



Timberline 850 / Timberline 1300

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.

TFB85WLB/TFB01WLB



INHALTSVERZEICHNIS



4	Sicherheitshinweise
6	100% pures Hartholz
8	Der Grill im Detail
11	Vorbereitung des Fettabscheiders
12	Einbrennen des Grills
14	Benutzung des Grills
15	Garmethode wählen
21	Pellet-Sorte wechseln
22	Timberline Funktionen und Ausstattung
24	Benutzertipps
25	Wartung und Pflege
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 höheren 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 an 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.

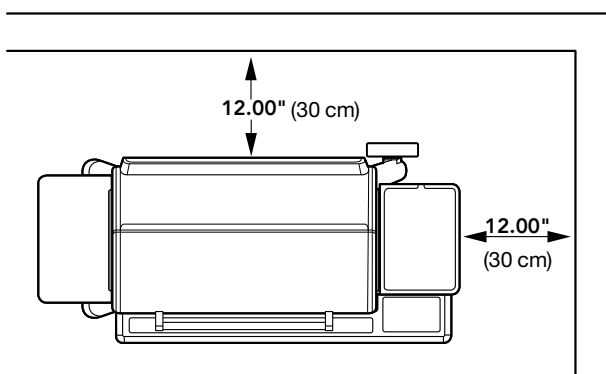
WARNUNG!

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 30 cm zwischen dem Grill und brennbaren Stoffen ein.
- Halten Sie bitte während des Betriebs einen **MINDESTABSTAND** von 1 m 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.

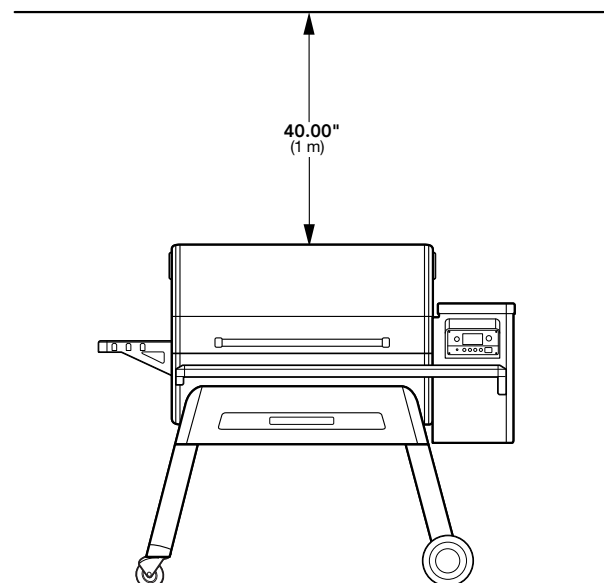


WARNUNG!

- 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 auf Seite 25.
- 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, sofern diese eine entsprechende Einweisung über die 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.

LEITFADEN FÜR HARTHOLZ-PELLETS

GUT FÜR ALLES. IDEAL FÜR:

Pellet-Sorte	Fleisch	Fisch	Vegetarisch	Obst	Getreide
ERLE	✓	✓	✓	✓	✓
APFEL	✓	✓	✓	✓	✓
KIRSCH	✓	✓	✓	✓	✓
HICKORY	✓	✓	✓	✓	✓
AHORN	✓	✓	✓	✓	✓
MESQUITE	✓	✓	✓	✓	✓
EICHE	✓	✓	✓	✓	✓
PECAN	✓	✓	✓	✓	✓

UNSERE HARTHOLZ-PELLETS GIBT ES IN 8 HOCHWERTIGEN SORTEN!



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.



KIRSCHKE

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

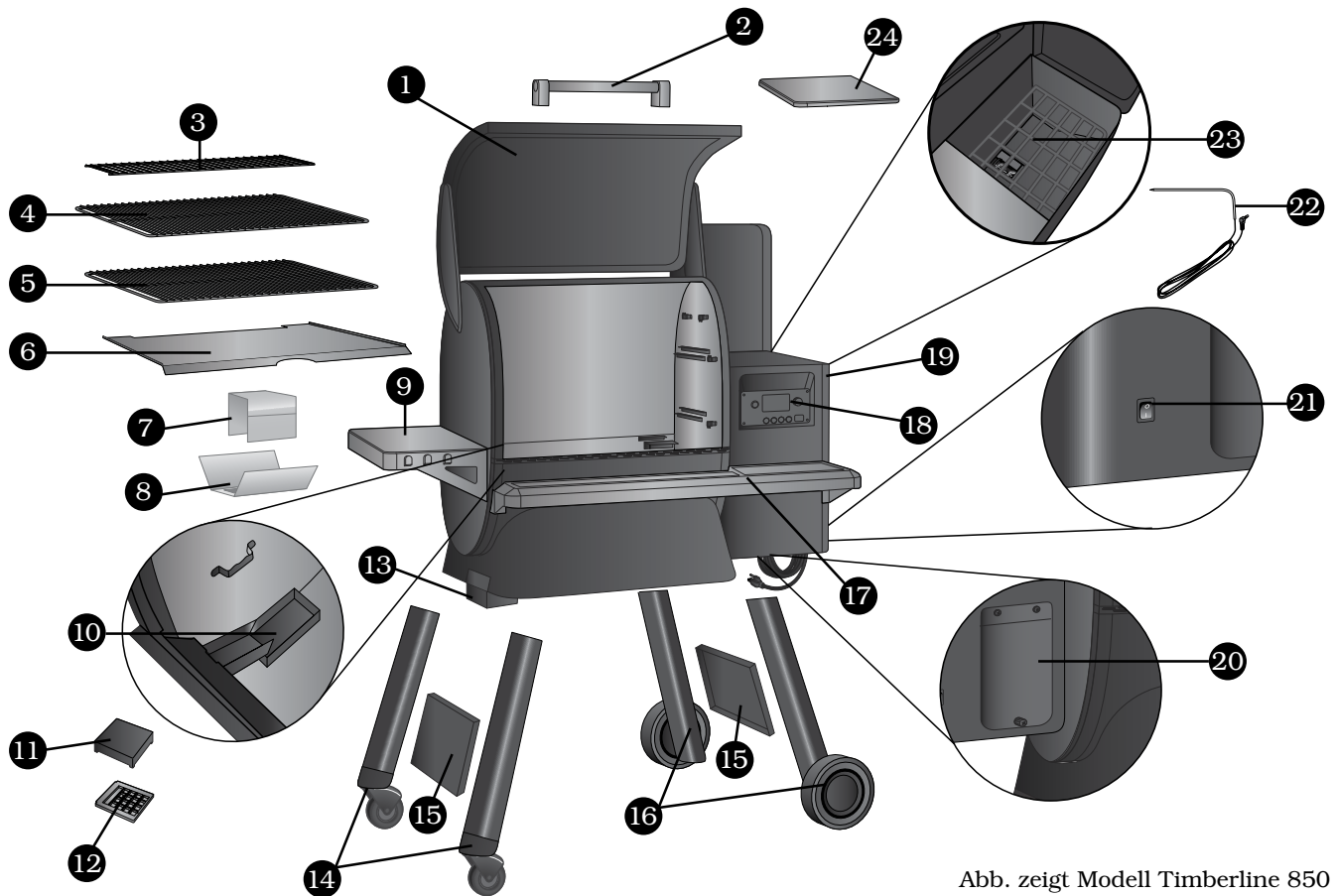


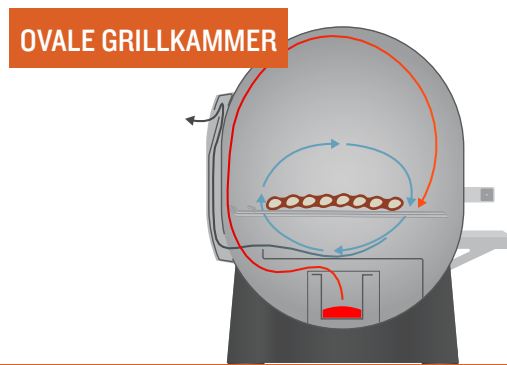
Abb. zeigt Modell Timberline 850

Nr.	Bezeichnung	Nr.	Bezeichnung
1	Deckel	13	Fettauffangschale
2	Deckelgriff	14	Standbeine mit feststellbarer Lenkrolle
3	Oberes Grillrost	15	Streben für Standbeine
4	Mittleres Grillrost	16	Standbeine mit Rad
5	Unteres Grillrost	17	Frontablage
6	Fettablaufblech	18	WiFIRE®-Controller / Bedienpanel
7	Oberes Hitzeleitblech	19	Pelletkammer
8	Unteres Hitzeleitblech	20	Pelletkammer-Entleerungsklappe (Rückseite vom Grill)
9	Seitliche Ablage	21	Netzschalter (Rückseite vom Grill)
10	Fettabscheider (Detailansicht)	22	Temperaturfühler
11	Abdeckung für Fettabscheider	23	Förderschnecke (Detailansicht)
12	Fettablauf-Filtereinsatz	24	Abnehmbares Schneidebrett (platziert auf dem Deckel der Pelletkammer)



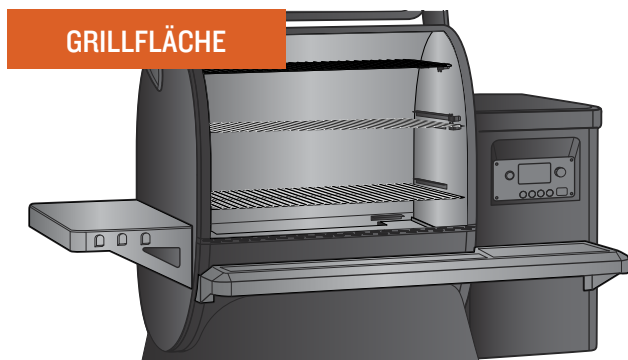
PELLETKAMMER

Die Pelletkammer hat eine Kapazität von 10,8 kg, womit Sie stundenlang ununterbrochen grillen können. Sie brauchen sich nicht um den Grill zu kümmern, sondern haben Zeit für Freunde und Familie.



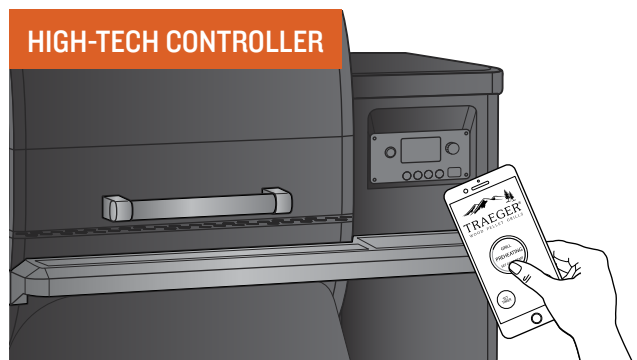
OVALE GRILLKAMMER

Die ovale Grillkammer des Traeger Timberline sorgt für eine optimale Luft- und Rauchzirkulation. Heiße, rauchige Luft zirkuliert durch die Grillkammer und um Ihr Grillgut herum. Mit einer Leistung von 20.000 – 36.000 BTU wird das Grillgut gleichmäßig von allen Seiten gegart.



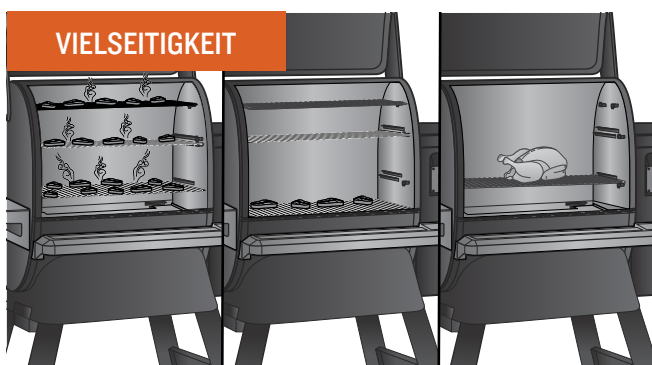
GRILLFLÄCHE

Mit einer Grillfläche* von 5.480 cm² bzw. 8.380 cm² 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.



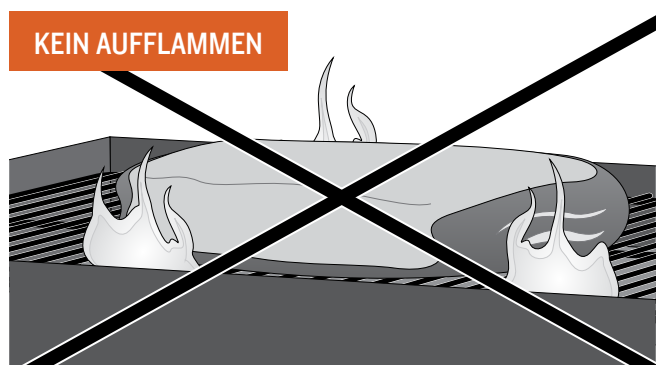
HIGH-TECH CONTROLLER

Mit dem Traeger Timberline wird mehrstufiges Grillen so einfach, wie Ihr Telefon aus der Tasche zu ziehen. Der WiFire Controller ist mit benutzerdefinierten Grill-Zyklen vorprogrammiert und kann jederzeit mit den heruntergeladenen Rezepten aus der Traeger App ergänzt werden.



VIELSEITIGKEIT

Das variable, dreistufige Edelstahl-Grillrostsystem bietet vielfältige Möglichkeiten: Nutzen Sie alle 3 Grillroste für ein üppiges Festmahl, entnehmen Sie das mittlere Grillrost für besonders große Stücke, wie ein Beer Can Chicken oder ein kolossaler Truthahn oder setzen Sie das untere Grillrost in die Braten-Position für ein perfektes Branding.



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 einer Fettaufschale gesammelt.

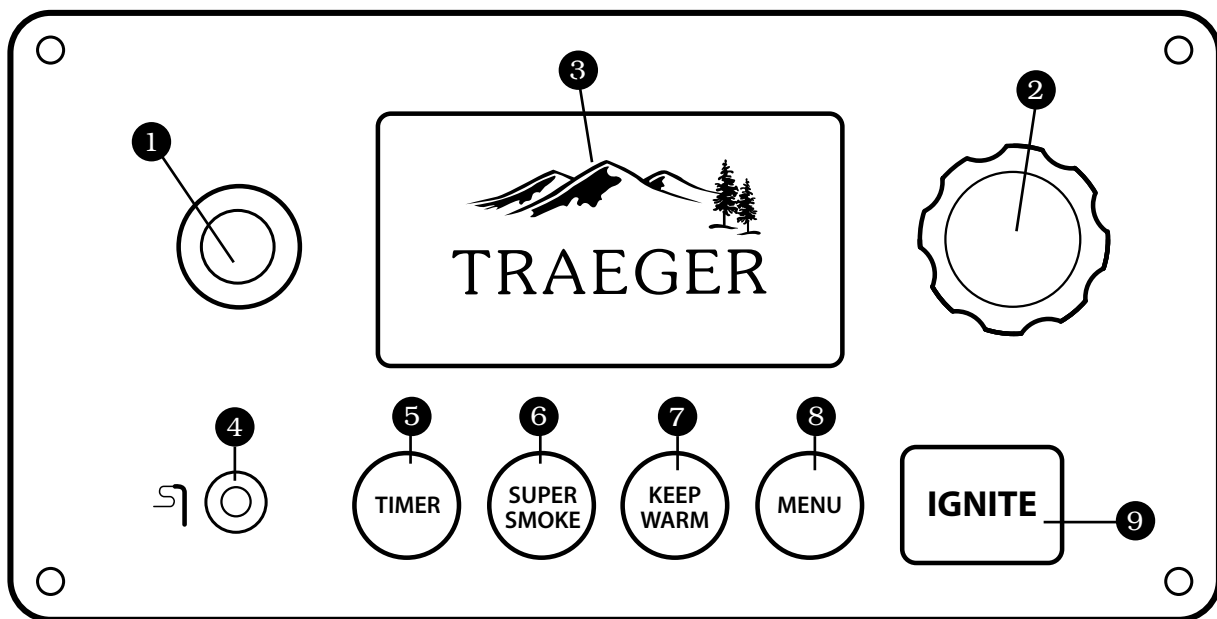
* Größe der Grillfläche ist abhängig vom Modell

LERNEN SIE IHREN GRILL KENNEN

(Fortsetzung)

DER WIFIRE® CONTROLLER

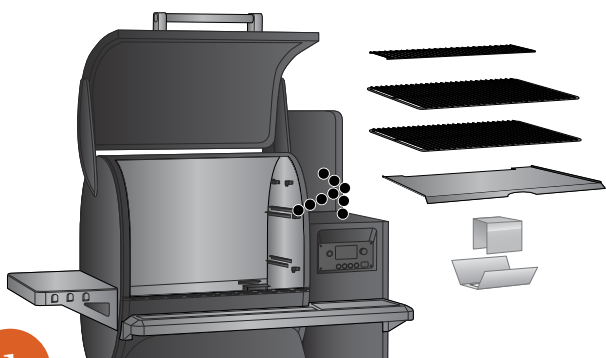
Ihr Traeger Timberline Pellet Grill ist mit einem WLAN-fähigen Controller ausgestattet. Bevor Sie Ihren Grill in Betrieb nehmen, sollten Sie sich mit der Bedienung und den unterschiedlichen Einstellungen vertraut machen.



- 1 STANDBY KNOPF**
Nachdem der Netzschalter auf ON/EIN (I) gestellt wurde, können Sie mit diesem Knopf den Controller ein- oder ausschalten.
- 2 DREHREGLER**
Drehen Sie diesen Schalter nach rechts oder links, um sich entsprechend auf- oder abwärts durch das Menü im Display zu bewegen. Drücken Sie den Drehregler um Ihre Auswahl zu bestätigen.
- 3 DISPLAY/BILDSCHIRM**
Hier wird die aktuelle Temperatur, der Fortschritt des ausgewählten Programms, die verbleibende Garzeit etc. angezeigt.
- 4 TEMPERATURFÜHLER-ANSCHLUSS**
Hier wird der Temperaturfühler eingesteckt, mit dem die Kerntemperatur überwacht werden kann.
- 5 TIMER**
Der TIMER dient nur der Bedienerfreundlichkeit, er hat keinerlei Einfluss auf das Grill-Programm. Sollten Sie beispielsweise das Fleisch in 15 Minuten bestreichen wollen, stellen Sie den TIMER ein. Ein Signalton wird nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönen.
- 6 SUPER SMOKE**
Bei einer eingestellten Temperatur zwischen 75° und 105°C können Sie jederzeit den SUPER SMOKE einschalten, um das Raucharoma zusätzlich zu intensivieren.
- 7 KEEP WARM**
Diese Funktion sorgt dafür, dass der Grill kontinuierlich eine Temperatur von 75°C hält, um Ihr Grillgut warm zu halten ohne es zu übergaren.
- 8 MENU**
Mit der MENU-Taste erhalten Sie Zugriff auf die Rezept-Datenbank, können die Temperaturfühler einstellen, den Grill mit dem WLAN oder Ihrem Smartphone verbinden und die Einstellungen des Grills verändern.
- 9 IGNITE**
Drücken Sie IGNITE um das Start- und Vorheizprogramm zu starten.

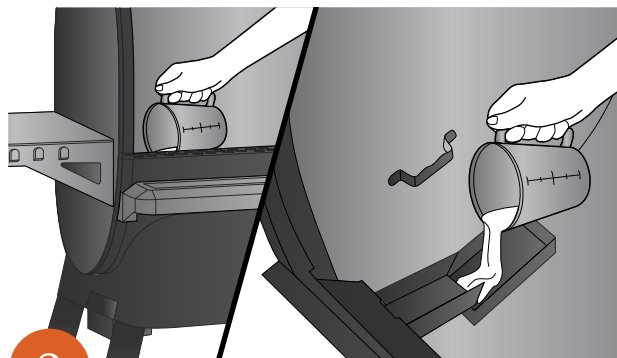
VORBEREITUNG DES FETT-ABSCHIEDERS

Bevor Sie Ihre fantastischen Mahlzeiten zubereiten können, muss erst einmal der integrierte Fettablauf vorbereitet werden. Das Fettablaufblech in Ihrem Traeger Timberline Grill dient außerdem als Barriere, um den kalten Rauch über die Hitzeleitbleche abzuleiten. Führen Sie dafür bitte die folgenden, einfachen Schritte aus:



1

Entfernen Sie alle Grillroste, das Fettablaufblech und die beiden Hitzeleitbleche.



2

Entfernen Sie die schwarze Abdeckung im Fettabscheider. Geben Sie etwa 1 Becher (ca. 240 ml) Wasser (es kann hierfür auch Rapsöl verwendet werden) in den Fettabscheider. Setzen Sie die schwarze Abdeckung wieder auf.

3

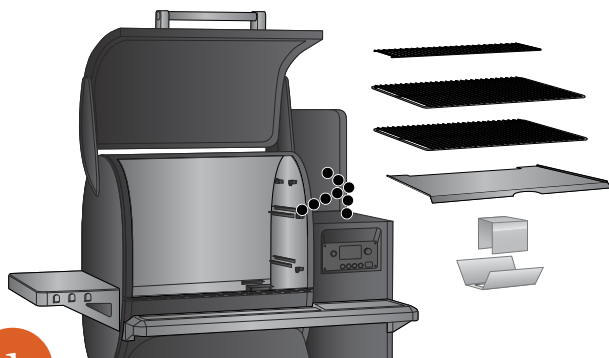
Bereiten Sie jetzt die Förderschnecke vor, solange sich die Grillroste, das Fettablaufblech und die Hitzeleitbleche nicht im Grill befinden. Bevor Sie mit dem Traegergrill starten, befolgen Sie die Anweisungen aus dem Kapitel „Einbrennen des Grills“ auf Seite 12.

HINWEIS: Während der Benutzung des Grills wird das Wasser im Fettabscheider nach und nach durch das reintrofende Fett ersetzt. Sollte Rauch aus dem unteren Bereich des Grills entweichen, füllen Sie das verdampfte Wasser (bzw. Rapsöl) im Fettabscheider wieder auf.

EINBRENNEN DES GRILLS

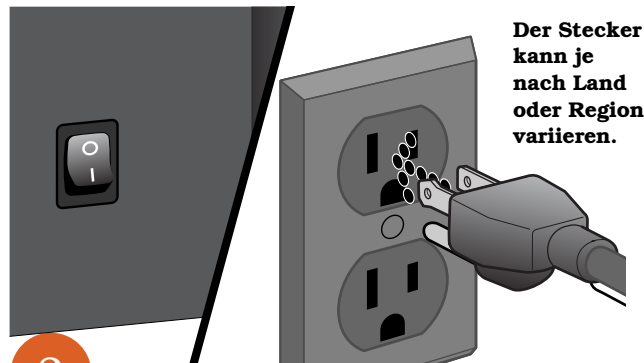
Dieser Schritt muss nur einmalig, vor der ersten Verwendung des Grills, ausgeführt werden.

Ihr Timberline Pellet Grill hat eine Initialisierungsfunktion für die Förderschnecke, mit der der Grill für die Benutzung vorbereitet wird. Beim ersten Starten des Grills werden Sie am Display dazu aufgefordert, die Initialisierung durchzuführen.



1

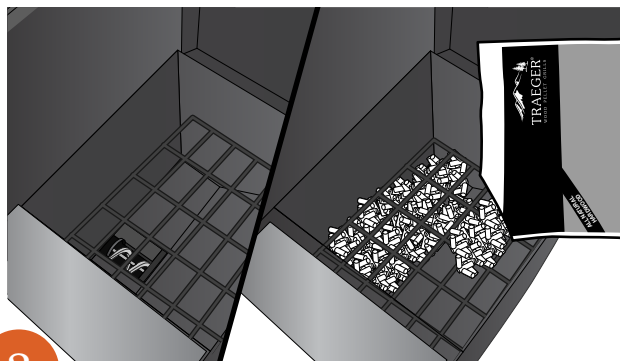
Entfernen Sie alle Grillroste, das Fettablaufblech und die Hitzeleitbleche.



Der Stecker kann je nach Land oder Region variieren.

2

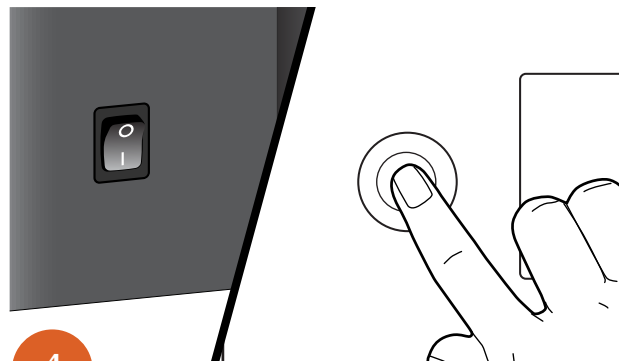
Vergewissern Sie sich, dass sich der Netzschalter in der „OFF“ (O) Position befindet und verbinden Sie dann den Stecker Ihres Grills mit einer geeigneten, geerdeten Steckdose.



3

Stellen Sie sicher, dass sich in der Förderschnecke keine Fremdobjekte befinden, bevor Sie Pellets in die Pelletkammer füllen.

WARNUNG! Es wird die Verwendung der original Traeger Hartholzpellets empfohlen, da diese speziell für die Verwendung in Traeger Pellet Grills hergestellt werden. Benutzen Sie auf gar keinen Fall Heizungspellets fürs Grillen.

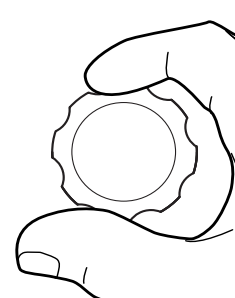
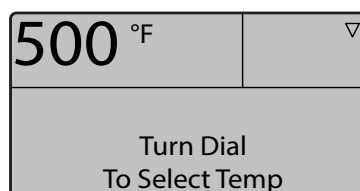
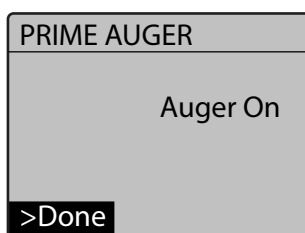
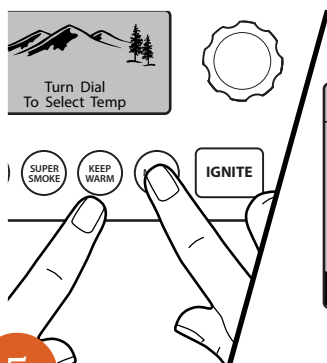
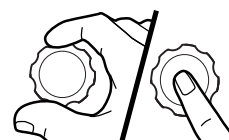


4

Starten Sie den Grill: Bringen Sie den Netzschalter an der Rückseite des Grills in die Stellungen ON/EIN (I). Um den Controller zu aktivieren, drücken Sie den nun leuchtenden Standby Knopf an der Vorderseite des Bedienpanels. Nach wenigen Sekunden wird das Startmenü auf dem Display erscheinen.

HINWEIS: Die Erinnerung zum Einbrennen des Grills wird einige Male auf dem Display erscheinen, wenn Sie den Grill einschalten. Es ist jedoch nur vor der ersten Benutzung notwendig, den Grill einzubrennen.

Hinweis: Wann immer Sie in der Anleitung gebeten werden eine Menüoption auszuwählen, drehen Sie bitte den Drehregler bis die gewünschte Option ausgewählt ist und drücken Sie dann den Drehregler, um Ihre Auswahl zu bestätigen.

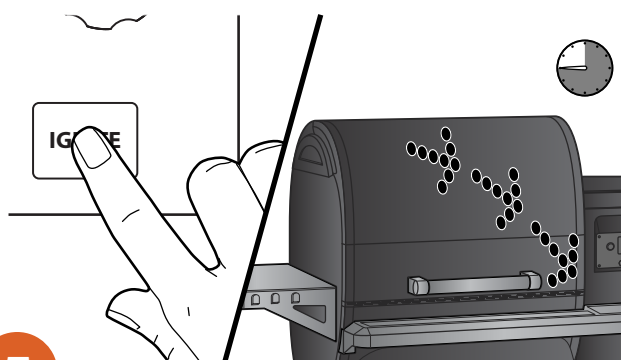


5

Halten Sie zuerst den MENU Knopf gedrückt, während dessen drücken Sie den KEEP WARM Knopf einmal, damit das PRIME AUGER MENU (Initialisierung der Förderschnecke) erscheint. Nun werden die Pellets durch die Förderschnecke von der Pelletkammer in die Brennkammer befördert. Abhängig vom Modell Ihres Grills kann dieser Vorgang ein paar Minuten dauern. Sobald die ersten Pellets in die Brennkammer fallen, wählen Sie die Option BACK aus, um die Förderschnecke anzuhalten. Um Ihren Grill einzubrennen wird nur eine kleine Menge Hartholzpellets in der Brennkammer benötigt.

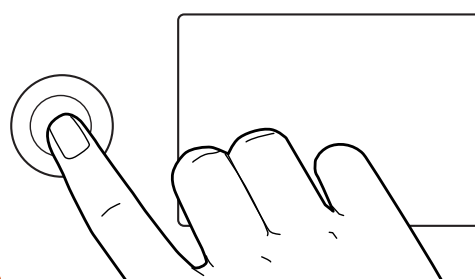
6

Im Startmenü auf dem Displays wird der Hinweis „TURN DIAL TO SELECT TEMP“ erscheinen. Drehen Sie den Drehregler bis im Display 260°C steht. Drücken Sie den Drehregler um Ihre Auswahl zu bestätigen. Setzen Sie nun die Hitzeleitbleche, das Fettablaufblech und Grillroste wieder ein.



7

Drücken Sie IGNITE und Ihr Grill wird augenblicklich mit dem automatischen Start- und Vorheizprogramm beginnen. Schließen Sie den Deckel und lassen Sie den Grill für 45 Minuten heizen.



8

Um den Grill auszuschalten, halten Sie den STANDBY Knopf für drei Sekunden gedrückt, nun beginnt der Grill mit dem 10-minütigen Shutdown-Zyklus. Jetzt ist der Grill für die Verwendung vorbereitet!

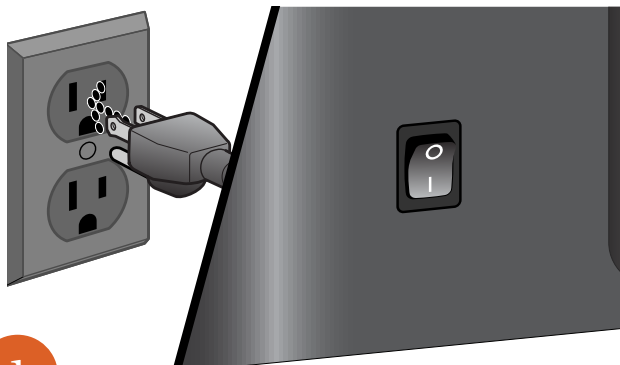
HINWEIS: Nach dem Betrieb bei hohen Temperaturen muss der Traeger Pellet Grill zunächst für ca. 10 Minuten auf eine mittlere Temperatur (ca. 130 Grad) eingestellt werden, bevor der Shutdown-Zyklus gestartet wird. Andernfalls besteht die Gefahr, dass die Flammen auf die Pellets in der Förderschnecke übergreifen.

BENUTZUNG DES GRILLS

Bei jedem Neustart Ihres Grills müssen Sie die folgenden zwei Schritte ausführen.

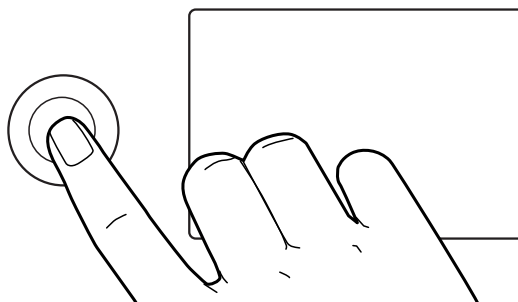
Hinweis: Wenn der Grill nicht verwendet wird, sollten Sie ihn von der Stromzufuhr entfernen. Anderenfalls sollten Sie den Hauptschalter in die Position off (O) bringen.

Der Stecker kann je nach Land oder Region variieren.



1

Verbinden Sie den Stecker Ihres Grills mit einer geeigneten, geerdeten Steckdose und schalten Sie den Netzschalter auf ON/EIN (I).



2

Drücken Sie den STANDBY Knopf um Ihren Grill zu starten.

3

Wenn im Display des Grills das Startmenü angezeigt wird, wählen Sie eine dieser vier Grilloptionen für Ihr Grillgut: Garen auf einer Temperatur, Verwendung eines voreingestellten Grill-Zyklus, Programmierung eines eigenen Grill-Zyklus oder Garen mit dem Temperaturfühler. Jede einzelne dieser Methoden wird in den folgenden Kapiteln „Garmethode wählen“ ausführlich erläutert.

HINWEISE:

- Die Traeger App für Smartphones erleichtert die Bedienung des Controllers. Für weitere Informationen über das Downloaden und die Verwendung der App, lesen Sie bitte die „Traeger App Schnellstart-Anleitung“.
- Unabhängig davon, für welche Grillmethode Sie sich entscheiden, sobald Sie einmal den IGNITE Knopf drücken, wird der Timberline Grill mit dem Vorheiz-Zyklus beginnen und mit dem 10-minütigen Shutdown-Zyklus enden. Wenn Sie ein eigenes Programm als Garmethode verwenden, werden der Vorheiz- und der Shutdown-Zyklus automatisch Ihrer Programmierung hinzugefügt.
- Wir empfehlen die regelmäßige Reinigung des Fettablaufbleches, des integrierten Fettablaufs und der Fettauffangschale, um das Risiko von Fettbränden zu reduzieren. Für weitere Informationen lesen Sie bitte das Kapitel „Wartung und Pflege“.

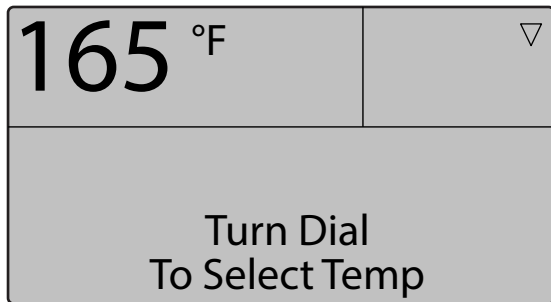
WARNUNG!

- Halten Sie bitte während des Betriebs einen Mindestabstand von 30 cm zwischen dem Grill und brennbaren Stoffen ein.
- Es wird die Verwendung der original Traeger Hartholzpellets empfohlen, da diese speziell für die Verwendung in Traeger Pellet Grills hergestellt werden. Benutzen Sie auf gar keinen Fall Heizungspellets fürs Grillen.

GARMETHODE WÄHLEN

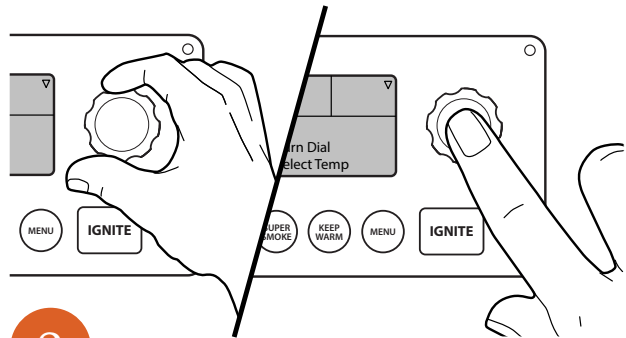
GAREN AUF EINER TEMPERATUR

Verwenden Sie diese Methode für einfache Rezepte, die nur eine einzige Gartemperatur benötigen.



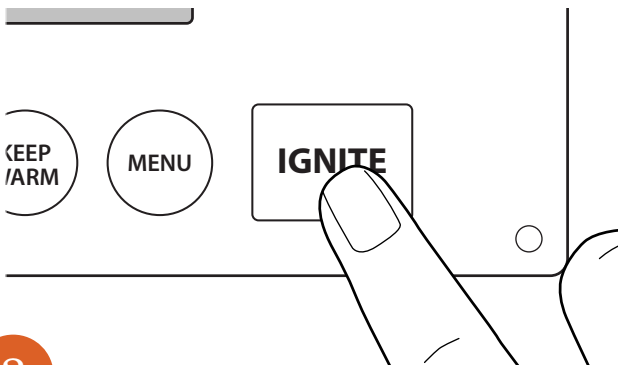
1

Nachdem Sie den STANDBY Knopf gedrückt haben, wird im Display der Hinweis „TURN DIAL TO SELECT TEMP“ erscheinen. Die gewünschte Gartemperatur kann nun direkt eingestellt werden.



2

Um eine Temperatur auszuwählen, drehen Sie den Drehregler nach links oder rechts. Wenn die gewünschte Temperatur im Display angezeigt wird, drücken Sie den Drehregler um Ihre Auswahl zu bestätigen.



3

Drücken Sie IGNITE und Ihr Grill wird augenblicklich mit dem automatischen Start und dem Vorheizprogramm beginnen.

HINWEIS: Der Deckel der Grillkammer muss geschlossen werden, bevor das Vorheizprogramm beginnt.



4

Wenn das Vorheizprogramm abgeschlossen ist und der Grill die gewünschte Temperatur erreicht hat, legen Sie Ihr Grillgut in den Grill und schließen den Deckel.

HINWEISE:

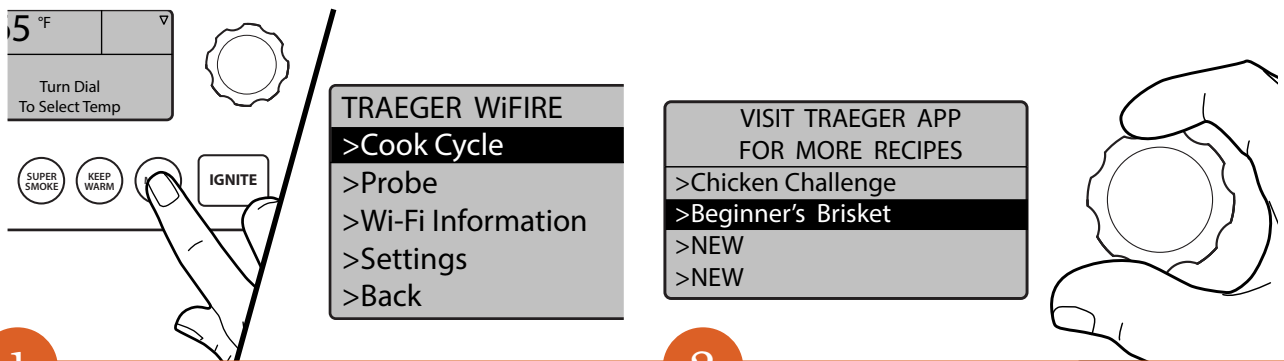
- Es wird empfohlen, ist jedoch nicht absolut notwendig, das Vorheizen abzuwarten, bevor Sie Ihr Grillgut in den Grill legen.
- Es ist nicht notwendig den Deckel des Grills beim Startvorgang geöffnet zu lassen. Jedoch ist es notwendig, dass der Deckel geschlossen wird, sobald der Vorheiz-Zyklus beginnt, damit der Grill die eingestellte Temperatur erreichen kann.

GARMETHODE WÄHLEN (Fortsetzung)

VERWENDUNG EINES VOREINGESTELLTEN GRILL-ZYKLUS

Es sind bereits zwei unserer beliebtesten Grill-Zyklen auf Ihrem Timberline Pellet Grill voreingestellt, das „Beginner's Brisket“ und „Chicken Challenge“.

Sobald Ihr Grill mit dem Internet verbunden ist, können Sie mit Ihrer Traeger App hunderte weiterer Rezepte entdecken und direkt auf Ihren Grill laden.

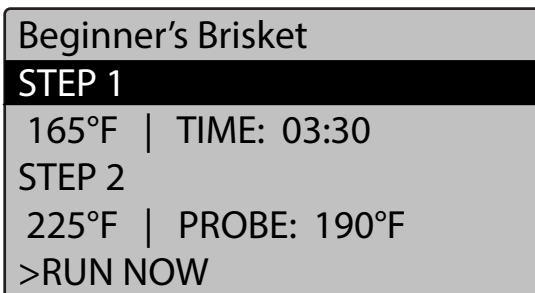


1

Wenn im Display das Startmenü angezeigt wird, drücken Sie den Knopf MENU. Wählen Sie von den angezeigten Menüoptionen nun COOK CYCLE aus.

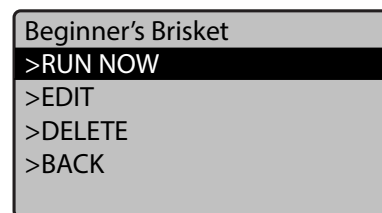
2

Wählen und bestätigen Sie einen der voreingestellten Grill-Zyklen.



3

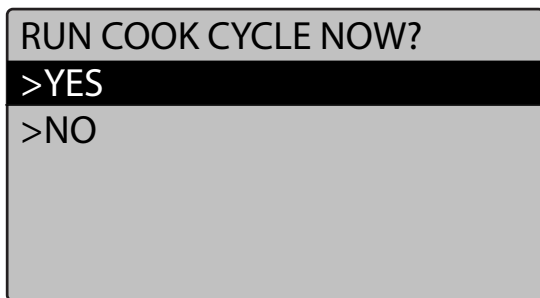
Nachdem Sie einen Grill-Zyklus ausgewählt haben, werden die einzelnen Schritte und die Optionen RUN NOW, EDIT, DELETE sowie BACK (zum vorherigen Menü zurückkehren) angezeigt.



4

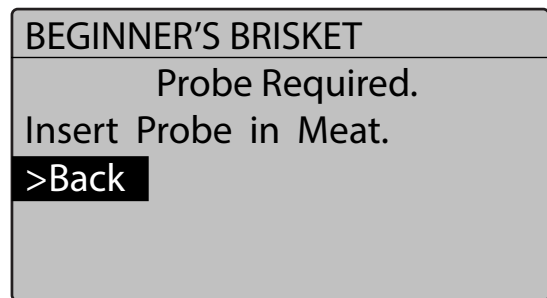
Falls Sie den voreingestellten Grill-Zyklus, wie in den einzelnen Schritten angezeigt, ausführen möchten, bestätigen Sie die Option RUN NOW. **HINWEIS:** Um einzelne Schritte zu verändern oder hinzuzufügen, folgen Sie den Anweisungen aus dem Kapitel „Programmierung eines eigenen Grill-Zyklus“.

TIPP: Sollten Sie während der Einstellung eines Grill-Zyklus Ihre Meinung ändern, drücken Sie einfach so oft den MENU Knopf bis Sie erneut im Startmenü sind und beginnen Sie einfach von vorne.



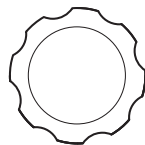
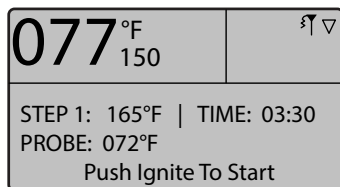
5

Bestätigen Sie die Frage ob Sie das Grillprogramm starten möchten (RUN COOK CYCLE NOW?) indem Sie YES auswählen und bestätigen.



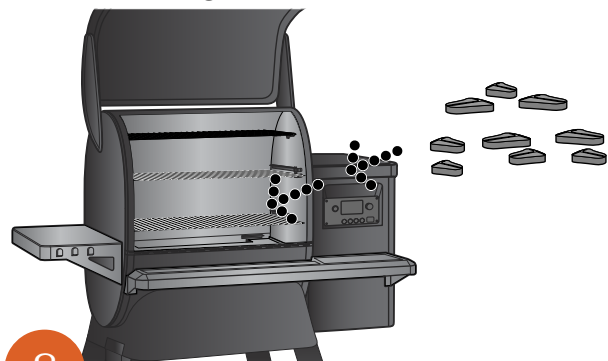
6

Wenn für das ausgewählte Programm der Temperaturfühler benötigt wird, dann werden Sie aufgefordert, diesen ins Grillgut einzustecken. Sie hören ein Signalton, der bestätigt, dass der Temperaturfühler korrekt mit dem Controller verbunden ist. Bestätigen Sie die Frage ob Sie das Grillprogramm starten möchten indem Sie YES auswählen und bestätigen.



7

Im Display wird nun der erste Schritt des gewählten Grill-Zyklus angezeigt. Drücken Sie den Knopf IGNITE um das Programm zu starten.



8

Der automatische Start und das Vorheizprogramm beginnen. Nachdem das Vorheizprogramm abgeschlossen ist, legen Sie das Grillgut in den Grill und schließen den Deckel.

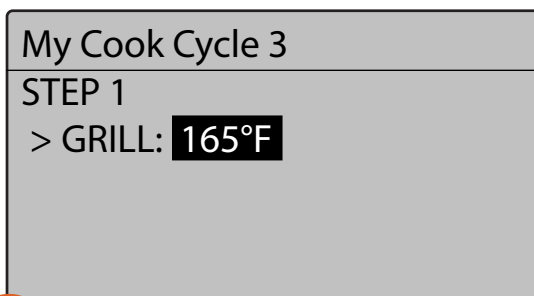
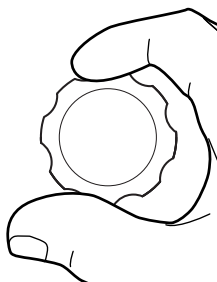
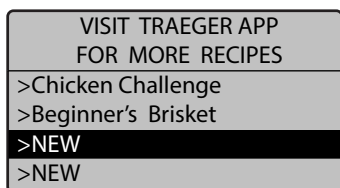
HINWEISE:

- Sollte der Temperaturfühler nicht korrekt eingesteckt sein, so ertönen drei laute Signaltöne.
- Es wird empfohlen, ist jedoch nicht absolut notwendig, das Vorheizen abzuwarten, bevor Sie Ihr Grillgut in den Grill legen.
- Es ist nicht notwendig den Deckel des Grills beim Startvorgang geöffnet zu lassen. Jedoch ist es notwendig, dass der Deckel geschlossen wird, sobald der Vorheiz-Zyklus beginnt, damit der Grill die eingestellte Temperatur erreichen kann.

GARMETHODE WÄHLEN (Fortsetzung)

PROGRAMMIERUNG EINES BENUTZERDEFINIERTEN GRILL-ZYKLUS

Verwenden Sie diese Methode um eigene Grillprogramme zu speichern oder um bereits bestehende Programme nach Belieben zu verändern.



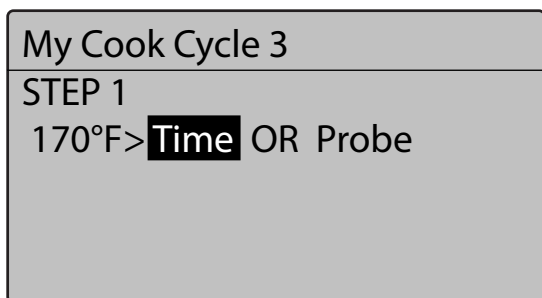
1

Im COOK CYCLE MENU wählen Sie die Option NEW aus. Daraufhin wird das Menü mit den einzelnen Schritten angezeigt.

2

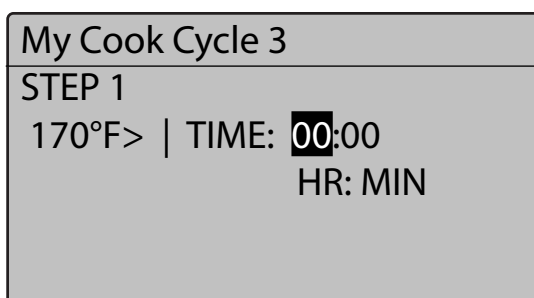
Im ersten Schritt werden Sie aufgefordert eine Grilltemperatur (Standardtemperatur ist 75°C) einzugeben. Drehen Sie dafür den Drehregler nach links oder rechts bis die gewünschte Temperatur angezeigt wird. Im Anschluss drücken Sie den Drehregler, um die ausgewählte Temperatur zu bestätigen.

HINWEIS: Grillprogramme beinhalten mindestens einen und höchstens vier Schritte.



3

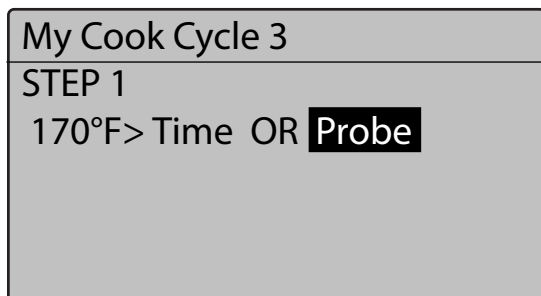
Nachdem Sie eine Temperatur ausgewählt haben, werden Sie aufgefordert zwischen TIME (Gar Dauer) oder PROBE (Innentemperatur des Fleisches) auszuwählen.



4

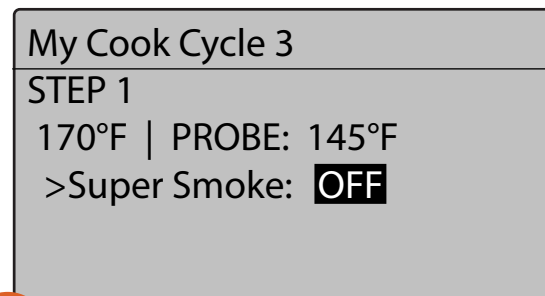
Für Rezepte, die eine bestimmte Temperatur für einen bestimmten Zeitraum halten sollen, wählen Sie TIME. Mit dem Drehregler können Sie die Stunden und Minuten einstellen und anschließend bestätigen.

BEMERKUNG: Um eine Option auszuwählen, drehen Sie den Drehregler nach links oder rechts und drücken Sie ihn, um Ihre Auswahl zu bestätigen. So gelangen Sie auch automatisch in den nächsten Menüpunkt.



5

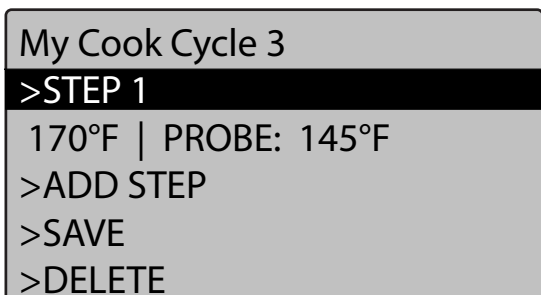
Sollte Ihr Rezept vorsehen, das Grillgut bis zu einer bestimmten Kerntemperatur zu garen, wählen Sie PROBE. Verwenden Sie den Drehregler um die gewünschte Temperatur einzustellen und auszuwählen.



6

Im Display wird nun die Option SUPER SMOKE zum Grillprogramm hinzufügen angezeigt. Um SUPER SMOKE zu programmieren, wählen und bestätigen Sie mit dem Drehregler ON für SUPER SMOKE oder OFF für keinen SUPER SMOKE.

HINWEIS: SUPER SMOKE kann nur bei Grilltemperaturen zwischen 75 und 105°C verwendet werden.



7

Nun befinden Sie sich wieder im Menü, welches die einzelnen Grillschritte anzeigt. Sie können nun einen weiteren Schritt hinzufügen (ADD STEP), Ihr Grillprogramm speichern so wie es ist (SAVE), das Programm löschen (DELETE) oder zum COOK CYCLE MENU zurückkehren (bereits eingegebene Grillschritte werden automatisch gespeichert).

8

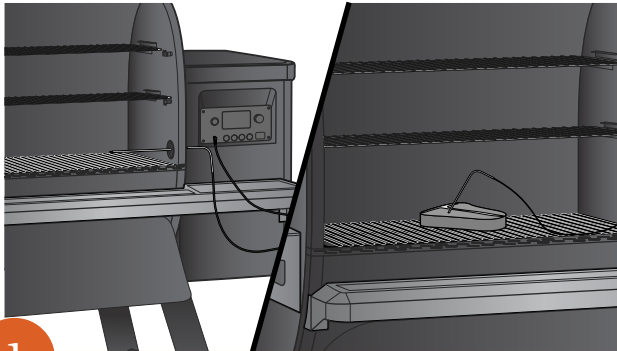
Nachdem Sie alle gewünschten Schritte eingegeben haben, wählen und bestätigen Sie die Option SAVE. Sie werden nun gefragt, ob Sie das ausgewählte Programm starten möchten (RUN COOK CYCLE NOW). Wählen Sie die Option YES, kommen Sie zurück ins Startmenü und werden aufgefordert den IGNITE Knopf zu drücken, um das Grillprogramm zu starten. Sollten Sie die Option NO auswählen, dann kommen Sie zurück ins COOK CYCLE MENU.

HINWEIS: Es sind vier freie Speicherplätze für Ihre eigenen Rezepte im Grill vorgesehen. Wenn Sie bereits 4 Rezepte gespeichert haben und ein neues Rezept erfassen möchten, ist es notwendig, dass Sie zuerst ein anderes Rezept löschen.

GARMETHODE WÄHLEN (Fortsetzung)

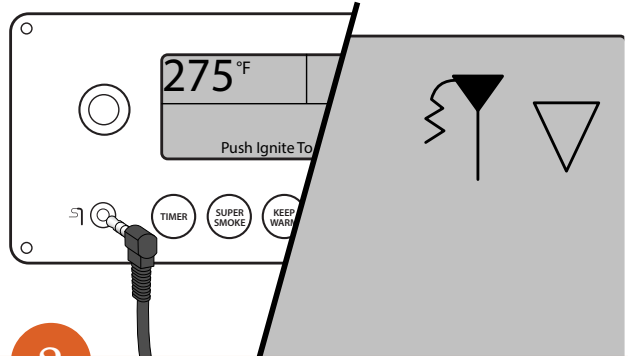
GAREN MIT TEMPERATURFÜHLER

Verwenden Sie diese Methode, wenn in Ihrem Rezept das Erreichen einer bestimmten Kerntemperatur vorgesehen ist.



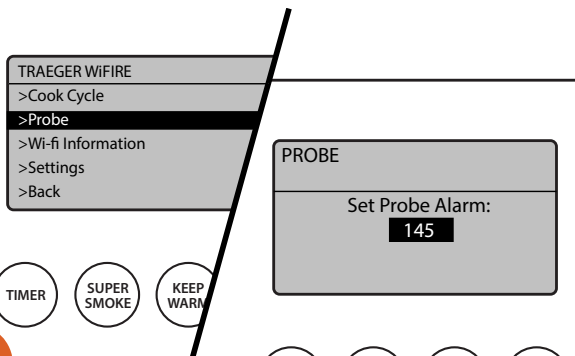
1

Starten Sie Ihren Grill und geben Sie das Grillgut in die Garkammer. Fädeln Sie den Temperaturfühler durch die Silikon-Durchführung seitlich neben dem Controller und stechen Sie den Temperaturfühler ins Grillgut. Vergewissern Sie sich, dass der Fühler weder im Fett steckt, noch den Knochen berührt, sondern in etwa mittig im dicksten Teil des Grillguts steckt.



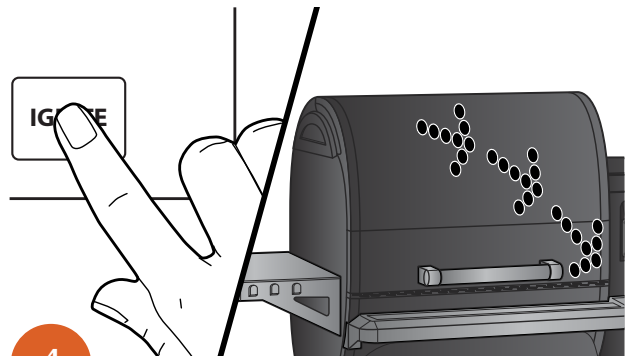
2

Wählen Sie eine Grilltemperatur, verbinden Sie dann den Stecker des Temperaturfühlers mit der Anschlussbuchse am Controller. Der Grill wird den Temperaturfühler erkennen und auf dem Bildschirm wird das Symbol für Temperaturfühler in der oberen rechten Ecke des Bildschirms aufleuchten.



3

Drücken Sie den Knopf MENU und wählen Sie die Option PROBE. Nun werden Sie aufgefordert einen Alarm für eine bestimmte Kerntemperatur einzustellen. Wählen Sie die Option SET ALARM und wählen Sie im PROBE Menü die gewünschte Kerntemperatur für Ihr Grillgut aus.



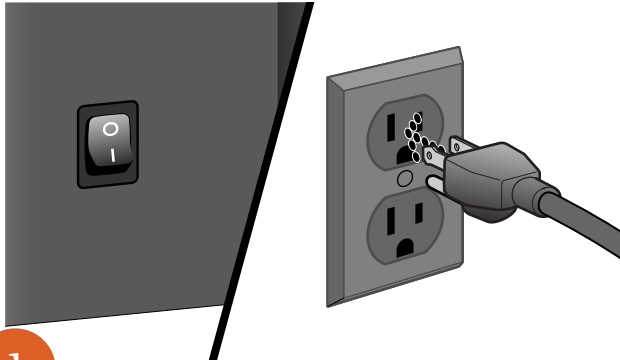
4

Nachdem der Alarm für den Temperaturfühler eingestellt ist, wird im Display wieder das Startmenü angezeigt. Drücken Sie den Schalter IGNITE und im Display wird nun die vorgesehene Kerntemperatur, die tatsächliche Temperatur des Fühlers und ebenfalls der Status („igniting . . .“) angezeigt. Schließen Sie den Deckel der Grillkammer. Sobald das Grillgut die gewünschte Kerntemperatur erreicht hat ertönt ein Signalton.

PELLET-SORTE WECHSELN

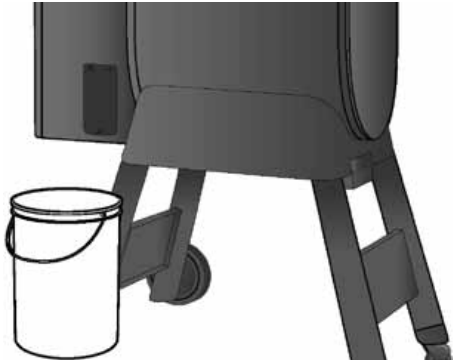
Ihr Traeger Grill ist mit einem Entleerungssystem ausgestattet. Mit der Pelletkammer-Entleerung wechseln Sie ganz einfach und sauber die Pellet-Sorte.

Der Stecker kann je nach Land oder Region variieren.



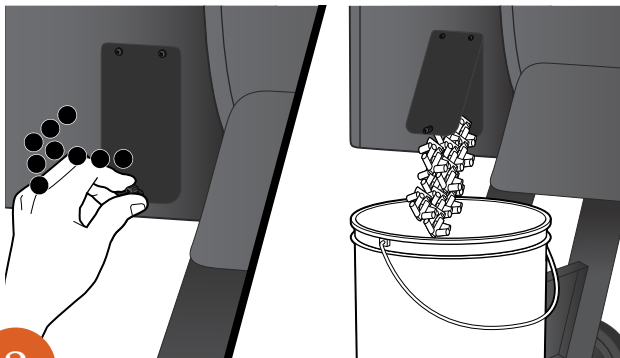
1

Stellen Sie den Schalter auf die „OFF“ (O) 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.

HINWEIS: Die in der Förderschnecke verbleibenden Pellets müssen nicht entfernt werden, da diese beim nächsten Vorheizzyklus aufgebraucht werden.



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.

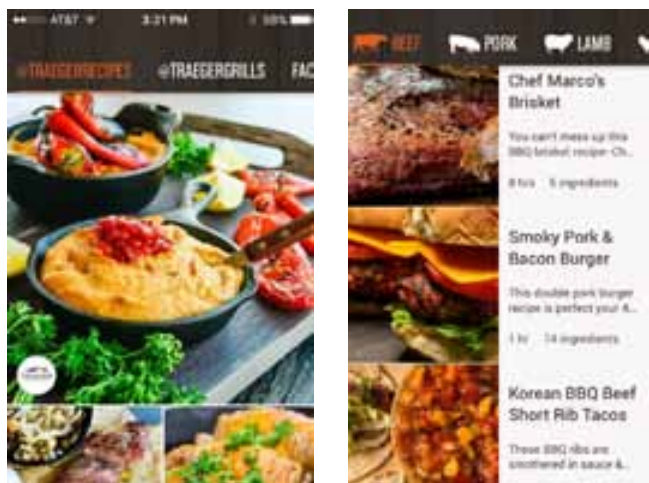
TIMBERLINE FUNKTIONEN UND AUSSTATTUNG

TRAEGER APP

Mit der Traeger App können Sie Ihren Timberline Pellet Grill wie mit einer Fernbedienung bedienen. Um die Traeger App zu benutzen, verbinden Sie den Grill mit Ihrem Heimnetzwerk. Lesen Sie hierzu die „Traeger App Schnellstart-Anleitung“ aus Ihrem Anleitungspaket.

Um Ihren Timberline Grill mit dem Internet zu verbinden, benötigen Sie ein WLAN-Netz und ein Smartphone oder Tablet mit iOS (8.2 oder neuer) oder Android (4.4 oder neuer). Sollten Sie die Reichweite Ihres Heimnetzwerks verlassen, benötigen Sie für Ihr Gerät mobile Daten.

Die Träger App ist ein einfacher Weg um benutzerdefinierte Grill-Zyklen und neue Rezepte zu suchen und diese in Ihren Timberline Grill herunterzuladen.



TIMERFUNKTION

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

Timerfunktion einstellen:

- Halten Sie den Knopf TIMER für 3 Sekunden gedrückt.
- Wählen und bestätigen Sie die Anzahl der Stunden, danach wird Ihnen automatisch die Einstellung der Minuten angezeigt.
- Wählen und bestätigen Sie die Anzahl der Minuten.



Nachdem Sie die Anzahl der Minuten bestätigt haben, ist die Timerfunktion aktiv und im Display wird wieder das Startmenü angezeigt.

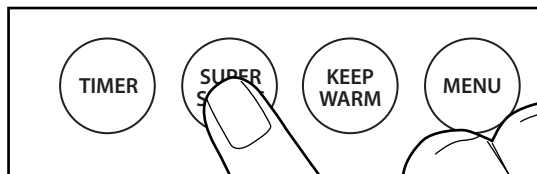
Timerfunktion beenden:

- Halten Sie den Knopf TIMER für 3 Sekunden gedrückt.
- Sie können nun zwischen EDIT (ändern), CANCEL (abbrechen) oder BACK (zum Menü zurückkehren) wählen.

SUPER-SMOKE MODUS

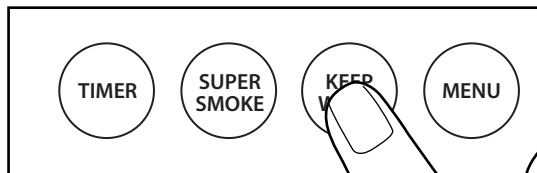
Der Super-Smoke Modus erlaubt es Ihnen, jederzeit das Raucharoma zusätzlich zu intensivieren. Hierfür drücken Sie einfach SUPER SMOKE am Bedienpanel, um den Super-Smoke Modus zu aktivieren. Drücken Sie SUPER SMOKE erneut, um den Super-Smoke Modus zu beenden.

HINWEIS: Dieser Modus ist nur verfügbar solange der Grill eine Temperatur zwischen 75° und 105°C hat.



WARMHALTEMODUS

Der Warmhaltemodus kann jederzeit verwendet werden um den Grill-Zyklus zu pausieren. Hierfür drücken Sie einfach KEEP WARM, um den Warmhaltemodus zu aktivieren. Drücken Sie KEEP WARM erneut, um mit dem Grill-Zyklus fortzufahren. Der Warmhaltemodus lässt den Grill eine konstante Temperatur von 75°C halten.



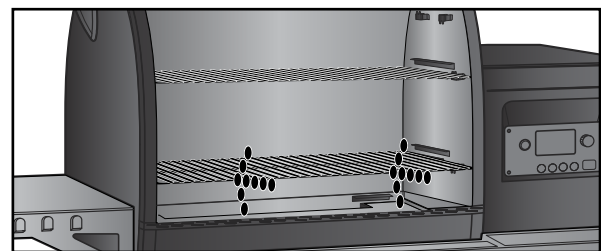
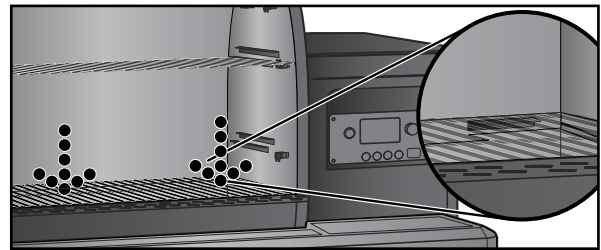
VARIABLER, UNTERER GRILLROST

Der untere Grillrost kann in zwei verschiedenen Ebenen eingesetzt werden:

In der Braten-Position oder in der Räucher-Position.

In der **Braten-Position** wird der Grillrost in der untersten Ebene in der Grillkammer platziert. Der hintere Teil des Grillrosts liegt auf der niedrigsten Halterung in der Grillkammer und der vordere Teil liegt auf der vorderen Kante des Grills auf. Hier befindet sich Ihr Grillgut so nah wie möglich an der Hitzequelle unter der Fettablaufwanne. So haben Sie eine besonders intensive Hitze für das perfekte Branding.

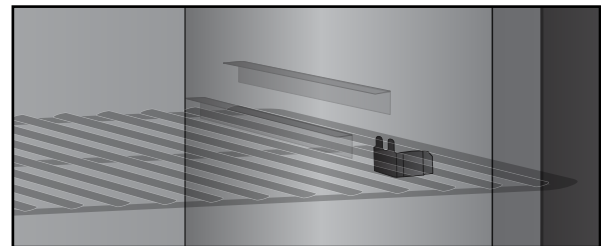
In der **Räucher-Position** liegt der Grillrost auf den etwas höher gelegenen Einschüben und wird bis an die Rückseite des Grills eingeschoben. Auf dieser Ebene wird Ihr Grillgut mit indirekter Konvektionshitze gegart – für eine perfekte Kruste und ein durchdringendes Raucharoma.



GRILLROST-AUSZUG MIT ARRETIERUNG

Auf der vorderen Seite der Einschübe, für das untere und das mittlere Grillrost, befinden sich jeweils eine Arretierung für die zusätzliche Stabilität der Grillroste. Ziehen Sie das Grillrost einfach nach vorne, bis es in der Arretierung einrastet. Jetzt können Sie einfach Ihre Burger wenden oder Ihr Fleisch mit Soße bestreichen ohne Angst zu haben, dass die Grillroste nach vorne wegkippen.

HINWEIS: Diese Arretierungen sind ausschließlich am unteren und mittleren Einschub zu benutzen. Der obere Grillrost kann nicht vorgezogen und arretiert werden.



SCHNEIDEBRETT

Für zusätzlichen Komfort ist der Timberline Pellet Grill mit einem magnetischen Schneidebrett aus Bambus ausgestattet. Legen Sie Ihr Brett einfach oben auf die Pelletkammer und der Magnet im Boden des Schneidebretts sorgt dafür, dass das Brett nicht verrutscht. Für die korrekte Pflege und Wartung vom Schneidebrett lesen Sie den Abschnitt „Wartung und Pfleges“ auf Seite 25.

WICHTIG: Bewahren Sie Ihr Schneidebrett nicht draußen auf und schützen Sie es vor längerer Sonneneinstrahlung und hohen Temperaturen. Sonnenlicht und Hitze könnten eine Verformung des Schneidebretts verursachen.

WICHTIG: In Übereinstimmung mit den Richtlinien für medizinische Geräte wird, wie für die meisten Produkte die Magnete beinhalten, empfohlen, einen Mindestabstand von 30 cm zwischen dem magnetischen Schneidebrett und Herzschrittmachern oder Defibrillatoren zu wahren!

GRILL COVER

Schützen Sie Ihren Timberline Pellet Grill mit einer hochwertigen Traeger Allwetter-Abdeckhaube mit Logo-Aufdruck um den Umwelteinflüssen zu trotzen. Bezugsquellen für dieses haltbare Cover finden Sie unter www.traegergrills.de.

BENUTZERTIPPS

1. Sie können während des Grillens die Temperatureinstellung jederzeit ändern. Zum Wechseln zwischen Fahrenheit und Celsius gehen Sie wie folgt vor:
 - a. Drücken Sie MENU.
 - b. Wählen Sie SETTINGS aus.
 - c. Wählen Sie TEMPERATURE UNITS aus.
 - d. Wählen Sie FAHRENHEIT (°F) oder CELSIUS (°C) aus.
 - e. Wählen Sie BACK aus.Nun wird die Temperatur im gewünschten Format angezeigt.
2. **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.
3. Traeger Grills wurden entworfen um bei geschlossenem Deckel zu grillen. Sollten Sie bei geöffnetem Deckel grillen wird die Garzeit erheblich verlängert.
4. **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 grillen, lassen Sie den Grill vollständig auskühlen und starten Sie erneut wie in der Anleitung auf Seite 21 (Pellet-Sorte wechseln) beschrieben.
5. **ACHTUNG!** Stellen Sie sicher, dass das Hitzeleitblech korrekt in den Halterungen angebracht ist. Sollte es nicht korrekt positioniert sein, könnten direkte Hitze und Flammen aus der Brennkammer einen Fettbrand im Grill entfachen.
 - 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 die Kerntemperatur vom Fleisch die notwendige Temperatur erreicht hat.
 - Die KEEP WARM Funktion eignet sich nicht zum Garen von Speisen, sondern lediglich zum Warm halten.
6. **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 übermäßig an Pellets befinden könnte.

GEFAHR! Stellen Sie den Netzschalter auf die „OFF“ (O) 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 Grillroste, das Fettablaufblech und das Hitzeleitblech.

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 26.)

Bevor Sie die Grillroste, das Fettablaufblech und das Hitzeleitblech wieder einsetzen, stellen Sie die Stromzufuhr mit einer entsprechenden geerdeten Steckdose wieder her. Schalten Sie den Schalter auf „ON“ (I). 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.

Sollten Flammen aus der Brennkammer kommen, stellen Sie den Schalter auf die „OFF“ (O) Position. Lassen Sie den Grill auskühlen. Nun können Sie die Grillroste, das Fettablaufblech und das Hitzeleitblech wieder im Grill anbringen.

7. 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 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.

8. REINIGUNG DES FETTABSCHIEDERS

ACHTUNG! Reinigen Sie Ihren Grill gründlich und regelmäßig. Halten Sie das Fettablaufblech, den V-förmigen Fettabscheider und den Fettauflauf sowie wie Fettaufschale sauber, andernfalls erhöht sich die Wahrscheinlichkeit eines Fettbrands. (Lesen Sie hierzu WARTUNG UND PFLEGE auf Seite 25.)

In dem unwahrscheinlichen Fall eines Fettbrands während des Grillens stellen Sie den Schalter auf die „OFF“ (O) 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.

Versuchen Sie auf keinen Fall den Fettbrand mit Wasser zu löschen!

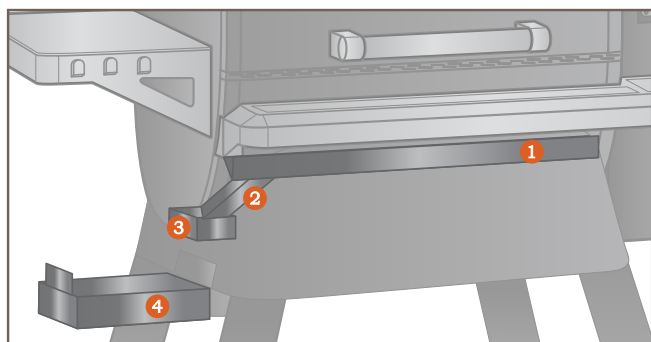
ACHTUNG! Seien Sie vorsichtig um Verbrennungen zu vermeiden. Sollte das Feuer nun immer noch nicht erloschen sein, entfernen Sie vorsichtig das Grillgut aus der Grillkammer und verschließen Sie danach den Deckel, bis das Feuer vollständig erloschen ist. Seien Sie weiterhin vorsichtig, um Verbrennungen zu vermeiden. Wenn der Grill vollständig ausgekühlt ist entfernen Sie alle inneren Grillkomponenten. Reinigen Sie gründlich alle Fettansammlungen aus dem Fettablaufsystem. Bringen Sie das Fettablaufblech und die Grillroste wieder korrekt im Grill an. Starten Sie nun erneut den Grill und nehmen den Grillvorgang wieder auf.

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.

Aus dem Grillgut heraustropfendes Fett fällt zunächst auf das Fettablaufblech und läuft dann in das integrierte Traeger Fettablaufsystem. Das Traeger Fettablaufsystem besteht aus folgenden Komponenten: (1) Fettablaufkanal, (2) Fettrinne, (3) interner Fettabscheider und (4) die



Fettauffangschale mit Aluschaleneinsatz (siehe unten).

Das Fett fließt vom Fettablaufblech in den Fettablaufkanal, dann über die Fettrinne in den Fettabscheider und letztendlich in die Fettauffangschale, wo es gesammelt wird. Fett kann sich an all diesen Stellen ablagern. Das Fettab-

laufsystem sollte daher spätestens nach jedem 8. Mal grillen überprüft werden, ob es Fettablagerungen gibt. Wenn sich Kreosot oder Fett abgelagert hat, sollten Sie es säubern, um das Brandrisiko zu reduzieren.

Reinigung von Fettablagerungen:

GEFAHR! Stellen Sie den Schalter auf die „OFF“ (O) 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 Grillhandschuhen.

Reinigen Sie in regelmäßigen Abständen das Fettablaufsystem, das Fett aus dem V-förmigen Fettablaufkanal und dem Fettabscheider. Wenn sich im V-förmigen Fettablaufkanal oder im Fettabscheider zu viel Fett ansammelt, könnte dies einen Fettbrand zur Folge haben. Wir empfehlen daher diese Ablagerung regelmäßig zu reinigen.

Entnehmen Sie die Grillroste und das Fettablaufblech. So erhalten Sie Zugang zum V-förmigen Fettablaufkanal und der Öffnung des Fettabscheiders im Inneren des Grills. Kratzen Sie mit einem stabilen, nichtmetallischen Werkzeug die Fettablagerungen aus dem V-förmigen Fettablaufkanal und dem Fettabscheider. Ein großer Teil des gelösten Fetts wird durch den Fettauslauf abfließen und in der Fettauffangschale 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. Die Fettauffangschale kommt mit ein em vorinstallierten 5er Pack Einweg-Aluminium-Schalen. Bezugsquellen für die Aluminium-Schalen finden Sie auf www.traegergrills.de. Leeren Sie die Fettauffangschale nach Bedarf.

WARTUNG UND PFLEGE (Fortsetzung)

2. REINIGUNG DER ÄUSSEREN OBERFLÄCHEN:

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

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

3. 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 Förderschnecke verstopfen. Wir empfehlen Ihnen eine Traeger Grill Abdeckung, um Ihren Grill vor Witterungseinflüssen zu schützen!

Bezugsquellen für die Abdeckungen und weiteres Zubehör finden Sie auf www.traegergrills.de.

4. REINIGUNG DER EDELSTAHL-GRILLROSTE:

ACHTUNG! Die Edelstahl-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 Edelstahl-Grillroste einfach kurz ab. Dies dauert nur eine Minute und der Grill ist bereit für den nächsten Grillvorgang.

5. REINIGUNG DER ASCHE AUS DEM INNEREN UND UM DIE BRENNKAMMER HERUM:

GEFAHR! Stellen Sie den Netzschalter auf die „OFF“ (O) 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 entsprechen der nachfolgenden Anleitung geschehen.

Insbesondere überschüssige Asche in der Brennkammer kann das Feuer zum Erlöschen bringen. Die Brennkammer sollte daher gelegentlich überprüft und Ascheablagerungen entfernt werden. Reinigen Sie die Ascheablagerungen in und um die Brennkammer herum ausschließlich dann, wenn der Grill und die Asche vollständig ausgekühlt sind. Nehmen Sie die Grillroste, das Fettablaufblech 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.

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 dann, 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 metallenen Behälter. 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 und lagern diesen in einem metallischen Behälter.

6. ENTSORGUNG DER ASCHE:

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

7. REINIGUNG VOM SCHNEIDEBRETT:

Reinigen Sie das Schneidebrett nach jedem Gebrauch.

Reinigungsanleitung:

1. Waschen Sie das Schneidebrett von Hand in warmem Seifenwasser. NICHT EINWEICHEN.
2. Mit klarem Wasser abspülen.
3. An der Luft trocknen lassen.

WICHTIG: Einweichen im Wasser oder Waschen in der Spülmaschine kann das Brett beschädigen.

HINWEIS: Vermeiden Sie zu viel Sonneneinstrahlung, damit sich das Brett nicht verziehen kann.



WIR PRODUZIEREN SPITZENKLASSE –
UND STEHEN DAZU



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

BBQ-Scout GmbH
Meierweg 1
32108 Bad Salzuflen
Germany

Fon: +49 (0)52 22/8 50 98-0
Fax: +49 (0)52 22/8 50 98-11
E-Mail: support@bbq-scout.de

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 Telefonnummer 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

BBQ-Scout GmbH
Meierweg 1
32108 Bad Salzuflen
Germany

Fon: +49 (0)52 22/8 50 98-0

Fax: +49 (0)52 22/8 50 98-11

E-Mail: info@bbq-scout.de

www.bbq-scout.de