



**TRAEGER**  
WOOD FIRED GRILLS

# BEDIENUNGS- ANLEITUNG



**DIE GESCHMACKSREVOLUTION AUS DEM FEUERHOLZ**

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

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

Zubehör nicht im Lieferumfang enthalten



TFB88PUB/ZB/ZBO  
TFB57PUB/ZB/ZBO

ITM. / ART. 833853

# WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

## LESEN SIE ALLE ANWEISUNGEN VOR DER INSTALLATION UND VERWENDUNG IHRES TRAEGER GRILLS TFB88/TFB57PUB

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

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

Bitte lesen Sie diese Anleitung vollständig durch, bevor Sie diesen Grill installieren. Auch alle weiteren Personen, die den Grill in Betrieb nehmen, sollten zuvor diese Anleitung vollständig durchlesen. Nichtbeachtung dieser Anweisungen kann zu Sachschäden, Verletzungen oder sogar zum Tod führen. Informieren Sie sich vor dem Aufbau über die örtlichen Feuerschutzrichtlinien und Sicherheitsbedingungen. **Bewahren Sie diese Anleitung auf.** Sollten Sie dieses Gerät für jemand anderen aufbauen, sorgen Sie dafür, dass der Eigentümer die Anleitung erhält, liest und für spätere Verwendung aufbewahrt.

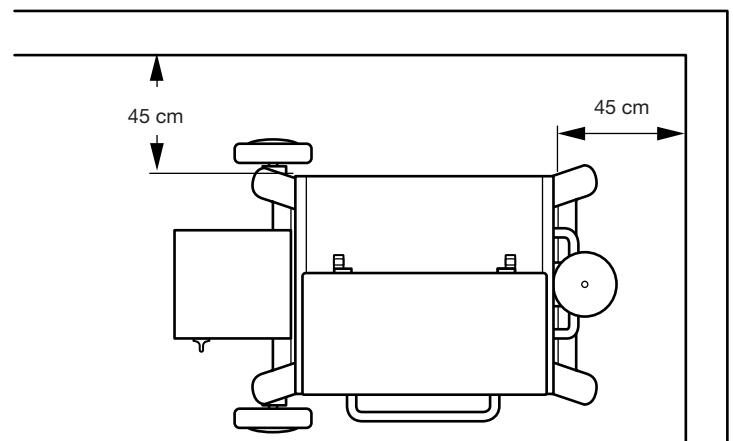
### ⚠ **GEFAHR** Gefahr durch Kohlenmonoxid

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

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

### ⚠ **WARNUNG** Feuergefahr

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



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

### **⚠️ WARNUNG Feueregefahr**

- Halten Sie Ihren Traeger Grill sauber. Fettbrände entstehen, wenn der Grill nicht ordnungsgemäß gepflegt wird und das Traeger Fettablaufsystem nicht in regelmäßigen Abständen gereinigt wird (siehe unter „Wartung und Pflege“ auf den Seiten 22-23).
- Auch wenn der Grill großzügig bemessen ist – seien Sie vorsichtig, wenn Sie übermäßig viel Grillgut auflegen, aus dem größere Mengen entflammbares Fett austreten können, beispielsweise Speck.
- Legen Sie das Grillgut nicht in die Nähe der Ränder des Grills, wo Fetttropfen neben das Fettablaufblech und auf den Boden des Grills fallen könnten, wo sie mit der Glut in der Brennkammer in Berührung kommen und sich entzünden könnten.
- Vergewissern Sie sich immer, dass das Hitzeleitblech und das Fettablaufblech korrekt in den Halterungen angebracht sind. Wenn sie nicht richtig eingesetzt sind, können direkte Hitze und Flammen aus der Brennkammer einen Fettbrand verursachen oder das Traeger Fettablaufsystem beschädigen.
- **Verwenden Sie niemals** Benzin, Lampenöle, Kerosin, Feuerzeugbenzin oder andere brennbare Flüssigkeiten, um das Feuer in Ihrem Gerät zu entzünden oder noch einmal „anzufachen“.
- **Verwenden oder lagern Sie niemals** brennbare Flüssigkeiten oder anderes brennbares Material in der Nähe des Grills.
- **Versuchen Sie niemals**, Ihren Grill anzuzünden, indem Sie zusätzliche Pellets oder andere brennbare Materialien in die Brennkammer oder die Pelletkammer geben.

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

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

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

Wenn das Feuer vollständig erloschen ist, lassen Sie den Grill vollständig abkühlen. Nehmen Sie alles aus dem

Inneren Ihres Grills heraus, einschließlich aller internen Komponenten (Grillroste, Fettablaufblech und Hitzeleitblech), Töpfe und Pfannen sowie Speisen. Reinigen Sie den gesamten Grill, einschließlich aller Fettansammlungen aus dem Traeger Fettablaufsystem (TGMS), und alle Asche und Pellets aus Grill und Brennkammer (siehe „Wartung und Pflege“ auf den Seiten 22-23). Bringen Sie das Hitzeleitblech, das Fettablaufblech und die Grillroste wieder korrekt im Grill an. Starten Sie nun erneut den Grill und nehmen Sie den Grillvorgang wieder auf.

### **⚠️ WARNUNG Feueregefahr**

Lassen Sie den Grill immer vollständig abkühlen, bevor Sie die Förderschnecke frei machen.

### **⚠️ WARNUNG Verbrennungsgefahr**

Asche muss vor der Handhabung immer vollständig abgekühlt sein.

### **⚠️ WARNUNG Verbrennungsgefahr**

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

- **Lassen Sie den Grill nie** unbeaufsichtigt, wenn kleine Kinder oder Tiere anwesend sind.
- **Bewegen Sie den Grill nie**, wenn er in Gebrauch oder heiß ist. Lassen Sie den Grill gründlich abkühlen und schließen Sie den Deckel, bevor Sie den Grill bewegen oder transportieren. Wenn Sie Ihren Grill nach Gebrauch in einem Fahrzeug transportieren möchten, stellen Sie vor dem Einladen in das Fahrzeug sicher, dass das Feuer vollständig erloschen und der Grill ausgekühlt ist. Füllen Sie niemals Wasser in die Brennkammer, dieses würde die Förderschnecke verstopfen.
- **Füllen Sie niemals** von Hand Pellets in die Brennkammer nach. Dadurch könnten Sie ernsthafte Verbrennungen erleiden. Sollte die Pelletkammer leerlaufen und Ihr Feuer erlischt, während Sie grillen, lassen Sie den Grill vollständig auskühlen und starten Sie erneut. (Siehe Seite 21, Anweisungen unter „Pelletkammer entleeren“).

### **⚠️ WARNUNG Rauchgefahr**

- Wenn es zu einer Startverzögerung kommt und der Rauch Ihres Grills von durchsichtigem, weißem Rauch zu ungewöhnlich wabernden, dickem, undurchsichtigem, weißem Rauch und dann in einen gelb gefärbten Rauch übergeht, schalten Sie Ihren Grill sofort mit dem Netzschalter an der Rückseite der Pelletkammer aus oder ziehen Sie den Netzstecker. **Lösen Sie nicht** den Abschaltzyklus aus.
- **⚠️ GEFAHR Öffnen Sie den Deckel nicht**, um den Grill zu lüften. Halten Sie sich vom Grill fern, bis der Rauch abgezogen ist und der Grill vollständig abgekühlt ist.

# WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE (FORTSETZUNG)

- Dies kann das Ergebnis eines Pelletüberlaufs sein, der durch eine teilweise Entzündung der Pellets verursacht wird. Wenn dieser Zustand lange genug andauert, bilden sich zündfähige Gase. Wenn sich diese Gase entzünden, verbrennen sie auf einmal und mit einem lauten Geräusch, das Personen in unmittelbarer Nähe des Grills erschrecken und/oder verletzen kann. Dabei kann sich der Grilldeckel öffnen und schließen. Dieser Vorgang wird manchmal als „Aufstoßen“ bezeichnet und sollte vermieden werden. Wenn Sie Ihren Grill nicht ordnungsgemäß gewartet haben, wie in „Wartung und Pflege“ auf den Seiten 22-23 beschrieben, kann es auch zu einem gefährlichen Fettbrand kommen.
- Wenn ein derartiges „Aufstoßen“ auftritt, lassen Sie den Grill vollständig abkühlen, entfernen Sie alle internen Komponenten (einschließlich Grillroste, Fettablaufblech und Hitzeleitblech) und reinigen Sie den Grill und die Brennkammer gründlich von Asche und Pellets (siehe Seite 23, „Reinigung der Asche aus dem Inneren und um die Brennkammer herum“). Vergewissern Sie sich, dass alles Fett und andere Ablagerungen entfernt wurden (siehe Seiten 22-23, „Wartung und Pflege“). Entfernen Sie alle Pellets aus der Pelletkammer. Führen Sie das Vorfüllen der Förderschnecke aus, um alle Pellets aus der Förderschnecke zu transportieren, und entsorgen Sie diese Pellets. Entfernen Sie alle Pellets aus der Brennkammer. Füllen Sie die Pelletkammer mit neuen Pellets und füllen Sie die Förderschnecke vor (Anweisungen zum Vorfüllen der Förderschnecke finden Sie unter „Einbrennen des Grills“ auf Seite 14).

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

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

- Die zur Versorgung dieses Traeger-Grills verwendeten Stromkreise oder Steckdosen müssen mit einem FI-Schalter (Fehlerstromschutzschalter) ausgestattet sein.
- Sofern in dieser Bedienungsanleitung nicht anders angegeben, trennen Sie Ihren Grill von der Stromversorgung, bevor Sie mit der Wartung beginnen.
- Wenn Sie ein Verlängerungskabel verwenden, dann nur ein für den Außenbereich geeignetes Verlängerungskabel, um einen elektrischen Schlag zu vermeiden. Befolgen Sie dabei die Anweisungen

und Warnhinweise, die diesem Produkt beiliegen. Diese Art von Kabel ist mit „W-A“ oder „W“ auf der Ummantelung des Kabels gekennzeichnet, wie z. B. ein Verlängerungskabel des Kabeltyps:

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

## ▲ VORSICHT

- Verändern Sie diesen Grill nicht und bauen Sie keine Teile oder Komponenten ein, die nicht von Traeger für die Verwendung mit diesem Grill zugelassen sind. Jegliche Modifikation dieses Grills oder der Einbau von nicht zugelassenen Teilen oder Komponenten führt zum Erlöschen der Garantie und kann ein Sicherheitsrisiko darstellen, unter anderem eine Feuergefahr.
- Kinder sind zu beaufsichtigen, um sicherzustellen, dass sie nicht an dem Grill herumspielen.
- Legen Sie keine Grillabdeckung oder andere brennbare Gegenstände in den Stauraum unter dem Grill.

## ▲ VORSICHT Richtige Pellets verwenden

- Dieser Grill ist nur für naturbelassene Holzpellets, die für zum Kochen auf Holzpelletgrills bestimmt sind, ausgelegt und zugelassen. Die Verwendung anderer Brennstoffarten in diesem Grill führt zum Erlöschen der Garantie, kann das Verklemmen der Förderschnecke verursachen und kann ein Sicherheitsrisiko darstellen.

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

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

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

**⚠ WARNUNG Minimale Umgebungstemperatur**

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

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

- Stellen Sie den Netzschalter an der Rückseite der Grillkammer auf AUS (O) und trennen Sie das Stromkabel von der Steckdose. Lassen Sie den Grill vollständig abkühlen. Öffnen Sie den Deckel und entfernen Sie das Grillgut, die Grillroste, das Fettablaufblech und das Hitzeleitblech.
- Entfernen Sie alle ungenutzten Pellets und die Asche aus dem Inneren der Brennkammer und den angrenzenden Bereichen. (Lesen Sie die Anleitung für die korrekte Entfernung und Reinigung von Asche auf Seite 23.)
- Bevor Sie die Grillroste, das Fettablaufblech und das Hitzeleitblech wieder einsetzen, stellen Sie die Stromzufuhr mit einer entsprechenden geerdeten Steckdose wieder her. Stellen Sie den Schalter auf EIN (I). Nun sollten Pellets in die Brennkammer fallen und der Brennstab sollte beginnen diese zu erhitzen (dieser sollte langsam rot werden).
- **⚠ VORSICHT** Berühren Sie niemals den Brennstab.
- Wenn Flammen aus der Brennkammer schlagen, stellen Sie den Netzschalter auf AUS (O). Lassen Sie den Grill auskühlen. Nun können Sie das Hitzeleitblech, das Fettablaufblech und die Grillroste wieder im Grill anbringen.

**BEWAHREN SIE DIESE ANLEITUNG AUF**



# LIVE FLAVOR FULL

---

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



# **INHALTS- VERZEICHNIS**

- 2**      **WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE**
- 8**      **WARUM TRAEGER HOLZPELLETS?**
- 9**      **SO GELINGT DIE PFLEGE IHRES  
GRILLS IM HANDUMDREHEN**
- 10**     **LERNEN SIE IHREN GRILL KENNEN**
- 13**     **EINBRENNEN DES GRILLS**
- 16**     **BEDIENUNG DES GRILLS**
- 20**     **GAREN MIT TEMPERATURFÜHLER**
- 21**     **PELLETKAMMER ENTLAERNEN**
- 22**     **WARTUNG UND PFLEGE**
- 24**     **HÄUFIG GESTELLTE FRAGEN**
- 26**     **TIPPS ZUR BEDIENUNG**
- 27**     **ZUBEHÖR**
- 29**     **SERVICE**
- 30**     **TRAEGER GRILL GARANTIE**

# WARUM TRAEGER HOLZPELLETS?

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

## RUNDUM NATÜRLICHES HARTHOLZ

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

## GESCHMACK AUS DEM FEUERHOLZ UND DIE KUNST DES RAUCHS

Nur mit dem richtigen Feuchtigkeitsgrad entsteht das hochwertige reine Hartholzaroma.

## USA

## TRAEGER-EIGENE MÜHLEN UND PELLEHERSTELLUNG

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

TRAEBER HARTHOLZ	WIR SIND GUT IN ALLEM, ABER SO RICHTIG GUT SIND WIR HIER:							
	RIND	GEFLÜGEL	SCHWEIN	LAMM	MEERESTIERE	BACKWAREN	GEMÜSE	WILD
ERLE	🐄	🐔	🐷		🐟	🍞	🍎	
APFEL		🐔	🐷			🍞	🍎	
KIRSCH	🐄	🐔	🐷	🐏		🍞		
HICKORY	🐄	🐔	🐷				🍎	🦌
AHORN	🐄		🐷	🐏		🍞	🍎	
MESQUITE	🐄	🐔			🐟			🦌
EICHE	🐄				🐟	🍞		
PEKANNUSS	🐄	🐔	🐷	🐏		🍞	🍎	
GROSSWILD- MISCHUNG	🐄	🐔	🐷		🐟			🦌
TRUTHAHN- MISCHUNG		🐔						
TEXASRIND- MISCHUNG	🐄			🐏				
SIGNATURE BLEND	🐄	🐔	🐷	🐏	🐟	🍞	🍎	🦌

# SO GELINGT DIE PFLEGE IHRES GRILLS IM HANDUMDREHEN

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

950 ml  
**TRAEGER ALL NATURAL  
GRILLREINIGER**

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



5er-Pack  
**ALUMINIUMEINSATZ FÜR DEN  
FETTAUF-  
FANGEIMER**

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



5er-Pack  
**SCHUTZFOLIEN FÜR  
ABLAUFBLECHE**

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



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

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



# LERNEN SIE IHREN GRILL KENNEN

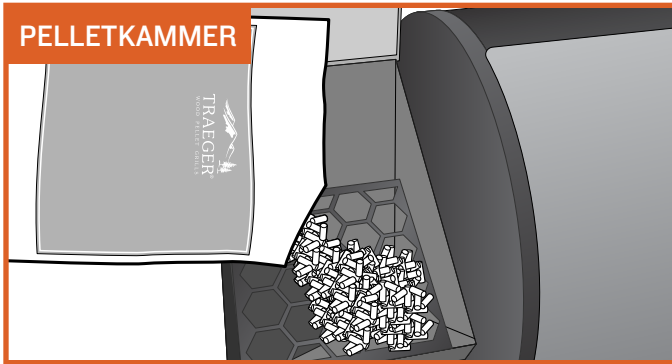
Schlagen Sie in der Montageanleitung nach, um Ihren Traeger Pro Series Grill zu montieren und zu installieren.

## TEILE UND AUSSTATTUNG DES GRILLS



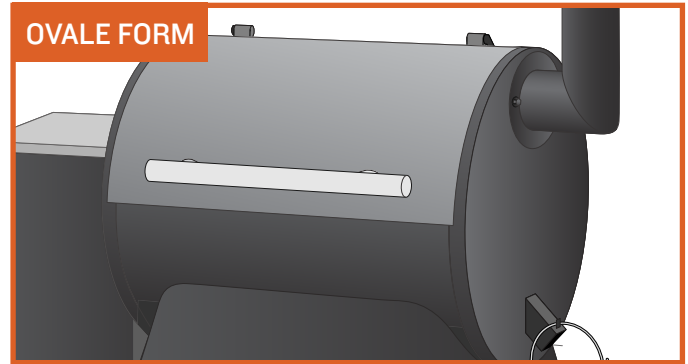
Teil	Beschreibung
1	Deckelgriff
2	Deckel
3	Grillkammer
4	Pelletkammer
5	Förderschnecke (in der Pelletkammer)
6	Pelletkammer-Entleerungsklappe
7	Digitaler Pro-Controller
8	Standbein mit Rad Rückseite
9	Standbein mit Rad Frontseite
10	Streben für Standbeine
11	Standbein Rückseite

Teil	Beschreibung
12	Standbein Frontseite
13	Doppelte Temperaturfühler
14	Seitlicher Griff
15	Fettauffangeimer
16	Hitzeleitblech
17	Fettablaufblech
18	Porzellan-beschichtetes Grillrost
19	Zusätzlicher Grillrost
20	Schornstein
21	Schornsteinabdeckung
22	Schornsteindichtung



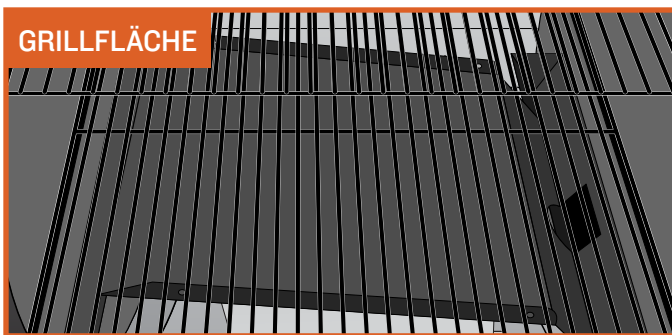
**PELLETKAMMER**

Die Pelletkammer hat eine Kapazität von 8,2 kg, womit Sie stundenlang ununterbrochen grillen können. Nehmen Sie den Digital Pro-Controller von Traeger dazu, dann ist eine schmackhafte Mahlzeit nur noch einen „Klick“ weit entfernt.



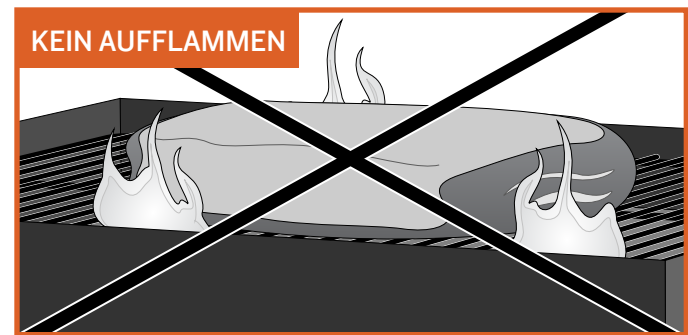
**OVALE FORM**

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



**GRILLFLÄCHE**

Mit einer Grillfläche von 0,57 m<sup>2</sup> (Pro Series 34) oder 0,37 m<sup>2</sup> (Pro Series 22) und einer holzbefeuerten Leistung von 76000 BTU bietet Ihr Traeger genug Platz, um T-Bone Steaks und Spare Ribs für eine ganze Party zu grillen, und bietet trotzdem noch ausreichend Platz, um ein paar Beilagen zuzubereiten.



**KEIN AUFFLAMMEN**

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

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

**! WARNUNG!** Halten Sie Ihren Grill sauber. Siehe „Tipps zur Bedienung“ (Seite 26) und „Wartung und Pflege“ (Seiten 22-23).

# LERNEN SIE IHREN GRILL KENNEN (FORTSETZUNG)

Bevor Sie Ihren Grill in Betrieb nehmen, sollten Sie sich mit der Bedienung und den unterschiedlichen Einstellungen des Digital Pro-Controllers vertraut machen.



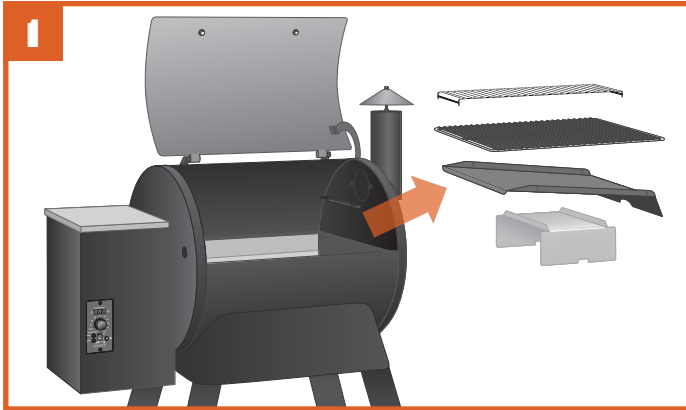
- 1 TEMPERATUR-DREHKNOPF**  
Drehen Sie den Drehknopf, um die gewünschte Temperatur einzustellen.
- 2 TEMPERATURANZEIGE**  
Zeigt die aktuelle Temperatur an.
- 3 NETZSCHALTER**  
Drücken Sie hierauf, um den Grill ein- oder auszuschalten.
- 4 TEMPERATURFÜHLER-AUSWAHL**  
Drücken Sie hierauf, um die Kerntemperatur anzuzeigen.

**HINWEIS:** Temperaturschwankungen sind bei jedem Traeger Grill normal. Wind, Änderungen der Lufttemperatur, unsachgemäße Verwendung oder auch fehlende Wartung und Pflege des Grills können zu Temperaturschwankungen führen. Für das Grillen im Winter können Sie eine Grill-Isolierdecke für Ihren Grill kaufen.

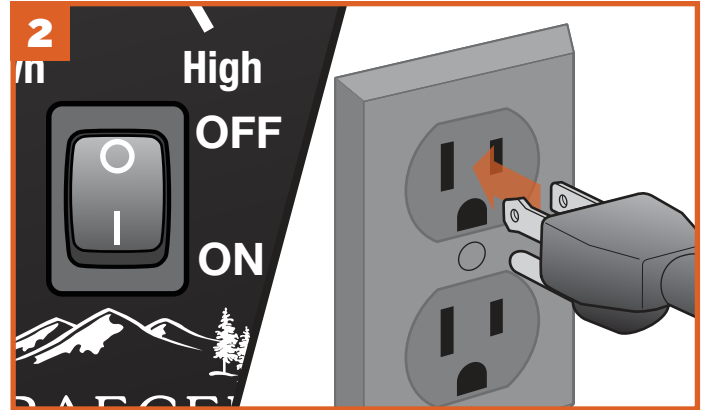
# EINBRENNEN DES GRILLS

## DIESER SCHRITT MUSS NUR VOR DER ERSTEN VERWENDUNG DES GRILLS AUSGEFÜHRT WERDEN.

Um einen ordnungsgemäßen und sicheren Betrieb des Grills zu gewährleisten, befolgen Sie die nachstehenden Anweisungen zum Vorfüllen der Förderschnecke (mit Pellets) und dann zum Einbrennen Ihres Grills (den Grill bei hoher Temperatur laufen lassen).



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



DER STECKER KANN JE NACH LAND ODER REGION VARIIEREN.

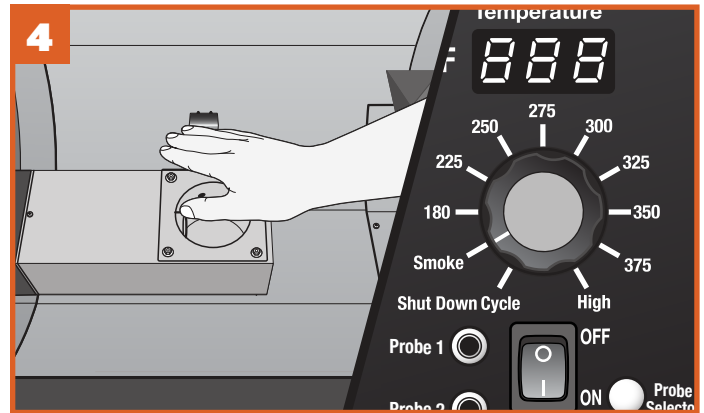


**WARNUNG!** Der für die Stromversorgung des Grills verwendete Stromkreis oder die Steckdose muss mit einem FI-Schalter (Fehlerstromschutzschalter) ausgestattet sein.

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



Öffnen Sie den Deckel der Pelletkammer. Achten Sie vor dem Einfüllen von Pellets in die Pelletkammer darauf, dass sich keine Fremdkörper in der Förderschnecke befinden. Stellen Sie den Netzschalter auf EIN (I) und den Temperatur-Drehknopf auf SMOKE (Rauch). Vergewissern Sie sich, dass sich die Förderschnecke (in der Pelletkammer) dreht.

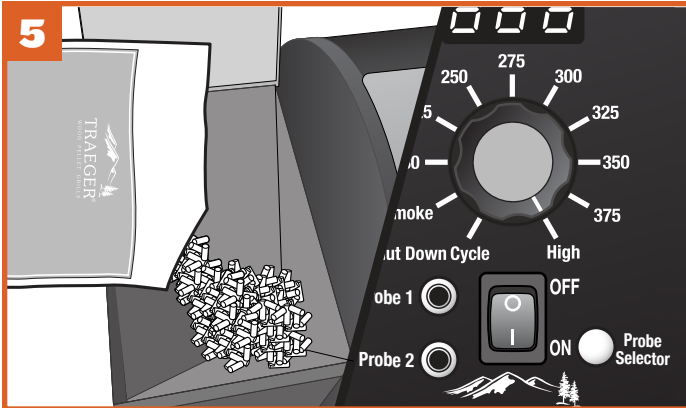


Überprüfen Sie, ob der Ventilator des Draft-Inducers läuft, indem Sie Ihre Hand über die Brennkammer halten. Ein heißer Brennstab wird rot. Stellen Sie den Temperatur-Drehknopf auf SHUT DOWN CYCLE (Abschaltzyklus).



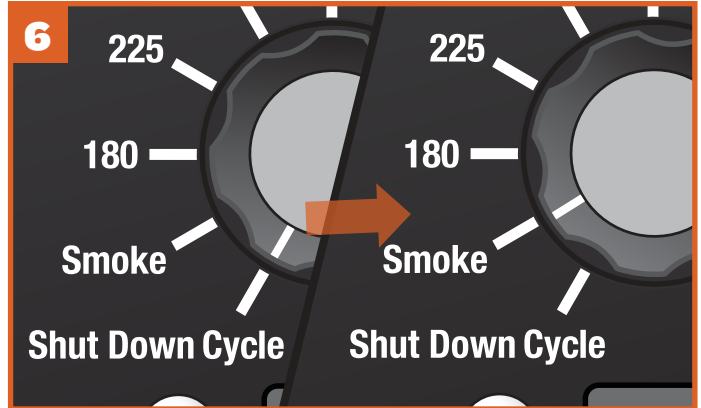
**VORSICHT!** Berühren Sie niemals den Brennstab.

# EINBRENNEN DES GRILLS (FORTSETZUNG)



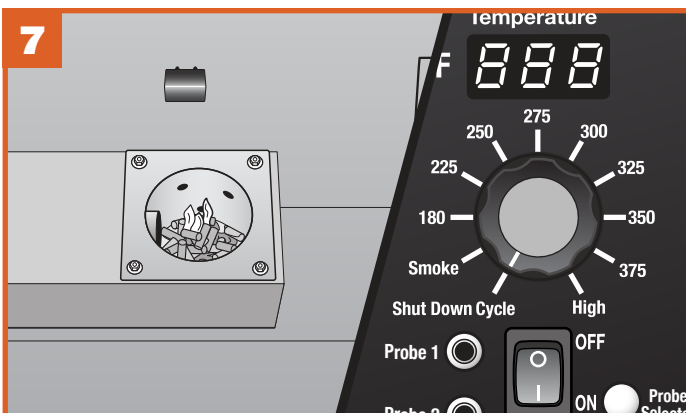
Nachdem Sie Pellets in die Pelletkammer eingefüllt haben, schließen Sie den Deckel der Pelletkammer. Wir empfehlen Ihnen, Pellets mindestens bis zum Sicherheitsgitter in der Deckel der Pelletkammer einzufüllen. Stellen Sie den Temperatur-Drehknopf auf HIGH (Hoch).

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



Wenn die Pellets in die Brennkammer fallen, stellen Sie den Temperatur-Drehknopf auf SHUT DOWN CYCLE (Abschaltzyklus), um den Brennstab zurückzusetzen. Wenn sich ausreichend Pellets in der Brennkammer befinden, stellen Sie den Temperatur-Drehknopf zurück auf SMOKE (Rauch).

Es dauert ein paar Minuten, bis sich die Förderschnecke mit Pellets gefüllt hat und die ersten Pellets in die Brennkammer gefördert werden. Um zu bestätigen, dass die Pellets die Brennkammer erreicht haben, prüfen Sie einfach, ob sie sich von der Förderschnecke in die Brennkammer bewegen. Sie benötigen nur ein paar Pellets in der Brennkammer, um Ihren Grill richtig zu entzünden und mit dem Einbrennen zu beginnen.



Wenn Flammen aus der Brennkammer schlagen, stellen Sie den Temperatur-Drehknopf auf SHUT DOWN CYCLE (Abschaltzyklus) und den Netzschalter auf AUS (0). Lassen Sie den Grill auskühlen.



Nun können Sie das Hitzeleitblech, das Fettablaufblech und die Grillroste wieder im Grill anbringen.

**Empfehlung:** Zur einfacheren Reinigung können Sie das Fettablaufblech mit Traeger Aluminium-Schutzfolien für Ablaufbleche oder strapazierfähiger Aluminiumfolie auslegen. Bei Verwendung von Folie ist darauf zu achten, dass die Kanten und Enden der Folie fest auf dem Boden dem Fettablaufblech anliegen müssen. Ersetzen Sie die Folie nach jedem Kochvorgang, um das Risiko eines Fettbrandes zu verringern. Für weitere Informationen lesen Sie bitte das Kapitel „Wartung und Pflege“ auf den Seiten 22-23.



Stellen Sie den Netzschalter bei geöffnetem Deckel auf EIN (I) und den Temperatur-Drehknopf auf SMOKE (Rauch). Nach ca. 2 Minuten entzünden sich die Pellets und es kommt weißgrauer Rauch aus dem Grill. Nachdem sich die Pellets entzündet haben, schließen Sie den Deckel und stellen Sie den Temperatur-Drehknopf auf die gewünschte Grilleinstellung.



Vor dem ersten Gebrauch muss der Grill eingebrannt werden. Stellen Sie den Temperatur-Drehknopf auf HIGH (Hoch) und lassen Sie den Grill 45 Minuten lang bei geschlossenem Deckel laufen, um den Einbrennvorgang abzuschließen.

## ABSCHALTZYKLUS DES CONTROLLERS

Der Controller dieses Grills ist mit einem automatischen Abschaltzyklus ausgestattet. Stellen Sie nach dem Grillen den Temperatur-Drehknopf auf SHUT DOWN CYCLE (Abschaltzyklus). Anschließend läuft der Ventilator des Draft-Inducers 10 Minuten weiter, damit noch in der Brennkammer vorhandene Pellets verbrannt werden. Nach 10 Minuten schaltet sich der Controller und damit auch der Ventilator aus.



**GEFAHR!** Durch Ausschalten des Netzschalters wird der Controller ausgeschaltet und der Temperatur-Drehknopf unterbricht lediglich die Stromversorgung der Grillkomponenten. Trennen Sie den Grill durch Ausstecken des Netzkabels von der Stromversorgung, bevor Sie Wartungsarbeiten am Controller oder anderen Teilen ausführen.

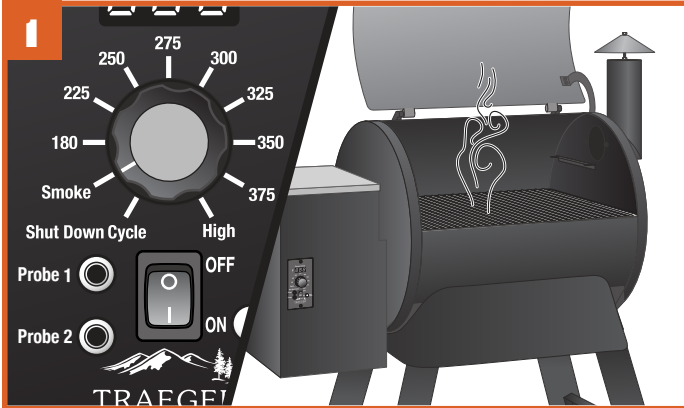
# BEDIENUNG DES GRILLS

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

## CHECKLISTE VOR DEM GRILLEN

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

# STARTEN



Stellen Sie den Netzschalter bei geöffnetem Deckel auf EIN (I) und den Temperatur-Drehknopf auf SMOKE (Rauch). Nach ca. 2 Minuten entzünden sich die Pellets und es kommt weißgrauer Rauch aus dem Grill. Nachdem sich die Pellets entzündet haben, schließen Sie den Deckel und stellen Sie den Temperatur-Drehknopf auf die gewünschte Grilleinstellung.

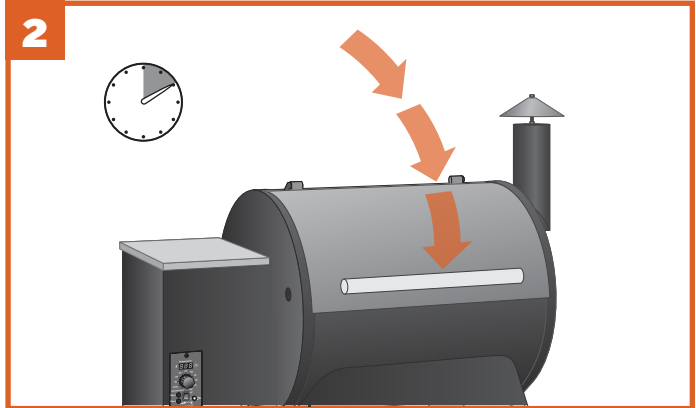


**WARNUNG!** Der für die Stromversorgung des Grills verwendete Stromkreis oder die Steckdose muss mit einem FI-Schalter (Fehlerstromschutzschalter) ausgestattet sein.



## WARNUNG!

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



Lassen Sie den Grill ca. 10 Minuten bei geschlossenem Deckel vorheizen, bevor Sie Lebensmittel auf den Grill legen.



**WARNUNG!** Wir empfehlen die regelmäßige Reinigung von Fettablaufblech und TGMS, um das Risiko von Fettbränden zu reduzieren. Für weitere Informationen lesen Sie bitte das Kapitel „Wartung und Pflege“ auf den Seiten 22-23.

## TIPPS:

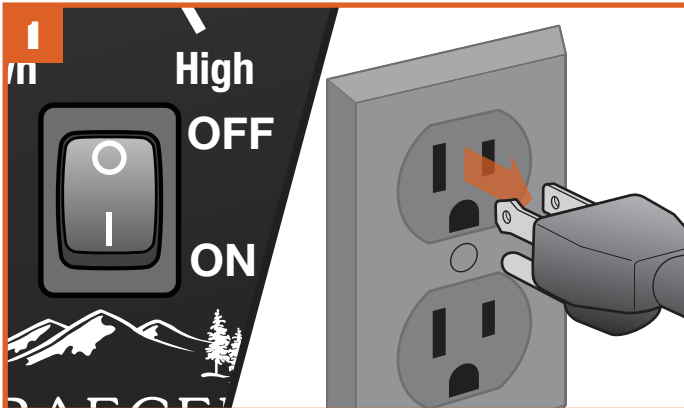
- Es ist empfehlenswert, aber nicht unbedingt erforderlich, das Ende des Vorheizzyklus abzuwarten, bevor Sie das Grillgut in den Grill legen. Andernfalls kann es länger als gewöhnlich dauern, bis der Grill die gewünschte Temperatur erreicht.
- Lassen Sie den Deckel geschlossen, wenn das Vorheizen begonnen hat, damit der Grill die eingestellte Temperatur erreichen kann.
- Traeger-Grills zeigen die gemessenen Temperaturen in Echtzeit an. Daher sollten Sie mit Temperaturschwankungen rechnen.
- Wenn der Grill die eingestellte Temperatur nach einem vollen 10-minütigen Vorheizzyklus nicht erreicht hat, stellen Sie den Drehknopf auf SHUT DOWN CYCLE und dann zurück auf die ursprünglich ausgewählte Temperatur. Wenn sich die gewählte Temperatur so nicht erreichen lässt, finden Sie unter „Tipps zur Bedienung“ auf Seite 26 weitere Informationen.

# BEDIENUNG DES GRILLS (FORTSETZUNG)

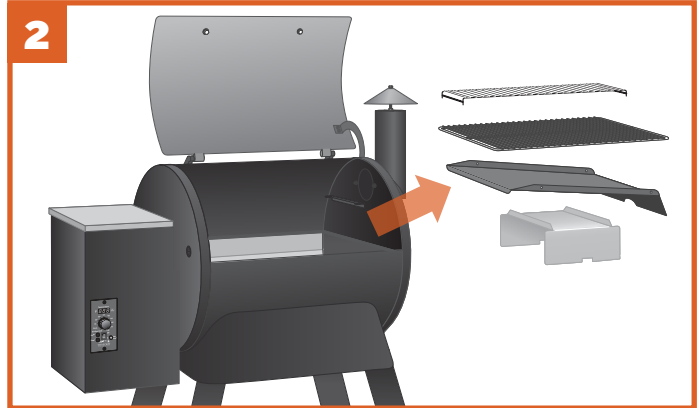
## ERNEUTES ANZÜNDEDEN DES GRILLS



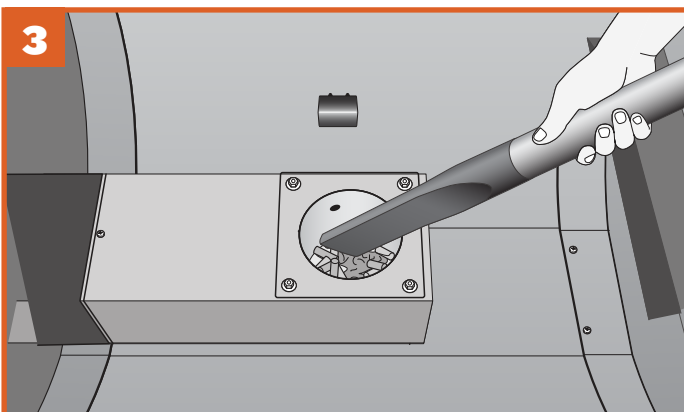
**WARNUNG!** Wenn der Grill nicht zündet oder das Feuer während des Grillvorgangs in der Brennkammer erlischt, obwohl sich ausreichend Pellets in der Pelletkammer befinden, ist es wichtig, dass Sie nachfolgende Schritte ausführen. Andernfalls besteht die Gefahr der Überhitzung Ihres Grills, da sich in der Brennkammer zu viele unverbrannte Pellets befinden könnten.



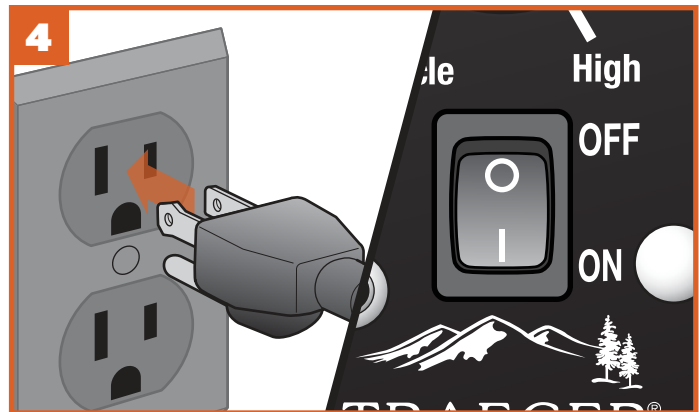
**GEFAHR!** Wenn der Grill nicht zündet oder das Feuer erlischt, stellen Sie den Netzschalter auf AUS (O) und trennen Sie das Stromkabel von der Steckdose. Wenn der Grill noch warm ist, lassen Sie ihn völlig abkühlen.



Öffnen Sie den Deckel und entfernen Sie das Grillgut, die Porzellan-beschichteten Grillroste, das Fettablaufblech und das Hitzeleitblech.



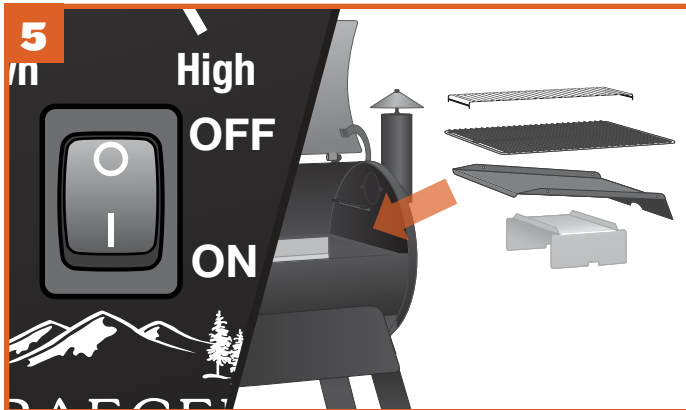
**WARNUNG!** Entfernen Sie alle ungenutzten Pellets und die Asche aus dem Inneren der Brennkammer und den angrenzenden Bereichen, wenn Grill, Pellets und Asche vollständig abgekühlt sind. (Lesen Sie die Anleitung für die korrekte Entfernung und Reinigung von Asche auf Seite 23.)



Stecken Sie das Netzkabel Ihres Grills in eine geeignete, geerdete Steckdose ein und starten Sie den Grill erneut. Nun sollten Pellets in die Brennkammer fallen und der Brennstab sollte beginnen diese zu erhitzen (dieser sollte langsam rot werden).



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



Wenn Flammen aus der Brennkammer schlagen, stellen Sie den Netzschalter auf AUS (⏻). Lassen Sie den Grill vollständig abkühlen. Bringen Sie die Grillroste, das Fettablaufblech und das Hitzeleitblech wieder im Grill an.



Stellen Sie den Netzschalter bei geöffnetem Deckel auf EIN (⏻) und den Temperatur-Drehknopf auf SMOKE (Rauch). Nach ca. 2 Minuten entzünden sich die Pellets und es kommt weißgrauer Rauch aus dem Grill. Nachdem sich die Pellets entzündet haben, schließen Sie den Deckel und stellen Sie den Temperatur-Drehknopf auf die gewünschte Grilleinstellung.

## IM FALLE EINES BRANDES:



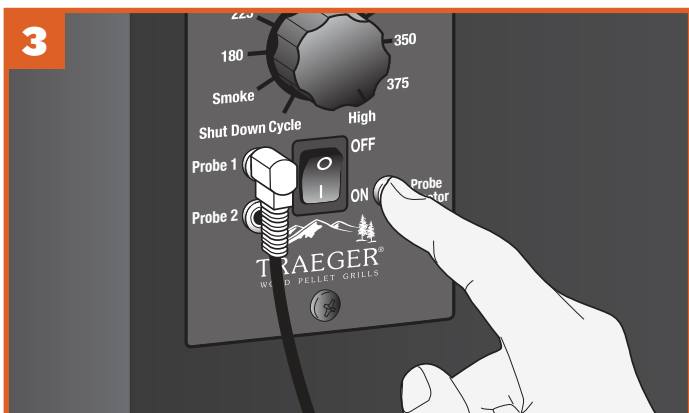
**⚠️ WARNUNG!** Bei regelmäßiger Wartung und Reinigung Ihres Traeger Grills ist ein Fettbrand unwahrscheinlich. Im unwahrscheinlichen Fall eines Brandes schalten Sie den Grill sofort AUS (⏻) und lassen Sie den Deckel geschlossen, bis das Feuer verloschen ist. Ziehen Sie den Netzstecker nicht aus der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

# GAREN MIT TEMPERATURFÜHLER

Ihr Traeger Pro Series Grill ist für den Fall mit Temperaturfühlern ausgestattet, dass das Rezept eine bestimmte Kerntemperatur für das Fleisch vorgibt.



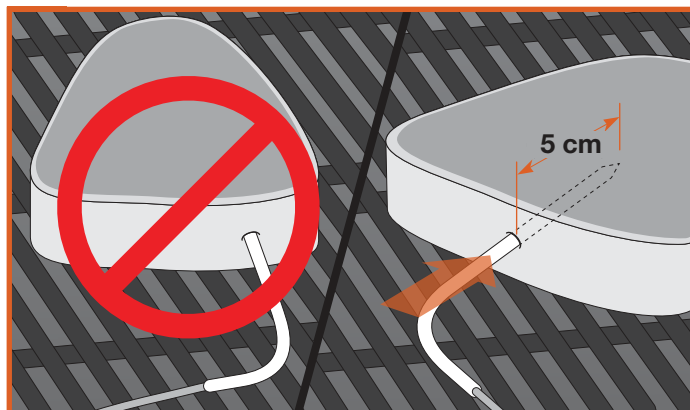
Stecken Sie 1 oder 2 Temperaturfühlern in die Stecklöcher unten links am Controller; führen Sie dann die Temperaturfühler durch die Durchführungsbohrung auf der linken Seite der Grillkammer.



**Anzeigen der Temperatur:** Drücken Sie die Temperaturfühler-Auswahl am Controller. Die Kerntemperatur wird 5 Sekunden lang angezeigt, anschließend kehrt die Anzeige wieder zu Temperatur des Grills zurück. Nachdem Sie Ihr Grillgut vom Grill genommen haben, prüfen Sie immer mit einem Fleischthermometer, dass die gewünschte Kerntemperatur tatsächlich erreicht wurde.

## EMPFEHLUNGEN ZUR FLEISCHTEMPERATUR

BEREICH	RIND	LAMM	SCHWEIN	GEFLÜGEL
Durch	77°C/170°F	71°C/160°F	77°C/170°F	77°C/170°F
Medium	71°C/160°F	68°C/155°F	71°C/160°F	77°C/170°F
Medium englisch	63°C/145°F	63°C/145°F		77°C/170°F
Englisch	57°C/135°F			77°C/170°F



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

### ! WARNUNG!

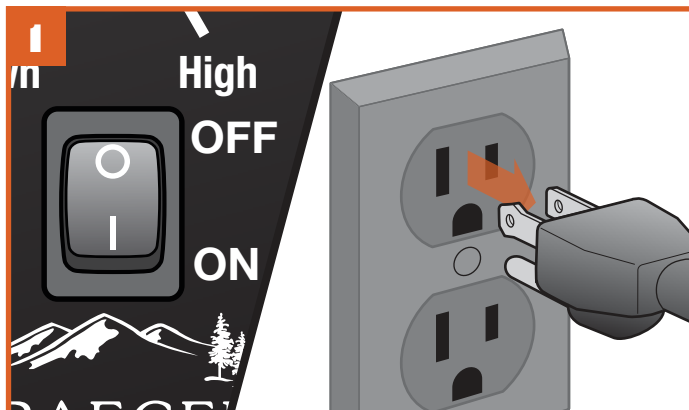
- Der Temperaturfühler ist während und nach dem Garen extrem heiß. Seien Sie beim Herausnehmen vorsichtig.
- Eine falsche Positionierung oder Kalibrierung des Temperaturfühlers kann bei Fleisch, Geflügel, Meeresfrüchten, Schalentieren oder Eiern zu rohen oder unzureichend gegarten Speisen führen, wodurch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

### ! WARNUNG!

Der Verzehr von rohen oder unzureichend gegarten Speisen wie Fleisch, Geflügel, Meeresfrüchte, Schalentiere oder Eiern kann zu einer Erkrankung durch Lebensmittel führen.

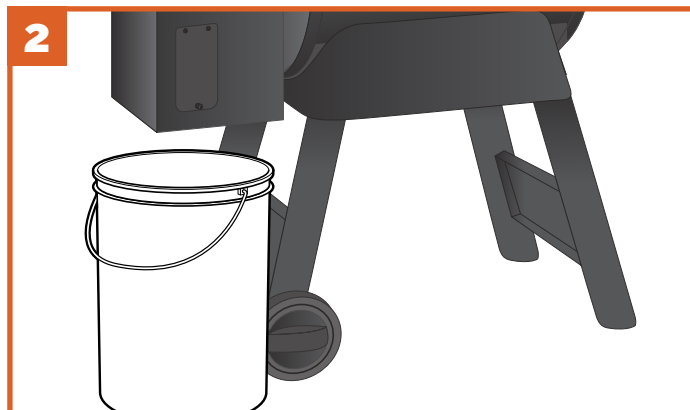
# PELLETKAMMER ENTLEEREN

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



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

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

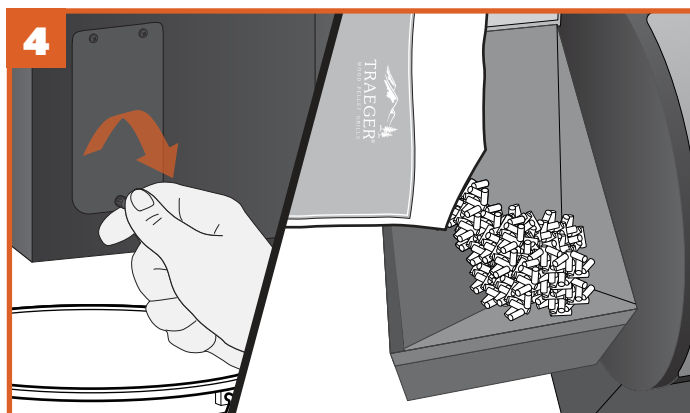


Platzieren Sie einen ausreichend großen Behälter für die unverbrauchten Pellets unter der Pelletkammer-Entleerungsklappe.

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



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



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



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

# WARTUNG UND PFLEGE

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

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

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

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

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

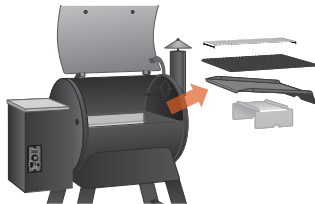
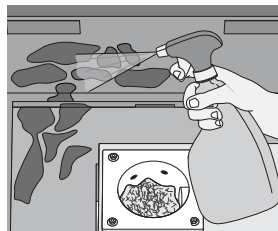
Sichtbare Speisereste, Rückstände von ausgehärtetem Fett oder andere Ablagerungen weisen auf einen Reinigungsbedarf hin.

Alle Komponenten des Fettablaufsystems (TGMS) sollten daher vor jedem Gebrauch auf eventuelle Fettablagerungen überprüft werden.

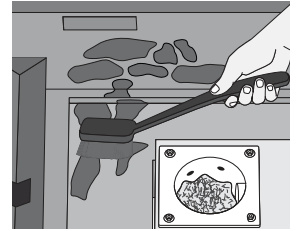
**⚠ VORSICHT** Fettablagerungen sind leichter zu reinigen, solange der Grill noch ein wenig Restwärme gespeichert hat, jedoch nicht mehr heiß ist. **Seien Sie vorsichtig, um Verbrennungen zu vermeiden. Wir empfehlen das Tragen von wärmeisolierenden Handschuhen.**

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

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



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



Schaben Sie mit einem stabilen, nichtmetallischen Werkzeug den Fettansatz von der Innenseite der ovalen Grillkammer ab. Ein Großteil des gelösten Fetts kann mit Papiertüchern oder Einwegputzlappen aufgewischt werden. Überschüssige abgeschabte Rückstände können mit einem Staubsauger gereinigt werden, wie in Schritt 4 (Seite 23) beim Reinigen der Brennkammer von Asche beschrieben.

Untersuchen und reinigen Sie das Hitzeleitblech von Fett und Ablagerungen.

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

## 2. REINIGUNG VON KREOSOT:

Während der langsamen Verbrennung der Holzpellets entstehen Teer und andere organische Dämpfe, welche sich mit der entstehenden Feuchtigkeit verbinden und Kreosot bilden. Im vergleichsweise kalten Abzug eines langsam brennenden Feuers kondensieren diese Kreosot-haltigen Dämpfe. Infolgedessen sammelt sich an der Auskleidung der Abzugsöffnung Kreosot an. Kreosot verbrennt mit einer äußerst hohen Temperatur, wenn es entzündet wird. Fettpartikel in der Luft können durch den Garraum spritzen und zum Teil auch in die Auskleidung der Abzugsöffnung gelangen und sich dort ablagern. Auch sie können zu einem Feuer beitragen.

Schaben Sie die Kreosot- und Fettansammlungen regelmäßig von der Innenseite der vertikalen und horizontalen Abschnitte des Abgasrohrs oder der Innenverkleidung mit einem steifen, nichtmetallischen Werkzeug ab. Für diese Aufgabe eignet sich zum Beispiel ein hölzerner Farbrührstab. Sobald sich die Kreosot- und Fettrückstände von der Innenverkleidung und den Entlüftungsrippen in diesem Abluftsystem gelöst haben, kann ein Großteil davon mit Papiertüchern oder Einwegputzlappen aufgewischt werden. Sprühen Sie kein Wasser oder andere flüssige Reinigungsmittel auf die Innenseite Ihres Grills, um Kreosot zu entfernen.

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

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

## 3. AUSSENLAGERUNG:

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

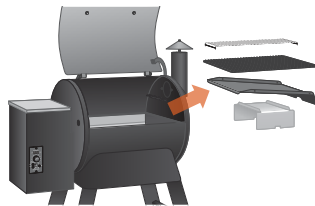
#### 4. REINIGUNG DER ASCHE AUS DEM INNEREN UND UM DIE BRENNKAMMER HERUM (ALLE 20 BETRIEBSSTUNDEN):

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

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

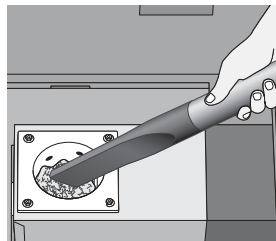
Überschüssige Asche in der Brennkammer kann den Zündvorgang stören und das Feuer zum Erlöschen bringen. Die Brennkammer muss daher gelegentlich überprüft und von Ascheablagerungen gereinigt werden. Reinigen Sie die Ascheablagerungen in und um die Brennkammer herum ausschließlich dann, wenn Grill und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

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



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

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



Nachdem Sie sich vergewissert haben, dass die Asche in der Brennkammer KALT ist, saugen Sie mit dem Staubsauger die Asche aus dem Inneren der Brennkammer.

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

b. Wenn Sie einen Staubsauger mit Einwegstaubbeutel verwenden, dann erneuern Sie bitte zuerst den Staubbeutel. Saugen Sie dann die Asche aus der Brennkammer. Sobald die Brennkammer sauber ist, entfernen Sie den Beutel aus dem Staubsauger und geben Sie ihn in einen Metallbehälter, mit dem Sie dann wie unter „Entsorgung von Asche“ beschrieben verfahren.

#### 5. ENTSORGUNG DER ASCHE:

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

#### 6. REINIGUNG DER GRILLROSTE:

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

#### 7. REINIGUNG DER ÄUSSEREN OBERFLÄCHE:

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

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

#### 8. TESTEN DES GRILLS NACH DER REINIGUNG:

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

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

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

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

# HÄUFIG GESTELLTE FRAGEN

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

FRAGE	ANTWORT
<p><b>Warum schaltet mein Grill nicht ein?</b></p>	<p>Prüfen Sie, ob die Netzsteckdose Strom führt. Wenn das Stromkabel an einen FI-Schalter (Fehlerstromschutzschalter) angeschlossen ist, überprüfen Sie diesen und setzen Sie den FI-Schalter ggf. zurück. (Beachten Sie, dass sich eine mit FI-Schalter abgesicherte Steckdose in einer nahegelegenen Steckdose desselben Stromkreises befinden kann). Leiten Sie den Start ein. Wenn noch immer keine Zündung erfolgt, fahren Sie mit der nächsten Antwort fort.</p> <p>Prüfen Sie das Stromkabel.</p> <p>Prüfen Sie das Verlängerungskabel.</p>
<p><b>Warum zündet mein Grill nicht?</b></p>	<p>Vergewissern Sie sich, dass Sie Ihren Grill ordnungsgemäß gewartet haben, wie unter „Wartung und Pflege“ auf den Seiten 22-23 beschrieben, und dass sich in der Brennkammer nicht zu viel Asche befindet.</p> <p>Überprüfen Sie, dass sich Pellets in der Pelletkammer befinden und dass die Förderschnecke vorgefüllt wurde (siehe Seite 13). Vergewissern Sie sich, dass die Pellets in die Brennkammer gelangen. Wenn es um den ersten Brennvorgang handelt oder sich keine Pellets mehr im Grill befinden, geben Sie den Pellets genügend Zeit, um von der Pelletkammer in die Brennkammer zu gelangen. (Das kann bis zu 7 Minuten dauern.)</p> <p>Wenn sich keine Pellets in Ihrer Brennkammer befinden, leiten Sie den Start ein. Siehe „Bedienung des Grills“ auf Seite 17. Wenn noch immer keine Pellets in der Brennkammer vorliegen, fahren Sie mit der nächsten Antwort fort.</p> <p>Prüfen Sie, ob der Ventilator des Draft-Inducers und der Antriebsmotor der Förderschnecke funktionieren. Funktionieren beide, muss der Brennstab ausgetauscht werden. Funktionieren eins der beiden oder gar beide nicht, wenden Sie sich an Traegers Kundenservice (siehe S. 29), um weitere Hilfe zur Fehlersuche anzufordern oder eine Bestellung aufzugeben.</p>
<p><b>Warum kommen keine Pellets in der Brennkammer an?</b></p>	<p>Überprüfen Sie, dass sich Pellets in der Pelletkammer befinden.</p> <p>Wenn Sie Pellets haben und diese nicht zugeführt werden, wenden Sie sich an Traegers Kundenservice (siehe Seite 29).</p> <p>Funktioniert der Antriebsmotor der Förderschnecke (überprüfen Sie dazu den kleinen Ventilatorflügel an der Rückseite des Motors), liegt das Problem in der digitalen Steuerung, die daher auszutauschen ist. Wenden Sie sich an Ihren Traeger Händler oder an Traegers Kundenservice (siehe S. 29), um eine Bestellung aufzugeben.</p> <p>Wenn der Antriebsmotor der Förderschnecke <b>nicht funktioniert</b>, aber der Ventilator des Draft-Inducers <b>läuft</b>, liegt das Problem im Förderschneckensystem, das dann wie folgt zu überprüfen ist. Stellen Sie den Netzschalter auf AUS (0) und machen Sie den kleinen Ventilatorflügel an der Rückseite des Antriebsmotors der Förderschnecke ausfindig. <b>VORSICHT!</b> Stellen Sie den Netzschalter auf EIN (I) und behalten Sie dabei den Ventilatorflügel im Auge. Wenn sich der Ventilatorflügel nicht dreht, stellen Sie den Netzschalter auf AUS (0). Das weist auf einen defekten Antriebsmotor der Förderschnecke hin, der daher auszutauschen ist. Wenden Sie sich an Ihren Traeger Händler oder an Traegers Kundenservice (siehe S. 29), um eine Bestellung aufzugeben. Wenn sich der Ventilatorflügel etwas dreht und dann stehen bleibt, beobachten Sie ihn weiter und stellen Sie den Netzschalter auf AUS (0). Wenn der Ventilatorflügel etwas zurückläuft, weist das auf eine Blockierung im Förderschneckensystem hin, das daher zu reinigen ist. <b>GEFAHR!</b> Stellen Sie den Netzschalter auf AUS (0) und trennen Sie das Stromkabel von der Steckdose. Entfernen Sie die Pellets aus der Pelletkammer. Prüfen Sie diese auf Fremdkörper und feuchte oder aufgelöste Pellets; beides kann eine Blockierung im Förderschneckensystem auslösen. Die Förderschnecke muss dann ausgebaut werden, damit die Blockierung beseitigt werden kann. Siehe „Wie baue ich eine blockierte Förderschnecke aus?“</p>
<p><b>Warum schwankt die Temperatur meines Grills?</b></p>	<p>Temperaturschwankungen sind bei jedem Traeger Grill normal. Wind, Änderungen der Lufttemperatur, falsches Starten, unsachgemäße Verwendung oder auch fehlende Wartung und Pflege des Grills können zu Temperaturschwankungen führen. Traeger empfiehlt die Verwendung einer Traeger Grill-Isolierdecke, die speziell für den Betrieb Ihres Grills bei kalten Wetterbedingungen entwickelt wurde.</p>

FRAGE	ANTWORT							
<p><b>Wie baue ich eine blockierte Förderschnecke aus?</b></p>	<p>Lassen Sie den Grill zunächst vollständig abkühlen, um ein Feuer zu verhindern. Entfernen Sie alle erforderlichen Abdeckungen, um Zugang zum Antriebsmotor der Förderschnecke zu erhalten. Entfernen Sie die Schraube, die die Motorwelle des Förderschneckenantriebes mit der Förderschneckenwelle verbindet, und die Schraube, die die Förderschneckenmuffe im Schneckenrohr hält. Setzen Sie eine kleine Rohr- oder Gripzange an der Förderschneckenwelle an und drehen Sie damit die Förderschnecke entgegen dem Uhrzeigersinn. Zunächst lässt sich die Förderschnecke schwer drehen, bis sie frei kommt. Danach wird sie sich frei drehen. Nehmen Sie die Förderschnecke heraus und entfernen Sie alle Pellets, Asche und Fremdkörper aus der Förderschnecke, dem Schneckenrohr und der Brennkammer. (Lesen Sie die Anleitung für die korrekte Entfernung und Reinigung von Asche auf Seite 23.) Schmirlen Sie die Förderschnecke außen mit mittelgrobem Schleifpapier ab. Überprüfen Sie das Innere des Schneckenrohrs und schmirlen Sie ggf. auch dieses ab. Saugen Sie nach Beendigung den Abrieb aus dem Schneckenrohr und der Brennkammer. Prüfen Sie, ob sich die Förderschnecke nun frei dreht. Befestigen Sie die Förderschneckenwelle wieder an der Motorwelle des Förderschneckenantriebes.</p>							
<p><b>Warum geht der Grill in der Einstellung SMOKE (Rauch) aus?</b></p>	<p>Möglicherweise befindet sich überschüssige Asche in der Brennkammer, die entfernt werden muss.</p> <table border="1" data-bbox="332 701 1518 1390"> <tr> <td data-bbox="332 701 568 1390" rowspan="4"> <p><b>WARNUNG!</b> Wenn Ihr Feuer während des Grillvorgangs in der Brennkammer erlischt, obwohl sich ausreichend Pellets in der Pelletkammer befinden, ist es wichtig, dass Sie nachfolgende Schritte ausführen. Andernfalls besteht die Gefahr der Überhitzung Ihres Grills, da sich in der Brennkammer zu viele unverbrannte Pellets befinden könnten.</p> </td> <td data-bbox="568 701 1518 835"> <p><b>GEFAHR!</b> Stellen Sie den Netzschalter auf AUS (0) und trennen Sie das Stromkabel von der Steckdose. Lassen Sie den Grill vollständig abkühlen. Öffnen Sie den Deckel und entfernen Sie das Grillgut, die Porzellan-beschichteten Grillroste, das Fettablaufblech und das Hitzeleitblech.</p> </td> </tr> <tr> <td data-bbox="568 835 1518 940"> <p><b>WARNUNG!</b> Entfernen Sie alle ungenutzten Pellets und die Asche aus dem Inneren der Brennkammer und den angrenzenden Bereichen. (Lesen Sie die Anleitung für die korrekte Entfernung und Reinigung von Asche auf Seite 23.)</p> </td> </tr> <tr> <td data-bbox="568 940 1518 1100"> <p>Bevor Sie das Hitzeleitblech, das Fettablaufblech und die Porzellan-beschichteten Grillroste wieder einsetzen, stellen Sie die Stromzufuhr mit einer entsprechenden geerdeten Steckdose wieder her. Stellen Sie dann den Schalter auf EIN (I). Nun sollten Pellets in die Brennkammer fallen und der Brennstab sollte beginnen diese zu erhitzen (dieser sollte langsam rot werden). <b>VORSICHT! Berühren Sie niemals den Brennstab.</b></p> </td> </tr> <tr> <td data-bbox="568 1100 1518 1318"> <p>Wenn Flammen aus der Brennkammer schlagen, stellen Sie den Netzschalter auf AUS (0). Lassen Sie den Grill auskühlen. Nun können Sie das Hitzeleitblech, das Fettablaufblech und die Grillroste wieder im Grill anbringen. Stellen Sie den Netzschalter bei geöffnetem Deckel auf EIN (I) und den Temperatur-Drehknopf auf SMOKE (Rauch). Nach ca. 2 Minuten entzünden sich die Pellets und es kommt weißgrauer Rauch aus dem Grill. Nachdem sich die Pellets entzündet haben, schließen Sie den Deckel und stellen Sie den Temperatur-Drehknopf auf die gewünschte Grilleinstellung.</p> </td> </tr> <tr> <td colspan="2" data-bbox="568 1318 1518 1390"> <p>Sollte das Problem dadurch nicht behoben werden, wenden Sie sich an Traegers Kundenservice (siehe Seite 29).</p> </td> </tr> </table>	<p><b>WARNUNG!</b> Wenn Ihr Feuer während des Grillvorgangs in der Brennkammer erlischt, obwohl sich ausreichend Pellets in der Pelletkammer befinden, ist es wichtig, dass Sie nachfolgende Schritte ausführen. Andernfalls besteht die Gefahr der Überhitzung Ihres Grills, da sich in der Brennkammer zu viele unverbrannte Pellets befinden könnten.</p>	<p><b>GEFAHR!</b> Stellen Sie den Netzschalter auf AUS (0) und trennen Sie das Stromkabel von der Steckdose. Lassen Sie den Grill vollständig abkühlen. Öffnen Sie den Deckel und entfernen Sie das Grillgut, die Porzellan-beschichteten Grillroste, das Fettablaufblech und das Hitzeleitblech.</p>	<p><b>WARNUNG!</b> Entfernen Sie alle ungenutzten Pellets und die Asche aus dem Inneren der Brennkammer und den angrenzenden Bereichen. (Lesen Sie die Anleitung für die korrekte Entfernung und Reinigung von Asche auf Seite 23.)</p>	<p>Bevor Sie das Hitzeleitblech, das Fettablaufblech und die Porzellan-beschichteten Grillroste wieder einsetzen, stellen Sie die Stromzufuhr mit einer entsprechenden geerdeten Steckdose wieder her. Stellen Sie dann den Schalter auf EIN (I). Nun sollten Pellets in die Brennkammer fallen und der Brennstab sollte beginnen diese zu erhitzen (dieser sollte langsam rot werden). <b>VORSICHT! Berühren Sie niemals den Brennstab.</b></p>	<p>Wenn Flammen aus der Brennkammer schlagen, stellen Sie den Netzschalter auf AUS (0). Lassen Sie den Grill auskühlen. Nun können Sie das Hitzeleitblech, das Fettablaufblech und die Grillroste wieder im Grill anbringen. Stellen Sie den Netzschalter bei geöffnetem Deckel auf EIN (I) und den Temperatur-Drehknopf auf SMOKE (Rauch). Nach ca. 2 Minuten entzünden sich die Pellets und es kommt weißgrauer Rauch aus dem Grill. Nachdem sich die Pellets entzündet haben, schließen Sie den Deckel und stellen Sie den Temperatur-Drehknopf auf die gewünschte Grilleinstellung.</p>	<p>Sollte das Problem dadurch nicht behoben werden, wenden Sie sich an Traegers Kundenservice (siehe Seite 29).</p>	
<p><b>WARNUNG!</b> Wenn Ihr Feuer während des Grillvorgangs in der Brennkammer erlischt, obwohl sich ausreichend Pellets in der Pelletkammer befinden, ist es wichtig, dass Sie nachfolgende Schritte ausführen. Andernfalls besteht die Gefahr der Überhitzung Ihres Grills, da sich in der Brennkammer zu viele unverbrannte Pellets befinden könnten.</p>	<p><b>GEFAHR!</b> Stellen Sie den Netzschalter auf AUS (0) und trennen Sie das Stromkabel von der Steckdose. Lassen Sie den Grill vollständig abkühlen. Öffnen Sie den Deckel und entfernen Sie das Grillgut, die Porzellan-beschichteten Grillroste, das Fettablaufblech und das Hitzeleitblech.</p>							
	<p><b>WARNUNG!</b> Entfernen Sie alle ungenutzten Pellets und die Asche aus dem Inneren der Brennkammer und den angrenzenden Bereichen. (Lesen Sie die Anleitung für die korrekte Entfernung und Reinigung von Asche auf Seite 23.)</p>							
	<p>Bevor Sie das Hitzeleitblech, das Fettablaufblech und die Porzellan-beschichteten Grillroste wieder einsetzen, stellen Sie die Stromzufuhr mit einer entsprechenden geerdeten Steckdose wieder her. Stellen Sie dann den Schalter auf EIN (I). Nun sollten Pellets in die Brennkammer fallen und der Brennstab sollte beginnen diese zu erhitzen (dieser sollte langsam rot werden). <b>VORSICHT! Berühren Sie niemals den Brennstab.</b></p>							
	<p>Wenn Flammen aus der Brennkammer schlagen, stellen Sie den Netzschalter auf AUS (0). Lassen Sie den Grill auskühlen. Nun können Sie das Hitzeleitblech, das Fettablaufblech und die Grillroste wieder im Grill anbringen. Stellen Sie den Netzschalter bei geöffnetem Deckel auf EIN (I) und den Temperatur-Drehknopf auf SMOKE (Rauch). Nach ca. 2 Minuten entzünden sich die Pellets und es kommt weißgrauer Rauch aus dem Grill. Nachdem sich die Pellets entzündet haben, schließen Sie den Deckel und stellen Sie den Temperatur-Drehknopf auf die gewünschte Grilleinstellung.</p>							
<p>Sollte das Problem dadurch nicht behoben werden, wenden Sie sich an Traegers Kundenservice (siehe Seite 29).</p>								
<p><b>Welche Drehknopfeinstellung wird beim Traeger Digital Pro-Controller zum Starten des Grills empfohlen?</b></p>	<p>Der automatische Startvorgang ist für alle Grill-Controller gleich. Stellen Sie den Netzschalter bei geöffnetem Deckel auf EIN (I) und den Temperatur-Drehknopf auf SMOKE (Rauch). Nach ca. 2 Minuten entzünden sich die Pellets und es kommt weißgrauer Rauch aus dem Grill. Nachdem sich die Pellets entzündet haben, schließen Sie den Deckel und stellen Sie den Temperatur-Drehknopf auf die gewünschte Grilleinstellung.</p>							
<p><b>Wie kann ich die Lackierung schützen?</b></p>	<p>Zum Schutz der Lackierung ziehen Sie eine Schutzhaube über Ihren Grill. Eine Traeger-Grillabdeckung ist dafür sehr empfehlenswert. Abdeckungen sind bei Ihrem Traeger-Händler oder über unsere Website, traeger.com, erhältlich.</p> <p>Reinigen Sie Ihren Grill von außen alle 90 Tage gründlich mit Traeger All Natural Grillreiniger.</p>							
<p><b>Ist es in Ordnung, meinen Grill im Regen (und Schnee) zu verwenden?</b></p>	<p>Grundsätzlich können Sie Ihren Grill bei leichtem Regen oder leichtem Schneefall verwenden. Es handelt sich jedoch um ein elektrisches Gerät. Achten Sie daher besonders darauf, dass das Netzkabel und ein etwaiges Verlängerungskabel ordnungsgemäß angeschlossen sind und dass sich die Kupplung von Netzkabel und Verlängerungskabel nicht in stehendem Wasser oder Schnee befindet.</p>							
<p><b>Woher bekomme ich ein neues Ersatzteil für meinen Grill?</b></p>	<p>Wenden Sie sich an Traegers Kundenservice, um eine Bestellung aufzugeben. Viele Teile sind auf unserer Website unter traeger.com erhältlich.</p> <p>Halten Sie die Modell- und Seriennummer Ihres Grills bereit (auf dem Etikett im Deckel der Pelletkammer zu finden), um das benötigte Teil für Ihr spezielles Modell genau zu identifizieren.</p>							

# TIPPS ZUR BEDIENUNG

1. Sie können die Temperatureinstellung jederzeit während des Grillens ändern, um die Garraum-Temperatur im Grill zu erhöhen oder zu senken. Geben Sie dem Grill etwas Zeit, bis er die gewünschte Temperatur erreicht hat, bevor Sie weitere Temperaturänderungen vornehmen.
2. Ihr Traeger Grill wurde für den Betrieb mit geschlossenem Deckel konstruiert. Wenn Sie den Deckel öffnen, verlängert sich die Garzeit erheblich.
  - Wenn Sie gefrorene, rohe, kalte oder anderweitig ungekochte Lebensmittel auf den Grill legen, kann die Temperatur im Garraum des Grills vorübergehend abfallen.
3. Überladen Sie die Grillfläche nicht mit zu großen Mengen an Grillgut, die über die Ränder des Fettablaufblechs hinausreichen. Dies kann den Luftstrom beeinträchtigen, der für das Garen erforderlich ist.
4. Berücksichtigen Sie die Art der Lebensmittel, die Sie zubereiten wollen:
  - Dünnes Grillgut benötigt zum Garen höhere Temperaturen, jedoch weniger Zeit. Dickeres Grillgut benötigt jedoch zum Garen niedrigere Temperaturen und dafür mehr Zeit.
  - Bei gleicher Temperatur benötigt Gemüse längere Zeit zum Garen als Fleisch.
  - Vergewissern Sie sich immer, dass das Fleisch die notwendige Kerntemperatur erreicht hat.
5. Halten Sie den Grill sauber. Kontrollieren Sie Ihren Grill regelmäßig auf angesammeltes Fett. Die meisten Fettbrände entstehen, wenn der Grill nicht ordnungsgemäß gepflegt wird und das Traeger Fettablaufsystem (TGMS) nicht in regelmäßigen Abständen gereinigt wird (siehe unter „Wartung und Pflege“ auf den Seiten 22-23). Auch wenn der Grill großzügig bemessen ist – seien Sie vorsichtig, wenn Sie übermäßig viel Grillgut auflegen, aus dem größere Mengen entflammbares Fett austreten können, beispielsweise mehr als ein Pfund Speck. Wenn der Grill nicht gut gewartet wurde oder wenn beim Kochen zuvor größere Mengen entflammbares Fett entstanden sein sollte, empfiehlt es sich dringend, vor der nächsten Inbetriebnahme den Grill vom Fett zu befreien.  
**HINWEIS:** Häufig genug gewechselt, helfen Traegers Schutzfolien für Fettablaufbleche dabei, Ihren Grill sauber zu halten und das Risiko von Fettbränden zu verringern.

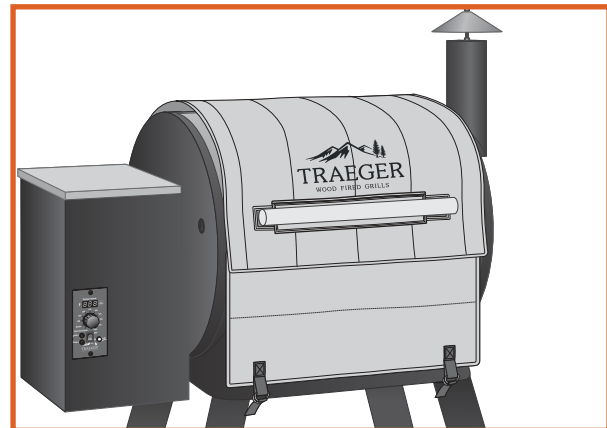
# ZUBEHÖR

## ISOLIERDECKE

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



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



# HINWEISE

# SERVICE



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

## **TRAEGERS KUNDENSERVICE**

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

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

## **TRAEGER PELLET GRILLS EUROPE ApS**

Kattegatvej 40, 2150 Copenhagen, Dänemark

# TRAEGER GRILL BESCHRÄNKTE GARANTIE



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

Garantiezeitraum und Abdeckung		
Komponenten	Garantiezeit*	Abdeckung
Gehäuse, Beine, Kammerdeckel	7 Jahre	Durchrostung
Grillroste	3 Jahre	Durchrostung
Ventilator, Förderschneckenmotor, Controller	3 Jahre	Material- und Herstellungsmängel
Räder	3 Jahre	Material- und Herstellungsmängel
Brennstab, Kabel, Widerstandsfühler, Thermoelement	2 Jahre	Material- und Herstellungsmängel
Hitzeleitblech, Fettablaufblech	2 Jahre	Durchrostung
Türdichtung	2 Jahre	Einreißen und Ausfransen
Temperaturfühler	2 Jahre	Material- und Herstellungsmängel

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

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

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

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

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

#### ZUSÄTZLICHE WICHTIGE GARANTIEINFORMATIONEN

- Wir sind nicht verantwortlich für Artikel, die auf dem Transportweg verloren gehen, wenn sie zu Garantiezwecken an uns zurückgeschickt werden. Aus diesem Grund empfehlen wir dringend, sich beim Versand Ihres Pakets eine Sendungsverfolgungsnummer oder eine Lieferbestätigung geben zu lassen.
- Die zu ersetzende Komponente, die Sie uns zusenden, geht in das Eigentum von Traeger über und wird nicht an Sie zurückgeschickt.

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





# LIVE FLAVOR FULL

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

**FOLLOW US @TRAEEGERGRILLS**



Im Vertrieb von:  
Costco Wholesale Corporation  
P.O. Box 34535  
Seattle, WA 98124-1535  
USA  
1-800-774-2678  
www.costco.com



Costco Wholesale Canada Ltd.  
415 W. Hunt Club Road  
Ottawa, Ontario  
K2E 1C5, Kanada  
1-800-463-3783  
www.costco.ca



Costco Wholesale UK Ltd /  
Costco Online UK Ltd  
Hartspring Lane  
Watford, Herts  
WD25 8JS  
Vereinigtes Königreich  
01923 213113  
www.costco.co.uk



Costco Wholesale Australia  
Pty Ltd  
17-21 Parramatta Road  
Lidcombe NSW 2141  
Australien  
www.costco.com.au

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

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

In China hergestellt