



TRAEGER
WOOD FIRED GRILLS

KÄYTTÖOPAS



**TULIPALOJEN YLEISENÄ SYYNÄ ON SE, ETTÄ VAADITTAVAA
ETÄISYYTTÄ (TYHJÄÄ ILMAA) PALAVIIN MATERIAALEIHIN EI
SÄILYTETÄ. ON ERITTÄIN TÄRKEÄÄ, ETTÄ TUOTE ASENNETAAN
TARKASTI NÄITÄ OHJEITA NOUDATTAEN.
TÄRKEÄÄ: SÄILYTÄ MYÖHEMPÄÄ TARVETTA VARTEN. LUE
KÄYTTÖOPAS HUOLELLISESTI LÄPI.**

TFB89BLE/BLEC
TFB65BLE/BLEC

DOC455

TÄRKEÄ TURVALLISUUSHUOMAUTUS

LUE KAIKKI OHJEET ENNEN LAITTEEN ASENNUSTA JA KÄYTTÖÄ

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

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

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

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

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

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

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

VAARA!

Pohjoisamerikkalaiset kuluttajat:

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

Euroopan yhteisön kuluttajat:

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

VAARA!

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

VAROITUS!

Savun aiheuttama vaara

Käynnistymisen yhteydessä voi muodostua pellettien liikasyöttö, joka voi aiheuttaa epätavallisen paksun, valkoisen savun, joka kestää kauan. Jos näin käy, katkaise grillistä virta pääkytkimestä ja vedä pistoke irti virtalähteestä. Jos ongelma jatkuu kauan, osittainen sytytys voi synnyttää kaasuja, jotka syttyvät täysin aiheuttaen siten kannen "hyppäämisen". Jos tällainen hyppääminen tapahtuu ja grilliä ei ole huollettu asianmukaisesti, kuten on kuvattu kappaleessa "Grillin huoltaminen" sivuilla 25-26, seurauksena voi olla rasvapalo. Ongelman poistamiseksi anna grillin jäähtyä täysin, poista kaikki sisäiset osat ja puhdista grillistä ja tulipesästä perusteellisesti kaikki tuhka ja pelletit (katso sivua 26, "Tuhkan poistaminen tulipesän sisältä ja ympäriltä").

VAROITUS!

Palovammojen vaara

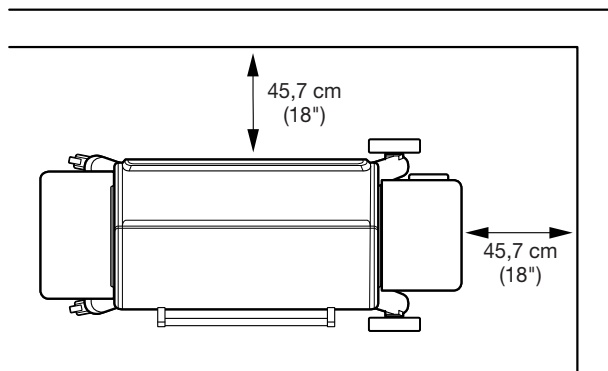
Monet grillin osat voivat kumentua huomattavasti käytön aikana. Noudata varovaisuutta ja vältä palovammat sekä käytön aikana että sen jälkeen, kun grilli on edelleen kuuma.

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

VAROITUS!

Tulipalovaara

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



VAROITUS!

Ilman saastumisen vaara

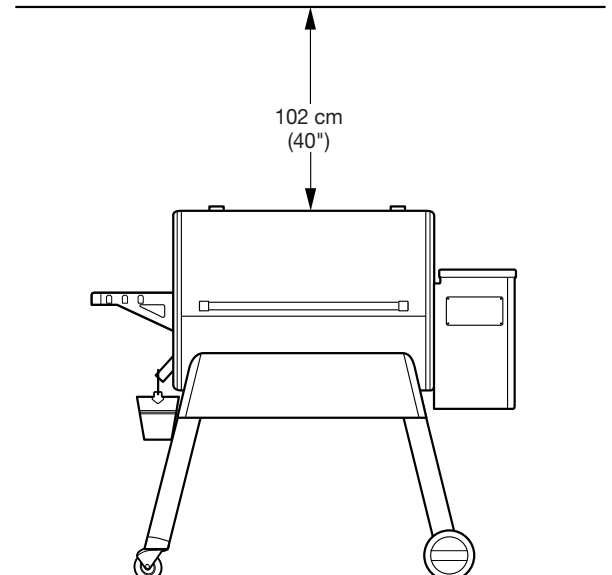
- Kokoa grilli ja käytä sitä **VAIN** kokoamisoppaan ja käyttöoppaan ohjeiden mukaisesti.
- Grilli on tarkoitettu AINOASTAAN ULKOKÄYTTÖÖN.
- Älä käytä grillissä lämmityspellettejä, koska niissä voi olla mahdollisesti vaarallisia haitta-aineita ja lisäaineita.

VARO!

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

Euroopan yhteisön kuluttajat:

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



SÄILYTÄ NÄMÄ OHJEET



NAUTI TÄYDESTÄ MAUSTA

VAPAUTA GRILLISI KOKO TEHO
TRAEGER-SOVELLUKSELLA

A wooden cutting board with a large piece of cooked meat, a knife, and a screw.

SISÄLLYSLUETTELO

2	TÄRKEÄ TURVALLISUUSHUOMAUTUS
6	MIKSI KÄYTTÄÄ TRAEGER- PUUPELLETTEJÄ?
7	TEE GRILLIN HUOLLOSTA HELPPOA
8	GRILLIN RAKENNE TUTUKSI
11	GRILLIN KÄYTTÖÖNOTTO
13	GRILLIN KÄYTTÄMINEN
14	PAISTOTAVAN VALITSEMINEN
21	LISÄOHJAUSTOIMINNOT
22	SYÖTTÖPUTKEN PUHDISTAMINEN
23	IRONWOOD-GRILLIN OMINAISUUDET
25	GRILLIN HUOLTAMINEN
27	USEIN KYSYTTYÄ
29	VIANMÄÄRITYS
31	KÄYTTÖÄ KOSKEVIA NEUVOJA
35	HUOLTO JA TAKUU

MIKSI KÄYTTÄÄ **TRAEGER-**PUUPELLETTEJÄ?

TRAEGER TUOTTAA PARHAAN MAUN. Tämän tavoitteen saavuttamiseksi olemme luoneet omat sataprosenttisesti luonnolliset puupellettimme. Siten varmistamme, että käytössä on ainoastaan korkealaatuista puuta, joka tuottaa hyvän maun ja palaa mahdollisimman tehokkaasti ja luotettavasti. Emme voi taata samoja tuloksia, jos laitteessa käytetään muunmerkkisiä pellettejä. Optimaalisen toiminnan varmistamiseksi suosittelemme siis aina käyttämään meidän valmistamiamme pellettejä.

100-PROSENTTISESTI LUONNOLLISTA PUUTA

Ei täyteaineita, ei keinotekoisia lisäaineita – pelkästään puhdasta puuta puhtaasta maun tuottamiseksi.

PUUN PALAMISEN TUOTTAMA MAKU & OIKEA SAVUNOHJAUS

Ainoastaan oikea kosteustaso tuottaa tulokseksi korkealaatuista, puhtaalla puulla aikaansaadun maun.

USA TRAEGERIN OMISTAMAT TUOTANTOLAITOKSET & PELLETTIEN TUOTANTOPROSESSIT

Kolmenkymmenen vuoden kokemuksen jälkeen alalla olemme luoneet pellettien valmistuksen "kultaisen standardin".

TRAEGER HARDWOOD	HYVÄ MINKÄ TAHANSA KANSSA. ERINOMAINEN NÄIDEN KANSSA:							
	NAUDANLIHA	LINNUNLIHA	PORSAANLIHA	LAMPAANLIHA	KALA JA ÄYRIÄISET	TAIKINA	KASVIKSET	RIISTA
LEPPÄ	🐮	🐔	🐷		🐟	🍰	🍎	
OMENA		🐔	🐷			🍰	🍎	
KIRSikka	🐮	🐔	🐷	🐮		🍰		
HIKKORIPUU	🐮	🐔	🐷				🍎	🦌
VAAHTERA	🐮		🐷	🐮		🍰	🍎	
MESQUITOPUU	🐮	🐔			🐟			🦌
TAMMI	🐮				🐟	🍰		
PEKAANIPUU	🐮	🐔	🐷	🐮		🍰	🍎	
SEKOITUS ISOLLE RIISTALLE	🐮	🐔	🐷		🐟			🦌
SEKOITUS KALKKUNALLE		🐔						
SEKOITUS TEKSASIN HÄRÄLLE	🐮							
ERIKOISSEKOITUS	🐮	🐔	🐷	🐮	🐟	🍰	🍎	🦌

TEE GRILLIN HUOLLOSTA HELPPOA

GRILLIN PITÄMINEN PUHTAANA rasvasta ja muusta liasta on tärkeä edellytys puhtaan, puulla aikaansaadun maun tuottamiseksi ja säilyttämiseksi. Paras tapa varmistaa tämä on käyttää tarjoamiamme puhdistus- ja huoltotarvikkeita, joita on saatavilla paikalliselta jälleenmyyjältä ja verkkosivustoltamme osoitteesta traegergrills.com.

950 ml TRAAGERIN LUONNONMUKAINEN PUHDISTUSAINE

Pidä grillisi puhtana ja säilykkyänä kuin ensimmäisenä päivänä käyttämällä luonnonmukaista puhdistusainettamme.



5 kappaleen pakkaus RASVASANGON SISÄPINNAN SUOJAT

Tee tippasangon puhdistamisesta helppoa käyttämällä alumiinisia sisäpinnan suoja.



5 kappaleen pakkaus TIPPA-ALUSTAN SUOJAT

Kuumankestävästä alumiinista valmistetut suojat ovat kevyitä ja helposti hävitettävissä – näin puhdistus käy nopeasti ja sitten voit taas jatkaa grillaamista.



45 cm X 45 m TRAAGER X OREN VAALEANPUNAINEN LIHANKÄÄREPAPERI

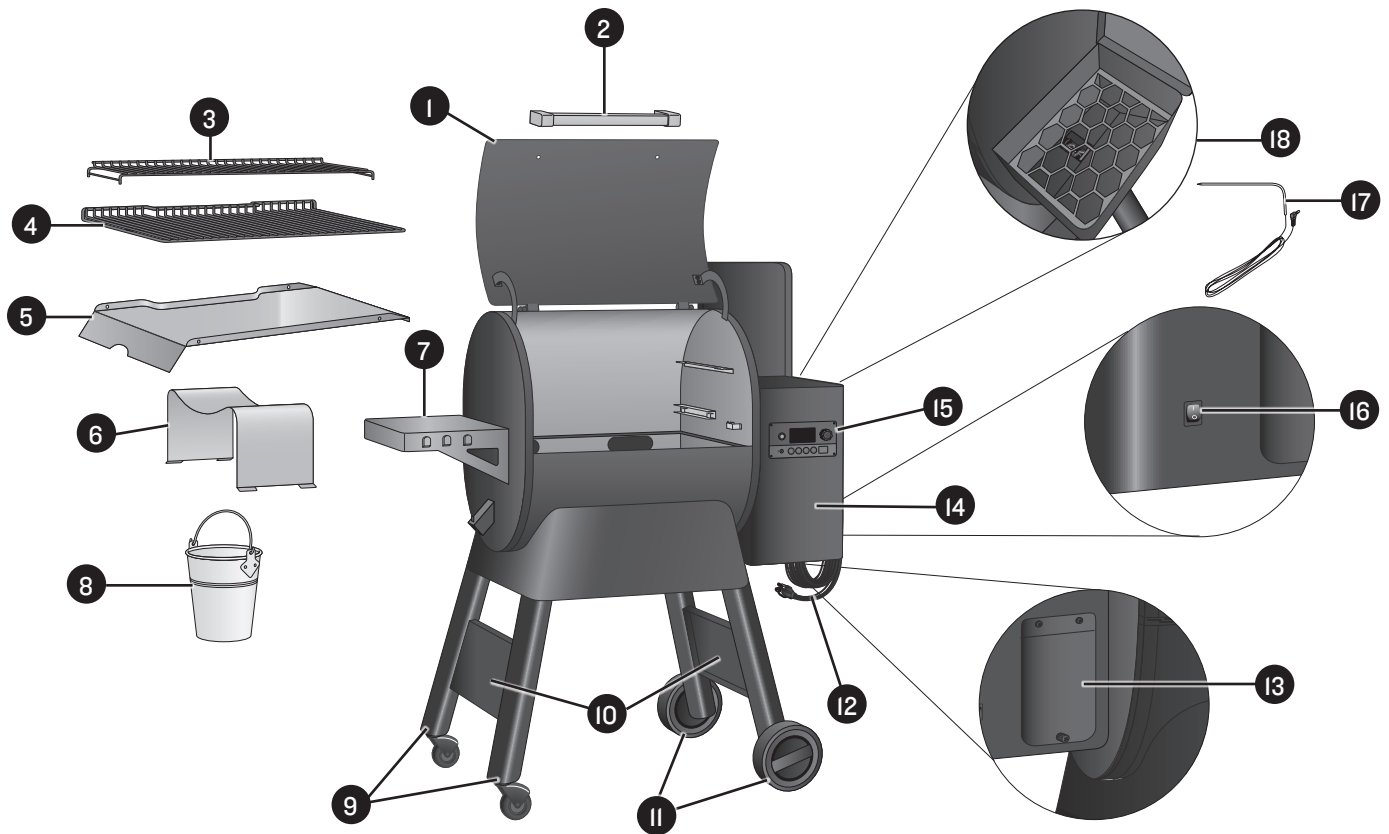
Tämä FDA:n hyväksymä paperi pitää lihan kosteana ja mehukkaana, mutta hengittää sen verran, että lihaan tulee hieman savun makua.



GRILLIN RAKENNE TUTUKSI

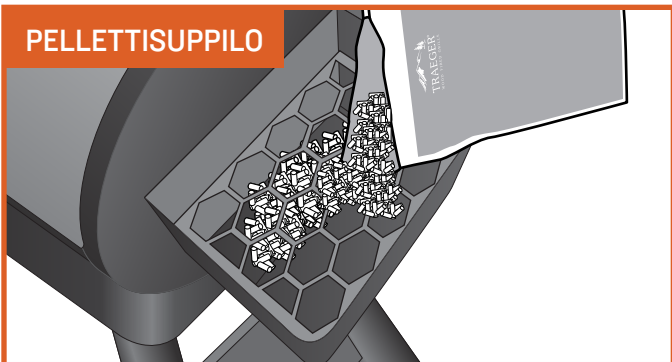
Katso Traeger Ironwood -grillin kokoamis- ja asennusohjeet kokoamisoppaasta.

GRILLIN OSAT JA TOIMINNOT



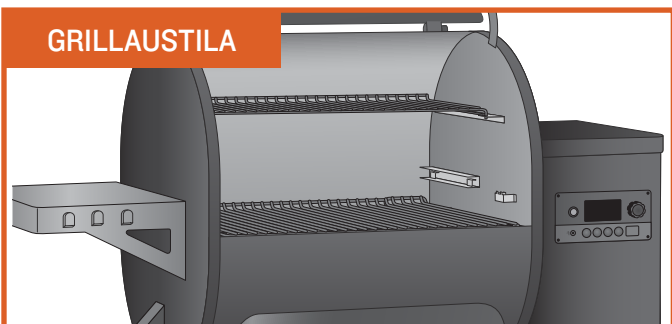
Osa	Kuvaus	Osa	Kuvaus
1	Grillin luukku	10	Jalkojen tukipalkit
2	Luukun kahva	11	Kaikille alustoille sopivat pyörälliset jalat
3	Grillin yläritilä	12	Irrotettava virtajohto
4	Grillin alaritilä	13	Suppilon puhdistusluukku (grillin takaosassa)
5	Rasvatippa-alusta	14	Pellettisuupilo
6	Lämmönohjauslevy	15	Traeger-ohjain, jossa WiFIRE-tekniikkaa
7	Sivutaso	16	Päävirtakytkin (grillin takaosassa)
8	Rasvasanko	17	Paistomittari
9	Lukittavilla pyörillä varustetut jalat	18	Ritilällä varustettu pellettisuupilon sisäosa

PELLETTISUPPILO



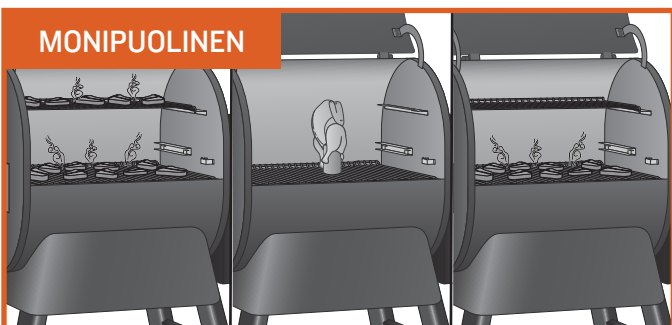
Kapasiteetiltaan 9,1 kg (20 lb) pellettisuppiilo mahdollistaa tuntikausien kokkaamisen, jolloin voit tehdä samalla muitakin asioita, joita haluat tehdä.

GRILLAUSTILA



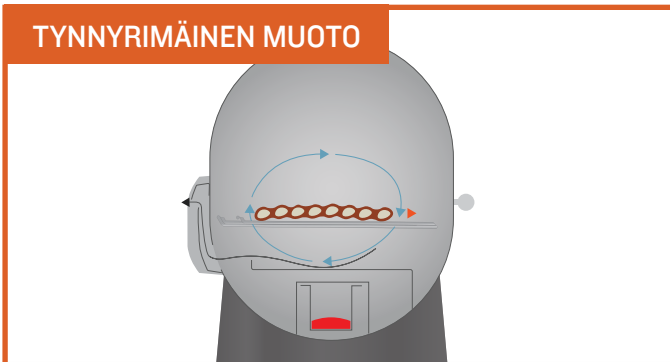
Traeger-grillissä on 0,42–0,57 m² (650–885 in²) tilaa, eli riittävästi kokonaisen bileporukan T-luupihvi- tai kylkiluutilauksille, ja tarpeeksi tilaa myös lisukkeiden valmistamiseen.

MONIPUOLINEN



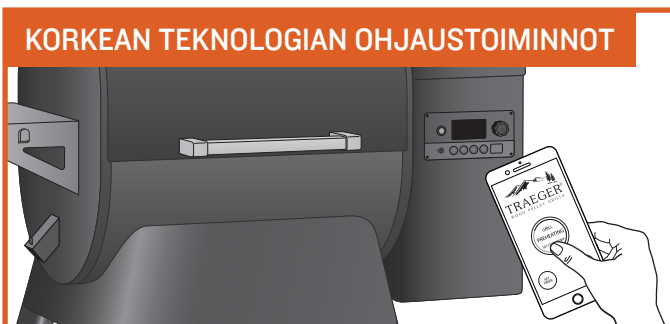
Säädettävä 2-tasoinen rutiläjärjestelmä tarjoaa vaihtoehtoja grillaukseen: voit täyttää molemmat rutilät suurta juhlaa varten tai poistaa yläritilän, jos haluat paistaa korkeita lihankappaleita, kuten kokonaisen kalkkunaa, tai laskea alaritilää ruskistamisasentoon täydellisten grillausjälkien tuottamiseksi.

TYNNYRIMÄINEN MUOTO



Traegerin kehittämä tynnyrimäinen muoto saa aikaan ilman pyörteen. Se kiertää kuumana ja savuisena ympäri paistokammiota ja ympäröi siten ruoan puun poltolla tuotetulla lämmöllä, jolloin ruoka paistuu tasaisesti joka puolelta.

KORKEAN TEKNOLOGIAN OHJAUSTOIMINNOT



Traeger Ironwood -grillin toimintojen ohjaaminen on yhtä helppoa kuin puhelimen esille ottaminen. WiFIRE-tekniikan avulla voit asettaa ja säätää lämpötiloja automaattisesti lataamalla reseptejä Traeger-sovelluksella. Jos haluat ladata sovelluksen Android-laitteelle, avaa Google Play Store, jos Apple-laitteelle, avaa App Store. Jos haluat lisätietoja sovellusten käytöstä, mene osoitteeseen traegergrills.com/app. Katso ohjeet Wi-Fi-yhteyden muodostamiseen seuraavan sivun kappaleesta "Grillin kytkeminen verkkoon".

EI PALONTORJUNNAN TARVETTA



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

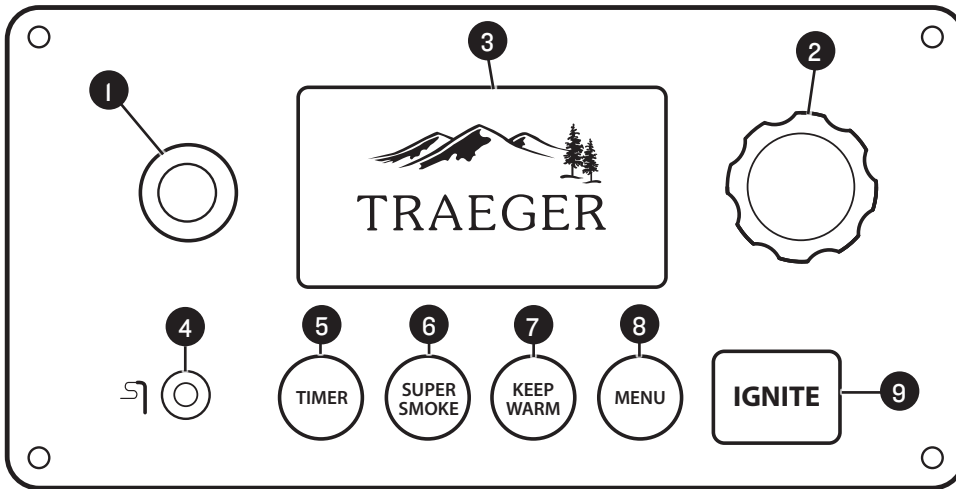
NEUVO: Jos vaihdat ne säännöllisesti, Traegerin tippa-alustan suojat voivat auttaa pitämään grillisi puhtaana ja vähentämään leimahduksen riskiä.



VAROITUS! Pidä grillisi puhtaana. Katso kappaleita "Käyttöä koskevia neuvoja" ja "Grillin huoltaminen".

GRILLIN RAKENNE TUTUKSI (JATKOA)

ELEKTRONINEN WiFIRE-OHJAIN Traeger Ironwood -grilli on varustettu uusimman tekniikan mukaisella Traeger-ohjaimella, joka sisältää WiFIRE-tekniikkaa ja joka on Wi-Fi-yhteensopiva. Tutustu ohjauspaneelin eri toimintoihin ennen grillin käytön aloittamista. **Kun virtakytkin on asennossa ON (I), käynnistä ja sammuta grilli valmiustilapainikkeesta.**



HUOMAUTUS: Lämpötilan vaihtelut ovat normaaleja Traeger-grilleissä. Merkittävä vaihtelu voi johtua tuulesta, ilmanlämpötilasta, väärästä käytöstä tai grillin huollon puutteesta.

1 VALMIUSTILAN PAINIKE

Käytä tätä painiketta elektronisen ohjaimen kytkemiseksi päälle ja pois, kun olet painanut grillin päävirtakytkimen päälle (sijaitsee grillin takapaneelissa) (I). Paina ja pidä säätöpyörää painettuna 3 sekuntia, kun haluat käynnistää sammutusvaiheen. Käytä grilli aina koko sammutusvaiheen läpi jokaisen paistotehtävän jälkeen. Katso lisätietoja kappaleesta "Grillin huoltaminen".

2 SÄÄTÖPYÖRÄ

Kierrä säätöpyörää, kun haluat navigoida ylös tai alas näytössä näkyvässä valikossa. Paina säätöpyörän keskikohtaa, kun haluat tehdä valinnan.

3 TILAN NÄYTTÖ

Tässä näkyy nykyinen lämpötila, paisto-ohjelman tila, jäljellä oleva paistoaika jne.

4 PAISTOMITTARIN LIITÄNTÄ

Kytke paistomittari liitántään, jos haluat paistaa mittaria käyttäen.

5 TIMER (ajastin)

Ajastin on tarkoitettu vain käyttömukavuuden lisäämiseen; se ei vaikuta grillin toimintaan. Jos haluat esimerkiksi varella lihaa liemellä 15 minuutin kuluttua, aseta ajastimeen 15 minuuttia. Kun aika kuluu umpeen, laitteesta kuuluu äänimerkki.

6 SUPER SMOKE (voimakas savu)

Voit valita SUPER SMOKE -toiminnon (voimakas savu) milloin tahansa grillauksen aikana kypsennyslämpötilan ollessa 74–107 °C (165–225 °F) vapautuvan savun ja sen tuoman savuisen maun lisäämiseksi.

7 KEEP WARM (lämpimänäpito)

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

8 MENU (valikko)

MENU-painikkeella (valikko) voit valita paistomittarin asetukset ja synkronoida grillin kotisi internet-yhteyden ja asetusten kanssa.

9 IGNITE (SYTYTYS)

Käynnistä grilli painamalla IGNITE-painiketta (sytytys).

GRILLIN KYTKEMINEN VERKKOON

Noudata näitä ohjeita, kun haluat kytkeä grillin Wi-Fi-verkkoon. Voit katsoa lisätietoja Traegerin WiFIRE-sovelluksesta ja yhteydenmuodostuksen tavoista verkkosivulta traegergrills.com/app.

HUOMAUTUKSIA:

- Varmista, että älylaitteesi toimii uusimmalla käyttöjärjestelmällä.
- Grillissä on oltava virta kytkettynä, jotta se voidaan kytkeä Wi-Fi-verkkoon. Varmista, että pääkytkin on päällä-asennossa (I) ja että grillin ohjaimen näytössä näkyy aloitusikkuna.

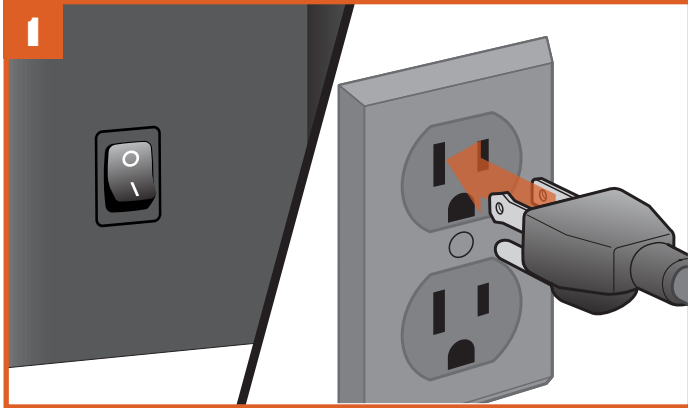
1. Lataa Traeger-sovellus Google Play Storesta Android-laitteisiin tai App Storesta Apple-laitteisiin.
2. Varmista, että älylaitteesi on kytketty siihen Wi-Fi-verkkoon, johon haluat kytkeä grillisi.
3. Avaa Traeger-sovellus, ja noudata ohjeita.

NEUVOJA:

- Parhaiden yhdistämistulosten saamiseksi aseta grillisi kohti Wi-Fi-reitittimen suuntaa niin, että grillin antenni osoittaa alaspäin, ja varmista, että sinulla on vahva Wi-Fi-signaali.
- Wi-Fi-signaalin voimakkuutta voidaan tehostaa Wi-Fi-laajentimella.

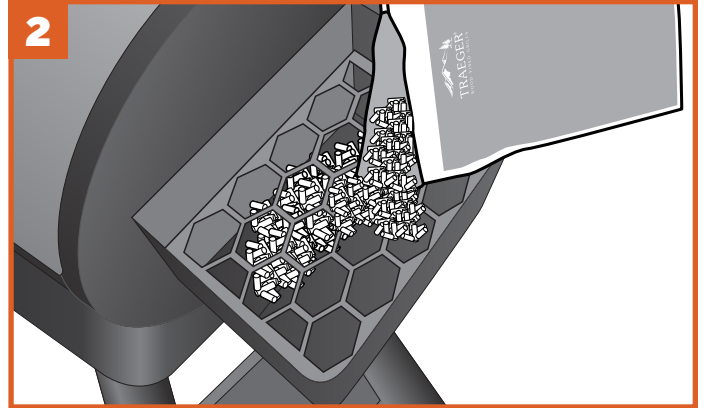
GRILLIN KÄYTTÖÖNOTTO

TOIMINTOA TULEE KÄYTTÄÄ VAIN ALKUVAIHEEN KÄYTTÖÖNOTOSSA. Varmista grillin moitteeton toiminta täyttämällä ensin syöttöruuvi antamalla syöttöputken tulla täyteen pellettejä.



PISTOKKEEN ULKONÄKÖ VOI VAIHEDELLA ALUEESTA RIIPPUEN.

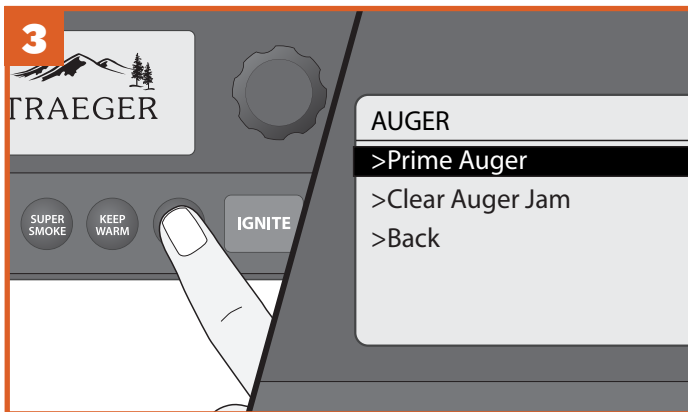
Kun olet painanut päävirtakytkimen pois-asentoon (0), kytke virtajohto sopivaan maadoitettuun sähköpistorasiaan.



Täytä suppilo TRAEGER-MERKKISILLÄ PUUPELLETEILLÄ.

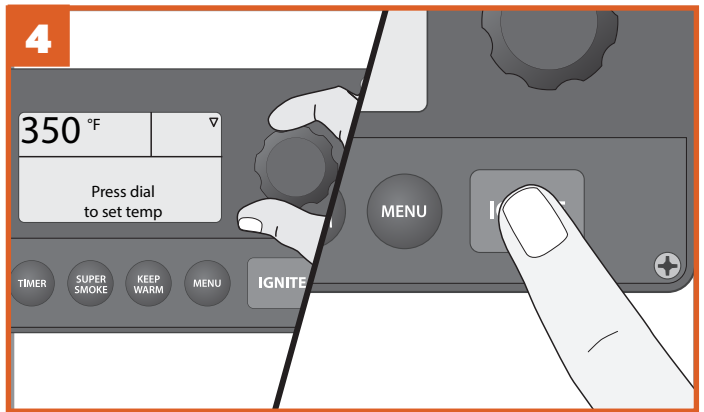


VAROITUS! Käytä AINOASTAAN TRAEGER-PUUPELLETEJÄ, jotka on valmistettu erityisesti grillejämme varten. Älä käytä grillissä lämmityspellettejä.



Käynnistä grilli valmiustilapainikkeesta. Avaa päävalikko painamalla MENU-painiketta (valikko). Valitse AUGER-painike (syöttöruuvi) kääntämällä säätöpyörää ja valitse sitten Prime Auger (syöttöruuvien täyttö).

Syöttöputki täyttyy pelleteillä muutamassa minuutissa ja alkaa annostella niitä tulipesään. Grillisi näyttö kertoo sinulle tarkan ajan. Kun pelletit alkavat putoilla tulipesään, sammuta syöttöruuvi valitsemalla Done-painike (valmis). Grillin käyttöönotossa tarvitaan vain muutama pelletti.

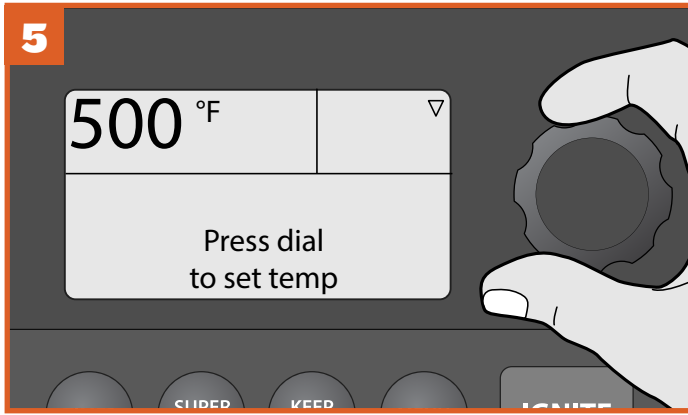


Aloitusikkunassa lukee "Press dial to set temp" (asetä lämpötila painamalla säätöpyörää). Käännä säätöpyörää myötäpäivään 177 °C (350 °F), ja paina säätöpyörää. Seuraavaksi paina IGNITE-painiketta (sytytys), sulje grillin luukku ja anna grillin käydä 20 minuuttia, kunnes se on saavuttanut asetetun lämpötilan.



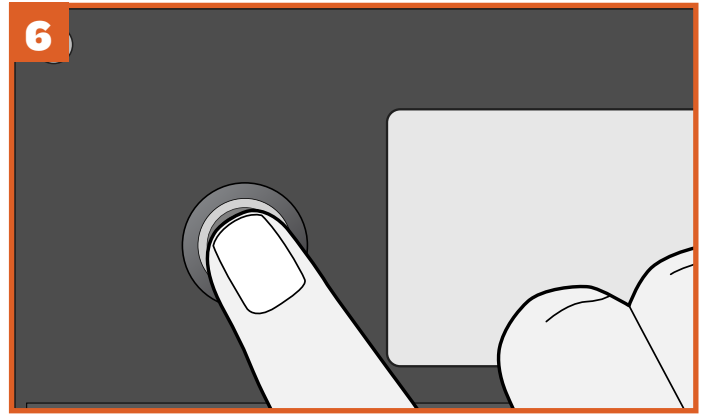
HUOMAUTUS: Jos näyttöön tulee kehoitus valita tai vahvistaa tietty valikon vaihtoehto, käännä säätöpyörä haluamaasi kohtaan ja paina säätöpyörän keskikohtaa valintasi lukitsemiseksi.

GRILLIN KÄYTTÖÖNOTTO (JATKOA)



Säädä lämpötila 260 °C (500 °F) ja anna grillin käydä vielä 30 minuutin ajan.

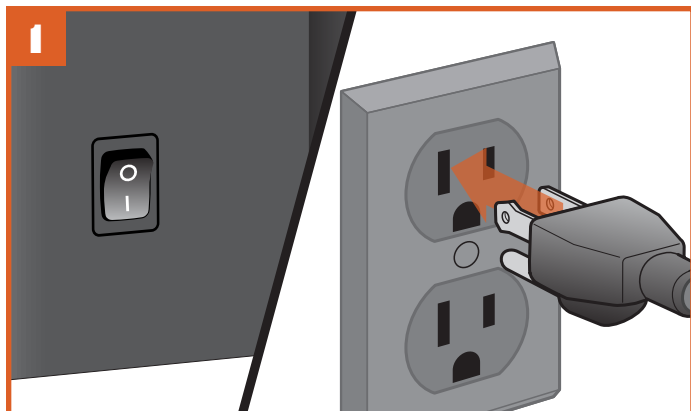
HUOMAUTUS: Jos syöttöruuvi jumiutuu käytön aikana, anna grillin jäähtyä kokonaan ja hae sitten näkyviin päävalikko MENU-painikkeella (valikko). Valitse AUGER (syöttöruuvi) kääntämällä säätöpyörää ja valitse sitten Clear Auger Jam (syöttöruuvien tukoksen tyhjennys). Syöttöruuvi käy takaperin 60 sekunnin ajan tukkeutuneiden pellettien poistamiseksi.



Sammuta grilli painamalla ja pitämällä painettuna valmiustilan painiketta 3 sekuntia, jotta sammutusvaihe käynnistyy. Kun koko sammutusvaihe on käynyt loppuun, grillin käyttöönotto on suoritettu.

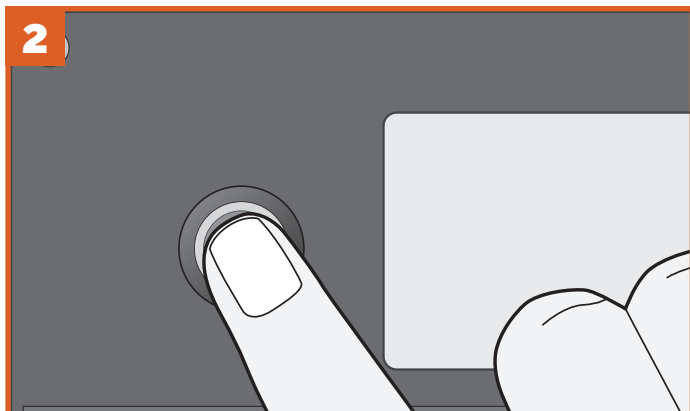
GRILLIN KÄYTTÄMINEN

NÄMÄ TOIMENPITEET ON SUORITETTAVA JOKA KERTA, KUN GRILLIÄ HALUTAAN KÄYTTÄÄ.



PISTOKKEEN ULKONÄKÖ VOI VAIHDELLA ALUEESTA RIIPPUEN.

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



Aktivoi grilli painamalla valmiustilan painiketta.



VAROITUS!

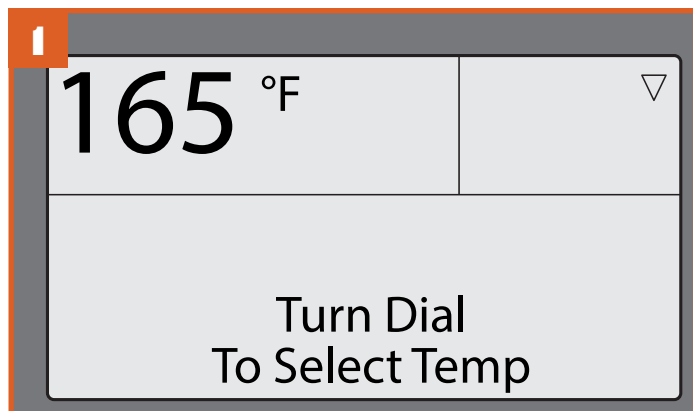
- Grillin käytön aikana grillin ja palavien materiaalien välillä on säilytettävä vähintään 45,7 cm (18 tuuman) etäisyys.
- Käytä AINOASTAAN TRAEGER-PUUPELLETTEJÄ, jotka on valmistettu erityisesti grillejämme varten. Älä käytä grillissä lämmityspellettejä.

HUOMAUTUKSIA:

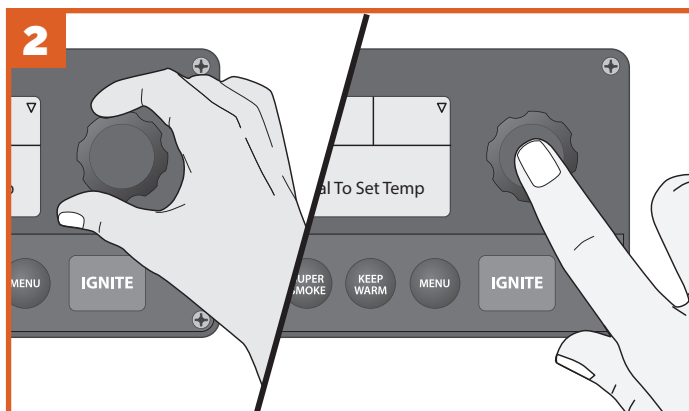
- Mobiililaitteeseen asennettava Traeger-sovellus tekee elektronisen WiFIRE-ohjaimen käytöstä vielä helpompaa. Voit kytkeä sen grilliin lataamalla Traeger-sovelluksen ja noudattamalla ohjeita. Voit katsoa lisätietoja Traegerin WiFIRE-sovelluksesta ja yhteydenmuodostuksen tavoista verkkosivulta traegergrills.com/app.
- Valitsetpa minkä tahansa paistotavan, Traeger Ironwood -grilli aloittaa aina sytytyksen ja esilämmitysvaiheen painettaessa IGNITE-painiketta (sytytys).
- Yksilöllisen kypsennysohjelman luomisen jälkeen toimintavaiheet tapahtuvat automattisesti, eikä niitä tarvitse ohjelmoida enää.
- Käytä grilli aina koko sammutusvaiheen läpi jokaisen paistotehtävän jälkeen. Kun haluat aktivoida sammutusvaiheen, paina ja pidä painettuna valmiustilan painiketta.
- On suositeltavaa puhdistaa rasvatippa-alusta usein rasvapalon mahdollisuuden pienentämiseksi. Katso lisätietoja kappaleesta "Grillin huoltaminen" sivulta 25.

PAISTOTAVAN VALITSEMINEN

PAISTO YHDESSÄ LÄMPÖTILASSA Käytä tätä tapaa sellaisten reseptien yhteydessä, jotka vaativat vain yhtä paistojaksoa tietyssä lämpötilassa.



Valmiustilan painikkeen painamisen jälkeen grillin aloitusikkunaan tulee automaattisesti ilmoitus "Turn Dial To Select Temp" (asetä lämpötila kääntämällä säätöpyörää). Voit asettaa lämpötilan suoraan tästä ikkunasta.



Valitse lämpötila kääntämällä säätöpyörää oikealle tai vasemmalle. Kun haluamasi lämpötila näkyy näytössä, valitse se painamalla säätöpyörän keskikohtaa.



Näetkö tämän painikkeen? Paina sitä! Automaattinen sytytys käynnistyy, ja esilämmitysvaihe alkaa.



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

NEUVOJA:

- On suositeltavaa, muttei välttämätöntä, odottaa, että esilämmitysvaihe päättyy, ennen kuin ruoka asetetaan grilliin.
- Grillin luukun on kuitenkin oltava kiinni, kun esilämmitysvaihe alkaa, jotta grilliin voi muodostua asetettu lämpötila.
- Jotkin lämpötilan vaihtelut ovat normaaleja Traeger-grilleissä.

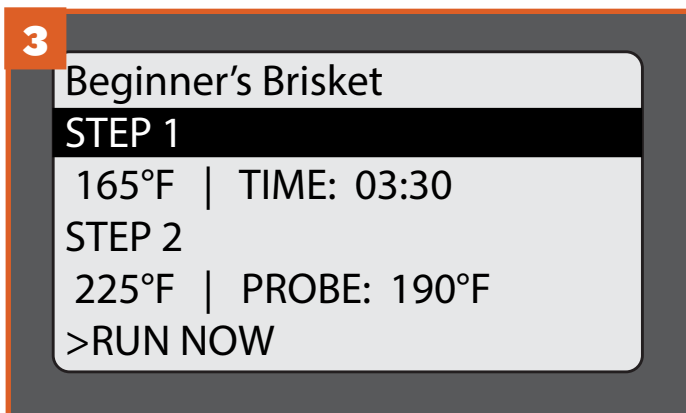
ESIASETETUN YKSILÖLLISEN KYPSENNYSJAKSON KÄYTTÄMINEN Traeger Ironwood -grilliin on ohjelmoitu valmiiksi kaksi suosituinta yksilöllistä kypsennysjaksoamme: Beginner's Brisket (aloittelijan lihanpaistotoiminto) ja Chicken Challenge (kananpaistotoiminto). Traeger-sovelluksella löydät tuhansia reseptejä, joita voit ladata suoraan grilliin. Grilli on synkronoitava kodin internet-verkon kanssa ennen kuin reseptejä voidaan ryhtyä lataamaan.



Kun aloitusikkuna on tullut näkyviin, paina MENU-painiketta (valikko). Täydessä valikossa näkyy nyt useita vaihtoehtoja. Valitse Cook Cycle (kypsennysjakso).

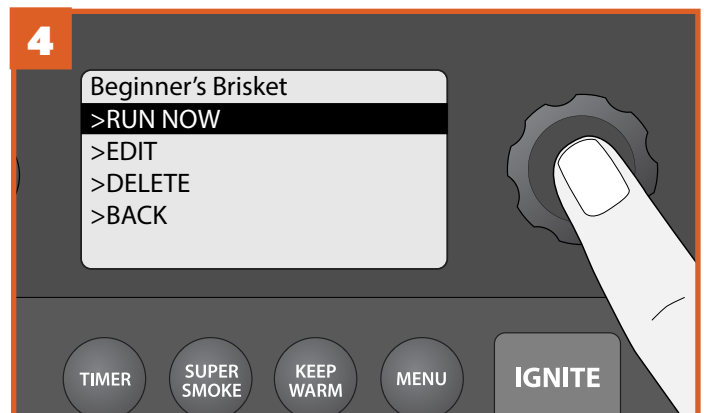


Valitse Cook Cycle -ikkunasta (kypsennysjakso) haluamasi resepti käyttämällä säätöpyörää. Tee valintasi painamalla säätöpyörän keskikohtaa.



Kun yksilöllinen kypsennysjakso on valittu, näyttöön tulevat siihen kuuluvat vaiheet. Valitse sitten yksi seuraavista neljästä vaihtoehdosta: RUN NOW (käytä nyt), EDIT (muokkaa), DELETE (poista) tai BACK (takaisin), jos haluat palata edelliseen valikkoon.

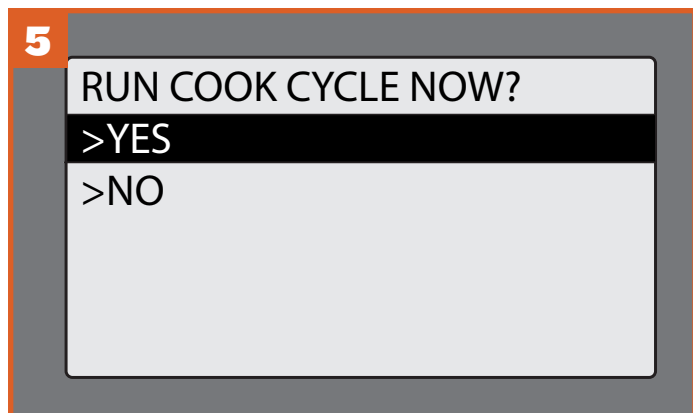
NEUVO: Jos olet ohjelmoimassa kypsennysjaksoa ja muutat mieltäsi, voit painella MENU-painiketta (valikko), kunnes pääset takaisin päävalikkoon, josta voit aloittaa alusta.



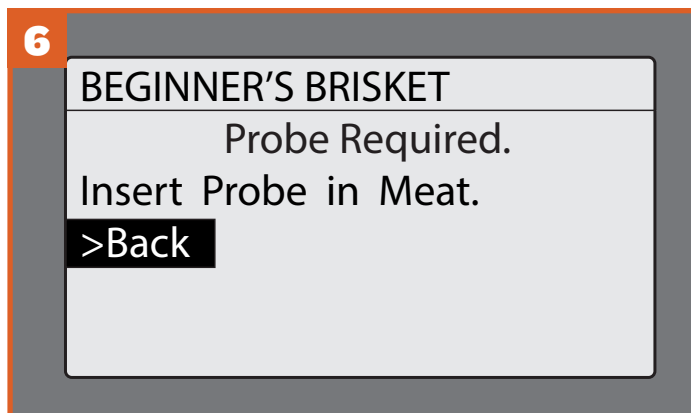
Jos haluat käyttää yksilöllistä kypsennysjaksoa juuri sellaisena kuin se on, valitse RUN NOW (käytä nyt).

HUOMAUTUS: Jos haluat muokata tai lisätä vaiheita, noudata ohjeita, jotka on esitetty kappaleessa "Yksilöllisen kypsennysyklin luonti", sivulla 17.

ESIASETETUN YKSILÖLLISEN KYPSENNYSJAKSON KÄYTTÄMINEN (jatkoa)



Jos haluat käyttää RUN COOK CYCLE NOW -toimintoa (käytä kypsennysjaksoa nyt), valitse näyttöön tulevasta ikkunasta YES (kyllä) tai NO (ei), jos haluat palata edelliseen ikkunaan.



Jos paistomittarin käyttö on pakollista, näyttöön tulee kehoitus työntää lihaan paistomittari. Kytke paistomittarin liitin sen jälkeen ohjaimessa olevaan liitäntään. Laitteesta kuuluu äänimerkki, kun laite tunnistaa paistomittarin. Jos haluat käyttää RUN COOK CYCLE NOW -toimintoa (käytä kypsennysjaksoa nyt), valitse näyttöön tulevasta ikkunasta YES (kyllä).



Näyttöön tulee nyt kypsennysohjelman ensimmäinen vaihe. Käynnistä se painamalla IGNITE-painiketta (sytytys).



Automaattinen sytytys käynnistyy, ja esilämmitysvaihe alkaa. Kun esilämmitys on käynyt loppuun, aseta ruoka grilliin ja sulje grillin luukku. Upea ruokailuhetki lähestyy!

HUOMAUTUKSIA:

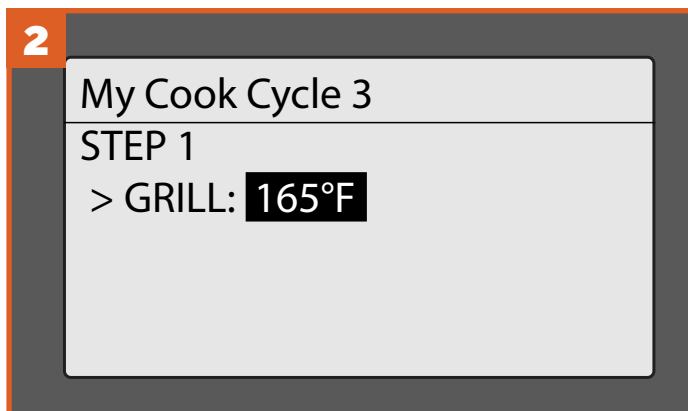
- Jos paistomittaria ei ole kytketty oikein, grillistä kuuluu kolme äänimerkkiä. Tarkista, että paistomittari on kytketty oikein.
- On suositeltavaa, muttei välttämätöntä, odottaa, että esilämmitysvaihe päättyy, ennen kuin ruoka asetetaan grilliin.
- Ei ole välttämätöntä pitää grillin luukku auki käynnistyksen yhteydessä. Grillin luukun tulee kuitenkin olla kiinni, kun esilämmitysvaihe alkaa, jotta grilliin voi muodostua asetettu lämpötila nopeasti.

YKSILÖLLISEN KYSENNYSJAKSON LUONTI

Käytä tätä tapaa oman kypsennysohjelmasi luomiseen tai olemassa olevan ohjelman muokkaamiseen.

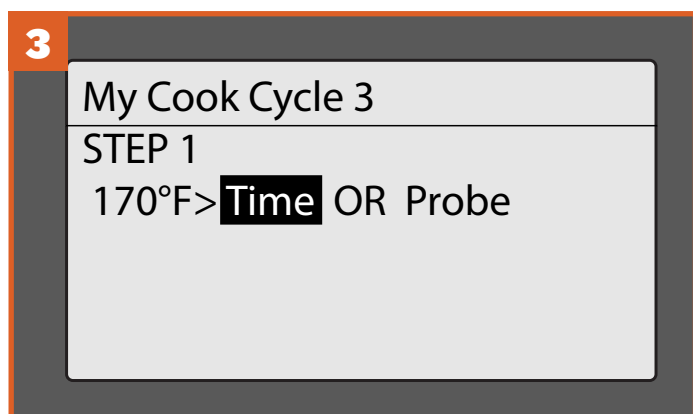


Valitse Cook Cycle -valikosta (kypsennysjakso) vaihtoehto NEW (uusi), jotta saat näkyviin Steps-valikon (vaiheet).

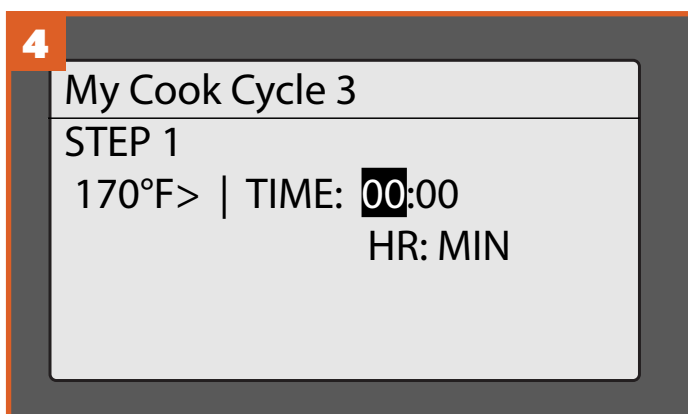


Vaiheessa I näkyviin tulee ikkuna, josta voidaan valita grillin lämpötila (oletuslämpötila on 74 °C [165 °F]). Valitse lämpötila kääntämällä säätöpyörä haluamaasi lämpötilaan ja painamalla säätöpyörän keskikohtaa.

HUOMAUTUS: Yksilölliset kypsennysjaksot vaativat vähintään yhden vaiheen, ja vaiheita voi olla enintään neljä.



Kun olet valinnut lämpötilan, valitse joko Time (aika), jotta kypsennys kestää asetetun ajan, tai Probe (paistomittari), jotta kypsennys kestää siihen saakka, kunnes saavutetaan tietty lihan sisälämpötila.



Jos resepti edellyttää tiettyä tuntimäärää tietyssä lämpötilassa, valitse TIME (aika). Valitse tunnit kääntämällä säätöpyörää. Valitse painamalla sitä ja siirry minuuttien asetukseen. Valitse minuutit kääntämällä ja painamalla säätöpyörää, jonka jälkeen asetus on tehty.

MUISTUTUS: Kun käytät säätöpyörää vaihtoehtojen valitsemiseen, muista painaa säätöpyörän keskikohtaa haluamasi vaihtoehdon lukitsemiseksi ja seuraavaan valikkokohtaan siirtymiseksi.

YKSILÖLLISEN KYPSENNYSJAKSON LUONTI (jatkoa)

5

My Cook Cycle 3

STEP 1

170°F > Time OR **Probe**

Jos resepti edellyttää lihan kypsentämistä tiettyyn sisälämpötilaan saakka, valitse Probe (paistomittari). Valitse tavoitelämpötila käyttämällä säätöpyörää.

6

My Cook Cycle 3

STEP 1

170°F | PROBE: 145°F
>Super Smoke: **OFF**

Näyttöön tulee Super Smoke -toiminnon (voimakas savu) valinnan mahdollisuus. Jos haluat lisätä Super Smoke -toiminnon (voimakas savu), pue ensin ylläsi suojaessusi ja käännä sitten säätöpyörä asennosta OFF (pois) (oletusasetus) asentoon ON (päällä). Muussa tapauksessa hyväksy oletusasetus painamalla säätöpyörän keskikohtaa.

HUOMAUTUS: Super Smoke -toiminto (voimakas savu) on käytettävissä ainoastaan grillin lämpötilan ollessa alueella 74–107 °C (165–225 °F).

7

My Cook Cycle 3

>STEP 1

170°F | PROBE: 145°F
>ADD STEP
>SAVE
>DELETE

Tässä kohtaa voit palata Steps-valikkoon (vaiheet) yksilöllisen kypsennysjakson käyttöä varten. Luomasi vaiheet tallentuvat automaattisesti. Voit lisätä vielä uuden vaiheen, tallentaa kypsennysohjelman sellaisenaan, poistaa ohjelman tai palata Cook Cycle -valikkoon (kypsennysjakso).

8

My Cook Cycle 3

>ADD STEP

>SAVE

>DELETE
>BACK

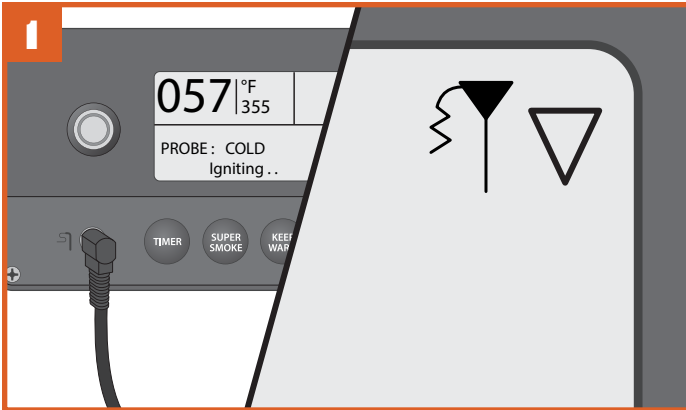
Kun olet lisännyt kaikki tarvittavat vaiheet, valitse komento SAVE (tallenna). Näyttöön tulee nyt kysymys, haluatko käyttää kypsennysjaksoa nyt eli RUN COOK CYCLE NOW. Jos valitset YES (kyllä), näkyviin tulee taas aloitusikkuna, jossa näkyy kehoitus painaa IGNITE-painiketta (sytytys) toiminnon käynnistämiseksi. Jos valitset NO (ei), näkyviin tulee taas Cook Cycle -valikko (kypsennysjakso).

HUOMAUTUS: Grillissä on neljä muistikorttipaikkaa reseptejä varten. Jos olet jo tallentanut neljä reseptiä ja haluat luoda vielä yhden, sinun on poistettava jokin olemassa olevista resepteistä, jotta uudelle reseptille tulee tilaa.

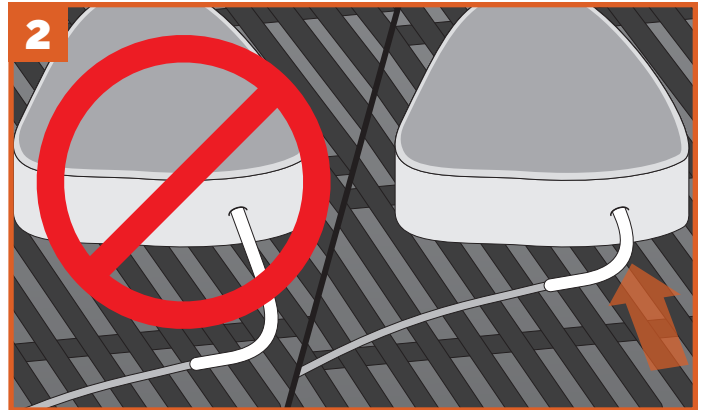
PAISTO PAISTOMITTARILLA

Käytä näitä tapoja, kun käyttämässäsi reseptissä on määritelty ruoalle grillin sisäinen tavoitelämpötila.

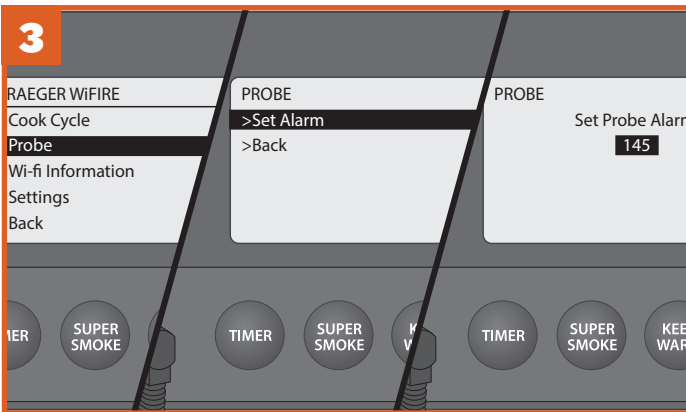
Jos grilli on sammutettuna:



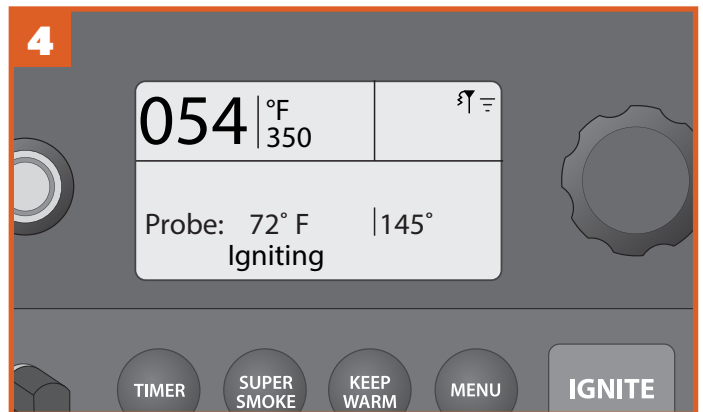
Kytke paistomittari WiFIRE-ohjaimessa olevaan paistomittarin liitäntään. Käynnistä grilli kappaleessa "Grillin käyttäminen" esitettyjen ohjeiden mukaan. Kun grilli on käynnistynyt, ohjain tunnistaa paistomittarin ja paistomittarin kuvake ilmestyy ohjaimen näytön oikeaan yläkulmaan.



Kun grilli on lämminnyt haluttuun lämpötilaan, aseta ruoka grilliin. Työnä paistomittari sisään grillin sivussa olevan läpiviennin kautta ja työnä paistomittari puoleen väliin lihan paksuinta kohtaa – älä työnä sitä rasvasta koostuvaan kohtaan tai siten, että se koskettaa luuta.



Paina MENU-painiketta (valikko), vieritä vaihtoehtoja ja valitse PROBE (paistomittari). Näyttö kehottaa asettamaan paistomittarihälytyksen sisäistä tavoitelämpötilaa varten. Valitse SET ALARM (asetta hälytys). Valitse ruoalle tavoitelämpötila paistomittarin valikosta käyttämällä säätöpyörää.



Kun olet asettanut paistomittarihälytyksen, aloitusnäyttöön tulee näkyviin grillin lämpötila, paistomittarin tavoitelämpötila ja grillin tila. Kun liha saavuttaa asetetun hälytyslämpötilan, laitteesta kuuluu äänimerkki. Jos käytät Traegerin WiFIRE-sovellusta, saat järjestelmään liitettyyn älypuhelimesi push-ilmoituksen samalla kun grillin näytössä näkyy grillin tila koko paistoprosessin ajan.

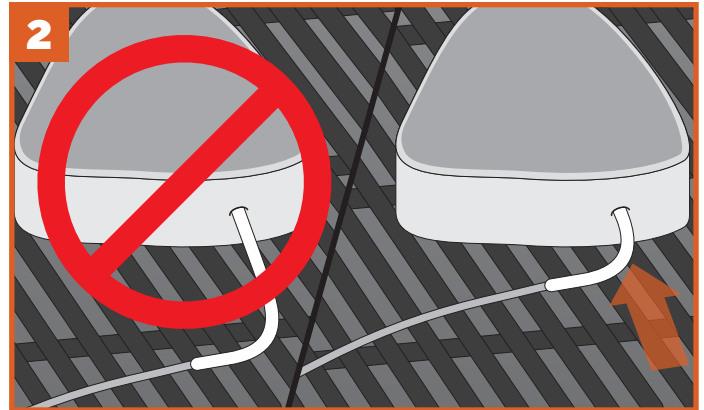
HUOMAUTUS: Katso paistomittarin kalibrointiohjeet kappaleesta "Lisäohjaustoiminnot" sivulta 21.

PAISTO PAISTOMITTARILLA (jatkoa)

Jos grilli on käynnistettynä:



Kytke paistomittari WiFIRE-ohjaimessa olevaan paistomittarin liitäntään. Ohjain tunnistaa paistomittarin, ja paistomittarin kuvake ilmestyy ohjaimen näytön oikeaan yläkulmaan. Näyttöön tulee kysymys, haluatko asettaa hälytyksen. Valitse YES (kyllä).

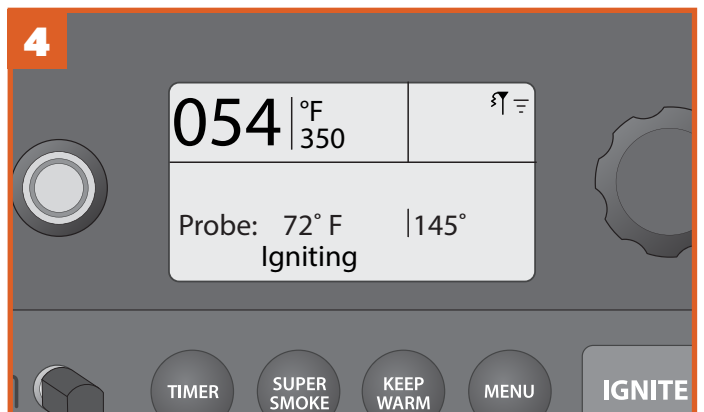


Kun grilli on lämminnyt haluttuun lämpötilaan, aseta ruoka grilliin. Työnnä paistomittari sisään grillin sivussa olevan läpiviennin kautta ja työnnä paistomittari puoleen väliin lihan paksuinta kohtaa – älä työnnä sitä rasvasta koostuvaan kohtaan tai siten, että se koskettaa luuta.



Kääntämällä säätöpyörä haluamasi ruoan lämpötilan kohdalle. Valitse ja vahvista valintasi painamalla säätöpyörän keskikohtaa.

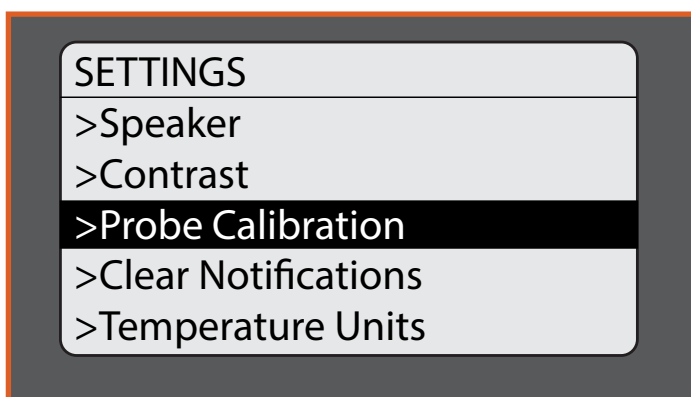
HUOMAUTUS: Katso paistomittarin kalibrointiohjeet kappaleesta "Lisäohjaustoiminnot" sivulta 21.



Kun olet asettanut paistomittarihälytyksen, aloitusnäyttöön tulee näkyviin grillin lämpötila, paistomittarin tavoitelämpötila ja grillin tila. Kun liha saavuttaa asetetun hälytyslämpötilan, laitteesta kuuluu äänimerkki. Jos käytät Traegerin WiFIRE-sovellusta, saat järjestelmään liitettyyn älypuhelimesi push-ilmoituksen samalla kun grillin näytössä näkyy grillin tila koko paistoprosessin ajan.

LISÄOHJAUSTOIMINNOT

SETTINGS (asetukset) Käytä Settings-valikkoa näytön asetusten muokkaamiseen, ilmoitusten poistamiseen, tärkeiden tuote- ja yhteystietojen hakemiseen jne.



SETTINGS-VALIKON (asetukset) AVAAMINEN:

Kytke grilli päälle. Kun aloitusikkuna on tullut näkyviin, paina MENU-painiketta (valikko). Päävalikossa näkyy useita vaihtoehtoja. Käännä säätöpyörää siten, että "Settings"-kohta (asetukset) on merkittynä. Tee valintasi painamalla säätöpyörän keskikohtaa.

Jos haluat muuttaa jotakin asetusta, valitse haluamasi asetus kääntämällä säätöpyörää. Vahvasta valintasi painamalla säätöpyörän keskikohtaa. Valitsemalla Back (takaisin) pääset takaisin Settings-valikkoon (asetukset).

SPEAKER (kaiutin)

Tällä voidaan kytkeä grillin ohjauksen kaiutin päälle ja pois. Valitun asetuksen kohdalla näkyy *.

CONTRAST (kontrasti)

Voit säätää näytön kontrastia kääntämällä säätöpyörää asetuksesta 1 (voimakas) asetukseen 5 (vähäinen). Oletusasetus on 3. Vahvasta valintasi painamalla säätöpyörän keskikohtaa ja palaa Settings-valikkoon (asetukset).

PROBE CALIBRATION (paistomittarin kalibrointi)

Tämän asetuksen kohdalla on kaksi vaihtoehtoa:

1. Calibrate Probe (kalibroi paistomittari): Tästä näet ohjeet kalibrointiin käyttäen jäävesikylpyä. Näytössä näkyy "Place probe in ice water for 1 minute before calibrating." (asetta paistomittari jääveteen 1 minuutiksi ennen kalibrointia).
2. Probe Offset (paistomittarin poikkeama): Käännä säätöpyörää ja aseta paistomittarin lämpötilan poikkeama 1 asteen askelin asetuksesta -8 °C asetukseen +8 °C (asetuksesta -15 °F asetukseen +15 °F). Oletusasetus on 0. Vahvasta valintasi painamalla säätöpyörän keskikohtaa ja palaa Settings-valikkoon (asetukset).

CLEAR NOTIFICATIONS (poista ilmoitukset)

Tällä toiminnolla voit poistaa vikailmoitukset ja muut ilmoitukset.

HUOMAUTUS: Koska viat saavat grillin siirtymään jäähdystilaan, näytössä näkyy edelleen "Cooling Down" (jäähdytys meneillään), kun Clear Notifications -valikko (poista ilmoitukset) ja Settings-valikko (asetukset) suljetaan.

TEMPERATURE UNITS (lämpötilayksiköt)

Käännä säätöpyörää ja valitse celsiusasteet (°C) tai fahrenheitasteet (°F). Vahvasta valintasi painamalla säätöpyörän keskikohtaa. Valitun asetuksen kohdalla näkyy *.

CUSTOMER SERVICE (asiakaspalvelu)

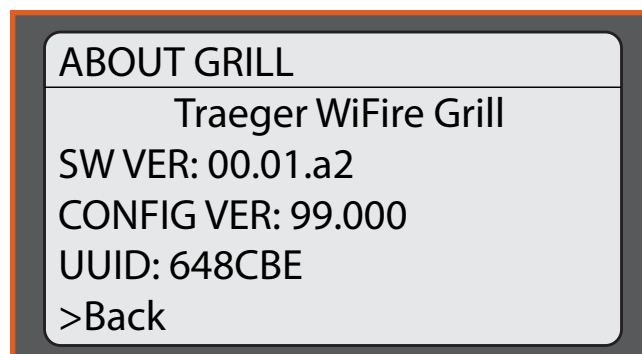
Tässä näkyy Traeger WiFire -asiakaspalvelun numero.

LEARN MORE (lue lisää)

Näyttää Traeger-sovelluksen ja verkkosivuston linkkitiedot.

ABOUT GRILL (tietoa grillistä)

Tällä saat esiin grillin tärkeitä tietoja, kuten mallin numeron ja ohjelmistoversion.

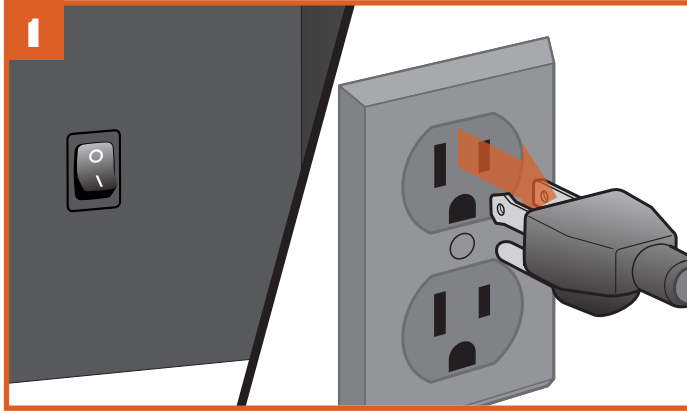


BACK (takaisin)

Tällä voit palata takaisin päävalikkoon.

SYÖTTÖPUTKEN PUHDISTAMINEN

Traeger-grillissä on suppilon puhdistusjärjestelmä, jonka avulla yhdestä pellettityypistä voidaan vaihtaa toiseen ilman suurta sotkua.



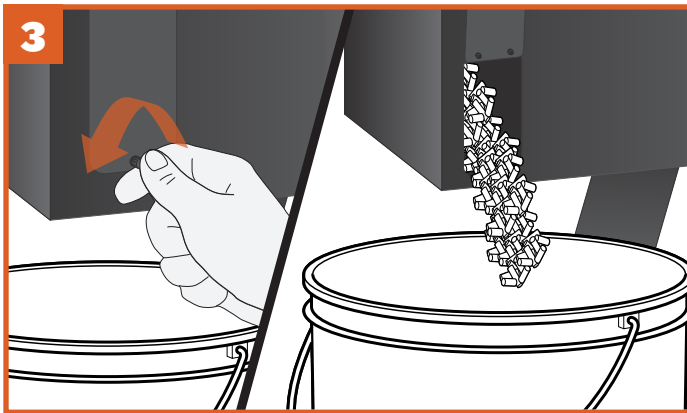
PISTOKKEEN ULKONÄKÖ VOI VAIHEDELLA ALUEESTA RIIPPUEN.

Käännä kytkin pois-asentoon (0), ja irrota virtajohto sähköverkosta. Jos grilli on edelleen kuuma, anna sen jäähtyä kokonaan.

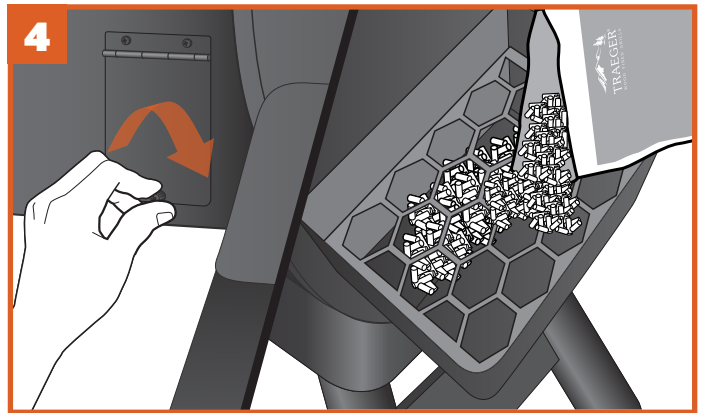


Aseta riittävän suurikokoinen astia pellettien puhdistusluukun alle hävitettävien pellettien keräämiseksi.

NEUVO: Noin 18 litran sanko on hyvä!



Ruuvaa auki puhdistusluukun kiinnike ja avaa luukku. Pelletit putoavat sen alle asetettuun astiaan. Loppujen pellettien poistamiseen suppilosta tarvitaan ehkä lasta tai lusikka.



Kun suppilo on tyhjä, sulje luukku, kiinnitä kiinnike ja täytä suppilo toisentyyppisillä TRAEGER -MERKKISILLÄ PUUPELLETEILLÄ.



VAROITUS! Tyhjennä suppilo varovasti pian grillin käytön jälkeen. Pelletit saattavat olla hyvin kuumia.

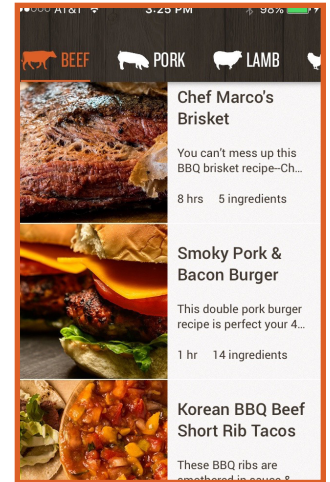
IRONWOOD-GRILLIN OMINAISUUDET

TRAEGER-SOVELLUS

Traeger Ironwood -grilliä voidaan ohjata etäältä Traeger-sovelluksella. Voit katsoa lisätietoja Traegerin WiFIRE-sovelluksesta ja yhteydenmuodostuksen tavoista verkkosivulta traegergrills.com/app.

Traeger Ironwood -grillin internetiin kytkemiseen tarvitaan kodin Wi-Fi-verkkoa. Älypuhelimien tai tabletin on toimittava uusimmalla iOS- tai Android-käyttöjärjestelmällä. Siltä varalta, että poistut kodin Wi-Fi-verkon kantoalueelta laitteen kanssa, tarvitaan tietosuunnitelma.

Traeger-sovelluksella on myös helppo hakea, ladata ja käyttää uusia reseptejä Traeger Ironwood -grilliä käyttäen.



TIMER (ajastin)

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

Ajastimen asettaminen:

1. Paina ja pidä painettuna TIMER-painiketta (ajastin) 3 sekunnin ajan.
2. Aseta aika; voit siirtyä tuntien ja minuuttien välillä säätöpyörällä.

Ajan määrittämisen ja säätöpyörän painamisen jälkeen ajastin on asetettu, ja näyttöön tulee taas aloitusikkuna.

Ajastimen peruuttaminen:

1. Paina ja pidä painettuna TIMER-painiketta (ajastin) 3 sekunnin ajan.
2. Käytettävissä ovat vaihtoehdot Edit (muokkaa), Cancel (peruuta) ja Back (takaisin valikkoon).



SUPER SMOKE (voimakkaan savun lisätoiminto)

Voit lisätä ruokaan lisää savunmakua painamalla SUPER SMOKE -painiketta (voimakas savu) milloin tahansa grillauksen aikana. Paina sitä uudelleen, jos haluat peruuttaa toiminnon.

HUOMAUTUS: Super Smoke -toiminto (voimakas savu) on aktivoitavissa ainoastaan grillin lämpötilan ollessa alueella 74–107 °C (165–225 °F).



IRONWOOD-GRILLIN OMINAISUUDET (JATKOA)

KEEP WARM -TOIMINTO (lämpimänäpito)

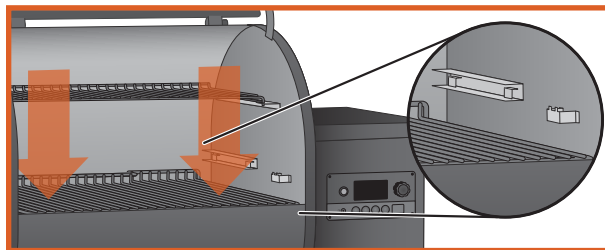
Keep Warm -toimintoa (lämpimänäpito) voidaan käyttää paistotoiminnon asettamiseksi taukotilaan milloin tahansa grillauksen aikana ja grillin lämpötilan ylläpitämiseksi 74 °C (165 °F). Paina KEEP WARM -painiketta (lämpimänäpito), kun haluat aktivoida toiminnon. Paina KEEP WARM (lämpimänäpito) uudelleen, kun haluat jatkaa paistamista.



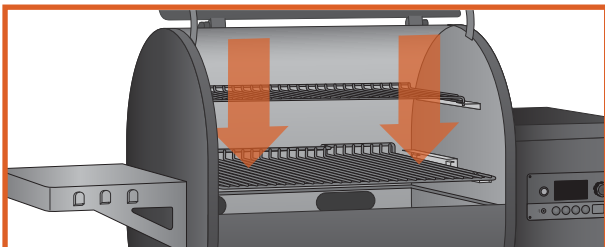
MONIKÄYTTÖINEN ALARITILÄ

Grillin alaritilän paikkaa voidaan vaihtaa kahta eri kypsennysvaihtoehtoa varten; asennot ovat: ruskistusasento ja savustusasento.

Ruskistusasennossa grillin ritilä tulee asettaa grillin sisätilan alimpaan kohtaan siten, että se lepää alimpien takatukien ja etuosan kielekkeen varassa. Näin taataan se, että rasvatippa-alustasta säteilevä lämpö maksimoituu ja että ruokaan tulee ritilästä ruskistusjäljet.



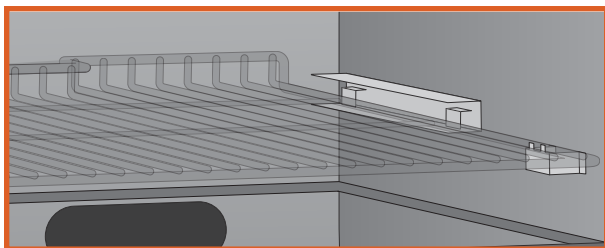
Savustusasennossa grillin ritilä asetetaan korkeampien etutukien varaan liu'uttaen se takaosassa olevaan kanavaan. Näin savu voi kiertyä täysin ja kypsennys tapahtuu kiertoilmalla.



HUOMAUTUS: Yläritilällä on kaksi asentoa, keski- ja taka-asento. Reunan takapuolella on säilytyskoukut yläritilälle, kun sitä ei aiota käyttää.

RITILÄN PYSÄYTTIMET

Ritilän pysäyttimet sijaitsevat alaritilän liukutukien etuosassa, ja ne lisäävät vakautta ruoan käsittelyssä. Voit liu'uttaa ritilää, kunnes poikkipalkki pysähtyy ritilän pysäyttimeen, jolloin voit helposti kääntää purilaiset toisinpäin tai valella kylkiluita liemellä ilman, että ritilä kallistuu.



GRILLIN SUOJUS

Sateessa tai lumessa ei kestä kukaan ilman suojaa – paitsi jos se on itsetarkoitus. Suojaa Traeger Ironwood -grillii korkealaatuisella, sille tarkoitettulla kannella, joka on suunniteltu kestämaan sään vaikutuksia. Tämä lujatekoinen grillin suojus on tilattavissa verkkosivustolta traegergrills.com.

GRILLIN HUOLTAMINEN

1. KREOSOOTIN JA RASVAN KERÄÄNTYMINEN JA POISTAMINEN

Kun puupellettejä poltetaan hitaasti, ne tuottavat tervaa ja muita orgaanisia höyryjä, jotka muodostavat yhdessä ulos tulevan kosteuden kanssa kreosoottia. Kreosoottihöyryt tiivistyvät hitaasti palavan tulen verrattain viileässä poistoaukossa. Tämän seurauksena kreosoottia kerääntyy poistoaukon sisäpinnoitukseen. Jos kreosootti syttyy, se saa aikaan äärimmäisen kuumen palon. Ilmakuljetteiset rasvahiukkaset ohjautuvat jäähdytyskammion läpi, ja osa tästä ilmakuljetteisesta rasvasta kerääntyy poistoaukon pinnoitukseen kreosootin tapaan, mikä saattaa edistää palon syttymistä.

HUOMAUTUS: Traegerin tippa-alustan suojat voivat auttaa pitämään grillisi puhtaana ja vähentämään leimahduksen riskiä.

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

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

Kaikki rasvanohjausjärjestelmän osat on tarkastettava ennen jokaista käyttökertaa rasvan kerääntymisen varalta.

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

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

2. SISÄPINTOJEN PUHDISTAMINEN:

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

VARO! Kerääntynyt rasva on helpompi puhdistaa grillin ollessa vielä lämmin, mutta ei kuuma. **Ole varovainen, ettet saa palovammoja.** Suojakäsineiden käyttö on suositeltavaa.

Puhdista rasva säännöllisesti V:n muotoisesta rasvakanavasta ja rasvantiyhjennysputkesta. Jos V:n muotoiseen rasvakanavaan annetaan kerääntyä liikaa rasvaa tai jos sen annetaan tukkia rasvantiyhjennysputki, seurauksena voi olla rasvapalo. On suositeltavaa puhdistaa nämä kohdat säännöllisesti.

Poista kaikki ritilät ja rasvatippa-alusta. Näin pääset käsiksi V:n muotoiseen rasvakanavaan ja grillin sisäpuolella olevaan rasvantiyhjennysputkeen. Kaapi rasvakerääntymät pois V:n muotoisen rasvakanavan sisäpuolelta ja rasvantiyhjennysputkesta käyttäen jäykkää, ei-metallista välinettä. Suuri osa irrotetusta rasvasta voidaan työntää alas rasvantiyhjennysputken kautta, jolloin se putoaa rasvasankoon. Pyyhi jäljelle jääneet rasvakerääntymät paperipyyhkeillä tai poisheitettävillä rievuilla. Paperipyyhkeitä ja poisheitettäviä riepuja voidaan käyttää myös rasvan pyyhkimiseen grillin sisäpinoilta.

3. ULKOPINTOJEN PUHDISTAMINEN:

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

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

4. VARASTOINTI ULKOTILOISSA:

VARO! Jos grilliä halutaan säilyttää ulkotiloissa sadekauden aikana, niin tällöin on varmistettava, että pellettisuppiloon ei pääse vettä. Puupelletit laajenevat voimakkaasti kastuessaan ja aiheuttavat siten syöttöruuvien tukkeutumisen. Peitä grilli aina Traeger-grillikannella, kun sitä ei aiota käyttää. Grillille tarkoitettu suojuus on hankittavissa verkkosivustolta traegergrills.com.

5. GRILLIN RITILÖIDEN PUHDISTAMINEN:

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

GRILLIN HUOLTAMINEN (JATKOA)

6. TUHKAN POISTAMINEN TULIPESÄN SISÄLTÄ JA YMPÄRILTÄ (20 KÄYTTÖTUNNIN VÄLEIN):

VAARA! Käänä päävirtakytkin pois-asentoon (0) ja irrota virtajohto sähköverkosta.

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

VAROITUS! Tuhkat on poistettava seuraavassa esitettyjä ohjeita noudattaen.

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

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

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

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

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

a. Jos imuri on pussiton malli, tyhjennä kaikki aikaisemmin imuroidut roskat roskasäiliöstä. Imuroi sitten tuhka pois tulipesän sisältä. Kun tulipesä on puhdas, tyhjennä roskasäiliö alla kuvattuun metallisäiliöön viivyttelämättä. Varmista, ettei roskasäiliöön jää tuhkaa.

b. Jos imurissa on kertakäyttöpussi, aseta laitteeseen uusi pussi. Imuroi sitten tuhka pois tulipesän sisältä. Kun tulipesä on puhdas, poista pussi imurista ja aseta se alla kuvattuun metallisäiliöön viivyttelämättä.

7. TUHKAN HÄVITTÄMINEN:

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

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

USEIN KYSYTTYÄ

Seuraavassa on esitetty usein esitettyjä kysymyksiä ja vastaukset niihin:

KYSYMYS	VASTAUS
Miksi grilli ei syty?	Tarkista sähköpistorasian virransyöttö. Jos virtajohto on kytketty vikavirtasuojakytkimeen (vvs), tarkista ja resetoi se tarvittaessa. Käynnistä käyttöönotto toiminto. Ellei grilli syty, katso seuraavaa vastausta.
	VAARA! Käännä kytkin pois-asentoon (0) ja irrota virtajohto sähköverkosta. Poista ohjauslaite ja tarkista takana oleva sulake. Vaihda sulake, jos se on lauennut. Asenna ohjauslaite takaisin.
	Tarkista ilmanohjaustuuletin ja syöttöruuvien käyttömoottorin toiminta. Jos molemmat toimivat, niin tällöin on vaihdettava lämpövastus. Jos toinen tai kumpikaan ei toimi, ota yhteyttä Traegerin VIP-365-asiakaspalveluun (katso sivua 35) ja pyydä apua vianmääritykseen tai tee tilaus.
	Tarkista, että pellettisuppilossa on pellettejä. Jos kyseessä on ensimmäinen sytytyskerta tai pelletit ovat loppuneet grillistä, anna pellettien siirtyä pellettisuppilosta tulipesään riittävän kauan (siinä voi kestää 7 minuuttia).
	Käynnistä käyttöönotto toiminto. Katso kappaletta ”Grillin käyttäminen” sivulta I3. Jos tulipesään ei vielä kukaan tule pellettejä, katso seuraavaa vastausta.
	Jos syöttöruuvien käyttömoottori toimii (tarkasta moottorin takaosassa oleva pieni tuuletinsiipi), ongelma on digitaalisessa ohjauslaitteessa, joka on vaihdettava. Ota yhteyttä Traeger-jälleenmyyjään tai Traegerin VIP-365-asiakaspalveluun (katso sivua 35) ja tee tilaus.
Miksi tulipesään ei tule pellettejä?	Jos syöttöruuvien käyttömoottori ei toimi , mutta ilmanohjaustuuletin toimii , ongelma on syöttöruuvimekanismissa, joka on tarkastettava:
	Käännä kytkin pois-asentoon (0) ja paikanna syöttöruuvien käyttömoottorin takaosasta pieni tuuletinsiipi.
	VARO! Tarkkaile tuuletinsiipeä ja käännä kytkin päälle-asentoon (I). Jos tuuletinsiipi ei pyöri, käännä kytkin pois-asentoon (0). Tämä on merkki siitä, että syöttöruuvien käyttömoottori on viallinen, joten se on vaihdettava. Ota yhteyttä Traeger-jälleenmyyjään tai Traegerin VIP-365-asiakaspalveluun (katso sivua 35) ja tee tilaus.
	Jos tuuletinsiipi pyörii vähän ja pysähtyy sitten, jatka sen tarkkailemista ja käännä kytkin pois-asentoon (0). Jos tuuletinsiipi kääntyy hieman takaisinpäin, se on merkki tukoksesta syöttöruuvimekanismissa, joka on siis puhdistettava.
	VAARA! Käännä kytkin pois-asentoon (0) ja irrota virtajohto sähköverkosta. Poista pelletit pellettisuppilosta. Tarkista, onko näkyvissä vieraita esineitä tai märkiä tai hajonneita pellettejä. Ne kaikki voivat aiheuttaa tukoksia syöttöruuvimekanismiin. Syöttöruuvimekanismiin muodostuneet tukokset on poistettava irrottamalla syöttöruuvi. Katso kohta ”Kuinka irrotetaan tukkeutunut syöttöruuvi?” seuraavalta sivulta.
Miksi grillin lämpötila vaihtelee?	Lämpötilan vaihtelut ovat normaaleja Traeger-grilleissä. Merkittävä vaihtelu voi johtua tuulesta, ilmanlämpötilasta, väärästä käytöstä tai grillin huollon puutteesta.

USEIN KYSYTTYÄ (JATKOA)

KYSYMYS	VASTAUS
Kuinka irrotetaan tukkeutunut syöttöruuvi?	VAARA! Käännä kytkin pois-asentoon (0) ja irrota virtajohto sähköverkosta.
	VARO! Jos grilli on edelleen kuuma, anna sen jäähtyä täysin.
	Poista mahdolliset kannet, jotta pääset käsiksi syöttöruuvien käyttömoottoriin.
	Poista ruuvi, jolla syöttöruuvien käyttömoottori on kiinni syöttöruuvien akselissa, ja ruuvi, jolla syöttöruuvien holkki on kiinni syöttöruuvien putkessa.
	Käännä syöttöruuvia vastapäivään pitäen syöttöruuvien akselista kiinni pienillä putkipihdeillä tai lukkipihdeillä. Syöttöruuvi kääntyy raskaasti, kunnes se vapautuu, jonka jälkeen se kääntyy vapaasti.
	Poista syöttöruuvi ja puhdista kaikki pelletit, tuhka ja vieraat esineet syöttöruuvista, syöttöruuvien putkesta ja tulipesästä. (Katso käsittelyohjeet ja tuhkan hävitysohjeet sivulta 26.)
	Hio syöttöruuvien ulkopinnat keskikarkealla hiekkapaperilla. Tarkasta syöttöruuvien putken sisäpuoli ja hio se tarvittaessa. Imuroi hiekanjyvät syöttöruuvien putkesta ja tulipesästä toimenpiteen suorittamisen jälkeen. Tarkista, että syöttöruuvi pyörii vapaasti.
	Kiinnitä syöttöruuvien akseli takaisin syöttöruuvien moottorin akseliin.
Kuinka maalipintaa suojellaan?	Käytä grillissä suojakantta maalipinnan suojaamiseksi. Traeger-grillikannen käyttö on erittäin suositeltavaa. Kansia on saatavilla Traeger-jälleenmyyjiltä ja verkkosivustoltamme osoitteesta traegergrills.com.
	Levitä 90 päivän välein korkealaatuista autovahaa grillin ulkopintoihin. LEVITÄ VAHAA VAIN KYLMÄÄN GRILLIIN.
Mistä saan uusia osia grilliin?	Käänny Traeger-jälleenmyyjän puoleen. Hänellä voi olla haluamasi osa varastossa tai hän voi tilata sen sinulle.
	Ota yhteyttä Traegerin VIP-365-asiakaspalveluun (katso sivua 35) ja tee tilaus.
	Ilmoita kummassakin tapauksessa nimesi, puhelinnumerosi, osoitteesi, grillin malli ja sarjanumero (ne löytyvät suppilon kannen sisäpinnassa olevasta tarrasta) sekä osan tunnistenumero, joka on mainittu osakaaviossa tai osaluettelossa.

VIANMÄÄRITYS

VIRHEVIESTIT

Ohjauspaneeliin voi tulla harvoissa tapauksissa vika- tai varoitusilmoitus. Katso tiedot mahdollisista ongelmista ja niiden korjausohjeet seuraavasta taulukosta:

VIKAILMOITUS	KORJAUSOHJE
High Temp Error (korkean lämpötilan aiheuttama vika)	Tämä vika ilmenee, kun grillin lämpötila nousee yli 288 °C (550 °F) yli 45 sekunniksi. Anna grillin jäähtyä ja sammuta se sitten. Puhdista tulipesään jääneet pelletit ja käynnistä grilli uudelleen. Jos ongelma ei katoa, ota yhteyttä asiakaspalveluun.
Low Temp Error (matalan lämpötilan aiheuttama vika)	Tämä vika ilmenee, kun grillin lämpötila putoaa alle 49 °C (120 °F) 10 minuutiksi aiheuttaen grillin siirtymisen sammutustilaan. Korjaa ongelma poistamalla pelletit tulipesästä ja lisäämällä pellettejä suppiloon. Sammuta ohjain ja kytke sitten uudelleen päälle ja käynnistä grilli. Jos ongelma ei katoa, ota yhteyttä asiakaspalveluun.
Temp Sensor Out (lämpötila-anturi alueen ulkopuolella)	Tämä vika ilmenee, jos grillin lämpötila on 368 °C (695 °F) tai enemmän 10 sekunnin ajan. Kyseessä voi olla haitallinen tapahtuma. Anna grillin jäähtyä ja käynnistä se sitten uudelleen. Jos ongelma ei katoa, ota yhteyttä asiakaspalveluun.
Failed to Ignite (sytytys epäonnistui)	Tämä vika ilmenee, jos grillistä loppuvat pelletit tai jos sytytin ei syty. Tarkista, onko suppilossa pellettejä ja puhdista tulipesä. Jos ongelma ei katoa, vaihda sytytin tai ota yhteyttä asiakaspalveluun.
Igniter Disconnect (sytytin irtikytetty)	Tämä vika ilmenee, kun ohjain ei havaitse sytytintä. Tarkista, että sytytin on kytkettynä ja käynnistä grilli uudelleen. Jos ongelma ei katoa, vaihda sytytin tai ota yhteyttä asiakaspalveluun.
Fan Disconnected (tuuletin irtikytetty)	Tämä vika ilmenee, jos ohjain ei havaitse tuuletinta. Varmista, että tuuletin on kytkettynä ja käynnistä grilli uudelleen. Jos ongelma ei katoa, tuuletin on ehkä vaihdettava tai asiakaspalveluun on otettava yhteyttä.
Auger Disconnected (syöttöruuvi irtikytetty)	Tämä vika ilmenee, kun ohjain ei havaitse syöttöruuvien moottoria. Tarkista, että moottori on kytkettynä ja käynnistä grilli uudelleen. Jos ongelma ei katoa, vaihda syöttöruuvien moottori tai ota yhteyttä asiakaspalveluun.
Auger Overcurrent (syöttöruuvien ylivirta)	Tämä vika ilmenee, jos syöttöruuvien moottori vaurioituu tai jumittaa. Valitse ohjausvalikosta Clear Auger -toiminto (puhdista syöttöruuvi) ja käynnistä grilli uudelleen. Jos ongelma ei katoa, syöttöruuvien moottori on ehkä vaihdettava tai asiakaspalveluun on otettava yhteyttä.
Low Temp Warning (matalan lämpötilan varoitus)	Tämä varoitus tulee näkyviin, jos grillin tuli on sammunut tai heikentynyt. Tarkista pellettien tila ja käynnistä grilli uudelleen.
Ignition Warning (sytytysvaroitus) (vain sovelluksessa näkyvä ilmoitus)	Tämä varoitus tulee näkyviin, jos grilli ei ole havainnut onnistunutta sytytystä odotetun ajanjakson aikana. Tarkista pellettien tila ja käynnistä grilli uudelleen.
Low Ambient Temp (matala ympäristön lämpötila)	Tämä varoitus tulee näkyviin, kun grillin ympäristön lämpötila laskee alle -29 °C (-20 °F) yli 30 sekunniksi. Ohjain toimii edelleen, mutta ohjaimen näyttöön voi tulla vaurioita. Jos grilli syttyy, tarkista, että näyttö toimii odotusten mukaisesti. Jos grilli ei syty, lämmitä grilliä ja tarkista, että näyttö ja ohjain toimivat odotusten mukaisesti. Ellei näin ole, ota yhteyttä asiakaspalveluun.
Probe Fell Out (paistomittari pudonnut)	Tämä varoitus tulee näkyviin, jos paistomittaria ei työnnetä kunnolla ruokaan. Ilmoitus aktivoituu silloin, kun paistomittarin lämpötila on yli 104 °C (220 °F) grillin ollessa toiminnassa. Työnnä paistomittari ruokaan sivuilla 19 ja 20 esitettyjen ohjeiden mukaisesti.
Bad Probe (paistomittarin vika)	Tämä varoitus tulee näkyviin, jos ohjain havaitsee, että paistomittarissa on oikosulku 10 sekunnin ajan. Paistomittari on vaihdettava uuteen. Tilaa uusi paistomittari verkkosivustolta traegergrills.com .

VIKAILMOITUSTEN POISTAMINEN

Vikailmoitukset poistetaan seuraavasti: Menu (valikko) – Settings (asetukset) – Clear Notifications (poista ilmoitukset). Koska jokainen vika saa grillin siirtymään jäähdytystilaan, pääikkunaan tulee viesti "Cooling Down" (jäähdytys meneillään). . . " (jäähdytys meneillään), joka näkyy jäähdytyksen päättymiseen saakka, jos vikailmoitus poistetaan grillin ollessa jäähtymässä. Huomaa, että jotkin vikailmoitukset, kuten "Temp Sensor Out" (lämpötila-anturi alueen ulkopuolella), tulevat uudelleen näkyviin vielä niiden poistamisen jälkeen. Se on merkki siitä, että vikailmoituksen syy ei ole vielä kadonnut. Vikailmoitukset voi myös poistaa sammuttamalla ja käynnistämällä grilli uudelleen, kuten monet käyttäjät ovat tottuneet tekemään.

VIANMÄÄRITYS (JATKOA)

WiFIRE ONGELMIA/KYSYMYKSIÄ

ONGELMA/KYSYMYS	SUOSITELTU RATKAISU
Sovellus näyttää jatkuvasti “Lost Connection Attempting to Reconnect” (yhteys menetetty, yritetään yhdistää uudelleen).	Wi-Fi-signaali saattaa olla heikko. Kokeile siirtää grilliä lähemmäksi reititintä, tai reititintä lähemmäksi grilliä, tai laajenna langattoman verkkosi peittoa.
Grillin tila sovelluksessa näkyy “Unknown” (tuntematon).	Kokeile kytkeä grilli pois päältä ja takaisin päälle. Kokeile yhdistää verkkoon uudelleen grillin asetuksista: 1. Mene sovelluksen Remote-osioon (etä) 2. Valitse rataskuvake grillinäytön oikeasta yläkulmasta. 3. Valitse grillin asetuksista “Re-Pair Network” (yhdistä verkkoon uudelleen): Poista grilli sovelluksesta, ja katkaise sen yhteys Wi-Fi-verkkoosi: 1. Mene sovelluksen Remote-osioon (etä) 2. Valitse rataskuvake grillinäytön oikeasta yläkulmasta. 3. Valitse “Delete Grill” (poista grilli) kohdasta Grill Settings (grillin asetukset). 4. Yhdistä verkkoon uudelleen grillin asetuksista.
Haluan muuttaa/päivittää grillini nimen.	1. Mene sovelluksen Remote-osioon (etä) 2. Valitse rataskuvake grillinäytön oikeasta yläkulmasta. 3. Valitse “Edit Grill Name” (muokkaa grillin nimeä) kohdasta Grill Settings (grillin asetukset).
Miten näen, kuinka vahva Wi-Fi-signaali on grillillä?	1. Mene sovelluksen Remote-osioon (etä) 2. Valitse rataskuvake grillinäytön oikeasta yläkulmasta. 3. Valitse “Grill Settings” (grillin asetukset) ja sitten “Network Settings” (verkoasetukset). 4. Wi-Fi:n voimakkuus näytetään: • Excellent (Erinomainen): signaalin voimakkuus on > -50 db • Good (Hyvä): signaalin voimakkuus on -50 – -59 db • Fair (Kohtuullinen): signaalin voimakkuus on -60 – -69 db • Poor (Heikko): signaalin voimakkuus on -70 – -79 db • Unusable (Käyttökelvoton): signaalin voimakkuus on < -80 db
Voinko sytyttää grillini sovelluksen avulla?	Turvallisuussyistä grillisi sytyttäminen ei ole mahdollista sovelluksen kautta.
Voinko sammuttaa grillini sovelluksen avulla?	1. Mene sovelluksen Remote-osioon (etä) 2. Valitse rataskuvake grillinäytön oikeasta yläkulmasta. 3. Valitse “Shut Down Grill” (sammuta grilli).
Se sanoo, että grillini on jo liitetty toiseen tiliin. Mitä teen?	Ota yhteyttä asiakaspalveluun.
Miten poistan grillin tililtäni?	1. Mene sovelluksen Remote-osioon (etä) 2. Valitse rataskuvake grillinäytön oikeasta yläkulmasta. 3. Valitse “Delete Grill” (poista grilli) kohdasta Grill Settings (grillin asetukset).

KÄYTTÖÄ KOSKEVIA NEUVOJA

1. Lämpötilaa voi muuttaa milloin tahansa grillauksen aikana paistolämpötilan nostamiseksi tai laskemiseksi. Vaihdaminen celsiusasteista fahrenheitasteisiin ja päinvastoin:
Valitse Settings-valikosta (asetukset) kohta Temperature Units (lämpötilayksiköt). Käännä säätöpyörää ja valitse CELSIUSASTEET (°C) tai FAHRENHEITASTEET (°F). Vahvasta valintasi painamalla säätöpyörän keskikohtaa. Valitun asetuksen kohdalla näkyy *. Lämpötilat näkyvät näytössä tämän jälkeen valitsemassasi muodossa.
2. **VAROITUS!** Traeger Ironwood -grilliä ei pidä koskaan siirtää sen ollessa kuuma. Jos haluat kuljettaa grilliä autossa sillä paistamisen jälkeen, varmista, että tuli on kokonaan sammunut ja grilli kylmä, ennen kuin asetat sen autoon. Älä kaada tulipesään vettä, koska se saisi syöttöruuvien jumiutumaan.
3. Traeger Ironwood -grilli on tarkoitettu toimimaan luukku suljettuna. Paistaminen luukku auki pidentää paistoaikaa huomattavasti.
4. **VARO!** Älä lisää pellettejä käsin tulipesän ollessa kuuma. Se on vaarallista ja voisi aiheuttaa sinulle vakavia palovammoja. Jos pelletit loppuvat ja tuli sammuu paistamisen aikana, anna grillin jäähtyä täysin ja aloita alusta uudelleen noudattamalla sivulla 22 esitettyjä suppilon puhdistamisohjeita.
5. **VARO!** Varmista, että lämmönohjauslevy on kunnolla kiinni pidikkeissään. Ellei se ole kunnolla kiinni, tulipesästä voi päästä ulos lämpöä ja liekkejä, mikä voi aiheuttaa grilliin rasvapalon.
6. Ota aina huomioon, minkätyyppistä ruokaa aiot paistaa.
 - Ohuet ruokatuotteet vaativat korkeamman lämpötilan ja lyhyemmän paistoaajan, kun taas paksummat ruokatuotteet vaativat alhaisemman lämpötilan ja pidemmän paistoaajan.
 - Kasvien kypsyminen kestää kauemmin kuin lihojen samoissa kypsytyslämpötiloissa.
 - Tarkista aina ennen syömään ryhtymistä, että paistetun lihan sisälämpötila on turvallinen.
 - **Keep Warm -toimintoa (lämpimänäpito toiminto) ei ole tarkoitettu ruoan kypsyttämiseen.**
7. **VAROITUS!** Jos tulipesässä oleva tuli sammuu savustuksen aikana eikä pellettisuppilossa ole riittävästi pellettejä, on tärkeää noudattaa tässä esitettyjä toimintavaiheita. Ohjeiden noudattamatta jättäminen voi johtaa grillin vaaralliseen ylikuumenemiseen johtuen tulipesässä olevasta palamattomien pellettien liian suuresta määrästä.
 - **VAARA!** Käännä grillin takapaneelissa oleva päävirtakytkin pois-asentoon (O) ja irrota virtajohto sähköverkosta. Anna grillin jäähtyä perusteellisesti. Avaa luukku ja poista kaikki ruoka, grillin ritilät, rasvatippa-alusta ja lämmönohjauslevy.
 - **VAROITUS! Savuvaara**
Käynnistymisen yhteydessä voi muodostua pellettien liikasyöttö, joka voi aiheuttaa epätavallisen paksun, valkoisen savun, joka kestää kauan. Jos näin käy, katkaise grillistä virta pääkytkimestä ja vedä pistoke irti virtalähteestä. Jos ongelma jatkuu kauan, osittainen sytytys voi synnyttää kaasuja, jotka syttyvät täysin aiheuttaen siten kannen ”hyppäämisen”. Jos tällainen hyppääminen tapahtuu ja grilliä ei ole huollettu asianmukaisesti, kuten on kuvattu kappaleessa ”Grillin huoltaminen” sivuilla 25-26, seurauksena voi olla rasvapalo. Ongelman poistamiseksi anna grillin jäähtyä täysin, poista kaikki sisäiset osat ja puhdista grillistä ja tulipesästä perusteellisesti kaikki tuhka ja pelletit (katso sivua 26, ”Tuhkan poistaminen tulipesän sisältä ja ympäriltä”).
 - **VAROITUS!** Poista kaikki palamattomat pelletit ja tuhka tulipesän sisältä ja ympäriltä. (Katso käsittelyohjeet ja tuhkan hävitysohjeet sivulta 26.)
 - Kytke virtajohto sopivaan maadoitettuun sähköpistorasiaan ja käännä kytkin päälle-asentoon (I) ennen lämmönohjauslevyn, rasvatippa-alustan ja grillin ritilöiden asettamista takaisin. Pellettien tulee pudota tulipesään ja lämpövastuksen tulee alkaa lämmittää (se alkaa muuttua punaiseksi). **VARO!** Älä kosketa lämpövastusta.
 - Kun tulipesästä alkaa tulla ulos liekkejä, käännä kytkin pois-asentoon (O). Anna grillin jäähtyä. Nyt voit asettaa lämmönohjauslevyn, rasvatippa-alustan, grillin ritilät ja ruoan takaisin grilliin.

KÄYTTÖÄ KOSKEVIA NEUVOJA (JATKOA)

8. HIILIMONOKSIDI:

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

Opi tunnistamaan hiilimonoksidimyrkytyksen oireet: päänsärky, huimaus, heikkous, pahoinvointi, oksentelu, unisuus ja sekavuus. Hiilimonoksidi heikentää veren kykyä kuljettaa happea. Veren alhainen happitaso voi johtaa tajunnan menetykseen ja jopa kuolemaan.

Käänny lääkärin puoleen, jos sinulla tai muilla on vilustumisen tai flunssan kaltaisia oireita ruoanlaiton aikana tai tämän laitteen lähellä. Hiilimonoksidimyrkytys, joka sekoitetaan helposti vilustumiseen tai flunssaan, havaitaan usein liian myöhään.

Alkoholin ja muiden päihteiden käyttö voimistaa hiilimonoksidimyrkytyksen vaikutuksia.

Hiilimonoksidi on erityisen myrkyllistä äidille ja lapselle raskauden aikana, pikkulapsille, ikääntyneille henkilöille, tupakoitsijoille ja henkilöille, joilla on verenkiertojärjestelmän häiriöitä, kuten anemia tai sydäntauti.

9. RASVAN HALLINTA:

VARO! Rasvapalot johtuvat grillin epäasianmukaisesta huoltamisesta ja siitä, että Traegerin TGMS-rasvanohjausjärjestelmää ei ole puhdistettu säännöllisesti (katso kappaletta ”Grillin huoltaminen” sivuilla 25–26). Siinä epätodennäköisessä tapauksessa, että paistamisen aikana syttyy rasvapalo, sammuta grilli ja pidä luukku suljettuna, kunnes palo on sammunut täysin. Älä koskaan pidä luukku auki rasvapalon aikana. Jos palo ei sammu, roiskuta tuleen vähän ruokasoodaa.

HUOMAUTUS: Jos vaihdat ne säännöllisesti, Traegerin tippa-alustan suojat voivat auttaa pitämään grillisi puhtaana ja vähentämään leimahduksen riskiä.

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

HUOMAUTUKSIA

HUOMAUTUKSIA

HUOLTO JA TAKUU



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

Jos tarvitset asiakaspalvelua grillin kokoamiseen, asentamiseen tai osien tilaamiseen, ota meihin yhteyttä puhelimitse, sähköpostitse tai postitse (käytä englannin kieltä, kiitos):

TRAERGERIN ASIAKASPALVELU

Puhelin: 1-844-9WiFIRE

klo 6.00–20.00 MT

Sähköposti: service@traegergrills.com

TRAEGER PELLET GRILLS LLC

1215 E. Wilmington Ave.

Salt Lake City, UT 84106, USA



3 VUODEN RAJOITETTU TAKUU (VAIN USA)

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

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

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

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

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

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





NAUTI TÄYDESTÄ MAUSTA

**VAPAUTA GRILLISI KOKO TEHO
TRAEEGER-SOVELLUKSELLA**

SEURAA MEITÄ: @TRAEEGERGRILLS



#TraegerIronwood

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

traegergrills.com