



TRAEGER®  
WOOD FIRED GRILLS

# GEBRUIKS- AANWIJZING

## TIMBERLINE TIMBERLINE XL

WELKOM BIJ DE HOUTGESTOOKTE REVOLUTIE.

WIJ WILLEN DAT U HET BESTE UIT UW TRAEGER HAALT.

Scan hier om toegang te krijgen tot deze handleiding in verschillende talen, en om te leren hoe u uw grill kunt instellen, kruiden en er het beste uit kunt halen.



T07088A-NL



# BELANGRIJKE VEILIGHEIDSVORSCHRIFTEN

## LEES ALLE INSTRUCTIES VOORDAT U UW TRAEGER® GRILL INSTALLEERT EN GEBRUIKT

EEN BELANGRIJKE OORZAAK VAN BRAND IS HET NIET IN ACHT NEMEN VAN DE VEREISTE VRIJE RUIMTES (LUCHTRUIMTEN) TUSSEN BRANDBARE MATERIALEN EN UW GRILL. HET IS VAN HET GROOTSTE BELANG DAT DIT PRODUCT UITSLUITEND VOLGENS DEZE INSTRUCTIES WORDT GEÏNSTALLEERD.

Als u de Traeger® Grill op de juiste manier bedient en onderhoudt, zult u jarenlang plezier beleven aan het koken op een hardhouten vuur. Uw nieuwe Traeger® Grill is speciaal ontworpen om het koken te vergemakkelijken en u optimale prestaties te geven met de meest smaakvolle gerechten.

Lees voor installatie en gebruik deze handleiding volledig door. Iedereen die deze grill gebruikt, moet ook de hele handleiding lezen voordat hij wordt gebruikt. Het niet opvolgen van deze instructies kan leiden tot materiële schade, lichamelijk letsel of zelfs de dood. Neem contact op met de plaatselijke bouw- of brandweerdienst voor informatie over beperkingen en installatie-inspectievereisten in uw regio. **Bewaar deze instructies.** Als u dit toestel voor iemand anders monteert, geef deze handleiding dan aan de eigenaar om te lezen en te bewaren voor toekomstig gebruik.

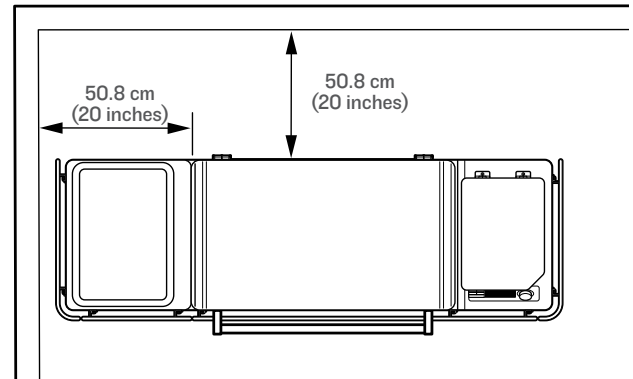
### ⚠ GEVAAR Koolmonoxidegevaar

Bij de verbranding van houtpellets komt koolmonoxide vrij, wat kan leiden tot ziekte, ernstig letsel en/of de dood. Volg deze richtlijnen om te voorkomen dat dit kleurloze, reukloze gas u, uw gezin, uw huisdieren of anderen vergiftigt:

- Gebruik uw Traeger® Grill alleen buiten in een goed geventileerde ruimte. Deze grill is **ALLEEN BESTEMD VOOR GEBRUIK BUITENSHUIS**.
- Gebruik uw Traeger® Grill **nooit** in een afgesloten ruimte of een ruimte zonder voldoende ventilatie.
- Ken de symptomen van koolmonoxidevergiftiging: hoofdpijn, duizeligheid, zwakte, misselijkheid, braken, slaperigheid en verwardheid. Koolmonoxide vermindert het vermogen van het bloed om zuurstof te vervoeren. Een laag zuurstofgehalte in het bloed kan leiden tot bewustzijnsverlies en de dood.
- Raadpleeg een arts als u of anderen verkoudheids- of griepachtige verschijnselen krijgen. Koolmonoxidevergiftiging, die gemakkelijk kan worden verward met een verkoudheid of griep, wordt vaak te laat ontdekt.
- Alcoholgebruik en drugsgebruik vergroten de effecten van koolmonoxidevergiftiging.
- Koolmonoxide is vooral giftig voor moeder en kind tijdens de zwangerschap, zuigelingen, ouderen, rokers en mensen met problemen met het bloed of de bloedsomloop, zoals bloedarmoede of hartkwalen.

### ⚠ WAARSCHUWING Brandgevaar

- Houd bij het gebruik van uw Traeger® Grill een **MINIMALE AFSTAND** van 50,8 cm (20 inches) aan tussen de grill en brandbare materialen in de buurt, zoals houten balustrades, gevelbekleding, raamkozijnen, meubilair, bomen, afvalcontainers, enz.



- Installeer of gebruik deze grill niet binnenshuis of onder een brandbaar plafond of afdak.
- Plaats of gebruik uw Traeger® Grill niet op brandbare vloeren of oppervlakken.
- Plaats geen grillhoes of iets brandbaars in de bergruimte onder de grill.
- Verwijder potten en pannen terwijl het werkende toestel niet onder toezicht staat om het risico op brand te beperken.

### ⚠ WAARSCHUWING Brandgevaar

- Houd uw Traeger® Grill schoon. Vetbranden worden veroorzaakt door het niet goed onderhouden van uw grill en het niet consequent reinigen van het Traeger vetbeheersysteem (zie "Onderhoud van uw grill" op pagina 29-30).
- Zelfs als er voldoende ruimte in de grill is, moet u voorzichtig zijn met het laden van te grote



hoeveelheden voedsel of voedsel met een hoog vetgehalte (bijv. spek) waaruit grote hoeveelheden brandbaar vet kunnen vrijkomen.

- Plaats geen voedsel in de buurt van de randen van het rooster, waar vetdruppels de vetopvangbak kunnen missen en op de bodem van het rooster kunnen vallen, waar ze in contact kunnen komen met de sintels van de vuurpot en kunnen ontbranden.
- Zorg ervoor dat de vuurpot goed onder de vijzelbuis zit. Indien dit niet correct geïnstalleerd, zullen de pellets niet goed in de vuurpot stromen en kunnen ze zich ophopen en schade aan de grill veroorzaken.
- Zorg er altijd voor dat het EvenFlow™ hittedeksel en de lekbak goed op hun plaats zitten op de bevestigingsbeugels. Indien niet correct geïnstalleerd, kunnen directe hitte en vlammen van de vuurpot een vetbrand veroorzaken of het Traeger® vetbeheersysteem beschadigen.
- Gebruik **nooit** benzine, brandstof voor lantaarns, kerosine, aanstekervloeistof of andere brandbare materialen om een vuur te starten of “op te frissen”.
- Gebruik of bewaar **nooit** ontvlambare vloeistoffen of andere brandbare materialen in de buurt van de grill.
- Probeer uw grill **nooit** over te stoken door overtollige pellets of andere brandbare materialen in de vuurpot of de trechter te doen.

**⚠ GEVAAR** In geval van een vetbrand dient u ervoor te zorgen dat de deur van de grill en het deksel van de vultrechter gesloten zijn, en vervolgens dient u onmiddellijk de stekker uit het stopcontact te halen als u dat veilig kunt doen. Blijf uit de buurt van de grill totdat het vuur helemaal uit is en de grill is afgekoeld. Totdat het vuur is gedoofd en de grill is afgekoeld:

- Verplaats de grill niet;
- **Gooi geen** water op de grill;
- **Gebruik geen** zout of zuiveringszout om een vetbrand te blussen; en
- Probeer het vuur **niet** te doven.

Als het deksel van de grill en de trechter gesloten zijn, krijgt het vuur geen zuurstof meer en brandt het vanzelf uit. Houd nooit het deksel van de grill of de trechter open tijdens een vetbrand; als de grilldeur open is, gebruik dan een onbrandbaar hulpmiddel waarmee u de grilldeur kunt sluiten terwijl u op een veilige afstand van de grill blijft. Een brandblusser van alle klassen (klasse ABC) moet worden gebruikt als een brand niet binnen de grill blijft. Als er een ongecontroleerde brand ontstaat, bel dan onmiddellijk de brandweer. Als het vuur helemaal uit is, laat u de grill volledig afkoelen. Verwijder alles van de binnenkant van uw grill, inclusief alle interne onderdelen (grillroosters, lekbak, EvenFlow™ hittedeksel, vetregulator en vuurpot), potten en pannen, en voedsel. Reinig de gehele grill, inclusief alle vetophopingen van het Traeger® Grease Management System (vetbeheersysteem) (TGMS) en alle as en pellets van de grill en vuurpot (zie “Uw Grill onderhouden” op pagina 29-30). Vervang de vuurpot, het EvenFlow™ hittedeksel, de

vetopvangbak, de vetregulator en de grillroosters, start de grill opnieuw op en ga verder met koken.

#### **⚠ WAARSCHUWING Brandgevaar**

Laat de grill altijd volledig afkoelen voordat u de vijzelfunctie gebruikt.

#### **⚠ WAARSCHUWING Gevaar voor brandwonden**

Assen moet altijd volledig afgekoeld zijn alvorens te worden behandeld. Assen moet in een metalen container met een goed sluitend deksel worden gedaan. De gesloten container met as moet op een onbrandbare vloer of op de grond worden geplaatst, ver van alle brandbare materialen, in afwachting van de definitieve verwijdering. As moet in de gesloten container bewaard worden tot hij wordt weggegooid.

#### **⚠ WAARSCHUWING Gevaar voor brandwonden**

Veel onderdelen van de grill worden zeer heet tijdens het gebruik. Tijdens de werking van de grill en daarna moet u erop letten dat u zich niet verbrandt als de grill heet is.

- Laat de grill **nooit** onbeheerd achter wanneer er jonge kinderen of huisdieren aanwezig zijn.
- Verplaats de grill **nooit** als hij in werking of heet is. Laat de grill grondig afkoelen en sluit de grilldeur voordat u hem verplaatst of probeert te vervoeren. Als u uw grill in een voertuig vervoert nadat u erop gekookt hebt, zorg er dan voor dat het vuur helemaal uit is en dat de grill koud is voordat u hem in een voertuig plaatst. Doe nooit water in de vuurpot; dat zal de vijzel blokkeren.
- Voeg **nooit** pellets met de hand toe aan een hete vuurpot. Dit is gevaarlijk en u kunt zich ernstig verbranden. Als de pellets op zijn en u het vuur tijdens het koken verliest, laat u de grill volledig afkoelen en begint u opnieuw. (Zie pagina 26, Instructies voor het reinigen van de vuilvergarbak).
- Raak **nooit** kookgerei, verwarmingsoppervlak, voedsel of vloeistof aan tijdens het gebruik van de inductiekookplaat. Laat de kookplaat volledig afkoelen en verwijder kookgerei met heet voedsel of hete vloeistof van de kookplaat voordat u de kookplaat aanraakt of schoonmaakt. Het schoonmaken van een heet oppervlak met een natte spons kan brandwonden door stoom veroorzaken.
- Grillroosters en vleessondes zijn zeer heet wanneer ze worden voorverwarmd. Wees voorzichtig bij het plaatsen van voedsel op de grillroosters en bij het plaatsen, verwijderen of afstellen van uw vleessondes.
- **Verplaats** de grill nooit met het deksel open. Sluit altijd het deksel van de grill voordat u hem verplaatst.

#### **⚠ WAARSCHUWING Rookgevaar**

- Als er sprake is van een vertraagde start en de rook van uw grill verandert van transparante witte rook in ongewone dikke niet-transparante witte rook die overgaat in een geel getinte rook, zet uw grill dan onmiddellijk uit met behulp van de hoofdschakelaar



# BELANGRIJKE VEILIGHEIDSVORSCHRIFTEN VERVOLG

aan de voorzijde van de pelletvulling of trek de stekker uit het stopcontact. Start de uitschakelcyclus **niet**.

- **⚠ GEVAAR** **Open de grilldeur niet** om de grill te luchten. Blijf uit de buurt van de grill totdat de rook is opgetrokken en de grill volledig is afgekoeld.
- Dit kan het gevolg zijn van een pelletoverloop, die wordt veroorzaakt door een gedeeltelijke ontbranding van pellets. Als het lang genoeg doorgaat, ontstaan er gassen die kunnen ontbranden. Als deze gassen ontbranden, zullen ze allemaal tegelijk ontbranden, wat een hard geluid veroorzaakt dat personen in de onmiddellijke nabijheid van de grill kan doen schrikken en/of verwonden, en de grilldeur kan openen en sluiten. Dit voorval wordt soms een "grillburp" genoemd en moet worden vermeden. Als u uw grill niet goed hebt onderhouden, zoals beschreven in "Uw grill onderhouden" op pagina 29-30, kan er ook een gevaarlijke vetbrand ontstaan.
- Als er een burp optreedt, laat u de grill volledig afkoelen, verwijdert u alle interne onderdelen (inclusief grillroosters, lekbak, EvenFlow™ hittedeksel, vetregulator en vuurpot) en reinigt u grondig alle as en pellets van de grill en vuurpot (zie pagina 30, "As van binnen en rond de vuurpot verwijderen") en zorgt u ervoor dat vet en andere ophopingen zijn verwijderd (zie pagina 29-30, "Onderhoud van uw grill"). Verwijder alle pellets uit het pelletreservoir. Voer de hoofdvijzelsequentie uit om alle pellets uit de vijzel te duwen en voer die pellets af. Maak alle pellets uit de vuurpot schoon. Vul de trechter met nieuwe pellets en prepareer de vijzel (zie "Onboarding deel 1: Kruiden van uw grill" op pagina 14 voor instructies over het primen van uw vijzel).
- **⚠ GEVAAR** **Steek uw hand niet** in of in de buurt van de vijzel onderin de pelletcontainer. Ernstig letsel kan zich voordoen als de vijzel draait en uw hand in de vijzel verstrikt raakt. Verwijder de draadbescherming in uw pelletvultrechter niet. Er mag geen onderhoud worden gepleegd op of rond de vijzel terwijl de grill aan staat of is aangesloten op het stroomnet.

## **⚠ WAARSCHUWING** Gevaar van elektrische schokken

Er is gevaarlijke spanning aanwezig, die kan leiden tot schokken, brandwonden of de dood.

- Er moet een aardlekschakelaar (GFCI) aanwezig zijn op het (de) circuit(s) of stopcontact(en) die gebruikt worden voor het gebruik van deze Traeger® Grill.
- Zorg ervoor dat er geen water of andere vloeistoffen in de binnenkant van de inductiekookplaat terechtkomen. Vloeistof in de inductiekookplaat kan een elektrische schok veroorzaken.

- Trek de stekker uit het stopcontact voordat u onderhoud gaat plegen aan de grill, tenzij anders vermeld in deze gebruiksaanwijzing.
- Als u een verlengsnoer gebruikt, gebruik dan alleen een verlengsnoer dat geschikt is voor gebruik buitenshuis om elektrische schokken te voorkomen, in overeenstemming met de instructies en waarschuwingen bij dat product. Dit type snoer wordt aangeduid met "W-A" of "W" op de mantel van het snoer, zoals een verlengsnoer van het type snoer: SW-A, SOW-A, STW-A, STOW-A, SJW-A, SJOW-A, SJTW-A, of SJTOW-A.
- Als je een verlengsnoer gebruikt, zorg er dan voor dat je een geaard verlengsnoer nr. 14 AWG gebruikt voor 120 V modellen en een nr. 18 AWG voor 230 V modellen.
- Breng geen wijzigingen aan in de stekker van uw Traeger® Grill, de aansluiting van het verlengsnoer of de stekker van het verlengsnoer, ook niet door de aardingspin te verwijderen.
- Zorg ervoor dat uw verlengsnoer in goede staat is. Controleer verlengsnoeren vóór elk gebruik op losse of blootliggende draden en op afgesneden of versleten isolatie. Vervangen indien beschadigd. Gebruik nooit een beschadigd verlengsnoer.
- Zorg ervoor dat het netsnoer en het verlengsnoer goed op elkaar zijn aangesloten. Sluit geen verlengsnoeren op elkaar aan.
- Houd het verlengsnoer vrij van sneeuw en stilstaand water.
- Zorg ervoor dat het netsnoer en het verlengsnoer geen struikelgevaar opleveren. Leid een verlengsnoer niet door een raam of deuropening.
- Wanneer het niet in gebruik is, moet het verlengsnoer worden verwijderd en op een tegen de zon beschutte plaats en buiten het bereik van kinderen worden bewaard.

## **⚠ VOORZICHTIG**

- Breng nooit wijzigingen aan deze grill aan en installeer geen onderdelen of componenten die niet door Traeger zijn geautoriseerd voor gebruik met deze grill. Elke wijziging aan deze grill of installatie van ongeoorloofde onderdelen of componenten maakt de garantie ongeldig en kan een gevaar voor de veiligheid opleveren, inclusief, maar niet beperkt tot brand.
- Kinderen moeten onder toezicht staan om ervoor te zorgen dat ze niet met de grill spelen.

## **⚠ VOORZICHTIG** Gebruik de juiste pellets

- Deze grill is alleen ontworpen en goedgekeurd voor kookpellets van volledig natuurlijk hout die zijn ontworpen voor grills met houtpellets. Gebruik van een ander soort brandstof in deze grill maakt de garantie ongeldig, kan leiden tot het vastlopen van de vijzel en kan een veiligheidsrisico opleveren.



- **Voor het beste resultaat en de beste smaak gebruikt u echte TRAEGER® BRAND HARDHOUT PELLETS.**
- Bewaar houtpellets altijd op een droge plaats, uit de buurt van warmteproducerende apparaten en andere brandstofreservoirs.

#### **⚠ WAARSCHUWING Gebruik geen**

**brandstofpellets.** Gebruik nooit brandstofpellets in de grill omdat deze gevaarlijke verontreinigingen en additieven kunnen bevatten en de grill kunnen beschadigen.

#### **⚠ VOORZICHTIG Minimale omgevingstemperatuur**

- Wanneer de omgevingstemperatuur onder -20 °F (-29 °C) daalt, kan schade aan het display van de controller ontstaan.

**⚠ WAARSCHUWING** Een onjuiste plaatsing van de vleessonde kan leiden tot rauw of ondergekookt vlees, wat uw risico op door voedsel overgedragen ziekten kan verhogen.

**⚠ WAARSCHUWING** Als het vuur in de vuurpot uitgaat tijdens het koken, is het belangrijk deze stappen te volgen. Doet u dit niet, dan kan dit leiden tot een gevaarlijk “overbranden” van uw grill door een teveel aan onverbrande pellets in de vuurpot. Dit wordt vaak veroorzaakt door een onjuiste opstartprocedure en/of het opraken van de pellets.

- Druk de hoofdschakelaar aan de voorkant van de grill op UIT en haal het netsnoer uit het stopcontact. Laat de grill grondig afkoelen. Open de deur en verwijder al het voedsel, de grillroosters, de lekbak en het EvenFlow™ hittedeksel.
- Verwijder alle niet-verbrande pellets en as van binnen en rond de vuurpot. (Zie de instructies voor de juiste behandeling en verwijdering van as op pagina 30-31.)
- Zorg ervoor dat de vuurpot goed op zijn plaats zit, met de lip van de vuurpot onder de vizelbuis.
- Alvorens het EvenFlow™ hittedeksel, de vetopvangbak en de grillroosters te vervangen, steekt u de stekker van het netsnoer in een geschikt geaard/geaard stopcontact en zet u de hoofdschakelaar op AAN om daarna te beginnen koken. De pellets moeten in de vuurpot vallen en de hot rod moet beginnen te verwarmen (hij zal rood beginnen te kleuren). **⚠ WAARSCHUWING** Raak de hot rod niet aan.
- Wanneer er vlammen uit de vuurpot beginnen te komen, begint u de uitschakelcyclus en zet u de hoofdschakelaar op UIT. Laat de grill afkoelen. Nu bent u klaar om het EvenFlow™ hittedeksel, de vetopvangbak, de grillroosters, en het voedsel terug op de grill te plaatsen.

#### **⚠ WAARSCHUWING**

- Zet de hoofdschakelaar op UIT en haal het netsnoer uit het stopcontact voordat u met reinigen begint.
- Zorg ervoor dat de grill KOUD is en de as gedooft en KOUD voordat u het EZ-Clean™-vet + asvat controleert.
- Opgehoopt vet is gemakkelijker te verwijderen als de grill nog warm is - niet heet. **Pas op dat u zich niet verbrandt. Hittebestendige handschoenen worden aanbevolen.**
- Een speciale stofzuiger is de beste manier om as uit de vuurpot te verwijderen, maar dit moet zeer voorzichtig gebeuren om het risico op brand te vermijden. Nogmaals, het schoonmaken van de as in en rond de vuurpot moet alleen gedaan worden als het rooster KOUD is.
- Het schoonmaken van de barbecueroosters gaat het beste wanneer deze nog warm zijn. **Pas op dat u zich niet verbrandt. Hittebestendige handschoenen worden aanbevolen.** Wij raden u aan om een reinigingsborstel met een lange handgreep in de buurt van de barbecue te bewaren. Nadat u het voedsel verwijderd hebt, borstelt u het grillrooster even af. Het duurt maar een minuutje en het is klaar de volgende keer dat u de grill wilt gebruiken.
- Als u de grill op een steile helling plaatst, is het raadzaam de kickstands te gebruiken om te voorkomen dat de grill omvalt.
- Deze apparatuur is getest en in overeenstemming bevonden met de beperkingen voor digitale apparatuur van klasse B, overeenkomstig deel 15 van de FCC-voorschriften. Deze grenswaarden zijn bedoeld om een redelijke bescherming te bieden tegen schadelijke interferentie bij installatie in een woonwijk. Dit apparaat genereert en gebruikt radiofrequentie-energie en kan deze uitstralen, en het kan, als het niet volgens de instructies geïnstalleerd en gebruikt wordt, schadelijke storingen in radio- of televisieontvangst veroorzaken, wat vastgesteld kan worden door het apparaat uit en aan te zetten. De gebruiker wordt aangemoedigd te proberen de storing te verhelpen door een of meer van de volgende maatregelen:
  - Heroriënteer of verplaats de ontvangstantenne.
  - Vergroot de afstand tussen de apparatuur en de ontvanger.
  - Sluit de apparatuur aan op een stopcontact van een ander circuit dan dat waarop de ontvanger is aangesloten. Raadpleeg de dealer of een ervaren radio/tv-technicus voor hulp.

## **BEWAAR DEZE INSTRUCTIES**





WELKOM  
BIJ DE  
TRAEGERHOOD



# INHOUDSOPGAVE

2 BELANGRIJKE VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

8 SMAAK IS BELANGRIJK

10 UW GRILL LEREN KENNEN

13 EERSTE STAPPEN OM UW GRILL TE STARTEN

14 ONBOARDING DEEL 1: KRUIDEN VAN UW GRILL

16 ONBOARDING DEEL 2: UW GRILL AANSLUITEN

18 ONBOARDING DEEL 3: UW ACCESSOIRES  
AANSLUITEN

19 UW GRILL GEBRUIKEN

20 KOKEN OP UW TRAEGER

22 KOKEN MET ACCESSOIRES

25 HET UITSCHAKELLEN VAN UW GRILL

26 VULTRECHTER SCHOONMAKEN

27 GRILL-KENMERKEN

29 ONDERHOUD VAN UW GRILL

31 OPLOSSEN VAN PROBLEMEN

32 BEDIENINGSTIPS

33 SERVICE
























34 GARANTIE



# SMAAK IS BELANGRIJK. HOUT IS NIET ALLEEN DE BRANDSTOF, HET IS HET **GEHEIME INGREDIËNT.**

**TRAEGER  
HARDWOOD**

**GESCHIKT VOOR ALLES  
HEERLIJK BIJ:**

APPEL						
KERS						
HICKORYNOTEN						
MESQUITE						
PECANNOOT						
KENMERKENDE MIX						

## DE PERFECTE **PAIRINGS**



Sterke stukken rundvlees hebben bijpassende krachtige houtsmaken nodig, zoals hickory of mesquite.



Gooi er wat pellets in en maak van je Traeger een houtgestookte pizzaoven.

**NEE** VULLERS  
BINDERS  
GEEN ZORGEN



GEMAAKT IN DE VS



Kersentaart gekookt op pellets van hardhout Ja, graag.



# NATUURLIJK PELLETS VAN HARDHOUT

CONSISTENTE PRESTATIES EN SMAAK

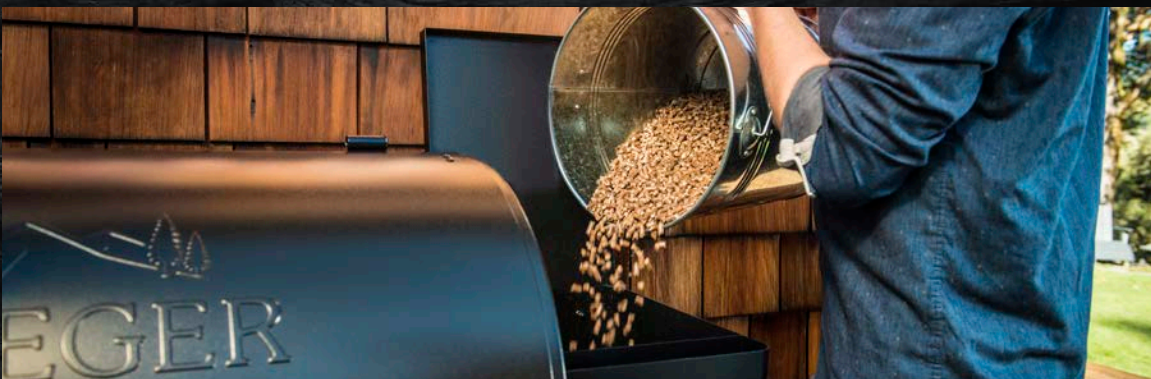
## HOE ONZE PELLETS WORDEN GEMAAKT



1 Traeger pellets zijn gemaakt van **natuurlijk zaagsel van hardhout**.



2 Het zaagsel wordt tot pellets samengeperst met behulp van **hitte en druk**.



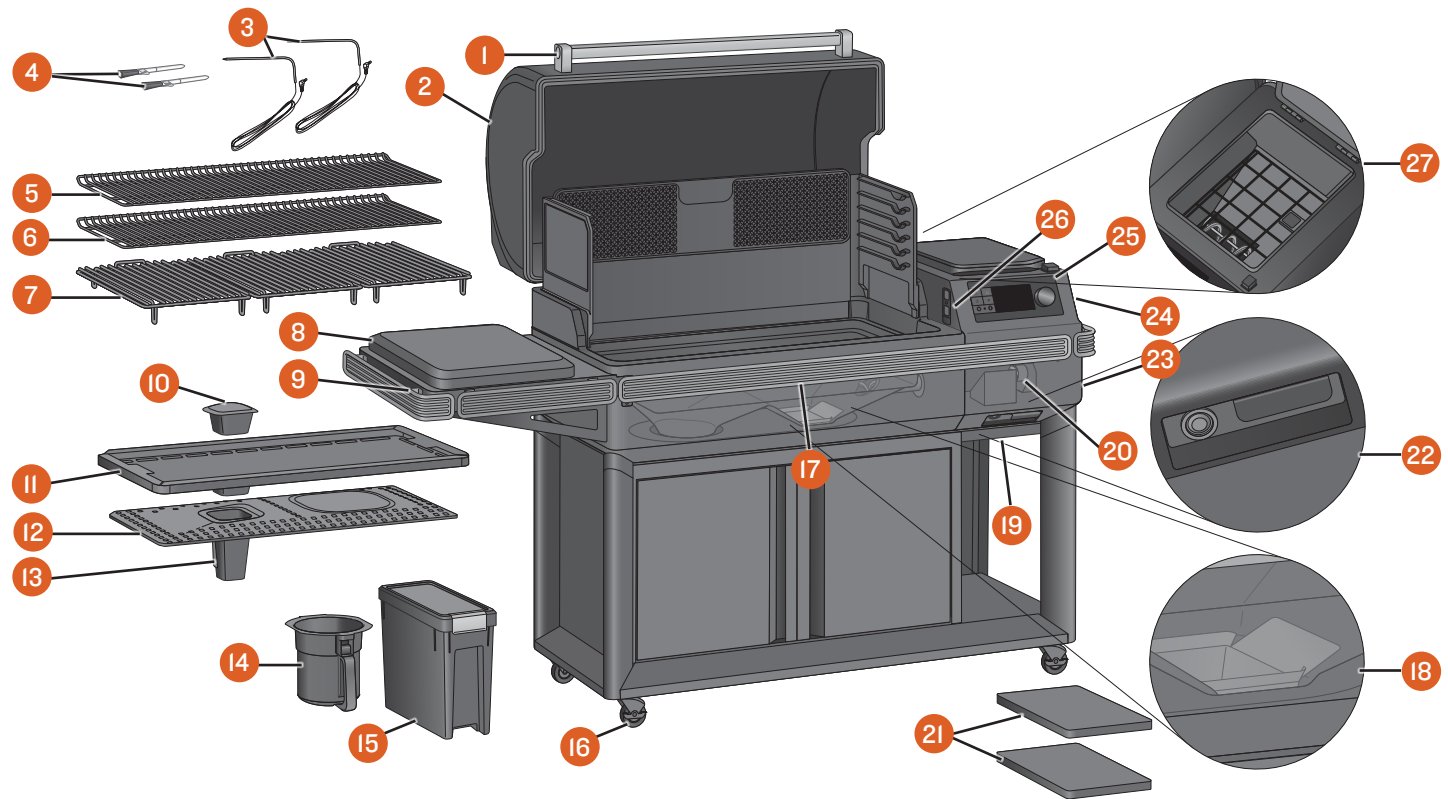
3 Pellets **stoken het vuur op en voegen smaak toe** om de maaltijden onvergetelijk te maken.



# UW GRILL LEREN KENNEN

Raadpleeg de montagehandleiding om uw Traeger® Grill in elkaar te zetten en te installeren.

## ONDERDELEN EN KENMERKEN

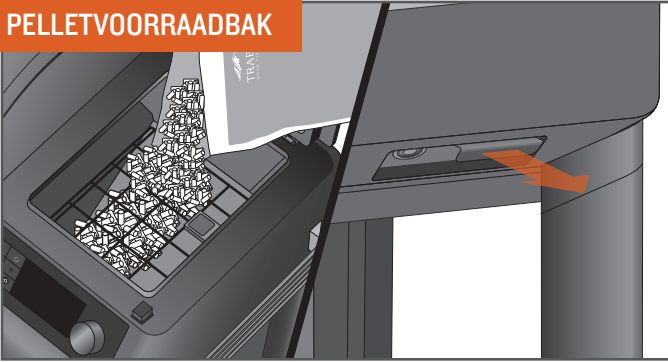


ONDERDEEL	OMSCHRIJVING	ONDERDEEL	OMSCHRIJVING
1	DEURKLINK	15	STAYDRY™ PELLETTRECHTER
2	GRILLDEUR	16	WIELEN
3	BEDRADE VLEESSONDES	17	P.A.L. ACCESSOIRERAIL MET POP-AND-LOCK™
4	BLUETOOTH VLEESSONDES	18	VUURPOT
5	3E NIVEAU GRILLROOSTER	19	TRECHTER SCHOONMAAKDEUR (ONDEROP TRECHTER)
6	2E NIVEAU GRILLROOSTER	20	VIJZEL (BINNENKANT PELLETHOPPER)
7	1E NIVEAU GRILLROOSTERS	21	PLANKEN
8	INDUCTIEKOOKPLAAT	22	HOOFDSCHAKELAAR KNOP (VOORZIJD VAN DE PELLETTRECHTER) EN HENDEL VAN DE DEUR VOOR HET SCHOONMAKEN VAN DE TRECHTER
9	ZIJPLANK	23	AFNEEMBAAR NETSNOER (ACHTERAAN DE PELLETTRECHTER)
10	VETREGELAAR	24	PELLETVOORRAADBAK
11	EZ-CLEAN™ LEKBAKJE	25	TRAEGER CONTROLLER MET WIFIRE®-TECHNOLOGIE
12	EVENFLOW™ HITTESCHILD	26	DEKSELSSENSOR EN LAMPJE
13	VETBUIS	27	PELLETTRECHTER MET ROOSTER
14	EZ-CLEAN™ VET- EN ASVAT		

## GEWICHTSCAPACITEITEN

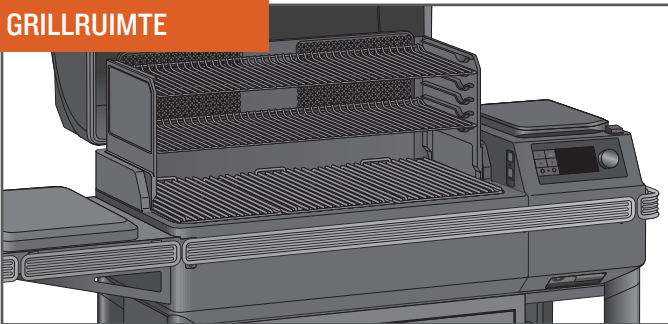
Plank: 27,2 kg (60 lbs)    Kast: 54,4 kg (120 lbs)

## PELLETVOORRADBAK



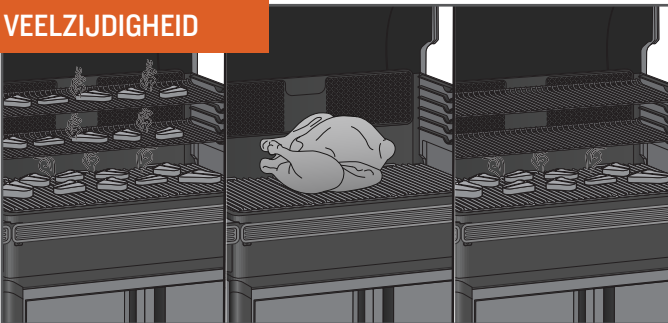
Met een 10 kg (22-lb.) pelletvoorraadbak kunt u urenlang koken, zodat u weg bent van de grill en terug kunt naar de dingen die u wilt doen. De pellets kunnen worden geleegd met een eenvoudige trek aan een hendel.

## GRILLRUIMTE



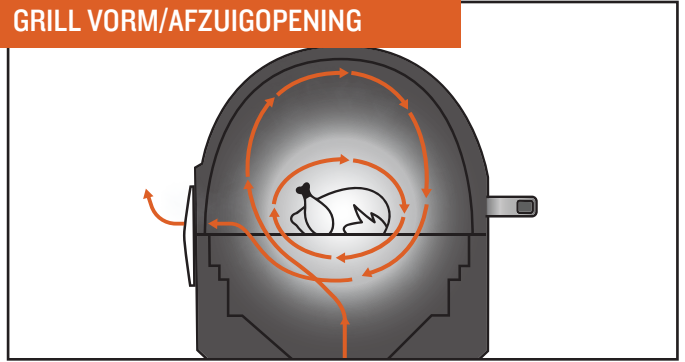
Met een grillruimte van 0,39-0,59 m<sup>2</sup> (616-924 in.<sup>2</sup>) beschikt uw Traeger® Grill over voldoende ruimte om T-bones of spareribs te serveren. Er is ook nog genoeg ruimte over voor de bijgerechten.

## VEELZIJDIGHEID



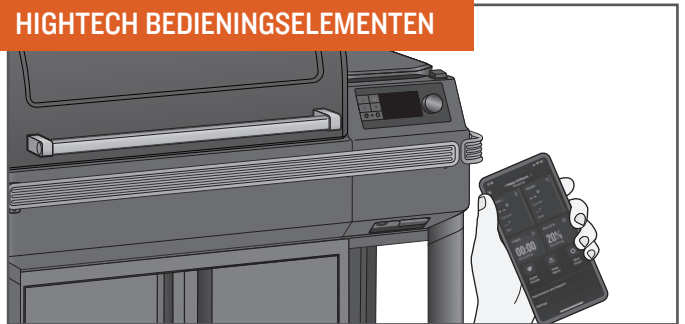
Een verstelbaar grillstelsel met drie niveaus biedt de mogelijkheid om alle drie de grillroosters te beladen voor een waar feestmaal; verwijder de bovenste roosters voor hoger voedsel zoals een kolossale kalkoen.

## GRILL VORM/AFZUIGOPENING



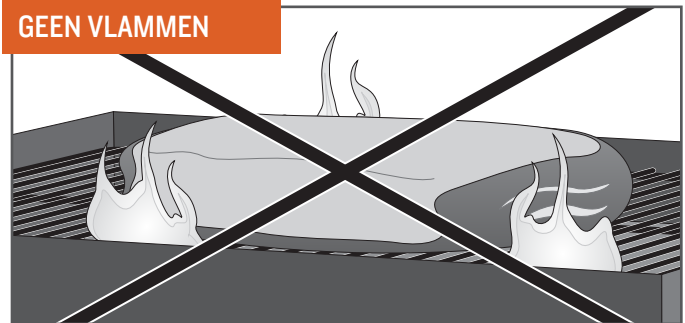
De kenmerkende grillvorm/afzuigopening van Traeger zorgt voor een werveling van convectie. Het circuleert hete, rokerige lucht rond de kookkamer en omringt uw voedsel met houtgestookte warmte voor gelijkmatige garing aan alle kanten. De rokerige lucht is altijd aanwezig tijdens het koken, ook al ziet u hem niet.

## HIGHTECH BEDIENINGSELEMENTEN



Met de Traeger® Grill is het bedienen van uw grill net zo eenvoudig als het pakken van uw telefoon. Met de WiFIRE®-technologie kunt u temperaturen automatisch instellen en aanpassen met recepten die u downloadt van onze Traeger-app. Om de app voor Android te downloaden, gaat u naar de Google Play Store; voor Apple gaat u naar de App Store. Ga voor informatie over het gebruik van de app naar [traeger.com/app](http://traeger.com/app). Zie "Onboarding deel 2: Uw grill aansluiten" (pagina 16) bevat instructies over hoe u uw grill op uw telefoon kunt aansluiten.

## GEEN VLAMMEN



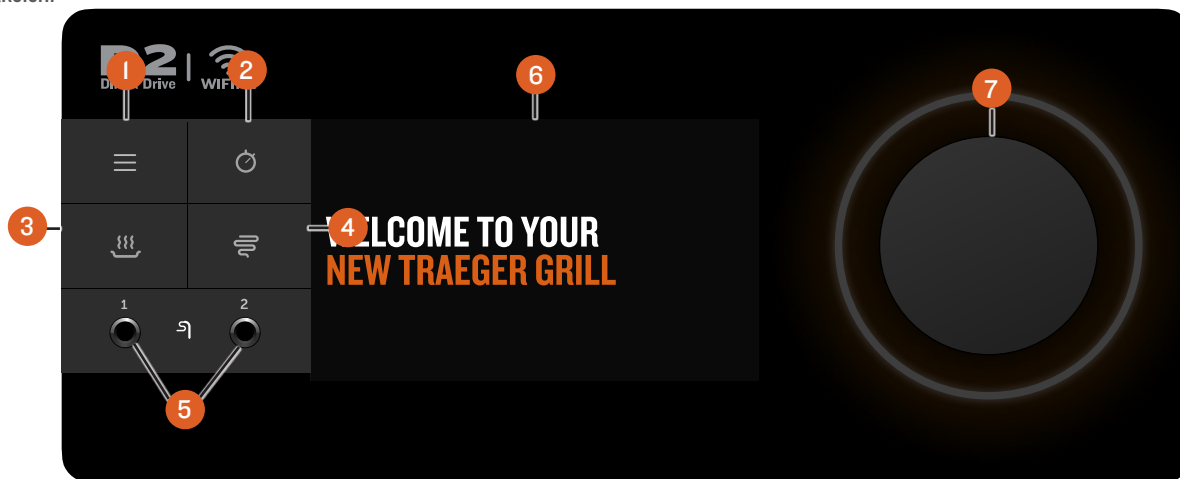
U hoeft zich geen zorgen te maken dat druppen vlammen en vervelende vuurballen veroorzaken die uw maaltijd vernietigen, want Traeger® Wood Fired Grills koken op indirecte warmte. Alle druppels worden veilig afgevoerd in de EZ-Clean™ Grease en asvat voor eenvoudige verwijdering.

**TIP:** Houd uw barbecue schoon. Zie "Bedieningstips" (pagina 32) en "Onderhoud van uw grill" (pagina 29).



# UW GRILL LEREN KENNEN VERVOLG

**UW WIFIRE® DIGITAL CONTROLLER** Uw Traeger® Grill is uitgerust met een state-of-the-art Traeger Controller met WiFIRE®-technologie die geschikt is voor Wi-Fi en Bluetooth ondersteunt. De controller bevat een omgevingslichtsensor in de linkerbovenhoek die de helderheid van het scherm regelt voor perfecte zichtbaarheid bij elk licht. Maak u vertrouwd met de verschillende functies van het bedieningspaneel voordat u de grill gaat gebruiken. Zodra de hoofdschakelaar (onder de voorkant van de pellettrechter) is ingeschakeld, tikt u op een van de knoppen aan de linkerkant van het scherm of draai aan de keuzeknop om de grill in te schakelen.



**OPMERKING:** Temperatuurschommelingen zijn normaal voor Traeger® Grills. Grote schommelingen kunnen het gevolg zijn van de wind, de luchttemperatuur, oneigenlijk gebruik, gebrek aan onderhoud van de grill, pelletkwaliteit en staat.

## 1 HOOFDMENU

Vanuit het menu kunt u accessoires instellen en controleren, toegang krijgen tot onderhoud en verzorging van de grill en uw grill synchroniseren met internet en instellingen van uw huis.

## 2 TIMER

De timer is alleen voor uw gemak; hij heeft geen invloed op de werking van de grill. Als u bijvoorbeeld uw vlees 15 minuten moet bedruipen, stelt u de timer in op 15 minuten. Er klinkt een toon als de tijd om is.

## 3 HOUD WARM

Deze functie houdt de grilltemperatuur op 74 °C (165 °F) om voedsel warm te houden.

## 4 SUPERROOK

Selecteer SUPERROOK op elk moment tijdens het grillen wanneer de baktemperatuur tussen 74 °C - 107 °C (165 °F - 225 °F) ligt om de hoeveelheid rook die vrijkomt te verhogen voor een extra rokerige smaak.

## 5 ACCESSOIRE-AANSLUITINGEN

Gebruik deze aansluitingen om bedrade sondes of andere bedrade accessoires aan te sluiten.

## 6 STATUSWEERGAVE

Dit geavanceerde TFT-scherm toont de huidige temperatuur, de status van de kookcyclus en alles wat te maken heeft met de bediening en werking van de grill. Dit display is ook een aanraakscherm en kan zowel via aanraken als via de keuzeknop worden gewijzigd.

## 7 SELECTIEKNOP

Draai aan deze knop om op en neer te gaan door het weergegeven menu. Druk op het midden van de selectieknop om een selectie te maken.

## HOOFDSCHERM

- **BEGINSCHERM** - Bij Traeger houden we het simpel. De grilltemperatuur wordt altijd op het beginscherm weergegeven. Om de grilltemperatuur vanaf dit scherm in te stellen of aan te passen, draait u gewoon de draaiknop naar de gewenste temperatuur en drukt u op het midden van de selectieknop.
- **BEGINSCHERM VOETTEKST** - Voor meer informatie en snelkoppelingen voor extra functionaliteit tikt u eenvoudig ergens in de voettekst om het Traeger Dashboard te openen.
- **TRAEGER DASHBOARD** - Het Traeger Dashboard kan worden geopend door op een willekeurige plaats onderin de voettekst te tikken. Op het Dashboard kunt u de temperatuur van de sonde, het warmteniveau van de inductiekookplaat, timers, het pelletniveau en nog veel meer controleren. Naarmate u meer apparaten instelt, scrollt u of tikt u op de pijlen in de benedenhoeken om extra informatie te zien. Wilt u uw sondes of accessoires in de gaten houden? Tik op de pin in de rechterbovenhoek om deze weergave vast te zetten en deze tijdens het koken constant te houden. Tik nogmaals om terug te keren naar de weergave van het beginscherm.

## MENU

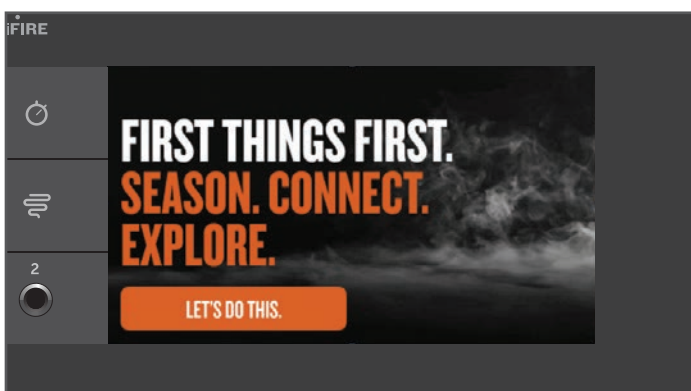
- **WIFIRE® CONNECTIVITY (WiFIRE® Connectiviteit)** - Met deze selectie kunt u uw grill aansluiten op uw Wi-Fi-netwerk thuis en alle Traeger Bluetooth-apparaten koppelen.
- **ACCESSORIES (Accessoires)** - Bewaak vanuit deze selectie alle accessoires en hun instellingen, zoals temperaturen, ingestelde sondetemperaturen en meer.

**OPMERKING:** Traeger Bluetooth-apparaten kunnen slechts met één Traeger® Grill tegelijk gekoppeld worden. Als u meerdere Traeger® Grills met Bluetooth heeft en een gekoppelde sonde op een andere grill wilt gebruiken, zorg er dan voor dat u het apparaat op de eerste grill "vergeet" om het met de tweede grill te kunnen koppelen.

- **MAINTENANCE AND CARE (Onderhoud en verzorging)** - Traeger® Grills zijn gebouwd met een aantal van de hoogste kwaliteitsmaatregelen in de industrie; er kunnen echter problemen ontstaan. Vanuit deze selectie, controleer en diagnoseer eventuele fouten of problemen die zich met je grill kunnen voordoen. Met meer sensoren dan ooit tevoren, dankzij de Smart Combustion-technologie, kunnen we deze problemen beter begrijpen en sneller diagnosticeren, zodat je kunt blijven koken.
  - Auger (Vijzel) - Biedt snelle toegang voor het oplossen van problemen en het verhelpen van eventuele vastgelopen vijzels of fouten.
  - Part Diagnostics (Onderdelendiagnose) - Hiermee kunt u eventuele fouten opsporen en oplossen.
  - Care Tips (Onderhoudstips) - Zelfs de profs nemen de tijd om schoon te maken, en een schone grill zal de prestaties van uw grill maximaliseren.
  - Self Test (Zelftest) - Met het onderdeel Zelftest kun je controleren of alles goed werkt. Volg enkele aanwijzingen op het scherm om alle onderdelen te testen op aansluiting op de controller en op stroomvoorziening. Na de korte test, zal je grill een lijst van onderdelen weergeven en of ze al dan niet stroom hebben ontvangen. Voor meer hulp bij het uitvoeren van een zelftest kun je contact opnemen met onze klantenservice.
  - Customer Service (Klantenservice) - We zijn er altijd om vragen te beantwoorden. Raadpleeg deze contactinformatie wanneer u ze nodig hebt.
- **ABOUT GRILL (Over de grill)** - Controleer in deze selectie Wi-Fi-informatie, modelnummers en informatie over regelgeving. U kunt hier ook Pro Tips vinden om meer te weten te komen over alle functies en voordelen van uw Traeger Grill.
- **SETTINGS (Instellingen)** - Gebruik de instellingselectie in het menu om de weergave-instellingen, temperatuurinstellingen en meer aan te passen.
  - Brightness (Helderheid) - Draai aan de selectieknop om het contrast van het scherm aan te passen van 1 (laag) tot 10 (hoog). De standaardinstelling is 5. Druk op het midden van de selectieknop om te bevestigen en terug te keren naar het menu Instellingen.
  - Sound (Geluid) - Schakelt de luidspreker van de grillbediening in of uit. De geselecteerde instelling wordt aangegeven met een vinkje.
  - Units (Eenheden) - Draai en druk op de selectieknop, of tik op het scherm om te kiezen tussen graden Fahrenheit (°F) en Celsius (°C). De geselecteerde instelling wordt aangegeven met een vinkje.
  - Languages (Talen) - Draai en druk op de keuzeknop om de gewenste taal te kiezen.

## EERSTE STAPPEN OM UW GRILL TE STARTEN

Traeger's ecosysteem van Wi-Fi-ingeschakeld en Bluetooth-verbonden producten biedt een wereld van smaak binnen handbereik. Om het meeste uit uw grillervaring te halen, raden wij u aan onze begeleide onboarding-ervaring te voltooien, zodat u meteen aan de slag kunt en klaar bent om met gemak te koken:



1

Kruid uw grill.

**OPMERKING:** Dit moet worden gedaan voordat u voedsel op uw grill bereidt.

2

Verbind uw WiFIRE®-grill met Wi-Fi via de Traeger app.

3

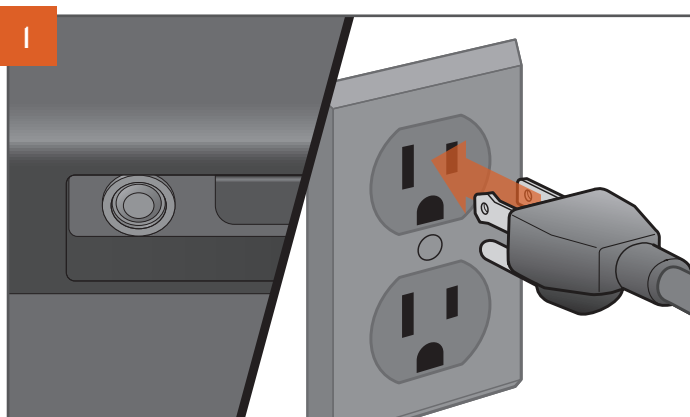
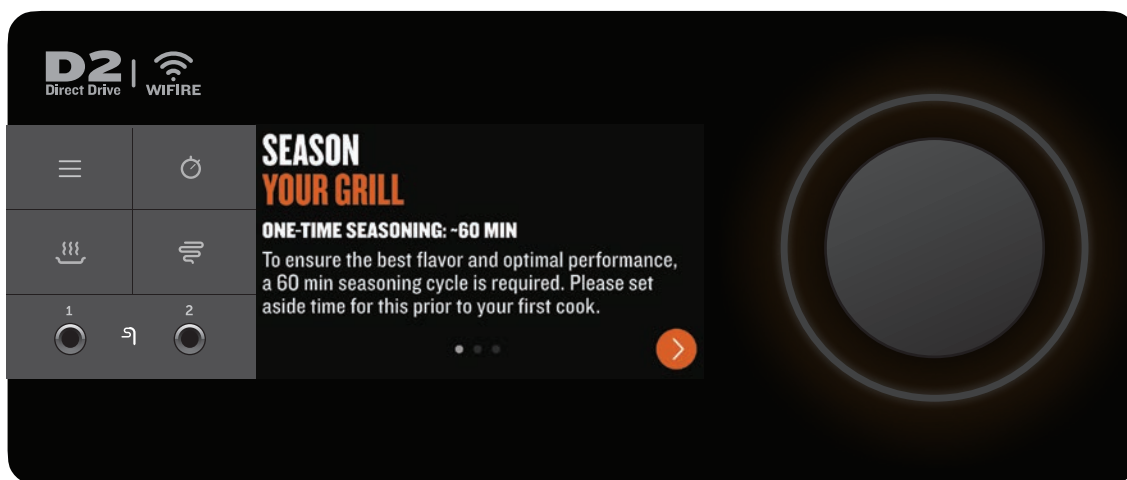
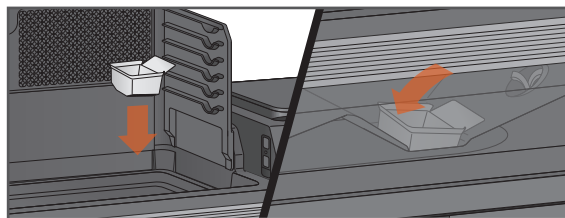
Maak een rondgang langs de ongelooflijke kenmerken en functies van deze toonaangevende houtgestookte grill.



# ONBOARDING DEEL I: KRUIDEN VAN UW GRILL

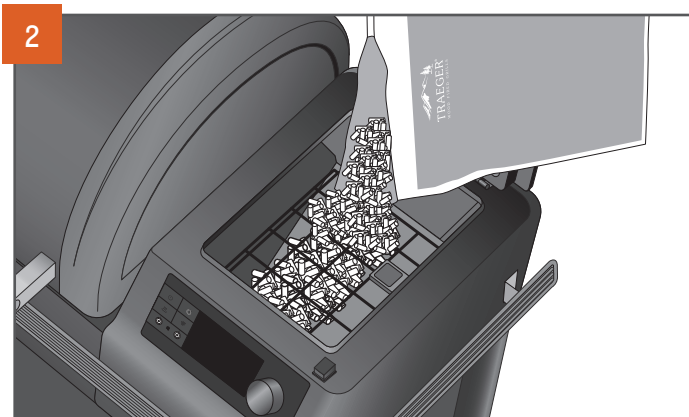
**VEREIST VÓÓR DE EERSTE KOOKBEURT EN AANBEVOLEN OM IN TE VULLEN TIJDENS DE BEGELEIDE INWERKPERIODE.** Om de beste smaak, optimale prestaties en een goede en veilige werking van de grill te garanderen, dient u de onderstaande instructies te volgen om uw grill te kruiden en de vijzelbuis voor te bereiden.

**BELANGRIJK:** Zorg ervoor dat alle onderdelen juist in de grill zijn geïnstalleerd voordat u de grill kruidt.

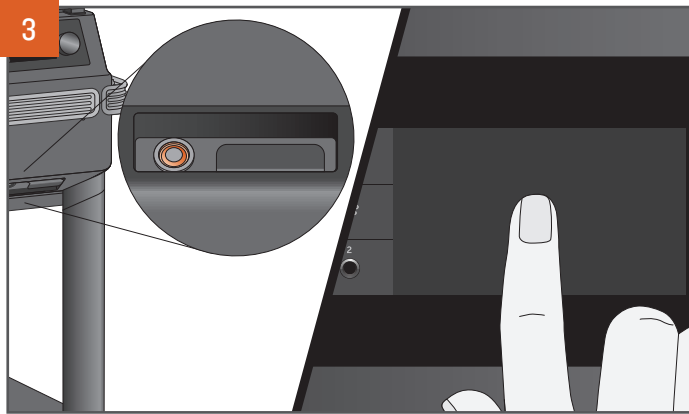


## HET UITERLIJK VAN DE STEKKER KAN PER REGIO VERSCHILLEN.

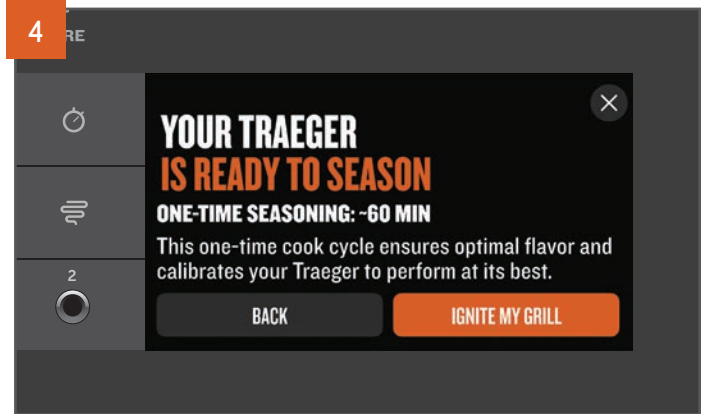
Met de hoofdschakelaar op UIT, steekt u de stekker van het netsnoer in een geschikt, geaard stopcontact.



Open het deksel van de trechter. Zorg ervoor dat er geen vreemde voorwerpen in de vijzel zitten voordat u pellets in de trechter doet. Sluit het deksel van de trechter nadat u de pellets in de trechter hebt gedaan. Wij raden u aan de trechter met pellets te vullen tot minstens het veiligheidsrooster in de trechter.



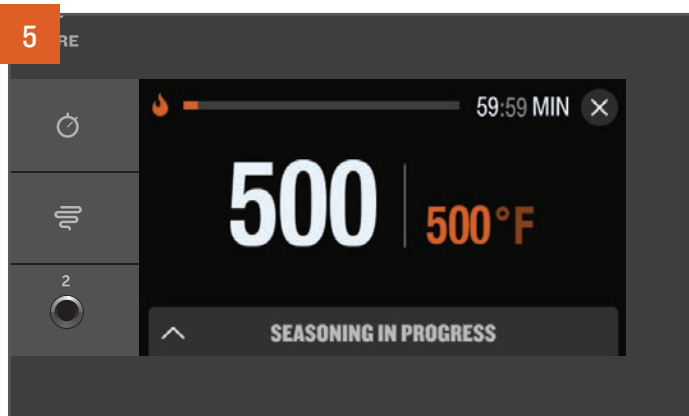
Druk de aan/uit-knop aan de voorkant van de grill op AAN. Tik ergens op het scherm of draai aan de selectieknop om de controller uit de slaapstand te halen. Er verschijnt een splash screen als de grill wordt ingeschakeld.



Het beginscherm komt terecht op een automatische onboarding-ervaring. Volg de aanwijzingen om uw grill snel en gemakkelijk op smaak te brengen, aan te sluiten en klaar te maken voor uw eerste bereiding.

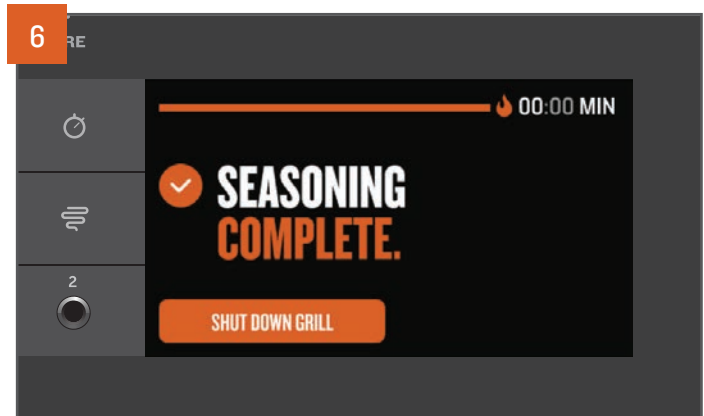
Als u ervoor kiest om de onboarding ervaring te omzeilen, zal uw grill op dit scherm landen om manueel te kruiden. Een kruidencyclus is vereist voordat u gaat koken en wordt gebruikt om ervoor te zorgen dat de grill schoon, geprimed en klaar is voor optimale prestaties (dit gebeurt automatisch - u hoeft niet meer te primen).

**OPMERKING:** Dit kruidenproces is belangrijk om een goede grillprestatie te garanderen. Zorg ervoor dat alle interne onderdelen goed geïnstalleerd zijn vóór deze inbrandcyclus en dat er geen voedsel op de grillroosters ligt tijdens deze cyclus.



Nadat u uw grill via de onboarding-ervaring hebt aangestoken, zal uw grill automatisch het kruidenproces doorlopen.

**OPMERKING:** Het kan een uur duren om de eerste keer de kruidtemperatuur te bereiken.



Wanneer de cyclus van het kruiden is voltooid, zal de controller een volledige uitschakelcyclus starten. De uitschakelcyclus voorkomt toekomstige nadelige effecten en zorgt ervoor dat uw grill goed is ingesteld voor de volgende bereiding.

**OPMERKING:** Start altijd een uitschakelcyclus na elke kookbeurt. Om dit te doen houdt u de selectieknop 3 seconden ingedrukt of draait u de ingestelde temperatuur omlaag naar Uitschakelen en drukt u op om te selecteren.

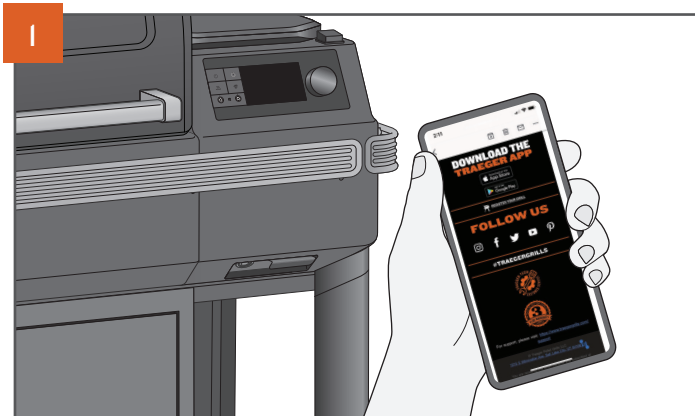
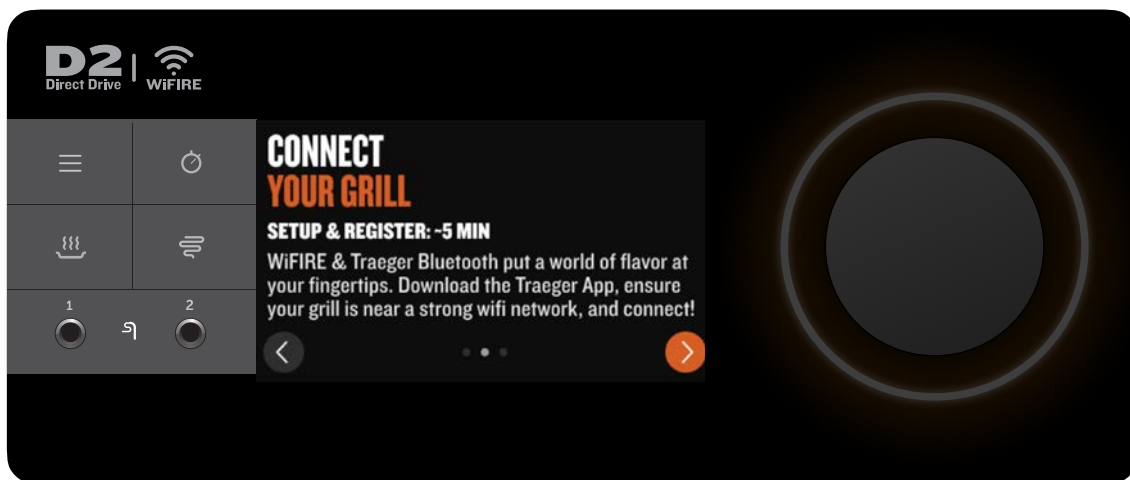


# ONBOARDING DEEL 2: UW GRILL AANSLUITEN

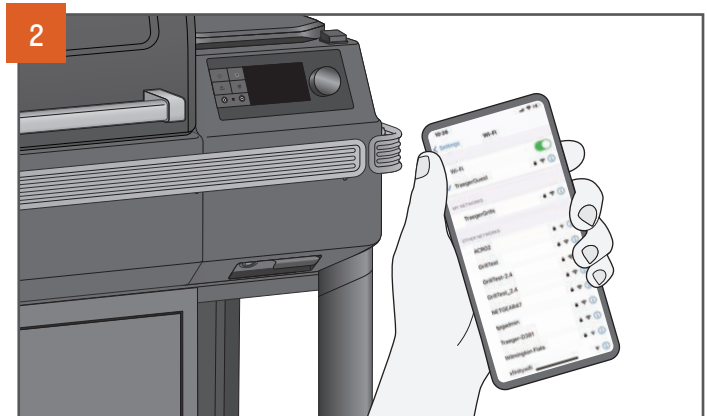
**AANBEVOLEN OM IN TE VULLEN TIJDENS HET ONBOARDINGPROCES.** Wij zijn toegewijd aan het leveren van een product en ervaring van wereldklasse. Dit betekent dat wij voortdurend werken aan de verbetering van de grillprestaties en -functies. Om de laatste software en firmware functionaliteit te garanderen, is het aanbevolen dat u uw grill tijdens het eerste gebruik verbindt met de Traeger app met behulp van Traeger WiFIRE®-technologie. Ga voor meer informatie over WiFIRE®, de Traeger app en meer manieren om contact te maken naar [traeger.com/app](https://traeger.com/app). Om te koppelen, volgt u deze instructies om uw grill aan te sluiten op Wi-Fi.

## OPMERKINGEN:

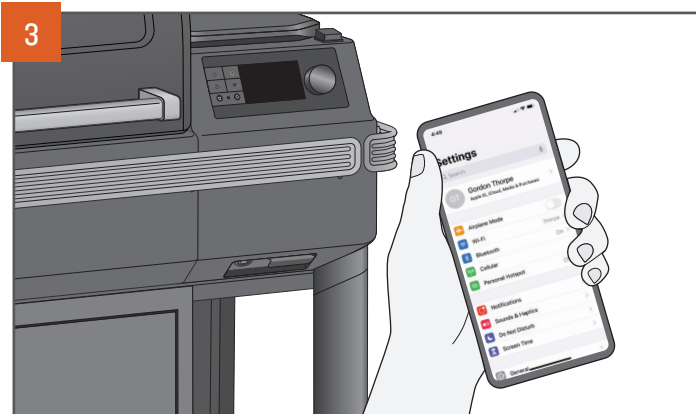
- Zorg ervoor dat uw smart device op het laatste besturingssysteem draait en dat Bluetooth is ingeschakeld.
- Om uw grill te verbinden met Wi-Fi, moet uw grill ingeschakeld zijn. Zorg ervoor dat de hoofdschakelaar op AAN staat.
- Het signaal van de router moet 2,4 GHz zijn, aangezien de grill niet compatibel is met 5 GHz.
- Het success scherm aan het einde van het koppelingsproces geeft alleen aan dat het koppelen voltooid is. Het kruiden is enkel voltooid wanneer "SEASONING COMPLETE" (Kruiden voltooid) op het scherm verschijnt.



Ga naar de Apple App Store of Android Google Play Store om de nieuwste Traeger-app te downloaden.



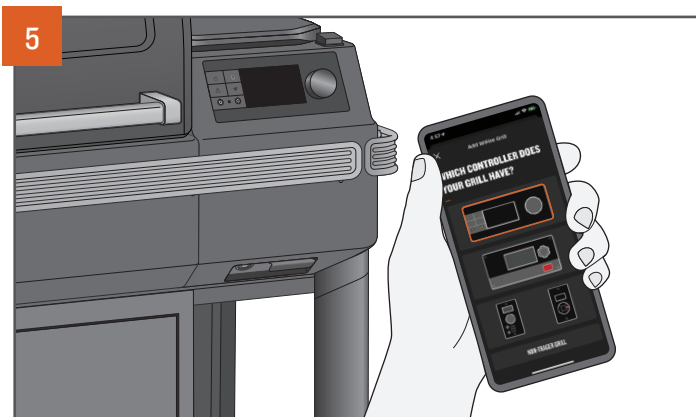
Zorg ervoor dat uw smart device verbonden is met het Wi-Fi-netwerk waarmee u uw grill wilt verbinden. Het signaal van de router moet 2,4 GHz zijn, aangezien de grill niet compatibel is met 5 GHz.



3 Ga naar het menu Instellingen van uw smart device en zorg ervoor dat de Bluetooth-instelling op uw smart device aan staat.



4 Open de Traeger app, maak uw account aan of log in met uw account, en volg de instructies in de app om een grill toe te voegen. Om dit proces op de grill te starten, tikt u op het menu-icoon op de controller. Kies **WiFIRE® CONNECTIVITY** (WiFIRE®-Connectiviteit) in het menu en volg de aanwijzingen om de grill te verbinden.

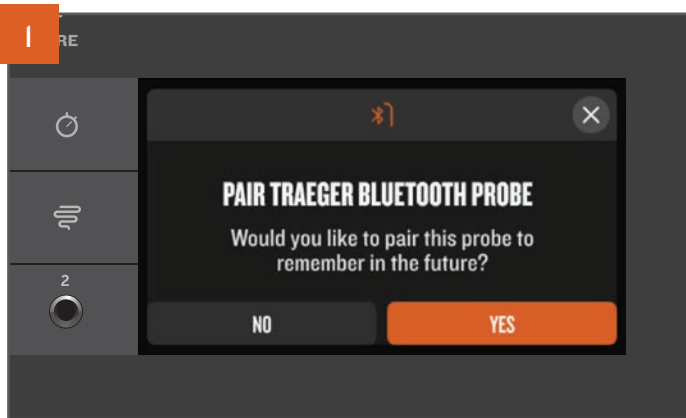


5 Kies in het controllerselectiescherm de controller die overeenkomt met de grill en volg de stappen op uw app om aangesloten te worden!

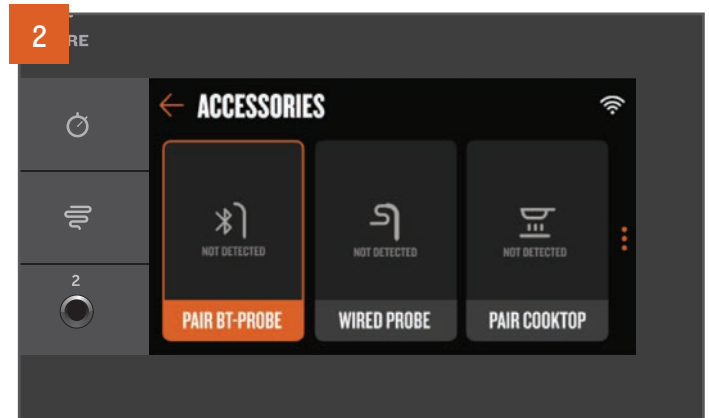


# ONBOARDING DEEL 3: UW ACCESSOIRES AANSLUITEN

**AANBEVOLEN OM IN TE VULLEN TIJDENS HET ONBOARDINGPROCES.** Om later tijd te besparen, is het aanbevolen dat u uw Traeger Bluetooth-apparaten koppelt wanneer tijdens het onboardingsproces. Als u besluit uw Traeger Bluetooth-toestel later te koppelen, raadpleeg dan de onderstaande instructies:



Zorg ervoor dat uw Traeger Bluetooth-apparaat aan staat, volledig opgeladen is, en dicht bij uw grill staat, voordat u probeert te koppelen. Voor de meeste Traeger Bluetooth apparaten verschijnt er automatisch een pop-up op het scherm wanneer de grill het signaal van het apparaat herkent. Kies YES (Ja) en volg de instructies op het scherm om uw toestel aan uw grill te koppelen.



Als u de pop-up te snel hebt gemist of gesloten, maak u geen zorgen! U kunt altijd accessoires koppelen door door het menu te navigeren. Tik op het menu-icoon op het bedieningspaneel, selecteer het menu-onderdeel Accessories (Accessoires), en kies vervolgens het type accessoire dat u wilt koppelen. Volg de aanwijzingen op de controller om dat type accessoire te koppelen.

# UW GRILL GEBRUIKEN

**U ZULT MET DEZE STAPPEN MOETEN BEGINNEN TELKENS ALS U UW GRILL GEBRUIKT.**

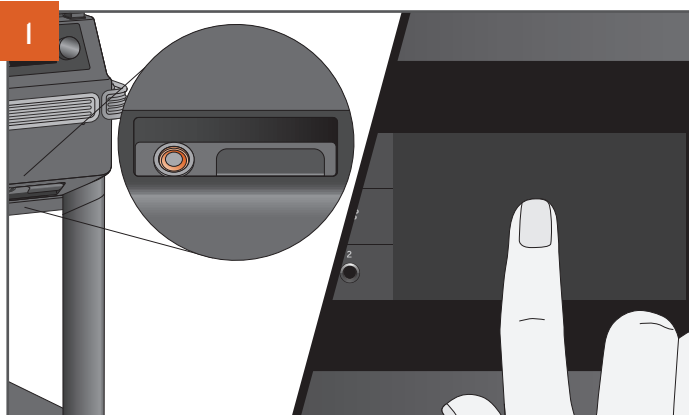
## CHECKLIST VOOR HET VOORGRILLEN

1. Controleer of er onderhoud nodig is en doe dat:
  - Reinig het Traeger<sup>®</sup>-vetbeheersysteem:
    - EZ-Clean<sup>™</sup> lekbakje
    - Vetbuis
    - EZ-Clean<sup>™</sup> vet- en asvat
  - Verwijder de as wanneer de grill dit waarschuwt (of na ongeveer 30 uur koken).
  - Controleer het netsnoer op kronkels, beschadigingen of rafels.
2. Zorg ervoor dat de grill correct in elkaar gezet is, met alle onderdelen aanwezig, voordat u hem gebruikt:
  - EvenFlow<sup>™</sup> hitteschild
  - EZ-Clean<sup>™</sup> lekbakje
  - Roosters
  - Vetregelaar
  - Vuurpot
3. Zorg voor een goede luchtstroom:
  - Zorg ervoor dat niets de uitlaat belemmert.
4. Zorg ervoor dat de grill op een veilige afstand van brandbare materialen staat (zie pagina 2).
5. Zorg ervoor dat de grill op een vlakke ondergrond staat.
6. Inspecteer de pellets:
  - Zorg ervoor dat u voldoende pellets in de trechter hebt.
  - Zorg ervoor dat de pellets niet nat, beschadigd, gezwollen of dof worden. Ze moeten er glanzend uitzien en gemakkelijk te breken zijn.
  - Zorg ervoor dat de bodem van de trechter en de vijzel niet te veel zaagsel bevatten.
7. Sluit het deksel van de trechter.
8. Sluit de deur van de grill.



# KOKEN OP UW TRAEGER

**ALGEMEEN KOKEN** Gebruik deze methode om de temperatuur in te stellen en te wijzigen voor snelkoken en eenvoudige recepten.



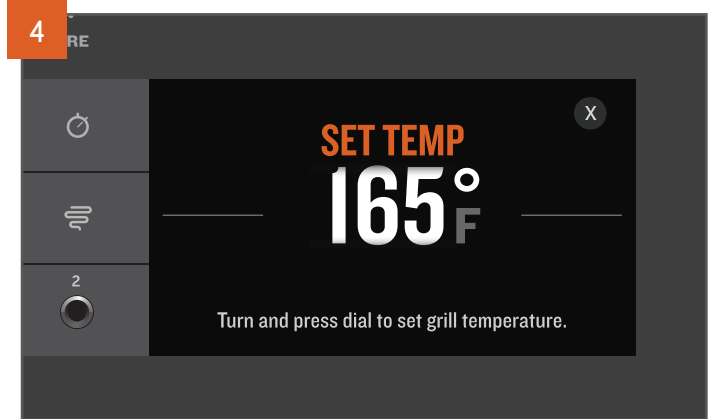
Met gesloten deur, druk de aan/uit-knop aan de voorkant van de grill op AAN. Tik ergens op het scherm of draai aan de selectieknop om de controller uit de slaapstand te halen. Er verschijnt een splash screen na enkele seconden als de grill wordt ingeschakeld.



Op het beginscherm verschijnt YOUR TRAEGER IS READY TO COOK (Uw Traeger is klaar om te koken). De kooktemperatuur kan rechtstreeks op dit scherm worden ingesteld.



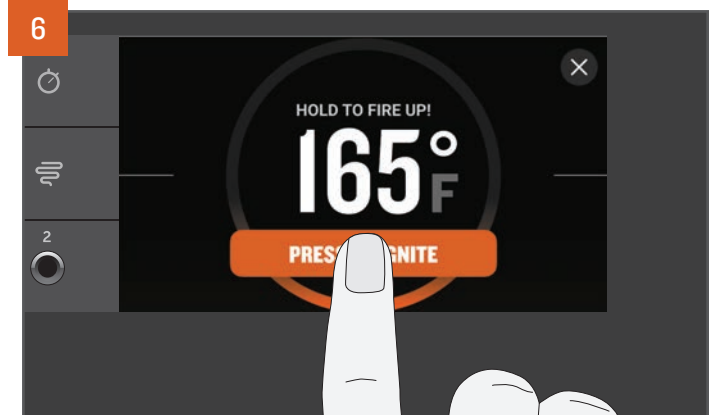
Om de temperatuur te kiezen, draait u de selectieknop naar rechts of naar links.



De geselecteerde temperatuur wordt weergegeven.

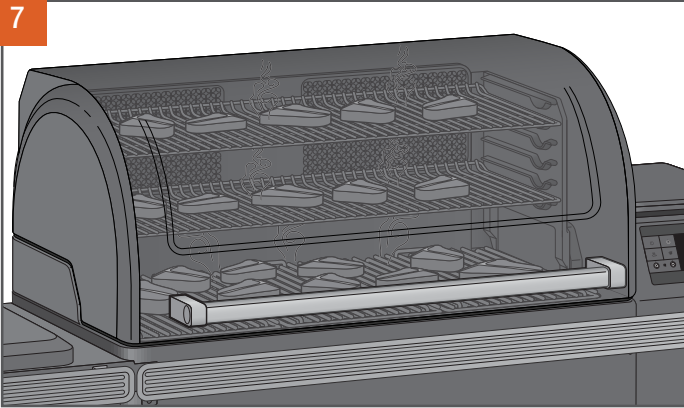


Druk op het midden van de selectieknop om die temperatuur te selecteren.



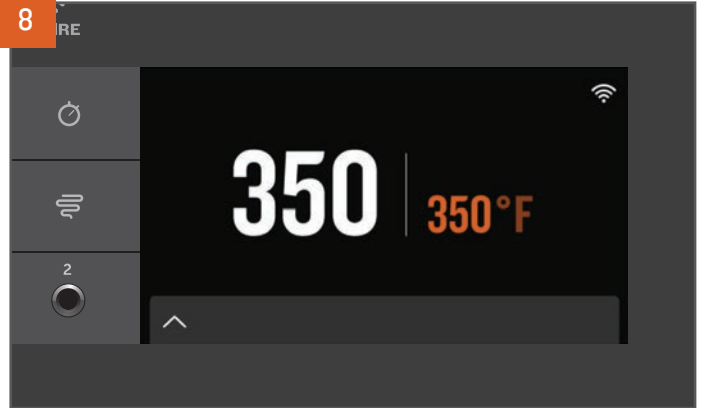
Nadat de temperatuur is gekozen, wordt u gevraagd de grill te ontsteken. Houd de knop op het aanraakscherm ongeveer 2 seconden ingedrukt tot de grill aangeeft dat deze is 'ontstoken'. De automatische ontsteking en voorverwarmingscyclus zullen beginnen. De ventilator en de vijzel gaan tijdens het koken aan en uit om het vuur aan te wakkeren volgens de ingestelde temperatuur.

7



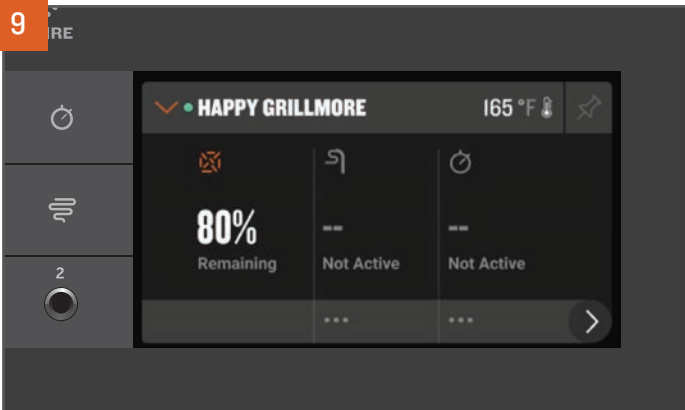
Zodra het voorverwarmen is voltooid, plaatst u het voedsel in de grill en sluit u de grilldeur. Zie pagina 22 als u de vleessonde gebruikt voordat u voedsel in de grill plaatst.

8



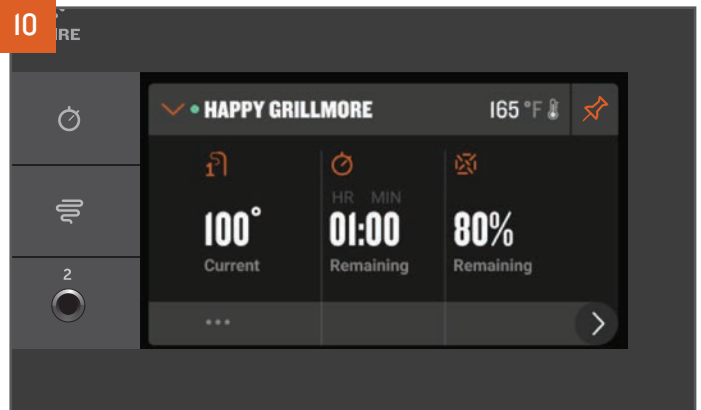
Bij Traeger, houden we het simpel. De grilltemperatuur wordt altijd duidelijk weergegeven op het beginscherm. Om de temperatuur te veranderen, gaat u altijd naar dit beginscherm. Draai de selectieknop naar de gewenste temperatuur en druk op om een nieuwe temperatuur te kiezen.

9



Tik op de voettekstbalk onderaan het beginscherm om het Traeger-dashboard te openen. Van hieruit kunt u, terwijl u accessoires instelt en gebruikt, timers controleren, doeltemperaturen voor de sonde instellen, pelletniveaus bekijken, en nog veel meer.

10



Geef u de voorkeur aan dit scherm met meer details over aangesloten accessoires of sensoren? Tik op de pin in de rechterbovenhoek om de huidige weergave van het Dashboard vast te pinnen.

## TIPS:

- Het is aanbevolen om te wachten tot de voorverwarmingscyclus is voltooid voordat u voedsel in de grill plaatst.
- Te vroeg voedsel inladen kan ertoe leiden dat het langer dan normaal duurt voordat de grill de gewenste temperatuur bereikt.
- Houd de grill tijdens de voorverwarmingscyclus gesloten, zodat de grill de gewenste ingestelde temperatuur kan bereiken.
- Traeger® Grills geven de temperatuur in real time weer en u moet rekening houden met temperatuurschommelingen.



# KOKEN MET ACCESSOIRES

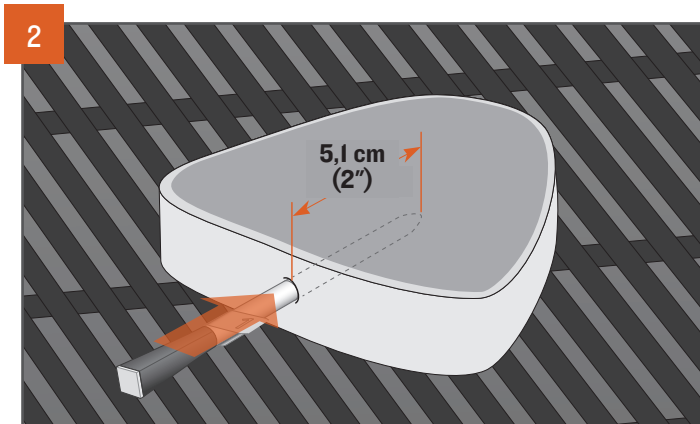
**KOKEN MET EEN BLUETOOTH SONDE** U kunt een Bluetooth sonde gebruiken wanneer uw recept een interne doelt temperatuur voor uw voedsel aangeeft. Raadpleeg de Traeger® Draadloze Sonde Snelstartgids voor meer details.

## OPMERKINGEN:

- Voorafgaand aan het gebruik moeten de sondes worden opgeladen. Om de sondes te kunnen opladen, moet eerst het label op het laadstation worden verwijderd.
- Wegens de hoge hitte is het niet aan te bevelen draadloze sondes te gebruiken met de pizzaovenstand.



Raadpleeg "Koken op uw Traeger" op pagina 20 om de grill aan te zetten. Zodra de grill aan staat, haalt u een opgeladen Traeger Bluetooth sonde één voor één uit het oplaaddock en de controller zal automatisch elke eerder gekoppelde sonde herkennen. Er verschijnt een sonde-widget binnen het Traeger Dashboard, waar u extra informatie vindt over de sondestatus en sneltoetsen voor het instellen van sondedoelalarmen.



Steek de sonde tot aan de inkeping in het dikste deel van het eiwit. Vermijd aanraking met eventuele botjes of vooral met het vette gedeelte van het vlees. De sonde moet minstens 5,1 cm (2 inches) in het vlees zitten. Deze sonde is misschien niet geschikt als u de sonde niet 5,1 cm (2 inches) in het dikste gedeelte van het vlees kunt inbrengen. Nadat uw sonde geplaatst is, legt u uw voedsel op het voorverwarmde rooster.

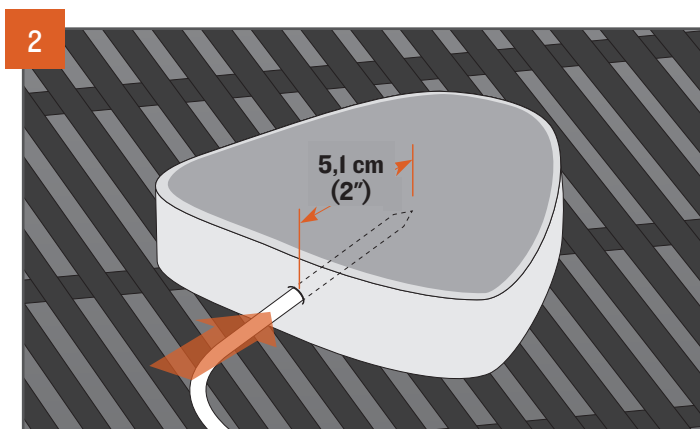
**KOKEN MET EEN BEDRADE SONDE** U kunt een bedrade sonde gebruiken wanneer uw recept een interne doelt temperatuur voor uw voedsel aangeeft.



Raadpleeg "Koken op uw Traeger" op pagina 20 om de grill aan te zetten. Steek de sonde in de sonde-aansluiting die zich op de WiFIRE®-controller bevindt. Zodra de controller aangesloten is, zal hij de sonde herkennen en verschijnt er een sonde-widget in het Dashboard.

**BELANGRIJK:** Zorg ervoor dat de sonde volledig in de aansluiting is gestoken.

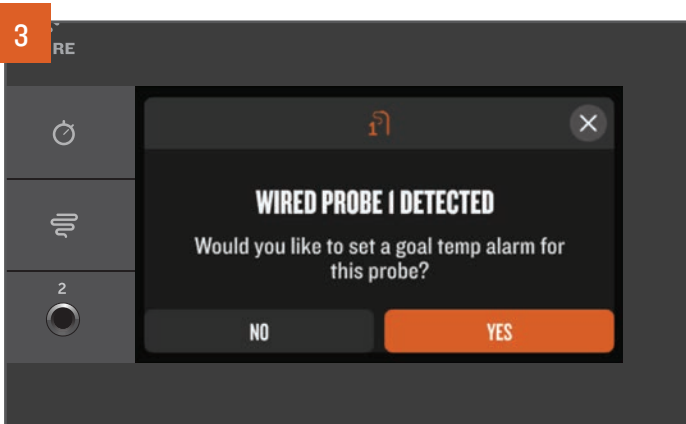
**BELANGRIJK:** De sondes zijn zeer heet zijn na gebruik. Wees voorzichtig als u ze uit de grill haalt.



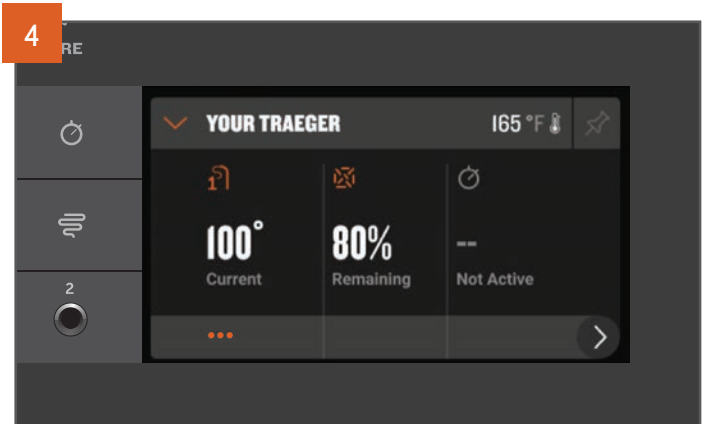
Steek de punt van de sonde tot halverwege in het dikste gedeelte van het eiwit. Vermijd aanraking met eventuele botjes of vooral met het vette gedeelte van het eiwit. De sonde moet minstens 5,1 cm (2 inches) in het vlees zitten. Deze sonde is misschien niet geschikt als u de sonde niet 5,1 cm (2 inches) in het dikste gedeelte van het vlees kunt inbrengen. Nadat uw sonde geplaatst is, legt u uw voedsel op het voorverwarmde rooster.

## KOKEN OP EEN INTERNE TEMPERATUUR MET SONDES

Hoe stelt u een doeltemperatuuralarm in voor Bluetooth of bekabelde sondes.



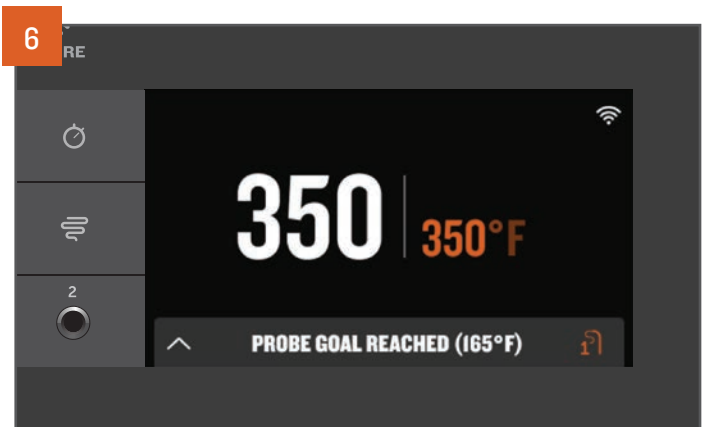
Om tot een inwendige temperatuur te koken, stelt u een sondedoelalarm in. Wanneer u voor het eerst een Bluetooth of bekabelde sonde aansluit, zal een pop-up een snelkoppeling bieden om gemakkelijk een doeltemperatuuralarm in te stellen. Kies YES (Ja) en volg de aanwijzingen.



Als u de pop-up gemist hebt, kunt u een sondedoelalarm instellen via de snelkoppeling (...) in het Dashboard onder de sonde-widget, of via de Accessoires-opties in het menu.



Gebruik de selectieknop om de gewenste temperatuur voor uw sondedoelalarm te selecteren en druk op de knop om te selecteren en te bevestigen. Kunt u zich de veilige binnentemperatuur voor Kip Marsala niet herinneren? Tik op SELECT BY PRESET (Selecteer op voorinstelling) voor een lijst met voedselveilige temperaturen die zijn gekoppeld aan typische eiwitkeuzes.



Er klinkt een toon wanneer uw eiwit de ingestelde alarmtemperatuur bereikt. Als u de Traeger app gebruikt, krijgt u ook een pushmelding op uw aangesloten smart device.

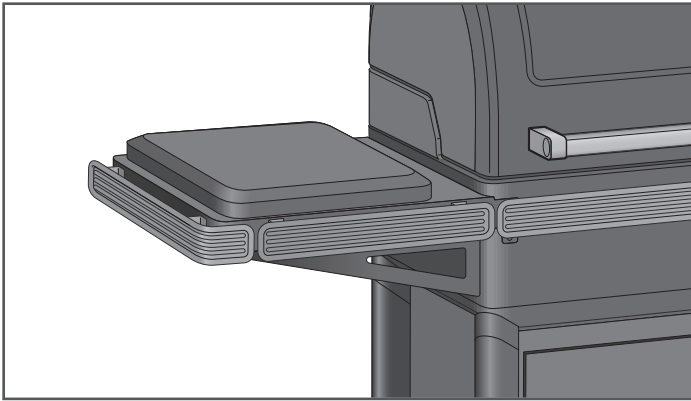
### OPMERKINGEN:

- Het is aan te bevelen om met de sonde tot een inwendige temperatuur te koken, in plaats van gedurende een bepaalde tijd te koken.
- De sondes kunnen slechts met één Traeger® Grill tegelijk gekoppeld worden. Als u meerdere Traeger® Grills met Bluetooth heeft en een gekoppelde sonde op een andere grill wilt gebruiken, zorg er dan voor dat u het apparaat op de eerste grill “vergeet” om het met de tweede grill te kunnen koppelen.



# KOKEN MET ACCESSOIRES VERVOLG

**ACCESSOIRES BEWAKEN** Gebruik het Dashboard en/of het hoofdmenu Accessoires om gemakkelijk alle accessoires en hun instellingen te bewaken, zoals temperaturen, ingestelde probe-doel-temperaturen en meer.



**TRAEGER® INDUCTIEKOOKPLAAT** - Gebruik de Traeger®-inductiekookplaat voor al uw behoeften aan sudderen, sauteren, schroeien en frituren. Draai gewoon aan de selectieknop op de Inductiekookplaat om het vermogen in te stellen. Zowel de Traeger app als het Dashboard van de grillbediening zullen de ingestelde temperaturen in de gaten houden en inzicht geven in eventuele waarschuwingen of alarmen. Raadpleeg de gebruiksaanwijzing van de Traeger®-Inductiekookplaat voor meer details.

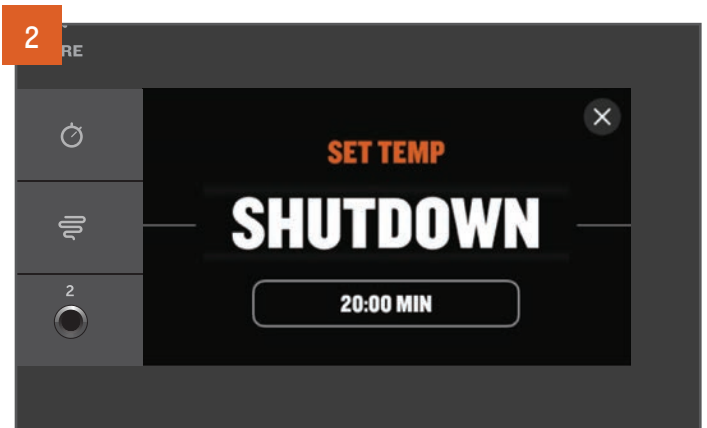
# HET UITSCHAKELEN VAN UW GRILL DE UITSCHAKELCYCLUS UITGELEGD

De uitschakelcyclus is van cruciaal belang voor het succes en de hoge kwaliteit van de grillprestaties van uw Traeger® Grill. De uitschakelcyclus voorkomt toekomstige nadelige effecten en zorgt ervoor dat uw grill goed is ingesteld voor de volgende bereiding. Start altijd een uitschakelcyclus na elke kookbeurt.

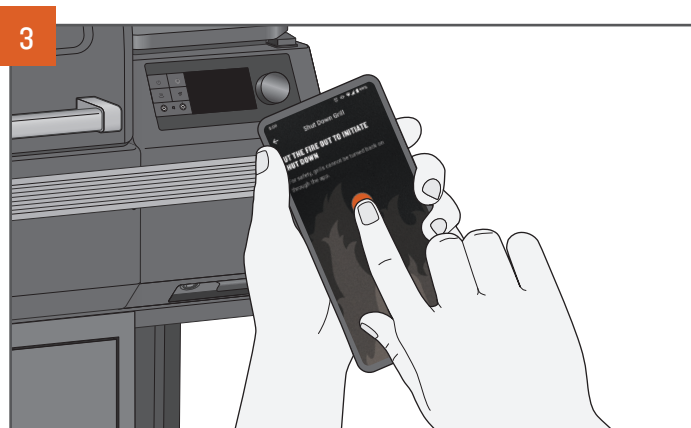
Om een uitschakelcyclus te starten, zet u uw grill op een van de volgende manieren uit:



Houd de keuzeknop 3 seconden ingedrukt, totdat het scherm registreert en "SHUT DOWN CYCLE IN PROGRESS" (Uitschakelcyclus in uitvoering) weergeeft.



Terwijl u de temperatuur instelt, draait u de selectieknop helemaal naar links en drukt u op om SHUTDOWN (Uitschakelen) te selecteren.



Gebruik de Traeger-app om de uitschakelcyclus op uw grill te starten vanaf elke plek en op elk moment.

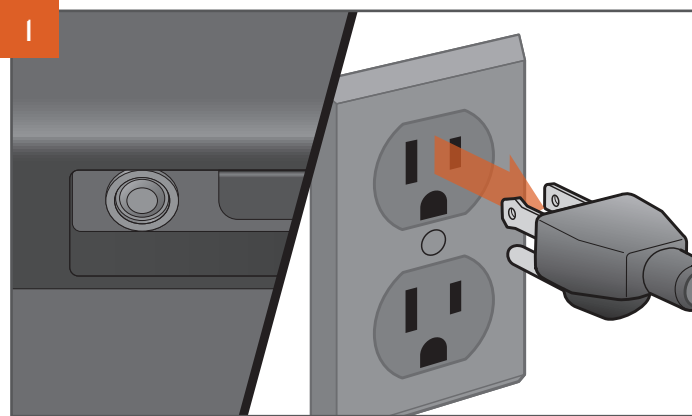
## OPMERKINGEN:

- De uitschakelcyclus minimaliseert uw risico op toekomstige ongunstige gebeurtenissen zoals backburn. Backburn wordt veroorzaakt wanneer het vuur van de vuurpot pellets in de vizelbuis verbrandt, waardoor het vuur terug in de trechter brandt.
- De uitschakelcyclus zal ongeveer 15 tot 20 minuten duren, afhankelijk van de vorige ingestelde temperatuur. Laat de uitschakelcyclus afwerken voor een goede werking van uw grill. Zet de hoofdschakelaar aan de voorkant van de grill niet op UIT en trek de stekker van uw grill niet uit het stopcontact voordat hij klaar is. Als de stekker in het stopcontact blijft en hij niet wordt uitgeschakeld, blijft de grill in de stand-by modus voor firmware-updates en snel opstarten voor de volgende bereiding.



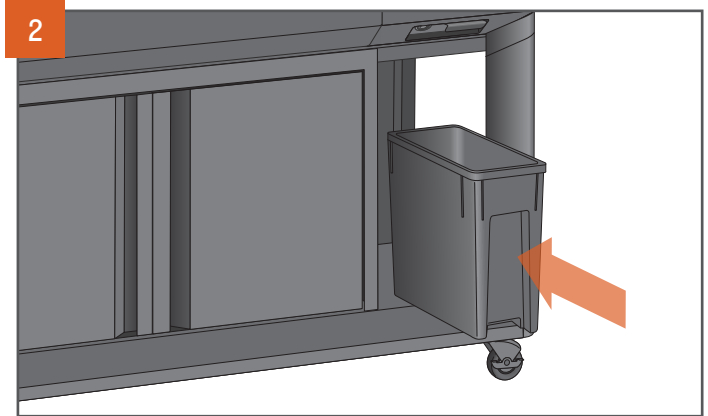
# VULTRECHTER SCHOONMAKEN

Uw Traeger Grill heeft een uitlaatsysteem waarmee u pellets uit het pellettrechter kunt verwijderen of snel van de ene pelletsmaak naar de andere kunt overschakelen zonder dat het een rommeltje wordt.

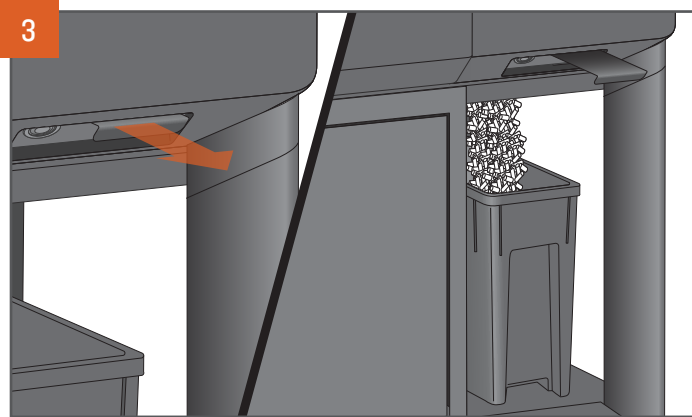


## HET UITERLIJK VAN DE STEKKER KAN PER REGIO VERSCHILLEN.

Zet de hoofdschakelaar op UIT en haal het netsnoer uit het stopcontact. Als de grill nog heet is, laat hem dan helemaal afkoelen.



Let er bij het legen van de trechter op dat de Traeger® StayDry™ pelletbak direct onder de trechter geplaatst wordt.



Trek de hendel direct naar buiten om de pellets vrij te geven. De pellets zullen leeglopen in de StayDry™ pelletbak. Misschien hebt u een spatel of lepel nodig om de resterende pellets uit de trechter te duwen. Zuig achtergebleven zaagsel uit de trechter en de vijzel.



Als de trechter leeg is, duwt u de hendel weer naar binnen, en vult u de trechter opnieuw met een andere smaak TRAEGER® NATUURLIJK PELLETS VAN HARDHOUT.



**WAARSCHUWING** LEEG HET TRECHTER WANNEER HET ROOSTER VOLLEDIG AFGEKOELD IS EN DE STROOM UIT IS; ANDERS KUNNEN DE PELLETS ZEER HEET ZIJN.

# GRILL-KENMERKEN

## TRAEGER-APP

Uw Traeger® Grill kan op afstand bediend worden met de Traeger app. Ga voor meer informatie over WiFIRE®, de Traeger app en meer manieren om contact te maken naar [traeger.com/app](https://traeger.com/app).

U hebt een wifi-verbinding thuis nodig om uw Traeger® Grill op het internet aan te sluiten. Op uw smartphone of tablet moet het nieuwste iOS- of Android-besturingssysteem draaien. Als u met uw toestel het bereik van uw Wi-Fi-netwerken verlaat, is een data-abonnement nodig. De grill moet met het internet verbonden blijven om de laatste besturings-, veiligheids- en beveiligingsupdates te ontvangen.

De Traeger app is ook een gemakkelijke manier om nieuwe recepten te zoeken, te downloaden, en te koken op uw Traeger® Grill.



## TIMER

Uw Traeger Grill is uitgerust met een handige timer. De timerfunctie heeft geen invloed op de werking van de grill; u kunt hem gebruiken om u op de hoogte te brengen van andere noodzakelijke stappen tijdens het koken, zoals het in de grill leggen van groenten of andere gerechten die korter gaar zijn, of het bedruipen van uw voedsel.

### OM DE TIMER IN TE STELLEN:

1. Houd het timericoon ingedrukt.
2. Gebruik de selectieknop om te schakelen tussen uren en minuten om de tijd in te stellen.

Als u na het kiezen van de tijd op de selectieknop drukt, is de timer ingesteld, keert u terug naar het beginscherm en begint de timer automatisch af te tellen.



### OM DE TIMER TE ANNULEREN:

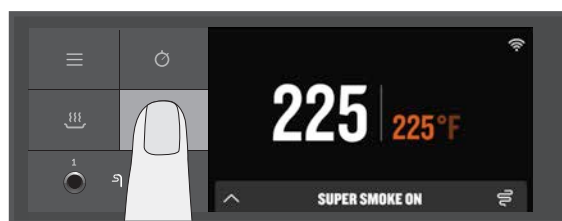
1. Houd het timericoon ingedrukt.
2. U zult de keuzemogelijkheden zien.
3. Selecteer

## SUPERROOK-OPTIE

U kunt meer rookmaak aan uw voedsel toevoegen door op elk moment tijdens het grillen op het Superrook-icoon te drukken. Druk er nogmaals op om te annuleren.

### OPMERKINGEN:

- Superrook kan alleen geactiveerd worden wanneer de grilltemperatuur tussen de 74 °C - 107 °C (165 °F - 225 °F) ligt.
- De rook zal dun en blauw zijn.

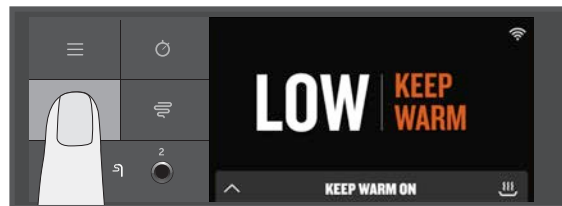




# GRILL-KENMERKEN VERVOLG

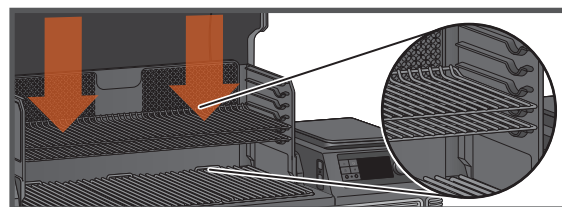
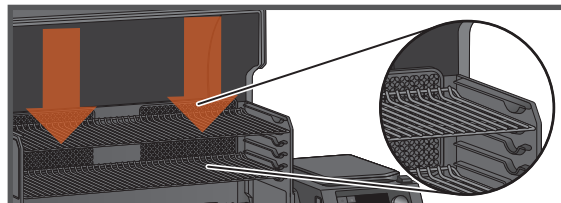
## WARMHOUDFUNCTIE

Warmhoudfunctie kan gebruikt worden om de kookcyclus op elk moment tijdens het grillen te pauzeren en de grilltemperatuur op 74 °C (165 °F) te houden. Druk op het icoontje voor warm houden om de functie te activeren. Druk nogmaals op het icoon warm houden om het koken te hervatten.



## VEELZIJDIG BOVENROOSTER

U kunt de plaatsing van het bovenste grillrooster op verschillende plaatsen veranderen. Zo kunt u ruimte maken op de onderste roosters of het bovenste rooster als dat nodig is.

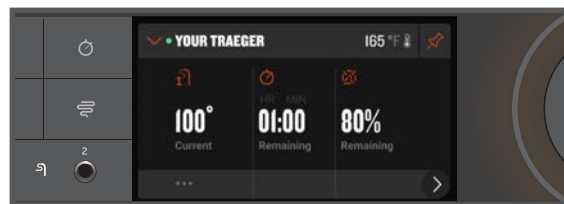


## TAEGER PELLETSSENSOR

De Traeger pelletsensor bewaakt de toevoer van pellets. Eenmaal gekozen uit het menu, zal het huidige niveau van de pellets aangeven, in stappen van 5%.

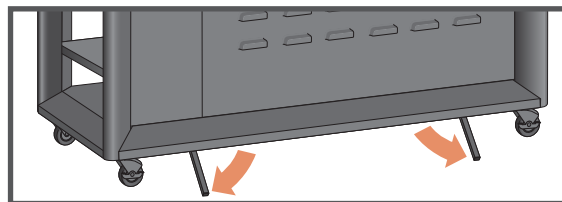
Als de Traeger pelletsensor correct is aangesloten, wordt "PELLET SENSOR Pellet Level: XXX%" ("PELLET SENSOR Pellet Level: weergegeven: XXX%.") Als de Traeger-pelletsensor niet correct is aangesloten, wordt het bericht "PELLET SENSOR Disconnected Pellet Level: 0%" ("PELLET SENSOR Disconnected Pellet Level: weergegeven: 0%.")

Met de Traeger pelletsensor kunt u de status van uw pelletniveau op afstand controleren met de Traeger app. Dit systeem stuurt u pushmeldingen en alarmen via de Traeger app op uw smart device wanneer uw pellets bijna op zijn, en beschermt zo uw kok tegen brandstofgebrek.



## KICKSTANDS

Gemakkelijk te gebruiken kickstands aan de achterkant van de grill voorkomen dat de grill omvalt als hij op een steile helling staat.

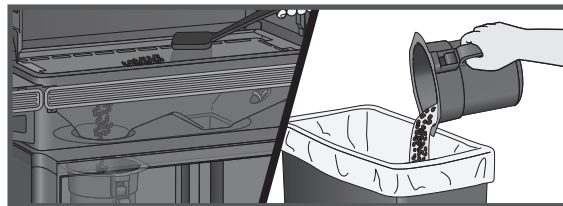


# ONDERHOUD VAN UW GRILL

Houd je ervan om vette eiwitten langzaam te garen op lagere temperaturen? Dat doen wij ook. Maar als je dat doet, raden wij je aan extra zorg en aandacht te besteden aan het opruimen van overtollig vetdruppels. Wanneer de grill is afgekoeld tot een warme temperatuur, schraap je de grillroosters en veeg je dit extra vet uit de lekbak (pas op dat u zich niet verbrandt). Dit zal ervoor zorgen dat alles vlot verloopt de volgende keer dat je het vuur aansteekt, vooral als je van plan bent iets warmes en snel te koken!

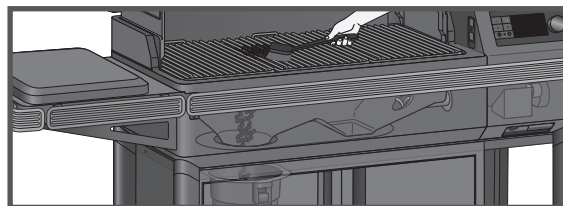
## 1. VÓÓR ELKE KOOKBEURT:

Verwijder overtollige aanslag uit de lekbak. Controleer het EZ-Clean™ vet- en asvat en maak het leeg als het vol is. Zorg ervoor dat niets de lekbak bedekt.



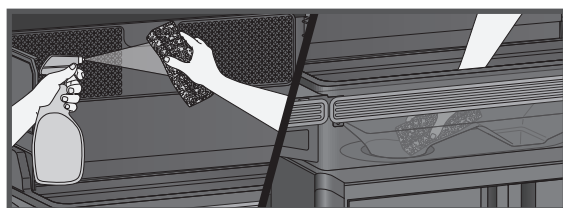
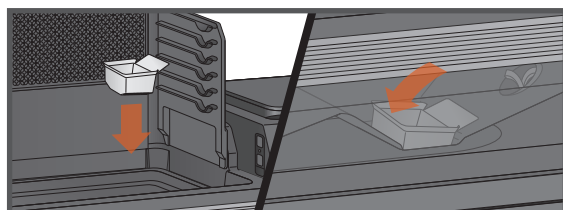
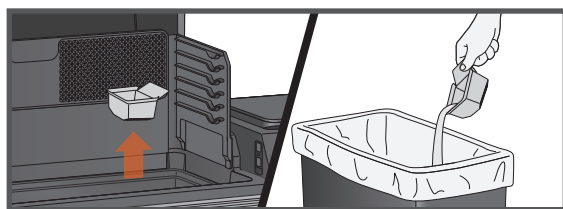
## 2. NA ELKE KOOKBEURT:

Verwijder overtollig voedsel van de roosters terwijl het nog warm is. Schraap overtollig vet in het EZ-Clean™ vet- en asvat met een stijf, niet-metalen stuk gereedschap.



## 3. MAANDELIJKS:

Controleer de vuurpot en verwijder overtollige as die zich in, rond en eronder heeft opgehoopt. Wanneer je de vuurpot terugplaatst, moet je ervoor zorgen dat de lip van de vuurpot onder de vijzelbuis komt te liggen. Schraap creosoot van de achterwand en de achterkant van de deur van de grill. Veeg de grillholte nog een laatste keer af met Traeger® All Natural Cleaner. Verwijder de vetregulator en maak de buis van de vetvanger schoon.



**BELANGRIJK:** De lekbak bedekken met wat dan ook, ook met folie of voeringen, zal de prestaties van de grill aanzienlijk beïnvloeden en kan de lekbak of de grill beschadigen.



# ONDERHOUD VAN UW GRILL VERVOLG

**⚠ WAARSCHUWING** Brandgevaar: Vetbranden worden het vaakst veroorzaakt doordat de grill niet goed onderhouden wordt, door het vet niet consequent van de grill te verwijderen.

**⚠ WAARSCHUWING** Zet de hoofdschakelaar op UIT en haal het netsnoer uit het stopcontact voordat u een van de onderstaande onderhoudswerkzaamheden uitvoert.

## 4. VERWIJDERING VAN AS EN VET VAN HET EZ-CLEAN™ VET- EN ASVAT (IEDERE KEUKEN)

**⚠ WAARSCHUWING** Zorg ervoor dat de grill KOUD is en de as gedooft en KOUD voordat u het vet + asvat controleert.

**⚠ WAARSCHUWING** Als u het EZ-Clean™ vet- en asvat niet leegmaakt, kan dat ernstige brand veroorzaken.

Onder de grill bevindt zich een vaatje dat zowel as als vet opvangt.

**Dit moet vóór elke kookbeurt gecontroleerd en geleegd worden.** Om het vaatje te verwijderen en te controleren, pakt u het gewoon met twee handen vast en drukt u op de knop om het los te maken. Verwijder de wegwerpvoering en vervang door een nieuwe. Zie Stap 9, Verwijdering van as, voor de juiste asverwijdering.

**OPMERKING:** Traeger's vatenzakken zullen helpen om dit een schone en gemakkelijke taak te maken.

## 5. REINIG HET TRAEGER® VETBEHEERSYSTEEM:

Tijdens het koken vallen de vetdruppels op (i) de vetopvangbak en worden naar (ii) de vetafvoerslang geleid, (iii) om in het EZ-Clean™ vet- en asvat te worden opgevangen. Deze drie componenten vormen de onderdelen van het Traeger Vetbeheersysteem. Op al deze plaatsen hoopt zich vet op, dat regelmatig moet worden gereinigd om het brandgevaar te verminderen.

Hoe vaak u het Traeger® vetbeheersysteem moet reinigen, hangt af van het vetgehalte van uw voedsel. Bij vettere gerechten moet het Traeger vetbeheersysteem vaker worden gereinigd, en soms moet dat na elke bereiding.

Zichtbare stukjes voedsel en stukjes verhard vet of andere afzettingen wijzen erop dat het apparaat moet worden gereinigd.

Alle onderdelen van het Traeger vetbeheersysteem moeten voor elk gebruik worden geïnspecteerd op tekenen van vetafzetting.

**⚠ WAARSCHUWING** Opgehoopt vet is gemakkelijker te verwijderen als de grill nog warm is - niet heet. **Pas op dat u zich niet verbrandt.** Hittebestendige handschoenen worden aanbevolen.

Reinig het vet uit de vetafvoerslang. Wij raden aan deze plaats regelmatig schoon te maken.

Verwijder alle grillroosters en de vetregulorkap. Hierdoor krijgt u toegang tot de vetafvoeropening binnen in de grill. Schraap het vet dat zich op de lekbak heeft opgehoopt naar beneden door de vetafvoerslang met een stijf, niet-metalen stuk gereedschap. Veel van het losgekomen vet kan door de vetafvoerslang naar beneden geduwd worden en zal in het EZ-Clean™ vet- en asvat vallen. Veeg de overgebleven vetresten op met papieren handdoeken of wegwerpdoeken.

Reinig regelmatig het vet uit het rooster aan de binnenkant van de bodem en de zijkanten. Als het vet zich ophoopt, kan er een vetbrand ontstaan.

Schraap de vetophoping van de binnenkant van het rooster met een stijf, niet-metalen stuk gereedschap. Veel van het losgekomen vet kan verwijderd worden met papieren handdoeken of wegwerplappen. Overtollige afgeschraapte resten kunnen met een stofzuiger gereinigd worden, zoals beschreven in Stap 8 (hieronder) bij het schoonmaken van de vuurpot van as.

Inspecteer en reinig het EvenFlow™ hiteschild op vet of vuil.

## 6. VERWIJDERING VAN CREOSOOT:

Wanneer houtpellets langzaam worden verbrand, produceren zij teer en andere organische dampen die samen met uitgestoten vocht creosoot vormen. De creosootdampen condenseren in de betrekkelijk koude uitlaat van een langzaam brandende haard. Als gevolg daarvan hoopt zich creosoot op de bekleding van de uitlaatopening op. Wanneer het aangestoken wordt, maakt creosoot een zeer heet vuur. Vetdeeltjes in de lucht verplaatsen zich door de kookkamer, en een deel van dit vet in de lucht hoopt zich op de bekleding van het uitlaatrooster op, net als creosoot, wat tot brand kan bijdragen.

Schraap regelmatig het creosoot en het vet dat zich ophoopt van de achterkant van de achterwand en de achterkant van de grilldeur. Als het creosoot en de vetresten eenmaal losgemaakt zijn van de binnenbekleding en de ventilatieopeningen van dit afvoersysteem, kan veel ervan verwijderd worden met papieren handdoeken of wegwerplappen. Spuit geen water of andere vloeibare reinigingsmiddelen op de binnenkant van uw grill om creosoot te verwijderen.

**OPMERKING:** Het Traeger® afzuigopeningsstelsel moet minstens twee keer per jaar worden geïnspecteerd om vast te stellen wanneer creosoot en / of vetophoping heeft plaatsgevonden.

Wanneer zich creosoot of vet heeft opgehoopt, moet dat verwijderd worden om het risico van brand te verminderen.

## 7. BUITENOPSLAG:

**⚠ VOORZICHTIG** Als de grill buiten wordt opgeslagen, moet ervoor gezorgd worden dat er geen water in de pellettrechter komt. Houtpellets zetten sterk uit wanneer ze nat zijn, en zullen uw vizel vastklemmen. Dek uw grill altijd af wanneer u hem niet gebruikt met een Traeger® Grill Cover. Deze op maat gemaakte hoes is te koop op traeger.com.

## 8. HET SCHOONMAKEN VAN DE AS IN EN ROND DE VUURPOT (NA ONGEVEER 30 UUR KOKEN):

**⚠ WAARSCHUWING** Zorg ervoor dat de grill KOUD is en de as gedooft en KOUD is voordat u het vet + asvat zuiver maakt.

**⚠ WAARSCHUWING** Het wegwerpen van as mag alleen gebeuren volgens de onderstaande aanwijzingen.

Overtollige as in de vuurpot belemmert de ontsteking en kan ertoe leiden dat uw vuur uitgaat. De vuurpot moet af en toe geïnspecteerd en schoongemaakt worden om de asophoping te verwijderen. Nogmaals, het schoonmaken van de as in en rond de vuurpot moet alleen gedaan worden als het rooster KOUD is.

Verwijder de grillroosters, de EZ-Clean™ vetopvangbak, en het deksel van het EvenFlow™ hiteschild om toegang te krijgen tot de vuurpot en de binnenkant van de grill, inclusief de ventilatorpan. Veel van de as buiten de vuurpot kan van het rooster verwijderd worden met een stofzuiger.

**⚠ WAARSCHUWING** Een speciale stofzuiger is de beste manier om as uit de vuurpot te verwijderen, maar dit moet zeer voorzichtig gebeuren om het risico op brand te vermijden. Nogmaals, het schoonmaken van de as in en rond de vuurpot moet alleen gedaan worden als het rooster **KOUD** is.

Een stofzuiger van het gebruikstype met een metalen opvangbak zonder zak is het meest geschikt voor deze taak. Maar bijna elke stofzuiger zal veilig werken als deze procedure goed gevolgd wordt.

Nadat u zich ervan verzekerd hebt dat de as in de vuurpot **KOUD** is, zuigt u de as uit de binnenkant van de vuurpot.

- a. Als uw stofzuiger een model zonder zak is, leeg dan al het eerder opgehoopte vuil uit de opvangkamer. Zuig dan de as van de binnenkant van de vuurpot. Zodra de vuurpot schoon is, ledigt u de verzamelkamer onmiddellijk in de metalen container die wordt gehanteerd op de manier die hieronder wordt beschreven onder Verwijdering van as. Zorg ervoor dat er geen asresten meer in de opvangkamer achterblijven.
- b. Als uw stofzuiger een model is dat een wegwerpzak gebruikt, installeer dan een ongebruikte zak in het apparaat. Zuig dan de as van de binnenkant van de vuurpot. Als de vuurpot schoon is, haalt u de zak uit de stofzuiger en doet u hem in een metalen bak die behandeld wordt op de manier die hieronder beschreven staat onder Verwijdering van As.

#### 9. VERWIJDERING VAN AS:

**⚠ WAARSCHUWING** Assen moet altijd volledig afgekoeld zijn alvorens te worden behandeld. As moet in een metalen container met een goed sluitend deksel worden gedaan. De gesloten container met as moet op een onbrandbare vloer of op de grond worden geplaatst, ver van alle brandbare materialen, in afwachting van de definitieve verwijdering. As moet in de gesloten container bewaard worden tot hij wordt weggegooid.

#### 10. HET SCHOONMAKEN VAN DE GRILLROOSTERS:

**⚠ WAARSCHUWING** Het schoonmaken van de grillroosters gaat het best als ze nog warm zijn. **Pas op dat u zich niet verbrandt. Hittebestendige handschoenen worden aanbevolen.** Wij raden u aan een schoonmaakborstel met lange steel in de buurt van het rooster te houden. Nadat u het voedsel verwijderd hebt, borstelt u het grillrooster even af. Het duurt maar een minuutje en het is klaar de volgende keer dat u de grill wilt gebruiken.

#### 11. SCHOONMAKEN VAN BUITENOPPERVLAKKEN:

**⚠ WAARSCHUWING** Zet de hoofdschakelaar op **UIT** en haal het netsnoer uit het stopcontact voordat u met reinigen begint. Gebruik een wegwerpdoek of doek die is bevochtigd met Traeger® All Natural Cleaner of warm zeepsop om het vet van de buitenkant van de grill af te vegen. **GEBRUIK GEEN ovenreiniger, schurende schoonmaakmiddelen of schuursponsjes op de buitenste grilloppervlakken.**

#### 12. DE GRILL TESTEN NA HET SCHOONMAKEN:

Alvorens het EvenFlow™ hitteschild, de EZ-Clean™ vetopvangbak en de grillroosters te vervangen, steekt u de stekker van het netsnoer in een geschikt geaard/geaard stopcontact en drukt u de hoofdaan/uit-knop op **ON**. Nadat u de temperatuur hebt ingesteld en op **IGNITE** (ontsteken) hebt gedrukt, moeten er pellets in de vuurpot vallen en moet de hot rod beginnen te verwarmen (hij begint rood te kleuren).

**⚠ WAARSCHUWING** Raak de hot rod niet aan.

Wanneer er vlammen uit de vuurpot beginnen te komen, voert u de uitschakelcyclus uit. Laat de grill afkoelen. Nu bent u klaar om het EvenFlow™ hitteschild, de EZ-Clean™ vetopvangbak, de grillroosters, en het voedsel terug op het rooster te plaatsen.

#### 13. NETSNOER

Als het netsnoer beschadigd is, moet het vervangen worden door een speciaal snoer dat bij Traeger verkrijgbaar is.

### VEELGESTELDE VRAGEN

Scan deze QR-code om naar de veelgestelde vragen te gaan.



## OPLOSSEN VAN PROBLEMEN

### FOUTMELDINGEN EN WiFIRE® PROBLEMEN/VRAGEN

Dit is een aangesloten product. Om er zeker van te zijn dat uw de laatste firmware-updates ontvangt om uw grill optimaal te laten werken, moet je er altijd voor zorgen dat je grill aangesloten is. Zie Onboarding deel 2: Uw grill aansluiten op pagina 16.

Hoewel dit zelden voorkomt, kunt u een fout- of waarschuwingsbericht op uw bedieningspaneel zien verschijnen. Raadpleeg [traeger.com/support](http://traeger.com/support) voor een lijst van foutmeldingen en hoe u ze kunt oplossen.

# BEDIENINGSTIPS

1. Wij zijn altijd bezig om de prestaties van uw grill te verbeteren. Zorg ervoor dat uw grill aangesloten is en de laatste firmware-update heeft. Voor instructies om uw firmware-versie te controleren, gaat u naar [traeger.com](http://traeger.com).
2. U kunt de temperatuur op elk moment tijdens het grillen veranderen om de kooktemperatuur te verhogen of te verlagen. Het is het beste om de grill wat tijd te geven om de gewenste temperatuur te bereiken voordat u extra temperatuurwijzigingen aanbrengt.
3. Om te wisselen tussen Fahrenheit en Celsius: Kies Temperatuureenheden in het Instellingenmenu. Draai aan de selectieknop om te kiezen tussen graden FAHRENHEIT (°F) en CELSIUS (°C). Druk op het midden van de selectieknop om te bevestigen. U ziet nu temperaturen weergegeven in het formaat dat u gekozen hebt.
4. Uw Traeger® Grill is ontworpen om te werken met de deur dicht. Door de deur van de grill te openen verlengt u de kooktijd aanzienlijk.
  - Wanneer u bevroren, rauw, koud, of anderszins ongekookt voedsel op de grill legt, kan dat leiden tot een tijdelijke daling van de inwendige temperatuur van uw grill.
5. Overlaad het kookoppervlak niet met te grote hoeveelheden voedsel die tot voorbij de randen van de voetafdruk van de lekbak reiken. Dit kan de goede doorstroming van de kooklucht belemmeren en de tijd om de ingestelde temperatuur te bereiken verlengen.
6. Houd altijd rekening met het soort voedsel dat u kookt:
  - Dun voedsel hebben een hoge warmte en een kortere gaartijd nodig, terwijl dikkere levensmiddelen een lage warmte en een langere gaartijd nodig hebben.
  - Groenten doen er langer over om gaar te worden dan vlees bij dezelfde kooktemperaturen.
  - Controleer altijd of de interne temperatuur van het vlees dat u bakt een veilige temperatuur bereikt om te eten.
  - De warmhoudfunctie is niet ontworpen om uw voedsel goed te koken.
7. Houd de grill schoon. Controleer uw grill regelmatig op opgehoopt vet. De meeste vetbranden worden veroorzaakt door de grill niet goed te onderhouden en het Traeger® vetbeheersysteem niet consequent schoon te maken (zie "Uw Grill onderhouden" op pagina 29-30). Zelfs als er voldoende ruimte in de grill is, moet u oppassen met het laden van te grote hoeveelheden voedsel, waarbij grote hoeveelheden brandbaar vet kunnen vrijkomen (bijvoorbeeld meer dan een pond spek). Als de grill niet goed onderhouden is, of als uw vorige koks grote hoeveelheden brandbaar vet geproduceerd hebben, is het sterk aan te bevelen het vet van de grill te verwijderen voordat u hem weer gebruikt.



# SERVICE



**TRAEGER'S LEGENDARISCHE KLANTENDIENST** is de beste die er is. Als u vragen hebt over uw Traeger® Grill of tips nodig hebt om uw eerste vakantiekalcoen te bereiden, dan staan onze doorgewinterde experts voor u klaar. Wij zijn er 365 dagen per jaar voor u, ook op feestdagen. Voor hulp bij assemblage, installatie, veilig gebruik, onderdelen of algemene klantenservice kunt u terecht op onze website [traeger.com/support](https://www.traeger.com/support) of kunt ons bellen op of schrijven naar:

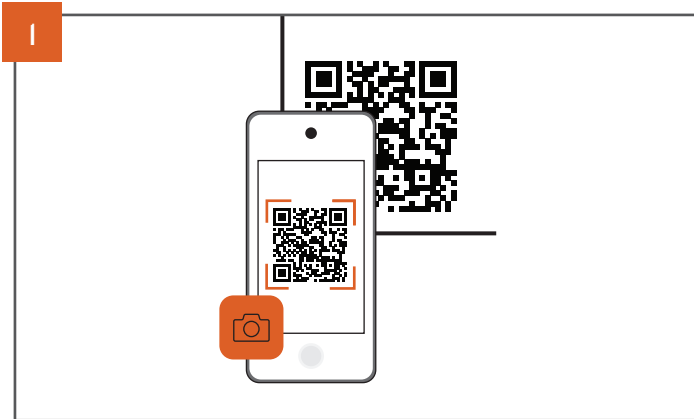
## TRAEGERS KLANTENSERVICE

Ga naar: [traeger.com/support](https://www.traeger.com/support)

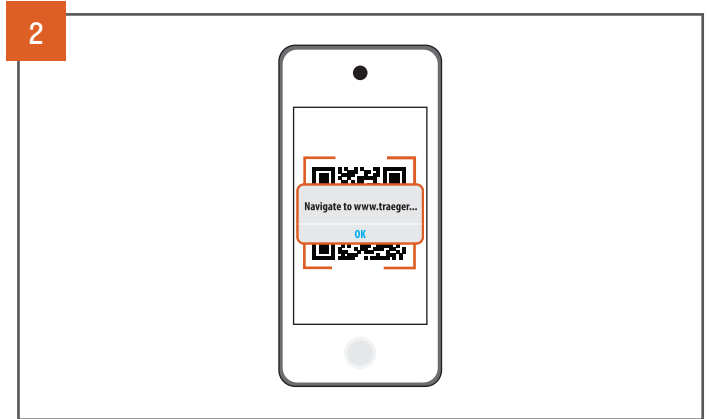
Om te telefoneren, zie: <https://www.traeger.com/support/international-contact-info>

Adres: Traeger Pellet Grills Europe ApS  
Kattegatvej 40, 2150 Copenhagen, Denmark

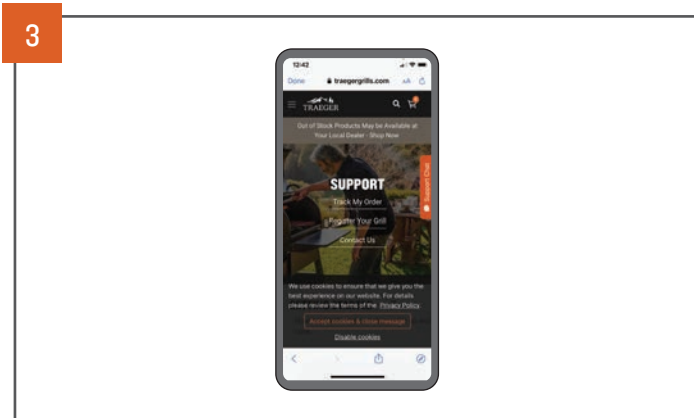
## DE KLANTENSERVICE VAN TRAEGER IS SLECHTS 1 SCAN VERWIJDERD



Open de camera op uw telefoon en richt hem op de QR-code.



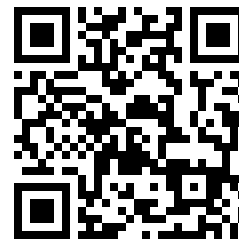
Wacht tot de camera registreert en tik op de melding of banner wanneer die op uw scherm verschijnt.



De informatie met betrekking tot de code wordt automatisch geladen.

## PROBEER HET EENS

Scan deze QR-code om op de startpagina van Traegers Support te komen.



# TRAEGER GRILL GARANTIE



## 10 JAAR BEPERKTE GARANTIE

Traeger Pellet Grills Europe ApS, Kattégatvej 40, 2150 Kopenhagen, Denemarken, ("Traeger") garandeert deze Traeger® grill voor de onderdelen, de dekking, en de garantieperiode die in de tabel hieronder vermeld staan bij normaal gebruik en goed onderhoud. Deze garantie wordt verleend in aanvulling op uw rechten als koper volgens de wetten van het land waar u woont en ontnemt u niet de bescherming die de wetten van het land waar u woont u bieden. De respectieve garantieperiode gaat in op de datum van het sluiten van het originele koopcontract bij een erkende Traeger verdeler en wordt toegekend aan klanten in Europa. Een lijst van Traeger geautoriseerde verdelers is te vinden op <https://www.traeger.com/dealers> (samen elk een "Geautoriseerde Verkoper"). De garantieperiode en de dekking voor de vervangingsonderdelen zijn als volgt:

Garantieperiodes en -dekking		
Onderdelen	Garantieperiode	Dekking
Behuizing, poten, kastdeuren, onderste plank, geverfde plank/trechteraafdekking	10 jaar	Zal niet doorroesten
Regelaar, vijzelmotor, vijzel en ventilator	3 jaar	Materiaal- en fabricagefouten
Lekbakje, EvenFlow™ hitteschild-behuizing, warmteschot, geëmailleerde rekhouder aan de binnenkant	3 jaar	Materiaal- en fabricagefouten
Geëmailleerde, gietijzeren en roestvrijstalen grillroosters	3 jaar	Zal niet doorroesten
Hot Rod, Pelletsensor, Snoer, RTD, Vlamsensor, Deursensor, Thermokoppel, Deurpakking en Inductiekookplaat	2 jaar	Materiaal- en fabricagefouten
Verlichting	2 jaar	Materiaal- en fabricagefouten
Vleessonde en draadloze vleessondes	2 jaar	Zal niet doorroesten

Traeger® Grills zijn ontworpen om modulair te zijn, zodat gewone gebruikers ze eenvoudig kunnen repareren. De volledige verplichting van Traeger uit hoofde van deze garantie bestaat erin u te voorzien van vervanging van alle defecte onderdelen en u instructies te geven over hoe u de vervanging zelf kunt uitvoeren. Traeger kan defecte onderdelen vervangen door nieuwe of gereviseerde onderdelen. Traeger behoudt zich het recht voor om elke grill te inspecteren (verzending betaald door Traeger) en om alle gebruiksinformatie te analyseren, met inbegrip van, maar niet beperkt tot, alle digitale aangesloten grill-gegevens (voor zover gedekt door het beleid inzake gegevensbescherming). Om een garantieclaim te valideren en te verwerken kan Traeger eisen dat u redelijk bewijs levert van uw probleem, waaronder deelname aan videochats, telefoongesprekken, het verstrekken van foto's, en het verstrekken van andere relevante informatie. Arbeidskosten in verband met de vervanging van defecte onderdelen en vrachtkosten voor het verzenden van onderdelen zijn voor uw rekening.

Zonder de hierboven vermelde uitsluitingen te beperken, is er geen garantiedekking voor: (i) lakschade veroorzaakt door vetbranden; (ii) UV-blootstelling; (iii) normale slijtage; en (iv) kromtrekken van de lekbak of het warmteschot. Verder is deze garantie niet van toepassing indien: (i) de grill niet in elkaar gezet of gebruikt is in overeenstemming met de gebruiksaanwijzing van Traeger die bij deze grill geleverd is; (ii) de grill niet bij Traeger of een erkende verkoper gekocht is; (iii) de grill doorverkocht of geruild is aan een andere eigenaar; (iv) er ongeoorloofd gebruik is gemaakt van componenten, onderdelen of accessoires van derden; (v) er andere brandstoffen dan houtpellets, ontworpen voor houtpelletgrills en barbecues, gebruikt zijn met de grill; (vi) er zijn houtpellets gebruikt in de grill; (vii) de grill is gebruikt in een commerciële toepassing of in een food service toepassing; (viii) de gebruiker heeft de grill laten beschadigen, misbruikt, of op een andere manier nagelaten de grill te onderhouden in overeenstemming met de bedieningsinstructies van Traeger; of (ix) er is een niet-goedgekeurde wijziging van deze grill geweest.

Merk op dat, omdat Traeger de kwaliteit van zijn producten die door niet-erkende verkopers verkocht worden niet kan overzien of controleren, de garantie van Traeger alleen beschikbaar is als u uw grill bij een erkende verkoper gekocht heeft. De garantie van Traeger geldt alleen voor producten die gekocht zijn bij een Geautoriseerde Verkoper.

Om een garantieclaim te verwerken, neemt u contact op met de Klantenservice van Traeger op het hierboven vermelde telefoonnummer of adres. Traeger eist een bewijs van uw aankoopdatum bij een erkende verkoper. Daarom raden wij u aan uw kassabon of factuur samen met deze handleiding bij uw waardevolle documenten te bewaren.

#### AANVULLENDE BELANGRIJKE GARANTIE-INFORMATIE

- Wij zijn niet verantwoordelijk voor artikelen die tijdens het vervoer verloren gaan, wanneer ze naar ons worden teruggestuurd voor garantiedoeleinden. Daarom raden wij u ten zeerste aan om bij de verzending van uw pakket een trackingnummer of een leveringsbevestiging te krijgen.
- Het te vervangen onderdeel dat u naar ons opstuurt, wordt eigendom van Traeger en wordt niet aan u teruggezonden.

Deze garantie is onderworpen aan de wetten van Denemarken. Deze rechtskeuze ontnemt u niet de bescherming die u wordt geboden door de wetten van het land waar u woont.







**WELKOM  
BIJ DE  
TRAEGERHOOD**

**VOLG ONS @TRAEGERGRILLS**



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

**[traeger.com](http://traeger.com)**