

BEDIENUNGSANLEITUNG TRAEGER PELLETT GRILLS

Erstes Starten des Grills

- 1) Den Netzstecker in eine geerdete Steckdose (220 Volt) stecken. Stellen Sie sicher, dass der Netzschalter auf "OFF" steht.
Den Pellet-Trichter öffnen und sicherstellen, dass sich keine Fremdgegenstände (Papier, Muttern, Bolzen usw.) im Trichter befinden. Den Pellet-Trichter mit TRAEGER BARBECUE PELLETS füllen.
WARNUNG: NUR TRAEGER ORIGINAL HARTHOLZ BARBECUE PELLETS VERWENDEN, die besonders für unsere Grills hergestellt sind. Andere Pellets, wie Fichtenholzpellets können die Garantieansprüche einschränken.
- 2) Den Email-Grillrost und das abgewinkelte Abtropfblech aus dem Gerät nehmen. Dieses Abtropfblech sollte oder kann mit starker Alu-Folie ausgekleidet werden, um die Reinigung zu erleichtern. Bei der grossen Kante mit der Folie anfangen, dann nach oben und über das ganze Blech ziehen. Die Folie sollte straff liegen. Das U-förmige Feuerkammerabdeckblech abnehmen. Sie können jetzt in die Feuerkammer sehen. Den Zündstab lokalisieren, der unter dem Förderschneckenrohr hervorsticht. Wenn Sie das Gerät einschalten, wird der Zündstab in etwa 4 Minuten rotglühend. Dieser Zündstab zündet die Pellets automatisch an.
Den Netzschalter auf "ON" (Ein) stellen. Lassen Sie die Förderschnecke die Pellets von dem Pelletstrichter in die Feuerkammer transportieren. Wenn Sie sehen, dass die ersten Pellets in die Feuerkammer fallen, den Netzschalter auf "OFF" (Aus) stellen. HINWEIS: Es dauert etwa 5 Minuten, bis die Förderschnecke mit Pellets voll gefüllt ist.
- 3) Den U-förmigen Feuerkammerdeckel wieder richtig auflegen. Auch das abgewinkelte Abtropfblech und den Email-Grillrost wieder einsetzen.
Den Netzschalter wieder auf "ON" stellen und den dreistufigen Grillstufenschalter auf "HIGH" stellen. Nach etwa 2 Minuten werden Sie einen weissgrauen Rauch aus dem Grill sehen. Der Zündstab wird vor dem Ausschalten etwa 4 Minuten lang in Betrieb sein. Dann schaltet die Grillsteuerung in den normalen Grillmodus zurück.
- 4) Vor dem ersten Grillen: Den Grill auf "HIGH" für etwa 30 Minuten heizen lassen. Dies wird dazu beitragen die Farbe zu härten und den Grill sozusagen "auszubrennen", ehe Sie zum ersten Mal auf Ihrem Traeger Holzpellet-Grill anfangen zu grillen.

IHR GRILL IST NUN BEREIT ZUM GRILLEN

Bedienungstipps:

1. Bei Bedarf können Sie den Grillrost mit etwas Speiseöl auf einem Küchenpapier abreiben. Dies verhindert ein Anhaften des Grillgutes.
2. Der Traeger Pellet Grill ist für den Betrieb mit "DECKEL GESCHLOSSEN" vorgesehen. Das Grillen mit offenem Deckel würde die Garzeit erheblich verlängern.
3. NIE Pellets mit der Hand in die heisse, offene Feuerkammer geben. Dies wäre gefährlich und würde Verbrennungsgefahr bedeuten. Falls die Pellets zu Ende gehen oder das Feuer ausgeht, das Gerät ganz abkühlen lassen und von vorne mit Auto-Start anfangen.

4. Der Traeger Pellet Grill wird mit einer dreistufigen Grillfunktion geliefert.
Der Schalter kann jederzeit umgestellt werden, um die Temperatur des Grills zu erhöhen oder herabzusetzen. „HI“ (hohe Temperatur bei 220° C) wird für das Grillen von z.B. Steaks benutzt. Die Förderschnecke läuft immer bei der Einstellung "HI". Die "MEDIUM" Position (mittlere Temperatur bei 150°C) wird für Sanftgaren verwendet, z.B. für "Hähnchen auf dem Thron" bei 1,5 Stunden. Hier läuft die Förderschnecke 2 Minuten lang und schaltet 2 Minuten lang wieder ab.
Mit der Position "SMOKE" (niedere oder Warmräuchertemperatur bei 110° C) können Sie Ihr Grillgut räuchern (Fisch) oder den Speisen ein Holzraucharoma geben, das typische „BARBECUE“. Legen Sie einen Schweinehals / Nackenstück etwas mit Öl oder unserem "Mandarin Glaze" eingerieben und mit Beef"Rub" oder .Hog" gewürzt für min. 6 Stunden in den Traeger Grill. Sie werden einen wie nie zuvor saftigen Barbecuebraten erhalten.
Bei dieser Position läuft die Förderschnecke 1 Minute lang und schaltet für 3 Minuten ab.
- 5) Wenn Sie die Grillzeiten berechnen, denken Sie bitte daran, dass die Aussentemperatur die Grillzeiten erheblich verändern kann. Ist es draussen heiss, wird die Garzeit kürzer, ist es aber kalt, nass und windig, verlängert sich die Garzeit.

WICHTIGES VOM START BIS ZUR REINIGUNG

AUTO-START

Ihr neuer Traeger Pellet Grill ist mit unserer patentierten Auto-Start-Funktion ausgerüstet. Der Auto-Start-Zündstab wird jedes Mal aktiviert, wenn Sie den Netzschalter auf der Bedienungskonsole einschalten. Der Zündstab wird rotglühend und etwa 4 Minuten lang in Betrieb sein, um danach automatisch auszuschalten. Der Traeger Pellet Grill wird bei jedem Start mit "HIGH" angemacht, damit der Grill richtig startet. Wenn er dann die richtige Brenntemperatur erreicht hat, können Sie beliebig auf "Medium" - "Smoke" - "High" hin- und her schalten. Mit dieser Auto-Start-Funktion brauchen Sie sich nur um den Feuerkammerbereich kümmern. Wenn Sie z.B. die Alu-Folie nach einigen Malen Grillen wechseln, dann nehmen Sie auch das U-förmige Feuerkammerblech heraus und saugen mit dem Staubsauger den Pelletsstaub auf. Unbedingt auch die Reste in der Feuerkammer aussaugen, damit der Zündstab frei von Staub und Pelletsresten ist. (Die Hartholzpellets verbrennen zu 99 %. Zurück bleibt nur der Pelletsstaub).

BEI BETRIEBSSTÖRUNGEN DES ZÜNDSTABES

Falls Ihr Zündstab nicht funktioniert, kann die Ursache sein, dass er ausgebrannt und dass dabei auch die Sicherung auf der Rückseite von der Bedienungskonsole des Grills durchgebrannt ist. Eine Ersatzsicherung ist mit Klebeband an der Rückseite der Bedienungskonsole festgeklebt. Sie müssen den Zündstab und die Sicherung austauschen, damit der Zündstab und der Grill wieder einwandfrei funktionieren. Ein neuer Zündstab ist bei Ihrem Händler erhältlich.

Sie sollten Ihren Traeger Pellet Grill nie transportieren, wenn er heiss ist. Wenn Sie den Grill nach dem Grillen in einem Fahrzeug transportieren wollen, stellen Sie zuerst sicher, dass das Feuer ganz aus und das Gerät kalt ist.

Nie Wasser in die Feuerkammer tun oder den Grill mit einem Hochdruckreinigungsgerät säubern, da dies zu erheblichen Störungen im Gerät führen wird.

Fettbrände werden durch die fehlende Wartung des Grills oder die fehlende regelmässige Reinigung des abgewinkelten Abtropfbleches verursacht. Sollte ein Fettbrand während des Grillens entstehen, was sehr unwahrscheinlich ist, den Deckel geschlossen halten.

Nie den Deckel bei einem Fettbrand öffnen. Wenn der Brand nicht erlischt, doppelkohlensaures Natron auf das Feuer streuen. Vorsicht - Verbrennungsgefahr! Sollte dies den Brand nicht löschen, die Speisen vom Grill entfernen. Vorsicht - Verbrennungsgefahr! Den Netzschalter ausschalten und den Deckel wieder schliessen bis das Feuer ganz erloschen ist.

Wenn der Grill wieder ganz kalt ist, den Grillrost herausnehmen, die Folie bei dem abgewinkelten Abtropfblech austauschen und dies und die Grillroste wieder einsetzen und das Grillen fortsetzen.

Die Farbe auf der Innenseite des Grills wird etwa während des ersten Betriebsmonats anfangen etwas abzublättern. Dies ist ganz normal. Eine Gemüsebürste verwenden, um die Kruste zu lösen und danach mit dem Staubsauger aufzunehmen. Nur bei ganz kaltem Grill durchführen.

Danach können Sie den Innenraum mit etwas Speiseöl abreiben.

Wir wünschen Ihnen viel Freude mit Ihrem einmaligen Traeger Pellet Grill

