



**TRAEGER**  
WOOD FIRED GRILLS

# BEDIENUNGS- ANLEITUNG



**DIE GESCHMACKSREVOLUTION AUS DEM FEUERHOLZ.**

**WIR MÖCHTEN, DASS SIE DAS BESTE AUS IHREM TRAEGER GRILL HERAUSHOLEN.**

Scannen Sie hier, um dieses Handbuch in verschiedenen Sprachen aufzurufen und zu erfahren, wie Sie Ihren Grill aufbauen, einbrennen und optimal nutzen.

Zubehör nicht im Lieferumfang enthalten.

TFB78GZE/GLE/GZEC/GLEC  
TFB57GZE/GLE/GZEC/GLEC  
DOC419-A

# WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

## LESEN SIE ALLE ANWEISUNGEN VOR DER INSTALLATION UND VERWENDUNG IHRES TRAEGER GRILLS TFB78G/TFB57G

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

Bei richtiger Bedienung und Wartung wird das Grillen mit Hartholzpellets auf einem Traeger Grill Ihnen, Ihrer Familie und Ihren Freunden über Jahre hinweg Freude bereiten. Ihr Traeger Grill wurde eigens entwickelt, um mit seinen optimierten Einsatzmöglichkeiten die Zubereitung von absolut köstlichen Mahlzeiten erheblich zu vereinfachen.

Bitte lesen Sie diese Anleitung vollständig durch, bevor Sie diesen Grill installieren. Auch alle weiteren Personen, die den Grill in Betrieb nehmen, sollten zuvor diese Anleitung vollständig durchlesen. Nichtbeachtung dieser Anweisungen kann zu Sachschäden, Verletzungen oder sogar zum Tod führen. Informieren Sie sich vor dem Aufbau über die örtlichen Feuerschutzrichtlinien und Sicherheitsbedingungen. **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.

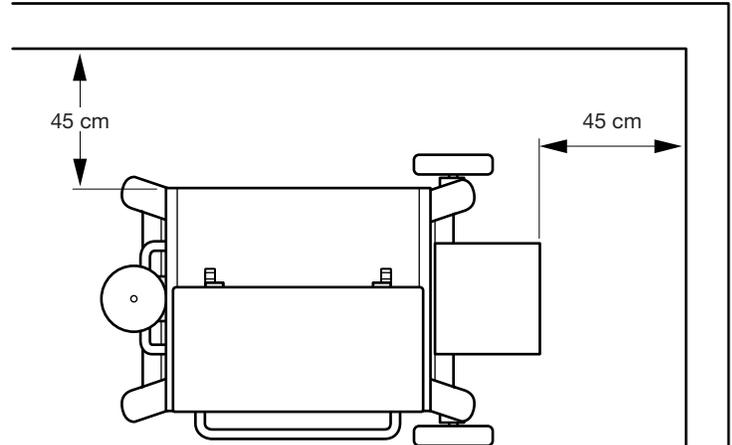
### ▲ **GEFAHR** Gefahr durch Kohlenmonoxid

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

- Verwenden Sie Ihren Traeger Grill nur im Freien in einem gut belüfteten Bereich. Dieser Grill ist **AUSSCHLIESSLICH** für die **BENUTZUNG IM FREIEN** bestimmt.
- Verwenden 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 Bewusstlosigkeit oder sogar den Tod verursachen.
- 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

- Wenn Sie Ihren Traeger Grill verwenden, halten Sie einen **MINDESTABSTAND** von 45 cm zwischen dem Grill und allen brennbaren Gegenständen in der Nähe ein. Dazu zählen zum Beispiel Holzgeländer, Hausverkleidungen, Fensterrahmen, Möbel, Bäume und Müllbehälter usw.



- Montieren oder betreiben Sie diesen Grill nicht in Räumen oder unter einer brennbaren Decke oder einem brennbaren Überhang.
- Montieren oder betreiben Sie Ihren Traeger Grill nicht auf brennbaren Böden oder Oberflächen.

### ▲ **WARNUNG** Feuergefahr

- Halten Sie Ihren Traeger Grill sauber. Fettbrände entstehen, wenn der Grill nicht ordnungsgemäß gepflegt wird und das Traeger Fettablaufsystem nicht in regelmäßigen Abständen gereinigt wird (siehe unter „Wartung und Pflege“ auf den Seiten 25-26).

- Auch wenn der Grill großzügig bemessen ist – seien Sie vorsichtig, wenn Sie übermäßig viel Grillgut auflegen, aus dem größere Mengen entflammbares Fett austreten können, beispielsweise Speck.
- Legen Sie das Grillgut nicht in die Nähe der Ränder des Grills, wo Fetttropfen neben das Fettablaufblech und auf den Boden des Grills fallen könnten, wo sie mit der Glut in der Brennkammer in Berührung kommen und sich entzünden könnten.
- Vergewissern Sie sich immer, dass das Hitzeleitblech und das Fettablaufblech korrekt in den Halterungen angebracht sind. Wenn sie nicht richtig eingesetzt sind, können direkte Hitze und Flammen aus der Brennkammer einen Fettbrand verursachen oder das Traeger Fettablaufsystem beschädigen.
- **Verwenden Sie niemals** Benzin, Lampenöle, Kerosin, Feuerzeugbenzin oder andere brennbare Flüssigkeiten, um das Feuer in Ihrem Gerät zu entzünden oder noch einmal „anzufachen“.
- **Verwenden oder lagern Sie keine** brennbaren Flüssigkeiten oder anderes brennbares Material in der Nähe des Grills.
- **Versuchen Sie niemals**, Ihren Grill anzuheizen, indem Sie zusätzliche Pellets oder andere brennbare Materialien in die Brennkammer oder die Pelletkammer geben.

**▲ GEFAHR** Vergewissern Sie sich im Falle eines Fettbrandes, dass der Deckel und der Pelletkammer-Deckel geschlossen sind, und ziehen Sie dann sofort den Netzstecker des Grills, wenn dies gefahrlos möglich ist. Entfernen Sie sich vom Grill, bis das Feuer vollständig erloschen ist und der Grill abgekühlt ist. Bis das Feuer erloschen und der Grill abgekühlt ist:

- **Bewegen Sie den Grill nicht** ;
- **Gießen Sie kein** Wasser auf den Grill; und
- **Versuchen Sie nicht**, das Feuer zu ersticken.

Bei geschlossenem Deckel und geschlossener Pelletkammer erhält das Feuer zu wenig Sauerstoff und verlöscht von selbst. Lassen Sie den Deckel oder den Pelletkammer-Deckel während eines Fettbrandes niemals offen; Wenn der Deckel offen ist, schließen Sie ihn aus sicherem Abstand zum Grill mit einem nicht brennbaren Werkzeug. Verwenden Sie einen zugelassenen Feuerlöscher der Klasse ABC, wenn sich das Feuer nicht innerhalb des Grills eindämmen ließ. Rufen Sie sofort die Feuerwehr, wenn das Feuer unkontrolliert brennt.

Wenn das Feuer vollständig erloschen ist, lassen Sie den Grill vollständig abkühlen. Nehmen Sie alles aus dem Inneren Ihres Grills heraus, einschließlich aller internen Komponenten (Grillroste, Fettablaufblech und Hitzeleitblech), Töpfe und Pfannen sowie Speisen. Reinigen Sie den gesamten Grill, einschließlich aller Fettsammlungen aus dem Traeger Fettablaufsystem

(TGMS) und alle Asche und Pellets aus Grill und Brennkammer (siehe „Wartung und Pflege“ auf den Seiten 25-26). Bringen Sie das Hitzeleitblech, das Fettablaufblech und die Grillroste wieder korrekt im Grill an. Starten Sie nun erneut den Grill und nehmen Sie den Grillvorgang wieder auf.

#### **▲ WARNUNG Feuergefahr**

Lassen Sie den Grill immer vollständig abkühlen, bevor Sie die Funktion „Clear Auger“ (Förderschnecke frei machen) verwenden.

#### **▲ WARNUNG Verbrennungsgefahr**

Asche muss vor der Handhabung immer vollständig abgekühlt sein.

#### **▲ WARNUNG Verbrennungsgefahr**

Viele Teile des Grills werden während des Betriebs sehr heiß. Gehen Sie während des Betriebs des Grills und danach mit Vorsicht vor, um Verbrennungen zu vermeiden, solange der Grill heiß ist.

- **Lassen Sie den Grill nie** unbeaufsichtigt, wenn kleine Kinder oder Tiere anwesend sind.
- **Bewegen Sie den Grill nie**, wenn er in Gebrauch oder heiß ist. Lassen Sie den Grill gründlich abkühlen und schließen Sie den Deckel, bevor Sie den Grill 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 die Brennkammer, dieses würde die Förderschnecke verstopfen.
- **Füllen Sie niemals** von Hand Pellets in die Brennkammer nach. Dadurch könnten Sie ernsthafte Verbrennungen erleiden. Sollte die Pelletkammer leerlaufen und Ihr Feuer erlischt, während Sie grillen, lassen Sie den Grill vollständig auskühlen und starten Sie erneut. (Siehe Seite 23, Anweisungen unter „Pelletkammer entleeren“).

#### **▲ WARNUNG Rauchgefahr**

- Wenn es zu einer Startverzögerung kommt und der Rauch Ihres Grills von durchsichtigem, weißem Rauch zu ungewöhnlich wabernden, dickem, undurchsichtigem, weißem Rauch und dann in einen gelb gefärbten Rauch übergeht, schalten Sie Ihren Grill sofort mit dem Netzschalter an der Rückseite der Pelletkammer aus oder ziehen Sie den Netzstecker.

**Lösen Sie nicht** den Abschaltzyklus aus.

- **▲ GEFAHR Öffnen Sie den Deckel nicht**, um den Grill zu lüften. Halten Sie sich vom Grill fern, bis der Rauch abgezogen ist und der Grill vollständig abgekühlt ist.

# WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE (FORTSETZUNG)

- Dies kann das Ergebnis eines Pelletüberlaufs sein, der durch eine teilweise Entzündung der Pellets verursacht wird. Wenn dieser Zustand lange genug andauert, bilden sich zündfähige Gase. Wenn sich diese Gase entzünden, verbrennen sie auf einmal und mit einem lauten Geräusch, das Personen in unmittelbarer Nähe des Grills erschrecken und/oder verletzen kann. Dabei kann sich der Grilldeckel öffnen und schließen. Dieser Vorgang wird manchmal als „Aufstoßen“ bezeichnet und sollte vermieden werden. Wenn Sie Ihren Grill nicht ordnungsgemäß gewartet haben, wie in „Wartung und Pflege“ auf den Seiten 25-26 beschrieben, kann es auch zu einem gefährlichen Fettbrand kommen.
- Wenn ein derartiges „Aufstoßen“ auftritt, lassen Sie den Grill vollständig abkühlen, entfernen Sie alle internen Komponenten (einschließlich Grillroste, Fettablaufblech und Hitzeleitblech) und reinigen Sie den Grill und die Brennkammer gründlich von Asche und Pellets (siehe Seite 26, „Reinigung der Asche aus dem Inneren und um die Brennkammer herum“). Vergewissern Sie sich, dass alles Fett und andere Ablagerungen entfernt wurden (siehe Seite 25, „Wartung und Pflege“). Entfernen Sie alle Pellets aus der Pelletkammer. Führen Sie das Vorfüllen der Förderschnecke aus, um alle Pellets aus der Förderschnecke zu transportieren, und entsorgen Sie diese Pellets. Entfernen Sie alle Pellets aus der Brennkammer. Füllen Sie den Pelletkammer mit neuen Pellets und entlüften Sie die Förderschnecke (Anweisungen zum Vorfüllen der Förderschnecke finden Sie unter „Einbrennen des Grills“ auf Seite 14).

**▲ GEFAHR** Die Hand nicht in Förderschnecke an der Unterseite Ihrer Pelletkammer oder in deren Nähe halten. Wenn sich die Förderschnecke dreht und sich Ihre Hand in der Förderschnecke verfängt, führt dies zu schweren Verletzungen. Den wabenförmigen Schutz Ihrer Pelletkammer nicht entfernen. Während der Grill eingeschaltet oder an eine Stromversorgung angeschlossen ist, dürfen an der Förderschnecke und in deren Umgebung keine Wartungsarbeiten durchgeführt werden.

**▲ WARNUNG** Gefahr durch elektrischen Schlag  
Gefährliche Spannungen können zu elektrischem Schlag, Verbrennungen oder dem Tod führen.

- Die zur Versorgung dieses Traeger-Grills verwendeten Stromkreise oder Steckdosen müssen mit einem FI-Schalter (Fehlerstromschutzschalter) 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, dann nur

ein für den Außenbereich geeignetes Verlängerungskabel, um einen elektrischen Schlag zu vermeiden. Befolgen Sie dabei die Anweisungen und Warnhinweise, die diesem Produkt beiliegen. Diese Art von Kabel 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.

- Achten Sie darauf bei Verwendung eines Verlängerungskabels darauf, dass es einen Leiterquerschnitt von 2,5 mm<sup>2</sup> hat.
- Verändern Sie den Stecker Ihres Traeger Grills, die Steckerkupplung des Verlängerungskabels oder den Stecker des Verlängerungskabels in keiner Weise, insbesondere nicht durch Entfernen des Erdungsstifts.
- Vergewissern Sie sich, dass Ihr Verlängerungskabel in gutem Zustand ist. Überprüfen Sie das Verlängerungskabel vor jedem Gebrauch auf lose oder freiliegende Drähte und durchgeschnittene oder abgenutzte Isolierung. Ersetzen Sie es, wenn es beschädigt ist. Verwenden Sie niemals ein beschädigtes Verlängerungskabel.
- Vergewissern Sie sich, dass das Netzkabel und das Verlängerungskabel sicher miteinander verbunden sind. Stecken Sie Verlängerungskabel nicht ineinander.
- Halten Sie das Verlängerungskabel frei von Schnee und stehendem Wasser.
- Achten Sie darauf, dass das Netzkabel und das Verlängerungskabel keine Stolperfallen bilden. Führen Sie Verlängerungskabel nicht durch ein Fenster oder eine Türöffnung.
- Wenn Sie das Verlängerungskabel nicht verwenden, sollten Sie es abnehmen und an einem vor der Sonne geschützten Ort und außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahren.

- **▲ VORSICHT** Verändern Sie diesen Grill nicht und bauen Sie keine Teile oder Komponenten ein, die nicht von Traeger für die Verwendung mit diesem Grill zugelassen sind. Jegliche Modifikation dieses Grills oder der Einbau von nicht zugelassenen Teilen oder Komponenten führt zum Erlöschen der Garantie und kann ein Sicherheitsrisiko darstellen, unter anderem eine Feuergefahr.

- Kinder sind zu beaufsichtigen, um sicherzustellen, dass sie nicht an dem Grill herumspielen.
- Legen Sie keine Grillabdeckung oder andere brennbare Gegenstände in den Stauraum unter dem Grill.

**▲ VORSICHT** Richtige Pellets verwenden

- Dieser Grill ist nur für alle natürlichen Holzpellets, die für Holzpelletgrills bestimmt sind, ausgelegt und

zugelassen. Die Verwendung anderer Brennstoffarten in diesem Grill führt zum Erlöschen der Garantie, kann das Verklemmen der Förderschnecke verursachen und kann ein Sicherheitsrisiko darstellen.

• **Für ein optimales Ergebnis und besten Geschmack verwenden Sie original HARTHOLZPELLETS DER MARKE TRAEGER.**

- Bewahren Sie Holzpellets immer an einem trockenen Ort auf, fern von hitzeproduzierenden Geräten oder Brennstoffbehältern.

**⚠ WARNUNG** VERWENDEN SIE KEINE BRENNSTOFFPELLETS. Verwenden Sie niemals Brennstoff-Pellets zum Grillen, da diese gefährliche Verunreinigungen und Zusätze enthalten und den Grill beschädigen können.

**⚠ VORSICHT** Minimale Umgebungstemperatur

- Wenn die Umgebungstemperatur unter -29 °C fällt, kann die Anzeige des Controllers beschädigt werden.

**⚠ WARNUNG** Wenn das Feuer in der Brennkammer während des Kochens ausgeht, ist es wichtig, diese Schritte zu befolgen. Andernfalls besteht die Gefahr der Überhitzung Ihres Grills, da sich in der Brennkammer zu viele unverbrannte Pellets befinden könnten. Oft ist die Ursache eine unsachgemäße Inbetriebnahme und/oder Pelletmangel.

- Stellen Sie den Netzschalter an der Rückseite der Grillkammer auf AUS (⊖) und trennen Sie das Stromkabel von der Steckdose. Lassen Sie den Grill vollständig abkühlen. Öffnen Sie den Deckel und entfernen Sie das Grillgut, die Grillroste, das Ablaufblech und das Hitzeleitblech.
- Entfernen Sie alle ungenutzten Pellets und die Asche aus dem Inneren der Brennkammer und den angrenzenden Bereichen. (Lesen Sie die Anleitung für die korrekte Entfernung und Reinigung von Asche auf Seite 26.)

- Bevor Sie die Grillroste, das Fettablaufblech und das Hitzeleitblech wieder einsetzen, stellen Sie die Stromzufuhr mit einer entsprechenden geerdeten Steckdose wieder her. Stellen Sie den Schalter auf EIN (I). Nun sollten Pellets in die Brennkammer fallen und der Brennstab sollte beginnen diese zu erhitzen (dieser sollte langsam rot werden).

**⚠ VORSICHT** Berühren Sie niemals den Brennstab.

- Wenn Flammen aus der Brennkammer schlagen, stellen Sie den Netzschalter auf AUS (⊖). Lassen Sie den Grill auskühlen. Nun können Sie die Grillroste, das Fettablaufblech und das Hitzeleitblech wieder im Grill anbringen.
- Dieses Gerät wurde mit dem Ergebnis getestet, dass es den Grenzwerten für digitale Geräte der Klasse B gemäß Teil 15 der FCC-Bestimmungen entspricht. Diese Grenzwerte bieten einen angemessenen Schutz vor schädlichen Störungen durch das Gerät in Wohngebieten. Dieses Gerät erzeugt und nutzt Hochfrequenzenergie und kann diese abstrahlen. Wenn es nicht weisungsgemäß installiert und verwendet wird, kann es schädliche Störungen in Funkverbindungen verursachen. Was Sie feststellen können, indem Sie das Gerät aus- und einschalten. In diesem Fall sollten Nutzer versuchen, die Störungen mit einer oder mehreren der folgenden Maßnahmen zu korrigieren:
  - Richten Sie die Empfangsantenne neu aus oder ändern Sie ihren Standort.
  - Vergrößern Sie den Abstand zwischen dem Gerät und dem Empfänger.
  - Schließen Sie das Gerät an eine andere Steckdose als der an, mit der der Empfänger verbunden ist. Bitten Sie den Händler oder einen erfahrenen Radio-/Fernsehtechniker um Hilfe.

**BEWAHREN SIE DIESE ANLEITUNG AUF**



# **EIN LEBEN VOLLER AROMA**

**HEIZEN SIE IHREM GRILL SO RICHTIG  
EIN MIT DER TRAEGER-APP**



# INHALTSVERZEICHNIS

|    |  |
|----|--|
| 2  | WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE                       |
| 8  | WARUM TRAEGER HOLZPELLETS?                         |
| 9  | SO GELINGT DIE PFLEGE IHRES GRILLS IM HANDUMDREHEN |
| 10 | LERNEN SIE IHREN GRILL KENNEN                      |
| 14 | EINBRENNEN DES GRILLS                              |
| 16 | BEDIENUNG DES GRILLS                               |
| 18 | AUSWAHL EINER GARMETHODE                           |
| 22 | WEITERE STEUERFUNKTIONEN                           |
| 23 | PELLETKAMMER ENTLEREEN                             |
| 24 | PRO SERIES-FUNKTIONEN                              |
| 25 | WARTUNG UND PFLEGE                                 |
| 27 | HÄUFIG GESTELLTE FRAGEN                            |
| 28 | FEHLERBEHEBUNG                                     |
| 31 | TIPPS ZUR BEDIENUNG                                |
| 33 | SERVICE  |
| 34 | TRAEGER GRILL GARANTIE                             |

# WARUM TRAEGER HOLZPELLETS?

**WIR BEI TRAEGER VERSTEHEN ETWAS VON GESCHMACK.** Mit den absolut naturreinen Hartholzpellets von Traeger sorgen Sie dafür, dass das Aroma Ihrer Speisen nur von bestem Holz kommt, das wirklich effizient und zuverlässig brennt. Da wir für Pellets anderer Marken nicht die gleichen Ergebnisse zusagen können, empfehlen wir grundsätzlich die Verwendung von Traeger.

## ABSOLUT NATURREINES HARTHOLZ

Keine Füllstoffe, keine unnatürlichen Zusätze – ausschließlich Hartholz für das reine Aroma.

## GESCHMACK AUS DEM FEUERHOLZ UND DIE KUNST DES RAUCHS

Nur mit dem richtigen Feuchtigkeitsgrad entsteht das hochwertige reine Hartholzaroma.

## USA TRAEGER-EIGENE MÜHLEN UND PELLEHERSTELLUNG

Nach 30 Jahren im Geschäft haben wir den „Goldstandard“ in der Pelletherstellung geschaffen.



WIR SIND GUT IN ALLEM, ABER SO RICHTIG GUT SIND WIR HIER:

|                        | RIND | GEFLÜGEL | SCHWEIN | LAMM | MEERESTIERE | BACKWAREN | GEMÜSE | WILD |
|------------------------|------|----------|---------|------|-------------|-----------|--------|------|
| ERLE                   |      |          |         |      |             |           |        |      |
| APFEL                  |      |          |         |      |             |           |        |      |
| KIRSCH                 |      |          |         |      |             |           |        |      |
| HICKORY                |      |          |         |      |             |           |        |      |
| AHORN                  |      |          |         |      |             |           |        |      |
| MESQUITE               |      |          |         |      |             |           |        |      |
| EICHE                  |      |          |         |      |             |           |        |      |
| PEKANNUSS              |      |          |         |      |             |           |        |      |
| GROSSWILD-<br>MISCHUNG |      |          |         |      |             |           |        |      |
| TRUTHAHN-<br>MISCHUNG  |      |          |         |      |             |           |        |      |
| TEXASRIND-<br>MISCHUNG |      |          |         |      |             |           |        |      |
| SIGNATURE BLEND        |      |          |         |      |             |           |        |      |

# SO GELINGT DIE PFLEGE IHRES GRILLS IM HANDUMDREHEN

**DIE SAUBERKEIT IHRES GRILLS** und die Beseitigung angesammelter Fett- und sonstiger Rückstände sind entscheidend für das reine Holzfeueraroma eines intakten Grills. Am besten erreichen Sie dies mit unserem Sortiment an Reinigungs- und Wartungsprodukten, die Sie beim Händler in Ihrer Nähe oder online über [traeger.com](http://traeger.com) erhalten.



950 ml  
**TRAEGER ALL NATURAL  
GRILLREINIGER**

Behalten Sie Ihren Grill so sauber und blank wie am ersten Tag – mit unserem All Natural Grillreiniger.



5er-Pack  
**ALUMINIUMEINSATZ FÜR DEN  
FETTAUFFANGEIMER**

Mit unseren Aluminiumeinsätzen für den Fettauffangeimer haben Sie das Fett im Griff.



5er-Pack  
**SCHUTZFOLIEN FÜR  
ABLAUFBLECHE**

Diese Wegwerfschalen sind sehr leicht, da aus hitzebeständigem Aluminium gefertigt. So geht die Reinigung mit Traeger-Produkten schnell von der Hand.



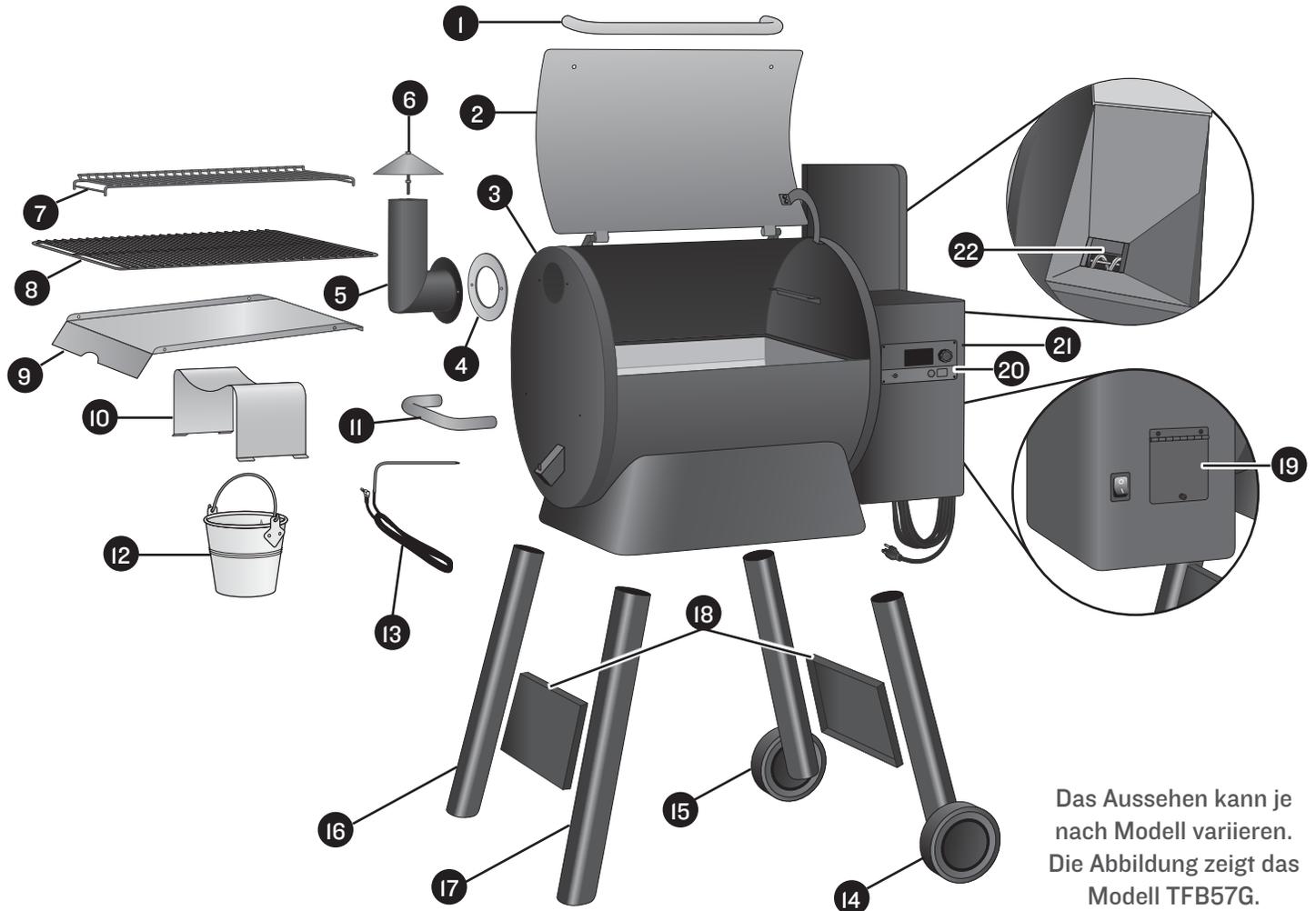
45 cm x 45 m  
**TRAEGER X OREN  
ROSA BUTCHER PAPER**

Dieses besonders robuste Papier für das sichere Garen in Ihrem Traeger Grill bestimmt und bewahrt die Feuchtigkeit des Fleisches, indem es die Säfte einschließt, ist aber dennoch so durchlässig, dass es Raucharoma hineinlässt.

# LERNEN SIE IHREN GRILL KENNEN

Informationen zum Montieren und Aufstellen Ihres Traeger Pro Series Grills finden Sie in der Montageanleitung.

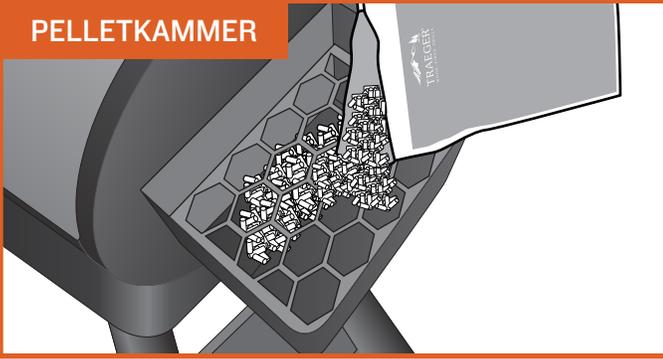
## TEILE UND AUSSTATTUNG DES GRILLS



Das Aussehen kann je nach Modell variieren. Die Abbildung zeigt das Modell TFB57G.

| Teil | Beschreibung                                   | Teil | Beschreibung                                       |
|------|--|------|--|
| 1    | Deckelgriff                                    | 12   | Fettauffangeimer                                   |
| 2    | Deckel   | 13   | Temperaturfühler                                   |
| 3    | Grillkammer / Garraum                          | 14   | Standbein mit Rad Frontseite                       |
| 4    | Schornsteindichtung                            | 15   | Standbein mit Rad Rückseite                        |
| 5    | Schornstein                                    | 16   | Standbein Rückseite<br>(Lenkrollen bei Modell 780) |
| 6    | Schornsteinabdeckung                           | 17   | Standbein Frontseite                               |
| 7    | Porzellan-beschichtetes zusätzliches Grillrost | 18   | Streben für Standbeine                             |
| 8    | Porzellan-beschichtetes Grillrost              | 19   | Pelletkammer-Entleerungsklappe                     |
| 9    | Fettablaufblech                                | 20   | Traeger Controller mit WiFIRE-Technologie          |
| 10   | Hitzeleitblech                                 | 21   | Pelletkammer                                       |
| 11   | Seitlicher Griff                               | 22   | Förderschnecke (in der Pelletkammer)               |

## PELLETKAMMER



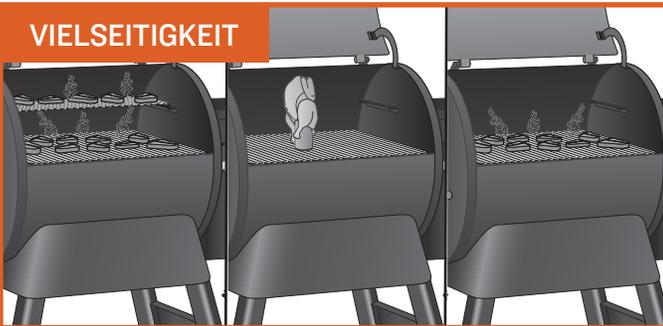
Die Pelletkammer hat eine Kapazität von etwas über 8 kg, womit Sie stundenlang ununterbrochen grillen können. Nehmen Sie den Traeger-Controller mit WiFIRE-Technologie dazu, dann ist eine schmackhafte Mahlzeit nur noch einen „Klick“ weit entfernt.

## GRILLFLÄCHE



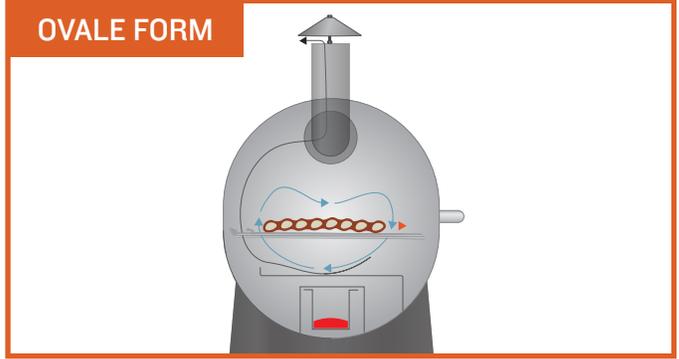
Mit einer Grillfläche von 0,37-0,50 m<sup>2</sup> bietet Ihr Traeger Grill genug Platz, um T-Bone Steaks und Spare Ribs für eine ganze Party zu grillen und bietet trotzdem noch ausreichend Platz, um ein paar Beilagen zuzubereiten.

## VIELSEITIGKEIT



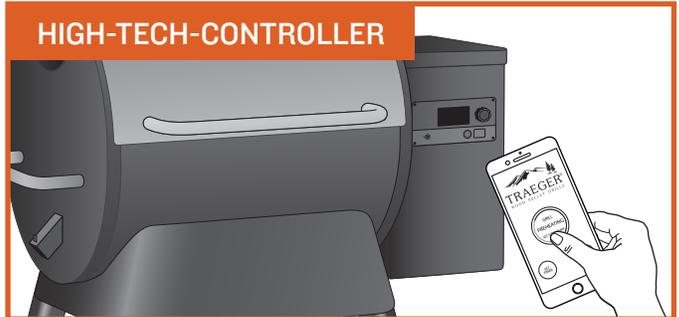
Das variable, zweistufige Grillrostsystem bietet vielfältige Möglichkeiten: entnehmen Sie das obere Grillrost für besonders große Stücke, wie einen üppigen Truthahn oder setzen Sie das untere Grillrost für ein perfektes Branding in die Braten-Position.

## OVALE FORM



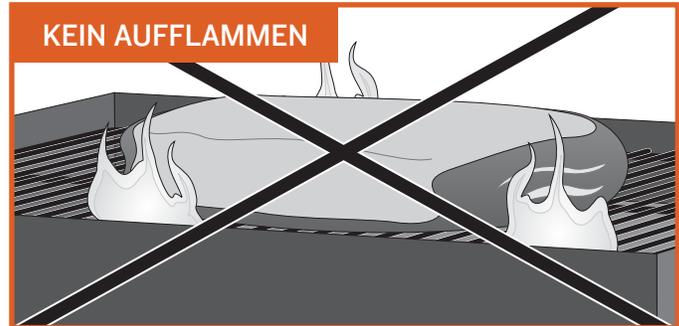
Die typische ovale Grillkammer des Traeger Grills sorgt für eine optimale Luft- und Rauchzirkulation. Heiße, rauchige Luft zirkuliert durch die Grillkammer und um Ihr Grillgut herum. So wird das Grillgut gleichmäßig von allen Seiten gegart.

## HIGH-TECH-CONTROLLER



Mit dem Traeger Pro Series Grill wird die Überwachung des Grills so einfach, wie Ihr Telefon aus der Tasche zu ziehen. Die WiFIRE-Technologie bietet Ihnen die Möglichkeit, die Temperatur einzustellen und automatisch über 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. Informationen zur Verwendung der App finden Sie unter [traeger.com/app](http://traeger.com/app). Anweisungen zum Verbinden von Grills und Smartphone finden Sie im Abschnitt „Verbindung mit dem Grill herstellen“ auf Seite I3.

## KEIN AUFFLAMMEN



Sie müssen sich nie wieder Sorgen um Stichflammen machen, die Ihre Mahlzeit verderben, weil das Grillgut tropft, denn Traeger Grills garen mit indirekter Hitze. Sämtliche Tropfen und Bratensäfte werden sicher aufgefangen und außerhalb des Garraums in einem Fettauffangeimer gesammelt.

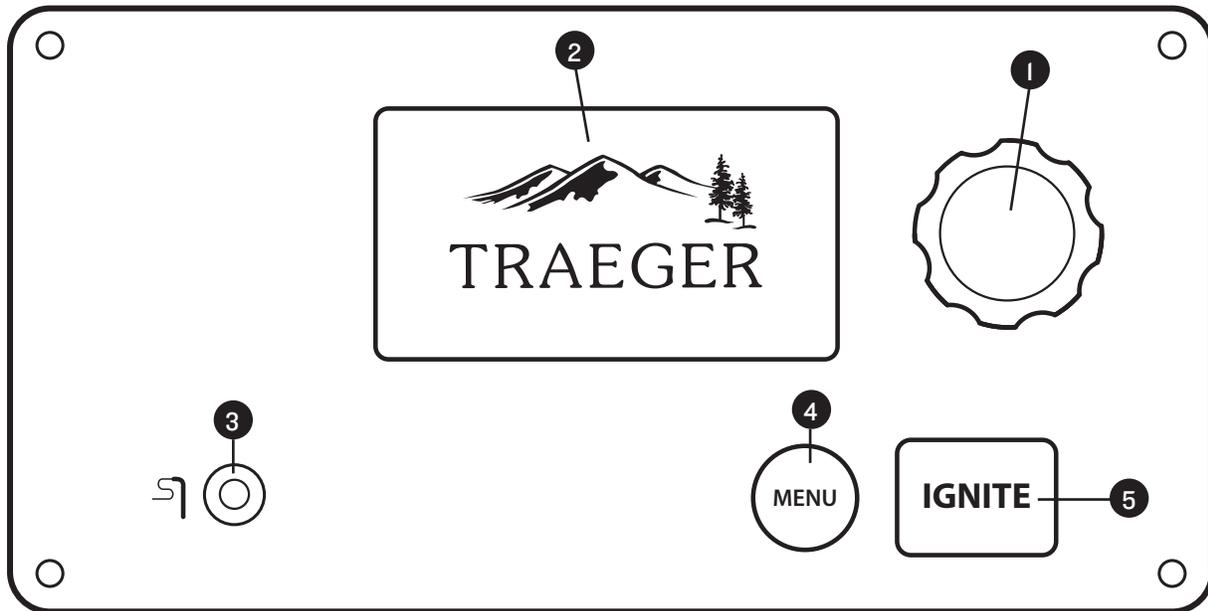
**TIPP:** Pflegen Sie Ihren Traeger Grill, indem Sie vor jedem Grillvorgang eine neue Traeger Schutzfolie für Ablaufbleche verwenden, um Ihren Grill sauber zu halten.



**WARNUNG!** Halten Sie Ihren Grill sauber. Siehe „Tipps zur Bedienung“ (Seite 31) und „Wartung und Pflege“ (Seiten 25-26).

# LERNEN SIE IHREN GRILL KENNEN (FORTSETZUNG)

**IHR ELEKTRONISCHER WiFIRE CONTROLLER** Ihr Traeger Pro Series Grill ist mit einem hochmodernen, WLAN-fähigen Traeger Controller mit WiFIRE-Technologie ausgestattet. Bevor Sie Ihren Grill in Betrieb nehmen, sollten Sie sich mit der Bedienung und den unterschiedlichen Einstellungen des Bedienfelds vertraut machen. **Sobald der Netzschalter (an der Rückseite der Pelletkammer) auf EIN (I) steht, drücken Sie eine beliebige Taste oder den Drehknopf, um den Grill einzuschalten.**



## 1 AUSWAHLDREHKNOPF

Drehen Sie den Drehknopf, um sich im Menü nach oben und unten zu bewegen und um die auf der Status-Anzeige angezeigte Temperatur einzustellen. Drücken Sie zur Auswahl auf die Mitte des Drehknopfs. Halten Sie die Mitte des Drehknopfes 3 Sekunden lang gedrückt, um den Abschaltzyklus zu starten. Lassen Sie den Grill immer den vollen 15-minütigen Abschaltzyklus durchlaufen, wenn Sie den Grill nicht mehr verwenden.

## 2 STATUS-ANZEIGE

Hier wird die aktuelle Temperatur, der Status des Grillzyklus, die verbleibende Garzeit usw. angezeigt.

## 3 TEMPERATURFÜHLER-ANSCHLUSS

Hier wird der Temperaturfühler eingesteckt, mit dem die Kerntemperatur überwacht werden kann.

## 4 MENU (MENÜ)

Im MENU können Sie den Temperaturfühler einrichten und Ihren Grill über die Traeger-App mit Ihrem Wi-Fi-Netzwerk verbinden.

## 5 IGNITE (ZÜNDEN)

Drücken Sie auf „IGNITE“ (Zünden), um den Grill zu starten.

### HINWEISE:

- Drücken Sie nach dem Einschalten des Grills (1) mit dem Netzschalter (der sich an der Rückseite der Pelletkammer befindet) eine beliebige Taste oder den Drehknopf, um den elektronischen Controller einzuschalten.
- Temperaturschwankungen sind bei jedem Traeger Grill normal. Wind, Änderungen der Lufttemperatur, unsachgemäße Verwendung oder auch fehlende Wartung und Pflege des Grills können zu Temperaturschwankungen führen. Für das Grillen im Winter können Sie eine Grill-Isolierdecke für Ihren Grill kaufen.

## VERBINDUNG MIT DEM GRILL HERSTELLEN

Verbinden Sie Ihren Grill mit Ihrem WLAN-Netzwerk wie in der folgenden Anleitung beschrieben. Weitere Informationen über WiFIRE, die Traeger App und andere Möglichkeiten zur Verbindungsherstellung finden Sie unter [traeger.com/app](http://traeger.com/app).

### HINWEISE:

- Achten Sie darauf, dass auf Ihrem Smartphone oder Tablet das neueste Betriebssystem ausgeführt wird. Aktualisieren Sie Ihre Traeger-App immer vor jedem Grillen.
- Ihr Grill muss eingeschaltet sein, um ihn mit dem WLAN zu verbinden. Vergewissern Sie sich, dass sich der Netzschalter in der Position EIN (I) befindet und auf dem Display der Startbildschirm angezeigt wird.
- Stellen Sie sicher, dass die Traeger-App und Ihr Grill regelmäßig mit dem WLAN verbunden sind, damit sie wichtige technische und Sicherheitsupdates erhalten.

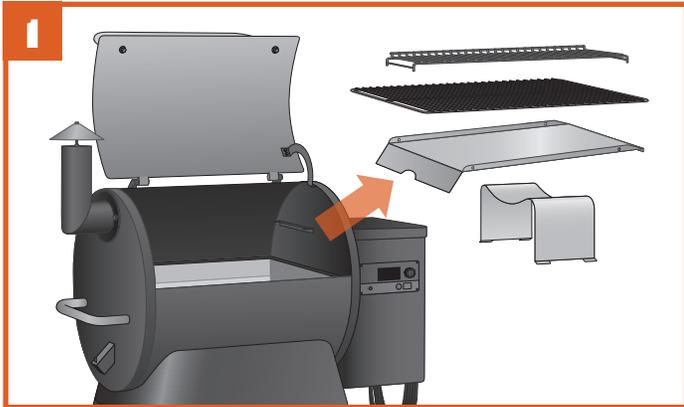
1. Laden Sie die Traeger App für Android im Google Play Store oder für Apple im App Store herunter.
2. Achten Sie darauf, dass Ihr Smartphone oder andere Smart-Gerät mit dem WLAN verbunden ist, mit dem Sie Ihren Grill verbinden möchten.
3. Öffnen Sie die Traeger-App und folgen Sie den Anweisungen.

### TIPPS:

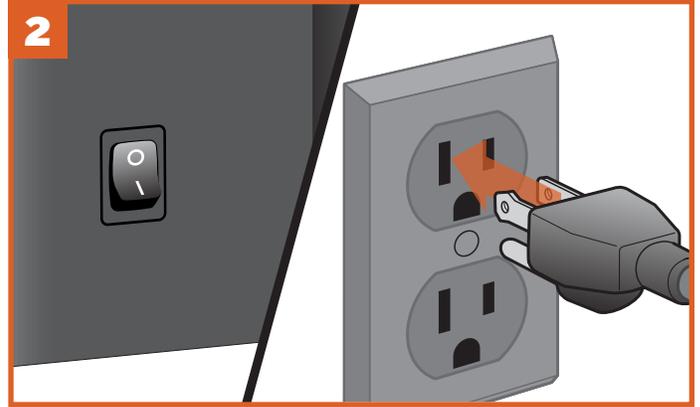
- Um eine optimale Verbindung zu erhalten, sollten Sie Ihren Grill in der Nähe Ihres WLAN-Routers aufstellen und sicherstellen, dass Sie ein starkes WLAN-Signal haben.
- Bei Bedarf können Sie das WLAN-Signal mit einem WLAN-Verstärker verbessern.

# EINBRENNEN DES GRILLS

**DIESER SCHRITT MUSS NUR VOR DER ERSTEN VERWENDUNG DES GRILLS AUSGEFÜHRT WERDEN.** Um einen ordnungsgemäßen und sicheren Betrieb des Grills zu gewährleisten, befolgen Sie die nachstehenden Anweisungen zum Vorfüllen der Förderschnecke (mit Pellets) und dann zum Einbrennen Ihres Grills (den Grill bei hoher Temperatur laufen lassen).



Entfernen Sie die porzellanbeschichteten Grillroste, das Fettablaufblech und das Hitzeleitblech aus dem Inneren des Grills.

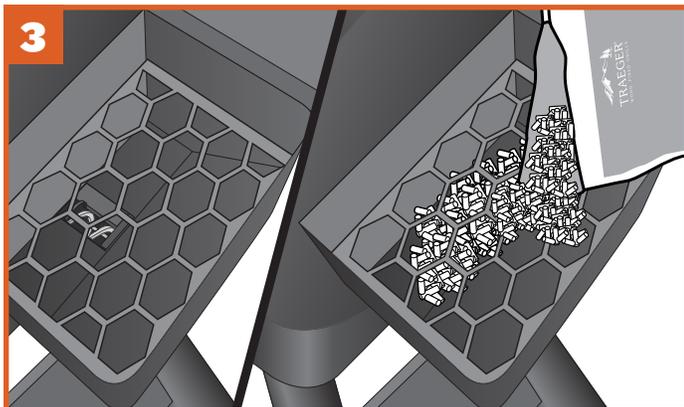


**DER STECKER KANN JE NACH LAND ODER REGION VARIIEREN.**



**WARNUNG!** Der für die Stromversorgung des Grills verwendete Stromkreis oder die Steckdose muss mit einem FI-Schalter (Fehlerstromschutzschalter) ausgestattet sein.

Vergewissern Sie sich, dass sich der Netzschalter an der Rückseite der Grillkammer in der Position AUS (0) befindet. Stecken Sie dann den Stecker des Stromkabels in eine geeignete, geerdete Steckdose ein, die mit einem FI-Schalter abgesichert ist.



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. Nachdem Sie Pellets in die Pelletkammer eingefüllt haben, schließen Sie den Deckel der Pelletkammer. Wir empfehlen Ihnen, Pellets mindestens bis zum Sicherheitsgitter in der Deckel der Pelletkammer einzufüllen.

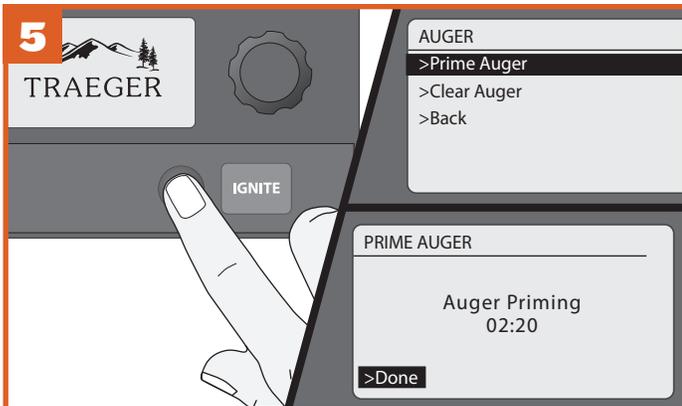


**WARNUNG!** Verwenden Sie NUR HARTHOLZ-PELLETS DER MARKE TRAEGER, die speziell für den Einsatz in unseren Grills entwickelt wurden. Verwenden Sie niemals Brennstoff-Pellets zum Grillen.

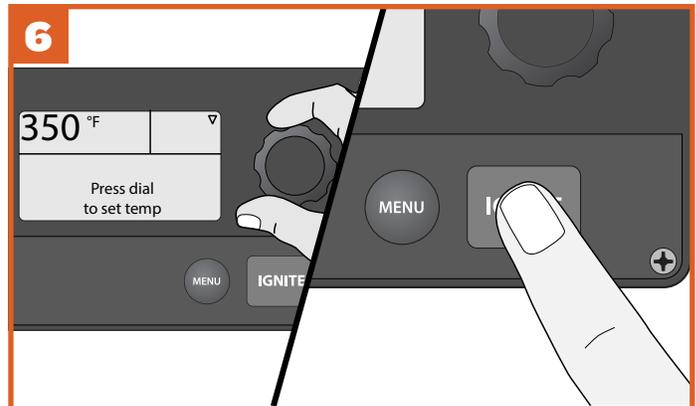


Schalten Sie den Grill ein: Stellen Sie den Netzschalter an der Rückseite des Grills auf EIN (I); drücken Sie **dann auf die Mitte des Auswahldrehknopfs**, um den WiFi Controller zu aktivieren. Nach einigen Sekunden wird der Startbildschirm angezeigt.

**HINWEIS:** Die Erinnerung an das Einbrennen wird die ersten Male beim Einschalten des Grills angezeigt. Sie müssen den Grill jedoch nur einmal beim ersten Einschalten einbrennen.



Drücken Sie „MENU“ (MENÜ), um das Hauptmenü anzuzeigen. Drehen Sie Drehknopf drehen, um „AUGER“ (Förderschnecke) zu wählen, und dann „Prime Auger“ (Förderschnecke vorfüllen). Es dauert ein paar Minuten, bis sich die Förderschnecke mit Pellets gefüllt hat und die ersten Pellets in die Brennkammer gefördert werden. Ihr Grill meldet Ihnen, wann dies erforderlich ist. Um zu bestätigen, dass die Pellets die Brennkammer erreicht haben, prüfen Sie einfach, ob sie sich von der Förderschnecke in die Brennkammer bewegen. Sie benötigen nur ein paar Pellets in der Brennkammer, um Ihren Grill richtig zu entzünden und mit dem Einbrennen zu beginnen. Wählen Sie „Done“ (Fertig) und setzen Sie die Grillroste, das Fettablaufblech und das Hitzeleitblech wieder ein, nachdem Sie sichergestellt haben, dass die Pellets die Brennkammer erreicht haben.



Auf dem Startbildschirm wird „Press dial to set temp“ (Drehknopf drücken, um Temperatur einzustellen) angezeigt. Drehen Sie den Auswahldrehknopf im Uhrzeigersinn auf 175 °C und drücken Sie den Drehknopf. Schließen Sie als nächstes den Deckel, drücken Sie auf IGNITE (Zünden) und lassen Sie den Grill 20 Minuten lang laufen, nachdem er 175 °C erreicht hat.



**HINWEIS:** Zur Auswahl oder Bestätigung einer Menüoption drehen Sie den Auswahldrehknopf bis zur gewünschten Option und drücken Sie auf die Mitte des Drehknopfs, um Ihre Auswahl zu bestätigen.



Stellen Sie die Temperatur auf 232 °C ein und lassen Sie den Grill weitere 30 Minuten laufen, nachdem er 232 °C erreicht hat.

**HINWEIS:** Wenn die Förderschnecke während des Gebrauchs klemmt, kann der Grill die Förderschnecke selbstständig freifahren. Lassen Sie den Grill zunächst vollständig abkühlen, um ein Feuer zu vermeiden. Drücken Sie dann „MENU“ (MENÜ), um das Hauptmenü anzuzeigen. Wählen Sie mit dem Drehschalter „AUGER“ (Förderschnecke) aus. Wählen Sie dann „Clear Auger“ (Förderschnecke frei machen). Die Förderschnecke läuft dann 60 Sekunden lang rückwärts, um eventuell steckengebliebene Pellets zu beseitigen. Sie brauchen die Pellets in der Pelletkammer nicht zu entfernen.



Schalten Sie den Grill aus, indem Sie den Auswahldrehknopf 3 Sekunden lang gedrückt halten. Dadurch wird der Abschaltzyklus eingeleitet. Nach Abschluss des Abschaltzyklus ist das Einbrennen Ihres Grills beendet.

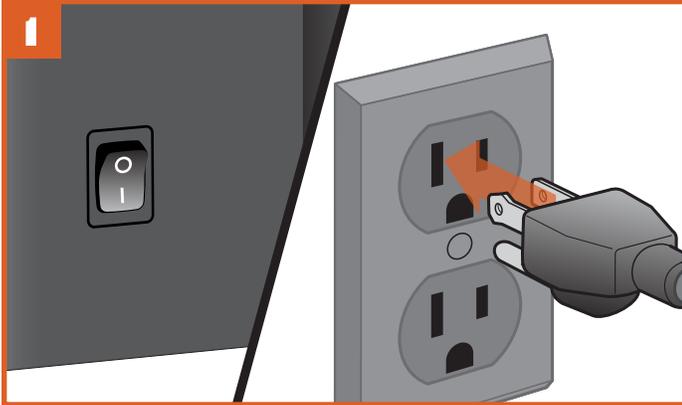
**HINWEIS:** Der Abschaltzyklus nimmt ca. 15 Minuten in Anspruch. Lassen Sie den Abschaltzyklus vollständig durchlaufen, damit Ihr Grill ordnungsgemäß funktioniert.

# BEDIENUNG DES GRILLS

**BEI JEDEM NEUSTART IHRES GRILLS MÜSSEN SIE DIE FOLGENDEN SCHRITTE AUSFÜHREN.**

## CHECKLISTE VOR DEM GRILLEN

1. Prüfen Sie, ob eine Wartung erforderlich ist und führen Sie diese durch:
  - Reinigen Sie das Traeger-Fettablaufsystem:
    - Grillroste
    - Fettablaufblech
    - Fettrinne
    - Fettrutsche
    - Fettauffangeimer
  - Entfernen Sie die Asche (nach ca. 20 Stunden Garzeit).
  - Überprüfen Sie das Netzkabel auf Verdrehungen, Beschädigungen oder ausgefranste Stellen.
2. Vergewissern Sie sich, dass der Grill richtig zusammengebaut ist und alle Teile vorhanden sind, bevor Sie den Grill benutzen:
  - Hitzeleitblech
  - Fettablaufblech
  - Grillroste
3. Achten Sie auf einen einwandfreien Luftstrom:
  - Downdraft-Abluftsystem
  - Schornstein
4. Vergewissern Sie sich, dass der Grill einen sicheren Abstand zu brennbaren Gegenständen hat (siehe Seite 2).
5. Vergewissern Sie sich, dass der Grill auf einer ebenen Fläche steht.
6. Überprüfen Sie die Pellets:
  - Vergewissern Sie sich, dass sich genügend Pellets im Pelletkammer befinden.
  - Vergewissern Sie sich, dass die Pellets nicht nass sind.
7. Schließen Sie den Deckel der Pelletkammer.
8. Schließen Sie den Deckel.



DER STECKER KANN JE NACH LAND ODER REGION VARIIEREN.



**WARNUNG!** Der für die Stromversorgung des Grills verwendete Stromkreis oder die Steckdose muss mit einem FI-Schalter (Fehlerstromschutzschalter) ausgestattet sein.



**WARNUNG!**

- Halten Sie beim Betrieb des Grills einen MINDESTABSTAND von 45 cm zu brennbaren Materialien wie z. B. Holzgeländer oder Hausverkleidungen ein.
- Betreiben Sie diesen Grill niemals unter einer brennbaren Decke oder einem brennbaren Überhang.
- Betreiben Sie den Grill nur im Freien.
- Verwenden Sie NUR HARTHOLZ-PELLETS DER MARKE TRAEGER, die speziell für den Einsatz in unseren Grills entwickelt wurden. Verwenden Sie niemals Brennstoff-Pellets zum Grillen.



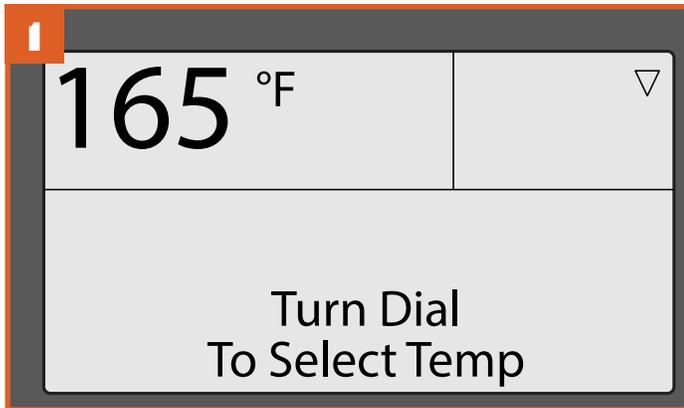
Drücken Sie auf die Mitte des Auswahldrehknopfs, um den Grill zu aktivieren.

**HINWEISE:**

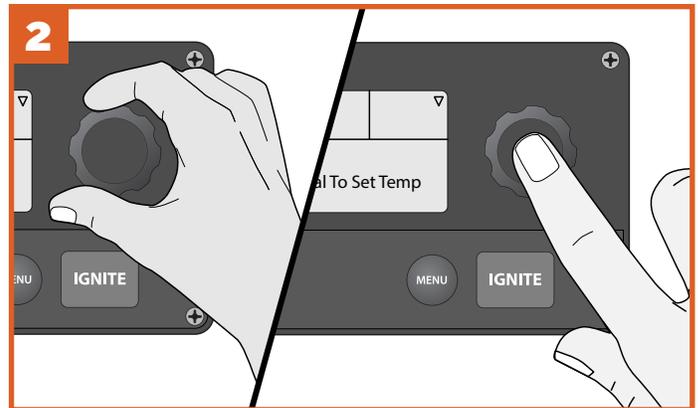
- Die Traeger-App für Ihr Mobilgerät macht die Bedienung Ihres elektronischen WiFIRE-Controllers noch einfacher. Um eine Verbindung zwischen Ihrem Smartphone und dem Grill herzustellen, laden Sie die Traeger-App herunter und folgen Sie den Anweisungen. Weitere Informationen über die WiFIRE-App von Traeger finden Sie unter [traeger.com/app](http://traeger.com/app). Aktualisieren Sie die Traeger-App vor jedem Grillen auf die neueste Betriebsversion.
- Unabhängig davon, für welche Garmethode Sie sich entscheiden, – Sobald Sie einmal „IGNITE“ (Zünden) drücken, beginnt der Traeger Pro Series Grill einen Zünd- und Vorheizzyklus.
- Lassen Sie den Grill nach jedem Grillvorgang den Abschaltzyklus vollständig durchlaufen. Halten Sie den Drehknopf gedrückt, um den Abschaltzyklus einzuleiten.

# AUSWAHL EINER GARMETHODE

**GAREN MIT KONSTANTER TEMPERATUR** Wenden Sie diese Methode bei einfachen Rezepten an, die einen einzelnen Garzyklus mit eingestellter Temperatur verlangen.



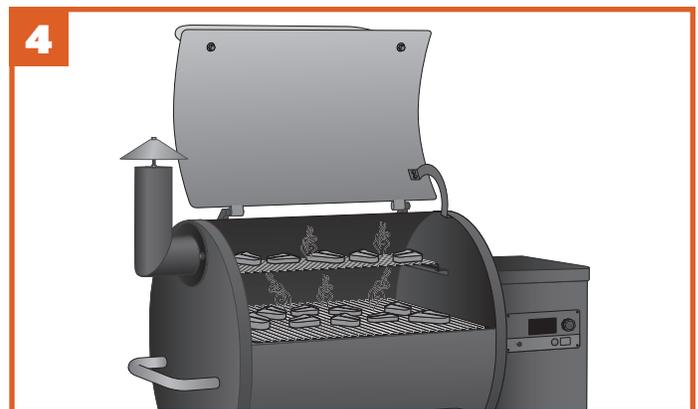
Der Grill kehrt als Standard zur Anzeige „Turn Dial To Select Temp“ (Drehknopf drehen, um Temperatur auszuwählen) zurück. Die Gartemperatur kann direkt in diesem Bildschirm gewählt werden.



Um die Temperatur zu wählen, drehen Sie den Auswahldrehknopf nach rechts oder links. Wenn die gewünschte Temperatur angezeigt wird, drücken Sie auf die Mitte des Drehknopfs, um die Einstellung zu übernehmen. Schließen Sie den Deckel.



Drücken Sie auf IGNITE (Zünden), um die automatische Zündung und den Vorheizzyklus zu starten.



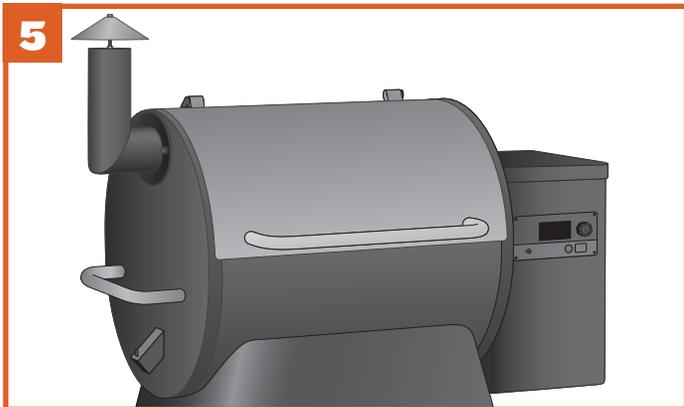
Sobald das Vorheizen abgeschlossen ist, legen Sie das Grillgut in den Grill. Siehe Seite 20, wenn Sie den Temperaturfühler verwenden, bevor Sie das Grillgut in den Grill legen.



**WARNUNG!** Wir empfehlen die regelmäßige Reinigung von Fettablaufblech und TGMS, um das Risiko von Fettbränden zu reduzieren. Für weitere Informationen lesen Sie bitte das Kapitel „Wartung und Pflege“ auf Seite 25.

## TIPPS:

- Es ist empfehlenswert, aber nicht unbedingt erforderlich, das Ende des Vorheizzyklus abzuwarten, bevor Sie das Grillgut in den Grill legen. Andernfalls kann es länger als gewöhnlich dauern, bis der Grill die gewünschte Temperatur erreicht.
- Lassen Sie den Deckel geschlossen, wenn das Vorheizen begonnen hat, damit der Grill die eingestellte Temperatur erreichen kann.
- Traeger -Grills zeigen die gemessenen Temperaturen in Echtzeit an. Daher sollten Sie mit Temperaturschwankungen rechnen.



Schließen Sie den Deckel, um mit dem Grillen fortzufahren. Anders als bei einem Gasgrill müssen Sie den Deckel während des Garvorgangs geschlossen halten.



Schalten Sie den Grill aus, indem Sie den Auswahldrehknopf 3 Sekunden lang gedrückt halten. Dadurch wird der Abschaltzyklus eingeleitet.

**HINWEIS:** Der Abschaltzyklus nimmt ca. 15 Minuten in Anspruch. Sie müssen den gesamten Abschaltzyklus abwarten, damit Ihr Grill ordnungsgemäß funktioniert.

## IM FALLE EINES BRANDES:

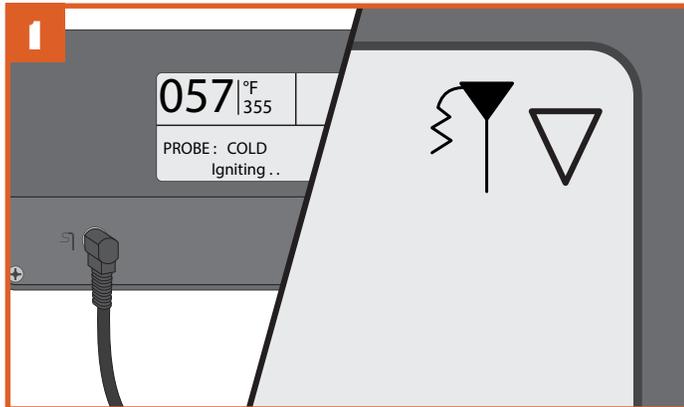


**WARNUNG!** Bei regelmäßiger Wartung und Reinigung Ihres Traeger Grills ist ein Fettbrand unwahrscheinlich. Im unwahrscheinlichen Fall eines Brandes schalten Sie den Grill sofort AUS (0) und lassen Sie den Deckel geschlossen, bis das Feuer verloschen ist. Ziehen Sie den Netzstecker nicht aus der Steckdose. Gießen Sie kein Wasser auf das Gerät. Versuchen Sie nicht, das Feuer zu ersticken. Bei geschlossenem Deckel erhält das Feuer zu wenig Sauerstoff und verlöscht von selbst. Rufen Sie die Feuerwehr, wenn das Feuer unkontrolliert brennt.

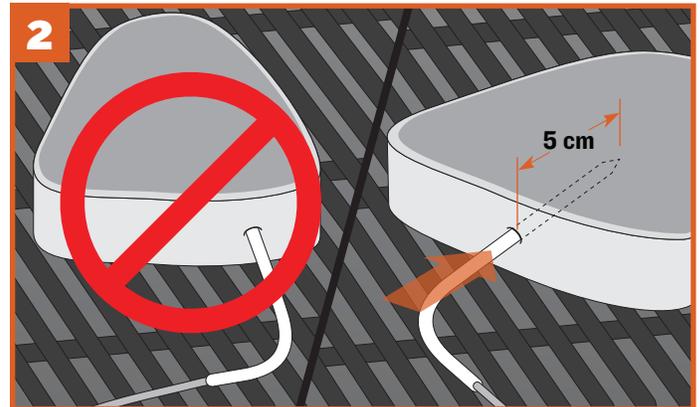
# AUSWAHL EINER GARMETHODE (FORTSETZUNG)

**GAREN MIT TEMPERATURFÜHLER** Verwenden Sie diese Methode, wenn das Rezept eine bestimmte Kerntemperatur für das Fleisch vorgibt.

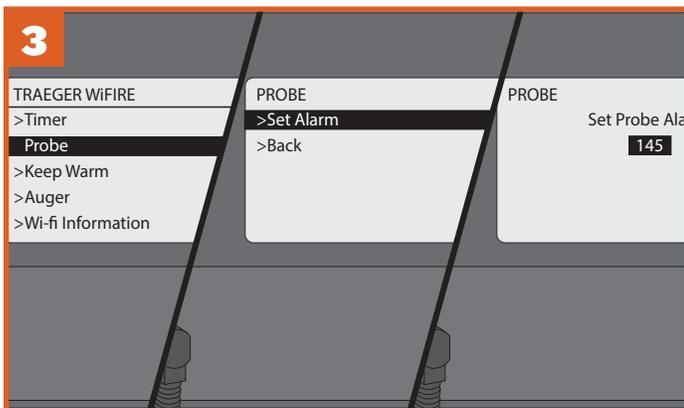
## Bei ausgeschaltetem Grill:



Stecken Sie den Temperaturfühler in die Anschlussbuchse am WiFIRE-Controller ein. Zum Einschalten des Grills siehe „Bedienung des Grills“. Wenn der Grill eingeschaltet ist, erkennt der Controller den Temperaturfühler und das Temperaturfühlersymbol leuchtet in der rechten oberen Ecke des Controller-Bildschirms.

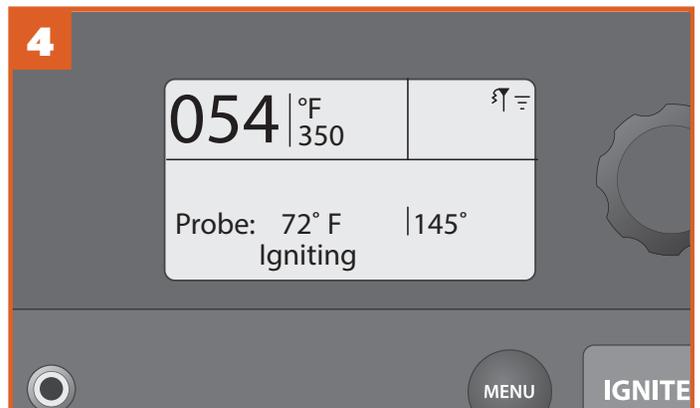


Führen Sie die Spitze des Temperaturfühlers an der dicksten Stelle ins Grillgut ein, jedoch nicht ins Fett oder an den Knochen. Der Temperaturfühler muss sich mindestens 5 cm im Grillgut befinden. Wenn Sie den Temperaturfühler nicht in den dicksten Teil des Grillguts und 5 cm in das Fleisch einführen können, ist dieser Temperaturfühler möglicherweise nicht geeignet.



Drücken Sie auf MENU (MENÜ), blättern Sie zu PROBE (Temperaturfühler) und wählen Sie die Option aus. Sie werden dazu aufgefordert, einen Temperaturfühleralarm für die Kernsolltemperatur einzustellen. Wählen Sie SET ALARM (Alarm einstellen) aus. Wählen Sie anschließend im Menü „Probe“ (Temperaturfühler) mit dem Auswahldrehknopf die Solltemperatur für Ihr Fleisch aus.

**HINWEIS:** Informationen zum Kalibrieren des Temperaturfühlers finden Sie unter „Weitere Steuerfunktionen“ auf Seite 22.

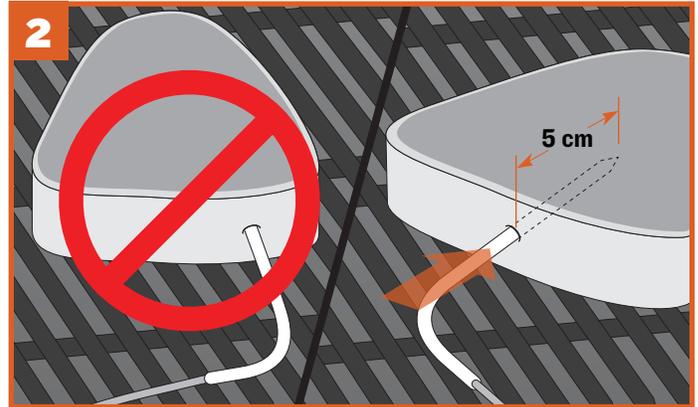


Nach Einstellen des Temperaturfühleralarms zeigt der Startbildschirm die Gartemperatur, die Solltemperatur des Temperaturfühlers und den Status des Grills an. Wenn Ihr Fleisch die eingestellte Alarmtemperatur erreicht hat, ertönt der Alarm. Bei Verwendung der Traeger-WiFIRE-App wird während des gesamten Grillvorgangs eine Push-Mitteilung zusammen mit dem Status Ihres Grills auf Ihr angeschlossenes Smart-Gerät ausgegeben. Nachdem Sie Ihr Grillgut vom Grill genommen haben, prüfen Sie immer mit einem Fleischthermometer, dass Sie die gewünschte Kerntemperatur tatsächlich erreicht haben.

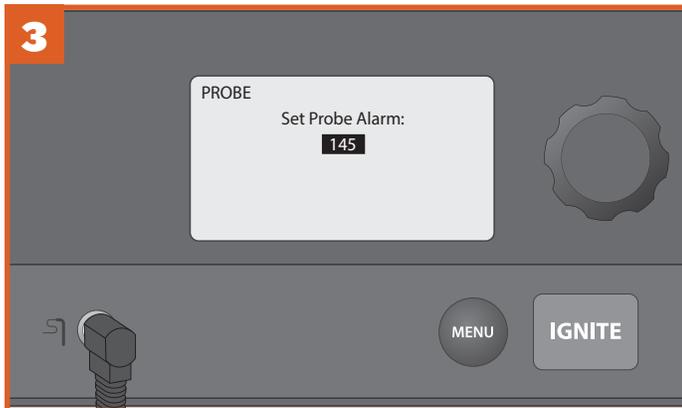
## Bei eingeschaltetem Grill:



Stecken Sie den Temperaturfühler in die Anschlussbuchse am WiFIRE-Controller ein. Der Controller erkennt den Temperaturfühler und das Temperaturfühlersymbol leuchtet in der rechten oberen Ecke des Controller-Bildschirms. Auf dem Display wird eine Frage angezeigt, ob Sie einen Alarm einstellen möchten. Wählen Sie hier „YES“ (Ja).

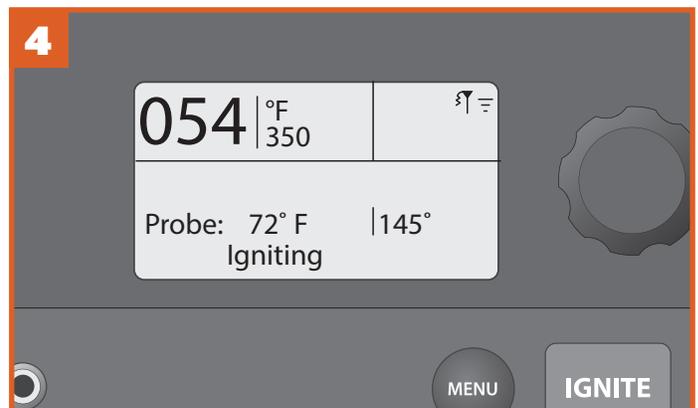


Führen Sie die Spitze des Temperaturfühlers an der dicksten Stelle ins Grillgut ein, jedoch nicht ins Fett oder an den Knochen. Der Temperaturfühler muss sich mindestens 5 cm im Grillgut befinden. Wenn Sie den Temperaturfühler nicht in den dicksten Teil des Grillguts und 5 cm in das Fleisch einführen können, ist dieser Temperaturfühler möglicherweise nicht geeignet.



Drehen Sie den Drehknopf, um die gewünschte Kerntemperatur einzustellen. Drücken Sie zur Auswahl/Bestätigung auf die Mitte des Drehknopfs.

**HINWEIS:** Informationen zum Kalibrieren des Temperaturfühlers finden Sie unter „Weitere Steuerfunktionen“ auf Seite 22.



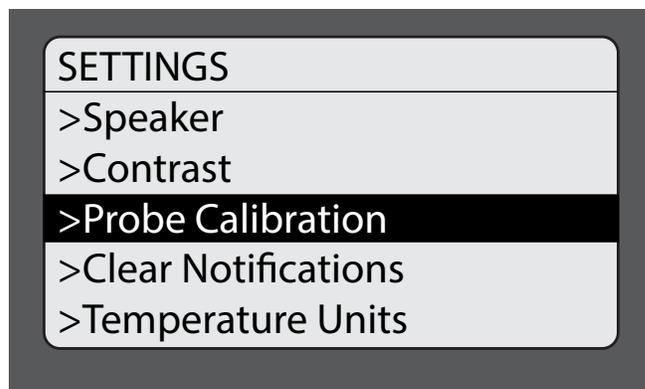
Nach Einstellen des Temperaturfühleralarms zeigt der Startbildschirm die Gartemperatur, die Solltemperatur des Temperaturfühlers und den Status des Grills an. Wenn Ihr Fleisch die eingestellte Alarmtemperatur erreicht hat, ertönt der Alarm. Bei Verwendung der Traeger-App können Sie den Temperaturfühler überwachen und einstellen, und Sie erhalten eine Push-Mitteilung Ihres Grills auf Ihr angeschlossenes Smart-Gerät, wenn die gewünschte Temperatur erreicht ist.

### **WARNUNG!**

- Der Temperaturfühler ist während und nach dem Garen extrem heiß. Seien Sie beim Herausnehmen vorsichtig.
- Eine falsche Positionierung oder Kalibrierung des Temperaturfühlers kann bei Fleisch, Geflügel, Meeresfrüchte, Schalentiere oder Eiern zu rohem oder unzureichend gegarten Speisen führen, wodurch sich das Risiko einer Erkrankung durch Lebensmittel erhöhen kann.

# WEITERE STEUERFUNKTIONEN

**SETTINGS (EINSTELLUNGEN)** Verwenden Sie das Einstellungsmenü, um unter anderem Displayeinstellungen anzupassen, Mitteilungen zu löschen oder wichtige Produkt- und Kontaktdaten abzurufen.



## SO GREIFEN SIE AUF DAS EINSTELLUNGSMENÜ ZU:

Schalten Sie den Grill ein. Drücken Sie MENU (MENÜ), wenn der Startbildschirm angezeigt wird. Im Hauptmenü werden verschiedene Optionen angezeigt. Drehen Sie den Drehknopf, bis „Settings“ (Einstellungen) hervorgehoben wird. Drücken Sie zur Auswahl auf die Mitte des Drehknopfs.

Um eine Einstellung zu ändern, drehen Sie zur Auswahl der gewünschten Einstellung den Drehknopf. Drücken Sie zur Bestätigung auf die Mitte des Drehknopfs. Wählen Sie „Back“ (Zurück), um zum Einstellungsmenü zurückzukehren.

### SPEAKER (LAUTSPRECHER)

Schaltet den Lautsprecher des Grills ein bzw. aus. Die ausgewählte Einstellung wird mit einem \* gekennzeichnet.

### CONTRAST (KONTRAST)

Drehen Sie den Drehknopf, um den Bildschirmkontrast von 1 (hoch) bis 5 (niedrig) einzustellen. Die Standardeinstellung ist 3. Drücken Sie zur Bestätigung auf die Mitte des Drehknopfs. Sie kehren automatisch zum Einstellungsmenü zurück.

### PROBE CALIBRATION (KALIBRIERUNG DES TEMPERATURFÜHLERS)

Unter dieser Einstellung stehen zwei Optionen zur Verfügung:

1. Calibrate Probe (Temperaturfühler kalibrieren): Erteilt Anweisungen zur Kalibrierung mit einem Eiswasserbad. Die Anzeige „Place probe in ice water for 1 minute before calibrating.“ (Temperaturfühler vor dem Kalibrieren 1 Minute lang in Eiswasser halten) wird angezeigt.
2. Probe Offset (Temperaturfühler-Offset): Drehen Sie den Drehknopf, um den Offset des Temperaturfühlers in 1°-Schritten einzustellen (Bereich: -8 °C bis +8 °C). Die Standardeinstellung ist 0. Drücken Sie zur Bestätigung auf die Mitte des Drehknopfs. Sie kehren automatisch zum Einstellungsmenü zurück.

### CLEAR NOTIFICATIONS (MITTEILUNGEN LÖSCHEN)

Verwenden Sie diese Funktion, um Fehlermeldungen und Mitteilungen zu löschen.

**HINWEIS:** Da ein Fehler den Grill in den Abkühlmodus versetzt, wird beim Verlassen der Menüs „Clear Notifications“ (Mitteilungen löschen) und „Settings“ (Einstellungen) weiterhin „Cooling Down“ (Wird abgekühlt) auf dem Display angezeigt.

### TEMPERATURE UNITS (TEMPERATUREINHEIT)

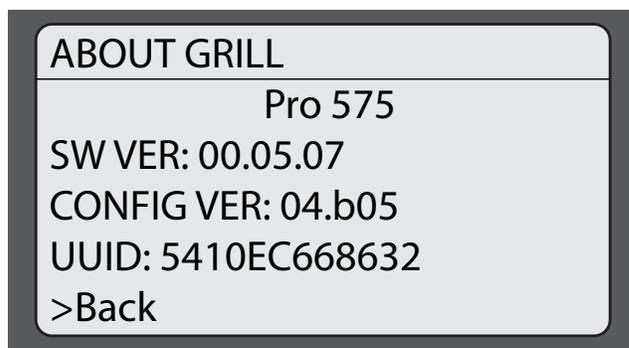
Drehen Sie den Drehknopf, um zwischen FAHRENHEIT (°F) und CELSIUS (°C) zu wählen. Drücken Sie zur Bestätigung auf die Mitte des Drehknopfs. Die ausgewählte Einstellung wird mit einem \* gekennzeichnet.

### CUSTOMER SERVICE (KUNDENSERVICE)

Zeigt die Telefonnummer des speziellen Traeger WiFIRE-Kundendienstes an.

### ABOUT GRILL (ÜBER DEN GRILL)

Zeigt wichtige Informationen zu Ihrem Grill an, unter anderem die Modellnummer und die Softwareversion.

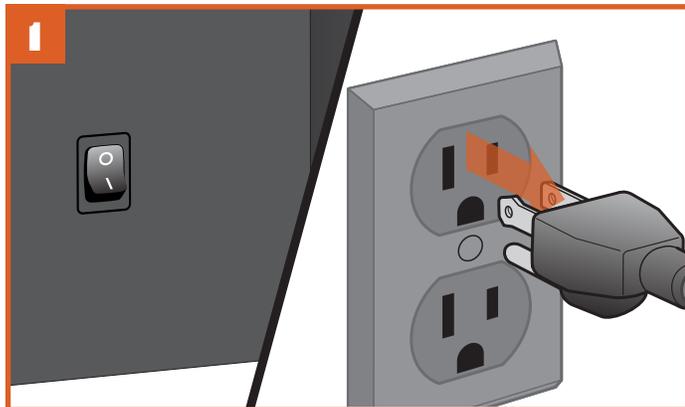


### BACK (ZURÜCK)

Führt zum Hauptmenü zurück.

# PELLETKAMMER ENTLEREEN

Ihr Traeger Grill ist mit einem Entleerungssystem ausgestattet. Mit der Pelletkammer-Entleerung wechseln Sie ganz einfach und sauber die Pellet-Sorte oder entleeren die Pelletkammer im Handumdrehen.



DER STECKER KANN JE NACH LAND ODER REGION VARIIEREN.

Stellen Sie den Netzschalter auf AUS (0) und trennen Sie das Stromkabel von der Steckdose. Wenn der Grill noch warm ist, lassen Sie ihn völlig abkühlen.



Platzieren Sie einen ausreichend großen Behälter für die unverbrauchten Pellets unter der Pelletkammer-Entleerungsklappe.

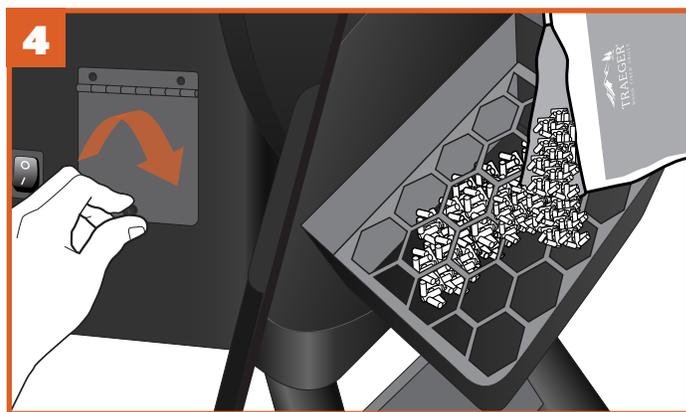
**TIPP:** Ein sauberer 20-Liter-Eimer ist bestens geeignet!



Schrauben Sie den Riegel von der Entleerungsklappe ab, um diese zu öffnen. Die Pellets fallen dann in den Behälter unter der Klappe. Mit einem Spatel oder einem Löffel können Sie die restlichen Pellets aus der Pelletkammer entfernen.



**WARNUNG!** Entleeren Sie die Pelletkammer erst, wenn der Grill vollständig abgekühlt ist, da die Pellets sonst noch sehr heiß sein können.



Nach Entleerung der Pelletkammer schließen Sie die Entleerungsklappe und verschrauben den Riegel. Nun können Sie die Pelletkammer mit einer neuen Liebessorte TRAEGER HARTHOLZPELLETS befüllen.

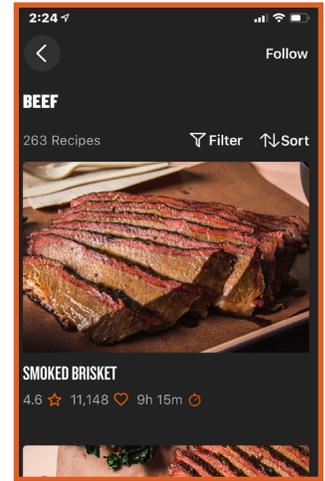
# PRO SERIES-FUNKTIONEN

## TRAEGER APP

Mit der Traeger App können Sie Ihren Pro Series Grill wie mit einer Fernbedienung bedienen. Weitere Informationen über WiFIRE, die Traeger App und andere Möglichkeiten zur Verbindungsherstellung finden Sie unter [traeger.com/app](http://traeger.com/app).

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

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



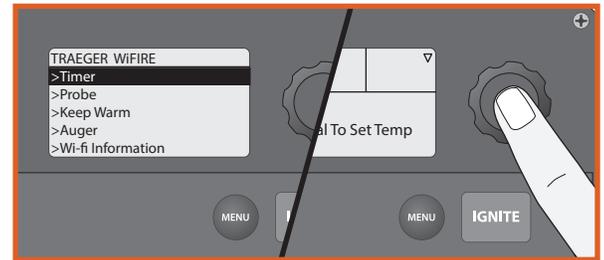
## TIMER

Ihr Traeger Pro Series Grill ist mit einer Timerfunktion ausgestattet. Der Timer dient nur der Bedienerfreundlichkeit, er hat keinerlei Einfluss auf das Grill-Programm. Sie können ihn zum Beispiel nutzen, um sich daran erinnern zu lassen, zu einem bestimmten Zeitpunkt Gemüse oder anderes Grillgut mit kurzer Garzeit auf Ihren Grill zu legen oder Ihr Fleisch mit Sauce zu bestreichen.

### Einstellen des Timers:

1. Wählen Sie „TIMER“ (Timer) aus dem Menü.
2. Wechseln Sie mit dem Auswahldrehknopf zwischen Stunden und Minuten, um die Dauer einzustellen.

Haben Sie nach Auswahl der Dauer auf den Drehknopf gedrückt, ist der Timer gestellt, und die Anzeige kehrt zum Startbildschirm zurück. Der Timer beginnt nun seinen automatischen Countdown.

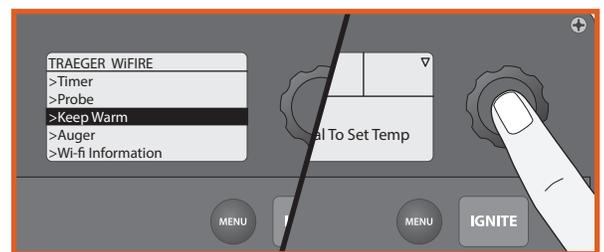


### Löschen des Timers:

1. Drücken Sie auf die Mitte des Drehknopfs, bis die verbleibende Garzeit angezeigt wird.
2. Sie sehen die Optionen „Edit“ (Bearbeiten), „Cancel“ (Abbrechen) und „Back“ (Zurück), um zum Menü zurückzukehren.

## „KEEP WARM“ FUNKTION (WARMHALTEN)

Verwenden Sie den Menüpunkt „Keep Warm“ (Warmhalten), um den Garzyklus jederzeit während des Grillens anzuhalten und eine Gartemperatur von 75 °C aufrechtzuerhalten. Drücken Sie auf die Taste MENU (Zünden). Stellen Sie Drehknopf auf „Keep Warm“ (Warmhalten) und drücken Sie zur Auswahl auf den Drehknopf. Um den Garvorgang fortzusetzen, wählen Sie erneut „Keep Warm“ (Warmhalten).



## ISOLIERDECKE

Schützen Sie Ihren Traeger Pro Series Grill mit einer hochwertigen Isolierdecke, um festgelegte Temperatur bei kalten Wetterbedingungen zu halten. Die Isolierdecke können Sie unter [traeger.com](http://traeger.com) erwerben.



**WARNUNG!** Montieren Sie die Isolierdecke nicht, bevor der Grill vollständig abgekühlt ist.



# WARTUNG UND PFLEGE

**⚠ WARNUNG Feueregefahr:** Fettbrände entstehen in der Regel, wenn der Grill nicht ordnungsgemäß gepflegt wird und das Gerät nicht in regelmäßigen Abständen von Fett gereinigt wird.

**⚠ WARNUNG** Stellen Sie den Netzschalter an der Rückseite der Grillkammer auf AUS (0) und trennen Sie das Stromkabel von der Steckdose, bevor Sie mit einer der folgenden Wartungsarbeiten beginnen.

## I. REINIGEN IHRES TRAEGER FETTABLAUFSYSTEMS („TGMS“):

Aus dem Grillgut austretendes Fett oder Flüssigkeiten tropfen zunächst (i) auf das Fettablaufblech und laufen dann (ii) über den Fettablauf und den (iii) Fettauslauf in den (iv) Fettauffangeimer, der außen am Grill befestigt ist. All diese vier Komponenten bilden das Traeger Fettablaufsystem (TGMS). Fett kann sich an all diesen Stellen ablagern. Sie müssen regelmäßig gesäubert werden, um das Brandrisiko zu reduzieren.

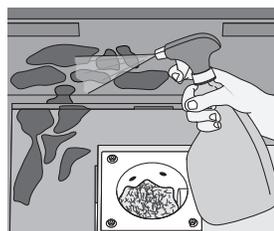
Wie oft Sie das TGMS reinigen müssen, hängt vom Fettgehalt Ihres Grillguts ab. Fettigere Speisen erfordern eine häufigere Reinigung des TGMS, und manchmal müssen Sie den TGMS nach jedem Gebrauch reinigen.

Sichtbare Speisereste, Rückstände von ausgehärtetem Fett oder andere Ablagerungen weisen auf einen Reinigungsbedarf hin.

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

**⚠ VORSICHT** 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 wärmeisolierenden Handschuhen.**

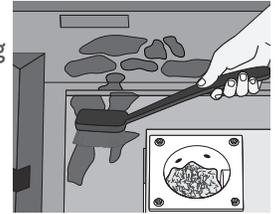
Reinigen Sie das Fett aus dem V-förmigen Fettablauf (der Rinne) und dem Fettauslauf. Wir empfehlen, diese Stellen regelmäßig zu reinigen.



Entnehmen Sie alle Grillroste und das Fettablaufblech. So erhalten Sie Zugang zum V-förmigen Fettablauf und der Öffnung des Fettauslaufs im Inneren des Grills. Kratzen Sie mit einem stabilen, nichtmetallischen Werkzeug die Fettablagerungen aus dem V-förmigen Fettablauf und dem Fettauslauf. Ein großer Teil des gelösten Fetts wird durch den Fettauslauf abfließen und auf der anderen Seite im Fettauffangeimer gesammelt. Wischen Sie die restlichen Fettablagerungen mit Papiertüchern oder Einwegputzlappen auf.



Reinigen Sie den inneren Boden und die Seiten der Grillkammer regelmäßig von Fett. Wenn sich Fett ansammelt, kann es zu einem Fettbrand kommen.



Schaben Sie mit einem stabilen, nichtmetallischen Werkzeug den Fettansatz von der Innenseite der ovalen Grillkammer ab. Ein Großteil des gelösten Fetts kann mit Papiertüchern oder Einwegputzlappen aufgewischt werden. Überschüssige abgeschabte Rückstände können mit einem Staubsauger gereinigt werden, wie in Schritt 4 (Seite 26) beim Reinigen der Brennkammer von Asche beschrieben.

Untersuchen und reinigen Sie das Hitzeleitblech von Fett und Ablagerungen.

**HINWEIS:** Traegers Schutzfolien für Ablaufbleche helfen dabei, Ihren Grill sauber zu halten und das Risiko von Aufflammen zu verringern.

## 2. REINIGUNG 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. Fettpartikel in der Luft können durch den Garraum spritzen und zum Teil auch in die Auskleidung der Abzugsöffnung gelangen und sich dort ablagern. Auch sie können zu einem Feuer beitragen.

Schaben Sie die Kreosot- und Fettansammlungen regelmäßig von der Innenseite der vertikalen und horizontalen Abschnitte des Abgasrohrs oder der Innenverkleidung mit einem steifen, nichtmetallischen Werkzeug ab. Für diese Aufgabe eignet sich zum Beispiel ein hölzerner Farbrührstab. Sobald sich die Kreosot- und Fettrückstände von der Innenverkleidung und den Entlüftungsrippen in diesem Abluftsystem gelöst haben, kann ein Großteil davon mit Papiertüchern oder Einwegputzlappen aufgewischt 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 säubern, um das Brandrisiko zu reduzieren.

## 3. AUSSENLAGERUNG:

**⚠ VORSICHT** Wenn Sie den Grill draußen lagern, stellen Sie sicher, dass kein Wasser in die Pelletkammer eindringen kann. Die Holzpellets könnten Feuchtigkeit aufnehmen, sich ausdehnen und so die Förderschnecke verstopfen. Wir empfehlen Ihnen eine Traeger Grillabdeckung, um Ihren Grill zu schützen! Bezugsquellen für die Abdeckungen finden Sie auf [traeger.com](http://traeger.com).

# WARTUNG UND PFLEGE (FORTSETZUNG)

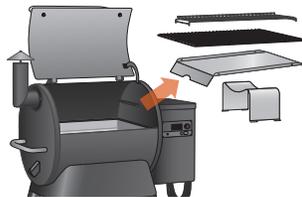
## 4. REINIGUNG DER ASCHEN AUS DEM INNEREN UND UM DIE BRENNKAMMER HERUM (ALLE 20 BETRIEBSSTUNDEN):

**⚠️ WARNUNG** Stellen Sie sicher, dass der Grill KALT ist und die Asche verloschen und KALT ist, bevor Sie die Asche entfernen.

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

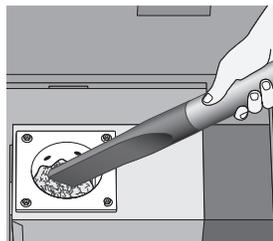
Überschüssige Asche in der Brennkammer kann den Zündvorgang stören und das Feuer zum Erlöschen bringen. Die Brennkammer muss daher gelegentlich überprüft und von Ascheablagerungen gereinigt werden. Reinigen Sie die Ascheablagerungen in und um die Brennkammer herum ausschließlich dann, wenn Grill und Asche VOLLSTÄNDIG AUSGEKÜHLT sind.

Nehmen Sie die Grillroste, das Fettablaufblech und das Hitzeleitblech heraus, um Zugang zur Brennkammer und zum Inneren des Grills zu erhalten. Einen großen Teil der Ascheablagerungen außerhalb der Brennkammer können Sie mit einer kleinen Metallschaufel oder einem ähnlichen Werkzeug entfernen.



**⚠️ WARNUNG** Ein eigener, nur für diesen Zweck verwendeter Staubsauger ist am besten geeignet, Asche aus der Brennkammer zu entfernen. Dies muss jedoch mit größter Vorsicht geschehen, um die Gefahr eines Brandes zu vermeiden. Reinigen Sie die Ascheablagerungen in und um die Brennkammer herum ausschließlich dann, wenn die Asche verloschen und Grill und Asche VOLLSTÄNDIG AUSGEKÜHLT sind.

Ein Aschesauger mit metallischem Staubbehälter 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 in der Brennkammer KALT ist, saugen Sie mit dem Staubsauger die Asche aus dem Inneren der Brennkammer.

- Wenn Sie einen beutellosen Staubsauger verwenden, entleeren Sie zuerst den Staubbehälter. Saugen Sie dann die Asche aus der Brennkammer. Sobald die Brennkammer sauber ist, entleeren Sie die Sammelkammer unverzüglich in den Metallbehälter, mit dem Sie dann sofort wie unter „Entsorgung von Asche“ beschrieben verfahren. Achten Sie darauf, dass keine Ascherückstände im Staubbehälter verbleiben.
- Wenn Sie einen Staubsauger mit Einwegstaubbeutel verwenden, dann erneuern Sie bitte zuerst den Staubbeutel. Saugen Sie

dann die Asche aus der Brennkammer. Sobald die Brennkammer sauber ist, entfernen Sie den Beutel aus dem Staubsauger und geben Sie ihn in einen Metallbehälter, mit dem Sie dann wie unter „Entsorgung von Asche“ beschrieben verfahren.

## 5. ENTSORGUNG DER ASCHEN:

**⚠️ WARNUNG** Asche muss vor der Handhabung immer vollständig abgekühlt sein. Aschereste müssen immer in einem Metallbehälter mit passendem 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 zur Entsorgung im geschlossenen Behälter aufbewahrt werden.

## 6. REINIGUNG DER GRILLROSTE:

**⚠️ GEFAHR** 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 wärmeisolierenden Handschuhen.**

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.

## 7. REINIGUNG DER ÄUSSEREN OBERFLÄCHE:

**⚠️ WARNUNG** Stellen Sie den Netzschalter auf AUS (0) und trennen Sie das Stromkabel von der Steckdose, bevor Sie mit der Reinigung beginnen.

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

## 8. TESTEN DES GRILLS NACH DER REINIGUNG:

Bevor Sie die Grillroste, das Fettablaufblech und das Hitzeleitblech wieder einsetzen, stellen Sie die Stromzufuhr mit einer entsprechenden geerdeten Steckdose wieder her. Stellen Sie den Schalter auf EIN (I). Nachdem Sie die Temperatur eingestellt haben und auf IGNITE (Zünden) gedrückt haben, sollten Pellets in die Brennkammer fallen und der Brennstab sollte beginnen, diese zu erhitzen (der Brennstab sollte langsam rot werden).

**⚠️ VORSICHT** Berühren Sie niemals den Brennstab.

Wenn Flammen aus der Brennkammer schlagen, führen Sie den Abschaltzyklus aus. Lassen Sie den Grill auskühlen. Nun können Sie die Grillroste, das Fettablaufblech und das Hitzeleitblech wieder auf dem Grill anbringen.

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

# HÄUFIG GESTELLTE FRAGEN

Im Folgenden finden Sie einige häufig gestellte Fragen und die dazugehörigen Antworten:

| FRAGE  | ANTWORT  |
|--|--|
| <b>Warum schaltet mein Grill nicht ein?</b>                                | <p>Prüfen Sie, ob die Netzsteckdose Strom führt. Wenn das Stromkabel an einen FI-Schalter (Fehlerstromschutzschalter) angeschlossen ist, überprüfen Sie diesen und setzen Sie den FI-Schalter ggf. zurück. (Beachten Sie, dass sich eine mit FI-Schalter abgesicherte Steckdose in einer nahegelegenen Steckdose desselben Stromkreises befinden kann). Leiten Sie den Start ein. Wenn noch immer keine Zündung erfolgt, fahren Sie mit der nächsten Antwort fort.</p> <p>Prüfen Sie das Stromkabel.</p> <p>Prüfen Sie das Verlängerungskabel.</p>   |
| <b>Warum zündet mein Grill nicht?</b>                                      | <p>Vergewissern Sie sich, dass Sie Ihren Grill ordnungsgemäß gewartet haben, wie unter „Wartung und Pflege“ auf den Seiten 25-26 beschrieben, und dass sich in der Brennkammer nicht zu viel Asche befindet.</p> <p>Möglicherweise auf Demomodus eingestellt? Am Controller wird „demo mode“ („Demo-Modus“) angezeigt. MENU (MENÜ), SETTINGS (EINSTELLUNGEN), DEMO MODE (DEMOMODUS)..</p> <p>Zeigt der Controller eine Fehlermeldung an? Wenn ja, fahren Sie mit der Fehlerbehebung auf Seite 28 fort, oder gehen Sie zum Support auf <a href="http://traeger.com">traeger.com</a>.</p> <p>Überprüfen Sie, dass sich Pellets in der Pelletkammer befinden und dass die Förderschnecke vorgefüllt wurde (siehe Seite 14). Vergewissern Sie sich, dass die Pellets in die Brennkammer gelangen. Wenn es um den ersten Brennvorgang handelt oder sich keine Pellets mehr im Grill befinden, geben Sie den Pellets genügend Zeit, um von der Pelletkammer in die Brennkammer zu gelangen. (Das kann bis zu 7 Minuten dauern.)</p> <p>Wenn sich keine Pellets in Ihrer Brennkammer befinden, leiten Sie den Start ein. Siehe „Bedienung des Grills“ auf Seite 17. Wenn noch immer keine Pellets in der Brennkammer vorliegen, fahren Sie mit der nächsten Antwort fort.</p> |
| <b>Warum kommen keine Pellets in der Brennkammer an?</b>                   | <p>Überprüfen Sie, dass sich Pellets in der Pelletkammer befinden.</p> <p>Wenn Sie Pellets haben und diese nicht zugeführt werden, überprüfen Sie den Bildschirm der Steuerung auf eine Fehlermeldung und kontaktieren Sie den Kundendienst (siehe Seite 33).</p>  |
| <b>Warum schwankt die Temperatur meines Grills?</b>                        | <p>Temperaturschwankungen sind bei jedem Traeger Grill normal. Wind, Änderungen der Lufttemperatur, falsches Starten, unsachgemäße Verwendung oder auch fehlende Wartung und Pflege des Grills können zu Temperaturschwankungen führen. Traeger empfiehlt die Verwendung einer Traeger Grill-Isolierdecke, die speziell für den Betrieb Ihres Grills bei kalten Wetterbedingungen entwickelt wurde.</p>  |
| <b>Was soll ich tun, wenn die Förderschnecke klemmt?</b>                   | <p>Lassen Sie den Grill zunächst vollständig abkühlen, um ein Feuer zu verhindern. Drücken Sie dann „MENU“ (MENÜ), um das Hauptmenü anzuzeigen. Drehen Sie den Drehknopf, um „AUGER“ (Förderschnecke) auszuwählen und wählen Sie dann „Clear Auger“ (Förderschnecke frei machen) aus. Die Förderschnecke läuft dann 60 Sekunden lang rückwärts, um eventuell steckengebliebene Pellets zu beseitigen. Sie müssen die Pellets nicht aus der Pelletkammer entfernen.</p>   |
| <b>Wie kann ich die Lackierung schützen?</b>                               | <p>Zum Schutz der Lackierung ziehen Sie eine Schutzhaube über Ihren Grill und das Stromkabel. Eine Traeger Grillabdeckung ist dafür sehr empfehlenswert. Abdeckhauben sind bei Ihrem Traeger-Händler oder über unsere Website, <a href="http://traeger.com">traeger.com</a>, erhältlich.</p> <p>Reinigen Sie Ihren Grill von außen alle 90 Tage gründlich mit Traeger All Natural Grillreiniger.</p>   |
| <b>Ist es in Ordnung, meinen Grill im Regen (und Schnee) zu verwenden?</b> | <p>Grundsätzlich können Sie Ihren Grill bei leichtem Regen oder leichtem Schneefall verwenden. Es handelt sich jedoch um ein elektrisches Gerät. Achten Sie daher besonders darauf, dass das Netzkabel und ein etwaiges Verlängerungskabel ordnungsgemäß angeschlossen sind und dass die sich die Kupplung von Netzkabeln und Verlängerungskabel nicht in stehendem Wasser oder Schnee befindet.</p>   |
| <b>Woher bekomme ich ein neues Ersatzteil für meinen Grill?</b>            | <p>Wenden Sie sich an den Traeger-Kundenservice, um eine Bestellung aufzugeben (siehe Seite 33). Viele Teile sind auf unserer Website unter <a href="http://traeger.com">traeger.com</a> erhältlich.</p> <p>Halten Sie die Modell- und Seriennummer Ihres Grills bereit (auf dem Etikett im Deckel der Pelletkammer zu finden), um das benötigte Teil für Ihr spezielles Modell genau zu identifizieren.</p>   |

# FEHLERBEHEBUNG

## FEHLERMELDUNGEN

Dies ist ein vernetztes Produkt. Um sicherzustellen, dass Sie die neuesten Firmwareupdates erhalten und Ihr Grill immer mit maximaler Leistung arbeitet, achten Sie darauf, dass Ihr Grill mit dem Netzwerk verbunden ist. Siehe „Verbindung mit dem Grill herstellen“ auf Seite I3.

Auch wenn es selten vorkommt, könnte im Display am Bedienpanel eine Fehlermeldung angezeigt werden. Beachten Sie dazu bitte die folgende Tabelle mit einer Liste der Fehlermeldungen und der Vorgehensweise zur Behebung:

| FEHLERMELDUNG   | LÖSUNG   |
|---|--|
| <b>Low Temp Error</b><br>(LEr, Fehler: niedrige Temperatur)       | <p>Diese Fehlermeldung wird angezeigt, wenn die Innenraumtemperatur für mehr als 10 Minuten unter 50 °C abfällt und die Abschaltautomatik gestartet wird. Der Abschaltmodus wird für weitere 10 Minuten fortgesetzt. Um dies zu korrigieren, müssen Sie den Grill auf eine sichere Temperatur abkühlen lassen. Ziehen Sie den Netzstecker des Grills. Entfernen Sie alle Pellets und Asche vollständig aus der Brennkammer und entfernen auch alle Pellets, die möglicherweise in die Grillkammer gefallen sind. Wenn Sie den Grill nach einem Niedrigtemperatur-Fehler neu starten, schalten Sie den Controller aus und wieder ein. Wenn das Problem weiterhin besteht, wenden Sie sich an den Kundenservice von Traeger. Vergewissern Sie sich, dass Sie Ihren Grill ordnungsgemäß gewartet haben, wie unter „Wartung und Pflege“ auf den Seiten 25-26 beschrieben. Die häufigsten Ursachen für einen Niedrigtemperatur-Fehler sind ein unsachgemäßer Startvorgang, mangelnde Wartung oder Pelletmangel während eines Grillvorgangs.</p> <p><b>⚠️ WARNUNG Feueregefahr:</b> Starten Sie den Grill nicht neu, ohne ALLE Pellets aus der Brennkammer zu entfernen. Versuchen Sie nicht, den Grill mehrmals neu zu starten, ohne diese Pflege- und Reinigungsanweisungen jedes Mal zu befolgen. Die Nichtbeachtung dieser Anweisungen kann dazu führen, dass Pellets in den Boden der Grillkammer überlaufen und eine Brandgefahr darstellen.</p> |
| <b>High Temp Error</b><br>(HEr, Fehler: hohe Temperatur)          | <p>Diese Fehlermeldung wird angezeigt, wenn die Innenraumtemperatur für mehr als 45 Sekunden über 290 °C steigt. In diesem Fall schaltet der Grill den Lüfter und den Motor der Förderschnecke aus. Lassen Sie den Grill vollständig abkühlen und schalten Sie ihn dann aus. Überprüfen Sie die Pelletkammer, die Förderschnecke und die Brennkammer. Vergewissern Sie sich, dass Sie Ihren Grill ordnungsgemäß gewartet haben, wie unter „Wartung und Pflege“ auf den Seiten 25-26 beschrieben. Entfernen Sie alle restlichen Pellets aus der Brennkammer und starten Sie den Grill dann erneut. Wenn das Problem weiterhin besteht, verwenden Sie den Grill nicht mehr und wenden Sie sich an den Kundenservice (siehe Seite 33). Die häufigste Ursache für einen Hochtemperaturfehler ist ein unsachgemäßes Einschalten nach einem Niedrigtemperaturfehler.</p>   |
| <b>Slow Ignition</b><br>(Langsames Zünden)                        | <p>Diese Meldung wird angezeigt, wenn 15 Minuten nach Zündung kein signifikanter Temperaturanstieg erkannt wird. Eine Warnung über langsames Zünden bedeutet nicht, dass das Gerät nicht zündet. Es wird lediglich gemeldet, dass das Zünden etwas länger dauert. Achten Sie darauf, dass Ihr Grill verbunden ist und die Firmware auf dem neuesten Stand ist.</p>   |
| <b>Failed to Ignite</b><br>(Zündvorgang fehlgeschlagen)           | <p>Diese Fehlermeldung wird angezeigt, wenn sich keine Pellets mehr im Grill befinden, die Pellets nass oder alt sind oder wenn der Zünder nicht gezündet hat. Für weitere Informationen lesen Sie bitte „Häufig gestellte Fragen“ auf Seite 27. Achten Sie darauf, dass Ihr Grill verbunden ist und die Firmware auf dem neuesten Stand ist.</p>  |
| <b>Igniter Disconnect</b><br>(Brennstab nicht angeschlossen)      | <p>Diese Fehlermeldung wird angezeigt, wenn der Controller den Brennstab nicht erkannt hat. Prüfen Sie, ob der Brennstab angeschlossen ist, und starten Sie dann den Grill neu. Unter <a href="http://traeger.com/support">traeger.com/support</a> finden Sie die richtige Vorgehensweise, um zu prüfen, ob der Brennstab angeschlossen ist oder nicht. Wenn das Problem weiterhin besteht, wenden Sie sich an den Kundenservice (siehe Seite 33).</p>   |
| <b>Fan Disconnected</b><br>(Lüfter nicht angeschlossen)           | <p>Dieser Fehler tritt auf, wenn der Controller keinen Messwert mehr vom Lüfter erhält. Die Ursache dafür ist eine Unterbrechung des Lüfteranschlusses auf der Rückseite des Controllers, ein schlechtes Kabel oder ein defekter Lüfter. Gehen Sie zu <a href="http://traeger.com/support">traeger.com/support</a>, um zu erfahren, wie Sie den Anschluss überprüfen können. Wenn das Problem weiterhin besteht, wenden Sie sich an den Kundenservice (siehe Seite 33).</p>  |
| <b>Auger Disconnected</b><br>(Förderschnecke nicht angeschlossen) | <p>Dieser Fehler tritt auf, wenn der Controller keine Messwerte mehr von der Förderschnecke erhält. Die Ursache dafür ist eine Unterbrechung des Förderschnecken-Anschlusses auf der Rückseite des Controllers, ein schlechtes Kabel oder eine defekte Förderschnecke. Gehen Sie zu <a href="http://traeger.com/support">traeger.com/support</a>, um zu erfahren, wie Sie den Anschluss überprüfen können. Wenn das Problem weiterhin besteht, wenden Sie sich an den Kundenservice (siehe Seite 33).</p>  |
| <b>Auger Overcurrent</b><br>(Überstrom Förderschnecke)            | <p>Dieser Fehler tritt auf, wenn der Motor der Förderschnecke beschädigt oder blockiert ist. Verwenden Sie die Funktion „Clear Auger“ (Förderschnecke frei machen) im Steuermenü und starten Sie dann den Grill neu. Wenn das Problem weiterhin besteht, müssen Sie den Motor der Förderschnecke möglicherweise austauschen. Gehen Sie zu <a href="http://traeger.com/support">traeger.com/support</a> oder wenden Sie sich zur weiteren Fehlerbehebung an den Kundenservice. Achten Sie darauf, dass Ihr Grill verbunden ist und die Firmware auf dem neuesten Stand ist.</p>   |

| FEHLERMELDUNG  | LÖSUNG  |
|--|---|
| <b>Low Ambient Temp</b><br>(Zu niedrige Umgebungstemperatur)   | Diese Warnmeldung wird angezeigt, wenn die Umgebungstemperatur am Controller für länger als 30 Sekunden unter $-29\text{ °C}$ fällt. Diese Anzeige tritt wahrscheinlich nur auf, wenn die LCD-Heizung defekt ist. Der Fehler wird gelöscht, sobald sich der Grill über $-29\text{ °C}$ erwärmt.   |
| <b>Insert Probe</b><br>(Temperaturfühler einstecken)   | Diese Meldung wird während eines benutzerdefinierten Kochvorgangs angezeigt, wenn der Temperaturfühler benötigt wird, aber nicht angeschlossen ist. Stecken Sie den Fühler am Controller ein, um die Meldung zu löschen.  |
| <b>Low Temp Detected – „Low Temp Detected“</b> (Niedrige Temperatur erkannt - „Niedrige Temperatur erkannt“)               | Diese Meldung wird angezeigt, wenn die Grilltemperatur 4 Minuten lang unter die eingestellte Temperatur fällt. Dies ist nicht unbedingt ein Problem; der Grill meldet nur, dass eine niedrige Temperatur erkannt wurde. Wenn sich der Grill nicht von diesem Zustand erholen kann, erhalten Sie wahrscheinlich den Niedertemperatur-Fehler (Low Temp Error, LEr) (siehe Seite 28). Achten Sie darauf, dass Ihr Grill verbunden ist und die Firmware auf dem neuesten Stand ist.   |
| <b>Thermocouple Disconnected Error – „Temp Sensor Out“</b> (Fehler Thermoelement nicht angeschlossen - „Temp. Sensor aus“) | Dieser Fehler tritt auf, wenn der Controller keine Messwerte mehr vom Thermoelement erhält. Die Ursache dafür ist eine Unterbrechung des Thermoelement-Anschlusses auf der Rückseite des Controllers, ein schlechtes Kabel oder ein defektes Thermoelement. Gehen Sie zu <a href="http://traeger.com/support">traeger.com/support</a> , um zu erfahren, wie Sie den Anschluss überprüfen können. Achten Sie darauf, dass Ihr Grill verbunden ist und die Firmware auf dem neuesten Stand ist. Wenn das Problem weiterhin besteht, wenden Sie sich an den Kundenservice.   |
| <b>Pellet Level Low Error – „Pellet Level Low“</b> (Pelletstand niedrig Fehler - „Pelletstand niedrig“)                    | Dieser Fehler tritt auf, wenn der Pelletsensor erkennt, dass der Pelletstand bei oder unter 25 % liegt. Füllen Sie Pellets nach, um diese Meldung zu beheben.   |
| <b>Pellet Level Critical Error – „Add Pellets“</b> (Pelletstand kritisch - „Pellets nachfüllen“)                           | Dieser Fehler tritt auf, wenn der Pelletsensor erkennt, dass der Pelletstand bei 0 % liegt. Füllen Sie Pellets nach, um diese Meldung zu beheben. Wenn keine Pellets nachgefüllt werden, kann dies zu einem Niedertemperatur-Fehler (Low Temp Error, LEr) führen (siehe Seite 28).  |
| <b>Low Temp Warning</b><br>(Warnung: niedrige Temperatur)  | Diese Warnmeldung wird angezeigt, wenn das Feuer im Grill ausgegangen und eine Wiederherstellung fehlgeschlagen ist. Überprüfen Sie die Pellets und starten Sie dann den Grill neu.   |
| <b>Ignition Warning</b><br>(Warnung: Zündung)<br>(nur als App-Mitteilung)  | Diese Warnmeldung wird angezeigt, wenn der Grill in der vorgesehenen Zeit eine erfolgreiche Zündung nicht erkannt hat. Überprüfen Sie die Pellets und starten Sie dann den Grill neu.   |
| <b>Cold Weather Startup</b><br>(Kaltwetter-Start)  | Diese Warnmeldung wird angezeigt, wenn die Umgebungstemperatur für länger als 30 Sekunden unter $-29\text{ °C}$ fällt. Auch wenn der Controller noch funktioniert, kann das Display des Controllers Schaden genommen haben. Wenn der Grill zündet, prüfen Sie, ob sich das Display wie vorgesehen verhält. Wenn der Grill nicht zündet, wärmen Sie den Grill auf und prüfen Sie, ob sich Display und Controller wie vorgesehen verhalten. Achten Sie darauf, dass Ihr Grill verbunden ist und die Firmware auf dem neuesten Stand ist. Wenn dies nicht der Fall ist, wenden Sie sich an den Kundenservice (siehe Seite 33). |
| <b>Probe Fell Out</b><br>(Temperaturfühler herausgefallen)   | Diese Warnmeldung wird angezeigt, wenn der Temperaturfühler nicht richtig in die Speise eingeführt wurde. Die Meldung wird dadurch ausgelöst, dass der Temperaturfühler mehr als $105\text{ °C}$ misst, während der Grill in Betrieb ist. Stecken Sie den Temperaturfühler noch einmal neu in das Fleisch ein, wie auf den Seiten 20 und 21 beschrieben.  |
| <b>Bad Probe</b><br>(Beschädigter Temperaturfühler)  | Diese Warnmeldung wird angezeigt, wenn der Controller 10 Sekunden lang eine Fehlfunktion des Temperaturfühlers feststellt. Der Temperaturfühler muss dann ausgetauscht werden. Um einen neue Temperaturfühler zu bestellen, gehen Sie zu <a href="http://traeger.com">traeger.com</a> oder wenden Sie sich an den Kundenservice (siehe Seite 33).   |

## LÖSCHEN VON MITTEILUNGEN

Nachdem Sie das in der Mitteilung genannte Problem behoben haben, werden die Mitteilungen über den Menüpunkt „Menu - Settings - Clear Notifications“ (Menü - Einstellungen - Benachrichtigungen löschen) gelöscht.

# FEHLERBEHEBUNG (FORTSETZUNG)

## WiFIRE-BEZUGENE PROBLEME/FRAGEN

| PROBLEM/FRAGE  | EMPFOHLENE LÖSUNG   |
|--|---|
| Die App zeigt nur „Lost Connection Attempting to Reconnect.“ (Verbindung verloren, neue Verbindung wird hergestellt) an. | <p>Möglicherweise ist das WLAN-Signal schwach. Versuchen Sie, den Grill näher an den Router oder den Router näher an den Grill zu bringen oder die Reichweite Ihres drahtlosen Netzwerk zu vergrößern.</p> <p>Das schwache Signal könnte ein Hindernis zwischen der WiFIRE-Antenne des Grills hinten an der Kammerbaugruppe und Ihrem Heimnetzwerk zurückzuführen sein. Wenn Sie die Kammerseite des Grills so positionieren, dass sie dem Ursprung des Netzwerksignals zugewandt ist, und/oder wenn Sie Hindernisse entfernen, kann dies zu einer Verbesserung des Signals führen.</p>   |
| Der Grillstatus wird in der App als „Unknown“ (Unbekannt) angezeigt.   | <p>Versuchen Sie, Ihren Grill aus- und wieder einzuschalten.</p> <p>Versuchen Sie, das Netzwerk in den „Grill Settings“ (Grilleinstellungen) dem Grill neu zuzuweisen.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Wechseln Sie zum Bereich „Remote“ der App.</li> <li>2. Wählen Sie das Zahnradsymbol in der oberen rechten Ecke auf dem Grillbildschirm.</li> <li>3. Wählen Sie unter den „Grill Settings“ (Grilleinstellungen) „Re-Pair Network“ (Netzwerk neu zuweisen).</li> </ol> <p>Löschen Sie den Grill aus der App und trennen Sie ihn vom WLAN-Netzwerk:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Wechseln Sie zum Bereich „Remote“ der App.</li> <li>2. Wählen Sie das Zahnradsymbol in der oberen rechten Ecke auf dem Grillbildschirm.</li> <li>3. Wählen Sie unter den „Grill Settings“ (Grilleinstellungen) „Delete Grill“ (Grill löschen).</li> <li>4. Weisen Sie das Netzwerk unter den „Grill Settings“ (Grilleinstellungen) neu zu.</li> </ol> |
| Ich möchte den Namen meines Grills ändern/aktualisieren.   | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Wechseln Sie zum Bereich „Remote“ der App.</li> <li>2. Wählen Sie das Zahnradsymbol in der oberen rechten Ecke auf dem Grillbildschirm.</li> <li>3. Wählen Sie unter den „Grill Settings“ (Grilleinstellungen) „Edit Grill Name“ (Grillnamen bearbeiten).</li> </ol>  |
| Wie kann ich feststellen, wie stark das WLAN-Signal am Grill ist?  | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Wechseln Sie zum Bereich „Remote“ der App.</li> <li>2. Wählen Sie das Zahnradsymbol in der oberen rechten Ecke auf dem Grillbildschirm.</li> <li>3. Wählen Sie „Grill Settings“ (Grilleinstellungen) und dann „Network Settings“ (Netzwerkeinstellungen).</li> <li>4. Die WLAN-Signalstärke wird wie folgt angezeigt: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Exzellent: Signalstärke ist &gt; -50 dB</li> <li>• Gut: Signalstärke ist -50 bis -59 dB</li> <li>• Mäßig: Signalstärke ist -60 bis -69 dB</li> <li>• Schlecht: Signalstärke ist -70 bis -79 dB</li> <li>• Unbrauchbar: Signalstärke ist &lt; -80 dB</li> </ul> </li> </ol>   |
| Kann ich meinen Grill über die App zünden?   | Nein. Sie müssen Ihren Grill manuell starten. Ein Fernstart ist nicht über die App verfügbar.   |
| Kann ich meinen Grill über die App abschalten?   | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Wechseln Sie zum Bereich „Remote“ der App.</li> <li>2. Wählen Sie das Zahnradsymbol in der oberen rechten Ecke auf dem Grillbildschirm.</li> <li>3. Wählen Sie „Shut Down Grill“ (Grill abschalten).</li> </ol>   |
| Hier steht, dass mein Grill bereits einem anderen Konto zugeordnet ist. Was nun?   | Wenden Sie sich an den Kundenservice (siehe Seite 33).  |
| Wie lösche ich einen Grill aus meinem Konto?   | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Wechseln Sie zum Bereich „Remote“ der App.</li> <li>2. Wählen Sie das Zahnradsymbol in der oberen rechten Ecke auf dem Grillbildschirm.</li> <li>3. Wählen Sie unter den „Grill Settings“ (Grilleinstellungen) „Delete Grill“ (Grill löschen).</li> </ol>   |

# TIPPS ZUR BEDIENUNG

1. Wir arbeiten ständig daran, die Leistung Ihres Grills zu verbessern. Achten Sie darauf, dass Ihr Grill verbunden ist und die Firmware auf dem neuesten Stand ist. Anweisungen zum Überprüfen Ihrer Firmware-Version finden Sie auf [traeger.com](http://traeger.com).
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 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. Drehen Sie den Drehknopf, um zwischen FAHRENHEIT (°F) und CELSIUS (°C) zu wählen. Drücken Sie zur Bestätigung auf die Mitte des Drehknopfs. Die ausgewählte Einstellung wird mit einem \* gekennzeichnet. Nun wird die Temperatur im gewünschten Format angezeigt.
4. Ihr Traeger Grill wurde für den Betrieb mit geschlossenem Deckel konstruiert. Wenn Sie den Deckel öffnen, verlängert sich die Garzeit erheblich.
  - Wenn Sie gefrorene, rohe, kalte oder anderweitig ungekochte Lebensmittel auf den Grill legen, kann die Temperatur im Garraum des Grills vorübergehend abfallen.
5. Überladen Sie die Grillfläche nicht mit zu großen Mengen an Grillgut, die über die Ränder des Fettablaufblechs hinausreichen. Dies kann den Luftstrom beeinträchtigen, der für das Garen erforderlich ist.
6. Berücksichtigen Sie die Art der Lebensmittel, die Sie zubereiten wollen:
  - Dünnes Grillgut benötigt zum Garen höhere Temperaturen, jedoch weniger Zeit. Dickeres Grillgut benötigt jedoch zum Garen niedrigere Temperaturen und dafür mehr Zeit.
  - Bei gleicher Temperatur benötigt Gemüse längere Zeit zum Garen als Fleisch.
  - Vergewissern Sie sich immer, dass das Fleisch die notwendige Kerntemperatur erreicht hat.
  - Die „Keep Warm“ Funktion (Warmhalten) eignet sich nicht zum Garen von Speisen, sondern lediglich zum Warmhalten.
7. Halten Sie den Grill sauber. Kontrollieren Sie Ihren Grill regelmäßig auf angesammeltes Fett. Fettbrände entstehen, wenn der Grill nicht ordnungsgemäß gepflegt wird und das Traeger Fettablaufsystem (TGMS) nicht in regelmäßigen Abständen gereinigt wird (siehe unter „Wartung und Pflege“ auf den Seiten 25-26). Auch wenn der Grill großzügig bemessen ist – seien Sie vorsichtig, wenn Sie übermäßig viel Grillgut auflegen, aus dem größere Mengen entflammables Fett austreten können, beispielsweise mehr als ein Pfund Speck. Wenn der Grill nicht gut gewartet wurde oder wenn beim Kochen zuvor größere Mengen entflammables Fett entstanden sein sollte, empfiehlt es sich dringend, vor der nächsten Inbetriebnahme den Grill vom Fett zu befreien.

**HINWEIS:** Häufig genug gewechselt, helfen Traegers Schutzfolien für Ablaufbleche dabei, Ihren Grill sauber zu halten und das Risiko von Fettbränden zu verringern.

# HINWEISE

# SERVICE



**TRAEGERS LEGENDÄRER KUNDENSERVICE** – der beste weit und breit. Haben Sie Fragen zu Ihrem Traeger-Grill oder benötigen Sie Tipps, wenn Sie Ihre erste Festtagsgans zubereiten? Unsere erfahrenen Experten sind Ihnen gerne behilflich. Wir sind an 365 Tagen im Jahr für Sie da – einschließlich an Feiertagen. Wenn Sie Hilfe bei Zusammenbau, Aufstellung, der sicheren bei, Ersatzteilen oder allgemeinem Kundendienst benötigen, können Sie uns anrufen, eine E-Mail schicken oder schreiben:

## **TRAERER'S CUSTOMER SERVICE**

Bitte besuchen Sie: [traeger.com/support](https://www.traeger.com/support)

Telefon: <https://www.traeger.com/support/international-contact-info>

## **TRAERER PELLET GRILLS EUROPE ApS**

Kattegatvej 40, 2150 Copenhagen, Dänemark

# TRAEGER GRILL BESCHRÄNKTE GARANTIE



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

| Garantiezeitraum und Abdeckung                     |               |                                  |
|--|---------------|----------------------------------|
| Komponenten  | Garantiezeit* | Abdeckung                        |
| Gehäuse, Beine, Kammerdeckel                       | 7 Jahre       | Durchrostung                     |
| Grillroste   | 3 Jahre       | Durchrostung                     |
| Motor der Förderschnecke, Lüfter, Controller       | 3 Jahre       | Material- und Herstellungsmängel |
| Laufrollen/Räder                                   | 3 Jahre       | Material- und Herstellungsmängel |
| Brennstab, Kabel, Widerstandsfühler, Thermoelement | 2 Jahre       | Material- und Herstellungsmängel |
| Hitzeleitblech, Ablaufbleche                       | 2 Jahre       | Durchrostung                     |
| Türdichtung  | 2 Jahre       | Einreißen und Ausfransen         |
| Temperaturfühler                                   | 2 Jahre       | Material- und Herstellungsmängel |

\* Die gesetzliche Frist für die Geltendmachung von Mängelansprüchen gegenüber dem Verkäufer bleibt durch die Garantiezeiträume unberührt.

Traeger-Grills sind modular aufgebaut und so konstruiert, dass sie typischerweise von Benutzern einfach repariert werden können. Die gesamte Verpflichtung von Traeger im Rahmen dieser Garantie besteht darin, Ihnen Ersatz für alle defekten Teile zu liefern und Ihnen Anweisungen zu geben, wie Sie den Austausch selbst vornehmen können. Traeger kann defekte Teile durch neue oder überholte Teile ersetzen. Traeger behält sich das Recht vor, jeden Grill zu inspizieren (Versand auf Kosten von Traeger) und alle Nutzungsinformationen zu analysieren, insbesondere alle Daten des digital verbundenen Grills (soweit dies durch die Datenschutzrichtlinie abgedeckt ist). Zur Validierung und Bearbeitung eines Garantieanspruchs kann Traeger verlangen, dass das Problem in angemessener Weisen belegen, unter anderem durch Teilnahme an Videochats oder Telefongesprächen und der Bereitstellung von Fotos und anderen relevanten Informationen.

Ohne die oben genannten Ausschlüsse einzuschränken, besteht keine Garantieabdeckung für: (i) Lackschäden, die durch Fettbrände verursacht wurden, (ii) UV-Strahlung, (iii) normale Abnutzung und Verschleiß und (iv) Verzug des Fettablaufblechs oder des Hitzeleitblechs. Außerdem gilt diese Garantie nicht, wenn: (i) der Grill nicht gemäß der mit diesem Grill gelieferten Bedienungsanweisung von Traeger zusammengebaut oder betrieben wird; (ii) der Grill nicht von Traeger oder einem autorisierten Verkäufer erworben wurde; (iii) der Grill an einen anderen Besitzer weiterverkauft oder mit diesem gegen etwas anderes eingetauscht wird, (iv) nicht autorisierte Komponenten, Teile oder Zubehör von Drittanbietern verwendet wurden; (v) mit dem Grill andere Brennstoffe als Holzpellets verwendet wurden, die für Holzpelletgrills und Barbecues bestimmt sind; (vi) Holzofen-Heizpellets im Grill verwendet wurden; (vii) der Grill bei einer kommerziellen oder gastronomischen Anwendung verwendet wurde oder; (viii) der Benutzer zugelassen hat, dass der Grill beschädigt oder unsachgemäß wird, oder er den Grill auf andere Weise nicht gemäß der Bedienungsanweisungen von Traeger gewartet hat; oder (ix) der Grill auf nicht genehmigte Weise modifiziert 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, und dass die Garantie von Traeger nur gilt, wenn Sie Ihren Grill von einem autorisierten Verkäufer erworben haben. Die Garantie von Traeger gilt nur für Produkte, die bei einem autorisierten Verkäufer gekauft wurden.

Um einen Garantieanspruch zu bearbeiten, wenden Sie sich unter der oben angegebenen Telefonnummer oder Adresse an den Kundenservice von Traeger. Traeger benötigt einen Kaufnachweis eines autorisierten Verkäufers, einschließlich des Kaufdatums. Wir empfehlen Ihnen daher, Ihren Kassenbon oder Ihre Rechnung sowie diese Bescheinigung bei Ihren wertvollen Unterlagen aufzubewahren.

## 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, sich beim Versand Ihres Pakets eine Sendungsverfolgungsnummer oder eine Lieferbestätigung geben zu lassen.
- Die zu ersetzende Komponente, die Sie uns zusenden, geht in das Eigentum von Traeger über und wird nicht an Sie zurückgeschickt.

Diese Garantie unterliegt den Gesetzen von Dänemark. Durch diese Rechtswahl wird Ihnen nicht der Schutz vorenthalten, der Ihnen durch die Gesetze Ihres Wohnsitzlandes gewährt wird.





# EIN LEBEN VOLLER AROMA

**HEIZEN SIE IHREM GRILL SO RICHTIG  
EIN MIT DER TRAEGER-APP**

**FOLGEN SIE UNS UNTER @TRAEGERGRILLS**



Traeger Pellet Grills LLC  
533 S. 400 W.  
Salt Lake City, Utah, 84101

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

In China hergestellt