

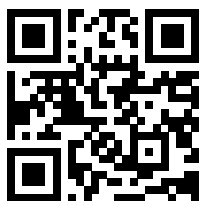


OWNER'S MANUAL

**A MAJOR CAUSE OF FIRES IS FAILURE TO MAINTAIN
REQUIRED CLEARANCES (AIR SPACES) TO COMBUSTIBLE
MATERIALS. IT IS OF UTMOST IMPORTANCE THAT THIS
PRODUCT BE INSTALLED ONLY IN ACCORDANCE WITH
THESE INSTRUCTIONS.**

WOODRIDGE PRO

**WELCOME TO THE WOOD-FIRED REVOLUTION.
WE WANT YOU TO GET THE MOST OUT OF YOUR TRAEGER.**



T18987

IMPORTANT SAFETY PRECAUTIONS

READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE INSTALLING AND USING YOUR TRAEGER GRILL

SAFETY ALERT KEY

- ▲ DANGER** Indicates an imminently hazardous situation which, if not avoided, will result in death or serious injury.
- ▲ WARNING** Indicates the possibility of serious bodily injury or death if the instructions are not followed.
- ▲ CAUTION** Indicates a potentially hazardous situation which, if not avoided, may result in minor or moderate injury.

A MAJOR CAUSE OF FIRES IS FAILURE TO MAINTAIN REQUIRED CLEARANCES (AIR SPACES) BETWEEN COMBUSTIBLE MATERIALS AND YOUR GRILL. IT IS OF UTMOST IMPORTANCE THAT THIS PRODUCT BE INSTALLED ONLY IN ACCORDANCE WITH THESE INSTRUCTIONS.

When properly operated and maintained, cooking with a hardwood fire on a Traeger Grill brings years of enjoyment to you and your friends and family. Your new Traeger Grill is specially designed to make cooking easier while giving you optimal performance with the most flavourful food.

Please read this entire manual before installation and operation. Anyone who uses this grill should also read the entire manual before operating it. Failure to follow these instructions could result in property damage, bodily injury, or even death. Contact local building or fire officials about restrictions and installation inspection requirements in your area. **Save these instructions.** If you are installing this unit for someone else, provide this manual for the owner to read and save for future reference.

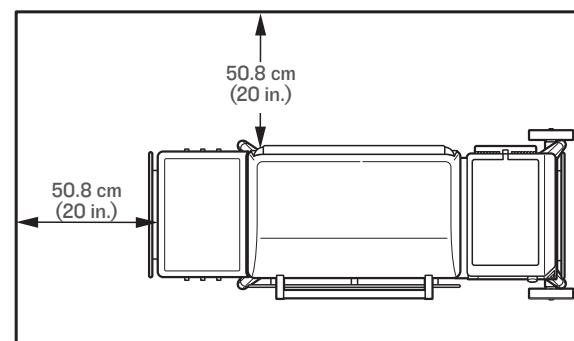
▲ DANGER Carbon Monoxide Hazard

Burning wood pellets produces carbon monoxide which may lead to illness, serious injury, and/or death. Follow these guidelines to prevent this colourless, odorless gas from poisoning you, your family, your pets, or others:

- Only use your Traeger Grill outside in a well-ventilated area. This grill is intended for **OUTDOOR USE ONLY**.
- **Never** use your Traeger Grill in any enclosed area or any area without adequate ventilation.
- Know the symptoms of carbon monoxide poisoning: headache, dizziness, weakness, nausea, vomiting, sleepiness, and confusion. Carbon monoxide reduces the blood's ability to carry oxygen. Low blood oxygen levels can result in loss of consciousness and death.
- See a doctor if you or others develop cold- or flu-like symptoms while cooking or in the vicinity of this appliance. Carbon monoxide poisoning, which can easily be mistaken for a cold or flu, is often detected too late.
- Alcohol consumption and drug use increase the effects of carbon monoxide poisoning.
- Carbon monoxide is especially toxic to mother and child during pregnancy, infants, the elderly, smokers, and people with blood or circulatory system problems, such as anemia or heart disease.

▲ WARNING Fire Hazard

- When operating your Traeger Grill, maintain a **MINIMUM** distance of 50.8 cm (20 inches) from the grill to any nearby combustibles, including wooden railings, home siding, window frames, furniture, trees, and trash receptacles, etc.



- Do not install or operate this grill indoors or under a combustible ceiling or overhang.
- Do not install or operate your Traeger Grill on combustible floors or surfaces.
- Do not put a grill cover or anything flammable in the storage space area under the grill.
- To reduce the risk of fire, remove pots and pans from the appliance when it's operating unattended.

▲ WARNING Fire Hazard

- Keep your Traeger Grill clean. Grease fires are caused by not properly maintaining your grill and failing to clean its Traeger Grease Management System on a consistent basis (see "Maintaining Your Grill" on page 34).

- Even if there is ample room in the grill, be cautious of loading excessive amounts of food or high fat content foods (e.g., bacon) that can release large quantities of flammable grease.
- Do not place food near the edges of the grill where grease drippings may miss the grease drip tray and fall to the bottom of the grill, where they could come into contact with embers from the firepot and ignite.
- Ensure the auger box is properly installed. If the auger box is not installed correctly, pellets will not flow properly into the firepot and may accumulate and cause damage to the grill.
- Always make sure the grease drain chute, heat baffle, and drip tray are properly seated on their locating brackets. If not installed correctly, direct heat and flame from the firepot could cause a grease fire or damage the Traeger Grease Management System. Water could also enter and damage the Traeger Grease Management System.
- **Never** use gasoline, lantern fuel, kerosene, lighter fluid, or other flammable materials to start or “freshen up” a fire.
- **Never** use or store flammable liquids or other combustibles materials near the grill.
- **Never** attempt to over-fire your grill by adding excess pellets or other combustible materials to the firepot or the hopper.

▲ DANGER In the event of a grease fire, ensure the grill lid and hopper lid are closed, and then immediately unplug the grill if you can do so safely. Move away from the grill until the fire is completely out and the grill has cooled down. Until the fire has extinguished and the grill has cooled off:

- **Do Not** move the grill;
- **Do Not** throw water on the grill;
- **Do Not** use salt or baking soda to put out a grease fire; and
- **Do Not** try to smother the fire.

With the grill lid and hopper closed, the fire will be starved of oxygen and burn itself out. Never keep the grill lid or hopper lid open during a grease fire; if the grill lid is open, use a non-combustible tool that will allow you to close the grill lid while keeping a safe distance from the grill. An all-class (class ABC) approved fire extinguisher should be used if a fire is not contained within the grill. If an uncontrolled fire does occur, immediately call the Fire Department. When the fire is completely out, allow the grill to cool completely. Remove everything from the inside of your grill, including all internal components (grill grates, drip tray, heat baffle), pots and pans, and food. Clean the entire grill, including any grease accumulation from the Traeger Grease Management System and all ash and pellets from the grill and firepot (see “Maintaining Your Grill” on page 34). Place the grease drain chute, ember shield, heat baffle, grease drip tray, and grill grates back into the grill, restart the grill, and resume cooking.

▲ WARNING Fire Hazard

Always allow grill to cool completely before using the auger priming function.

▲ WARNING Electrical Shock Hazard

Hazardous voltage is present, which can shock, burn, or cause death.

- **Only** operate this Traeger Grill when connected to a receptacle with functioning Ground Fault Circuit Interrupter (GFCI) protection installed on the circuit(s) or outlet(s).
- **Do not** modify the three-pronged plug on your Traeger Grill, the extension cord receptacle, or the extension cord plug in any way, including removing the ground (earth) prong.
- **Only** use a single No. 10 AWG extension cord suitable for outdoor use to prevent electric shock. Select a single extension cord of the appropriate length. Appropriate extension cords are designated with “W-A” or “W” on the cord’s jacket.
- **Do not** plug multiple extension cords into one another. **Do not** daisy-chain extension cords.
- Ensure that the power cord and extension cord are securely plugged together.
- Inspect extension cords prior to each use for loose or exposed wires and cut or worn insulation. Replace if damaged. Never use a damaged extension cord.
- Keep extension cord clear of snow and standing water.
- Do not route an extension cord through a window or doorway.
- Ensure that the power cord and extension cord do not create a tripping hazard.
- Disconnect the power cord before servicing the grill unless otherwise noted in this Owner’s Manual.
- When not in use, the extension cord should be removed and stored in a location protected from the sun and out of the reach of children.

▲ WARNING Burn Hazard

Many parts of the grill become very hot during operation. During operation of the grill and afterwards, care must be taken to avoid burns while the grill is hot.

- **Never** leave the grill unattended when young children or pets are present.
- **Never** move the grill when it is operating or hot. Let the grill cool thoroughly and close the grill lid before moving or attempting to transport. If you are transporting your grill in a vehicle after cooking on it, make sure the fire is completely out and the grill is cold before placing it in any vehicle.
- **Never** put water into the firepot; it will jam the auger.
- **Never** add pellets by hand to a hot firepot. This is dangerous and you may be seriously burned. If you run out of pellets and lose your fire while cooking, let the grill cool completely and start again. (See page 33, “Hopper Clean-out” instructions.)
- Grill grates and meat probes are extremely hot when heated. Please use caution when loading food onto the grill grates and when inserting, removing, or adjusting your meat probes.

IMPORTANT SAFETY PRECAUTIONS CONTINUED

- **Never** move the grill with the lid open. Always close the grill lid prior to moving.

⚠ WARNING Burn Hazard

Ashes should always be completely cool before handling. Ashes should be placed in a metal container with a tight-fitting lid. The closed container of ashes should be placed on a noncombustible floor or on the ground, well away from all combustible materials, pending final disposal. Ashes should be retained in the closed container until they are disposed of.

⚠ WARNING Smoke Hazard

- If there is a delayed start and the smoke from your grill changes from transparent white smoke to unusual billowing thick non-transparent white smoke that turns to a yellow-tinted smoke, immediately turn off your grill using the main power switch on the back of the auger box or unplug the power cord.

Do Not initiate the shutdown cycle.

- **⚠ DANGER** **Do Not** open the grill lid to air out the grill. Stay away from the grill until smoke clears and the grill completely cools. This may be the result of a pellet overflow condition, which is caused by partial ignition of pellets. If allowed to continue long enough, gases will build up, which can ignite. If these gases ignite they will combust all at once, making a loud noise that may startle and/or injure persons in the immediate vicinity of the grill, and the grill lid may open and close. This occurrence is sometimes referred to as a “grill burp” and should be avoided. If you have not properly maintained your grill, as described in “Maintaining Your Grill” on pages 34-36, a hazardous grease fire may also result.

- If a “grill burp” occurs, let the grill cool down completely, remove all internal components (including grill grates, drip tray, heat baffle, ember shield, and grease drain chute), and thoroughly clean all ash and pellets from the grill and firepot (see page 35, “Cleaning the Ash from Inside and Around the Firepot”) and ensure that grease and other buildup has been removed (see pages 34-36, “Maintaining Your Grill”). Remove all pellets from the pellet hopper. Clean all pellets out of the firepot. Fill hopper with new pellets and prime the auger.

- **⚠ DANGER** **Do Not** stick your hand in or near the auger located at the bottom of your pellet hopper. Severe injury will occur if the auger is turning and your hand is caught in the auger. Do not remove the wire guard in your pellet hopper. No maintenance should be performed on or around the auger while the grill is turned on or plugged into power.

⚠ CAUTION

- Never modify this grill or install any parts or components not authorised by Traeger for use with this grill. Any modification of this grill or installation

of unauthorised parts or components will void the warranty and may create a safety hazard including, without limitation, a fire.

- Children should be supervised to ensure they do not play with the grill.

⚠ CAUTION Use Correct Pellets

- This grill is designed and approved only for all natural wood cooking pellets designed for wood pellet grills. Use of any other type of fuel in this grill will void the warranty, may lead to the auger becoming jammed, and may create a safety hazard.
- **FOR BEST RESULTS AND FLAVOUR, USE GENUINE TRAEGER BRAND HARDWOOD PELLETS.** Traeger pellets, when stored properly, have a mean heating value of approximately 8,000 BTUs per pound with approximately $\leq 2\%$ ash. Do not use pellet fuel that does not meet these specifications or that has unnatural additives or binding agents.
- Always store wood pellets in a dry location, away from heat-producing appliances and other fuel containers.

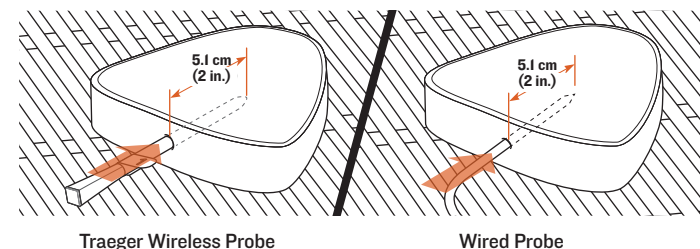
⚠ WARNING Do Not Use Fuel Pellets

Never use heating fuel pellets in the grill because they may contain hazardous contaminants and additives and may damage the grill.

⚠ CAUTION Ambient Temperature

- When the ambient temperature falls below -29°C (-20°F) or rises above 49°C (120°F), damage to the controller’s display may occur.

⚠ WARNING Meat probes must be properly positioned to take accurate internal temperature readings of food. If positioned improperly, the temperature may not reflect the actual doneness, and undercooked food can increase the risk of food-borne illness.



⚠ WARNING If the fire in the firepot goes out while cooking, it is important to follow the steps below. Failure to do so may cause a hazardous “overfiring” of your grill due to an excess of unburned pellets in the firepot. This is often caused by improper start-up procedure and/or running out of pellets.

- Press the main power switch on the back of the auger box to OFF (O) and disconnect the power cord. Allow the grill to cool thoroughly. Open the lid and remove all food, grill grates, drip tray, heat baffle, ember shield, and grease drain chute.

- Remove all unburned pellets and ash from inside and around the firepot. (See instructions for proper handling and disposal of ash on pages 35-36.)
- Before replacing the grease drain chute, ember shield, heat baffle, drip tray, and grill grates, plug the power cord into a properly grounded/earthed electrical outlet protected by a Ground Fault Circuit Interrupter (GFCI), press the main power switch to ON (I), and start a cook. Pellets should fall into the firepot and the hot rod should begin to heat (it will start to turn red).

⚠ WARNING Do not touch the hot rod.

- When flames start to come out of the firepot, initiate a shutdown cycle by pressing and holding the shutdown button (lower left button) for 3 seconds. After shutdown cycle is complete, press the main power switch to OFF (O). Let the grill cool down. Now you're ready to place the grease drain chute, ember shield, heat baffle, drip tray, grill grates, and food back into the grill.

⚠ WARNING

- Press the main power switch to OFF (O) and disconnect the power cord before initiating any maintenance.
- Make sure that the grill is COLD and ashes are extinguished and COLD before checking the EZ-Clean Grease & Ash Keg.
- Accumulated grease is easier to clean off when the grill is still warm—not hot. **Be careful not to burn yourself. Always wear heat-protective gloves when cleaning.**
- A dedicated vacuum cleaner is the best way to remove ashes from the firepot, but this must be done with extreme care to avoid the risk of fire. Again, cleaning the ash from in and around the firepot should be done only when the grill and ashes are COLD.
- Cleaning the grill grates works best while they are still warm. **Be careful not to burn yourself. Always wear heat-protective gloves when cleaning.** We recommend keeping a long-handled cleaning brush near the grill. After removing your food, give the grill grate a quick brushing. It takes only a minute and it will be ready the next time you want to use the grill.

FCC Statement

Changes or modifications to this unit not expressly approved by the party responsible for compliance could void the user's authority to operate the device.

This device complies with part 15 of the FCC Rules. Operation is subject to the following two conditions: (1) this device may not cause harmful interference, and (2) this device must accept any interference received, including interference that may cause undesired operation.

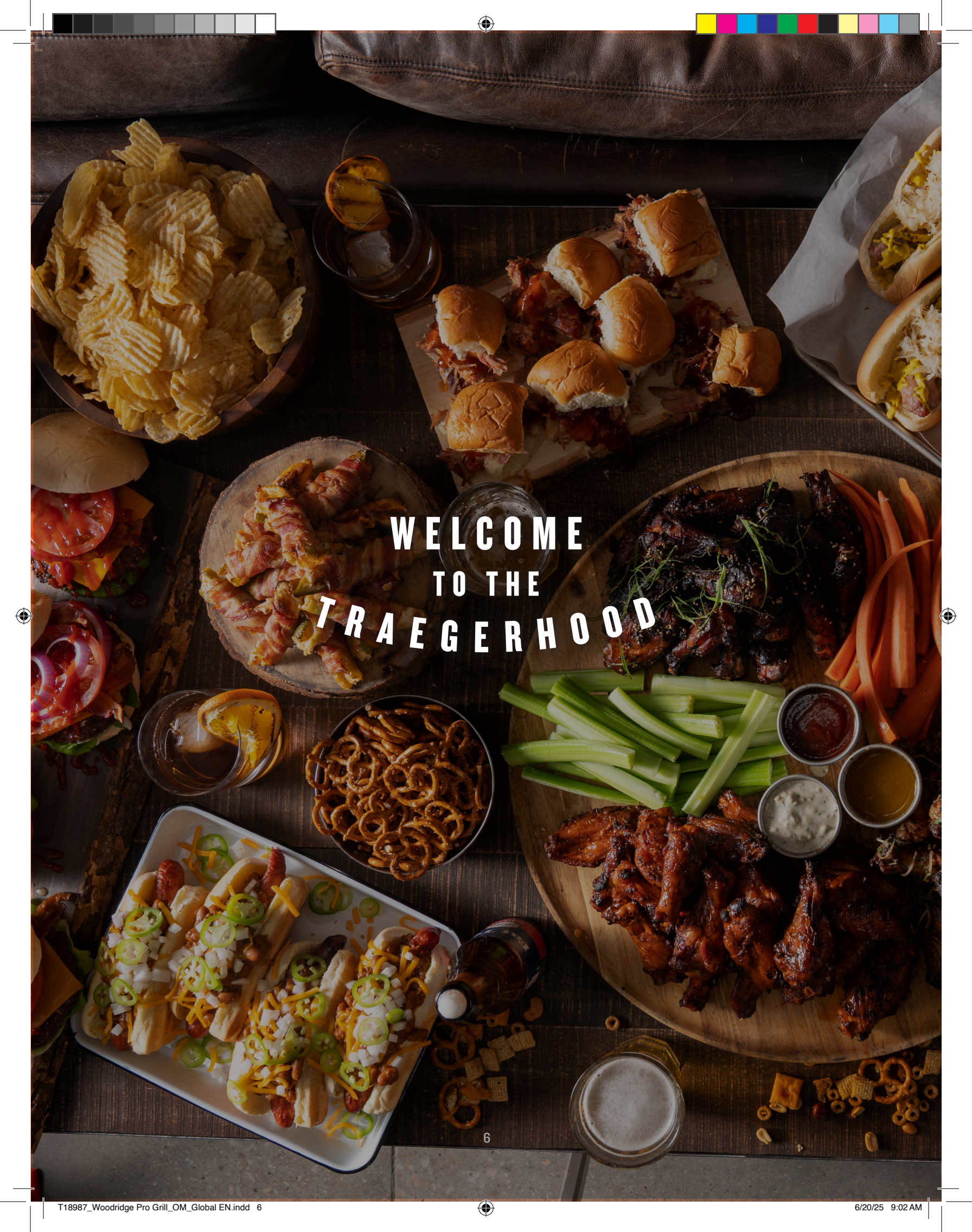
This grill has been tested and found to comply with the limits for Class B digital device, pursuant to part 15 of the FCC Rules. These limits are designed to provide reasonable protection against harmful interference in a residential installation. This equipment generates, uses, and can radiate radio frequency energy and, if not installed and used in accordance with the instructions, may cause harmful interference to radio or television reception, which can be determined by turning the grill off and on. The user is encouraged to try to correct the interference by one or more of the following measures:

- Reorient or relocate the receiving antenna.
- Increase the separation between the device and receiver.
- Connect the device into an outlet on a circuit different from that to which the receiver is connected.
- Consult the dealer or an experienced radio/TV technician for help.

This device complies with FCC radiation exposure limits set forth for an uncontrolled environment. This device should be installed and operated with minimum distance of 20 cm (8 in.) between the device and a person's body.

This device complies with Industry Canada license-exempt RSS standard(s). Operation is subject to the following two conditions: (1) this device may not cause interference, and (2) this device must accept any interference, including interference that may cause undesired operation of the device.

SAVE THESE INSTRUCTIONS



WELCOME
TO THE
TRAEGERHOOD

TABLE OF CONTENTS

2 IMPORTANT SAFETY PRECAUTIONS

8 FLAVOUR MATTERS

9 ALL NATURAL HARDWOOD PELLETS

10 GETTING TO KNOW YOUR GRILL

13 QUICK REFERENCE GUIDE

14 FIRST THINGS FIRST

**14 ONBOARDING PART I: CONNECTING
YOUR GRILL**

**16 ONBOARDING PART 2: SEASONING
YOUR GRILL**

19 EVERYDAY TRAEGERING

22 SHUTTING DOWN YOUR GRILL

**23 HOW TO USE ADDITIONAL GRILL
FEATURES**

33 HOPPER CLEAN-OUT

34 MAINTAINING YOUR GRILL

36 TROUBLESHOOTING

37 OPERATING TIPS

37 SERVICE

38 WARRANTY

FLAVOUR MATTERS. WOOD ISN'T JUST THE FUEL, IT'S THE **SECRET INGREDIENT.**

**TRAEGER
HARDWOOD**

**GOOD FOR ANYTHING
GREAT FOR:**

APPLE						
CHERRY						
HICKORY						
MESQUITE						
PECAN						
SIGNATURE BLEND						

THE PERFECT **PAIRINGS**



Bold cuts of beef need bold wood flavours to match, like hickory or mesquite.



Our signature blend pellets give your plain pizza pizzazz.



Pair your pie with cherry or apple pellets for a fruity, smoky finish.

NO FILLERS
BINDERS
NO WORRIES



AMERICAN HARDWOOD

ALL NATURAL HARDWOOD PELLETS

CONSISTENT PERFORMANCE & FLAVOUR

HOW OUR PELLETS ARE MADE



1 Traeger pellets are made from **all natural hardwood** sawdust.



2 The sawdust is compressed into pellets using **heat and pressure**.



3 Pellets **fuel the fire and add flavour** to make meals unforgettable.

GETTING TO KNOW YOUR GRILL

Refer to the Assembly Guide to assemble your Traeger Woodridge Grill.

PARTS AND FEATURES



PART	DESCRIPTION	PART	DESCRIPTION
1	UPPER GRILL GRATE	11	LEGS
2	LOWER GRILL GRATE	12	CASTERS
3	MODIFIRE GRILL GRATE	13	BOTTOM SHELF
4	DRIP TRAY	14	P.A.L. POP-AND-LOCK ACCESSORY RAILS
5	HEAT BAFFLE	15	LID HANDLE
6	GREASE DRAIN CHUTE	16	LID
7	EZ-CLEAN GREASE & ASH KEG	17	WiFi FIRE CONTROLLER
8	EMBER SHIELD	18	AUGER BOX
9	WIRED MEAT PROBE	19	ALL-TERRAIN WHEELS
10	FOLDING SIDE SHELF		

WEIGHT CAPACITY

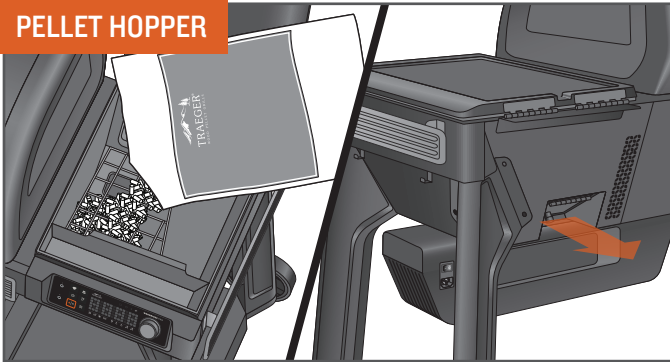
Hopper: 11 kg (24 lbs)

Folding Side Shelf: 23 kg (50 lbs)

Bottom Shelf: 27 kg (60 lbs)



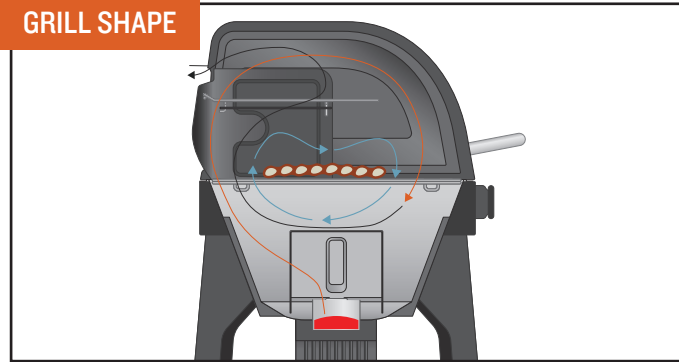
PELLET HOPPER



The hopper's 11 kg (24 lb) capacity allows for hours of cooking with no need to refill. Pellets can be emptied through the pellet release door on the back by unscrewing the knob.

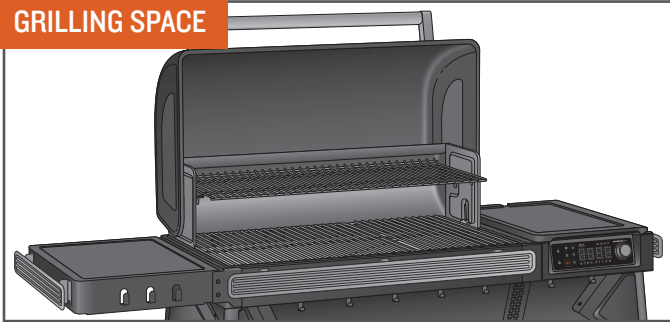
USE ONLY TRAEGER HARDWOOD PELLETS. This product is developed and tuned using only Traeger pellets. Traeger pellets are crafted to meet strict quality and performance standards. Using pellets not manufactured by Traeger may result in inconsistent performance, poor flavour, and temperature inconsistency.

GRILL SHAPE



Your Traeger Woodridge Grill has a unique barrel shape that helps funnel the smoke in and around your food for better, more flavourful results.

GRILLING SPACE



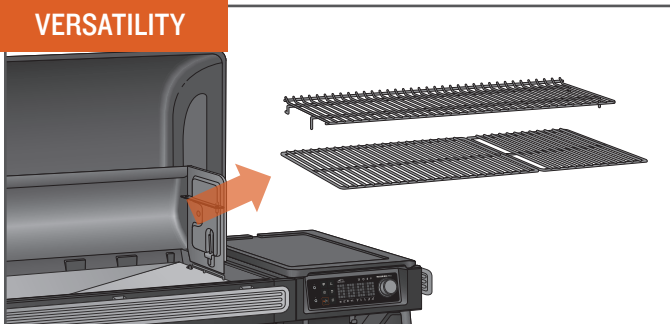
With 0.63 m² (970 in.²) of grilling space, your Traeger Woodridge Grill has the real estate for party-sized orders of T-bones or racks of ribs, with enough room left over to handle those side dishes, too.

WiFi CONNECTIVITY



Download the Traeger App and connect your grill to unlock the power of Traeger's WiFIRE Technology. With the Traeger App you can remotely control your grill from anywhere, and your grill will also receive the latest and greatest firmware updates, keeping your grill operating at peak performance. See "Onboarding Part I: Connecting Your Grill" (page 14) for instructions on how to connect your grill to your phone.

VERSATILITY

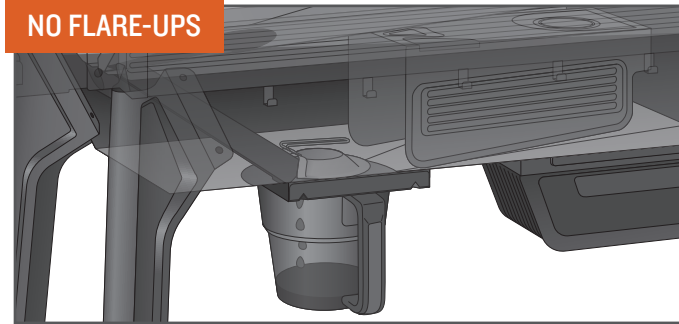


A removable upper grill grate and the lower Modifire grill grate offer you the versatility you need to cook anything.



PRO TIP: The upper grate can be stored on back of the grill when cooking large items like turkeys (see page 34 for more information).

NO FLARE-UPS



All grease is safely channelled into the EZ-Clean Grease & Ash Keg for disposal. This, combined with regular maintenance, prevents flare-ups and nasty fireballs from destroying your food.



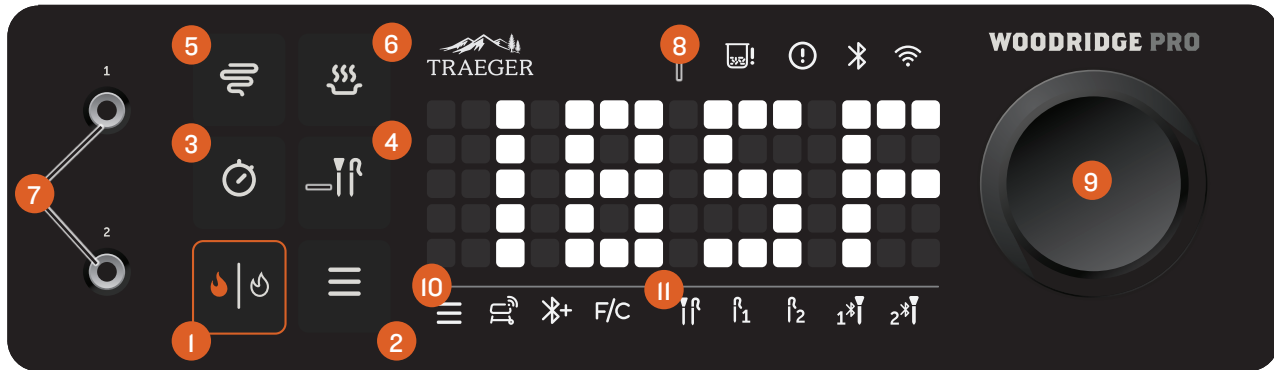
PRO TIP: Keep your grill clean. See "Operating Tips" (page 37) and "Maintaining Your Grill" (page 34).



GETTING TO KNOW YOUR GRILL CONTINUED

YOUR WIFIRE DIGITAL CONTROLLER

Your Traeger Woodridge Grill is equipped with a state-of-the-art Traeger Controller with WiFIRE technology that is Wi-Fi-capable and Bluetooth-enabled. Before you begin using the grill, familiarise yourself with the different features of the controller. Once the main power switch (located on the back side of the auger box) is ON (I), tap the ignite/shutdown button or turn the selection dial to wake the controller from sleep.



PRO TIP: On a good weather day, it is completely normal for a Traeger Grill to experience temperature fluctuations of +/- 25°F (+/- 14°C). These fluctuations are actually a key component in creating the smoke flavour we at Traeger love. Your Traeger Grill is designed to manage these fluctuations on its own. No need to change the set temperature! Any significant fluctuation could be the result of wind, air temperature, improper use, lack of grill maintenance, or opening the lid too often.

1 IGNITE/SHUTDOWN

Use this button to ignite your grill. If your grill is already running, press and hold this button to initiate a shutdown cycle.

2 MENU

You can connect your grill to WiFIRE, connect your Traeger wireless meat thermometer, and change temperature units from this menu.

3 TIMER

The timer is for your convenience only; it does not affect grill operation. For example, if you need to braise your meat for 15 minutes, set the timer for 15 minutes. A tone will sound when the time is up.

4 PROBES

After connecting any wired probes via probe jacks or any Traeger wireless meat thermometers via the menu button, tap this button to interact with the connected probes. After tapping this probe button, use the selection dial to toggle between connected probes. When your desired probe lights up in the probe menu bar, press the dial to set/modify a probe goal alert for when a probe has reached the desired internal temperature.

5 SUPER SMOKE

Use this button to add more smoke flavour to your food.

NOTE: Only available when your grill is set to 225°F (107°C) or lower.

6 KEEP WARM

Use this button to pause the cook cycle at any time during grilling and maintain the grill at a low temperature.

7 WIRED PROBE JACKS

Use these jacks to plug in wired temperature probes.

8 STATUS DISPLAY

This dot matrix display shows current grill temperature, status of cook cycle, and all things related to grill control and function.

9 SELECTION DIAL

Rotate this dial to move up and down through the displayed menu. Press the centre of the dial to make a selection.

10 MENU BAR



The menu bar icons light up when you tap the menu button to indicate which setting you are editing. Turn the selection dial to cycle through these selections.



Grill Connectivity Icon: Lights up when you are adjusting the WiFIRE setting on your grill.



Add Bluetooth Accessory Icon: Lights up when you are pairing Bluetooth accessories.



F/C Icon: Lights up when you are adjusting your grill's temperature to Fahrenheit or Celsius.

II PROBE MENU BAR



The probe menu bar icons will light up as wired or Traeger wireless meat thermometers are connected, disconnected, selected, and activated for goal alerts. You can connect two wired probes and two Traeger wireless meat thermometers. Tap the probe button (middle right button to the left of the status display) to highlight connected probes in this probe menu one at a time. Use the selection dial to toggle between probes and press the dial to set/modify a probe goal alert for an individual probe. See the key below for probe states:

Off: Indicates that this wired probe or Traeger wireless meat thermometer is not connected.

Dim: Indicates that this wired probe or Traeger wireless meat thermometer is connected but not actively selected.

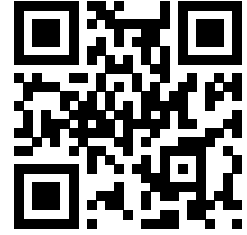
On: Icons will light up to full brightness when you tap the probe button. After tapping the button, turn the selection dial to see the selected probe icon turn to full brightness.

Blue: A probe icon will turn blue when a probe goal alarm has been set.

Blue + flashing: A probe icon will flash blue when a probe goal has been reached.

QUICK REFERENCE GUIDE

Be sure to check out the underside of the hopper lid for a quick reference to helpful information such as how to use your controller, how to clean your grill, and how to troubleshoot any error codes that may pop up. Scan the QR code here (or under your hopper lid) to view a Controller IOI video for a guided demonstration of your controller.



FIRST THINGS FIRST

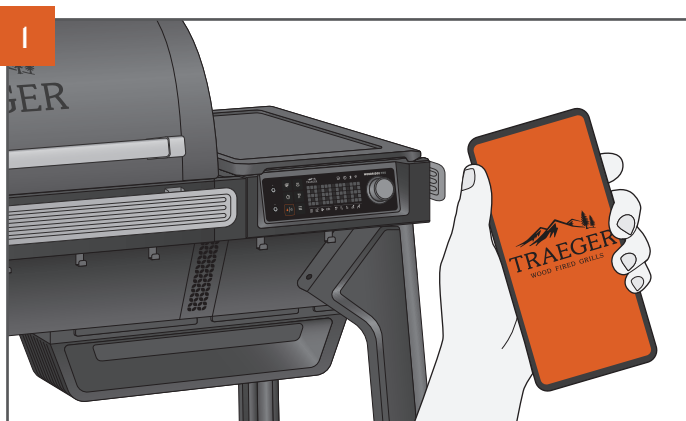
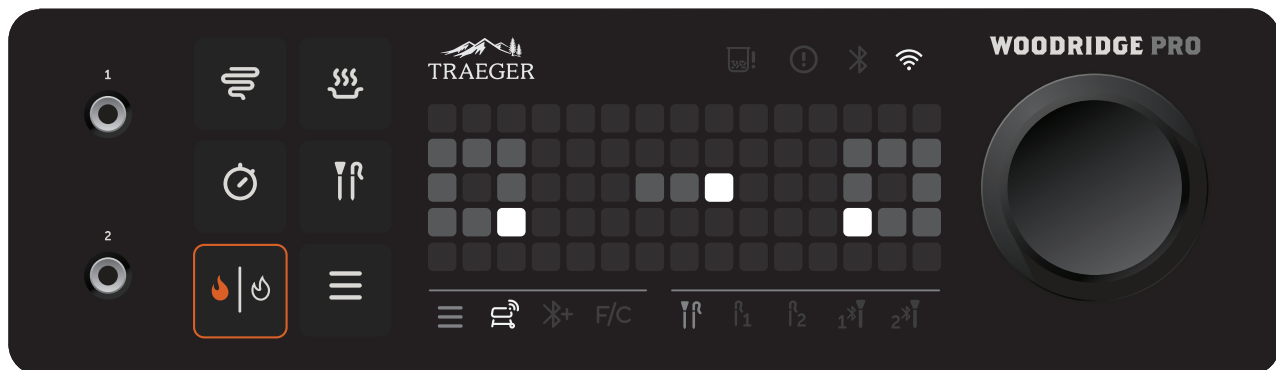
- 1 Connect your WiFIRE Grill to your home network via the Traeger App.
- 2 Season your grill.

ONBOARDING PART I: CONNECTING YOUR GRILL

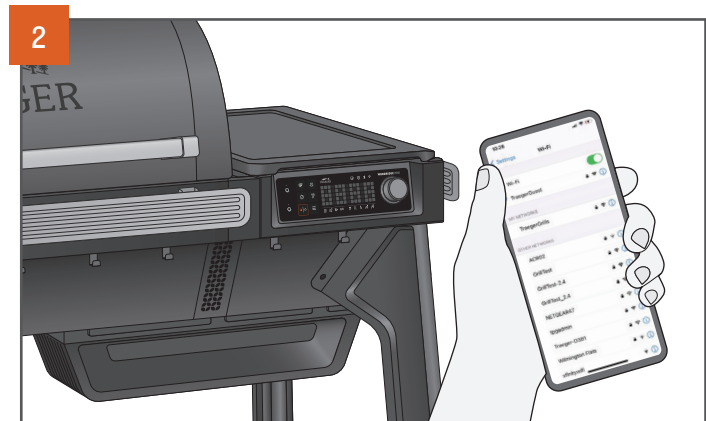
Our dedication to delivering world-class products and experiences means we are constantly working to improve grill performance and features. We highly recommend connecting your Traeger Woodridge Grill to WiFIRE by following the instructions below. When your grill is connected and on, updates will automatically download, ensuring your grill is always operating at peak performance.

IMPORTANT:

- Make sure your smart device is running on the latest operating system and that Bluetooth is turned ON.
- If using an Android device, turn on location services.
- To connect your grill to your home Wi-Fi, your grill must be powered on. Make sure the main power switch is pressed to ON (I) and lit up.
- Your home Wi-Fi router signal must be 2.4 GHz (a dual band router should also work). The 2.4 GHz band is currently industry standard for connected appliances. It has better range and penetrates walls/ceilings/obstacles better than 5 GHz, which your grill cannot recognise.



Go to the Apple App Store or Android Google Play Store to download the latest version of the Traeger App.

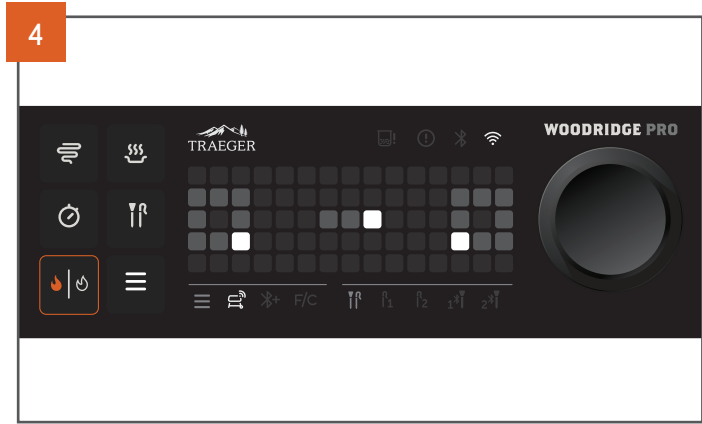


Ensure your smart device is connected to the Wi-Fi network to which you want your grill connected. The router signal must be 2.4 GHz, as the grill is not compatible with 5 GHz.



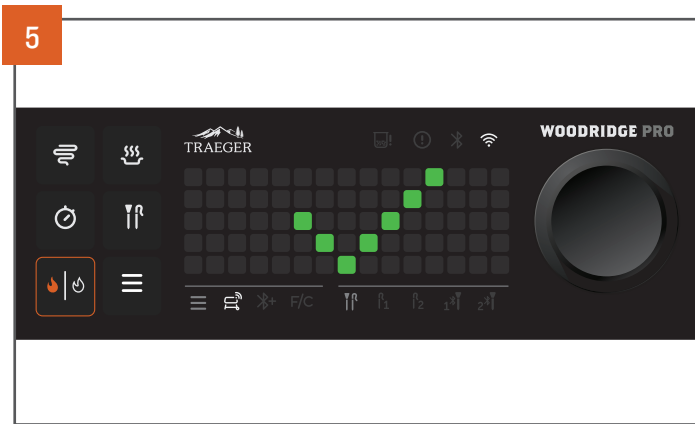
After powering on your grill, tap the menu button. You will see the Wi-Fi grill icon light up in the menu bar below the dot matrix, and an animation of a Wi-Fi signal with a question mark will be displayed. Press the selection dial to select this option and begin the connection process.

NOTE: You can navigate menu options by turning the selection dial after tapping the menu button. As you turn the dial, the menu bar icons below the dot matrix display will light up to indicate your selection.

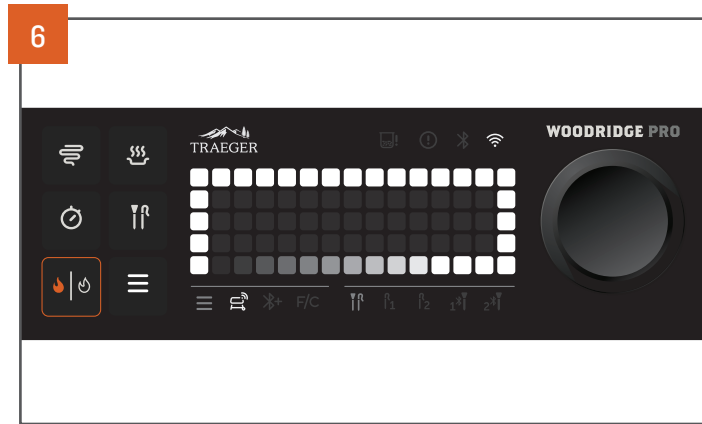


After selecting WiFIRE, the pairing animation above will display on screen, indicating that your grill is broadcasting its Bluetooth signal and is ready to pair. Open your smart device to the Traeger App and sign in to your account. On the home screen of the Traeger App, tap the grill icon in the lower centre of the screen to start connecting.

Follow the instructions on the Traeger App to (1) pair your phone to your grill (via temporary Bluetooth connection), (2) connect your grill to your desired 2.4 GHz home Wi-Fi network, and (3) complete the grill setup process.



A green checkmark will display on your controller to indicate that you have successfully connected to WiFIRE. The Wi-Fi icon in the top right above the dot matrix display will stay lit up when the grill is connected.



Once connected to WiFIRE, you might see this animation on your screen. Don't turn off your grill until you see a green checkmark. This means that your grill is downloading and applying an update. Just like your smartphone, these updates keep your grill running smoothly, securely, and at peak performance. Once the update is done, you'll see a green checkmark and the grill will return to the idle mode – let's cook!



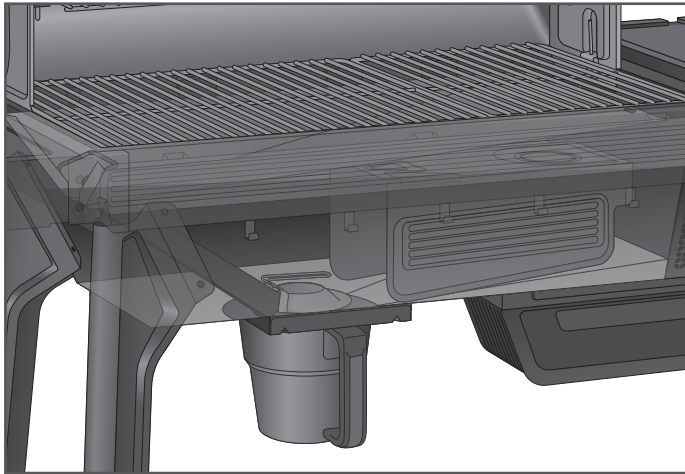
ONBOARDING PART 2: SEASONING YOUR GRILL



PRO TIP: Seasoning must be completed before cooking food on your grill. For more information, scan here to access the Seasoning Guide.

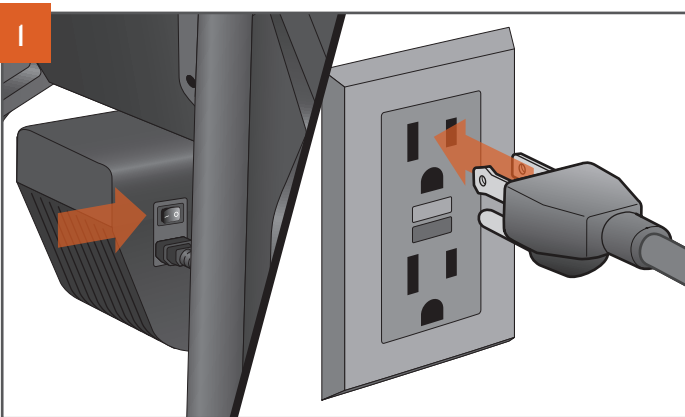


Before you can cook on your grill, the grill must be seasoned. This is a hands-off process in which the empty grill gets heated to a very high temperature. This seasoning cycle ensures the grill is cleaned of any factory residue, primed, and ready for optimal performance.



IMPORTANT:

- Make sure all components are properly installed in the grill and that all packaging/shipping materials are removed prior to seasoning.
- Do not wipe protective grease coating off of components before seasoning. This coating provides a more durable burn-in protective layer.



With the main power switch set to OFF (0), connect the power cord to your grill. Then plug the power cord into a properly grounded/earthed electrical outlet protected by a Ground Fault Circuit Interrupter (GFCI).

NOTE: Plug appearance may vary by region.



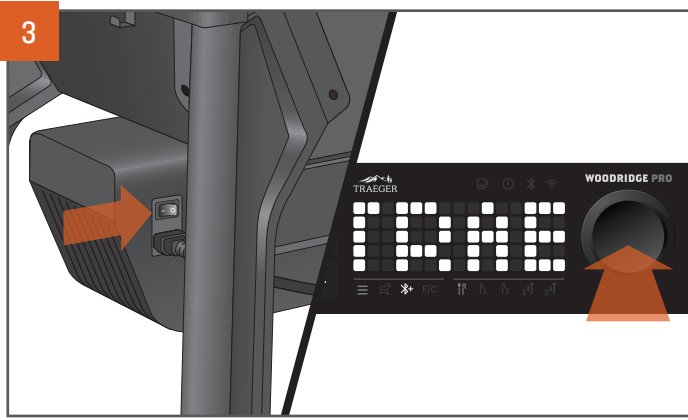
WARNING! ELECTRICAL SHOCK HAZARD
HAZARDOUS VOLTAGE IS PRESENT, WHICH CAN SHOCK, BURN, OR CAUSE DEATH.

- GROUND FAULT CIRCUIT INTERRUPTER (GFCI) PROTECTION MUST BE PROVIDED ON THE CIRCUIT(S) OR OUTLET(S) TO BE USED FOR THE OPERATION OF THIS TRAEGER GRILL.

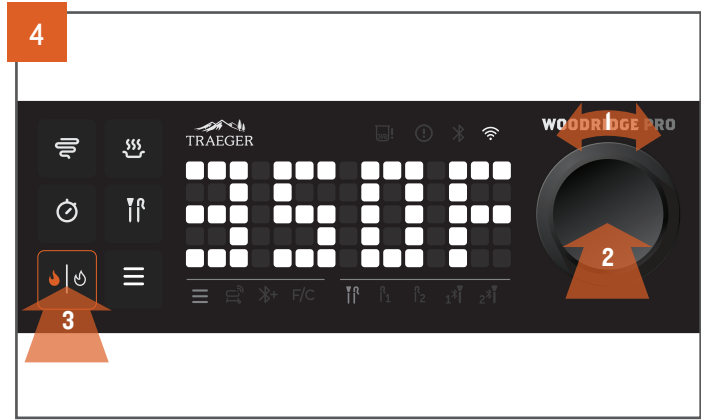


To add pellets, open the hopper lid and inspect for any foreign objects in the auger. Fill the hopper with pellets at least to the safety grate and close the lid.

USE ONLY TRAEGER HARDWOOD PELLETS. This product is developed and tuned using only Traeger pellets. Traeger pellets are crafted to meet strict quality and performance standards. Using pellets not manufactured by Traeger may result in inconsistent performance, poor flavour, and temperature inconsistency.



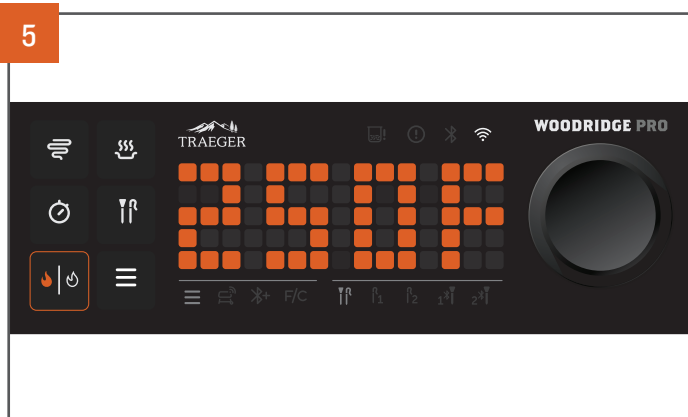
Press the main power switch, located on the back of the auger box, to ON (I). Press the selection dial to wake up the controller. "TRAEGER" will scroll across the screen, indicating the grill is on.



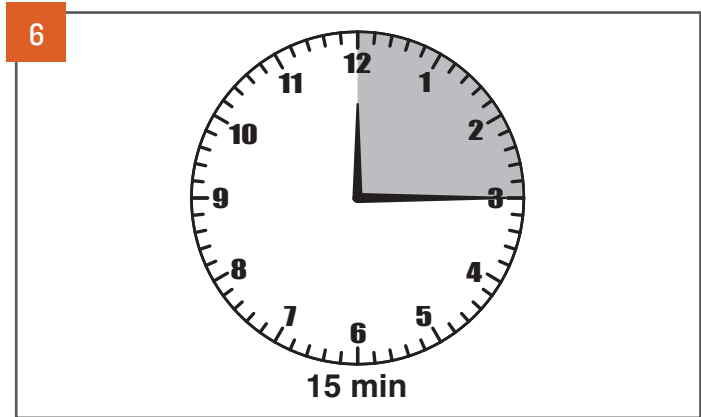
Turn the selection dial to set the grill's temperature to 350°F (177°C), then press the dial. Press the ignite/shutdown button.



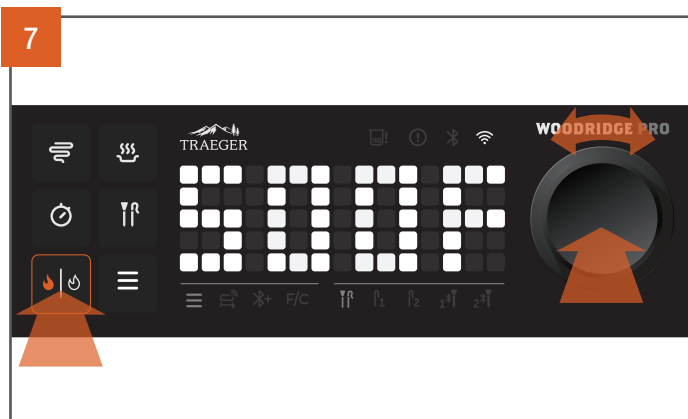
PRO TIP: This seasoning process is important to ensure proper grill performance. Make sure that all internal components have been properly installed prior to this seasoning cycle and that there is no food on the grill grates during this cycle.



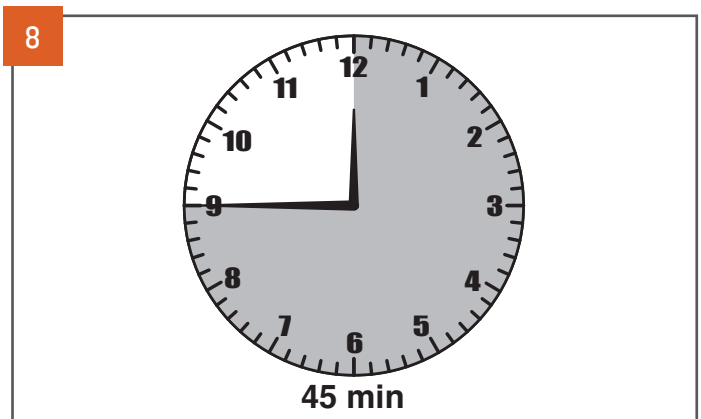
The grill temperature will display as it increases to the set temperature.



Once the grill has reached 350°F (177°C), let it run for 15 minutes. While the grill is seasoning, you may see dark or excessive smoke and ash; this is normal and will be less on future startups.



After 15 minutes at 350°F (177°C), increase the temperature to 500°F (260°C).

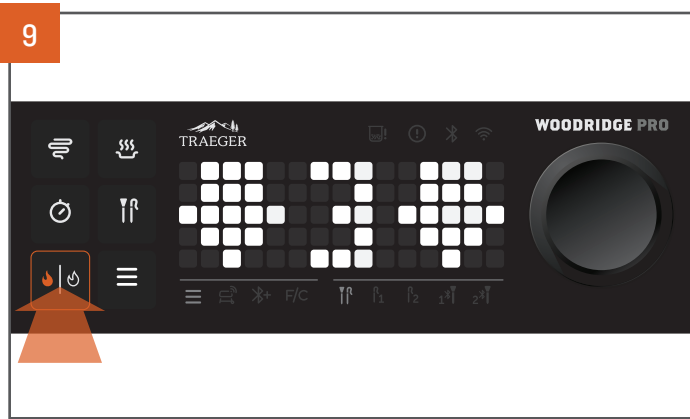


Once the grill has reached 500°F (260°C), let it run for another 45 minutes to ensure seasoning is completed properly.

NOTE: Getting to first-time seasoning temperature may take up to an hour.

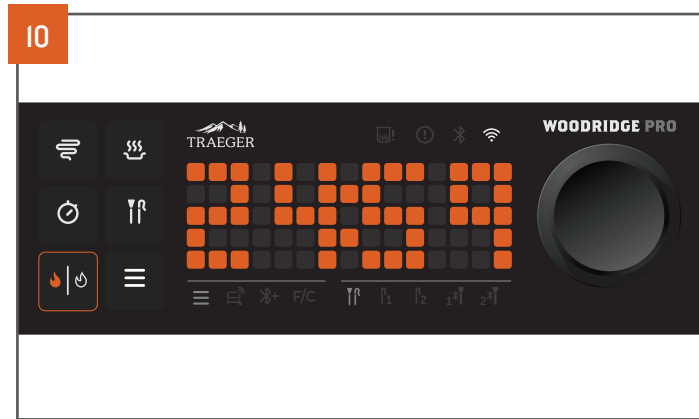


ONBOARDING PART 2: SEASONING YOUR GRILL CONTINUED

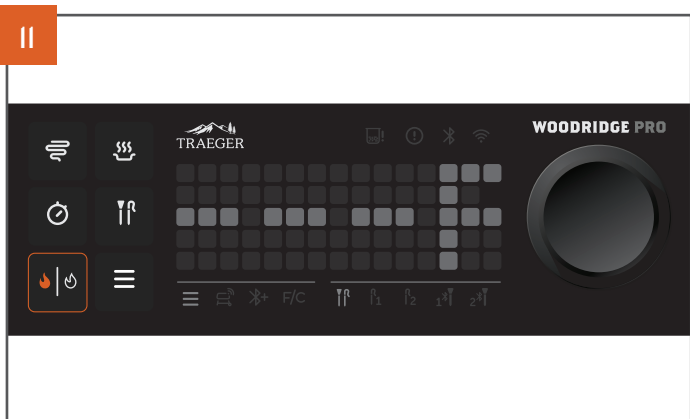


After 45 minutes at 500°F (260°C), shut down the grill and let the shutdown cycle complete. To shut down your grill, press and hold the ignite/shutdown button or the selection dial for three seconds until the display shows the shutdown animation.

NOTE: Always initiate a shutdown cycle after each and every cook.



A countdown timer begins while the grill is shutting down. You will hear the fan continue to run.



Once this countdown is complete, the shutdown cycle is complete.

NOTE: It is normal to observe ash on the drip tray and/or grill grates after seasoning. Simply wipe away ash on grill grates prior to your first cook.



EVERYDAY TRAEGERING

Become your neighbourhood's backyard grilling hero in no time! Get familiar with how to cook on your new Traeger Woodridge Grill and learn how to use your grill's features to the max.

PRE-GRILLING CHECKLIST (YOU WILL NEED TO BEGIN WITH THESE STEPS EVERY TIME YOU USE YOUR GRILL)

1. Is your grill on a level surface?

Having a properly leveled grill ensures that all grease flows into the EZ-Clean Grease & Ash Keg, keeping your grill clean and safe.

2. Is your grill clean?

Check to make sure that your grill is clean. Open the lid, brush any residual grease or debris down into the EZ-Clean Grease & Ash Keg and empty for best performance. Regularly inspect your grill for accumulated grease. Grease fires are caused by not properly maintaining the grill and failing to clean the Traeger Grease Management System (TGMS) on a consistent basis.

3. Is everything in its place?

Be sure to open the lid and ensure auger box is properly installed and screws are tight, your drip tray is properly installed, and your EZ-Clean Grease & Ash Keg and Ember Shield are in place.

4. What's on the menu and are your racks in the right place?

Different grill rack levels will produce slightly different results. To optimise by style of cooking, we recommend:

a. **Lower grill grate** for high heat cooking (searing, roasting, grilling, etc)

b. **Upper grill grate** for low and slow cooking (smoking, baking, braising)

c. **IMPORTANT:** If you're cooking to high heat, what was the last thing you cooked? If it was a greasy dish (bacon, brisket, buttered-up corn, etc), make sure to give the grill a good wipe-down to clean up any grease. Not maintaining or cleaning up grease and then cooking at a high temperature is the cause of grease fires.

5. Is your grill empty and the lid closed?

Ignite and preheat your grill with the lid closed and no food on the grates. Adding food before your grill reaches the set temperature can result in the grill taking longer than usual to achieve your desired temperature.

6. Do you have enough Traeger Hardwood Pellets?

USE ONLY TRAEGER HARDWOOD PELLETS. This product is developed and tuned using only Traeger pellets. Traeger pellets are crafted to meet strict quality and performance standards. Using pellets not manufactured by Traeger may result in inconsistent performance, poor flavour, and temperature inconsistency.

7. Is your grill connected to the app and updated to the latest and greatest firmware?

Connecting to the Traeger App not only allows you to remotely monitor and control your grill, but also ensures that your grill is operating on the latest firmware. Much like your smart device, when a new firmware package is released, your grill will automatically begin downloading this new release. If the grill is connected and powered on, the update will occur immediately. If the grill is connected but powered off, the grill will automatically update the next time you power on your grill. We recommend keeping your grill plugged in and powered on to keep update interruptions to a minimum and to ensure your grill is always operating on the latest firmware. For instructions on checking your firmware version, visit Support at traeger.com.

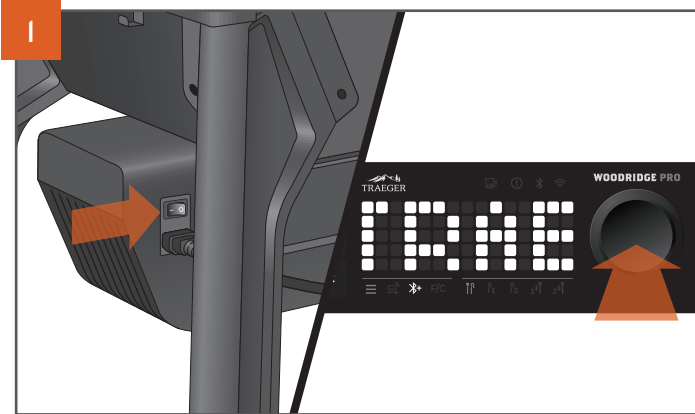
8. Cooking a protein?

Use a probe and cook to an internal temperature instead of relying on a suggested time. Trust us – it's the easiest, most foolproof way to get delicious, consistent and repeatable results, every cook.

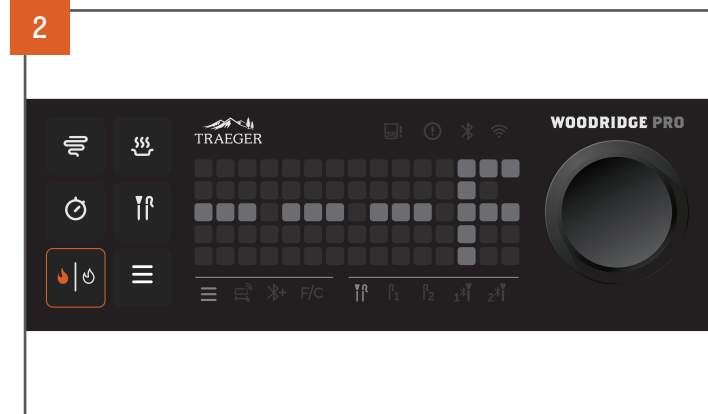
EVERYDAY TRAEGERING CONTINUED

HOW TO COOK ON YOUR TRAEGER

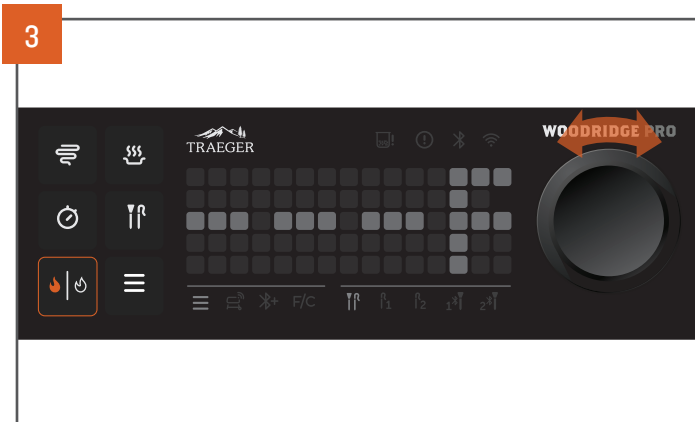
Follow these steps to set and adjust your grill's temperature.



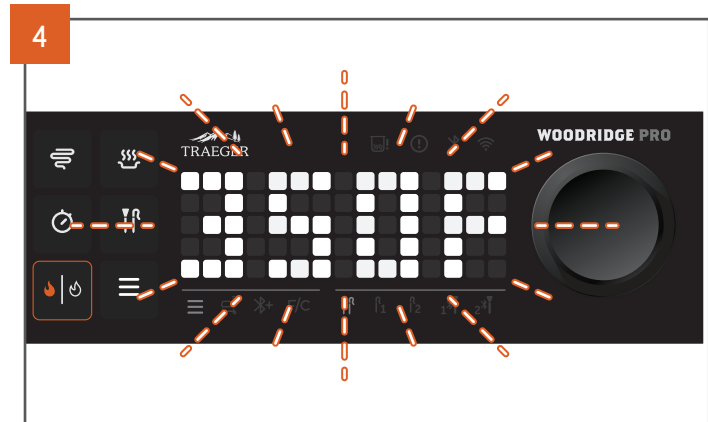
With the lid closed, press the main power switch located on the back of the auger box to ON (I). Press the selection dial or tap the ignite/shutdown button to wake the grill. A splash screen will appear after a few seconds as the grill powers on.



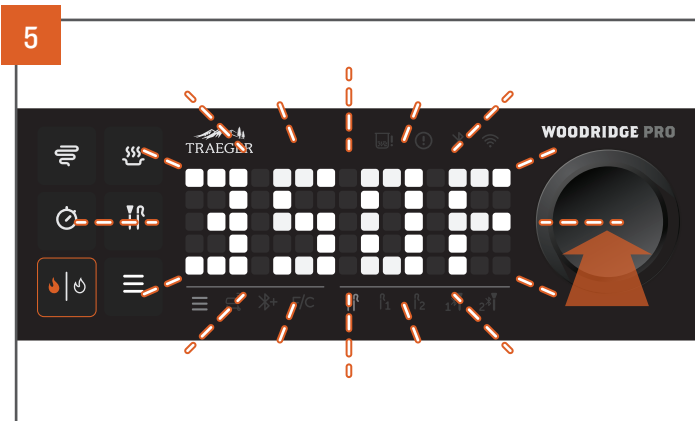
The dot matrix displays three dashes and F or C. This is the home screen when your grill is idle. You can set a grill temperature directly from this screen.



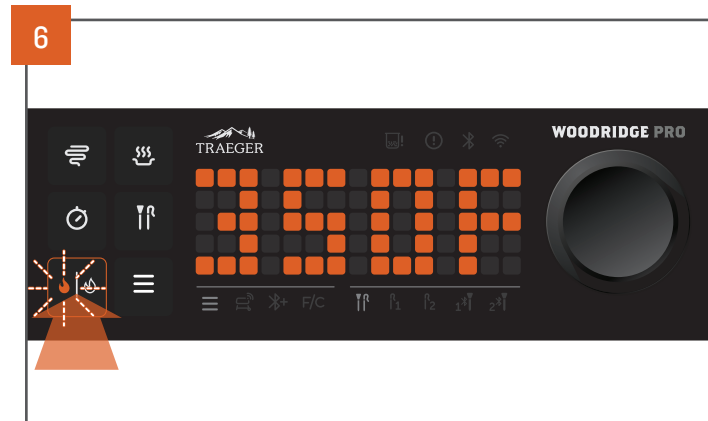
To select a temperature, rotate the selection dial to the right to increase the temperature, or to the left to lower the temperature.



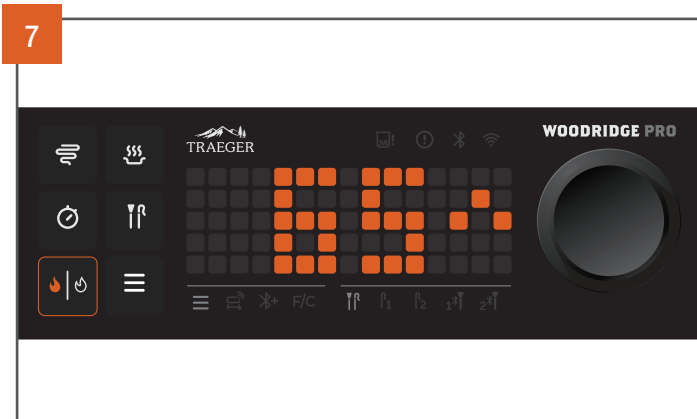
The selected temperature will blink on and off.



While the temperature is blinking, press the centre of the selection dial to select your desired temperature.



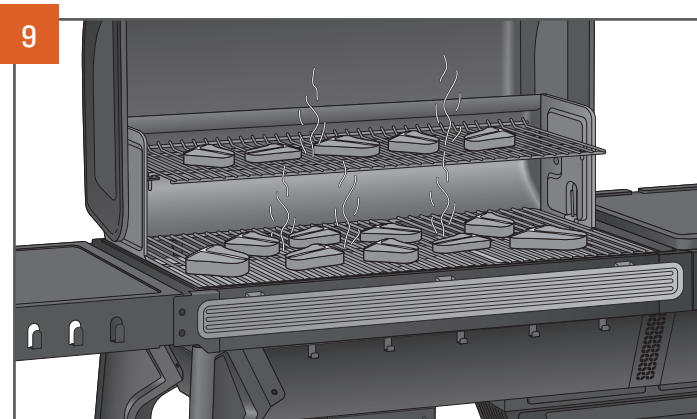
Once your temperature is selected, the temperature will change from white to orange, indicating that your set temperature is locked in. The ignite/shutdown button will now blink. Tap this button to start ignition. The grill will now ignite and preheat automatically to reach the temperature you set.



While the grill is preheating, the controller will display an animated arrow next to the temperature, indicating preheating mode. The current temperature will climb in 5-degree increments as the grill heats up.



Once the grill has reached the set temperature, the controller will no longer display the preheating arrow animation, and the current temperature will continue to hover within +/- 25°F (+/- 14°C) of the set temperature. These small temperature swings are completely normal for daily wood pellet grill use and are the natural result of fanning and monitoring the flame. Do not open the lid or adjust the set temperature before it is reached. Opening the lid too frequently will cause your grill temperature to drop, then have to rise again.



You are now ready to load up your grill with food and get cooking.

TIPS:

- Keep the grill closed during the preheat cycle so that the grill can reach the desired set temperature.
- Wait until the preheat cycle is complete before you begin cooking your food. Opening the lid before the desired temperature is reached can prevent you from getting the best cooking results.
- Adding food too early can result in the grill taking longer than usual to achieve your desired set temperature.
- Traeger Woodridge Grills provide real-time temperature readings in five-degree increments, and you should expect to see fluctuations in temperature.



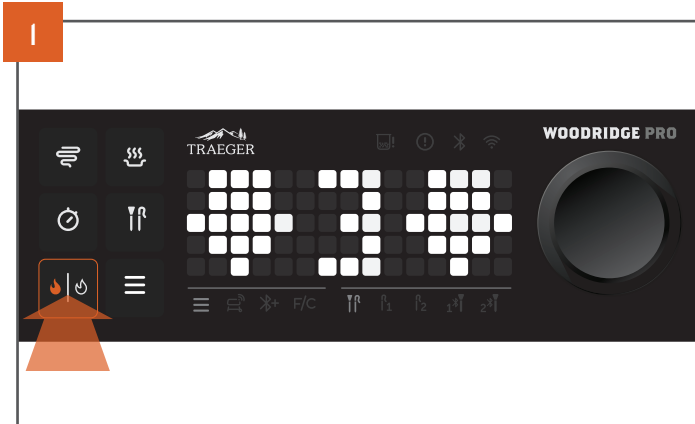
PRO TIP: Cooking to a desired internal food temperature is the best-kept secret for getting great results.



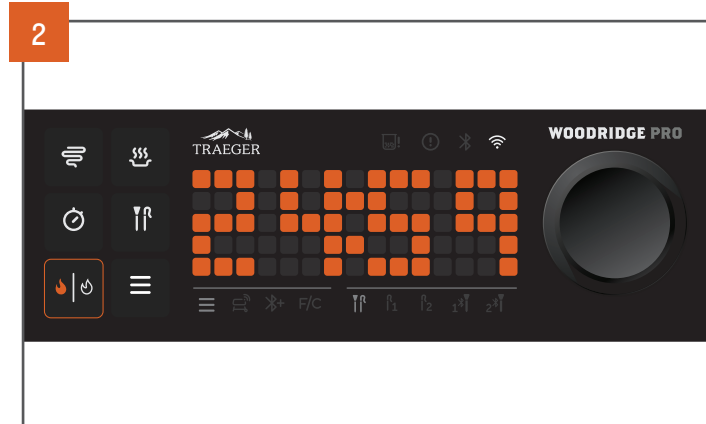
SHUTTING DOWN YOUR GRILL

The shutdown cycle is crucial to the success and high-quality grill performance of your Traeger Woodridge Grill. The shutdown cycle gets your grill properly set up for your next cook, and prevents future adverse events.

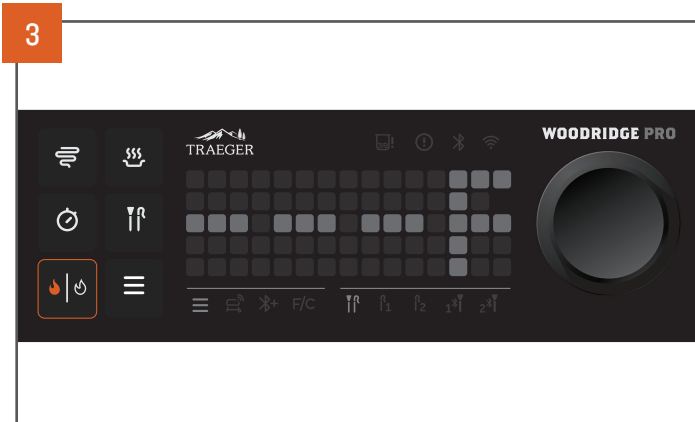
IMPORTANT: Always initiate a shutdown cycle after each and every cook.



Press and hold the ignite/shutdown button down for three seconds. Your controller will then count down from 3. When it reaches 0, the shutdown cycle will begin.



A countdown timer begins. You will hear your fan running; this is normal.



Once shutdown is complete, your grill will enter standby mode until you are ready to use it again.



PRO TIP: DO NOT put your grill cover back on until the shutdown process is complete. Doing so may cause the cover to melt from the heat.

NOTES:

- The shutdown cycle minimises your risk for future adverse events like backburn. Backburn occurs when the fire from the firepot burns pellets in the auger tube, causing the fire to burn back into the hopper.
- The shutdown cycle will run for approximately 15-25 minutes, depending on the previous set temperature. Allow the shutdown cycle to complete for the proper operation of your grill. Do not press the main power switch on the back of the auger box to OFF (0) or unplug your grill prior to completion.
- After your grill completes the shutdown cycle, it will automatically enter sleep mode. The grill should be left on and in sleep mode to download any firmware updates as they are released.

HOW TO USE ADDITIONAL GRILL FEATURES

(Getting the Most Out of Your Grilling Experience!)

TRAEGER APP

The Traeger App puts a world of flavour at your fingertips. Control your grill anytime, anywhere with WiFIRE. Access over 1600 wood-fired recipes, learn from the pros, and receive curated content that helps you become a better cook—all right from your phone.

Connecting your grill also ensures your grill operates at peak performance. When connected and powered on, your grill will automatically be updated with the latest and greatest firmware updates as they are released.

You will need a home internet Wi-Fi connection for your Traeger Woodridge Grill. Your smart device must be running the latest iOS or Android operating system. If you leave the range of your Wi-Fi networks with your device, a data plan is required. The grill must remain connected to the internet to receive the latest operating, safety, and security updates. See page 14 for instructions on how to use your smart device to pair your Traeger Grill to the Traeger App.

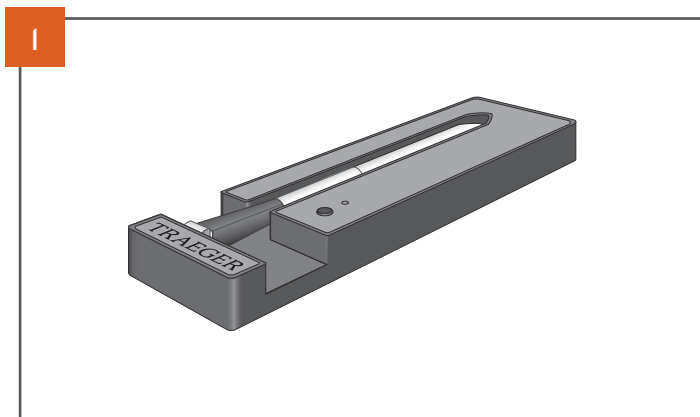


PROBES

The Traeger Woodridge Grill comes with one wired meat probe for monitoring internal meat temperatures. For wireless monitoring, there is the Traeger wireless meat thermometer, which is sold separately. Follow the instructions below to connect your Traeger wireless meat thermometer to your Traeger Woodridge Grill.

PAIRING YOUR BLUETOOTH TRAEGER WIRELESS MEAT THERMOMETER (sold separately)

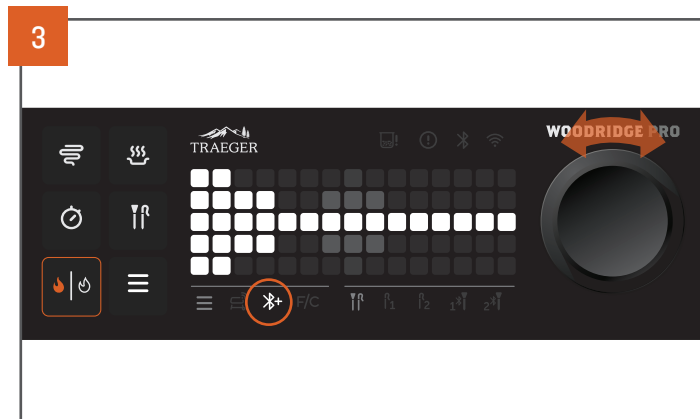
Pairing a meat thermometer is a one-time process. Once you have successfully paired a Traeger wireless meat thermometer to your Traeger Woodridge Grill, the grill will recognise this meat thermometer when it is active (charged and removed from dock) and within range of your grill.



Make sure the battery in your charging dock is properly installed and full by pressing the button on the front of the unit. The green LED above the button will light up. If it does not, check the battery compartment and remove any packaging to ensure the battery is properly installed. With the battery properly installed, let your Traeger wireless meat thermometer charge in the dock according to the instructions included with your meat thermometer.



Grill should be powered on and in an idle (not-cooking) state. In this state, tap the menu button.



While in the menu, turn the selection dial until the Add Bluetooth Accessory icon lights up in the menu bar and the meat thermometer pairing animation above displays on screen.

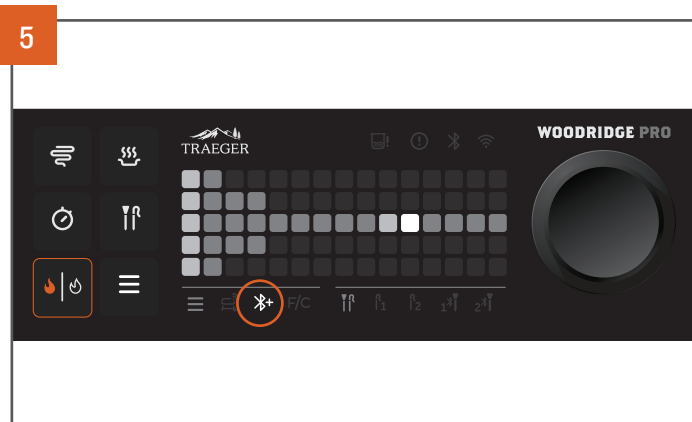


Press the selection dial to select this option and begin the pairing process.

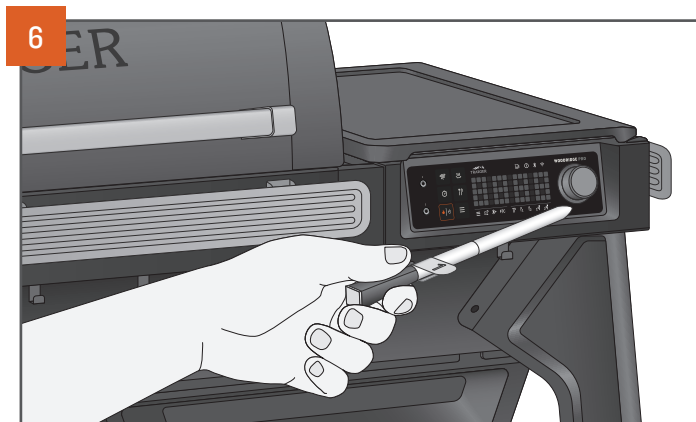
HOW TO USE ADDITIONAL GRILL FEATURES CONTINUED

PROBES CONTINUED

PAIRING YOUR BLUETOOTH TRAEGER WIRELESS MEAT THERMOMETER CONTINUED

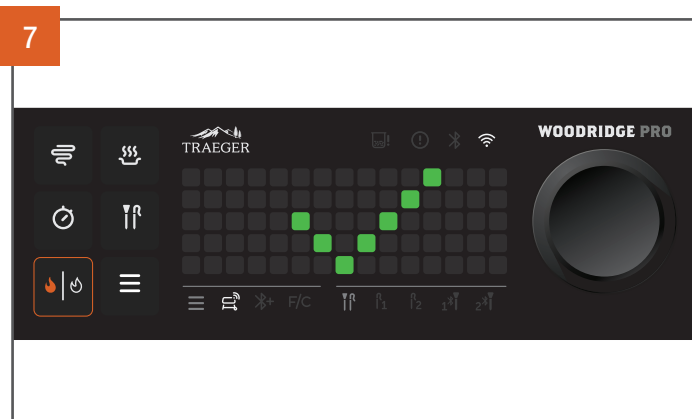


The screen will display a pairing animation, indicating that the grill is currently searching for Traeger wireless meat thermometer Bluetooth signal.



Remove the Traeger wireless meat thermometer from the dock and hold it close (within 3 ft) to your Traeger Woodridge Grill controller.

IMPORTANT: Traeger wireless meat thermometers must be removed and paired one at a time and in range of the grill. This will ensure that the grill will only pick up one Bluetooth signal at a time. A meat thermometer begins broadcasting its signal when it is removed from its dock.



When the grill successfully connects to your Traeger wireless meat thermometer, you will see a green check animation on the screen and a probe icon with a number 1 or 2. If this is the first meat thermometer you are pairing with the grill, 1 will light up. If it is the second meat thermometer paired to the grill, 2 will light up.

On the probe menu bar beneath the screen, you will now see this probe icon lit up (full brightness), indicating that this meat thermometer is connected. After five seconds, the probe icon will dim, indicating that it is no longer selected, and the grill will return to the Add Bluetooth setting. You can repeat steps 1-6 to pair a second meat thermometer.

NOTE: Pairing is a one-time process. Once you have successfully paired a Traeger wireless meat thermometer to your Traeger Woodridge Grill, the grill will recognise this meat thermometer when it is active (charged and removed from the dock) and within range of your grill.

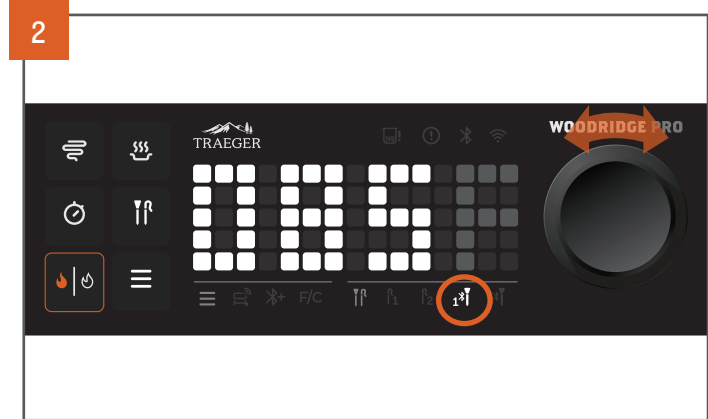
If pairing was not successful, an error message is displayed. This could be caused by one of the following:

- The meat thermometer battery could be dead.** Check to make sure the meat thermometer is fully charged and try again. This may require replacing the battery on your meat thermometer dock and allowing some time for the meat thermometer to recharge (we recommend four hours).
- The grill could be picking up multiple Traeger wireless meat thermometer Bluetooth signals.** Make sure that only one meat thermometer is removed from its dock and within range of the grill controller (the closer the better). Return any other Traeger wireless meat thermometer to its dock to stop it from sending its Bluetooth signal.
- The meat thermometer is already paired to another Traeger Woodridge Grill.** Meat thermometers will only pair with one grill at a time. If you'd like to stop using a meat thermometer with another grill and start using it with this grill, you will need to use the grill control to "forget" the meat thermometer from the prior grill before initiating the pairing process with this grill (see next section).

REMOVING A PREVIOUSLY PAIRED TRAEGER WIRELESS MEAT THERMOMETER FROM YOUR GRILL

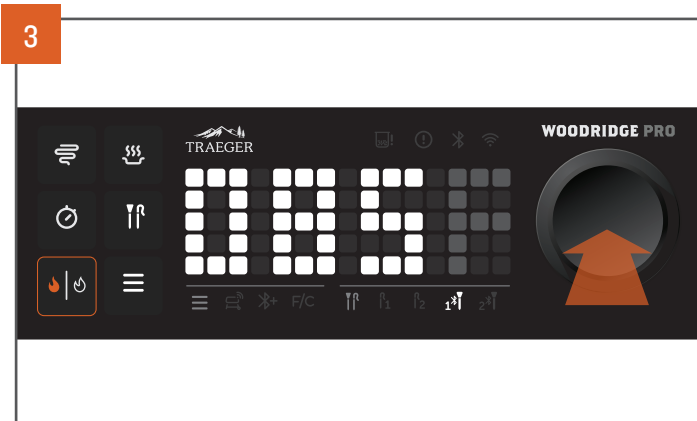


If you'd like to disconnect or unpair your Traeger wireless meat thermometer, tap the probe button.



Turn the selection dial to highlight the Traeger wireless meat thermometer that you'd like to disconnect, either meat thermometer 1 or 2.

NOTE: If you want to disconnect a wired probe, simply remove the probe connection from the jack.

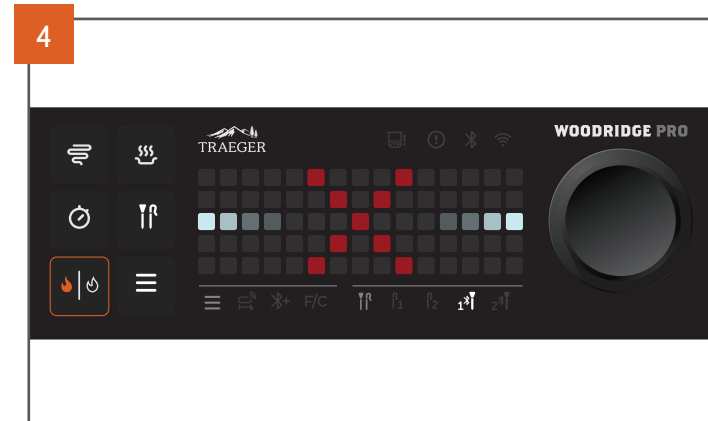


When the desired meat thermometer is highlighted in the probe menu bar beneath the dot matrix display (meat thermometer 1 shown above) and the current meat thermometer temperature is displayed, press and hold the selection dial for three seconds.

CONNECTING YOUR WIRED PROBES

Up to two wired probes can be connected using the physical probe jacks on the left of the controller.

Once plugged in, a wired probe can be used by tapping the probe button, just like the Bluetooth Traeger wireless meat thermometer.



If your meat thermometer has been successfully disconnected, you will hear an audible “disconnected” tone and the display will show this animation. The probe icon in the probe menu bar will flash and then turn off.

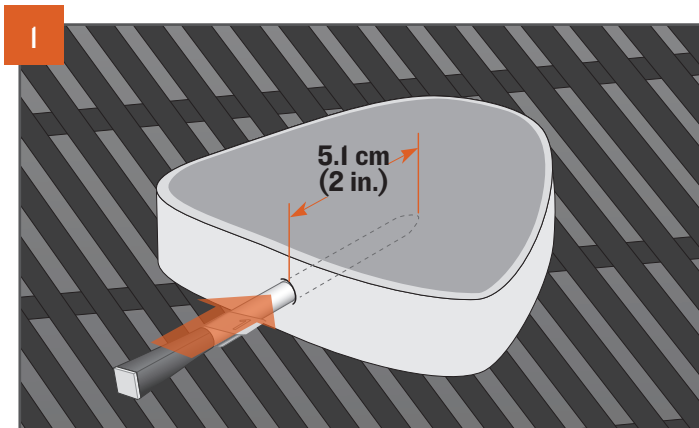


HOW TO USE ADDITIONAL GRILL FEATURES CONTINUED

PROBES CONTINUED

SETTING A GOAL TEMPERATURE ALARM FOR YOUR PROBES

Never overcook or undercook your proteins again! Use your controller or the Traeger App to set a probe goal alarm to alert you when your probe has reached a target internal temperature. You can set a goal for either the wired probes or your Traeger wireless meat thermometer.

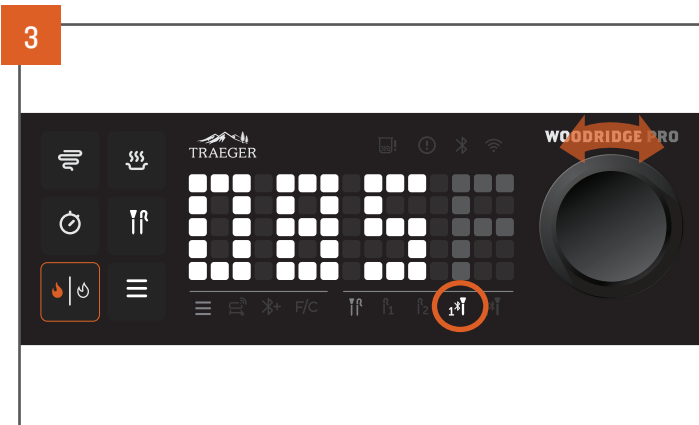


Insert the probe up to the notch, into the thickest part of the protein – avoid touching any bones or particularly fatty portions of the protein. The probe needs to be in the protein at least 5.1 cm (two inches). This probe may not be suitable if you cannot insert the probe two inches (5.1 cm) into the thickest part of the protein. After your probe has been inserted, load your food onto the preheated grill.

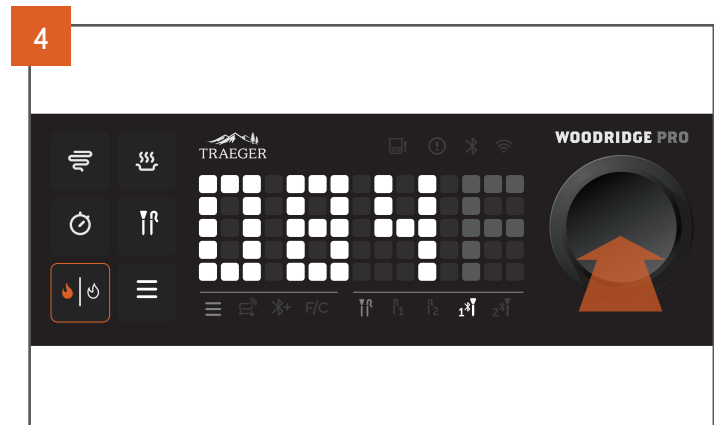


Tap the probe button.

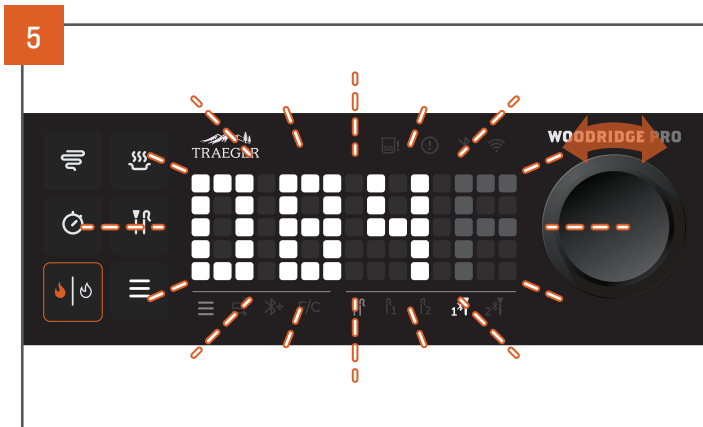
NOTE: After tapping this button, if you see “- - -” displayed instead of a probe temperature, this means that no probes are currently connected or active. See “Pairing Your Bluetooth Traeger Wireless Meat Thermometer” for instructions on how to connect/pair.



From the probe menu, use the selection dial to cycle through and highlight any of your probes that are currently connected and active. You will see the icon light up in the probe menu bar, and the current probe temperature will be displayed.



When the desired probe is highlighted in the probe menu bar, (in this example, Bluetooth meat thermometer 1), press the selection dial to select it.



After pressing the selection dial, the numbers on screen will flash, indicating you are in the selection mode. Turn the selection dial to your desired internal goal temperature.



Press the selection dial to confirm.



The goal temperature on screen will turn blue when the selection has been confirmed. After confirming this goal, the display will now alternate between showing the goal temperature (in blue) and the current probe temperature (in white) when this probe is highlighted. This probe icon in the probe menu bar turns to blue to indicate that a goal has been set. The controller will alert you when you have reached your target temperature.

HOW TO USE ADDITIONAL GRILL FEATURES CONTINUED

EDITING OR CANCELLING A GOAL TEMPERATURE ALARM



EDITING: If you'd like to edit a current probe goal alarm, simply tap the probe button, turn the selection dial to highlight your desired probe in the probe menu bar, and press the dial. Turn the selection dial to the desired temperature and press to lock in your setting.

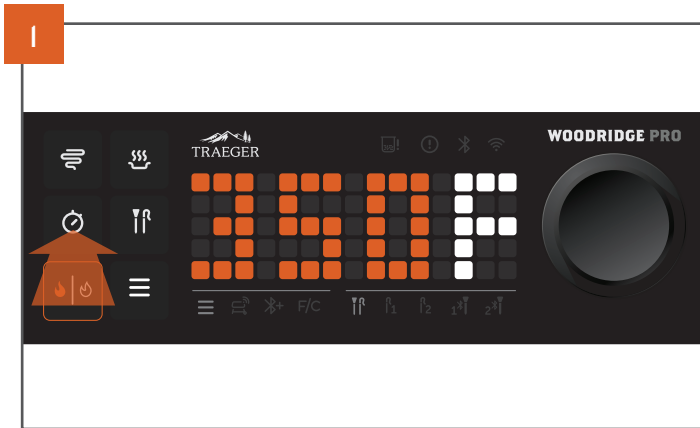


CANCELLING: If you'd like to cancel a probe goal alarm, simply tap the probe button and use the selection dial to navigate to the desired probe (in this example, Bluetooth probe 1). Then press and hold the selection dial for three seconds. After pressing and holding the selection dial, the goal alarm will be cancelled and the numbers will revert back to white and display the current probe temperature reading.

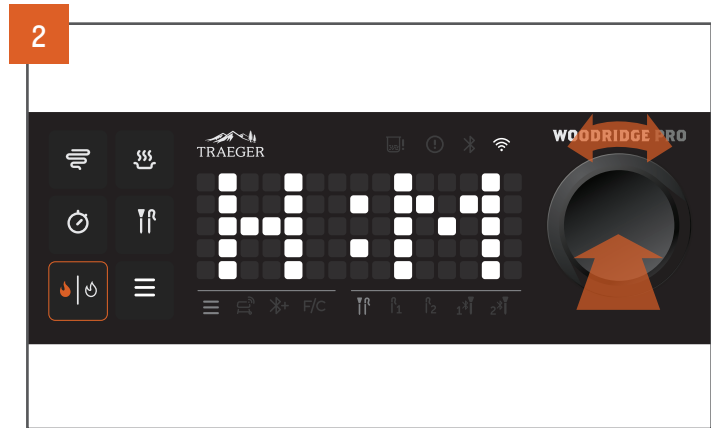
TIMER

You can set, monitor, edit, or cancel a timer on your controller or within the Traeger App.

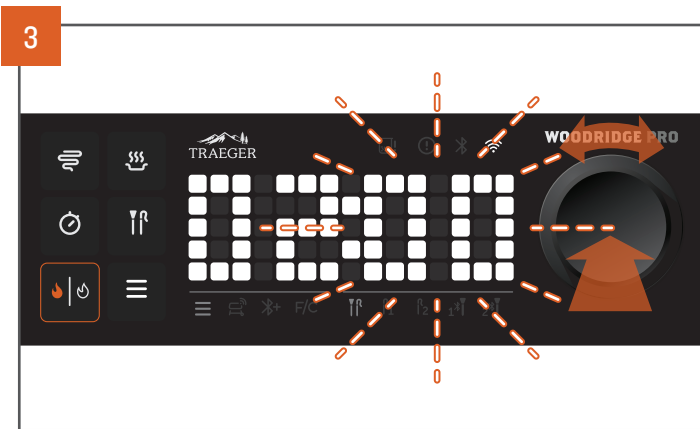
TO SET THE TIMER



Tap the timer button.



H and M will flash briefly, indicating that you can set hours on the left and minutes on the right. Hours will flash first. Turn the selection dial to your desired hours, then press the dial to lock in hours. If you do not wish to set any hours, press the selection dial when the screen displays 00:00.

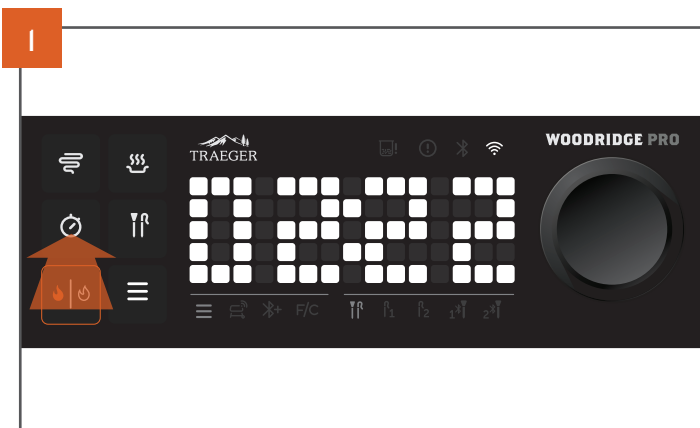


Minutes will now flash. Turn the selection dial to your desired minutes, then press the dial to lock in the minutes.

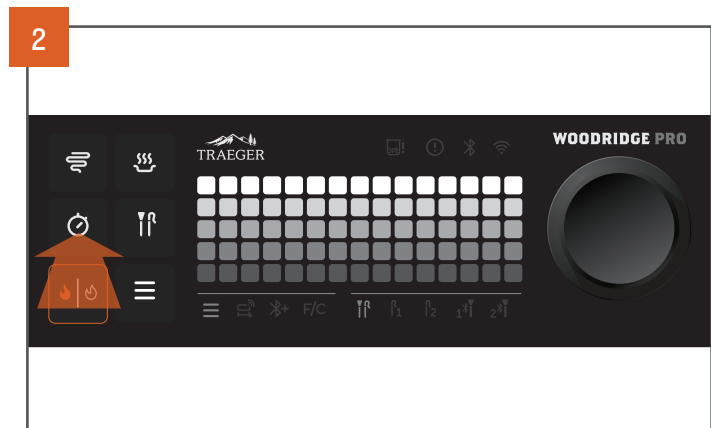


A timer animation will play on screen to indicate that the timer was successfully set. The timer LED button will stay lit up while a timer is set. With timer button selected, the remaining time will display on the screen. Once the remaining time is under an hour, the display will switch from showing "hours : minutes" to "minutes : seconds."

TO CANCEL THE TIMER



Tap the timer button so that the time remaining is displayed.



Press and hold the timer button for three seconds to clear the timer.

HOW TO USE ADDITIONAL GRILL FEATURES CONTINUED

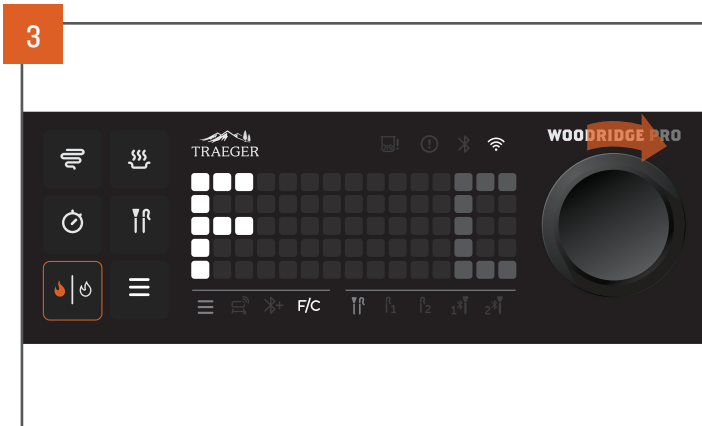
CHANGING TEMPERATURE UNITS



Tap the menu button.



Turn the selection dial until the "F/C" icon is lit in the menu bar. Press the dial to enter the selection mode.



Turn the selection dial to the desired selection: F for Fahrenheit or C for Celsius.

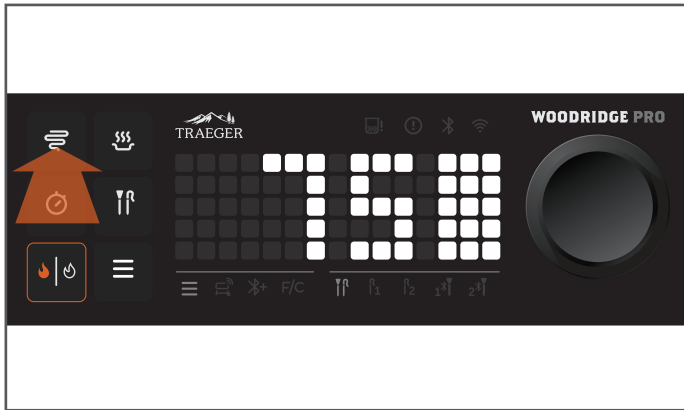


Press the selection dial to lock in and confirm your selection.



Return to your idle or home screen by tapping the menu button. The selected units will be displayed.

SUPER SMOKE OPTION



You can add more smoke flavour to your food by tapping the Super Smoke button at any time during grilling. Tap it again to cancel. You can also activate Super Smoke using the Traeger App.

NOTES:

- Super Smoke can only be activated when the grill temperature is between 185°–225°F (85°–107°C).
- Smoke will be translucent and blue, not thick and white.

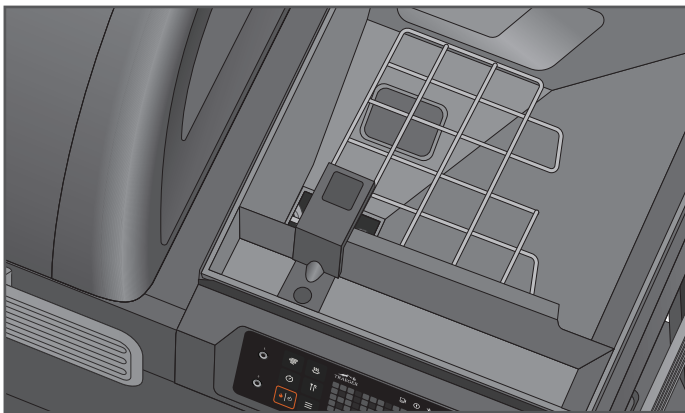
KEEP WARM FUNCTION



Keep Warm can be used to pause the cook cycle at any time during grilling and maintain the grill temperature at a low temperature. Tap the keep warm button to activate the function. Tap the keep warm button again to resume cooking.

NOTE: The Keep Warm function is not designed to cook your food to proper food safety standards.

TRAEGER PELLET SENSOR

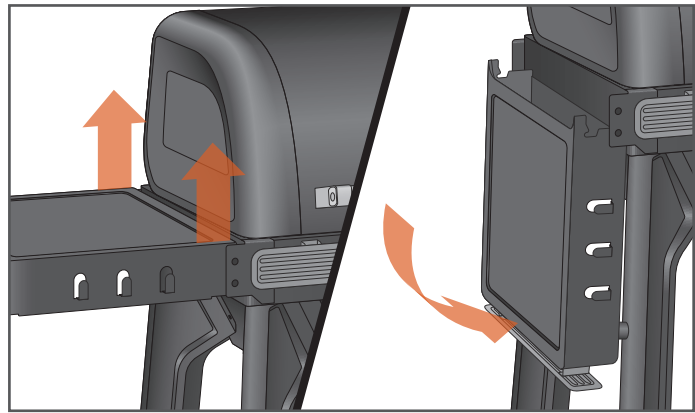


The Traeger pellet sensor monitors the supply of pellets. Once selected from the menu, it will display the current level of pellets, in 5% increments.

If the Traeger pellet sensor is properly connected, it will display “PELLET SENSOR Pellet Level: XXX%.” If the Traeger pellet sensor is not properly connected, it will display “PELLET SENSOR Disconnected Pellet Level: 0%.”

The Traeger pellet sensor allows you to check the status of your pellet level remotely using the Traeger App. This system will send you push notifications and alarms through the Traeger App on your smart device when your pellets are getting low, protecting your cook from running out of fuel.

FOLDING SIDE SHELF



To fold down the side shelf, lift shelf off of top bolts and swing down. Reverse to return shelf to the normal position.

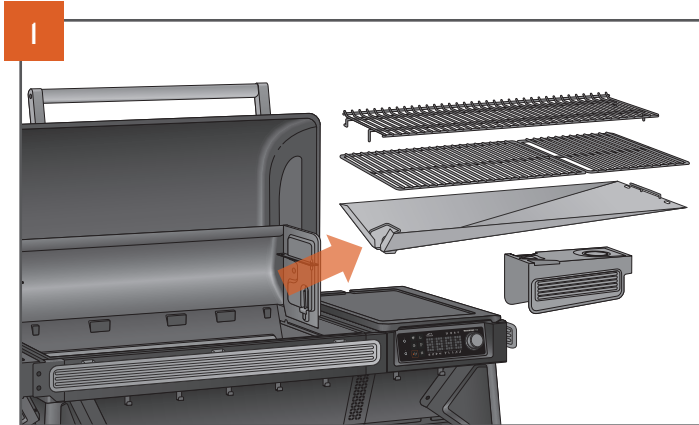
HOW TO USE ADDITIONAL GRILL FEATURES CONTINUED

AUGER PRIMING FUNCTION

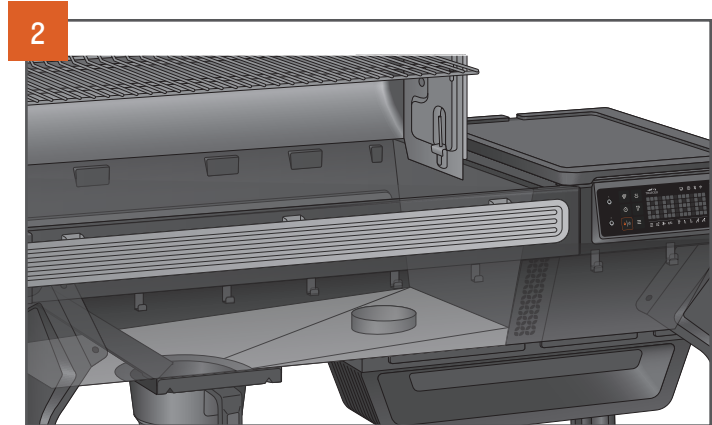
Priming the auger will allow you to manually move the auger. This function should be used if you need to clear any pellets from the auger tube or if you want to fill the auger with pellets after running out of them.



WARNING! FIRE HAZARD
ALWAYS ALLOW GRILL TO COOL COMPLETELY BEFORE USING THE AUGER PRIMING FUNCTION.



1 Make sure the grill is idle and not cooking. Remove the grill grates, drip tray, and heat baffle.



2 Make sure the firepot is not full of pellets.



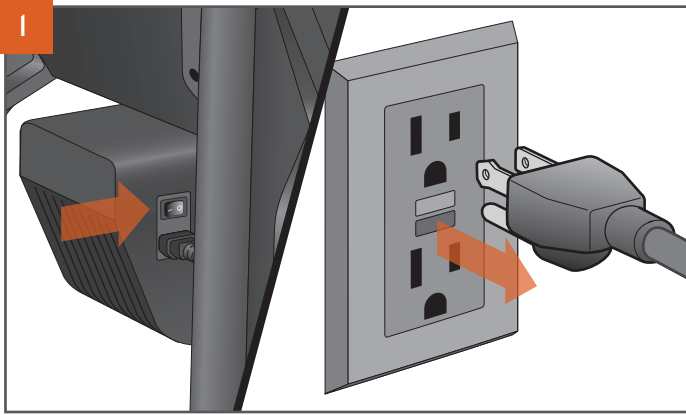
3 When the grill is in idle (display showing: --- F), press and hold both the ignite/shutdown button and the selection dial. The auger will begin to move and the screen will display the auger moving animation.

If you are using this function to bring fresh pellets to the firepot, continuing holding the ignite/shutdown and selection dial together until pellets begin to fall into the firepot; then release both buttons. If you are using this function to clear pellets from the firepot, continue holding the ignite/shutdown and selection dial together until all pellets have exited.

Once the auger has been primed, check the firepot and remove anything that fell in. Ensure your firepot is clean and empty before ignition.

HOPPER CLEAN-OUT

Your Traeger Grill has a hopper clean-out system that allows you to remove pellets from the pellet hopper or quickly change from one pellet flavour to another without making a mess.



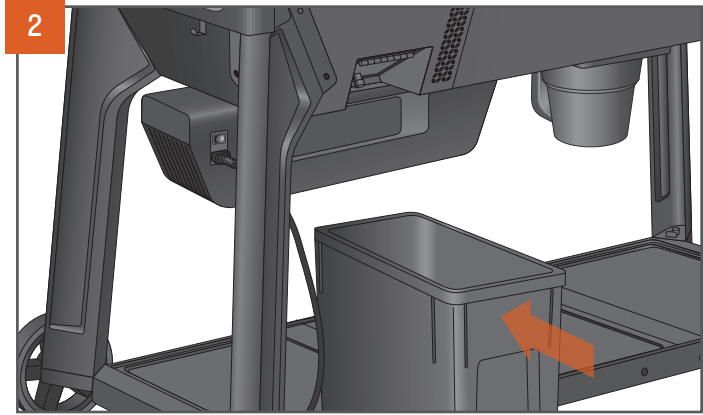
Press the main power switch to OFF (0) and disconnect the power cord. If the grill is still hot, allow it to cool completely.

NOTE: Plug appearance may vary by region.

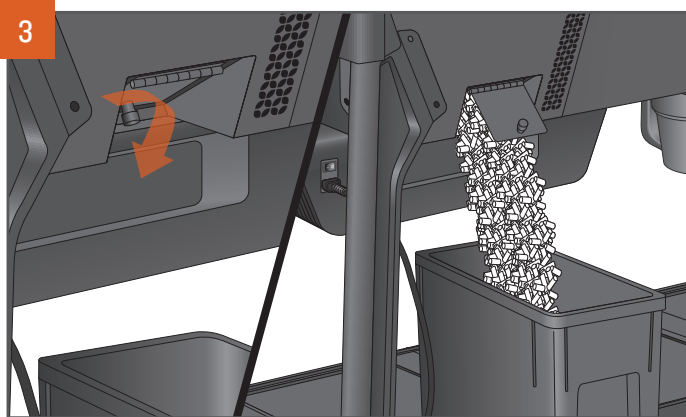


WARNING! ELECTRICAL SHOCK HAZARD
HAZARDOUS VOLTAGE IS PRESENT, WHICH CAN
SHOCK, BURN, OR CAUSE DEATH.

- GROUND FAULT CIRCUIT INTERRUPTER (GFCI) PROTECTION MUST BE PROVIDED ON THE CIRCUIT(S) OR OUTLET(S) TO BE USED FOR THE OPERATION OF THIS TRAEGER GRILL.



Before emptying the hopper, make sure that the Traeger StayDry Pellet Bin (sold separately) is placed directly underneath the pellet release door.



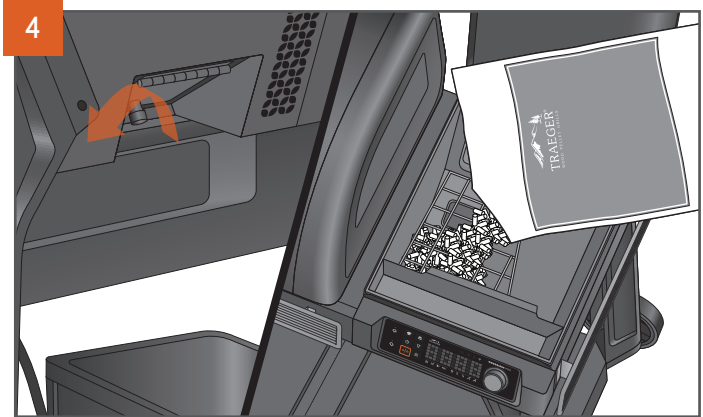
Unscrew the knob on the back of the auger box and open the pellet release door. Pellets will empty into the StayDry Pellet Bin. Vacuum out any remaining sawdust from the hopper.



WARNING! DO NOT EMPTY OUT THE HOPPER UNTIL
GRILL HAS COMPLETELY COOLED AND THE POWER IS
OFF; OTHERWISE, PELLETS MAY BE VERY HOT.



WARNING! DO NOT PLACE YOUR HAND IN THE
HOPPER PAST THE SAFETY GRATE.



Once the hopper is empty, close the door and tighten the knob. Refill the hopper with a different flavour of TRAEGER HARDWOOD PELLETS.

MAINTAINING YOUR GRILL

Do you love bacon, sausage, and brisket? We do, too, but after cooking these fattier cuts, it's more important than ever to remove grease from the grill. Fortunately, it's easy to do. When the grill has cooled to a warm temperature, scrape grill grates and wipe up this grease from the drip tray (be careful not to burn yourself). This will ensure that everything runs smoothly the next time you fire up, especially if you plan to cook something hot and fast!

1. BEFORE EACH COOK:

Remove any buildup from the drip tray, or replace the drip tray liner. Check the EZ-Clean Grease & Ash Keg, empty if full, and replace with a new EZ-Clean Grease & Ash Keg liner.



PRO TIP: Cover the drip tray only with genuine Traeger branded Drip Tray Liners. Using foil or other materials will significantly impact the performance of the grill and could damage the drip tray or grill.

2. AFTER EACH COOK:

After shutdown, remove any excess food from the grates while still warm. Scrape all grease into the EZ-Clean Grease & Ash Keg. Reinstall the Ember Shield.

NOTE: When scraping out grease, do not use a metal scraper.

WARNING To avoid injury, ensure all ash is cooled before cleaning.

3. MONTHLY:

Check the firepot and remove ash in, around, and underneath. Vacuum the ash from the inside of the firepot. Scrape creosote from the backsplash and the back of the grill lid. Do a final wipe-down of the grill cavity with Traeger Grill Cleaner. Remove and clean out the grease drain chute. Remove ash by sweeping it into the EZ-Clean Grease & Ash Keg.

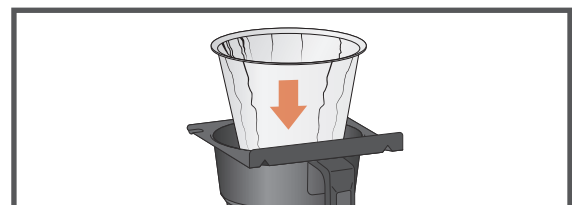
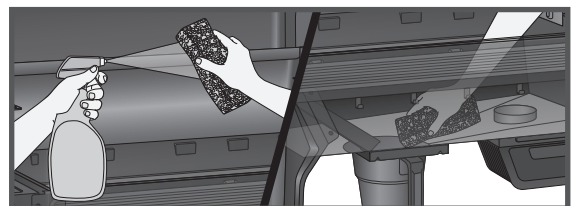
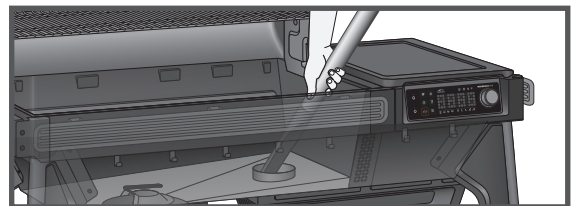
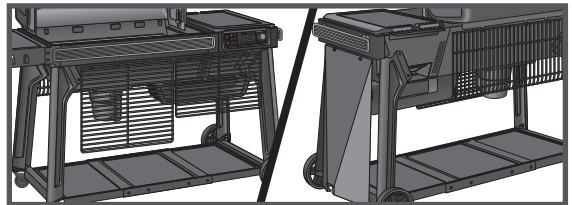
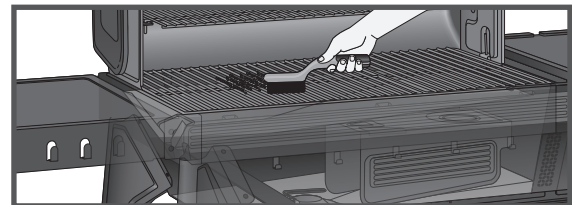
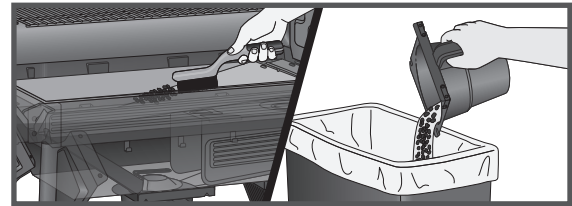
NOTE: When scraping out creosote, do not use a metal scraper.

4. AS NEEDED:

Replace the EZ-Clean Grease & Ash Keg liner when full.

WARNING Fire Hazard: Grease fires are most frequently caused by failing to properly maintain the grill by not cleaning the grease from the grill on a consistent basis.

WARNING Press the main power switch to OFF (0) and disconnect the power cord before initiating any of the maintenance below.





5. CHECKING THE EZ-CLEAN GREASE & ASH KEG BEFORE EVERY COOK

▲ WARNING Make sure that the grill is COLD and ashes are extinguished and COLD before checking the EZ-Clean Grease & Ash Keg.

▲ WARNING Failure to empty the EZ-Clean Grease & Ash Keg could result in a serious fire.

Underneath the grill body there is a keg that collects both ash and grease. **This should be checked before every cook and emptied when full.** To remove and check the keg, simply grab the keg with two hands and slide it out. Remove the disposable liner and replace with a new one. See Step 10, Disposal of Ashes, for proper ash disposal.

NOTE: Traeger's keg liners will help keep this a clean and easy task.

6. CLEANING YOUR TRAEGER GREASE MANAGEMENT SYSTEM ("TGMS"):

During your cooks, grease drippings will fall onto (i) the grease drip tray and be channelled into (ii) the grease drain chute, (iii) to be collected in the EZ-Clean Grease & Ash Keg. These three components are the components of the Traeger Grease Management System (TGMS). Grease will accumulate in all of these locations and should be regularly cleaned to reduce the risk of fire.

How often you need to clean the TGMS depends on the fat content of your food. Fattier foods will require cleaning of the TGMS more often, and sometimes you will need to clean the TGMS after every cook.

Visible pieces of food and bits of hardened grease or other buildup indicate a need for cleaning.

All components of the TGMS should be inspected before each use for signs of grease buildup.

▲ WARNING Accumulated grease is easier to clean off when the grill is still warm—not hot. **Be careful not to burn yourself. Always wear heat-protective gloves when cleaning.**

Clean the grease out of the grease drain chute. We recommend cleaning this location regularly.

Remove all grill grates. This will provide access to the grease drain chute opening inside the grill. Scrape the grease accumulated on the drip tray down through the grease drain chute using a stiff, nonmetallic tool. Much of the loosened grease can be pushed down through the grease drain chute and will fall into the EZ-Clean Grease & Ash Keg. Wipe up remaining grease residue with paper towels or disposable rags.

Regularly clean the grease out of the grill on the interior bottom and sides. If grease is allowed to build up, a grease fire could result.

Scrape the grease accumulation from inside the grill using a stiff, nonmetallic tool. Much of the loosened grease can be removed using paper towels or disposable rags. Excessive scraped-off ash residue can be cleaned using a vacuum cleaner as described in Step 9 (at right) when cleaning the firepot of ashes.

Inspect and clean the heat baffle for any grease or debris.

7. CREOSOTE REMOVAL:

When wood pellets are burned slowly, they produce tar and other organic vapors that combine with expelled moisture to form creosote. The creosote vapors condense in the relatively cool exhaust vent of a slow-burning fire. As a result, creosote accumulates on the exhaust vent lining. When ignited, creosote makes an extremely hot fire. Airborne grease particles will travel through the cooking chamber, and some of this airborne grease will accumulate on the exhaust vent lining, similar to creosote, which could contribute to a fire.

Periodically scrape the creosote and grease accumulation from the back of the backsplash and back of the grill lid. Once the creosote and grease residue have been loosened from the interior lining and ventilation gaps in this downdraft system, much of it can be removed with paper towels or disposable rags. Do not spray water or other liquid cleaners onto the inside of your grill to remove creosote.

NOTE: Inspect the Traeger Exhaust System every time you refill the hopper with pellets to determine when a creosote and/or grease buildup has occurred.

When creosote or grease has accumulated, it should be removed to reduce the risk of a fire.

8. OUTSIDE STORAGE:

▲ CAUTION If the grill is stored outside, care should be taken to ensure that water does not get into the pellet hopper. Wood pellets expand greatly when wet and will jam your auger. Always cover your grill when not in use with a Traeger Grill Cover. This custom-fit cover can be purchased at traeger.com.

9. CLEANING THE ASH FROM INSIDE AND AROUND THE FIREPOT (AFTER APPROXIMATELY 20 HOURS OF COOKING):

▲ WARNING Make sure that the grill is COLD and ashes are extinguished and COLD before cleaning the ash.

▲ WARNING Disposal of ashes should be done only according to the following instructions.

Excess ash in the firepot will hamper ignition and may cause your fire to go out. The firepot should be inspected regularly and cleaned to remove the ash buildup. Again, cleaning the ash from in and around the firepot should be done only when the grill and ashes are COLD.

Remove the grill grates, drip tray, heat baffle, ember shield, and grease drain chute to provide access to the firepot and the interior of the grill. Much of the ash outside of the firepot can be removed from the grill with an ash vacuum cleaner.

▲ WARNING A dedicated vacuum cleaner is the best way to remove ashes from the firepot, but this must be done with extreme care to avoid the risk of fire. Again, cleaning the ash from in and around the firepot should be done only when the grill and ashes are COLD.

MAINTAINING YOUR GRILL CONTINUED

An ash vacuum cleaner having a metal collection canister without a bag would be best for this task. However, almost any vacuum cleaner will work safely if this procedure is properly followed.

After ensuring that the ash in the firepot is COLD, vacuum the ash from the inside of the firepot.

- a. If your vacuum cleaner is a bagless model, empty any previously accumulated debris from the collection chamber. Then vacuum the ash from the inside of the firepot. Once the firepot is clean, empty the collection chamber into the metal container, handled in the manner described below under Disposal of Ashes, without delay. Make sure that there is no remaining ash residue left in the collection chamber.
- b. If your vacuum cleaner is a model that uses a disposable bag, install an unused bag in the machine. Then vacuum the ash from the inside of the firepot. Once the firepot is clean, remove the bag from the vacuum cleaner and place it in a metal container, handled in the manner described under Disposal of Ashes below.

10. DISPOSAL OF ASHES:

⚠ WARNING Ashes should always be completely cool before handling. Ashes should be placed in a metal container with a tight-fitting lid. The closed container of ashes should be placed on a noncombustible floor or on the ground, well away from all combustible materials, pending final disposal. Ashes should be retained in the closed container until they are disposed of.

11. CLEANING THE GRILL GRATES:

⚠ WARNING Cleaning the grill grates works best while they are still warm. **Be careful not to burn yourself. Always wear heat-protective gloves when cleaning.** We recommend keeping a scraper near the grill. After removing your food, give the grill grate

a quick brushing. It takes only a minute and it will be ready the next time you want to use the grill.

12. CLEANING OUTSIDE SURFACES:

⚠ WARNING Press the main power switch to OFF (0) and disconnect the power cord before initiating cleaning.

Use a disposable rag or cloth dampened with Traeger Grill Cleaner or warm, soapy water to wipe the grease from the outside of the grill. **DO NOT** use oven cleaner, abrasive cleansers, or abrasive cleaning pads on the outside grill surfaces.

13. TESTING THE GRILL AFTER CLEANING:

Before replacing the grease drain chute, ember shield, heat baffle, drip tray, and the grill grates, plug the power cord into a properly grounded/earthed electrical outlet protected by a Ground Fault Circuit Interrupter (GFCI) and press the main power switch to ON (I). Set the temperature and tap the ignite/shutdown button. Pellets should fall into the firepot and the hot rod should begin to heat (it will start to turn red).

⚠ WARNING Do not touch the hot rod.

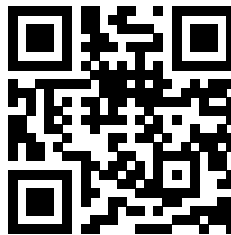
When flames start to come out of the firepot, run the shutdown cycle. Let the grill cool down. Now you're ready to place the grease drain chute, ember shield, heat baffle, drip tray, grill grates, and food back onto the grill.

14. POWER CORD

If the power supply cord is damaged, it must be replaced by a special cord assembly available from Traeger.

FREQUENTLY ASKED QUESTIONS

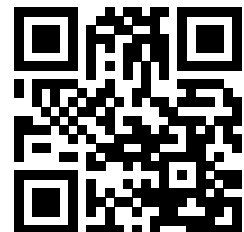
Scan this QR code to take you to Frequently Asked Questions.



TROUBLESHOOTING

ERROR MESSAGES

Although rare, you may see an error or warning message display on your control panel. Scan the QR code to go to traeger.com/support for a list of error messages and how to resolve them.



OPERATING TIPS

1. We are always working to improve your grill's performance. Make sure your grill is connected and has the latest firmware update. For instructions on checking your firmware version, go to traeger.com.
2. You can change the temperature at any time during grilling to increase or decrease cooking temperature. However, temperatures should not be changed frequently; doing so will cause them to vary. It is best practice to give the grill some time to reach the desired temperature before making additional temperature changes.
3. To change between Fahrenheit and Celsius: Tap the menu button. Scroll with the selection dial to the F/C icon. Press the dial to select. Then select F or C with the selection dial, and press the dial to confirm.
4. Your Traeger Grill is designed to operate with the lid closed at all times. Opening the grill lid greatly lengthens your cooking time and will cause the temperature to drop. Do not open the lid before the grill has reached the set temperature.
5. Do not overload the cooking surface with excessive amounts of food that reach beyond the edges of the footprint of the drip tray. This can lead to interference with proper cooking airflow and may lengthen the time to reach the set temperature, causing the grill to not work properly.
6. Cook to temperature, not to time.
7. Always take into account the type of food you are cooking:
 - Generally, thin foods need high heat and shorter cook times, while thicker foods need low heat and longer cook times.
 - Vegetables take longer to cook than meats at the same cooking temperatures.
 - Always check that the internal temperature of the meat that you are cooking reaches a safe temperature for eating.
 - Putting frozen, raw, cold, or otherwise uncooked food on the grill may result in a temporary drop of your grill's internal temperature.
8. Keep the grill clean. Regularly inspect your grill for accumulated grease. Grease fires are caused by not properly maintaining the grill and failing to clean the Traeger Grease Management System (TGMS) on a consistent basis (see "Maintaining Your Grill" on pages 34-36). Even if there is ample room in the grill, be cautious of loading excessive amounts of food that can release large quantities of grease (for example, more than a pound of bacon). If the grill has not been well maintained or if your previous cooks have produced large quantities of grease, you **MUST** clean the grease from the grill before using it again.

SERVICE



TRAEBER'S LEGENDARY CUSTOMER SERVICE is the best out there. If you have any questions about your Traeger Grill or need tips on cooking your first holiday turkey, our seasoned experts have your back. We're here for you 365 days a year, including holidays. For assistance with assembly, installation, safe operation, parts, or general customer service, you can visit our website traeger.com/support or you can phone or write us at:

TRAEBER'S CUSTOMER SERVICE

Please visit: traeger.com/support

To phone, refer to: <https://www.traeger.com/support/international-contact-info>

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

TRAEGER GRILL WARRANTY



10-YEAR LIMITED WARRANTY

Traeger Pellet Grills Europe ApS, Kattogatvej 40, 2150 Copenhagen, Denmark, ('Traeger') warrants this Traeger grill for the components, coverage, and warranty period listed in the table below under normal use and proper maintenance. This warranty is granted in addition to your rights as purchaser under the laws of your country of residence and does not deprive you of the protection afforded to you by the laws of your country of residence. The respective warranty period starts from the date of conclusion of the original purchase contract from a Traeger authorised dealer and is granted to customers in Europe. A list of Traeger authorised dealers is available at <https://www.traeger.com/dealers> (together each an "Authorised Seller"). The warranty period and coverage for the replacement parts shall be as follows:

Warranty Periods and Coverage		
Components	Warranty Period	Coverage
Body, Legs, Shelves, and Hopper Cover	10 Years	Will Not Rust Through
Controller, Auger Motor, Auger, and Fan	3 Years	Material and Manufacturing Defects
Drip Tray, Ember Shield, and Heat Baffle	3 Years	Material and Manufacturing Defects
Enamelled Grill Grates	3 Years	Will Not Rust Through
Hot Rod, Cord, RTD, and Thermocouple	2 Years	Material and Manufacturing Defects
Meat Probe and Wireless Meat Thermometers	2 Years	Will Not Rust Through



Traeger grills are designed to be modular for simple repair by regular users. Traeger's entire obligation under this warranty shall be to provide you with replacement of any defective parts and to provide you with instructions on how to make the replacement yourself. Traeger may replace defective parts with new or refurbished parts. Traeger reserves the right to inspect any grill (shipping paid by Traeger) and to analyse any usage information including, without limitation, any digital connected grill data (to the extent covered by the data protection policy). To validate and process a warranty claim Traeger may require that you provide reasonable evidence of your issue, including participating in video chats, phone conversations, providing photos, and providing other relevant information. Labour charges connected with the replacement of defective parts and freight charges to ship parts shall be paid at your expense.

Without limiting the exclusions stated above, there is no warranty coverage for: (i) paint damage caused by grease fires; (ii) UV exposure; (iii) normal wear and tear; and (iv) warping of the drip tray or heat baffle. Further, this warranty shall not apply if: (i) the grill is not assembled or operated in accordance with Traeger's operating instructions provided with this grill; (ii) the grill is not purchased from Traeger or an Authorised Seller; (iii) the grill is resold or traded to another owner; (iv) there has been unauthorised use of any third party components, parts, or accessories; (v) fuels other than wood pellets designed for wood pellet grills and barbeques have been used with the grill; (vi) wood stove heating pellets are used in the grill; (vii) the grill has been used in a commercial or food service application; (viii) the user has allowed the grill to become damaged, abused, or otherwise failed to maintain the grill in accordance with Traeger's operating instructions; or (ix) there has been any unapproved modification of this grill.

Please note that because Traeger is unable to oversee or control the quality of its products sold by unauthorised sellers, Traeger's warranty is only available if you purchased your grill from an Authorised Seller. Traeger's warranty extends only to products purchased from an Authorised Seller.

To process a warranty claim, contact Traeger's Customer Service at the phone number or address listed above. Traeger requires proof of your date of purchase from an Authorised Seller. We therefore recommend you retain your sales slip or invoice along with this manual with your valuable documents.

ADDITIONAL IMPORTANT WARRANTY INFORMATION

- We are not responsible for items lost in transit when returned to us for warranty purposes. For this reason, we highly recommend getting a tracking number or delivery confirmation when shipping your package.
- The component to be replaced that you send to us becomes the possession of Traeger and will not be returned to you.

This warranty shall be governed by the laws of Denmark. This choice of law does not deprive you of the protection afforded to you by the laws of your country of residence.





WELCOME
TO THE
TRAEEGERHOOD

FOLLOW US @TRAEEGERGRILLS



Traeger Pellet Grills LLC
533 South 400 West
Salt Lake City, UT 84101

traeger.com

© 2025 Traeger Pellet Grills LLC. All Rights Reserved.
Patent: www.traeger.com/patents

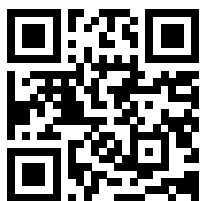


MANUEL D'UTILISATION

L'UNE DES PRINCIPALES CAUSES D'INCENDIE EST LE NON-RESPECT DES ESPACES REQUISES (ESPACES D'AIR) AVEC LES MATÉRIAUX COMBUSTIBLES. IL EST EXTRÊMEMENT IMPORTANT QUE CE PRODUIT SOIT INSTALLÉ CONFORMÉMENT À CES INSTRUCTIONS.

WOODRIDGE PRO

BIENVENUE DANS L'ÈRE DU FEU DE BOIS.
NOUS VOULONS QUE VOUS TIRIEZ LE MEILLEUR PARTI DE VOTRE TRAEGER.



T18987

PRÉCAUTIONS DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

VEUILLEZ LIRE L'INTÉGRALITÉ DES INSTRUCTIONS AVANT D'INSTALLER ET D'UTILISER VOTRE BARBECUE TRAEGER

LÉGENDE DES ALERTES DE SÉCURITÉ

▲ DANGER Indique une situation dangereuse imminente qui, si elle n'est pas évitée, peut entraîner la mort ou des blessures graves.

▲ AVERTISSEMENT Indique la possibilité de blessures corporelles graves si les instructions ne sont pas respectées.

▲ ATTENTION Indique une situation potentiellement dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, peut entraîner des blessures mineures ou modérées.

L'UNE DES PRINCIPALES CAUSES D'INCENDIE EST LE NON-RESPECT DES ESPACES REQUISES (ESPACES D'AIR) ENTRE LES MATÉRIEAUX COMBUSTIBLES ET LE BARBECUE. IL EST EXTRÊMEMENT IMPORTANT QUE CE PRODUIT SOIT INSTALLÉ CONFORMÉMENT À CES INSTRUCTIONS.

Bien utilisé et entretenu, la cuisson au feu de bois sur un barbecue Traeger vous offre, ainsi qu'à vos amis et à votre famille, des années de plaisir. Votre nouveau barbecue Traeger est spécialement conçu pour faciliter la cuisson tout en offrant une performance optimale pour les aliments les plus savoureux.

Veillez lire l'intégralité de ce manuel avant l'installation et l'utilisation. Tous ceux qui utilisent le barbecue doivent aussi préalablement lire l'intégralité de ce manuel. Le non-respect de ces instructions pourrait entraîner des dommages et des blessures corporelles, voire la mort. Contactez les autorités locales en matière de sécurité incendie ou de construction afin de connaître les exigences d'installation dans votre région. **Conservez ces instructions.** Si vous installez cette unité pour quelqu'un d'autre, donnez ce manuel au propriétaire pour qu'il le lise et puisse le consulter ultérieurement.

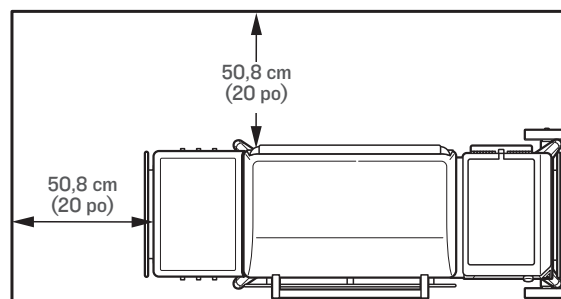
▲ DANGER Risque lié au monoxyde de carbone

La combustion de granules bois génère du monoxyde de carbone qui peut entraîner des maladies, des blessures graves, voire la mort. Respectez ces directives pour éviter que ce gaz sans couleur ni odeur ne vous intoxique vous et votre famille, vos animaux de compagnie ou autres :

- N'utilisez votre barbecue Traeger qu'à l'extérieur, dans un endroit bien ventilé. Ce barbecue est conçu **UNIQUEMENT POUR UN USAGE EN EXTÉRIEUR.**
- N'utilisez **jamais** le barbecue Traeger dans un endroit clos ou sans aération adéquate.
- Il faut connaître les symptômes d'une intoxication au monoxyde de carbone : maux de tête, étourdissements, faiblesse, nausées, vomissements, somnolence et confusion. Le monoxyde de carbone réduit la capacité du sang à transporter l'oxygène. De faibles niveaux d'oxygène dans le sang entraînent une perte de conscience et la mort.
- Consultez un médecin si vous ou quelqu'un d'autre présente des symptômes de type rhume ou grippe lorsque vous cuisinez ou que vous êtes à proximité de cet appareil. Une intoxication au monoxyde de carbone, facilement confondue avec un rhume ou une grippe, est souvent détectée trop tard.
- La consommation d'alcool ou de médicaments augmente les effets de l'intoxication au monoxyde de carbone.
- Le monoxyde de carbone est particulièrement toxique pour les mères et leur bébé pendant la grossesse, pour les nouveau-nés, les personnes âgées, les fumeurs, et les personnes présentant des problèmes du sang ou de circulation sanguine, comme l'anémie ou les affections cardiaques.

▲ AVERTISSEMENT Risque d'incendie

- Lorsque le barbecue Traeger est utilisé, il faut maintenir une distance **MINIMUM** de 50,8 cm (20 po) entre le barbecue et tout autre matériau combustible à proximité, y compris les rampes en bois, le revêtement de la maison, les cadres de fenêtres, les meubles, les arbres, les poubelles, etc.



- N'installez pas et ne faites pas fonctionner ce barbecue à l'intérieur ou sous un plafond ou un surplomb combustible.
- N'installez pas ou ne faites pas fonctionner le barbecue Traeger sur des sols ou des surfaces inflammables.
- Ne placez pas la housse du barbecue ou tout autre objet inflammable dans l'espace de rangement sous le barbecue.
- Pour réduire le risque d'incendie, retirez les casseroles et les poêles de l'appareil lorsqu'il fonctionne sans surveillance.

▲ AVERTISSEMENT Risque d'incendie

- Gardez votre barbecue Traeger propre. Les feux de graisse sont causés par un mauvais entretien de votre barbecue et par le fait de ne pas nettoyer régulièrement le système de gestion des graisses Traeger (voir « Entretien de votre barbecue » à la page 34).
- Même s'il y a beaucoup de place dans le barbecue, faites attention de ne pas le charger de quantités excessives d'aliments pouvant libérer de beaucoup de graisse inflammable (par ex. du lard).

- Ne placez pas d'aliments près du bord du barbecue où les gouttes de graisses pourraient tomber à côté de la cuvette d'égouttage des graisses et rester au fond du barbecue où elles risquent d'entrer en contact avec les braises du foyer et s'enflammer.
- Assurez-vous que le boîtier de la tarière est correctement installé. Si le boîtier de la tarière n'est pas installé correctement, les granules ne descendront pas correctement dans le foyer, ils peuvent s'accumuler et endommager le barbecue.
- Assurez-vous toujours que la goulotte d'évacuation de la graisse, le déflecteur de chaleur, et la cuvette d'égouttage sont correctement installés sur leurs supports de positionnement. S'ils ne sont pas installés correctement, la chaleur directe et les flammes du foyer peuvent provoquer un feu de graisses et endommager le système de gestion des graisses Traeger. L'eau pourrait également pénétrer et endommager le système de gestion de la graisse Traeger.
- **N'utilisez jamais** d'essence, de combustible de lanterne de type essence, de kérosène, de l'essence pour briquet, ou d'autres matériaux inflammables pour allumer ou « raviver » un feu.
- **N'utilisez ou ne stockez jamais** de liquides ou d'autres matériaux inflammables à proximité du barbecue.
- **Ne tentez jamais** de surchauffer le barbecue en ajoutant un surplus de granules ou d'autres matériaux inflammables dans le foyer ou la trémie.

▲ DANGER En cas de feu de graisse, assurez-vous que le couvercle du barbecue et le couvercle de la trémie sont fermés, puis débranchez immédiatement le barbecue si vous pouvez le faire en toute sécurité. Éloignez-vous du barbecue jusqu'à ce que le feu soit complètement éteint et que le barbecue soit froid. Jusqu'à ce que le feu soit complètement éteint et que le barbecue ait refroidi :

- **Ne déplacez pas** le barbecue ;
- **Ne jetez pas** d'eau sur le barbecue ;
- **N'utilisez pas** de sel ou de bicarbonate de soude pour éteindre un feu de graisse ; et
- **N'essayez pas** d'étouffer le feu.

Si le couvercle et la trémie du barbecue sont fermés, le feu sera privé d'oxygène et s'éteindra de lui-même. Ne laissez jamais le couvercle du barbecue ou de la trémie ouvert pendant un feu de graisse ; si le couvercle du barbecue est ouvert, utilisez un outil incombustible qui vous permettra de fermer le couvercle du barbecue tout en gardant une distance de sécurité par rapport au barbecue. Un extincteur homologué toutes catégories (catégorie ABC) doit être utilisé si le feu n'est pas contenu dans le barbecue. Si un incendie non maîtrisé se produit, appelez immédiatement les pompiers. Lorsque le feu est complètement éteint, laissez le barbecue refroidir complètement. Retirez tout ce qui se trouve à l'intérieur de votre barbecue, y compris tous les composants internes (grilles de barbecue, cuvette d'égouttage, déflecteur de chaleur), les casseroles et poêles, ainsi que les aliments. Nettoyez l'ensemble du barbecue, y compris toute accumulation de graisse provenant du système de gestion de la graisse Traeger et toutes les cendres et les granules du barbecue et du foyer (voir « Entretien de votre barbecue » à la page 34). Remplacez la goulotte d'évacuation des graisses, le pare-braise, le déflecteur de chaleur, la cuvette de d'égouttage des graisses et les grilles du barbecue, remettez le barbecue en marche et reprenez la cuisson.

▲ AVERTISSEMENT Risque d'incendie

Laissez toujours le barbecue refroidir complètement avant d'utiliser la fonction d'amorçage de la tarière.

▲ AVERTISSEMENT Risque de choc électrique

Une tension dangereuse est présente, qui peut provoquer des décharges électriques, des brûlures ou la mort.

- **N'utilisez** ce barbecue Traeger **que** lorsqu'il est connecté à une prise avec un disjoncteur de fuite à la terre (GFCI) fonctionnel installé sur le(s) circuit(s) ou la(les) prise(s).
- **Ne modifiez pas** la fiche à trois broches de votre barbecue Traeger, la prise de la rallonge ou la fiche de la rallonge de quelque manière que ce soit, y compris en retirant la broche de mise à la terre.
- Utilisez **uniquement** une seule rallonge de calibre 10 AWG adaptée à une utilisation en extérieur pour éviter les chocs électriques. Sélectionnez une seule rallonge de la longueur appropriée. Les rallonges appropriées sont désignées par « W-A » ou « W » sur la gaine du cordon.
- **Ne branchez pas** plusieurs rallonges les unes sur les autres. **Ne mettez pas** les rallonges en guirlande.
- Assurez-vous que le cordon d'alimentation et la rallonge sont bien branchés ensemble.
- Inspectez les rallonges avant chaque utilisation pour vérifier que les fils ne sont pas lâches ou exposés et que l'isolation n'est pas coupée ou usée. Remplacez-les si elles sont endommagées. N'utilisez jamais une rallonge électrique endommagée.
- Gardez la rallonge à l'écart de la neige et de l'eau stagnante.
- Ne faites pas passer une rallonge par une fenêtre ou une porte.
- Assurez-vous que le cordon d'alimentation et la rallonge ne créent pas de risque de trébuchement.
- Débranchez le cordon d'alimentation avant d'effectuer l'entretien du barbecue, sauf indication contraire dans le manuel d'utilisation.
- Lorsqu'elle n'est pas utilisée, la rallonge électrique doit être retirée et rangée dans un endroit à l'abri du soleil et hors de portée des enfants.

▲ AVERTISSEMENT Risque de brûlures

De nombreuses pièces du barbecue deviennent très chaudes pendant le fonctionnement. Pendant l'utilisation du barbecue et par la suite, il faut faire attention de ne pas se brûler lorsque le barbecue est chaud.

- **Ne laissez jamais** le barbecue sans surveillance en présence de jeunes enfants ou d'animaux.
- **Ne déplacez jamais** le barbecue lorsqu'il est en marche ou qu'il est chaud. Laissez le barbecue refroidir complètement et fermez le couvercle du barbecue avant de le déplacer ou de tenter de le transporter. Si le barbecue est transporté dans un véhicule après son utilisation, assurez-vous que le feu est totalement éteint et que le barbecue est froid avant de le placer dans un véhicule.
- **Ne mettez jamais** d'eau dans le foyer ; cela boucherait la tarière.
- **N'ajoutez jamais** de granules à la main dans le foyer. C'est dangereux et vous pouvez être gravement brûlé. Si vous manquez de granules et que le feu s'éteint pendant la cuisson, laissez le barbecue refroidir complètement et recommencez. (Voir les instructions « Nettoyage de la trémie » à la page 33)
- Les grilles du barbecue et les sondes à viande sont extrêmement chaudes lorsqu'elles sont préchauffées. Soyez prudent lorsque vous chargez des aliments sur les grilles du barbecue et lors de l'insertion, du retrait ou du réglage de vos sondes à viande.

PRÉCAUTIONS DE SÉCURITÉ IMPORTANTES SUITE

- **Ne** déplacez **jamais** le barbecue avec le couvercle ouvert. Fermez toujours le couvercle du barbecue avant de le déplacer.

⚠ **AVERTISSEMENT** Risque de brûlures

Les cendres doivent toujours être complètement refroidies avant d'être manipulées. Les cendres doivent être placées dans un récipient en métal avec un couvercle hermétique. Le récipient à cendres fermé doit être placé sur une surface non combustible ou par terre, à distance de tout matériau combustible, avant l'élimination finale. Les cendres doivent être conservées dans le récipient fermé jusqu'à leur élimination.

⚠ **AVERTISSEMENT** Risque de fumée

- Si le démarrage est retardé et que la fumée de votre barbecue passe d'une fumée blanche transparente à une épaisse fumée blanche non transparente qui se transforme en une fumée teintée de jaune, éteignez immédiatement votre barbecue à l'aide de l'interrupteur principal situé à l'arrière de la boîte de la tარიère ou débranchez le cordon d'alimentation. **Ne lancez pas** le cycle d'arrêt.
- **⚠ DANGER** N'ouvrez **pas** le couvercle du barbecue pour l'aérer. Restez loin du barbecue jusqu'à ce que la fumée se dissipe et que le barbecue soit complètement refroidi. Cela peut être le résultat d'un débordement de granules, causé par une inflammation partielle des granules. Si cela continue un certain temps, des gaz s'accumulent, qui peuvent s'enflammer. Si ces gaz s'enflamment, ils brûleront tous en même temps, en causant un bruit fort qui peut faire sursauter et/ou blesser les personnes se trouvant à proximité du barbecue, et le couvercle peut s'ouvrir et se fermer. Ce phénomène est parfois appelé « rot de barbecue » et doit être évité. Si le barbecue n'a pas été correctement entretenu, comme décrit dans la section « Entretien de votre barbecue » aux pages 34 à 36, un feu de graisse dangereux peut également se produire.
- Si un « rot de barbecue » se produit, laissez le barbecue refroidir complètement, retirez tous les composants internes (y compris les grilles, la cuvette d'égouttage, le déflecteur de chaleur, le pare-braies et la goulotte d'évacuation des graisses) et nettoyez soigneusement toutes les cendres et les granules du barbecue et du foyer (voir page 35, « Nettoyage des cendres à l'intérieur et autour du foyer ») et assurez-vous que les graisses et autres accumulations ont été éliminées (voir pages 34 à 36, « Entretien de votre barbecue »). Retirez les granules de la trémie à granules. Retirez les granules du foyer. Remplissez la trémie avec de nouveaux granules et amorcez la tარიère.
- **⚠ DANGER** Ne mettez **pas** votre main dans la tარიère ou près de celle-ci située au fond de votre trémie à granules. Des blessures graves peuvent se produire si la tარიère est actionnée et que la main

est prise. Ne retirez pas le grillage de protection de votre trémie à granules. Aucun entretien ne doit être effectué sur ou autour de la tარიère lorsque le barbecue est allumé ou sous tension électrique.

⚠ **ATTENTION**

- Ne modifiez jamais ce barbecue et n'installez pas de pièces ou de composants non autorisés par Traeger pour être utilisés avec ce barbecue. Toute modification de ce barbecue ou l'installation de pièces ou de composants non autorisés annule la garantie et peut créer un risque pour la sécurité, y compris, sans s'y limiter, un incendie.
- Les enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

⚠ **ATTENTION** Utilisez les bons granules

- Ce barbecue est conçu et approuvé uniquement pour les granules à bois 100 % naturel conçus pour les barbecues à granules à bois. L'utilisation de tout autre type de combustible dans ce barbecue annule la garantie, peut provoquer le blocage de la tარიère et peut créer un risque pour la sécurité.
- **POUR DE MEILLEURS RÉSULTATS ET UN GOÛT OPTIMAL, UTILISEZ TOUJOURS LES GRANULES À BOIS DUR DE LA MARQUE TRAEGER.** Les granules Traeger, lorsqu'ils sont stockés correctement, ont une valeur calorifique moyenne d'environ 8 000 BTU par livre avec environ ≤ 2 % de cendres. N'utilisez pas de combustible à pellets qui ne répond pas à ces spécifications ou qui contient des additifs ou des liants non naturels.
- Entrez toujours les pellets de bois dans un endroit sec, loin d'appareils qui produisent de la chaleur et d'autres conteneurs de carburant.

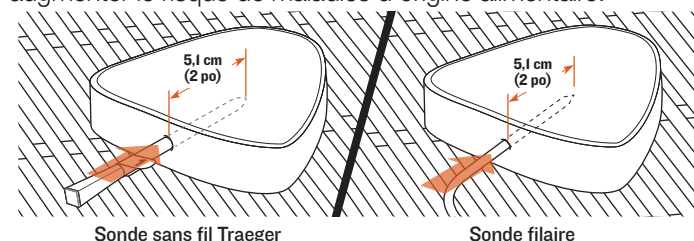
⚠ **AVERTISSEMENT** N'utilisez pas de pellets de combustible

N'utilisez jamais de granules de combustible dans le barbecue, car ils peuvent contenir des contaminants et des additifs dangereux et endommager le barbecue.

⚠ **ATTENTION** Température ambiante

- Lorsque la température ambiante chute sous les -29 °C (-20 °F), l'écran du panneau de contrôle peut être endommagé.

⚠ **AVERTISSEMENT** Les sondes à viande doivent être correctement positionnées pour prendre des mesures précises de la température interne des aliments. Si le positionnement est incorrect, la température peut ne pas refléter le degré de cuisson réel et les aliments insuffisamment cuits peuvent augmenter le risque de maladies d'origine alimentaire.





▲ AVERTISSEMENT Si le feu dans le foyer s'éteint pendant la cuisson, il est important de suivre les étapes suivantes. Le non-respect de ces instructions pourrait entraîner une « surchauffe » du barbecue due à un excès de granules non brûlés dans le foyer. Cela est souvent dû à une mauvaise procédure de démarrage et/ou à un manque de granules.

- Appuyez sur l'interrupteur d'alimentation principal situé à l'arrière du boîtier de la tარიère pour le mettre sur ARRÊT (O) et débranchez le cordon d'alimentation. Laissez le barbecue refroidir complètement. Ouvrez le couvercle et retirez tous les aliments, les grilles du barbecue, la cuvette d'égouttage, le déflecteur de chaleur, le pare-braises et la goulotte d'évacuation des graisses.
- Retirez tous les granules non brûlés et la cendre à l'intérieur et autour du foyer. (Voir les instructions relatives à la manipulation et à l'élimination correctes des cendres aux pages 35-36).
- Avant de remplacer la goulotte d'évacuation des graisses, le pare-braises, le déflecteur de chaleur, la cuvette d'égouttage et les grilles du barbecue, branchez le cordon d'alimentation sur une prise électrique correctement mise à la terre et protégée par un disjoncteur de fuite à la terre (GFCI), appuyez sur l'interrupteur principal sur MARCHÉ (I) et commencez à cuisiner. Les granules devraient tomber dans le foyer et la tige chaude commencera à chauffer (elle deviendra rouge).

▲ AVERTISSEMENT Ne touchez pas la tige chaude.

- Lorsque des flammes commencent à sortir du foyer, lancez un cycle d'arrêt en appuyant sur le bouton d'arrêt (bouton inférieur gauche) et en le maintenant enfoncé pendant 3 secondes. Une fois le cycle d'arrêt terminé, appuyez sur l'interrupteur principal pour le mettre sur ARRÊT (O). Laissez le barbecue refroidir. Vous êtes maintenant prêt à remettre la goulotte d'évacuation de la graisse, le pare-braises, le déflecteur de chaleur, la cuvette d'égouttage, les grilles du barbecue et les aliments dans le barbecue.

▲ AVERTISSEMENT

- Mettez le bouton d'alimentation principale sur ARRÊT (O) et débranchez le cordon d'alimentation avant d'entreprendre l'entretien.
- Assurez-vous que le barbecue est FROID et que les cendres sont éteintes et FROIDES avant de vérifier le collecteur de graisse et de cendres EZ-Clean.
- La graisse accumulée est plus facile à nettoyer lorsque le barbecue est encore tiède, mais pas chaud. **Faites attention à ne pas vous brûler. Portez toujours des gants de protection thermique lors du nettoyage.**
- Un aspirateur dédié est la meilleure manière de retirer les cendres du foyer, mais il faut pour cela faire extrêmement attention pour éviter les risques d'incendie. Une fois encore, le nettoyage des cendres à l'intérieur et autour du foyer ne doit être effectué que lorsque le barbecue et les cendres sont FROIDS.

- Le nettoyage des grilles du barbecue est plus facile lorsqu'elles sont encore tièdes. **Faites attention à ne pas vous brûler. Portez toujours des gants de protection thermique lors du nettoyage.** Nous recommandons de garder une brosse de nettoyage à manche long à proximité du barbecue. Après avoir retiré les aliments, brossez rapidement la grille du barbecue. Cela ne prend qu'une minute et elle sera prête la prochaine fois que vous voudrez utiliser le barbecue.

DÉCLARATION DE LA FCC

Les changements ou modifications apportés à cet appareil qui ne sont pas expressément approuvés par la partie responsable de sa conformité peuvent annuler l'autorité de l'utilisateur à utiliser l'appareil.

Cet appareil est conforme à la partie 15 des règles de la FCC. Son fonctionnement est soumis aux deux conditions suivantes : (1) cet appareil ne doit pas causer d'interférences nuisibles, et (2) cet appareil doit accepter toute interférence reçue, y compris les interférences qui peuvent causer un fonctionnement indésirable.

Cet équipement a été testé et déclaré conforme aux limites des appareils numériques de catégorie B, conformément à la section 15 des règles de la FCC. Ces limites sont conçues pour assurer une protection raisonnable contre les interférences nuisibles dans une installation résidentielle. Cet équipement génère, utilise et peut émettre une énergie de fréquence radio et, s'il n'est pas installé et utilisé conformément aux instructions, il peut causer des interférences nuisibles à la réception de la radio ou de la télévision. Vous pouvez vérifier en éteignant et en allumant le barbecue. L'utilisateur est encouragé à essayer de corriger l'interférence avec l'une ou plusieurs des mesures suivantes :

- Réorientez ou déplacez l'antenne de réception.
- Augmenter la distance entre l'appareil et le récepteur.
- Brancher l'appareil dans une prise sur un circuit différent de celui auquel le récepteur est connecté.
- Consulter le revendeur ou un technicien radio/TV expérimenté pour obtenir de l'aide.

Cet appareil est conforme aux limites d'exposition aux radiations fixées par la FCC pour un environnement non contrôlé. Cet appareil doit être installé et utilisé à une distance minimale de 20 cm (8 pouces) entre l'appareil et le corps d'une personne.

Cet appareil est conforme à la (aux) norme(s) RSS exempte(s) de licence d'Industrie Canada. Son fonctionnement est soumis aux deux conditions suivantes : (1) cet appareil ne doit pas causer d'interférences, et (2) cet appareil doit accepter toute interférence, y compris les interférences susceptibles d'entraîner un fonctionnement indésirable de l'appareil.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS



BIENVENUE
DANS LE
TRAEGERHOOD



TABLE DES MATIÈRES

2 PRÉCAUTIONS DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

8 LA SAVEUR IMPORTE

9 GRANULES À BOIS DUR 100 % NATUREL

10 DÉCOUVREZ VOTRE BARBECUE

13 GUIDE DE RÉFÉRENCE RAPIDE

14 PREMIÈRES CHOSES À FAIRE

14 MISE EN ROUTE PARTIE 1 : CONNEXION DE VOTRE BARBECUE

16 MISE EN ROUTE PARTIE 2 : CULOTTAGE DE VOTRE BARBECUE

19 TRAEGER AU QUOTIDIEN

22 ARRÊTER VOTRE BARBECUE

**23 COMMENT UTILISER LES FONCTIONNALITÉS
SUPPLÉMENTAIRES DU BARBECUE**

33 NETTOYAGE DE LA TRÉMIE

34 ENTRETIEN DE VOTRE BARBECUE

37 DÉPANNAGE

37 CONSEILS D'UTILISATION



























37 SERVICE

38 GARANTIE

LA SAVEUR IMPORTE.

LE BOIS N'EST PAS SEULEMENT LE COMBUSTIBLE,
C'EST L'INGRÉDIENT SECRET.

LE BOIS DUR TRAEGER BON EN TOUTES CIRCONSTANCES PARFAITS POUR:

LE BOIS DUR TRAEGER						
POMMIER						
CERISIER						
CARYER						
MESQUITE						
PACANIER						
MÉLANGE SIGNATURE						

LES ACCORDS PARFAITS



Les gros morceaux de bœuf doivent être accompagnés d'arômes prononcés de bois, comme le caryer ou le mesquite.



Ajoutez quelques pellets et transformez votre Traeger en four à pizza au feu de bois.



Accompagnez votre tarte de granules à cerisier ou de pommier pour un fini fruité et fumé.

PAS D'AGENT DE REMPLISSAGE
AGENT LIANT
PAS DE SOUCIS



BOIS DUR AMÉRICAIN

GRANULES À BOIS DUR

100 % NATUREL

PERFORMANCE ET SAVEUR CONSTANTES

COMMENT SONT FABRIQUÉS NOS GRANULES



❶ Les granules Traeger sont fabriqués à partir de sciures de **bois dur entièrement naturel**.



❷ La sciure est comprimée en pellets par la **chaleur et la pression**.



❸ Les **granules alimentent le feu et ajoutent de la saveur** pour rendre les repas inoubliables.

DÉCOUVREZ VOTRE BARBECUE

Consultez le Guide de montage pour monter et installer votre barbecue Traeger Woodridge.

PIÈCES ET FONCTIONNALITÉS



PIÈCE	DESCRIPTION	PIÈCE	DESCRIPTION
1	GRILLE DE BARBECUE SUPÉRIEURE	11	PIEDS
2	GRILLE DE BARBECUE INFÉRIEURE	12	ROULETTES
3	GRILLE DE BARBECUE MODIFIÉE	13	ÉTAGÈRE INFÉRIEURE
4	PLATEAU D'ÉGOUTTEMENT	14	P.A.L. RAIL D'ACCESSOIRES POP-AND-LOCK
5	DÉFLECTEUR DE CHALEUR	15	POIGNÉE DU COUVERCLE
6	GOULOTTE D'ÉVACUATION DE LA GRAISSE	16	COUVERCLE DU BARBECUE
7	SEAU À GRAISSE ET À CENDRES EZ-CLEAN	17	CONTRÔLE AVEC LA TECHNOLOGIE WIFIRE
8	PARE-BRAISES	18	BOÎTER DE LA VIS SANS FIN
9	SONDE À VIANDE FILAIRE	19	ROUES TOUT-TERRAIN
10	ÉTAGÈRE LATÉRALE PLIANTE		

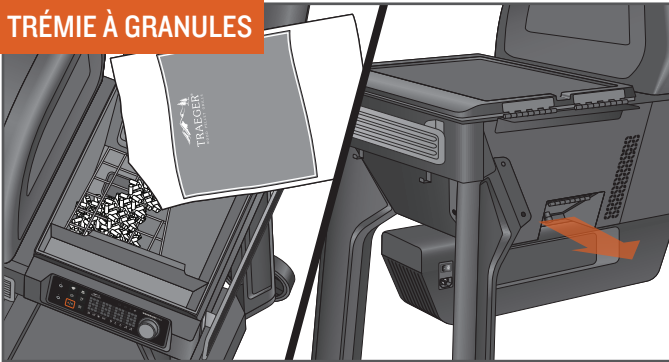
CAPACITÉS DE CHARGE

Trémie à granules : 11 kg (24 lb)

Étagère latérale pliante : 23 kg (50 lb)

Étagère inférieure : 27 kg (60 lb)

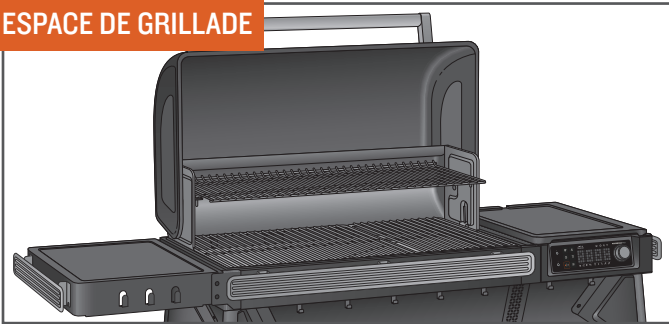
TRÉMIE À GRANULES



La capacité de la trémie de 11 kg (24 lb) permet de cuisiner pendant des heures sans avoir besoin de le remplir. Les granules peuvent être vidés par la porte d'évacuation des granules située à l'arrière en dévissant le bouton.

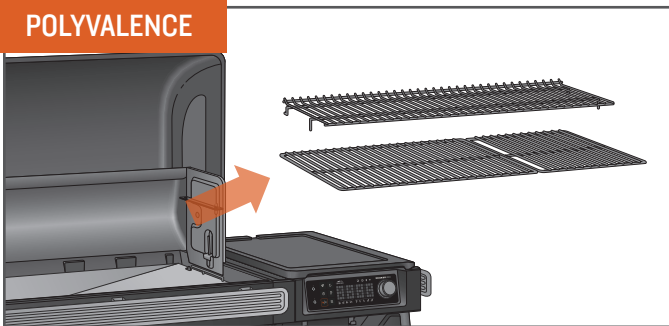
UTILISEZ UNIQUEMENT DES GRANULES À BOIS DUR TRAEGER. Ce produit est développé et réglé en utilisant uniquement des granules Traeger. Les granules Traeger sont fabriqués pour répondre à des normes strictes de qualité et de performance. L'utilisation de granules non fabriqués par Traeger peut entraîner des performances irrégulières, une saveur médiocre et des écarts de température.

ESPACE DE GRILLADE



Grâce à 0,63 m² (970 po²) d'espace de grillade, votre barbecue Traeger Woodridge a la taille parfaite pour régaler vos amis avec des côtes à l'os ou de carrés de côtes, avec encore assez d'espace libre pour des plats d'accompagnement.

POLYVALENCE

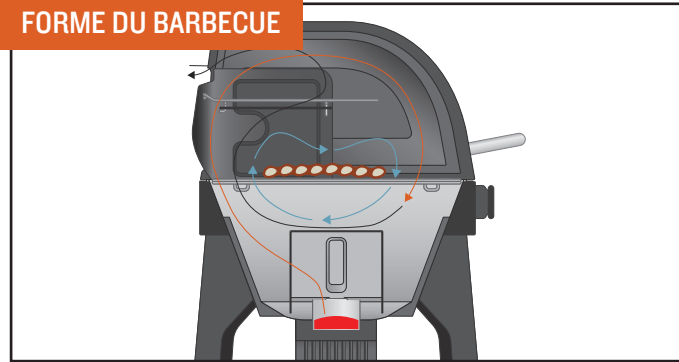


Une grille de barbecue supérieure amovible et la grille de barbecue inférieure ModiFIRE vous offrent la polyvalence dont vous avez besoin pour cuisiner tout ce que vous souhaitez.



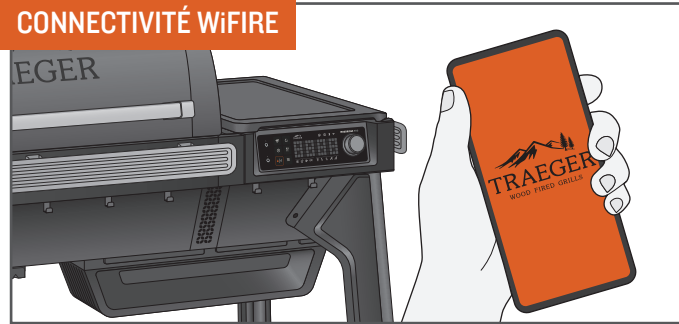
CONSEIL DE PRO : la grille supérieure peut être rangée à l'arrière du barbecue lors de la cuisson de gros aliments comme des dindes (consultez la page 34 pour plus d'informations).

FORME DU BARBECUE



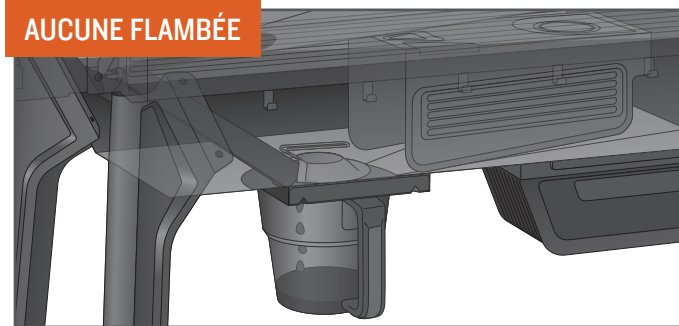
Votre barbecue Traeger Woodridge a une forme de baril unique qui canalise la fumée dans et autour de vos aliments pour des résultats meilleurs et plus savoureux.

CONNECTIVITÉ WiFi



Téléchargez l'appli Traeger et connectez votre barbecue pour libérer la puissance de la technologie WiFi de Traeger. Grâce à l'appli Traeger, vous pouvez contrôler votre barbecue à distance depuis n'importe où, et il recevra également les dernières et meilleures mises à jour du micrologiciel, ce qui lui permettra de fonctionner à des performances optimales. Une fois connectée, l'appli Traeger vous permet également d'activer le mode Maintien au chaud. Consultez la section « Mise en route Partie I : Connexion de votre barbecue » (page 14) pour obtenir des instructions sur la façon de connecter votre barbecue à votre téléphone.

AUCUNE FLAMBÉE



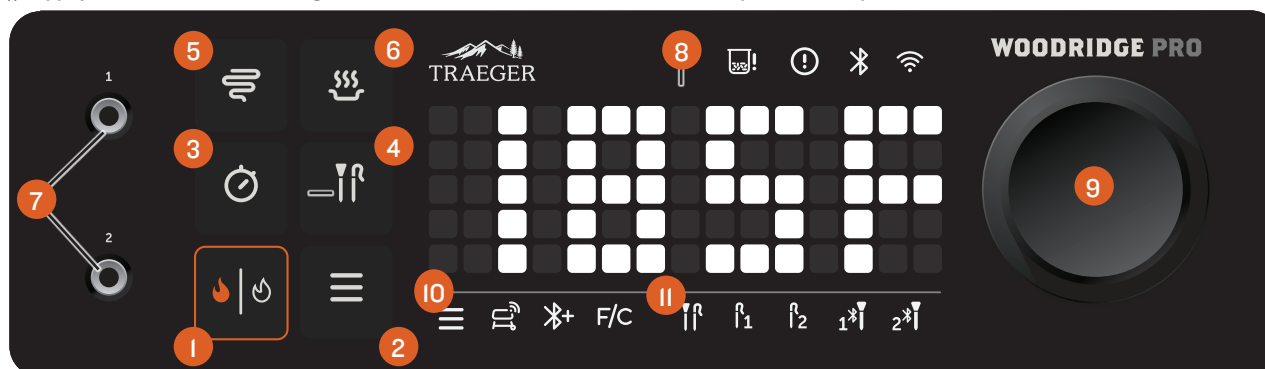
Toute la graisse est canalisée en toute sécurité dans le seau à graisse et à cendres EZ-Clean pour être éliminée. Ceci, combiné à un entretien régulier, empêche les flambées et les boules de feu désagréables de détruire vos aliments.



CONSEIL DE PRO : gardez votre barbecue propre. Consultez les sections « Conseils d'utilisation » (page 37) et « Entretien de votre barbecue » (page 34).

DÉCOUVREZ VOTRE BARBECUE SUITE

VOTRE PANNEAU DE COMMANDE NUMÉRIQUE WiFiRE Votre barbecue Traeger Woodridge est équipé d'un panneau de commande Traeger de pointe doté de la technologie WiFiRE, compatible avec le Wi-Fi et le Bluetooth. Avant de commencer à utiliser votre barbecue, familiarisez-vous avec les différentes fonctions du panneau de commande. Une fois que l'interrupteur d'alimentation principal (situé à l'arrière du boîtier de la vis sans fin) en position MARCHÉ (I), appuyez sur le bouton d'allumage/extinction ou tournez la molette de sélection pour sortir le panneau de commande du mode veille.



CONSEIL DE PRO : par beau temps, il est tout à fait normal que votre barbecue Traeger subisse des fluctuations de température de +/- 25 °F (+/- 14 °C). Ces fluctuations sont essentielles à la création de cette saveur fumée si appréciée chez Traeger. Votre barbecue Traeger est conçu pour gérer ces fluctuations de manière autonome. Pas besoin de modifier la température réglée ! Toute fluctuation significative peut provenir du vent, de la température de l'air, d'une utilisation incorrecte, d'un manque d'entretien du barbecue ou d'une ouverture trop fréquente du couvercle.

1 ALLUMER/ÉTEINDRE

Utilisez ce bouton pour allumer votre barbecue. Si votre barbecue est déjà en marche, appuyez sur ce bouton et maintenez-le enfoncé pour lancer un cycle d'extinction.

2 MENU

Vous pouvez connecter votre barbecue à WiFiRE, connecter votre sonde sans fil Traeger et modifier les unités de température à partir de ce menu.

3 MINUTEUR

Le minuteur est uniquement indicatif ; il n'a pas d'incidence sur le fonctionnement du barbecue. Par exemple, si vous avez besoin d'arroser votre viande dans 15 minutes, réglez le minuteur sur 15 minutes. Un signal sonore retentira lorsque le temps est écoulé.

4 SONDES

Après avoir connecté des sondes filaires via des prises de sonde ou des sondes sans fil Traeger via le bouton de menu, appuyez sur ce bouton pour interagir avec les sondes connectées. Après avoir appuyé sur ce bouton de sonde, utilisez la molette de sélection pour basculer entre les sondes connectées. Lorsque la sonde souhaitée s'allume dans la barre de menu de la sonde, appuyez sur la molette pour définir/modifier une alerte d'objectif de sonde lorsque la sonde a atteint la température interne souhaitée.

5 SUPER SMOKE

Utilisez ce bouton pour ajouter plus de saveur fumée à vos aliments.

REMARQUE : disponible uniquement lorsque votre barbecue est réglé à 225 °F (107 °C) ou moins.

6 MAINTIEN AU CHAUD

Utilisez ce bouton pour mettre le cycle de cuisson en pause à tout moment pendant la cuisson et maintenir le barbecue à basse température.

7 PRISES DE SONDE À VIANDE FILAIRE

Utilisez ces prises pour brancher des sondes de température filaires.

8 AFFICHAGE DE L'ÉTAT

Cet écran à matrice de points affiche la température actuelle du barbecue, l'état du cycle de cuisson et tout ce qui concerne le contrôle et le fonctionnement du barbecue.

9 MOLETTE DE SÉLECTION

Faites tourner cette molette pour monter et descendre dans le menu affiché. Appuyez sur le centre de la molette pour effectuer une sélection.

10 BARRE DE MENU



Les icônes de la barre de menu s'allument lorsque vous appuyez sur le bouton de menu pour indiquer le paramètre que vous modifiez. Tournez la molette de sélection pour parcourir ces sélections.



Icône de connectivité du barbecue : s'allume lorsque vous ajustez le paramètre WiFiRE sur votre barbecue.



Icône d'ajouter un accessoire Bluetooth : s'allume lorsque vous appariez des accessoires Bluetooth.



Icône F/C : s'allume lorsque vous réglez les unités de température de votre barbecue sur Fahrenheit ou Celsius.

11 BARRE DE MENU DE LA SONDE



Les icônes de la barre de menu de la sonde s'allument lorsque les sondes filaires ou sans fil Traeger sont connectées, déconnectées, sélectionnées et activées pour les alertes d'objectif. Vous pouvez connecter deux sondes filaires et deux sondes sans fil Traeger.

Appuyez sur le bouton de la sonde (bouton supérieur droit à gauche de l'affichage d'état) pour mettre en surbrillance les sondes connectées dans ce menu de sondes une par une. Utilisez la molette de sélection pour basculer entre les sondes et appuyez sur la molette pour définir/modifier une alerte d'objectif de sonde pour une sonde individuelle. Consultez la clé ci-dessous pour les états de la sonde :

Off (éteint) : indique que cette sonde filaire ou sans fil Traeger n'est pas connectée.

Dim (faible) : indique que cette sonde filaire ou sans fil Traeger est connectée mais pas activement sélectionnée.

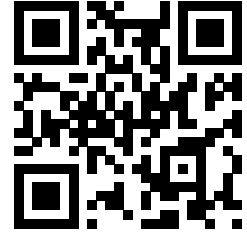
On (allumé) : les icônes s'allument à pleine luminosité lorsque vous appuyez sur le bouton de la sonde. Après avoir appuyé sur le bouton, tournez la molette de sélection pour voir l'icône de la sonde sélectionnée passer à la pleine luminosité.

Bleu : une icône de sonde devient bleue lorsqu'une alarme d'objectif de sonde a été définie.

Bleu + clignotement : une icône de sonde clignote en bleu lorsqu'un objectif de sonde a été atteint.

GUIDE DE RÉFÉRENCE RAPIDE

Assurez-vous de vérifier le dessous du couvercle de la trémie pour une référence rapide à des informations utiles telles que la façon d'utiliser votre panneau de commande, comment nettoyer votre barbecue et comment résoudre les problèmes de codes d'erreur qui peuvent apparaître. Scannez le code QR ici (ou sous le couvercle de votre trémie) pour visionner une vidéo Controller IOI pour une démonstration guidée de votre panneau de commande.



PREMIÈRES CHOSES À FAIRE

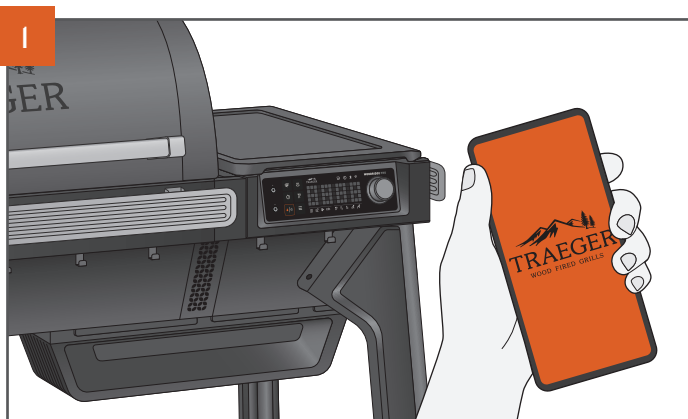
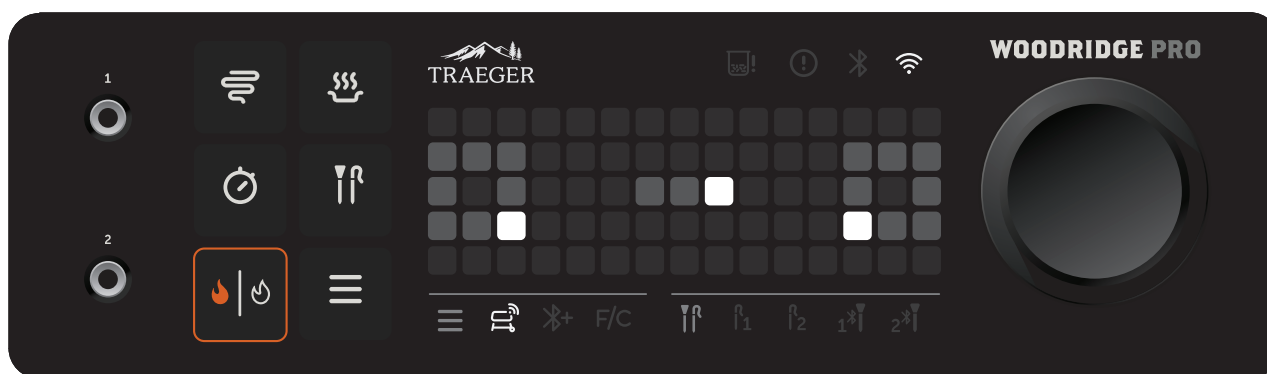
- 1 Connectez votre barbecue WiFIRE à votre réseau domestique via l'application Traeger.
- 2 Culottez votre barbecue.

MISE EN ROUTE PARTIE I : CONNEXION DE VOTRE BARBECUE

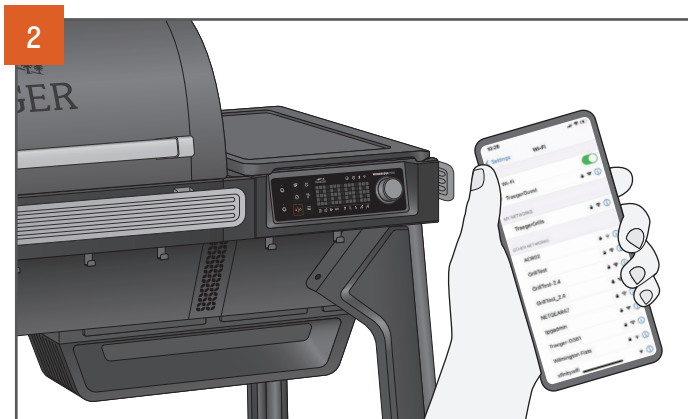
Notre engagement à fournir des produits et des expériences de classe mondiale signifie que nous travaillons constamment à améliorer les performances et les fonctionnalités du barbecue. Nous vous recommandons vivement de connecter votre barbecue Traeger Woodridge à WiFIRE en suivant les instructions ci-dessous. Lorsque votre barbecue est connecté et allumé, les mises à jour sont automatiquement téléchargées, ce qui garantit que votre barbecue fonctionne toujours à des performances optimales.

IMPORTANT :

- Assurez-vous que le dispositif intelligent fonctionne avec la dernière version du système d'exploitation et que la fonction Bluetooth est activée.
- Si vous utilisez un appareil Android, activez les services de localisation.
- Pour connecter votre barbecue à votre Wi-Fi domestique, votre barbecue doit être sous tension. Assurez-vous que l'interrupteur d'alimentation principal est en position MARCHÉ (I) et est allumé.
- Le signal du routeur de votre Wi-Fi domestique doit être de 2,4 GHz (un routeur double bande devrait également fonctionner). La bande 2,4 GHz est actuellement la norme industrielle pour les appareils connectés. Elle a une meilleure portée et pénètre mieux les murs/plafonds/obstacles que celle de 5 GHz, que votre barbecue ne peut pas reconnaître.



Allez sur l'App Store d'Apple ou sur le Google Play Store d'Android pour télécharger la dernière version de l'appli Traeger.



Assurez-vous que votre appareil intelligent est connecté au réseau Wi-Fi auquel vous voulez connecter votre barbecue. Le signal du routeur doit être de 2,4 GHz, car le barbecue n'est pas compatible avec 5 GHz.



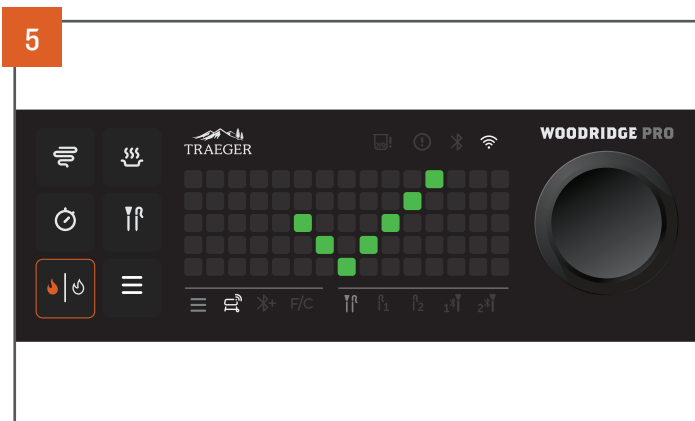
Après avoir allumé votre barbecue, appuyez sur le bouton de menu. Vous verrez l'icône Wi-Fi du barbecue s'allumer dans la barre de menu sous la matrice de points, et une animation d'un signal Wi-Fi avec un point d'interrogation s'affichera. Appuyez sur la molette de sélection pour sélectionner cette option et commencer le processus de connexion.

REMARQUE : Vous pouvez parcourir les options du menu en tournant la molette de sélection après avoir appuyé sur le bouton de menu. Lorsque vous tournez la molette, les icônes de la barre de menu situées sous l'écran à matrice de points s'allument pour indiquer votre sélection.

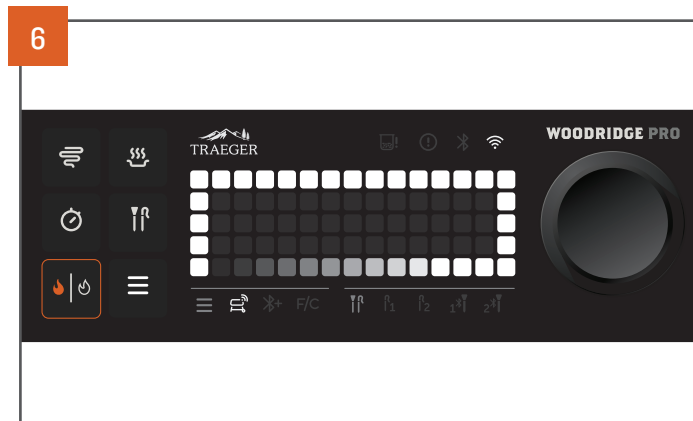


Après avoir sélectionné WiFIRE, l'animation d'appariement ci-dessus s'affichera à l'écran, indiquant que votre barbecue diffuse son signal Bluetooth et est prêt à être apparié. Ouvrez votre appareil intelligent sur l'appli Traeger et connectez-vous à votre compte. Sur l'écran d'accueil de l'appli Traeger, appuyez sur l'icône du barbecue en bas au centre de l'écran pour lancer la connexion.

Suivez les instructions de l'appli Traeger pour (1) appairer votre téléphone à votre barbecue (via une connexion Bluetooth temporaire), (2) connecter votre barbecue à votre réseau Wi-Fi domestique de 2,4 GHz souhaité et (3) terminer le processus de configuration du barbecue.



Une coche verte s'affichera sur votre panneau de commande pour indiquer que vous vous êtes connecté avec succès à WiFIRE. L'icône Wi-Fi en haut à droite au-dessus de l'écran à matrice de points restera allumée lorsque le barbecue est connecté.



Une fois connecté à WiFIRE, vous pourriez voir cette animation sur votre écran. N'éteignez pas votre barbecue tant que vous ne voyez pas une coche verte. Cela signifie que votre barbecue télécharge et applique une mise à jour. Tout comme votre smartphone, ces mises à jour permettent à votre barbecue de fonctionner correctement, en toute sécurité et à des performances optimales. Une fois la mise à jour terminée, vous verrez une coche verte et le barbecue reviendra en mode veille – cuisinons !

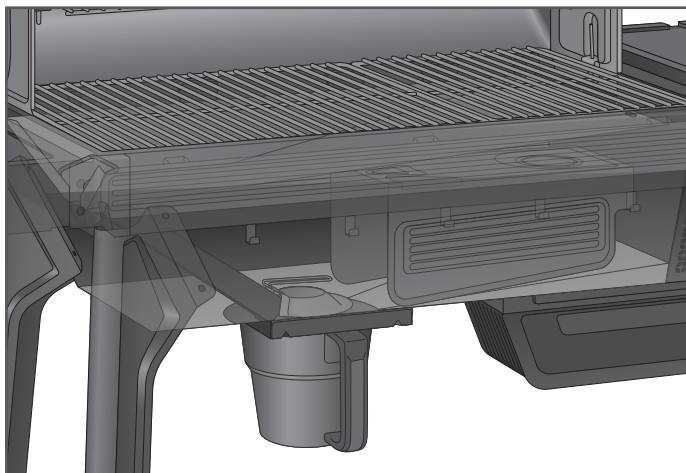
MISE EN ROUTE PARTIE 2 : CULOTTAGE DE VOTRE BARBECUE



CONSEIL DE PRO : le culottage doit être effectué avant de cuisiner des aliments sur votre barbecue. Pour plus d'informations, scannez ici pour accéder au Guide de culottage.

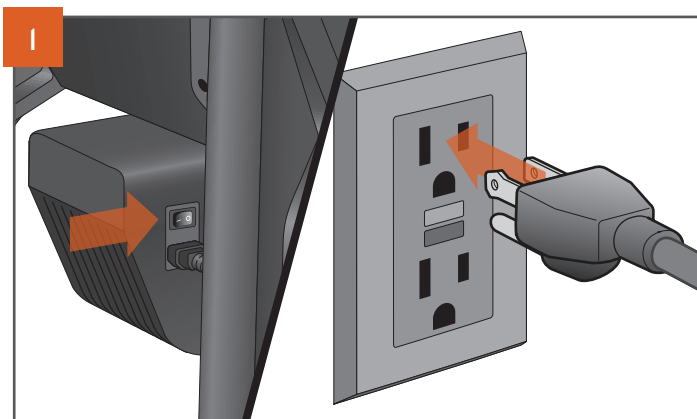


Avant de pouvoir cuisiner sur votre barbecue, celui-ci doit être culotté. Il s'agit d'un processus sans intervention manuelle dans lequel le barbecue vide est chauffé à une température très élevée. Ce cycle de culottage garantit que le barbecue est nettoyé de tout résidu d'usine, préparé et prêt pour des performances optimales.



IMPORTANT :

- Assurez-vous que tous les composants sont correctement installés dans le barbecue et que tous les matériaux d'emballage/d'expédition sont retirés avant le culottage.
- N'essayez pas le film de graisse protecteur sur les composants avant le culottage. Ce film offre une couche protectrice anti-brûlure plus durable.



Avec l'interrupteur d'alimentation principal en position ARRÊT (0), connectez le cordon d'alimentation à votre barbecue. Branchez ensuite le cordon d'alimentation sur une prise électrique correctement mise à la terre et protégée par un disjoncteur de fuite à la terre (GFCI).

REMARQUE : L'aspect de la prise peut varier selon la région.



AVERTISSEMENT! RISQUE DE CHOC ÉLECTRIQUE
UNE TENSION DANGEREUSE EST PRÉSENTE ET ELLE PEUT PROVOQUER UN CHOC, UNE BRÛLURE OU LA MORT.

- UNE PROTECTION PAR DISJONCTEUR DE FUITE À LA TERRE (GFCI) DOIT ÊTRE FOURNIE SUR LES CIRCUITS OU LES PRISES À UTILISER POUR LE FONCTIONNEMENT DE CE BARBECUE TRAEGER.



Pour ajouter des granules, ouvrez le couvercle de la trémie et vérifiez s'il y a des corps étrangers dans la vis sans fin. Remplissez la trémie de granules au moins jusqu'à la grille de sécurité et fermez le couvercle.

UTILISEZ UNIQUEMENT DES GRANULES À BOIS DUR TRAEGER. Ce produit est développé et réglé en utilisant uniquement des granules Traeger. Les granules Traeger sont fabriqués pour répondre à des normes strictes de qualité et de performance. L'utilisation de granules non fabriqués par Traeger peut entraîner des performances inégales, une mauvaise saveur et des variations de température.



Appuyez sur l'interrupteur d'alimentation principal, situé à l'arrière du boîtier de la vis sans fin, pour mettre en MARCHE(I). Appuyez sur la molette de sélection pour réveiller le panneau de commande. « TRAEGER » défilera sur l'écran, indiquant que le barbecue est allumé.



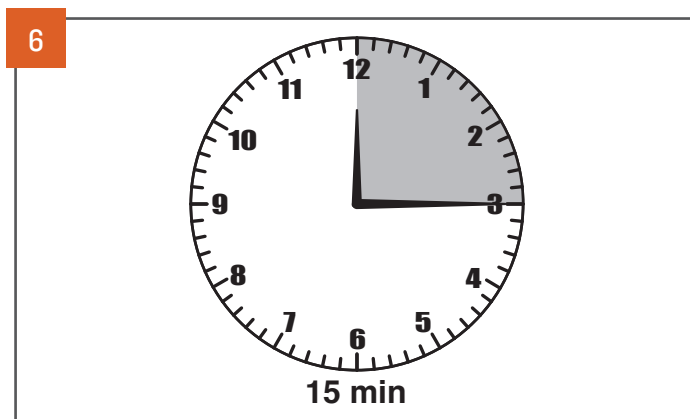
Tournez la molette de sélection pour régler la température du barbecue à 350 °F (177 °C), puis appuyez sur la molette. Appuyez sur le bouton d'allumage/extinction.



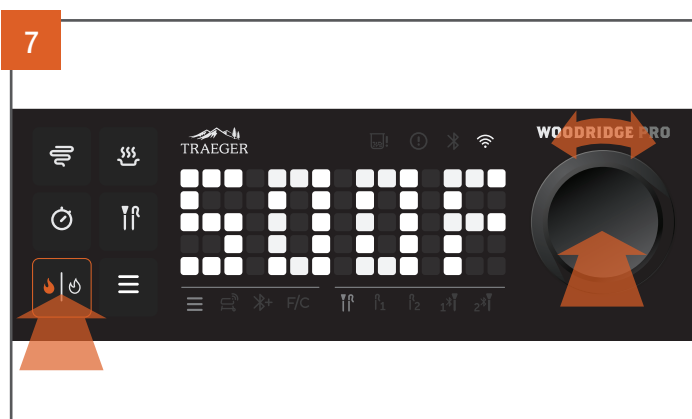
CONSEIL DE PRO : ce processus de culottage est important pour garantir le bon fonctionnement du barbecue. Assurez-vous que tous les composants internes ont été correctement installés avant ce cycle de culottage et qu'aucun aliment ne se trouve sur les grilles du barbecue pendant ce cycle.



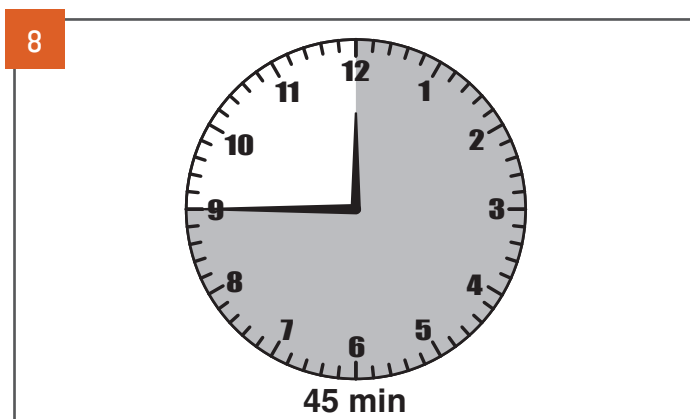
La température du barbecue s'affichera à mesure qu'elle augmentera jusqu'à la température réglée.



Une fois que le barbecue a atteint 350 °F (177 °C), laissez-le fonctionner pendant 15 minutes. Pendant le culottage du barbecue, vous pouvez observer une fumée et des cendres foncées ou excessives ; cela est normal et ne sera pas aussi important lors des prochains démarrages.



Après 15 minutes à 350 °F (177 °C), augmentez la température à 500 °F (260 °C).

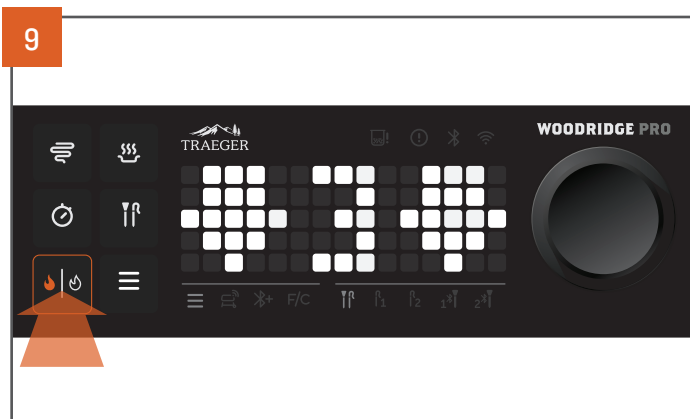


Une fois que le barbecue a atteint 500 °F (260 °C), laissez-le fonctionner pendant 45 minutes supplémentaires pour vous assurer que le culottage est terminé correctement.

REMARQUE : atteindre la température de culottage pour la première fois peut prendre jusqu'à une heure.

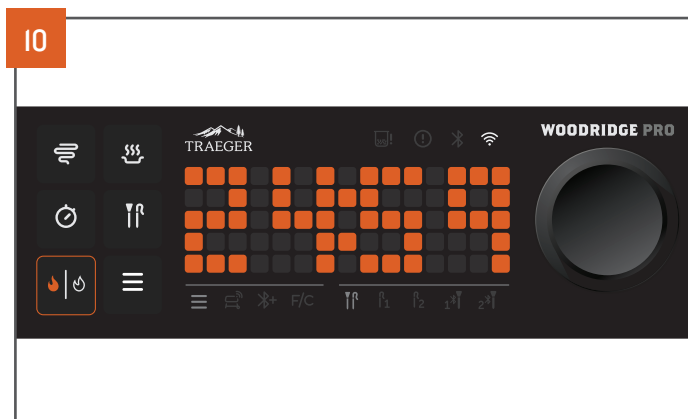


MISE EN ROUTE PARTIE 2 : CULOTTAGE DE VOTRE BARBECUE SUITE

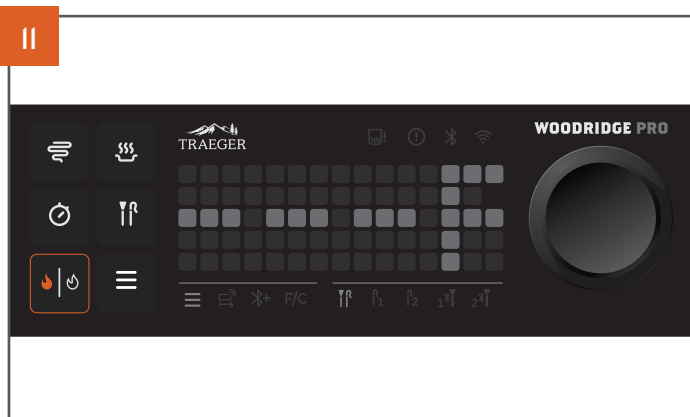


Après 45 minutes à 500 °F (260 °C), éteignez le barbecue et laissez le cycle d'extinction se terminer. Pour éteindre votre barbecue, appuyez sur le bouton d'allumage/extinction ou sur la molette de sélection maintenez enfoncé pendant trois secondes jusqu'à ce que l'écran affiche l'animation d'extinction.

REMARQUE : Lancez toujours un cycle d'extinction après chaque cuisson.



Un compte à rebours démarre pendant que le barbecue s'éteint. Vous entendrez le ventilateur continuer à fonctionner.



Une fois ce compte à rebours terminé, le cycle d'extinction est terminé.

REMARQUE : il est normal d'observer des cendres sur le plateau d'égouttement et/ou les grilles du barbecue après le culottage. Essayez simplement les cendres sur les grilles du barbecue avant votre première cuisson.

TRAEGER AU QUOTIDIEN

Devenez le héros des grillades dans votre quartier en un rien de temps ! Familiarisez-vous avec la façon de cuisiner sur votre nouveau barbecue Traeger Woodridge et apprenez à utiliser au maximum les fonctionnalités de votre barbecue.

LISTE DE VÉRIFICATION AVANT GRILLADE (VOUS DEVREZ SUIVRE LES ÉTAPES SUIVANTES À CHAQUE FOIS QUE VOUS UTILISEZ VOTRE BARBECUE)

1. Votre barbecue est-il sur une surface plane ?

Un barbecue correctement nivelé garantit que toute la graisse s'écoule dans le seau à graisse et à cendres EZ-Clean, gardant ainsi votre barbecue propre et sécurisé.

2. Votre barbecue est-il propre ?

Vérifiez que votre barbecue est propre. Ouvrez le couvercle, brossez toute graisse ou débris résiduel dans le seau à graisse et à cendres EZ-Clean et videz-le pour de meilleures performances. Inspectez régulièrement votre barbecue pour détecter toute accumulation de graisse. Les feux de graisse sont causés par un mauvais entretien du barbecue et un manque de nettoyage du système de gestion de la graisse Traeger (TGMS) de manière systématique.

3. Est-ce que tout est à sa place ?

Assurez-vous d'ouvrir le couvercle et de vérifier que le boîtier de la vis sans fin est correctement installé et que les vis sont bien serrées, que votre plateau d'égouttement est correctement installé, et que votre seau à graisse et à cendres EZ-Clean et votre pare-braises sont en place.

4. Qu'y a-t-il au menu et vos grilles de barbecue sont-elles au bon endroit ?

Différents niveaux de grilles de barbecue produiront des résultats légèrement différents. Pour optimiser par style de cuisson, nous recommandons :

a. **La grille de barbecue inférieure** pour une cuisson à haute température (saisie, rôtissage, grillades, etc.)

b. **La grille de barbecue supérieure** pour une cuisson lente et à basse température (fumage, cuisson au four, braisage)

c. **IMPORTANT** : si vous cuisinez à haute température, quelle est le dernier plat que vous avez cuisiné ? S'il s'agit d'un plat gras (lard, poitrine de bœuf, maïs beurré, etc.), assurez-vous de bien essuyer le barbecue pour éliminer toute trace de graisse. Le fait de ne pas entretenir votre barbecue ou de ne pas nettoyer la graisse et de la cuire ensuite à haute température est la cause des feux de graisse.

5. Votre barbecue est-il vide et le couvercle fermé ?

Allumez et préchauffez votre barbecue avec le couvercle fermé et aucun aliment sur les grilles. L'ajout d'aliments avant que votre barbecue n'atteigne la température réglée peut entraîner un temps de réponse plus long que d'habitude pour atteindre la température souhaitée.

6. Avez-vous suffisamment de granules à bois dur Traeger ?

UTILISEZ UNIQUEMENT DES GRANULES À BOIS DUR TRAEGER. Ce produit est développé et réglé en utilisant uniquement des granules Traeger. Les granules Traeger sont fabriqués pour répondre à des normes strictes de qualité et de performance. L'utilisation de granules non fabriqués par Traeger peut entraîner des performances irrégulières, une saveur médiocre et des écarts de température.

7. Votre barbecue est-il connecté à l'appli et mis à jour avec le dernier et le meilleur microgiciel ?

La connexion à l'appli Traeger vous permet non seulement de surveiller et de contrôler votre barbecue à distance, mais garantit également que votre barbecue fonctionne avec le dernier microgiciel. Tout comme votre appareil intelligent, lorsqu'un nouveau microgiciel est publié, votre barbecue commence automatiquement à télécharger cette nouvelle version. Si le barbecue est connecté et sous tension, la mise à jour se produira immédiatement. Si le barbecue est connecté mais éteint, il se mettra automatiquement à jour la prochaine fois que vous l'allumerez. Nous vous recommandons de garder votre barbecue branché et sous tension pour minimiser les interruptions de mise à jour et pour garantir que celui-ci fonctionne toujours avec le dernier microgiciel. Pour obtenir des instructions sur la vérification de la version de votre microgiciel, rendez-vous dans la section « Assistance » sur traeger.com.

8. Vous cuisinez une protéine ?

Utilisez une sonde et faites cuire jusqu'à une température interne au lieu de vous fier à un temps suggéré. Faites-nous confiance : c'est le moyen le plus simple et le plus infallible d'obtenir des résultats délicieux, cohérents et reproductibles, à chaque cuisson.

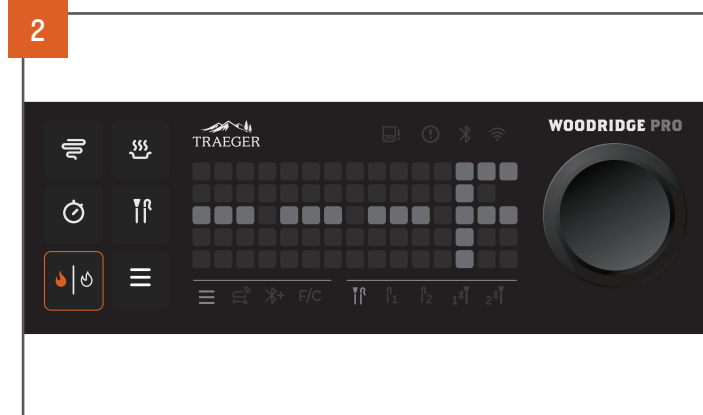
TRAEGER AU QUOTIDIEN SUITE

COMMENT CUISINER SUR VOTRE TRAEGER

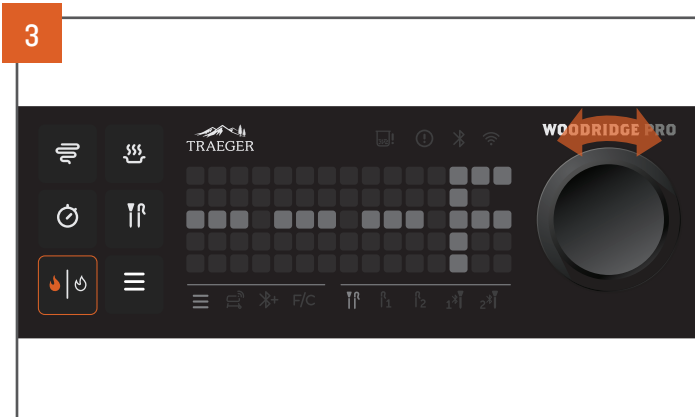
Suivez ces étapes pour régler et ajuster la température de votre barbecue.



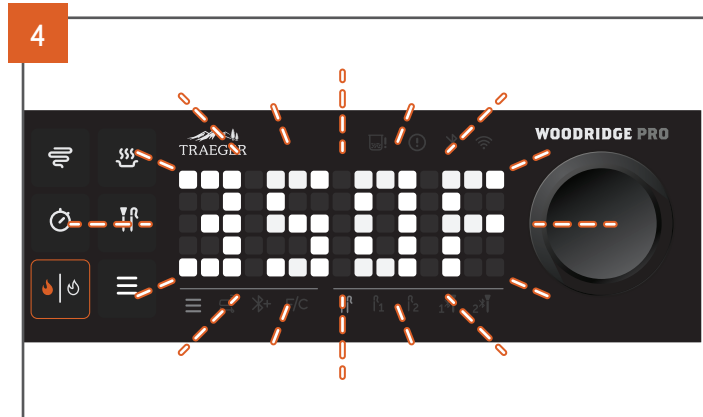
Avec le couvercle fermé, appuyez sur l'interrupteur d'alimentation principal situé à l'arrière du boîtier de la vis sans fin pour le mettre en position MARCHÉ (I). Appuyez sur la molette de sélection ou appuyez sur le bouton d'allumage/extinction pour sortir le barbecue de veille. Un écran de démarrage apparaîtra après quelques secondes lorsque le barbecue s'allumera.



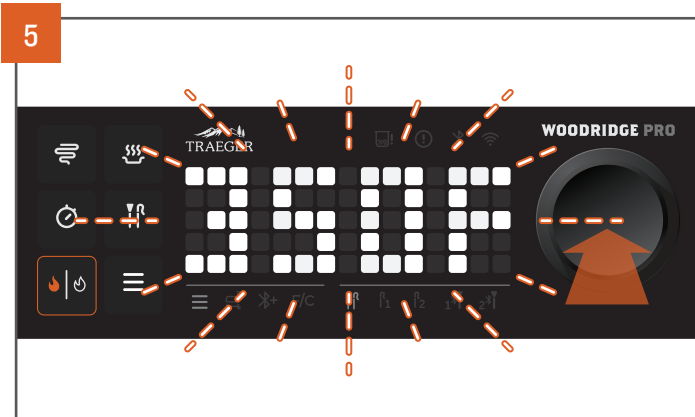
La matrice de points affiche trois tirets et F ou C. Il s'agit de l'écran d'accueil lorsque votre barbecue est inactif. Vous pouvez régler une température de barbecue directement depuis cet écran.



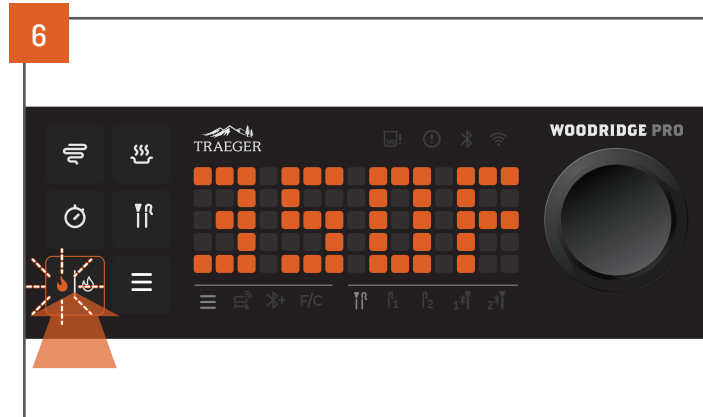
Pour sélectionner une température, tournez la molette de sélection vers la droite pour augmenter la température ou vers la gauche pour la diminuer.



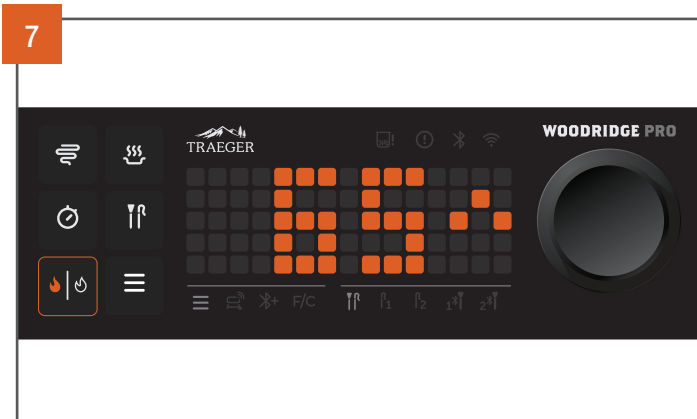
La température sélectionnée clignotera.



Pendant que la température clignote, appuyez sur le centre de la molette de sélection pour sélectionner la température souhaitée.



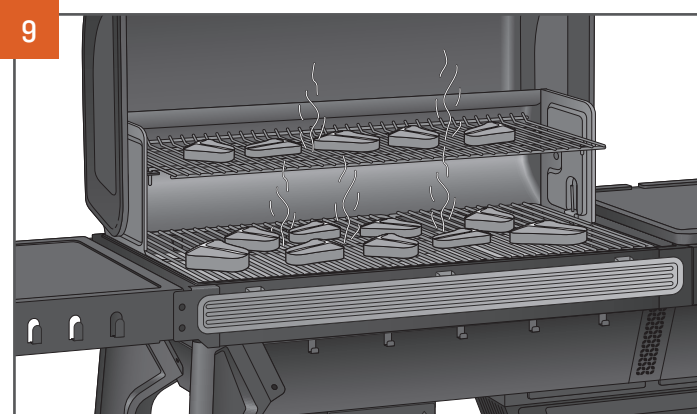
Une fois votre température sélectionnée, la température passera du blanc à l'orange, indiquant que votre température définie est verrouillée. Le bouton d'allumage/extinction clignotera maintenant. Appuyez sur ce bouton pour démarrer l'allumage. Le barbecue va maintenant s'allumer et préchauffer automatiquement pour atteindre la température que vous avez définie.



Pendant que le barbecue préchauffe, le panneau de commande affichera une flèche animée à côté de la température, indiquant le mode de préchauffage. La température actuelle augmentera par incréments de 5 degrés à mesure que le barbecue chauffe.



Une fois que le barbecue a atteint la température définie, le panneau de commande n'affichera plus l'animation de la flèche de préchauffage et la température actuelle continuera de se situer à +/- 25 °F (+/- 14 °C) de la température définie. Ces petites variations de température sont tout à fait normales pour l'utilisation quotidienne d'un barbecue à granules à bois et sont le résultat naturel de l'aération et de la surveillance de la flamme. N'ouvrez pas le couvercle et ne réglez pas la température réglée avant qu'elle ne soit atteinte. Ouvrir le couvercle trop fréquemment entraînera une baisse de la température de votre barbecue, qui devra ensuite remonter.



Vous pouvez maintenant charger votre barbecue d'aliments et commencer à cuisiner.

CONSEILS :

- Gardez le barbecue fermé pendant la phase de préchauffage afin qu'il atteigne la température réglée.
- Attendez que le cycle de préchauffage soit terminé avant de commencer la cuisson de vos aliments. Ouvrir le couvercle avant que la température souhaitée ne soit atteinte peut vous empêcher d'obtenir les meilleurs résultats de cuisson.
- Ajouter des aliments trop tôt peut faire en sorte que le barbecue prenne plus de temps que d'habitude pour atteindre la température souhaitée.
- Les barbecues Traeger Woodridge fournissent des relevés de température en temps réel par incréments de cinq degrés, et vous devez vous attendre à voir des fluctuations de température.



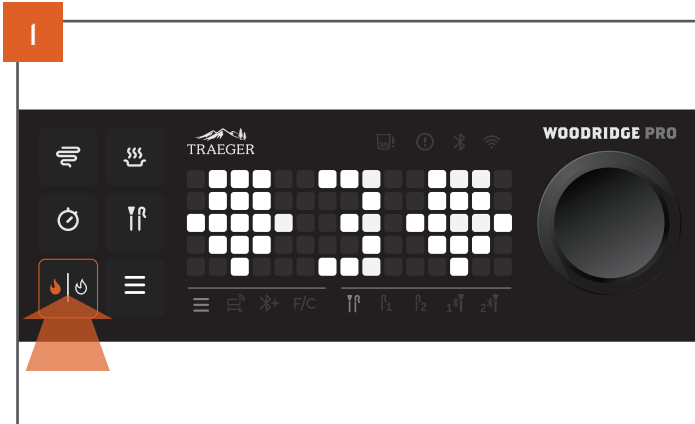
CONSEIL DE PRO : la cuisson des aliments à la température interne souhaitée est le secret le mieux gardé pour obtenir d'excellents résultats.



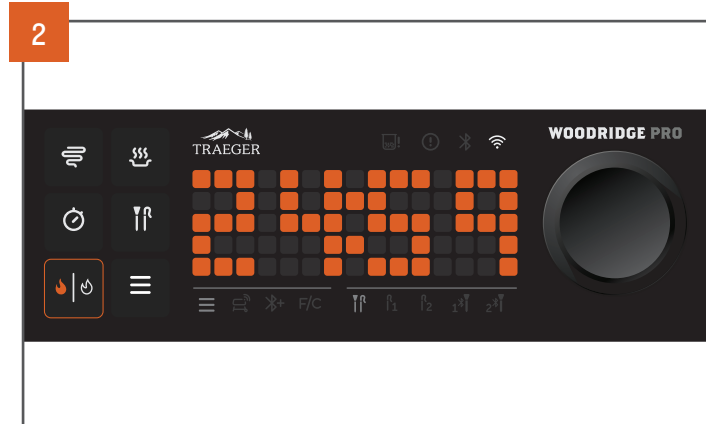
EXTINCTION DE VOTRE BARBECUE

Le cycle d'extinction est essentiel au succès et aux performances de haute qualité de votre barbecue Traeger Woodridge. Il permet de configurer correctement votre barbecue pour votre prochaine cuisson et d'éviter de futurs événements indésirables.

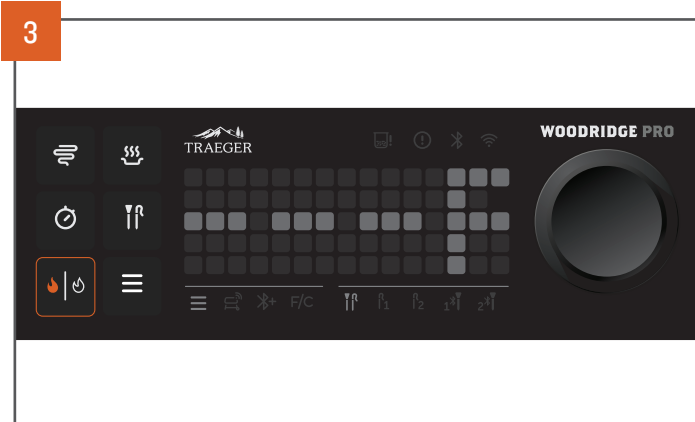
IMPORTANT : lancez toujours le cycle d'extinction après chaque cuisson.



Appuyez sur le bouton d'allumage/extinction et maintenez-le enfoncé pendant trois secondes. Votre panneau de commande comptera alors à rebours à partir de 3. Lorsqu'il atteint 0, le cycle d'extinction commence.



Un compte à rebours commence. Vous entendrez votre ventilateur fonctionner ; cela est normal.



Une fois le cycle d'extinction est terminé, votre barbecue entrera en mode veille jusqu'à ce que vous soyez prêt à l'utiliser à nouveau.



CONSEIL DE PRO : NE remettez PAS le couvercle du barbecue en place tant que le processus d'extinction n'est pas terminé. Cela pourrait faire fondre le couvercle sous l'effet de la chaleur.

REMARQUES :

- Le cycle d'extinction minimise votre risque d'événements indésirables futurs tels que les retours de flammes. Le retour de flamme se produit lorsque le feu du creuset brûle les granules dans le tube de la vis sans fin, ce qui provoque le retour du feu dans la trémie.
- Le cycle d'extinction durera environ 15 à 25 minutes, en fonction de la température réglée précédemment. Laissez le cycle d'extinction se terminer pour le bon fonctionnement de votre barbecue. N'appuyez pas sur l'interrupteur d'alimentation principal situé à l'arrière du boîtier de la vis sans fin pour mettre en ARRÊT (0) ou débrancher votre barbecue avant qu'il ne soit terminé.
- Une fois que votre barbecue a terminé le cycle d'extinction, il entrera automatiquement en mode veille. Le barbecue doit être laissé allumé et en mode veille pour télécharger les mises à jour du micrologiciel dès leur disponibilité.

COMMENT UTILISER LES FONCTIONNALITÉS SUPPLÉMENTAIRES DU BARBECUE

(Tirez le meilleur parti de votre expérience de grillade !)

APPLI TRAEGER

L'appli Traeger met un monde de saveurs à votre portée. Contrôlez votre barbecue où que vous soyez grâce à WiFIRE. Accédez à plus de 1 600 recettes au feu de bois, apprenez des professionnels et recevez du contenu sélectionné pour vous aider à devenir un meilleur cuisinier, le tout directement depuis votre téléphone.

La connexion de votre barbecue permet également d'assurer son fonctionnement à des performances optimales. Une fois connecté et allumé, votre barbecue sera automatiquement mis à jour avec les dernières et meilleures mises à jour du micrologiciel dès leur disponibilité.

Vous aurez besoin d'une connexion Wi-Fi Internet domestique pour votre barbecue Traeger Woodridge. Votre appareil intelligent doit exécuter le dernier système d'exploitation iOS ou Android. Si vous n'êtes pas à portée de vos réseaux Wi-Fi domestiques avec votre appareil, un partage de connexion est requis. Le barbecue doit rester connecté à Internet pour recevoir les dernières mises à jour de fonctionnement, de sécurité et de sûreté. Consultez la page 14 pour obtenir des instructions sur la façon d'utiliser votre appareil intelligent pour appairer votre barbecue Traeger à l'appli Traeger.

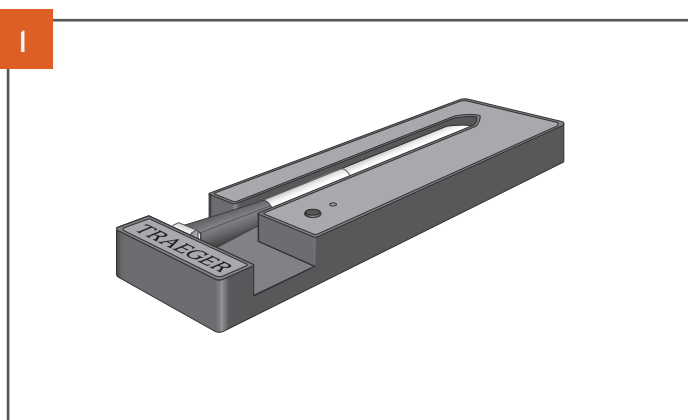


SONDES

Le barbecue Traeger Woodridge est livré avec une sonde à viande filaire pour surveiller les températures internes de la viande. Pour la surveillance sans fil, il existe la sonde sans fil Traeger, **vendue séparément**. Suivez les instructions ci-dessous pour connecter votre sonde sans fil Traeger à votre barbecue Traeger Woodridge.

APPARIEMENT DE VOTRE SONDE SANS FIL BLUETOOTH TRAEGER (vendue séparément)

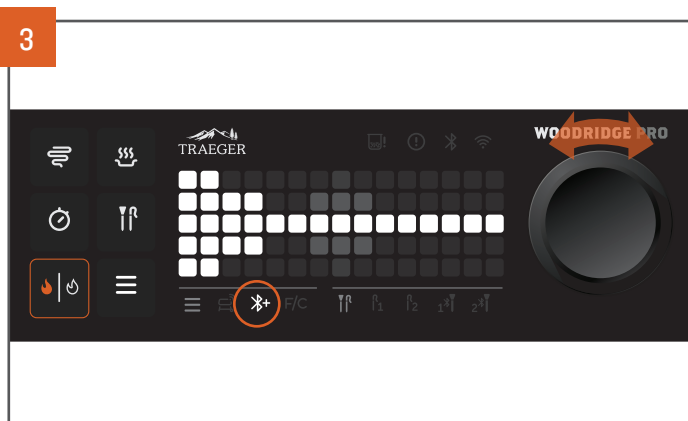
L'appariement d'une sonde est un processus unique. Une fois que vous avez apparié avec succès une sonde sans fil Traeger à votre barbecue Traeger Woodridge, le barbecue reconnaîtra cette sonde lorsqu'elle sera active (chargée et retirée de sa station d'accueil) et à portée du barbecue.



Assurez-vous que la batterie de votre station de charge est correctement installée et pleine en appuyant sur le bouton situé à l'avant de l'appareil. La lumière LED verte au-dessus du bouton s'allumera. Si tel n'est pas le cas, vérifiez le compartiment de la batterie et retirez tout emballage pour vous assurer que la batterie est correctement installée. Une fois la batterie correctement installée, laissez votre sonde sans fil Traeger se charger dans la station d'accueil selon les instructions fournies avec votre sonde.



Le barbecue doit être allumé et en état de veille (pas de cuisson). Dans cet état, appuyez sur le bouton de menu.



Dans le menu, tournez la molette de sélection jusqu'à ce que l'icône Ajouter un accessoire Bluetooth s'allume dans la barre de menu et que l'animation d'appariement de la sonde ci-dessus s'affiche à l'écran.

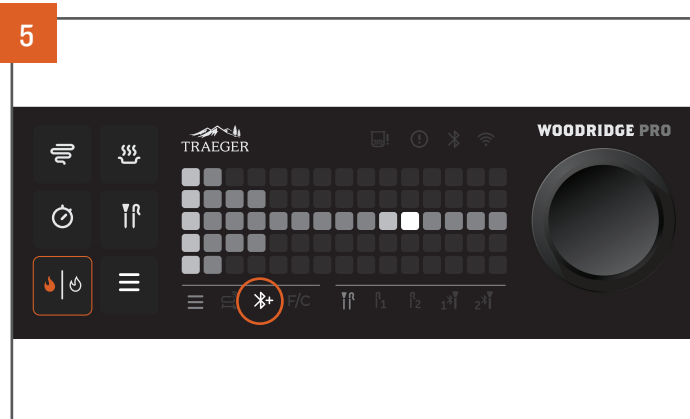


Appuyez sur la molette de sélection pour sélectionner cette option et commencer le processus d'appariement.

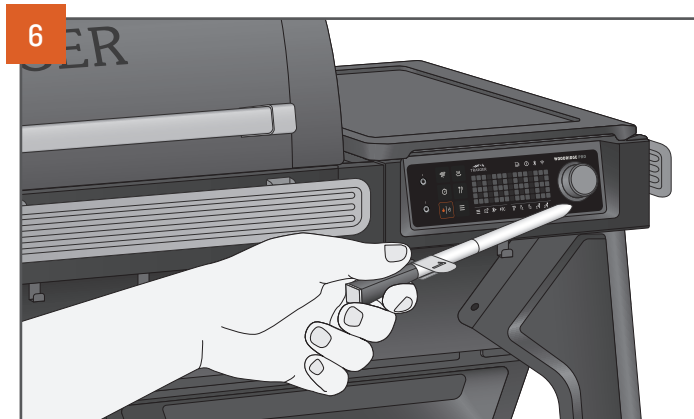
COMMENT UTILISER LES FONCTIONNALITÉS SUPPLÉMENTAIRES DU BARBECUE SUITE

SONDES SUITE

APPARIEMENT DE VOTRE SONDE SANS FIL BLUETOOTH TRAEGER SUITE

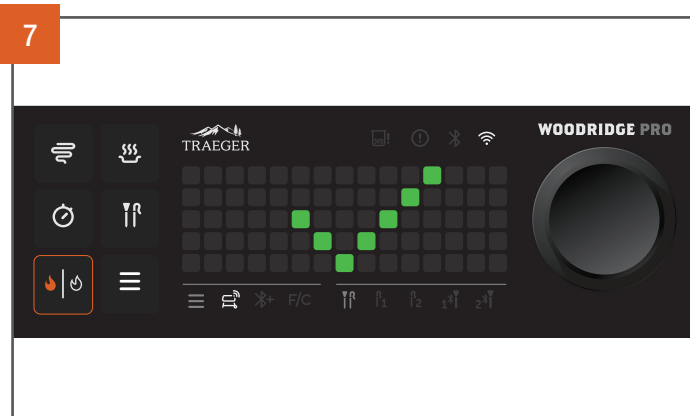


L'écran affichera une animation d'appariement, indiquant que le barbecue recherche actuellement le signal Bluetooth de la sonde sans fil Traeger.



Retirez la sonde sans fil Traeger de sa station d'accueil et tenez-la à proximité (à moins de 1 mètre [3 pi]) du panneau de contrôle de votre barbecue Traeger Woodridge.

IMPORTANT : les sondes sans fil Traeger doivent être retirées et appariées une par une et à portée du barbecue. Cela garantira que le barbecue ne captera qu'un seul signal Bluetooth à la fois. Une sonde commence à diffuser son signal lorsqu'elle est retirée de sa station d'accueil.



Lorsque le barbecue se connecte avec succès à votre sonde sans fil Traeger, vous verrez une animation de coche verte sur l'écran et une icône de sonde avec un numéro 1 ou 2. S'il s'agit de la première sonde que vous appariez au barbecue, **1** s'allumera. S'il s'agit de la deuxième sonde appariée au barbecue, **2** s'allumera.

Dans la barre de menu de la sonde sous l'écran, vous verrez maintenant cette icône de sonde allumée (pleine luminosité), indiquant que cette sonde est connectée. Après cinq secondes, l'icône de la sonde s'estompera, indiquant qu'elle n'est plus sélectionnée, et le barbecue reviendra au paramètre Ajouter Bluetooth. Vous pouvez répéter les étapes 1 à 6 pour appairer une deuxième sonde.

REMARQUE : l'appariement est un processus unique. Une fois que vous aurez apparié avec succès une sonde sans fil Traeger à votre barbecue Traeger Woodridge, le barbecue la reconnaîtra lorsqu'elle sera active (chargée et retirée de la station d'accueil) et à portée de votre barbecue.

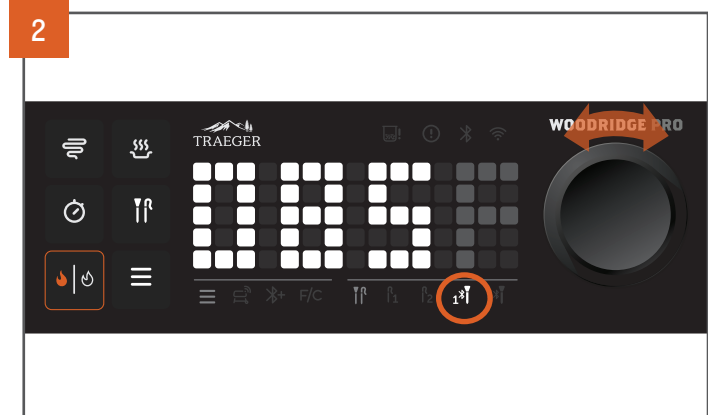
Si l'appariement n'a pas réussi, un message d'erreur s'affiche. Cela peut être dû à l'une des raisons suivantes :

- La batterie de la sonde est peut-être déchargée.** Vérifiez que la sonde est complètement chargée et réessayez. Cela peut nécessiter de remplacer la batterie de la station d'accueil de votre sonde et de laisser un certain temps à la sonde pour se recharger (nous recommandons quatre heures).
- Le barbecue pourrait capter plusieurs signaux Bluetooth de sonde sans fil Traeger.** Assurez-vous qu'une seule sonde est retirée de sa station d'accueil et à portée du panneau de commande du barbecue (plus elle est proche, mieux c'est). Remettez toute autre sonde sans fil Traeger sur sa station d'accueil pour l'empêcher d'envoyer son signal Bluetooth.
- La sonde est déjà appariée à un autre barbecue Traeger Woodridge.** Les sondes ne peuvent être appariées qu'à un seul barbecue à la fois. Si vous souhaitez arrêter d'utiliser une sonde avec un autre barbecue et commencer à l'utiliser avec ce barbecue, vous devrez utiliser la commande du barbecue pour « oublier » la sonde du barbecue précédent avant de lancer le processus d'appariement avec ce barbecue (consultez la section suivante).

RETRAIT D'UNE SONDE SANS FIL TRAEGER PRÉCÉDEMMENT APPARIÉE DE VOTRE BARBECUE

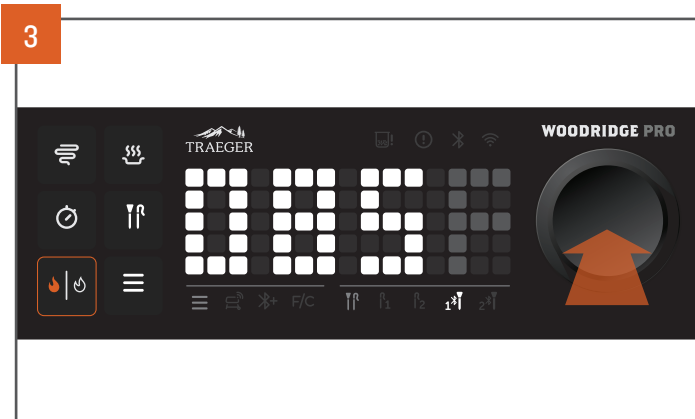


Si vous souhaitez déconnecter ou désappairer votre sonde sans fil Traeger, appuyez sur le bouton de la sonde.

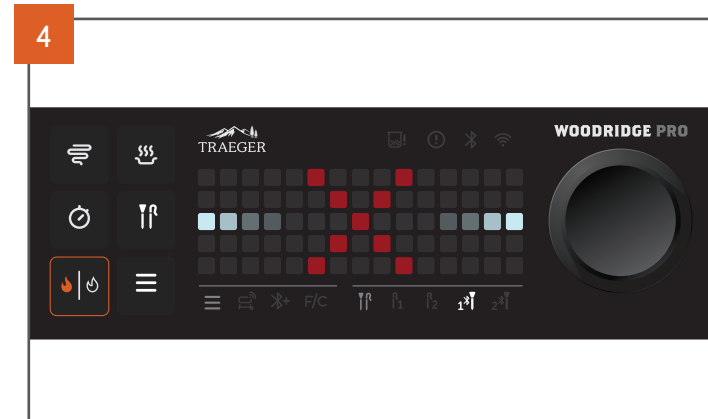


Tournez la molette de sélection pour mettre en surbrillance la sonde sans fil Traeger que vous souhaitez déconnecter, soit la sonde 1 ou 2.

REMARQUE : si vous souhaitez déconnecter une sonde filaire, retirez simplement la connexion de la sonde de la prise.



Lorsque la sonde souhaitée est mise en surbrillance dans la barre de menu de la sonde sous l'écran à matrice de points (sonde 1 illustrée ci-dessus) et que la température actuelle de la sonde est affichée, appuyez sur la molette de sélection et maintenez-la enfoncée pendant trois secondes.



Si votre sonde a été déconnectée avec succès, vous entendrez un signal sonore « déconnecté » et l'écran affichera cette animation. L'icône de la sonde dans la barre de menu de la sonde clignotera, puis s'éteindra.

CONNEXION DE VOS SONDES FILAIRES

Deux sondes filaires maximum peuvent être connectées à l'aide des prises de sonde physiques situées à gauche du panneau de commande.

Une fois branchée, une sonde filaire peut être utilisée en appuyant sur le bouton de la sonde, tout comme la sonde sans fil Bluetooth Traeger.

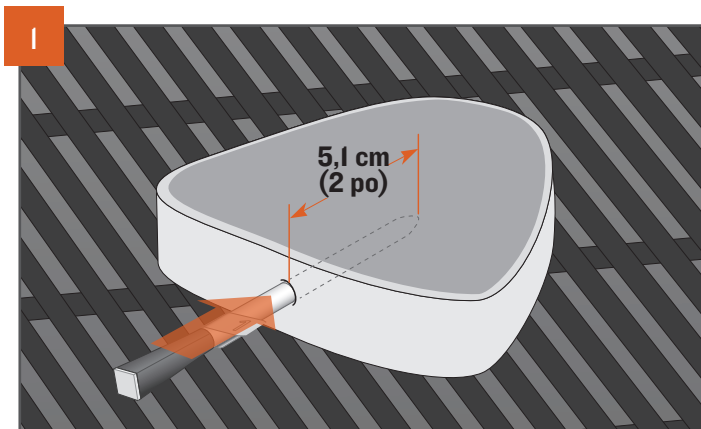


COMMENT UTILISER LES FONCTIONNALITÉS SUPPLÉMENTAIRES DU BARBECUE SUITE

SONDES SUITE

DÉFINITION D'UNE ALARME D'OBJECTIF DE TEMPÉRATURE POUR VOS SONDÉS

Ne faites plus jamais trop ou pas assez cuire vos protéines ! Utilisez votre panneau de commande ou l'appli Traeger pour définir une alarme d'objectif de sonde pour vous alerter lorsque votre sonde a atteint une température interne cible. Vous pouvez définir un objectif pour les sondes filaires ou pour votre sonde sans fil Traeger.

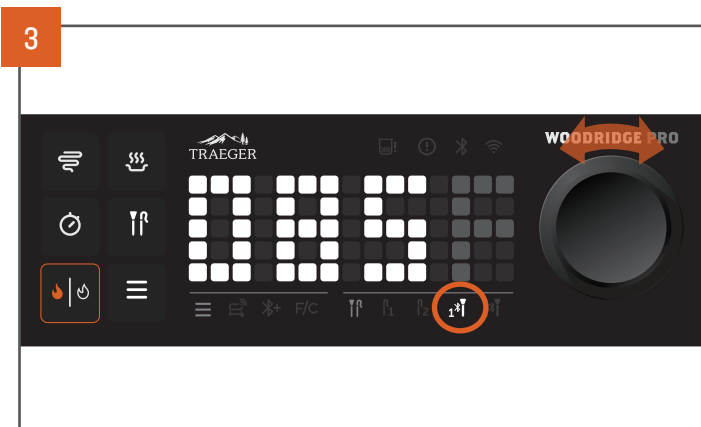


Insérez la sonde jusqu'à l'encoche, dans la partie la plus épaisse de la protéine, en évitant de toucher les os ou les parties particulièrement grasses de la protéine. La sonde doit être dans la protéine à au moins 5,1 cm (2 po). Cette sonde peut ne pas convenir si vous ne pouvez pas l'insérer de 5,1 cm (2 po) dans la partie la plus épaisse de la protéine. Une fois votre sonde insérée, chargez vos aliments sur le barbecue préchauffé.

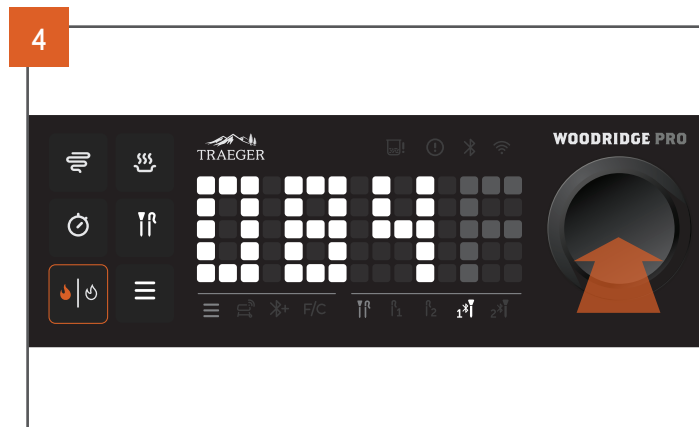


Appuyez sur le bouton de la sonde.

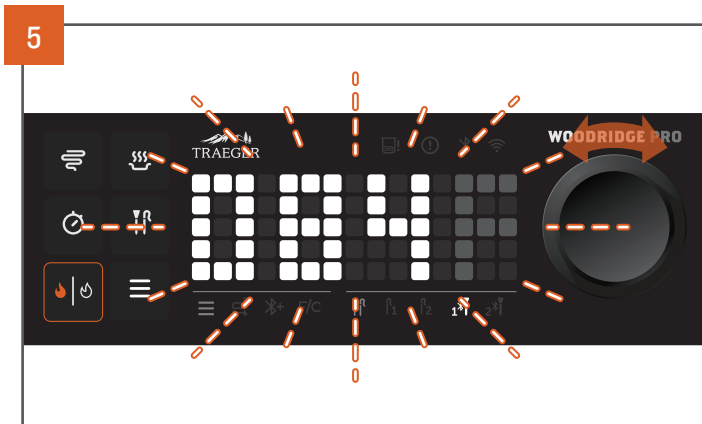
REMARQUE : après avoir appuyé sur ce bouton, si vous voyez « - - - » affiché à la place d'une température de sonde, cela signifie qu'aucune sonde n'est actuellement connectée ou active. Consultez la section « Appariement de votre sonde sans fil Bluetooth Traeger » pour obtenir des instructions sur la connexion/l'appariement.



Dans le menu de la sonde, utilisez la molette de sélection pour parcourir et mettre en surbrillance l'une de vos sondes actuellement connectées et actives. Vous verrez l'icône s'allumer dans la barre de menu de la sonde et la température actuelle de la sonde s'affichera.



Lorsque la sonde souhaitée est mise en surbrillance dans la barre de menu de la sonde (dans cet exemple, la sonde Bluetooth I), appuyez sur la molette de sélection pour la sélectionner.



Après avoir appuyé sur la molette de sélection, les chiffres à l'écran clignotent, indiquant que vous êtes en mode de sélection. Tournez la molette de sélection jusqu'à la température interne souhaitée.



Appuyez sur la molette de sélection pour confirmer.



La température cible à l'écran deviendra bleue lorsque la sélection aura été confirmée. Après avoir confirmé cet objectif, l'écran alternera désormais entre l'affichage de la température cible (en bleu) et la température actuelle de la sonde (en blanc) lorsque cette sonde est mise en surbrillance. Cette icône de sonde dans la barre de menu de la sonde devient bleue pour indiquer qu'un objectif a été défini. Le panneau de commande vous avertira lorsque vous aurez atteint votre température cible.

COMMENT UTILISER LES FONCTIONNALITÉS SUPPLÉMENTAIRES DU BARBECUE SUITE

MODIFICATION OU ANNULATION D'UNE ALARME DE TEMPÉRATURE CIBLE



MODIFICATION : si vous souhaitez modifier une alarme d'objectif de sonde actuelle, appuyez simplement sur le bouton de la sonde, tournez la molette de sélection pour mettre en surbrillance la sonde souhaitée dans la barre de menu de la sonde et appuyez sur la molette. Tournez la molette de sélection jusqu'à la température souhaitée et appuyez pour verrouiller votre réglage.



ANNULATION : si vous souhaitez annuler une alarme d'objectif de sonde, appuyez simplement sur le bouton de la sonde et utilisez la molette de sélection pour accéder à la sonde souhaitée (dans cet exemple, la sonde Bluetooth I). Appuyez ensuite sur la molette de sélection et maintenez-la enfoncée pendant trois secondes. Après avoir appuyé sur la molette de sélection et l'avoir maintenue enfoncée, l'alarme d'objectif sera annulée et les chiffres redeviendront blancs et afficheront la température actuelle de la sonde.

MINUTEUR

Vous pouvez définir, surveiller, modifier ou annuler une minuterie sur votre panneau de commande ou dans l'appli Traeger.

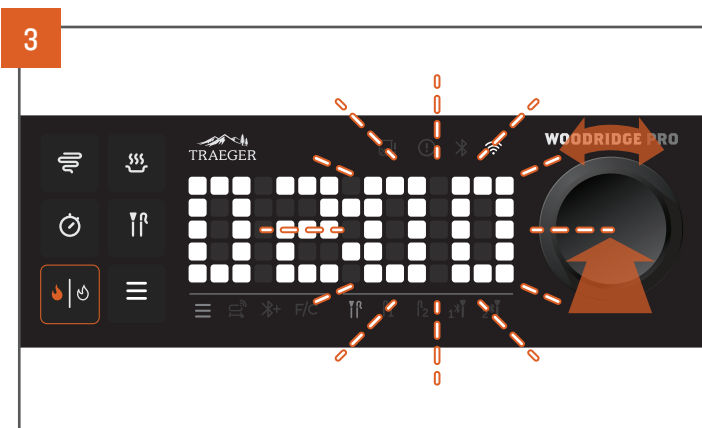
POUR RÉGLER LE MINUTEUR



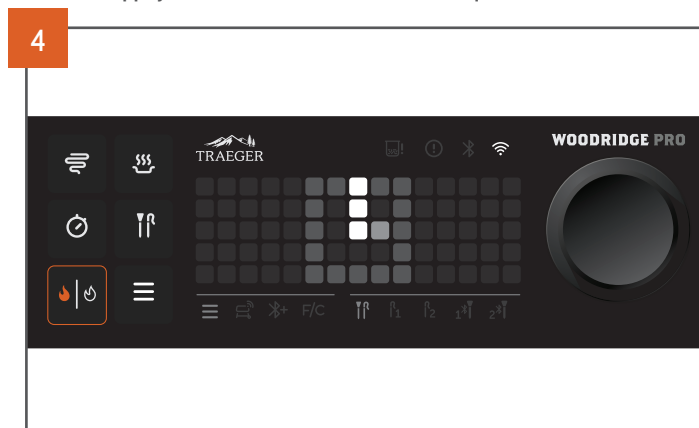
Appuyez sur le bouton du minuteur.



Les lettres H et M clignoteront brièvement, indiquant que vous pouvez régler les heures à gauche et les minutes à droite. Les heures clignoteront en premier. Tournez la molette de sélection jusqu'aux heures souhaitées, puis appuyez sur la molette pour les verrouiller. Si vous ne souhaitez pas régler d'heures, appuyez sur la molette de sélection lorsque l'écran affiche 00:00.

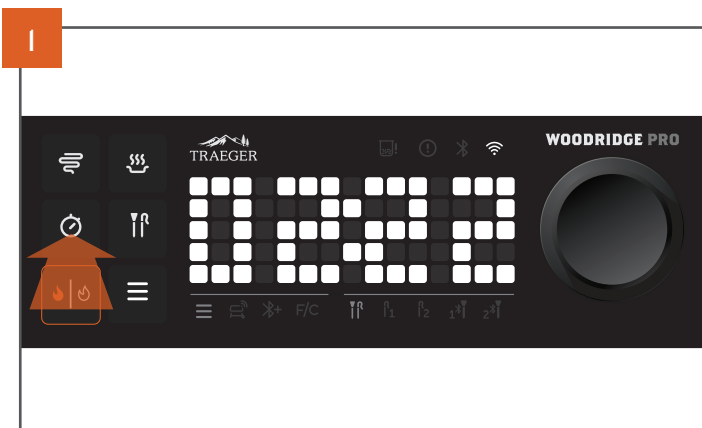


Les minutes vont maintenant clignoter. Tournez la molette de sélection sur les minutes souhaitées, puis appuyez sur la molette pour les verrouiller.

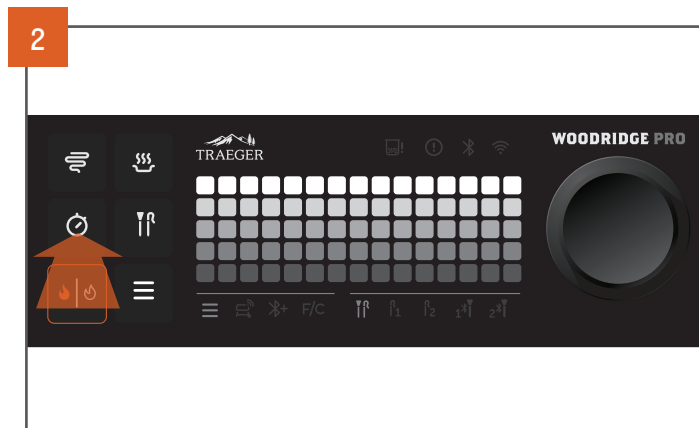


Une animation de minuteur s'affichera à l'écran pour indiquer que le minuteur a été réglé avec succès. Le bouton LED du minuteur reste allumé tant qu'un minuteur est réglé. Lorsque le bouton du minuteur est sélectionné, le temps restant s'affiche à l'écran. Une fois que le temps restant est inférieur à une heure, l'affichage passe de « heures : minutes » à « minutes : secondes ».

POUR ANNULER LE MINUTEUR



Appuyez sur le bouton du minuteur pour que le temps restant s'affiche.



Appuyez sur le bouton du minuteur et maintenez-le enfoncé pendant trois secondes pour effacer le minuteur.

COMMENT UTILISER LES FONCTIONNALITÉS SUPPLÉMENTAIRES DU BARBECUE SUITE

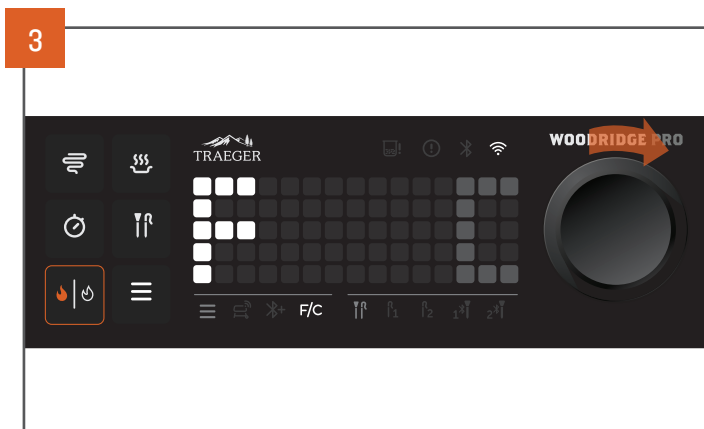
MODIFICATION DES UNITÉS DE TEMPÉRATURE



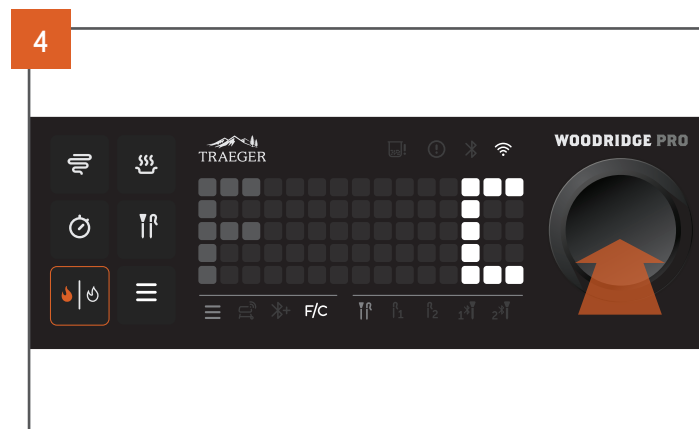
Appuyez sur le bouton de menu.



Tournez la molette de sélection jusqu'à ce que l'icône « F/C » s'allume dans la barre de menu. Appuyez sur la molette pour accéder au mode de sélection.



Tournez la molette de sélection jusqu'à la sélection souhaitée : F pour Fahrenheit ou C pour Celsius.

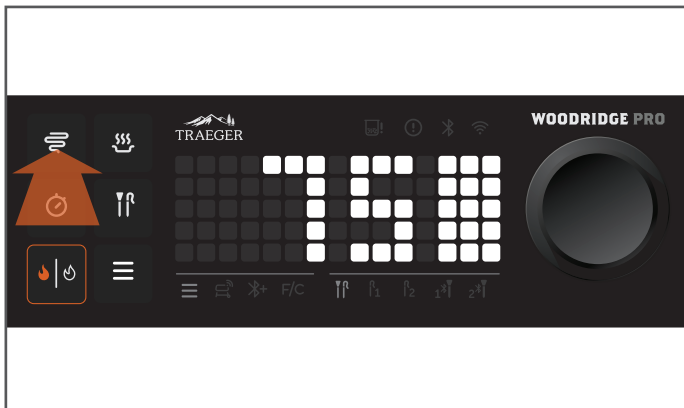


Appuyez sur la molette de sélection pour verrouiller et confirmer votre sélection.



Revenez à votre écran de veille ou d'accueil en appuyant sur le bouton de menu. Les unités sélectionnées seront affichées.

OPTION SUPER SMOKE (SUPER FUMÉE)



Vous pouvez ajouter davantage ce goût de fumé si caractéristique à vos aliments en appuyant sur le bouton Super Smoke (Super fumée) à tout moment au cours de la cuisson. Appuyez de nouveau pour annuler. Vous pouvez également activer l'option Super Smoke via l'appli Traeger.

REMARQUES :

- L'option Super Smoke peut être activée uniquement lorsque la température du barbecue est comprise entre 185 et 225 °F (85 et 107 °C).
- La fumée sera translucide et bleue, non épaisse et blanche.

CAPTEUR DE GRANULES TRAEGER



Le capteur de granules Traeger contrôle l'approvisionnement en granules. Une fois sélectionné dans le menu, il affichera le niveau actuel de granules, par incréments de 5 %.

Si le capteur de granules Traeger est correctement connecté, l'écran affichera : « CAPTEUR DE GRANULES Niveau de granules : XXX % ». Si le capteur de granules Traeger n'est pas correctement connecté, l'écran affichera : « CAPTEUR DE GRANULES DÉCONNECTÉ Niveau de granules : 0% ».

Le capteur de granules Traeger vous permet de vérifier l'état du niveau des granules à distance à l'aide de l'appli Traeger. Ce système vous enverra des notifications push et des alertes via l'appli Traeger sur votre appareil intelligent lorsque votre niveau de granules est faible, afin d'éviter de tomber en panne de carburant en cours de cuisson.

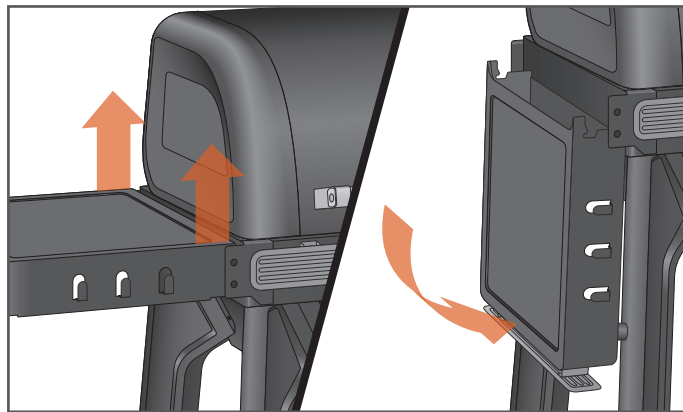
FONCTION MAINTIEN AU CHAUD



La fonction Maintien au chaud peut s'utiliser pour mettre le cycle de cuisson en pause à tout moment pendant la cuisson et maintenir le barbecue à basse température. Appuyez sur la touche Maintien au chaud pour activer la fonction. Il suffit d'appuyer sur le bouton Maintien au Chaud de nouveau pour reprendre la cuisson.

REMARQUE : la fonction Maintien au chaud n'est pas conçue pour cuire vos aliments conformément aux normes de sécurité alimentaire appropriées.

ÉTAGÈRE LATÉRALE PLIANTE



Pour rabattre l'étagère latérale, soulevez-la des boulons supérieurs et faites-la pivoter vers le bas. Faites l'opération inverse pour remettre l'étagère en position normale.

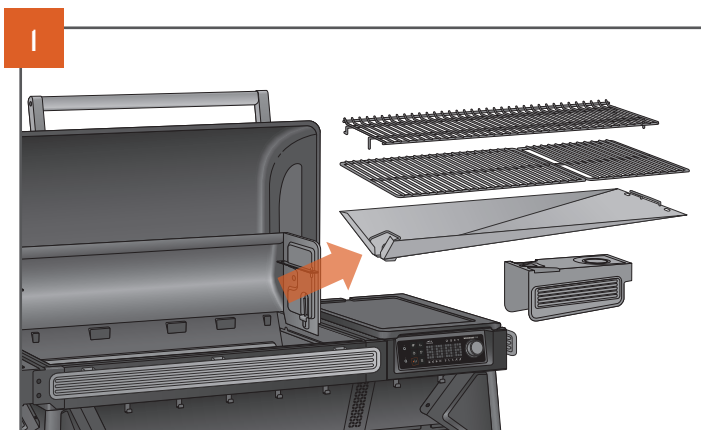
COMMENT UTILISER LES FONCTIONNALITÉS SUPPLÉMENTAIRES DU BARBECUE SUITE

FONCTION D'AMORÇAGE DE LA VIS SANS FIN

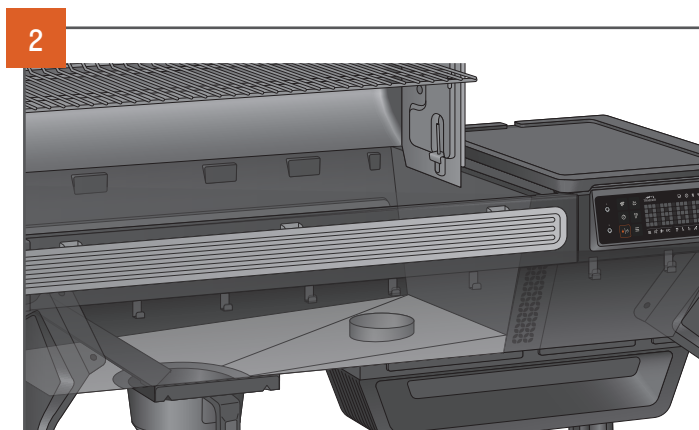
L'amorçage de la vis sans fin vous permettra de déplacer manuellement la vis sans fin. Cette fonction doit être utilisée si vous devez retirer des granules du tube de la vis sans fin ou si vous souhaitez remplir la vis sans fin de granules après en avoir manqué.



AVERTISSEMENT ! RISQUE D'INCENDIE
LAISSEZ TOUJOURS LE BARBECUE REFROIDIR COMPLÈTEMENT AVANT D'UTILISER LA FONCTION D'AMORÇAGE DE LA VIS SANS FIN.



Assurez-vous que le barbecue est inactif et qu'il ne cuit pas. Retirez les grilles du barbecue, le plateau d'égouttement et le déflecteur de chaleur.



Assurez-vous que le creuset n'est pas rempli de granules.



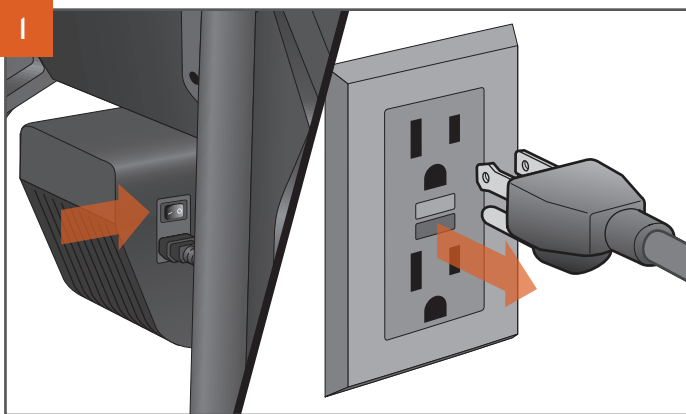
Lorsque le barbecue est inactif (écran indiquant : - - - F), appuyez sur le bouton d'allumage/extinction et la molette de sélection et maintenez-les simultanément enfoncés. La vis sans fin commencera à bouger et l'écran affichera l'animation de déplacement de la vis sans fin.

Si vous utilisez cette fonction pour mettre des granules frais dans le creuset, continuez à maintenir le bouton d'allumage/extinction et la molette de sélection simultanément enfoncés jusqu'à ce que les granules commencent à tomber dans le creuset ; relâchez ensuite les deux boutons. Si vous utilisez cette fonction pour retirer les granules du creuset, continuez à maintenir le bouton d'allumage/extinction et la molette de sélection simultanément enfoncés jusqu'à ce que tous les granules soient expulsés.

Une fois la vis sans fin amorcée, vérifiez le creuset et retirez tout ce qui y est tombé. Assurez-vous que votre creuset est propre et vide avant l'allumage.

NETTOYAGE DE LA TRÉMIE

Votre barbecue Traeger est équipé d'un système de nettoyage de la trémie qui vous permet de retirer les granules de la trémie ou de passer rapidement d'une saveur de granules à une autre sans problème.



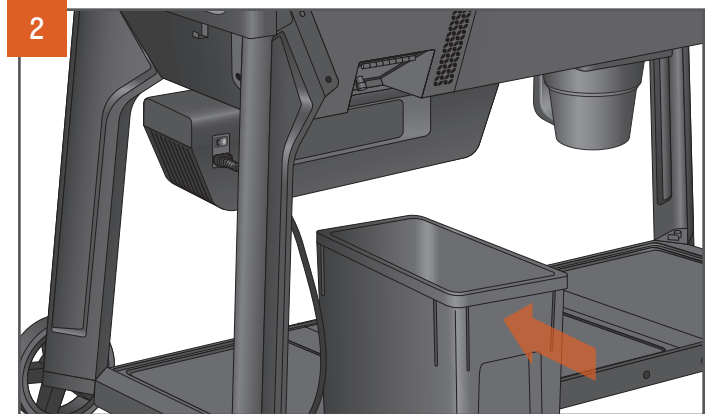
Mettez l'interrupteur principal en position ARRÊT (0) et débranchez le cordon d'alimentation. Si le barbecue est encore chaud, laissez-le refroidir complètement.

REMARQUE : l'aspect de la prise peut varier selon la région.

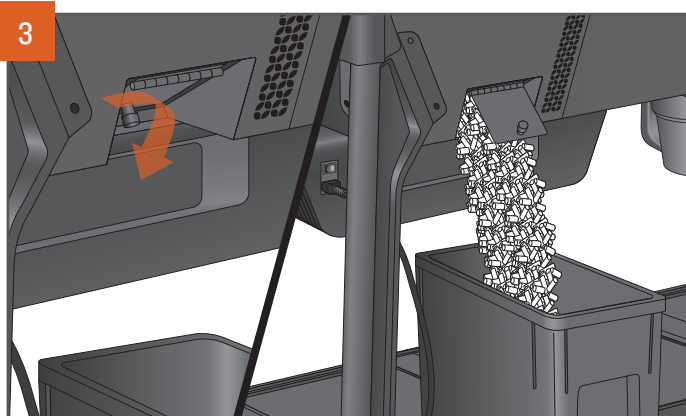


AVERTISSEMENT ! RISQUE DE CHOC ÉLECTRIQUE
UNE TENSION DANGEREUSE EST PRÉSENTE ET ELLE PEUT PROVOQUER UN CHOC, UNE BRÛLURE OU LA MORT.

- UNE PROTECTION PAR DISJONCTEUR DE FUITE À LA TERRE (GFCI) DOIT ÊTRE FOURNIE SUR LES CIRCUITS OU LES PRISES À UTILISER POUR LE FONCTIONNEMENT DE CE BARBECUE TRAEGER.



Avant de vider la trémie, assurez-vous que le bac à granules Traeger StayDry (vendu séparément) est placé directement sous la porte d'évacuation des granules.



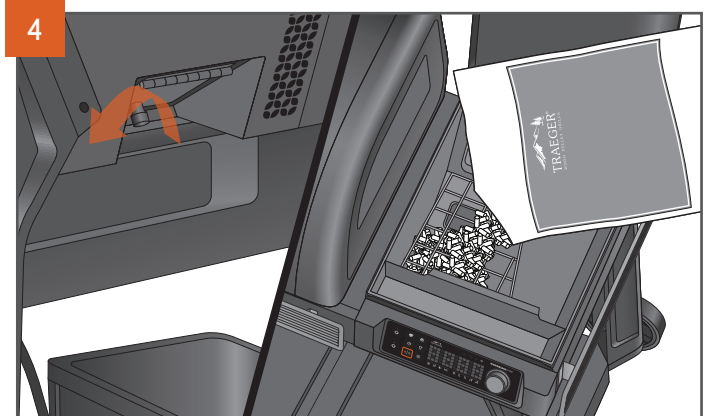
Dévissez le bouton situé à l'arrière du boîtier de la vis sans fin et ouvrez la porte d'évacuation des granules. Les granules se videront dans le bac à granules StayDry. Aspirez toute la sciure restante de la trémie.



AVERTISSEMENT ! NE VIDEZ PAS LA TRÉMIE TANT QUE LE BARBECUE N'EST PAS COMPLÈTEMENT REFOIDI ET QUE L'ALIMENTATION ÉLECTRIQUE N'EST PAS COUPÉE ; SINON, LES GRANULES PEUVENT ÊTRE TRÈS CHAUDS.



AVERTISSEMENT ! NE PLACEZ PAS VOTRE MAIN DANS LA TRÉMIE AU-DELÀ DE LA GRILLE DE SÉCURITÉ.



Une fois la trémie vide, fermez la porte et serrez le bouton. Remplissez la trémie avec une autre saveur de GRANULES À BOIS DUR TRAEGER.

ENTRETIEN DE VOTRE BARBECUE

Aimez-vous le lard, la saucisse et la poitrine de bœuf ? Nous aussi, mais après avoir cuit ces morceaux plus gras, il est plus important que jamais d'éliminer la graisse du barbecue. Heureusement, c'est facile à faire. Une fois le barbecue refroidi, grattez les grilles et essuyez la graisse du plateau d'égouttement (attention à ne pas vous brûler). Cela garantira que tout se déroulera sans problème la prochaine fois que vous allumerez votre appareil, surtout si vous prévoyez de cuisiner quelque chose de chaud et rapide !

1. AVANT CHAQUE CUISSON :

Retirez toute accumulation du plateau d'égouttement ou remplacez la doublure de plateau d'égouttement. Vérifiez le seau à graisse et à cendres EZ-Clean, videz-le s'il est plein et remplacez-le par une nouvelle doublure de seau à graisse et à cendres EZ-Clean.



CONSEIL DE PRO : couvrez le plateau d'égouttement uniquement avec des doublures de plateau d'égouttement de marque Traeger d'origine. L'utilisation de papier d'aluminium ou d'autres matériaux aura un impact significatif sur les performances du barbecue et pourrait endommager le plateau d'égouttement ou le barbecue.

2. APRÈS CHAQUE CUISSON :

Après l'extinction, retirez tout excédent d'aliments des grilles pendant qu'elles sont encore chaudes. Grattez toute la graisse dans le seau à graisse et à cendres EZ-Clean. Réinstallez le pare-braises.

REMARQUE : lors du grattage de la graisse, n'utilisez pas de grattoir en métal.

AVERTISSEMENT Pour éviter les blessures, assurez-vous que toutes les cendres sont refroidies avant le nettoyage.

3. TOUS LES MOIS :

Vérifiez le creuset et retirez les cendres à l'intérieur, autour et en dessous. Aspirez la cendre à l'intérieur du creuset. Grattez la créosote du dossier et de l'arrière du couvercle du barbecue. Essayez une dernière fois la cavité du barbecue avec le nettoyant pour barbecue Traeger. Retirez et nettoyez la goulotte d'évacuation de la graisse. Enlevez les cendres en les balayant dans le seau à graisse et à cendres EZ-Clean.

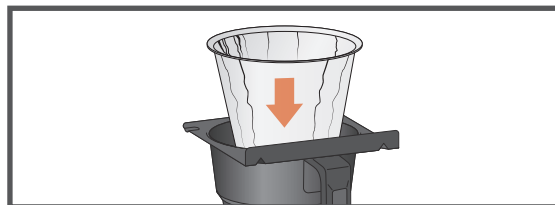
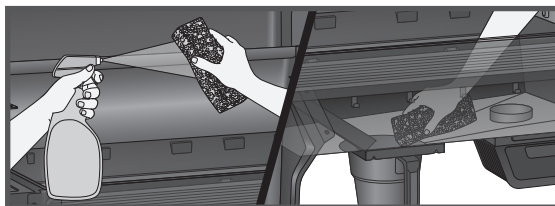
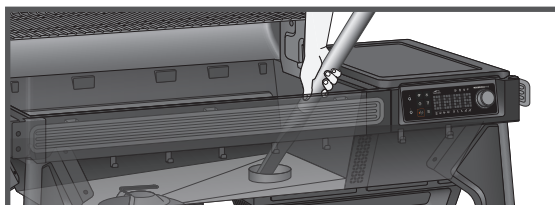
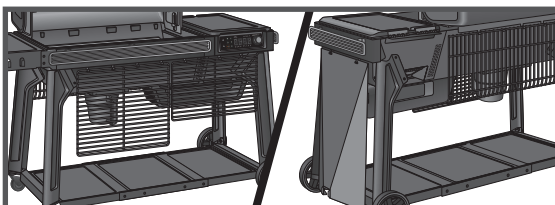
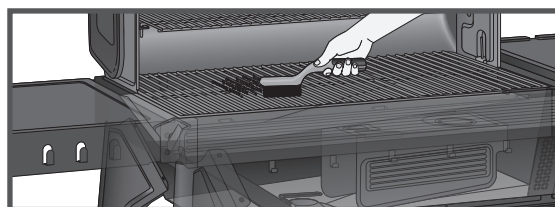
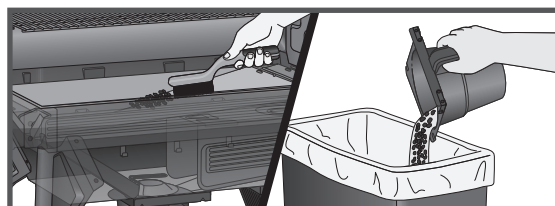
REMARQUE : lors du grattage de la créosote, n'utilisez pas de grattoir en métal.

4. AU BESOIN :

Remplacez la doublure du seau à graisse et à cendres EZ-Clean lorsqu'il est plein.

AVERTISSEMENT Risque d'incendie : les feux de graisse sont le plus souvent causés par un mauvais entretien du barbecue en ne nettoyant pas régulièrement la graisse du barbecue.

AVERTISSEMENT Appuyez sur l'interrupteur d'alimentation principal pour le mettre en position ARRÊT (0) et débranchez le cordon d'alimentation avant de commencer l'une des opérations de maintenance ci-dessous.



5. VÉRIFICATION DU SEAU À GRAISSE ET À CENDRES EZ-CLEAN AVANT CHAQUE CUISSON :

▲ AVERTISSEMENT Assurez-vous que le barbecue est FROID et que les cendres sont éteintes et FROIDES avant de vérifier le seau à graisse et à cendres EZ-Clean.

▲ AVERTISSEMENT Le fait de ne pas vider le seau à graisse et à cendres EZ-Clean pourrait provoquer un grave incendie.

Sous le corps du barbecue se trouve un seau qui recueille à la fois les cendres et la graisse. **Il doit être vérifié avant chaque cuisson et vidé lorsqu'il est plein.** Pour retirer et vérifier le seau, saisissez-le simplement à deux mains et faites-le glisser vers l'extérieur. Retirez la doublure jetable et remplacez-la par une nouvelle. Consultez « l'Étape 10, Élimination des cendres » pour une élimination appropriée des cendres.

REMARQUE : les doublures de seau Traeger vous aideront à rendre cette tâche propre et facile.

6. NETTOYAGE DE VOTRE SYSTÈME DE GESTION DES GRAISSES TRAEGER (« TGMS ») :

Pendant vos cuissons, les gouttes de graisse tomberont sur (i) le plateau d'égouttement des graisses et seront canalisées dans (ii) la goulotte d'évacuation de la graisse, (iii) pour être recueillies dans le seau à graisse et à cendres EZ-Clean. Ce sont les composants du système de gestion de la graisse Traeger (TGMS). La graisse s'accumule dans tous ces endroits et doit être nettoyée régulièrement pour réduire le risque d'incendie.

La fréquence à laquelle vous devez nettoyer le TGMS dépend de la teneur en matières grasses de vos aliments. Les aliments plus gras nécessiteront un nettoyage du TGMS plus souvent, et parfois vous devrez nettoyer le TGMS après chaque cuisson.

Des morceaux d'aliments visibles et des morceaux de graisse durcie ou d'autres accumulations indiquent qu'un nettoyage est nécessaire.

Tous les composants du TGMS doivent être inspectés avant chaque utilisation pour déceler des signes d'accumulation de graisse.

▲ AVERTISSEMENT La graisse accumulée est plus facile à nettoyer lorsque le barbecue est encore tiède, mais pas chaud.

Faites attention de ne pas vous brûler. Portez toujours des gants de protection thermique lors du nettoyage.

Nettoyez la graisse de la goulotte d'évacuation de la graisse. Nous recommandons de nettoyer régulièrement ces endroits.

Retirez toutes les grilles du barbecue. Cela vous donnera accès à l'ouverture de la goulotte d'évacuation de la graisse à l'intérieur du barbecue. Grattez la graisse accumulée sur le plateau d'égouttement vers le bas à travers la goulotte d'évacuation de la graisse à l'aide d'un outil rigide et non métallique. Une grande partie de la graisse détachée peut être poussée vers le bas à travers la goulotte d'évacuation de la graisse et tombera dans le seau à graisse et à cendres EZ-Clean. Essuyez les résidus de graisse restant avec du papier absorbant ou des tissus jetables. Nettoyez régulièrement la graisse du barbecue sur le fond intérieur et les côtés. Si la graisse s'accumule, un feu de graisse pourrait se produire.

Grattez l'accumulation de graisse à l'intérieur du barbecue à l'aide

d'un outil rigide et non métallique. Une grande partie de la graisse détachée peut être éliminée à l'aide d'essuie-tout ou de chiffons jetables. Les résidus de cendres excédentaires grattés peuvent être nettoyés à l'aide d'un aspirateur comme décrit à l'Étape 9 (ci-dessous) lors du nettoyage du creuset des cendres.

Inspectez et nettoyez le déflecteur de chaleur pour détecter toute trace de graisse ou de débris.

7. ÉLIMINATION DE LA CRÉOSOTE :

Lorsque les granules à bois brûlent lentement, ils produisent des goudrons et d'autres vapeurs organiques qui s'associent à l'humidité rejetée pour former de la créosote. Les vapeurs de créosote se condensent dans la goulotte d'évacuation relativement froide d'un feu à combustion lente. Par conséquent, la créosote s'accumule sur le revêtement du conduit d'évacuation. Une fois allumé, la créosote entraîne un feu extrêmement chaud. Les particules de graisse en suspension vont se déplacer dans la chambre de cuisson et une partie de cette graisse en suspension va s'accumuler sur le revêtement du conduit d'évacuation, de la même manière que la créosote, et peut aussi contribuer à un incendie.

Grattez périodiquement l'accumulation de créosote et de graisse à l'arrière du dosseret et à l'arrière du couvercle du barbecue. Une fois que les résidus de créosote et de graisse ont été détachés du revêtement intérieur et des fentes de ventilation de ce système à tirage descendant, une grande partie peut être éliminée avec des serviettes en papier ou des chiffons jetables. Ne vaporisez pas d'eau ou d'autres nettoyants liquides sur l'intérieur de votre barbecue pour éliminer la créosote.

REMARQUE : inspectez le système d'évacuation Traeger chaque fois que vous remplissez la trémie avec des granules pour déterminer quand une accumulation de créosote et/ou de graisse s'est produite.

Lorsque de la créosote ou de la graisse s'est accumulée, elle doit être retirée pour réduire les risques d'incendie.

8. RANGEMENT EN EXTÉRIEUR :

▲ ATTENTION Si le barbecue est rangé en extérieur, faites attention que l'eau n'entre pas dans la trémie à granules. Les granules à bois prennent considérablement du volume lorsqu'ils sont humides et ils obstrueront votre vis sans fin. Lorsque vous ne l'utilisez pas, couvrez toujours votre barbecue avec une housse de barbecue Traeger. Vous pouvez acheter cette housse sur mesure sur traeger.com.

9. NETTOYAGE DES CENDRES À L'INTÉRIEUR ET AUTOUR DU CREUSET (APRÈS ENVIRON 20 HEURES DE CUISSON) :

▲ AVERTISSEMENT Assurez-vous que le barbecue est FROID et que les cendres sont éteintes et FROIDES avant de les nettoyer.

▲ AVERTISSEMENT L'élimination des cendres doit être effectuée uniquement selon les instructions suivantes.

Un excès de cendre dans le creuset peut gêner l'allumage et entraîner l'extinction du feu. Le creuset doit être régulièrement inspecté et nettoyé pour retirer l'accumulation de cendres.

ENTRETIEN DE VOTRE BARBECUE SUITE

Encore une fois, le nettoyage des cendres à l'intérieur et autour du creuset doit s'effectuer uniquement lorsque le barbecue et les cendres sont FROIDS.

Retirez les grilles du barbecue, le plateau d'égouttement, le déflecteur de chaleur, le pare-braises et la goulotte d'évacuation de la graisse afin d'accéder au creuset et à l'intérieur du barbecue. Une grande partie des cendres situées à l'extérieur du creuset peut être aspirée à l'aide d'un aspirateur à cendres.

⚠ AVERTISSEMENT Un aspirateur dédié est la meilleure manière de retirer les cendres du creuset, mais cette opération doit être effectuée avec une extrême prudence afin d'éviter tout risque d'incendie. Encore une fois, le nettoyage des cendres à l'intérieur et autour du creuset doit s'effectuer uniquement lorsque le barbecue et les cendres sont FROIDS.

Un aspirateur à cendres avec un réceptacle sans sac serait le plus approprié pour cette tâche. Néanmoins, n'importe quel aspirateur fera l'affaire sans danger si la procédure est suivie correctement.

Après s'être assuré que la cendre du creuset est FROIDE, aspirez-la à l'intérieur du creuset.

- a. Si votre aspirateur est un modèle sans sac, videz tous les débris qui pourraient s'être accumulés précédemment dans le réceptacle. Puis aspirez la cendre à l'intérieur de la chambre de combustion. Une fois le creuset propre, videz le réceptacle dans le récipient en métal sans délai de la manière décrite ci-dessous dans la section « Élimination des cendres ».
Assurez-vous qu'il ne reste pas de cendre dans le réceptacle.
- b. Si votre aspirateur est un modèle qui utilise un sac jetable, installez un sac neuf dans la machine. Puis aspirez la cendre à l'intérieur de la chambre de combustion. Une fois le creuset propre, retirez le sac de l'aspirateur et placez-le dans un récipient métallique de la manière décrite ci-dessous dans la section « Élimination des cendres ».

10. ÉLIMINATION DES CENDRES :

⚠ AVERTISSEMENT Les cendres doivent toujours être complètement refroidies avant d'être manipulées. Les cendres doivent être placées dans un récipient en métal avec un couvercle hermétique. Le récipient à cendres fermé doit être placé sur une surface non combustible ou par terre, à distance des matériaux combustibles, avant l'élimination finale. Les cendres doivent être conservées dans le récipient fermé jusqu'à leur élimination.

11. NETTOYAGE DES GRILLES DU BARBECUE :

⚠ AVERTISSEMENT Le nettoyage des grilles du barbecue est plus facile lorsqu'elles sont encore tièdes. **Faites attention de ne pas vous brûler. Portez toujours des gants de protection thermique lors du nettoyage.** Nous vous recommandons de garder un grattoir à proximité du barbecue. Après avoir retiré les aliments, brossez rapidement la grille du barbecue. Cela ne vous prend qu'une minute et elle sera prête la prochaine fois que vous voudrez utiliser le barbecue.

12. NETTOYAGES DES SURFACES EXTÉRIEURES :

⚠ AVERTISSEMENT Appuyez sur l'interrupteur d'alimentation principal pour le mettre en position ARRÊT (0) et débranchez le cordon d'alimentation avant de commencer le nettoyage.

Utilisez un tissu ou chiffon jetable humidifié avec le nettoyant pour barbecue Traeger ou de l'eau tiède savonneuse pour essuyer la graisse à l'extérieur du barbecue. N'utilisez PAS de nettoyant pour four, de nettoyants abrasifs ou de tampons de nettoyage abrasifs sur les surfaces extérieures du barbecue.

13. TEST DU BARBECUE APRÈS LE NETTOYAGE :

Avant de remplacer la goulotte d'évacuation de la graisse, le pare-braises, le déflecteur de chaleur, le plateau d'égouttement et les grilles du barbecue, branchez le cordon d'alimentation dans une prise électrique correctement mise à la terre et protégée par un disjoncteur de fuite à la terre (GFCI) et appuyez sur l'interrupteur d'alimentation principal pour le mettre en position MARCHÉ (I). Réglez la température et appuyez sur le bouton d'allumage/extinction. Les granules devraient tomber dans le creuset et la tige chauffante commencera à chauffer (elle commencera à devenir rouge).

⚠ AVERTISSEMENT Ne touchez pas à la tige chauffante.

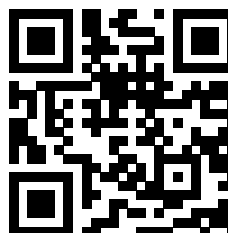
Lorsque des flammes commencent à sortir du creuset, lancez le cycle d'extinction. Laissez le barbecue refroidir. Vous pouvez maintenant remettre en place la goulotte d'évacuation de la graisse, le pare-braises, le déflecteur de chaleur, le plateau d'égouttement, les grilles du barbecue et les aliments dans le barbecue.

14. CORDON D'ALIMENTATION

Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un ensemble de cordon d'alimentation spécial disponible auprès de Traeger.

FOIRE AUX QUESTIONS

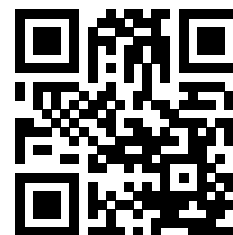
Scannez ce code QR pour accéder à la foire aux questions.



DÉPANNAGE

MESSAGES D'ERREUR

Même s'ils sont rares, des messages d'erreur ou d'avertissement peuvent s'afficher sur le panneau de commande. Scannez le code QR pour accéder à traeger.com/support pour une liste des messages d'erreur et comment les résoudre.



CONSEILS D'UTILISATION

1. Nous travaillons sans relâche pour améliorer les performances de votre barbecue. Assurez-vous que le barbecue est connecté et dispose de la dernière mise à jour du micrologiciel. Pour obtenir des instructions sur la vérification de votre version de micrologiciel, rendez-vous sur le site traeger.com.
2. Vous pouvez changer la température à tout moment pendant l'utilisation du barbecue pour augmenter ou réduire la température de cuisson. Cependant, les températures ne doivent pas être modifiées fréquemment, car cela les ferait varier. Il est préférable de laisser au barbecue le temps d'atteindre la température souhaitée avant d'effectuer des modifications de température supplémentaires.
3. Pour passer de Fahrenheit à Celsius : appuyez sur le bouton de menu. Faites défiler avec la molette de sélection jusqu'à l'icône F/C. Appuyez sur la molette pour sélectionner. Sélectionnez ensuite F ou C avec la molette de sélection et appuyez sur la molette pour confirmer.
4. **Votre barbecue Traeger est conçu pour fonctionner avec le couvercle fermé en permanence.** L'ouverture du couvercle du barbecue prolonge considérablement votre temps de cuisson et entraîne une baisse de la température. N'ouvrez pas le couvercle avant que le barbecue n'ait atteint la température réglée.
5. Ne surchargez pas la surface de cuisson avec des quantités excessives d'aliments qui dépassent les bords de l'empreinte du plateau d'égouttement. Cela peut entraîner une interférence avec le débit d'air de cuisson approprié et peut prolonger le temps nécessaire pour atteindre la température réglée, ce qui peut empêcher le barbecue de fonctionner correctement.
6. Cuisinez en fonction de la température et non de la durée.
7. Prenez toujours en compte le type d'aliments que vous cuisinez :
 - En général, les aliments fins nécessitent une chaleur élevée et des temps de cuisson courts alors que des aliments épais nécessitent une chaleur plus faible et des temps de cuisson plus longs.
 - Les légumes mettent plus longtemps à cuire que la viande à la même température de cuisson.
 - Vérifiez toujours que la température interne de la viande que vous cuisinez atteint un niveau qui permet de la manger en toute sécurité.
 - Placer des aliments congelés, crus, froids ou non cuits sur le barbecue peut entraîner une baisse temporaire de la température interne de votre barbecue.
8. Gardez le barbecue propre. Inspectez régulièrement votre barbecue pour détecter toute accumulation de graisse. Les feux de graisse sont causés par un mauvais entretien du barbecue et un manque de nettoyage du système de gestion de la graisse Traeger (TGMS) de manière systématique (consultez la section « Entretien de votre barbecue » sur les pages 34 à 36). Même s'il y a beaucoup de place dans le barbecue, faites attention de ne pas mettre de quantités excessives d'aliments qui pourraient libérer de grandes quantités de graisse (par exemple plus de 500 grammes de lard). Si le barbecue n'a pas été bien entretenu ou si vos cuissons précédentes ont produit de grandes quantités de graisse, vous DEVEZ nettoyer la graisse du barbecue avant de l'utiliser à nouveau.

SERVICE



LE SERVICE CLIENTÈLE LÉGENDAIRE DE TRAEGER

est le meilleur du secteur. Si vous avez des questions sur votre barbecue Traeger ou si vous avez besoin de conseils pour cuire votre première dinde de Noël, nos experts chevronnés sont là pour vous aider. Nous sommes à votre disposition 365 jours par an, y compris les jours fériés. Pour obtenir de l'aide concernant l'assemblage, l'installation, le fonctionnement en toute sécurité, les pièces détachées ou le service clientèle en général, vous pouvez consulter notre site Internet traeger.com/support ou nous téléphoner ou nous écrire à l'adresse suivante :

SERVICE CLIENTÈLE TRAEGER

Veuillez consulter : traeger.com/support
Pour téléphoner, voir <https://www.traeger.com/support/international-contact-info>

Adresse : Traeger Pellet Grills Europe ApS
Kattegatvej 40, 2150 Copenhagen, Danemark

GARANTIE DES BARBECUES TRAEGER



GARANTIE LIMITÉE DE 10 ANS

Traeger Pellet Grills Europe ApS, Kattogatvej 40, 2150 Copenhagen, Danemark, (« Traeger ») garantit ce barbecue Traeger pour les composants, la couverture et la période de garantie indiqués dans le tableau ci-dessous sous réserve d'une utilisation normale et d'un entretien approprié. Cette garantie est consentie en plus de vos droits en tant qu'acheteur selon les lois de votre pays de résidence et ne vous prive pas de la protection qui vous est reconnue par les lois de votre pays de résidence. La période de garantie respective commence à la conclusion du contrat original d'achat auprès d'un marchand autorisé Traeger et est accordée aux clients en Europe. Une liste des marchands Traeger est disponible sur le site <https://www.traeger.com/dealers> (chacun d'entre eux étant un « marchand autorisé »). La période de garantie et la couverture des pièces sont les suivantes :

Durée de garantie et couverture		
Composants	Durée de garantie	Couverture
Corps, pieds, étagères et couvercle de la trémie	10 ans	Ne rouille pas à travers
Contrôle, moteur de la tarière, tarière et ventilateur	3 ans	Défauts de matériaux et de fabrication
Plateau d'égouttement, pare-braises et déflecteur de chaleur	3 ans	Défauts de matériaux et de fabrication
Grilles du barbecue en émail	3 ans	Ne rouille pas à travers
Tige chaude, cordon, RTD et Thermocouple	2 ans	Défauts de matériaux et de fabrication
Sonde à viande et sondes à viande sans fil	2 ans	Ne rouille pas à travers



Les barbecues Traeger sont conçus pour être modulaires afin de pouvoir être réparés facilement par des utilisateurs ordinaires. La seule obligation de Traeger dans le cadre de cette garantie sera de fournir le remplacement de toutes les pièces défectueuses ainsi que des instructions sur la façon d'effectuer le remplacement vous-même. Traeger peut remplacer les pièces défectueuses par des pièces neuves ou remises à neuf. Traeger se réserve le droit d'inspecter tout barbecue (frais d'expédition payés par Traeger) et d'analyser toute information d'utilisation, y compris, sans limites, toute donnée numérique relative aux barbecues connectés (dans la mesure où cela est couvert par la politique de protection des données). Pour valider et faire une réclamation au titre de la garantie, Traeger peut exiger que vous fournissiez des preuves raisonnables de votre problème, notamment en participant à des chats vidéo, à des conversations téléphoniques, en fournissant des photos et d'autres informations pertinentes. Les frais de main-d'œuvre liés au remplacement des pièces défectueuses et les frais de transport pour l'expédition des pièces sont à votre charge.

Sans limiter les exclusions mentionnées ci-dessus, il n'y a pas de couverture de garantie pour : (i) les dommages à la peinture causés par des feux de graisse ; (ii) l'exposition aux rayons UV ; (iii) l'usure normale ; et (iv) le gondolement de la cuvette d'égouttage ou du déflecteur de chaleur. De plus, cette garantie ne s'applique pas si : (i) le barbecue n'est pas assemblé ou utilisé conformément aux instructions d'utilisation de Traeger fournies avec le barbecue ; (ii) le barbecue n'est pas acheté auprès de Traeger ou d'un marchand autorisé ; (iii) le barbecue est revendu ou échangé à un autre propriétaire ; (iv) des composants, pièces ou accessoires de tiers ont été utilisés sans autorisation ; (v) des combustibles autres que les granules à bois conçus pour les barbecues et les barbecues à granules à bois ont été utilisés avec le barbecue ; (vi) des granules bois de chauffage de poêle sont utilisés dans le barbecue ; (vii) le barbecue a été utilisé à des fins commerciales ou de restauration ; (viii) l'utilisateur a laissé le barbecue s'endommager, en a fait un usage abusif, ou n'a pas entretenu le barbecue conformément aux instructions d'utilisation de Traeger ; ou (ix) le barbecue a subi une modification non approuvée.

Veillez noter qu'étant donné que Traeger n'est pas en mesure de superviser ou de contrôler la qualité de ses produits vendus par des marchands non autorisés, la garantie de Traeger ne s'applique que si vous avez acheté votre barbecue auprès d'un marchand autorisé. La garantie Traeger s'applique uniquement aux produits achetés auprès d'un marchand autorisé.

Pour faire une réclamation, contactez le service client de Traeger au numéro de téléphone ou à l'adresse indiqués ci-dessus. Traeger exige votre preuve de la date d'achat auprès d'un marchand autorisé. Nous vous recommandons de conserver votre ticket de caisse ou votre facture ainsi que ce manuel avec vos documents de valeur.

INFORMATIONS SUPPLÉMENTAIRES IMPORTANTES SUR LA GARANTIE

- Nous ne sommes pas responsables des articles perdus en transit lorsqu'ils nous sont retournés pour des raisons de garantie. Pour cette raison, nous vous recommandons vivement d'obtenir un numéro de suivi ou une confirmation de livraison lors de l'envoi de votre colis.
- Le composant à remplacer que vous nous envoyez devient la possession de Traeger et ne vous sera pas rendu.

La présente garantie est régie par les lois du Danemark. Ce choix de loi ne vous prive pas de la protection qui vous est accordée par les lois de votre pays de résidence.





**BIENVENUE
DANS LE
TRAEEGERHOOD**

SUIVEZ-NOUS SUR @TRAEEGERGRILLS



**Traeger Pellet Grills LLC
533 South 400 West
Salt Lake City, UT 84101**

traeger.com

©2025 Traeger Pellet Grills LLC. Tous droits réservés.

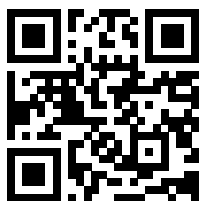
Brevet : www.traeger.com/patents



TRAEGER
WOOD FIRED GRILLS

BENÜTZER HANDBUCH

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



WOODRIDGE PRO

**WILLKOMMEN ZUR HOLZFEUER-REVOLUTION!
WIR MÖCHTEN, DASS SIE DAS BESTE AUS IHREM TRAEGER
HERAUSHOLEN.**

T18987

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

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

SICHERHEITSALARM-SCHLÜSSEL

- ▲ GEFAHR** Weist auf eine unmittelbar gefährliche Situation hin, die, wenn sie nicht vermieden wird, zum Tod oder zu schweren Verletzungen führt.
- ▲ WARNUNG** Weist auf die Möglichkeit einer schweren Verletzung oder des Todes hin, wenn die Anweisungen nicht befolgt werden.
- ▲ ACHTUNG** Weist auf eine potenziell gefährliche Situation hin, die, wenn sie nicht vermieden wird, zu leichten oder mittelschweren Verletzungen führen kann.

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

Bei ordnungsgemäßer Bedienung und Wartung bringt das Kochen mit Hartholzfeuer auf einem Traeger Grill langjährige Freude für Sie sowie Ihre Freunde und Familie. Ihr neuer Traeger Grill wurde eigens entwickelt, um mit seinen optimierten Einsatzmöglichkeiten die Zubereitung von absolut köstlichen Mahlzeiten erheblich zu vereinfachen. Bitte lesen Sie diese Anleitung vor der Installation und dem Betrieb vollständig durch. Jeder, der diesen Grill benutzt, sollte auch das gesamte Handbuch lesen, bevor er ihn in Betrieb nimmt. Die Nichtbeachtung dieser Anweisungen kann zu Sachschäden, Verletzungen oder sogar zum Tod führen. 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 zur späteren Verwendung aufbewahrt.

▲ GEFAHR Gefahr durch Kohlenmonoxid

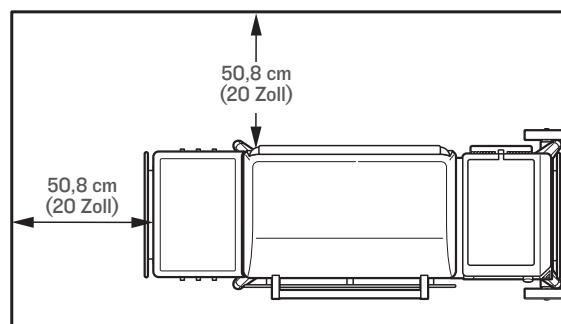
Bei der Verbrennung von Holzpellets entsteht Kohlenmonoxid, das zu Krankheit, schweren Verletzungen und/oder zum Tod führen kann. Um zu verhindern, dass dieses farblose, geruchlose Gas Sie, Ihre Familie, Ihre Haustiere oder andere gefährden kann, befolgen Sie diese Anleitung:

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

▲ WARNUNG Feuergefahr

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

Holzgeländern, Hausverkleidungen, Fensterrahmen, Möbeln, Bäumen und Abfallbehältern usw.



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

▲ WARNUNG Feuergefahr

- Halten Sie Ihren Traeger Grill sauber. Fettbrände entstehen, wenn der Grill nicht ordnungsgemäß gepflegt wird und das Traeger-Fettmanagement-System nicht in regelmäßigen Abständen gereinigt wird (siehe unter „Wartung und Pflege“ auf Seite 34).
- Auch wenn ausreichend Platz im Grill vorhanden ist, sollten Sie vorsichtig sein, wenn Sie übermäßige Mengen an Lebensmitteln oder Lebensmittel mit hohem Fettgehalt (z. B. Speck) einlegen, die große Mengen an brennbarem Fett freisetzen können.
- Legen Sie Grillgut nicht in die Nähe des Grillrandes, wo das herabtropfende Fett die Tropfschale verfehlen

und durch den Rost des Grills fallen kann, wo es mit der Glut der Brennkammer in Berührung kommen und sich entzünden kann.

- Stellen Sie sicher, dass das Förderschneckengehäuse ordnungsgemäß installiert ist. Wenn es nicht ordnungsgemäß montiert ist, fließen die Pellets nicht richtig in die Brennkammer und können sich ansammeln und den Grill beschädigen.
- Vergewissern Sie sich immer, dass die Fettablaufrinne, das Hitzeleitblech und die Tropfschale richtig auf ihren Halterungen sitzen. Bei unsachgemäßer Installation können direkte Hitze und Flammen aus der Brennkammer einen Fettbrand verursachen oder das Traeger-Fettmanagement-System beschädigen. Es könnte außerdem Wasser eindringen und das Traeger-Fettmanagement-System beschädigen.
- Verwenden Sie **niemals** Benzin, Petroleum, Kerosin, Feuerzeugbenzin oder andere brennbare Materialien, um ein Feuer zu entzünden oder „aufzufrischen“.
- Verwenden oder lagern Sie **niemals** brennbare Flüssigkeiten oder andere brennbare Materialien in der Nähe des Grills.
- Überhitzen Sie den Grill **niemals**, indem Sie überschüssige Pellets oder andere brennbare Materialien in die Brennkammer oder die Pelletkammer geben.

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

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

Bei geschlossenem Grilldeckel und geschlossener Pelletkammer erhält das Feuer keinen Sauerstoff und brennt sich selbst aus. Halten Sie bei einem Fettbrand niemals den Grilldeckel oder den Pelletkammer-Deckel offen. Wenn der Grilldeckel offen ist, verwenden Sie ein nicht brennbares Werkzeug, mit dem Sie den Grilldeckel schließen können, während Sie einen sicheren Abstand zum Grill einhalten. Ein für alle Klassen (Klasse ABC) zugelassener Feuerlöscher sollte verwendet werden, wenn das Feuer nicht auf das Innere des Grills begrenzt ist. Im Falle eines unkontrollierten Brandes rufen Sie sofort die Feuerwehr. Wenn das Feuer vollständig erloschen ist, lassen Sie den Grill vollständig abkühlen. Entfernen Sie alles aus dem Inneren Ihres Grills, einschließlich aller internen Komponenten (Grillroste, Tropfschale, Hitzeleitblech), Töpfe und Pfannen sowie Lebensmittel. Reinigen Sie den gesamten Grill, einschließlich aller Fettansammlungen im Traeger Fettmanagement-System und entfernen Sie sämtliche Asche und Pellets aus dem Grill und der Brennkammer (siehe „Wartung und Pflege“ auf Seite 34). Setzen Sie die Fettablaufrinne, den Glutschutz, das Hitzeleitblech, die Tropfschale und die Grillroste wieder in den Grill ein, starten Sie den Grill neu und führen Sie den Grillbetrieb fort.

▲ WARNUNG Feuergefahr

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

▲ WARNUNG Stromschlaggefahr

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

- Die Stromkreise oder Steckdosen, die für den Betrieb dieses Traeger Grills verwendet werden, **müssen** mit einem Fehlerstromschutzschalter (FI-Schalter) ausgestattet sein.
- Verändern Sie den Stecker Ihres Traeger Grills, die Anschlussbuchse des Verlängerungskabels oder den Stecker des Verlängerungskabels **in keiner Weise**, auch nicht durch Entfernen des Erdungsstifts (Masse).
- Verwenden Sie **nur** ein einzelnes Verlängerungskabel Nr. 10 AWG, das für den Außenbereich geeignet ist, um einen elektrischen Schlag zu vermeiden. Wählen Sie ein einzelnes Verlängerungskabel mit passender Länge. Geeignete Verlängerungskabel sind mit „W-A“ oder „W“ auf der Ummantelung des Kabels gekennzeichnet.
- Verbinden Sie Verlängerungskabel **nicht** miteinander. Verlängerungskabel **nicht** in Reihe schalten.
- Sorgen Sie dafür, dass das Netzkabel und das Verlängerungskabel sicher zusammengesteckt sind.
- Überprüfen Sie Verlängerungskabel vor jedem Gebrauch auf lose oder freiliegende Drähte und durchgeschnittene oder abgenutzte Isolierung. Tauschen Sie es bei Beschädigung aus. Verwenden Sie niemals ein beschädigtes Verlängerungskabel.
- Halten Sie das Verlängerungskabel frei von Schnee und stehendem Wasser.
- Verlegen Sie ein Verlängerungskabel nicht durch ein Fenster oder eine Türöffnung.
- Stellen Sie sicher, dass das Netzkabel und das Verlängerungskabel keine Stolperfalle bilden.
- Sofern in dieser Bedienungsanleitung nicht anders angegeben, trennen Sie Ihren Grill von der Stromversorgung, bevor Sie mit der Wartung beginnen.
- Wenn das Verlängerungskabel nicht verwendet wird, sollte es entfernt und an einem vor der Sonne geschützten Ort und außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahrt werden.

▲ WARNUNG Verbrennungsgefahr

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

- Lassen Sie den Grill **nie** unbeaufsichtigt, wenn kleine Kinder oder Tiere anwesend sind.
- Bewegen Sie den Grill **niemals**, wenn er in Betrieb oder heiß ist. Lassen Sie den Grill gründlich abkühlen und schließen Sie den Deckel, bevor Sie ihn bewegen oder transportieren. Wenn Sie Ihren Grill nach Gebrauch in einem Fahrzeug transportieren möchten, stellen Sie vor dem Einladen in das Fahrzeug sicher, dass das Feuer vollständig erloschen und der Grill ausgekühlt ist.
- Füllen Sie **niemals** Wasser in die Brennkammer, denn das würde die Förderschnecke verstopfen.
- Füllen Sie **niemals** von Hand Pellets in die heiße Brennkammer nach. Das ist gefährlich und Sie können sich ernsthaft verbrennen. Sollte die Pelletkammer leerlaufen und Ihr Feuer erlischt während Sie grillen, lassen Sie den Grill vollständig auskühlen und starten Sie erneut. (Siehe Seite 33, Pelletsorte Wechseln.“)
- Die Grillroste und Fleischsonden sind nach dem Vorheizen extrem heiß. Seien Sie bitte vorsichtig, wenn Sie Lebensmittel auf die Grillroste legen oder die Fleischsonde einführen, entfernen oder einstellen.
- **Niemals** den Grill mit offenem Deckel bewegen. Schließen Sie stets den Deckel, bevor Sie den Grill bewegen.

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE FORTSETZUNG

⚠️ **WARNUNG** Verbrennungsgefahr

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

⚠️ **WARNUNG** Rauchgefahr

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

- **⚠️ GEFAHR** Öffnen Sie **nicht** den Deckel des Grills, um den Grill zu lüften. Halten Sie sich vom Grill fern, bis der Rauch abzieht und der Grill vollständig abgekühlt ist. Dies kann das Ergebnis eines Pelletüberlaufs sein, der durch eine teilweise Entzündung der Pellets verursacht wird. Wenn dies länger anhält, bilden sich Gase, die sich entzünden können. Wenn sich diese Gase entzünden, verpuffen sie auf einmal, wobei ein lautes Geräusch entsteht, das Personen in unmittelbarer Nähe des Grills erschrecken und/oder verletzen kann, und der Grilldeckel kann sich öffnen und schließen. Diese Situation wird manchmal als „Grill-Rülpsen“ bezeichnet und sollte vermieden werden. Wenn Sie Ihren Grill nicht wie unter „Wartung und Pflege“ auf den Seiten 34 bis 36 beschrieben pflegen, kann sich zudem ein gefährlicher Fettbrand entwickeln.

- Wenn ein Rülpsen auftritt, lassen Sie den Grill vollständig abkühlen, entfernen Sie alle internen Komponenten (einschließlich Grillroste, Tropfschale, Hitzeleitblech, Glutschutz und Fettablauftrinne) und reinigen Sie den Grill und die Brennkammer gründlich von Asche und Pellets (siehe Seite 35, „Entfernen der Asche aus dem Inneren und um die Brennkammer herum“) und stellen Sie sicher, dass Fett und andere Ablagerungen entfernt wurden (siehe Seiten 34-36, „Wartung und Pflege“). Entfernen Sie alle Pellets aus der Pelletkammer. Entfernen Sie alle Pellets aus der Brennkammer. Füllen Sie die Pelletkammer mit neuen Pellets und bereiten sie die Förderschnecke vor.

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

⚠️ **ACHTUNG**

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

⚠️ **ACHTUNG** Verwenden Sie geeignete Pellets

- Dieser Grill ist nur für naturbelassene Holzpellets, die für Pelletgrills bestimmt sind, geeignet und zugelassen. Die Verwendung einer anderen Art von Brennstoff in diesem Grill führt zum Erlöschen der Garantie, kann zum Festfahren der Förderschnecke führen und kann ein Sicherheitsrisiko darstellen.
- **FÜR EIN OPTIMALES ERGEBNIS UND BESTEN GESCHMACK VERWENDEN SIE IMMER ORIGINAL HARTHOLZPELLETS DER MARKE TRAEGER.** Pellets von Traeger haben bei sachgemäßer Lagerung einen mittleren Heizwert von ca. 8.000 BTUs pro Pfund mit ca. ≤ 2 % Asche. Verwenden Sie keinen Pelletbrennstoff, der diesen Spezifikationen nicht entspricht oder unnatürliche Zusätze oder Bindemittel enthält.
- Bewahren Sie Holzpellets immer an einem trockenen Ort auf, fern von hitzeproduzierenden Geräten oder Brennstoffbehältern.

⚠️ **WARNUNG** Verwenden Sie keine Heizpellets

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

⚠️ **ACHTUNG** Umgebungstemperatur

- Wenn die Umgebungstemperatur unter -29 °C (-20 °F) fällt oder über 49 °C (120 °F) ansteigt, kann das Display des Bedienfelds Schaden nehmen.

⚠️ **WARNUNG** Fleischsonden müssen richtig platziert

werden, um genaue Innentemperaturmessungen von Lebensmitteln durchzuführen. Bei falscher Platzierung spiegelt die Temperatur möglicherweise nicht den tatsächlichen Gargrad wider, und nicht durchgegarnte Lebensmittel können das Risiko von lebensmittelbedingten Krankheiten erhöhen.



Kabellose Sonde von Traeger

Kabelsonde

⚠️ **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. Dies wird häufig durch eine unsachgemäße Inbetriebnahme und/oder einen Pelletmangel verursacht.

- Drücken Sie den Hauptschalter an der Rückseite des Förderschneckengehäuses auf AUS (O) und ziehen Sie das Netzkabel ab. Lassen Sie den Grill vollständig abkühlen. Öffnen Sie den Deckel und entfernen Sie sämtliches Grillgut, die Grillroste, die Tropfschale, das Hitzeleitblech, den Glutschutz und die Fettablaufrinne.
- Entfernen Sie alle nicht verbrannten Pellets und die Asche aus dem Inneren der Brennkammer und den angrenzenden Bereichen. (Siehe Anweisungen für die korrekte Handhabung und Entsorgung von Asche auf den Seiten 35-36.)
- Bevor Sie die Fettablaufrinne, den Glutschutz, das Hitzeleitblech, die Tropfschale und die Grillroste wieder einsetzen, schließen Sie das Netzkabel an eine ordnungsgemäß geerdete Steckdose an, die durch einen Fehlerstromschutzschalter (FI-Schalter) geschützt ist, drücken Sie den Hauptnetzschalter auf EIN (I) und starten Sie einen Kochvorgang. Nun sollten Pellets in die Brennkammer fallen und der Brennstab sollte beginnen diese zu erhitzen (dieser wird langsam rot).

⚠ WARNUNG Berühren Sie nicht den Brennstab.

- Wenn Flammen aus der Brennkammer austreten, starten Sie einen Abschaltzyklus, indem Sie die Abschalttaste (untere linke Taste) 3 Sekunden lang gedrückt halten. Nachdem der Abschaltzyklus abgeschlossen ist, drücken Sie den Hauptnetzschalter auf AUS (O). Lassen Sie den Grill auskühlen. Jetzt können Sie die Fettablaufrinne, den Glutschutz, das Hitzeleitblech, die Tropfschale, die Grillroste und das Grillgut wieder in den Grill geben.

⚠ WARNUNG

- Drücken Sie den Hauptnetzschalter auf AUS (O) und ziehen Sie das Netzkabel ab, bevor Sie die Reinigung beginnen.
- Stellen Sie sicher, dass der Grill KALT ist und die Asche nicht mehr glüht und KALT ist, bevor Sie den EZ-Clean Fett- und Aschebehälter überprüfen.
- Fettablagerungen sind leichter zu reinigen, solange der Grill noch ein wenig Restwärme gespeichert hat, jedoch nicht mehr heiß ist. **Seien Sie vorsichtig, um Verbrennungen zu vermeiden. Tragen Sie bei der Reinigung immer hitzebeständige Schutzhandschuhe.**
- Ein spezieller Staubsauger ist der beste Weg, um die Asche aus der Brennkammer zu entfernen, aber dies muss mit äußerster Vorsicht geschehen, um Brandgefahr zu vermeiden. Auch hier gilt: Die Ascheablagerungen in der und um die Brennkammer herum sollten ausschließlich dann gereinigt werden, wenn der Grill und die Asche KALT sind.
- Die Grillroste sind leichter zu reinigen, solange der Grill noch ein wenig Restwärme gespeichert hat. **Seien Sie vorsichtig, um Verbrennungen zu vermeiden. Tragen Sie bei der Reinigung immer hitzebeständige Schutzhandschuhe.** 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.

FCC-ERKLÄRUNG

Änderungen oder Modifikationen an diesem Gerät, die nicht ausdrücklich von der für die Einhaltung der Vorschriften verantwortlichen Partei genehmigt wurden, können dazu führen, dass der Benutzer die Berechtigung zum Betrieb dieses Geräts verliert.

Dieses Gerät erfüllt die Anforderungen von Teil 15 der FCC-Vorschriften. Der Betrieb unterliegt den folgenden zwei Bedingungen: (1) dieses Gerät darf keine schädlichen Interferenzen verursachen und (2) dieses Gerät muss alle empfangenen Interferenzen akzeptieren, einschließlich Interferenzen, die einen unerwünschten Betrieb verursachen können.

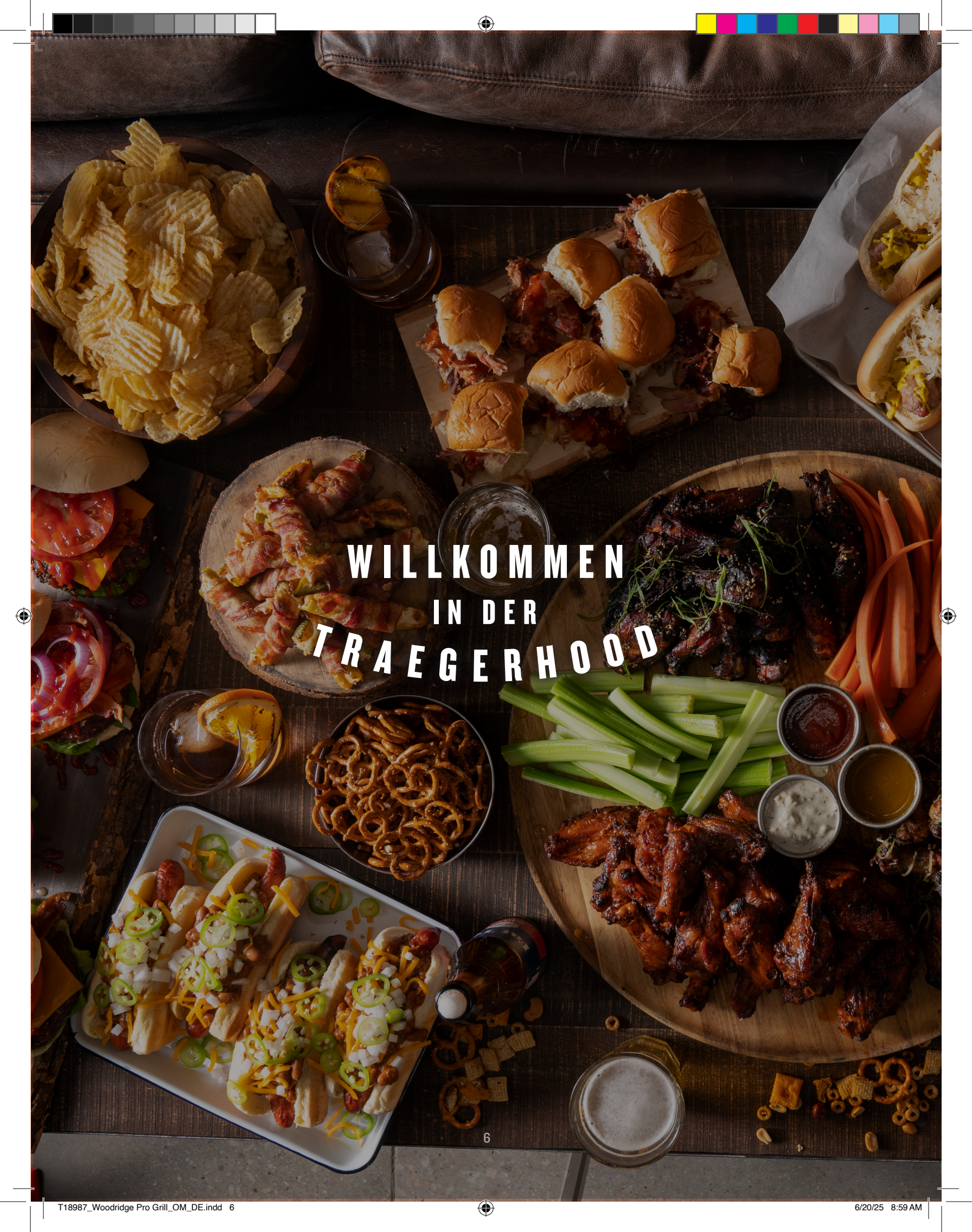
Dieses Gerät wurde getestet und entspricht den Grenzwerten für digitale Geräte der Klasse B, gemäß Teil 15 der FCC-Vorschriften. Diese Grenzwerte sind so ausgelegt, dass sie einen angemessenen Schutz gegen schädliche Einflüsse in einer Wohnanlage bieten. Dieses Gerät erzeugt, verwendet und kann Hochfrequenzenergie ausstrahlen und kann, wenn es nicht gemäß den Anweisungen installiert und verwendet wird, unerwünschte Störungen des Radio- oder Fernsehempfangs verursachen, was durch Aus- und Einschalten des Geräts festgestellt werden kann. Der Benutzer wird gebeten, zu versuchen, die Störung durch eine oder mehrere der folgenden Maßnahmen zu beheben:

- Neuausrichtung oder Versetzen der Empfangsantenne.
- Vergrößern des Abstands zwischen Gerät und Empfänger.
- Anschluss des Geräts an eine Steckdose, die zu einem anderen Stromkreis gehört als der, an den der Empfänger angeschlossen ist.
- Ziehen Sie den Händler oder einen erfahrenen Radio-/Fernsehtechniker zu Rate.

Dieses Gerät entspricht den FCC-Grenzwerten für die Strahlenbelastung, die für eine unkontrollierte Umgebung festgelegt wurden. Dieses Gerät sollte mit einem Mindestabstand von 20 cm (8 Zoll) zwischen dem Gerät und dem Körper einer Person aufgebaut und betrieben werden.

Dieses Gerät entspricht den lizenzfreien RSS-Standards von Industry Canada. Der Betrieb unterliegt den folgenden zwei Bedingungen: (1) dieses Gerät darf keine schädlichen Interferenzen verursachen und (2) dieses Gerät muss alle empfangenen Interferenzen akzeptieren, einschließlich Interferenzen, die einen unerwünschten Betrieb verursachen können.

BEWAHREN SIE DIESE ANLEITUNG AUF



WILLKOMMEN
IN DER
TRAEGERHOOD



INHALTSVERZEICHNIS

2 WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

8 GESCHMACK ZÄHLT

9 NATÜRLICHE HARTHOLZPELLETS

10 LERNEN SIE IHREN GRILL KENNEN

13 KURZANLEITUNG

14 DAS WICHTIGSTE ZUERST

**14 ERSTE SCHRITTE TEIL 1: VERBINDUNG MIT
DEM GRILL HERSTELLEN**

**16 ERSTE SCHRITTE TEIL 2: EINBRENNEN DES
GRILLS**

19 TÄGLICHES GRILLEN MIT TRAEGER

22 AUSSCHALTEN DES GRILLS

**23 VERWENDUNG ZUSÄTZLICHER
GRILLFUNKTIONEN**

33 PELLETSORTE WECHSELN

34 WARTUNG UND PFLEGE

37 FEHLERBEHEBUNG

37 TIPPS ZUR BEDIENUNG

37 SERVICE

38 GARANTIE

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

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

DIE PERFEKTEN **KOMBINATIONEN**



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



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



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

KEINE FÜLL-
STOFFE
BINDE-
MITTEL
KEINE SORGEN



HERGESTELLT IN DEN
U.S.A.

NATÜRLICHE HARTHOLZPELLETS

**KONSTANTE PERFORMANCE UND
GESCHMACK**

DIE HERSTELLUNG UNSERER PELLETS



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



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



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

LERNEN SIE IHREN GRILL KENNEN

Informationen zum Montieren Ihres Traeger Woodridge Grills finden Sie in der Montageanleitung.

TEILE UND AUSSTATTUNG



TEIL	BESCHREIBUNG	TEIL	BESCHREIBUNG
1	OBERER GRILLROST	11	BEINE
2	UNTERER GRILLROST	12	ROLLEN
3	MODIFIRE GRILLROST	13	UNTERE ABLAGE
4	TROPFSCHALE	14	P.A.L. POP-AND-LOCK ZUBEHÖRSCHIENEN
5	HITZELEITBLECH	15	DECKELGRIFF
6	FETTABLAUFRINNE	16	DECKEL
7	EZ-CLEAN FETT- UND ASCHEBEHÄLTER	17	WiFiRE BEDIENFELD
8	GLUTSCHUTZ	18	FÖRDERSCNECKENGEHÄUSE
9	FLEISCHTHERMOMETER MIT KABEL	19	GELÄNDETAUGLICHE RÄDER
10	WEGKLAPPBARE SEITLICHE ABLAGE		

TRAGFÄHIGKEIT

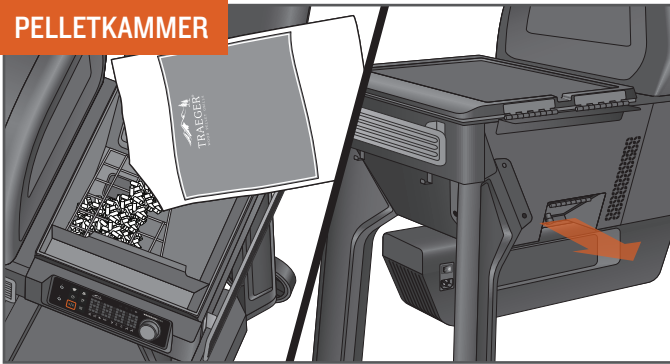
Pelletkammer: 11 kg (24 lbs)

Wegklappbare seitliche Ablage: 23 kg (50 lbs)

Unterste Ablage: 27 kg (60 lbs)



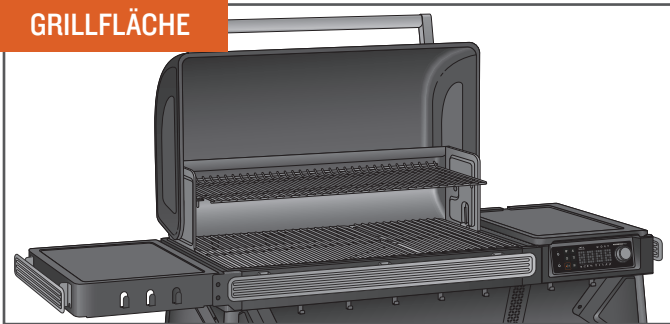
PELLETKAMMER



Das Fassungsvermögen der Pelletkammer von 11 kg (24 lbs) ermöglicht stundenlanges Grillen ohne Nachfüllen. Die Pellets können durch Abschrauben des Knopfes durch die Pellet-Entleerungsklappe auf der Rückseite entleert werden.

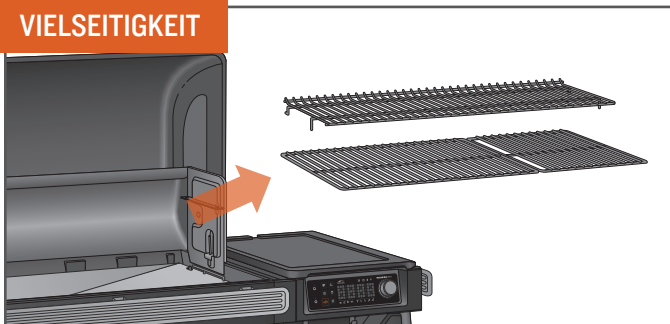
VERWENDEN SIE AUSSCHLIESSLICH HARTHOLZ-PELLETS DER MARKE TRAEGER. Dieses Produkt wurde ausschließlich unter Verwendung von Traeger-Pellets entwickelt und optimiert. Traeger-Pellets werden nach strengen Qualitäts- und Leistungsstandards hergestellt. Die Verwendung von Pellets, die nicht von Traeger hergestellt wurden, kann zu abweichender Leistung, geschmacklichen Mängeln und Temperaturschwankungen führen.

GRILLFLÄCHE



Mit einer Grillfläche von 0.63 m² (970 Zoll²) bietet Ihr Traeger Woodridge Grill genug Platz, um T-Bone Steaks und Spare Ribs für eine ganze Party zu grillen, und bietet trotzdem noch ausreichend Platz für die Beilagen.

VIELSEITIGKEIT

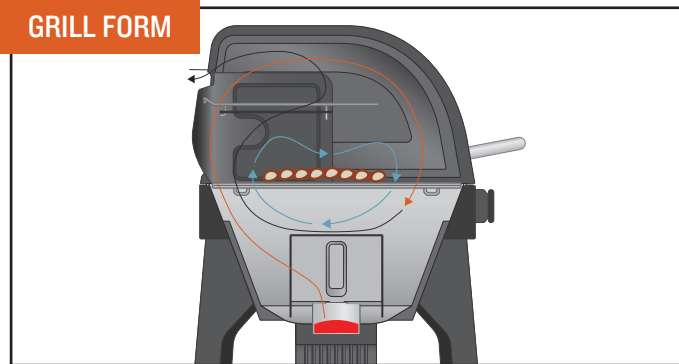


Ein abnehmbarer oberer Grillrost und der untere ModifIRE Grillrost bieten Ihnen die Vielseitigkeit, die Sie zum Kochen aller Arten von Grillgut benötigen.



PROFI-TIPP: Der obere Rost kann beim Garen großer Grillstücke wie Truthähnen an der Rückseite des Grills aufbewahrt werden (weitere Informationen hierzu finden Sie auf Seite 34).

GRILL FORM



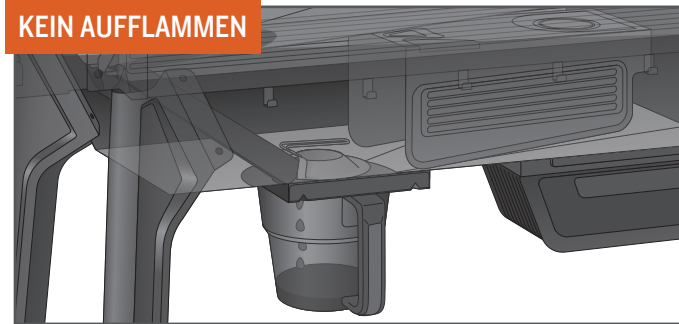
Der Traeger Woodridge Grill hat eine besondere Fassform, die den Rauch um das Kochgut leitet und so bessere, geschmacksintensivere Gerichte ermöglicht.

WiFi KONEKTIVITÄT



Laden Sie die Traeger-App herunter und stellen Sie eine Verbindung mit Ihrem Grill her, um die Möglichkeiten der WiFi-Technologie von Traeger zu entdecken. Mit der Traeger-App können Sie den Grill von überall aus fernsteuern. Außerdem erhält der Grill die neuesten und besten Firmware-Updates, sodass er stets optional funktioniert. Unter „Erste Schritte Teil I: Verbindung mit dem Grill herstellen“ (Seite 14) finden Sie eine Anleitung zum Verbinden des Grills mit Ihrem Telefon.

KEIN AUFFLAMMEN



Das gesamte Fett wird zur Entsorgung sicher in den EZ-Clean Fett- und Aschebehälter geleitet. Dies verhindert in Kombination mit regelmäßiger Wartung, dass Ihr Grillgut durch Fettbrand und böse Stichflammen ungenießbar wird.

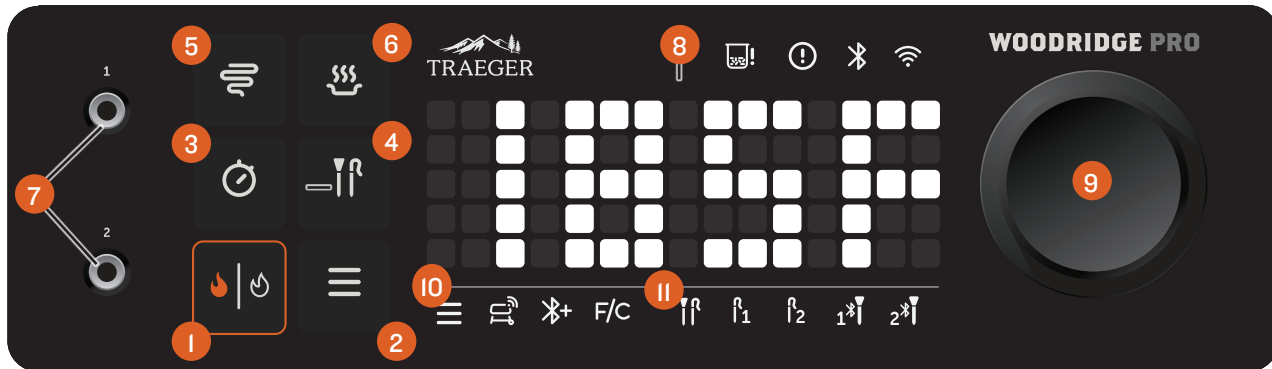


PROFI-TIPP: Halten Sie den Grill sauber. Siehe „Tipps zur Bedienung“ (Seite 37) und „Wartung und Pflege“ (Seite 34).



LERNEN SIE IHREN GRILL KENNEN FORTSETZUNG

AS WIFIRE DIGITAL BEDIENFELD Ihr Traeger Woodridge Grill ist mit einem hochmodernen, WLAN- und Bluetooth-fähigen Bedienfeld mit WiFIRE-Technologie von Traeger ausgestattet. Bevor Sie den Grill in Betrieb nehmen, sollten Sie sich mit den verschiedenen Funktionen des Bedienfelds vertraut machen. Wenn der Hauptschalter (auf der Rückseite des Förderschneckengehäuses) **INGESCHALTET** ist (I), tippen Sie auf die Zünd-/Abschalttaste oder drehen Sie das Auswahrad, um das Bedienfeld aus dem Ruhemodus zu holen.



PROFI-TIPP: Bei schönem Wetter sind Temperaturschwankungen von +/- 25 °F (+/- 14 °C) auf einem Traeger Grill völlig normal. Diese Schwankungen sind entscheidend für das Raucharoma, das wir bei Traeger so lieben. Der Traeger Grill ist so konzipiert, dass er diese Schwankungen selbstständig steuert. Die eingestellte Temperatur muss nicht geändert werden! Wind, Änderungen der Lufttemperatur, unsachgemäße Verwendung, mangelnde Wartung und Pflege des Grills oder zu häufiges Öffnen des Deckels können zu Temperaturschwankungen führen.

1 ZÜNDEN/ABSCHALTEN

Mit dieser Taste zünden Sie den Grill an. Wenn der Grill bereits läuft, halten Sie diese Taste gedrückt, um einen Abschaltzyklus einzuleiten.

2 MENÜ

In diesem Menü können Sie den Grill mit WiFIRE verbinden, das drahtlose Traeger-Fleischthermometer anschließen und die Temperatureinheiten ändern.

3 TIMER

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

4 TEMPERATURFÜHLER

Nachdem Sie eventuelle kabelgebundene Temperaturfühler über die Temperaturfühlerbuchsen oder drahtlose Traeger-Fleischthermometer über die Menütaste angeschlossen haben, tippen Sie auf diese Taste, um mit den angeschlossenen Temperaturfühlern zu interagieren. Nachdem Sie auf diese Temperaturfühlertaste getippt haben, können Sie mit dem Auswahrad zwischen den angeschlossenen Temperaturfühlern umschalten. Wenn der gewünschte Temperaturfühler in der Temperaturfühler-Menüleiste aufleuchtet, drücken Sie das Auswahrad, um einen Temperaturfühler-Zielalarm einzustellen/zu ändern. Dieser wird ausgegeben, wenn ein Temperaturfühler die gewünschte Innentemperatur erreicht hat.

5 SUPER SMOKE

Mit dieser Taste können Sie dem Grillgut mehr Raucharoma verleihen.
HINWEIS: Nur verfügbar, wenn Ihr Grill auf 107 °C (225 °F) oder weniger eingestellt ist.

6 WARMHALTEN

Verwenden Sie diese Taste, um den Garzyklus jederzeit während des Grillens zu unterbrechen und im Grill eine niedrige Temperatur aufrechtzuerhalten.

7 BUCHSEN FÜR KABELGEBUNDENE TEMPERATURFÜHLER

Verwenden Sie diese Buchsen, um kabelgebundene Temperaturfühler anzuschließen.

8 STATUSANZEIGE

Diese Punktmatrixanzeige zeigt die aktuelle Grilltemperatur, den Status des Grillzyklus und alle Informationen, die mit der Steuerung und Funktion des Grills zusammenhängen.

9 AUSWAHLRAD

Drehen Sie dieses Rad, um sich nach oben oder unten durch das angezeigte Menü zu bewegen. Drücken Sie zur Auswahl auf die Mitte des Drehknopfs.

10 MENÜLEISTE

Wenn Sie auf die Menütaste tippen, leuchten die Symbole in der Menüleiste auf, um anzuzeigen, welche Einstellung Sie gerade bearbeiten. Drehen Sie das Auswahrad, um durch diese Auswahlmöglichkeiten zu blättern.

Grill-Konnektivitätssymbol: Leuchtet auf, wenn Sie die WiFIRE-Einstellung am Grill anpassen.

Symbol „Bluetooth-Zubehör hinzufügen“: Leuchtet auf, wenn Sie Bluetooth-Zubehör koppeln.

F/C-Symbol: Leuchtet, wenn Sie die Temperatureinheiten Ihres Grills auf Fahrenheit oder Celsius einstellen.

II TEMPERATURFÜHLER-MENÜLEISTE

Die Symbole in der Temperaturfühler-Menüleiste leuchten, wenn kabelgebundene oder kabellose Traeger-Fleischthermometer angeschlossen, abgetrennt, ausgewählt und für Zielhinweise aktiviert werden. Sie können zwei kabelgebundene Temperaturfühler und zwei kabellose Traeger-Fleischthermometer anschließen. Tippen Sie auf die Temperaturfühler-Taste (mittlere rechte Taste links neben der Statusanzeige), um in diesem Temperaturfühler-Menü nacheinander die angeschlossenen Temperaturfühler hervorzuheben. Verwenden Sie das Auswahrad, um zwischen den Temperaturfühlern umzuschalten, und drücken Sie das Rad, um einen Temperaturfühler-Zielhinweis für einen einzelnen Temperaturfühler einzustellen/zu ändern. Die Temperaturfühlerzustände finden Sie im folgenden Schlüssel:

Aus: Zeigt an, dass dieser kabelgebundene oder kabellose Temperaturfühler oder das Traeger-Fleischthermometer nicht angeschlossen ist.

Schwach leuchtend: Zeigt an, dass der betreffende kabelgebundene oder kabellose Traeger-Temperaturfühler oder das Traeger-Fleischthermometer angeschlossen, aber nicht aktiv ausgewählt ist.

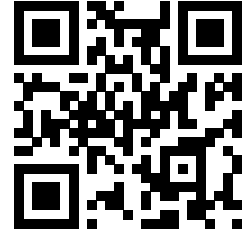
Ein: Wenn Sie auf die Temperaturfühlertaste tippen, leuchten die Symbole mit voller Helligkeit auf. Drehen Sie nach dem Tippen auf die Taste das Auswahrad, um zu sehen, wie das ausgewählte Temperaturfühler-Symbol seine volle Helligkeit erreicht.

Blau: Ein Temperaturfühler-Symbol wird blau, wenn ein Temperaturfühler-Zielalarm eingestellt wurde.

Blau blinkend: Ein Temperaturfühler-Symbol blinkt blau, wenn ein Temperaturfühlerziel erreicht wurde.

KURZANLEITUNG

Schauen Sie sich unbedingt die Unterseite des Deckels der Pelletkammer an, um schnell hilfreiche Informationen zu erhalten, beispielsweise zur Verwendung des Bedienfelds, zur Reinigung des Grills und zur Fehlerbehebung bei eventuell auftretenden Fehlercodes. Scannen Sie den QR-Code hier (oder unter dem Deckel der Pelletkammer), um ein Einführungsvideo mit einer Vorführung des Bedienfelds anzuzeigen.



DAS WICHTIGSTE ZUERST

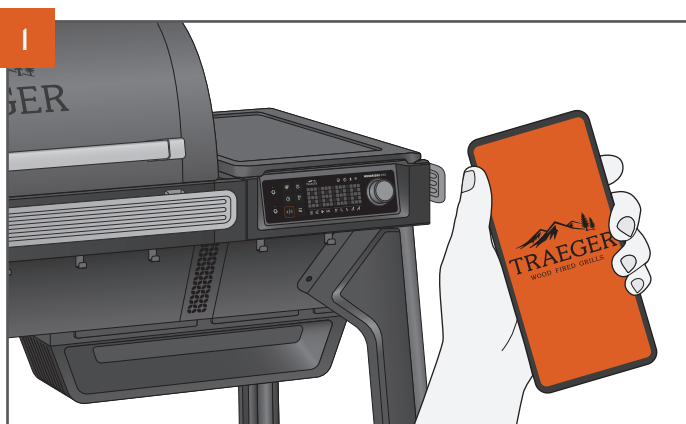
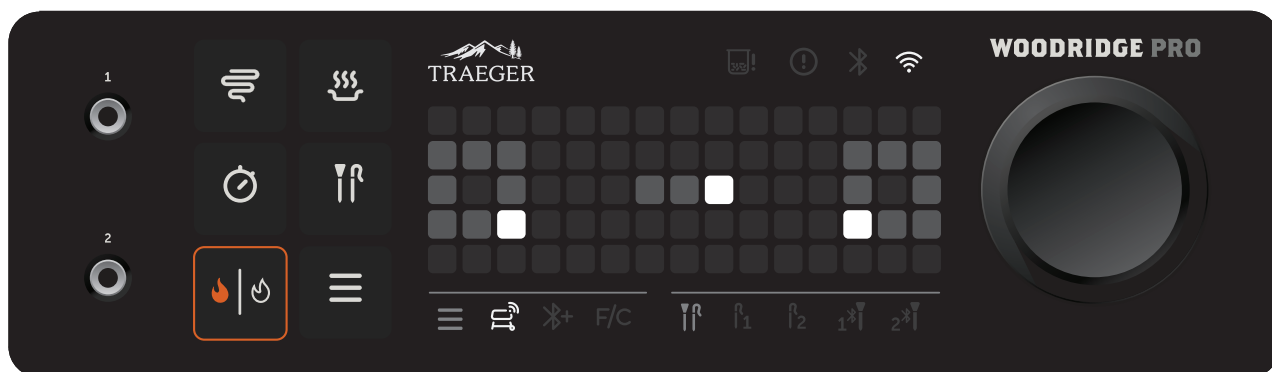
- 1 Verbindung des WiFIRE Grills mit Ihrem Heimnetzwerk über die Traeger-App.
- 2 Brennen Sie den Grill ein.

ERSTE SCHRITTE TEIL I: VERBINDUNG MIT DEM GRILL HERSTELLEN

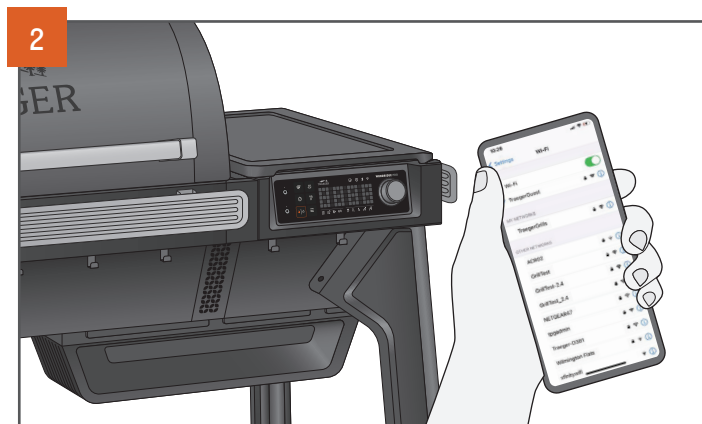
Unser Engagement für die Bereitstellung erstklassiger Produkte und Erlebnisse bedeutet, dass wir ständig daran arbeiten, die Leistung und Funktionen des Grills zu verbessern. Wir empfehlen Ihnen dringend, Ihren Traeger Woodridge Grill mit WiFIRE zu verbinden. Befolgen Sie dazu die nachstehende Anleitung. Wenn der Grill angeschlossen und eingeschaltet ist, werden Updates automatisch heruntergeladen, um zu gewährleisten, dass der Grill immer optimal funktioniert.

WICHTIG:

- Achten Sie darauf, dass auf Ihrem Smartphone oder Tablet das neueste Betriebssystem ausgeführt wird und dass Bluetooth eingeschaltet ist.
- Wenn Sie ein Android-Gerät verwenden, aktivieren Sie die Standortdienste.
- Der Grill muss eingeschaltet sein, um ihn mit dem Haus-WLAN zu verbinden. Achten Sie darauf, dass der Hauptschalter **INGESCHALTET** ist (I) und leuchtet.
- Das Signal Ihres WLAN-Routers zu Hause muss 2,4 GHz haben (ein Dualband-Router sollte auch funktionieren). Das 2,4-GHz-Band ist derzeit der Branchenstandard für vernetzte Haushaltsgeräte. Es hat eine bessere Reichweite und durchdringt Wände/Decken/Hindernisse besser als 5 GHz, das der Grill nicht erkennen kann.



Gehen Sie zum Apple App Store oder Android Google Play Store, um die neueste Version der Traeger-App herunterzuladen.

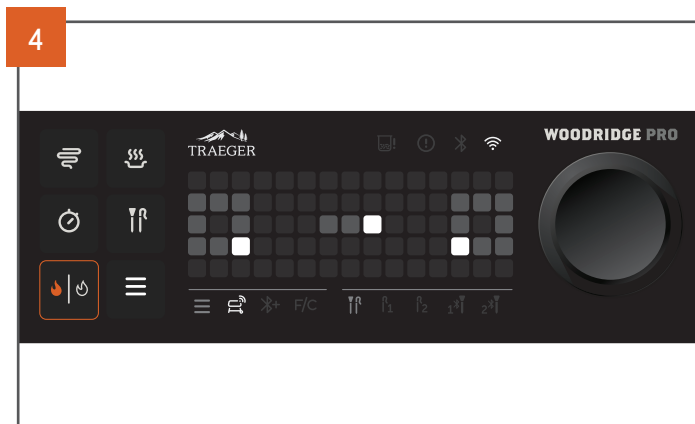


Achten Sie darauf, dass Ihr Smartphone oder Tablet mit dem WLAN verbunden ist, mit dem Sie den Grill verbinden möchten. Das Routersignal muss 2,4 GHz haben, da der Grill mit 5 GHz nicht kompatibel ist.



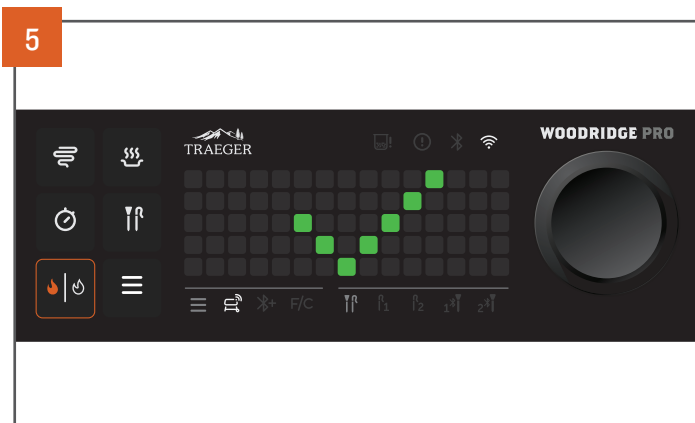
Tippen Sie nach dem Einschalten des Grills auf die Menütaste. Sie sehen, wie das WLAN-Symbol des Grills in der Menüleiste unter der Punktmatrix aufleuchtet und die Animation eines WLAN-Signals mit einem Fragezeichen angezeigt wird. Drücken Sie das Auswahlrad, um diese Option auszuwählen und den Verbindungsvorgang zu starten.

HINWEIS: Sie können durch die Menüoptionen navigieren, indem Sie nach dem Tippen auf die Menütaste das Auswahlrad drehen. Beim Drehen des Rads leuchten die Menüleistensymbole unter der Punktmatrixanzeige auf, um die Auswahl anzuzeigen.

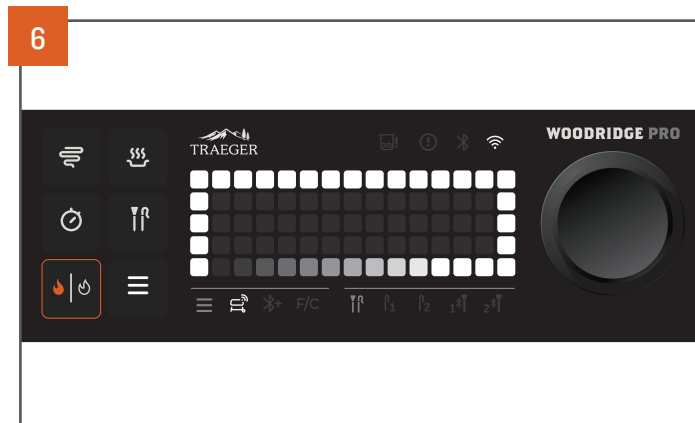


Nach der Auswahl von WiFIRE wird die obige Kopplungsanimation auf dem Bildschirm angezeigt. Dies zeigt an, dass der Grill ein Bluetooth-Signal sendet und zur Kopplung bereit ist. Öffnen Sie auf Ihrem Smart-Gerät die Traeger-App und melden Sie sich bei Ihrem Konto an. Tippen Sie auf dem Startbildschirm der Traeger-App auf das Grillsymbol unten in der Bildschirmmitte, um eine Verbindung herzustellen.

Befolgen Sie die Anweisungen in der Traeger-App, um (1) Ihr Telefon mit dem Grill zu koppeln (über eine temporäre Bluetooth-Verbindung), (2) den Grill mit Ihrem gewünschten 2,4-GHz-Heim-WLAN zu verbinden und (3) den Einrichtungsvorgang des Grills abzuschließen.



Auf dem Bedienfeld wird ein grünes Häkchen angezeigt, das angibt, dass Sie erfolgreich eine Verbindung zu WiFIRE hergestellt haben. Das WLAN-Symbol oben rechts über der Punktmatrixanzeige leuchtet durchgehend, wenn der Grill eine Verbindung hat.



Nachdem eine Verbindung zu WiFIRE besteht, sehen Sie möglicherweise diese Animation auf Ihrem Bildschirm. Schalten Sie den Grill erst aus, wenn ein grünes Häkchen angezeigt wird. Dies bedeutet, dass der Grill ein Update herunterlädt und anwendet. Genau wie bei Ihrem Smartphone sorgen diese Updates dafür, dass Ihr Grill reibungslos, sicher und optimal funktioniert. Nachdem das Update abgeschlossen ist, sehen Sie ein grünes Häkchen und der Grill kehrt in den Ruhemodus zurück – und es kann losgehen!



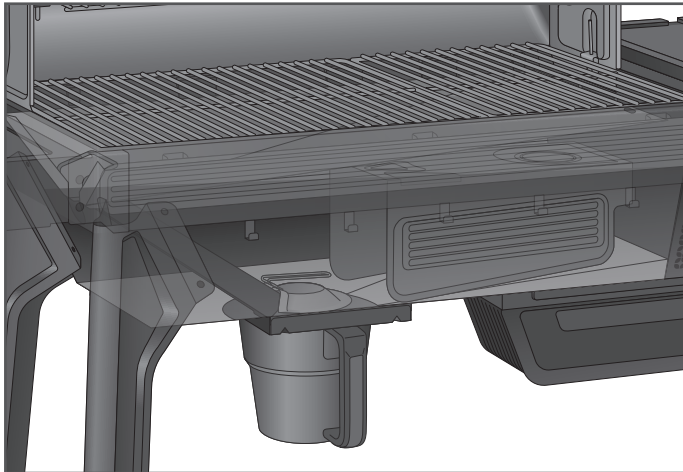
ERSTE SCHRITTE TEIL 2: EINBRENNEN DES GRILLS



PROFI-TIPP: Das Einbrennen muss abgeschlossen sein, bevor Sie Lebensmittel auf dem Grill zubereiten. Für weitere Informationen scannen Sie hier, um den Einbrennleitfaden anzuzeigen.

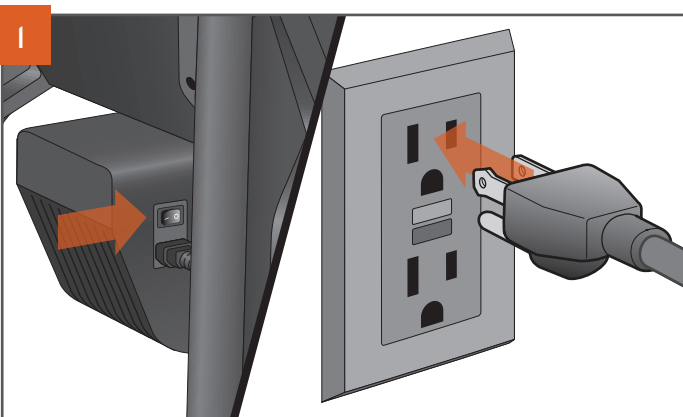


Bevor Sie auf Ihrem Grill kochen können, muss er eingebraunt werden. Dabei handelt es sich um einen berührungslosen Vorgang, bei dem der leere Grill auf eine sehr hohe Temperatur erhitzt wird. Dieser Einbrennzyklus stellt sicher, dass der Grill von allen Fabrikrückständen gereinigt, vorbereitet und für optimale Leistung bereit ist.



WICHTIG:

- Achten Sie darauf, dass alle Komponenten ordnungsgemäß im Grill installiert sind und dass vor dem Einbrennen sämtliche Verpackungs-/Versandmaterialien entfernt wurden.
- Wischen Sie die schützende Fettschicht vor dem Einbrennen nicht von den Komponenten ab. Diese Beschichtung bietet eine haltbarere Einbrennschutzschicht.



Schließen Sie das Netzkabel bei ausgeschaltetem (0) Hauptschalter an den Grill an. Stecken Sie dann das Netzkabel in eine ordnungsgemäß geerdete Steckdose, die durch einen Fehlerstrom-Schutzschalter (GFCI) geschützt ist.

HINWEIS: Der Stecker kann je nach Land oder Region variieren.



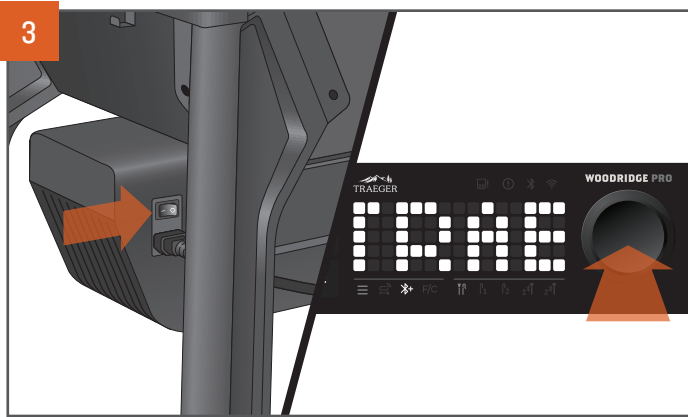
WARNUNG! GEFAHR DURCH ELEKTRISCHEN SCHLAG
GEFÄHRLICHE SPANNUNGEN KÖNNEN ZU STROMSCHLAG, VERBENNUNGEN ODER ZUM TOD FÜHREN.

- DIE STROMKREISE UND STECKDOSEN, DIE FÜR DEN BETRIEB DIESES TRAEGER GRILLS VERWENDET WERDEN, MÜSSEN MIT EINEM FEHLERSTROM-SCHUTZSCHALTER (GFCI) AUSGESTATTET SEIN.

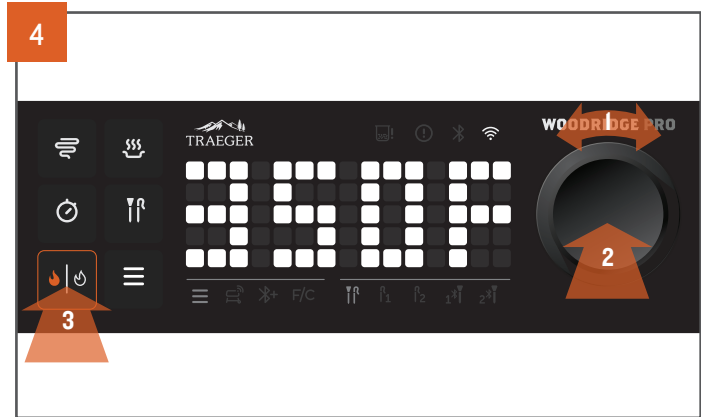


Um Pellets hinzuzufügen, öffnen Sie den Deckel der Pelletkammer und prüfen, ob sich Fremdkörper in der Förderschnecke befinden. Füllen Sie die Pelletkammer mindestens bis zum Sicherheitsrost mit Pellets und schließen Sie den Deckel.

VERWENDEN SIE AUSSCHLIESSLICH HARTHOLZ-PELLETS DER MARKE TRAEGER. Dieses Produkt wurde ausschließlich unter Verwendung von Traeger-Pellets entwickelt und optimiert. Traeger-Pellets werden nach strengen Qualitäts- und Leistungsstandards hergestellt. Die Verwendung von Pellets, die nicht von Traeger hergestellt wurden, kann zu abweichender Leistung, geschmacklichen Mängeln und Temperaturschwankungen führen.



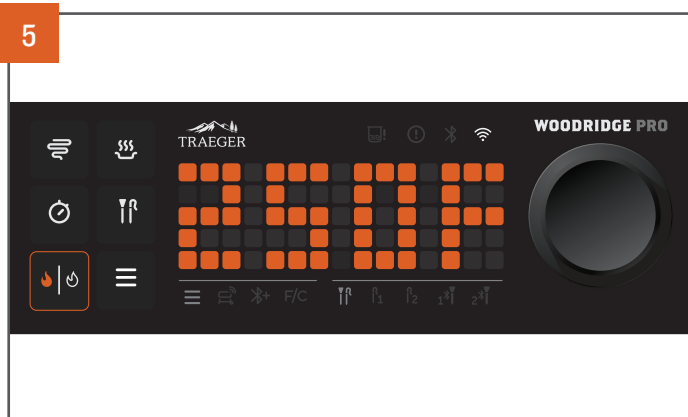
Schalten Sie den Hauptschalter an der Rückseite des Förderschneckengehäuses EIN (I). Drücken Sie auf das Auswahrad, um den Ruhemodus zu verlassen. „TRAEGER“ läuft über den Bildschirm und zeigt an, dass der Grill eingeschaltet ist.



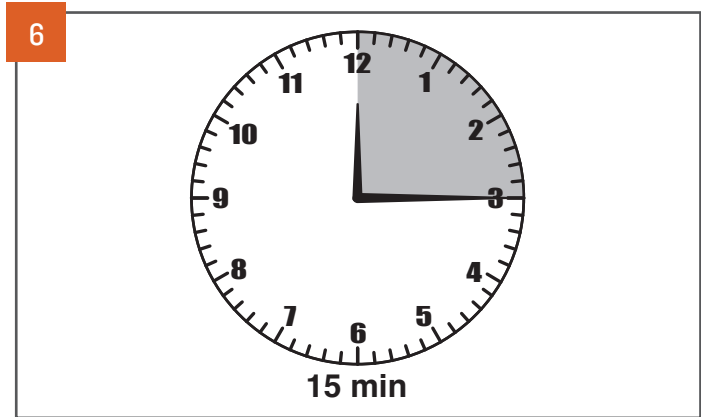
Drehen Sie das Auswahrad, um die Grilltemperatur auf 350 °F (177 °C) einzustellen, und drücken Sie dann auf das Auswahrad. Drücken Sie auf die Zünd-/Abschalttaste.



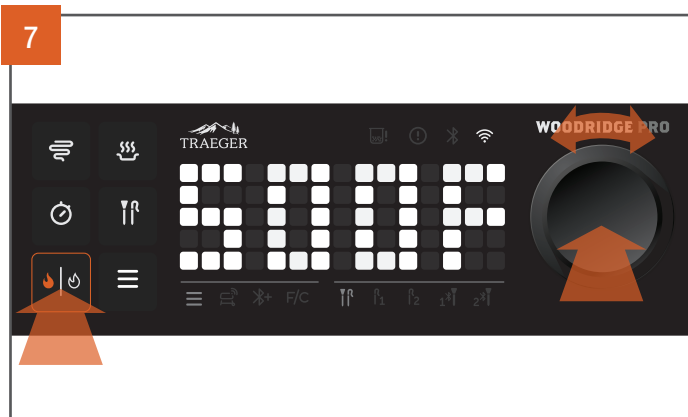
PROFI-TIPP: Dieser Einbrennvorgang ist wichtig, um eine einwandfreie Grillfunktion zu gewährleisten. Stellen Sie sicher, dass alle internen Komponenten vor diesem Einbrennprozess ordnungsgemäß eingebaut wurden und dass sich während dieses Vorgangs keine Lebensmittel auf den Grillrosten befinden.



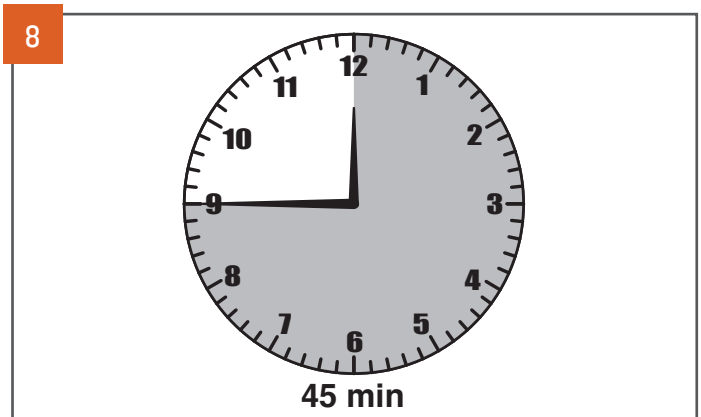
Die Grilltemperatur wird angezeigt, während sie auf die eingestellte Temperatur ansteigt.



Nachdem der Grill 350 °F (177 °C) erreicht hat, lassen Sie ihn 15 Minuten lang laufen. Während der Grill einbrennt, können sich dunkler oder übermäßiger Rauch und Asche bilden. Dies ist normal und wird bei späteren Einschaltvorgängen weniger auftreten.



Erhöhen Sie die Temperatur nach 15 Minuten bei 350 °F (177 °C) auf 500 °F (260 °C).

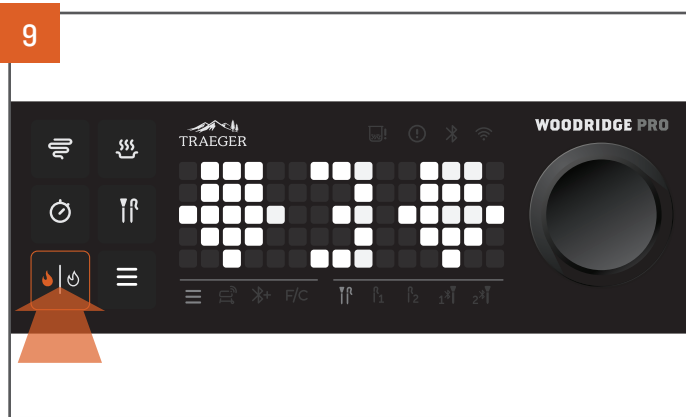


Nachdem der Grill eine Temperatur von 500 °F (260 °C) erreicht hat, lassen Sie ihn weitere 45 Minuten laufen, um zu gewährleisten, dass der Einbrennvorgang ordnungsgemäß abgeschlossen wird.

HINWEIS: Es kann bis zu einer Stunde dauern, bis die erste Einbrenntemperatur erreicht ist.

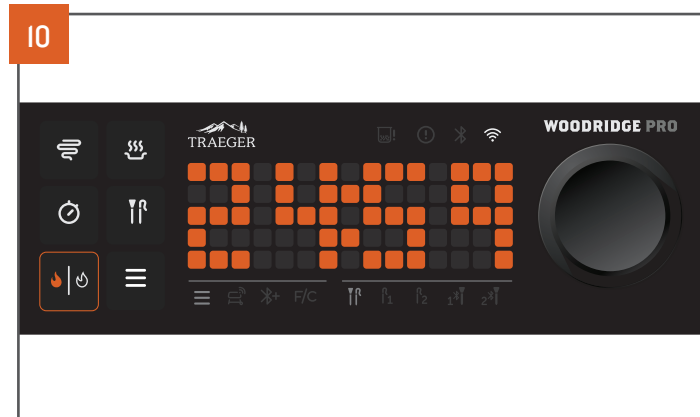


ERSTE SCHRITTE TEIL 2: EINBRENNEN DES GRILLS (FORTSETZUNG)

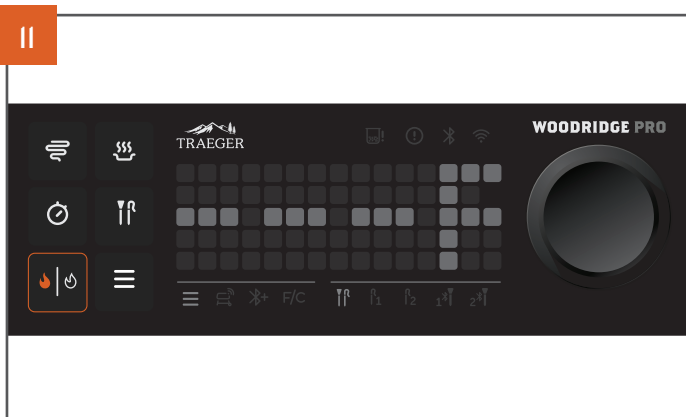


Schalten Sie den Grill nach 45 Minuten bei 500 °F (260 °C) aus und lassen Sie den Abschaltzyklus zu Ende kommen. Um den Grill auszuschalten, halten Sie die Zünd-/Abschalttaste oder das Auswahlrad drei Sekunden lang gedrückt, bis auf dem Display die Ausschaltanimation angezeigt wird.

HINWEIS: Leiten Sie nach jedem Garvorgang immer einen Abschaltzyklus ein.



Während der Grill abgeschaltet wird, läuft ein Countdown-Timer. Sie hören, dass der Lüfter weiterläuft.



Nachdem dieser Countdown abgelaufen ist, ist der Abschaltzyklus abgeschlossen.

HINWEIS: Es ist normal, dass sich nach dem Einbrennen Asche auf der Tropfschale und/oder den Grillrosten bildet. Wischen Sie vor dem ersten Grillen einfach die Asche vom Grillrost ab.

TÄGLICHES GRILLEN MIT TRAEGER

Werden Sie im Handumdrehen zum Grillhelden im Garten Ihrer Nachbarschaft! Machen Sie sich mit dem Grillen auf Ihrem neuen Traeger Woodridge Grill vertraut und erfahren Sie, wie Sie die Funktionen des Grills optimal nutzen.

CHECKLISTE VOR DEM GRILLEN (BEI JEDEM NEUSTART IHRES GRILLS MÜSSEN SIE DIE FOLGENDEN SCHRITTE AUSFÜHREN)

1. Steht Ihr Grill auf einer ebenen Fläche?

Ein richtig nivellierter Grill gewährleistet, dass das gesamte Fett in den EZ-Clean Fett- und Aschebehälter fließt und Ihr Grill sauber und sicher bleibt.

2. Ist der Grill sauber?

Vergewissern Sie sich, dass der Grill sauber ist. Öffnen Sie den Deckel, bürsten Sie eventuelle Fett- oder Schmutzreste in den EZ-Clean Fett- und Aschebehälter und entleeren Sie diesen für eine optimale Grillfunktion. Überprüfen Sie den Grill regelmäßig auf Fettablagerungen. Fettbrände entstehen, wenn der Grill nicht ordnungsgemäß gepflegt und das Traeger Fettablaufsystem nicht regelmäßig gereinigt wird.

3. Ist alles an seinem Platz?

Öffnen Sie unbedingt den Deckel und vergewissern Sie sich, dass das Förderschneckengehäuse ordnungsgemäß installiert ist, die Schrauben fest angezogen sind, die Tropfschale ordnungsgemäß eingesetzt ist und der EZ-Clean Fett- und Aschebehälter sowie der Glutschutz an ihrem Platz sind.

4. Was steht auf dem Speiseplan, und sitzen die Grillroste am richtigen Platz?

Verschiedene Grillroststufen führen zu leicht unterschiedlichen Ergebnissen. Zur Optimierung Ihres Kochstils empfehlen wir Folgendes:

a. **Unterer Grillrost** zum Grillen bei hohen Temperaturen (Anbraten, Braten, Grillen usw.)

b. **Oberer Grillrost** zum langsamen Garen bei niedrigen Temperaturen (Räuchern, Backen, Schmoren)

c. **WICHTIG:** Wenn Sie bei hoher Hitze grillen, was haben Sie zuletzt gekocht? Handelte es sich um ein fettiges Gericht (Speck, Rinderbrust, gebutterter Mais usw.), wischen Sie den Grill gründlich ab, um das gesamte Fett zu entfernen. Die Ursache für Fettbrände ist mangelnde Pflege oder Fettentfernung und anschließendes Kochen bei hohen Temperaturen.

5. Ist der Grill leer und der Deckel geschlossen?

Zünden Sie den Grill an und heizen Sie ihn vor, während der Deckel geschlossen ist und sich kein Grillgut auf dem Rost befindet. Wenn Sie Grillgut auflegen, bevor der Grill die eingestellte Temperatur erreicht hat, kann es sein, dass der Grill länger als gewöhnlich braucht, um die gewünschte Temperatur zu erreichen.

6. Haben Sie genug Traeger-Hartholzpellets?

VERWENDEN SIE AUSSCHLIESSLICH HARTHOLZ-PELLETS DER MARKE TRAEGER. Dieses Produkt wurde ausschließlich unter Verwendung von Traeger-Pellets entwickelt und optimiert. Traeger-Pellets werden nach strengen Qualitäts- und Leistungsstandards hergestellt. Die Verwendung von Pellets, die nicht von Traeger hergestellt wurden, kann zu abweichender Leistung, geschmacklichen Mängeln und Temperaturschwankungen führen.

7. Ist der Grill mit der App verbunden und auf die neueste und beste Firmware aktualisiert?

Durch die Verbindung mit der Traeger-App können Sie den Grill nicht nur aus der Ferne überwachen und steuern, sondern auch sicherstellen, dass der Grill mit der neuesten Firmware betrieben wird. Wenn ein neues Firmware-Paket herausgegeben wird, lädt der Grill ähnlich wie Ihr Smart-Gerät automatisch die neue Version herunter. Wenn der Grill angeschlossen und eingeschaltet ist, erfolgt die Aktualisierung sofort. Wenn der Grill angeschlossen, aber ausgeschaltet ist, wird er beim nächsten Einschalten automatisch aktualisiert. Wir empfehlen, den Grill angeschlossen und eingeschaltet zu lassen, um Unterbrechungen durch Aktualisierungen auf ein Minimum zu beschränken und zu gewährleisten, dass der Grill immer mit der neuesten Firmware betrieben wird. Eine Anleitung zum Überprüfen Ihrer Firmware-Version finden Sie unter Support auf traeger.com.

8. Eiweißreiches Grillgut?

Verwenden Sie einen Temperaturfühler und garen Sie bis zur gewünschten Kerntemperatur, anstatt sich auf eine empfohlene Zeit zu verlassen. Vertrauen Sie uns – es ist der einfachste und sicherste Weg, bei jedem Grillen köstliche, gleichbleibende und wiederholbare Ergebnisse zu erzielen.

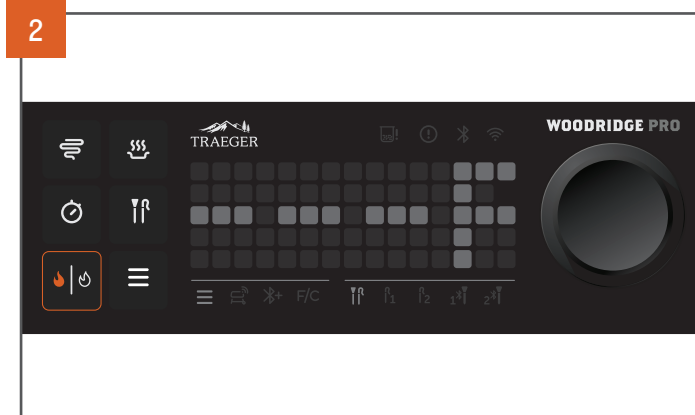
TÄGLICHES GRILLEN MIT TRAEGER FORTSETZUNG

SO GRILLEN SIE AUF IHREM TRAEGER

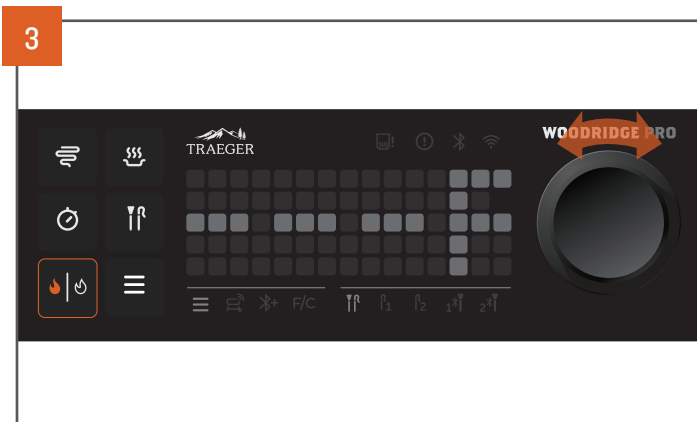
Gehen Sie folgendermaßen vor, um die Temperatur des Grills einzustellen und anzupassen.



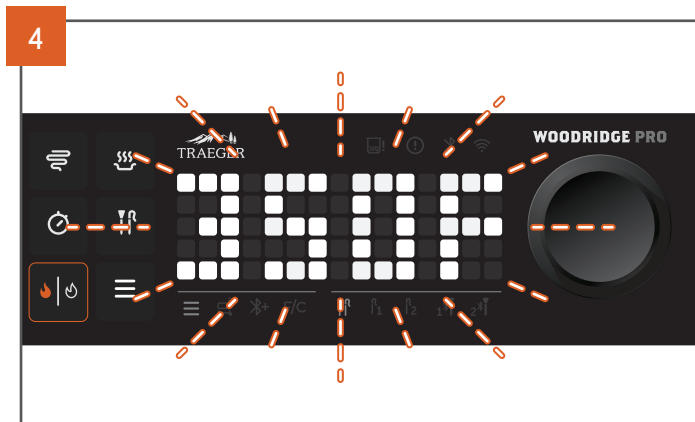
Schalten Sie bei geschlossenem Deckel den Hauptschalter auf der Rückseite des Förderschneckengehäuses EIN (I). Drücken Sie das Auswahlrad oder tippen Sie auf die Zünd-/Ausschalttaste, um den Grill aus dem Ruhemodus zu holen. Beim Einschalten des Grills wird nach einigen Sekunden ein Begrüßungsbildschirm angezeigt.



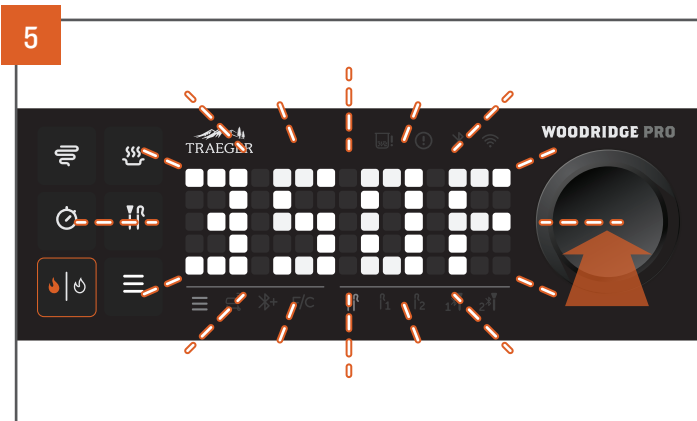
Die Punktmatrix zeigt drei Striche und F oder C an. Dies ist der Startbildschirm, wenn der Grill im Leerlauf ist. Sie können die Grilltemperatur direkt auf diesem Bildschirm einstellen.



Um eine Temperatur einzustellen, drehen Sie das Auswahlrad nach rechts, um die Temperatur zu erhöhen, oder nach links, um die Temperatur zu verringern.



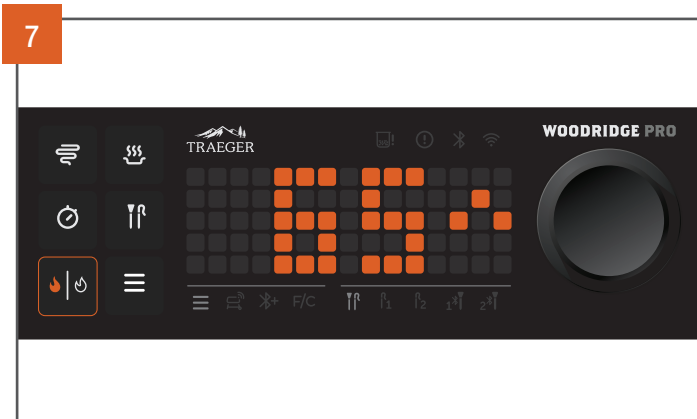
Die ausgewählte Temperatur blinkt.



Während die Temperatur blinkt, drücken Sie auf die Mitte des Auswahlrads, um die gewünschte Temperatur auszuwählen.



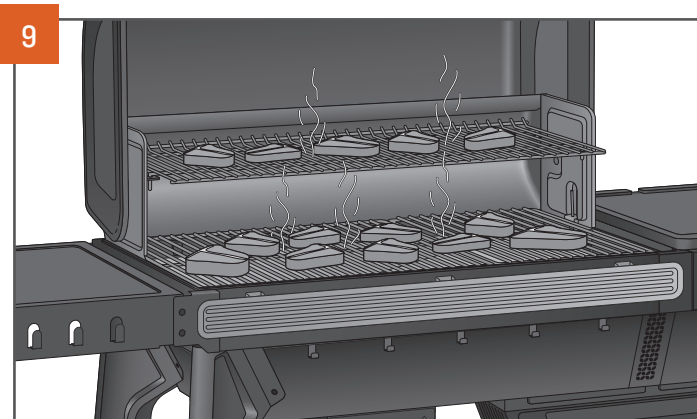
Nach Auswahl der Temperatur ändert sich die Temperaturanzeige von Weiß auf Orange und zeigt damit an, dass die ausgewählte Temperatur nun eingestellt ist. Die Zünd-/Ausschalttaste blinkt jetzt. Tippen Sie auf diese Taste, um den Grill zu zünden. Der Grill wird damit gezündet und heizt automatisch vor, um die eingestellte Temperatur zu erreichen.



Während der Grill vorheizt, zeigt die Steuerung neben der Temperatur einen animierten Pfeil an, der den Vorheizmodus zu erkennen gibt. Die aktuelle Temperatur steigt in 5-Grad-Schritten, während der Grill aufheizt.



Wenn der Grill die eingestellte Temperatur erreicht hat, verschwindet die Vorheizpfeilanimation vom Bedienfeld und die aktuelle Temperatur schwankt von nun um +/- 25 °F (+/- 14 °C), um die eingestellte Temperatur. Diese kleinen Temperaturschwankungen sind bei der täglichen Verwendung eines Holzpelletgrills für den täglichen Gebrauch völlig normal und eine natürliche Folge des Anfachsens und Überwachens der Flamme. Öffnen Sie den Deckel nicht und nehmen Sie keine Temperaturänderungen vor, bevor die Einstelltemperatur erreicht ist. Wenn Sie den Deckel zu häufig öffnen, sinkt die Grilltemperatur und muss anschließend wieder erhöht werden.



Jetzt können Sie Grillgut auflegen und mit dem Kochen beginnen.

TIPPS:

- Der Deckel sollte beim Vorheizen geschlossen bleiben, damit der Grill die eingestellte Temperatur erreichen kann.
- Warten Sie, bis der Vorheizzyklus abgeschlossen ist, bevor Sie mit der Zubereitung Ihrer Speisen beginnen. Das Öffnen des Deckels vor Erreichen der gewünschten Temperatur kann dazu führen, dass Sie keine optimalen Kochergebnisse erzielen.
- Wenn Sie das Grillgut zu früh auflegen, kann es sein, dass der Grill länger als gewöhnlich braucht, um die gewünschte Temperatur zu erreichen.
- Traeger Woodridge Grills bieten eine Echtzeit-Temperaturanzeige in Fünf-Grad-Schritten und Sie sollten mit Temperaturschwankungen rechnen.



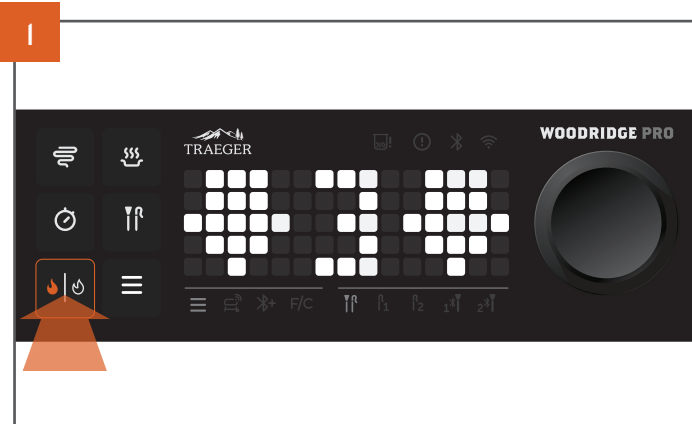
PROFI-TIPP: Das Garen auf die gewünschte Kerntemperatur ist das Geheimnis für hervorragende Ergebnisse.



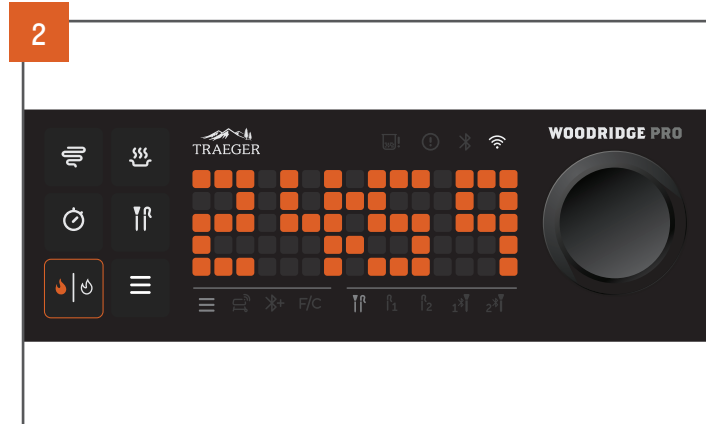
AUSSCHALTEN DES GRILLS

Der Abschaltzyklus ist entscheidend für den Erfolg und gute Grillergebnisse mit dem Traeger Woodridge Grill. Der Abschaltzyklus bereitet den Grill ordnungsgemäß auf den nächsten Grillvorgang vor und verhindert unerwünschte Vorfälle in der Zukunft.

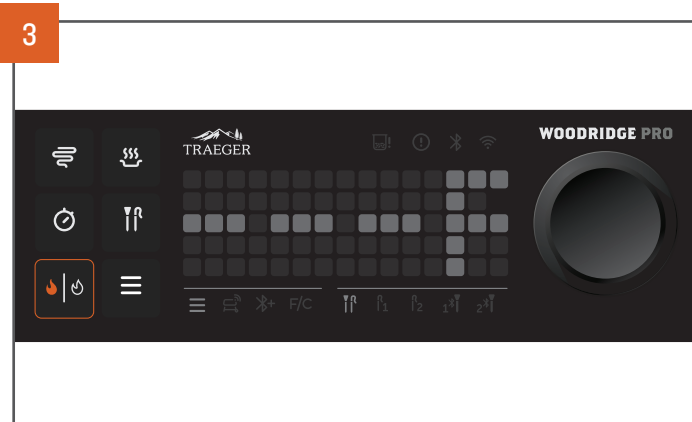
WICHTIG: Leiten Sie nach jedem Garvorgang immer einen Abschaltzyklus ein.



Halten Sie die Zünd-/Ausschalttaste drei Sekunden lang gedrückt. Das Bedienfeld zählt dann von 3 herunter. Wenn der Wert 0 erreicht, beginnt der Abschaltzyklus.



Ein Countdown-Timer wird gestartet. Sie hören ein Lüftergeräusch. Das ist normal.



Nach abgeschlossenem Abschaltvorgang wechselt der Grill in den Bereitschaftsmodus, bis Sie ihn wieder verwenden möchten.



PROFI-TIPP: Setzen Sie die Grillabdeckung **NICHT** wieder auf, bis der Abschaltvorgang abgeschlossen ist. Andernfalls kann die Abdeckung durch die Hitze schmelzen.

HINWEISE:

- Der Abschaltzyklus minimiert das Risiko für zukünftige unerwünschte Vorfälle wie Rückbrand. Rückbrand bedeutet, dass das Feuer aus der Brennkammer Pellets im Förderschneckenrohr verbrennt, wodurch das Feuer sich bis zurück in die Pelletkammer verbreitet.
- Der Abschaltzyklus dauert je nach zuvor eingestellter Temperatur etwa 15–25 Minuten. Warten Sie, bis der Abschaltzyklus abgeschlossen ist, damit der Grill ordnungsgemäß funktioniert. Stellen Sie vor Abschluss des Zyklus den Hauptschalter auf der Rückseite des Förderschneckengehäuses nicht auf AUS (0) und ziehen Sie nicht den Netzstecker.
- Nachdem der Grill den Abschaltzyklus abgeschlossen hat, wechselt er automatisch in den Ruhemodus. Der Grill sollte eingeschaltet und im Ruhemodus bleiben, damit alle Firmware-Updates heruntergeladen werden, sobald sie veröffentlicht werden.

VERWENDUNG ZUSÄTZLICHER GRILLFUNKTIONEN

(Machen das Beste aus Ihrem Grillerlebnis!)

TRAEGER APP

Mit der Traeger-App haben Sie eine Welt voller Aromen direkt zur Hand. Sie können den Grill mit WiFIRE jederzeit und überall steuern. Greifen Sie auf mehr als 1.600 Holzgrillrezepte zu, lernen Sie von Profis und erhalten Sie kuratierte Inhalte, die Ihnen helfen, ein besserer Koch zu werden – alles direkt auf dem Handy.

Durch die Verbindung mit dem Mobiltelefon wird außerdem sichergestellt, dass der Grill optimal funktioniert. Wenn der Grill verbunden und eingeschaltet ist, wird er automatisch mit den neuesten und besten Firmware-Updates aktualisiert, sobald diese verfügbar sind.

Um Ihren Traeger Woodridge Grill mit Ihrem Heimnetzwerk zu verbinden, benötigen Sie ein WLAN. Auf Ihrem Smart-Gerät muss das neueste iOS- oder Android-Betriebssystem ausgeführt werden. Sollten Sie die Reichweite Ihres Heimnetzwerks verlassen, benötigen Sie für Ihr Gerät mobile Daten. Der Grill muss immer mit dem Internet verbunden sein, um die neuesten Betriebs- und Sicherheitsupdates zu erhalten. Eine Anleitung zur Verwendung Ihres Smart-Geräts zum Koppeln Ihres Traeger Grills mit der Traeger-App finden Sie auf Seite 14.

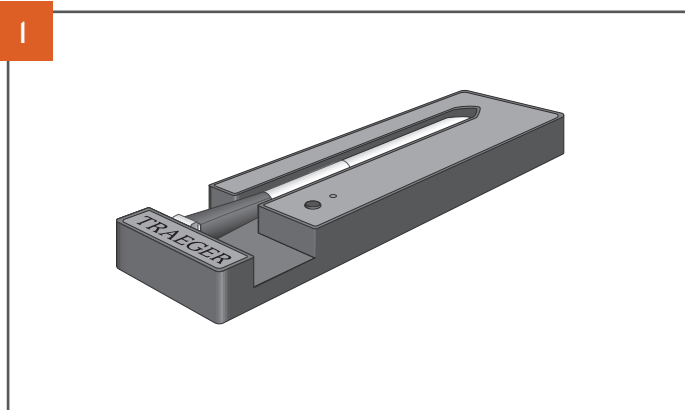


TEMPERATURFÜHLER

Der Traeger Woodridge Grill wird mit einem kabelgebundenen Fleisch-Temperaturfühler zur Überwachung der Innentemperatur des Fleisches geliefert. Für die drahtlose Überwachung gibt es das drahtlose Traeger-Fleischthermometer, das separat erhältlich ist. Befolgen Sie die nachstehende Anleitung, um das drahtlose Traeger-Fleischthermometer mit dem Traeger Woodridge Grill zu verbinden.

KOPPELN IHRES DRAHTLOSEN BLUETOOTH-FLEISCHTHERMOMETERS VON TRAEGER (separat erhältlich)

Das Koppeln eines Fleischthermometers ist ein einmaliger Vorgang. Nachdem ein drahtloses Traeger-Fleischthermometer erfolgreich mit dem Traeger Woodridge Grill gekoppelt ist, erkennt der Grill das betreffende Fleischthermometer, wenn es aktiv (aufgeladen und aus der Ladestation entfernt) ist und sich in Reichweite des Grills befindet.



Vergewissern Sie sich, dass der Akku in der Ladestation richtig eingesetzt und voll geladen ist, indem Sie die Taste an der Vorderseite des Geräts drücken. Die grüne LED über der Taste leuchtet. Wenn dies nicht der Fall ist, überprüfen Sie das Akkufach und entfernen Sie eventuell vorhandene Verpackungsteile, um zu gewährleisten, dass der Akku richtig eingelegt ist. Lassen Sie Ihr drahtloses Traeger-Fleischthermometer nach dem ordnungsgemäßen Einlegen des Akkus wie in der Anleitung zum Fleischthermometer beschrieben in der Ladestation laden.



Der Grill sollte eingeschaltet und im Leerlauf (nicht im Kochbetrieb) sein. Tippen Sie in diesem Zustand auf die Menütaste.



Drehen Sie das Auswahlrädchen, während Sie sich im Menü befinden, bis das Symbol „Bluetooth-Zubehör hinzufügen“ in der Menüleiste aufleuchtet und die obige Animation zur Koppelung eines Fleischthermometers auf dem Bildschirm angezeigt wird.

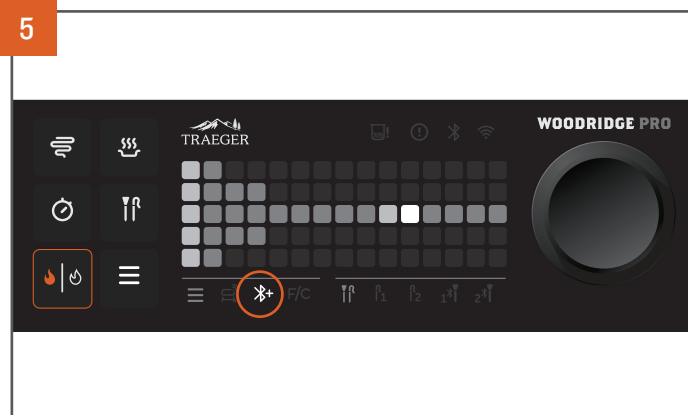


Drücken Sie das Auswahlrädchen, um diese Option auszuwählen und den Kopplungsvorgang zu starten.

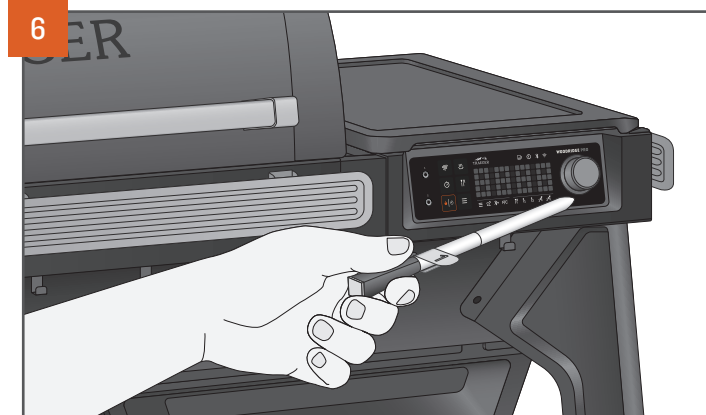
VERWENDUNG ZUSÄTZLICHER GRILLFUNKTIONEN FORTSETZUNG

TEMPERATURFÜHLER FORTSETZUNG

KOPPELN IHRES DRAHTLOSEN BLUETOOTH FLEISCHTHERMOMETERS VON TRAEGER FORTSETZUNG



Auf dem Bildschirm wird eine Koppelungsanimation angezeigt, die darauf hinweist, dass der Grill derzeit nach einem Bluetooth-Signal von einem drahtlosen Traeger-Fleischthermometer sucht.



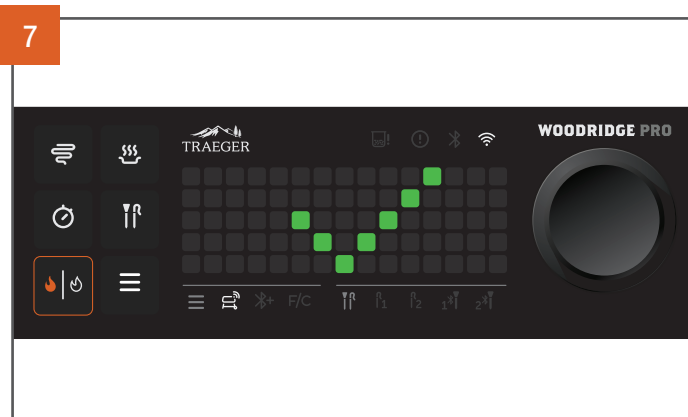
Nehmen Sie das drahtlose Traeger-Fleischthermometer aus der Ladestation und halten Sie es nah (max. 1 m entfernt) an das Bedienfeld des Traeger Woodridge Grills.

WICHTIG: Die drahtlosen Traeger-Fleischthermometer müssen einzeln herausgenommen und gekoppelt werden und sich in Reichweite des Grills befinden. Dadurch wird sichergestellt, dass der Grill jeweils nur ein Bluetooth-Signal empfängt. Ein Fleischthermometer beginnt, ein Signal zu übertragen, wenn es aus der Ladestation genommen wird.

HINWEIS: Das Koppeln ist ein einmaliger Vorgang. Nachdem ein drahtloses Traeger-Fleischthermometer erfolgreich mit dem Traeger Woodridge Grill gekoppelt ist, erkennt der Grill das betreffende Fleischthermometer, wenn es aktiv (aufgeladen und aus der Ladestation entfernt) ist und sich in Reichweite des Grills befindet.

Wenn die Kopplung nicht erfolgreich war, wird eine Fehlermeldung angezeigt. Dies kann eine der folgenden Ursachen haben:

- Der Akku des Fleischthermometers könnte leer sein.**
Vergewissern Sie sich, dass das Fleischthermometer vollständig aufgeladen ist, und versuchen Sie es erneut. Dazu müssen Sie möglicherweise den Akku der Fleischthermometer-Ladestation austauschen und dem Fleischthermometer etwas Zeit zum Aufladen geben (wir empfehlen vier Stunden).
- Der Grill empfängt möglicherweise mehrere Bluetooth-Signale von drahtlosen Traeger-Fleischthermometern.** Vergewissern Sie sich, dass nur ein Fleischthermometer aus der Ladestation genommen wurde und sich in Reichweite des Grill-Bedienfelds befindet (je näher, desto besser). Legen Sie alle anderen drahtlosen Traeger-Fleischthermometer wieder in ihre Ladestation zurück, um das Senden eines Bluetooth-Signals zu unterbinden.
- Das Fleischthermometer ist bereits mit einem anderen Traeger Woodridge Grill gekoppelt.** Fleischthermometer lassen sich jeweils nur mit einem Grill koppeln. Wenn Sie die Verwendung eines Fleischthermometers mit einem anderen Grill beenden und den Temperaturfühler ab sofort mit diesem Grill verwenden möchten, müssen Sie das Fleischthermometer des vorherigen Grills über die Grillsteuerung „vergessen“, bevor Sie den Kopplungsvorgang mit dem gegenwärtigen Grill starten (siehe nächster Abschnitt).



Wenn der Grill erfolgreich eine Verbindung zum drahtlosen Traeger-Fleischthermometer herstellt, sehen Sie auf dem Bildschirm eine grüne Häkchenanimation und ein Temperaturfühler-Symbol mit der Nummer 1 oder 2. Wenn dies das erste Fleischthermometer ist, das Sie mit dem Grill koppeln, leuchtet **1** auf. Wenn es sich um das zweite mit dem Grill gekoppelte Fleischthermometer handelt, leuchtet **2** auf.

In der Temperaturfühler-Menüleiste unterhalb des Bildschirms sehen Sie jetzt dieses leuchtende Temperaturfühler-Symbol (volle Helligkeit), was darauf hinweist, dass dieses Fleischthermometer angeschlossen ist. Nach fünf Sekunden wird das Temperaturfühler-Symbol dunkler, was darauf hinweist, dass es nicht mehr ausgewählt ist, und der Grill kehrt zur Einstellung „Bluetooth hinzufügen“ zurück. Sie können die Schritte 1–6 wiederholen, um ein zweites Fleischthermometer zu koppeln.

ENTFERNEN EINES ZUVOR GEKOPPELTEN DRAHTLOSEN TRAEGER-FLEISCHTHERMOMETERS VOM GRILL

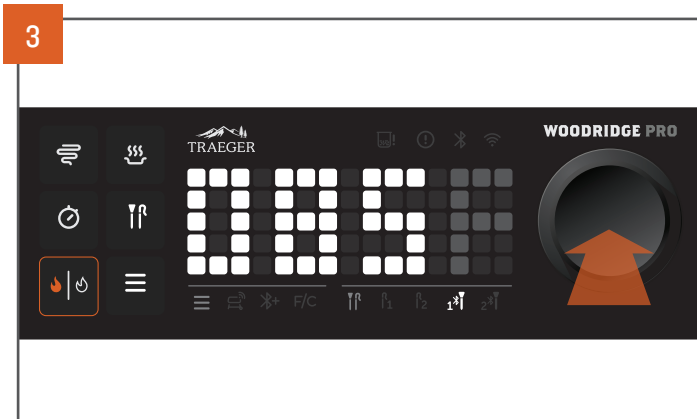


Wenn Sie die Verbindung zum drahtlosen Traeger-Fleischthermometer trennen oder die Koppelung aufheben möchten, tippen Sie auf die Temperaturfühler-Symboltaste.

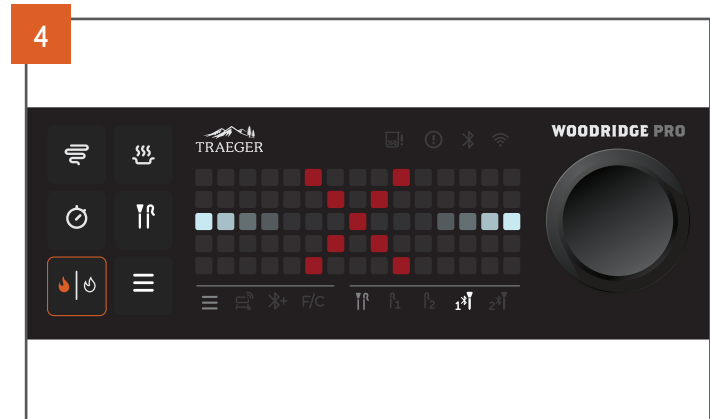


Drehen Sie das Auswahlrädchen, um das zu trennende drahtlose Traeger-Fleischthermometer, entweder Fleischthermometer 1 oder 2, hervorzuheben.

HINWEIS: Wenn Sie einen kabelgebundenen Temperaturfühler trennen möchten, ziehen Sie einfach den Stecker des Temperaturfühlers aus der Buchse.



Wenn das gewünschte Fleischthermometer in der Temperaturfühler-Menüleiste unter der Punktmatrixanzeige hervorgehoben ist (Fleischthermometer 1 oben dargestellt) und die aktuelle Fleischthermometertemperatur angezeigt wird, halten Sie das Auswahlrädchen drei Sekunden lang gedrückt.



Wenn das Fleischthermometer erfolgreich getrennt wurde, hören Sie einen „Getrennt“-Ton und auf dem Display wird diese Animation angezeigt. Das Temperaturfühler-Symbol in der Temperaturfühler-Menüleiste blinkt und erlischt dann.

VERBINDEN IHRER KABELGEBUNDENEN TEMPERATURFÜHLER

Über die physischen Temperaturfühlerbuchsen auf der linken Seite des Bedienfelds können bis zu zwei kabelgebundene Temperaturfühler angeschlossen werden.

Nach dem Einstecken kann ein kabelgebundener Temperaturfühler durch Antippen der Temperaturfühler-Symboltaste verwendet werden, genau wie das kabellose Bluetooth-Fleischthermometer von Traeger.

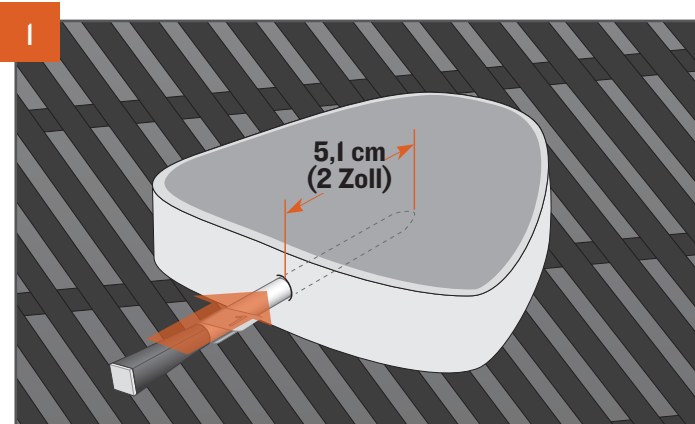


VERWENDUNG ZUSÄTZLICHER GRILLFUNKTIONEN FORTSETZUNG

TEMPERATURFÜHLER FORTSETZUNG

EINSTELLEN EINES ZIELTEMPERATURALARMS FÜR IHRE TEMPERATURFÜHLER

Kochen Sie Ihr Einweißgrillgut nie wieder zu lange oder zu kurz! Verwenden Sie das Bedienfeld oder die Traeger-App, um einen Temperaturfühler-Zielalarm einzustellen, der Sie benachrichtigt, wenn Ihr Temperaturfühler eine bestimmte Zielinnentemperatur erreicht hat. Sie können ein Ziel entweder für die kabelgebundenen Temperaturfühler oder für das kabellose Traeger-Fleischthermometer festlegen.



Föhren Sie den Temperaturföhler bis zur Kerbe in den dicksten Teil des Proteingrillguts ein – vermeiden Sie dabei Kontakt mit Knochen oder besonders fetten Teilen des Proteingrillguts. Der Temperaturföhler muss mindestens 5,1 cm (2 Zoll) tief im Protein stecken. Dieser Temperaturföhler ist möglicherweise nicht geeignet, wenn Sie ihn nicht 5,1 cm tief in den dicksten Teil des Proteins einföhren können. Nachdem Sie den Temperaturföhler eingeföhrt haben, legen Sie das Grillgut auf den vorgeheizten Grill.

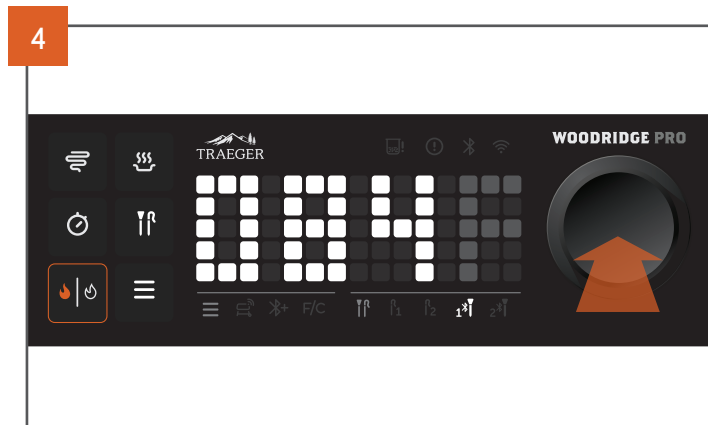


Tippen Sie auf die Temperaturföhler-Taste.

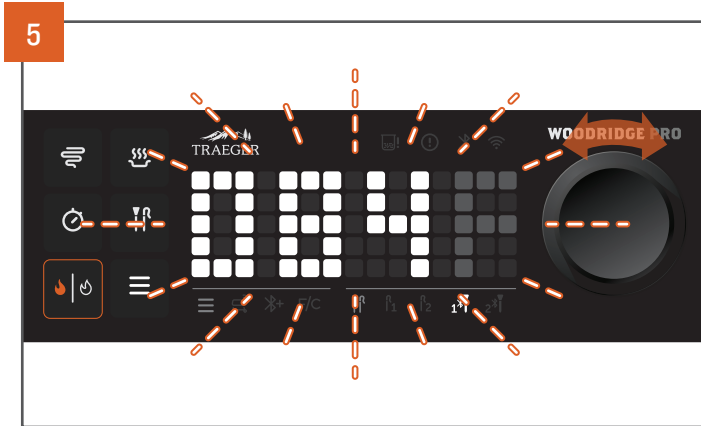
HINWEIS: Wenn nach dem Tippen auf diese Taste anstelle einer Temperaturföhler-Temperatur „- - -“ angezeigt wird, bedeutet dies, dass derzeit keine Temperaturföhler angeschlossen oder aktiv sind. Eine Anleitung zum Verbinden/Koppeln finden Sie unter „Koppeln Ihres Bluetooth-Fleischthermometers von Traeger“.



Verwenden Sie im Temperaturföhler-Menü das Auswahrad, um durch die derzeit angeschlossenen und aktiven Temperaturföhler zu blättern und sie hervorzuheben. Sie sehen, wie das Symbol in der Temperaturföhler-Menüleiste aufleuchtet und die aktuelle Temperaturföhler-Temperatur angezeigt wird.



Wenn der gewünschte Temperaturföhler in der Temperaturföhler-Menüleiste hervorgehoben ist (in diesem Beispiel Bluetooth-Fleischthermometer I), drücken Sie das Auswahrad, um ihn auszuwählen.



Nachdem Sie das Auswahlrاد gedrückt haben, blinken die Zahlen auf dem Bildschirm und zeigen damit an, dass Sie sich im Auswahlmodus befinden. Drehen Sie den Auswahlschalter auf die gewünschte Innentemperatur.



Drücken Sie zur Bestätigung auf das Auswahlrاد.



Nachdem die Auswahl bestätigt wurde, wird die Zieltemperatur auf dem Bildschirm blau. Nach der Bestätigung dieses Ziels wird auf dem Display nun abwechselnd die Zieltemperatur (in Blau) und die aktuelle Temperaturfühlertemperatur (in Weiß) angezeigt, wenn der betreffende Temperaturfühler hervorgehoben ist. Dieses Temperaturfühler-Symbol in der Temperaturfühler-Menüleiste wird blau, um anzuzeigen, dass ein Ziel festgelegt wurde. Das Bedienfeld zeigt an, wenn die Zieltemperatur erreicht ist.



VERWENDUNG ZUSÄTZLICHER GRILLFUNKTIONEN FORTSETZUNG

BEARBEITEN ODER ABBRECHEN EINES ZIELTEMPERATURALARMS



BEARBEITUNG: Wenn Sie einen aktuellen Temperaturfühler-Zielalarm bearbeiten möchten, tippen Sie einfach auf die Temperaturfühlertaste, drehen Sie das Auswahrad, um den gewünschten Temperaturfühler in der Temperaturfühler-Menüleiste hervorzuheben, und drücken Sie auf das Rad. Stellen Sie mit dem Auswahrad die gewünschte Temperatur ein und drücken Sie auf das Rad, um die Einstellung festzulegen.



LÖSCHEN: Wenn Sie einen Temperaturfühler-Zielalarm löschen möchten, tippen Sie einfach auf die Temperaturfühlertaste und navigieren Sie mit dem Auswahrad zum gewünschten Temperaturfühler (in diesem Beispiel Bluetooth-Temperaturfühler I). Halten Sie dann das Auswahrad drei Sekunden lang gedrückt. Nachdem Sie das Auswahrad gedrückt gehalten haben, wird der Zielalarm storniert und die Zahlen werden wieder weiß und zeigen den aktuellen Temperaturmesswert an.

TIMER

Sie können auf dem Bedienfeld oder in der Traeger-App einen Timer einstellen, überwachen, bearbeiten oder abbrechen.

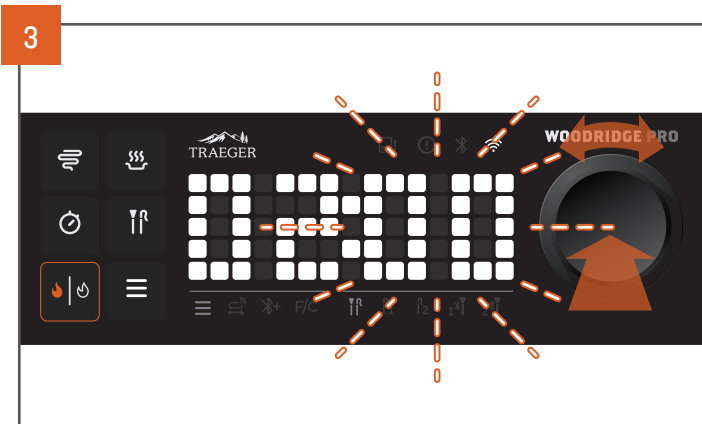
EINSTELLEN DES TIMERS:



Tippen Sie auf die Timer-Taste.



Die Buchstaben H und M blinken kurz auf, um anzuzeigen, dass Sie links die Stunden und rechts die Minuten einstellen können. Zuerst blinken die Stunden. Drehen Sie das Auswahrad auf die gewünschte Stundenzahl und drücken Sie dann auf das Rad, um die Stunden festzulegen. Wenn Sie keine Stunden einstellen möchten, drücken Sie das Auswahrad, wenn auf dem Bildschirm 00:00 angezeigt wird.



Jetzt blinken die Minuten. Drehen Sie das Auswahrad auf die gewünschte Minutenzahl und drücken Sie dann auf das Rad, um die Minuten festzulegen.

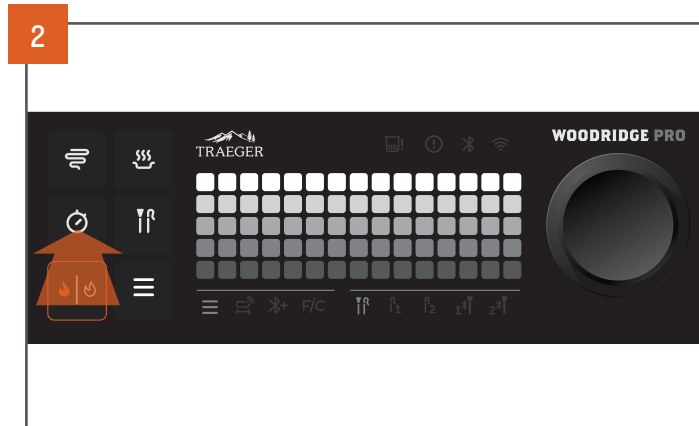


Auf dem Bildschirm wird eine Timer-Animation abgespielt, um anzuzeigen, dass der Timer erfolgreich eingestellt wurde. Die Timer-LED-Taste leuchtet dauerhaft, während ein Timer eingestellt ist. Wenn die Timer-Taste ausgewählt ist, wird die verbleibende Zeit auf dem Bildschirm angezeigt. Wenn weniger als eine Stunde verbleibt, wechselt die Anzeige von „Stunden : Minuten“ auf „Minuten : Sekunden“.

LÖSCHEN DES TIMERS:



Drücken Sie auf die Timer-Taste, bis die verbleibende Garzeit angezeigt wird.



Halten Sie die Timer-Taste 3 Sekunden lang gedrückt, um den Timer zu löschen.

VERWENDUNG ZUSÄTZLICHER GRILLFUNKTIONEN FORTSETZUNG

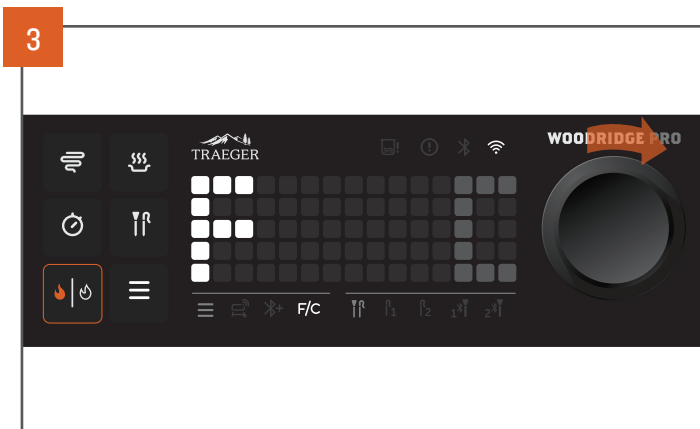
ÄNDERN DER TEMPERATUREINHEITEN



Tippen Sie auf die Menütaste.



Drehen Sie das Auswahrad, bis das Symbol „F/C“ in der Menüleiste leuchtet. Drücken Sie zur Auswahl/Bestätigung auf die Mitte des Rads.



Drehen Sie das Auswahrad zur gewünschten Auswahl: F für Fahrenheit oder C für Celsius.

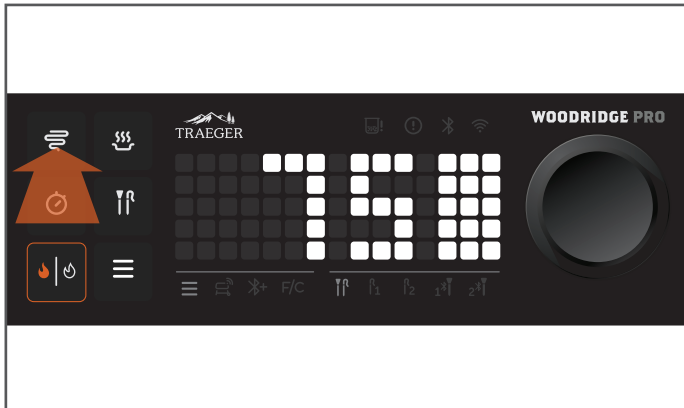


Drücken Sie das Auswahrad, um die Auswahl festzulegen und zu bestätigen.



Kehren Sie zum Leerlauf- oder Startbildschirm zurück, indem Sie auf die Menütaste tippen. Die ausgewählten Einheiten werden angezeigt.

SUPER SMOKE OPTION

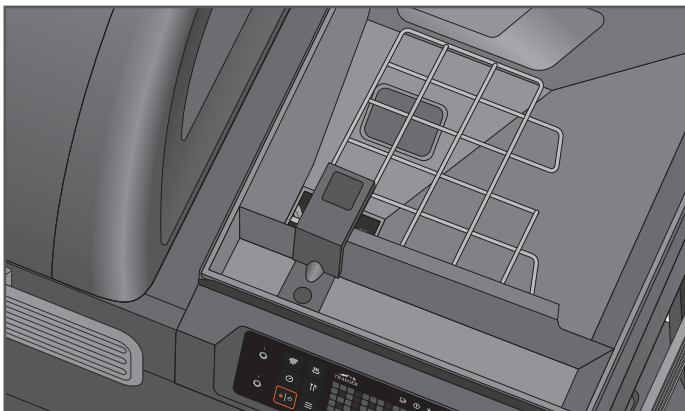


Sie können jederzeit das Raucharoma zusätzlich intensivieren, indem Sie einfach die Super Smoke-Taste drücken. Zum Beenden drücken Sie die Taste erneut. Sie können Super Smoke auch mit der Traeger-App aktivieren.

HINWEISE:

- Der Super Smoke-Modus kann nur bei einer eingestellten Temperatur zwischen 85 °C und 107 °C (185 °F und 225 °F) aktiviert werden.
- Der Rauch ist durchscheinend und blau, nicht dick und weiß.

TRAEGER PELLETSSENSOR



Der Traeger Pelletsensor überwacht den Pelletvorrat. Nach der Auswahl aus dem Menü wird der aktuelle Pelletstand in 5-%-Schritten angezeigt.

Bei richtigem Anschluss des Traeger Pelletsensors wird angezeigt: „PELLET SENSOR Pellet Level: 100%“ (PELLETSENSOR Pelletstand: XXX %.“ Ist der Traeger Pelletsensor nicht richtig angeschlossen, lautet die Anzeige „PELLET SENSOR Disconnected Pellet Level: 0%“ (PELLETSENSOR Sensor nicht angeschlossen Pelletstand: 0 %“.

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

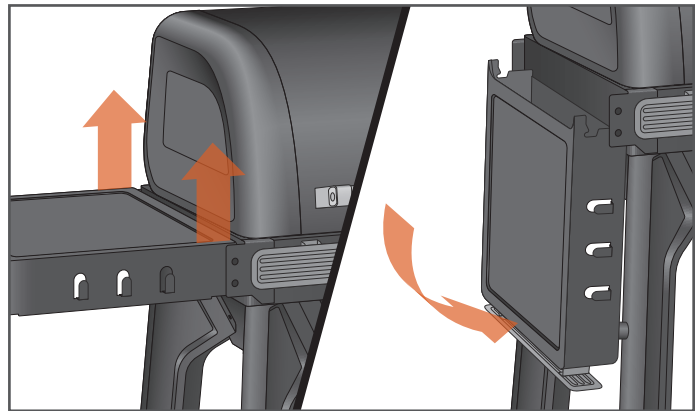
WARMHALTEFUNKTION



Verwenden Sie die Warmhaltefunktion, um den Garzyklus jederzeit während des Grillens zu unterbrechen und im Grill eine niedrige Temperatur aufrechtzuerhalten. Drücken Sie die Warmhaltetaste, um die Funktion zu aktivieren. Drücken Sie die Warmhaltetaste erneut, um den Grillvorgang wieder fortzusetzen.

HINWEIS: Die Warmhaltefunktion ist nicht dafür ausgelegt, Ihre Speisen auf eine sichere Temperatur nach den Lebensmittelsicherheitsstandards zu bringen.

WEGKLAPPBARE SEITLICHE ABLAGE



Um die seitliche Ablage herunterzuklappen, heben Sie die Ablage von den oberen Bolzen und schwenken sie nach unten. Um die Ablage wieder in die normale Position zu bringen, gehen Sie umgekehrt vor.

VERWENDUNG ZUSÄTZLICHER GRILLFUNKTIONEN FORTSETZUNG

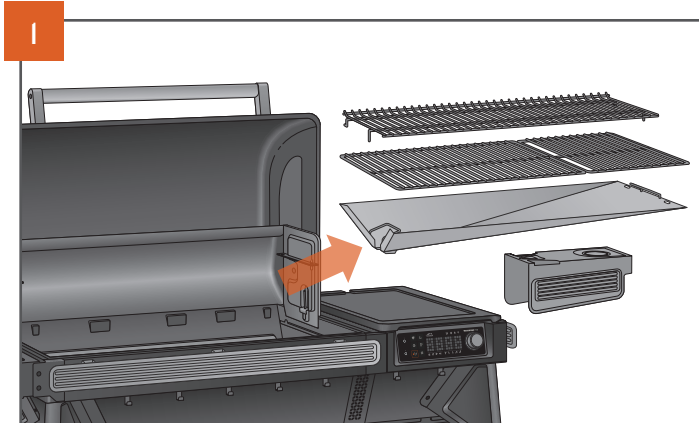
FUNKTION „FÖRDERSCHNECKE FÜLLEN“

Zum Vorfüllen der Förderschnecke können Sie diese manuell bewegen. Diese Funktion sollte verwendet werden, wenn Sie Pellets aus dem Förderschneckenrohr entfernen müssen oder wenn Sie die Schnecke nach dem Aufbrauchen der Pellets wieder mit Pellets füllen möchten.

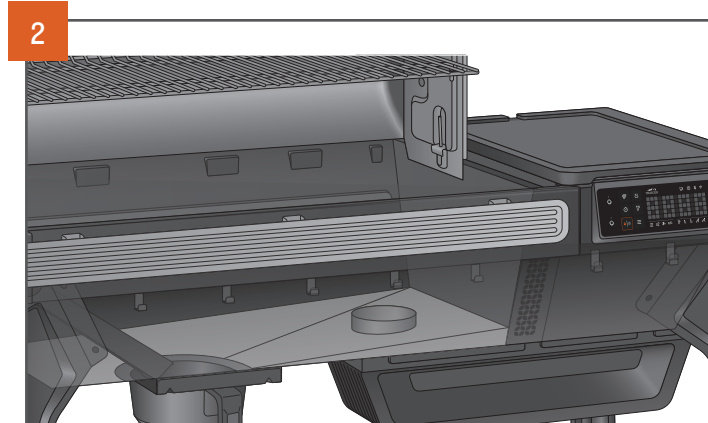


WARNUNG! BRANDGEFAHR

LASSEN SIE DEN GRILL IMMER VOLLSTÄNDIG ABKÜHLEN, BEVOR SIE DIE FUNKTION „FÖRDERSCHNECKE FÜLLEN“ VERWENDEN.



Vergewissern Sie sich, dass der Grill nicht eingeschaltet ist und nicht heizt. Entfernen Sie die Grillroste, die Tropfschale und das Hitzeleitblech.



Vergewissern Sie sich, dass die Brennkammer nicht mit Pellets gefüllt ist.



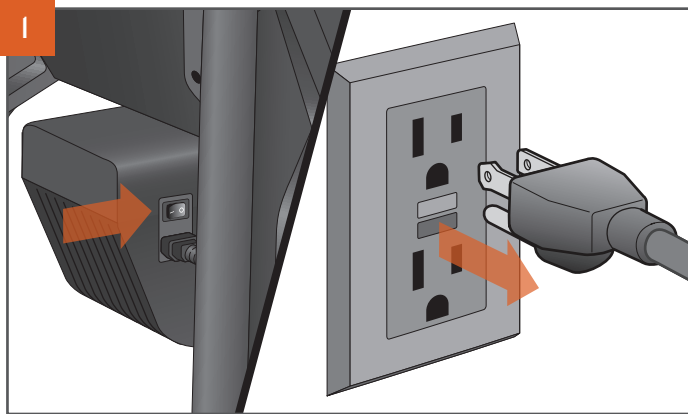
Wenn der Grill im Leerlauf ist (Anzeige im Display: - - - F), halten Sie gleichzeitig die Zünd-/Abschalttaste und das Auswahlrädchen gedrückt. Die Förderschnecke beginnt sich zu bewegen und auf dem Bildschirm wird die Animation der Schneckenbewegung angezeigt.

Wenn Sie diese Funktion verwenden, um frische Pellets in die Brennkammer zu geben, halten Sie weiterhin gleichzeitig die Zünd-/Abschalttaste und das Auswahlrädchen gedrückt, bis Pellets in die Brennkammer fallen, und lassen Sie dann beide Tasten los. Wenn Sie diese Funktion verwenden, um Pellets aus der Brennkammer zu entfernen, halten Sie gleichzeitig die Zünd-/Abschalttaste und das Auswahlrädchen gedrückt, bis alle Pellets entfernt sind.

Nachdem die Schnecke vorgefüllt ist, überprüfen Sie die Brennkammer und entfernen Sie alles, was hineingefallen ist. Vergewissern Sie sich, dass die Brennkammer vor dem Zünden sauber und leer ist.

PELLETSORTE WECHSELN

Der Traeger Grill verfügt über ein Pelletkammer-Entleerungssystem, mit dem Sie Pellets aus der Pelletkammer entfernen oder schnell und sauber von einer Pelletsorte zur anderen wechseln können.



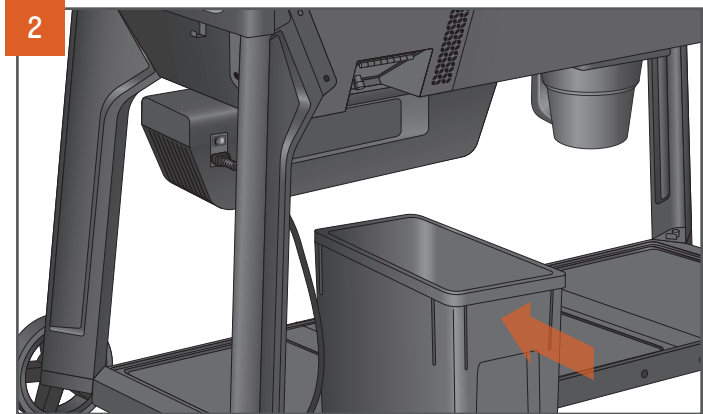
Stellen Sie den Netzschalter auf AUS (0) und ziehen Sie das Netzkabel. Wenn der Grill noch warm ist, lassen Sie ihn völlig abkühlen.

HINWEIS: Der Stecker kann je nach Land oder Region variieren.

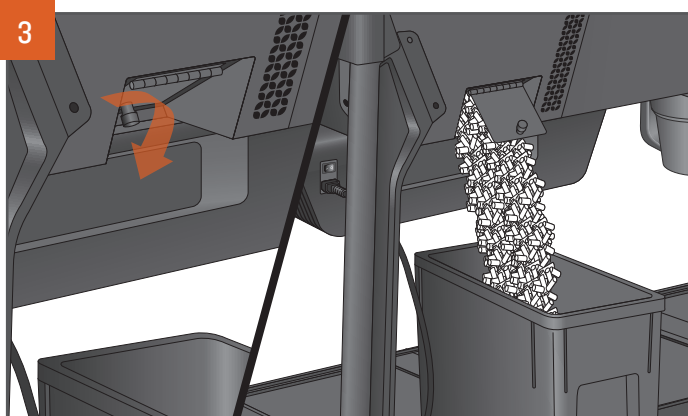


WARNUNG! GEFAHR DURCH ELEKTRISCHEN SCHLAG
GEFÄHRLICHE SPANNUNGEN KÖNNEN ZU STROMSCHLAG,
VERBRENNUNGEN ODER ZUM TOD FÜHREN.

- DIE STROMKREISE UND STECKDOSEN, DIE FÜR DEN BETRIEB DIESES TRAEGER GRILLS VERWENDET WERDEN, MÜSSEN MIT EINEM FEHLERSTROM-SCHUTZSCHALTER (GFCI) AUSGESTATTET SEIN.



Bevor Sie die Pelletkammer entleeren, platzieren Sie den Traeger StayDry Pelletbehälter (separat erhältlich) direkt unter der Pellet-Entleerungsklappe.



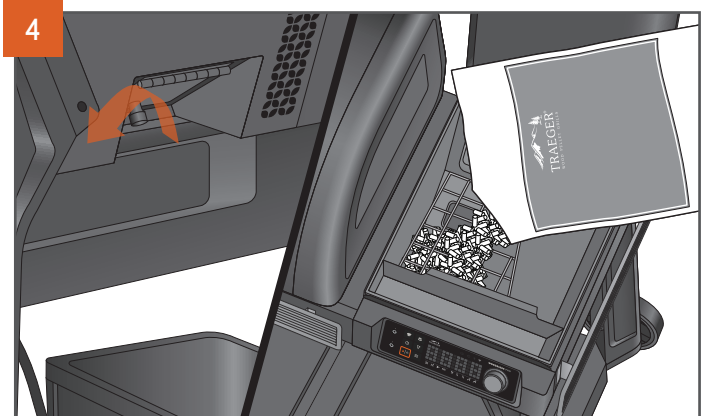
Schrauben Sie den Knopf auf der Rückseite des Förderschneckengehäuses ab und öffnen Sie die Pellet-Entleerungsklappe. Die Pellets werden in den StayDry Pelletbehälter entleert. Saugen Sie alle Sägemehlreste aus der Pelletkammer ab.



WARNUNG! LEEREN SIE DIE PELLETKAMMER ERST,
WENN DER GRILL VOLLSTÄNDIG ABGEKÜHLT IST UND
DER STROM AUSGESCHALTET IST. ANDERNFALLS KÖNNEN
DIE PELLETS SEHR HEISS SEIN.



WARNUNG! STECKEN SIE DIE HAND NICHT ÜBER DEN
SICHERHEITSROST HINAUS IN DIE PELLETKAMMER.



Wenn die Pelletkammer leer ist, schließen Sie die Klappe und ziehen den Knopf fest. Füllen Sie die Pelletkammer mit TRAEGER-HARTHOLZPELLETS einer anderen Geschmacksrichtung auf.

WARTUNG UND PFLEGE

Lieben Sie Speck, Wurst und Rinderbrust? Wir auch, aber nach dem Grillen dieser fettreicheren Stücke ist es wichtiger denn je, das Fett vom Grill zu entfernen. Zum Glück ist das ganz einfach. Wenn der Grill auf eine warme Temperatur abgekühlt ist, kratzen Sie die Grillroste ab und wischen Sie das Fett aus der Tropfschale (Vorsicht, nicht die Finger verbrennen!). Dadurch wird sichergestellt, dass beim nächsten Anheizen alles reibungslos läuft, besonders wenn Sie vorhaben, etwas Schnelles bei hohen Temperaturen zuzubereiten!

1. VOR JEDEM KOCHVORGANG:

Entfernen Sie alle Ablagerungen aus der Tropfschale oder ersetzen Sie die Tropfschalenauskleidung. Überprüfen Sie den EZ-Clean Fett- und Aschebehälter, leeren Sie ihn, wenn er voll ist, und setzen Sie eine neue EZ-Clean Fett- und Aschebehälter-Auskleidung ein.



PROFI-TIPP: Decken Sie die Tropfschale nur mit einer Original-Tropfschalenauskleidung der Marke Traeger ab. Die Verwendung von Aluminiumfolie oder anderen Materialien beeinträchtigt die Funktion des Grills erheblich und kann die Tropfschale oder den Grill beschädigen.

2. NACH JEDEM KOCHVORGANG:

Nach dem Abschalten nehmen Sie überschüssiges Grillgut vom Rost, solange es noch warm ist. Kratzen Sie das gesamte Fett in den EZ-Clean Fett- und Aschebehälter. Bringen Sie den Glutschutz wieder an.

HINWEIS: Verwenden Sie zum Abkratzen von Fett keinen Metallschaber.

⚠️ WARNUNG Um Verletzungen zu vermeiden, vergewissern Sie sich, dass die Asche vor dem Reinigen vollständig abgekühlt ist.

3. MONATLICH:

Überprüfen Sie die Brennkammer und entfernen Sie Asche, die darin, um sie herum oder darunter vorhanden ist. Saugen Sie die Asche aus der Brennkammer. Kratzen Sie Kreosot von der Rückwand und der Rückseite des Grilldeckels. Wischen Sie den Grillraum abschließend mit Traeger Grillreinger ab. Entfernen Sie die Fettablaufrinne und reinigen Sie sie. Entfernen Sie die Asche, indem Sie sie in den EZ-Clean Fett- und Aschebehälter kehren.

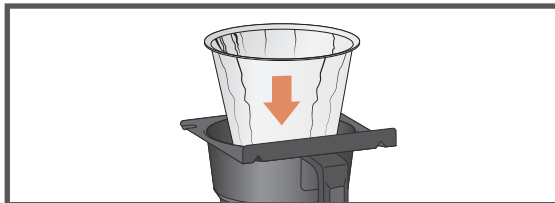
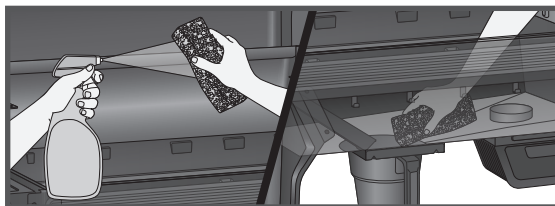
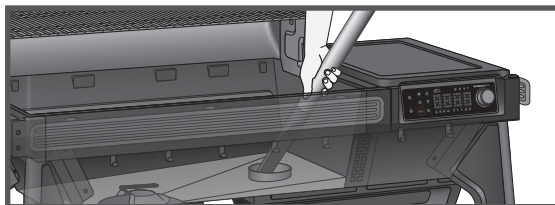
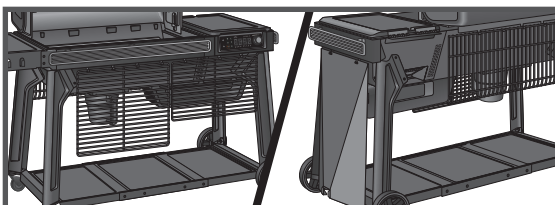
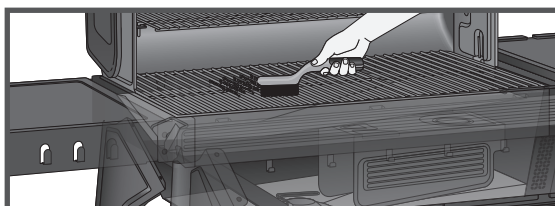
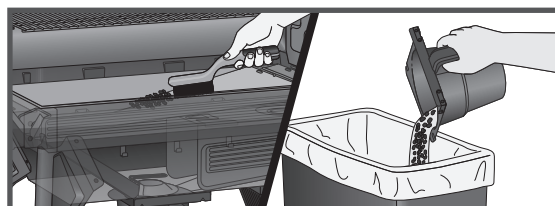
HINWEIS: Verwenden Sie zum Herauskratzen von Kreosot keinen Metallschaber.

4. NACH BEDARF:

Ersetzen Sie die Auskleidung des EZ-Clean Fett- und Aschebehälters, wenn er voll ist.

⚠️ WARNUNG **Feuergefahr:** Fettbrände entstehen am häufigsten durch mangelnde Grillpflege, d. h. dass der Grill nicht regelmäßig von Fett befreit wird.

⚠️ WARNUNG Schalten Sie den Hauptschalter AUS (0) und ziehen Sie das Netzkabel, bevor Sie mit den folgenden Wartungsarbeiten beginnen.





5. ÜBERPRÜFEN DES EZ-CLEAN FETT- UND ASCHEBEHÄLTERS VOR JEDEM KOCHEN:

▲ WARNUNG Vergewissern Sie sich, dass der Grill KALT und die Asche gelöscht und KALT ist, bevor Sie den EZ-Clean Fett- und Aschebehälter kontrollieren.

▲ WARNUNG Wenn der EZ-Clean Fett- und Aschebehälter nicht geleert wird, kann es zu einem schweren Brand kommen.

Unter dem Grillgehäuse befindet sich ein Behälter, der sowohl Asche als auch Fett auffängt. **Dieser sollte vor jedem Kochen kontrolliert und geleert werden, wenn er voll ist.** Um den Behälter zu entnehmen und zu kontrollieren, fassen Sie ihn einfach mit beiden Händen und ziehen Sie ihn heraus. Entfernen Sie die Einweg-Auskleidung und ersetzen Sie sie durch eine neue. Informationen zur ordnungsgemäßen Ascheentsorgung finden Sie in Schritt 10, „Entsorgung der Asche“.

HINWEIS: Mit den Behälterauskleidungen von Traeger wird dies zu einer sauberen und einfachen Aufgabe.

6. REINIGUNG DES TRAEGER FETTABLAUFSYSTEMS („TGMS“):

Während des Grillens fällt herabtropfendes Fett auf (i) die Fetttropfschale und wird (ii) in die Fettablaufrinne geleitet, um (iii) im EZ-Clean Fett- und Aschebehälter gesammelt zu werden. All dies sind Komponenten des Traeger Fettablaufsystems (TGMS). An allen diesen Stellen sammelt sich Fett an, das regelmäßig entfernt werden muss, um die Brandgefahr zu verringern.

Wie oft Sie das TGMS reinigen müssen, hängt vom Fettgehalt Ihres Grillguts ab. Bei fettreicheren Lebensmitteln muss das TGMS häufiger gereinigt werden, und manchmal müssen Sie das TGMS nach jedem Garen reinigen.

Sichtbare Speisereste, verhärtete Fettreste und andere Ablagerungen deuten auf Reinigungsbedarf hin.

Alle Komponenten des Fettablaufsystems sollten daher vor jedem Gebrauch darauf überprüft werden, ob es Fettablagerungen gibt.

▲ WARNUNG Fettablagerungen sind leichter zu entfernen, solange der Grill noch ein wenig Restwärme hat, aber nicht mehr heiß ist. **Seien Sie vorsichtig, um Verbrennungen zu vermeiden. Tragen Sie beim Reinigen immer Hitzeschutzhandschuhe.**

Befreien Sie die Fettablaufrinne von Fett. Wir empfehlen, diese Stelle regelmäßig zu reinigen.

Entfernen Sie alle Grillroste. So erhalten Sie Zugang zur Öffnung der Fettablaufrinne im Inneren des Grills. Kratzen Sie die Fettablagerungen mit einem stabilen, nichtmetallischen Werkzeug aus der Fettablaufrinne und nach unten aus dem Fettauslauf. Ein großer Teil des gelösten Fetts wird durch den Fettauslauf abfließen und im EZ-Clean Fett- und Aschebehälter landen. Wischen Sie die restlichen Fettablagerungen mit Papiertüchern oder Einwegputzklappen auf.

Entfernen Sie regelmäßig das Fett vom Boden und von den Seiten im Inneren des Grills. Wenn sich Fett ansammelt, kann es zu einem Fettbrand kommen.

Schaben Sie mit einem stabilen, nichtmetallischen Werkzeug den Fettsatz von der Innenseite des Grills ab. Ein Großteil des

gelösten Fetts lässt sich mit Papiertüchern oder Einmallappen entfernen. Übermäßige abgekratzte Ascherückstände können mit einem Staubsauger entfernt werden, wie in Schritt 9 (unten) zum Entfernen von Asche aus der Brennkammer beschrieben.

Untersuchen und Sie das Hitzeleitblech auf Fett oder Schmutz und entfernen Sie diese.

7. ENTFERNEN 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. Schwebende Fettpartikel wandern durch die Garkammer und ein Teil dieses schwebenden Fetts sammelt sich, ähnlich wie Kreosot, an der Auskleidung der Abluftöffnung an, was zu einem Brand führen kann.

Kratzen Sie regelmäßig Kreosot- und Fettablagerungen von der Rückseite der Rückwand und des Grilldeckels ab. Nachdem die Kreosot- und Fettrückstände von der Innenverkleidung und den Lüftungsspalten dieses Abluftsystems gelöst sind, können sie größtenteils mit Papiertüchern oder Einwegklappen entfernt werden. Sprühen Sie zum Entfernen von Kreosot kein Wasser oder andere flüssige Reinigungsmittel auf die Innenseite Ihres Grills.

HINWEIS: Überprüfen Sie das Traeger-Abgassystem jedes Mal, wenn Sie Pellets in die Kammer nachfüllen, um festzustellen, ob sich Kreosot- und/oder Fettablagerungen gebildet haben.

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

8. AUFBEWAHRUNG IM FREIEN:

▲ VORSICHT Wenn Sie den Grill draußen lagern, achten Sie bitte darauf, dass kein Wasser in die Pelletkammer eindringt. Die Holzpellets könnten Feuchtigkeit aufnehmen, sich ausdehnen und so die Förderschnecke verstopfen. Verwenden Sie stets eine Traeger Grillabdeckung, wenn der Grill nicht in Gebrauch ist. Die Abdeckungen finden Sie auf traegergrills.com.

9. ENTFERNEN DER ASCHE AUS DEM INNEREN UND UM DIE BRENNKAMMER HERUM (CA. ALLE 20 BETRIEBSSTUNDEN) :

▲ WARNUNG Achten Sie darauf, dass der Grill KALT ist und die Asche gelöscht und KALT ist, bevor Sie die Asche entfernen.

▲ WARNUNG Asche darf nur entsprechend der nachfolgenden Anleitung entsorgt werden.

Überschüssige Asche in der Brennkammer hemmt die Zündung kann das Feuer zum Erlöschen bringen. Die Brennkammer muss daher regelmäßig überprüft und Ascheablagerungen müssen entfernt werden. Entfernen Sie die Ascheablagerungen in der Brennkammer und um sie herum erst dann, wenn der Grill VOLLSTÄNDIG AUSGEKÜHLT und die Asche KALT ist.

Nehmen Sie den Grillrost, die Tropfschale, das Hitzeleitblech, den Glutschutz und die Fettablaufrinne heraus, um Zugang zur Brennkammer und zum Inneren des Grills zu erhalten. Ein großer

WARTUNG UND PFLEGE FORTSETZUNG

Teil der Ascheablagerungen außerhalb der Brennkammer kann mit einem Aschestaubsauger entfernt werden.

⚠ WARNUNG Die beste Methode zum Entfernen der Asche aus der Brennkammer ist ein Staubsauger, der nur für Asche verwendet wird. Dabei muss jedoch äußerst vorsichtig vorgegangen werden, um Brandgefahr zu vermeiden. Entfernen Sie die Ascheablagerungen in der Brennkammer und um sie herum erst dann, wenn der Grill **VOLLSTÄNDIG AUSGEKÜHLT** und die Asche **KALT** ist.

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.

- a. Wenn Sie einen beutellosen Staubsauger verwenden, entleeren Sie zuerst den Staubbehälter. Saugen Sie dann die Asche aus der Brennkammer. Leeren Sie nach dem Reinigen der Brennkammer unverzüglich den Staubbehälter wie nachstehend unter „Entsorgen der Asche“ beschrieben in einen Metallbehälter. Achten Sie darauf, dass keine Ascherückstände im Staubbehälter verbleiben.
- b. Wenn Sie einen Staubsauger mit Einwegstaubbeuteln verwenden, dann erneuern Sie bitte zuerst den Staubbeutel. Saugen Sie dann die Asche aus der Brennkammer. Nachdem die Brennkammer sauber ist, nehmen Sie unverzüglich den Beutel aus dem Staubsauger und legen Sie ihn wie nachstehend unter „Entsorgung der Asche“ beschrieben in einen Metallbehälter.

10. ENTSORGUNG DER ASCHE

⚠ WARNUNG Vor der Handhabung sollte Asche 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 in einem geschlossenen Behälter aufbewahrt werden.

11. REINIGUNG DER GRILLROSTE:

⚠ WARNUNG Die Grillroste sind leichter zu reinigen, solange der Grill noch ein wenig Restwärme hat. **Seien Sie vorsichtig, um Verbrennungen zu vermeiden. Tragen Sie beim Reinigen immer Hitzeschutzhandschuhe.** Wir empfehlen, einen Schaber 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.

12. REINIGUNG DER AUSSENFLÄCHEN:

⚠ WARNUNG Stellen Sie den Hauptschalter auf **AUS (0)** und ziehen Sie das Netzkabel, bevor Sie mit der Reinigung beginnen.

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

13. TESTEN DES GRILLS NACH DER REINIGUNG:

Bevor Sie die Fettablaufrinne, den Glutschutz, das Hitzeleitblech, die Tropfschale und die Grillroste wieder anbringen, stecken Sie das Netzkabel in eine ordnungsgemäß geerdete Steckdose, die durch einen Fehlerstrom-Schutzschalter (GFCI) geschützt ist, und schalten Sie den Hauptschalter **EIN (I)**. Stellen Sie die Temperatur ein und tippen Sie auf die Taste „Zünden/Abschalten“. Nun sollten Pellets in die Brennkammer fallen und der Brennstab sollte beginnen, diese zu erhitzen (er sollte langsam rot werden).

⚠ WARNUNG Berühren Sie niemals den Brennstab.

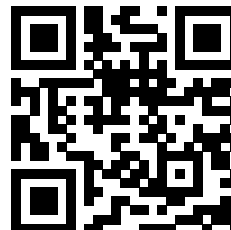
Wenn Flammen aus der Brennkammer schlagen, führen Sie den Abschaltzyklus aus. Lassen Sie den Grill auskühlen. Nun können Sie die Fettablaufrinne, den Glutschutz, das Hitzeleitblech, die Tropfschale, die Grillroste und das Grillgut wieder in den Grill legen.

14. NETZKABEL

Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es durch ein neues Spezialkabel ersetzt werden, das Sie bei Traeger erhalten.

HÄUFIGE FRAGEN

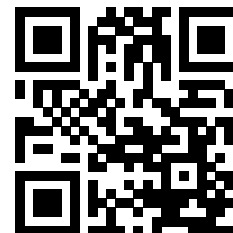
Scannen Sie diesen QR-Code, um zu den häufigen Fragen zu gelangen.



FEHLERBEHEBUNG

FEHLERMELDUNGEN

Auch wenn es selten vorkommt, könnte im Display am Bedienfeld eine Fehlermeldung angezeigt werden. Scannen Sie den QR-Code, um zu traeger.com/support zu gelangen, wo Sie eine Liste der Fehlermeldungen und der entsprechenden Lösungen finden.



TIPPS ZUR BEDIENUNG

1. Wir arbeiten ständig daran, die Leistung unserer Grills zu verbessern. Vergewissern Sie sich, dass der Grill angeschlossen ist und über das neueste Firmware-Update verfügt. Eine Anleitung zum Überprüfen Ihrer Firmware-Version finden Sie unter traeger.com.
2. Sie können die Temperatureinstellung jederzeit während des Grillens ändern, um die Garraum-Temperatur im Grill zu erhöhen oder zu senken. Allerdings sollte die Temperatur nicht zu häufig geändert werden, da sie sonst schwankt. Es empfiehlt sich, dem Grill etwas Zeit zu geben, um die gewünschte Temperatur zu erreichen, bevor Sie weitere Temperaturänderungen vornehmen.
3. Zum Wechseln zwischen Fahrenheit und Celsius gehen Sie wie folgt vor: Tippen Sie auf die Menütaste. Blättern Sie mit dem Auswahlrad zum F/C-Symbol. Drücken Sie zur Auswahl auf das Auswahlrad. Wählen Sie dann mit dem Auswahlrad F oder C aus und drücken Sie zur Bestätigung auf das Rad.
4. Ihr Traeger Grill ist für den Betrieb mit geschlossenem Deckel bestimmt. Das Öffnen des Grilldeckels verlängert die Garzeit erheblich und führt zu einem Temperaturabfall. Öffnen Sie den Deckel nicht, bevor der Grill die eingestellte Temperatur erreicht hat.
5. Überladen Sie die Kochfläche nicht mit übermäßigen Mengen an Grillgut, die über die Ränder der Tropfschale hinausragen. Dies kann zu Störungen der Luftzirkulation beim Kochen führen und die Zeit bis zum Erreichen der eingestellten Temperatur verlängern, sodass der Grill nicht richtig funktioniert.
6. Kochen Sie nach Temperatur, nicht nach Zeit.
7. Berücksichtigen Sie die Art der Lebensmittel, die Sie zubereiten wollen:
 - Im Allgemeinen benötigen dünne Lebensmittel hohe Hitze und kürzere Garzeiten, während dickere Lebensmittel eine geringere Hitze und längere Garzeiten benötigen.
 - Bei gleicher Temperatur benötigt Gemüse längere Zeit zum Garen als Fleisch.
 - Vergewissern Sie sich immer, dass das Fleisch die notwendige Kerntemperatur erreicht hat.
 - Wenn Sie gefrorene, rohe, kalte oder anderweitig ungegarte Lebensmittel auf den Grill legen, kann dies zu einem vorübergehenden Abfall der Innentemperatur Ihres Grills führen.
8. Halten Sie den Grill sauber. Überprüfen Sie den Grill regelmäßig auf Fettablagerungen. Fettbrände werden durch eine unzureichende Wartung des Grills und das Versäumnis, das Traeger Fettablaufsystem (TGMS) regelmäßig zu reinigen, verursacht (siehe „Wartung und Pflege“ auf Seite 34–36). Auch wenn im Grill ausreichend Platz ist, sollten Sie darauf achten, keine übermäßigen Mengen an Grillgut aufzulegen, die große Mengen Fett freisetzen können (z. B. mehr als ein Pfund Speck). Wenn der Grill nicht gut instand gehalten wurde oder wenn frühere Benutzer große Mengen an Fett verursacht haben, **MÜSSEN** Sie das Fett vom Grill entfernen, bevor Sie ihn erneut benutzen.

SERVICE



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

TRAEGER KUNDENSERVICE

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

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

TRAEGER GRILL GARANTIE



BESCHRÄNKTE 10-JAHRES-GARANTIE

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

Gewährleistungsfristen und Deckung		
Komponenten	Gewährleistungsfrist	Deckung
Gehäuse, Ablagen, und Trichterabdeckung	10 Jahre	Kein Durchrosten
Bedienfeld, Förderschneckenmotor, Förderschnecke und Ventilator	3 Jahre	Material- und Herstellungsfehler
Tropfschale, Glutschutz, und Hitzeleitblech	3 Jahre	Material- und Herstellungsfehler
Grillroste aus Emaille	3 Jahre	Kein Durchrosten
Heizstab, Kabel, RTD und Thermoelement	2 Jahre	Material- und Herstellungsfehler
Fleischsonde und kabellose Fleischsonden	2 Jahre	Kein Durchrosten



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

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

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

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

ZUSÄTZLICHE WICHTIGE GARANTIEINFORMATIONEN

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

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





WILLKOMMEN
IN DER
TRAEGERHOOD

FOLGEN SIE UNS UNTER @TRAEGERGRILLS



Traeger Pellet Grills LLC
533 South 400 West
Salt Lake City, UT 84101

traeger.com

© 2025 Traeger Pellet Grills LLC. Alle Rechte vorbehalten.
Patent: www.traeger.com/patents