



IRONWOOD 885 INSTRUKTIONSBOG

**VIS DINE BBQ-SKILLS
PÅ INSTAGRAM MED
#TRAEGERGRILLS**

**EN ALMINDELIG ÅRSAG TIL BRAND ER
MANGLENDE OVERHOLDELSE AF DEN
NØDVENDIGE AFSTAND (LUFT) TIL BRÆNDBARE
MATERIALER. DET ER YDERST VIGTIGT,
AT DETTE PRODUKT KUN INSTALLERES
I OVERENSSTEMMELSE MED DISSE
INSTRUKTIONER.
VIGTIGT: OPBEVARES TIL SENERE BRUG. LÆS
OMHYGGELIGT.**

VIGTIGT OM SIKKERHED

LÆS ALLE INSTRUKTIONER FØR INSTALLATION OG BRUG AF PRODUKTET

Læs hele denne instruktionsbog før installation og brug af dette apparat til afbrænding af træpiller. Følges disse instruktioner ikke, kan det resultere i materielskade, personskade eller endda død. Kontakt den lokale bygningsskandling eller brandvæsenet vedrørende restriktioner og inspektionskrav i dit område.

Madlavning på brændt løvtræ vil give dig, din familie og de heldige venner, du laver mad til, mange års fornøjelse. Din nye Traeger-grill er designet specielt til at gøre madlavningen lettere og sikre dig optimale resultater med det meste aromatiserede mad.

Som med alle grill og apparater til madlavning dannes der organiske gasser under tilberedningen, hver gang du brænder et materiale (uanset om det er træ, gas eller trækul). En af de gasser, der kan være særligt skadelig i koncentrerede mængder, er kulilte. I et åbent, udendørs miljø spredes kulilten helt naturligt uden at skade dig.

ADVARSEL! Følg disse retningslinjer for at forhindre, at denne farveløse, lugtfri gas forgifter dig, din familie eller andre:

- Vær opmærksom på symptomerne på kulilteforgiftning: hovedpine, svimmelhed, svaghed, kvalme, opkastning, søvnighed og forvirring. Kulilte reducerer blodets evne til at transportere ilt. Lavt iltindhold i blodet kan resultere i tab af bevidsthed og død.
- Søg læge, hvis du eller andre udvikler forkølelses- eller influenzalignende symptomer under tilberedning eller i nærheden af dette apparat. Kulilteforgiftning, som let kan forveksles med forkølelse eller influenza, opdages ofte for sent.
- Alkoholforbrug og stofmisbrug øger virkningerne af kulilteforgiftning.
- Kulilte er især giftigt for mor og barn under graviditeten, spædbørn, ældre mennesker, rygere og mennesker med blod- eller kredsløbssygdomme såsom anæmi eller hjertesygdomme.
- Brug kun din Traeger-grill udendørs på et ikke-brændbart underlag på afstand fra brændbare materialer.
- Brug aldrig benzin, benzinholdig lampeolie, petroleum, kul, lighervæske eller brandfarlige væsker til at starte eller "opfriske" ilden i dette apparat. Sådanne væsker skal opbevares langt væk fra dette apparat, når det er i brug.

VIGTIGT: LÆS OMHYGGELIGT, OG GEM TIL FREMTIDIG BRUG.

Hvis du samler denne enhed for andre, skal du give denne håndbog til ejeren, da den skal læses og gemmes til senere brug.

FARE!

For forbrugere i Nordamerika:

- Sæt stikket i en passende 3-benet stikkontakt.
- Der kræves en elektrisk forsyning med HPFI-beskyttelse. Find en jordet 3-polet stikdåse inden for rækkevidde af den 1,8 m lange netledning for at beskytte mod stød. Ved montering af stikdåsen skal du følge den nationale ellovgivning samt lokale regler og retningslinjer.

For forbrugere i den Europæiske Union:

- Sæt stikket i en passende jordet stikkontakt.
- Det er ikke tilladt at fjerne jordbenet eller ændre stikket på nogen måde. Brug ikke en adapter eller en forlængerledning.

FARE!

- Apparatet indeholder farlig spænding, som kan forårsage stød, brand eller død. Fjern netledningen fra stikkontakten, før du udfører service på grillen, medmindre andet er angivet i brugervejledningen.
- Hvis ledningen er beskadiget, skal den udskiftes af producenten, serviceværkstedet eller tilsvarende kvalificerede personer for at undgå fare.
- Brug eller opbevar aldrig brændbare væsker i nærheden af grillen.
- Brug aldrig benzin eller lighervæske til at tænde grillen manuelt. Brug **KUN** alkoholgel til denne procedure, **OG** følg instruktionerne i brugervejledningen.

ADVARSEL!

Mange dele af grillen bliver meget varme under driften. Sørg for at undgå forbrændinger såvel under drift som bagefter, mens grillen stadig er varm.

- **Lad aldrig** grillen stå uden opsyn, når der er små børn til stede.
- Flyt **aldrig** grillen, når den er tændt.
- Lad grillen afkøle helt, før du flytter eller forsøger at transportere den.

ADVARSEL!

- Ved brug af denne grill skal der som **MINIMUM** være en afstand på 30 cm fra grillen til brændbare materialer.
- Ved brug denne grill under overhængende brændbare materialer kræves der som **MINIMUM** en afstand på 1 m.

ADVARSEL!

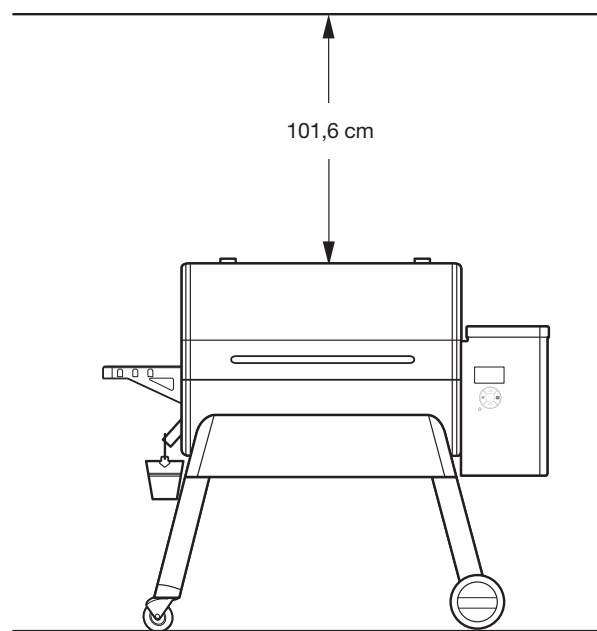
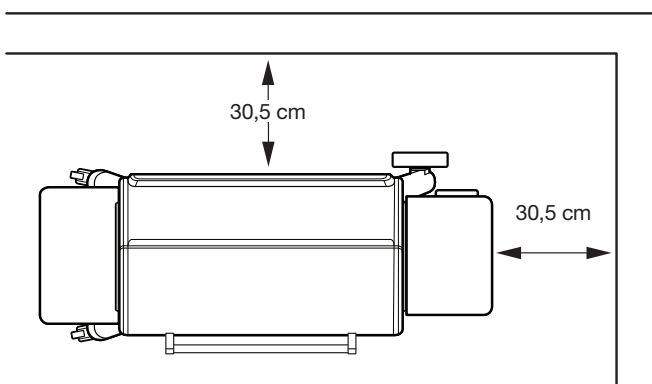
- Denne grill må **KUN** samles og betjenes i henhold til instruktionerne i monteringsvejledningen og brugervejledningen.
- Denne grill kun beregnet til UDENDØRS BRUG.
- Brug aldrig anden brændsel i grillen på grund af de potentielt farlige forurenende stoffer og additiver, der kan forekomme.
- De bedste resultater og den bedste smag opnås med originale Traeger Træpiller.

FORSIGTIG!

- Træpiller skal altid opbevares tørt og på afstand fra varmeproducerende apparater og andre brændstofbeholdere.
- Hold grillen ren – se rengøringsvejledningen i denne instruktionsbog.
- Anvend ikke tilbehør, som ikke er specificeret til brug med denne grill.

For forbrugere i den Europæiske Union:

- Dette apparat er ikke beregnet til brug af personer (herunder børn) med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring og viden, medmindre de er under opsyn eller har fået instruktion i brugen af apparatet af en person, som er ansvarlig for deres sikkerhed.
- Børn skal være under opsyn for at sikre, at de ikke leger med apparatet.



GEM DISSE INSTRUKTIONER



VI HAR TÆNKTT PÅ DET HELE

TraegerGrills.com/Shop
TraegerGrills.com/Dealers

KRYDDERI- BLANDINGER



TRÆPILLER



SAUCER





INDHOLDSFORTEGNELSE

**Registrer din grill
online, og få en GRATIS
Traeger-e-bog**

Gå online på
traegergrills.com/register

2	Vigtigt om sikkerhed
6	Sådan giver du ilden smag
8	Lær din grill at kende
11	Instruktioner til første opstart
13	Efterfølgende opstart
14	Brug af grillen
15	Brug af kødsonden
16	Tømning af tragten
17	Ironwood-egenskaber
19	Betjeningstips
20	Fejlfinding
21	Fejlfinding og ofte stillede spørgsmål om WiFire
22	Vedligeholdelse af grillen
24	Service og garanti

SÅDAN GIVER DU ILDEN SMAG

TRÆPILLER

Fremstilling af træpiller, der er fuldt egnet til brug med fødevarer, er naturligt for Traeger®. Vores fire fabrikker i USA bearbejder ægte løvtræ, som blandes for at give den perfekte balance mellem røg og varme og fremragende kvalitet, du kan smage hver gang.

Bearbejdning af løvtræspiller af højeste kvalitet til markedet starter helt fra bunden. Vi har fabrikker i Oregon, Texas og Georgia i nærheden af vores kilde for bøgetræ, og vi fremstiller udelukkende træpiller til brug sammen med fødevarer for at holde vores maskiner rene.

Traeger-træpiller indeholder to naturlige ingredienser – vores signaturblanding af løvtræ og en enkel sojaolie. Mindre er altid mere, når det handler om at producere løvtræpiller i højeste kvalitet, der får dit måltid op på et højere niveau. Ingen additiver, fyldstoffer eller bindemidler – bare enkel og naturlig smag.

SPECIALSTØRRELSER



HICKORY

Kasse med 4,5 kg
PELI04

Træpiller med vores mest populære smag fås nu i en kasse med 4,5 kg, der er nem at transportere.



BIG GAME BLEND

Pose med 15 kg **PEL320**

Traeger og Realtree er gået sammen om tilbyde en eksklusiv blanding af hickory og rød og hvid eg med undertoner af rosmarin. Denne variant er kraftig nok til vildt.

HARDWOOD	
PELLET GUIDE	
GOOD FOR ANYTHING. GREAT FOR:	
ALDER	
APPLE	
CHERRY	
HICKORY	
MAPLE	
MESQUITE	
OAK	
PECAN	

POSER MED 9 KG



ELLETRÆ Pose med 9 kg PEL307

Elletræ er alsidig på grund af den milde smag og aroma og afgiver rigelig med røg, uden at det tager magten fra selv den mest delikate smag.



AHORN Pose med 9 kg PEL308

Ahorntræpiller er milde med et strejf af sødme og er fantastiske til svinekød og især grøntsager.



ÆBLE Pose med 9 kg PEL318

Æbletræpiller anvendes oftest til fjerkræ og svinekød og giver en let sødlig røg, der er med til at give kød en mild og bedre smag.



MESQUITE Pose med 9 kg PEL305

Mesquitetræpiller, som er blandt favoritterne til Texas BBQ, giver kødet en kraftig røgsmag.



KIRSEBÆR Pose med 9 kg PEL309

Kirsebærtræ er meget smagfyldte træpiller, der egner sig til formål, hvor du gerne vil tilføje en kraftig røgsmag.



EG Pose med 9 kg PEL310

Eg er kraftigere end kirsebær eller æble og lysere end hickory, hvilket gør det fantastisk til fisk og oksekød.



HICKORY Pose med 9 kg PEL319

Hickory er de mest udbredte træpiller til grill, der giver en fyldig smag, som supplerer det meste kød.



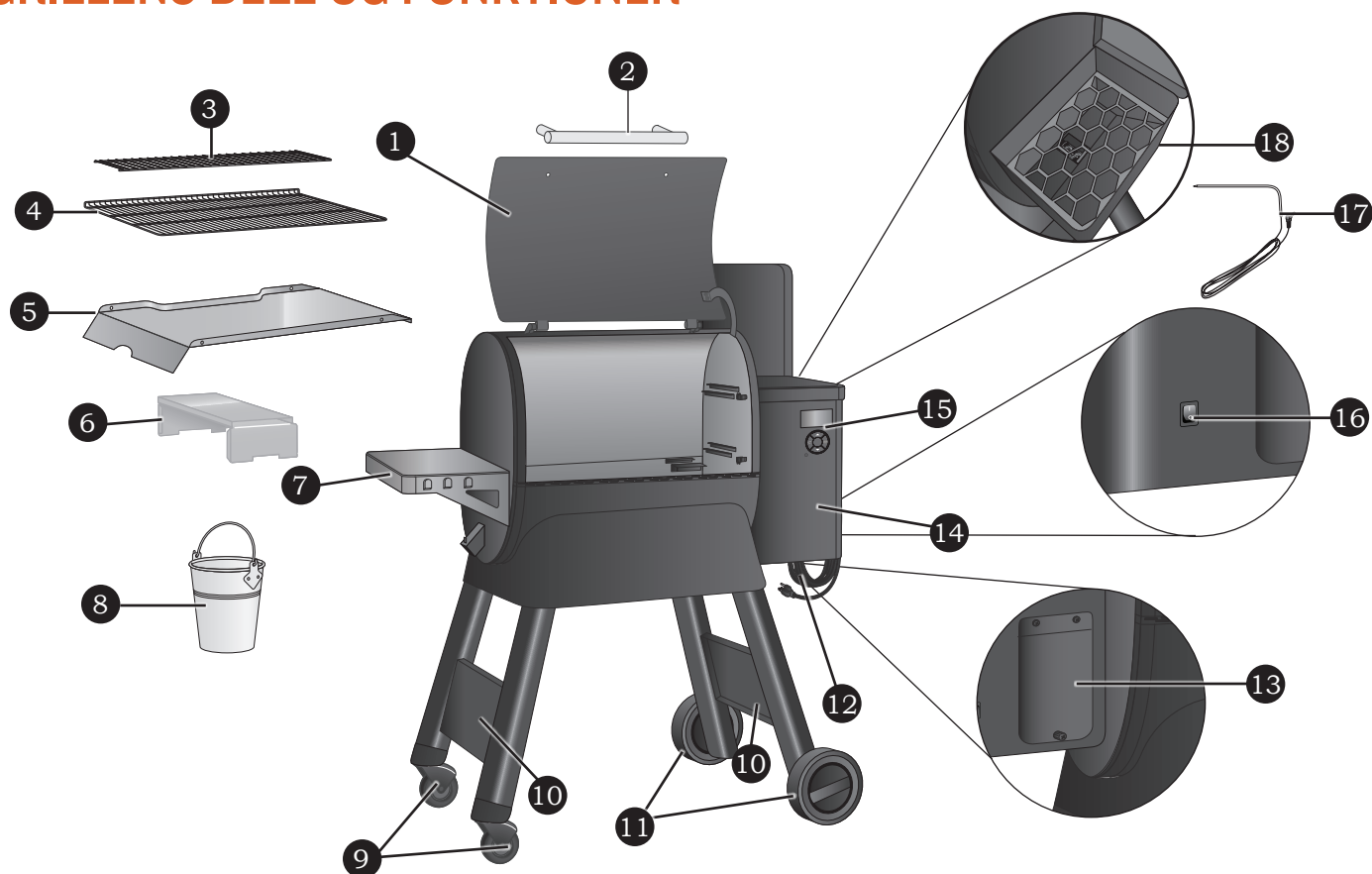
PEKANNØD 9 kg. PEL314 Pose med 9 kg

Træpiller af pekannøddetræ, der er lækkeret nøddeagtige og endda lidt krydrede, er fremragende til grøntsager, oksekød, svinekød, fjerkræ eller endda bagværk.

LÆR DIN GRILL AT KENDE

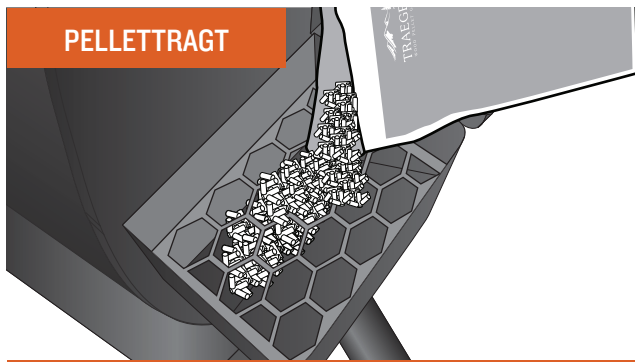
Se monteringsvejledningen for at samle og installere din Traeger Ironwood-grill.

GRILLENS DELE OG FUNKTIONER

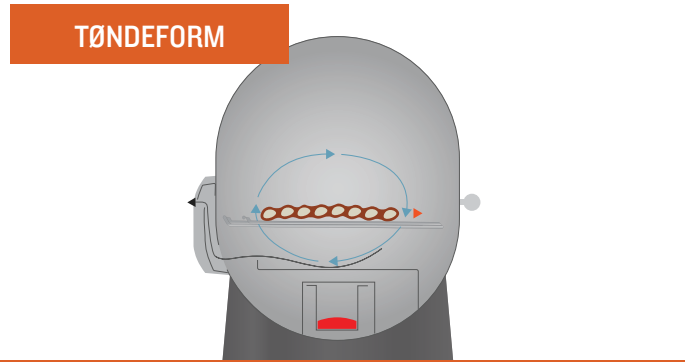


Del	Beskrivelse
1	Grilllåg
2	Håndtag til låge
3	Øverste grillrist
4	Nederste grillrist
5	Drypbakke til fedt
6	Øverste varmeskjold
7	Sidebord
8	Fedtbeholder
9	Ben med låselige hjul
10	Benbeslag

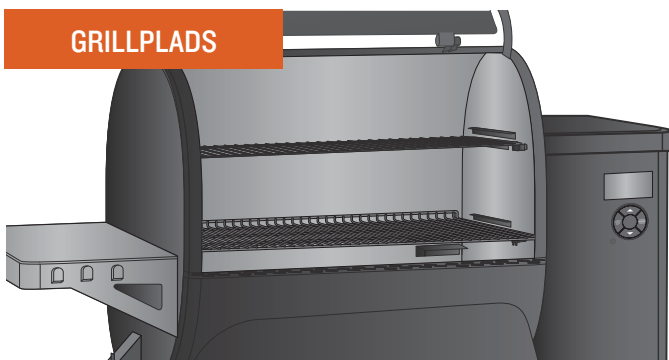
Del	Beskrivelse
11	Ben med terrængående hjul
12	Aftagelig netledning
13	Låge til tømning af tragten (bagsiden af grill)
14	Pellettragt
15	Arc D2-controller med WiFIRE®-teknologi
16	Hovedafbryder (bagsiden af grill)
17	Kødsonde
18	Pellettragten indvendigt med rist



Med en pellettragt med en kapacitet på 9,1 kg kan du tilberede mad i timevis, hvor du kan slippe væk fra grillen og underholde familie og venner.



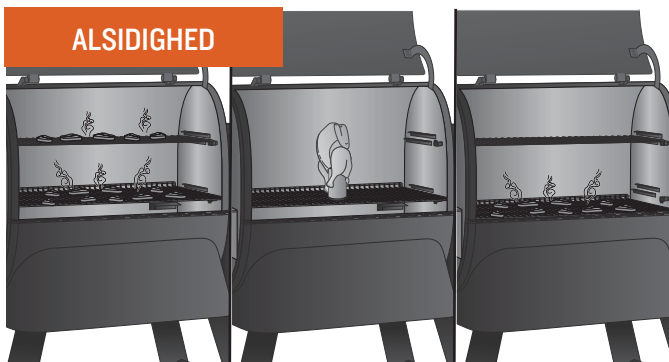
Traegers velkendte tønndeform skaber en hvirvelstrøm af konvektion. Den cirkulerer varm, røget luft omkring tilberedningskammeret, der omgiver din mad med 30.000 BTU træfyret varme for jævn tilberedning på alle sider.



Med et grillareal på 57 cm² har din Traeger-grill rigelig med plads til T-bone-steaks eller ribben til en hel festmiddag, og der er plads nok til overs til forskelligt tilbehør.



Med en Traeger Ironwood-grill er det lige så nemt at passe grillen, som det er at finde telefonen frem. Med WiFIRE®-teknologien kan du indstille og justere temperaturerne automatisk ved at downloade en opskrift fra vores Traeger-app.



Et justerbart gittersystem i to lag giver mulighed for at indsætte begge grillriste for at tilberede et sandt festmåltid. Fjern den øverste rist ved højere madvarer som Beer Can Chicken eller en enorm kalkun, eller sænk den nederste rist til svitsepositionen, og giv maden perfekte grillmærker.

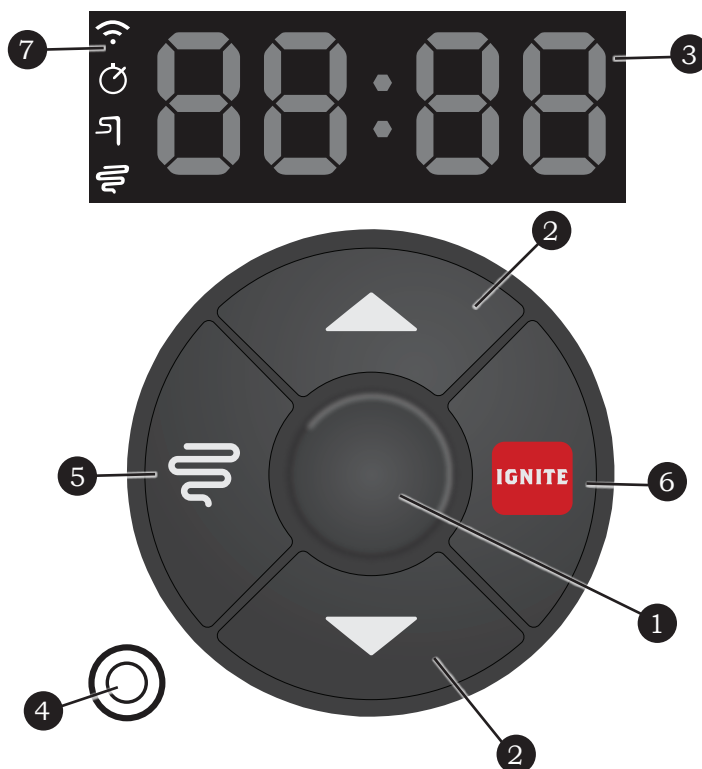


Du behøver ikke at bekymre dig om stikflammer fra dryp, der ødelægger dit måltid, fordi Traeger Wood Fired-grill er konstrueret til at madlavning ved hjælp af indirekte varme. Alle dryppende safter kanaliseres sikkert over i en ekstern fedtbakke for nem bortskaffelse.

LÆR DIN GRILL AT KENDE (fortsat)

KONTROLPANELET OG SKÆRMEN

Din Traeger Ironwood-grill er forsynet med en avanceret Arc D2-controller med WiFIRE®-teknologi, som understøtter wi-fi®. Før du begynder at bruge grillen, er det en god idé at sætte dig ind i de forskellige funktioner på kontrolpanelet.



1 MIDTERKNAP

Brug denne knap til at tænde for grillen og skifte mellem tilstandene TEMPERATUR > TIMER > SONDEALARM. Hold knappen nede i to sekunder for at annullere en indstilling. Hold knappen nede i temperaturjusteringstilstand for at slukke grillen.

2 OP/NED-KNAPPER

Tryk på op-/ned-knapperne for at hæve eller sænke temperaturen eller tiden. Hold knappen nede for at øge eller mindske tiden hurtigt.

BEMÆRK: Hold op- og ned-pilene nede samtidigt i tre sekunder for at skifte mellem grader Celsius og Fahrenheit.

3 STATUSVISNING

Viser den aktuelle temperatur, den resterende tid i timertilstand eller temperaturen ved tilberedning med sonde.

4 KØDSONDE

Tilslut sonden, hvor det er angivet, ved tilberedning med sonde.

5 SUPER SMOKE

Vælg SUPER SMOKE når som helst under grilningen, når stegetemperaturen er mellem 74 og 107 °C, for at øge den mængde røg, der frigives, for at give en ekstra røget smag.

6 IGNITE

Tryk på IGNITE for at starte grillen.

7 INDIKATORLYSPANEL

ikonerne på dette panel lyser, når den tilsvarende funktion er aktiv.

Wi-fi-statusikonet lyser, når grillen har forbindelse til internettet.

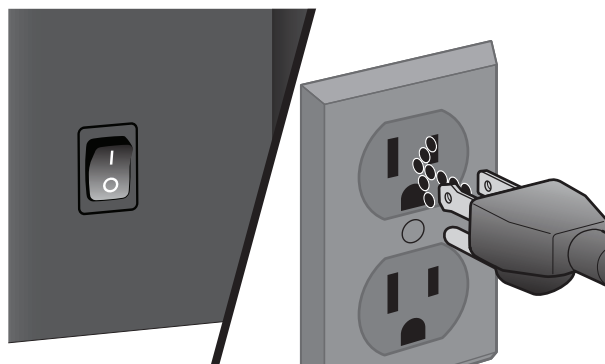
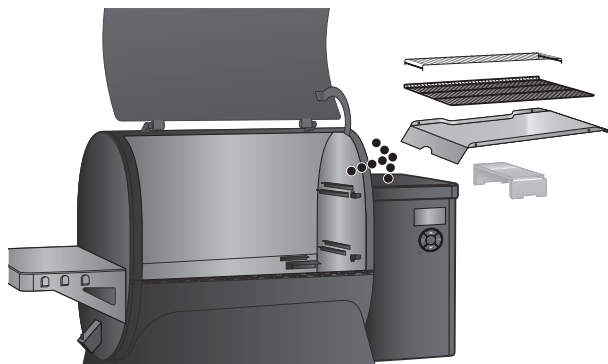
Timerikonet lyser, når timeren er aktiv.

Kødsondeikonet lyser, når sonden er tilsluttet, og Probe Alarm er indstillet.

Super Smoke-ikonet lyser, når denne funktion er aktiv.

INSTRUKTIONER TIL FØRSTE OPSTART

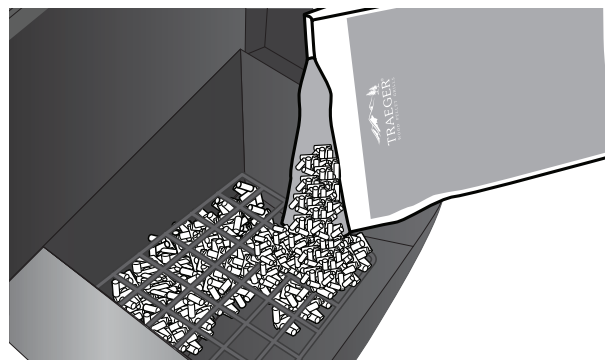
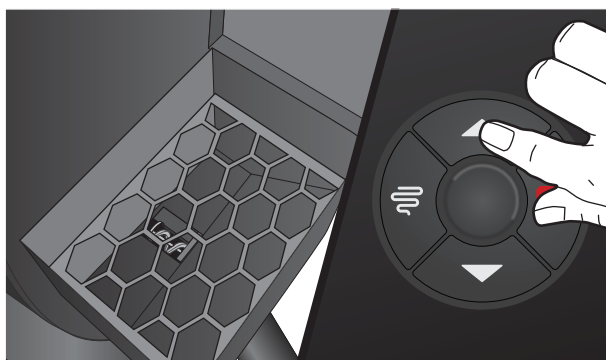
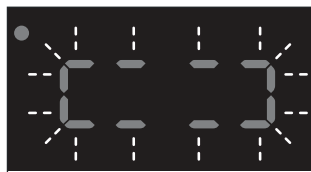
Til brug ved første optænding, eller når grillen løber tør for træpiller. For at sikre, at grillen fungerer korrekt, skal du først klargøre sneglen ved at lade sneglerøret fyldes med træpiller.



1 Fjern de porcelænbelagte grillriste, drypbakken til fedt og det øverste varmeskjold fra indersiden af grillen.

2 Tilslut netledningen til grillen ved at sætte hovedafbryderen på FRA (O) og sætte stikket i stikdåsen i bunden af tragtens . Slut derefter netledningen til en passende jordet stikkontakt. Sæt hovedafbryderen på TIL (I), når grillen er tilsluttet.

BEMÆRK: Når du tænder din grill, går den i inaktiv tilstand, og den stiplede kant om skærmen pulserer. Dette angiver, at grillen afventer en kommando og ikke kører aktivt. Grillen SKAL være i inaktiv tilstand for at klargøre sneglen.



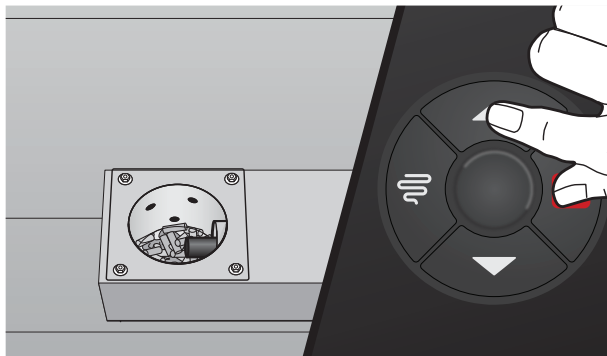
3 Sørg for, at der ikke er fremmedlegemer i sneglen. Hold knapperne OP og IGNITE nede samtidigt, mens grillen er i inaktiv tilstand. På skærmen blinker teksten "Pri", og sneglen begynder at køre

4 Fyld tragtens med Traeger Træpiller. Det bør tage ca. to minutter at fylde sneglerøret med træpiller og begynde dispenseringen i brænderen.

ADFVARSEL! Brug KUN TRAEGER® BRAND HARDWOOD PELLETS. Anvend aldrig anden brændsel i grillen.

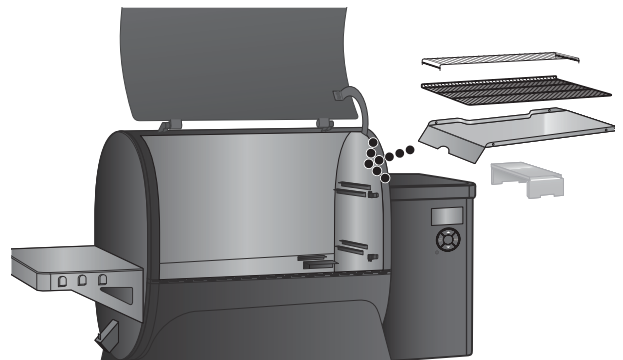
INSTRUKTIONER TIL FØRSTE OPSTART

(fortsat)



5

Fortsæt klargøringen, indtil en lille mængde træpiller er i direkte kontakt med varmestangen. Hold knapperne OP og IGNITE nede samtidigt for at standse klargøringen og vende tilbage til inaktiv tilstand.



6

Nu er du klar til at sætte varmeskjolde, drypbakke og den porcelænsbelagte grillrist tilbage i grillen.

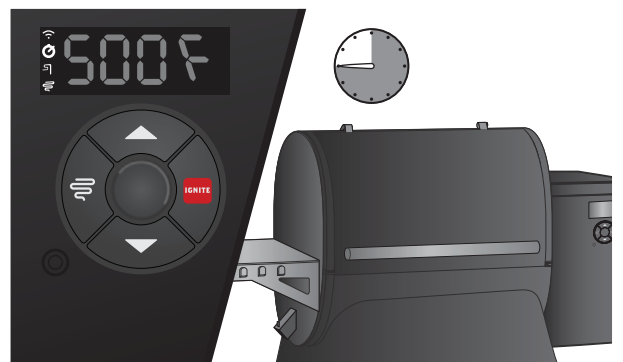
Anbefaling: For at sikre nem rengøring kan du fore drypbakken med Traeger Aluminum Drip Tray Liners eller kraftig aluminiumsfolie. Sørg for, at kanterne og enderne af folien ligger tæt mod bunden af drypbakken. Udskift folien efter hver tilberedning for at reducere risikoen for en fedtbrand. Læs mere i "Vedligeholdelse af grillen".



7

Tryk på OP-knappen, indtil temperaturdisplayet viser 260 °C.

BEMÆRK: For at skifte mellem Celsius (C) og Fahrenheit (F) skal du holde knapperne OP og NED nede samtidigt.



8

Tryk på IGNITE. Lad grillen køre ved 260 °C i 30 minutter med lågen lukket, indtil maden er krydret.

ADVARSEL!

- Ved brug af denne grill skal der som minimum være en afstand på 30 cm fra grillen til brændbare materialer.
- De bedste resultater og den bedste smag opnås altid med originale Traeger® Hardwood Pellets. Anvend aldrig anden brændsel i grillen.
- Rengør drypbakken jævnlige for at reducere risikoen for en fedtbrand. Læs mere i "Vedligeholdelse af grillen" på page 22.

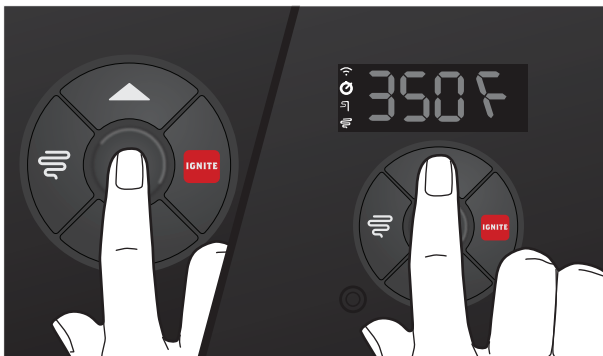
STYRING AF NEDLUKNINGSCYKLUSSEN

Styringen af denne grill leveres med en automatisk nedlukningscyklus. Når du er færdig med at lave mad på grillen, skal du holde midterknappen nede i tre sekunder. Displayet blinker OFF i adskillige sekunder og viser derefter COOL Dn efterfulgt af den aktuelle temperatur, indtil grillen er kølet ned til en sikker temperatur. Mens controlleren blinker OFF, kan du annullere nedlukningscyklussen ved at holde midterknappen nede i to sekunder.

Sørg altid for, at nedlukningscyklussen er helt færdig, inden du slukker for grillen på afbryderen. Nedlukningscyklussen sikrer, at ilden undertrykkes, og at grillen tændes korrekt ved næste brug.

FARE! Hvis du slukker for kontakten, fjerner du kun strømmen til grillkomponenterne. Når du servicerer kontrolelementet eller andre dele, skal du sørge for, at strømforsyningen er afbrudt, så der ikke er risiko for elektrisk stød.

EFTERFØLGENDE OPSTART



1

Når afbryderen står på TIL (I), skal du trykke på midterknappen én gang for at aktivere grillens controller. Indstil den ønskede temperatur med op-knappen.

2

Tryk på IGNITE, når den ønskede temperatur vises. Forvarm grillen, indtil den ønskede temperatur er nået.

BEMÆRK: Hvis grillen ikke kan opnå den valgte temperatur, kan du finde flere oplysninger i "Betjenings tips" på page 19 .

NOTER:

- Traeger-appen til din mobilenhed gør det endnu nemmere at betjene den elektroniske controller. Du kan finde flere oplysninger om, hvordan du downloader og bruger appen, i startvejledningen til Traeger-appen.
- Når du trykker på IGNITE, starter din Ironwood-grill altid en tændings- og forvarmingscyklus.
- Vi anbefaler, at du rengør drypbakken jævnligt for at reducere risikoen for en fedtbrand. Læs mere i "Vedligeholdelse af grillen" på page 22 .

ADVARSEL!

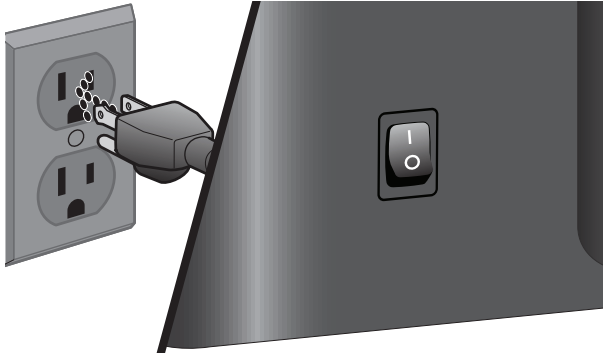
- Ved brug af denne grill skal der som minimum være en afstand på 30 cm fra grillen til brændbare materialer.
- Anvend kun Traeger® Hardwood Pellets, som er fremstillet specielt til at fungere i vores grill. Anvend aldrig anden brændsel i grillen.

BRUG AF GRILLEN

Start med disse to trin, hver gang du bruger din grill.

BEMÆRK: Når grillen ikke er i brug, skal stikket fjernes fra stikkontakten.

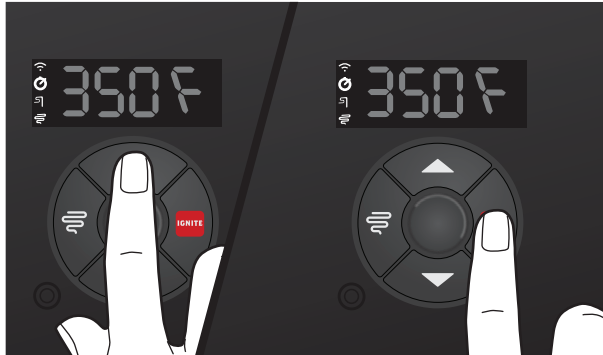
Knappens design kan variere efter område.



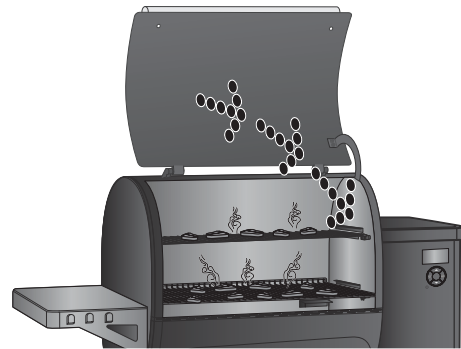
- 1 Slut netledningen til en jordet stikkontakt, og sæt hovedafbryderen på TIL (I).



- 2 Tryk på knapperne op eller ned eller midterknappen for at aktivere grillcontrolleren.



- 3 Når grillen er tændt, skal du trykke på OP-knappen for at vælge den ønskede temperatur og derefter trykke på IGNITE for at starte forvarmningen.



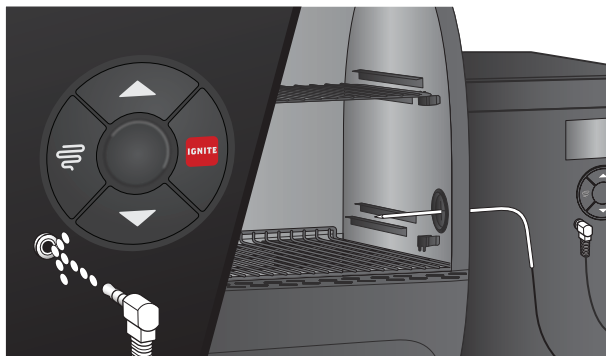
- 4 Når forvarmningen er færdig, lægger du madvarer i grillen og lukker grilllåget.

ADVARSEL!

- Ved brug af denne grill skal der som minimum være en afstand på 30 cm fra grillen til brændbare materialer.
- Anvend kun Traeger® Hardwood Pellets, som er fremstillet specielt til at fungere i vores grill. Anvend aldrig anden brændsel i grillen.

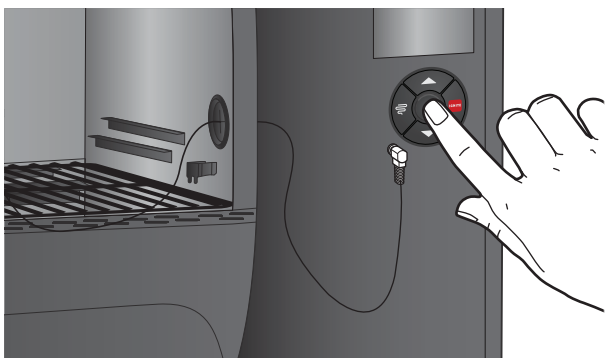
BRUG AF KØDSONDEN

Din Traeger Ironwood-grill leveres med en kødsonde, der overvåger madens temperatur. Du kan endda indstille en alarm til at advare dig, når den når en bestemt temperatur.



1 Indsæt kødsonden i stikket på venstre side af controlleren, og før derefter sonden gennem adgangshullet på højre side af grilltønden.

2 Indsæt sondespidsen i kødet, og sørg for, at den ikke sidder i den fede del eller berører ben, men sidder halvvejs inde i den tykkeste del af kødet.



3 Aflæsning af temperaturen: Tryk to gange på den midterste knap på controlleren. Sondens temperatur vises som "P + den aktuelle sondetemperatur". Tryk på den midterste knap igen for at vende tilbage til grillens temperatur.

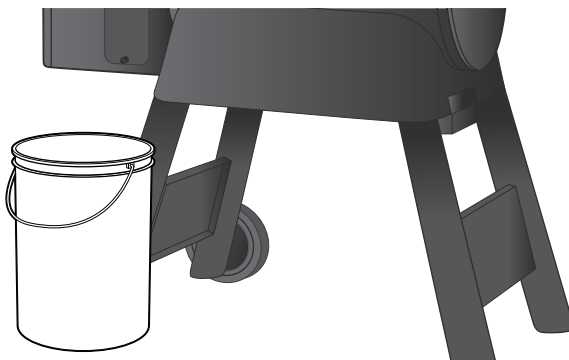
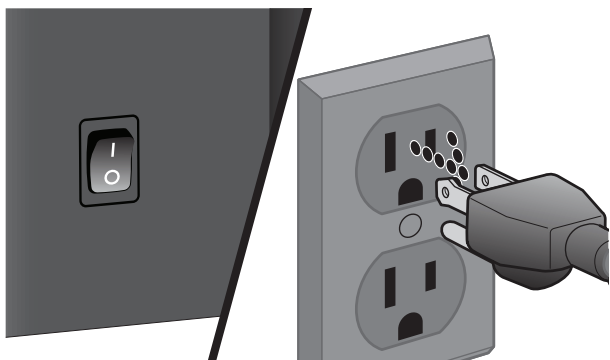
4 Indstilling af en sondealarm (valgfrit): Når sondetemperaturen vises, skal du trykke knappen OP eller NED for at vælge en måltemperatur og derefter trykke på midterknappen for at bekræfte. Sondeikonet lyser, når alarmeren er aktiveret.

ANBEFALET KØDTEMPERATUR

INTERVAL	OKSEKØD	LAM	SVINEKØD	FJERKRÆ
Gennemstegt	77 °C	71 °C	77 °C	77 °C
Medium	71 °C	68 °C	71 °C	77 °C
Medium stegt	63 °C	63 °C		77 °C
Rosa	57 °C			77 °C

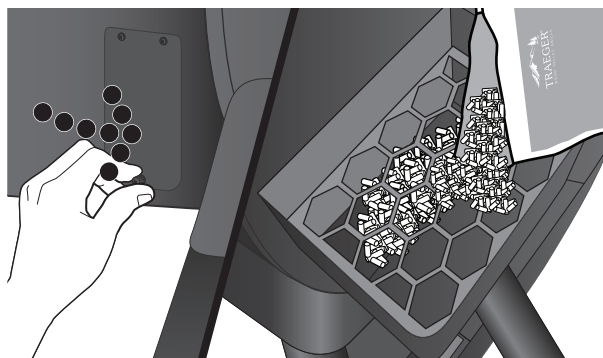
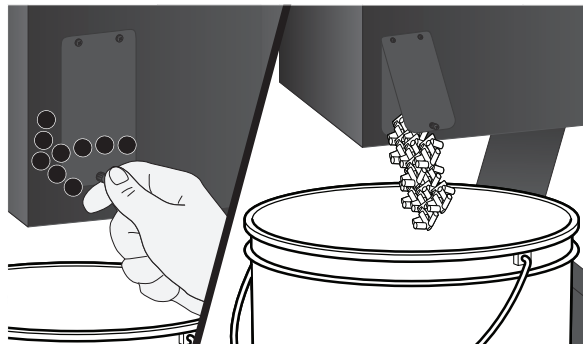
TØMNING AF TRAGTEN

Din Traeger-grill har et system til tømning af tragten, der giver dig mulighed for hurtigt at skifte fra én smag til en anden uden besvær.



- 1 Sæt afbryderen på FRA (O), og træk netledningen ud. Hvis grillen stadig er varm, skal den afkøle helt.

- 2 Anbring en beholder, der er stor nok til de kasserede træpiller, under pillelemmet. **TIP:** En 20-liters spand er velegnet!



- 3 Skru låsen til udrensningslågen af, og åbn lågen, så der kan falde træpiller ned i beholderen under den. Du skal muligvis bruge en spatel eller ske for at skubbe de resterende træpiller ud af tragten.

- 4 Når tragten er tom, skal du lukke døren, monter låsen, og fyld tragten med Traeger® Hardwood Pellets med en anden smag.

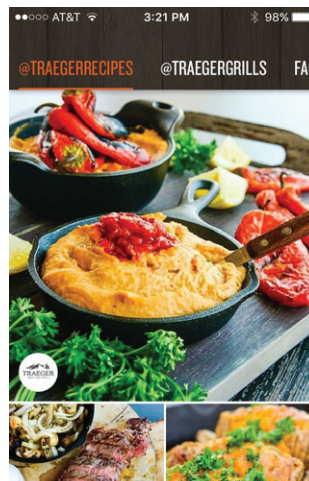
IRONWOOD-EGENSKABER

TRAEGER-APP

Din Ironwood-grill kan fjernstyres ved hjælp af Traeger-appen. Hvis du vil bruge Traeger-appen og slutte grillen til hjemmets Wi-Fi, skal du se startvejledningen til Traeger-appen, som findes i pakken Manualer.

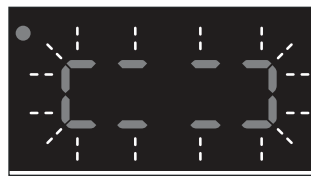
Du skal bruge en wi-fi-forbindelse for at forbinde din Ironwood-grill til internettet. Der kræves en smartphone eller tablet, der kører enten iOS (8.2 og nyere) eller Android (4.4 og nyere). Hvis du kommer uden for wi-fi-netværkets rækkevidde med enheden, kræves der et dataabonnement.

Traeger-appen er også en nem måde at søge, downloade og tilberede nye opskrifter på din Ironwood-grill.



INAKTIV TILSTAND

I hele denne manual vil du få instruktioner om at udføre nogle handlinger, mens grillen er i inaktiv tilstand. Når grillen er i inaktiv tilstand, pulserer den stiplede kant rundt om displayet for at angive, at den ikke fungerer aktivt og afventer en kommando. Grillen skifter automatisk til inaktiv tilstand, første gang du tænder den.



TIMER

Din Ironwood-grill er forsynet med en praktisk timer. Timerfunktionen påvirker ikke grillfunktionen. Du kan indstille den til at give dig besked om andre nødvendige handlinger under tilberedningen såsom at lægge grøntsager i grillen eller marinere maden.

BEMÆRK: Når du regulerer tiden, kan du holde OP- eller NED-knappen nede for at køre hurtigt frem i tiden.

Sådan indstilles timeren:

- Tænd grill-controlleren, og tryk på midterknappen én gang for at starte timertilstanden. Timecifrene blinker.
- Tryk på OP-knappen for at vælge timer. Tryk på midterknappen for at bekræfte og skifte til minutter.
- Tryk på OP-knappen for at vælge minutter, og tryk derefter på midterknappen for at bekræfte. Timerikonet vises, og tiden begynder at tælle ned.

Sådan annulleres timeren:

- Tryk på midterknappen, indtil den resterende tid vises.
- Hold midterknappen nede i to sekunder for at annullere timeren.

Sådan justerer du timeren:

- Tryk på midterknappen, indtil den resterende tid vises.
- Brug OP- eller NED-knapperne til at indstille tiden.
- Tryk på midterknappen for at bekræfte. Timerikonet vises, og tiden begynder at tælle ned.



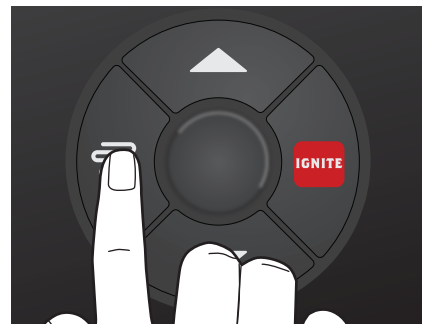
IRONWOOD-EGENSKABER (fortsat)

SUPER SMOKE-INDSTILLING



Du kan give maden en mere røget smag ved at trykke på SUPER SMOKE når som helst under grillingen. Tryk igen for at annullere.

BEMÆRK: SUPER SMOKE kan kun aktiveres, når grilltemperaturen er mellem 74 og 107 °C. Selvom du kan trykke på knappen ved enhver temperatur, er Super Smoke kun aktiveret, hvis Super Smoke-ikonet er tændt.

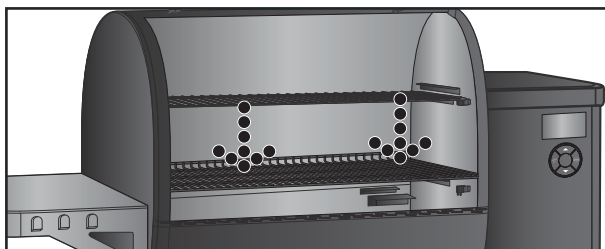
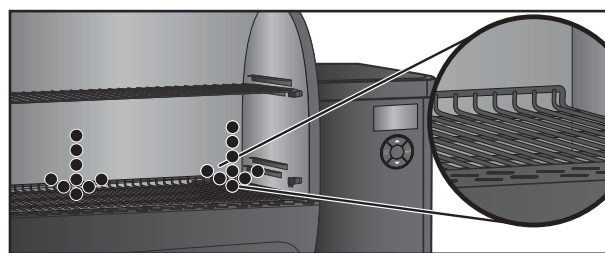


ALSIDIG NEDERSTE RIST

Du kan ændre placeringen af den nederste grillrist til to forskellige tilberedningsmuligheder: Svitse- og røgposition.

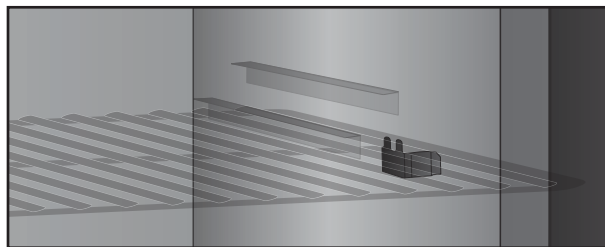
I **svitsepositionen** bør grillristen placeres på det laveste punkt i grillen, hvilende på de nederste beslag på bagsiden og kanten på forsiden. Det sikrer, at strålevarmen fra drypbakken maksimeres, og at maden får grillmærker.

I **røgpositionen** placeres grillristen på de højeste frontbeslag og skubbes ind i kanalen på bagsiden. Det gør det muligt for røgen at cirkulere fuldt ud ved konvektionsmadlavning.



HYLDESTOP

Hyldestoppene er placeret foran glidebeslagene på både den nederste og den midterste riste og giver større stabilitet ved behandling af maden. Du trækker bare grillristen ud, indtil tværbjælken standses af hyldestoppet. Så kan du nemt vende burgere eller marinere ribben, uden at risten tipper.



GRILLHÆTTE

Beskyt din Ironwood-grill med en kvalitetsgrillhætte, der er designet til at modstå vejret. Denne holdbare grillhætte kan købes på traegergrills.com.

BETJENINGSTIPS

1. Du kan til enhver tid ændre temperaturen under grilningen for at øge eller mindske stegetemperaturen.

Sådan skifter du mellem Fahrenheit og Celsius:

- a. Hold OP- og NED-knapperne nede samtidigt i tre sekunder.
- b. Tryk på midterknappen for at bekræfte og afslutte.

Du vil nu få vist temperaturerne i det format, du har valgt.

2. **ADVARSEL!** Du må ikke flytte din Traeger Ironwood-grill, mens den er varm. Hvis du transporterer din grill i et køretøj efter tilberedning på den, skal du sørge for, at ilden er helt slukket, og at grillen er kold, før du placerer den i køretøjet. Hæld aldrig vand i brændkammeret, da det stopper sneglen.
3. Din Traeger Ironwood-grill er designet til at køre med lågen lukket. Madlavning med åben låge forlænger i høj grad tilberedningstiden.
4. **FORSIGTIG!** Hæld aldrig træpiller i et varmt brændkammer med hånden. Det er farligt og kan give alvorlige forbrændinger. Hvis du løber tør for træpiller, og ilden går ud under tilberedningen, skal grillen afkøles helt og startes igen ved at følge instruktionerne i "Tømning af tragten" på page 16.
5. **FORSIGTIG!** Sørg for, at varmeskjoldet er monteret korrekt i beslaget. Hvis det ikke er monteret korrekt, kan der komme direkte varme og flammer op fra brændkammeret og forårsage en fedtbrand i grillen.

Tag altid hensyn til hvilken type mad, du tilbereder.

- Tynde fødevarer kræver høj varme og kortere tilberedning, mens tykkere fødevarer kræver lav varme og længere tilberedning.
- Grøntsager tager længere tid at tilberede end kød ved de samme temperaturer.
- Kontrollér altid, at kernetemperaturen i det kød, du tilbereder, når et niveau, der gør det sikkert at spise.
- Varmholdningsfunktionen er ikke designet til at tilberede maden korrekt.

6. **ADVARSEL!** Hvis ilden i brændkammeret går ud under røgning, og der stadig er en tilstrækkelig mængde træpiller i tragten, er det vigtigt at følge disse trin. Sker det ikke, kan det

forårsage en farlig "overbrænding" af din grill på grund af et overskud af ubrændte træpiller i brændkammeret.

FARE! Sæt hovedafbryderen på bagsiden af grillen på FRA (O), og træk netledningen ud. Lad grillen afkøle helt. Åbn lågen, og fjern alle fødevarer, grillriste, fedtbakken, drypbakken og varmeskjoldet.

ADVARSEL! Fjern alle ubrændte træpiller og asken i og omkring brændkammeret. (Se instruktionerne i korrekt håndtering og bortskaffelse af aske på page 23.)

Slut netledningen til en passende jordet stikkontakt, og stil kontakten på TIL (I), inden varmeskjoldet, fedtbakken, drypbakken og grillristene sættes på plads igen. Der falder træpiller ned i brændkammeret, og varmestangen begynder at blive varm (den begynder at blive rød). **FORSIGTIG!** Rør ikke ved varmestangen.

Sæt kontakten på FRA (O), når flammerne begynder at komme ud af brændkammeret. Lad grillen køle af. Nu er du klar til at sætte varmeskjolde, drypbakke og grillristen tilbage i grillen.

7. KULILTE:

ADVARSEL! Følg disse retningslinjer for at forhindre, at denne farveløse, lugtfri gas forgifter dig, din familie eller andre:

Vær opmærksom på symptomerne på kulilteforgiftning: hovedpine, svimmelhed, svaghed, kvalme, opkastning, søvnighed og forvirring. Kulilte reducerer blodets evne til at transportere ilt. Lavt iltindhold i blodet kan resultere i tab af bevidsthed og død.

Søg læge, hvis du eller andre udvikler forkølelses- eller influenzalignende symptomer under tilberedning eller i nærheden af dette apparat. Kulilteforgiftning, som let kan forveksles med forkølelse eller influenza, opdages ofte for sent.

Alkoholforbrug og stofmisbrug øger virkningerne af kulilteforgiftning.

Kulilte er især giftigt for mor og barn under graviditeten, spædbørn, ældre mennesker, rygere og mennesker med blod- eller kredsløbssygdomme såsom anæmi eller hjertesygdomme.

BETJENINGSTIPS (fortsat)

8. HÅNDTERING AF FEDT:

FORSIGTIG! Fedtbrande skyldes dårlig vedligeholdelse af grillen og regelmæssig manglende rengøring af Traeger Grease Management System (TGMS) (se "Vedligeholdelse af grillen"). I det usandsynlige tilfælde, at der opstår en fedtbrand under tilberedningen, skal grillen slukkes og lågen holdes lukket, indtil ilden er gået helt ud. Hold aldrig lågen åben under en fedtbrand. Hvis ilden ikke går ud, kan du drysse bagepulver på ilden.

FORSIGTIG! Pas på ikke at blive forbrændt. Hvis dette ikke virker, skal du forsigtigt fjerne maden fra grillen og holde lågen lukket, indtil ilden er gået helt ud. Pas igen på ikke at blive forbrændt. Når grillen er helt afkølet, skal du fjerne alle indvendige komponenter. Fjern eventuel fedtophobning fra TGMS. Sæt drypbakken og grillristene på plads, genstart grillen, og fortsæt med madlavningen.

FEJLFINDING

Selvom det er sjældent, vises der muligvis en fejlmeddelelse på kontrolpanelet. Se følgende skema for potentielle problemer, og hvordan du løser dem:

KODE	FEJL	LØSNING
L Er	Lav temperatur	Dette sker, hvis grilltemperaturen falder til under 49 °C i 10 minutter, hvilket får grillen til at gå i nedlukningstilstand. Løs problemet ved at fjerne eventuelle træpiller fra brændkammeret. Sluk for controlleren, tænd den igen, og genstart grillen. Hvis problemet fortsætter, skal du ringe til kundeservice.
H Er	Høj temperatur	Denne fejl opstår, når temperaturen i grillen når temperaturer på over 288 °C i mere end 45 sekunder. Lad grillen afkøle, og sluk den derefter. Fjern alle resterende træpiller fra brændkammeret, og genstart grillen. Hvis problemet fortsætter, skal du ringe til kundeservice.
E r1	Defekt sonde	Sonden skal udskiftes.
E r2	Termoelement afbrudt	Kontrollér forbindelsen under tragten til termoelementet. Hvis den er tæt, skal termoelementet udskiftes.
E r3	Kan ikke tænde	Kontrollér tilslutningen af varrestangen. Hvis forbindelsen er god, skal varrestangen formentlig udskiftes.
E r4	Ventilator afbrudt	Kontrollér ventilatorens tilslutning. Hvis forbindelsen er god, skal ventilatoren formentlig udskiftes.
E r5	Tændingsapparat afbrudt	Kontrollér tilslutningen af varrestangen. Hvis forbindelsen er god, skal varrestangen formentlig udskiftes.
E r6	Snegl afbrudt	Kontrollér tilslutningen af sneglen. Hvis tilslutningen er god, skal sneglens motor formentlig udskiftes.
E r7	Snegl blokeret	Hold knapperne NED og IGNITE nede samtidigt, mens grillen er i inaktiv tilstand. "Clr," blinker på displayet, og i de næste 60 sekunder kører sneglen skiftevis frem og tilbage for at fjerne blokeringen. Hvis du vil stoppe sekvensen, før den er færdig, skal du holde knapperne NED og IGNITE nede samtidigt.

WiFi FEJLFINDING OG OFTE STILLEDE SPØRGSMÅL

PROBLEM/SPØRGSMÅL	ANBEFALET LØSNING
Appen viser konstant "Forbindelse mistet, forsøger at genoprette"	Wi-fi-signalet kan være svagt, så prøv at flytte grillen tættere på routeren eller routeren tættere på grillen eller at udvide dit trådløse netværk.
Grillens status i appen vises som ukendt	Prøv at tænde og slukke for grillen.
	Prøv at genskabe parringen af netværket under indstillingerne for grillen. <ol style="list-style-type: none"> Gå til afsnittet om fjernbetjening i appen. Vælg tandhjulsikonet i øverste højre hjørne på grillskærmen. Vælg at genskabe parringen under indstillingerne for grillen.
	Slet grillen fra appen, glem wi-fi-netværket på grillen og gennemgå derefter parringsprocessen. <ol style="list-style-type: none"> Gå til afsnittet om fjernbetjening i appen. Vælg tandhjulsikonet i øverste højre hjørne på grillskærmen. Vælg Delete Grill under indstillingerne for grillen.
Jeg vil gerne ændre eller opdatere navnet på min grill.	<ol style="list-style-type: none"> Gå til afsnittet om fjernbetjening i appen. Vælg tandhjulsikonet i øverste højre hjørne på grillskærmen. Vælg Edit Grill Name under indstillingerne for grillen.
Hvordan kan jeg se, hvor kraftigt wi-fi-signalet er på grillen?	<ol style="list-style-type: none"> Gå til afsnittet om fjernbetjening i appen. Vælg tandhjulsikonet i øverste højre hjørne på grillskærmen. Vælg Network Settings under indstillingerne for grillen. Wi-fi-styrken vises. <ul style="list-style-type: none"> Fremragende – signalstyrken er over -50 God – signalstyrken er -50 til -59 Rimelig – signalstyrken er -60 til -69 Dårlig – signalstyrken er -70 til -79 Ubrugelig – signalstyrken er under -80
Kan jeg tænde min grill med appen?	Af sikkerhedsmæssige årsager er det ikke tilladt at tænde grillen via appen.
Kan jeg slukke grillen med appen?	<ol style="list-style-type: none"> Gå til afsnittet om fjernbetjening i appen. Vælg tandhjulsikonet i øverste højre hjørne på grillskærmen. Vælg Shut Down Grill
Wi-fi-lyset er konstant rødt	Grillen er ikke forbundet til wi-fi og er klar til at blive parret
Wi-fi-lyset blinker rødt	Grillen er tilsluttet din telefon og er endnu ikke tilsluttet wi-fi.
Wi-fi-lyset er konstant grønt	Grill er forbundet til wi-fi og i stand til at kommunikere med Traeger-clouden.
Wi-fi-lyset blinker rødt og grønt	Grillen har været tilsluttet et wi-fi-netværk og forsøger at genoprette forbindelsen til det samme netværk.
Wi-fi-lyset blinker grønt	<ul style="list-style-type: none"> Grillen er forbundet til wi-fi, men kan ikke oprette forbindelse til internettet og kommunikere med Traeger-clouden. Wi-fi-signalet kan være svagt, så prøv at flytte grillen tættere på routeren eller routeren tættere på grillen eller at udvide dit netværk. Prøv at genstarte routeren.
Den siger, at min grill allerede er tilknyttet en anden konto. Hvad skal jeg gøre?	Ring til kundeservice.
Hvordan glemmer jeg det trådløse netværk på min grill?	Hold knapperne OP og SUPER SMOKE nede, indtil Wi-Fi-LED-lampen skifter til konstant rød.
Hvordan sletter jeg en grill fra min konto?	<ol style="list-style-type: none"> Gå til afsnittet om fjernbetjening i appen. Vælg tandhjulsikonet i øverste højre hjørne på grillskærmen. Vælg Delete Grill under indstillingerne for grillen.

VEDLIGEHOJDELSE AF GRILLEN

DANNELSE OG FJERNELSE AF KREOSOT OG FEDT

Når træpiller brænder langsomt, producerer de tjære og andre organiske dampe, der kombineres med afgivet fugt og danner kreosot. Kreosotdampene kondenserer i den relativt kølige udstødning af røggas fra en langsomt forbrænding. Som følge deraf ophobes der kreosot på indersiden af røgkanalen. Når den antændes, skaber kreosoten en meget varm forbrænding. Luftbårne fedtpartikler passerer gennem tilberedningsrummet, og noget af dette luftbårne fedt svarende til kreosot ophobes på indersiden af røgkanalen og kan medvirke til en brand.

Skorstenen skal efterses mindst hvert halve år for at afgøre, om der er kreosot- og/eller fedtophobninger.

Det fedt, der drypper fra maden, falder ned i drypbakken og kanaliseres derefter ned i afløbet og ud af grillen gennem afløbsrøret, hvor det opsamles i fedtbeholderen. Dette er komponenterne i Traeger Grease Management System (TGMS). Fedtet ophober sig alle disse steder.

Alle komponenter i TGMS skal mindst to gange om året efterses for tegn på fedtophobning.

Når der er ophobet kreosot eller fedt, bør det fjernes for at reducere risikoen for brand.

1. RENGØRING AF UDVENDIGE OVERFLADER:

FARE! Sæt afbryderen på FRA (O), og træk netledningen ud.

FORSIGTIG! Ophobet fedt er lettere at fjerne, når grillen stadig er lun – ikke varm. Pas på ikke at blive forbrændt. Det anbefales at bruge handsker.

Fjern jævnlige fedt fra det V-formede fedtafløb og afløbsrøret. Hvis for meget fedt får lov til at samle sig i det V-formede afløb eller stoppe afløbsrøret, kan det forårsage en fedtbrand. Vi anbefaler, at du rengør disse steder regelmæssigt.

Fjern de porcelænsbelagte grillriste og drypbakken. Dette giver adgang til det V-formede afløb og afløbsrørets åbning inde i grillen.

Fjern den indvendige ophobning af fedt fra det V-formede afløb og drænrøret ved hjælp af et stift, ikke-metallisk værktøj. Meget af den løsnede fedt kan blive skubbet ned gennem afløbsrøret og falde ned i fedtspanden. Aftør de resterende fedtrestre med køkkenrulle eller engangsklude. Køkkenrulle eller engangsklude kan også bruges til at tørre fedt af nogle af grillens indvendige overflader.

2. RENGØRING AF UDVENDIGE OVERFLADER:

FARE! Sæt hovedafbryderen på FRA (O), og træk netledningen ud.

Tør fedtet af ydersiden af grillen med en engangsklud fugtet med varmt sæbevand. Brug IKKE ovnrens, slibende rensmidler eller skuresvampe på grillens udvendige overflader.

3. UDENDØRS OPBEVARING:

FORSIGTIG! Hvis grillen opbevares udendørs i regntiden, skal man være omhyggelig med at sikre, at der ikke kommer vand ind i pellettragten. Træpiller udvides meget, når de bliver våde, og stopper sneglen. Dæk altid grillen med et Traeger Grill Cover, når den ikke er i brug. Dette specialfremstillede cover kan købes på traegergrills.com.

4. RENGØRING AF GRILLRISTENE:

FORSIGTIG! Det er lettest at rengøre grillristene, mens de stadig er varme. **Pas på ikke at brænde dig.** Vi anbefaler at opbevare en rengøringsbørste med langt skaft i nærheden af grillen. Børst hurtigt grillristen af, når du har fjernet maden. Det tager kun et øjeblik, og så er den klar, næste gang du skal bruge grillen.

5. FJERNELSE AF ASKE FRA BRÆNDKAMMERET OG OMKRING DET:

ADVARSEL! Sørg for, at grillen er KOLD, inden du fjerner asken.

ADVARSEL! Bortskaffelse af aske skal ske i overensstemmelse med følgende anvisninger.

Store mængder aske i brændkammeret kan få ilden til at gå ud. Brændkammeret skal kontrolleres lejlighedsvis og rengøres for at fjerne askeophobninger. Som nævnt må asken kun fjernes fra brændkammeret og omkring det, når grillen er KOLD.

Fjern grillriste, drypbakke og øverste og nederste varmeskjold for at give adgang til brændkammeret og det indvendige af grillen.

BEMÆRK: Den nederste varmeskjold er installeret fra fabrikken og sidder stramt på plads. Der kræves en vis indsats for at fjerne og geninstallere varmeskjoldet.

Meget af asken uden for brændkammeret kan fjernes fra grillen med en lille pejseskovl af metal eller andet lignende værktøj.

ADVARSEL! En støvsuger er det bedste middel til at fjerne aske fra brændkammeret, men dette skal gøres med den største omhu for at undgå brand. Som nævnt må asken kun fjernes fra brændkammeret, når grillen er KOLD.

En poseløs støvsuger med en metalopsamlingsbeholder er mest velegnet til denne opgave. Næsten alle støvsugere er dog sikre at bruge, hvis denne procedure følges.

Kontrollér, at asken i brændkammeret er KOLD, og fjern derefter asken fra det indvendige af brændkammeret med en støvsuger.

- a. Hvis din støvsuger er en poseløs model, skal du fjerne tidligere ophobet snavs fra kammeret. Fjern derefter asken fra det indvendige af brændkammeret med en støvsuger. Når brændkammeret er rent, tømmes indholdet af opsamlingskammeret hurtigst muligt ud i nedenstående metalbeholder. Sørg for, at der ikke er askerester tilbage i kammeret.
- b. Hvis din støvsuger er en af de modeller, der bruger engangsposer, skal du sætte en ubrugt pose i maskinen. Fjern derefter asken fra det indvendige af brændkammeret med en støvsuger. Når brændkammeret er rent, fjernes posen fra støvsugeren og placeres hurtigst muligt i nedenstående metalbeholder.

6. BORTSKAFFELSE AF ASKE:

ADVARSEL! Aske skal placeres i en metalbeholder med tætsluttende låg. Den lukkede beholder med aske skal anbringes på et ikke-brændbart gulv eller på jorden på afstand fra alle brændbare materialer, indtil den endelige bortskaffelse. Når asken bortskaffes ved nedgravning i jorden eller spredes på anden måde lokalt, skal den opbevares i den lukkede beholder, indtil alle slagger er afkølet helt.

7. Hvis netledningen er beskadiget, skal den udskiftes med en særlig ledning, der kan fås fra producenten eller dennes serviceagent.



TRAEGER'S BERØMTE VIP-365-kundeservice er markedets bedste. Vores erfarne eksperter sidder klar, hvis du har spørgsmål om din Traeger Century-grill eller har brug for tips om tilberedning af din første kalkun. Vi er klar til at hjælpe dig hele året rundt inklusive helligdage, fordi vi er kokke – ikke bankfolk.

Hvis du har brug for hjælp til samling eller installation, dele eller kundeservice (kun på engelsk), kan du ringe til os, sende os en e-mail eller skrive til os på:

TRAEGER'S VIP-365-KUNDESERVICE

Telefon: 1-844-9WiFIRE
6.00-19.30 MT, hele året rundt (på engelsk)
E-mail: service@traegergrills.com

TRAEGER PELLET GRILLS LLC

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



3 ÅRS GARANTI

Traeger Pellet Grills LLC garanterer, at denne grill er fri for defekter i materiale og udførelse ved normal brug og vedligeholdelse i en periode på tre (3) år fra den oprindelige købsdato.

Traeger Pellet Grills LLC leverer en erstatningsdel for enhver del, der viser sig at være defekt. Originaldele, der er godkendt til returnering af Traegers returafdeling, skal returneres med fragten betalt.

Denne garanti dækker ikke arbejdsomkostninger i forbindelse med fastlæggelse eller udskiftning af defekte dele eller fragtgebyrer til afsendelse af sådanne dele.

Traeger Pellet Grills LLC er ikke ansvarlig i henhold til denne eller nogen underforstået garanti for tilfældige skader eller følgeskader. Denne garanti giver detailkunden specifikke juridiske rettigheder, og kunden kan have andre rettigheder, som varierer fra stat til stat.

Denne garanti bortfalder, hvis enheden ikke samles eller betjenes i overensstemmelse med de driftsinstruktioner, der medfølger til enheden, hvis enheden videresælges til en anden bruger, hvis der anvendes komponenter eller tilbehør, som ikke er kompatible med enheden, hvis enheden anvendes kommercielt eller til restaurationsformål, eller hvis brugeren har misbrugt eller på anden måde undladt at vedligeholde enheden.

Traeger Pellet Grills LLC kan kræve dokumentation for købsdatoen for at behandle et garantikrav. Du bør opbevare din kvittering eller faktura samt dette certifikat sammen med dine værdidokumenter.





LIVE FLAVOR FULL

FOLLOW US @TRAEEGERGRILLS



#TraegerIronwood

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

traegergrills.com