

TRAEGER
WOOD FIRED GRILLS

BEDIENUNGS-ANLEITUNG

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

WICHTIG: ANLEITUNG FÜR SPÄTERES NACHSCHLAGEN GRIFFBEREIT HALTEN. ANLEITUNG SORGFÄLTIG DURCHLESEN.

TFB89BLF/BLFC
TFB65BLF/BLFC
DOC460

6236 Ironwood OM DEv01.indd 1 8/29/19 2:10 PM

SICHERHEITSHINWEISE

LESEN SIE ALLE ANLEITUNGEN DURCH, BEVOR SIE DAS GERÄT AUFSTELLEN UND IN BETRIEB NEHMEN.

Bitte lesen Sie diese Anleitung vollständig durch, bevor Sie dieses Pellet-Brennstoffgerät installieren und verwenden. Nichtbeachtung dieser Anweisungen kann zu Sachschäden, Verletzungen oder sogar zum Tod führen. Informieren Sie sich vor dem Aufbau über die örtlichen Feuerschutzrichtlinien und Sicherheitsbedingungen.

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 dieses farblose, geruchlose Gas Sie, Ihre Familie, Ihre Haustiere oder andere gefährden kann, 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 Menschen 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 zu entzünden oder noch einmal „anzufachen“. Bewahren Sie alle diese Flüssigkeiten in sicherer Entfernung von Ihrem Gerät auf, sobald dieses in Betrieb ist.

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.

GEFAHR!

Für Verbraucher in Nordamerika:

- Stecken Sie den Stecker in eine dreipolige Steckdose.
- Die elektrische Versorgung muss über einen FI-Schalter verfügen. Zum Schutz vor elektrischen Schlägen machen Sie in Reichweite des 1,80 m langen Stromkabels eine geerdete, 3-polige Steckdose ausfindig. Halten Sie bei der Installation der Steckdose den National Electrical Code sowie die örtlichen Bestimmungen und Verordnungen ein.

Für Verbraucher in der Europäischen Union:

- Stecken Sie den Stecker in eine passende geerdete Steckdose.
- Entfernen Sie nicht den Erdungskontakt und verändern Sie den Stecker nicht. Verwenden Sie keinen Adapter und kein Verlängerungskabel!

GEFAHR!

- Gefährliche Spannungen können zu elektrischem Schlag, Verbrennungen oder dem Tod führen. Sofern in dieser Bedienungsanleitung nicht anders angegeben, trennen Sie Ihren Grill von der Stromversorgung, bevor Sie mit der Wartung beginnen.
- Verwenden oder lagern Sie keine brennbaren Flüssigkeiten in der Nähe des Grills.
- Verwenden Sie niemals Benzin oder Flüssiganzünder, um den Grill manuell anzuzünden!

6236 Ironwood OM DEv01.indd 2 8/29/19 2:10 PM

WARNUNG!

Rauchgefahr

Beim Start kann es vorkommen, dass zu viele Pellets angehäuft werden, was dann zu ungewöhnlich dickem und lang anhaltendem weißem Rauch führt. Wenn das geschieht, schalten Sie den Grill mit dem Netzschalter aus und trennen Sie ihn vom Stromnetz. Hält die Situation an, können sich aus einer Teilzündung nach einiger Zeit Gase bilden und das Feuer ganz entzünden. Das führt dazu, dass der Deckel Laute von sich gibt, als würde er „aufstoßen“. Wenn ein derartiges Aufstoßen auftritt und Sie Ihren Grill nicht wie unter „Pflege Ihres Grills“ auf den Seiten 26 bis 27 beschrieben pflegen, kann sich ein Fettbrand entwickeln. Um die Probleme zu beheben, lassen Sie den Grill völlig abkühlen, nehmen Sie alle internen Komponenten heraus und entfernen Sie Asche und Pellets gründlich aus dem Grill und der Brennkammer (siehe S. 27, „Reinigung der Asche aus dem Inneren und um die Brennkammer herum“).

WARNUNG!

Verbrennungsgefahr

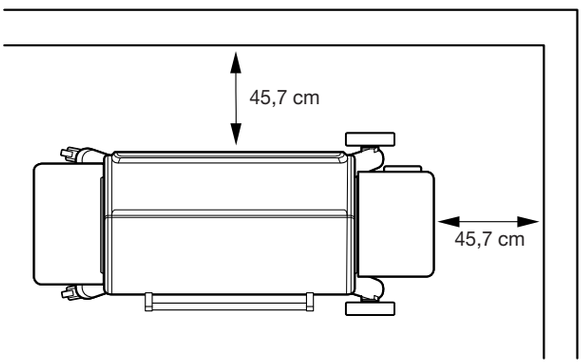
Viele Teile des Grills werden während des Betriebs sehr heiß. Seien Sie vorsichtig, um Verbrennungen zu vermeiden. Dies gilt während des Betriebs und danach, solange der Grill noch heiß ist.

- **Lassen Sie den Grill nie** unbeaufsichtigt, wenn kleine Kinder anwesend sind.
- **Bewegen Sie den Grill nie**, wenn er in Gebrauch ist.
- Lassen Sie den Grill vollständig abkühlen, bevor Sie ihn bewegen oder transportieren.

WARNUNG!

Feuergefahr

- Halten Sie beim Betrieb des Grills einen **MINDESTABSTAND** von 45,7 cm zu brennbaren Materialien ein.
- Wenn Sie den Grill unter brennbaren Materialien betreiben, ist ein **MINDESTABSTAND** von 102 cm erforderlich.



WARNUNG!

Gefahr durch Luftverschmutzung

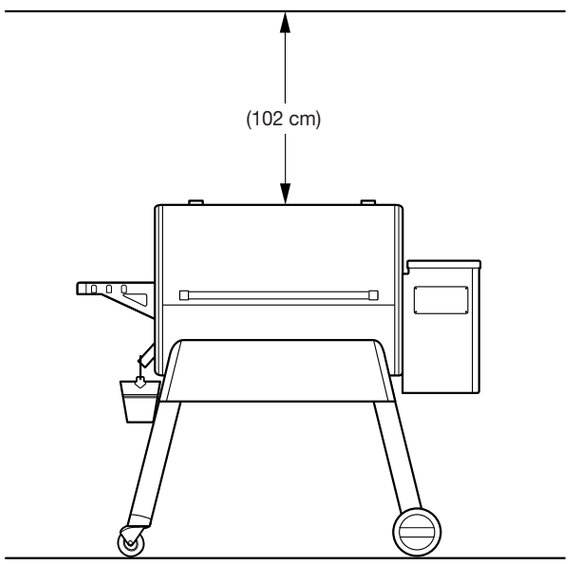
- Halten Sie sich beim Aufbau und bei der Bedienung dieses Grills **AUSSCHLIESSLICH** an die Montageanleitung und die Bedienungsanleitung.
- Dieser Grill ist AUSSCHLIESSLICH für die BENUTZUNG IM FREIEN bestimmt.
- Verwenden Sie niemals Brennstoff-Pellets für den Grill, da diese gefährliche Schad- und Zusatzstoffe enthalten können.

VORSICHT!

- Bewahren Sie Holzpellets immer an einem trockenen Ort auf, fern von hitzeproduzierenden Geräten oder Brennstoffbehältern.
- Halten Sie den Grill sauber. Lesen Sie dazu die Anweisungen zur Reinigung in dieser Bedienungsanleitung.
- Verwenden Sie kein Zubehör, das nicht für diesen Grill vorgesehen ist.
- Für ein optimales Ergebnis und besten Geschmack verwenden Sie original HARTHOLZPELLETS DER MARKE TRAEGER.
- Auch wenn der Grill großzügig bemessen ist – seien Sie vorsichtig, wenn Sie übermäßig viel Grillgut auflegen, aus dem größere Mengen entflammbares Fett austreten können, beispielsweise mehr als ein Pfund Speck. Das gilt besonders dann, wenn der Grill nicht gut gewartet ist. Sollten beim Kochen zuvor größere Mengen entflammbares Fett entstanden sein, empfiehlt es sich dringend, vor der nächsten Inbetriebnahme den Grill vom Fett zu befreien.

Für Verbraucher in der Europäischen Union:

- Dieses Gerät ist nicht zur Benutzung durch Personen (einschließlich Kindern) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Kenntnis bestimmt, es sei denn, sie werden von einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person beaufsichtigt oder in die Bedienung des Gerätes eingewiesen.
- Kinder sind zu beaufsichtigen, um sicherzustellen, dass sie nicht an dem Gerät herumspielen.



BEWAHREN SIE DIESE ANLEITUNG AUF

6236 Ironwood OM DEv01.indd 3 8/29/19 2:10 PM



EIN LEBEN VOLLER AROMA

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

6236 Ironwood OM DEv01.indd 4 8/29/19 2:10 PM



INHALTSVERZEICHNIS

2	SICHERHEITSHINWEISE
6	WARUM TRAEGER HOLZPELLETS?
7	SO GELINGT DIE PFLEGE IHRES GRILLS IM HANDUMDREHEN
8	LERNEN SIE IHREN GRILL KENNEN
11	EINBRENNEN DES GRILLS
13	BEDIENUNG DES GRILLS
14	AUSWAHL EINER GARMETHODE
21	WEITERE STEUERFUNKTIONEN
22	PELLET-SORTE WECHSELN
23	IRONWOOD FUNKTIONEN
26	WARTUNG UND PFLEGE
28	HÄUFIG GESTELLTE FRAGEN
30	FEHLERBEHEBUNG
32	TIPPS ZUR BEDIENUNG
35	KUNDENDIENST UND GARANTIE

WARUM TRAEGER HOLZPELLETS?

WIR BEI TRAEGER VERSTEHEN ETWAS VON GESCHMACK. Deshalb haben wir unsere absolut naturreinen Hartholzpellets entwickelt, die dafür sorgen, dass für das Aroma Ihrer Speisen nur bestes Holz verwendet wird, das wirklich effizient und zuverlässig brennt. Da wir für Pellets anderer Marken nicht die gleichen Ergebnisse zusagen können, empfehlen wir grundsätzlich die Verwendung unserer Pellets, um ein optimales Grillerlebnis zu erhalten.



100% REINES HARTHOLZ

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



GESCHMACK AUS DEM FEUERHOLZ UND DIE KUNST DES RAUCHS

Nur mit dem richtigen Feuchtigkeitsgrad entsteht das hochwertige reine Hartholzaroma.



USA TRAEGER-EIGENE MÜHLEN UND PELLETHERSTELLUNG

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

TRAEGER HARDWOOD	WIR SIND GUT IN ALLEM, ABER SO RICHTIG GUT SIND WIR HIER:							
	RIND	GEFLÜGEL	SCHWEIN	LAMM	MEERESTIERE	BACKWAREN	GEMÜSE	WILD
ERLE	●	●	●		●	●	●	
APFEL		●	●			●	●	
KIRSCHE	●	●	●	●		●		
HICKORY	●	●	●				●	●
AHORN	●		●	●		●	●	
MESQUITE	●	●			●			●
EICHE	●				●	●		
PEKANNUSS	●	●	●	●		●	●	
GROSSWILDMISCHUNG	●	●	●		●			●
TRUTHAHNMISCHUNG		●						
TEXASRINDMISCHUNG	●							
SIGNATURE BLEND	●	●	●	●	●	●	●	●

SO GELINGT DIE PFLEGE IHRES GRILLS
IM HANDUMDREHEN

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

950 ml

TRAEGER ALL NATURAL GRILLREINIGER

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



5er-Pack

ALUMINIUMEINSATZ FÜR DEN FETTAUFFANGEIMER

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



5er-Pack

SCHUTZFOLIEN FÜR ABLAUFBLECHE

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



45 cm x 45 m

ROSA BUTCHER PAPER TRAEGER X OREN

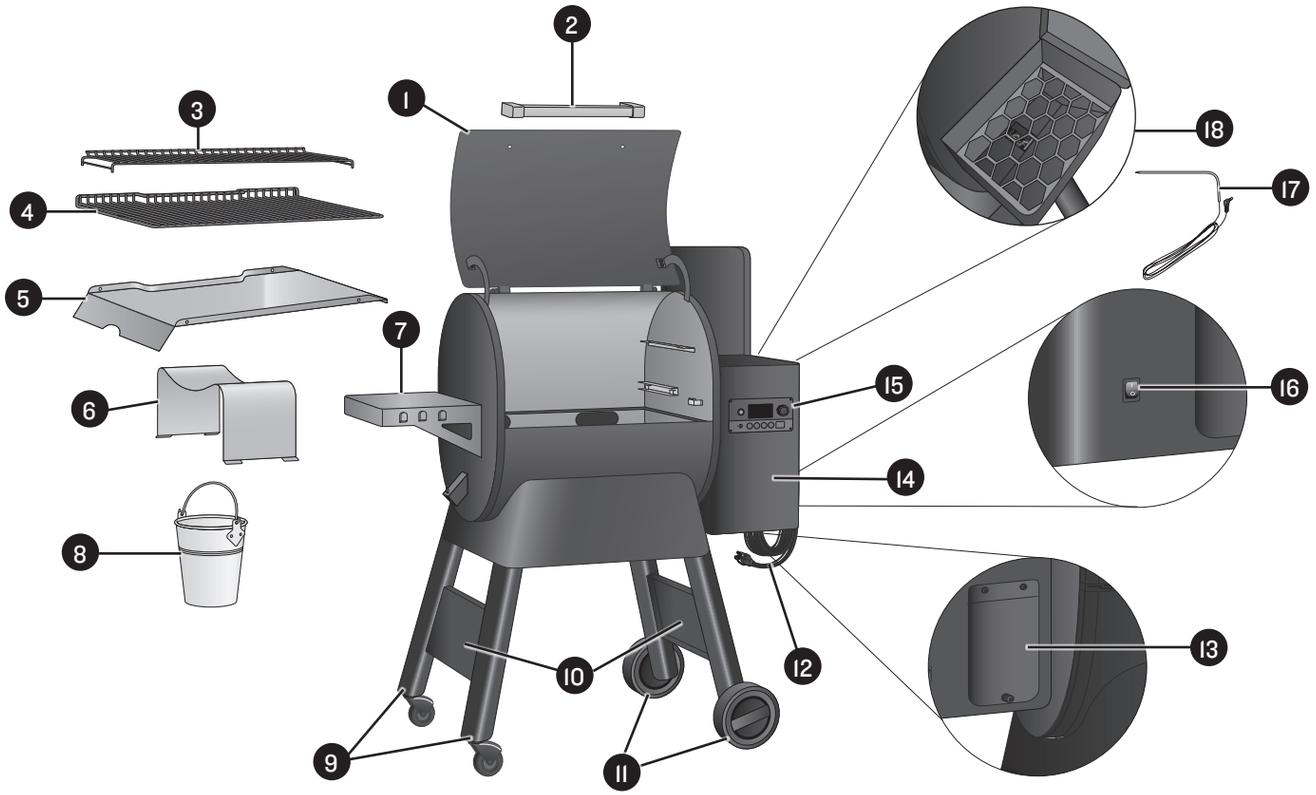
Dieses von der FDA zugelassene Papier bewahrt die Feuchtigkeit des Fleischs, indem es die Säfte einschließt, ist aber dennoch so durchlässig, dass es Raucharoma hineinlässt.



LERNEN SIE IHREN GRILL KENNEN

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

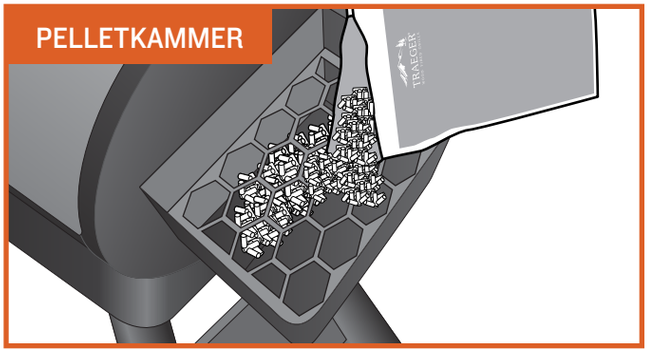
TEILE UND AUSSTATTUNG DES GRILLS



Teil	Beschreibung	Teil	Beschreibung
1	Deckel	10	Streben für Standbeine
2	Deckelgriff	11	Standbeine mit Rad
3	Oberes Grillrost	12	Abnehmbares Stromkabel
4	Unteres Grillrost	13	Pelletkammer-Entleerungsklappe (Rückseite des Grills)
5	Fettablaufblech	14	Pelletkammer
6	Hitzeleitblech	15	Traeger Controller mit WiFIRE-Technologie
7	Seitliche Ablage	16	Netzschalter (Rückseite des Grills)
8	Fettauffangeimer	17	Temperaturfühler
9	Standbeine mit feststellbarer Lenkrolle	18	Pelletkammer mit Schutzgitter

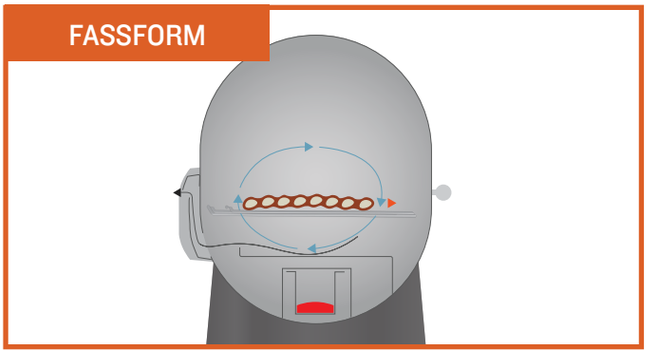
6236 Ironwood OM DEv01.indd 8 8/29/19 2:11 PM

PELLETKAMMER



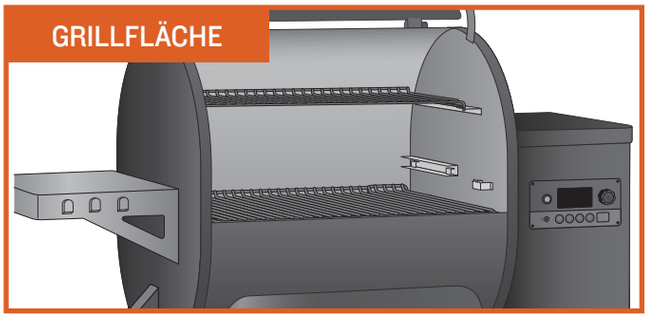
Die Pelletkammer hat eine Kapazität von etwas über 9,1 kg, womit Sie stundenlang ununterbrochen grillen können. Sie brauchen sich nicht um den Grill zu kümmern, sondern haben Zeit für Freunde und Familie.

FASSFORM



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

GRILLFLÄCHE



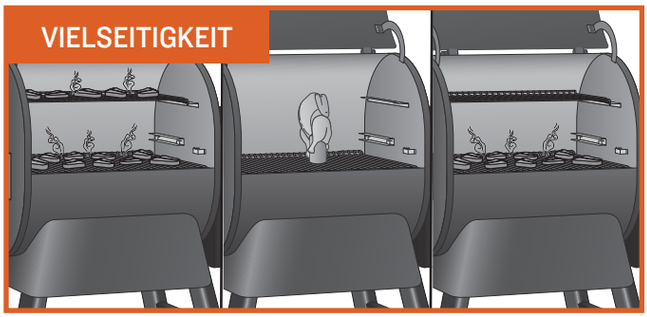
Mit einer Grillfläche von 0,42-0,57 m^2 bietet Ihr Traeger genug Platz, um T-Bone Steaks und Spare Ribs für eine ganze Party zu grillen und bietet trotzdem noch ausreichend Platz, um ein paar Beilagen zuzubereiten.

HIGH-TECH-CONTROLLER



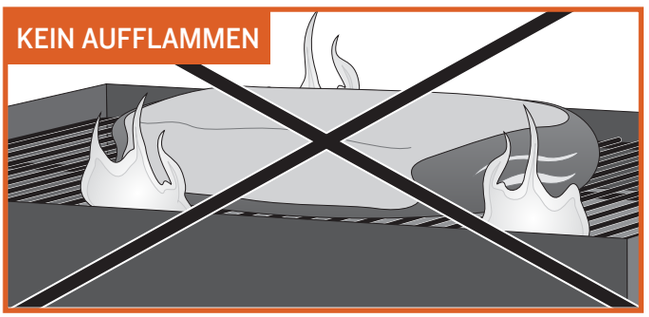
Mit dem Traeger Ironwood Grill wird die Überwachung des Grills so einfach, wie Ihr Telefon aus der Tasche zu ziehen. Die WiFIRE-Technologie bietet Ihnen die Möglichkeit, die Temperatur einzustellen und automatisch über Rezepte anzupassen, die Sie aus unserer Traeger-App heruntergeladen haben. Die App für Android können Sie im Google Play Store herunterladen, die App für Apple im App Store. Informationen zur Verwendung der App finden Sie unter traegergrills.com/app. Für Anweisungen zum Verbinden Ihres Grills mit dem WLAN lesen Sie im Abschnitt „Verbindung mit dem Grill herstellen" auf der folgenden Seite.

VIELSEITIGKEIT



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

KEIN AUFFLAMMEN



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

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

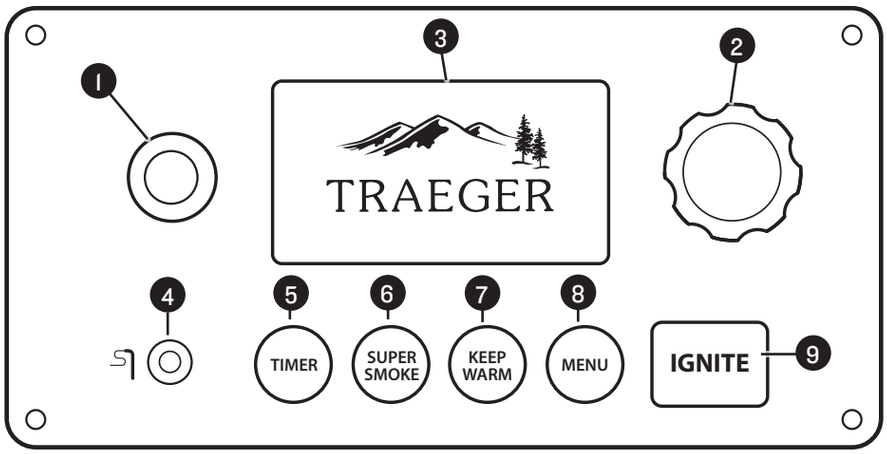
WARNUNG! Halten Sie Ihren Grill sauber. Siehe „Tipps zur Bedienung" und „Wartung und Pflege".

6236 Ironwood OM DEv01.indd 9 8/29/19 2:11 PM

LERNEN SIE IHREN GRILL KENNEN (FORTSETZUNG)

IHR ELEKTRONISCHER WiFIRE-CONTROLLER

Ihr Traeger Timberline Grill ist mit einem hochmodernen, WLAN-fähigen Controller mit WiFIRE-Technologie von Traeger ausgestattet. Bevor Sie Ihren Grill in Betrieb nehmen, sollten Sie sich mit der Bedienung und den unterschiedlichen Einstellungen des Bedienfelds vertraut machen. **Sobald der Netzschalter auf EIN (I) gestellt ist, verwenden Sie die Wartemodus-Taste zum Ein- und Ausschalten des Grills.**



HINWEIS: Temperaturschwankungen sind bei jedem Grill normal. Wind, Änderungen der Lufttemperatur, unsachgemäße Verwendung oder auch fehlende Wartung und Pflege des Grills können zu Temperaturschwankungen führen.

I WARTEMODUS-TASTE
Schalten Sie den elektronischen Controller mit dieser Taste ein und aus, nachdem der Grill mit dem Netzschalter (an der Rückseite des Grills) eingeschaltet wurde Position EIN (I). Halten Sie die Taste 3 Sekunden lang gedrückt, um den Abschaltzyklus einzuleiten. Lassen Sie den Grill nach jedem Grillvorgang den Abschaltzyklus vollständig durchlaufen. Für weitere Informationen lesen Sie bitte das Kapitel „Wartung und Pflege“.

2 AUSWAHLDREHKNOPF
Drehen Sie den Drehknopf auf und ab, um sich durch das angezeigte Menü zu bewegen. Drücken Sie zur Auswahl auf die Mitte des Drehknopfs.

3 STATUS-ANZEIGE
Hier wird die aktuelle Temperatur, der Status des Grill-Programms, die verbleibende Garzeit usw. 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. Wenn Sie Ihr Fleisch zum Beispiel in 15 Minuten begießen müssen, stellen Sie den Timer auf 15 Minuten ein. Nach Ablauf der Zeit ertönt dann ein Signalton.

6 SUPER SMOKE
Bei einer eingestellten Temperatur zwischen 74 °C und 107 °C können Sie jederzeit den SUPER SMOKE einschalten, um das Raucharoma zusätzlich zu intensivieren.

7 KEEP WARM (Warmhalten)
Diese Funktion hält das Essen bei einer Grilltemperatur von 74 °C warm, ohne es zu überkochen.

8 MENU (Menü)
Über „MENU“ (Menü) können Sie den Temperaturfühler einrichten und Ihren Grill mit dem Internet und Ihren Einstellungen zu Hause synchronisieren.

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

VERBINDUNG MIT DEM GRILL HERSTELLEN

Verbinden Sie Ihren Grill mit dem WLAN wie in der folgenden Anleitung beschrieben. Weitere Informationen über WiFIRE, die Traeger App und andere Möglichkeiten zur Verbindungsherstellung finden Sie unter traegergrills.com/app.

HINWEISE:

- Achten Sie darauf, dass auf Ihrem Smartphone oder Tablet das neueste Betriebssystem ausgeführt wird.
- Ihr Grill muss eingeschaltet sein, um ihn mit dem WLAN zu verbinden. Vergewissern Sie sich, dass sich der Netzschalter in der Position EIN (I) befindet und auf dem Display der Startbildschirm angezeigt wird.

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

TIPPS:

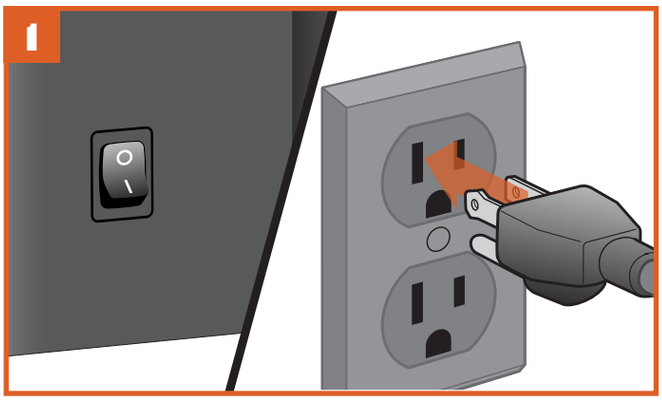
- Um eine optimale Verbindung sicherzustellen, sollten Sie Ihren Grill in Richtung Ihres WLAN-Routers ausrichten. Dabei sollte die Antenne des Grills nach unten gerichtet sein und Sie sollten am geplanten Standort des Grills ein starkes WLAN-Signal haben.
- Bei Bedarf können Sie das WLAN-Signal mit einem WLAN-Verstärker verbessern.

6236 Ironwood OM DEv01.indd 10 8/29/19 2:11 PM

EINBRENNEN DES GRILLS

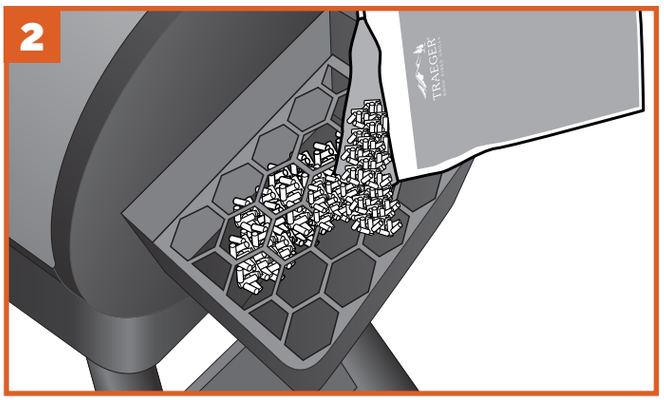
DIESER SCHRITT MUSS NUR VOR DER ERSTEN VERWENDUNG DES GRILLS AUSGEFÜHRT WERDEN.

Ihr Grill hat eine Initialisierungsfunktion für die Förderschnecke, mit der Sie den Grill für die Benutzung vorbereiten müssen. Dabei wird die Schnecke mit Pellets vorgefüllt.



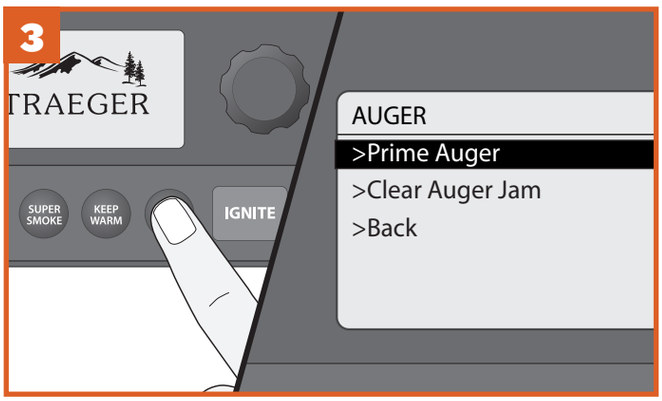
DER STECKER KANN JE NACH LAND ODER REGION VARIIEREN.

Vergewissern Sie sich, dass sich der Netzschalter in der Position AUS (**O**) befindet. Stecken Sie dann den Stecker des Stromkabels in eine geeignete, geerdete Steckdose ein.



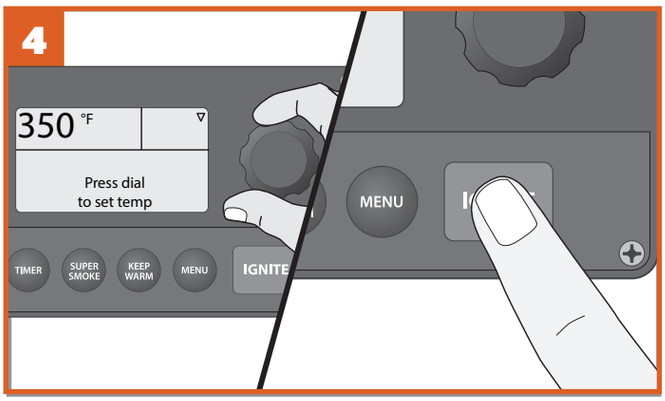
Befüllen Sie die Pelletkammer mit TRAEGER HARTHOLZPELLETS.

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



Drücken Sie die Wartemodus-Taste, um den Wartemodus zu verlassen. Drücken Sie „MENU“ (Menü), um das Hauptmenü anzuzeigen. Drehen Sie Drehknopf drehen, um „AUGER“ (Förderschnecke) zu wählen, und dann „Prime Auger“ (Förderschnecke vorfüllen).

Es dauert ein paar Minuten, bis sich die Förderschnecke mit Pellets gefüllt hat und die ersten Pellets in die Brennkammer gefördert werden. Ihr Grill meldet Ihnen, wann dies erforderlich ist. Sobald die ersten Pellets in die Brennkammer fallen, wählen Sie „Done“ (Fertig), um die Förderschnecke auszuschalten. Sie benötigen zum Einbrennen des Grills nur einige wenige Pellets in der Brennkammer.



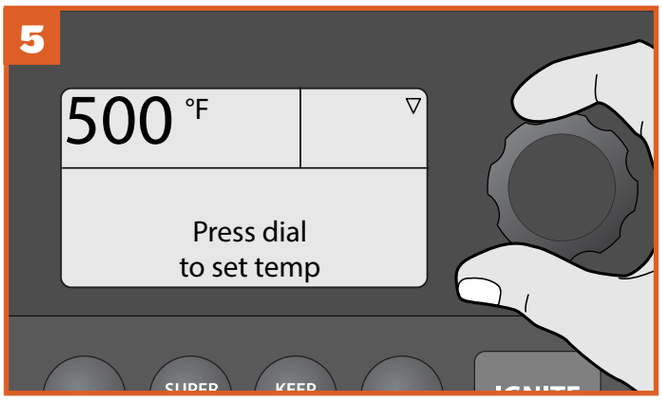
Auf dem Startbildschirm wird „Press dial to set temp“ (Drehknopf drücken, um Temperatur einzustellen) angezeigt. Drehen Sie den Auswahldrehknopf im Uhrzeigersinn auf 177 °C und drücken Sie den Drehknopf. Drücken Sie anschließend „IGNITE“ (Zünden), schließen Sie den Deckel und lassen Sie den Grill nach Erreichen der eingestellten Temperatur 20 Minuten lang aufheizen.



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

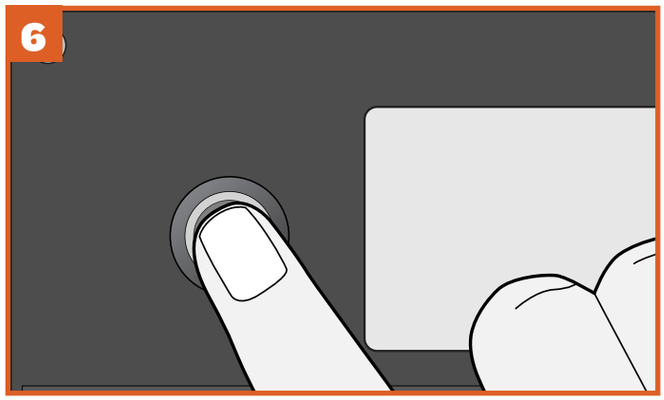
6236 Ironwood OM DEv01.indd 11 8/29/19 2:11 PM

EINBRENNEN DES GRILLS (FORTSETZUNG)



Stellen Sie die Temperatur auf 260°C ein. Lassen Sie den Grill für weitere 30 Minuten laufen.

HINWEIS: Sollte die Förderschnecke während des Betriebs blockieren, lassen Sie den Grill völlig abkühlen und drücken Sie dann auf „MENU“ (Menü), um das Hauptmenü anzuzeigen. Drehen Sie den Drehknopf, um „AUGER“ (Förderschnecke) auszuwählen und wählen Sie dann „Clear Auger Jam“ (Förderschnecke frei machen) aus. Die Förderschnecke läuft dann 60 Sekunden lang rückwärts, um eventuell steckengebliebene Pellets zu beseitigen.



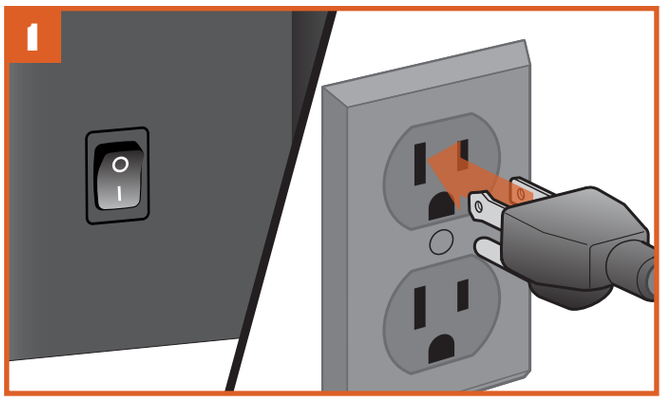
Schalten Sie den Grill aus, indem Sie die Wartemodus-Taste 3 Sekunden lang gedrückt halten. Dadurch wird der Abschaltzyklus eingeleitet. Nach Abschluss des Abschaltzyklus ist das Einbrennen Ihres Grills beendet.

6236 Ironwood OM DEv01.indd 12 8/29/19 2:11 PM

BEDIENUNG DES GRILLS

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

1



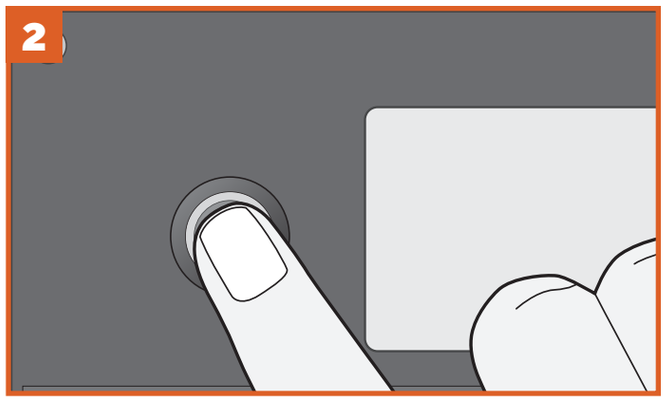
DER STECKER KANN JE NACH LAND ODER REGION VARIIEREN.

Stecken Sie das Netzkabel Ihres Grills in eine geeignete, geerdete Steckdose ein und stellen Sie den Netzschalter auf EIN (I).

WARNUNG!

- Halten Sie beim Betrieb des Grills einen MINDESTABSTAND von 45,7 cm zu brennbaren Materialien ein.
- Verwenden Sie NUR HARTHOLZ-PELLETS DER MARKE TRAEGER, die speziell für den Einsatz in unseren Grills entwickelt wurden. Verwenden Sie niemals Brennstoff-Pellets zum Grillen.

2



Drücken Sie die Wartemodus-Taste, um den Wartemodus zu verlassen.

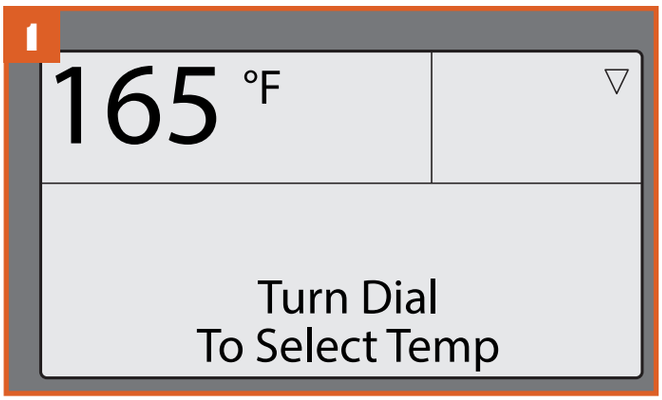
HINWEISE:

- Die Traeger-App für Ihr Mobilgerät macht die Bedienung Ihres elektronischen WiFIRE-Controllers noch einfacher. Um eine Verbindung mit dem Grill herzustellen, laden Sie die Traeger-App herunter und folgen Sie den Anweisungen. Weitere Informationen über WiFIRE, die Traeger App und andere Möglichkeiten zur Verbindungsherstellung finden Sie unter traegergrills.com/app.
- Unabhängig davon, für welche Garmethode Sie sich entscheiden – sobald Sie einmal „IGNITE“ (Zünden) drücken, beginnt der Traeger Ironwood Grill einen Zünd- und Vorheizzyklus.
- Nach der Erstellung eines eigenen Grill-Programms werden diese Zyklen automatisch ausgeführt; Sie müssen sie nicht programmieren.
- Lassen Sie den Grill nach jedem Grillvorgang den Abschaltzyklus vollständig durchlaufen. Halten Sie die Wartemodus-Taste gedrückt, um den Abschaltzyklus einzuleiten.
- Wir empfehlen die regelmäßige Reinigung des Fettablaufbleches, um das Risiko von Fettbränden zu reduzieren. Für weitere Informationen lesen Sie bitte das Kapitel „Wartung und Pflege“ auf Seite 26.

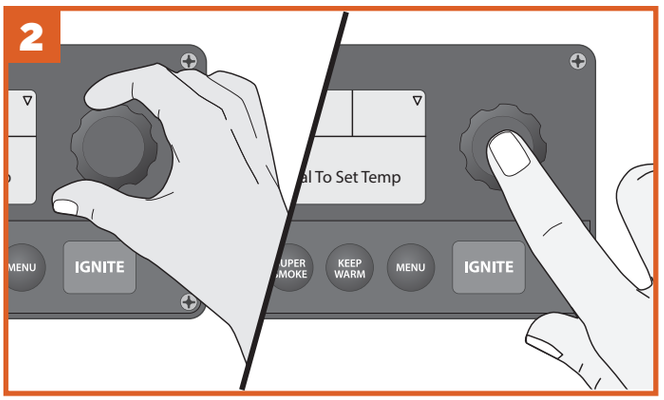
6236 Ironwood OM DEv01.indd 13 8/29/19 2:11 PM

AUSWAHL EINER GARMETHODE

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



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



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



Sehen Sie diese Taste? Drücken Sie darauf! Der automatische Zünd- und Vorheizzyklus beginnt.



Wenn das Vorheizen abgeschlossen ist, legen Sie das Grillgut auf den Grill und schließen Sie den Deckel.

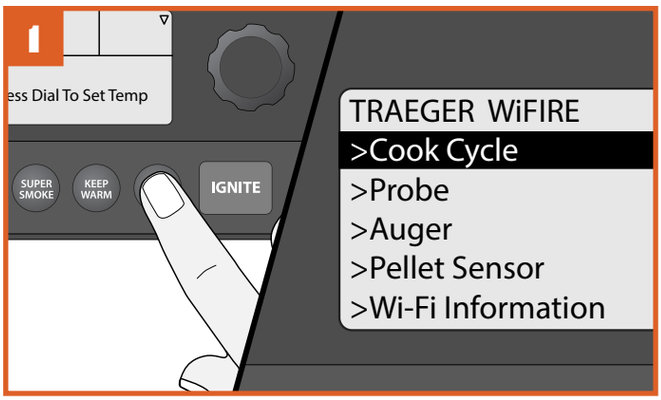
TIPPS:

- Es ist empfehlenswert, aber nicht unbedingt erforderlich, das Ende des Vorheizzyklus abzuwarten, bevor Sie das Grillgut in den Grill legen.
- Der Deckel sollte geschlossen werden, wenn das Vorheizen begonnen hat, damit der Grill die eingestellte Temperatur erreichen kann.
- Temperaturschwankungen sind in einem gewissen Umfang bei jedem Grill normal.

6236 Ironwood OM DEv01.indd 14 8/29/19 2:11 PM

VERWENDEN EINES GESPEICHERTEN GRILL-PROGRAMMS

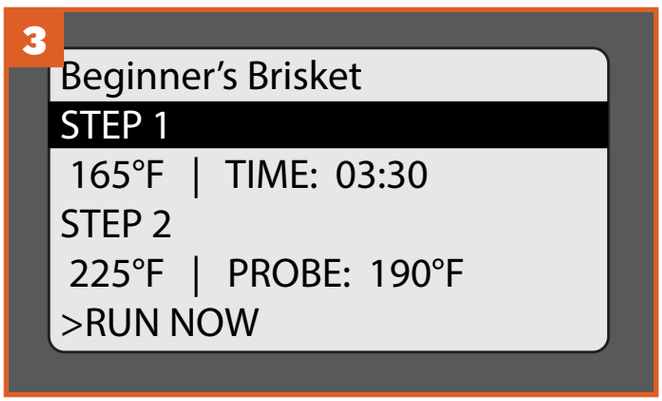
Ihr Traeger Ironwood Grill wird mit zwei unserer beliebtesten Grill-Programme ausgeliefert: Beginner's Brisket und Chicken Challenge. Verwenden Sie Ihre Traeger App, um Tausende von Rezepten zu finden, die Sie direkt auf Ihren Grill laden können. Sie müssen Ihren Grill mit dem Internet Ihres Hauses synchronisieren, bevor Sie Rezepte herunterladen können.



Drücken Sie MENU (Menü), wenn der Startbildschirm angezeigt wird. Das Hauptmenü zeigt mehrere Optionen an. Wählen Sie „Cook Cycle" (Garzyklus) aus.

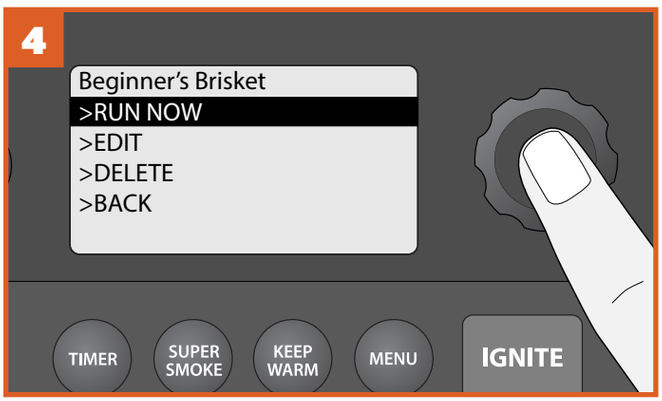


Wählen Sie aus dem Bildschirm „Cook Cycle" (Garzyklus) mit dem Auswahldrehknopf das gewünschte Rezept aus. Drücken Sie zur Auswahl auf die Mitte des Drehknopfs.



Nach der Auswahl eine Garzyklus werden die Schritte angezeigt, aus denen der Garzyklus besteht. Wählen Sie dann eine von vier Optionen aus: RUN NOW (Jetzt ausführen), EDIT (Bearbeiten), DELETE (Löschen) oder BACK (Zurück), um zum vorherigen Menü zurückzukehren.

TIPP: Wenn Sie sich mitten in der Programmierung eines Grill-Programms umentscheiden, drücken Sie MENU (Menü), bis wieder das Hauptmenü angezeigt wird, und beginnen sie von Vorne.



Wenn Sie den Garzyklus ohne weitere Änderungen ausführen möchten, wählen Sie RUN NOW (Jetzt ausführen).

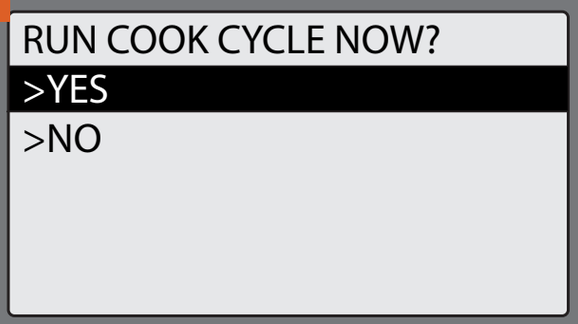
HINWEIS: Zum Bearbeiten oder Hinzufügen von Schritten folgen Sie den Anweisungen unter „Erstellen eines eigenen Grill-Programms" auf Seite 17.

6236 Ironwood OM DEv01.indd 15 8/29/19 2:11 PM

AUSWAHL EINER GARMETHODE (FORTSETZUNG)

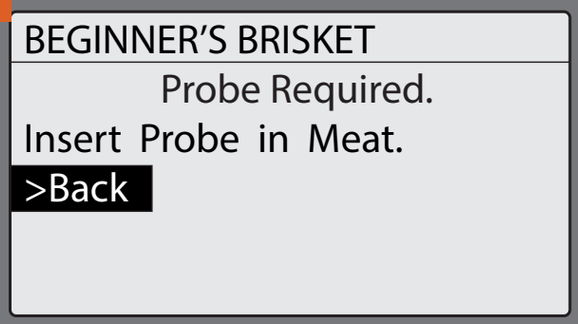
VERWENDEN EINES GESPEICHERTEN GRILL-PROGRAMMS (Fortsetzung)

5



Um den Garzyklus sofort auszuführen, wählen Sie RUN COOK CYCLE NOW (Garzyklus jetzt ausführen) und wählen Sie bei der Bestätigungsabfrage „YES“ (Ja), oder wählen Sie hier „NO“ (Nein), um zum vorherigen Bildschirm zurückzukehren.

6



Wenn der Temperaturfühler benötigt wird, werden Sie angewiesen, den Temperaturfühler in das Fleisch einzuführen. Stecken Sie dann den Temperaturfühler in die Anschlussbuchse am Controller ein. Sobald der Temperaturfühler erkannt wird, ertönt ein Ton. Um den Garzyklus sofort auszuführen, wählen Sie RUN COOK CYCLE NOW (Garzyklus jetzt ausführen) und wählen Sie bei der Bestätigungsabfrage „YES“ (Ja).

7



Auf dem Display wird nun der erste Schritt Ihres Grill-Programms angezeigt. Drücken Sie zum Starten auf „IGNITE“ (Zünden).

8



Der automatische Zünd- und Vorheizzyklus beginnt. Wenn das Vorheizen abgeschlossen ist, legen Sie das Grillgut auf den Grill und schließen Sie den Deckel. Das Aromafeuerwerk naht!

HINWEISE:

- Wenn der Temperaturfühler nicht richtig eingesteckt ist, gibt der Grill drei Signaltöne aus. Vergewissern Sie sich, dass der Temperaturfühler richtig eingesteckt ist.
- Es ist empfehlenswert, aber nicht unbedingt erforderlich, das Ende des Vorheizzyklus abzuwarten, um das Grillgut in den Grill zu legen.
- Es ist nicht erforderlich, den Deckel beim Start offen zu halten; er sollte jedoch zu Beginn des Vorheizzyklus geschlossen werden, damit der Grill die eingestellte Wunschtemperatur schnell erreichen kann.

6236 Ironwood OM DEv01.indd 16 8/29/19 2:11 PM

ERSTELLEN EINES EIGENEN GRILL-PROGRAMMS

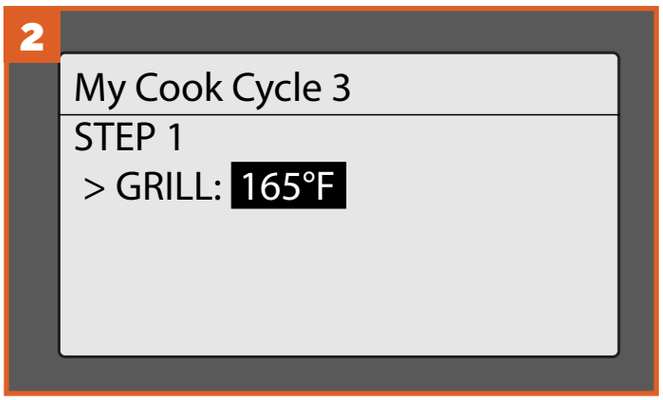
Verwenden Sie die folgende Methode, um ein Grill-Programm zu erstellen oder ein vorhandenes zu bearbeiten.

1



Wählen Sie im Menü „Cook Cycle“ (Garzyklus) die Option „NEW“ (Neu), um das Schrittemenü anzuzeigen.

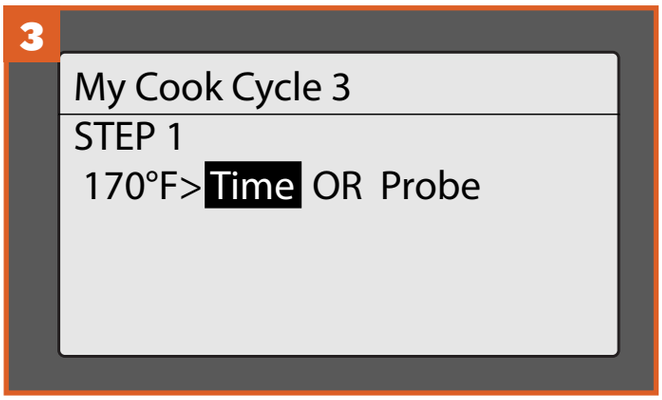
2



In Step I (Schritt I) wird eine Aufforderung angezeigt, die Grilltemperatur einzustellen (die Standardeinstellung ist 74 °C). Stellen Sie mit dem Auswahldrehknopf die gewünschte Temperatur ein und drücken Sie zur Auswahl auf die Mitte des Drehknopfs.

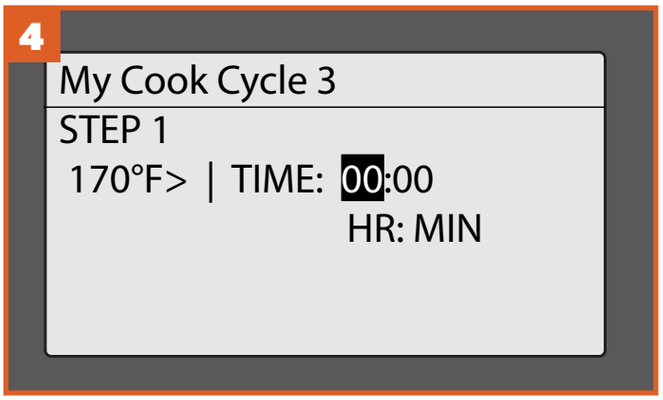
HINWEIS: Ein eigener Garzklyus besteht aus mindestens einem und höchstens vier Schritten.

3



Nachdem Sie die Temperatur eingestellt haben, wählen Sie entweder Time (Zeit) (für eine festgelegte Gardauer) oder Probe (Temperaturfühler) (zum Garen, bis die eingestellte Kerntemperatur erreicht ist).

4



Wenn das Rezept eine bestimmte Zeit bei einer eingestellten Temperatur vorgibt, wählen Sie TIME (Zeit) aus. Drehen Sie den Drehknopf, um die Stunden einzustellen. Drücken Sie, um die Einstellung zu übernehmen und zur Minuteneinstellung zu gelangen. Drehen Sie den Drehknopf, um die Minuten einzustellen und drücken Sie den Drehknopf, um die Einstellung abzuschließen.

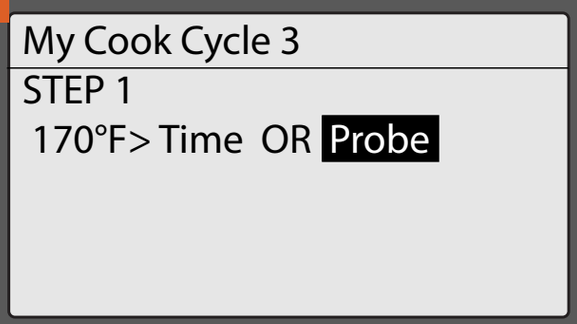
ZUR ERINNERUNG: Wenn Sie Optionen mit dem Auswahldrehknopf auswählen, denken Sie daran, zur Bestätigung auf die Mitte des Drehknopfs zu drücken und damit den nächsten Menüpunkt aufzurufen.

6236 Ironwood OM DEv01.indd 17 8/29/19 2:11 PM

AUSWAHL EINER GARMETHODE (FORTSETZUNG)

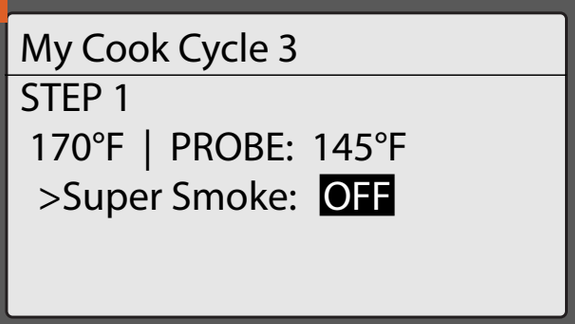
ERSTELLEN EINES EIGENEN GRILL-PROGRAMMS (Fortsetzung)

5



Wenn das Rezept eine bestimmte Kerntemperatur für das Fleisch vorgibt, wählen Sie „Probe“ (Temperaturfühler) aus. Wählen Sie mit dem Auswahldrehknopf die gewünschte Solltemperatur.

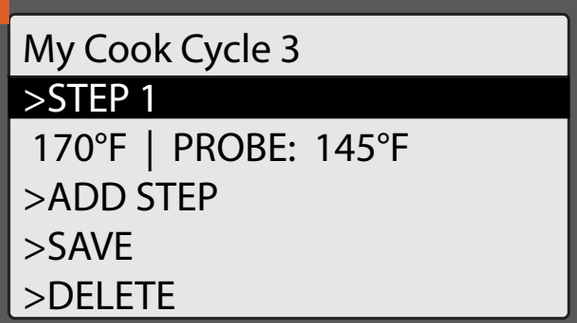
6



Der Schritt zum Aktivieren der optionalen Super Smoke-Funktion wird angezeigt. Wenn Sie die Super Smoke-Funktion verwenden möchten, ziehen Sie Ihre Super-Profigrillschürze an und schalten Sie dann mit dem Auswahldrehknopf von OFF (Aus, Grundeinstellung) auf ON (Ein) um. Andernfalls drücken Sie zur Bestätigung der Standardeinstellung auf die Mitte des Drehknopfs.

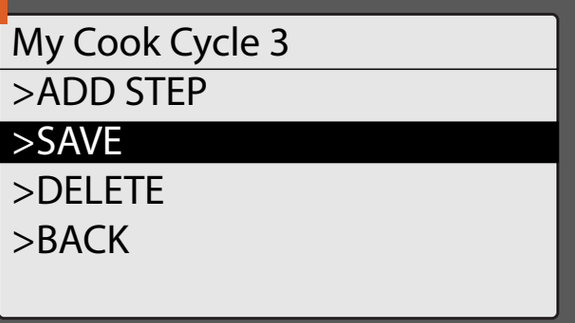
HINWEIS: Der Super-Smoke-Modus kann nur bei einer Grilltemperatur zwischen 74 und 107 °C verwendet werden.

7



Das Menü kehrt nun automatisch zum Schrittemenü für das eigene Grill-Programm zurück. Die zuvor erstellten Schritte werden automatisch gespeichert. Sie können einen weiteren Schritt hinzufügen, das Grill-Programm in der aktuellen Form speichern, das Programm löschen oder zum Menü „Cook Cycle“ (Garzyklus) zurückkehren.

8



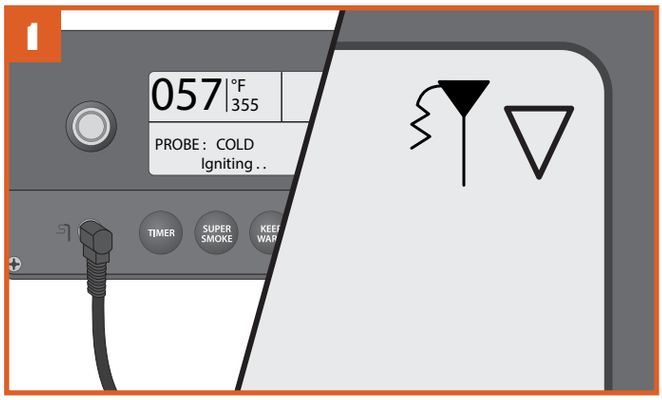
Wenn Sie alle Schritte eingegeben haben, wählen Sie SAVE (Speichern). Sie werden nun gefragt, ob Sie den Garzyklus jetzt ausführen möchten: RUN COOK CYCLE NOW (Garzyklus jetzt ausführen). Wenn Sie „YES“ (Ja) wählen, kehrt die Anzeige zum Startbildschirm zurück und Sie werden aufgefordert, „IGNITE“ (Zünden) zu drücken. Wenn Sie „NO“ (Nein) wählen, kehren Sie zum Menü „Cook Cycle“ (Garzyklus) zurück.

HINWEIS: Ihr Grill verfügt über insgesamt vier Speicherplätze für Rezepte. Wenn Sie bereits vier Rezepte gespeichert haben und ein neues Rezept anlegen möchten, müssen Sie eines der aktuellen Rezepte löschen, um Platz für das neue zu schaffen.

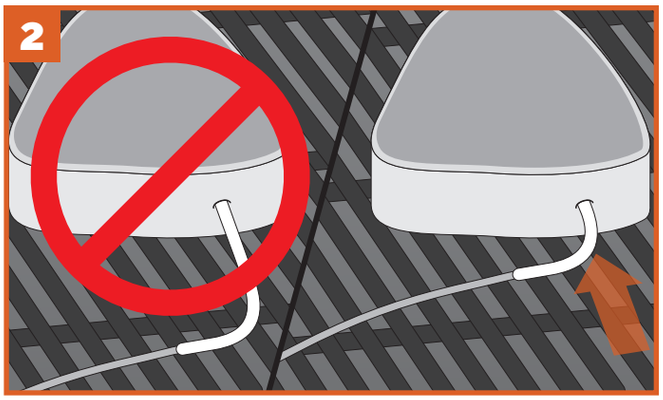
6236 Ironwood OM DEv01.indd 18 8/29/19 2:11 PM

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

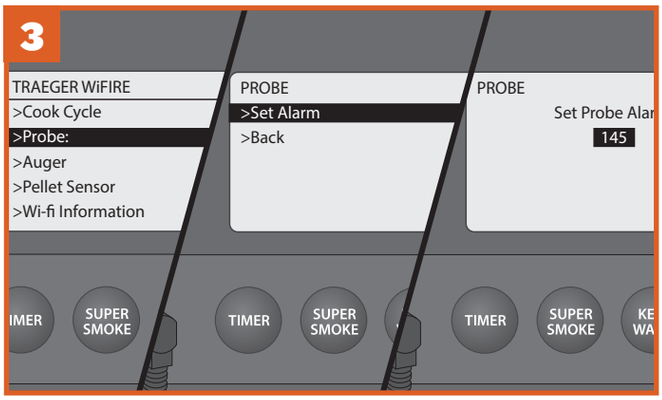
Bei ausgeschaltetem Grill:



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

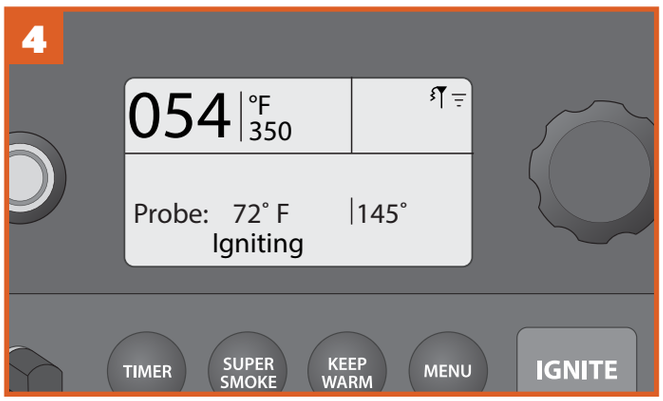


Wenn der Grill auf die gewünschte Temperatur vorgeheizt hat, legen Sie das Grillgut in den Grill legen. Führen Sie den Temperaturfühler durch die Thermometerdurchführung auf der Seite der Grillkammer und stecken Sie die Spitze des Temperaturfühlers am dicksten Stück etwa bis zur Mitte ins Grillgut, jedoch nicht ins Fett oder an den Knochen.



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

HINWEIS: Informationen zum Kalibrieren des Temperaturfühlers finden Sie unter „Weitere Steuerfunktionen“ auf Seite 21.



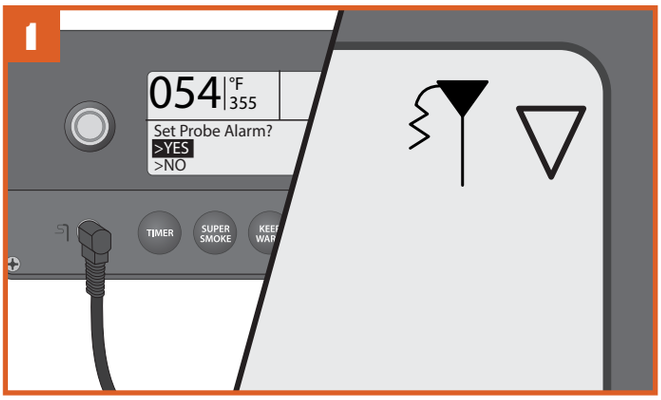
Nach Einstellen des Temperaturfühleralarms zeigt der Startbildschirm die Gartemperatur, die Solltemperatur des Temperaturfühlers und den Status des Grills an. Wenn Ihr Fleisch die eingestellte Alarmtemperatur erreicht hat, ertönt der Alarm. Bei Verwendung der Traeger-WiFIRE-App wird während des gesamten Grillvorgangs eine Push-Mitteilung zusammen mit dem Status Ihres Grills auf Ihr angeschlossenes Smart-Gerät ausgegeben.

6236 Ironwood OM DEv01.indd 19 8/29/19 2:11 PM

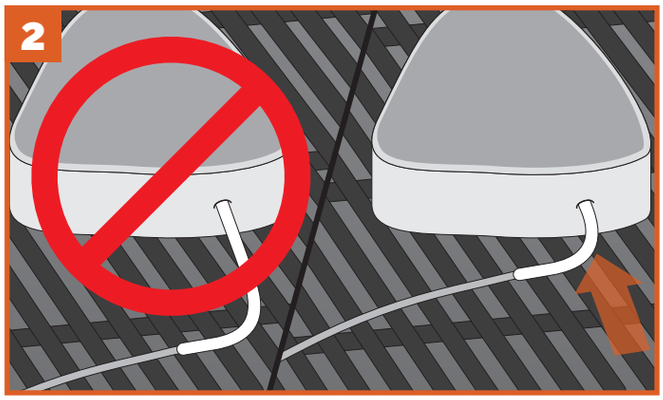
AUSWAHL EINER GARMETHODE (FORTSETZUNG)

GAREN MIT TEMPERATURFÜHLER (Fortsetzung)

Bei eingeschaltetem Grill:



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

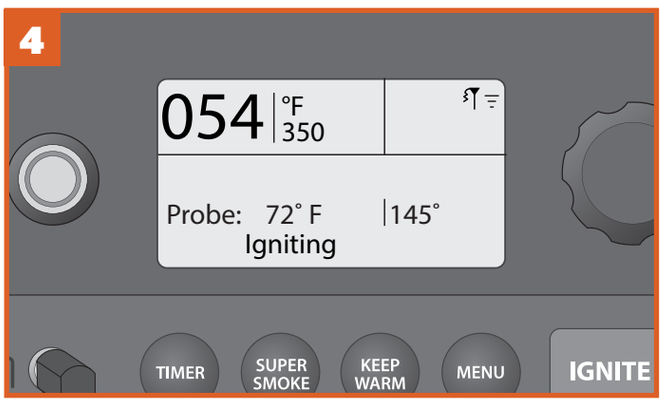


Wenn der Grill auf die gewünschte Temperatur vorgeheizt hat, legen Sie das Grillgut in den Grill legen. Führen Sie den Temperaturfühler durch die Thermometerdurchführung auf der Seite der Grillkammer und stecken Sie die Spitze des Temperaturfühlers am dicksten Stück etwa bis zur Mitte ins Grillgut, jedoch nicht ins Fett oder an den Knochen.



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

HINWEIS: Informationen zum Kalibrieren des Temperaturfühlers finden Sie unter „Weitere Steuerfunktionen“ auf Seite 21.

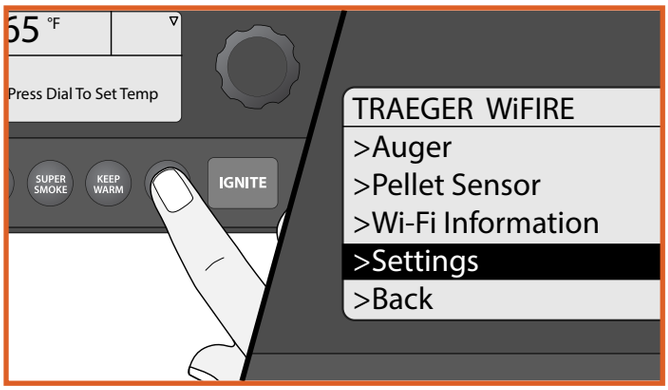


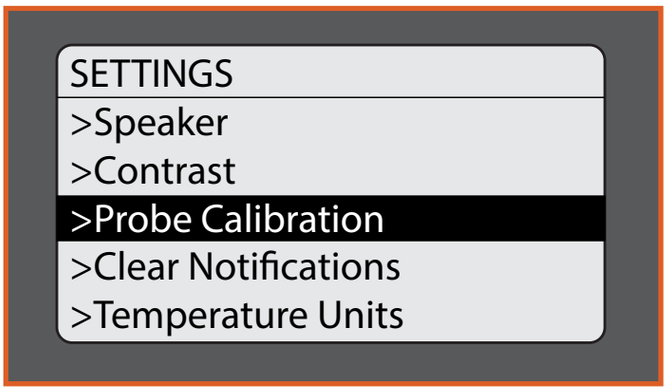
Nach Einstellen des Temperaturfühleralarms zeigt der Startbildschirm die Gartemperatur, die Solltemperatur des Temperaturfühlers und den Status des Grills an. Wenn Ihr Fleisch die eingestellte Alarmtemperatur erreicht hat, ertönt der Alarm. Bei Verwendung der Traeger-WiFIRE-App wird während des gesamten Grillvorgangs eine Push-Mitteilung zusammen mit dem Status Ihres Grills auf Ihr angeschlossenes Smart-Gerät ausgegeben.

6236 Ironwood OM DEv01.indd 20 8/29/19 2:11 PM

WEITERE STEUERFUNKTIONEN

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





SO GREIFEN SIE AUF DAS EINSTELLUNGSMENÜ ZU:

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

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

SPEAKER (Lautsprecher)

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

CONTRAST (Kontrast)

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

PROBE CALIBRATION (Kalibrierung des Temperaturfühlers)

Unter dieser Einstellung stehen zwei Optionen zur Verfügung:

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

CLEAR NOTIFICATIONS (Mitteilungen löschen)

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

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

TEMPERATURE UNITS (Temperatureinheit)

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

CUSTOMER SERVICE (Kundenservice)

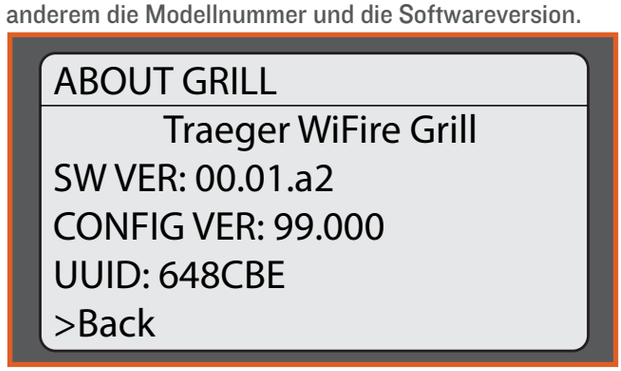
Zeigt die Telefonnummer des speziellen Traeger-WiFIRE-Kundendienstes an.

LEARN MORE (Weitere Informationen)

Zeigt Links zur Traeger App und der Website an.

ABOUT GRILL (Über den Grill)

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



BACK (Zurück)

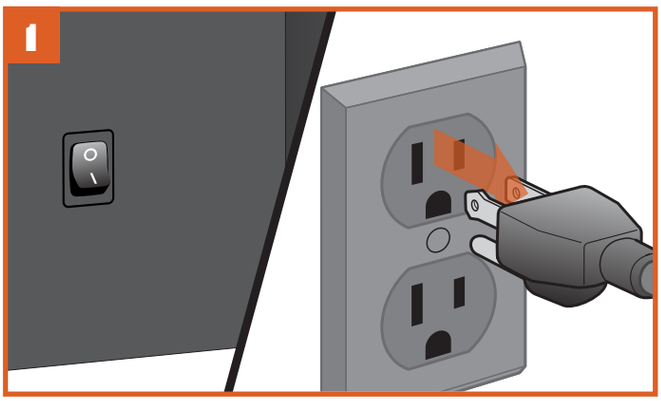
Führt zum Hauptmenü zurück.

6236 Ironwood OM DEv01.indd 21 8/29/19 2:11 PM

PELLET-SORTE WECHSELN

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

1



DER STECKER KANN JE NACH LAND ODER REGION VARIIEREN.

Stellen Sie den Netzschalter auf die OFF-Position (**O**) und trennen Sie das Stromkabel von der Steckdose. Wenn der Grill noch warm ist, lassen Sie ihn völlig abkühlen.

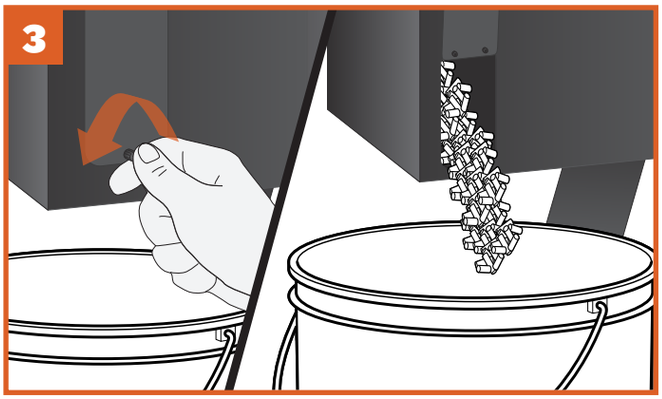
2



Platzieren Sie einen ausreichend großen Behälter unter der Pelletkammer-Entleerungsklappe.

TIPP: Ein sauberer 18-Liter-Eimer ist bestens geeignet.

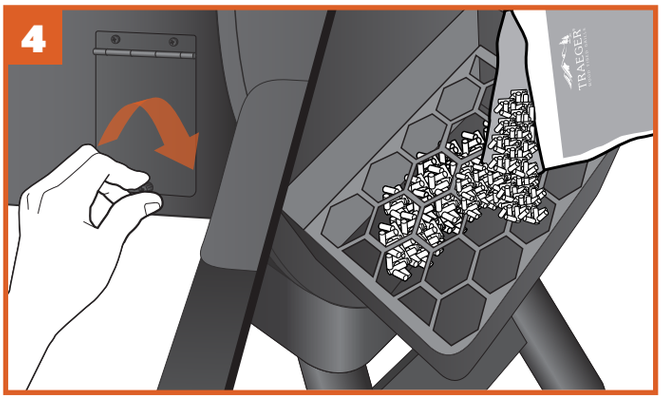
3



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

WARNUNG! Entleeren Sie die Pelletkammer sehr vorsichtig, wenn Sie den Grill kurz vorher benutzt haben. Die Pellets könnten noch immer sehr heiß sein.

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.

6236 Ironwood OM DEv01.indd 22 8/29/19 2:11 PM

IRONWOOD FUNKTIONEN

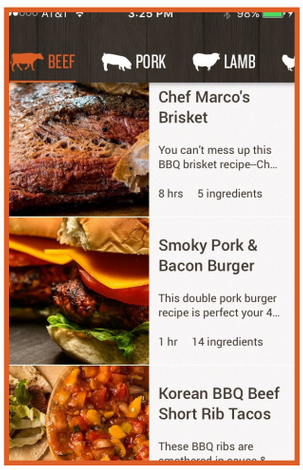
TRAEGER APP

Mit der Traeger App können Sie Ihren Traeger Ironwood Pellet Grill wie mit einer Fernbedienung bedienen. Weitere Informationen über WiFIRE, die Traeger App und andere Möglichkeiten zur Verbindungsherstellung finden Sie unter traegergrills.com/app.

Um Ihren Traeger Ironwood Grill mit dem Internet zu verbinden, benötigen Sie ein WLAN-Netz Auf Ihrem Smartphone oder Tablett muss das neueste Betriebssystem iOS oder Android laufen. Sollten Sie die Reichweite Ihres Heimnetzwerks verlassen, benötigen Sie für Ihr Gerät mobile Daten.

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





TIMER

Ihr Traeger Ironwood 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.

Einstellen des Timers:

1. Halten Sie TIMER 3 Sekunden lang gedrückt.
2. Wechseln Sie mit dem Auswahldrehknopf zwischen Stunden und Minuten, um die Dauer einzustellen.

Haben Sie nach Auswahl der Dauer auf den Drehknopf gedrückt, ist der Timer gestellt, und die Anzeige kehrt zum Startbildschirm zurück.



Löschen des Timers:

1. Halten Sie TIMER 3 Sekunden lang gedrückt.
2. Sie sehen die Optionen „Edit“ (Bearbeiten), „Cancel“ (Abbrechen) und „Back“ (Zurück), um zum Menü zurückzukehren.

SUPER SMOKE-OPTION

Der Super-Smoke-Modus erlaubt es Ihnen, jederzeit das Raucharoma zusätzlich zu intensivieren, indem Sie einfach SUPER SMOKE drücken. Zum Beenden betätigen Sie die Taste erneut.

HINWEIS: Der Super-Smoke-Modus kann nur bei einer eingestellten Temperatur zwischen 74 und 107 °C aktiviert werden.



6236 Ironwood OM DEv01.indd 23 8/29/19 2:11 PM

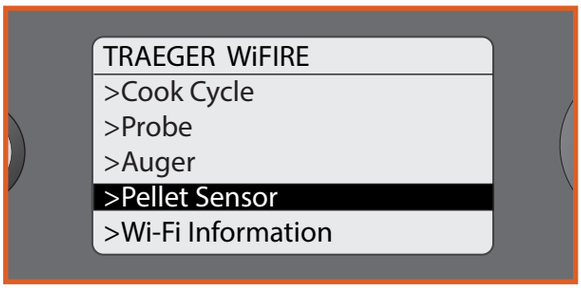
IRONWOOD FUNKTIONEN (FORTSETZUNG)

KEEP WARM (Warmhaltefunktion)



Verwenden Sie den Menüpunkt „Keep Warm“ (Warmhalten), um den Garzyklus jederzeit während des Grillens anzuhalten und eine Gartemperatur von 75 °C aufrechtzuerhalten. Drücken Sie die Taste „KEEP WARM“ (Warmhalten), um die Funktion zu aktivieren. Drücken Sie „KEEP WARM“ (Warmhalten) erneut, um den Grillvorgang wieder fortzusetzen.

TRAEGER PELLETSENSOR

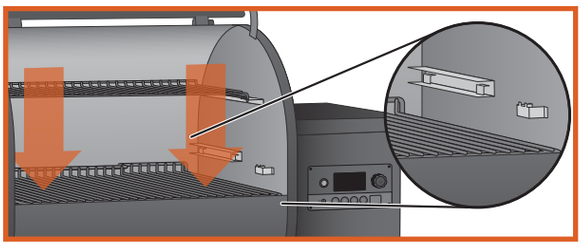


Der Traeger Pelletsensor überwacht den Pelletvorrat. Nach der Auswahl aus dem Menü wird der aktuelle Pelletstand in Prozent in Schritten von 5% angezeigt.

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

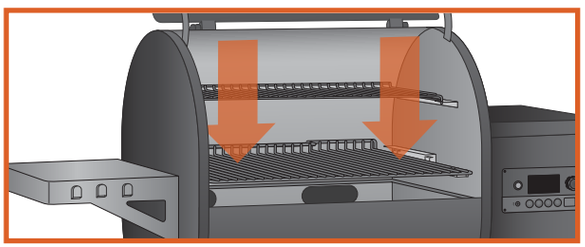
Mit dem Traeger Pelletsensor können Sie den Pelletstand über die Traeger-App aus der Ferne überprüfen. Dieses neue System sendet Ihnen Push-Benachrichtigungen (TPS-Reports) und Alarme auf Ihr Smartphone oder Tablet, wenn Ihre Pellets zur Neige gehen, damit Sie beim Kochen nicht ohne Pellets dastehen.

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 Grillrost liegt auf der niedrigsten Halterung und 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.



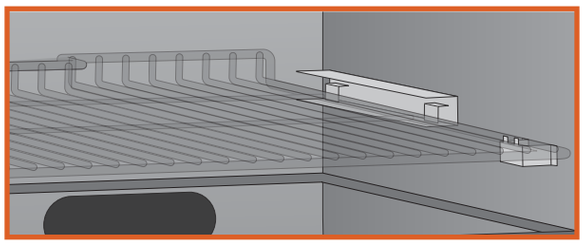
In der **Räucher-Position** liegt der Grillrost auf den etwas höher gelegenen Einschüben und wird bis an die Rückseite des Grills eingeschoben. Auf dieser Ebene wird Ihr Grillgut mit indirekter Konvektionshitze gegart – für eine perfekte Kruste und ein durchdringendes Raucharoma.

HINWEIS: Das obere Grillrost hat zwei Positionen, Mitte und hinten. Hinten an der Verkleidung befinden sich Aufbewahrungshaken für das oberen Grillrost, wenn es nicht in Gebrauch ist.

6236 Ironwood OM DEv01.indd 24 8/29/19 2:11 PM

GRILLROST-AUSZUG MIT ARRETIERUNG

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



GRILLABDECKUNG

Lassen Sie Ihren Traeger Ironwood Grill nicht im Regen stehen – schützen Sie ihn mit einer hochwertigen Allwetter-Abdeckhaube mit Logo- Aufdruck, um den Umwelteinflüssen zu trotzen. Bezugsquellen für diese haltbare Abdeckung finden Sie unter traegergrills.com.

6236 Ironwood OM DEv01.indd 25 8/29/19 2:11 PM

WARTUNG UND PFLEGE

1. **ENTSTEHUNG UND REINIGUNG VON KREOSOT UND FETTABLAGERUNGEN**

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

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

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

   Aus dem Grillgut austretendes Fett oder Flüssigkeiten tropfen zunächst auf das Fettablaufblech und laufen dann über den Fettablauf und den Fettauslauf in den Fettauffangeimer, der außen am Grill befestigt ist. All dies sind Komponenten des Traeger Fettablaufsystems (TGMS). Fett kann sich an all diesen Stellen ablagern.

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

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

   Auch wenn der Grill großzügig bemessen ist – seien Sie vorsichtig, wenn Sie übermäßig viel Grillgut auflegen, aus dem größere Mengen entflammbares Fett austreten können, beispielsweise mehr als ein Pfund Speck. Das gilt besonders dann, wenn der Grill nicht gut gewartet ist. Sollten beim Kochen zuvor größere Mengen entflammbares Fett entstanden sein, empfiehlt es sich dringend, vor der nächsten Inbetriebnahme den Grill vom Fett zu befreien.

2. **REINIGUNG DER INNEREN OBERFLÄCHE:**

   GEFAHR! Stellen Sie den Netzschalter auf AUS (**O**) und trennen Sie das Stromkabel von der Steckdose.

   VORSICHT! Fettablagerungen sind leichter zu reinigen, solange der Grill noch ein wenig Restwärme gespeichert hat, jedoch nicht mehr heiß ist. **Seien Sie vorsichtig, um Verbrennungen zu vermeiden.** Wir empfehlen das Tragen von 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, das den Fettablauf verstopft, könnte dies einen Fettbrand zur Folge haben. Wir empfehlen daher, diese Stellen regelmäßig zu reinigen.

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

3. **REINIGUNG DER ÄUSSEREN OBERFLÄCHE:**

   GEFAHR! Stellen Sie den Netzschalter auf AUS (**O**) und trennen Sie das Stromkabel von der Steckdose.

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

4. **AUSSENLAGERUNG:**

   VORSICHT! Wenn Sie den Grill draußen lagern, 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 zu schützen! Bezugsquellen für die Abdeckungen finden Sie auf traegergrills.com.

5. **REINIGUNG DER GRILLROSTE:**

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

6236 Ironwood OM DEv01.indd 26 8/29/19 2:11 PM

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

GEFAHR! Stellen Sie den Netzschalter auf AUS (**O**) und trennen Sie das Stromkabel von der Steckdose.

WARNUNG! Lassen Sie den Grill vor der Reinigung VOLLSTÄNDIG AUSKÜHLEN.

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

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

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

WARNUNG! Ein eigener, nur für diesen Zweck verwendeter Staubsauger ist am besten geeignet, Asche aus der Brennkammer zu entfernen. Dies muss jedoch mit größter Vorsicht geschehen, um die Gefahr eines Brandes zu vermeiden. Zur Erinnerung: 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 befolgt werden.

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

a. Wenn Sie einen beutellosen Staubsauger verwenden, entleeren Sie zuerst den Staubbehälter. Saugen Sie dann die Asche aus der Brennkammer. Leeren Sie unverzüglich den Staubbehälter des Staubsaugers wie nachstehend beschrieben in einen Metallbehälter. Achten Sie darauf, dass keine Ascherückstände im Staubbehälter verbleiben.

b. Wenn Sie einen Staubsauger mit Einwegstaubbeuteln verwenden, dann erneuern Sie bitte zuerst den Staubbeutel. Saugen Sie dann die Asche aus der Brennkammer. Sobald die Brennkammer sauber ist, nehmen Sie unverzüglich den Beutel aus dem Staubsauger und legen Sie ihn wie nachstehend beschrieben in einen Metallbehälter.

7. **ENTSORGUNG DER ASCHE**

WARNUNG! Aschereste müssen immer in einem Metallbehälter mit passendem Deckel entsorgt werden. Der geschlossene Aschebehälter muss bis zur endgültigen Entsorgung auf nicht brennbarem Untergrund und in sicherem Abstand zu brennbaren Materialien aufbewahrt werden. Aschereste können auch unter Muttererde gemischt oder ausgestreut werden, aber auch in diesem Fall muss die Asche so lange im verschlossenen Behälter verbleiben, bis die gesamte Asche richtig abgekühlt ist.

8. Wenn das Stromkabel beschädigt sein sollte, so muss dies durch ein neues Spezialkabel ausgetauscht werden, das Sie beim Hersteller oder Fachhändler erhalten.

6236 Ironwood OM DEv01.indd 27 8/29/19 2:11 PM

HÄUFIG GESTELLTE FRAGEN

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

FRAGE	ANTWORT
Warum zündet mein Grill nicht?	Prüfen Sie, ob die Netzsteckdose Strom führt. Wenn das Stromkabel an einen FI-Schalter (Fehlerstromschutzschalter) angeschlossen ist, überprüfen Sie diesen und setzen Sie den FI-Schalter ggf. zurück. Leiten Sie den Start ein. Wenn noch immer keine Zündung erfolgt, fahren Sie mit der nächsten Antwort fort.
	GEFAHR! Stellen Sie den Netzschalter auf AUS (**O**) und trennen Sie das Stromkabel von der Steckdose. Entfernen Sie die Steuerung und prüfen Sie die Sicherung an der Rückseite. Ist die Sicherung durchgebrannt, so ersetzen Sie sie. Setzen Sie die Steuerung wieder ein.
	Prüfen Sie, ob der Ventilator des Draft-Inducers und der Antriebsmotor der Förderschnecke funktionieren. Funktionieren beide, muss der Brennstab ausgetauscht werden. Funktionieren eins der beiden oder gar beide nicht, wenden Sie sich an Traegers VIP-365-Kundendienst (siehe S. 35), um weitere Hilfe zur Fehlersuche anzufordern oder eine Bestellung aufzugeben.
	Überprüfen Sie, dass sich Pellets in der Pelletkammer befinden. Wenn es um den ersten Brennvorgang handelt oder sich keine Pellets mehr im Grill befinden, geben Sie den Pellets genügend Zeit, um von der Pelletkammer in die Brennkammer zu gelangen. (Das kann bis zu 7 Minuten dauern.)
	Leiten Sie den Start ein. Siehe „Bedienung des Grills“ auf Seite I3. Wenn noch immer keine Pellets in der Brennkammer vorliegen, fahren Sie mit der nächsten Antwort fort.
	Funktioniert der Antriebsmotor der Förderschnecke (überprüfen Sie dazu den kleinen Ventilatorflügel an der Rückseite des Motors), liegt das Problem in der digitalen Steuerung, die daher auszutauschen ist. Wenden Sie sich an Ihren Traeger-Händler oder an Traegers VIP-365-Kundenservice (siehe S. 35), um eine Bestellung aufzugeben.
Warum kommen keine Pellets in der Brennkammer an?	Wenn der Funktioniert der Antriebsmotor der Förderschnecke **nicht funktioniert**, aber der Ventilator des Draft-Inducers **läuft**, liegt das Problem im Förderschneckensystem, das dann wie folgt zu überprüfen ist:
	Stellen Sie den Netzschalter auf AUS (**O**) und machen Sie den kleinen Ventilatorflügel an der Rückseite des Antriebsmotors der Förderschnecke ausfindig.
	VORSICHT! Stellen Sie den Schalter auf EIN (**I**) und behalten Sie dabei den Ventilatorflügel im Auge. Wenn sich der Ventilatorflügel nicht dreht, stellen Sie den Netzschalter auf AUS (**O**). Das weist auf einen defekten Antriebsmotor der Förderschnecke hin, der daher auszutauschen ist. Wenden Sie sich an Ihren Traeger-Händler oder an Traegers VIP-365-Kundenservice (siehe S. 35), um eine Bestellung aufzugeben.
	Wenn sich der Ventilatorflügel etwas dreht und dann stehen bleibt, beobachten Sie ihn weiter und stellen Sie den Netzschalter auf AUS (**O**). Wenn der Ventilatorflügel etwas zurückläuft, weist das auf eine Blockierung im Förderschneckensystem hin, das daher zu reinigen ist.
	GEFAHR! Stellen Sie den Netzschalter auf AUS (**O**) und trennen Sie das Stromkabel von der Steckdose. Entfernen Sie die Pellets aus der Pelletkammer. Prüfen Sie diese auf Fremdkörper und feuchte oder aufgelöste Pellets; beides kann eine Blockierung im Förderschneckensystem auslösen. Die Förderschnecke muss dann ausgebaut werden, damit die Blockierung beseitigt werden kann. Lesen Sie die Frage „Wie baue ich eine blockierte Förderschnecke aus?“ auf der folgenden Seite.
Warum schwankt die Temperatur meines Grills?	Temperaturschwankungen sind bei jedem Grill normal. Wind, Änderungen der Lufttemperatur, unsachgemäße Verwendung oder auch fehlende Wartung und Pflege des Grills können zu Temperaturschwankungen führen.

6236 Ironwood OM DEv01.indd 28 8/29/19 2:11 PM

FRAGE	ANTWORT
Wie baue ich eine blockierte Förderschnecke aus?	**GEFAHR!** Stellen Sie den Netzschalter auf AUS (**O**) und trennen Sie das Stromkabel von der Steckdose.
	VORSICHT! Wenn der Grill noch warm ist, lassen Sie ihn völlig abkühlen.
	Entfernen Sie alle erforderlichen Abdeckungen, um Zugang zum Antriebsmotor der Förderschnecke zu erhalten.
	Entfernen Sie die Schraube, die die Motorwelle des Förderschneckenantriebes mit der Förderschneckenwelle verbindet, und die Schraube, die die Förderschneckenmuffe im Schneckenrohr hält.
	Setzen Sie eine kleine Rohr- oder Gripzange an der Förderschneckenwelle an und drehen Sie damit die Förderschnecke entgegen dem Uhrzeigersinn. Zunächst lässt sich die Förderschnecke schwer drehen, bis sie frei kommt. Danach wird sie sich frei drehen.
	Nehmen Sie die Förderschnecke heraus und entfernen Sie alle Pellets, Asche und Fremdkörper aus der Förderschnecke, dem Schneckenrohr und der Brennkammer. (Lesen Sie die Anleitung für die korrekte Entfernung und Reinigung von Asche auf Seite 27.)
	Schmirgeln Sie die Förderschnecke außen mit mittelgrobem Schleifpapier ab. Überprüfen Sie das Innere des Schneckenrohrs und schmirgeln Sie ggf. auch dieses ab. Saugen Sie nach Beendigung den Abrieb aus dem Schneckenrohr und der Brennkammer. Prüfen Sie, ob sich die Förderschnecke nun frei dreht.
	Befestigen Sie die Förderschneckenwelle wieder an der Motorwelle des Förderschneckenantriebes.
Wie kann ich die Lackierung schützen?	Zum Schutz der Lackierung ziehen Sie eine Schutzhaube über Ihren Grill. Eine Traeger-Grillabdeckhaube ist dafür sehr empfehlenswert. Abdeckhauben sind bei Ihrem Traeger-Händler oder über unsere Website, traegergrills.com, erhältlich.
	Tragen Sie alle 90 Tage ein hochwertiges Autowachs außen auf den Grill auf. TRAGEN SIE WACHS NUR AUF EINEN KALTEN GRILL AUF!
Woher bekomme ich ein neues Ersatzteil für meinen Grill?	Fragen Sie Ihren Traeger-Händler danach. Der hat das Teil eventuell auf Lager oder kann es für Sie bestellen.
	Wenden Sie sich an Traegers VIP-365-Kundenservice (siehe S. 35), um eine Bestellung aufzugeben.
	Geben Sie in jedem Fall Ihren Namen, Ihre Telefonnummer, Ihre Anschrift, Modell und Seriennummer des Grills (auf dem Etikett im Deckel der Pelletkammer zu finden) sowie die Identifikationsnummer des Teils aus dem Komponentendiagramm oder der Teileliste an.

6236 Ironwood OM DEv01.indd 29 8/29/19 2:11 PM

FEHLERBEHEBUNG

FEHLERMELDUNGEN

Auch wenn es selten vorkommt, könnte im Display am Bedienpanel eine Fehlermeldung angezeigt werden. Beachten Sie dazu bitte die folgende Tabelle zu den möglichen Problemen und der Vorgehensweise zur Behebung:

FEHLERMELDUNG	LÖSUNG
High Temp Error (Fehler: hohe Temperatur)	Diese Fehlermeldung wird angezeigt, wenn die Innenraumtemperatur für mehr als 45 Sekunden über 288 °C steigt. Lassen Sie den Grill abkühlen und schalten Sie ihn dann aus. Entfernen Sie alle restlichen Pellets aus der Brennkammer und starten Sie den Grill dann erneut. Wenn das Problem weiterhin besteht, wenden Sie sich an den Kundenservice.
Low Temp Error (Fehler: niedrige Temperatur)	Diese Fehlermeldung wird angezeigt, wenn die Innenraumtemperatur für mehr als 10 Minuten unter 49 °C abfällt und die Abschaltautomatik gestartet wird. Zur Behebung entfernen Sie alle Pellets aus der Brennkammer und füllen Sie die Pelletkammer mit Pellets nach. Schalten Sie den Controller aus und wieder ein, starten Sie den Grill dann erneut. Wenn das Problem weiterhin besteht, wenden Sie sich an den Kundenservice.
Temp Sensor Out (Temp.-Sensor aus)	Diese Fehlermeldung wird angezeigt, wenn die Temperatur des Grills für 10 Sekunden 368 °C oder mehr beträgt. Dies kann sich nachteilig auswirken. Lassen Sie den Grill abkühlen und starten Sie ihn dann neu. Wenn das Problem weiterhin besteht, wenden Sie sich an den Kundenservice.
Failed to Ignite (Zündvorgang fehlgeschlagen)	Diese Fehlermeldung wird angezeigt, wenn sich keine Pellets mehr im Grill befinden oder der Zünder nicht gezündet hat. Prüfen Sie, ob sich Pellets in der Pelletkammer befinden, und räumen Sie die Brennkammer aus. Wenn das Problem weiterhin besteht, tauschen Sie den Brennstab aus oder wenden Sie sich an den Kundenservice.
Igniter Disconnect (Brennstab nicht angeschlossen)	Diese Fehlermeldung wird angezeigt, wenn der Controller den Brennstab nicht erkannt hat. Prüfen Sie, ob der Brennstab angeschlossen ist, und starten Sie dann den Grill neu. Wenn das Problem weiterhin besteht, tauschen Sie den Brennstab aus oder wenden Sie sich an den Kundenservice.
Fan Disconnected (Lüfter nicht angeschlossen)	Diese Fehlermeldung wird angezeigt, wenn der Controller den Lüfter nicht erkannt hat. Prüfen Sie, ob der Lüfter angeschlossen ist und starten Sie dann den Grill neu. Wenn das Problem weiterhin besteht, müssen Sie den Lüfter möglicherweise austauschen, oder wenden Sie sich an den Kundenservice.
Auger Disconnected (Förderschnecke nicht angeschlossen)	Diese Fehlermeldung wird angezeigt, wenn der Controller die Förderschnecke nicht erkannt hat. Prüfen Sie, ob der Motor angeschlossen ist, und starten Sie dann den Grill neu. Wenn das Problem weiterhin besteht, tauschen Sie den Motor der Förderschnecke aus oder wenden Sie sich an den Kundenservice.
Auger Overcurrent (Überstrom Förderschnecke)	Dieser Fehler tritt auf, wenn der Motor der Förderschnecke beschädigt oder blockiert ist. Verwenden Sie die Funktion „Clear Auger“ (Förderschnecke frei machen) im Steuermenü und starten Sie dann den Grill neu. Wenn das Problem weiterhin besteht, müssen Sie den Motor der Förderschnecke möglicherweise austauschen oder wenden Sie sich an den Kundenservice.
Low Temp Warning (Warnung: niedrige Temperatur)	Diese Warnmeldung wird angezeigt, wenn das Feuer im Grill ausgegangen und eine Wiederherstellung fehlgeschlagen ist. Überprüfen Sie die Pellets und starten Sie dann den Grill neu.
Ignition Warning (Warnung: Zündung) (nur als App-Mitteilung)	Diese Warnmeldung wird angezeigt, wenn der Grill in der vorgesehenen Zeit eine erfolgreiche Zündung nicht erkannt hat. Überprüfen Sie die Pellets und starten Sie dann den Grill neu.
Low Ambient Temp (Zu niedrige Umgebungstemperatur)	Diese Warnmeldung wird angezeigt, wenn die Umgebungstemperatur für länger als 30 Sekunden unter –29 °C fällt. Auch wenn der Controller noch funktioniert, kann das Display des Controllers Schaden genommen haben. Wenn der Grill zündet, prüfen Sie, ob sich das Display wie vorgesehen verhält. Wenn der Grill nicht zündet, wärmen Sie den Grill auf und prüfen Sie, ob sich Display und Controller wie vorgesehen verhalten. Ist das nicht der Fall, wenden Sie sich an den Kundenservice.
Probe Fell Out (Temperaturfühler herausgefallen)	Diese Warnmeldung wird angezeigt, wenn der Temperaturfühler nicht vollständig in die Speise eingeführt wurde. Die Meldung wird dadurch ausgelöst, dass der Temperaturfühler mehr als 104 °C misst, während der Grill in Betrieb ist. Stecken Sie den Temperaturfühler noch einmal neu in das Fleisch ein, wie auf den Seiten 19 und 20 beschrieben.
Bad Probe (Beschädigter Temperaturfühler)	Diese Warnmeldung wird angezeigt, wenn der Controller 10 Sekunden lang einen Kurzschluss im Temperaturfühler erkennt. Der Temperaturfühler muss dann ausgetauscht werden. Einen neuen Temperaturfühler können Sie über traegergrills.com bestellen.

LÖSCHEN VON FEHLERMELDUNGEN

Fehlermeldungen werden über den Menüpunkt „Menu > Settings > Clear Notications“ (Menü > Einstellungen > Mitteilungen löschen) gelöscht. Da jede Fehlermeldung den Grill in den Abkühlmodus versetzt, wird beim Löschen einer Fehlermeldung während des Abkühlens auf dem Hauptbildschirm „Cooling Down . . .” (Wird abgekühlt ...) angezeigt, bis der Abkühlvorgang abgeschlossen ist. Beachten Sie bitte, dass manche Fehlermeldungen wie z. B. „Temp Sensor Out“ (Temp.-Sensor aus) auch nach dem Löschen erneut ausgelöst werden. Dies weist darauf hin, dass die Bedingungen, die den Fehler verursacht haben, noch immer unverändert sind. Fehlermeldungen lassen sich auch durch Aus- und erneutes Einschalten des Grills löschen, wie es viele Benutzer gewohnt sind.

6236 Ironwood OM DEv01.indd 30 8/29/19 2:11 PM

WiFIRE-BEZOGENE PROBLEME/FRAGEN

PROBLEM/FRAGE	EMPFOHLENE LÖSUNG
Die App zeigt nur „Lost Connection Attempting to Reconnect.“ (Verbindung verloren, neue Verbindung wird hergestellt) an.	Möglicherweise ist das WLAN-Signal schwach. Versuchen Sie, den Grill näher an den Router oder den Router näher an den Grill zu bringen oder die Reichweite Ihres drahtlosen Netzwerk zu vergrößern.
Der Grillstatus wird in der App als „Unknown“ (Unbekannt) angezeigt.	Versuchen Sie, Ihren Grill aus- und wieder einzuschalten.
	Versuchen Sie, das Netzwerk in den Grilleinstellungen dem Grill neu zuzuweisen. 1. Wechseln Sie zum Bereich „Remote“ der App. 2. Wählen Sie das Zahnradsymbol in der oberen rechten Ecke auf dem Grillbildschirm. 3. Wählen Sie unter den Grilleinstellungen „Re-Pair Network“ (Netzwerk neu zuweisen).
	Löschen Sie den Grill aus der App und trennen Sie ihn vom WLAN-Netzwerk: 1. Wechseln Sie zum Bereich „Remote“ der App. 2. Wählen Sie das Zahnradsymbol in der oberen rechten Ecke auf dem Grillbildschirm. 3. Wählen Sie unter den Grilleinstellungen „Delete Grill“ (Grill löschen). 4. Weisen Sie das Netzwerk unter den Grilleinstellungen neu zu.
Ich möchte den Namen meines Grills ändern/aktualisieren.	1. Wechseln Sie zum Bereich „Remote“ der App. 2. Wählen Sie das Zahnradsymbol in der oberen rechten Ecke auf dem Grillbildschirm. 3. Wählen Sie unter den Grilleinstellungen „Edit Grill Name“ (Grillnamen bearbeiten).
Wie kann ich feststellen, wie stark das WLAN-Signal am Grill ist?	1. Wechseln Sie zum Bereich „Remote“ der App. 2. Wählen Sie das Zahnradsymbol in der oberen rechten Ecke auf dem Grillbildschirm. 3. Wählen Sie „Grill Settings“ (Grilleinstellungen) und dann „Network Settings“ (Netzwerkeinstellungen). 4. Die WLAN-Signalstärke wird wie folgt angezeigt: • Excellent (Exzellent): Signalstärke ist > -50 dB • Good (Gut): Signalstärke ist -50 bis -59 dB • Fair (Mäßig): Signalstärke ist -60 bis -69 dB • Poor (Schlecht): Signalstärke ist -70 bis -79 dB • Unusable (Unbrauchbar): Signalstärke ist < -80 dB
Kann ich meinen Grill über die App zünden?	Aus Sicherheitsgründen ist das Zünden Ihres Grills über die App nicht möglich.
Kann ich meinen Grill über die App abschalten?	1. Wechseln Sie zum Bereich „Remote“ der App. 2. Wählen Sie das Zahnradsymbol in der oberen rechten Ecke auf dem Grillbildschirm. 3. Wählen Sie „Shut Down Grill“ (Grill abschalten).
Hier steht, dass mein Grill bereits einem anderen Konto zugeordnet ist. Was nun?	Wenden Sie sich an den Kundenservice.
Wie lösche ich einen Grill aus meinem Konto?	1. Wechseln Sie zum Bereich „Remote“ der App. 2. Wählen Sie das Zahnradsymbol in der oberen rechten Ecke auf dem Grillbildschirm. 3. Wählen Sie unter den Grilleinstellungen „Delete Grill“ (Grill löschen).

6236 Ironwood OM DEv01.indd 31 8/29/19 2:11 PM

TIPPS ZUR BEDIENUNG

1. Sie können die Temperatureinstellung jederzeit während des Grillens ändern, um die Garraum-Temperatur im Grill zu erhöhen oder zu senken. Zum Wechseln zwischen Fahrenheit und Celsius gehen Sie wie folgt vor: Wählen Sie „Temperature Units“ (Temperatureinheit) aus dem „Settings“ (Einstellungsmenü). Drehen Sie den Drehknopf, um zwischen FAHRENHEIT (°F) und CELSIUS (°C) zu wählen. Drücken Sie zur Bestätigung auf die Mitte des Drehknopfs. Die ausgewählte Einstellung wird mit einem * gekennzeichnet. Nun wird die Temperatur im gewünschten Format angezeigt.
2. **WARNUNG!** Ihr Traeger Ironwood Grill sollte niemals bewegt oder transportiert werden, während dieser noch heiß ist. Wenn Sie Ihren Grill nach Gebrauch in einem Fahrzeug transportieren möchten, stellen Sie vor dem Einladen in das Fahrzeug sicher, dass das Feuer vollständig erloschen und der Grill ausgekühlt ist. Füllen Sie niemals Wasser in die Brennkammer, dieses würde die Förderschnecke verstopfen.
3. Ihr Traeger Ironwood Grill wurde für den Betrieb mit geschlossenem Deckel konstruiert. Grillen mit geöffnetem Deckel hingegen verlängert die Garzeit beträchtlich.
4. **VORSICHT!** Füllen Sie niemals von Hand Pellets in die Brennkammer nach. Dadurch könnten Sie ernsthafte Verbrennungen erleiden. Sollte die Pelletkammer leerlaufen und Ihr Feuer erlischt während Sie grillen, lassen Sie den Grill vollständig auskühlen und starten Sie erneut, wie in der Anleitung im Kapital „Pellet-Sorte wechseln“ auf Seite 22 beschrieben.
5. **VORSICHT!** 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.
6. Berücksichtigen Sie die Art der Lebensmittel, die Sie zubereiten wollen.
   - Dünnes Grillgut benötigt zum Garen höhere Temperaturen, jedoch weniger Zeit. Dickeres Grillgut benötigt jedoch zum Garen niedrigere Temperaturen und dafür mehr Zeit.
   - Bei gleicher Temperatur benötigt Gemüse längere Zeit zum Garen als Fleisch.
   - Vergewissern Sie sich immer, dass das Fleisch die notwendige Kerntemperatur erreicht hat.
   - **Die KEEP WARM (Warmhaltefunktion) eignet sich nicht zum Garen von Speisen, sondern lediglich zum Warmhalten.**
7. **WARNUNG!** Wenn Ihr Feuer während des Grillvorgangs in der Brennkammer erlischt, obwohl sich ausreichend Pellets in der Pelletkammer befinden, ist es wichtig, dass Sie nachfolgende Schritte ausführen. Andernfalls besteht die Gefahr der Überhitzung Ihres Grills, da sich in der Brennkammer zu viele unverbrannte Pellets befinden könnten.
   - **GEFAHR!** Stellen Sie den Netzschalter an der Rückseite des Grills auf die AUS-Position **(O)** und trennen Sie das Stromkabel von der Steckdose. Lassen Sie den Grill vollständig abkühlen. Öffnen Sie den Deckel und entfernen Sie das Grillgut, die Grillroste, das Fettablaufblech und das Hitzeleitblech.
   - **WARNUNG! Rauchgefahr**
     Beim Start kann es vorkommen, dass zu viele Pellets angehäuft werden, was dann zu ungewöhnlich dickem und lang anhaltendem weißem Rauch führt. Wenn das geschieht, schalten Sie den Grill mit dem Netzschalter aus und trennen Sie ihn vom Stromnetz. Hält die Situation an, können sich aus einer Teilzündung nach einiger Zeit Gase bilden und das Feuer ganz entzünden. Das führt dazu, dass der Deckel Laute von sich gibt, als würde er „aufstoßen“. Wenn ein derartiges Aufstoßen auftritt und Sie Ihren Grill nicht wie unter „Pflege Ihres Grills“ auf den Seiten 26 bis 27 beschrieben pflegen, kann sich ein Fettbrand entwickeln. Um die Probleme zu beheben, lassen Sie den Grill völlig abkühlen, nehmen Sie alle internen Komponenten heraus und entfernen Sie Asche und Pellets gründlich aus dem Grill und der Brennkammer (siehe S. 27, „Reinigung der Asche aus dem Inneren und um die Brennkammer herum“).
   - **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 27.)
   - Bevor Sie die Grillroste, das Fettablaufblech und das Hitzeleitblech wieder einsetzen, stellen Sie die Stromzufuhr mit einer entsprechenden geerdeten Steckdose wieder her. Stellen Sie den Schalter auf EIN **(I)**. Nun sollten Pellets in die Brennkammer fallen und der Brennstab sollte beginnen diese zu erhitzen (dieser sollte langsam rot werden). **VORSICHT!** Berühren Sie niemals den Brennstab.
   - Wenn Flammen aus der Brennkammer schlagen, stellen Sie den Netzschalter auf die AUS-Position **(O)**. Lassen Sie den Grill auskühlen. Nun können Sie die Grillroste, das Fettablaufblech und das Hitzeleitblech wieder im Grill anbringen.

6236 Ironwood OM DEv01.indd 32 8/29/19 2:11 PM

8. **KOHLENMONOXID:**

WARNUNG! Um zu verhindern, dass dieses farblose, geruchlose Gas Sie, Ihre Familie, Ihre Haustiere oder andere gefährden kann, 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 Menschen mit Herz-Kreislauf-Erkrankungen wie beispielsweise Anämie oder Herzerkrankungen.

9. **FETTABLAUFSYSTEM:**

VORSICHT! Fettbrände entstehen, wenn der Grill nicht ordnungsgemäß gepflegt wird und das Fettablaufsystem nicht in regelmäßigen Abständen gereinigt wird (siehe unter „Wartung und Pflege“ auf den Seiten 26-27). In dem unwahrscheinlichen Fall eines Fettbrands während des Grillens schalten Sie den Grill aus und 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.

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

VORSICHT! 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 Sie den Grillvorgang wieder auf.

6236 Ironwood OM DEv01.indd 33 8/29/19 2:11 PM

HINWEISE

6236 Ironwood OM DEv01.indd 34 8/29/19 2:11 PM

KUNDENDIENST UND GARANTIE

TRAEGERS LEGENDÄRER KUNDENSERVICE – der beste weit und breit.

Haben Sie Fragen zu Ihrem Traeger-Grill oder benötigen Sie Tipps, wenn Sie Ihre erste Weihnachtsgans zubereiten? Unsere erfahrenen Experten sind Ihnen gerne behilflich. Wir sind an 365 Tagen im Jahr für Sie da – einschließlich an Feiertagen, denn wir sind ja Köche und keine Bankangestellten.

Für Hilfe bei der Montage oder Installation oder mit Ersatzteilen oder für den Kundenservice (bitte nur auf Englisch) rufen Sie uns an oder schreiben Sie uns eine E-Mail an

TRAEGER'S CUSTOMER SERVICE

Telefon (USA): +1 844 9WiFIRE
06.00–20.00 MT (14.00–04.00 MEZ)
E-Mail: service@traegergrills.com

TRAEGER PELLET GRILLS LLC

1215 E. Wilmington Ave.
Salt Lake City, UT 84106, USA

BESCHRÄNKTE 3-JAHRES-GARANTIE (NUR FÜR DIE USA)

Traeger Pellet Grills LLC gewährt eine Garantie für Mängel im Material und in der Verarbeitung dieses Barbecue-Grills, sofern üblicher Gebrauch vorliegt und regelmäßige Wartung erfolgt. Diese Garantie gilt für einen Zeitraum von drei (3) Jahren ab dem Datum des Erstkaufs.

Traeger Pellet Grills LLC stellt für jedes Teil, das sich als defekt erweist, ein Ersatzteil bereit. Originalteile, die von der Traeger-Ersatzteilabteilung (dem Parts Department) zur Rücksendung genehmigt wurden, werden nur zurückgesandt, wenn sie im Voraus bezahlt wurden.

In dieser Garantie sind keine Arbeitskosten, die mit der Ermittlung oder dem Ersatz mangelhafter Teile verbunden sind, und keine Frachtgebühren für den Versand dieser Teile enthalten.

Traeger Pellet Grills LLC ist weder unter dieser noch unter irgendeiner stillschweigenden Garantie für zufällige oder Folgeschäden haftbar. Diese Garantie verleiht dem Einzelhandelskunden besondere gesetzliche Rechte. Ihm können jedoch je nach Bundesstaat noch weitere Rechte zustehen.

Diese Garantie wird ungültig, wenn das Gerät nicht gemäß der ihm beiliegenden Bedienungsanleitung montiert oder betrieben wird, an einen anderen Besitzer weiterverkauft oder mit diesem gegen ein anderes getauscht wird, nicht kompatible Komponenten, Zubehörteile oder Brennstoffe mit diesem Gerät benutzt wurden, das Gerät bei einer kommerziellen oder gastronomischen Anwendung verwendet wurde oder der Benutzer das Gerät unsachgemäß benutzt oder zu warten versäumt hat.

Um einen Garantieanspruch bearbeiten zu können, kann Traeger Pellet Grills LLC einen Beleg für Ihr Kaufdatum verlangen. Bewahren Sie daher bitte Ihren Kassenbon oder Ihre Rechnung sowie diese Bescheinigung bei Ihren wertvollen Unterlagen auf.

TRAEGER
WOOD FIRED GRILLS

6236 Ironwood OM DEv01.indd 35 8/29/19 2:11 PM

TRAEGER
WOOD FIRED GRILLS

EIN LEBEN VOLLER AROMA

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

FOLGEN SIE UNS UNTER @TRAEGERGRILLS

#TraegerIronwood

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

traegergrills.com