



Pro Series 22 / Pro Series 34

# BEDIENUNGS- ANLEITUNG

Eine der Hauptursachen für Brände besteht darin, dass der erforderliche Abstand zu brennbaren Materialien nicht eingehalten wurde. Es ist ausgesprochen wichtig, dass dieser Pellet-Grill nur gemäß der Anleitung aufgebaut wird.

Bitte bewahren Sie die Anleitung sorgfältig auf.

TFB57PUBE / TFB88PUBE



## **INHALTSVERZEICHNIS**



4	Sicherheitshinweise
6	100% pures Hartholz
8	Der Grill im Detail
10	Pellets entzünden
13	Das erste Grillen
14	Benutzertipps
16	Temperaturfühler
17	Pellet-Sorte wechseln
18	Wartung und Pflege
20	Neustart
22	FAQ
25	Anschlussdiagramm
27	Gewährleistung

# SICHERHEITSHINWEISE

**WICHTIG: Lesen Sie die Anleitung aufmerksam und bewahren Sie diese für spätere Verwendung auf.**

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

## Bitte lesen Sie die Bedienungsanleitung aufmerksam durch, bevor Sie das Gerät aufbauen und in Betrieb nehmen.

Lesen Sie diese Bedienungsanleitung sowie alle Sicherheitshinweise und Instruktionen aufmerksam vor dem Zusammenbau und der Inbetriebnahme durch. Fehler bei der Montage des Pellet-Grills können gesundheitliche Schäden zur Folge haben. Informieren Sie sich vor dem Aufbau über die örtlichen Feuerschutzrichtlinien und Sicherheitsbedingungen. Tragen Sie beim Zusammenbau immer Schutzhandschuhe.

Das Grillen mit Hartholzpellets wird 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.

Wie bei allen Grill- und Kochgeräten entstehen während der Verwendung, beim Verbrennen verschiedener Materialien (sowohl bei Holz, Gas oder auch Grillkohle), organische Gase. Eines dieser Gase ist Kohlenmonoxid und kann in höhere Mengen besonders gesundheitsschädigend sein. An der freien Luft wird sich Kohlenmonoxid auf natürliche Weise verflüchtigen, ohne Ihnen zu schaden.

**WARNUNG!** Um zu verhindern, dass farblose, geruchlose Gase Sie, Ihre Familie oder andere gefährden können, befolgen Sie diese Anleitung.

- 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 Leute mit Herz-Kreislauf-Erkrankungen wie beispielsweise Anämie oder Herzerkrankungen.
- Verwenden Sie Ihren Traeger ausschließlich im Freien, auf nichtbrennbarem Boden und in einem sicheren Abstand zu brennbaren Materialien.
- Verwenden Sie niemals Benzin, Lampenöle, Kerosin, Feuerzeugbenzin oder andere brennbare Flüssigkeiten um das Feuer in Ihrem Gerät noch mal anzufachen. Bewahren Sie jede dieser Flüssigkeiten in sicherer Entfernung von Ihrem Grill auf, sobald dieser in Betrieb ist.
- Verwenden Sie keinen Dampfreiniger.
- Verwenden Sie ausschließlich die Temperaturfühler, die für dieses Gerät empfohlen sind.

### GEFAHR!

- Schließen Sie das Gerät nur in einer passenden Steckdose an.
- Sollte das Stromkabel beschädigt sein, muss dieses durch den Hersteller, einen entsprechenden Dienstleister oder qualifiziertes Fachpersonal ersetzt werden, um eine Gefährdung zu vermeiden.
- Um eine Überhitzung zu vermeiden, darf das Gerät nicht mit Blenden oder anderen Dekoelementen bedeckt werden.
- Bitte vorab über die Deutschen Richtlinien informieren! Um dem Risiko eines Elektroschlags vorzubeugen benötigen Sie eine Steckdose/Sicherheitssteckdose in höchstens 1,8 Meter Entfernung. Wenn Sie das Gerät anschließen, berücksichtigen Sie bitte die jeweils geltenden Sicherheitsrichtlinien.

### GEFAHR!

- Gefährliche Stromspannungen können zu Elektroschocks, Verbrennungen oder dem Tod führen. Sofern nichts anderes in der Bedienungsanleitung steht, trennen Sie Ihren Grill von der Stromversorgung bevor Sie mit der Wartung beginnen.
- Benutzen Sie zum anzünden **NUR** Alkohol-Gel entsprechend der Instruktionen in der Bedienungsanleitung.

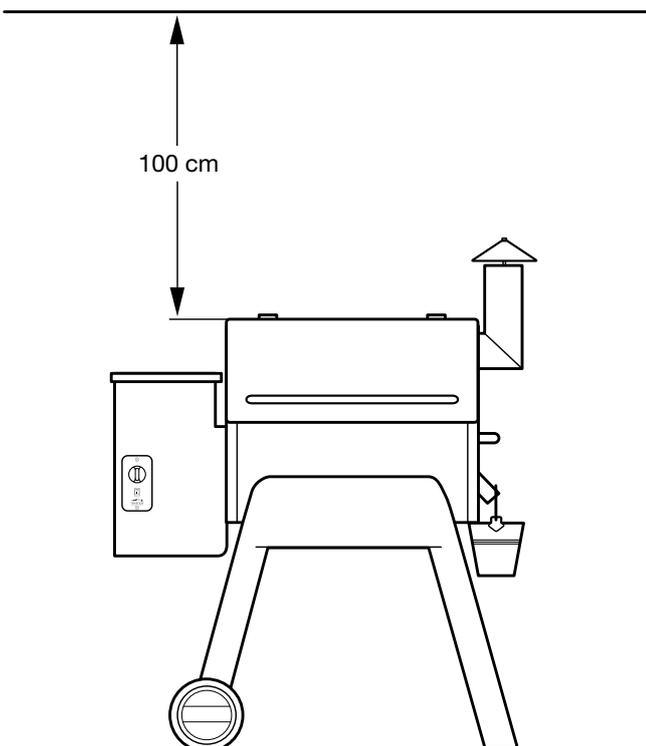
### WARNUNG!

Viele Teile des Grills werden während der Benutzung sehr heiß. Sowohl während der Benutzung, als auch im Anschluss während der Grill noch auskühlt, sollten Sie vorsichtig sein, um Verbrennungen zu verhindern.

- Lassen Sie Ihren Grill **NIEMALS** unbeaufsichtigt wenn kleine Kinder anwesend sind.
- Versuchen Sie **NIEMALS** den Grill umzustellen oder zu transportieren während dieser in Benutzung ist.
- Lassen Sie Ihren Grill gründlich abkühlen bevor Sie diesen umstellen oder transportieren.

### WARNUNG!

- Halten Sie bitte während des Betriebs einen **MINDESTABSTAND** von 30cm zwischen dem Grill und brennbaren Stoffen ein.
- Halten Sie bitte während des Betriebs einen **MINDESTABSTAND** von 1m zwischen dem Grill und brennbaren Stoffen die sich **oberhalb** des Grills befinden ein.
- Während des Betriebs wird das Gerät sehr heiß. Stellen Sie sicher, dass Sie aufgeheizte Teile im Inneren des Grills nicht anfassen.
- Sofern dieser nicht kontinuierlich beaufsichtigt wird, sollten Kinder im Alter von 8 Jahren oder weniger sicheren Abstand zum Grill einhalten.

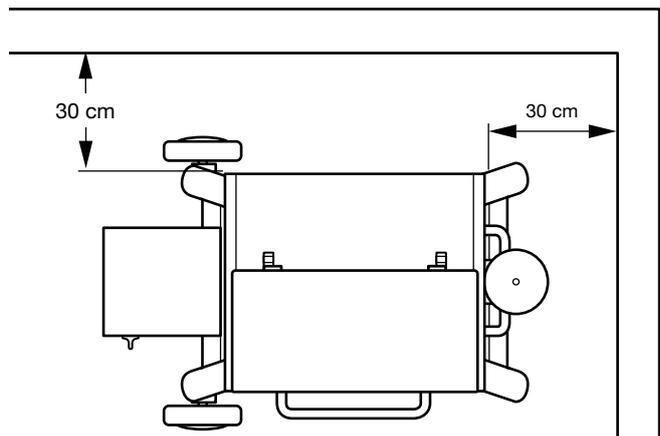


### WARNUNG!

- Halten Sie sich beim Aufbau und bei der Bedienung dieses Grills **AUSSCHLIESSLICH** an die Aufbau- und Bedienungsanleitung.
- Dieser Grill ist ausschließlich für die **BENUTZUNG IM FREIEN**.
- Verwenden Sie niemals Brennstoff-Pellets für den Grill. Aufgrund der möglicherweise enthaltenen Zusatzstoffe besteht die Gefahr, dass sich gefährliche Gase entwickeln könnten.
- Für ein optimales Ergebnis und besten Geschmack verwenden Sie original Traeger Holzpellets.

### VORSICHT!

- Bewahren Sie Holzpellets immer an einem trockenen Ort, fern von hitzeproduzierenden Geräten oder Brennstoffbehältern, auf.
- Halten Sie Ihren Grill sauber – lesen Sie hierfür die Reinigungshinweise in der Bedienungsanleitung.
- Benutzen Sie kein Zubehör, das nicht für diesen Grill vorgesehen ist.
- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und älter bedient werden, sowie von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen und mentalen Fähigkeiten. Ebenso von Personen ohne Erfahrung oder Vorkenntnisse bezüglich der Bedienung, die sichere Handhabung und die möglichen Gefahren erhalten haben. Kinder dürfen den Grill niemals zum Spielen benutzen. Reinigung und Pflege sollten niemals von unbeaufsichtigten Kindern vorgenommen werden.



**Bewahren Sie diese Anleitung sorgfältig auf!!!**

# 100% PURES HARTHOLZ

## PELLETS

Traeger produziert 8 verschiedene Pellet-Sorten und bietet Ihnen damit ein echtes Aroma Feuerwerk. Die Pellets kommen aus eigenen Werken, in denen ausschließlich Holz aus amerikanischen Wäldern verarbeitet wird. Sie verbrennen sauber, umweltfreundlich, mit wenigen Rückständen und sind leicht anzuzünden. Weil Traeger die Pellets selbst herstellt, garantieren Sie dafür dass nur 100% reines, nicht recyceltes Hartholz ihren Speisen das unverwechselbare Aroma verleiht.



### ERLE

Das wegen seines milden Geschmacks und Aromas vielseitig verwendbare Erlenholz erzeugt viel Rauch. Dennoch wird selbst ein feiner Geschmack nicht überlagert.



### HICKORY

Diese für Barbecues am häufigsten verwendeten Pellets verleihen einen kräftigen Geschmack und eignen sich für die meisten Fleischsorten.



### EICHE

Eiche ist kräftiger als Kirsche und Apfel, aber milder als Hickory. Diese Pellet-Sorte eignet sich besonders für Fisch und Rindfleisch.



## APFEL

Die meist für Geflügel und Schweinefleisch verwendeten Pellets aus Apfelholz geben ein leicht süßliches Aroma ab, das den Geschmack milder Fleischsorten verfeinert.



## KIRSCHHE

Pellets aus Kirschholz eignen sich besonders, wenn Sie Ihren Speisen einen kräftigen Rauchgeschmack verleihen wollen.



## AHORN

Die milden Ahorn-Pellets mit ihrer leicht süßlichen Note eignen sich für Schweinefleisch und besonders für Gemüse.



## MESQUITE

Die besonders für Texas-Barbecue beliebten Mesquite-Pellets verleihen Ihrem Fleisch ein kräftiges Raucharoma.



## PECAN

Pecan-Pellets stehen für einen köstlich nussigen und etwas würzigen Geschmack. Sie sind ideal für Gemüse, Rindfleisch, Schweinefleisch, Geflügel und Gebackenes.



## HICKORY

4,5 kg Box

Unsere beliebteste Pellet-Sorte, jetzt in einer handlichen 4,5 kg Box.



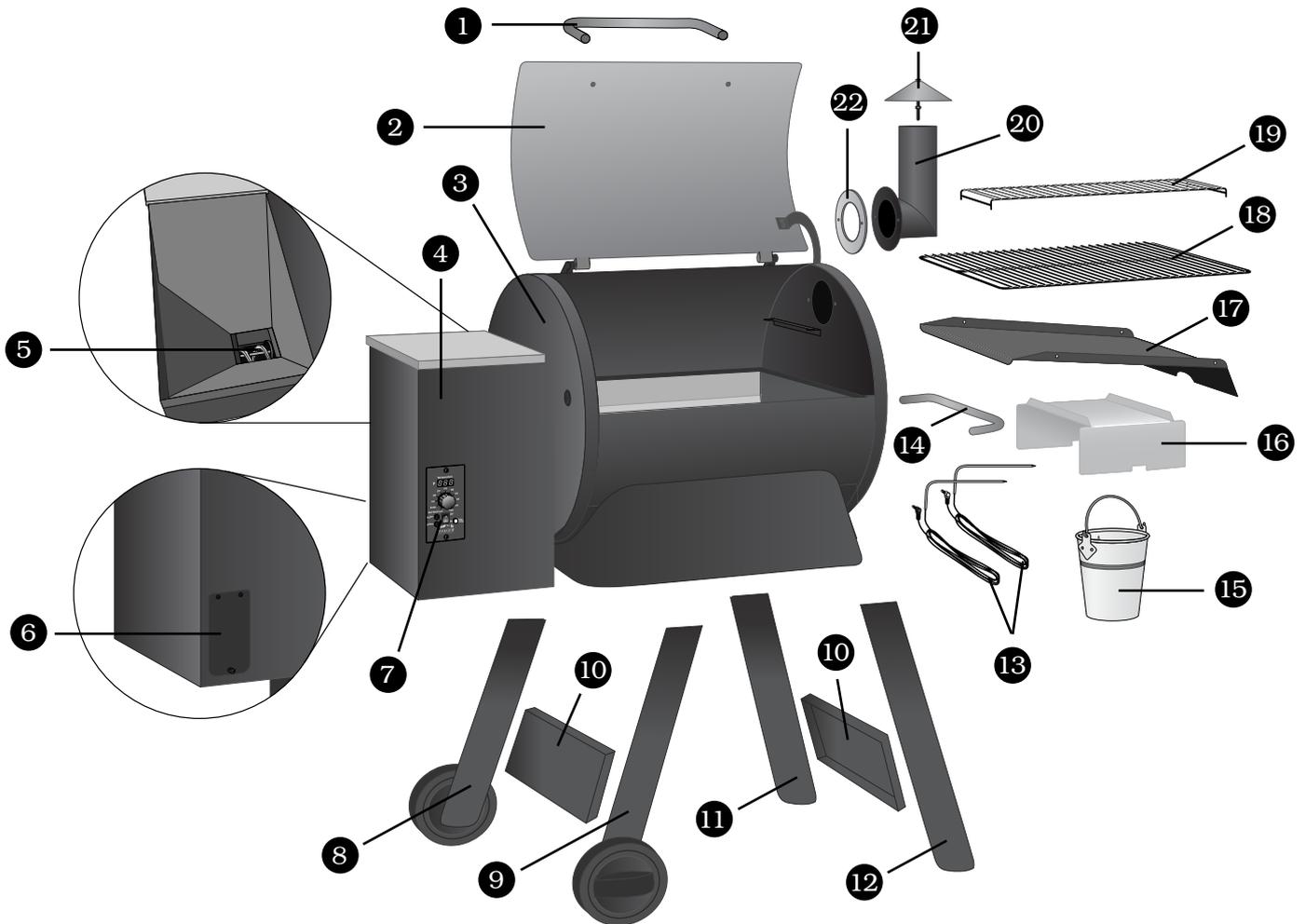
## BIG GAME BLEND

15 Kilogramm Beutel

Traeger und Realtree haben sich zusammengetan um Ihnen eine exklusive Mischung aus Hickory, roter und weißer Eiche anzubieten, verfeinert mit holzigen Rosmarin Aromen. Dieser Geschmack ist sehr gut geeignet für ein „Big game“.

# DER GRILL IM DETAIL

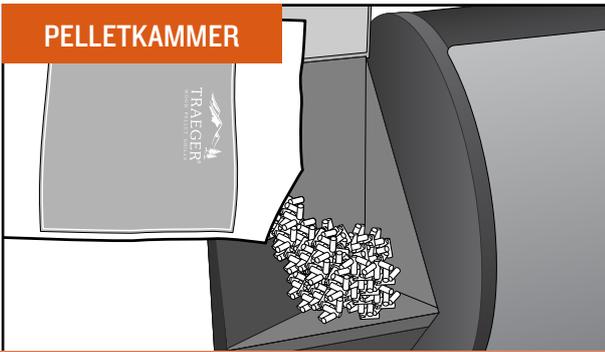
## LERNEN SIE IHREN GRILL KENNEN



Nr.	Bezeichnung
1	Deckelgriff
2	Deckel
3	Grillkammer / Garraum
4	Pelletkammer
5	Förderschnecke
6	Pelletkammer-Entleerungsklappe
7	Digital-Controller „Pro“
8	Standbein mit Rad Rückseite
9	Standbein mit Rad Frontseite
10	Streben für Standbeine
11	Standbein Rückseite

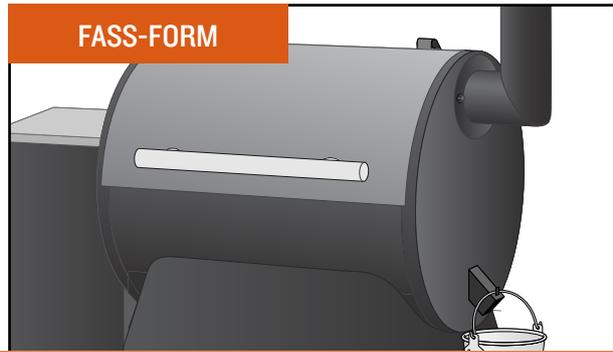
Nr.	Bezeichnung
12	Standbein Frontseite
13	Temperaturfühler
14	seitlicher Griff
15	Fettauffangeimer
16	Hitzeleitblech
17	Fettablaufwanne
18	Porzellan-beschichtetes Grillrost
19	zusätzliches Grillrost
20	Schornstein
21	Schornsteinabdeckung
22	Schornstein Dichtung

### PELLETKAMMER



Die Pelletkammer hat eine Kapazität von 8 Kilogramm, womit Sie viele Stunden lang grillen können. In Verbindung mit dem Traeger Digital-Controller „Pro“ ist Ihr köstliches Grillgut nur noch einen „Klick“ entfernt.

### FASS-FORM



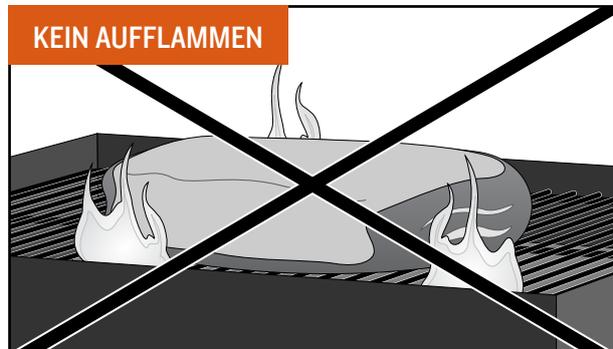
Traegers typische Fass-Form sorgt für einen wahren Luftwirbel im Garraum. Heiße, rauchige Luft zirkuliert im Garraum und erhitzt Ihr Grillgut von allen Seiten gleichmäßig.

### GRILLFLÄCHE



Mit einer Grillfläche von 3.690 cm<sup>2</sup> beim Traeger Pro Series 22 und 5.700 cm<sup>2</sup> beim Traeger Pro Series 34, und einer Temperatur von bis zu 230°C hat Ihr Traeger Grill ausreichend Kapazitäten um T-Bone Steaks und Rippchen im Party-Format zuzubereiten.

### KEIN AUFFLAMMEN



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

## FÜHREN SIE FOLGENDE SCHRITTE AUS UM ZU TRAEGERN (siehe auch Aufbauanleitung)

1. Entfernen Sie alle Gegenstände aus dem Inneren der Grillkammer und der Pelletkammer.
2. Montieren Sie die Beine und Streben und befestigen diese an der Grillkammer.
3. Befestigen Sie den Deckelgriff und den seitlichen Griff.
4. Bauen Sie den Schornstein zusammen: verbinden Sie das Rohr und die Dichtung mit dem Grill und bringen Sie die Schornsteinabdeckung an.
5. Bringen Sie das Hitzeleitblech über der Brennkammer an.
6. Befestigen Sie die Fettablaufschiene über dem Hitzeleitblech.
7. Setzen Sie die Porzellan-beschichteten Grillroste und auch zusätzliche Grillroste ein.
8. Hängen Sie den Fettauffangeimer auf.

### Für den Aufbau benötigen Sie folgende Werkzeuge

Zwei Schraubenschlüssel, Sechskantschlüssel, Schraubenzieher

# PELLETS ENTZÜNDEN



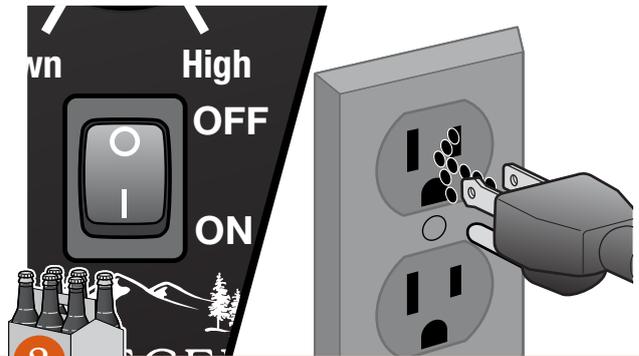
Countdown  
zum Traegern

**Führen Sie diese Schritte, jedes Mal wenn Ihrem Grill die Pellets ausgegangen sind, aus.** Um den korrekten Betrieb zu gewährleisten, müssen Sie abwarten bis die Förderschnecke ausreichend Pellets in die Brennkammer befördert hat.



1

Entfernen Sie aus dem Grill die Porzellan-beschichteten Grillroste, die Fettablaufschaale und das Hitzeleitblech.



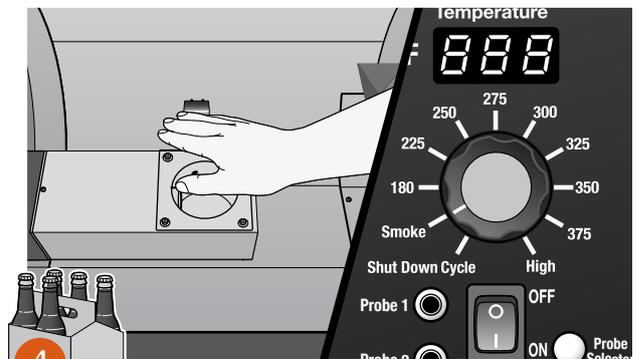
2

Vergewissern Sie sich, dass sich der Schalter in der „OFF“ (0) Position befindet, bevor Sie den Stecker Ihres Grills mit der Stromversorgung verbinden.



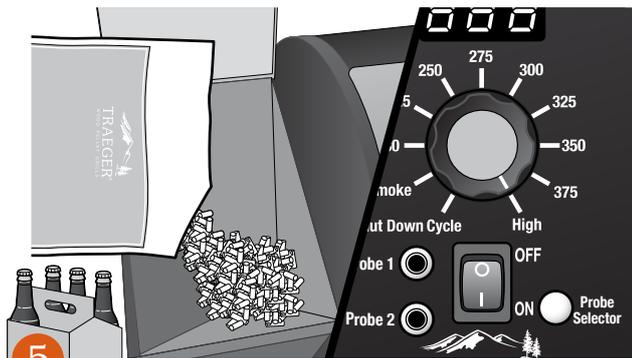
3

Stellen Sie sicher, dass sich in der Förderschnecke keine Fremdobjekte befinden. Danach Stellen Sie den Schalter auf „ON“ (1) und drehen Sie den Temperaturregler auf die Einstellung „SMOKE“. Vergewissern Sie sich, dass sich die Förderschnecke in der Pelletkammer dreht.



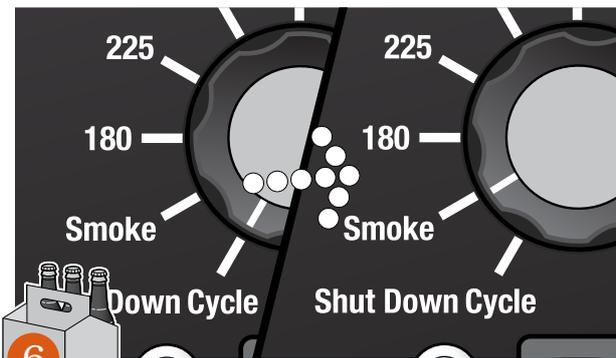
4

Halten Sie Ihre Hand über die Brennkammer um zu prüfen, ob die Luft durch den Entlüfter/Lüfter bewegt wird. Wenn der Brennstab aufheizt, wird dieser rot. **ACHTUNG! Berühren Sie nicht den Brennstab.** Drehen Sie den Temperaturregler auf „SHUT DOWN CYCLE“.



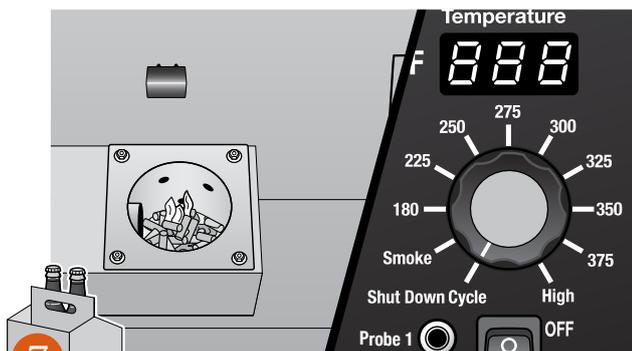
5

Füllen Sie die Pelletkammer mit Traeger Hartholzpellets und drehen Sie den Temperaturregler auf „HIGH“.



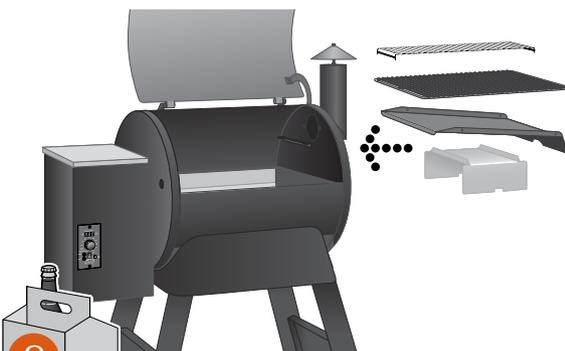
6

Vergewissern Sie sich, dass die ersten Pellets in die Brennkammer fallen. Drehen Sie den Temperaturregler auf „SHUT DOWN CYCLE“, um den Brennstab auszuschalten. Nun befinden sich die Pellets in der Brennkammer und Sie stellen den Temperaturregler zurück auf „SMOKE“.



7

Sobald aus der Brennkammer Flammen kommen, drehen Sie den Temperaturregler wieder auf „SHUT DOWN CYCLE“ und stellen den Schalter auf die „OFF“ Position. Lassen Sie nun den Grill abkühlen.



8

Nun können Sie das Hitzeleitblech, die Fettablaufwanne und die Porzellanbeschichteten Grillroste wieder in den Grill einsetzen.

### Empfehlung:

Um die Reinigung zu erleichtern, kleiden Sie die Fettablaufwanne mit einer stabilen Aluminiumfolie aus. Vergewissern Sie sich, dass die Ecken und Enden der Folie fest am Boden der Fettablaufwanne aufliegen. Erneuern Sie die Folie nach jedem Kochvorgang um das Risiko eines Fettbrands zu verringern. Bitte lesen Sie Seite 18 für weitere Informationen.

# PELLETS ENTZÜNDEN



Bei geöffnetem Deckel schalten Sie den Schalter auf „ON“ (1) und den Temperaturregler auf „SMOKE“. Nach etwa 3-5 Minuten sind die Pellets entfacht und weiß-grauer Rauch kommt aus dem Grill. Nachdem die Pellets angezündet sind, schließen Sie den Deckel und stellen den Temperaturregler auf die gewünschte Temperatur.



**Bevor** Sie Ihren Grill das erste Mal benutzen, muss dieser eingebraunt werden. Stellen Sie dafür den Temperaturregler auf „HIGH“ und lassen Sie den Grill bei geschlossenem Deckel für 45 Minuten heizen. Dies ist ein guter Augenblick um sich einen Sechserpack Bier zu schnappen, falls noch keiner bereit steht.

## WARNUNG!

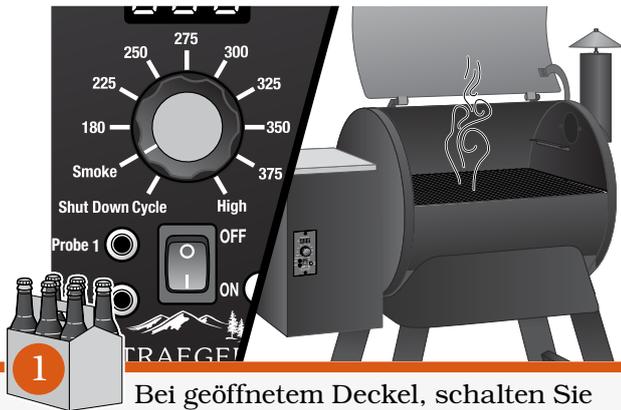
- **Öffnen Sie unbedingt den Deckel bevor Sie den Grill auf „SMOKE“ einstellen.** Schließen Sie den Deckel erst, nachdem die Pellets angezündet sind und stellen dann den Temperaturregler auf die gewünschte Temperatur.
- Während Sie den Grill verwenden halten Sie bitte einen Sicherheitsabstand von mindestens 30 cm zwischen dem Grill und brennbaren Materialien ein.
- Für optimale Ergebnisse und besten Geschmack verwenden Sie ausschließlich original Traeger Hartholzpellets.
- Heizungspellets dürfen unter keinen Umständen in dem Grill verwendet werden.
- Um das Risiko eines Fettbrands zu verringern, reinigen Sie regelmäßig die Fettablaufwanne. Bitte lesen Sie Seite 18 für weitere Informationen.

## ABSCHALTAUTOMATIK

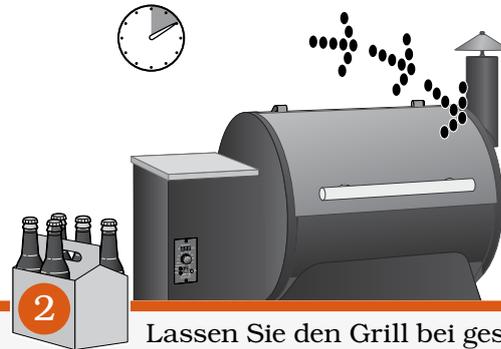
Der Digital-Controller „Pro“ von diesem Grill ist mit einer Abschaltautomatik ausgestattet. Nach dem Grillen stellen Sie den Temperaturregler wieder auf „SHUT DOWN CYCLE“. Der Lüfter zirkuliert weitere zehn Minuten, damit die restlichen Pellets noch verbrennen und somit keine Reste mehr in der Brennkammer verbleiben. Nach zehn Minuten schaltet sich der Digital-Controller „Pro“ aus und der Ventilator hört auf zu zirkulieren.

**GEFAHR!** Die Stromzufuhr zum Digital-Controller „Pro“ kann nur mit dem Hauptschalter ausgeschaltet werden. Der Temperaturregler beendet nur die Stromzufuhr zur Heizkomponente des Grills. Vermeiden Sie das Risiko von Stromschlägen während der Wartung des Digital-Controller „Pro“ oder eines anderen Teil des Grills, indem Sie sich vergewissern, dass die Stromzufuhr unterbrochen ist.

# DAS ERSTE GRILLEN



Bei geöffnetem Deckel, schalten Sie den Schalter auf „ON“ (1) und den Temperaturregler auf „SMOKE“. Nach etwa 3-5 Minuten sind die Pellets entfacht und weiß-grauer Rauch kommt aus dem Grill. Nachdem die Pellets angezündet sind, schließen Sie den Deckel und stellen den Temperaturregler auf die gewünschte Temperatur.



Lassen Sie den Grill bei geschlossenem Deckel für etwa 10 Minuten vorheizen, bevor Sie Ihr Grillgut in den Grill legen.

## ANMERKUNG:

Sollte der Grill nach 10 Minuten nicht die gewünschte Temperatur erreicht haben, drehen Sie den Temperaturregler wieder auf „**SHUT DOWN CYCLE**“ und im Anschluss wieder auf die gewünschte Grilltemperatur.

Sollte auch dann nicht die ausgewählte Temperatur erreicht werden, lesen Sie für mehr Informationen bitte im Benutzerhandbuch nach.

## DIGITAL-CONTROLLER „PRO“ SICHERHEITSFUNKTIONEN

Der Digital-Controller „Pro“ ist mit zwei Sicherheitsfunktionen ausgestattet, die Ihnen helfen werden den Grill optimal zu benutzen.

### Niedrigtemperatur-Alarm.

Sollte der RTD-Temperaturfühler für einen Zeitraum von über zehn Minuten Temperaturen unter 50°C messen, löst der Digital-Controller „Pro“ einen Alarm aus und in dem Display sehen Sie die Anzeige „LEr“. Dies hat zur Folge, dass die Stromzufuhr zu den inneren Komponenten des Grills automatisch unterbrochen wird. Die Displayanzeige bleibt solange unverändert, bis Sie den Hauptschalter ausschalten.

### Höchsttemperatur-Alarm.

Sollte der RTD-Temperaturfühler Temperaturen über 290°C messen, löst der Digital-Controller „Pro“ einen Alarm aus und in dem Display sehen Sie die Anzeige „HEr“. Dies hat zur Folge, dass die Stromzufuhr zu den inneren Komponenten des Grills automatisch unterbrochen wird. Die Displayanzeige bleibt solange unverändert, bis Sie den Hauptschalter ausschalten.

Für den Fall, dass einer dieser beiden Alarme ausgelöst wird, sollten Sie die Ursache überprüfen, um das Problem zu beheben. Kontaktieren Sie den Traeger Kundenservice (Seite 27) für weitere Hilfe.

# BENUTZERTIPPS

1. Sie können während des Grillens die Temperatureinstellung jederzeit reduzieren oder erhöhen. Die Einstellung „HIGH“ eignet sich zum Grillen. Die Einstellung „SMOKE“ ist zum Räuchern oder Aromatisieren Ihres Grillguts. Um Ihr Grillgut bei 74° Celsius warm zu halten kann ebenfalls die Einstellung „SMOKE“ verwendet werden.
2. Wenn Sie die Temperatureinstellung während des Grillvorgangs verändern wird die neue Temperatur in der Anzeigetafel fünfmal aufblinken und dann zurück auf die aktuelle Grilltemperatur springen. So können Sie sich über die neue Einstellung sicher sein.
3. **WARNUNG!** Ihr Traeger Grill sollte niemals bewegt oder transportiert werden, während dieser noch heiß ist. Wenn Sie Ihren Grill nachdem dieser benutzt wurde in einem Fahrzeug transportieren möchten, stellen Sie sicher, dass das Feuer vollständig erloschen und der Grill ausgekühlt ist, bevor Sie diesen in ein Fahrzeug laden. Füllen Sie **niemals** Wasser in die Brennkammer, dieses würde die Transportschnecke verstopfen.
4. Traeger Grills wurden entworfen um bei geschlossenem Deckel zu grillen. Sollten Sie bei geöffnetem Deckel grillen wird die Garzeit erheblich verlängert.
5. **ACHTUNG!** Füllen Sie niemals von Hand Pellets in die Brennkammer nach. Dadurch könnten Sie ernsthafte Verbrennungen erleiden. Sollte die Pelletkammer leer laufen und Ihr Feuer erlischt während Sie kochen, lassen Sie den Grill vollständig auskühlen und starten Sie erneut wie in der Anleitung auf Seite 10 (PELLETS ENTZÜNDEN) beschrieben.
6. **ACHTUNG!** Stellen Sie sicher, dass das Hitzeleitblech korrekt in den Halterungen angebracht ist. Die Seiten des Hitzeleitblechs müssen nach unten, in Richtung der Brennkammer, zeigen. Sollte es nicht korrekt positioniert sein, könnten direkte Hitze und Flammen aus der Brennkammer einen Fettbrand im Grill entfachen.
7. Berücksichtigen Sie immer die Außentemperatur wenn Sie die Garzeit berechnen. An sehr heißen Tagen wird Ihr Grillgut schneller gegart und die Grilltemperatur schneller erreicht. Sollte es jedoch kalt, nass oder windig sein, wird der Grill länger benötigen, um die gleiche Temperatur zu erreichen.
8. **Funktionen vom Digital-Controller „Pro“:** Nachdem Sie eine Grilltemperatur eingestellt haben, wird die Hochleistungs-Förderschnecke automatisch Pellets in die Brennkammer transportieren, bis die gewünschte Temperatur erreicht ist. Dann wird der Digital-Controller „Pro“ die Förderschnecke automatisch an- und ausschalten, um die eingestellte Grilltemperatur zu halten, bis eine neue Einstellung vorgenommen wird.  
**WARNUNG!** Erlischt Ihr Feuer während des Grillvorgangs in der Brennkammer, obwohl sich ausreichend Pellets in der Pelletkammer befinden, ist es erforderlich, dass Sie nachfolgende Schritte ausführen. Andernfalls besteht die Gefahr der Überhitzung Ihres Grills, da sich in der Brennkammer Übermaß an Pellets befinden könnte.
  - a. **GEFAHR!** Stellen Sie den Schalter auf die „OFF“ (0) Position und trennen Sie den Grill von der Stromzufuhr. Lassen Sie den Grill vollständig auskühlen. Öffnen Sie den Deckel und entfernen Sie das Grillgut, die Porzellan-beschichteten Grillroste, die Fettauffangwanne und das Hitzeleitblech.
  - b. **WARNUNG!** 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 19.)
  - c. Bevor Sie die Porzellan-beschichteten Grillroste, die Fettauffangwanne und das Hitzeleitblech wieder einsetzen, stellen Sie die Stromzufuhr mit einer entsprechenden geerdeten Steckdose wieder her. Schalten Sie den Schalter auf „ON“ (1). Nun sollten Pellets in die Brennkammer fallen und der Brennstab sollte beginnen diese zu erhitzen (dieser sollte langsam rot werden).  
**ACHTUNG! Berühren Sie niemals den Brennstab.**
  - d. Sobald Flammen aus der Brennkammer kommen stellen Sie den Schalter auf die „OFF“ (0) Position. Lassen Sie den Grill auskühlen. Nun können Sie die Porzellan-beschichteten Grillroste, die Fettauffangwanne und das Hitzeleitblech wieder im Grill anbringen. Bei geöffnetem Deckel schalten Sie den Schalter auf „ON“ (1) und den Temperaturregler auf „SMOKE“. Nach etwa 3-5 Minuten sind die Pellets entzündet und weiß-grauer Rauch kommt aus dem Grill. Nachdem die Pellets angezündet sind schließen Sie den Deckel und stellen Sie den Temperaturregler auf die gewünschte Temperatur.

## 9. Kohlenstoffmonoxid:

**Warnung!** Halten Sie sich an diese Richtlinien um zu vermeiden, dass farbloses, geruchloses Gas Sie, Ihre Familie oder andere vergiften/gefährden kann.

- 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 ein Arzt auf. Kohlenmonoxid-Vergiftungen werden oft zu spät bemerkt, da sie leicht mit Erkältung- 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 Leute mit Herz-Kreislauf-Erkrankungen wie beispielsweise Anämie oder Herzerkrankungen.

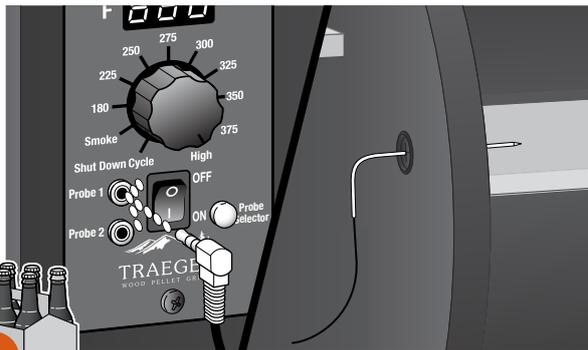
10. **ACHTUNG!** Reinigen Sie Ihren Grill gründlich und regelmäßig. Halten Sie Fettauffangwanne, den V-förmigen Fettablauf und den Fettauslauf sauber, andernfalls erhöht sich die Wahrscheinlichkeit eines Fettbrands. (Lesen Sie hierzu Seite 18 WARTUNG UND PFLEGE IHRES GRILLS in der Bedienungsanleitung.)

In dem unwahrscheinlichen Fall eines Fettbrands während des Grillens stellen Sie den Schalter auf die „OFF“ (0) Position. So wird die Menge an Sauerstoff in der Brennkammer reduziert. Halten Sie den Deckel geschlossen bis das Feuer vollständig erloschen ist. Lassen Sie während eines Fettbrands niemals den Deckel geöffnet. Sollte das Feuer dennoch nicht erloschen sein, streuen Sie ein wenig Haushaltsnatron auf die Flammen.

### **ACHTUNG! Seien Sie vorsichtig um Verbrennungen zu vermeiden.**

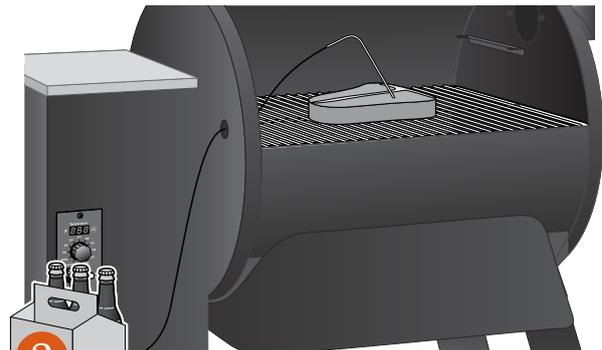
Sollte das Feuer nun immer noch nicht erloschen sein, entfernen Sie vorsichtig das Grillgut aus der Grillkammer und verschließen Sie danach den Deckel, bis das Feuer vollständig erloschen ist. **Seien Sie weiterhin vorsichtig, um Verbrennungen zu vermeiden.** Wenn der Grill vollständig ausgekühlt ist entfernen Sie die Porzellanbeschichteten Grillroste und erneuern Sie die Grillfolie in der Fettauffangwanne. Reinigen Sie gründlich alle Fettsammlungen aus dem V-förmigen Fettablauf und dem Fettauslauf. Bringen Sie die Fettauffangwanne und die Porzellanbeschichteten Grillroste wieder korrekt im Grill an. Starten Sie nun erneut den Grill und nehmen den Kochvorgang wieder auf.

# TEMPERATURFÜHLER



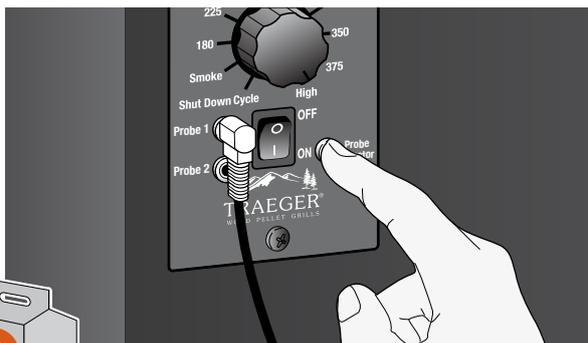
1

Verbinden Sie ein oder zwei Thermometer mit den Steckern auf der unteren linken Seite des Controllers. Führen Sie die Thermometer durch das Grommet/ Thermometerdurchführung auf der linken Seite der Grillkammer.



2

Stechen Sie das Ende des Thermometers am dicksten Stück etwa bis zur Mitte ins Grillgut, jedoch nicht ins Fett oder an den Knochen.



3

**Ablezen der Temperatur:** Drücken Sie kurz den Schalter am Controller um die Temperaturfühler auszuwählen. Die Messergebnisse der Temperaturfühler werden fünf Sekunden lang im Display angezeigt, bevor die Anzeige zurück auf die derzeitige Grilltemperatur springt.

## EMPFOHLENE GARTEMPERATUREN FÜR FLEISCH

Garstufen	Rind	Lamm	Schwein	Geflügel
Well	170°F/76.7°C	160°F/71.1°C	170°F/76.7°C	170°F/76.7°C
Medium	160°F/71.1°C	155°F/68.3°C	160°F/71.1°C	170°F/76.7°C
Medium Rare	145°F/62.8°C	145°F/62.8°C		170°F/76.7°C
Rare	135°F/57.2°C			170°F/76.7°C

# PELLET-SORTE WECHSELN

Ihr Traeger Grill ist mit einem Entleerungssystem ausgestattet. Mit der Pelletkammer-Entleerung wechseln Sie ganz einfach die Pellet-Sorte.



1 Stellen Sie den Schalter auf die „OFF“ (0) Position und trennen Sie den Grill von der Stromzufuhr. Der Grill muss vor der Entleerung vollständig auskühlen.



2 Platzieren Sie einen ausreichend großen Behälter unter der Pelletkammer-Entleerungsklappe.  
**TIPP:** Ein sauberer 20l Eimer ist bestens geeignet.



3 Schrauben Sie den Riegel von der Entleerungsklappe ab um diese zu öffnen, die Pellets werden in den Behälter unter der Klappe fallen. Mit einem Spatel oder einem Löffel können Sie restliche Pellets aus der Kammer entfernen.



4 Nach Entleerung der Pelletkammer schließen Sie die Klappe und verschrauben den Riegel. Nun können Sie die Pelletkammer mit einer neuen Sorte Traeger Hartholzpellets befüllen.

# WARTUNG UND PFLEGE

## 1. ENTSTEHUNG UND REINIGUNG VON KREOSOT UND FETTABLAGERUNGEN

Während der Verbrennung von Holzpellets entstehen Teer und andere organische Dämpfe, welche sich mit der entstehenden Feuchtigkeit verbinden und Kreosot bilden. In der vergleichsweise kalten Kaminabluft kondensieren diese Kreosot-haltigen Dämpfe. So kann sich in der Schornsteinverkleidung Kreosot ablagern und ansammeln. Kreosot verbrennt mit einer äußerst hohen Temperatur wenn es entzündet wird. Ölpartikel können durch den Garraum spritzen, sodass manche dieser Ölpartikel auch in die Schornsteinverkleidung gelangen und sich dort ablagern. Diese Kombination aus Ablagerungen könnte Feuer fangen. Der Schornstein sollte daher mindestens zweimal im Jahr auf Ablagerung von Kreosot oder Fett überprüft werden.

Außerdem wird sich aus Ihrem Grillgut tropfendes Fett in der Fettauffangwanne sammeln, dann durch den Fettablauf aus dem Grill heraus fließen und im Fettauffangeimer gesammelt. An all diesen Stellen kann es zu vermehrten Fettablagerungen kommen. Der Fettablauf, der Fettauslauf und der Fettauffangeimer sollten mindestens zwei Mal im Jahr auf Fettablagerungen überprüft werden. Sollten sich Kreosot oder Fett angesammelt haben, müssen diese gereinigt werden um das Risiko eines Fettbrandes zu verringern.

### Reinigung vom Schornsteinkamin:

**Gefahr!** Stellen Sie den Schalter auf die „OFF“ (0) Position und trennen Sie den Grill von der Stromzufuhr.

**Vorsicht!** Bevor Sie den Schornstein reinigen, vergewissern Sie sich, dass der Grill erkaltet ist. Entfernen Sie die Schornsteinabdeckung (abschrauben) vom Kamin. Nachdem die Schornsteinabdeckung abmontiert ist, kann diese mit warmem Seifenwasser oder biologisch abbaubarem Fettreiniger gereinigt werden. Kratzen Sie das Kreosot und die Fettablagerungen mit einem stabilen, nichtmetallischen Werkzeug aus dem Inneren der vertikalen und horizontalen Bereiche des Schornsteinkamins. Ein hölzerner Farbrührstab ist hierfür bestens geeignet. Wenn Sie die Kreosot und Fettablagerungen im Kamin gelöst haben, können Sie diese mit Papiertüchern oder wegwerfbaren Lappen abwischen. Sprühen Sie unter keinen Umständen Wasser oder Flüssigreiniger ins Innere Ihres Grills. Nachdem Sie den Kamin gereinigt haben, bringen Sie die Schornsteinabdeckung wieder an.

### Reinigung von Fettablagerungen:

**GEFAHR!** Stellen Sie den Schalter auf die „OFF“ (0) Position und trennen Sie den Grill von der Stromzufuhr.

**ACHTUNG!** Fettablagerungen sind leichter zu reinigen, solange der Grill noch ein wenig Restwärme gespeichert hat. Seien Sie vorsichtig um Verbrennungen zu vermeiden. Wir empfehlen die Benutzung von Handschuhen. Reinigen Sie in regelmäßigen Abständen das Fett aus dem V-förmigen Fettablauf und dem Fettauslauf. Wenn sich im V-förmigen Fettablauf oder im Fettauslauf zu viel Fett ansammelt könnte dies einen Fettbrand zur Folge haben. Wir empfehlen daher diese Ablagerung regelmäßig zu reinigen.

Entnehmen Sie die Porzellan-beschichteten Grillroste und die Fettauffangwanne. So erhalten Sie Zugang zum V-förmigen Fettablauf und der Öffnung des Fettauslaufs im Inneren des Grills. Kratzen Sie mit einem stabilen, nichtmetallischen Werkzeug die Fettablagerungen aus dem V-förmigen Fettablauf und dem Fettauslauf. Ein großer Teil des gelösten Fetts wird durch den Fettauslauf abfließen und auf der anderen Seite im Fettauffangeimer gesammelt. Wischen Sie die restlichen Fettablagerungen mit Papiertüchern oder wegwerfbaren Lappen auf. Papiertücher oder wegwerfbare Lappen eignen sich ebenfalls, um das Fett von den inneren Oberflächen des Grills aufzuwischen.

Um die Reinigung zu erleichtern kleiden Sie den Fettauffangeimer mit Aluminiumfolie aus. Abhängig von der Häufigkeit der Nutzung sollten Sie ihn gelegentlich ausleeren. Erneuern Sie die Aluminiumfolie in der Fettauffangwanne in regelmäßigen Abständen (abhängig von Grillgut mag dies manchmal schon nach nur einer Nutzung notwendig sein). Saubere Folie in der Fettauffangwanne sorgt für besseren Geschmack und reduziert das Risiko eines Fettbrands.

### Reinigung der äußeren Oberflächen:

**GEFAHR!** Stellen Sie den Schalter auf die „OFF“ (0) Position und trennen Sie den Grill von der Stromzufuhr.

Benutzen Sie einen wegwerfbaren oder einen mit warmen, seifigen Wasser angefeuchteten Lappen um das Fett von den äußeren Oberflächen des Grills abzuwischen. Verwenden Sie keine Ofenreiniger, kratzende oder scharfe Putzmittel für die Reinigung der äußeren Oberfläche des Grills.

### **Außenlagerung:**

**ACHTUNG!** Lagern Sie Ihren Grill draußen, stellen Sie bitte bei Regenwetter sicher, dass kein Wasser in die Pelletkammer eindringen kann. Die Holzpellets könnten Feuchtigkeit aufnehmen, sich ausdehnen und so die Förder-schnecke verstopfen. Wir empfehlen Ihnen ein Traeger Grill Cover, um Ihren Grill vor Witterungseinflüssen zu schützen! Cover erhalten Sie bei Ihrem Traeger Händler oder auf unserer Internetseite [www.traegergrills.de](http://www.traegergrills.de)

### **Reinigung der Porzellan-beschichteten Grillroste:**

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

### **REINIGUNG DER ASCHEABLAGERUNGEN**

#### **Reinigen Sie die Asche aus dem Inneren und um die Brennkammer herum:**

**GEFAHR!** Stellen Sie den Schalter auf die „OFF“ (0) Position und trennen Sie den Grill von der Stromzufuhr.

**WARNUNG!** Der Grill muss vor der Reinigung vollständig **auskühlen**.

**WARNUNG!** Die Reinigung der Ascheablagerungen sollten nur entsprechend der nachfolgenden Anleitung geschehen. Insbesondere bei der Einstellung „SMOKE“ kann überschüssige Asche in der Brennkammer das Feuer ausgehen lassen. Die Brennkammer sollte daher gelegentlich überprüft und Ascheablagerungen entfernt werden.

Seien Sie weiterhin vorsichtig um Verbrennungen zu vermeiden.

Reinigen Sie die Ascheablagerungen in und um die Brennkammer herum, ausschließlich wenn der Grill vollständig **ausgekühlt** ist. Nehmen Sie die Porzellan-beschichteten Grillroste, die Fettauffangwanne und das Hitzeleitblech heraus um das Innere des Grills zugänglich zu machen. Einen großen Teil der Ascheablagerungen außerhalb der Brennkammer können Sie mit einer kleinen Metallschaufel oder einem ähnlichen Werkzeug entfernen. Reinigen Sie die Ascheablagerungen nur entsprechend der folgenden Anleitung.

**WARNUNG!** Ein Nass- und Trockensauger ist am besten geeignet, um die Asche aus der Brennkammer zu entfernen. Seien Sie umsichtig, um eine mögliche Gefährdung durch Feuer zu vermeiden. Weiterhin gilt: Reinigen Sie die Ascheablagerungen in und um die Brennkammer herum, ausschließlich wenn der Grill vollständig **ausgekühlt** 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 ausgeführt werden. Nachdem Sie sich vergewissert haben dass die Asche in der Brennkammer **erkaltet** ist, saugen Sie mit dem Staubsauger die Asche aus dem Inneren der Brennkammer.

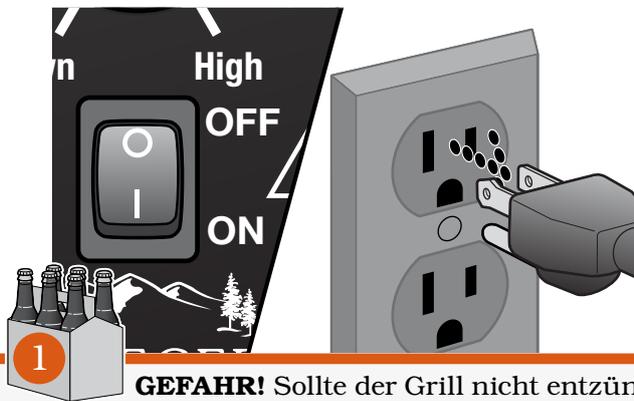
- a. Sollten Sie einen beutellosen Staubsauger verwenden, entleeren Sie zuerst den Staubbehälter. Saugen Sie danach die Asche aus der Brennkammer. Leeren Sie unverzüglich den Staubbehälter des Staubsaugers in einem Metallbehälter. Stellen Sie sicher, dass im Staubbehälter keine Aschereste zurückbleiben.
- b. Sollten Sie ein Staubsauger mit Einwegstaubbeutel verwenden, dann erneuern Sie bitte zuerst den Staubbeutel. Saugen Sie im Anschluss die Asche aus dem Inneren der Brennkammer. Sobald die Brennkammer sauber ist, entfernen Sie unverzüglich den Staubbeutel aus dem Staubsauger. Lagern Sie den kompletten Staubbeutel in einem metallischen Behälter.

### **ENTSORGUNG DER ASCHES:**

**ACHTUNG!** Aschereste sollten immer in einem Metallbehälter mit passendem Deckel entsorgt werden. Der geschlossene Aschebehälter sollte bis zu der endgültigen Entsorgung auf nicht brennbarem Untergrund, in sicherem Abstand zu brennbaren Materialien, aufbewahrt werden. Aschereste können unter Muttererde gemischt oder ausgestreut werden.

# NEUSTART

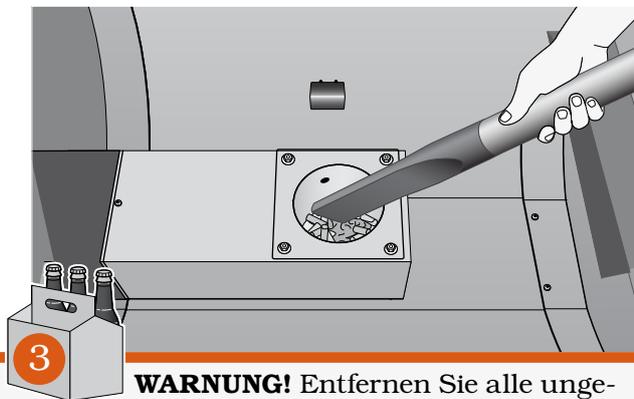
**WARNUNG!** Sollte der Grill nicht entzünden oder das Feuer während des Grillvorgangs in der Brennkammer erloschen sein, obwohl sich ausreichend Pellets in der Pelletkammer befinden, ist es erforderlich, dass Sie nachfolgende Schritte ausführen. Andernfalls besteht die Gefahr der Überhitzung Ihres Grills, da sich in der Brennkammer ein Übermaß an Pellets befinden könnte.



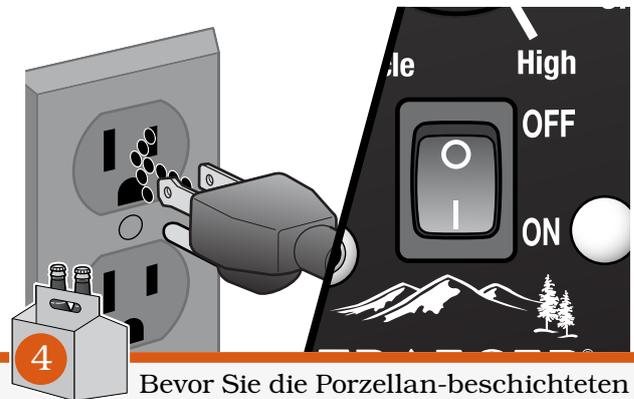
**1** **GEFAHR!** Sollte der Grill nicht entzünden oder während des Grillvorgangs das Feuer in der Brennkammer ausgehen, stellen Sie den Schalter auf die „OFF“ (0) Position und trennen Sie den Grill von der Stromzufuhr. Lassen Sie den Grill vollständig auskühlen falls dieser noch heiß ist.



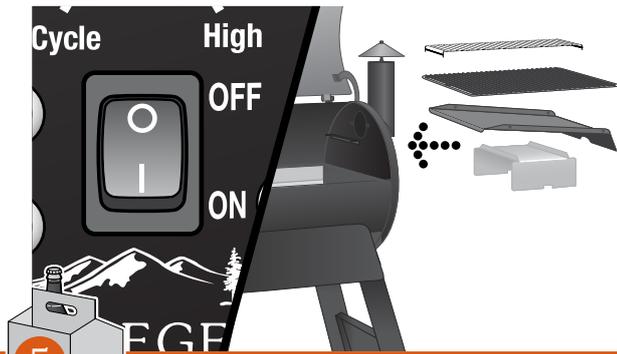
**2** Öffnen Sie den Deckel und entfernen Sie das Grillgut, die Porzellanbeschichteten Grillroste, die Fettauffangwanne und das Hitzeleitblech.



**3** **WARNUNG!** 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 19.)



**4** Bevor Sie die Porzellanbeschichteten Grillroste, die Fettauffangwanne und das Hitzeleitblech wieder einsetzen, stellen Sie die Stromzufuhr mit einer entsprechenden geerdeten Steckdose wieder her. Schalten Sie den Schalter auf „ON“ (1), nun sollten Pellets in die Brennkammer fallen und der Brennstab sollte beginnen diese zu erhitzen (dieser sollte langsam rot werden). **ACHTUNG! Berühren Sie niemals den Brennstab.**



Sobald Flammen aus der Brennkammer kommen, stellen Sie den Schalter auf die „OFF“ (0) Position. Lassen Sie den Grill auskühlen. Nun können Sie die Porzellan-beschichteten Grillroste, die Fettauffangwanne und das Hitzeleitblech wieder im Grill anbringen.



Bei geöffnetem Deckel schalten Sie den Schalter auf „ON“ (1) und den Temperaturregler auf „SMOKE“. Nach etwa 3-5 Minuten sind die Pellets entfacht und weiß-grauer Rauch kommt aus dem Grill. Nachdem die Pellets angezündet sind, schließen Sie den Deckel und stellen Sie den Temperaturregler auf die gewünschte Temperatur. Dies ist ein guter Augenblick um sich ein Sechserpack Bier zu schnappen, falls noch keins bereit steht.

**HINWEIS:** Sollte dieser Vorgang nicht erfolgreich sein, lesen Sie bitte in den FAQ (Seite 22) nach Tipps zur Fehlerbehebung oder kontaktieren Sie den Traeger Kundenservice für weitere Hilfe.

# FAQ / HÄUFIG GESTELLTE FRAGEN

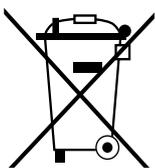
Frage	Antwort		
<b>Warum zündet mein Grill nicht?</b>	Überprüfen Sie die Stromzufuhr der Steckdose.	Sollte Ihr Stromanschluss über einen Fehlstromschalter verfügen, überprüfen Sie diesen und führen Sie einen Neustart durch falls notwendig.	
	<b>GEFAHR!</b> Stellen Sie den Schalter auf die „OFF“ (0) Position und trennen Sie den Grill von der Stromzufuhr.	Starten Sie den Grill erneut. Sollte dieser weiterhin nicht zünden, fahren Sie mit der nächsten Antwort fort.	Bauen Sie den Digital-Controller „Pro“ aus und prüfen Sie die Sicherung auf der Rückseite. Ersetzen Sie die Sicherung falls notwendig. <b>INSTALLIEREN SIE DEN DIGITAL-CONTROLLER „PRO“ ERNEUT.</b>
	Überprüfen Sie Lüfter und Antriebsmotor der Förderschnecke auf deren Funktion. Sollten beide korrekt funktionieren muss der Brennstab ersetzt werden. Sollte eins davon oder beide nicht korrekt funktionieren, kontaktieren Sie den Traeger Kundenservice (Seite 27) und fragen Sie nach Tipps zur Fehlerbehebung oder kontaktieren Sie den Traeger Kundenservice um eine Bestellung aufzugeben.		
<b>Warum werden keine Pellets in die Brennkammer transportiert?</b>	Vergewissern Sie sich, dass sich in der Pelletkammer ausreichend Holzpellets befinden. Sollte es sich um den ersten Zündvorgang handeln oder die Pelletkammer leer gelaufen sein, haben Sie etwas Geduld, damit die Förderschnecke ausreichend Holzpellets von der Pelletkammer in die Brennkammer transportieren kann (dies kann bis zu sieben Minuten dauern).		
	Starten Sie den Grill erneut. Wie auf Seite 10 „PELLETS ENT-ZÜNDEN“ beschrieben.	Sollten weiterhin keine Holzpellets in die Brennkammer befördert werden, fahren Sie mit der nächsten Antwort fort.	
	Wenn der Antriebsmotor der Förderschnecke korrekt funktioniert (überprüfen Sie hierfür ob der kleine Ventilator auf der Rückseite des Motors rotiert) besteht ein Problem mit dem Digital-Controller und dieser muss vermutlich ersetzt werden. Kontaktieren Sie Ihren Traeger Händler oder den Traeger Kundenservice (Seite 27) um eine Bestellung aufzugeben.		
	Sollte der Antriebsmotor der Förderschnecke <b>nicht</b> funktionieren, der Lüfter jedoch schon, liegt ein Problem mit der Förderschnecke vor, welches überprüft werden muss.	Mit dem Schalter in der „OFF“ (0) Position lokalisieren Sie den kleinen Ventilator auf der Rückseite vom Antriebsmotor der Förderschnecke.	
		<b>ACHTUNG!</b> Während Sie den Ventilator betrachten, schalten Sie den Schalter auf „ON“ (1). Sollte der Ventilator nicht anfangen zu rotieren, stellen Sie den Schalter wieder auf „OFF“ (0). Dies weist auf einen Defekt im Antriebsmotor der Förderschnecke hin und dieser muss ersetzt werden. Kontaktieren Sie Ihren Traeger Händler oder den Traeger Kundenservice (Seite 27) um eine Bestellung aufzugeben.	
Sollte sich der Ventilator ein wenig drehen, um dann erneut stehenzubleiben, betrachten Sie ihn weiter, während Sie den Schalter auf „OFF“ (0) stellen. Sollte sich der Ventilator dann noch kurz weiter drehen, deutet es auf eine Verstopfung in der Förderschnecke hin und diese muss gereinigt werden.			
<b>GEFAHR!</b> Stellen Sie den Schalter auf die „OFF“ (0) Position und trennen Sie den Grill von der Stromzufuhr. Entleeren Sie die Holzpellets aus der Pelletkammer. Überprüfen Sie ob Fremdobjekte, feuchte oder zerfallene Holzpellets die Förderschnecke verstopfen. Die Förderschnecke muss ausgebaut werden und die Verstopfung im Fördersystem zu beseitigen. Lesen Sie auf Seite 23 „Wie baut man bei einer Verstopfung die Förderschnecke aus“.			

Frage	Antwort	
<p><b>Wie baut man bei einer Verstopfung die Förderschnecke aus?</b></p>	<p><b>GEFAHR!</b> Stellen Sie den Schalter auf die „OFF“ (0) Position und trennen Sie den Grill von der Stromzufuhr.</p>	
	<p><b>ACHTUNG!</b> Lassen Sie den Grill vollständig auskühlen falls dieser noch heiß ist.</p>	
	<p>Entfernen Sie alle Abdeckungen um den Zugang zum Antriebsmotor der Förderschnecke zu ermöglichen.</p>	
	<p>Lösen Sie die Schraube zwischen dem Antriebsmotor und der Förderwelle. Im Anschluss entfernen Sie die Schraube, mit welcher der Durchlass/Anschluss an der Förderröhre befestigt ist.</p>	
	<p>Mit einer kleinen Rohr- oder Sicherungszange halten Sie die Förderwelle fest, drehen Sie die Förderschnecke gegen den Uhrzeigersinn. Die Förderschnecke muss sich zuerst lösen, bevor diese sich dann leicht drehen lässt.</p>	
	<p>Entfernen Sie die Förderschnecke und reinigen Sie alle Pellets, Ascheablagerungen oder Fremdobjekte aus der Förderschnecke, der Förderröhre und der Brennkammer. (Lesen Sie die Anleitung für die korrekte Entfernung und Reinigung von Asche auf Seite 19.)</p>	
	<p>Schleifen Sie die äußeren Oberflächen der Förderschnecke mit mittelgrobem Schmirgelpapier. Überprüfen Sie die Innenseite der Förderröhre und schmirgeln Sie falls notwendig auch diese. Saugen Sie eventuelle Krümel vom Schmirgelpapier aus der Röhre und der Brennkammer. Prüfen Sie ob sich die Förderschnecke frei bewegen lässt.</p>	
	<p>Verbinden Sie die Förderwelle mit der Welle vom Antriebsmotor.</p>	
<p><b>Warum erlischt das Feuer bei der Einstellung „SMOKE“?</b></p>	<p>Es kann sich überschüssige Asche im Feuertopf befinden, die entfernt werden muss.</p>	
	<p><b>WARNUNG!</b> Sollte während des Grillvorgangs das Feuer in der Brennkammer erloschen sein, obwohl sich ausreichend Pellets in der Pelletkammer befinden, ist es erforderlich, dass Sie nachfolgende Schritte ausführen. Andernfalls besteht die Gefahr der Überhitzung Ihres Grills, da sich in der Brennkammer Übermaß an Pellets befinden könnte.</p>	<p><b>GEFAHR!</b> Stellen Sie den Schalter auf die „OFF“ (0) Position und trennen Sie den Grill von der Stromzufuhr. Lassen Sie den Grill vollständig auskühlen. Öffnen Sie den Deckel und entfernen Sie das Grillgut, die Porzellan-beschichteten Grillroste, die Fettauffangwanne 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 19.)</p>
		<p>Bevor sie die Porzellan-beschichteten Grillroste, die Fettauffangwanne und das Hitzeleitblech wieder einsetzen, stellen Sie die Stromzufuhr mit einer entsprechenden geerdeten Steckdose wieder her. Schalten Sie den Schalter auf „ON“ (1), nun sollten Pellets in die Brennkammer fallen und der Brennstab sollte beginnen diese zu erhitzen (dieser sollte langsam rot werden). <b>ACHTUNG! Berühren Sie niemals den Brennstab.</b></p>
		<p>Sollten Flammen aus der Brennkammer kommen stellen Sie den Schalter auf die „OFF“ (0) Position. Lassen Sie den Grill auskühlen. Nun können Sie die Porzellan-beschichteten Grillroste, die Fettauffangwanne und das Hitzeleitblech wieder im Grill anbringen. Bei geöffnetem Deckel, schalten Sie den Schalter auf „ON“ (1) und den Temperaturregler auf „Smoke“. Nach etwa zwei Minuten sind die Pellets entfacht und weiß-grauer Rauch kommt aus dem Grill. Nachdem die Pellets angezündet sind schließen Sie den Deckel und stellen Sie den Temperaturregler auf die gewünschte Temperatur.</p>
<p>Sollte dieser Vorgang nicht erfolgreich sein, kontaktieren Sie den Traeger Kundenservice (Seite 27) für weitere Hilfe.</p>		

# FAQ / HÄUFIG GESTELLTE FRAGEN

Frage	Antwort
<b>Welche Einstellung für den Digital-Controller „Pro“ wird empfohlen, um den Grill zu starten?</b>	Der Controller verfügt über eine Autostart-Funktion. Bei geöffnetem Deckel schalten Sie den Schalter auf „ON“ (1) und den Temperaturregler auf „SMOKE“. Nach etwa 3-5 Minuten sind die Pellets entzündet und weiß-grauer Rauch kommt aus dem Grill. Nachdem die Pellets angezündet sind, schließen Sie den Deckel und stellen Sie den Temperaturregler auf die gewünschte Temperatur.
<b>Wie schütze ich die Lackierung?</b>	Decken Sie Ihren Grill mit einem Schutzcover ab und bessern Sie eventuelle Kratzer zeitnah mit geeigneter Farbe aus. Um Ihren Grill abzudecken empfehlen wir Ihnen ein Traeger Grill Cover! Cover und Farbe zum Ausbessern erhalten Sie bei Ihrem Traeger Händler oder auf unserer Webseite <a href="http://www.traegergrills.de">www.traegergrills.de</a>
	Tragen Sie etwa alle 90 Tage hochwertiges Autowachs auf die Außenseiten des Grills. WACHS DARF AUSSCHLIESSLICH AUF DEM VOLLSTÄNDIG ERKALTETEN GRILL AUFGETRAGEN WERDEN.
<b>Wo erhalte ich Ersatzteile für meinen Grill?</b>	Fragen Sie Ihren Traeger Händler. Dieser hat eventuell Ersatzteile vorrätig oder kann Ersatzteile nachbestellen.
	Kontaktieren Sie den Traeger Kundenservice (Seite 27) um eine Bestellung aufzugeben.
	In jedem Fall benötigen wir Ihren Namen, Telefonnummer, Adresse, Modell und Seriennummer Ihres Grills (diese befindet sich auf dem Etikett an der Innenseite der Pelletkammer-Abdeckung), sowie die entsprechende Teile-Identifikationsnummer, welche Sie auf dem Komponentendiagramm oder der Teileliste finden.

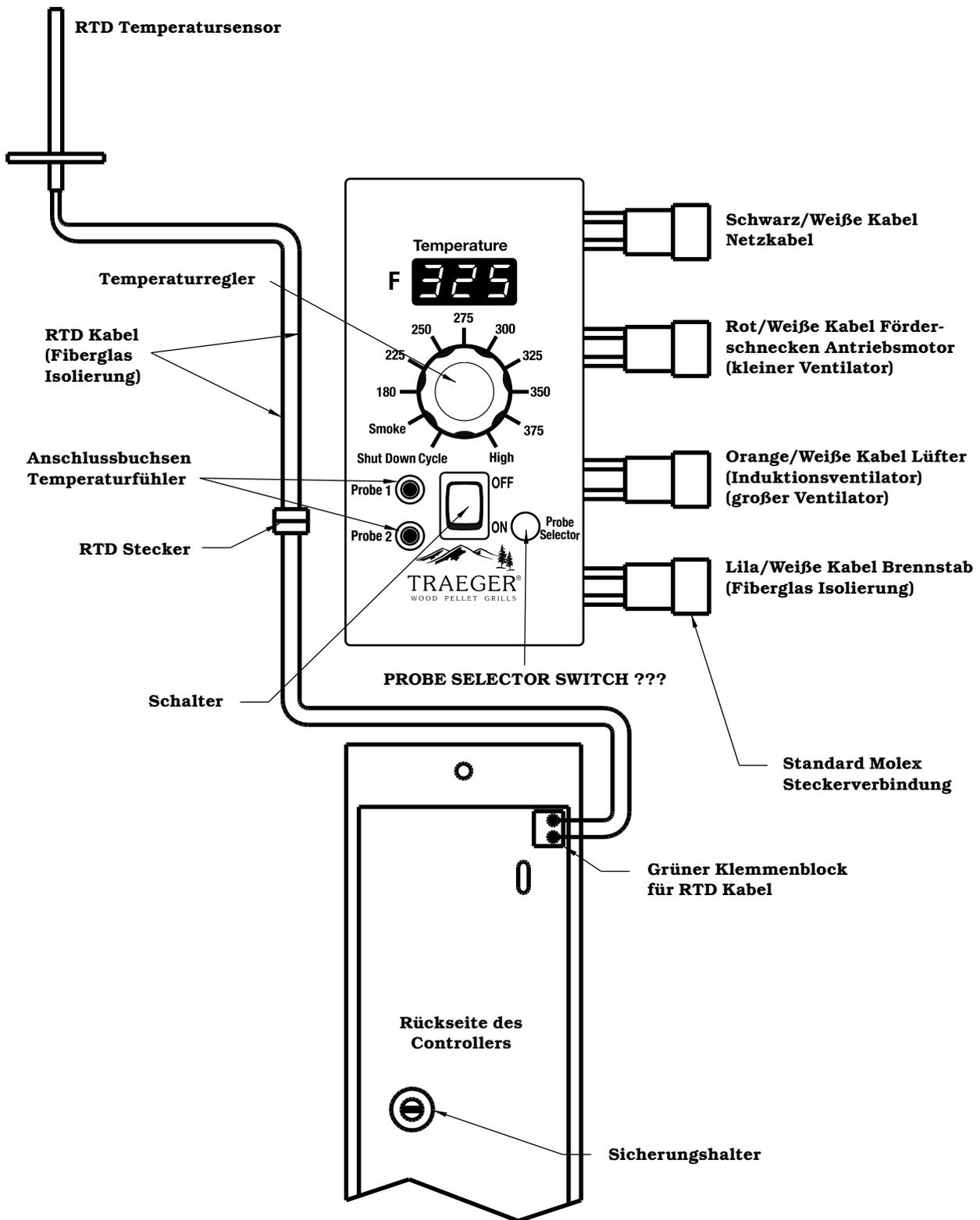
## Beseitigung der alten elektrischen Geräte



Die europäische Richtlinie 2002/96/EC über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) besagt, dass gebrauchte Haushaltsgeräte nicht zusammen mit unsortiertem Gemeindeabfall entsorgt werden dürfen. Diese gebrauchten Geräte müssen vom regulären Haushaltsmüll getrennt gesammelt werden, um den Anteil zurückgewonnener Geräte zu erhöhen und deren Materialien zu recyceln mit dem Ziel, die Auswirkungen auf die menschliche Gesundheit und auf die Natur zu verringern.

Das Zeichen der durchgestrichenen Mülltonne wird auf alle Geräte aufgebracht, um an die Verpflichtung zur getrennten Sammlung zu erinnern. Die Verbraucher müssen die lokalen Verantwortlichen oder Ihren Verkäufer ansprechen, um sich über die Art und Weise zu erkundigen, wie Ihr Gerät entsorgt werden muss.

# ANSCHLUSSDIAGRAMM





**WIR PRODUZIEREN  
SPITZENKLASSE –  
UND STEHEN DAZU**

TRAEGER



## GEWÄHRLEISTUNG

**1.**  
Unsere Produkte unterliegen einer strengen Qualitätskontrolle.

**2.**  
Sollte ein bei uns gekauftes Produkt dennoch einen Mangel aufweisen, richten sich Ihre Gewährleistungsansprüche bei Sach- und oder Rechtsmängeln nach den gesetzlichen Bestimmungen. Ihre Gewährleistungsansprüche verjähren daher in zwei Jahren vom Zeitpunkt der Ablieferung der Kaufsache. Die Traeger Pellet Grills haben eine verlängerte Gewährleistung von drei Jahren.

**3.**  
Zur Geltendmachung Ihrer Gewährleistungsansprüche setzen Sie sich bitte mit unserem Kundenservice

**Traeger Grills Europe**

**Kattogavej 40**

**2150, Copenhagen**

**Denmark**

**Fon: +49 (0)8000 007808**

**E-Mail: [traegereuropecs@traegergrills.com](mailto:traegereuropecs@traegergrills.com)**

**in Verbindung.**

Fügen Sie Ihrer Mängelrüge bitte den Kaufbeleg (Kassenbon, Quittung oder Rechnung) bei, aus dem das Kaufdatum und die Verkaufsstelle ersichtlich sind. Für Rückfragen geben Sie bitte eine Telefon-nummer an, unter der Sie tagsüber erreichbar sind.

Beschreiben Sie den Mangel genau und fügen Sie Ihrer Mängelrüge nach Möglichkeit auch Fotos bei, auf denen der Mangel zu erkennen ist.

**4.**  
Im Rahmen der Nacherfüllung können Sie nach Ihrer Wahl zunächst die Beseitigung des Mangels oder die Lieferung einer mangelfreien Sache verlangen. Wir sind jedoch berechtigt, die von Ihnen gewählte Art der Nacherfüllung zu verweigern, wenn diese nur mit unverhältnismäßigen Kosten möglich ist.

**5.**  
Bitte beachten Sie, dass Gewährleistungsansprüche insbesondere ausgeschlossen sind bei:

- missbräuchlicher oder unsachgemäßer Behandlung wie z.B. Gewaltanwendung (Schlag, Stoß, Fall etc.),
- Nichtbeachtung der in der Bedienungsanleitung enthaltenen Bedienungs- und Sicherheitshinweise sowie der Pflegeanleitungen,
- eigenmächtigen Reparaturversuchen oder Reparaturversuchen durch fremde Dritte.

Bitte beachten Sie ebenfalls, dass wir keine Gewährleistung für Teile übernehmen, die bei bestimmungsgemäßen Gebrauch dem Verschleiß unterliegen (wie z.B. Dichtungen, Temperaturfühler, Feuerroste), da hier kein Sachmangel vorliegt.

**6.**  
Defekte oder Schäden an einem unserer Produkte, die nicht durch die gesetzliche Gewährleistung abgedeckt sind, beheben wir gern gegen Kostenerstattung. Wenden Sie sich für einen Kostenvoranschlag bitte an unseren Kundenservice.



# LEBE GESCHMACK VOLL

Traeger Grills Europe  
Kattegatvej 40  
2150 Copenhagen  
Denmark

Fon: +49 (0)8000 007808

E-Mail:  
[traegereuropecs@traegergrills.com](mailto:traegereuropecs@traegergrills.com)  
[www.traegergrills.de](http://www.traegergrills.de)