

**AÐVÖRUN!** Aðeins má henda öskunni samkvæmt eftirfarandi leiðbeiningum.

Of mikil aska í eldstæðinu getur valdið því að eldurinn slokkni hjá þér. Athugaðu eldstæðið reglulega og þrifðu það til að fjarlægja uppsafnaða ösku. Mundu, aðeins má þrífa öskuna úr eldstæðinu og í kringum það þegar grillið er KALT.

Fjarlægðu grillgrindurnar, fitubakkann og hitaspeglinn til að fá aðgang að eldstæðinu og innra svæði grillsins. Hægt er að fjarlægja mikið af öskunni sem er fyrir utan eldstæðið úr grillinu með lítilli eldstæðisskóflu eða álíka áhaldi.

**AÐVÖRUN!** Best er að nota sérstaka ryksugu til að fjarlægja ösku úr eldstæðinu, en sýna verður ítrrustu aðgát til að forðast eldhættu. Mundu, aðeins má þrífa öskuna úr eldstæðinu þegar grillið er KALT.

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

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

a. Ef ryksugan þín notar ekki ryksugupoka skaltu tæma söfnunarílátið fyrst. Síðan skaltu ryksuga innan úr eldstæðinu. Þegar eldstæðið er hreint skaltu tæma söfnunarrýmið tafarlaust í málmiðlátíð sem lýst er hér fyrir neðan. Gakktu úr skugga um að engin aska sé eftir í söfnunarrýminu.

b. Ef ryksugan þín notar einnota ryksugupoka skaltu setja tóman poka í hana. Síðan skaltu ryksuga innan úr eldstæðinu. Þegar eldstæðið er hreint skaltu taka pokann úr ryksugunni og setja hann tafarlaust í málmiðlátíð sem lýst er hér fyrir neðan.

## **7. FÖRGUN ÖSKUNNAR:**

**AÐVÖRUN!** Öskuna verður að setja í málmiðlát með béttu loki. Lokað ílátið með öskunni ætti að setja á eldþolið gólf á jörðinni, langt frá öllu sprengifimu efni, þar til því er endanlega fargað. Þegar öskunni er fagað með því að grafa hana eða dreifa henni ætti að geyma hana í lokuðu ílátinu þar til öll askan hefur kólnað alveg.

8. Ef rafmagnssnúran er skemmd verður að skipta henni út fyrir sérstaka snúru frá framleiðanda eða þjónustuaðila.

# ALGENGAR SPURNINGAR

Hér á eftir fara algengar spurningar og svör við þeim:

SPURNING	SVAR
<b>Af hverju kvíknar ekki eldur í grillinu mínu?</b>	<p>Athugaðu hvort rafmagnssnúran sé í sambandi. Ef rafmagnssnúran er tengd við jarðtengdan straumrofa (ground fault circuit interrupter, GFCI) þarf að athuga hann og endurstilla ef þörf er á. Byrjaðu ræsingarferlið. Ef eldur kvíknar ekki, sjá næsta svar.</p> <p><b>HÆTTA!</b> Slökktu á rofanum (<b>0</b> staða) og taktu rafmagnssnúruna úr sambandi. Fjarlægðu stjórnborðið og athugaðu öryggid aftan á því. Skiptu um öryggi ef það er sprungið. Settu stjórnborðið aftur í.</p> <p>Gakktu úr skugga um að viftan fyrir loftflæði og drifmótorninn fyrir rennuna virki. Ef bæði virka þarf að skipta um hitapípu. Ef annað eða hvorugt virka ekki skaltu hafa samband við Traeger VIP-365 þjónustu við viðskiptavini (sjá bls. 27) fyrir frekari aðstoð við bilanagreiningu eða til að leggja inn pöntun.</p> <p>Gakktu úr skugga um að það séu kögglar í köggglasílonu. Ef þetta er í fyrsta sinn sem grillið er notað eða ef kögglarnir hafa klárást í grillinu skaltu gefa nægan tíma fyrir kögglana til að fara úr köggglasílonu í eldstæðið (það getur tekið allt að 7 mínútur).</p> <p>Byrjaðu ræsingarferlið. Sjá „Hvernig á að nota grillið“ á bls. I3. Ef það eru enn ekki neinir kögglar í eldstæðinu, sjá næsta svar.</p> <p>Ef drifmótorninn fyrir rennuna virkar (athugaðu litlu viftuna aftan á mótornum), liggur vandamálið í stafrænu stýringunni sem verður þá að skipta um. Hafðu samband við Traeger söluaðilann þinn eða Traeger VIP-365 þjónustu við viðskiptavini (sjá bls. 27) til að leggja inn pöntun.</p>
<b>Af hverju koma engir kögglar í eldstæðið?</b>	<p>Ef drifmótorninn fyrir rennuna <b>virkar ekki</b> en viftan fyrir loftflæðið <b>virkar</b> liggur vandamálið í rennukerfinu, sem verður þá að athuga:</p> <p>Hafðu slökkt á rofanum <b>SLÖKKT</b> (<b>0</b> staða) og finndu litlu viftuna aftan á drifmótornum fyrir rennuna.</p> <p><b>VARÚÐ!</b> Fylgstu með viftunni og kveiktu á rofanum kveikt (<b>I</b> staða). Ef viftan snýst ekki skaltu slökkva á rofanum <b>SLÖKKT</b> (<b>0</b> staða). Þetta gefur til kynna bilun í drifmótornum fyrir rennuna og skipta verður um hann. Hafðu samband við Traeger söluaðilann þinn eða Traeger VIP-365 þjónustu við viðskiptavini (sjá bls. 27) til að leggja inn pöntun.</p> <p>Ef viftan snýst aðeins og stöðvast síðan skaltu halda áfram að fylgjast með henni og slökkva á rofanum <b>SLÖKKT</b> (<b>0</b> staða). Ef viftan snýst aðeins til baka gefur það til kynna að stífla sé í rennukerfinu, sem þarf að losa.</p> <p><b>HÆTTA!</b> Slökktu á rofanum (<b>0</b> staða) og taktu rafmagnssnúruna úr sambandi. Taktu kögglana úr köggglasílonu. Gáðu eftir ókunnugum hlutum og blaутum eða niðurbrotnum köggum, sem geta valdið stíflu í rennukerfinu. Fjarlægja þarf rennuna til að losa um stíflu í rennukerfinu. Sjá „Hvernig fjarlægi ég rennuna ef hún stíflast?“ á næstu blaðsíðu.</p>
<b>Af hverju sveiflast hitinn í grillinu mínu?</b>	Hitasveiflur eru eðlilegar hjá Traeger grillum. Miklar hitasveiflur gætu verið vegna winds, lofhita, rangrar notkunar eða skorts á viðhaldi á grillinu.

SPURNING	SVAR
<b>Hvernig fjarlægi ég rennuna ef hún stíflast?</b>	<b>HÆTTA!</b> Slökktu á rofanum ( <b>0</b> staða) og taktu rafmagnssnúruna úr sambandi.
	<b>VARÚÐ!</b> Ef grillið er enn heitt skaltu leyfa því að kólna alveg.
	Fjarlægðu allar hlífar sem þarf til að fá aðgang að drifmótorskaftið.
	Fjarlægðu skrúfuna sem tengir drifmótorskaftið við rennuskaftið og skrúfuna sem heldur rennuþéttungunni í rennuleiðslunni.
	Notaðu lítinn skiptilykil eða tangir á rennuskaftið til að snúa rennunni rangsælis. Hún mun snúast skarpt þar til hún losnar, síðan mun rennan snúast frjálst.
	Fjarlægðu rennuna og fjarlægðu alla köggla, ösku eða ókunna hluti úr rennunni, rennuleiðslunni og eldstæðinu. (Sjá leiðbeiningar um rétta meðhöndlun og förgun á ösku á bls. 21.)
	Pússaðu ytra yfirborð rennunnar með miðlungssgrófum sandpappír. Athugaðu inní rennuleiðsluna og pússaðu hana ef þess þarf. Ryksugaðu rykið úr rennuleiðslunni og eldstæðinu þegar þú hefur lokið við að pússa. Gakktu úr skugga um að rennan snúist frjálst.
<b>Hvernig vernda ég málningaryfirborðið?</b>	Festu rennuskaftið aftur við drifmótorskaftið.
	Notaðu hlíf yfir grillið til að vernda málningaryfirborðið. Ráðlagt er að nota Traeger grillhlíf. Hægt er að kaupa hlífar frá söluaðila Traeger eða á vefsíðunni okkar, <a href="http://traegergrills.com">traegergrills.com</a> .
	Notaðu hágæða bílabón á ytri yfirborð grillsins á 90 daga fresti. <b>AÐEINS MÁ BERA BÓN Á KALT GRILL.</b>
<b>Hvar get ég keypt varahluti í grillið mitt?</b>	Hafðu samband við Traeger söluaðila. Hann gæti haft varahlutinn til á lager eða pantat hann fyrir þig.
	Hafðu samband við Traeger VIP-365 þjónustu við viðskiptavini (sjá bls. 27) til að leggja inn þöntun.
	Í báðum tilfellum skaltu gefa upp nafn, símanúmer, heimilisfang, módel og raðnúmer grillsins (sést á merkinu innan á lokinu fyrir sílóið) ásamt auðkennisnúmeri varahlutarins frá teikningunni eða partalistanum.

# BILANAGREINING

## VILLUSKILABOÐ

Þó svo það komi sjaldan fyrir gætirðu stundum séð villu- eða aðvörunarskilabod á skjánum á stjórnborðinu. Sjá eftirfarandi lista yfir möguleg vandamál og hvernig má leysa úr þeim:

VILLUSKILABOÐ	LAUSN
<b>High Temp Error (hátt hitastig)</b>	Þessi villa birtist þegar hitinn inni í grillinu fer yfir 288°C lengur en 45 sekúndur. Leyfðu grillinu að kólna og slökktu síðan á því. Fjarlægðu alla eftirstandardi köggla úr eldstæðinu og kveiktu aftur á grillinu. Hringdu í þjónustuverið ef vandamálið er viðvarandi.
<b>Low Temp Error (láglt hitastig)</b>	Þessi villa birtist ef hitinn inni í grillinu fellur niður yfir 49°C í 10 mínútur og veldur því að grillið slekkr á sér. Til að laga þetta þarf að fjarlægja alla köggla úr eldstæðinu og bæta fleiri köggum við í sílóið. Slökktu á stjórntækina og kveiktu svo aftur á því og kveiktu aftur á grillinu. Hringdu í þjónustuverið ef vandamálið er viðvarandi.
<b>Temp Sensor Out (hámarkshiti)</b>	Þessi villa birtist þegar hitinn inni í grillinu er 368°C eða hærri lengur en 10 sekúndur. Þetta gæti skapað hættuástand. Leyfðu grillinu að kólna og kveiktu svo aftur á því. Hringdu í þjónustuverið ef vandamálið er viðvarandi.
<b>Failed to Ignite (enginn eldur kvíknar)</b>	Þessi villa birtist ef engir kögglar eru eftir í grillinu eða ef ekki kvíknaði á neistagjafanum. Athugaðu hvort að það séu kögglar í sílóinu og hreinsaðu eldstæðið. Ef vandamálið er viðvarandi skaltu skipta um neistagjafa eða hringja í þjónustuver.
<b>Igniter Disconnect (neistagjafi úr sambandi)</b>	Þessi villa birtist þegar stjórntækið nemur ekki neistagjafann. Athugaðu hvort að neistagjafinn sé tengdur og kveiktu aftur á grillinu. Ef vandamálið er viðvarandi skaltu skipta um neistagjafa eða hringja í þjónustuver.
<b>Fan Disconnected (vifta úr sambandi)</b>	Þessi villa birtist ef stjórntækið nemur ekki viftuna. Gakk tu úr skugga um að viftan sé í sambandi og kveiktu aftur á grillinu. Þú gætir þurft að skipta um viftuna eða hringja í þjónustuverið ef vandamálið er viðvarandi.
<b>Auger disconnected (renna úr sambandi)</b>	Þessi villa birtist þegar stjórntækið nemur ekki rennumótorninn. Athugaðu hvort að mótorinn sé tengdur og kveiktu aftur á grillinu. Skiptu um rennumótorninn eða hringdu í þjónustuverið ef vandamálið er viðvarandi.
<b>Auger Overcurrent (ofhleðsla í rennu)</b>	Þessi villa birtist ef rennumótorninn er skemmdur eða stíflaður. Notaðu Clear Auger (hreinsa rennu) aðgerðina í stjórnvalmyndinni og kveiktu aftur á grillinu. Þú gætir þurft að skipta um rennumót eða hringja í þjónustuverið ef vandamálið er viðvarandi.
<b>Low Temp Warning (láglt hitastig aðvörun)</b>	Þessi aðvörun birtist ef eldurinn slokknaði í grillinu og kvíknaði ekki aftur. Athugaðu köggilana og kveiktu aftur á grillinu.
<b>Ignition Warning (App Notification Only) (kveikjuaðvörun, tilkynning eingöngu í forriti)</b>	Þessi aðvörun birtist ef grillið hefur ekki numið íkveikju á áætluðum tíma. Athugaðu köggilana og kveiktu aftur á grillinu.
<b>Low Ambient Temp (lágur umhverfishiti)</b>	Þessi aðvörun birtist þegar umhverfishitinn fer niður yfir -29°C lengur en 30 sekúndur. Þó svo að stjórntækið virki ennþá gætu hafa orðið skemmdir á skjánum. Ef kvíknar á grillinu skaltu athuga hvort að skjáinn virki eins og til er ætlast. Ef ekki kvíknar á grillinu skaltu hita grillið og athuga hvort að skjáinn og stjórntækið virki eins og til er ætlast. Hringdu í þjónustuverið ef þau virka ekki.
<b>Probe Fell Out (kjöthitamælir datt úr)</b>	Þessi aðvörun birtist ef kjöthitamælirinn er ekki alveg inni í matnum. Skilaboðin birtast þegar kjöthitamælirinn er heitari en 104°C á meðan grillið er í gangi. Settu kjöthitamælinn aftur inn í matinn samkvæmt leiðbeiningunum á bls. I5 og I6.
<b>Bad Probe (kjöthitamælir bilaður)</b>	Þessi aðvörun birtist ef stjórntækið greinir skammhlaup í kjöthitamælinum í 10 sekúndur. Skipta þarf um kjöthitamælinn. Farðu á traegergrills.com til að panta nýjan kjöthitamæli.

## VILLUHREINSUN

Villur eru hreinsaðar í valmyndinni Menu - Settings - Clear Notifications (valmynd - stillingar - hreinsa tilkynningar). Þar sem hver villa lætur grillið kólna mun aðalskjárinn sýna „Cooling Down...“ (kælir) þar til kólnum er lokið, . ef villa er hreinsuð á meðan grillið er að kólna. Athugaðu að sumar villur, eins og Temp Sensor Out (hámarkshiti) munu virkjast aftur eftir að þær hafa verið hreinsaðar. Þetta er merki um að aðstæðurnar sem ollu villunni hafa ekki breyst. Einnig er hægt að hreinsa allar villur með því að kveikja og slökkva á grillinu, eins og margir notendur eru vanir.

## WiFIRE VANDAMÁL/SPURNINGAR

VANDAMÁL/SPURNING	RÁÐLÖÐ LAUSN
<b>Forritið sýnir stöðug „Lost Connection Attempting to Reconnect.“ (Tenging slitnaði, reyni að endurtengjast)</b>	Wi-Fi merkið gæti verið veikt. Prófaðu að fára grillið nær beininum eða beininn nær grillinu eða bæta þráðlausa netið hjá þér.
<b>Staða grills í forritinu sést sem „Unknown.“ (óþekkt)</b>	Prófaðu að slökkva og kveikja á grillinu þínu. Prófaðu að tengja aftur saman netið í grillstillingunum: 1. Farðu í Remote hluta forritsins (fjarstýring) 2. Veldu gíratáknið efst í hægra horninu á grillskjánum. 3. Veldu „Re-Pair Network“ (endurtengja net) í Grill Settings (grillstillingunum).
<b>Ég vil breyta/uppfæra nafnið á grillinu mínu.</b>	Eyddu grillinu úr forritinu og tengdu það frá Wi-Fi netinu þínu: 1. Farðu í Remote hluta forritsins (fjarstýring) 2. Veldu gíratáknið efst í hægra horninu á grillskjánum. 3. Veldu „Delete Grill“ (eyða grilli) í Grill Settings (grillstillingunum). 4. Nettenging endurtengd í Grill Settings (grillstillingunum).
<b>Hvernig get ég séð hversu gott Wi-Fi merkið er í grillinu?</b>	1. Farðu í Remote hluta forritsins (fjarstýring) 2. Veldu gíratáknið efst í hægra horninu á grillskjánum. 3. Veldu „Grill Settings“ (grillstillingar), svo „Network Settings“ (netstillingar) 4. Styrkur Wi-Fi merkis er sýndur: <ul style="list-style-type: none"><li>• Excellent (frábært): styrkur merkis er &gt; -50 db</li><li>• Good (gott): styrkur merkis er -50 til -59 db</li><li>• Fair (í lagi): styrkur merkis er -60 til -69 db</li><li>• Poor (slæmt): styrkur merkis er -70 til -79 db</li><li>• Unusable (ónothæft): styrkur merkis er &lt; -80 db</li></ul>
<b>Get ég kveikt upp í grillinu mínu með forritinu?</b>	Af öryggisástæðum er ekki hægt að kveikja upp í grillinu í gegnum forritið.
<b>Get ég slökkt á grillinu mínu með forritinu?</b>	1. Farðu í Remote hluta forritsins (fjarstýring) 2. Veldu gíratáknið efst í hægra horninu á grillskjánum. 3. Veldu „Shut Down Grill“ (slökkva á grilli)
<b>Það stendur að grillið mitt sé begar tengt við annan reikning. Hvað ætti ég að gera?</b>	Hringdu í þjónustuverið.
<b>Hvernig eyði ég grilli af reikningnum mínum?</b>	1. Farðu í Remote hluta forritsins (fjarstýring) 2. Veldu gíratáknið efst í hægra horninu á grillskjánum. 3. Veldu „Delete Grill“ (eyða grilli) í Grill Settings (grillstillingunum).

# RÁÐLEGGINGAR UM NOTKUN

1. Þú getur breytt hitastiginu hvenær sem er við notkun til að hækka eða lækka eldunarhitann.  
Til að breyta á milli Fahrenheit og Celsius:  
Veldu Temperature Units (hitamælieiningar) í valmyndinni. Snúðu snúningshnappinum til að velja á milli gráða í FAHRENHEIT ( $^{\circ}\text{F}$ ) og CELSIUS ( $^{\circ}\text{C}$ ). Ýttu á miðjan hnappinn til að staðfesta. Valin stilling er merkt með \*. Nú muntu sjá hitann sýndar á því sníði sem þú valdir.
  2. **ADVÖRUN!** Traeger Pro Series grillið má aldrei færa til þegar það er heitt. Ef þú flytur grillið í ökutæki eftir að hafa notað það skaltu ganga úr skugga um að eldurinn sé alveg slökktur og að grillið sé kalt áður en þú setur það inn í ökutækið. Settu aldrei vatn í eldstæðið, það stíflar rennuna.
  3. Traeger Pro Series grillið er hannað fyrir notkun með lokið niðri. Ef eldað er með lokið opið lengir það eldunartímann tölувert.
  4. **VARÚÐ!** Bættu aldrei við köggum í eldstæðið með hendinni. Það er hættulegt og þú gætir hlutið alvarleg brunasár. Ef kögglarnir klárast og eldurinn slokknar á meðan þú ert að elda skaltu leyfa grillinu að kólna alveg og byrja upp á nýtt með leiðbeiningum um „Þrif á sílói“ á bls. 18.
  5. **VARÚÐ!** Gakktu úr skugga um að hitaspegillinn sé rétt staðsettur á festingunum sínum. Ef hann situr ekki rétt gætu beinn hiti og logar komið upp úr eldstæðinu og kveikt í fitu í grillinu.
  6. Taktu ávallt með í reikninginn þá gerð af mat sem þú eldar.
    - Punnar matarsneiðar þurfa hærri hita og styrti eldunartíma, en þykki sneiðar þurfa lágan hita og lengri eldunartíma.
    - Grænmeti þurfa lengri eldunartíma en kjöt við sama hitastig.
    - Gættu þess alltaf að kjarnhiti kjötsins sem þú eldar sé öruggur fyrir neyslu.
    - **Keep Warm (vermiaðgerðin)** er ekki hönnuð til að elda matinn þinn almennilega.
  7. **ADVÖRUN!** Ef eldurinn í eldstæðinu slokknar á meðan reyking fer fram og það eru nógum mikið af köggum eftir í köggglasílóinu, er mikilvægt að fylgja þessum skrefum. Ef það er ekki gert getur orðið of mikill eldur í grillinu vegna of mikils magns af óbrenndum köggum í eldstæðinu.
- **HÆTTA!** Slökktu á aðalrofanum aftan á grillinu (**0 staða**) og taktu rafmagnssnúruna úr sambandi. Leyfðu grillinu að kólna alveg. Opnaðu lokið og taktu út allan mat, grillgrindur, fitubakka og hitaspeglil.
  - **ADVÖRUN! Reykhætta**  
Of mikið af köggum geta verið til staðar þegar kveikt er upp í grillinu, sem valda óvenjuþykkum, hvítum reyk sem endist lengi. Ef þetta gerist skaltu slökkva á grillinu með aðlrofanum og taka það úr sambandi. Ef þetta ástand heldur áfram nógum lengi getur gas byggst upp vegna íkveikju og kvíknað í því, svo að grillið „ropar“. Ef þessi ropi verður og grillið bitt hefur ekki fengið rétt viðhald eins og lýst er í kaflanum „Viðhald á grillinu“ á bls. 20-21, getur það valdið fitueldi. Til að lagfæra þetta ástand skaltu láta grillið kólna alveg, fjarlægðu allra innri hluta þess og þrifðu vandlega alla ösku og köggla úr grillinu og eldstæðinu (sjá bls. 21 „Hvernig á að þrífa ösku innan úr eldstæðinu og í kringum það“).
  - **ADVÖRUN!** Fjarlægðu alla óbrennda köggla og ösku innan úr eldstæðinu og í kringum það. (Sjá leiðbeiningar um rétta meðhöndlun og förgun á ösku á bls. 21.)
  - Áður en þú setur hitaspegilinn, fitubakkann og grillgrindurnar aftur í, skaltu setja rafmagnssnúruna aftur í samband við jarðtengda innstungu og kveikja á rofanum (**I staða**). Kögglarnir ættu að detta ofan í eldstæðið og hitapípan ætti að byrja að hitna (hún byrjar að glóa). **VARÚÐ!** Ekki snerta hitapípuna.
  - Þegar logar byrja að koma upp úr eldstæðinu skaltu slökkva á rofanum (**0 staða**). Leyfðu grillinu að kólna. Nú geturðu sett hitaspegilinn, fitubakkann, grillgrindurnar og matinn aftur inn í grillið.

## 8. KOLSÝRINGUR:

**ADVÖRUN!** Fylgdu þessum leiðbeiningum til að koma í veg fyrir að þetta litlausa, lyktarlausa gas valdi þér, fjölskyldu þinni, gæludýrum eða öðrum eitrun.

Lærðu hver einkenni kolsýringseitrunar eru: höfuðverkur, svimi, þróttleysi, ógleði, uppköst, svefnhöfgi og ruglingur. Kolsýringur dregur úr getu blóðsins til að bera með sér súrefnni. Lágt súrefnismagn í blóðinu getur valdið meðvitundarleysi og dauða.

Leitaðu læknis ef þú eða aðrir sýna einkenni sem líkjast kvefi eða flensu þegar þið eldið með þessu tæki eða nálægt því. Kolsýringseitrun er auðveldlega hægt að rugla saman við kvef eða flensu og er oft greind of seit. Áfengis- og eiturlyfjaneysla geta aukið á áhrif kolsýringseitrunar.

Kolsýringur er sérstaklega hættulegur móður og barni á meðgöngu, ungabörnum, öldruðum, reykingafólki og fólki með æðakerfisvandamál á borð við blóðleysi eða hjartasjúkdóm.

## 9. MEÐHÖNDLUN Á FITU:

**VARÚÐ!** Eldar sem kvíkna vegna fitu verða vegna rangrar umhirðu á grillinu og vegna þess að Traeger fitustjórnunarkerfið (Traeger Grease Management System, TGMS) er ekki þritið nógu reglulega (sjá „Viðhald á grillinu“ á blaðsíðu 20-21). Ef svo ólíklega vill til að eldur kvíknar út frá fitu á meðan grillið er í notkun þarf að slökkva á grillinu og hafa lokið niðri þar til eldurinn er alveg slokknaður. Aldrei má hafa lokið opið á meðan eldurinn logar. Stráðu matarsóda yfir eldinn ef hann slokknar ekki.

**ATH:** Ef skipt er um þá reglulega geta einnota Traeger bakkarnir fyrir fitubakkann hjálpað við að halda grillinu þínu hreinu og minnkað hættu á íkveikju.

**VARÚÐ! Gættu þess að breンna þig ekki.** Ef þetta virkar ekki skaltu taka matinn gætilega úr grillinu og hafa lokið niðri þar til eldurinn er alveg slokknaður. Mundu að gæta þess að breнna þig ekki. Fjarlæгðu allra innri hluta grillsins þegar það er orðið alveg kalt. Þrifðu burt alla uppsafnaða fitu úr TGMS. Skiptu um fitubakka og grillgrindur, kveiktu aftur á grillinu og haltu áfram að elda.

# **ATHUGASEMDIR**

# ATHUGASEMDIR

# **ATHUGASEMDIR**

# ÞJÓNUSTUN OG ÁBYRGÐ



## FRAMÚRSKARANDI ÞJÓNUSTA TRAEGER VIÐ

**VIÐSKIPTAVINI** er í fremsta flokki. Ef þú vilt spryja einhvers varðandi Traeger grillið þítt eða fá ráðleggingar um hvernig á að elda kalkúninn fyrir þakkargjörðarhátíðina í fyrsta skiptið, geta reyndir sérfræðingar okkar aðstoðað þig. Við erum til staðar 365 daga ársins, líka alla frídaga, því við erum kokkar—ekki bankastarfsmenn.

Ef þig vantar aðstoð við samsetningu eða uppsetningu, varahluti eða þjónustu við viðskiptavini (aðeins á ensku, takk), geturðu hringt, sent tölvupóst eða skrifad okkur bréf til:

### TRAEGER'S CUSTOMER SERVICE

Sími: I-844-9WiFIRE

6:00 f.h. – 8:00 e.h. MT

Netfang: service@traegergrills.com

### TRAEGER PELLET GRILLS LLC

1215 E. Wilmington Ave.

Salt Lake City, UT 84106



## 3JA ÁRA TAKMÖRKUÐ ÁBYRGÐ (AÐEINS Í BANDARÍKJUNUM)

Traeger Pellet Grills LLC veitir ábyrgð á þessu grilli gegn efnislegum göllum og framleiðslugöllum við eðlilega notkun og viðhald í þrjú (3) ár frá dagsetningu upphafsaupa.

Traeger Pellet Grills LLC mun útvega nýjan varahlut fyrir hvern þann hlut sem telst vera gallaður. Senda verður upphaflega hluti, sem Traeger varahlutadeildin hefur samþykkt að taka við, með fyrirframgreiddri sendingu.

Þessi ábyrgð nær ekki til kostnaðar við vinnu í tengslum við greiningu eða skipti á gölluðum hlutum, eða til sendingarkostnaðar.

Traeger Pellet Grills LLC ber enga ábyrgð á afleiddu tjóni eða slysatjóni samkvæmt þessari ábyrgð eða nokkurri annarri ábyrgð. Þessi ábyrgð veitir neytanda sérstök lagaleg réttindi og viðskiptavinurinn gæti notið annarra réttinda sem eru mismunandi á milli fylkja.

Ábyrgðin fellur úr gildi ef tækið er ekki sett saman eða notað í samræmi við leiðbeiningarnar sem fylgja með því; ef tækið er endurselt eða skipt til annars eiganda; ef hlutir, fylgihlutir eða eldsneyti sem passa ekki við tækið hafa verið notuð; ef tækið hefur verið notað í gróðaskyni eða á matsölustað eða ef notandinn hefur farið illa með tækið eða ekki hirt rétt um það.

Traeger Pellet Grills LLC gæti þurft sönnun fyrir kaupdagsetningu þinni, til að geta unnið úr ábyrgðarkröfu. Geymdu kvittunina eða reikninginn fyrir kaupunum ásamt þessu vottorði á öruggum stað.





# GEFÐU LÍFINU BRAGÐ

FÁÐU FULLA NÝTINGU ÚT ÚR GRILLINU ÞÍNU  
MEÐ TRAEGER SNJALLFORRITINU

---

FYLGSTU MED OKKUR @TRAEGERGRILLS



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

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