



TRAEGER
WOOD FIRED GRILLS

BENUTZER HANDBUCH

IRONWOOD



WILLKOMMEN ZUR HOLZFEUER-REVOLUTION!
WIR MÖCHTEN, DASS SIE DAS BESTE AUS IHREM TRAEGER HERAUSHOLEN.
Scannen Sie hier, um auf dieses Handbuch in verschiedenen Sprachen zuzugreifen und um zu erfahren, wie Sie Ihren Grill einrichten, einbrennen und das Beste aus ihm herausholen können.

T07090/B

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

LESEN SIE ALLE ANLEITUNGEN DURCH, BEVOR SIE IHREN TRAEGER GRILL AUFSTELLEN UND IN BETRIEB NEHMEN

EINE DER HAUPTURSACHEN FÜR BRÄNDE IST DIE NICHTEINHALTUNG DER ERFORDERLICHEN ABSTÄNDE (LUFTRÄUME) ZU BRENNBAREN MATERIALIEN. ES IST ÄUSSERST WICHTIG, DASS DIESES PRODUKT NUR GEMÄSS DIESER ANLEITUNG AUFGEBAUT WIRD.

Bei ordnungsgemäßer Bedienung und Wartung bringt das Kochen mit Hartholzfeuer auf einem Traeger Grill langjährige Freude für Sie sowie Ihre Freunde und Familie. Ihr neuer Traeger Grill wurde eigens entwickelt, um mit seinen optimierten Einsatzmöglichkeiten die Zubereitung von absolut köstlichen Mahlzeiten erheblich zu vereinfachen.

Bitte lesen Sie diese Anleitung vor der Installation und des Betriebs vollständig durch. Jeder, der diesen Grill benutzt, sollte auch das gesamte Handbuch lesen, bevor er ihn in Betrieb nimmt. Die Nichtbeachtung dieser Anweisungen kann zu Sachschäden, Verletzungen oder sogar zum Tod führen. Wenden Sie sich an die örtlichen Bau- oder Brandschutzbehörden, um sich über Einschränkungen und Anforderungen an die Abnahme der Installation in Ihrem Gebiet zu informieren.

Bewahren Sie diese Anleitung auf. Sollten Sie dieses Gerät für jemand anderen aufbauen, sorgen Sie dafür, dass der Eigentümer die Anleitung erhält, liest und für spätere Verwendung aufbewahrt.

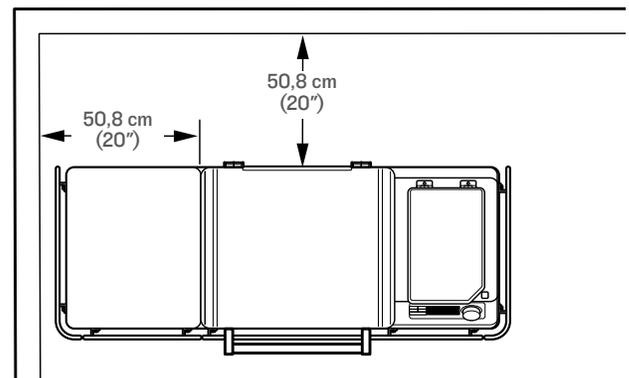
⚠️ **GEFAHR** Gefahr durch Kohlenmonoxid

Bei der Verbrennung von Holzpellets entsteht Kohlenmonoxid, das zu Krankheit, schweren Verletzungen und/oder Tod führen kann. Um zu verhindern, dass dieses farblose, geruchlose Gas Sie, Ihre Familie, Ihre Haustiere oder andere gefährden kann, befolgen Sie diese Anleitung.

- Betreiben Sie Ihren Traeger Grill nur im Freien in einem gut belüfteten Bereich. Dieser Grill ist **AUSSCHLIESSLICH** für die **BENUTZUNG IM FREIEN** bestimmt.
- Benutzen Sie Ihren Traeger Grill **niemals** in einem geschlossenen Bereich oder in einem Bereich ohne ausreichende Belüftung.
- Erkennen Sie die Symptome einer Kohlenmonoxid-Vergiftung: Kopfschmerzen, Schwindel, Schwäche, Übelkeit, Erbrechen, Müdigkeit und Verwirrung. Kohlenmonoxid verringert die Fähigkeit des Blutes Sauerstoff zu transportieren. Zu niedriger Sauerstoffgehalt im Blut kann zu Bewusstlosigkeit oder Tod führen.
- Sollten Sie oder andere Personen erkältungs- oder grippeähnliche Symptome entwickeln, während Sie grillen oder sich in der Umgebung eines Grills aufhalten, suchen Sie einen Arzt auf. Kohlenmonoxid-Vergiftungen werden oft zu spät bemerkt, da sie leicht mit Erkältungs- oder Grippeerkrankungen verwechselt werden.
- Alkohol- oder Drogenkonsum verstärken die Effekte einer Kohlenmonoxid-Vergiftung.
- Kohlenmonoxid gefährdet insbesondere: Mutter und Kind während der Schwangerschaft, Kleinkinder, ältere Menschen, Raucher und Menschen mit Herz-Kreislauf-Erkrankungen wie beispielsweise Anämie oder Herzerkrankungen.

⚠️ **WARNUNG** Feuergefahr

- Halten Sie beim Betrieb Ihres Traeger-Grills einen **MINIMALEN** Abstand von 50,8 cm (20 Zoll) zwischen dem Grill und allen brennbaren Gegenständen in der Nähe ein, einschließlich Holzgeländern, Hausverkleidungen, Fensterrahmen, Möbeln, Bäumen und Abfallbehältern usw.



- Installieren oder betreiben Sie diesen Grill nicht in Innenräumen oder unter einer brennbaren Decke oder einem brennbaren Überhang.
- Stellen Sie Ihren Traeger Grill nicht auf brennbaren Böden oder Oberflächen auf und betreiben Sie ihn dort nicht.
- Legen Sie keine Abdeckhaube oder andere brennbare Gegenstände in den Ablagebereich unter dem Grill.
- Entfernen Sie Töpfe und Pfannen, wenn das Gerät unbeaufsichtigt in Betrieb ist, um die Brandgefahr zu verringern.

⚠️ **WARNUNG** Feuergefahr

- Halten Sie Ihren Traeger Grill sauber. Fettbrände entstehen, wenn der Grill nicht ordnungsgemäß gepflegt wird und das Traeger Fettmanagement-System nicht in regelmäßigen Abständen gereinigt wird (siehe unter „Wartung und Pflege“ auf den Seiten 28-30).
- Auch wenn ausreichend Platz im Grill vorhanden ist, sollten Sie vorsichtig sein, wenn Sie übermäßige Mengen an Lebensmitteln oder Lebensmittel mit hohem Fettgehalt

(z. B. Speck) einlegen, die große Mengen an brennbarem Fett freisetzen können.

- Legen Sie Grillgut nicht in die Nähe des Grillrandes, wo das herabtropfende Fett das Abtropfblech verfehlen und durch den Rost des Grills fallen kann, wo es mit der Glut des Feuertopfes in Berührung kommen und sich entzünden kann.
- Stellen Sie sicher, dass der Feuertopf richtig unter dem Schneckenrohr sitzt. Wenn er nicht ordnungsgemäß montiert ist, fließen die Pellets nicht richtig in den Feuertopf und können sich ansammeln und den Grill beschädigen.
- Vergewissern Sie sich immer, dass der EvenFlow-Hitzeschild und das Abtropfblech richtig auf ihren Halterungen sitzen. Bei unsachgemäßer Installation können direkte Hitze und Flammen aus dem Feuertopf einen Fettbrand verursachen oder das Traeger Fettmanagement-System beschädigen.
- Verwenden Sie **niemals** Benzin, Petroleum, Kerosin, Feuerzeugbenzin oder andere brennbare Materialien, um ein Feuer zu entzünden oder „aufzufrischen“.
- Verwenden oder lagern Sie **niemals** brennbare Flüssigkeiten oder andere brennbare Materialien in der Nähe des Grills.
- Überhitzen Sie den Grill **niemals**, indem Sie überschüssige Pellets oder andere brennbare Materialien in den Feuertopf oder den Trichter geben.

▲ GEFAHR Vergewissern Sie sich im Falle eines Fettbrandes, dass Grillklappe und Trichterdeckel geschlossen sind, und ziehen Sie dann sofort den Stecker des Grills, wenn Sie dies gefahrlos tun können. Entfernen Sie sich vom Grill, bis das Feuer vollständig erloschen und der Grill abgekühlt ist. Bis das Feuer erloschen und der Grill abgekühlt ist:

- Den Grill **nicht** bewegen;
- **Kein** Wasser auf den Grill schütten; und
- **Kein** Salz oder Backpulver verwenden, um einen Fettbrand zu löschen;
- **Nicht** versuchen, dass Feuer zu ersticken.

Bei geschlossenem Grilldeckel und Trichter erhält das Feuer keinen Sauerstoff und brennt sich selbst aus. Halten Sie bei einem Fettbrand niemals den Grilldeckel oder den Trichterdeckel offen. Wenn der Grilldeckel offen ist, verwenden Sie ein nicht brennbares Werkzeug, mit dem Sie den Grilldeckel schließen können, während Sie einen sicheren Abstand zum Grill einhalten. Ein für alle Klassen (Klasse ABC) zugelassener Feuerlöscher sollte verwendet werden, wenn das Feuer nicht auf das Innere des Grills begrenzt ist. Im Falle eines unkontrollierten Brandes rufen Sie sofort die Feuerwehr. Wenn das Feuer vollständig erloschen ist, lassen Sie den Grill vollständig abkühlen. Entfernen Sie alles aus dem Inneren Ihres Grills, einschließlich aller internen Komponenten (Grillroste, Tropfschale, EvenFlow-Hitzeschild, Fettwächter und Feuertopf), Töpfe und Pfannen sowie Lebensmittel. Reinigen Sie den gesamten Grill, einschließlich aller Fettansammlungen im Traeger Grease Management System (TGMS) und entfernen Sie sämtliche Asche und Pellets von dem Grill und dem Feuertopf (siehe „Wartung und Pflege“ auf den Seiten 28-30). Setzen Sie den Feuertopf, das EvenFlow-Hitzeschild, die Abtropfblech, den Fettwächter und die Grillroste wieder ein, starten Sie den Grill neu und führen Sie den Grillbetrieb fort.

▲ WARNUNG Feuergefahr

Lassen Sie den Grill immer vollständig abkühlen, bevor Sie die Förderschneckenfunktion verwenden.

▲ WARNUNG Verbrennungsgefahr

Asche sollte vor der Handhabung immer vollständig abgekühlt sein. Aschereste müssen immer in einem Metallbehälter mit gut schließendem Deckel entsorgt werden. Der geschlossene Aschebehälter muss bis zur endgültigen Entsorgung auf nicht brennbarem Untergrund und in sicherem Abstand zu brennbaren Materialien aufbewahrt werden. Die Asche sollte bis zu ihrer Entsorgung im geschlossenen Behälter aufbewahrt werden.

▲ WARNUNG Verbrennungsgefahr

Viele Teile des Grills werden während des Betriebs sehr heiß. Während des Betriebs des Grills und danach muss darauf geachtet werden, dass keine Verbrennungen entstehen, solange der Grill heiß ist.

- Lassen Sie den Grill **nie** unbeaufsichtigt, wenn kleine Kinder oder Tiere anwesend sind.
- Bewegen Sie den Grill **niemals**, wenn er in Betrieb oder heiß ist. Lassen Sie den Grill gründlich abkühlen und schließen Sie den Deckel, bevor Sie ihn bewegen oder transportieren. Wenn Sie Ihren Grill nach Gebrauch in einem Fahrzeug transportieren möchten, stellen Sie vor dem Einladen in das Fahrzeug sicher, dass das Feuer vollständig erloschen und der Grill ausgekühlt ist. Füllen Sie niemals Wasser in den Feuertopf, denn das würde die Förderschnecke verstopfen.
- Füllen Sie **niemals** von Hand Pellets in den heißen Feuertopf nach. Das ist gefährlich und Sie können sich ernsthaft verbrennen. Sollte die Pelletkammer leerlaufen und Ihr Feuer erlischt während Sie grillen, lassen Sie den Grill vollständig auskühlen und starten Sie erneut. (Siehe Seite 25, Anleitung zur „Pelletkammer-Entleerung“).
- Berühren Sie **niemals** Kochgeschirr, Heizfläche, Lebensmittel oder Flüssigkeit, während Sie das Induktionskochfeld verwenden. Lassen Sie das Kochfeld vollständig abkühlen und entfernen Sie Kochgeschirr mit heißen Speisen oder Flüssigkeiten vom Kochfeld, bevor Sie das Kochfeld anfassen oder reinigen. Das Reinigen einer heißen Oberfläche mit einem nassen Schwamm kann zu Verbrennung durch Dampf führen.
- Die Grillroste und Fleischsonde sind nach dem Vorheizen extrem heiß. Seien Sie bitte vorsichtig, wenn Sie Lebensmittel auf die Grillroste legen oder die Fleischsonde einführen, entfernen oder einstellen.
- **Niemals** den Grill mit offenem Deckel bewegen. Schließen Sie stets den Deckel, bevor Sie den Grill bewegen.

▲ WARNUNG Rauchgefahr

- Wenn es zu einer Startverzögerung kommt und sich der Rauch Ihres Grills von durchsichtigem, weißem Rauch zu einem ungewöhnlich wallenden, dicken, undurchsichtigen, weißen Rauch verändert, der in einen gelb gefärbten Rauch übergeht, schalten Sie Ihren Grill sofort mit dem Hauptschalter an der Vorderseite der Pelletkammer aus oder ziehen Sie den Netzstecker. Starten Sie den Abschaltzyklus **nicht**.

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE FORTSETZUNG

- **⚠ GEFAHR** Öffnen Sie **nicht** den Deckel des Grills, um den Grill zu lüften. Halten Sie sich vom Grill fern, bis der Rauch abzieht und der Grill vollständig abgekühlt ist.
- Dies kann das Ergebnis eines Pelletüberlaufs sein, der durch eine teilweise Entzündung der Pellets verursacht wird. Wenn dies länger anhält, bilden sich Gase, die sich entzünden können. Wenn sich diese Gase entzünden, verpuffen sie auf einmal, wobei ein lautes Geräusch entsteht, das Personen in unmittelbarer Nähe des Grills erschrecken und/oder verletzen kann, und der Grilldeckel kann sich öffnen und schließen. Diese Situation wird manchmal als „Grill-Rülpsen“ bezeichnet und sollte vermieden werden. Wenn Sie Ihren Grill nicht wie unter „Wartung und Pflege“ auf den Seiten 28 bis 30 beschrieben pflegen, kann sich ebenfalls ein Fettbrand entwickeln.
- Wenn ein Rülpsen auftritt, lassen Sie den Grill vollständig abkühlen, entfernen Sie alle internen Komponenten (einschließlich Grillroste, Abtropfblech, EvenFlow-Hitzeschild, Fettwächter und Feuertopf) und reinigen Sie den Grill und den Feuertopf gründlich von Asche und Pellets (siehe Seite 29, „Reinigen der Asche im und um den Feuertopf“) und stellen Sie sicher, dass Fett und andere Ablagerungen entfernt wurden (siehe Seiten 28-30, „Wartung und Pflege“). Entfernen Sie alle Pellets aus der Pelletkammer. Führen Sie die primäre Förderschneckensequenz aus, um alle Pellets aus der Förderschnecke zu drücken und diese zu entsorgen. Entfernen Sie alle Pellets aus dem Feuertopf. Füllen Sie den Trichter mit neuen Pellets und bereiten Sie die Förderschnecke vor (siehe „Onboarding Teil 1: Einbrennen Ihres Grills“ auf Seite 14 mit Anweisungen zur Vorbereitung der Förderschnecke).

⚠ GEFAHR Stecken Sie Ihre Hand **nicht** in oder in die Nähe der Förderschnecke, die sich im unteren Teil der Pelletkammer befindet. Schwere Verletzungen sind die Folge, wenn sich die Förderschnecke dreht und Ihre Hand in der Förderschnecke eingeklemmt wird. Entfernen Sie nicht das Drahtschutzgitter in Ihrer Pelletkammer. Es sollten keine Wartungsarbeiten an oder in der Nähe der Förderschnecke durchgeführt werden, während der Grill eingeschaltet oder an den Strom angeschlossen ist.

⚠ WARNUNG Stromschlaggefahr

Gefährliche Spannungen können zu elektrischem Schlag, Verbrennungen oder zum Tod führen.

- Die Stromkreise oder Steckdosen, die für den Betrieb dieses Traeger Grills verwendet werden, müssen mit einem Fehlerstromschutzschalter (FI-Schalter) ausgestattet sein.
- Sofern in dieser Bedienungsanleitung nicht anders angegeben, trennen Sie Ihren Grill von der Stromversorgung, bevor Sie mit der Wartung beginnen.
- Wenn Sie ein Verlängerungskabel verwenden, verwenden Sie nur ein für den Außenbereich geeignetes Verlängerungskabel, um einen elektrischen Schlag zu vermeiden, und beachten Sie die Anweisungen und Warnhinweise, die diesem Produkt beiliegen. Dieser

Kabeltyp ist mit „W-A“ oder „W“ auf der Ummantelung des Kabels gekennzeichnet, wie z. B. ein Verlängerungskabel des Kabeltyps:

SW-A, SOW-A, STW-A, STOW-A, SJW-A, SJOW-A, SJTW-A oder SJTOW-A.

- Wenn Sie ein Verlängerungskabel verwenden, achten Sie darauf, dass Sie für 120-V-Modelle ein geerdetes Verlängerungskabel Nr. 14 AWG und für 230-V-Modelle ein Kabel Nr. 18 AWG verwenden.
- Verändern Sie den Stecker Ihres Traeger Grills, die Anschlussbuchse des Verlängerungskabels oder den Stecker des Verlängerungskabels in keiner Weise, auch nicht durch Entfernen des Erdungsstifts (Masse).
- Achten Sie darauf, dass Ihr Verlängerungskabel in gutem Zustand ist. Überprüfen Sie Verlängerungskabel vor jedem Gebrauch auf lose oder freiliegende Drähte und durchgeschnittene oder abgenutzte Isolierung. Tauschen Sie es bei Beschädigung aus. Verwenden Sie niemals ein beschädigtes Verlängerungskabel.
- Sorgen Sie dafür, dass das Netzkabel und das Verlängerungskabel sicher zusammengesteckt sind. Verbinden Sie Verlängerungskabel nicht miteinander.
- Halten Sie das Verlängerungskabel frei von Schnee und stehendem Wasser.
- Stellen Sie sicher, dass das Netzkabel und das Verlängerungskabel keine Stolperfalle bilden. Verlegen Sie ein Verlängerungskabel nicht durch ein Fenster oder eine Türöffnung.
- Wenn das Verlängerungskabel nicht verwendet wird, sollte es entfernt und an einem vor der Sonne geschützten Ort und außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahrt werden.

⚠ ACHTUNG

- Nehmen Sie keine Änderungen an diesem Grill vor und bauen Sie keine Teile oder Komponenten ein, die nicht von Traeger für die Verwendung mit diesem Grill zugelassen sind. Jegliche Veränderung an diesem Grill oder der Einbau von nicht zugelassenen Teilen oder Komponenten führt zum Erlöschen der Garantie und kann ein Sicherheitsrisiko darstellen, einschließlich, aber nicht beschränkt auf, einen Brand.
- Kinder sind zu beaufsichtigen, um sicherzustellen, dass sie nicht an dem Grill herumspielen.

⚠ ACHTUNG Verwenden Sie geeignete Pellets

- Dieser Grill ist nur für naturbelassene Holzpellets, die für Pelletgrills bestimmt sind, geeignet und zugelassen. Die Verwendung einer anderen Art von Brennstoff in diesem Grill führt zum Erlöschen der Garantie, kann zum Festfahren der Förderschnecke führen und kann ein Sicherheitsrisiko darstellen.
- **Für ein optimales Ergebnis und besten Geschmack verwenden Sie immer original HARTHOLZPELLETS DER MARKE TRAEGER.**
- Bewahren Sie Holzpellets immer an einem trockenen Ort auf, fern von hitzeproduzierenden Geräten oder Brennstoffbehältern.

⚠️ WARNUNG Verwenden Sie keine Heizpellets.

Verwenden Sie niemals Heizpellets im Grill, da diese gefährliche Verunreinigungen und Zusätze enthalten können und den Grill beschädigen können.

⚠️ ACHTUNG Minimale Umgebungstemperatur

- Wenn die Umgebungstemperatur unter -29 °C (-20 °F) fällt, kann das Display des Controllers Schaden nehmen.

⚠️ WARNUNG Eine unsachgemäße Platzierung der Fleischsonde kann zu rohem oder zu kurz gegartem Fleisch führen, was das Risiko lebensmittelbedingter Erkrankungen erhöhen kann.

⚠️ WARNUNG Wenn das Feuer im Feuertopf während des Kochens ausgeht, ist es wichtig, diese Schritte zu befolgen. Andernfalls besteht die Gefahr der Überhitzung Ihres Grills, da sich im Feuertopf zu viele unverbrannte Pellets befinden könnten. Dies wird häufig durch eine unsachgemäße Inbetriebnahme und/oder einen Pelletmangel verursacht.

- Drücken Sie den Hauptschalter an der Vorderseite des Grills auf OFF (aus) und ziehen Sie das Netzkabel ab. Lassen Sie den Grill vollständig abkühlen. Öffnen Sie den Deckel und entfernen Sie sämtliches Grillgut, die Grillroste, das Abtropfblech und den EvenFlow-Hitzeschild.
- Entfernen Sie alle nicht verbrannten Pellets und die Asche aus dem Inneren des Feuertopfes und den angrenzenden Bereichen. (Siehe Anweisungen für die korrekte Handhabung und Entsorgung von Asche auf Seite 30.)
- Vergewissern Sie sich, dass der Feuertopf ordnungsgemäß platziert ist und die Lippe des Feuertopfs unter dem Schneckenrohr sitzt.
- Bevor Sie den EvenFlow-Hitzeschild, das Abtropfblech und die Grillroste wieder einsetzen, schließen Sie das Netzkabel an eine geeignete geerdete Steckdose an, drücken Sie den Hauptnetzschalter auf ON (ein) und starten Sie einen Kochvorgang. Nun sollten Pellets in den Feuertopf fallen und der Brennstab sollte beginnen diese zu erhitzen (dieser sollte langsam rot werden).

- ⚠️ WARNUNG** Berühren Sie nicht den Brennstab.
- Wenn Flammen aus dem Feuertopf austreten, starten Sie einen Abschaltzyklus und drücken Sie dann den Hauptschalter auf OFF (aus). Lassen Sie den Grill auskühlen. Nun können Sie die Grillroste, das Abtropfblech und den EvenFlow-Hitzeschild wieder im Grill anbringen.

⚠️ WARNUNG

- Drücken Sie den Hauptnetzschalter auf AUS (off) und ziehen Sie das Netzkabel ab, bevor Sie die Reinigung beginnen.

- Stellen Sie sicher, dass der Grill KALT ist und die Asche nicht mehr glüht und KALT ist, bevor Sie den EZ-Clean Fett- und Aschebehälter überprüfen.
- Fettablagerungen sind leichter zu reinigen, solange der Grill noch ein wenig Restwärme gespeichert hat, jedoch nicht mehr heiß ist. **Seien Sie vorsichtig, um Verbrennungen zu vermeiden. Wir empfehlen das Tragen von hitzebeständigen Schutzhandschuhen.**
- Ein spezieller Staubsauger ist der beste Weg, um die Asche aus dem Feuertopf zu entfernen, aber dies muss mit äußerster Vorsicht geschehen, um Brandgefahr zu vermeiden. Reinigen Sie die Ascheablagerungen in und um den Feuertopf herum ausschließlich dann, wenn der Grill KALT ist.
- Die Grillroste sind leichter zu reinigen, solange der Grill noch ein wenig Restwärme gespeichert hat. **Seien Sie vorsichtig, um Verbrennungen zu vermeiden. Wir empfehlen das Tragen von hitzebeständigen Schutzhandschuhen.** Wir empfehlen eine langstielige Reinigungsbürste in der Nähe des Grills aufzubewahren. Wenn Sie Ihr Grillgut vom Rost genommen haben, bürsten Sie die Grillroste einfach kurz ab. Dies dauert nur eine Minute und der Grill ist bereit für den nächsten Grillvorgang.
- Dieses Gerät wurde getestet und entspricht den Grenzwerten für digitale Geräte der Klasse B, gemäß Teil 15 der FCC-Vorschriften. Diese Grenzwerte sind so ausgelegt, dass sie einen angemessenen Schutz gegen schädliche Einflüsse in einer Wohnanlage bieten. Dieses Gerät erzeugt, verwendet und kann Hochfrequenzenergie ausstrahlen und kann, wenn es nicht gemäß den Anweisungen installiert und verwendet wird, unerwünschte Störungen des Radio- oder Fernsehempfangs verursachen, was durch Aus- und Einschalten des Geräts festgestellt werden kann. Der Benutzer wird gebeten, zu versuchen, die Störung durch eine oder mehrere der folgenden Maßnahmen zu beheben:
 - Neuausrichtung oder Versetzen der Empfangsantenne.
 - Vergrößern des Abstands zwischen Gerät und Empfänger.
 - Anschluss des Geräts an eine Steckdose, die zu einem anderen Stromkreis gehört als der, an den der Empfänger angeschlossen ist. Ziehen Sie den Händler oder einen erfahrenen Radio-/Fernsehtechniker zu Rate.

BEWAHREN SIE DIESE ANLEITUNG AUF



WILLKOMMEN
BEI THE
TRAEGERHOOD

INHALTSVERZEICHNIS

2 WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

8 DER GESCHMACK ZÄHLT

9 NATÜRLICHE HARTHOLZPELLETS

10 LERNEN SIE IHREN GRILL KENNEN

13 ERSTE SCHRITTE ZUR INBETRIEBNAHME
IHRES GRILLS

14 ONBOARDING TEIL 1: EINBRENNEN DES GRILLS

16 ONBOARDING TEIL 2: VERBINDUNG MIT DEM GRILL
HERSTELLEN

18 ONBOARDING TEIL 3: ANSCHLUSS IHRES ZUBEHÖRS

19 BEDIENUNG DES GRILLS

20 KOCHEN AUF DEM TRAEGER

22 KOCHEN MIT ZUBEHÖR

24 IHREN GRILL ABSCHALTEN

25 PELLETKAMMER-ENTLEERUNG

26 FUNKTIONEN DES GRILLS

28 WARTUNG UND PFLEGE

30 FEHLERBEHEBUNG

31 TIPPS ZUR BEDIENUNG

32 SERVICE

34 GARANTIE

DER GESCHMACK ZÄHLT. HOLZ IST NICHT NUR DER BRENNSTOFF, ES IST DIE **GEHEIME ZUTAT.**

TRAEGER- HARTHOLZ	GUT FÜR ALLES BESTENS FÜR:					
APFEL						
KIRSCH						
HICKORY						
MESQUITE						
PEKANNUSS						
SIGNATURE BLEND						

DIE PERFEKTEN **KOMBINA- TIONEN**



Kräftige Rindfleischstücke verlangen nach passenden kräftigen Holzaromen, wie Hickory oder Mesquite.

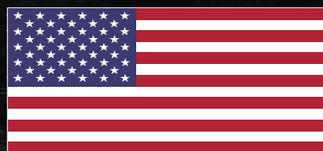


Werfen Sie ein paar Pellets hinein und verwandeln Sie Ihren Traeger in einen holzbefeuerten Pizzaofen.



Wie wäre es mit Kirschkuchen, gebacken über Obst-Hartholzpellets? Ja bitte!

FÜLL-
STOFFE
BINDE-
MITTEL
**KEINE
KEINE SORGEN**



HERGESTELLT IN
DEN U.S.A.

NATÜRLICHE HARTHOLZPELLETS

KONSTANTE PERFORMANCE UND GESCHMACK

DIE HERSTELLUNG UNSERER PELLETS



1 Träger Pellets werden aus **natürlichen Hartholz**-Sägespänen hergestellt.



2 Die Sägespäne werden durch **Hitze und Druck** zu Pellets gepresst.

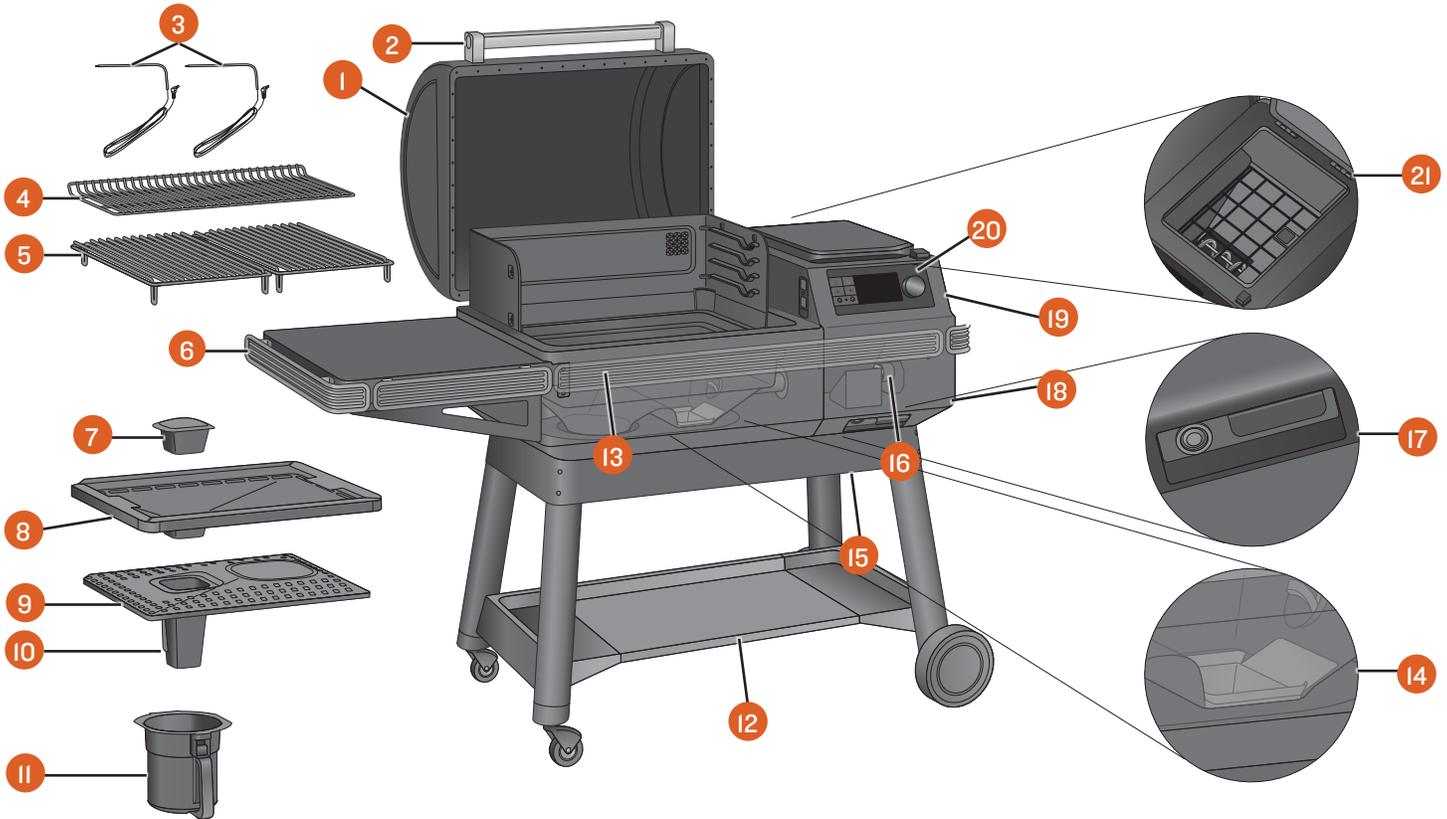


3 Pellets **schüren das Feuer und fügen Geschmack hinzu**, damit die Gerichte unvergesslich werden.

LERNEN SIE IHREN GRILL KENNEN

Schlagen Sie in der Montageanleitung nach, um Ihren Traeger Grill zu montieren und aufzustellen.

TEILE UND AUSSTATTUNG DES IRONWOOD-GRILLS



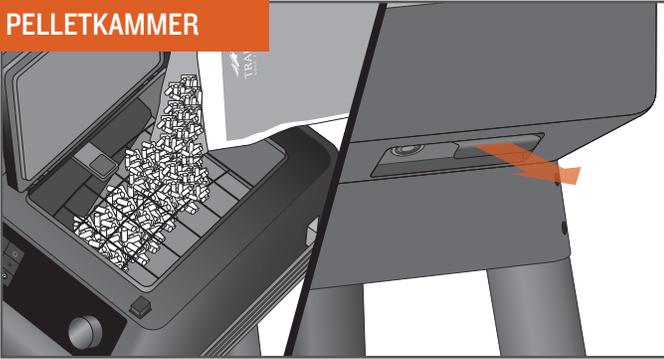
TEIL	BESCHREIBUNG	TEIL	BESCHREIBUNG
1	GRILLDECKEL	12	UNTERE ABLAGE
2	DECKELGRIFF	13	P.A.L. POP-AND-LOCK ZUBEHÖRSCHIENE
3	KABEL-FLEISCHSONDE	14	FEUERTOPF
4	GRILLROST 2. EBENE	15	PELLETKAMMER-ENTLEERUNGSKLAPPE (UNTERSEITE DER PELLETKAMMER)
5	GRILLROSTE I. EBENE	16	FÖRDERSCNECKE (IN DER PELLETKAMMER)
6	SEITLICHE ABLAGE	17	SCHALTER FÜR DIE HAUPTSTROMVERSORUNG (VORNE AN DER PELLETKAMMER) UND HEBEL FÜR DIE Klappe ZUR PELLETKAMMERENTLEERUNG
7	FETTWÄCHTER	18	ABNEHMBARES STROMKABEL (HINTERSEITE DER PELLETKAMMER)
8	EZ-CLEAN ABTROPFBLECH	19	PELLETKAMMER
9	EVENFLOW-HITZESCHILD	20	TRAEGER CONTROLLER MIT WIFIRE-TECHNOLOGIE
10	FETTABLAUF	21	INNENRAUM DER PELLETKAMMER MIT SCHUTZGITTER
11	EINLAGEN FÜR EZ-CLEAN FETT- UND ASCHETOPF		

GEWICHTSKAPAZITÄTEN

Ablage: 27,2 kg (60 lbs)

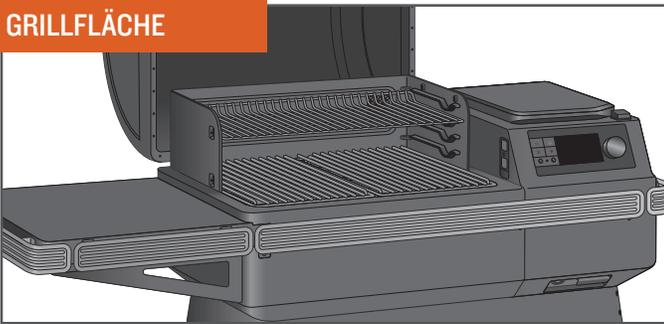
Untere Ablage: 36,3 kg (80 lbs)

PELETKAMMER



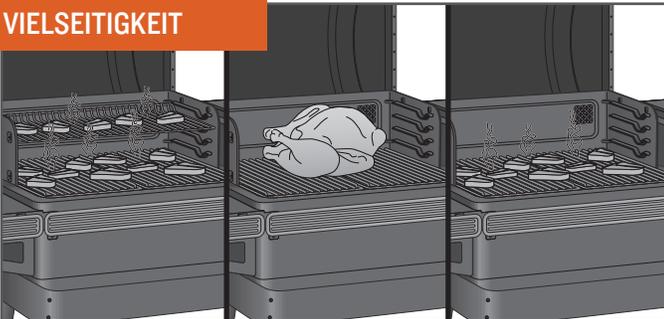
Mit dem Fassungsvermögen der Pelletkammer (10 kg) können Sie stundenlang kochen und brauchen sich nicht um den Grill zu kümmern, sondern haben Zeit für Freunde und Familie. Die Pellets können durch einfaches Ziehen eines Hebels entleert werden.

GRILLFLÄCHE



Mit einer Grillfläche von 0,39-0,59 m² (616-924 in.²) bietet Ihr Traeger Grill genug Platz, um T-Bone Steaks und Spare Ribs für eine ganze Party zu grillen und lässt trotzdem noch ausreichend Platz, um ein paar Beilagen zuzubereiten.

VIELSEITIGKEIT



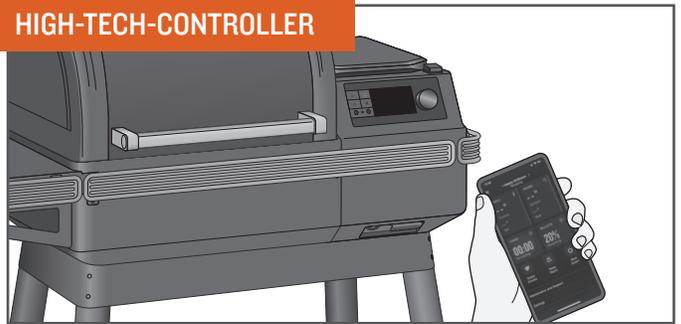
Das variable, zweistufige Grillrostsystem bietet vielfältige Möglichkeiten; entnehmen Sie das obere Grillrost für besonders große Stücke, wie einen Truthahn.

GRILL FORM / RAUCHFÜHRUNG NACH UNTEN



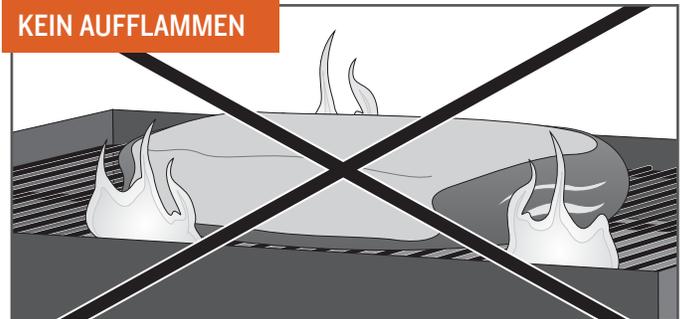
Die typisch geformte Grillkammer des Traeger Grills mit Rauchführung nach unten sorgt für eine optimale Luft- und Rauchzirkulation. Dabei zirkuliert heiße, rauchige Luft im Garraum und umgibt Ihr Grillgut rundherum mit holzbefeuerter Hitze für gleichmäßiges Garen auf allen Seiten. Die rauchige Luft ist beim Garen immer vorhanden, auch wenn man sie nicht sieht.

HIGH-TECH-CONTROLLER



Mit dem Traeger Grill wird die Kontrolle des Grills so einfach, wie es ist Ihr Telefon aus der Tasche zu ziehen. Die WiFIRE-Technologie bietet Ihnen die Möglichkeit, die Temperatur einzustellen und automatisch an Rezepte anzupassen, die Sie aus unserer Traeger-App heruntergeladen haben. Die App für Android können Sie im Google Play Store herunterladen, die App für Apple im App Store. Hinweise zur Bedienung der App finden Sie auf traeger.com/app. Siehe „Onboarding Teil 2: Verbindung mit dem Grill herstellen“ (Seite 16), wo Sie Anweisungen dazu finden, wie Sie den Grill mit Ihrem Telefon verbinden.

KEIN AUFFLAMMEN



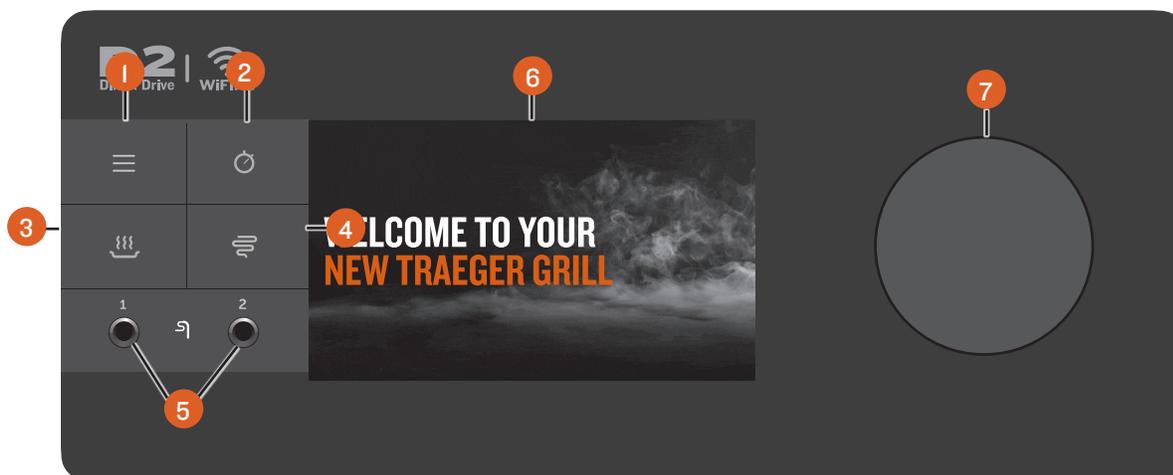
Sie müssen sich nie wieder Sorgen um durch herabtropfendes Fett verursachte Stichflammen machen, die Ihr Grillgut verderben, denn die holzgefeuerten Grills von Traeger garen mit indirekter Hitze. Sämtliche Tropfen und Säfte werden sicher aufgefangen und außerhalb des Garraums im EZ-Clean Fett- und Aschebehälter gesammelt.

TIPP: Halten Sie Ihren Grill sauber. Siehe „Tipps zur Bedienung“ (Seite 31) und „Wartung und Pflege“ (Seiten 28-30).

LERNEN SIE IHREN GRILL KENNEN FORTSETZUNG

IHR ELEKTRONISCHER WiFIRE-CONTROLLER

Ihr Traeger Grill verfügt über einen hochmodernen Traeger-Controller mit WLAN- und Bluetooth-fähiger WiFIRE-Technologie. Der Controller verfügt über einen Umgebungslichtsensoren in der oberen linken Ecke, der die Helligkeit des Bildschirms steuert und so für perfekte Sicht bei jedem Licht sorgt. Bevor Sie Ihren Grill in Betrieb nehmen, sollten Sie sich mit der Bedienung und den unterschiedlichen Funktionen des Controllers vertraut machen. Sobald der Hauptschalter (der sich unter der Vorderseite der Pelletkammer befindet) eingeschaltet ist, tippen Sie auf eine der Tasten auf der linken Seite des Bildschirms oder drehen Sie den Auswahldrehknopf, um den Grill einzuschalten.



HINWEIS: Temperaturschwankungen sind bei Traeger Grills normal. Jegliche bedeutsame Schwankung könnte das Ergebnis von Wind, Lufttemperatur, unsachgemäßer Verwendung, mangelnder Wartung und Pflege oder auch Qualität und Zustand der Pellets sein.

1 HAUPTMENÜ

Über das Menü können Sie Zubehör einrichten und überwachen, auf die Grillpflege und -wartung zugreifen und Ihren Grill mit dem Internet und den Einstellungen Ihres Hauses synchronisieren.

2 TIMER

Der Timer dient nur zu Ihrer Annehmlichkeit; er hat keinen Einfluss auf den Grillbetrieb. Wenn Sie Ihr Fleisch zum Beispiel in 15 Minuten begießen müssen, stellen Sie den Timer auf 15 Minuten ein. Nach Ablauf der Zeit ertönt dann ein Signalton.

3 WARM HALTEN

Diese Funktion hält das Essen bei einer Grilltemperatur von 74 °C (165 °F) warm.

4 SUPER SMOKE

Bei einer eingestellten Temperatur zwischen 74 °C und 107 °C (165 °F und 225 °F) können Sie jederzeit den SUPER SMOKE einschalten, um das Raucharoma zusätzlich zu intensivieren.

5 ZUBEHÖR-BUCHSE

Verwenden Sie diese Buchsen, um kabelgebundene Sonden oder anderes kabelgebundenes Zubehör anzuschließen.

6 STATUS-ANZEIGE

Dieses fortschrittliche TFT-Display zeigt die aktuelle Temperatur, den Status des Kochvorgangs und alles, was mit der Grillsteuerung und -funktion zusammenhängt. Diese Anzeige ist ebenso ein Touchscreen und kann sowohl per Berührung als auch über den Auswahldrehknopf verändert werden.

7 AUSWAHLDREHKNOPF

Drehen Sie den Drehknopf, um sich im angezeigten Menü auf und ab zu bewegen. Drücken Sie zur Auswahl auf die Mitte des Drehknopfs.

HAUPTANZEIGE

- **STARTBILDSCHIRM** – Bei Traeger halten wir es einfach. Die Grilltemperatur wird immer auf dem Startbildschirm angezeigt. Um die Grilltemperatur von diesem Bildschirm aus einzustellen oder anzupassen, drehen Sie einfach den Drehknopf auf die gewünschte Temperatur und drücken Sie auf die Mitte des Drehknopfs.
- **FUSSZEILE STARTBILDSCHIRM** – Für weitere Informationen und Shortcuts für zusätzliche Funktionen tippen Sie einfach auf eine beliebige Stelle in der Fußzeile, um das Traeger Dashboard aufzurufen.
- **TRAEGER DASHBOARD** – Das Traeger Dashboard kann durch Antippen einer beliebigen Stelle in der unteren Fußzeile aufgerufen werden. Über das Dashboard können Sie Sondetemperaturen, Timer, Pelletstand und mehr überwachen. Wenn Sie weitere Geräte einrichten, blättern Sie oder tippen Sie auf die Pfeile in den unteren Ecken, um zusätzliche Informationen anzuzeigen. Möchten Sie Ihre Sonden oder Ihr Zubehör im Auge behalten? Tippen Sie auf die Stecknadel in der oberen rechten Ecke, um diese Ansicht anzuheften und während des Kochvorgangs unverändert beizubehalten. Tippen Sie erneut, um zur Startbildschirmansicht zurückzukehren.

MENÜ

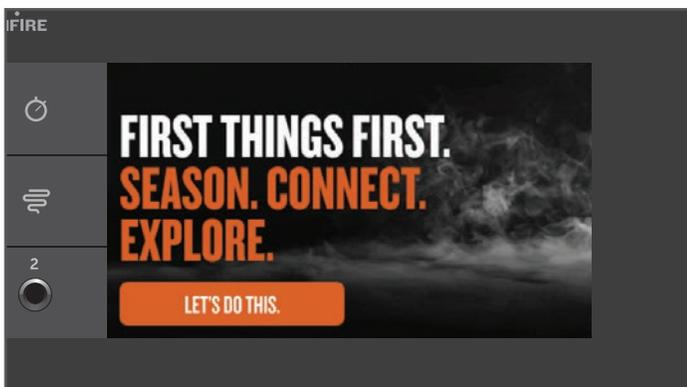
- **WiFIRE CONNECTIVITY** – Über diese Auswahl können Sie Ihren Grill mit Ihrem Heim-WLAN verbinden und beliebige Traeger Bluetooth-Geräte koppeln.
- **ZUBEHÖR** – Über diese Auswahl können Sie alle Zubehörteile und deren Einstellungen überwachen, z. B. Temperaturen, eingestellte Sondenzieltemperaturen und mehr.

HINWEIS: Traeger Bluetooth-Geräte können jeweils nur mit einem Traeger Grill gekoppelt werden. Wenn Sie mehrere Bluetooth-fähige Traeger Grills haben und eine gekoppelte Sonde auf einem anderen Grill verwenden möchten, stellen Sie sicher, dass Sie das Gerät auf dem ersten Grill „Vergessen“, um es mit dem zweiten Grill koppeln zu können.

- **PFLEGE UND WARTUNG** – Traeger Grills werden mit einigen der höchsten Qualitätsmaßnahmen in der Branche gebaut; dennoch können Probleme auftreten. Über diese Auswahl können Sie alle Fehler oder Probleme, die mit Ihrem Grill auftreten können, überprüfen und diagnostizieren. Mit mehr Sensoren als je zuvor, dank der Smart Combustion Technology, können wir diese Probleme besser verstehen und schneller analysieren, damit Sie weiter kochen können.
 - **Förderschnecke** – Ermöglicht einen schnellen Zugriff zur Fehlersuche und Beseitigung von eventuellen Blockierungen oder Fehlern der Förderschnecke.
 - **Teilediagnose** – Ermöglicht es Ihnen, Fehler zu finden und diese zu beheben.
 - **Pflegetipps** – Selbst die Profis nehmen sich Zeit für die Reinigung, und ein sauberer Grill maximiert die Leistung Ihres Grills.
 - **Selbsttest** – Mithilfe des Selbsttests können Sie sicherstellen, dass alles korrekt funktioniert. Befolgen Sie einige Anweisungen auf dem Bildschirm, um zu prüfen, ob alle Komponenten mit dem Controller verbunden sind und mit Strom versorgt werden. Nach dem kurzen Test zeigt Ihr Grill eine Liste der Komponenten an und ob sie mit Strom versorgt werden oder nicht. Weitere Hilfe zur Durchführung des Selbsttests erhalten Sie von unserer Kundendienstabteilung.
 - **Kundenservice** – Wir sind immer da, um Fragen zu beantworten. Verwenden Sie diese Kontaktinformationen, wann immer nötig.
- **ÜBER GRILL** – Hier finden sich Informationen zu WLAN, Modellnummern und Vorschriften. Hier finden Sie außerdem Pro-Tipps, um sich über alle Funktionen und Vorteile Ihres Traeger Grills zu informieren.
- **EINSTELLUNGEN** – Mit der Auswahl Einstellungen im Menü können Anzeigeeinstellungen, Temperatureinstellungen und mehr angepasst werden.
 - **Helligkeit** – Drehen Sie den Drehknopf, um den Bildschirmkontrast von 1 (niedrig) bis 10 (hoch) einzustellen. Die Standardeinstellung ist 5. Drücken Sie auf die Mitte des Drehknopfs, um zu bestätigen und zum Einstellungsmenü zurückzukehren.
 - **Ton** – Schaltet den Lautsprecher des Grills ein bzw. aus. Die ausgewählte Einstellung wird mit einem Häkchen gekennzeichnet.
 - **Einheiten** – Drehen und drücken Sie das Wählrad oder tippen Sie auf den Bildschirm, um zwischen Grad Fahrenheit (°F) und Celsius (°C) zu wählen. Die ausgewählte Einstellung wird mit einem Häkchen gekennzeichnet.
 - **Sprachen** – Drehen und drücken Sie das Wählrad, um die gewünschte Sprache auszuwählen.

ERSTE SCHRITTE ZUR INBETRIEBNAHME IHRES GRILLS

Das Traeger-System aus WLAN- und Bluetooth-verbundenen Produkten bietet Ihnen eine Welt des Geschmacks auf Knopfdruck. Um das Beste aus Ihrem Grillerlebnis herauszuholen, empfehlen wir Ihnen, unsere geführte Einweisung zu durchlaufen, damit Sie sofort loslegen und mit Leichtigkeit kochen können:

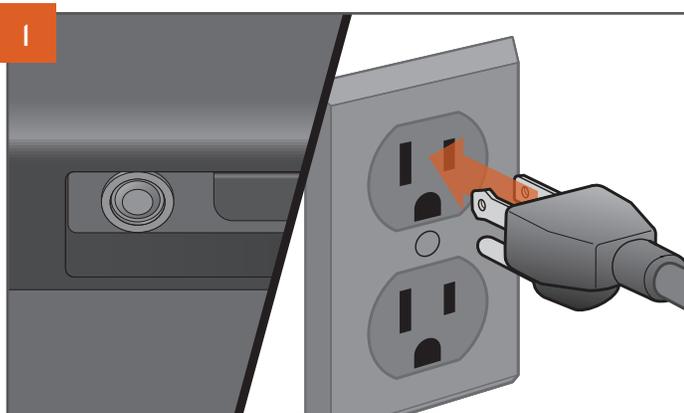
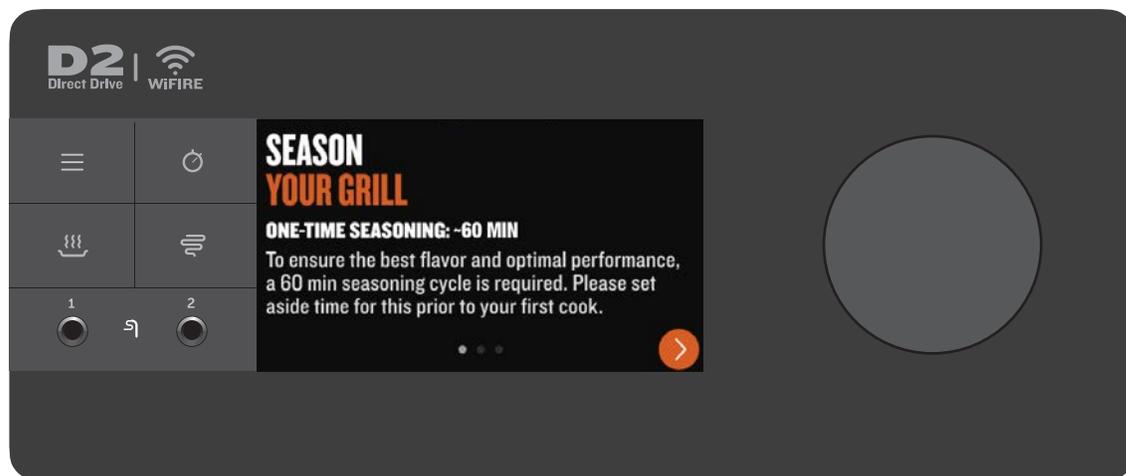
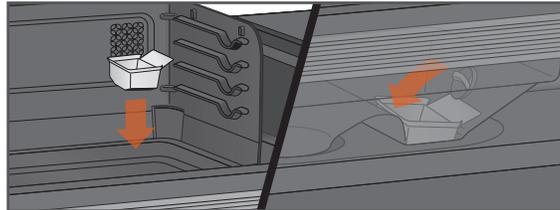


- 1 Brennen Sie Ihren Grill ein.
HINWEIS: Dies muss vor der Zubereitung von Speisen auf Ihrem Grill erfolgen.
- 2 Verbinden Sie Ihren WiFIRE Grill über die Traeger App mit dem WLAN.
- 3 Lernen Sie die unglaublichen Eigenschaften und Funktionen dieses marktführenden holzbefeuerten Grills kennen.

ONBOARDING TEIL I: EINBRENNEN DES GRILLS

ERFORDERLICH VOR DEM ERSTEN KOCHEN UND SOLLTE WÄHREND DER GEFÜHRTEN EINWEISUNG DURCHFÜHRT WERDEN. Um den besten Geschmack, die optimale Leistung und den ordnungsgemäßen und sicheren Betrieb des Grills zu gewährleisten, befolgen Sie die nachstehenden Anweisungen für das Einbrennen Ihres Grills und das Vorbereiten der Förderschnecke.

WICHTIG: Vergewissern Sie sich, dass alle Komponenten ordnungsgemäß in den Grill eingebaut sind, bevor Sie ihn einbrennen.

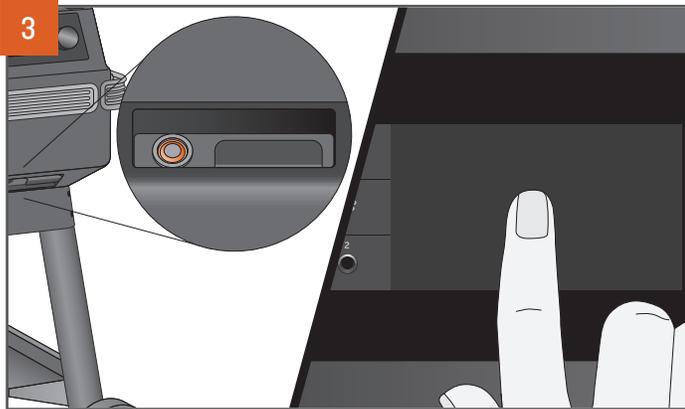


DER STECKER KANN JE NACH LAND ODER REGION VARIIEREN.

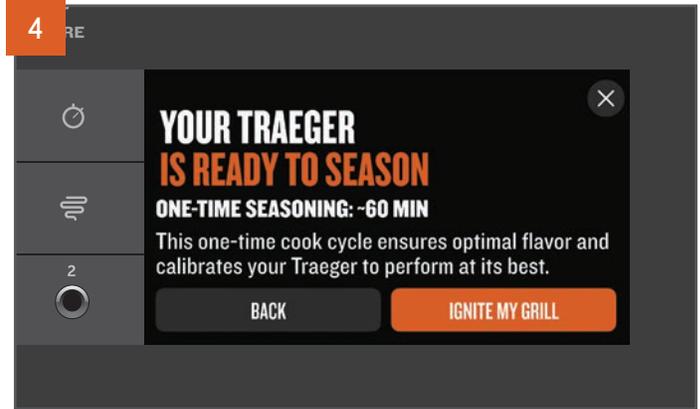
Stellen Sie den Netzschalter auf OFF (aus) und stecken Sie das Netzkabel in eine geeignete geerdete Steckdose.



Öffnen Sie den Deckel der Pelletkammer. Achten Sie vor dem Einfüllen von Pellets in die Pelletkammer darauf, dass sich keine Fremdkörper in der Förderschnecke befinden. Schließen Sie nach dem Einfüllen der Pellets in die Pelletkammer den Deckel. Wir empfehlen, dass Sie die Pelletkammer mindestens bis zum Sicherheitsgitter in der Pelletkammer füllen.



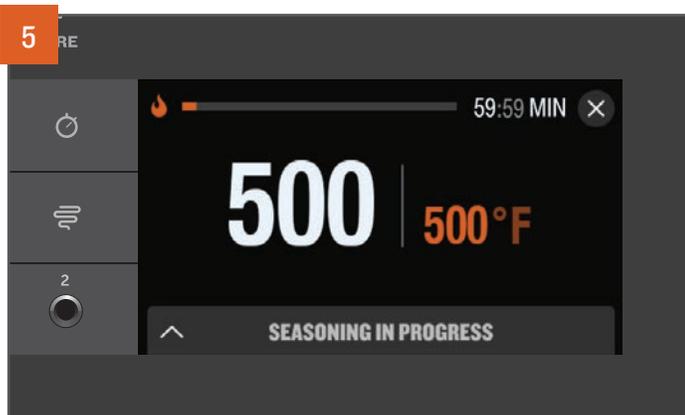
Stelle den Netzschalter an der Vorderseite des Grills auf ON (ein). Tippen Sie auf eine beliebige Stelle auf dem Bildschirm oder drehen Sie den Auswahldrehknopf, um den Controller einzuschalten. Beim Einschalten des Grills wird ein Begrüßungsbildschirm angezeigt.



Der Startbildschirm führt zu einer automatischen Einführung (Onboarding). Folgen Sie den Anweisungen, um Ihren Grill schnell und einfach einzubrennen, anzuschließen und für die erste Zubereitung einzurichten.

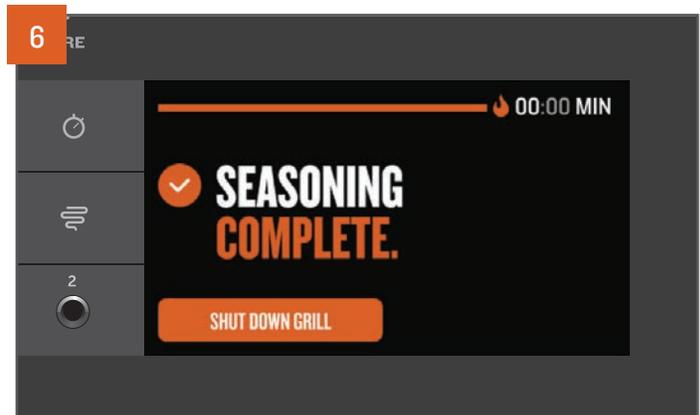
Wenn Sie sich dafür entscheiden, das Onboarding zu überspringen, erscheint auf Ihrem Grill dieser Bildschirm für das manuelle Einbrennen. Vor dem ersten Kochvorgang ist ein Einbrennzyklus erforderlich, der sicherstellt, dass der Grill sauber, präpariert und bereit für optimale Leistung ist (dies geschieht automatisch – ein Präparieren ist nicht mehr erforderlich).

HINWEIS: Dieses Einbrennen ist wichtig um eine gute Leistung des Grills zu gewährleisten. Stellen Sie sicher, dass alle internen Komponenten vor diesem Einbrennzyklus ordnungsgemäß installiert wurden und dass sich während dieses Zyklus keine Lebensmittel auf den Grillrosten befinden.



Nachdem Sie Ihren Grill per Onboarding gezündet haben, durchläuft Ihr Grill automatisch den Einbrennvorgang.

HINWEIS: Es kann bis zu einer Stunde dauern, bis die Temperatur für das erstmalige Einbrennen erreicht ist.



Wenn der Einbrennzyklus beendet ist, leitet der Controller einen vollständigen Abschaltzyklus ein. Abschaltzyklen vermeiden künftige Beeinträchtigungen und bereiten Ihren Grill optimal auf den nächsten Kochvorgang vor.

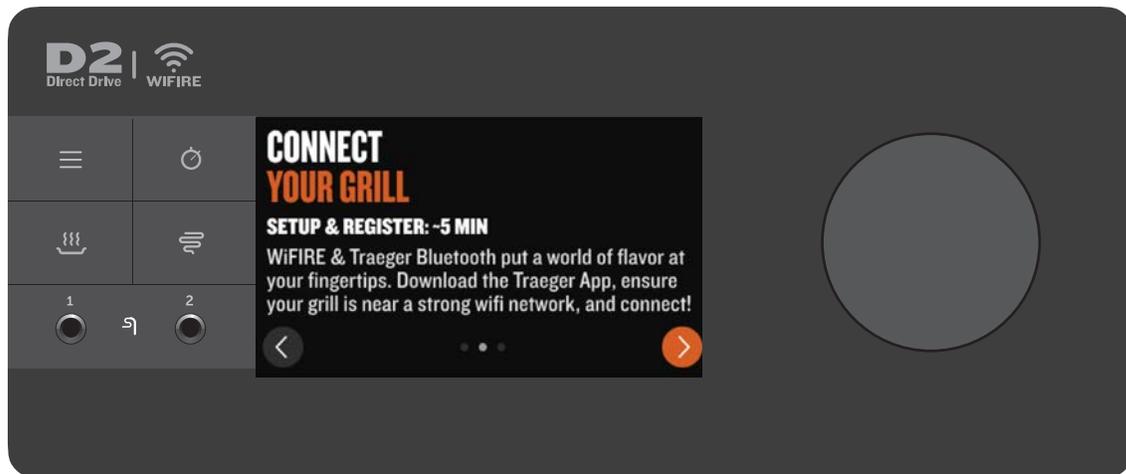
HINWEIS: Führen Sie nach jedem Kochvorgang einen Abschaltzyklus durch. Halten Sie dazu entweder das Auswahldrehknopf 3 Sekunden lang gedrückt oder drehen Sie die eingestellte Temperatur auf Shutdown (Abschalten) und drücken Sie dann zur Auswahl.

ONBOARDING TEIL 2: VERBINDUNG MIT DEM GRILL HERSTELLEN

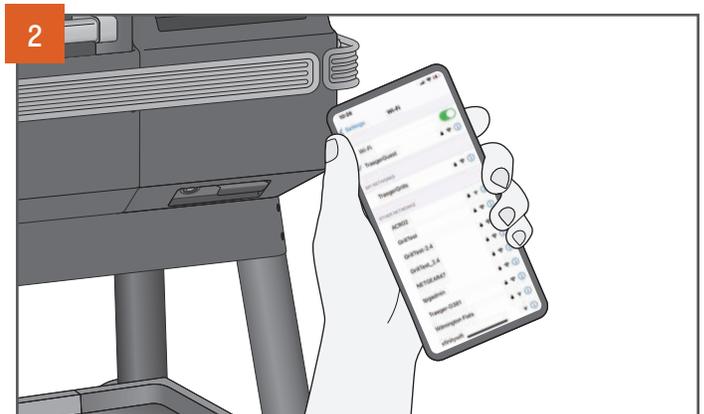
SOLLTE WÄHREND DES ONBOARDINGS DURCHFÜHRT WERDEN. Wir sind darauf bedacht, ein Weltklasse-Produkt und -Erlebnis zu liefern. Das bedeutet, dass wir ständig an der Verbesserung der Leistung und der Funktionen des Grills arbeiten. Um die neueste Software- und Firmware-Funktionalität zu gewährleisten, wird empfohlen, dass Sie Ihren Grill bei der ersten Verwendung mit der Traeger-App über die Traeger WiFIRE-Technologie verbinden. Weitere Informationen über WiFIRE, die Traeger App und andere Möglichkeiten zur Verbindungsherstellung finden Sie unter traegergrills.com/app. Befolgen Sie zum Koppeln die folgenden Anweisungen, um Ihren Grill mit dem WLAN zu verbinden.

HINWEISE:

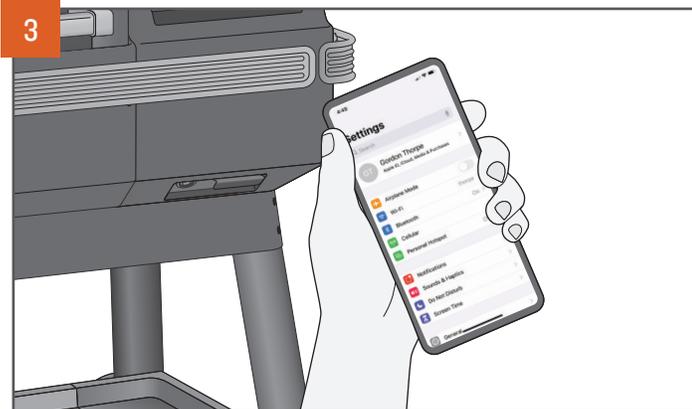
- Achten Sie darauf, dass auf Ihrem Smartphone oder Tablet das neueste Betriebssystem ausgeführt wird und Bluetooth eingeschaltet ist.
- Ihr Grill muss eingeschaltet sein, um ihn mit dem WLAN zu verbinden. Vergewissern Sie sich, dass der Hauptnetzschalter auf ON (ein) steht.
- Das Signal des Routers muss 2,4 GHz betragen, da der Grill nicht mit 5 GHz kompatibel ist.
- Die Erfolgsmeldung am Ende des Kopplungsvorgangs gibt nur an, dass die Kopplung erfolgt ist. Der Einbrennvorgang ist erst abgeschlossen, wenn die Meldung SEASONING COMPLETE (einbrennen abgeschlossen) erscheint.



1 Gehen Sie in Ihren Apple App Store oder Ihren Android Google Play Store, um die neueste Traeger App herunterzuladen.



2 Achten Sie darauf, dass Ihr Smartphone oder Tablet mit dem WLAN verbunden ist, mit dem Sie Ihren Grill verbinden möchten. Das Signal des Routers muss 2,4 GHz betragen, da der Grill nicht mit 5 GHz kompatibel ist.



3 Gehen Sie in das Einstellungsmenü Ihres Smart-Geräts und stellen Sie sicher, dass die Bluetooth-Einstellung an Ihrem Smart-Gerät aktiviert ist.



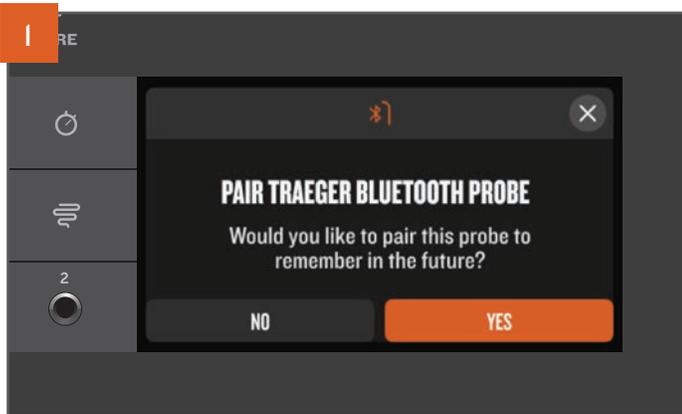
4 Öffnen Sie die Traeger-App, erstellen Sie ein Konto oder melden Sie sich mit Ihrem Konto an, und folgen Sie den Anweisungen in der App, um einen Grill hinzuzufügen. Um diesen Vorgang auf dem Grill zu starten, tippen Sie auf das Menüsymbol auf dem Controller. Wählen Sie im Menü WiFIRE CONNECTIVITY aus und folgen Sie den Anweisungen, um den Grill anzuschließen.



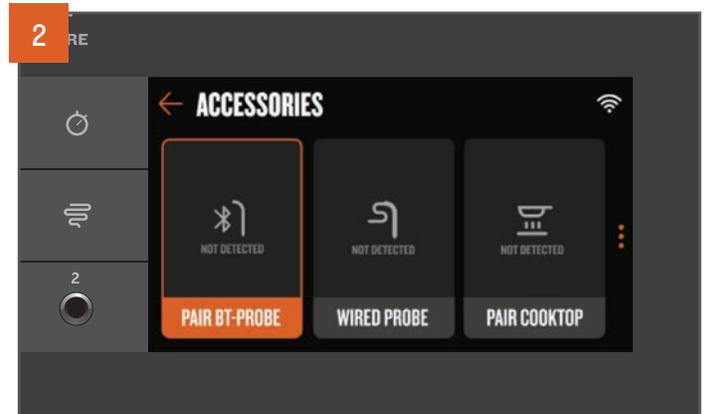
5 Wählen Sie auf dem Controller-Auswahlbildschirm den zu Ihrem Grill gehörenden Controller aus und folgen Sie den Schritten in Ihrer App, um die Verbindung herzustellen.

ONBOARDING TEIL 3: ANSCHLUSS IHRES ZUBEHÖRS

SOLLTE WÄHREND DES ONBOARDINGS DURCHFÜHRT WERDEN. Um später Zeit zu sparen, wird empfohlen, dass Sie Ihre Traeger-Bluetooth-Geräte koppeln, wenn Sie während des Onboarding-Prozesses dazu aufgefordert werden. Wenn Sie sich entscheiden, Ihr Traeger-Bluetooth-Gerät später zu koppeln, lesen Sie die nachstehenden Anweisungen:



Vergewissern Sie sich, dass Ihr Traeger-Bluetooth-Gerät eingeschaltet sowie vollständig aufgeladen ist und sich in der Nähe Ihres Grills befindet, bevor Sie versuchen, es zu koppeln. Bei den meisten Traeger-Bluetooth-Geräten wird automatisch ein Fenster auf dem Bildschirm angezeigt, wenn der Grill das Signal des Geräts erkennt. Wählen Sie YES (Ja) und folgen Sie den Anweisungen auf dem Bildschirm, um Ihr Gerät mit Ihrem Grill zu koppeln.



Wenn Sie das Fenster verpasst oder zu früh geschlossen haben, ist das kein Problem! Sie können Zubehör stets koppeln, indem Sie durch das Menü navigieren. Tippen Sie auf das Menüsymbol auf dem Bedienfeld, wählen Sie den Menüpunkt ACCESSORIES (Zubehör) und wählen Sie dann die Art des Zubehörs, das Sie koppeln möchten. Befolgen Sie die Anweisungen auf dem Controller, um diese Art von Zubehör zu koppeln.

BEDIENUNG DES GRILLS

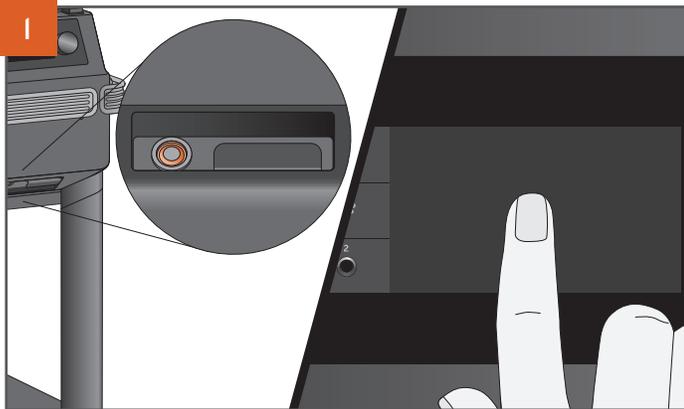
BEI JEDEM NEUSTART IHRES GRILLS MÜSSEN SIE MIT DIESEN SCHRITTEN BEGINNEN.

CHECKLISTE VOR DEM GRILLEN

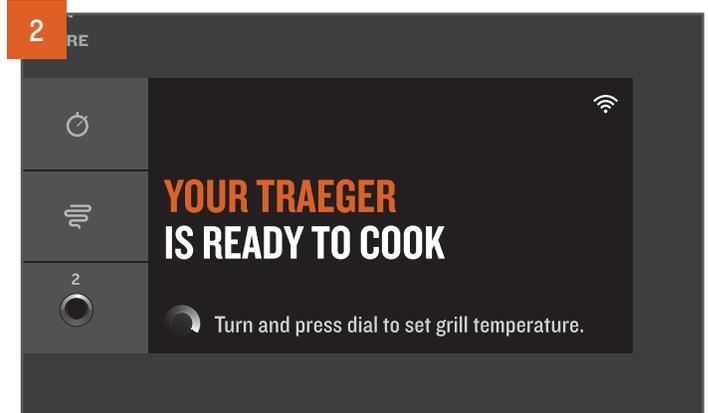
1. Prüfen Sie, ob eine Wartung erforderlich ist und führen Sie diese durch:
 - Reinigen Sie das Traeger Fettmanagement-System:
 - EZ-Clean Abtropfblech
 - Fettablassrohr
 - EZ-Clean Fett- und Aschebehälter
 - Entfernen Sie die Asche, wenn der Grill dies meldet (oder nach etwa 30 Stunden Betriebszeit).
 - Überprüfen Sie das Netzkabel auf Verdrehungen, Beschädigungen oder Ausfransungen.
2. Vergewissern Sie sich, dass der Grill korrekt montiert ist und alle Teile vorhanden sind, bevor Sie ihn benutzen:
 - EvenFlow-Hitzeschild
 - EZ-Clean Abtropfblech
 - Roste
 - Fettwächter
 - Feuertopf
3. Sorgen Sie für einen guten Luftstrom:
 - Vergewissern Sie sich, dass der Abzug durch nichts behindert wird.
4. Sorgen Sie dafür, dass der Grill einen sicheren Abstand zu brennbaren Gegenständen hat (siehe Seite 2).
5. Stellen Sie sicher, dass der Grill auf einer ebenen Fläche steht.
6. Überprüfen Sie die Pellets:
 - Stellen Sie sicher, dass sich genügend Pellets in der Kammer befinden.
 - Vergewissern Sie sich, dass die Pellets nicht nass, wasserbeschädigt, aufgequollen oder stumpf sind. Sie sollten glänzen und sich leicht zerbrechen lassen.
 - Vergewissern Sie sich, dass der Boden der Pelletkammer und die Schnecke nicht übermäßig mit Sägemehl bedeckt sind.
7. Schließen Sie den Deckel der Pelletkammer.
8. Schließen Sie den Deckel des Grills.

KOCHEN AUF DEM TRAEGER

ALLGEMEINES KOCHEN Verwenden Sie diese Methode zum Einstellen und Ändern der Temperatur für schnelle Kochvorgänge und einfache Rezepte.



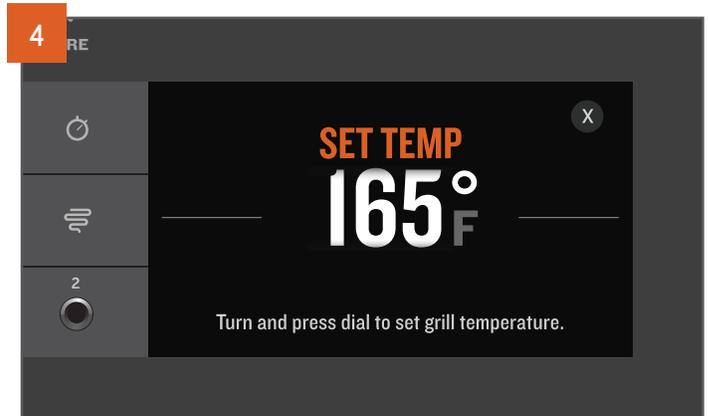
Stellen Sie den Netzschalter an der Vorderseite des Grills bei geschlossenem Deckel auf ON (Ein). Tippen Sie auf eine beliebige Stelle auf dem Bildschirm oder drehen Sie den Auswahldrehknopf, um den Controller einzuschalten. Wenige Sekunden nach Einschalten des Grills wird ein Begrüßungsbildschirm angezeigt.



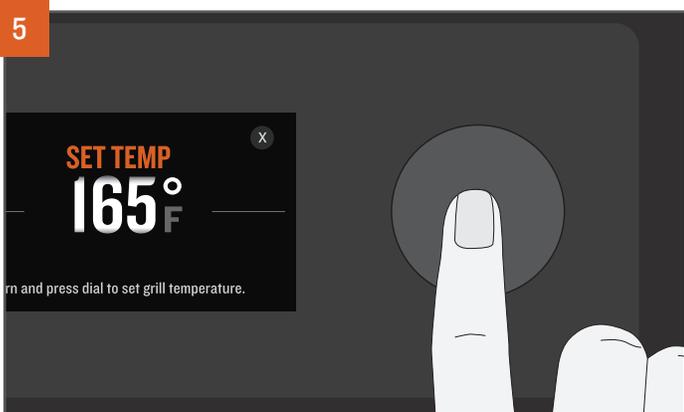
Der Startbildschirm zeigt an, dass YOUR TRAEGER IS READY TO COOK (Ihr Traeger bereit zum Kochen ist). Die Gartemperatur kann direkt in diesem Bildschirm gewählt werden.



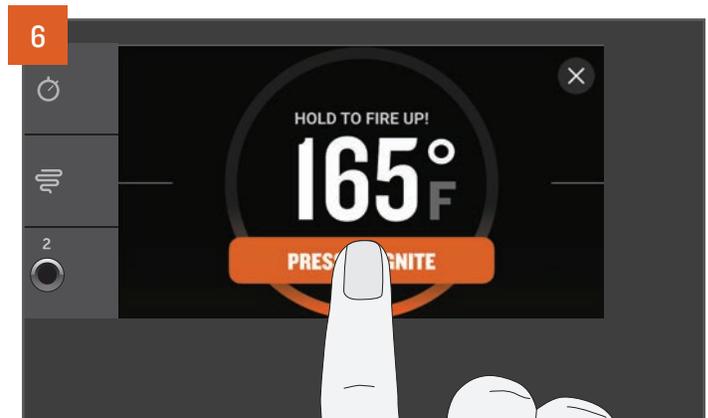
Drehen Sie den Auswahlnopf nach rechts oder links, um die Temperatur auszuwählen.



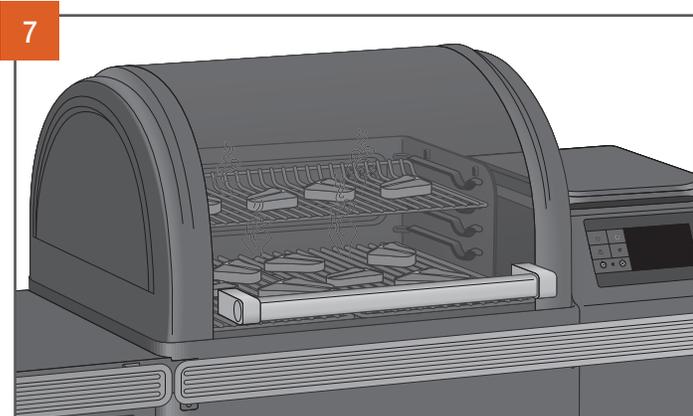
Die gewählte Temperatur wird angezeigt.



Drücken Sie auf die Mitte des Auswahldrehknopfs, um die entsprechende Temperatur auszuwählen.

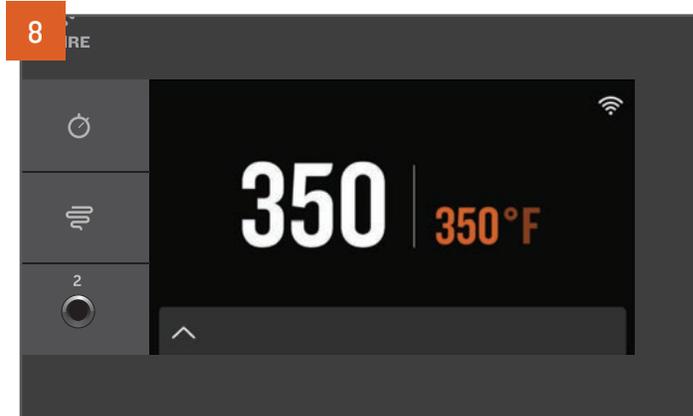


Sobald Sie die Temperatur ausgewählt haben, werden Sie aufgefordert, Ihren Grill anzuzünden. Halten Sie die Taste auf dem Touchscreen-Display etwa 2 Sekunden lang gedrückt, bis angezeigt wird, dass der Grill erfolgreich „zündet“. Der automatische Zünd- und Vorheizzyklus beginnt. Das Gebläse und die Förderschnecke werden während des gesamten Kochvorgangs ein- und ausgeschaltet, um das Feuer entsprechend der eingestellten Temperatur zu schüren.



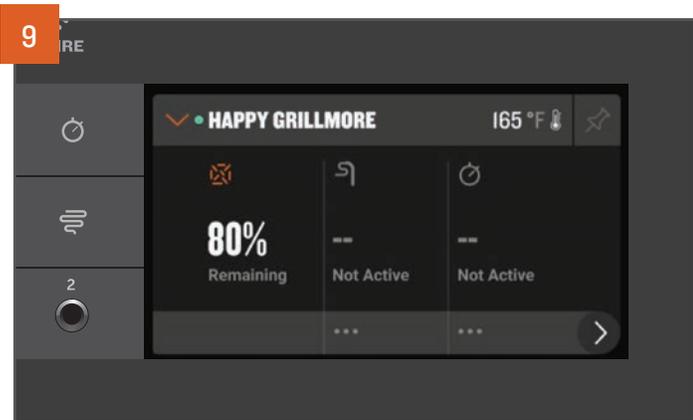
7

Wenn das Vorheizen abgeschlossen ist, legen Sie das Grillgut auf den Grill und schließen Sie den Deckel. Wenn Sie die Fleischsonde verwenden, lesen Sie Seite 22, bevor Sie das Grillgut einlegen.



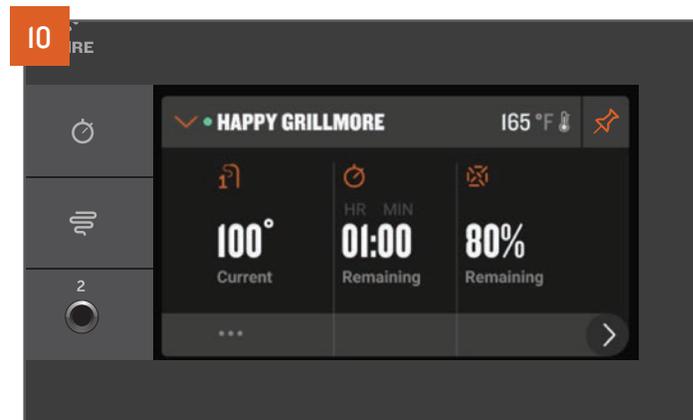
8

Bei Traeger halten wir es einfach. Die Grilltemperatur wird immer gut sichtbar auf dem Startbildschirm angezeigt. Um die Temperatur zu ändern, navigieren Sie immer zu diesem Startbildschirm. Drehen Sie den Auswahldrehknopf bis zur gewünschten Temperatur und drücken Sie ihn zur Auswahl einer neuen Temperatur.



9

Tippen Sie auf die Fußleiste am unteren Rand des Startbildschirms, um das Traeger Dashboard aufzurufen. Von hier aus können Sie beim Einrichten und Verwenden des Zubehörs Timer überwachen, Zieltemperaturen für Sonden einstellen, Pelletstände überprüfen und vieles mehr.



10

Bevorzugen Sie diesen Bildschirm mit weiteren Details zu angeschlossenen Zubehör oder Sonden? Tippen Sie auf die Stecknadel in der oberen rechten Ecke, um die aktuelle Ansicht des Dashboards anzuheften.

TIPPS:

- Es ist empfehlenswert, aber nicht unbedingt erforderlich, das Ende des Vorheizzyklus abzuwarten, bevor Sie das Grillgut in den Grill legen.
- Zu frühes Einlegen von Speisen kann dazu führen, dass der Grill länger als üblich braucht, um die gewünschte Temperatur zu erreichen.
- Halten Sie den Grill während des Vorheizens geschlossen, damit der Grill die eingestellte Temperatur erreichen kann.
- Traeger Grills liefern Temperaturmesswerte in Echtzeit und Sie sollten mit Temperaturschwankungen rechnen.

KOCHEN MIT ZUBEHÖR

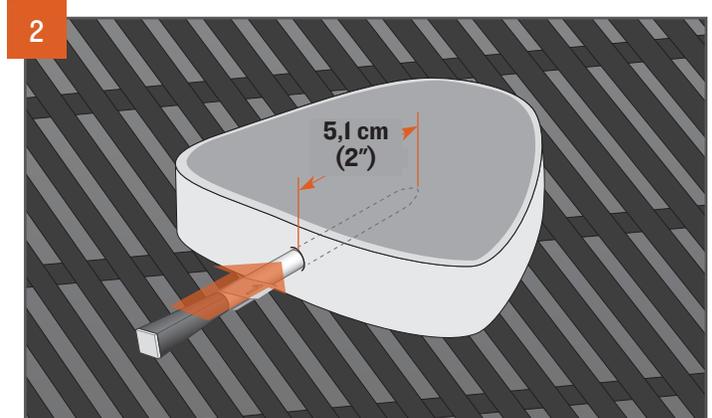
GAREN MIT BLUETOOTH-SONDE Sie können eine Bluetooth-Sonde verwenden, wenn das Rezept eine bestimmte Kerntemperatur für Ihre Zutaten vorgibt. Kabellose Bluetooth-Sonden von Traeger können als kompatibles Zubehör für das Ironwood-Modell erworben werden. Weitere Einzelheiten finden Sie im Benutzerhandbuch für die kabellose Sonde von Traeger.

HINWEISE:

- Vor der Verwendung müssen die Sonden aufgeladen werden. Um die Sonden aufzuladen, muss zunächst das Etikett an der Ladestation entfernt werden.
- Aufgrund der großen Hitze wird nicht empfohlen, kabellose Sonden im Pizzaofen-Modus zu verwenden.



Informationen zum Einschalten des Grills finden Sie unter „Kochen auf dem Traeger“ auf Seite 20. Sobald der Grill eingeschaltet ist, nehmen Sie jeweils eine geladene Traeger-Bluetooth-Sonde aus der Ladestation, und der Controller erkennt automatisch jede zuvor gekoppelte Sonde. Im Traeger-Dashboard wird ein Sonden-Widget angezeigt, in dem Sie zusätzliche Informationen und Tastenkombinationen zum Einstellen von Alarmen für die Zieltemperatur von Sonden und Tastenkombinationen finden können.



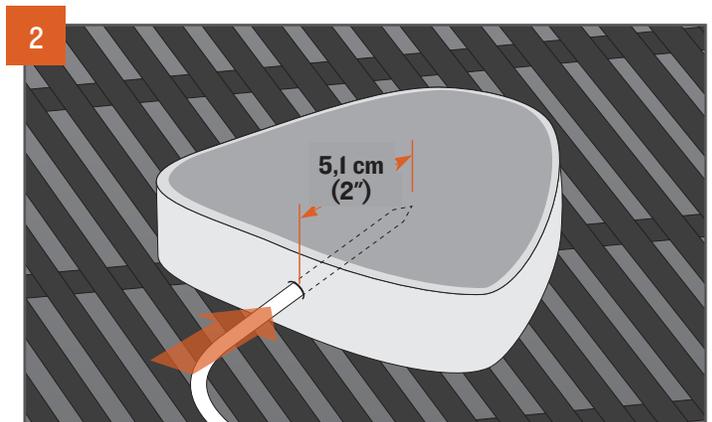
Führen Sie die Sondenspitze bis zur Kerbe in den dicksten Teil des Grillguts ein – vermeiden Sie es, irgendwelche Knochen oder besonders fettige Teile des Proteins zu berühren. Die Sonde sollte mindestens 5,1 cm (2 Zoll) eingeführt werden. Die Sonde ist möglicherweise nicht geeignet, wenn Sie die Sonde nicht in den dicksten Teil des Grillguts und 5,1 cm (2 Zoll) tief einführen können. Geben Sie Ihr Grillgut nach Einführen der Sonde auf den vorgeheizten Grill.

GAREN MIT KABEL-SONDE Sie können eine Kabel-Sonde verwenden, wenn das Rezept eine bestimmte Kerntemperatur für Ihre Zutaten vorgibt.



Informationen zum Einschalten des Grills finden Sie unter „Kochen auf dem Traeger“ auf Seite 20. Stecken Sie die Sonde in die Anschlussbuchse am WiFIRE-Controller ein. Sobald die Verbindung hergestellt ist, erkennt der Controller die Sonde und ein Sonden-Widget wird im Dashboard angezeigt.

WICHTIG: Stellen Sie sicher, dass die Sonde vollständig in die Buchse eingeführt ist.

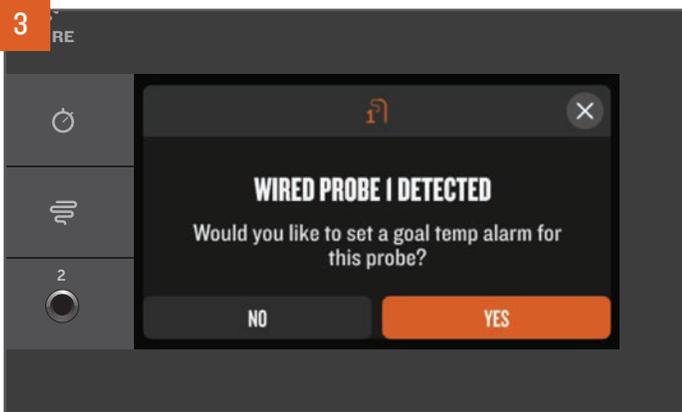


Führen Sie die Sondenspitze zur Hälfte in den dicksten Teil des Grillguts ein – vermeiden Sie es, irgendwelche Knochen oder besonders fettige Teile des Proteins zu berühren. Die Sonde sollte mindestens 5,1 cm (2 Zoll) eingeführt werden. Die Sonde ist möglicherweise nicht geeignet, wenn Sie die Sonde nicht in den dicksten Teil des Grillguts und 5,1 cm (2 Zoll) tief einführen können. Geben Sie Ihr Grillgut nach Einführen der Sonde auf den vorgeheizten Grill.

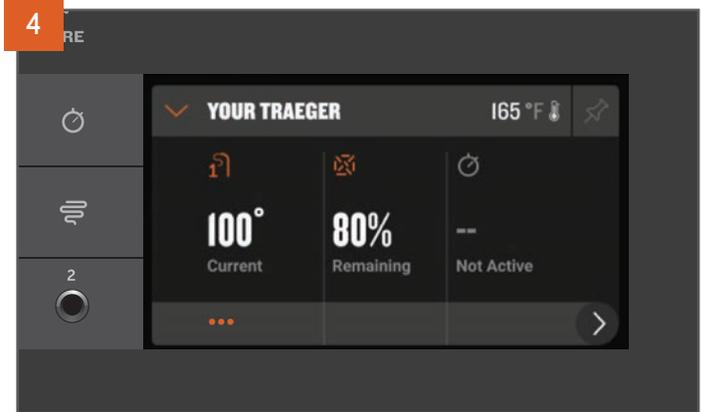
WICHTIG: Die Sonden sind nach dem Gebrauch extrem heiß. Seien Sie vorsichtig, wenn Sie sie vom Grill entfernen.

GAREN BIS ZU EINER KERNTemperatur MIT SONDEN

So stellen Sie einen Zieltemperaturalarm für Bluetooth- oder kabelgebundene Sonden ein.



Um bis zu einer Kerntemperatur zu garen, stellen Sie einen Alarm für die Zieltemperatur der Sonde ein. Wenn Sie zum ersten Mal eine Bluetooth- oder kabelgebundene Sonde anschließen, finden Sie in einem Einblendmenü eine Schaltfläche zum einfachen Einstellen eines Zieltemperaturalarms. Wählen Sie YES (Ja) und folgen Sie den Anweisungen.



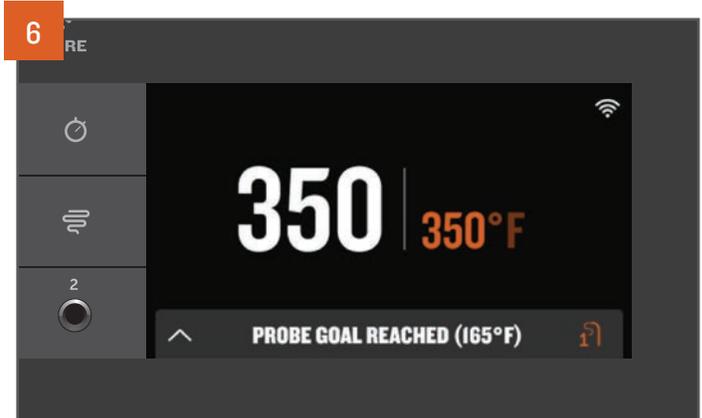
Wenn Sie das Fenster verpasst haben, können Sie einen Alarm für das Sondenziel über die Tastenkombination (...) im Dashboard unter dem Sonden-Widget oder über die Zubehöroptionen im Menü einstellen.



Wählen Sie mit dem Auswahldrehknopf die gewünschte Temperatur für den Zielalarm Ihrer Sonde und drücken Sie das Rad zur Auswahl und Bestätigung. Sie können sich nicht an die sichere Kerntemperatur für Chicken Marsala erinnern? Tippen Sie auf SELECT BY PRESET (Nach Voreinstellung wählen), um für typische Lebensmittel eine Liste mit lebensmittelsicheren Temperaturen zu finden.

HINWEISE:

- Es wird empfohlen, mit Hilfe des Temperaturfühlers bis zu einer bestimmten Innentemperatur zu garen, anstatt eine vorgegebene Zeit zu kochen.
- Die Sonden können jeweils nur mit einem Traeger Grill gekoppelt werden. Wenn Sie mehrere Bluetooth-fähige Traeger Grills haben und eine gekoppelte Sonde auf einem anderen Grill verwenden möchten, stellen Sie sicher, dass Sie das Gerät auf dem ersten Grill „Vergessen“, um es mit dem zweiten Grill koppeln zu können.



Wenn Ihr Grillgut die eingestellte Kerntemperatur erreicht hat, ertönt der Alarm. Wenn Sie die Traeger App verwenden, erhalten Sie außerdem eine Push-Benachrichtigung auf Ihrem verbundenen Smart-Gerät.

IHREN GRILL ABSCHALTEN

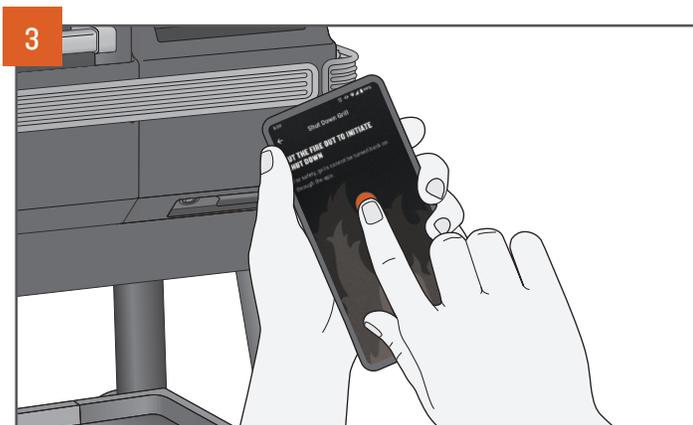
ERKLÄRUNG DES ABSCHALTVORGANGS

Der Abschaltzyklus ist entscheidend für den Erfolg und die hochwertige Grilleistung Ihres Traeger Grills. Abschaltzyklen vermeiden künftige Beeinträchtigungen und bereiten Ihren Grill optimal auf den nächsten Kochvorgang vor. Führen Sie nach jedem Kochvorgang einen Abschaltzyklus durch.

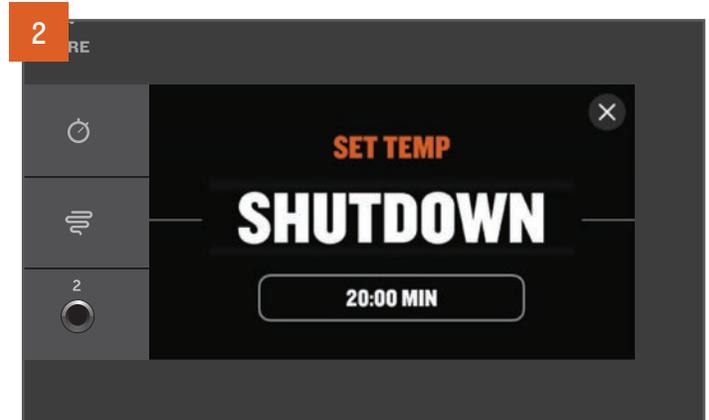
Um einen Abschaltzyklus einzuleiten, schalten Sie Ihren Grill mit einer der folgenden Methoden aus:



Drücken Sie den Auswahldrehknopf und halten Sie ihn 3 Sekunden lang gedrückt, bis der Bildschirm registriert wird und SHUT DOWN CYCLE IN PROGRESS (Abschaltzyklus wird ausgeführt) anzeigt.



Verwenden Sie die Traeger App, um den Abschaltzyklus Ihres Grills von überall und zu jeder Zeit einzuleiten.



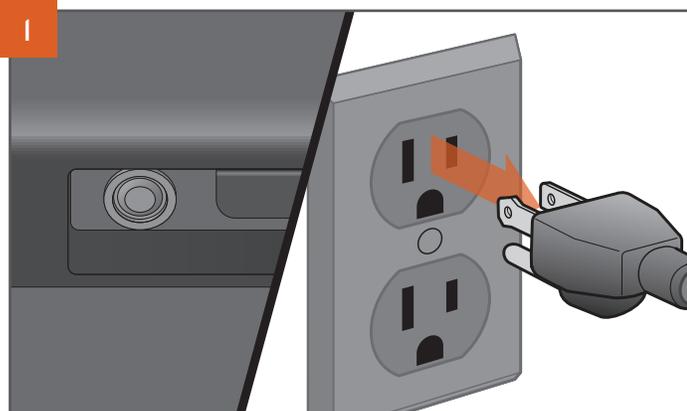
Während Sie die Temperatur einstellen, drehen Sie den Auswahldrehknopf ganz nach links und drücken ihn, um SHUTDOWN (abschalten) auszuwählen.

HINWEISE:

- Der Abschaltzyklus minimiert Ihr Risiko für zukünftige unerwünschte Ereignisse wie Rückbrand. Rückbrand tritt auf, wenn das Feuer aus dem Feuertopf die Pellets im Schneckenrohr verbrennt, wodurch das Feuer in den Trichter zurückbrennt.
- Der Abschaltzyklus läuft ca. 15 bis 20 Minuten, abhängig von der zuvor eingestellten Temperatur. Lassen Sie den Abschaltzyklus komplett ablaufen, um den ordnungsgemäßen Betrieb Ihres Grills zu gewährleisten. Drücken Sie nicht vor Beendigung den Hauptschalter an der Vorderseite des Grills auf OFF (Aus) und ziehen Sie nicht den Netzstecker Ihres Grills. Solange er angeschlossen ist und nicht ausgeschaltet wird, bleibt der Grill für Firmware-Updates und Schnellstarts für den nächsten Kochvorgang im Standby-Modus.

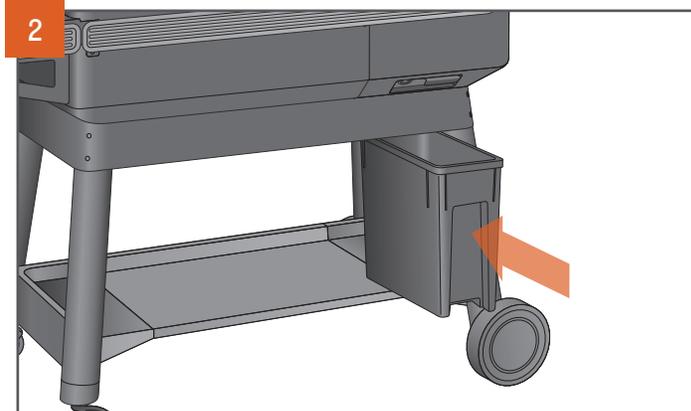
PELLETKAMMER-ENTLEERUNG

Ihr Traeger Grill verfügt über ein Reinigungssystem für die Pelletkammer, mit dem Sie die Pellets aus der Kammer entfernen oder schnell von einem Pelletgeschmack zum anderen wechseln können, ohne dass es zu einer Sauerei kommt.



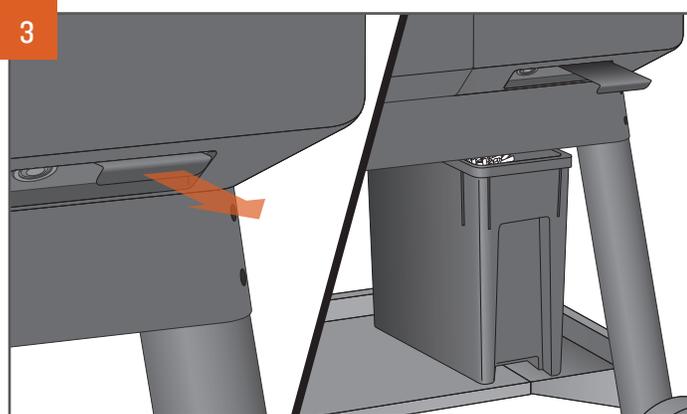
DER STECKER KANN JE NACH LAND ODER REGION VARIIEREN.

Drücken Sie den Hauptschalter auf OFF (Aus) und ziehen Sie das Netzkabel ab. Wenn der Grill noch warm ist, lassen Sie ihn völlig abkühlen.



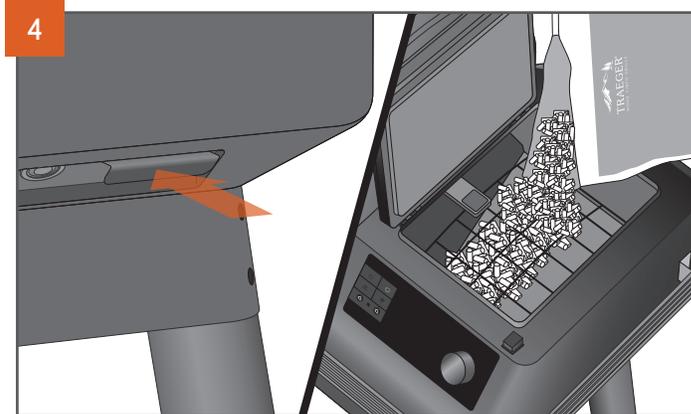
TRAEGER STAYDRY PELLETT-BEHÄLTER ABGEBILDET.

Der StayDry Pellet-Behälter von Traeger kann als Zubehör für alle Ironwood-Modelle erworben werden. Achten Sie beim Entleeren der Pelletkammer darauf, dass dieser oder ein ähnlicher Behälter direkt unter der Kammer steht.



TRAEGER STAYDRY PELLETT-BEHÄLTER ABGEBILDET.

Ziehen Sie den Hebel direkt heraus, um die Pellets zu entleeren. Die Pellets fallen dann in den StayDry Pellet-Behälter oder den Behälter, den Sie unter die Klappe gestellt haben. Mit einem Spatel oder einem Löffel können Sie die restlichen Pellets aus der Pelletkammer entfernen. Saugen Sie das restliche Sägemehl aus der Pelletkammer und der Förderschnecke ab.



Wenn die Pelletkammer leer ist, drücken Sie den Hebel wieder hinein und füllen Sie die Pelletkammer mit einer anderen Sorte NATÜRLICHER HARTHOLZPELLETS von TRAEGER auf.



WARNUNG! LEEREN SIE DIE PELLETKAMMER NICHT BEVOR DER GRILL VOLLSTÄNDIG ABGEKÜHLT UND AUSGESCHALTET IST. ANSONSTEN KONNTEN DIE PELLETS NOCH SEHR HEISS SEIN.

FUNKTIONEN DES GRILLS

TRAEGER APP

Mit der Traeger App können Sie Ihren Traeger Grill fernsteuern. Weitere Informationen über WiFIRE, die Traeger App und andere Möglichkeiten zur Verbindungsherstellung finden Sie unter traegergrills.com/app.

Um Ihren Traeger Grill mit dem Internet zu verbinden, benötigen Sie ein Heim-WLAN-Netz. Auf Ihrem Smartphone oder Tablet muss das neueste iOS oder Android Betriebssystem laufen. Sollten Sie die Reichweite Ihres WLAN-Netzwerks verlassen, benötigen Sie für Ihr Gerät eine mobile Datenlösung. Der Grill muss mit dem Internet verbunden bleiben, um die neuesten Betriebs-, Sicherheits- und Schutz-Updates zu erhalten.

Die Traeger App ist zudem ein einfacher Weg, um neue Rezepte zu suchen, diese herunterzuladen und auf Ihrem Traeger Grill zuzubereiten.



TIMER

Ihr Traeger Grill ist mit einer praktischen Timerfunktion ausgestattet. Die Timer-Funktion hat keinen Einfluss auf den Grillbetrieb. Sie können sie verwenden, um Sie auf andere notwendige Schritte während des Garens hinzuweisen, wie z. B. das Einlegen von Gemüse, die Beachtung anderer kürzerer Garzeiten oder das Begießen Ihres Grillguts.

EINSTELLEN DES TIMERS:

1. Drücken und halten Sie das Timer-Symbol.
2. Wechseln Sie mit dem Auswahldrehknopf zwischen Stunden und Minuten, um die Zeit einzustellen.

Haben Sie nach Auswahl der Zeit auf den Drehknopf gedrückt, ist der Timer gestellt, und die Anzeige kehrt zum Startbildschirm zurück und beginnt automatisch den Countdown.

LÖSCHEN DES TIMERS:

1. Drücken und halten Sie das Timer-Symbol.
2. Die verschiedenen Optionen werden angezeigt.
3. Wählen Sie aus.

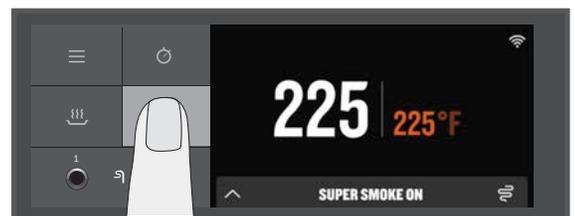


SUPER SMOKE-OPTION

Sie können das Raucharoma intensivieren, indem Sie jederzeit während des Grillens auf das Super Smoke-Symbol drücken. Zum Beenden drücken Sie erneut auf das Symbol.

HINWEISE:

- Der Super-Smoke-Modus kann nur bei einer eingestellten Temperatur zwischen 74° und 107 °C (165° und 225 °F) aktiviert werden.
- Der Rauch wird fein und blau sein.



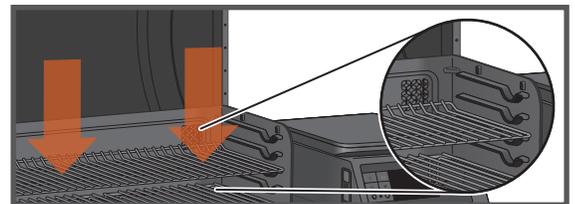
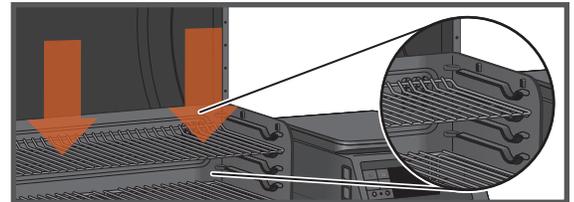
WARMHALTEFUNKTION

Verwenden Sie Keep Warm (Warmhalten), um den Garzyklus jederzeit während des Grillens zu pausieren und eine Gartemperatur von 74 °C (165 °F) aufrechtzuerhalten. Drücken Sie das Symbol für Warmhalten, um die Funktion zu aktivieren. Drücken Sie einfach Warmhalten erneut, um den Grillvorgang wieder fortzusetzen.



VIELSEITIGER OBERER ROST

Es stehen Ihnen mehrere Positionen für die Änderung der Platzierung des oberen Grillrosts zur Verfügung. So können Sie bei Bedarf Platz auf dem unteren oder dem oberen Rost schaffen.



TRAEGER PELLETSSENSOR

Der Traeger Pelletsensor überwacht den Pelletvorrat. Nach der Auswahl aus dem Menü zeigt er den aktuellen Pelletstand in Prozent in Schritten von 5 % an.

Bei richtigem Anschluss des Traeger Pelletsensors wird angezeigt: „PELLET SENSOR Pellet Level (PELLETSENSOR Pelletstand): XXX %.“ Ist der Traeger Pelletsensor nicht richtig angeschlossen, wird angezeigt „PELLET SENSOR Disconnected Pellet Level (PELLETSENSOR nicht angeschlossen Pelletstand): 0 %.“

Mit dem Traeger Pelletsensor können Sie den Pelletstand über die Traeger App aus der Ferne überprüfen. Dieses System sendet Ihnen Push-Benachrichtigungen und Alarme über die Traeger App auf Ihr Smartphone oder Tablet, wenn Ihre Pellets zur Neige gehen, damit Sie beim Kochen nicht ohne Pellets dastehen.

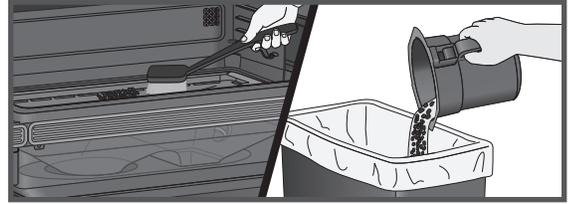


WARTUNG UND PFLEGE

Garen Sie gerne fettiges Protein langsam bei niedrigeren Temperaturen? Wir auch. Aber wenn Sie das tun, empfehlen wir Ihnen, beim Entfernen überschüssiger Fettrückstände besondere Sorgfalt walten zu lassen. Sobald der Grill auf eine warme Temperatur abgekühlt ist, kratzen Sie die Grillroste ab und wischen Sie das überschüssige Fett aus dem EZ-Clean Abtropfblech (passen Sie auf, dass Sie sich nicht verbrennen). So stellen Sie sicher, dass beim nächsten Anheizen alles reibungslos funktioniert, vor allem, wenn Sie etwas schnell und richtig heiß grillen wollen!

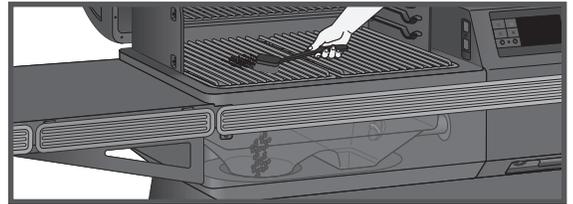
1. VOR JEDEM KOCHVORGANG:

Entfernen Sie alle überschüssigen Ablagerungen aus dem EZ-Clean Abtropfblech. Überprüfen Sie den EZ-Clean Fett- und Aschebehälter und leeren Sie ihn, wenn er voll ist. Vergewissern Sie sich, dass das EZ-Clean Abtropfblech nicht verdeckt ist.



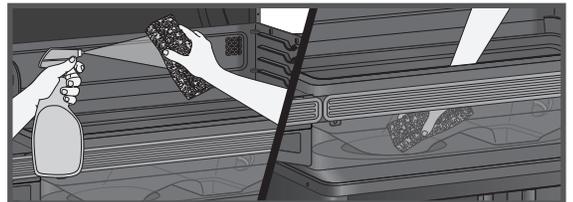
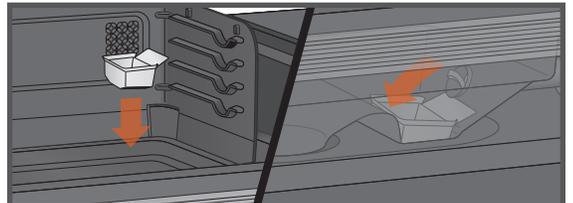
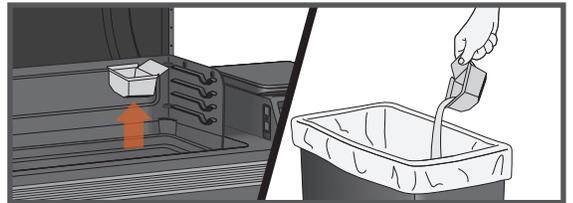
2. NACH JEDEM KOCHVORGANG:

Entfernen Sie überschüssige Speisereste von den Rosten, solange sie noch warm sind. Kratzen Sie überschüssiges Fett mit einem festen, nicht-metallischen Werkzeug in den EZ-Clean Fett- und Aschebehälter.



3. MONATLICH:

Kontrollieren Sie den Feuertopf und entfernen Sie überschüssige Asche in, um und unter dem Feuertopf. Achten Sie beim Wiedereinsetzen des Feuertopfs darauf, dass sich die Lippe des Feuertopfs unter dem Schneckenrohr befindet. Kratzen Sie das Kreosot von der Aufkantung und der Rückseite der Grillklappe ab. Wischen Sie den Grillraum ein letztes Mal mit Traeger All Natural Cleaner ab. Entfernen Sie den Fettwächter und reinigen Sie das Fettabscheiderrohr.



WICHTIG: Wenn Sie das EZ-Clean Abtropfblech mit irgendetwas abdecken, z. B. mit Folie oder Einlagen, wird die Leistung des Grills erheblich beeinträchtigt und das EZ-Clean Abtropfblech oder der Grill könnten beschädigt werden.

⚠️ WARNUNG **Feuergefahr:** Fettbrände werden am häufigsten dadurch verursacht, dass der Grill nicht richtig gewartet wird, in dem das Fett nicht regelmäßig vom Grill entfernt wird.

⚠️ WARNUNG Drücken Sie den Hauptschalter auf OFF (aus) und ziehen Sie das Netzkabel ab, bevor Sie eine der folgenden Wartungsarbeiten durchführen.

4. ENTFERNEN VON ASCHEN UND FETT AUS DEM EZ-CLEAN FETT- UND ASCHENBEHÄLTER (JEDER KOCHVORGANG)

⚠️ WARNUNG Stellen Sie sicher, dass der Grill KALT ist und die Asche nicht mehr glüht und KALT ist, bevor Sie den Fett- und Aschebehälter überprüfen.

⚠️ WARNUNG Wenn Sie den EZ-Clean Fett- und Aschebehälter nicht entleeren, kann dies zu einem ernsthaften Brand führen.

Unter dem Grillgehäuse befindet sich ein Behälter, der sowohl Asche als auch Fett auffängt. **Er sollte vor jedem Kochvorgang überprüft und geleert werden.** Um den Behälter zu überprüfen, ergreifen Sie ihn einfach mit beiden Händen und drücken zum Entnehmen den Knopf. Entfernen Sie den Einweegeinsatz und ersetzen Sie ihn durch einen neuen. Siehe Schritt 9, Entsorgung von Asche, zur ordnungsgemäßen Ascheentsorgung.

HINWEIS: Die Behältereinsetze von Traeger machen dies zu einer sauberen und leichten Aufgabe.

5. REINIGUNG DES TRAEGER FETTMANAGEMENT-SYSTEMS („TGMS“):

Während des Kochens fällt Fett auf (i) das EZ-Clean Abtropfblech und wird in (ii) das Fettablaufrohr geleitet, (iii) um im EZ-Clean Fett- und Aschebehälter gesammelt zu werden. Alle drei Komponenten gehören zum Traeger Fettmanagement-System (TGMS). An all diesen Stellen sammelt sich Fett an und sollte regelmäßig gereinigt werden, um die Brandgefahr zu verringern.

Wie oft Sie das TGMS reinigen müssen, hängt vom Fettgehalt Ihrer Speisen ab. Fettigere Speisen erfordern eine häufigere Reinigung des TGMS, und manchmal müssen Sie das TGMS nach jedem Kochvorgang reinigen.

Sichtbare Speisereste und Reste von verhärtetem Fett oder anderen Ablagerungen weisen auf einen Reinigungsbedarf hin.

Alle Komponenten des Fettablaufsystems sollten daher mindestens zweimal im Jahr darauf überprüft werden, ob es Fettablagerungen gibt.

⚠️ WARNUNG Fettablagerungen sind leichter zu reinigen, solange der Grill noch ein wenig Restwärme gespeichert hat, jedoch nicht mehr heiß ist. **Seien Sie vorsichtig, um Verbrennungen zu vermeiden. Wir empfehlen das Tragen von hitzebeständigen Schutzhandschuhen.**

Reinigen Sie das Fett aus dem Fettablassrohr. Wir empfehlen, diese Stelle regelmäßig zu reinigen.

Entnehmen Sie alle Grillroste und den Deckel des Fettwächters. So erhalten Sie Zugang zur Öffnung des Fettauslaufs im Inneren des Grills. Schaben Sie mit einem stabilen, nichtmetallischen Werkzeug den Fettsatz von der Innenseite des EZ-Clean Abtropfblechs durch das Fettablaufrohr ab. Ein großer Teil des gelösten Fetts kann durch den Fettablauf gedrückt werden und wird im EZ-Clean Fett- und Aschebehälter aufgefangen. Wischen Sie die restlichen Fettablagerungen mit Papiertüchern oder Einwegputzklappen auf.

Reinigen Sie regelmäßig das Fett auf dem unteren und seitlichen Innenraum des Grills. Wenn sich Fett ansammelt, kann es zu einem Fettbrand kommen.

Schaben Sie mit einem stabilen, nichtmetallischen Werkzeug den Fettsatz von der Innenseite des Grills ab. Ein Großteil des gelösten Fetts kann mit Papiertüchern oder Einwegtüchern entfernt werden. Überschüssige abgeschabte Rückstände können mit einem Staubsauger gereinigt werden, wie in Schritt 8 (unten) beim Reinigen von Asche aus dem Feuertopf beschrieben.

Überprüfen Sie den EvenFlow-Hitzeschild auf Fett und Verunreinigungen und reinigen Sie ihn.

6. ENTFERNUNG VON KREOSOT:

Während der langsamen Verbrennung der Holzpellets entstehen Teer und andere organische Dämpfe, welche sich mit der entstehenden Feuchtigkeit verbinden und Kreosot bilden. Im vergleichsweise kalten Abzug eines langsam brennenden Feuers kondensieren diese Kreosot-haltigen Dämpfe. Infolgedessen sammelt sich an der Auskleidung der Abzugsöffnung Kreosot an. Kreosot verbrennt mit einer äußerst hohen Temperatur, wenn es entzündet wird. In der Luft schwebende Fettpartikel breiten sich im Garraum aus, und ein Teil dieses in der Luft schwebenden Fetts sammelt sich an der Auskleidung der Abzugsöffnung an, ähnlich wie Kreosot, was zu einem Brand führen kann.

Kratzen Sie in regelmäßigen Abständen die Kreosot- und Fettsammlungen von der Rückseite der Abdeckplatte und des Grilldeckels ab. Sobald die Kreosot- und Fettrückstände aus der Innenverkleidung und den Lüftungsspalten in dem Abzugssystem gelöst wurden, kann ein Großteil davon mit Papiertüchern oder Einwegtüchern entfernt werden. Sprühen Sie kein Wasser oder andere flüssige Reinigungsmittel auf die Innenseite Ihres Grills, um Kreosot zu entfernen.

HINWEIS: Das Abluftsystem „Traeger Downdraft Exhaust“ sollte zweimal im Jahr auf die Bildung von Kreosot und/oder Fett überprüft werden.

Wenn sich Kreosot oder Fett abgelagert hat, sollten Sie es entfernen, um das Brandrisiko zu reduzieren.

7. LAGERUNG IM FREIEN:

⚠️ ACHTUNG Wenn Sie den Grill im Freien lagern, stellen Sie bitte bei Regenwetter sicher, dass kein Wasser in die Pelletkammer eindringen kann. Die Holzpellets könnten Feuchtigkeit aufnehmen, sich ausdehnen und so die Förderschnecke verstopfen. Schützen Sie Ihren Grill immer mit einer Abdeckhaube von Traeger, wenn Sie ihn nicht benutzen. Passende Abdeckhauben können Sie auf traeger.com kaufen.

8. REINIGUNG DER ASCHEN AUS DEM INNEREN UND UM DEN FEUERTOPF HERUM (NACH UNGEFÄHR 30 KOCHSTUNDEN) :

⚠️ WARNUNG Stellen Sie sicher, dass der Grill KALT ist und die Asche nicht mehr glüht und KALT ist, bevor Sie die Asche entfernen.

⚠️ WARNUNG Ascheablagerungen dürfen nur entsprechend der nachfolgenden Anleitung entleert und entsorgt werden.

Überschüssige Asche im Feuertopf kann die Zündung behindern und das Feuer zum Erlöschen bringen. Der Feuertopf muss daher gelegentlich überprüft und von Ascheablagerungen gereinigt werden. Reinigen Sie die Ascheablagerungen in und um den Feuertopf herum ausschließlich dann, wenn der Grill KALT ist.

Nehmen Sie die Grillroste, das EZ-Clean Abtropfblech und den EvenFlow-Hitzeschild heraus, um Zugang zum Feuertopf und zum Inneren des Grills, einschließlich der Lüfterwanne zu erhalten. Einen großen Teil der Ascheablagerungen außerhalb des Feuertopfes können Sie mit einem Werkstattsauger entfernen.

WARTUNG UND PFLEGE FORTSETZUNG

⚠️ WARNUNG Ein spezieller Staubsauger ist der beste Weg, um die Asche aus dem Feuertopf zu entfernen, aber dies muss mit äußerster Vorsicht geschehen, um Brandgefahr zu vermeiden. Reinigen Sie die Ascheablagerungen in und um den Feuertopf herum ausschließlich dann, wenn der Grill KALT ist.

Ein Werkstattsauger mit Staubbehälter aus Metall ist für diese Aufgabe am besten geeignet. Jedoch kann auch jede andere Art Staubsauger für diese Aufgabe genutzt werden, sofern die Anweisungen sorgfältig befolgt werden.

Nachdem Sie sich vergewissert haben, dass die Asche im Feuertopf KALT ist, saugen Sie mit dem Staubsauger die Asche aus dem Inneren des Feuertopfes.

a. Wenn Sie einenbeutellosen Staubsauger verwenden, entleeren Sie zuerst den Staubbehälter. Saugen Sie dann die Asche aus dem Feuertopf. Leeren Sie nach der Reinigung des Feuertopfes sofort den Staubbehälter des Staubsaugers wie nachstehend unter Entsorgung von Asche beschrieben in einen Metallbehälter. Achten Sie darauf, dass keine Ascherückstände im Staubbehälter verbleiben.

b. Wenn Sie einen Staubsauger mit Einwegstaubbeuteln verwenden, dann erneuern Sie bitte zuerst den Staubbeutel. Saugen Sie dann die Asche aus dem Feuertopf. Sobald der Feuertopf sauber ist, nehmen Sie unverzüglich den Beutel aus dem Staubsauger und legen Sie ihn wie nachstehend unter Entsorgung von Asche beschrieben in einen Metallbehälter.

9. ENTSORGUNG VON ASCHE:

⚠️ WARNUNG Asche sollte vor der Handhabung immer vollständig abgekühlt sein. Aschereste müssen immer in einem Metallbehälter mit gut schließendem Deckel entsorgt werden. Der geschlossene Aschebehälter muss bis zur endgültigen Entsorgung auf nicht brennbarem Untergrund und in sicherem Abstand zu brennbaren Materialien aufbewahrt werden. Die Asche sollte bis zu ihrer Entsorgung im geschlossenen Behälter aufbewahrt werden.

10. REINIGUNG DER GRILLROSTE:

⚠️ WARNUNG Die Grillroste sind leichter zu reinigen, solange der Grill noch ein wenig Restwärme gespeichert hat. **Seien Sie vorsichtig, um Verbrennungen zu vermeiden. Zum Schutz eignen sich hitzebeständige Handschuhe.** Wir empfehlen eine langstielige Reinigungsbürste in der Nähe des Grills aufzubewahren. Wenn Sie Ihr Grillgut vom Rost genommen haben, bürsten Sie die Grillroste einfach kurz ab. Dies dauert nur eine Minute und der Grill ist bereit für den nächsten Grillvorgang.

11. REINIGUNG DER ÄUSSEREN OBERFLÄCHEN:

⚠️ WARNUNG Drücken Sie den Hauptnetzschalter auf OFF (aus) und ziehen Sie das Netzkabel ab, bevor Sie die Reinigung beginnen.

Wischen Sie das Fett von den äußeren Oberflächen des Grills mit einem Einwegputzlappen, angefeuchtet mit Traeger All Natural Grillreiniger oder mit warmem Seifenwasser, ab. Verwenden Sie KEINE Ofenreiniger, scheuernden oder scharfen Putzmittel für die Reinigung der äußeren Oberfläche des Grills.

12. TESTEN DES GRILLS NACH DER REINIGUNG:

Bevor Sie den EvenFlow-Hitzeschild, das EZ-Clean Abtropfblech und die Grillroste wieder einsetzen, schließen Sie das Netzkabel an eine geeignete geerdete Steckdose an und drücken Sie den Hauptnetzschalter auf ON (ein). Nachdem Sie die Temperatur eingestellt und ZÜNDEN gedrückt haben, sollten Pellets in den Feuertopf fallen und der Brennstab sollte beginnen diese zu erhitzen (dieser wird langsam rot).

⚠️ WARNUNG Berühren Sie nicht den Brennstab.

Wenn Flammen aus dem Feuertopf austreten, führen Sie den Abschaltzyklus aus. Lassen Sie den Grill auskühlen. Nun können Sie den EvenFlow-Hitzeschild, das EZ-Clean Abtropfblech, die Grillroste und das Grillgut zurück in den Grill geben.

13. NETZKABEL

Wenn das Stromkabel beschädigt sein sollte, so muss dies durch ein neues Spezialkabel ausgetauscht werden, das Sie bei Traeger erhalten.

HÄUFIG GESTELLTE FRAGEN

Scannen Sie diesen QR-Code, um zu den häufig gestellten Fragen zu gelangen.



FEHLERBEHEBUNG

FEHLERMELDUNGEN UND WiFi PROBLEME/FRAGEN

Dies ist ein verbundenes Produkt. Um sicherzustellen, dass Sie die neuesten Firmware-Updates erhalten, damit Ihr Grill stets mit maximaler Leistung arbeitet, stellen Sie immer sicher, dass Ihr Grill verbunden ist. Siehe „Onboarding Teil 2: Verbindung mit dem Grill herstellen“ auf Seite 16.

Auch wenn es selten vorkommt, könnte im Display am Bedienpanel eine Fehlermeldung angezeigt werden. Auf traeger.com/support finden Sie eine Liste mit Fehlermeldungen und entsprechenden Problemlösungen.

TIPPS ZUR BEDIENUNG

1. Wir arbeiten stets daran, die Performance Ihres Grills zu verbessern. Stellen Sie sicher, dass Ihr Grill verbunden ist und über das neuste Firmware Update verfügt. Auf traeger.com finden Sie Anweisungen zur Überprüfung der Version Ihrer Firmware.
2. Sie können die Temperatureinstellung jederzeit während des Grillens ändern, um die Garraum-Temperatur im Grill zu erhöhen oder zu senken. Geben Sie dem Grill am besten etwas Zeit, bis er die gewünschte Temperatur erreicht hat, bevor Sie weitere Temperaturänderungen vornehmen.
3. Zum Wechseln zwischen Fahrenheit und Celsius gehen Sie wie folgt vor: Wählen Sie „Temperature Units“ (Temperatureinheit) aus dem Menü „Settings“ (Einstellungen). Drehen Sie den Drehknopf, um aus FAHRENHEIT (°F) und CELSIUS (°C) zu wählen. Drücken Sie zur Bestätigung auf die Mitte des Drehknopfs. Nun wird die Temperatur im gewünschten Format angezeigt.
4. Ihr Traeger Grill wurde für den Betrieb mit geschlossenem Deckel entwickelt. Das Öffnen des Grilldeckels verlängert die Garzeit erheblich.
 - Wenn Sie gefrorene, rohe, kalte oder anderweitig ungekochte Lebensmittel auf den Grill legen, kann dies zu einem vorübergehenden Absinken der Innentemperatur Ihres Grills führen.
5. Überladen Sie die Kochfläche nicht mit übermäßigen Mengen an Speisen, die über die Ränder der Grundfläche des EZ-Clean Abtropfblechs hinausreichen. Dies kann zu einer Beeinträchtigung des korrekten Garluftstroms führen und die Zeit bis zum Erreichen der eingestellten Temperatur verlängern.
6. Berücksichtigen Sie die Art der Lebensmittel, die Sie zubereiten wollen:
 - Dünnes Grillgut benötigt hohe Hitze und kürzere Garzeiten, während dickeres Grillgut niedrige Hitze und längere Garzeiten benötigt.
 - Bei gleicher Temperatur benötigt Gemüse längere Zeit zum Garen als Fleisch.
 - Prüfen Sie immer, ob die Innentemperatur des Fleisches, das Sie garen, eine für den Verzehr geeignete Temperatur erreicht.
 - Die Warmhaltefunktion eignet sich nicht zum Garen von Speisen, sondern lediglich zum Warmhalten.
7. Halten Sie den Grill sauber. Untersuchen Sie Ihren Grill regelmäßig auf angesammeltes Fett. Die meisten Fettbrände werden dadurch verursacht, dass der Grill nicht ordnungsgemäß gewartet und das Traeger Fettmanagement-System (TGMS) nicht regelmäßig gereinigt wird (siehe „Wartung und Pflege“ auf den Seiten 28-30). Selbst wenn ausreichend Platz im Grill vorhanden ist, sollten Sie vorsichtig sein, wenn Sie übermäßige Mengen an Lebensmitteln einlegen, die große Mengen an brennbarem Fett freisetzen können (zum Beispiel mehr als ein Pfund Speck). Falls der Grill nicht gut gepflegt wurde oder zuvor beim Kochen größere Mengen entflammables Fett entstanden sind, empfiehlt es sich dringend, vor der nächsten Inbetriebnahme den Grill vom Fett zu befreien.

SERVICE



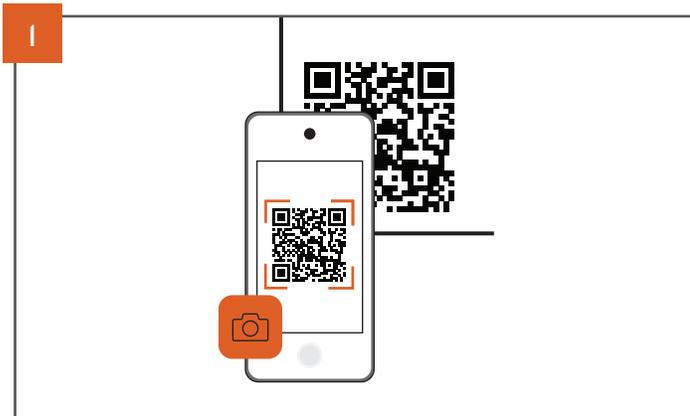
TRAEGER LEGENDÄRER KUNDENSERVICE ist der beste weit und breit. Wenn Sie Fragen zu Ihrem Traeger Grill haben oder Tipps für die Zubereitung Ihres ersten Festtagstruthahns benötigen, stehen Ihnen unsere erfahrenen Experten zur Seite. Wir sind an 365 Tagen im Jahr für Sie da, einschließlich an Feiertagen. Für Unterstützung in Sachen Montage, Installation, dem sicheren Betrieb, Ersatzteilen oder den allgemeinem Kundendienst können Sie unsere Website [traeger.com/support](https://www.traeger.com/support) besuchen oder uns anrufen bzw. schreiben:

TRAEGER CUSTOMER SERVICE

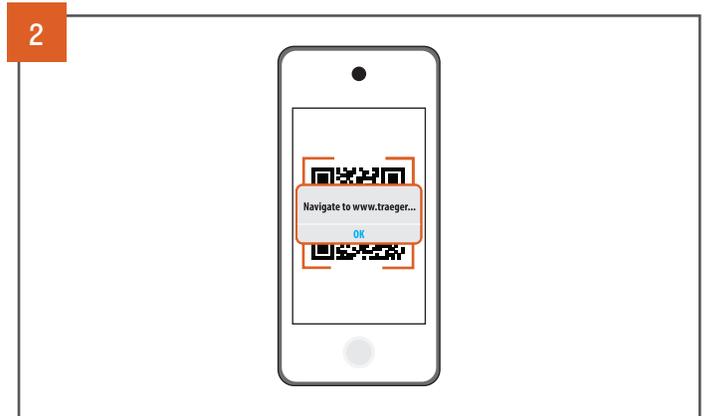
Bitte gehen Sie zu: [traeger.com/support](https://www.traeger.com/support)
Telefonischer Kontakt: <https://www.traeger.com/support/international-contact-info>

Adresse: Traeger Pellet Grills Europe ApS
Kattegatvej 40, 2150 Kopenhagen, Dänemark

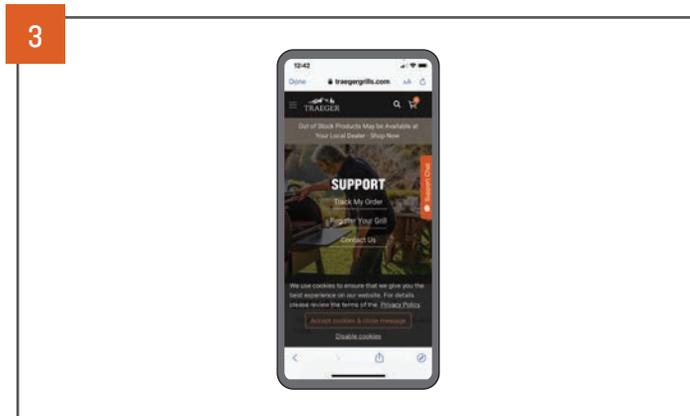
MIT NUR EINEM SCAN IST DER KUNDENDIENST VON TRAEGER ERREICHBAR



Öffnen Sie die Kamera auf Ihrem Telefon und richten Sie sie auf den QR-Code.



Warten Sie, bis die Kamera aktiviert ist, und tippen Sie auf die Benachrichtigung oder das Banner, wenn es auf Ihrem Bildschirm erscheint.



Die zum Code gehörenden Informationen werden automatisch geladen.



NOTIZEN

BESCHRÄNKTE GARANTIE TRAEGER GRILL



BESCHRÄNKTE 10-JAHRES-GARANTIE

Traeger Pellet Grills Europe ApS, Kattegatvej 40, 2150 Kopenhagen, Dänemark, („Traeger“) gewährt für diesen Traeger Grill bei normalem Gebrauch und ordnungsgemäßer Wartung eine Garantie gemäß den in der nachstehenden Tabelle aufgeführten Komponenten sowie Deckung und Garantiezeit. Diese Garantie wird zusätzlich zu Ihren Rechten als Käufer gemäß den Gesetzen Ihres Wohnsitzlandes gewährt und entzieht Ihnen nicht den Schutz, der Ihnen durch die Gesetze Ihres Wohnsitzlandes gewährt wird. Die jeweilige Garantiezeit beginnt ab dem Datum des Abschlusses des ursprünglichen Kaufvertrags mit einem von Traeger autorisierten Händler und wird Kunden in Europa gewährt. Eine Liste der von Traeger autorisierten Händler finden Sie unter <https://www.traeger.com/dealers> (zusammen jeweils ein „autorisierter Verkäufer“). Die Garantiezeit und Deckung für die Ersatzteile lautet wie folgt:

Gewährleistungsfristen und Deckung		
Komponenten	Gewährleistungsfrist	Deckung
Gehäuse, Gestell, Schranktüren, untere Ablage, lackierte Ablage/Trichterabdeckung	10 Jahre	Kein Durchrosten
Controller, Förderschneckenmotor, Förderschnecke und Ventilator	3 Jahre	Material- und Herstellungsfehler
EZ-Clean Abtropfblech, EvenFlow-Hitzeschild-Korpus, Hitzeleitblech, innere emaillierte Rosthalterung	3 Jahre	Material- und Herstellungsfehler
Grillroste aus Emaille, Gusseisen und Edelstahl	3 Jahre	Kein Durchrosten
Heizstab, Pelletsensor, Kabel, RTD, Flammensensor, Deckelsensor, Fettsensor, Thermoelement, Deckeldichtung und Induktionskochfeld	2 Jahre	Material- und Herstellungsfehler
Beleuchtung	2 Jahre	Material- und Herstellungsfehler
Fleischsonde und kabellose Fleischsonden	2 Jahre	Kein Durchrosten

Traeger Grills sind modular aufgebaut, um eine einfache Reparatur durch reguläre Benutzer zu ermöglichen. Die gesamte Verpflichtung von Traeger im Rahmen dieser Garantie besteht darin, Ihnen Ersatz für jegliche defekten Teile zu liefern und Ihnen Anweisungen für die selbständige Durchführung des Austauschs zu bieten. Traeger kann defekte Teile durch neue oder überholte Teile ersetzen. Traeger behält sich das Recht vor, den Grill zu begutachten (der Versand erfolgt auf Kosten von Traeger) und die Nutzungsdaten zu analysieren, einschließlich, aber nicht beschränkt auf die digital angeschlossenen Grilldaten (in dem Umfang, der durch die Datenschutzrichtlinie abgedeckt ist). Zur Überprüfung und Bearbeitung eines Garantieanspruchs kann Traeger verlangen, dass Sie angemessene Beweise für Ihr Problem vorlegen, einschließlich der Teilnahme an Videochats, Telefongesprächen, der Bereitstellung von Fotos und anderen relevanten Informationen. Die mit dem Austausch defekter Teile verbundenen Arbeitskosten und die Frachtkosten für den Versand von Teilen gehen zu Ihren Lasten.

Ohne die oben genannten Ausschlüsse einzuschränken, besteht keine Garantieabdeckung für: (i) Lackschäden, die durch Fettbrände verursacht wurden; (ii) UV-Belastung; (iii) normale Abnutzung; und (iv) Verformung des Abtropfblechs oder des Hitzeleitblechs. Außerdem gilt diese Garantie nicht, wenn: (i) der Grill nicht in Übereinstimmung mit der mit diesem Grill gelieferten Bedienungsanleitung von Traeger zusammengebaut oder betrieben wird; (ii) der Grill nicht von Traeger oder einem autorisierten Verkäufer gekauft wurde; (iii) der Grill an einen anderen Besitzer weiterverkauft oder anderweitig übertragen wird; (iv) es zu einer unbefugten Verwendung von Komponenten, Teilen oder Zubehör von Dritten gekommen ist; (v) mit dem Grill andere Brennstoffe als Holzpellets, die für Holzpelletgrills und Grillgeräte vorgesehen sind, verwendet wurden; (vi) Holzofen-Heizpellets im Grill verwendet wurden; (vii) der Grill in kommerziellen oder gastronomischen Bereichen verwendet wurde; (viii) der Benutzer zugelassen hat, dass der Grill beschädigt oder missbraucht wurde, oder den Grill anderweitig nicht in Übereinstimmung mit den Betriebsanweisungen von Traeger gewartet hat; oder (ix) eine nicht genehmigte Änderung an diesem Grill vorgenommen wurde.

Bitte beachten Sie, dass Traeger nicht in der Lage ist, die Qualität seiner Produkte, die von nicht autorisierten Verkäufern verkauft werden, zu überwachen oder zu kontrollieren, weshalb die Traeger-Garantie nur gilt, wenn Sie Ihren Grill von einem autorisierten Verkäufer erworben haben. Die Garantie von Traeger erstreckt sich nur auf Produkte, die von einem autorisierten Verkäufer erworben wurden.

Um einen Garantieanspruch abzuwickeln, wenden Sie sich an den Kundendienst von Traeger unter der oben angegebenen Telefonnummer oder Adresse. Traeger benötigt einen Nachweis des Kaufdatums von einem autorisierten Verkäufer. Bewahren Sie daher bitte Ihren Kassenbon oder Ihre Rechnung sowie dieses Handbuch zusammen mit Ihren wertvollen Unterlagen auf.

ZUSÄTZLICHE WICHTIGE GARANTIEINFORMATIONEN

- Wir sind nicht verantwortlich für Artikel, die auf dem Transportweg verloren gehen, wenn sie zu Garantiezwecken an uns zurückgeschickt werden. Aus diesem Grund empfehlen wir dringend, beim Versand Ihres Pakets eine Tracking-Nummer oder eine Zustellbestätigung anzufordern.
- Das zu ersetzende Bauteil, das Sie uns zusenden, geht in den Besitz von Traeger über und wird nicht an Sie zurückgeschickt.

Diese Garantie unterliegt den Gesetzen von Dänemark. Diese Rechtswahl entzieht Ihnen nicht den Schutz, der Ihnen durch die Gesetze des Landes, in dem Sie Ihren Wohnsitz haben, gewährt wird.





**WILLKOMMEN
BEI THE
TRAEGERHOOD**

FOLGEN SIE UNS UNTER @TRAEGERGRILLS



**Traeger Pellet Grills LLC
1215 E. Wilmington Ave., Suite 200
Salt Lake City, UT 84106**

traeger.com