

BRUKER- HÅNDBOK

WOODRIDGE

VELKOMMEN TIL DEN VEDFYRTE REVOLUSJONEN

Vi vil at du skal få det meste ut av din Traeger.

VIKTIG MELDING / IMPORTANT NOTICE

Denne oversettelsen leveres kun som en tjeneste. Den engelske originalmanualen som følger med produktet, er det juridisk bindende dokumentet. Ved eventuelle uoverensstemmelser er det den engelske versjonen som gjelder.

This translation is provided as a courtesy service only. The original English manual included with the product is the legally binding document. In case of any discrepancy, the English version shall prevail.

JURIDISK MELDING OG OVERSETTELSE

Dette dokumentet er en norsk oversettelse levert av Traeger Pellet Grills Europe ApS utelukkende som en tjeneste for å gjøre brukerhåndboken mer tilgjengelig for norsktalende brukere.

Den engelske originalmanualen som følger fysisk med produktet, er det eneste juridisk bindende dokumentet. Ved eventuelle uoverensstemmelser, tvetydigheter eller konflikter mellom denne oversettelsen og originaldokumentet er det alltid den engelske versjonen som gjelder.

Denne oversettelsen erstatter ikke den originale håndboken. Før du installerer, monterer eller bruker Traeger Woodridge-grillen, må du lese hele den engelske originalmanualen som er levert i produktemballasjen.

Bilder, tekniske diagrammer og grafiske referanser er ikke endret i forhold til originaldokumentet; tekster integrert i illustrasjonene forblir på engelsk.

For teknisk støtte, garanti eller kundeservice, se kontaktinformasjonen på slutten av dette dokumentet eller besøk support.traeger.com.

ENGLISH NOTICE

This document is a Norwegian translation provided by Traeger Pellet Grills Europe ApS solely as a courtesy service. The original English manual included with the product is the only legally binding document. In case of any discrepancy, the English version shall prevail.

VIKTIGE SIKKERHETSFORHOLDSREGLER

LES ALLE INSTRUKSJONER FØR DU INSTALLERER OG BRUKER DIN TRAEGER-GRILL

NØKSEL TIL SIKKERHETSVARSLER

FARE

Indikerer en overhengende farlig situasjon som — hvis den ikke unngås — vil føre til død eller alvorlig personskade.

ADVARSEL

Indikerer muligheten for alvorlig personskade eller død hvis instruksjonene ikke følges.

FORSIKTIG

Indikerer en potensielt farlig situasjon som — hvis den ikke unngås — kan føre til mindre eller moderate skader.

EN VESENTLIG ÅRSAK TIL BRANNER ER MANGLENDE OVERHOLDELSE AV PÅKREVDE AVSTANDER (LUFTROM) MELLOM BRENNBARE MATERIALER OG GRILLEN. DET ER YTTERST VIKTIG AT DETTE PRODUKTET INSTALLERES KUN I HENHOLD TIL DISSE INSTRUKSJONENE.

Når den brukes og vedlikeholdes korrekt, gir matlaging med vedfyr på en Traeger-grill mange års glede for deg, din familie og dine venner. Din nye Traeger-grill er spesielt designet for å gjøre matlaging enklere og samtidig gi optimal ytelse og det mest smakfulle måltidet.

Les hele denne håndboken før du installerer og bruker grillen. Alle som bruker grillen, må også lese hele håndboken før de bruker den. Manglende overholdelse av disse instruksjonene kan føre til materielle skader, personskade eller dødsfall. Kontakt lokale bygnings- eller brannmyndigheter angående begrensninger og krav til installasjonskontroll i ditt område. Ta vare på disse instruksjonene. Hvis du installerer denne enheten for en annen person, må du gi vedkommende håndboken slik at eieren kan lese den og oppbevare den for fremtidig bruk.

FARE — Fare for karbonmonoksid

Forbrenning av trepellets produserer karbonmonoksid (CO), som kan føre til sykdom, alvorlig personskade og/eller død. Følg disse retningslinjene for å forhindre at denne fargeløse og luktfrie gassen forgifter deg, din familie, dine kjæledyr eller andre:

- Bruk din Traeger-grill kun utendørs i et godt ventilert område. Grillen er KUN BEREGNET FOR UTENDØRS BRUK.
- Bruk aldri din Traeger-grill i et lukket område eller et område uten tilstrekkelig ventilasjon.
- Kjenn symptomene på karbonmonoksidforgiftning: hodepine, svimmelhet, svakhet, kvalme, oppkast, søvnlighet og forvirring. Karbonmonoksid reduserer blodets evne til å transportere oksygen. Lavt oksygenivå i blodet kan føre til bevissthetstap og død.
- Oppsøk lege hvis du eller andre utvikler forkjølelses- eller influensalignende symptomer mens du lager mat ved eller oppholder deg i nærheten av apparatet. Karbonmonoksidforgiftning kan lett forveksles med forkjølelse eller influensa og oppdages ofte for sent.
- Alkoholinntak og narkotikabruk øker effekten av karbonmonoksidforgiftning.
- Karbonmonoksid er spesielt giftig for mor og barn under graviditet, for spedbarn, eldre, røykere og personer med blod- eller sirkulasjonsproblemer som blodmangel eller hjertesykdom.

ADVARSEL — Brannfare

- Når du bruker din Traeger-grill, må du holde en MINSTEAVSTAND på 50,8 cm (20 tommer) mellom grillen og nærliggende brennbare materialer, inkludert trekkverk, husbekledning, vindusrammer, møbler, trær, søppelkasser osv.
- Installer eller bruk ikke denne grillen innendørs eller under et brennbart tak eller utstikk.
- Installer eller bruk ikke din Traeger-grill på brennbare gulv eller overflater.
- Plasser ikke et grilltrekk eller noe brennbart i oppbevaringsrommet under grillen.
- Reduser brannfaren ved å fjerne gryter og panner fra grillen når den brukes uten tilsyn.

ADVARSEL — Brannfare (fortsett)

- Hold din Traeger-grill ren. Fettbranner oppstår fordi grillen ikke vedlikeholdes korrekt, og fordi Traeger Grease Management System ikke rengjøres regelmessig (se Vedlikehold av grillen din, s. 34).
- Selv om det er rikelig med plass i grillen, må du være forsiktig med å legge i store mengder mat eller mat med høyt fettinnhold (f.eks. bacon) som kan frigjøre store mengder brennbart fett.
- Plasser ikke mat nær kantene av grillen, der fettdrypp kan bomme på dryppskålen og falle ned i bunnen av grillen, der det kan komme i kontakt med glør fra firepot (firepot) og antennes.
- Sørg for at snekkehuset (auger box) er korrekt installert. Hvis snekkehuset ikke er korrekt installert, vil pelletsen ikke mates korrekt inn i firepot og kan hope seg opp og skade grillen.
- Sørg alltid for at fettavløpet, varmespredern og dryppskålen er korrekt plassert på sine fester. Hvis de ikke er korrekt montert, kan direkte varme og flammer fra firepot forårsake en fettbrann eller skade Traeger Grease Management System. Vann kan også trenge inn og skade systemet.
- Bruk aldri bensin, lyktbrennstoff, parafin, tennvæske eller andre brennbare materialer for å tenne eller »blåse liv i« en ild.
- Bruk eller oppbevar aldri brennbare væsker eller andre brennbare materialer i nærheten av grillen.
- Forsøk aldri å overfyre grillen ved å legge for mye pellets eller andre brennbare materialer i firepot eller pelletsbeholderen.

FARE — Ved fettbrann

Sørg for at grillens lokk og pelletsbeholderens lokk er lukket, og trekk umiddelbart ut grillens stikkontakt hvis du kan gjøre det trygt. Gå bort fra grillen til brannen er helt slukket og grillen er avkjølt. Til brannen er slukket og grillen er avkjølt:

- FLYTT IKKE grillen;
- HELL IKKE vann på grillen;
- BRUK IKKE salt eller natron for å slukke en fettbrann; og
- FORSØK IKKE å kvele brannen.

Med både grillens og pelletsbeholderens lokk lukket vil brannen bli berøvet oksygen og brenne ut av seg selv. Hold aldri grillens lokk eller pelletsbeholderens lokk åpent under en fettbrann. Hvis lokket er åpent, bruk et ikke-brennbart redskap for å lukke lokket mens du holder trygg avstand til grillen. En godkjent klasse-ABC-pulverslokker skal brukes hvis brannen ikke er begrenset til grillen. Ved ukontrollert brann, ring brannvesenet umiddelbart. Når brannen er helt slukket, la grillen avkjøles helt. Fjern alle innvendige komponenter (riste, dryppskål, varmespreder), gryter, panner og mat. Rengjør hele grillen, inkludert fettoppbygning fra Traeger Grease Management System samt aske og pellets fra grillen og firepot (se Vedlikehold, s. 34). Sett tilbake fettavløpet, gnistskjermen, varmespredern, dryppskålen og ristene, start grillen på nytt og fortsett å lage mat.

ADVARSEL — Brannfare (klargjøre snekken)

La alltid grillen avkjøles helt før du bruker funksjonen for å klargjøre snekken (auger priming).

ADVARSEL — Fare for forbrenninger (aske)

Aske skal alltid være helt avkjølt før den håndteres. Aske skal plasseres i en metallbeholder med tettsittende lokk. Den lukkede beholderen med aske skal plasseres på et ikke-brennbart gulv eller på bakken, godt unna alle brennbare materialer, inntil endelig kassering. Aske skal oppbevares i den lukkede beholderen til den kasseres endelig.

ADVARSEL — Fare for forbrenninger (varme overflater)

Mange deler av grillen blir svært varme under bruk. Under og etter bruk må det utvises forsiktighet for å unngå forbrenninger mens grillen er varm.

- Forlat aldri grillen uten tilsyn når det er små barn eller kjæledyr i nærheten.
- Flytt aldri grillen mens den er i bruk eller varm. La grillen avkjøles helt og lukk lokket før du flytter eller transporterer den. Hvis du transporterer grillen i et kjøretøy etter bruk, sørg for at brannen er helt slukket og grillen er kald før den plasseres i kjøretøyet.
- Hell aldri vann i firepot; det vil føre til at snekken setter seg fast.
- Legg aldri pellets med hånden i en varm firepot. Det er farlig, og du kan brennes alvorlig. Hvis du går tom for pellets og mister brannen under matlaging, la grillen avkjøles helt og start på nytt. (Se s. 33, Tømming av pelletsbeholderen.)
- Grillrister og kjøttsonder er ekstremt varme når de er oppvarmet. Vær forsiktig når du legger mat på ristene og setter inn, fjerner eller justerer dine kjøttsonder.
- Flytt aldri grillen med åpent lokk. Lukk alltid grillens lokk før du flytter den.

ADVARSEL — Røykfare

- Hvis det oppstår forsinket antennelse og røyken fra din grill endres fra gjennomiktig hvit røyk til uvanlig tykk, ikke-gjennomiktig hvit røyk som blir gulaktig, slå umiddelbart av grillen med hovedbryteren på baksiden av snekkehuset eller trekk ut støpselet. Påbegynn IKKE en nedstengingssyklus.
- FARE — Åpne IKKE grillens lokk for å luften ut. Hold avstand fra grillen til røyken forsvinner og grillen er helt avkjølt. Dette kan skyldes en pellets-overflowtilstand som oppstår på grunn av delvis antennelse av pellets. Hvis det får fortsette, bygges gasser opp som kan antennes. Hvis disse gassene antennes, vil de brenne av på en gang og avgir en kraftig lyd som kan skremme og/eller skade personer i grillens umiddelbare nærhet, og grillens lokk kan åpne og lukke seg. Dette fenomenet kalles noen ganger en »grill burp« og må unngås. Hvis du ikke har vedlikeholdt grillen korrekt (se s. 34–36), kan det også oppstå en farlig fettbrann.
- Hvis det oppstår en »grill burp«, la grillen avkjøles helt, fjern alle innvendige komponenter (inkludert rister, dryppskål, varmespreder, gnistskjerm og fettavløp) og rens grundig all aske og pellets fra grillen og firepot (se s. 35). Sørg for at fett og annen opphopning er fjernet (se s. 34–36). Fjern all pellets fra pelletsbeholderen. Rens all pellets ut av firepot. Fyll pelletsbeholderen med ny pellets og klargjør snekken.
- FARE — Stikk IKKE hånden inn i eller nær snekken som er plassert i bunnen av pelletsbeholderen. Alvorlig skade vil oppstå hvis snekken roterer og hånden din blir fanget. Fjern ikke trådnettbeskytteren i pelletsbeholderen. Det må ikke utføres vedlikehold på eller rundt snekken mens grillen er på eller tilkoblet strøm.

ADVARSEL — Fare for elektrisk støt

Det er farlig spenning til stede som kan gi støt, brannskader eller dødsfall.

- Jordfeilbryter (GFCI) skal brukes på den eller de kretsene eller stikkontaktene som brukes til denne Traeger-grillen.
- Trekk ut strømledningen før grillen serves, med mindre annet er angitt i denne håndboken.
- Hvis du bruker en skjøteledning, må den være egnet for utendørs bruk for å forhindre elektrisk støt. Denne ledningstypen er merket med »W-A« eller »W« på kappen (typer: SW-A, SOW-A, STW-A, STOW-A, SJW-A, SJOW-A, SJTW-A eller SJTOW-A).
- Hvis du bruker skjøteledning, sørg for at den er No. 18 AWG.
- Modifiser ikke støpselet på din Traeger-grill, skjøteledningens støpsel eller stikkontakt på noen måte, inkludert å fjerne jordingsstiften.
- Sørg for at skjøteledningen er i god stand. Inspiser før hver bruk for løse eller blottlagte ledere og kuttet eller slitt isolasjon. Bytt ut ved skade. Bruk aldri en skadet skjøteledning.
- Sørg for at strømledningen og skjøteledningen er trygt sammenkoblet. Koble ikke skjøteledninger til hverandre.
- Hold skjøteledningen unna snø og stillestående vann.
- Sørg for at strømledningen og skjøteledningen ikke skaper en snubelfare. Før ikke en skjøteledning gjennom et vindu eller en dør.
- Når den ikke er i bruk, skal skjøteledningen fjernes og oppbevares på et sted beskyttet mot solen og utenfor barns rekkevidde.

FORSIKTIG

- Modifiser aldri denne grillen og installer ikke deler eller komponenter som ikke er godkjent av Traeger for bruk med denne grillen. Enhver modifikasjon av denne grillen eller installasjon av uautoriserte deler eller komponenter vil ugyldiggjøre garantien og kan utgjøre en sikkerhetsrisiko, inkludert, men ikke begrenset til, brann.
- Barn skal være under tilsyn for å sikre at de ikke leker med grillen.

FORSIKTIG — Bruk riktig brensel

- Denne grillen er designet og godkjent kun for 100 % naturlige trepellets beregnet for trepellets-griller. Bruk av enhver annen type brensel vil ugyldiggjøre garantien, kan føre til at snekken setter seg fast, og kan utgjøre en sikkerhetsrisiko.
- FOR DE BESTE RESULTATENE OG DEN BESTE SMAKEN, BRUK EKTE TRAEGER-TREPELLETS. Traeger-pellets har — når de oppbevares korrekt — en gjennomsnittlig brennverdi på ca. 8 000 BTU per pund med ca. ≤ 2 % aske. Bruk ikke pelletsbrensel som ikke oppfyller disse spesifikasjonene eller inneholder unaturlige tilsetninger eller bindemidler.
- Oppbevar alltid trepellets på et tørt sted, unna varmeproduserende apparater og andre brenselbeholdere.

ADVARSEL — Bruk ikke varmepellets

Bruk aldri pelletsbrensel beregnet for varmeanlegg i grillen, da disse kan inneholde farlige forurensende stoffer og tilsetninger og kan skade grillen.

FORSIKTIG — Omgivelsestemperatur

- Når omgivelsestemperaturen synker under -29 °C (-20 °F) eller stiger over 49 °C (120 °F), kan det oppstå skader på controllerens display.

ADVARSEL — Korrekt plassering av kjøttsonder

Kjøttsonder skal plasseres korrekt for å gi presise målinger av matens innvendige temperatur. Hvis de er feilplassert, gjenspeiler temperaturen kanskje ikke den faktiske tilberedningsgraden, og undertilberedt mat kan øke risikoen for matbårne sykdommer. Stikk dem minst 5,1 cm (2 tommer) inn i den tykkeste delen av stykket.

ADVARSEL — Hvis brannen i firepot slokner under tilberedning

Det er viktig å følge trinnene nedenfor. Manglende overholdelse kan føre til farlig »overfyring« av grillen på grunn av et overskudd av uforbrente pellets i firepot. Dette skyldes ofte feil oppstartsprosedyre og/eller at man går tom for pellets.

- Trykk hovedbryteren på baksiden av snekkehuset til OFF (O) og trekk ut strømledningen. La grillen avkjøles helt. Åpne lokket og fjern all mat, rister, dryppskål, varmespreder, gnistskjerm og fettavløp.
- Fjern alle uforbrente pellets og aske fra og rundt firepot. (Se anvisning for korrekt håndtering og kassering av aske på s. 35–36.)
- Før du setter komponentene tilbake, koble strømledningen til et korrekt jordet uttak beskyttet av en jordfeilbryter, trykk hovedbryteren til ON (I) og start en tilberedning. Pellets skal falle ned i firepot og glødestaven (hot rod) skal begynne å bli varm (den blir rød). ADVARSEL: Rør ikke glødestaven.
- Når flammer begynner å komme ut av firepot, start en nedstenging ved å trykke og holde nedstengingsknappen (nedre venstre knapp) inne i 3 sekunder. Etter nedstengingssyklusen, trykk hovedbryteren til OFF (O). La grillen avkjøles. Nå er du klar til å sette fettavløpet, gnistskjermen, varmesprederen, dryppskålen, ristene og maten tilbake.

ADVARSEL — Før vedlikehold

- Trykk hovedbryteren til OFF (O) og trekk ut strømledningen før du starter noen form for vedlikehold.
- Sørg for at grillen er KALD og at asken er slukket og KALD før du sjekker EZ-Clean Grease + Ash Keg.
- Opphøpt fett er lettere å fjerne mens grillen fortsatt er lun — ikke varm. Vær forsiktig så du ikke brenner deg. Bruk alltid varmebestandige hansker under rengjøring.
- En dedikert støvsuger er den beste måten å fjerne aske fra firepot på, men det må gjøres med ytterste forsiktighet for å unngå brannfare. Askerengjøring må kun skje når grillen og asken er KALDE.
- Rengjøring av grillristene fungerer best mens de fortsatt er lune. Vær forsiktig så du ikke brenner deg. Bruk alltid varmebestandige hansker. Vi anbefaler å oppbevare en langskaftet rengjøringsbørste i nærheten av grillen.

FCC- / INDUSTRY CANADA-ERKLÆRING

Endringer eller modifikasjoner av denne enheten som ikke er uttrykkelig godkjent av parten som er ansvarlig for samsvar, kan ugyldiggjøre brukerens rett til å bruke enheten.

Denne enheten overholder del 15 i FCC-reglene. Bruken er underlagt følgende to vilkår: (1) denne enheten kan ikke forårsake skadelig interferens, og (2) denne enheten skal akseptere all mottatt interferens, inkludert interferens som kan forårsake uønsket drift.

Denne enheten er testet og funnet å overholde grenseverdiene for en digital enhet av klasse B i henhold til del 15 i FCC-reglene. Disse grenseverdiene er designet for å gi rimelig beskyttelse mot skadelig interferens i en boliginstallasjon. Dette utstyret genererer, bruker og kan utstråle radiofrekvensenergi og kan, hvis det ikke installeres og brukes i henhold til instruksjonene, forårsake skadelig interferens på radio- eller TV-mottak.

Denne enheten overholder FCCs grenseverdier for stråleeksponering i ukontrollerte miljøer. Enheten skal installeres og brukes med en minsteavstand på 20 cm (8 tommer) mellom enheten og en persons kropp.

Denne enheten overholder Industry Canadas lisensfritatte RSS-standard(er). Bruken er underlagt følgende to vilkår: (1) denne enheten kan ikke forårsake interferens, og (2) denne enheten skal akseptere enhver interferens, inkludert interferens som kan forårsake uønsket drift.

TA VARE PÅ DISSE INSTRUKSJONENE

INNHALDSFORTEGNELSE

Viktige sikkerhetsforholdsregler	2
Smaken betyr noe	8
Bli kjent med grillen din	10
Hurtig referanseguide	13
Det første du gjør	14
Onboarding – Del 1: Koble til grillen	14
Onboarding – Del 2: Innkjør grillen (seasoning)	16
Hverdags-Traegering	19
Slå av grillen	22
Slik bruker du flere grill-funksjoner	23
Tømming av pelletsbeholderen	33
Vedlikehold av grillen din	34
Feilsøking	36
Driftstips	37
Service	37
Garanti	38

SMAKEN BETYR NOE — DE PERFEKTE KOMBINASJONENE

Kraftige storfekjøttutskjæringer trenger kraftige tresmaker som matcher, som hickory eller mesquite.

Våre signatur-blandingspellets (Signature Blend) gir den vanlige pizzaen din ekstra schwung.

Kombiner pizzaen din med kirsebær- eller eplepellets for en fruktig, røkt finish.

100 % NATURLIGE TREPELLETS

JEVN YTELSE OG SMAK

SLIK PRODUSERES VÅRE PELLETS

- 1. Traeger-pellets produseres av 100 % naturlig sagmugg fra hardved.
- 2. Sagmuggen presses til pellets ved hjelp av varme og trykk.
- 3. Pelletsen nærer brannen og tilfører smak som gjør måltidene uforglemmelige.

BLI KJENT MED GRILLEN DIN

Se monteringsveiledningen (Assembly Guide) for å montere din Traeger Woodridge-grill.

DELER OG FUNKSJONER

1	ØVRE GRILLRIST (Upper Grill Grate)
2	NEDRE GRILLRIST (Lower Grill Grate)
3	MODIFIRE-GRILLRIST (ModiFIRE Grill Grate)
4	DRYPPSKÅL (Drip Tray)
5	VARMESPREDER (Heat Baffle)
6	GNISTSKJERM (Ember Shield)
7	FETTAVLØP (Grease Drain Chute)
8	EZ-CLEAN FETT + ASKE-BEHOLDER (Grease + Ash Keg)
9	KABLET KJØTTSONDE (Wired Meat Probe)
10	P.A.L. POP-AND-LOCK TILBEHØRSSKINNER
11	BEIN (Legs)
12	FØTTER (Hooves)
13	LOKKHÅNDTAK (Lid Handle)
14	LOKK (Lid)
15	WiFIRE-KONTROLLER
16	SNEKKEHUS (Auger Box)
17	ALL-TERRAIN-HJUL (All-Terrain Wheels)
18	FORSTERKNING (Brace)

KAPASITET — Pelletsbeholder: 11 kg (24 pund)

BLI KJENT MED GRILLEN DIN (fortsatt)

PELLETSBEHOLDER

Beholderens kapasitet på 11 kg (24 pund) muliggjør timesvis med matlaging uten behov for påfylling. Pelletsen kan tømmes gjennom utløpsluken bak ved å skru av knotten.

BRUK KUN TRAEGER-TREPELLETS. Dette produktet er utviklet og finjustert utelukkende med Traeger-pellets. Traeger-pellets er produsert for å oppfylle strenge kvalitets- og ytelsesnormer. Bruk av pellets som ikke er produsert av Traeger, kan føre til ujevn ytelse, dårlig smak og temperaturustabilitet.

GRILLENS FORM

Din Traeger Woodridge-grill har en unik tønneform som hjelper med å lede røyken inn og rundt maten for bedre og mer smakfulle resultater.

TILBEREDNINGSAREAL

Med 0,63 m² (970 in²) tilberedningsareal har din Traeger Woodridge-grill plass til porsjoner i festformat med T-benbiff eller spareribs samt rikelig med plass til tilbehør.

WiFIRE-TILKOBLING

Last ned Traeger-appen og koble til grillen din for å låse opp kraften i Traegers WiFIRE-teknologi. Med Traeger-appen kan du fjernstyre grillen din hvor som helst, og grillen din mottar også de nyeste firmware-oppdateringene slik at grillen alltid kjører på toppnivå. Når den er tilkoblet, lar Traeger-appen deg også aktivere Keep Warm-modus. Se »Onboarding Del 1« (s. 14).

ALLSIDIGHET

En avtakbar øvre grillrist og den nedre ModiFIRE-grillristen gir deg den allsidigheten du trenger for å lage hva som helst.

PRO-TIPS: Den øvre risten kan oppbevares på baksiden av grillen når du lager store ting som kalkun (se s. 34).

INGEN OPPBLUSS

Alt fett ledes trygt ned i EZ-Clean Fett + Aske-beholderen for kassering. Dette, kombinert med regelmessig vedlikehold, forhindrer oppbluss og stygge ildkuler i å ødelegge maten din.

PRO-TIPS: Hold grillen din ren. Se »Driftstips« (s. 37) og »Vedlikehold av grillen din« (s. 34).

DIN WiFIRE DIGITALE KONTROLLER

Din Traeger Woodridge-grill er utstyrt med en topp moderne Traeger-kontroller med WiFIRE-teknologi som er Wi-Fi-kompatibel og Bluetooth-aktivert. Før du begynner å bruke grillen, gjør deg kjent med kontrollerens forskjellige funksjoner. Når hovedbryteren (på baksiden av snekkehuset) er ON (I), trykk på ignite/shutdown-knappen eller drei valghjulet for å vekke kontrolleren fra dvale.

PRO-TIPS: På en god værddag er det helt normalt at en Traeger-grill opplever temperatursvingninger på +/- 14 °C (+/- 25 °F). Disse svingningene er faktisk en nøkkelkomponent i å skape den røyksmaken vi i Traeger elsker. Din Traeger-grill er designet for å håndtere disse svingningene selv. Du trenger ikke å endre den innstilte temperaturen. Betydelige svingninger kan skyldes vind, lufttemperatur, feil bruk, manglende vedlikehold eller å åpne lokket for ofte.

- 1 TENN / SLÅ AV (Ignite/Shutdown)**
Bruk denne knappen for å tenne grillen. Hvis grillen allerede kjører, trykk og hold knappen for å starte en nedstengingssyklus.
- 2 MENY**
Du kan koble grillen til WiFIRE, koble til din Traeger trådløse føler og bytte temperaturenheter fra denne menyen.
- 3 TIMER**
Timeren er kun for din bekvemmelighet; den påvirker ikke grillens drift. Skal du f.eks. brassere kjøttet i 15 minutter, sett timeren på 15 minutter. En tone høres når tiden er ute.
- 4 FØLERE (Probes)**
Etter at du har koblet til kabelfølere via følerstikkene eller Traeger trådløse følere via menyknappen, trykk på denne knappen for å samhandle med tilkoblede følere. Bruk valghjulet for å bytte mellom tilkoblede følere.
- 5 STIKK FOR KABELFØLER**
Bruk disse stikkene for å koble til kablede temperaturfølere.
- 6 STATUSDISPLAY**
Dette dot-matrix-displayet viser aktuell grilltemperatur, status for tilberedningssyklus og alt som angår grillstyring og funksjon.
- 7 MENYLINJE**
Menylinjens ikoner lyser når du trykker på menyknappen for å angi hvilken innstilling du redigerer. Drei valghjulet for å bytte: grill-tilkobling, legg til Bluetooth-tilbehør, F/C-enheter.
- 8 VALGHJUL (Selection Dial)**
Drei dette hjulet for å navigere opp og ned i menyen som vises. Trykk midt på hjulet for å velge.
- 9 FØLER-MENYLINJE**
Føler-menylinjens ikoner lyser når følere kobles til eller velges. Slukket: ikke tilkoblet. Dempet: tilkoblet, men ikke aktivt valgt. Tent: valgt. Blå: målalarm satt. Blå blinkende: målet er nådd.

HURTIG REFERANSEGUIDE

Husk å sjekke undersiden av pelletsbeholderens lokk for en hurtigreferanse med nyttig informasjon, som hvordan kontrolleren brukes, hvordan grillen rengjøres, og hvordan feilkoder feilsøkes. Skann QR-koden her (eller under pelletsbeholderens lokk) for å se videoen Controller 101 med en guidet demonstrasjon av kontrolleren din.

DET FØRSTE DU GJØR

- 1. Koble din WiFIRE-grill til hjemmenettverket via Traeger-appen.
- 2. Innkjør (season) grillen din.

ONBOARDING — DEL 1: KOBLE TIL GRILLEN

Vår dedikasjon til å levere produkter og opplevelser i verdensklasse betyr at vi konstant jobber med å forbedre grillens ytelse og funksjoner. Vi anbefaler sterkt å koble din Traeger Woodridge-grill til WiFIRE ved å følge instruksjonene nedenfor. Når grillen din er tilkoblet og på, lastes oppdateringer ned automatisk.

VIKTIG:

- Sørg for at smartenheten din kjører nyeste operativsystem og at Bluetooth er PÅ.
- Hvis du bruker Android, slå på lokasjonstjenester.
- For å koble grillen din til hjemme-Wi-Fi må grillen være på. Sørg for at hovedbryteren er trykket til ON (I) og lyser.
- Din hjemme-Wi-Fi-routers signal må være 2,4 GHz (en dual-band-ruter fungerer også). 2,4 GHz er for øyeblikket bransjestandard for tilkoblede apparater. Den har bedre rekkevidde og trenger gjennom vegger/tak/hindringer bedre enn 5 GHz, som grillen din ikke kan gjenkjenne.

1. Gå til Apple App Store eller Google Play på Android for å laste ned siste versjon av Traeger-appen.
2. Sørg for at smartenheten din er koblet til Wi-Fi-nettverket du vil koble grillen til. Ruter-signalet må være 2,4 GHz, da grillen ikke er kompatibel med 5 GHz.
3. Etter at du har slått på grillen, trykk på menyknappen. Du vil se Wi-Fi-grill-ikonet lyse opp i menylinjen under dot-matrix-displayet, og en animasjon av et Wi-Fi-signal med et spørsmålstegn vises. Trykk på valghjulet for å velge dette alternativet og påbegynne tilkoblingsprosessen.
4. Etter at du har valgt WiFIRE, vises paringsanimasjonen på skjermen, noe som indikerer at grillen din sender ut Bluetooth-signalet sitt og er klar til å pares. Åpne Traeger-appen på smartenheten din, logg på og trykk på grill-ikonet nederst i midten av startskjermen for å begynne tilkoblingen.
5. Følg instruksjonene i Traeger-appen for å (1) pare telefonen din med grillen (via midlertidig Bluetooth-tilkobling), (2) koble grillen til ønsket 2,4 GHz hjemme-Wi-Fi-nettverk og (3) fullføre grill-oppsatt.
6. En grønn hake vises på kontrolleren for å indikere at du har koblet til WiFIRE. Wi-Fi-ikonet øverst til høyre over dot-matrix-displayet forblir lyst når grillen er tilkoblet.
7. Når du er koblet til WiFIRE, ser du kanskje en animasjon. Ikke slå av grillen før du ser en grønn hake. Det betyr at grillen din laster ned og installerer en oppdatering. Når oppdateringen er ferdig, går grillen tilbake til dvalemodus — la oss lage mat!

ONBOARDING — DEL 2: INNKJØR GRILLEN

Før du kan lage mat på grillen din, må grillen innkjøres. Det er en hands-off-prosess der den tomme grillen varmes opp til en svært høy temperatur. Denne innkjøringssyklusen sikrer at grillen er fri for fabrikkrester, klar og klar til optimal ytelse.

VIKTIG:

- Sørg for at alle komponenter er korrekt installert i grillen og at alt emballasje-/transportmateriale er fjernet før innkjøring.
- Tørk ikke bort det beskyttende fettlaget fra komponentene før innkjøring. Dette laget gir et mer holdbart beskyttende lag under innbrenningen.

ADVARSEL — Fare for elektrisk støt

Det er farlig spenning til stede. Jordfeilbryter skal brukes på den/de kretsene eller stikkontaktene som brukes til denne Traeger-grillen.

1. Med hovedbryteren på OFF (0), koble strømledningen til grillen. Koble deretter strømledningen til et korrekt jordet uttak beskyttet av jordfeilbryter.
2. For å tilsette pellets, åpne pelletsbeholderens lokk og inspiser for fremmedlegemer i snekken. Fyll beholderen med pellets minst opp til sikkerhetsristen og lukk lokket. BRUK KUN TRAEGER-TREPELLETS.
3. Trykk hovedbryteren bak på snekkehuset til ON (I). Trykk på valghjulet for å vekke kontrolleren. »TRAEGER« ruller over skjermen, som viser at grillen er på.
4. Drei valghjulet for å sette grillens temperatur til 177 °C (350 °F), og trykk deretter på hjulet. Trykk på ignite/shutdown-knappen.
5. Grilltemperaturen vises mens den stiger til innstilt temperatur.
6. Når grillen har nådd 177 °C (350 °F), la den kjøre i 15 minutter. Under innkjøring kan du se mørk eller kraftig røyk og aske; det er normalt og vil ikke være like merkbart ved fremtidige oppstarter.
7. Etter 15 minutter ved 177 °C (350 °F), øk temperaturen til 260 °C (500 °F).
8. Når grillen har nådd 260 °C (500 °F), la den kjøre i ytterligere 45 minutter for å sikre korrekt innkjøring. MERK: å nå den første innkjøringstemperaturen kan ta opptil en time.
9. Etter 45 minutter ved 260 °C (500 °F), slå av grillen og la nedstengingssyklusen fullføres. For å slå av grillen, trykk og hold ignite/shutdown-knappen eller valghjulet i tre sekunder til displayet viser nedstengingsanimasjonen.
10. En nedtellings-timer starter mens grillen slås av. Du vil høre viften fortsette å gå. MERK: påbegynn alltid en nedstengingssyklus etter hver tilberedning.
11. Når nedtellingen er ferdig, er nedstengingssyklusen fullført. MERK: det er normalt å se aske på dryppskålen og/eller grillristene etter innkjøring. Tørk bare aske av ristene før din første tilberedning.

PRO-TIPS: Denne innkjøringsprosessen er viktig for å sikre korrekt grill-ytelse. Sørg for at alle innvendige komponenter er korrekt installert før denne innkjøringssyklusen og at det ikke er mat på grillristene under syklusen.

HVERDAGS-TRAEGERING

Bli nabolagets beste grillhelt på et blunk! Bli kjent med hvordan du lager mat på din nye Traeger Woodridge-grill og lær å utnytte grillens funksjoner maksimalt.

PRE-GRILL SJEKKLISTE

(Disse trinnene skal utføres hver gang du bruker grillen)

1. Er grillen din ren?

Åpne lokket, børst eventuelt gjenværende fett eller skitt ned i EZ-Clean Fett + Aske-beholderen og tøm den for best ytelse. Inspiser regelmessig grillen for opphopet fett. Fettbranner skyldes manglende korrekt vedlikehold og manglende rengjøring av TGMS.

2. Er alt på plass?

Åpne lokket og kontroller at snekkehuset er korrekt installert med stramme skruer, at dryppskålen er korrekt installert, og at EZ-Clean Fett + Aske-beholderen og gnistskjermen sitter på plass.

3. Hva står på menyen, og er grillristene på rett sted?

Forskjellige ristnivåer gir litt forskjellige resultater: (a) nedre rist for høy varme (avbrenning, steking, grilling); (b) øvre rist for lav og langsom tilberedning (røyking, baking, brasing); (c) VIKTIG: hvis du lager mat på høy varme, husk å tørke fett skikkelig fra tidligere fete tilberedninger (bacon, brisket). Å unnlate dette er årsaken til fettbranner.

4. Er grillen tom og lokket lukket?

Tenn og forvarm grillen med lukket lokk og uten mat på ristene. Å legge til mat før grillen når innstilt temperatur kan forlenge oppvarmingstiden.

5. Har du nok Traeger-trepellets?

BRUK KUN TRAEGER-TREPELLETS. Dette produktet er utviklet og finjustert utelukkende med Traeger-pellets.

6. Er grillen din koblet til appen og oppdatert med nyeste firmware?

Å være koblet til Traeger-appen lar deg fjernovervåke og styre grillen din og sikrer også at grillen kjører nyeste firmware. Når en ny versjon utgis, vil grillen automatisk begynne å laste den ned.

7. Skal du tilberede et kjøttstykke?

Bruk en føler og tilbered til en innvendig temperatur i stedet for å stole på en foreslått tid. Det er den enkleste, mest idiotsikre måten å få deilige, jevne og repeterbare resultater hver gang.

SLIK LAGER DU MAT PÅ DIN TRAEGER

Følg disse trinnene for å stille inn og justere grillens temperatur:

1. Med lokket lukket, trykk hovedbryteren på baksiden av snekkehuset til ON (I). Trykk på valghjulet eller trykk på ignite/shutdown-knappen for å vekke grillen. En velkomstskjerm vises etter noen sekunder.
2. Dot-matrix-displayet viser tre streker og F eller C. Dette er hjem-skjermen når grillen er inaktiv. Du kan stille inn en grilltemperatur direkte fra denne skjermen.
3. For å velge en temperatur, dreier valghjulet mot høyre for å øke temperaturen eller mot venstre for å senke den.
4. Den valgte temperaturen blinker.
5. Mens temperaturen blinker, trykk midt på valghjulet for å velge ønsket temperatur.
6. Når din temperatur er valgt, vil temperaturen endres fra hvit til oransje, noe som indikerer at innstilt temperatur er låst inne. Ignite/shutdown-knappen blinker nå. Trykk på denne knappen for å starte antennelse. Grillen vil nå antennes og forvarmes automatisk for å nå temperaturen du har satt.
7. Mens grillen forvarmes, viser kontrollere en animert pil ved siden av temperaturen. Aktuell temperatur stiger i 5-graders trinn mens grillen varmes opp.
8. Når grillen har nådd innstilt temperatur, viser ikke kontrollere lenger forvarming-pilen, og aktuell temperatur fortsetter å svinge innen +/- 14 °C (+/- 25 °F) av innstilt temperatur. Disse små temperatursvingningene er helt normale ved daglig bruk av trepellets-griller. Åpne ikke lokket eller juster innstilt temperatur før den er nådd.
9. Du er nå klar til å fylle grillen med mat og begynne å lage mat.

TIPS:

- Hold grillen lukket under forvarmingssyklusen så grillen kan nå ønsket innstilt temperatur.
- Vent til forvarmingssyklusen er fullført før du begynner å lage maten din.
- Hvis du legger til mat for tidlig, kan grillen ta lengre tid enn normalt å nå ønsket innstilt temperatur.
- Traeger Woodridge-griller viser sanntids-temperaturavlesninger i fem-graders trinn, og du skal forvente å se svingninger i temperaturen.

PRO-TIPS: Å tilberede til en ønsket innvendig temperatur er den best bevarte hemmeligheten for å få fantastiske resultater.

SLÅ AV GRILLEN

Nedstengingssyklusen er avgjørende for suksess og høy grill-kvalitet på din Traeger Woodridge-grill. Nedstengingssyklusen gjør grillen din klar for neste tilberedning og forhindrer fremtidige uheldige hendelser.

VIKTIG: Påbegynn alltid en nedstengingssyklus etter hver tilberedning.

1. Trykk og hold ignite/shutdown-knappen i tre sekunder. Kontrolleren din teller deretter ned fra 3. Når den når 0, starter nedstengingssyklusen.
2. En nedtelling starter. Du vil høre viften gå; det er normalt.
3. Når nedstengingen er ferdig, går grillen i standby-modus til du er klar til å bruke den igjen.

MERKNADER:

- Nedstengingssyklusen minimerer risikoen for fremtidige hendelser som backburn (brannen fra firepot brenner pellets i snekketunnelen og sprer seg inn i pelletsbeholderen).
- Nedstengingssyklusen varer ca. 15–25 minutter, avhengig av tidligere innstilt temperatur. La den fullføres. Trykk ikke hovedbryteren på baksiden av snekkehuset til OFF (O), og trekk ikke ut støpselet før den er ferdig.
- Etter at grillen har fullført nedstengingssyklusen, går den automatisk i dvalemodus. Grillen bør stå på og i dvalemodus for å laste ned firmware-oppdateringer etter hvert som de utgis.

SLIK BRUKER DU FLERE GRILL-FUNKSJONER

(Få mest mulig ut av grilloplevelsen din!)

TRAEGER-APPEN

Traeger-appen setter en verden av smak rett ved hånden. Styr grillen din når som helst, hvor som helst med WiFIRE. Få tilgang til mer enn 1 600 vedfyrte oppskrifter, lær av proffene og motta kuratert innhold rett fra telefonen. Når grillen din er tilkoblet og på, mottar grillen automatisk de nyeste firmware-oppdateringene etter hvert som de utgis. Du trenger en hjemme-Wi-Fi-internetforbindelse for din Traeger Woodridge. Smartenheten din må kjøre nyeste iOS eller Android. Hvis du forlater Wi-Fi-rekkevidden med enheten din, kreves et dataabonnement. Grillen må forbli tilkoblet internett for å motta de nyeste drifts-, sikkerhets- og beskyttelsesoppdateringene. Se s. 14 for å pare grillen din med Traeger-appen.

TEMPERATURFØLERE

Traeger Woodridge-grillen leveres med en kablet kjøttsonde for overvåking av innvendig kjøtttemperatur. For trådløs overvåking finnes Traegers trådløse føler, som selges separat.

PARING AV DIN BLUETOOTH TRAEGER TRÅDLØSE FØLER (selges separat)

Paring er en engangsprosess. Når du har paret en Traeger trådløs føler med grillen din, vil grillen gjenkjenne denne føleren når den er aktiv (ladet og fjernet fra dokken) og innenfor rekkevidde.

1. Sørg for at batteriet i ladedokken er korrekt installert og fulladet ved å trykke på knappen foran. Den grønne LED-en over knappen lyser. Hvis ikke, sjekk batterirommet og fjern all emballasje for å sikre at batteriet er korrekt installert. Med batteriet korrekt installert, la din Traeger trådløse føler lades i dokken i henhold til instruksjonene som følger med føleren.
2. Grillen skal være på og i en inaktiv (ikke-tilberedende) tilstand. I denne tilstanden, trykk på menyknappen.
3. I menyen, drei valghjulet til ikonet »Legg til Bluetooth-tilbehør« lyser i menylinjen og føler-paringsanimasjonen over vises på skjermen.
4. Trykk på valghjulet for å velge dette alternativet og påbegynne paringen.
5. Skjermen viser en paringsanimasjon som indikerer at grillen for øyeblikket søker etter Traeger trådløs føler Bluetooth-signal.
6. Fjern den trådløse føleren fra dokken og hold den nær (innenfor 90 cm / 3 ft) din Traeger Woodridge-kontroller. VIKTIG: Traeger trådløse følere må fjernes og pares en om gangen og innenfor grillens rekkevidde.
7. Hvis paringen ikke lykkes, vises en feilmelding. Det kan skyldes en av følgende: (A) føler-batteriet kan være utladet; (B) grillen mottar flere Traeger trådløse føler Bluetooth-signaler; (C) føleren er allerede paret med en annen Traeger Woodridge-grill. Når grillen kobler til korrekt, ser du en grønn hake-animasjon på skjermen og et føler-ikon med tall 1 eller 2.

FJERN EN TIDLIGERE PARET TRAEGER TRÅDLØS FØLER FRA GRILLEN DIN

- 1. For å koble fra eller fjerne paringen av din Traeger trådløse føler, trykk på føler-knappen.
- 2. Drei valghjulet for å fremheve den trådløse føleren du vil koble fra, enten føler 1 eller 2.
- 3. Når ønsket føler er fremhevet og aktuell føler-temperatur vises, trykk og hold valghjulet i tre sekunder.
- 4. Hvis føleren din er koblet fra korrekt, hører du en hørbar »frakoblet«-tone, og displayet viser animasjonen. Føler-ikonet blinker og slukkes deretter. MERK: hvis du vil koble fra en kabelføler, fjern bare kontakten fra stikket.

TILKOBLING AV KABELFØLERE

Opptil to kabelfølere kan kobles til via de fysiske føler-stikkene til venstre for kontrolleren. Når de er satt i, kan en kabelføler brukes ved å trykke på føler-knappen, akkurat som Bluetooth Traeger trådløs føler.

STILL INN MÅL-TEMPERATURALARM FOR FØLERNE DINE

Aldri mer over- eller undertilberede dine proteiner! Bruk kontrolleren eller Traeger-appen for å stille inn en føler-målalarm som varsler deg når føleren din har nådd ønsket innvendig temperatur. Du kan stille inn et mål for enten kabelfølerne eller din Traeger trådløse føler.

1. Stikk føleren inn til markeringen, i den tykkeste delen av stykket — unngå å berøre knokler eller spesielt fete deler. Føleren skal være minst 5,1 cm (2 in) inne i stykket. Når føleren din er satt inn, legg maten på den forvarmede grillen.
2. Trykk på føler-knappen.
3. Fra føler-menyen, bruk valghjulet for å gå gjennom og fremheve hvilken som helst av følerne dine som er tilkoblet og aktive. Ikonet lyser, og aktuell føler-temperatur vises. MERK: Hvis du ser »- - -« i stedet for en føler-temperatur, betyr det at ingen følere er tilkoblet eller aktive for øyeblikket.
4. Når ønsket føler er fremhevet (i dette eksemplet Bluetooth-føler 1), trykk på valghjulet for å velge den.
5. Etter at du har trykket på valghjulet, blinker tallene på skjermen, noe som indikerer at du er i valgmodus. Drei valghjulet til ønsket innvendig mål-temperatur.
6. Trykk på valghjulet for å bekrefte.
7. Mål-temperaturen på skjermen blir blå når valget er bekreftet. Skjermen veksler nå mellom mål-temperaturen (i blått) og aktuell føler-temperatur (i hvitt). Føler-ikonet blir blått for å indikere at et mål er satt. Kontrolleren vil varsle deg når du har nådd mål-temperaturen din.

REDIGER ELLER AVBRYT EN MÅL-TEMPERATURALARM

Rediger: Hvis du vil redigere en eksisterende føler-målalarm, trykk bare på føler-knappen, drei valghjulet for å fremheve ønsket føler og trykk på hjulet. Drei til ønsket temperatur og trykk for å låse innstillingen.

Avbryt: Hvis du vil avbryte en føler-målalarm, trykk på føler-knappen og bruk valghjulet for å navigere til ønsket føler. Trykk deretter og hold valghjulet i tre sekunder. Målarmlarmen avbrytes, og tallene vender tilbake til hvit og viser aktuell føler-temperatur.

HOLD VARM-FUNKSJON (KEEP WARM)

Keep Warm kan brukes som en snarvei til temperaturinnstilling. Når denne modusen velges, holdes grillens temperatur på 82 °C (180 °F).

MERK: Keep Warm-funksjonen er ikke designet for å tilberede maten din til korrekte matsikkerhetsstandarder.

- 1. Keep Warm kan kun aktiveres fra Traeger-appen (se s. 14 for å koble grillen til WiFIRE). Sørg for at grillen er på og aktivt kjører. Finn Keep Warm-modus i Traeger-appen og trykk for å velge.
- 2. Etter at du har valgt Keep Warm, vil du se en animasjon på grill-skjermen, og grillen begynner å senke temperaturen til 82 °C (180 °F).
- 3. Når grillen har nådd 82 °C (180 °F), opptar Keep Warm-animasjonen den fjerde siffer-plassen på skjermen til du endrer temperaturen eller slår av grillen.

TIMER

Du kan stille inn, overvåke, redigere eller avbryte en timer på kontrolleren din eller i Traeger-appen.

Slik stilles timeren inn

- 1. Trykk på timer-knappen.
- 2. H og M blinker kort for å indikere at du kan stille inn timer til venstre og minutter til høyre. Timer blinker først. Drei valghjulet til ønskede timer og trykk deretter på hjulet for å låse timene. Hvis du ikke ønsker å sette noen timer, trykk på valghjulet når skjermen viser 00:00.
- 3. Minutter blinker nå. Drei valghjulet til ønskede minutter og trykk deretter på hjulet for å låse minuttene.
- 4. En timer-animasjon spilles av på skjermen for å indikere at timeren ble korrekt innstilt. Timer-LED-knappen forblir tent mens en timer er satt. Med timer-knappen valgt vises gjenværende tid på skjermen. Når gjenværende tid er under en time, bytter displayet fra »timer:minutter« til »minutter:sekunder«.

Slik avbrytes timeren

- 1. Trykk på timer-knappen så gjenværende tid vises.
- 2. Trykk og hold timer-knappen i tre sekunder for å rydde timeren.

BYTT TEMPERATURENHETER

- 1. Trykk på menyknappen.
- 2. Drei valghjulet til »F/C«-ikonet lyser i menylinjen. Trykk på hjulet for å gå inn i valgmodus.
- 3. Drei valghjulet til F (Fahrenheit) eller C (Celsius).
- 4. Trykk på valghjulet for å bekrefte.
- 5. Trykk på menyknappen for å gå tilbake til inaktiv- eller hjem-skjerm. De valgte enhetene vises.

KLARGJØR SNEKKEN

Å klargjøre snekken lar deg manuelt flytte snekken. Bruk denne funksjonen til å rense pellets fra snekketunnelen eller fylle snekken med pellets etter at du har gått tom.

ADVARSEL — Brannfare

La alltid grillen avkjøles helt før du bruker funksjonen for å klargjøre snekken.

- 1. Sørg for at grillen er inaktiv og ikke tilbereder. Fjern grillrister, dryppskål og varmespreder.
- 2. Sørg for at firepot ikke er fylt med pellets.
- 3. Når grillen er inaktiv (displayet viser: - - - F), trykk og hold både ignite/shutdown-knappen og valghjulet. Snekken begynner å bevege seg, og skjermen viser snekke-animasjonen. Hvis du bruker denne funksjonen til å bringe friske pellets til firepot, hold begge knappene nede til pelletsen begynner å falle ned i firepot, og slipp deretter. Hvis du bruker funksjonen til å rydde pellets, hold knappene nede til alle pellets er ute. Når snekken er klargjort, sjekk firepot og fjern alt som har falt i. Sørg for at firepot er ren og tom før antennelse.

TØMMING AV PELLETSBEHOLDEREN

Din Traeger-grill har et system for tømning av pelletsbeholderen som lar deg fjerne pellets fra beholderen eller raskt bytte fra en pellet-smak til en annen uten å lage rot.

1. Trykk hovedbryteren til OFF (O) og trekk ut strømledningen. Hvis grillen fortsatt er varm, la den avkjøles helt.
2. Før du tømmer pelletsbeholderen, sørg for at Traeger StayDry Pellet Bin (selges separat) er plassert rett under pellet-utløpsluken.
3. Skru av knotten bak på snekkehuset og åpne pellet-utløpsluken. Pelletsen tømmes i StayDry Pellet Bin. Støvsug eventuelt gjenværende sagmugg fra beholderen.
4. Når pelletsbeholderen er tom, lukk luken og stram knotten. Fyll på beholderen med en annen smak TRAEGER-TREPELLETS.

ADVARSEL

TØM IKKE pelletsbeholderen før grillen er helt avkjølt og strømmen er av; ellers kan pelletsen være svært varm. STIKK IKKE hånden inn i pelletsbeholderen forbi sikkerhetsristen.

VEDLIKEHOLD AV GRILLEN DIN

Liker du bacon, pølser og brisquet? Det gjør vi også, men etter å ha tilberedt disse fete utskjæringene er det viktigere enn noensinne å fjerne fett fra grillen. Heldigvis er det enkelt å gjøre. Når grillen er avkjølt til lun temperatur, skrap ristene og tørk fett fra dryppskålen (pass på så du ikke brenner deg). Dette sikrer at alt går knirkefritt neste gang du fyrer opp, spesielt hvis du planlegger å tilberede noe varmt og raskt!

ADVARSEL — Brannfare ved fettbranner

Fettbranner skyldes oftest manglende korrekt vedlikehold av grillen og manglende regelmessig rengjøring av fett. Trykk hovedbryteren til OFF (O) og trekk ut strømledningen før du starter noen form for vedlikehold.

1. FØR HVER TILBEREDNING:

Fjern eventuell opphopning fra dryppskålen eller bytt ut dryppskålforingen. Sjekk EZ-Clean Fett + Aske-beholderen, tøm hvis full, og bytt med ny foring. PRO-TIPS: Dekk dryppskålen kun med ekte Traeger-merkede dryppskålforinger. Bruk av folie eller andre materialer påvirker grillens ytelse betydelig og kan skade dryppskålen eller grillen.

2. ETTER HVER TILBEREDNING:

Etter nedstenging, fjern eventuell overskytende mat fra ristene mens de fortsatt er lune. Skrap alt fett ned i EZ-Clean Fett + Aske-beholderen. Sett gnistskjermen tilbake. MERK: Bruk ikke en metallskrape for å skrape ut fett. ADVARSEL: Sørg for at all aske er avkjølt før rengjøring.

3. MÅNEDLIG:

Sjekk firepot og fjern aske i, rundt og under. Støvsug asken fra firepot:s indre. Skrap kreosot fra bakveggen og baksiden av grilllokket. Foreta en siste avtørring av grillens hulrom med Traeger Grill Cleaner. Fjern og rengjør fettavløpet. Fjern aske ved å feie den ned i EZ-Clean Fett + Aske-beholderen. MERK: Bruk ikke en metallskrape for å skrape kreosot.

4. ETTER BEHOV:

Bytt ut EZ-Clean Fett + Aske-beholderens foring når den er full.

5. KONTROLL AV EZ-CLEAN FETT + ASKE-BEHOLDEREN FØR HVER TILBEREDNING:

ADVARSEL: Sørg for at grillen er KALD og asken er slukket og KALD før du sjekker beholderen. Å unnlate å tømme beholderen kan føre til alvorlig brann. Under grillkroppen finnes en beholder som samler både aske og fett. Denne bør sjekkes før hver tilberedning og tømmes når full. For å fjerne beholderen, ta tak i den med begge hender og skyv den ut. Fjern engangsforingen og bytt ut med en ny. Se trinn 10 om korrekt kassering av aske. MERK: Traegers beholder-foringer gjør denne oppgaven ren og enkel.

6. RENGJØRING AV DITT TRAEGER GREASE MANAGEMENT SYSTEM (TGMS):

Under tilberedning faller fettdrypp ned på (i) dryppskålen og ledes inn i (ii) fettavløpet, (iii) for å samles i EZ-Clean Fett + Aske-beholderen. Disse tre komponentene utgjør TGMS. Fett samles på alle disse stedene og bør rengjøres regelmessig for å redusere brannfaren. Hvor ofte du må rengjøre TGMS avhenger av matens fettinnhold. Federe mat krever hyppigere rengjøring av TGMS, noen ganger etter hver tilberedning. Synlige matbiter og herdet fett eller annen opphopning indikerer behov for rengjøring. Inspiser før hver bruk. ADVARSEL: Opphopt fett er lettere å fjerne mens grillen fortsatt er lun — ikke varm. Pass på så du ikke brenner deg. Bruk alltid varmebestandige hansker.

7. FJERNING AV KREOSOT:

Når trepellets brennes langsomt, produserer de tjære og andre organiske damper som kombineres med utdrevet fuktighet for å danne kreosot. Kreosot-dampene kondenserer i den relativt kalde utluftskanalen og samler seg på veggene. Hvis det antennes, brenner kreosot ekstremt varmt. Luftbårne fettpartikler beveger seg også gjennom

tilberedningskammeret og kan bidra til brann. Skrap regelmessig kreosot og fettopphopning av bakveggen og baksiden av grilllokket. Når det er løsnet, kan mye av det fjernes med papirhåndklær eller engangskluter. Sprut ikke vann eller andre flytende rengjøringsmidler inn i grillen for å fjerne kreosot.

8. UTENDØRS OPPBEVARING:

FORSIKTIG: Hvis grillen oppbevares utendørs, sørg for at det ikke kommer vann i pelletsbeholderen. Trepellets utvider seg kraftig når de blir våte og vil få snekken til å sette seg fast. Dekk alltid grillen din når den ikke er i bruk med et Traeger-grilltrekk. Dette skreddersydde trekket kan kjøpes på traeger.com.

9. RENGJØRING AV ASKE FRA OG RUNDT FIREPOT (etter ca. 20 timers tilberedning):

ADVARSEL: Sørg for at grillen er KALD og asken er slukket og KALD før rengjøring. Aske må kun kasseres etter disse instruksjonene. Overskytende aske i firepot hindrer antennelse. Inspiser og rengjør regelmessig. Fjern grillriste, dryppskål, varmespreder, gnistskjerm og fettavløp for å få tilgang til firepot. Støvsug asken med en dedikert støvsuger (med ytterste forsiktighet for å unngå brannfare). En støvsuger med metallbeholder uten pose er ideell. (a) Posefri støvsuger: tøm tidligere opphopet skitt fra beholderen. Støvsug asken fra firepot. Når den er ren, tøm beholderen i en metallbeholder i henhold til avsnitt 10 (Kassering av aske). (b) Støvsuger med pose: installer en ny pose. Støvsug. Fjern posen og plasser den i en metallbeholder i henhold til avsnitt 10.

10. KASSERING AV ASKE:

ADVARSEL: Aske skal alltid være helt avkjølt før den håndteres. Plasser i en metallbeholder med tettsittende lokk. Den lukkede beholderen skal plasseres på et ikke-brennbart gulv eller på bakken, godt unna alle brennbare materialer, inntil endelig kassering.

11. RENGJØRING AV GRILLRISTENE:

ADVARSEL: Rengjøring av grillristene fungerer best mens de fortsatt er lune. Pass på så du ikke brenner deg. Bruk alltid varmebestandige hansker. Hold en skrape eller børste nær grillen. Etter å ha fjernet maten din, gi risten en rask børsting. Det tar bare et minutt, og den er klar for neste tilberedning.

12. RENGJØRING AV YTRE OVERFLATER:

ADVARSEL: Trykk hovedbryteren til OFF (O) og trekk ut strømledningen før du starter rengjøring. Bruk en engangsklut fuktet med Traeger Grill Cleaner eller varmt såpevann for å tørke fett fra yterflatene. BRUK IKKE ovnsrens, slipende rengjøringsmidler eller slipende rengjøringssvamper.

13. TEST AV GRILLEN ETTER RENGJØRING:

Før du setter fettavløpet, gnistskjermen, varmespredern, dryppskålen og ristene tilbake, koble strømledningen til et korrekt jordet uttak med jordfeilbryter og trykk hovedbryteren til ON (I). Still inn temperaturen og trykk på ignite/shutdown-knappen. Pellets skal falle i firepot og glødestaven skal begynne å varme opp (den blir rød). **ADVARSEL:** Rør ikke glødestaven. Når flammer kommer ut av firepot, kjør nedstengingssyklusen. La grillen avkjøles. Sett komponenter og mat tilbake på grillen.

14. STRØMLEDNING:

Hvis strømledningen er skadet, skal den byttes ut med et spesielt ledningssett som er tilgjengelig hos Traeger.

OFTE STILTE SPØRSMÅL

Skann QR-koden (i det engelske originaldokumentet) for å få tilgang til ofte stilte spørsmål.

FEILSØKING — FEILMELDINGER

Selv om det er sjeldent, kan du se en feil- eller advarselmelding på kontrollpanelet ditt. Skann QR-koden for å gå til traeger.com/support for en liste over feilmeldinger og hvordan de løses.

DRIFTSTIPS

1. Vi jobber alltid med å forbedre grillens ytelse. Sørg for at grillen er tilkoblet og har siste firmware-oppdatering. For å sjekke firmware-versjonen din, gå til traeger.com.
2. Du kan endre temperaturen når som helst under grilling for å øke eller senke tilberedningstemperaturen. Temperaturer bør imidlertid ikke endres ofte, da dette får dem til å variere. Det er best å gi grillen litt tid til å nå ønsket temperatur før du gjør flere endringer.
3. For å bytte mellom Fahrenheit og Celsius: trykk på menyknappen. Drei valghjulet til F/C-ikonet. Trykk på hjulet for å velge. Velg deretter F eller C med valghjulet og trykk for å bekrefte.
4. Din Traeger-grill er designet for å fungere med lukket lokk hele tiden. Å åpne grillens lokk forlenger tilberedningstiden din betydelig og får temperaturen til å falle. Åpne ikke lokket før grillen har nådd innstilt temperatur.
5. Overlast ikke tilberedningsflaten med store mengder mat som strekker seg utover dryppskålens fotavtrykk. Dette kan forstyrre korrekt tilberedningsluftstrøm og kan forlenge tiden det tar å nå innstilt temperatur, noe som får grillen til ikke å fungere korrekt.
6. Tilbered til temperatur, ikke til tid.
7. Ta alltid hensyn til hvilken type mat du tilbereder: Generelt trenger tynn mat høy varme og kortere tilberedningstider, mens tykkere mat krever lav varme og lengre tilberedningstider. Grønnsaker tar lengre tid å tilberede enn kjøtt ved samme tilberedningstemperaturer. Sjekk alltid at innvendig temperatur på kjøttet du tilbereder, når en trygg temperatur for spising. Å legge frossen, rå, kald eller på annen måte utilberedt mat på grillen kan resultere i et midlertidig fall i grillens innvendige temperatur.
8. Hold grillen ren. Fettbranner skyldes manglende korrekt vedlikehold og manglende regelmessig rengjøring av Traeger Grease Management System (TGMS) (se Vedlikehold av grillen din, s. 34–36). Selv om det er rikelig med plass i grillen, vær forsiktig med å legge i for store mengder fett-tunge matvarer. Hvis grillen ikke har vært godt vedlikeholdt eller dine tidligere tilberedninger har produsert store mengder fett, MÅ du rengjøre fett fra grillen før du bruker den igjen.

SERVICE

TRAEGERS LEGENDARISKE KUNDESERVICE er den beste som finnes. Hvis du har spørsmål om Traeger-grillen din eller trenger tips til å tilberede din første høytidsfest-kalkun, har våre erfarne eksperter ryggen din. Vi er her for deg 365 dager i året, inkludert helligdager. For hjelp med montering, installasjon, sikker drift, reservedeler eller generell kundeservice kan du nå oss på:

Telefon (internasjonalt):	traeger.com/support/international-contact-info
Nettside:	support.traeger.com
Adresse:	Traeger Pellet Grills Europe ApS — Kattegatvej 40, 2150 København, Danmark

Kunder utenfor USA og Canada skal være oppmerksomme på at IKKE alle garantipolitikker som er angitt her, er konsistente globalt. Kunder må kontakte den lokale distributøren i sitt land fra listen på International Support for instruksjoner angående garantikrav som er spesifikke for det landet. Prosessen som beskrives her fungerer ikke for internasjonale garantikrav.

TRAEGER-GRILL GARANTI

BEGRENSET 10-ÅRS GARANTI

Traeger Pellet Grills Europe ApS garanterer denne Traeger-grillen for komponentene, dekingen og garantiperiodene som er angitt i tabellen nedenfor, under normal bruk og korrekt vedlikehold. Denne garantien gir deg spesifikke juridiske rettigheter, og du kan også ha andre rettigheter som varierer mellom stater og provinser. Garantiperioden starter fra den opprinnelige kjøpsdatoen fra traeger.com eller en Traeger-autorisert forhandler. En liste over Traeger-authorized forhandlere er tilgjengelig på <https://www.traeger.com/dealers> (samlet benevnt en »Autorisert selger«).

Komponent	Periode	Dekning
Kabinett, bein og pelletsbeholderdeksel	10 år	Vil ikke ruste gjennom
Kontroller, snekkemotor, snekke og vifte	3 år	Material- og produksjonsfeil
Dryppskål, gnistskjerm og varmespreder	3 år	Material- og produksjonsfeil
Emaljerte grillrister	3 år	Vil ikke ruste gjennom
Glødestav, ledning, RTD og termoelement	1 år	Material- og produksjonsfeil
Kjøttsonder og trådløse kjøttsonder	1 år	Vil ikke ruste gjennom

Traegers totale ansvar og din eneste utbedring er utskifting av de defekte delene i din Traeger-grill, hvis noen. Originaldeler godkjent for retur av Traegers kundeservice skal returneres med forhåndsbetalt frakt. Traeger kan bytte ut defekte deler med nye eller renoverte deler etter Traegers eget skjønn og avhengig av tilgjengelighet innen nitti dager. Uten å begrense de ovennevnte unntakene er det ingen garantidekning for: (i) malingsskader forårsaket av fettbranner, (ii) UV-eksponering, (iii) normal slitasje og (iv) deformasjon av dryppskål, gnistskjerm eller varmespreder.

Traeger-griller er designet for å være modulære for enkel reparasjon av vanlige brukere. Traegers totale forpliktelse under denne garantien er å gi deg utskifting av eventuelle defekte deler og å gi deg instruksjoner om hvordan du selv foretar utskiftingen. Traeger kan bytte ut defekte deler med nye eller renoverte deler. Traeger forbeholder seg retten til å inspisere enhver grill (frakt betalt av Traeger) og analysere bruksinformasjon, inkludert uten begrensning data fra den digitalt tilkoblede grillen (i den utstrekning det er omfattet av vår personvernpolicy). For å validere og behandle et garantikrav kan Traeger kreve at du legger frem rimelig dokumentasjon for problemet ditt, inkludert deltakelse i videosamtaler, telefonsamtaler, levering av bilder og annen relevant informasjon. Arbeidskostnader i forbindelse med utskifting av defekte deler og fraktkostnader ved forsendelse av deler betales av deg.

Begrensningene i følgende avsnitt gjelder ikke for innbyggere i Quebec, for hvem Quebec Consumer Protection Act gjelder.

FOR STØRRE SIKKERHET OG I DEN VIDESTE UTSTREKNING SOM LOVEN TILLATER, ER TRAEGER PELLET GRILLS LLC IKKE ANSVARLIG UNDER DENNE ELLER NOEN UNDERFORSTÅTT GARANTI FOR TILFELDIGE, FØLGELIGE, INDIREKTE, SPESIELLE, DATATAP, EKSEMPLARISKE, STRAFFENDE ELLER FORHØYEDE SKADER, TAPT FORTJENESTE ELLER INNTEKTER ELLER VERDIFORRINGELSE SOM OPPSTÅR FRA ELLER ANGÅR BRUK AV DIN GRILL, UAVHENGIG AV (A) OM SLIKE SKADER VAR FORUTSIGBARE, (B) OM TRAEGER HAR BLITT INFORMERT OM MULIGHETEN FOR SLIKE SKADER, OG (C) DEN JURIDISKE ELLER RIMELIGE TEORIEN SOM KRAVET ER BASERT PÅ. Både du og Traeger har til hensikt at denne garantien er din eksklusive utbedring.

Denne garantien er ugyldig hvis: (i) grillen ikke monteres eller brukes i henhold til Traegers driftsinstruksjoner; (ii) grillen ikke kjøpes hos en Autorisert selger; (iii) grillen videreselges eller overdras til en annen eier; (iv) det har vært bruk av tredjepartskomponenter, deler eller tilbehør; (v) det har vært brukt annet brensel enn trepellets designet for

trepellets-griller; (vi) det har vært brukt varmepellets; (vii) grillen er brukt i kommersiell eller matservice-anvendelse; (viii) brukeren har tillatt skade eller misbruk eller har unnlatt å vedlikeholde grillen i henhold til Traegers driftsinstruksjoner; eller (ix) det har vært gjort noen ikke-godkjent modifisering av grillen.

Vær oppmerksom på at fordi Traeger ikke kan overvåke eller kontrollere kvaliteten på sine produkter som selges av ikke-autoriserte selgere, er Traegers garanti kun tilgjengelig hvis du har kjøpt grillen din hos en Autorisert selger. Traegers garanti gjelder kun produkter kjøpt hos en Autorisert selger.

For å behandle et garantikrav, kontakt Traegers kundeservice på telefonen eller adressen som er angitt ovenfor. Traeger krever bevis for kjøpsdatoen din fra en Autorisert selger. Du bør oppbevare kvitteringen eller fakturaen sammen med denne håndboken og dine verdifulle dokumenter.

YTTERLIGERE VIKTIG GARANTIINFORMASJON

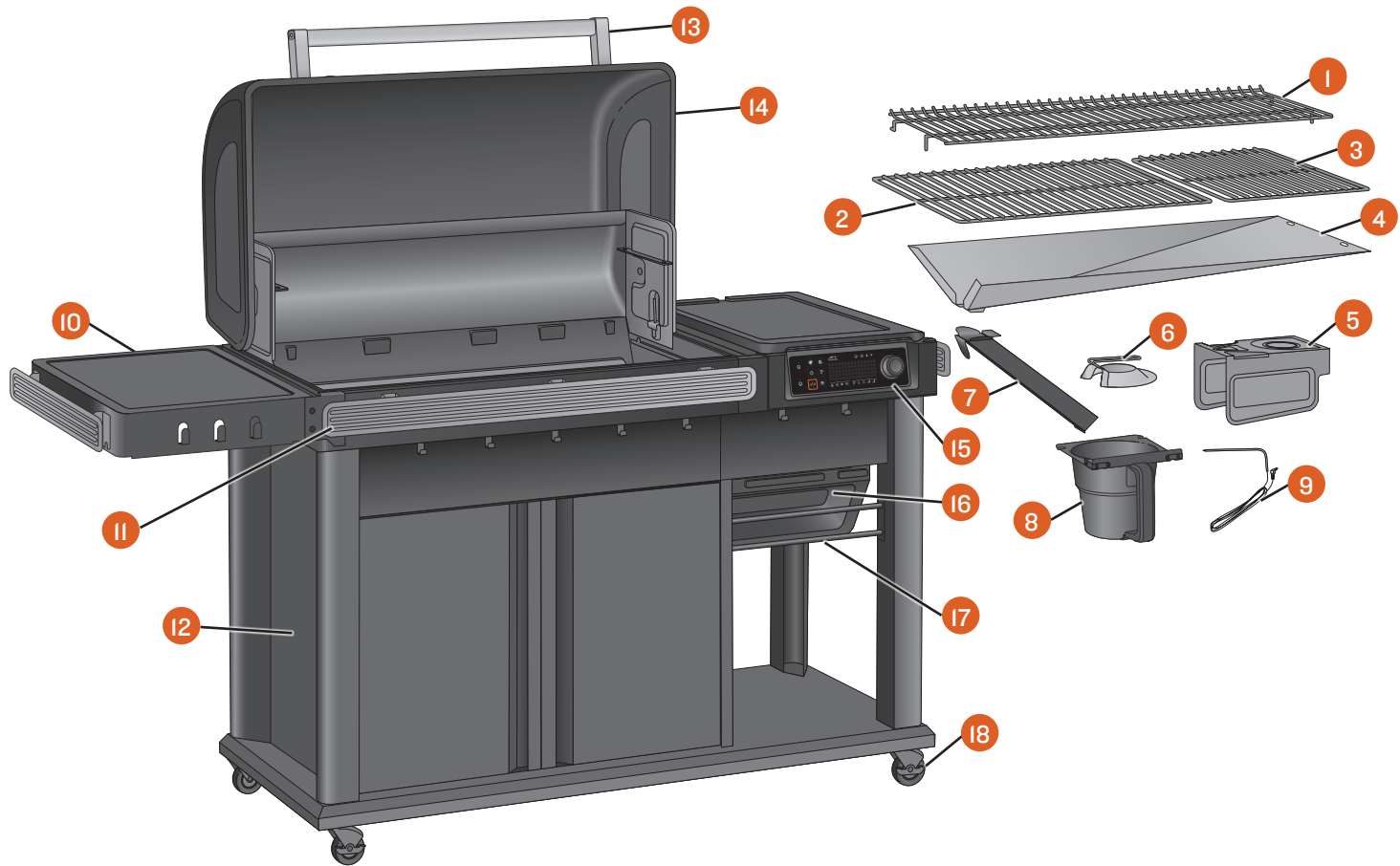
- Vi er ikke ansvarlige for ting som tapes under transport. Vi anbefaler sterkt å skaffe et sporingsnummer eller leveringsbekreftelse når du sender pakken din.
- Produktet du sender oss blir Traegers eiendom og returneres ikke til deg.

Traeger bestemmer etter eget skjønn om garantikravet ditt er dekket av denne garantipolitikken, og manglende overholdelse av de påkrevde prosedyrene kan ugyldiggjøre garantikravet ditt. Denne garantien gir deg spesifikke juridiske rettigheter, og du kan også ha andre rettigheter som varierer mellom stater, provinser og land.

GETTING TO KNOW YOUR GRILL

Refer to the Assembly Guide to assemble your Traeger Woodridge Grill.

PARTS AND FEATURES



PART	DESCRIPTION	PART	DESCRIPTION
1	UPPER GRILL GRATE	10	FOLDING SIDE SHELF
2	LOWER GRILL GRATE	11	P.A.L. POP-AND-LOCK ACCESSORY RAIL
3	MODIFIRE GRILL GRATE	12	CABINET
4	DRIP TRAY	13	LID HANDLE
5	HEAT BAFFLE	14	LID
6	EMBER SHIELD	15	WiFi FIRE CONTROLLER
7	GREASE DRAIN CHUTE	16	AUGER BOX
8	EZ-CLEAN GREASE & ASH KEG	17	P.A.L.-COMPATIBLE UTILITY RACK
9	WIRED MEAT PROBE	18	CASTERS

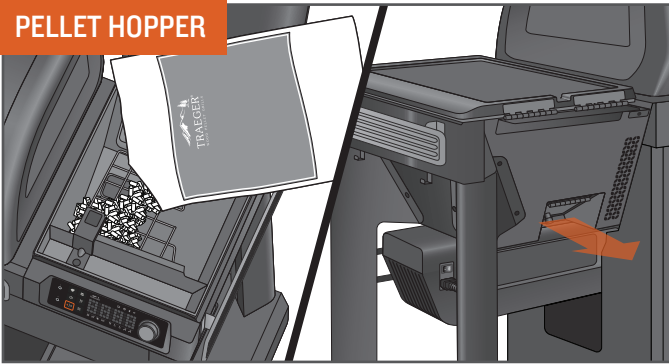
WEIGHT CAPACITIES

Pellet Hopper: 11 kg (24 Pounds)

Side Shelf: 23 kg (50 Pounds)



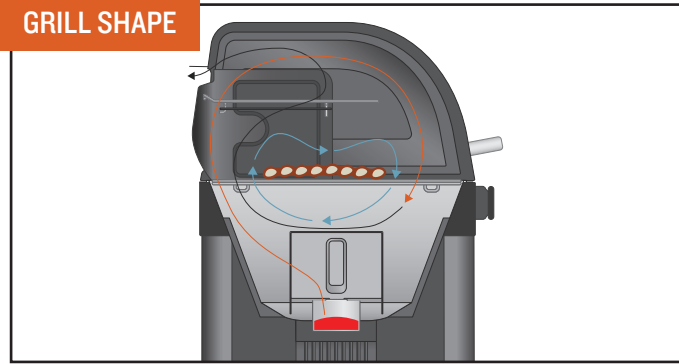
PELLET HOPPER



The hopper's 11 kg (24 lb) capacity allows for hours of cooking with no need to refill. Pellets can be emptied through the pellet release door on the back by unscrewing the knob.

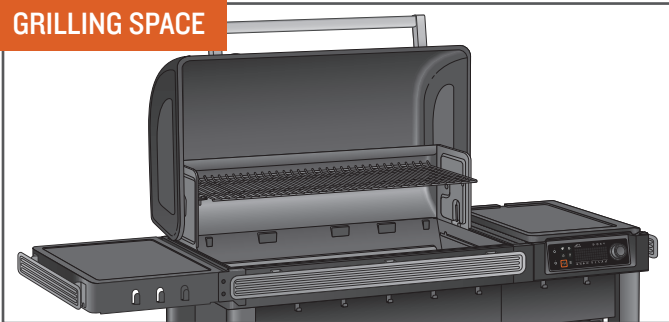
IMPORTANT: USE ONLY TRAEGER HARDWOOD PELLETS. This product is developed and tuned using only Traeger pellets. Traeger pellets are crafted to meet strict quality and performance standards. Using pellets not manufactured by Traeger may result in inconsistent performance, poor flavour, and temperature inconsistency.

GRILL SHAPE



Your Traeger Woodridge Grill has a unique barrel shape that helps funnel the smoke in and around your food for better, more flavourful results.

GRILLING SPACE



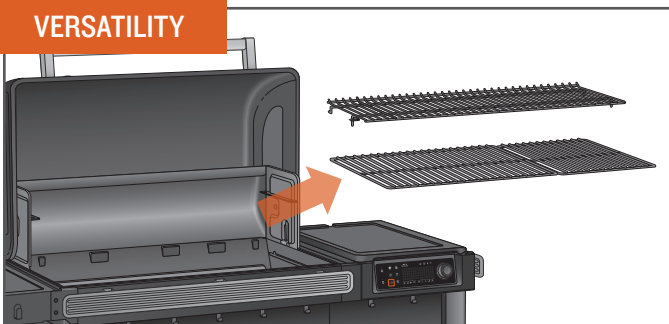
With 0.63 m² (970 in.²) of grilling space, your Traeger Woodridge Grill has the real estate for party-sized orders of T-bones or racks of ribs, with enough room left over to handle those side dishes, too.

WIFIRE CONNECTIVITY



Download the Traeger App and connect your grill to unlock the power of Traeger's WiFIRE Technology. With the Traeger App you can remotely control your grill from anywhere, and your grill will also receive the latest and greatest firmware updates, keeping your grill operating at peak performance. See "Onboarding Part I: Connecting Your Grill" (page 14) for instructions on how to connect your grill to your phone.

VERSATILITY

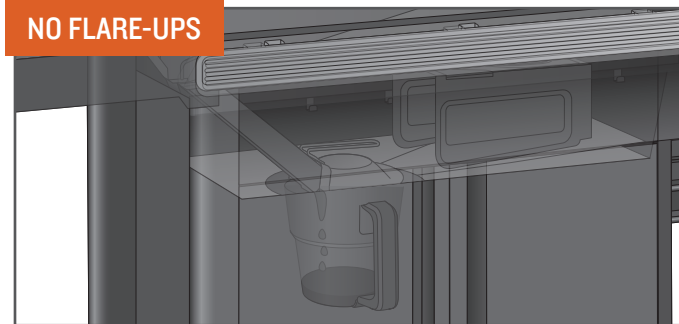


A removable upper grill grate and the lower ModIFIRE grill grate offer you the versatility you need to cook anything.



PRO TIP: The upper grate can be stored on the back of the grill when cooking large items like turkeys (see page 34 for more information).

NO FLARE-UPS



All grease is safely channelled into the EZ-Clean Grease & Ash Keg for disposal. This, combined with regular maintenance, prevents flare-ups and nasty fireballs from destroying your food.

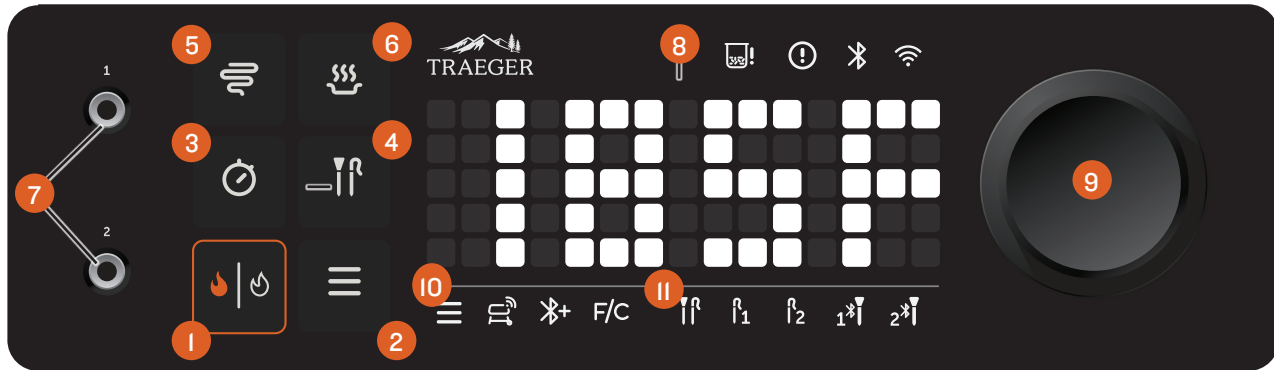


PRO TIP: Keep your grill clean. See "Operating Tips" (page 37) and "Maintaining Your Grill" (page 34).



GETTING TO KNOW YOUR GRILL CONTINUED

YOUR WIFIRE DIGITAL CONTROLLER Your Traeger Woodridge Grill is equipped with a state-of-the-art Traeger Controller with WiFIRE technology that is Wi-Fi-capable and Bluetooth-enabled. Before you begin using the grill, familiarise yourself with the different features of the controller. Once the main power switch (located on the back side of the auger box) is ON (I), tap the ignite/shutdown button or turn the selection dial to wake the controller from sleep.



PRO TIP: On a good weather day, it is completely normal for a Traeger Grill to experience temperature fluctuations of +/- 25°F (+/- 14°C.) These fluctuations are actually a key component in creating the smoke flavour we at Traeger love. Your Traeger Grill is designed to manage these fluctuations on its own. No need to change the set temperature! Any significant fluctuation could be the result of wind, air temperature, improper use, lack of grill maintenance, or opening the lid too often.

1 IGNITE/SHUTDOWN

Use this button to ignite your grill. If your grill is already running, press and hold this button to initiate a shutdown cycle.

2 MENU

You can connect your grill to WiFIRE, connect your Traeger wireless probe, and change temperature units from this menu.

3 TIMER

The timer is for your convenience only; it does not affect grill operation. For example, if you need to braise your meat for 15 minutes, set the timer for 15 minutes. A tone will sound when the time is up.

4 PROBES

After connecting any wired probes via probe jacks or any Traeger wireless probes via the menu button, tap this button to interact with the connected probes. After tapping this probe button, use the selection dial to toggle between connected probes. When your desired probe lights up in the probe menu bar, press the dial to set/modify a probe goal alert for when a probe has reached the desired internal temperature.

5 SUPER SMOKE

Use this button to add more smoke flavour to your food.

6 KEEP WARM

Use this button to pause the cook cycle at any time during grilling and maintain the grill at a low temperature.

7 WIRED PROBE JACKS

Use these jacks to plug in wired temperature probes.

8 STATUS DISPLAY

This dot matrix display shows current grill temperature, status of cook cycle, and all things related to grill control and function.

9 SELECTION DIAL

Rotate this dial to move up and down through the displayed menu. Press the centre of the dial to make a selection.

10 MENU BAR

The menu bar icons light up when you tap the menu button to indicate which setting you are editing. Turn the selection dial to cycle through these selections.



Grill Connectivity Icon: Lights up when you are adjusting the WiFIRE setting on your grill.



Add Bluetooth Accessory Icon: Lights up when you are pairing Bluetooth accessories.



F/C Icon: Lights up when you are adjusting your grill's temperature to Fahrenheit or Celsius.

II PROBE MENU BAR



The probe menu bar icons will light up as wired and Traeger wireless probes are connected, disconnected, selected, and activated for goal alerts. You can connect two wired probes and two Traeger wireless probes. Tap the probe button (middle right button to the left of the status display) to highlight connected probes in this probe menu one at a time. Use the selection dial to toggle between probes and press the dial to set/modify a probe goal alert for an individual probe. See the key below for probe states:

Off: Indicates that this wired or Traeger wireless probe is not connected.

Dim: Indicates that this wired or Traeger wireless probe is connected but not actively selected.

On: Icons will light up to full brightness when you tap the probe button. After tapping the button, turn the selection dial to see the selected probe icon turn to full brightness.

Blue: A probe icon will turn blue when a probe goal alarm has been set.

Blue + flashing: A probe icon will flash blue when a probe goal has been reached.

ONBOARDING PART 2: SEASONING YOUR GRILL



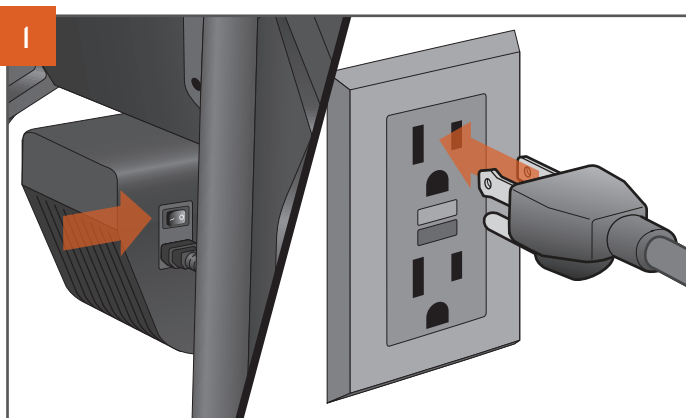
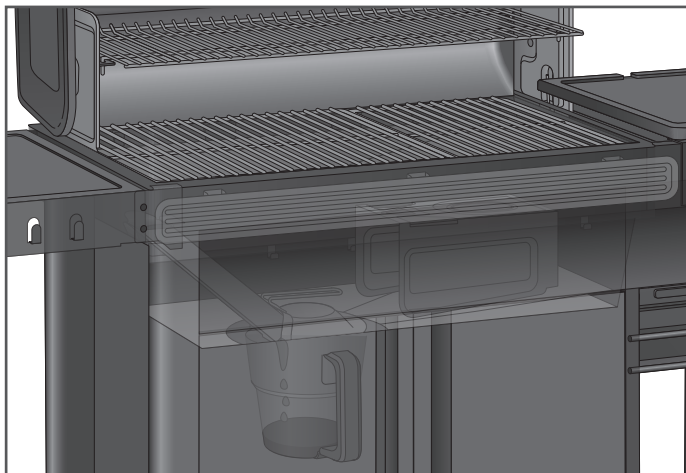
PRO TIP: Seasoning must be completed before cooking food on your grill. For more information, scan here to access the Seasoning Guide.



Before you can cook on your grill, the grill must be seasoned. This is a hands-off process in which the empty grill gets heated to a very high temperature. This seasoning cycle ensures the grill is cleaned of any factory residue, primed, and ready for optimal performance. This process can take up to 90 minutes.

IMPORTANT:

- Make sure all components are properly installed in the grill and that all packaging/shipping materials are removed prior to seasoning.
- Do not wipe protective grease coating off of components before seasoning. This coating provides a more durable burn-in protective layer.



With the main power switch set to OFF (0), connect the power cord to your grill. Then plug the power cord into a properly grounded/earthed electrical outlet protected by a Ground Fault Circuit Interrupter (GFCI).

NOTE: Plug appearance may vary by region.



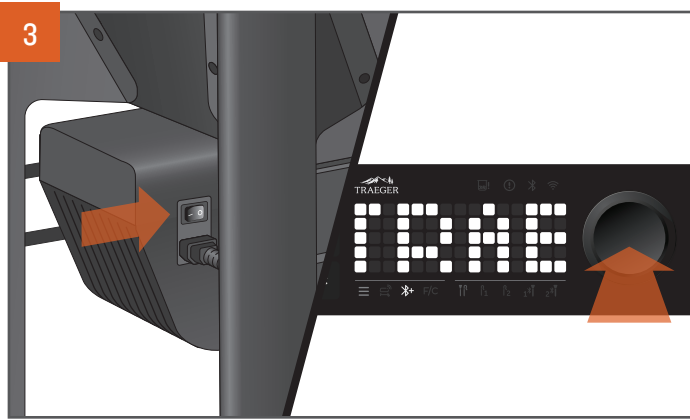
WARNING! ELECTRICAL SHOCK HAZARD
HAZARDOUS VOLTAGE IS PRESENT, WHICH CAN SHOCK, BURN, OR CAUSE DEATH.

- GROUND FAULT CIRCUIT INTERRUPTER (GFCI) PROTECTION MUST BE PROVIDED ON THE CIRCUIT(S) OR OUTLET(S) TO BE USED FOR THE OPERATION OF THIS TRAEGER GRILL.

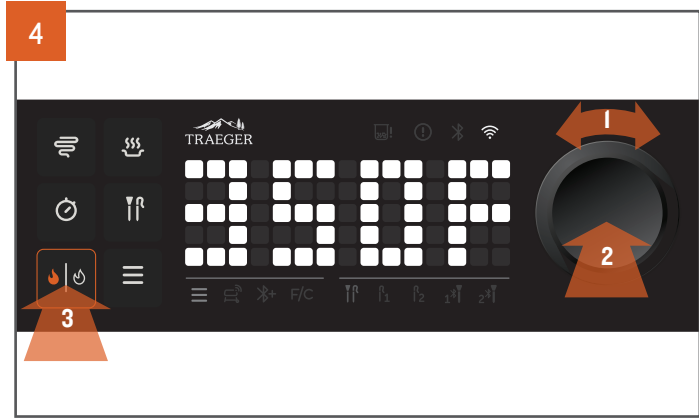


To add pellets, open the hopper lid and inspect for any foreign objects in the auger. Fill the hopper with pellets at least to the safety grate and close the lid.

USE ONLY TRAEGER HARDWOOD PELLETS. This product is developed and tuned using only Traeger pellets. Traeger pellets are crafted to meet strict quality and performance standards. Using pellets not manufactured by Traeger may result in inconsistent performance, poor flavour, and temperature inconsistency.



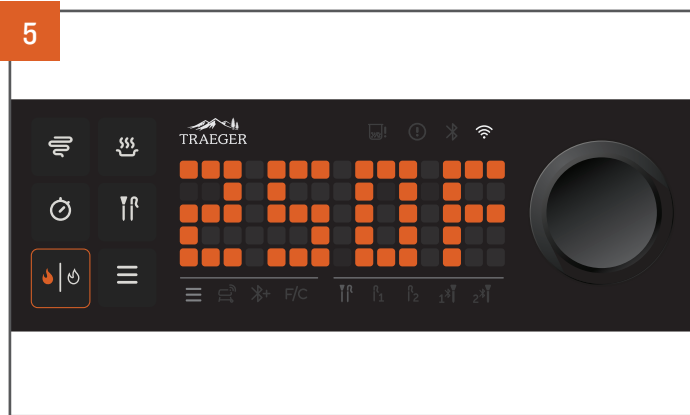
Press the main power switch, located on the back of the auger box, to ON (I). Press the selection dial to wake up the controller. "TRAEGER" will scroll across the screen, indicating the grill is on.



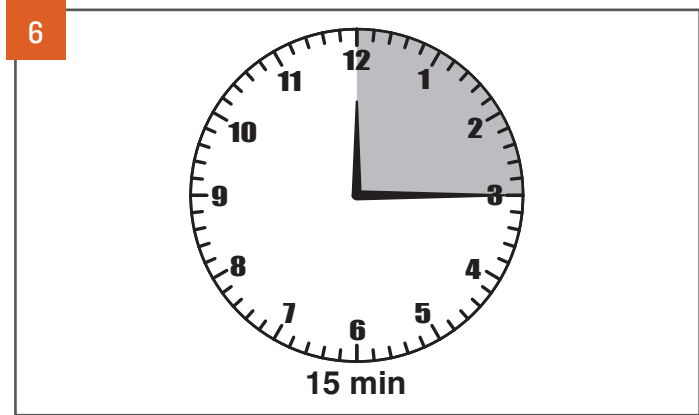
Turn the selection dial to set the grill's temperature to 350°F (177°C), then press the dial. Press the ignite/shutdown button.



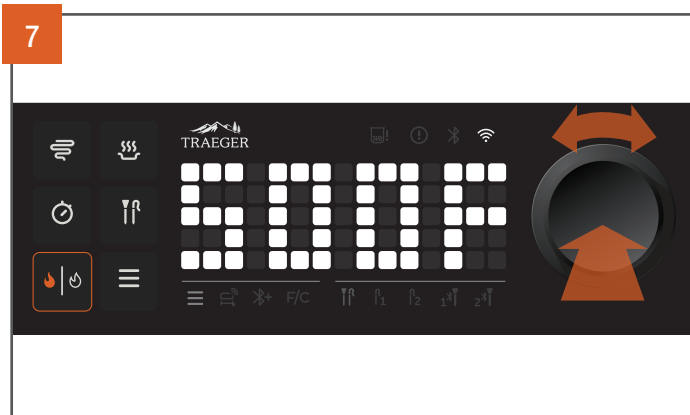
PRO TIP: This seasoning process is important to ensure proper grill performance. Make sure that all internal components have been properly installed prior to this seasoning cycle and that there is no food on the grill grates during this cycle.



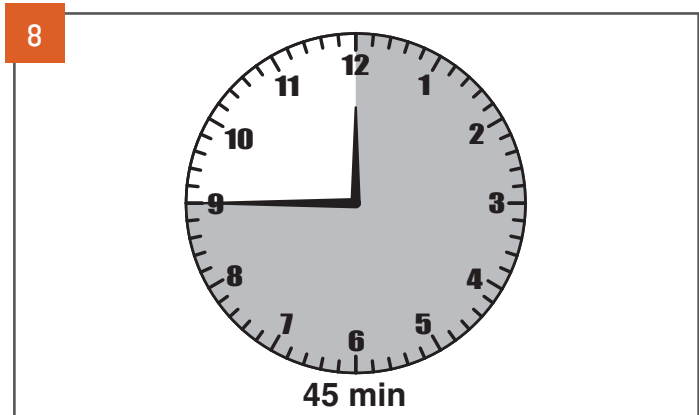
The grill temperature will display as it increases to the set temperature.



Once the grill has reached 350°F (177°C), let it run for 15 minutes. While the grill is seasoning, you may see dark or excessive smoke and ash; this is normal and will be less on future startups.



After 15 minutes at 350°F (177°C), increase the temperature to 500°F (260°C).

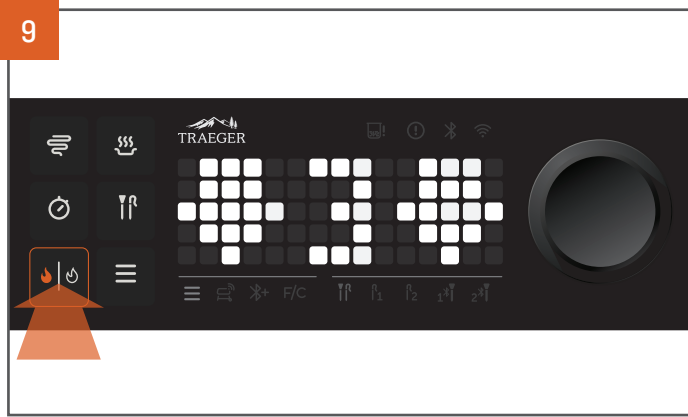


Once the grill has reached 500°F (260°C), let it run for another 45 minutes to ensure seasoning is completed properly.

NOTE: Getting to first-time seasoning temperature may take up to an hour.

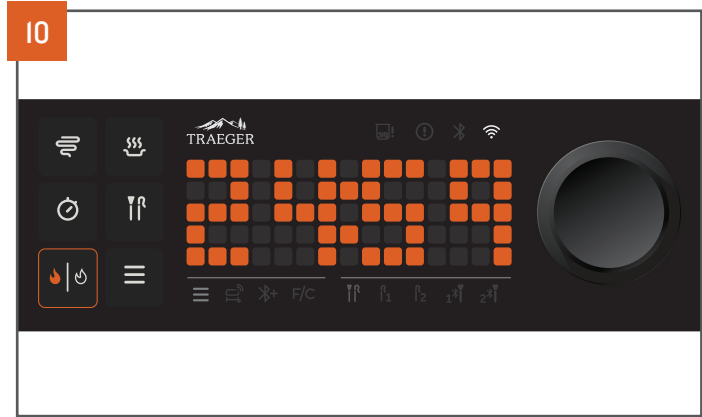


ONBOARDING PART 2: SEASONING YOUR GRILL CONTINUED

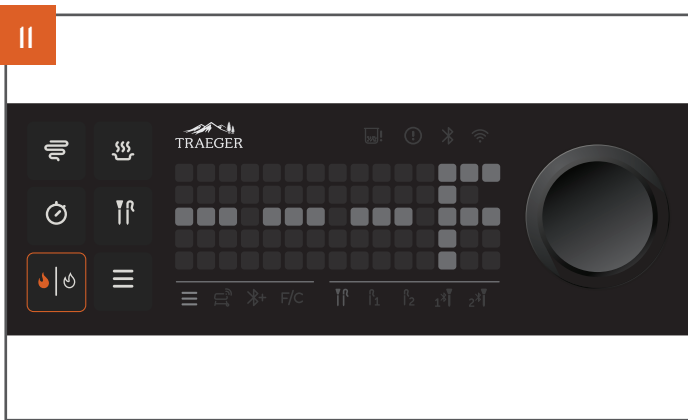


After 45 minutes at 500°F (260°C), shut down the grill and let the shutdown cycle complete. To shut down your grill, press and hold the ignite/shutdown button or the selection dial for three seconds until the display shows the shutdown animation.

NOTE: Always initiate a shutdown cycle after each and every cook.



A countdown timer begins while the grill is shutting down. You will hear the fan continue to run.



Once this countdown is complete, the shutdown cycle is complete.

NOTE: It is normal to observe ash on the drip tray and/or grill grates after seasoning. Simply wipe away ash on grill grates prior to your first cook.

MAINTAINING YOUR GRILL

Do you love bacon, sausage, and brisket? We do, too, but after cooking these fattier cuts, it's more important than ever to remove grease from the grill. Fortunately, it's easy to do. When the grill has cooled to a warm temperature, scrape grill grates and wipe up this grease from the drip tray (be careful not to burn yourself). This will ensure that everything runs smoothly the next time you fire up, especially if you plan to cook something hot and fast!

1. BEFORE EACH COOK:

Remove any buildup from the drip tray, or replace the drip tray liner. Check the EZ-Clean Grease & Ash Keg, empty if full, and replace with a new EZ-Clean Grease & Ash Keg liner.



PRO TIP: Cover the drip tray only with genuine Traeger branded Drip Tray Liners. Using foil or other materials will significantly impact the performance of the grill and could damage the drip tray or grill.

2. AFTER EACH COOK:

After shutdown, remove any excess food from the grates while still warm. Scrape all grease into the EZ-Clean Grease & Ash Keg. Reinstall the Ember Shield.

NOTE: When scraping out grease, do not use a metal scraper.

WARNING To avoid injury, ensure all ash is cooled before cleaning.

3. MONTHLY:

Check the firepot and remove ash in, around, and underneath. Vacuum the ash from the inside of the firepot. Scrape creosote from the backsplash and the back of the grill lid. Do a final wipe-down of the grill cavity with Traeger Grill Cleaner. Remove and clean out the grease drain chute. Remove ash by sweeping it into the EZ-Clean Grease & Ash Keg.

NOTE: When scraping out creosote, do not use a metal scraper.

4. AS NEEDED:

Replace the EZ-Clean Grease & Ash Keg liner when full.

WARNING Fire Hazard: Grease fires are most frequently caused by failing to properly maintain the grill by not cleaning the grease from the grill on a consistent basis.

WARNING Press the main power switch to OFF (0) and disconnect the power cord before initiating any of the maintenance below.

