



**TRAEGER**  
WOOD FIRED GRILLS

# GEBRUIKERS- HANDLEIDING



**EEN BELANGRIJKE OORZAAK VAN BRAND IS HET NIET AANHOUDEN VAN DE VEREISTE AFSTANDEN (LUCHTRUIMTE) TUSSEN BRANDBARE MATERIALEN. HET IS VAN HET ALLERGROOTSTE BELANG DAT DIT PRODUCT ALLEEN WORDT GEÏNSTALLEERD IN OVEREENSTEMMING MET DEZE INSTRUCTIES.**

**BELANGRIJK: BEWAAR DE HANDLEIDING OM HEM IN DE TOEKOMST TE KUNNEN RAADPLEGEN. LEES DE HANDLEIDING AANDACHTIG DOOR.**

**TFB89BLE/BLEC  
TFB65BLE/BLEC  
DOC578**

# BELANGRIJKE AANWIJZINGEN VOOR DE VEILIGHEID

## LEES ALLE INSTRUCTIES VOORDAT U HET APPARAAT INSTALLEERT EN GEBRUIKT

Lees deze handleiding volledig door voordat u deze pelletbarbecue installeert en gebruikt. Het niet opvolgen van deze instructies kan schade aan eigendommen, lichamelijk letsel of zelfs dodelijk letsel tot gevolg hebben. Neem contact op met het plaatselijke bouw- en woningtoezicht of de brandweer over beperkingen en installatie-inspectievereisten in uw regio.

Eten bereiden op een met hardhout gestookt vuur zorgt voor jaren plezier – voor u en voor uw fortuinlijke vrienden en familieleden. Uw nieuwe Traeger-barbecue is speciaal ontworpen om barbecuen makkelijker te maken en u optimale prestaties te leveren, met de smakelijkste gerechten.

Net als bij alle andere barbecues en kookapparaten worden er steeds, wanneer u een materiaal verbrandt (of dat nu hout, gas of houtskool is) organische gassen gevormd tijdens de bereiding. Een gas dat in geconcentreerde hoeveelheden bijzonder schadelijk kan zijn, is koolmonoxide. In de open lucht kunt u ervan uitgaan dat koolmonoxide zich op een natuurlijke manier verspreidt en geen nadelige gevolgen voor u heeft.

**WAARSCHUWING!** Volg deze richtlijnen om te voorkomen dat dit kleurloze, geurloze gas u, uw familieleden, huisdieren of anderen vergiftigt:

- Wees u bewust van de symptomen van koolmonoxidevergiftiging: hoofdpijn, duizeligheid, zwakte, misselijkheid, braken, slaperigheid en verwardheid. Koolmonoxide vermindert het vermogen van het bloed om zuurstof te transporteren. Lage zuurstofniveaus in het bloed kunnen leiden tot bewustzijnsverlies en overlijden.
- Ga naar de dokter als u of anderen verkoudheid- of griepachtige symptomen ontwikkelen. Een koolmonoxidevergiftiging, die makkelijk kan worden aangezien voor een verkoudheid of griep, wordt vaak te laat ontdekt.
- Het gebruik van alcohol en drugs verhoogt de effecten van koolmonoxidevergiftiging.
- Koolmonoxide is met name giftig voor moeder en kind gedurende de zwangerschap, kleine kinderen, ouderen, rokers en mensen met bloed- of bloedsomloopproblemen, zoals bloedarmoede of hartaandoeningen.
- Gebruik uw Traeger-barbecue uitsluitend buitenshuis, op een niet-brandbare vloer en uit de buurt van brandbare materialen.
- Gebruik nooit benzine, lampolie van het benzinetype, kerosine, aanmaakvloeistof voor houtskool of ontvlambare vloeistoffen om een vuur in dit apparaat aan te maken of “op te frissen”. Houd dergelijke vloeistoffen uit de buurt van dit apparaat tijdens gebruik.

## BELANGRIJK: LEES DE HANDLEIDING AANDACHTIG DOOR EN BEWAAR HEM OM HEM IN DE TOEKOMST TE KUNNEN RAADPLEGEN.

Als u dit apparaat voor iemand anders monteert, geef deze handleiding dan aan de eigenaar om te lezen en te bewaren voor toekomstige raadpleging.

### GEVAAR!

#### Voor gebruikers in Noord-Amerika:

- Steek de stekker in een geschikt stopcontact met 3 uitgangen.
- Er is een elektrische stroomtoevoer met GFCI-beveiliging (aardlekschakelaar) vereist. Om bescherming te bieden tegen schokken, ervoor zorgen dat er binnen het bereik van het 1,8 m lange netsnoer een geaard stopcontact met 3 uitgangen aanwezig is. Volg bij het installeren van het stopcontact de National Electrical Code en de plaatselijke voorschriften.

#### Voor gebruikers in de Europese Unie:

- Steek de stekker in een geschikt geaard stopcontact.
- U dient de aarding niet te verwijderen of de stekker op welke andere manier dan ook te wijzigen. Gebruik geen verloopstekkers of verlengsnoeren.

### GEVAAR!

- Er staat een gevaarlijke spanning op het apparaat, die elektrische schokken, brandwonden of dodelijk letsel kan veroorzaken. Koppel het netsnoer los voordat u onderhoud op de barbecue uitvoert, tenzij in de gebruikershandleiding anders is vermeld.
- U mag nooit brandbare vloeistoffen in de buurt van de barbecue gebruiken of bewaren.
- Gebruik nooit benzine of aanstekervloeistof of uw barbecue handmatig aan te steken.

## WAARSCHUWING!

### Gevaar door rook

Tijdens het opstarten kunnen er teveel pellets worden aangevoerd, wat leidt tot een ongewoon dikke, witte rook die lang aanhoudt. Als dit gebeurt, schakel de barbecue dan uit met de aan/uit-schakelaar en trek de stekker uit het stopcontact. Als deze situatie lang genoeg aanhoudt, kunnen zich gassen ophopen door gedeeltelijke ontsteking en kunnen deze volledig ontbranden, waardoor het deksel “boert.” Als dit “boeren” optreedt en uw barbecue niet goed onderhouden is zoals beschreven in “De barbecue onderhouden” op pag. 25-26, dan kan dit een vetbrand veroorzaken. Om deze situatie te verhelpen: laat de barbecue volledig afkoelen, verwijder alle binnenste onderdelen en verwijder alle as en pellets grondig uit de barbecue en de vuurpot (zie pag. 26, “As verwijderen uit de binnenkant en rond de vuurpot”).

## WAARSCHUWING!

### Gevaar voor brandwonden

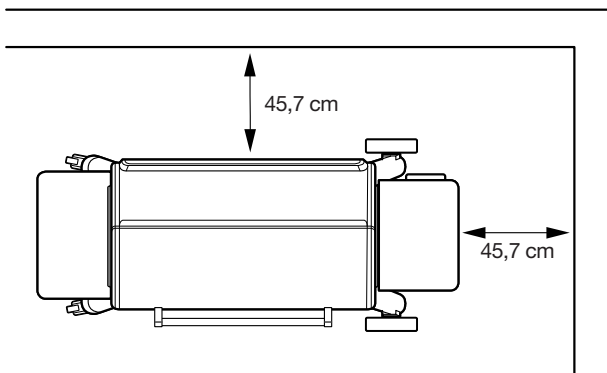
Veel onderdelen van de barbecue worden zeer heet tijdens gebruik. Wees voorzichtig om brandwonden te voorkomen, zowel tijdens het gebruik als daarna, als de barbecue nog heet is.

- Laat de barbecue **nooit** onbeheerd achter als er jonge kinderen aanwezig zijn.
- Verplaats de barbecue **nooit** wanneer deze in gebruik is.
- Laat de barbecue volledig afkoelen voordat u hem verplaatst of probeert te transporteren.

## WAARSCHUWING!

### Brandgevaar

- Houd tijdens het gebruik van deze barbecue een **MINIMUM** afstand van 45,7 cm aan tussen de barbecue en brandbare materialen.
- Bij gebruik van deze barbecue onder een brandbare overkapping is een **MINIMUM** afstand van 102 cm vereist.



## WAARSCHUWING!

### Gevaar voor luchtverontreiniging

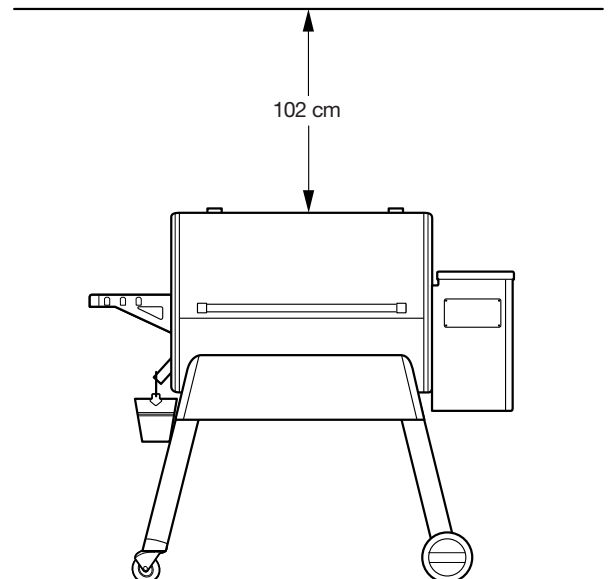
- Monteer en bedien deze barbecue **UITSLUITEND** in overeenstemming met de instructies uit de montagehandleiding en de gebruikershandleiding.
- Deze barbecue is **UITSLUITEND BESTEMD VOOR GEBRUIK BUITENSHUIS**.
- Gebruik nooit voor kachels bestemde pellets in de barbecue, deze kunnen namelijk verontreinigende stoffen en additieven bevatten.

## LET OP!

- Bewaar houtpellets altijd op een droge plek, uit de buurt van apparaten die warmte produceren en andere brandstoffen.
- Houd de barbecue schoon. Zie de reinigingsinstructies in deze gebruikershandleiding.
- Gebruik geen accessoires die niet specifiek voor gebruik met deze barbecue bestemd zijn.
- Gebruik voor de beste resultaten en smaak originele **HARDHOUTPELLETS VAN TRAEGER**.
- Ook al is er veel ruimte in de barbecue, pas op dat u niet teveel voedsel met grote hoeveelheden ontvlambaar vet op de barbecue legt, bijvoorbeeld meer dan een pond spek, vooral als de barbecue niet goed onderhouden is. Als bij uw eerdere bereidingen grote hoeveelheden ontvlambaar vet zijn vrijgekomen, is het sterk aan te raden om het vet van de barbecue te verwijderen voordat u deze opnieuw gebruikt.

### Voor gebruikers in de Europese Unie:

- Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door personen (waaronder kinderen) met beperkte lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens, of gebrek aan ervaring en kennis, tenzij ze onder toezicht staan of instructies over het gebruik van het apparaat hebben gekregen van een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid.
- Kinderen moeten onder toezicht staan om te zorgen dat ze niet met het apparaat spelen.



**BEWAAR DEZE INSTRUCTIES**



# BELEEF DE ULTIEME SMAAK

---

HAAL ALLES UIT UW BARBECUE WAT ER IN ZIT  
MET DE TRAEGER-APP



# INHOUDSOPGAVE

- 2 BELANGRIJKE AANWIJZINGEN VOOR DE VEILIGHEID
- 6 WAAROM HOUTPELLETS VAN TRAEGER?
- 7 MAAK HET ONDERHOUD VAN UW BARBECUE TOT EEN FLUITJE VAN EEN CENT
- 8 UW BARBECUE LEREN KENNEN
- 11 UW BARBECUE PREPAREREN
- 13 UW BARBECUE GEBRUIKEN
- 14 EEN BEREIDINGSWIJZE KIEZEN
- 21 EXTRA BEDIENINGSFUNCTIES
- 22 LEGEN VAN HET PELLETERESERVOIR
- 23 KENMERKEN VAN DE IRONWOOD
- 25 UW BARBECUE ONDERHOUDEN
- 27 VAAK GESTELDE VRAGEN
- 29 PROBLEMEN OPLOSSEN
- 31 GEBRUIKSTIPS
- 35 SERVICE EN GARANTIE

# WAAROM HOUTPELLETS VAN TRAEGER?

**BIJ TRAEGER STAAT DE SMAAK VOOROP.** Daarom maken wij onze eigen 100% natuurlijke hardhoutpellets zelf, en zien wij erop toe dat er alleenhout van de beste kwaliteit wordt gebruikt om uw gerechten smaak te geven en een zo efficiënt en betrouwbaar mogelijke verbranding te verkrijgen. Wij kunnen niet garanderen dat pellets van andere merken dezelfde resultaten geven, voor een optimale ervaring raden wij daarom aan om altijd pellets van Traeger te gebruiken.

## 100% VOLLEDIG NATUURLIJK HARDHOUT

Geen vulstoffen, geen onnatuurlijke toevoegingen  
— gewoon puur hardhout voor een pure smaak.

## HOUTVUURSMARK & ROOKEPERTS

Alleen de juiste vochtverhouding leidt tot een pure  
hardhout-smaak van de allerhoogste kwaliteit.

VS

## PELLETFABRIEKEN

& PELLETPRODUCTIEPROCES ZIJN EIGENDOM VAN TRAEGER

Na 30 jaar in deze sector hebben we de "gold  
standard" in pelletproductie gecreëerd.

TRAERGER HARDWOOD	OVERAL GOED BIJ. FANTASTISCH MET:							
	RUND	GEVOGELTE	VARKEN	LAM	ZEEVRUCHTEN	GEBAKKEN	GROENTEN	WILD GAME
ALDER	🐄	🐔	🐷		🐟	🍞	🍎	
APPLE		🐔	🐷			🍞	🍎	
CHERRY	🐄	🐔	🐷	🐮		🍞		
HICKORY	🐄	🐔	🐷				🍎	🦌
MAPLE	🐄		🐷	🐮		🍞	🍎	
MESQUITE	🐄	🐔			🐟			🦌
OAK	🐄				🐟	🍞		
PECAN	🐄	🐔	🐷	🐮		🍞	🍎	
BIG GAME BLEND	🐄	🐔	🐷		🐟			🦌
TURKEY BLEND		🦃						
TEXAS BEEF BLEND	🐄							
SIGNATURE BLEND	🐄	🐔	🐷	🐮	🐟	🍞	🍎	🦌

# MAAK HET ONDERHOUD VAN UW BARBECUE TOT EEN FLUITJE VAN EEN CENT

**ERVOOR ZORGEN DAT UW BARBECUE SCHOON IS** en vrij van vet en vuil, is van fundamenteel belang om de pure, houtvuursmaak van de op de barbecue bereide gerechten intact te houden. Dit doet u het beste met onze serie van reinigings- en onderhoudsproducten, die verkrijgbaar zijn bij uw plaatselijke handelaar of online op [traegergrills.com](http://traegergrills.com).

950 ml  
**TRAEGER NATUURLIJKE  
REINIGER**

Met de natuurlijke reiniger houdt u uw barbecue net zo schoon en glimmend als op de dag dat u hem kocht.



VERPAKKING VAN 5 STUKS  
**INZETEMMERS VOOR DE  
VETEMMER**

Met onze aluminium inzetemmers krijgt u grip op het onderhoud van uw vetemmer.



VERPAKKING VAN 5 STUKS  
**BEKLEDINGEN VOOR DE  
VETOPVANGPLAAT**

De bekledingen voor de vetopvangplaat zijn gemaakt van hittebestendig aluminium, lichtgewicht en voor eenmalig gebruik. Met Traeger is alles in een oogwenk opgeruimd en houdt u tijd over voor leuke dingen!



45 cm X 45 m  
**TRAEGER X OREN  
ROZESLAGERSPAPIER**

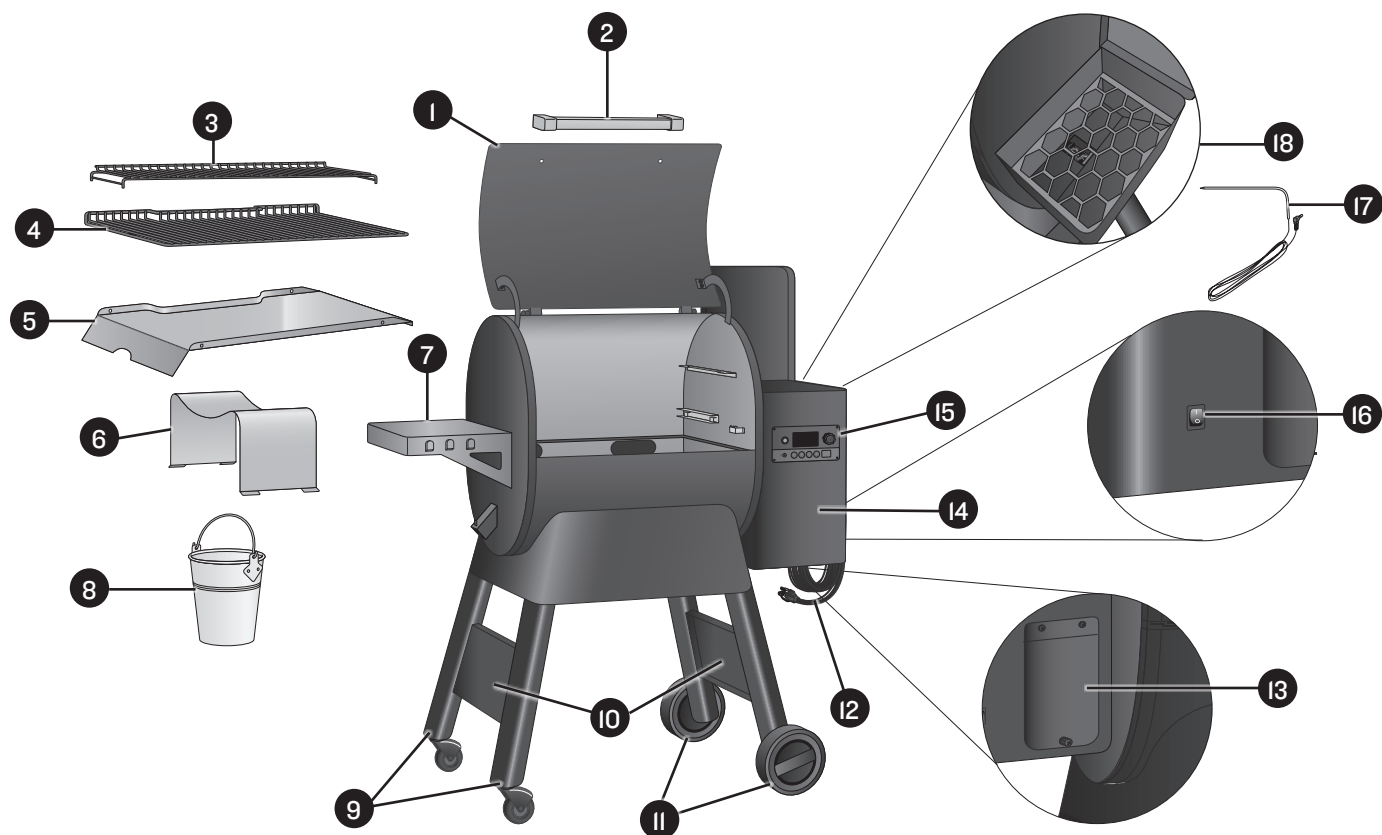
Dit door de FDA goedgekeurde papier houdt uw vlees sappig door de vloeistoffen in het vlees te houden, maar is ademend genoeg om de rookmaak door te laten.



# UW BARBECUE LEREN KENNEN

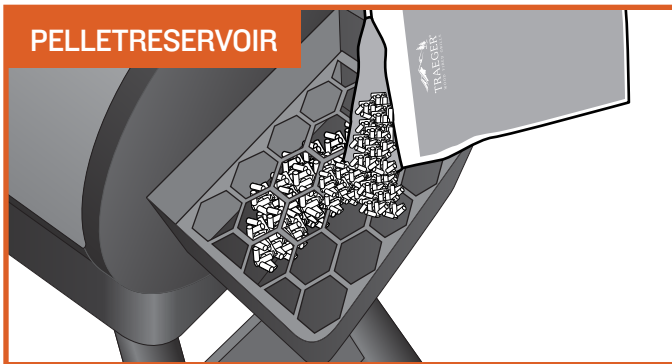
Voor de installatie van uw Traeger Ironwood-barbecue raadpleegt u de montagehandleiding.

## ONDERDELEN EN KENMERKEN VAN DE BARBECUE



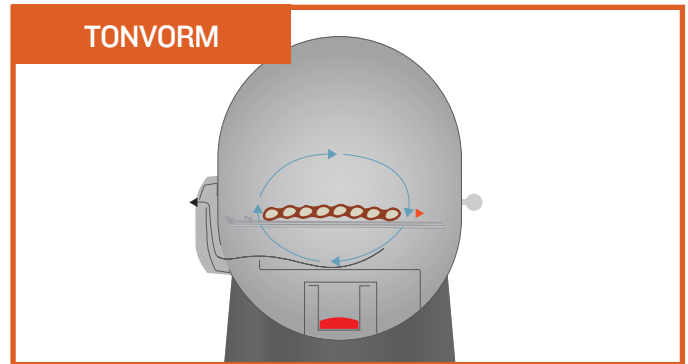
Onderdeel	Beschrijving	Onderdeel	Beschrijving
1	Klep van de barbecue	10	Versterkingsplaten poten
2	Handgreep klep	11	Poten met voor alle terreinen geschikte wielen
3	Bovenste rooster	12	Netsnoer dat kan worden losgekoppeld
4	Onderste rooster	13	Deurtje voor het legen van het pelletreservoir (achterkant van barbecue)
5	Vetopvangplaat	14	Pelletreservoir
6	Hitteschild	15	Traeger-controller met WiFIRE-technologie
7	Zijplank	16	Aan/uit-schakelaar (achterkant van de barbecue)
8	Vetemmer	17	Vleessonde
9	Poten met vergrendelbare zwenkwielen	18	Binnenkant pelletreservoir met rooster





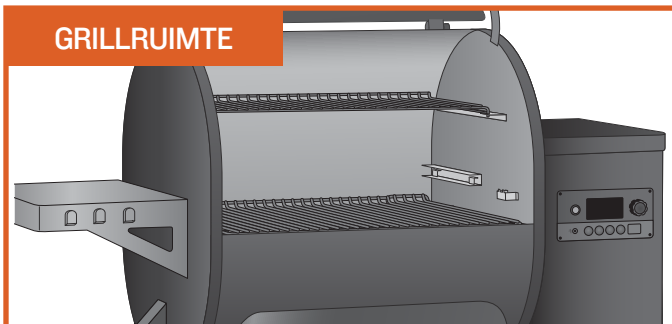
### PELLETRESERVOIR

Dankzij het pelletreservoir met een capaciteit van 9,1 kg kunt u uren barbecuen; zo hoeft u niet bij de barbecue te blijven maar kunt u andere dingen gaan doen.



### TONVORM

De kenmerkende tonvorm van Traeger creëert een convectieluchtwerking. Hierdoor circuleert er hete, rokerige lucht door de barbecue en worden uw gerechten omgeven door de hitte van het houtvuur, zodat ze aan alle zijden gelijkmatig garen.



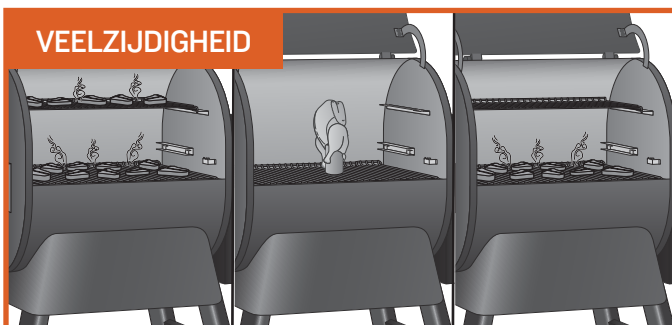
### GRILLRUIMTE

Met zijn grillruimte van 0,42-0,57 m<sup>2</sup> is uw Traeger-barbecue niet bang voor een feestje en biedt hij moeiteloos plaats aan karrenvrachten T-bone steaks of rekken vol spare ribs, en blijft er zelfs nog genoeg ruimte over voor de bijgerechten.



### HIGH-TECH BEDIENINGEN

Met de Ironwood-barbecue van Traeger is het bedienen van uw barbecue net zo simpel als het uit uw zak halen van uw telefoon. De WiFIRE-technologie stelt u in staat om de temperaturen automatisch in te stellen en te regelen met recepten die u downloadt van onze Traeger-app. Om de app voor Android te downloaden gaat u naar de Google Play Store; voor Apple gaat u naar de App Store. Informatie over het gebruik van de app vindt u op [traegergrills.com/app](http://traegergrills.com/app). Zie "Uw barbecue verbinden" op de volgende pagina voor instructies over het maken van de wifi-verbinding.



### VEELZIJDIGHEID

Een verstelbaar roostersysteem met 2 niveaus biedt de mogelijkheid om beide barbecueroosters vol te laden voor een feest, het bovenste rooster te verwijderen voor groter voedsel, bijvoorbeeld een kolossale kalkoen, of het onderste rooster in de grillstand te zetten, voor perfecte grillstrepen.



### BRANDBLUSSEN IS NIET NODIG

U hoeft zich geen zorgen te maken over bakvetten die vlam vatten en vervelende vuurballen veroorzaken die uw maaltijd bederven, omdat de houtgestookte barbecues van Traeger voedsel bereiden met indirecte warmte. Alle bakvetten worden veilig afgevoerd in een externe vetemmer om makkelijk te kunnen weggooien.

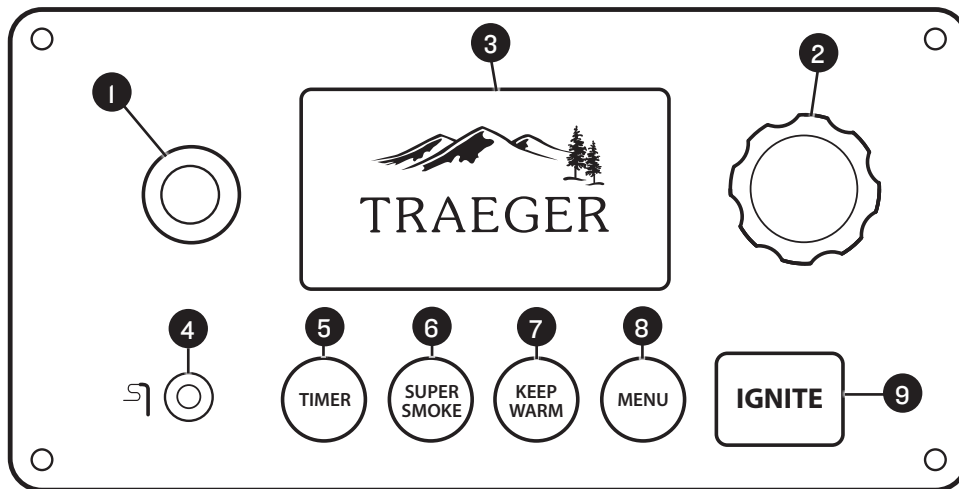
**TIP:** door Traeger's bekledingen voor de vetopvangplaat regelmatig te vervangen, houdt u uw barbecue schoon en verlaagt u de kans op opflikkerende vlammen.



**WAARSCHUWING!** Houd uw barbecue schoon. Zie "Gebruikstips" en "Uw barbecue onderhouden."

# UW BARBECUE LEREN KENNEN (VERVOLG)

**UW ELEKTRONISCHE WIFIRE-CONTROLLER** De Ironwood-barbecue van Traeger is uitgerust met een ultramoderne Traeger-controller met WiFIRE-technologie die geschikt is voor wifi. Voordat u de barbecue gaat gebruiken, is het handig om uzelf vertrouwd te maken met de verschillende functies van het bedieningspaneel. **Nadat u de aan/uit-schakelaar AAN (I) hebt gezet, gebruikt u de Standby-knop om de barbecue aan en uit te zetten.**



## OPMERKING:

Temperatuurschommelingen zijn normaal voor Traeger-barbecues. Significante schommelingen kunnen het resultaat zijn van wind, luchttemperatuur, oneigenlijk gebruik of gebrek aan onderhoud van de barbecue.

**1** Gebruik deze knop om de elektronische controller aan en uit te zetten nadat de aan/uit-schakelaar van de barbecue (op de achterkant van de barbecue) AAN is gezet (I). Houd de knop 3 seconden ingedrukt om de uitschakelcyclus te starten. Voer na elke bereiding van gerechten op uw barbecue altijd de volledige uitschakelcyclus uit. Zie "Uw barbecue onderhouden" op voor meer informatie.

**2** Draai aan de knop om omhoog en omlaag te gaan door het weergegeven menu. Druk op het midden van de knop om een selectie te maken.

**3** Toont de actuele temperatuur, status van het bereidingsprogramma, resterende bereidingstijd etc.

**4** Steek de vleessonde in de aansluiting om gerechten te bereiden met de sonde.

**5** De timer is alleen voor uw gemak; hij heeft geen effect op de werking van de barbecue. Als u uw vlees bijvoorbeeld over 15 minuten moet bedruipen, stelt u de timer in op 15 minuten. Na het verstrijken van deze tijd klinkt er een pieptoon.

**6** Selecteer SUPER SMOKE (Super-rook) op elk gewenst moment gedurende de bereiding (de temperatuur moet tussen de 74°-107°C liggen) om de afgegeven hoeveelheid rook te verhogen, voor een extra rokerige smaak.

**7** Deze functie handhaaft de temperatuur van de barbecue op 74°C om het voedsel warm te houden, zonder dat het te gaar wordt.

**8** Vanuit MENU (Menu) kunt u de vleessonde instellen en uw barbecue synchroniseren met de netwerkinstellingen van uw woning.

**9** Druk op IGNITE (aansteken) om de barbecue te starten.

## UW BARBECUE VERBINDEN

Volg onderstaande instructies om uw barbecue te verbinden met de wifi. Voor meer informatie over WiFIRE, de Traeger.app en andere manieren om de verbinding tot stand te brengen, gaat u naar [traegergrills.com/app](http://traegergrills.com/app).

### OPMERKINGEN:

- zorg ervoor dat uw smart-apparaat het meest recente besturingssysteem gebruikt.
- Om de wifi-verbinding van uw barbecue tot stand te brengen, moet de barbecue ingeschakeld zijn. Zorg ervoor dat de aan/uit-schakelaar op AAN (I) staat en dat het startscherm de barbecuecontroller weergeeft.

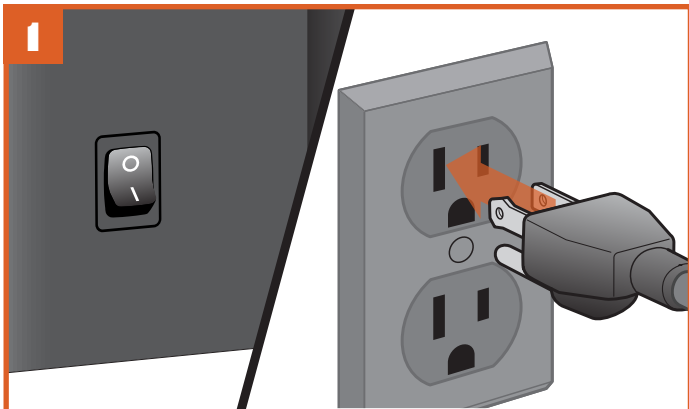
1. Download de Traeger-app uit de Google Play store voor Android of de App Store voor Apple.
2. Ga na of uw smart apparaat is aangesloten op het wifi-netwerk waarop u uw barbecue wilt aansluiten.
3. Open de Traeger-app en volg de instructies.

### TIPS:

- voor een optimale connectiviteit moet u ervoor zorgen dat de barbecue naar de wifi-router toe gericht is, dat de antenne van de barbecue omlaag wijst en dat u een sterk wifi-signaal hebt.
- Een wifi extender kan helpen om de sterkte van het wifi-signaal te verbeteren.

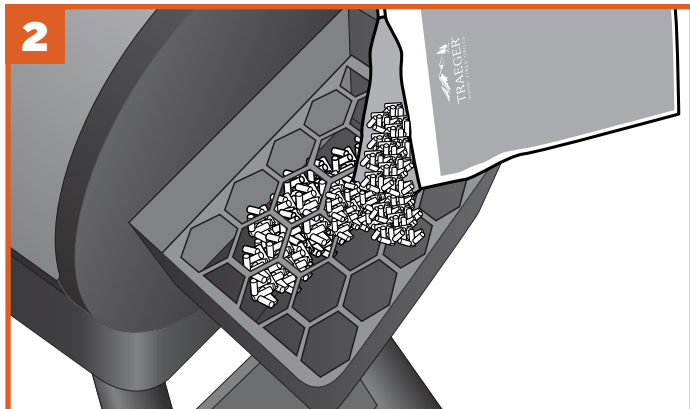
# UW BARBECUE PREPAREREN

**DIT MOET UITSLUITEND GEBEUREN BIJ DE EERSTE INSCHAKELING.** Om de juiste werking van de barbecue te verzekeren, moet u eerst de schroef vullen, zodat de schroefbuis “geladen” is met pellets.



HOE DE STEKKER ERUIT ZIET, KAN PER REGIO VERSCHILLEN.

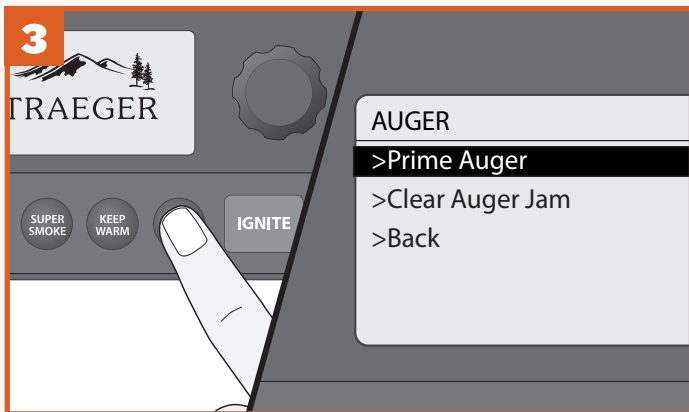
Steek met de aan/uit-schakelaar op de UIT-stand (0) de stekker in een geschikt geaard stopcontact.



Vul het pelletreservoir met **HARDHOUTPELLETS VAN TRAEGER**.

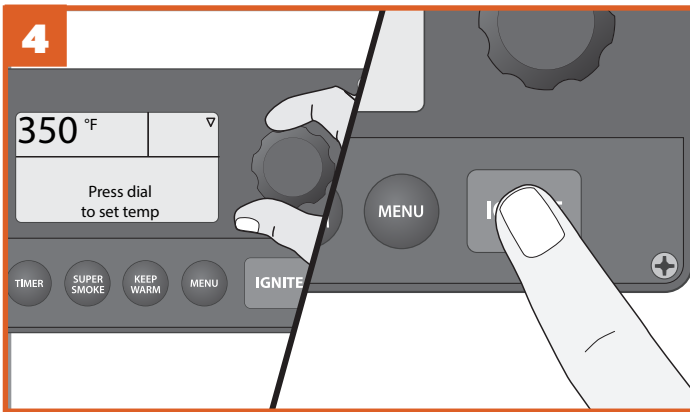


**WAARSCHUWING!** Gebruik **UITSLUITEND** **HARDHOUTPELLETS VAN TRAEGER**, die speciaal gemaakt zijn om te werken in onze barbecues. Gebruik nooit voor kachels bestemde pellets in de barbecue.

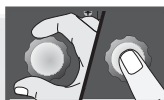


Druk op de Standby-knop om de barbecue te activeren. Druk op MENU (Menu) om het hoofdmenu weer te geven. Draai aan de knop om AUGER (Schroef) te selecteren en kies vervolgens Prime Auger (Schroef vullen).

Het duurt een paar minuten tot de schroefbuis gevuld is met pellets en deze naar de vuurpot beginnen te gaan. Op het display van de barbecue kunt u zien hoe lang dit precies duurt. Wanneer de pellets in de vuurpot beginnen te vallen, selecteert u Done (Gereed) om de schroef uit te schakelen. U hebt slechts een klein aantal pellets in de vuurpot nodig om de barbecue te prepareren.



Het startscherm toont de tekst “Press dial to set temp” (“Druk op de knop om de temp. in te stellen”). Draai de keuzeknop rechtersom naar de stand 177°C en druk de knop in. Druk vervolgens op IGNITE (Aansteken), doe de klep van de barbecue dicht en laat de barbecue 20 minuten aan staan totdat de ingestelde temperatuur bereikt is.



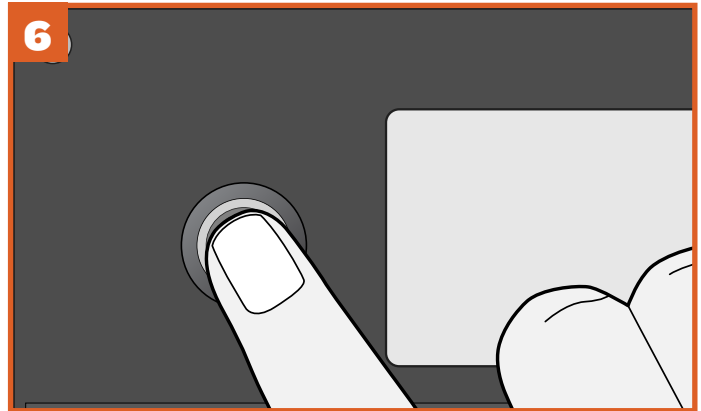
**OPMERKING:** wanneer u de instructie krijgt om een menu-optie te selecteren of te bevestigen, draait u de keuzeknop naar de gewenste optie en drukt u op het midden van de knop om uw selectie te bevestigen.

# UW BARBECUE PREPAREREN (VERVOLG)



Stel de temperatuur in op 260°C en laat de barbecue nog 30 minuten ingeschakeld.

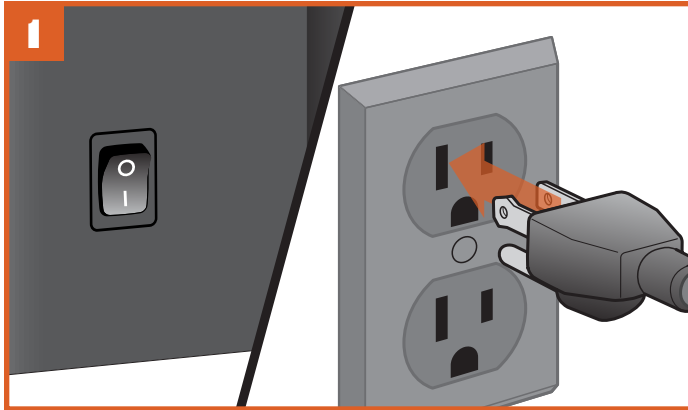
**OPMERKING:** als de schroef tijdens het gebruik vastloopt, laat u de barbecue volledig afkoelen en drukt u vervolgens op MENU (Menu) om het hoofdmenu weer te geven. Draai aan de knop om AUGER (Schroef) te selecteren en kies vervolgens Clear Auger Jam (Vastgelopen schroef vrijmaken). De schroef zal 60 seconden achteruit draaien om eventuele vastgelopen pellets vrij te maken.



Zet de barbecue uit door de Standby-knop 3 seconden ingedrukt te houden, waardoor de uitschakelcyclus wordt gestart. Wanneer de uitschakelcyclus afgelopen is, is de preparatie van uw barbecue voltooid.

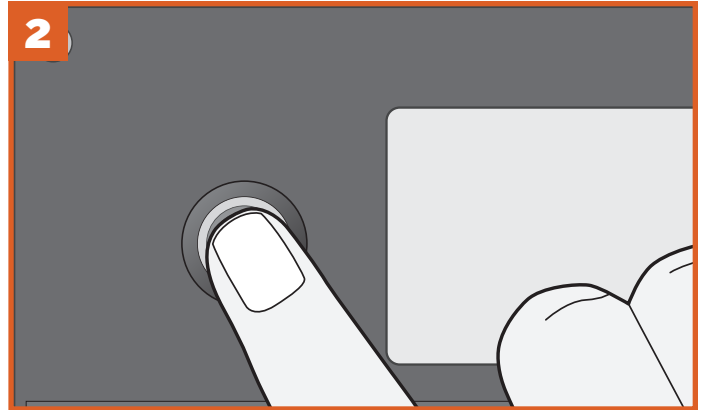
# UW BARBECUE GEBRUIKEN

TELKENS WANNEER U DE BARBECUE GEBRUIKT, MOET U BEGINNEN MET DE VOLGENDE STAPPEN.



HOE DE STEKKER ERUIT ZIET, KAN PER REGIO VERSCHILLEN.

Steek de stekker in een geschikt geaard stopcontact en zet de aan/uit-schakelaar op AAN (I).



Druk op de Standby-knop om de barbecue te activeren.



## WAARSCHUWING!

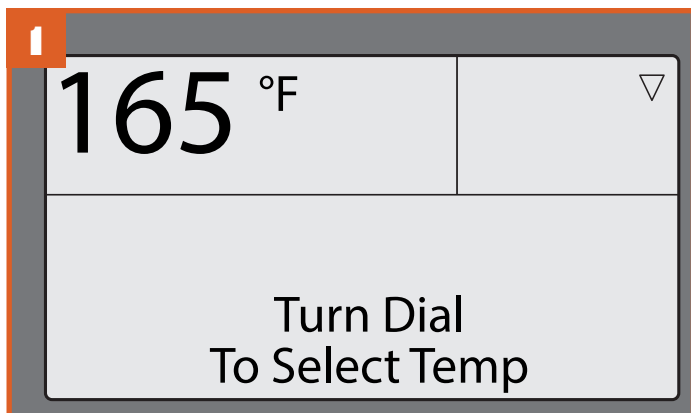
- Houd tijdens het gebruik van deze barbecue een minimale afstand van 45,7 cm aan tussen de barbecue en brandbare materialen.
- Gebruik **UITSLUITEND HARDHOUTPELLETS VAN TRAEGER**, die speciaal gemaakt zijn om te werken in onze barbecues. Gebruik nooit voor kachels bestemde pellets in de barbecue.

## OPMERKINGEN:

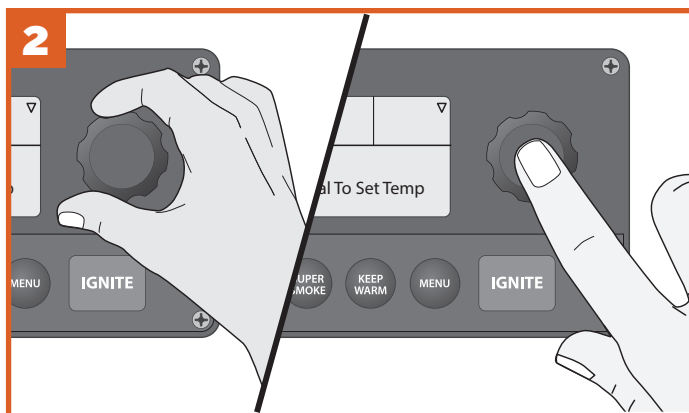
- de Traeger-app voor uw mobiele apparaat maakt het bedienen van uw elektronische WiFIRE-controller nog gemakkelijker. Om verbinding met uw barbecue te maken, de Traeger-app downloaden en de instructies opvolgen. Voor meer informatie over WiFIRE, de Traeger.app en andere manieren om de verbinding tot stand te brengen, gaat u naar [traegergrills.com/app](http://traegergrills.com/app).
- Wat voor bereidingswijze u ook kiest, uw Ironwood-barbecue van Traeger zal altijd met een inschakelen voorverwarmingscyclus beginnen op het moment dat u op IGNITE (Aansteken) drukt.
- Nadat u een speciaal bereidingsprogramma hebt gecreëerd, zullen deze cycli automatisch worden uitgevoerd; u hoeft ze niet te programmeren.
- Voer na elke bereiding van gerechten op uw barbecue altijd de volledige uitschakelcyclus uit. Houd de Standby-knop ingedrukt om de uitschakelcyclus te starten.
- Wij raden u aan de vetopvangplaat regelmatig schoon te maken, om de kans op een vetbrand te verminderen. Zie "Uw barbecue onderhouden" op pag. 25 voor meer informatie.

# EEN BEREIDINGSWIJZE KIEZEN

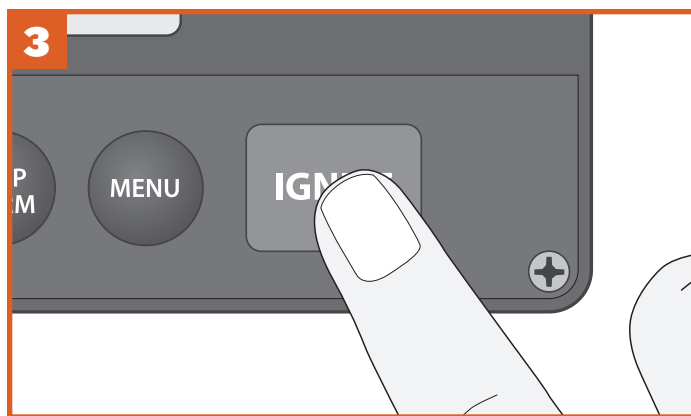
**BEREIDING OP ÉÉN TEMPERAATUUR** Gebruik deze methode voor eenvoudige recepten die een enkele bereidingscyclus op een ingestelde temperatuur vereisen.



Nadat u op de Standby-knop hebt gedrukt, schakelt het startscherm van de barbecue standaard naar de melding "Turn Dial To Select Temp" ("Aan de knop draaien om de temperatuur te selecteren"). De bereidingstemperatuur kan direct vanaf dit scherm worden ingesteld.



Om de temperatuur te selecteren, de keuzeknop naar rechts of naar links draaien, wanneer de gewenste temperatuur wordt weergegeven op het midden van de knop drukken om te selecteren.



Ziet u deze knop? Druk erop! De automatische ontstekings- en voorverwarmingscyclus zal beginnen.



Zodra het voorverwarmen voltooid is, legt u het voedsel op de barbecue en sluit u de klep van de barbecue.

## TIPS:

- alhoewel het niet noodzakelijk is, wordt aangeraden om het voedsel pas op de barbecue te leggen wanneer de voorverwarmingscyclus voltooid is.
- De klep van de barbecue moet worden gesloten wanneer de voorverwarmingscyclus begint, zodat de barbecue de gewenste, ingestelde temperatuur kan bereiken.
- Enige temperatuurschommeling is normaal voor Traeger-barbecues.

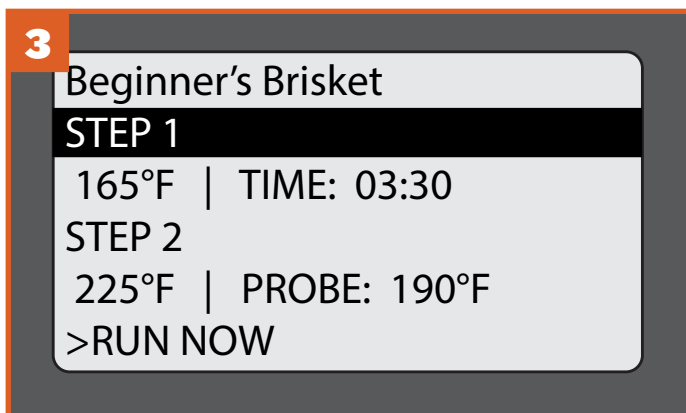
**EEN VOORAF INGESTELDE SPECIALE BEREIDINGSCYCLUS GEBRUIKEN** Uw Traeger Ironwood-barbecue wordt geleverd met twee van onze favoriete speciale bereidingscycli reeds ingeprogrammeerd: Beginner's Brisket (Borststuk voor Beginners) en Chicken Challenge (Kostelijke Kip). Gebruik uw Traeger-app om duizenden recepten te vinden en direct naar uw barbecue te downloaden. Voordat u kunt beginnen met het downloaden van recepten, moet u uw barbecue synchroniseren met het netwerk van uw woning.



Wanneer het startscherm wordt weergegeven, drukt u op MENU (Menu). Het menu toont verschillende opties. Selecteer Cook Cycle (Bereidingscyclus).

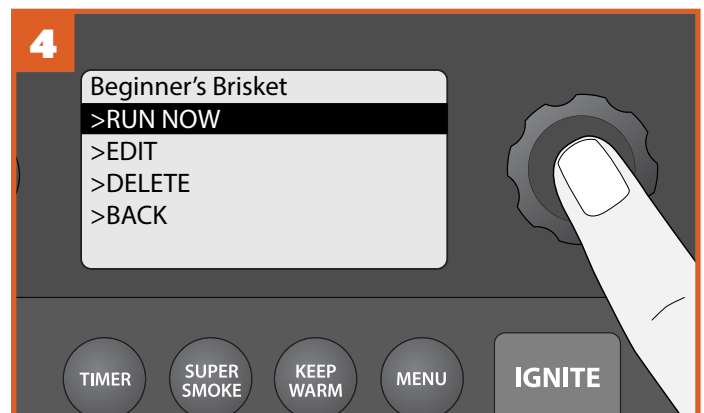


Vanuit het scherm Cook Cycle (Bereidingscyclus) gebruikt u de keuzeknop om het gewenste recept te kiezen. Druk op het midden van de knop om te selecteren.



Nadat u een speciale bereidingscyclus hebt geselecteerd, worden de stappen van de cyclus weergegeven. Kies vervolgens één van de vier opties: RUN NOW (Nu uitvoeren), EDIT (Bewerken), DELETE (Verwijderen) of BACK (Terug) om terug te gaan naar het vorige menu.

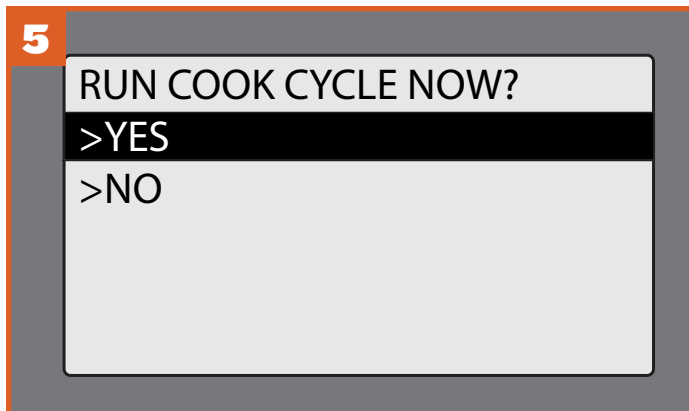
**TIP:** als u midden in de programmering van een bereidingscyclus opeens van idee verandert, is er geen man overboord: druk net zolang op MENU (Menu) tot u terug bent in het hoofdmenu en begin van voren af aan.



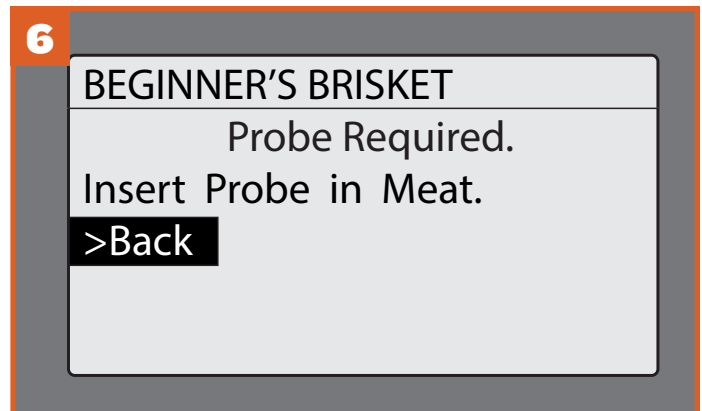
Als u de speciale bereidingscyclus exact wilt uitvoeren zoals hij is, selecteert u RUN NOW (Nu uitvoeren).

**OPMERKING:** om stappen te bewerken of toe te voegen volgt u de instructies uit "Een speciale bereidingscyclus creëren" op pag. 17.

## EEN VOORAF INGESTELDE SPECIALE BEREIDINGSCYCLUS GEBRUIKEN (vervolg)



Voor RUN COOK CYCLE NOW (Bereidingscyclus nu uitvoeren) selecteert u desgevraagd YES (Ja), selecteer NO (Nee) om terug te gaan naar het vorige scherm.



Als de sonde nodig is, wordt u gevraagd om de sonde in het vlees te steken. Steek de sonde vervolgens in de aansluiting op de controller. Er klinkt eenmaal een pieptoon de sonde is herkend. Voor RUN COOK CYCLE NOW (Bereidingscyclus nu uitvoeren), selecteert u desgevraagd YES (Ja).



Nu toont het display de eerste stap van uw bereidingsprogramma. Druk op IGNITE (Aansteken) om te starten.



De automatische ontstekings- en voorverwarmingscyclus zal beginnen. Zodra het voorverwarmen voltooid is, legt u het voedsel op de barbecue en sluit u de klep van de barbecue. Nog even en het grote genieten kan beginnen!

### OPMERKINGEN:

- als de sonde niet goed is ingestoken, zal de barbecue drie pieptonen laten horen. Controleer of de sonde goed is ingestoken.
- Alhoewel het niet noodzakelijk is, wordt aangeraden om het voedsel pas op de barbecue te leggen wanneer de voorverwarmingscyclus voltooid is.
- De klep van de barbecue moet worden gesloten wanneer de voorverwarmingscyclus begint, zodat de barbecue snel op de gewenste, ingestelde temperatuur kan komen.

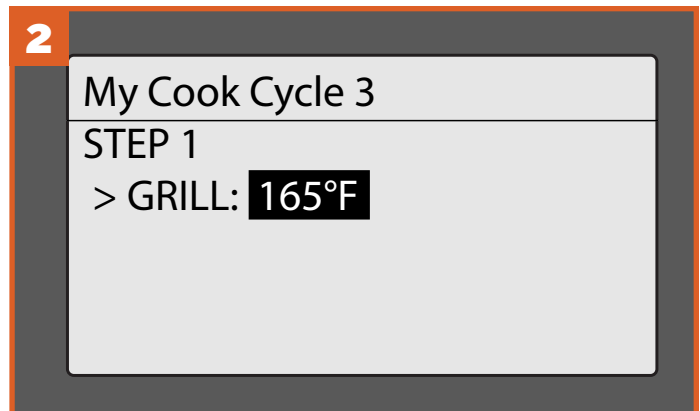


## EEN SPECIALE BEREIDINGSCYCLUS CREËREN

Gebruik deze methode om een persoonlijk bereidingsprogramma te creëren of een bestaand programma te bewerken.

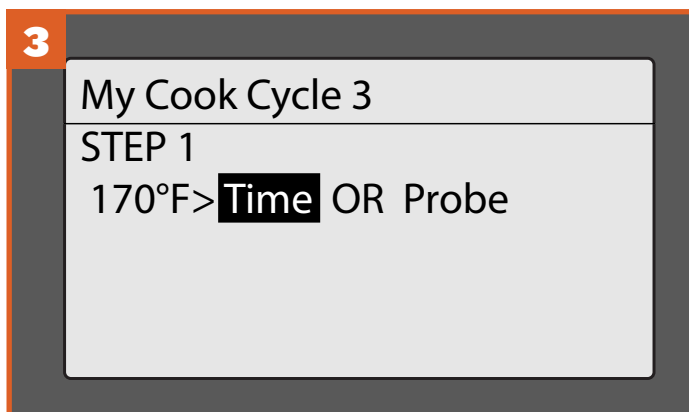


In het menu Cook Cycle (Bereidingscyclus) selecteert u NEW (Nieuw) om het menu Steps (Stappen) weer te geven.

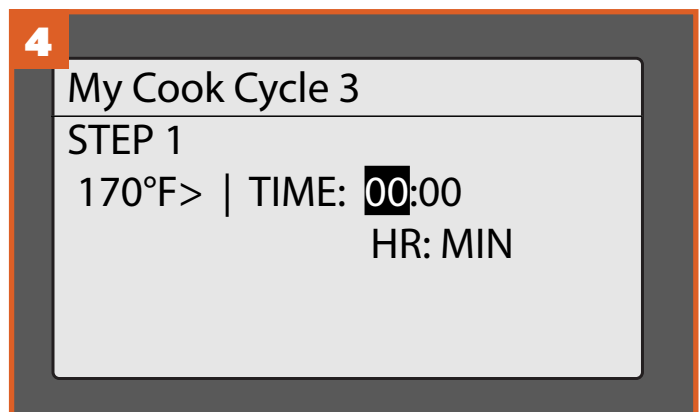


Bij Step 1 (stap 1) wordt u gevraagd een barbecueteemperatuur te selecteren (de standaard temperatuur is 74°C). Draai de keuzeknop naar de gewenste temperatuur en druk op het midden van de knop om te selecteren.

**OPMERKING:** speciale bereidingscycli moeten minimaal uit één stap bestaan en mogen maximaal vier stappen bevatten.



Nadat de temperatuur is geselecteerd kiest u ofwel Time (Tijd) (grillen voor een ingestelde tijd) of Probe (Sonde) (grillen totdat de beoogde interne temperatuur van het vlees bereikt is).



Als in het recept een bepaald aantal uren op een ingestelde temperatuur wordt aangegeven, selecteert u TIME (Tijd). Om de uren te selecteren draait u aan de knop. Druk in om te selecteren en naar de minuten te gaan. Draai aan de knop om de minuten te kiezen en druk op de knop om te selecteren en af te sluiten.

**ONTHOUD:** wanneer u de keuzeknop gebruikt om opties te kiezen, dient u niet te vergeten het midden van de knop in te drukken om uw keuze te bevestigen en door te gaan naar het volgende menupunt.

## EEN SPECIALE BEREIDINGSCYCLUS CREËREN (vervolg)

5

My Cook Cycle 3  
STEP 1  
170°F > Time OR **Probe**

Als in het recept wordt aangegeven dat het vlees moet worden gegrild totdat een specifieke interne temperatuur is bereikt, kiest u Probe (Sonde). Gebruik de keuzeknop om een doeltemperatuur te selecteren.

6

My Cook Cycle 3  
STEP 1  
170°F | PROBE: 145°F  
>Super Smoke: **OFF**

De optie om Super Smoke (Super-rook) aan de stap toe te voegen zal worden weergegeven. Om Super Smoke toe te voegen, moet u eerst uw superheld-cape aantrekken; vervolgens gebruikt u de keuzeknop om van de stand OFF (Uit) (standaard) naar de stand ON (Aan) te gaan. Zo niet, op het midden van de knop drukken om de standaard instelling te accepteren.

**OPMERKING:** Super Smoke kan alleen worden gebruikt wanneer de barbecue op een temperatuur tussen de 74°–107°C is.

7

My Cook Cycle 3  
>STEP 1  
170°F | PROBE: 145°F  
>ADD STEP  
>SAVE  
>DELETE

Op dit punt keert het scherm terug naar het menu Steps (Stappen) voor uw speciale bereidingscyclus. De stap die u net heeft gecreëerd wordt automatisch opgeslagen. U kunt nog een stap toevoegen, het programma opslaan zoals het nu is, het programma verwijderen of terugkeren naar het menu Cook Cycle (Bereidingscyclus).

8

My Cook Cycle 3  
>ADD STEP  
>SAVE  
>DELETE  
>BACK

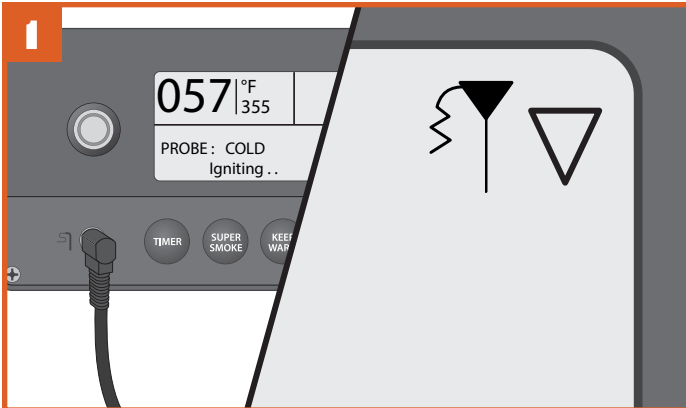
Wanneer alle stappen zijn toegevoegd, selecteert u SAVE (Opslaan). U krijgt de vraag RUN COOK CYCLE NOW (Bereidingscyclus nu uitvoeren). Als u YES (Ja) selecteert, wordt u teruggebracht naar het startscherm en krijgt u de instructie om op IGNITE (Aansteken) te drukken om te starten. Als u NO (Nee) selecteert, gaat u terug naar het menu Cook Cycle (Bereidingscyclus).

**OPMERKING:** er zijn in totaal vier geheugenplaatsen voor recepten op uw barbecue. Als u al vier recepten hebt opgeslagen en een nieuw recept wilt creëren, dient u één van de huidige recepten te verwijderen om plaats te maken voor het nieuwe.

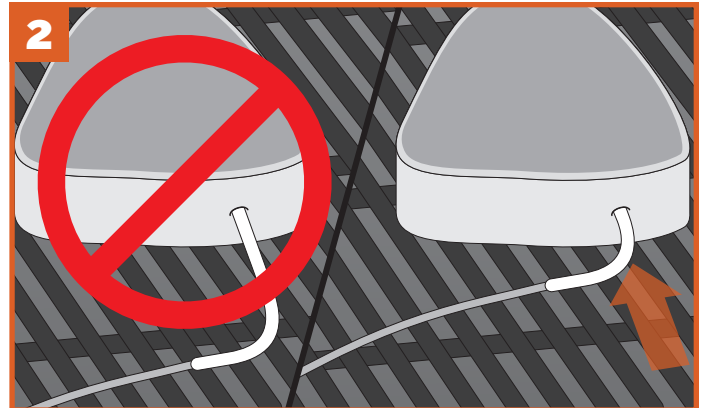
## GERECHTEN BEREIDEN MET DE SONDE

Gebruik deze methodes wanneer uw recept een beoogde interne temperatuur voor het voedsel specificeert.

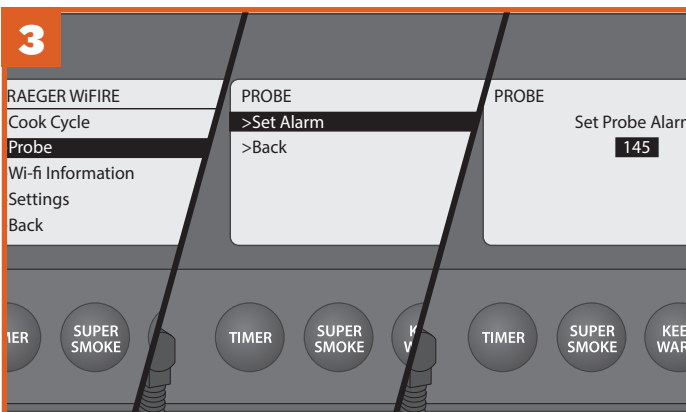
### Als de barbecue is uitgeschakeld:



Steek de sonde in de sonde-aansluiting op de WiFIRE-controller. Zie "Uw barbecue gebruiken" om de barbecue aan te zetten. Wanneer de barbecue eenmaal is ingeschakeld, zal de controller de sonde herkennen en zal het symbool van de sonde oplichten in de rechter bovenhoek van het controllerscherm.

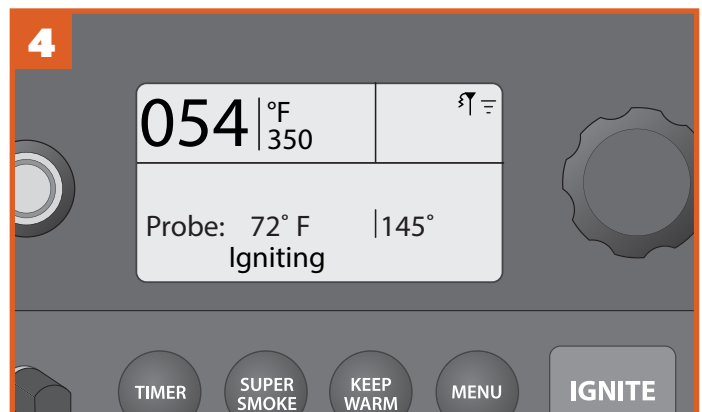


Nadat de barbecue tot de gewenste temperatuur is voorverwarmd, legt u het voedsel erin. Steek de sonde door de doorvoeropening aan de zijkant van de barbecue en steek de sondepunt halverwege in het dikste gedeelte van het vlees —niet in het vet en zonder het bot te raken.



Druk op MENU (Menu); blader naar PROBE (Sonde) en selecteer. U wordt gevraagd om een sonde-alarm in te stellen voor de interne doeltemperatuur. Selecteer SET ALARM (Alarm instellen). Vervolgens gebruikt u in het menu van de sonde de keuzeknop om de doeltemperatuur voor uw vlees te kiezen.

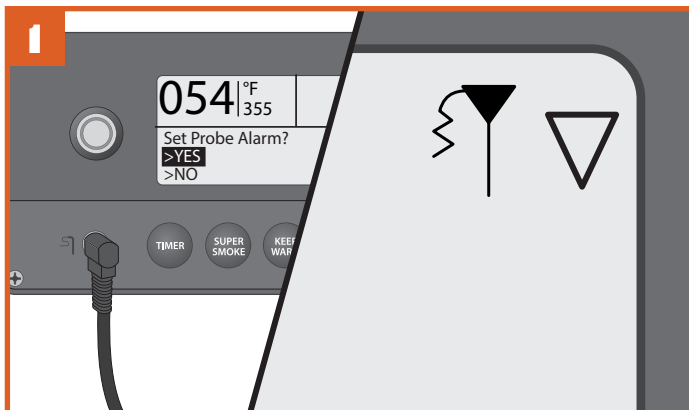
**OPMERKING:** voor het kalibreren van de sonde, zie "Extra bedieningsfuncties" op pag. 21.



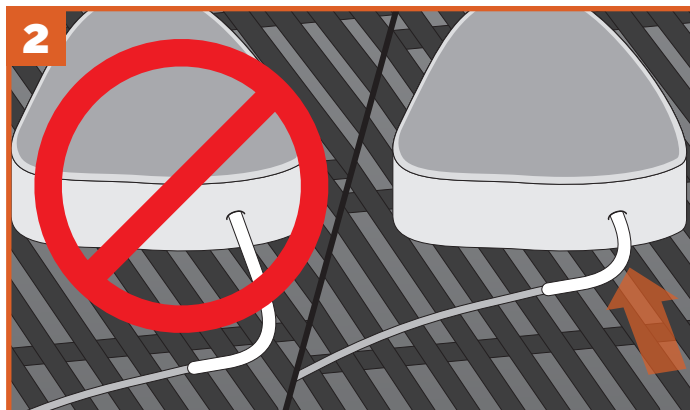
Nadat het sonde-alarm is ingesteld, zal het startscherm de temperatuur van de barbecue, de doeltemperatuur van de sonde en de status van de barbecue weergeven. Wanneer u vlees de ingestelde alarmtemperatuur bereikt, klinkt er een pieptoon. Als u de Traeger WiFIRE-app gebruikt, zult u een push-melding ontvangen op uw aangesloten smart-apparaat en wordt tegelijkertijd de status van uw barbecue gedurende het bereidingsproces weergegeven.

## GERECHTEN BEREIDEN MET DE SONDE (vervolg)

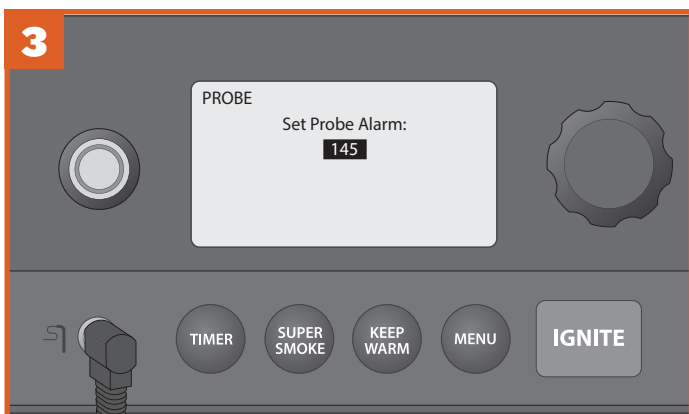
Als de barbecue is ingeschakeld:



Steek de sonde in de sonde-aansluiting op de WiFIRE-controller. De controller zal de sonde herkennen en het symbool van de sonde zal oplichten in de rechter bovenhoek van het controllerscherm. Het display zal u vragen of u een alarm wilt instellen. Selecteer YES (Ja).

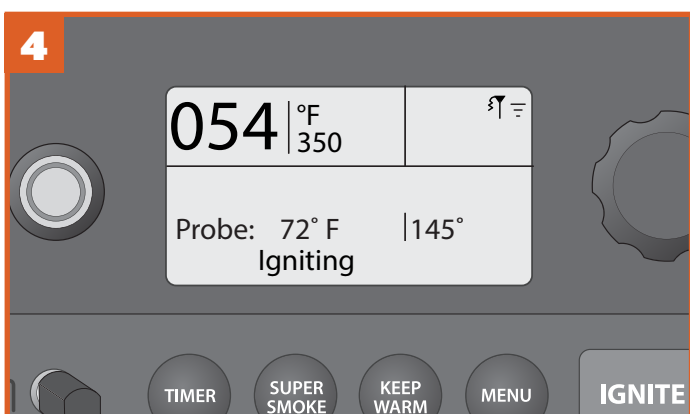


Nadat de barbecue tot de gewenste temperatuur is voorverwarmd, legt u het voedsel erin. Steek de sonde door de doorvoeropening aan de zijkant van de barbecue en steek de sondepunt halverwege in het dikste gedeelte van het vlees —niet in het vet en zonder het bot te raken.



Draai de knop op de gewenste voedseltemperatuur. Druk op het midden van de knop om te selecteren/bevestigen.

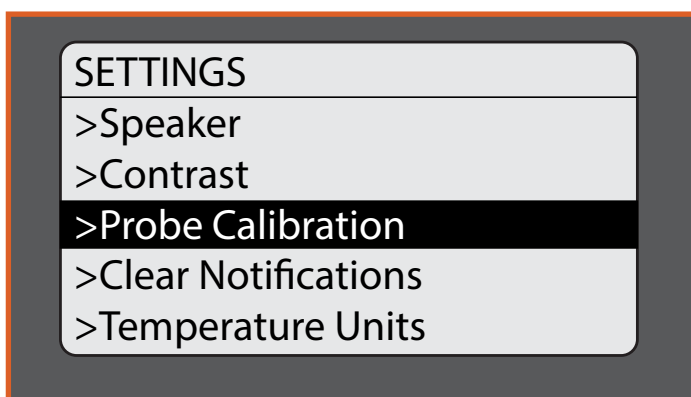
**OPMERKING:** voor het kalibreren van de sonde, zie “Extra bedieningsfuncties” op pag. 21.



Nadat het sonde-alarm is ingesteld, zal het startscherm de temperatuur van de barbecue, de doelt temperatuur van de sonde en de status van de barbecue weergeven. Wanneer u vlees de instelde alarmtemperatuur bereikt, klinkt er een pieptoon. Als u de Traeger WiFIRE-app gebruikt, zult u een push-melding ontvangen op uw aangesloten smart-apparaat en wordt tegelijkertijd de status van uw barbecue gedurende het bereidingsproces weergegeven.

# EXTRA BEDIENINGSFUNCTIES

**INSTELLINGEN** Gebruik het menu Settings (Instellingen) om het display in te stellen, meldingen te wissen, belangrijke productinformatie en contactgegevens te bekijken en nog veel meer.



## HET MENU SETTINGS (INSTELLINGEN) OPENEN:

Zet de barbecue aan. Wanneer het startscherm wordt weergegeven, drukt u op MENU (Menu). Het hoofdmenu toont verschillende opties. Draai aan de knop om "Settings" ("Instellingen") te markeren. Druk op het midden van de knop om te selecteren.

Om een instelling te wijzigen, draait u aan de knop om de gewenste instelling te selecteren. Druk op het midden van de knop om te bevestigen. Selecteer Back (Terug) om terug te gaan naar het menu Settings (Instellingen).

### SPEAKER (LUIDSPREKER)

Schakelt de luidspreker van de barbecue in of uit. De geselecteerde instelling wordt aangegeven met een \*.

### CONTRAST (CONTRAST)

Draai aan de knop om het contrast van het display in te stellen tussen 1 (hoog) en 5 (laag). De standaard instelling is 3. Druk op het midden van de knop om te bevestigen en terug te gaan naar het menu Settings (Instellingen).

### PROBE CALIBRATION (KALIBRATIE SONDE)

Onder deze instelling vindt u twee opties:

1. Calibrate Probe (Sonde kalibreren): Geeft instructies met betrekking tot het kalibreren van de sonde met behulp van een ijswaterbad. De tekst "Place probe in ice water for 1 minute before calibrating" ("Sonde 1 minuut in ijswater leggen voordat u gaat kalibreren") wordt weergegeven.
2. Probe Offset (Temperatuurafwijking sonde): Draai aan de knop om de temperatuurafwijking van de sonde af te stellen in stappen van 1°, van -8°C tot +8°C. De standaard instelling is 0. Druk op het midden van de knop om te bevestigen en terug te gaan naar het menu Settings (Instellingen).

### CLEAR NOTIFICATIONS (MELDINGEN WISSEN)

Gebruik deze functie om foutmeldingen en andere meldingen te wissen.

**OPMERKING:** aangezien de barbecue bij iedere fout naar de afkoelmodus gaat, zal het display de tekst "Cooling Down" ("Bezig met afkoelen") tonen wanneer u de menu's Clear Notifications (Meldingen wissen) en Settings (Instellingen) afsluit.

### TEMPERATURE UNITS (TEMPERATUUREENHEDEN)

Draai aan de knop om te kiezen tussen graden Fahrenheit (°F) en Celsius (°C). Druk op het midden van de knop om te bevestigen. De geselecteerde instelling wordt aangegeven met een \*.

### CUSTOMER SERVICE (KLANTENSERVICE)

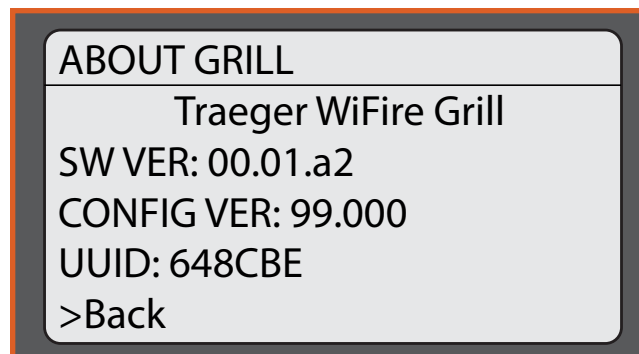
Toont het nummer van de speciale Traeger WiFIRE klantenservice.

### LEARN MORE (MEER INFORMATIE)

Toont informatie over de link voor de Traeger-app en website.

### ABOUT GRILL (OVER DE BARBECUE)

Belangrijke informatie over uw barbecue, onder meer het modelnummer en de softwareversie.

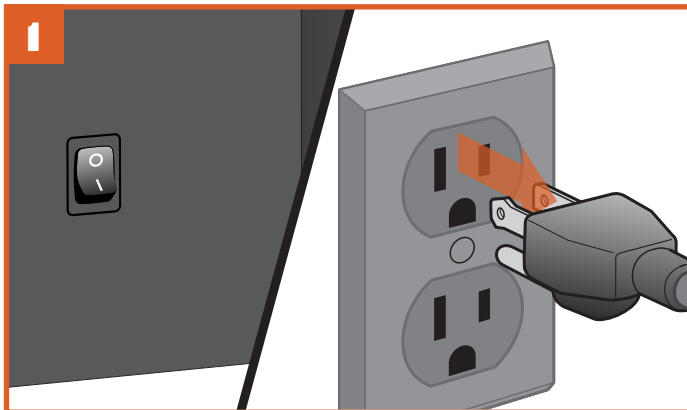


### BACK (TERUG)

Terug naar het hoofdmenu.

# LEGEN VAN HET PELLETRRESERVOIR

Uw Traeger-barbecue heeft een systeem voor het legen van het pelletreservoir dat u in staat stelt om snel van de ene palletsmaak om te schakelen naar de andere zonder er een rommeltje van te maken.



**HOE DE STEKKER ERUIT ZIET, KAN PER REGIO VERSCHILLEN.**

Zet de schakelaar op **UIT (0)** en trek de stekker uit het stopcontact. Als de barbecue nog warm is, laat u hem volledig afkoelen.

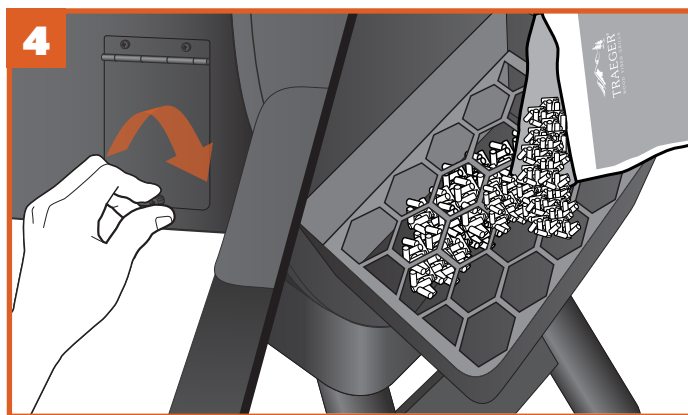


Zet een bak, die groot genoeg is om de afgevoerde pellets te bevatten, onder het deurtje voor het legen van het pelletreservoir.

**TIP:** voor dit doel is een schone bak met een inhoud van 18 liter perfect!



Schroef de sluiting van het deurtje los en open het deurtje. De pellets vallen in de bak die u onder het deurtje hebt gezet. Gebruik eventueel een spatel of lepel om de resterende pellets uit het reservoir te verwijderen.



Nadat het reservoir geleegd is, de deursluiting terugzetten en het reservoir vullen met **HARDHOUTPELLETS VAN TRAEGER** van een ander aroma.



**WAARSCHUWING!** Ga voorzichtig te werk bij het legen van het pelletreservoir kort nadat de barbecue werd gebruikt. De pellets kunnen heel heet zijn.

# KENMERKEN VAN DE IRONWOOD

## TRAEGER-APP

Uw Traeger Ironwood-barbecue kan op afstand worden bediend met behulp van de Traeger-app. Voor meer informatie over WiFIRE, de Traeger.app en andere manieren om de verbinding tot stand te brengen, gaat u naar [traegergrills.com/app](http://traegergrills.com/app).

Uw woning dient te beschikken over een internet-wifi-verbinding om uw Traeger Ironwood-barbecue op het internet aan te sluiten. Het is ook noodzakelijk dat uw smartphone of tablet het nieuwste iOS- of Android-besturingssysteem gebruikt. Als u zich buiten het bereik van het wifi-netwerk van uw woning beweegt met uw apparaat, is een dataplan nodig.

De Traeger-app is ook een makkelijke manier om nieuwe recepten te zoeken en downloaden om deze op uw Traeger Ironwood-barbecue te bereiden.



## TIMER

Uw Traeger Ironwood-barbecue wordt standaard met een handige timer geleverd. De Timer-functie beïnvloedt de werking van de barbecue niet; u kunt hem gebruiken om u te waarschuwen voor verdere stappen die nodig zijn tijdens het bereiden, zoals het plaatsen van groenten op de barbecue of het marineren van voedsel.

### De timer instellen:

1. Houd **TIMER** (Timer) 3 seconden ingedrukt.
2. Gebruik de keuzeknop om tussen uren en minuten om te schakelen om de tijd in te stellen.

Wanneer u na het instellen van de tijd op de keuzeknop drukt, wordt de timer ingesteld en wordt u teruggebracht naar het startscherm.



### De timer annuleren:

1. Houd **TIMER** (Timer) 3 seconden ingedrukt.
2. U ziet de volgende opties: Edit (Bewerken), Cancel (Annuleren) of Back (Terug) om terug te gaan naar het menu.

## SUPER SMOKE (SUPER-ROOK)-OPTIE

U kunt een sterkere rooksmak aan uw gerechten geven door op elk gewenst moment tijdens het grillen op **SUPER SMOKE** (Super-rook) te drukken. Druk nogmaals in om te annuleren.

**OPMERKING:** Super smoke (Super-rook) kan alleen worden geactiveerd wanneer de barbecue op een temperatuur tussen de 74°–107°C is.



# KENMERKEN VAN DE IRONWOOD (VERVOLG)

## FUNCTIE KEEP WARM (WARMHOUDEN)

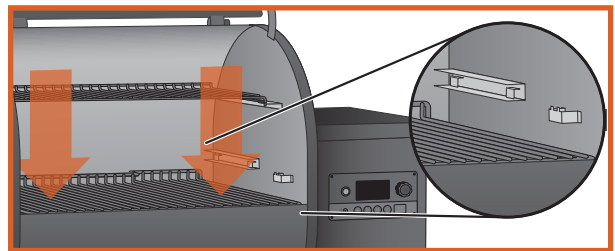
Keep Warm (Warmhouden) kan worden gebruikt om de bereidingscyclus op elk gewenst moment te pauzeren tijdens het grillen en de temperatuur op 74°C te houden. Druk op de knop KEEP WARM (Warmhouden) om de functie te activeren. Druk nogmaals op KEEP WARM (WARMHOUDEN) om verder te gaan met grillen.



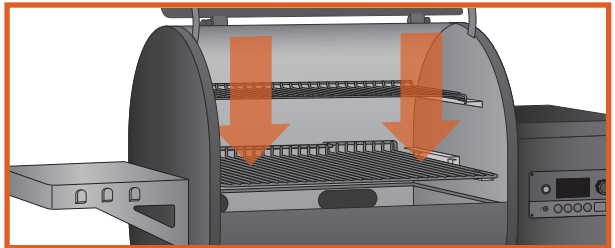
## VEELZIJDIG ONDERROOSTER

U kunt het onderste rooster in verschillende standen plaatsen voor twee verschillende bereidingsmogelijkheden: Grillstand en rookstand.

In de **grillstand** wordt het rooster op het laagste punt in de barbecue ruimte geplaatst, waarbij het op de onderste steunen aan de achterzijde en de lip aan de voorzijde rust. Op deze manier is de hitte die wordt uitgestraald vanaf de vetvangplaat maximaal en krijgt uw gerecht mooie grillstrepen.



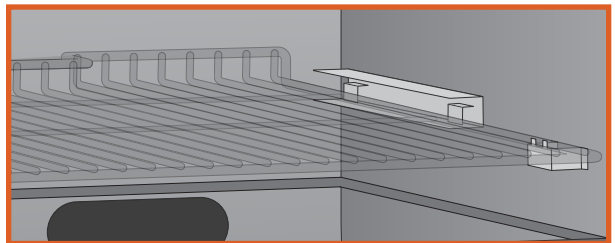
Voor de **rookstand** plaatst u het rooster op de hoger gelegen steunen aan de voorzijde en schuift u het tegelijkertijd in de groef aan de achterzijde. Op deze manier kan de rook volledig circuleren voor convectiebereiding.



**OPMERKING:** het bovenste rooster heeft twee standen, midden en achter. Aan de achterkant van de omkapping bevinden zich haken om het bovenste rooster op te bergen wanneer het niet in gebruik is.

## STOPS VOOR REKKEN

De stops voor rekken zitten aan de voorkant van de schuifsteunen voor het onderste rooster en bieden extra stabiliteit wanneer u bij het voedsel moet komen. Schuif het rooster eenvoudig naar buiten totdat de dwarsstang in de stop valt; nu kunt u hamburgers of ribs gemakkelijk keren zonder dat het rek omkantelt.



## BESCHERMHOES VOOR UW BARBECUE

U zou toch ook niet zonder beschermende kleding de regen of sneeuw in gaan – nou ja, tenzij u dat juist leuk vindt. Bescherm uw Traeger Ironwood-barbecue met een speciale premium beschermhoes, ontworpen om bestand te zijn tegen weersinvloeden. Deze duurzame beschermhoes voor uw barbecue is verkrijgbaar op [traegergrills.com](http://traegergrills.com).



# UW BARBECUE ONDERHOUDEN

## 1. CREOSOOT- EN VETVORMING EN VERWIJDERING DAARVAN

Wanneer houtpellets langzaam worden verbrand, produceren ze teer en andere organische dampen die in combinatie met vrijkomend vocht creosoot vormen. De creosootdampen condenseren in de relatief koele afvoeropening van een langzaam brandend vuur. Hierdoor zet zich creosoot af op de bekleding van de afvoeropening. Als creosoot ontbrandt, vormt dit een zeer heet vuur. Vetdeeltjes in de lucht zullen door de bereidingsruimte zweven en een deel van deze vetdeeltjes zullen zich ophopen op de bekleding van de afvoeropening, net als creosoot, wat een brand kan veroorzaken.

**OPMERKING:** Traeger's bekledingen voor de vetopvangplaat houden uw barbecue schoon en verlagen de kans op opflikkerende vlammen.

De Traeger-afzuiguitlaat moet minstens tweemaal per jaar worden gecontroleerd om vast te stellen of er ophoping van creosoot en/of vet heeft plaatsgevonden.

Ook zal er bakvet van het voedsel op de vetopvangplaat vallen en naar de vetafvoer worden gevoerd, en vervolgens via de vetafvoerleiding uit de barbecue in de vetemmer. Dit zijn de onderdelen van het Traeger Grease Management System (TGMS). Op al deze locaties zal zich vet ophopen.

Alle onderdelen van het TGMS moeten voor elk gebruik worden gecontroleerd op tekenen van vetophoping.

Wanneer er creosoot of vet is opgehoopt, moet dit worden verwijderd om het risico op brand te verkleinen.

Ook al is er veel ruimte in de barbecue, pas op dat u niet teveel voedsel met grote hoeveelheden onvlambaar vet op de barbecue legt — bijvoorbeeld meer dan een pond spek — vooral als de barbecue niet goed onderhouden is. Als bij uw eerdere bereidingen grote hoeveelheden onvlambaar vet zijn vrijgekomen, is het sterk aan te raden om het vet van de barbecue te verwijderen voordat u deze opnieuw gebruikt.

## 2. DE BINNENSTE OPPERVLAKKEN REINIGEN:

**GEVAAR!** Zet de schakelaar UIT (O) en trek de stekker uit het stopcontact.

**LET OP!** Aangekoekt vet is makkelijker te verwijderen als de barbecue nog warm is—niet heet. **Pas op dat u zich niet brandt.** Het wordt aanbevolen om handschoenen te dragen.

Verwijder regelmatig het vet uit de V-vormige vetafvoer en vetafvoerleiding. Als u teveel vet laat aankoeken in de V-vormige vetafvoer of als het vet een verstopping in de vetafvoerleiding veroorzaakt, kan er een vetbrand ontstaan. Wij raden aan om deze punten regelmatig schoon te maken.

Verwijder alle roosters en de vetopvangplaat. Op die manier krijgt u toegang tot de V-vormige vetafvoer en opening van de vetafvoerleiding binnen in de barbecue. Schraap het aangekoekte vet uit de V-vormige vetafvoer en vetafvoerleiding met behulp van een hard, niet-metalen instrument. Veel van het losgemaakte vet kan door de vetafvoerleiding worden gedrukt zodat het in de vetemmer terecht komt. Veeg overblijvende vetresten weg met keukenpapier of een wegwerpdoekje. Keukenpapier of wegwerpdoekjes kunnen ook worden gebruikt om het vet aan de binnenste oppervlakken van de barbecue weg te vegen.

## 3. DE BUITENSTE OPPERVLAKKEN REINIGEN:

**GEVAAR!** Zet de aan/uit-schakelaar UIT (O) en trek de stekker uit het stopcontact.

Gebruik een wegwerpdoek of een doek die bevochtigd is met warm zeepsop om het vet van de buitenkant van de barbecue af te vegen. Gebruik GEEN ovenreiniger, schuurmiddelen of schuursponsjes op de buitenste oppervlakken van de barbecue.

## 4. OPSLAG BUITENSHUIS:

**LET OP!** als de barbecue buiten wordt bewaard in seizoenen waarin het kan regenen, moet u ervoor zorgen dat er geen regenwater in het pelletreservoir kan komen. Houtpellets zetten uit als ze nat worden en zorgen ervoor dat de schroef vastloopt. Bescherm uw barbecue altijd met de barbecuehoes van Traeger wanneer hij niet in gebruik is. Deze op maat gemaakte beschermhoes is verkrijgbaar op [traegergrills.com](http://traegergrills.com).

## 5. DE BARBECUEROOSTERS REINIGEN:

**LET OP!** Het schoonmaken van de barbecueroosters gaat het beste wanneer deze nog warm zijn. **Pas op dat u zich niet brandt.** Wij raden u aan om een reinigingsborstel met een lange handgreep in de buurt van de barbecue te bewaren. Geef het barbecuerooster een snelle borstelbeurt nadat u het voedsel hebt verwijderd. Dat kost hooguit een minuut en op die manier is het rooster klaar voor de volgende keer dat u de barbecue wilt gebruiken.

# UW BARBECUE ONDERHOUDEN (VERVOLG)

## 6. DE AS UIT DE BINNENKANT EN ROND DE VUURPOT VERWIJDEREN (NA ELKE 20 GEBRUIKSUREN):

**GEVAAR!** Zet de aan/uit-schakelaar UIT (0) en trek de stekker uit het stopcontact.

**WAARSCHUWING!** Zorg dat de barbecue KOUD is voordat u de as verwijdert.

**WAARSCHUWING!** Het afvoeren van as mag alleen worden gedaan volgens deze instructies.

Teveel as in de vuurpot kan ervoor zorgen dat uw vuur uitgaat. De vuurpot moet regelmatig geïnspecteerd en schoongemaakt worden om asresten te verwijderen. Nogmaals, het verwijderen van as in en rond de vuurpot mag alleen worden gedaan wanneer de barbecue KOUD is.

Verwijder de barbecueroosters, de vetopvangplaat en het hitteschild om toegang te krijgen tot de vuurpot en de binnenkant van de barbecue. Veel van de as buiten de vuurpot kan uit de barbecue worden verwijderd met een kleine metalen haardschep of vergelijkbaar gereedschap.

**WAARSCHUWING!** Een speciale stofzuiger is de beste manier om as uit de vuurpot te verwijderen, maar dit moet zeer voorzichtig gebeuren om het risico op brand te vermijden. Nogmaals, het verwijderen van as uit de vuurpot mag alleen worden gedaan wanneer de barbecue KOUD is.

Een stofzuiger met een metalen opvangreservoir zonder zak is hiervoor het meest geschikt. Maar bijna elke stofzuiger zal veilig werken als deze procedure goed wordt gevolgd.

Nadat u zich ervan hebt verzekerd dat de as in de vuurpot KOUD is, zuigt u de as uit het binnenste van de vuurpot.

a. Als uw stofzuiger een model zonder zak is, gooi dan eventueel eerder opgezogen afval weg uit het opvangreservoir. Zuig vervolgens de as uit het binnenste van de vuurpot. Als de vuurpot schoon is, leegt u het opvangreservoir onmiddellijk in de hieronder beschreven metalen container. Zorg dat er geen asresten achterblijven in het opvangreservoir.

b. Als uw stofzuiger een model is met een wegwerpzak, plaats dan een ongebruikte zak in de stofzuiger. Zuig vervolgens de as uit het binnenste van de vuurpot. Als de vuurpot schoon is, verwijdert u de zak uit de stofzuiger en doet u deze onmiddellijk in de hieronder beschreven metalen container.

## 7. AFVOEREN VAN AS:

**WAARSCHUWING!** As moet in een metalen container met een goed sluitend deksel worden gedaan. De gesloten ascontainer moet op een niet-brandbare vloer of op de grond geplaatst worden, ver uit de buurt van brandbare materialen, tot de definitieve afvoer. Wanneer de as wordt afgevoerd door deze te begraven in de grond of anderszins plaatselijk wordt verspreid, moet hij in de gesloten container blijven tot alle sintels volledig zijn afgekoeld.

8. Als het netsnoer beschadigd is, dient het te worden vervangen door een speciale snoerset die verkrijgbaar is bij uw handelaar of diens service-agent.

# VAAK GESTELDE VRAGEN

Hieronder ziet u een overzicht van vaak gestelde vragen en de bijbehorende antwoorden:

VRAAG	ANTWOORD
<b>Waarom gaat mijn barbecue niet aan?</b>	Controleer of er stroom op het stopcontact staat. Als het netsnoer is verbonden met een aardlekschakelaar (GFCI), deze controleren en eventueel herstellen. Activeer de startprocedure. Als de barbecue nog steeds niet aan gaat, zie het volgende antwoord.
	<b>GEVAAR!</b> Zet de schakelaar <b>UIT (O)</b> en trek de stekker uit het stopcontact. Verwijder de bediening en controleer de zekering aan de achterzijde. Vervang de zekering als deze is doorgebrand. Plaats de bediening terug.
	Controleer de werking van de luchtinvoerventilator en de aandrijfmotor van de schroef. Als beiden goed werken, dient de gloeistaaf te worden vervangen. Als één van deze onderdelen of beiden niet werken, dient u contact op te nemen met de VIP-365 klantenservice van Traeger (zie pag. 35) voor assistentie bij het oplossen van het probleem of om onderdelen te bestellen.
	Controleer of er pellets in het pelletreservoir zitten. Als het de eerste keer is dat de barbecue wordt aangestoken of de pellets in de barbecue op waren, dient u de pellets voldoende tijd te geven om van het pelletreservoir naar de vuurpot te gaan (dit kan tot 7 minuten duren).
	Activeer de startprocedure. Zie "Uw barbecue gebruiken" op pag. 13. Als er nog steeds geen pellets in de vuurpot zitten, doorgaan naar het volgende antwoord.
	Als de aandrijfmotor van de schroef werkt (controleer het kleine ventilatorblad op de achterzijde van de motor), ligt het probleem bij de digitale besturing, u dient deze te vervangen. Neem contact op met uw Traeger-handelaar of de VIP-365 klantenservice van Traeger (zie pag. 35) om om onderdelen te bestellen.
<b>Waarom worden er geen pellets naar de vuurpot aangevoerd?</b>	Als de aandrijfmotor van de schroef <b>niet</b> werkt maar de luchtinvoerventilator <b>wel</b> , dan ligt het probleem bij het schroefstelsel en dient u dit te controleren:
	Met de schakelaar <b>UIT (O)</b> , het kleine ventilatorblad op de achterkant van de aandrijfmotor van de schroef lokaliseren.
	<b>LET OP!</b> Zet, terwijl u naar het ventilatorblad kijkt, de schakelaar <b>AAN (I)</b> . Als het ventilatorblad niet draait, zet u de schakelaar <b>UIT (O)</b> . Dit wijst op een defecte aandrijfmotor van de schroef, de motor moet worden vervangen. Neem contact op met uw Traeger-handelaar of de VIP-365 klantenservice van Traeger (zie pag. 35) om om onderdelen te bestellen.
	Als het ventilatorblad een beetje draait en vervolgens stopt, naar het blad blijven kijken en de schakelaar <b>UIT (O)</b> zetten. Als het ventilatorblad nu iets terugdraait, wijst dit op vastlopen van het schroefstelsel, het systeem dient te worden vrijgemaakt.
	<b>GEVAAR!</b> Zet de schakelaar <b>UIT (O)</b> en trek de stekker uit het stopcontact. Verwijder de pellets uit het pelletreservoir. Controleer op vreemde voorwerpen en op natte of uit elkaar gevallen pellets, deze kunnen vastlopen van het schroefstelsel veroorzaken. Als het schroefstelsel is vastgelopen, dient de schroef te worden verwijderd. Zie de paragraaf "Hoe verwijder ik de schroef wanneer deze vastloopt?" op de volgende pagina.
<b>Waarom schommelt de temperatuur van mijn barbecue?</b>	Temperatuurschommelingen zijn normaal voor Traeger-barbecues. Significante schommelingen kunnen het resultaat zijn van wind, luchttemperatuur, oneigenlijk gebruik of gebrekkig onderhoud van de barbecue

# VAAK GESTELDE VRAGEN (VERVOLG)

VRAAG	ANTWOORD
<b>Hoe verwijder ik de schroef wanneer deze vastloopt?</b>	<b>GEVAAR!</b> Zet de schakelaar <b>UIT (0)</b> en trek de stekker uit het stopcontact.
	<b>LET OP!</b> Als de barbecue nog warm is, laat u hem volledig afkoelen.
	Verwijder eventuele afdekkingen als dit nodig is om toegang te krijgen tot de aandrijfmotor van de schroef.
	Verwijder de schroef, die de as van de aandrijfmotor van de schroef verbindt met de as van de schroef en de schroef waarmee de bus van de schroef vastzit aan de schroefbuis.
	Gebruik een kleine pijpmoersleutel of tang op de as van de schroef om de schroef linksom te draaien. Dit zal zwaar gaan totdat de schroef loskomt; daarna zal de schroef vrij draaien.
	Verwijder de schroef en reinig de schroef, schroefbuis en vuurpot om alle pellets, as of vreemde voorwerpen te verwijderen. (Zie de instructies voor de juiste behandeling en afvoer van as op pag. 26).
	Schuur de buitenste oppervlakken van de schroef met middel-grof schuurpapier. Controleer de binnenkant van de schroefbuis en schuur deze indien nodig. Zuig na afloop met een stofzuiger het schuurstof uit de schroefbuis en de vuurpot. Controleer of de schroef vrij kan draaien.
Bevestig de as van de schroef weer aan de aandrijfas van de motor.	
<b>Hoe bescherm ik de lak?</b>	Gebruik een beschermhoes voor de barbecue om de lak te beschermen. Wij raden u ten sterkste aan om een barbecue-beschermhoes van Traeger te gebruiken. Beschermhoezen zijn verkrijgbaar bij uw Traeger-handelaar of via onze website, traegergrills.com.
	Behandel de buitenste oppervlakken van de grill eens in de 90 dagen met autowas van goede kwaliteit. <b>ZET DE BARBECUE ALLEEN IN DE WAS WANNEER HIJ KOUD IS.</b>
<b>Waar kan ik een nieuw onderdeel voor mijn barbecue krijgen?</b>	Vraag dit na bij uw Traeger-handelaar. Wellicht hebben zij het onderdeel op voorraad of kunnen zij het voor u bestellen.
	Neem contact op met de VIP-365 klantenservice van Traeger (zie pag. 35) om onderdelen te bestellen.
	In elk geval dient u uw naam, telefoonnummer, adres, het model en het serienummer van de barbecue (op het etiket aan de binnenzijde van het deksel van het pelletreservoir) te vermelden, alsmede het identificatienummer van het onderdeel van het onderdelenschema of de onderdelenlijst.

# PROBLEMEN OPLOSSEN

## FOUTMELDINGEN

Hoewel het zelden voorkomt, kan er een fout- of waarschuwing melding op uw bedieningspaneel verschijnen. Raadpleeg de volgende tabel voor mogelijke problemen en hoe u ze kunt oplossen:

FOUTMELDING	OPLOSSING
<b>High Temp Error (Fout wegens hoge temperatuur)</b>	Deze fout zal optreden wanneer de temperatuur in de barbecue voor meer dan 45 seconden hoger is dan 288°C. Laat de barbecue afkoelen en schakel hem vervolgens uit. Verwijder eventuele achtergebleven pellets uit de vuurpot en start de barbecue opnieuw. Neem contact op met de klantenservice als het probleem aanhoudt.
<b>Low Temp Error (Fout wegens lage temperatuur)</b>	Deze fout zal optreden wanneer de temperatuur van de barbecue voor 10 minuten lager is dan 49°C, waardoor de barbecue in de uitschakelmodus gaat. Om dit op te lossen verwijdert u eventuele pellets uit de vuurpot en doet u meer pellets in het pelletreservoir. Schakel de controller uit en vervolgens weer aan en start de barbecue opnieuw. Neem contact op met de klantenservice als het probleem aanhoudt.
<b>Temp Sensor Out (Temperatuursensor uit)</b>	Deze fout zal optreden wanneer de temperatuur van de barbecue 10 seconden lang 368°C of hoger is. Dit kan een ongewenste bijwerking zijn. Laat de barbecue afkoelen en start hem dan opnieuw. Neem contact op met de klantenservice als het probleem aanhoudt.
<b>Failed to Ignite (Niet aangestoken)</b>	Deze fout zal optreden als er geen pellets meer in de barbecue zitten of de ontsteker niet heeft gewerkt. Kijk of er pellets in het pelletreservoir zitten en reinig de vuurpot. Neem contact op met de klantenservice of vervang de ontsteker als het probleem aanhoudt.
<b>Igniter Disconnect (Ontsteker niet aangesloten)</b>	Deze fout treedt op wanneer de controller de ontsteker niet detecteert. Controleer of de ontsteker is aangesloten en start de barbecue opnieuw. Neem contact op met de klantenservice of vervang de ontsteker als het probleem aanhoudt.
<b>Fan Disconnected (Ventilator niet aangesloten)</b>	Deze fout treedt op wanneer de controller de ventilator niet detecteert. Controleer of de ventilator is aangesloten en start de barbecue opnieuw. Als het probleem aanhoudt, moet u de ventilator vervangen of contact opnemen met de klantenservice.
<b>Auger Disconnected (Schroef niet aangesloten)</b>	Deze fout treedt op wanneer de controller de schroefmotor niet detecteert. Controleer of de motor is aangesloten en start de barbecue opnieuw. Vervang de schroefmotor of neem contact op met de klantenservice indien het probleem aanhoudt.
<b>Auger Overcurrent (Te hoge stroom schroef)</b>	Deze fout treedt op wanneer de schroefmotor beschadigd of vastgelopen is. Gebruik de functie Clear Auger (Schroef vrijmaken) in het bedieningsmenu en start uw barbecue opnieuw. Als het probleem aanhoudt, moet u de schroefmotor vervangen of contact opnemen met de klantenservice.
<b>Low Temp Warning (Waarschuwing lage temperatuur)</b>	Deze waarschuwing verschijnt als het vuur in de barbecue uit is gegaan en het niet gelukt is om het weer aan te krijgen. Controleer de pellets en start de barbecue opnieuw.
<b>Ignition Warning (Waarschuwing ontsteking) (alleen melding in app)</b>	Deze waarschuwing verschijnt als de barbecue geen succesvolle ontsteking heeft gedetecteerd binnen de verwachte tijd. Controleer de pellets en start de barbecue opnieuw.
<b>Low Ambient Temp (Lage omgevingstemperatuur)</b>	Deze waarschuwing verschijnt als de omgevingstemperatuur langer dan 30 seconden onder de -29°C zakt. Alhoewel de controller nog wel zal functioneren, is het mogelijk dat het display van de controller schade heeft opgelopen. Bij het aansteken van de barbecue dient u te controleren of het display naar behoren functioneert. Als de barbecue niet aangaat, de barbecue opwarmen en controleren of het display en de controller naar behoren functioneren. Als dit niet zo is, dient u contact op te nemen met de klantenservice.
<b>Probe Fell Out (Sonde uitgevallen)</b>	Deze waarschuwing verschijnt als de sonde niet volledig in het voedsel is gestoken. De melding wordt geactiveerd wanneer de sonde een temperatuur van meer dan 104°C heeft terwijl de barbecue in werking is. Steek de sonde weer in het voedsel volgens de instructies op pag. 19 en 20.
<b>Bad Probe (Defecte sonde)</b>	Deze waarschuwing verschijnt wanneer de controller gedurende 10 seconden een kortsluiting in de sonde detecteert. De sonde dient te worden vervangen. Om een nieuwe sonde te bestellen gaat u naar <a href="http://traegergrills.com">traegergrills.com</a> .

## FOUTEN WISSEN

Fouten worden gewist in het menupunt Menu (Menu) - Settings (Instellingen) - Clear Notifications (Meldingen wissen). Aangezien de barbecue bij iedere fout naar de afkoelmodus gaat, zal, indien een fout wordt gewist terwijl de barbecue aan het afkoelen is, het hoofdscherm te tekst "Cooling Down. ." ("Bezig met afkoelen") weergegeven totdat de barbecue is afgekoeld. Sommige fouten, zoals Temp Sensor Out (Temperatuursensor uit) zullen ook na het wissen terugkomen. Dit wijst erop dat de omstandigheden, die de fout hebben veroorzaakt, niet veranderd zijn. Fouten zullen ook worden gewist door de barbecue uit en weer aan te zetten, vele gebruikers zullen er al aan gewend zijn om fouten op deze manier te wissen.

# PROBLEMEN OPLOSSEN (VERVOLG)

## PROBLEMEN/VRAGEN TEN AANZIEN VAN WIFIRE

PROBLEEM/VRAAG	AANBEVOLEN OPLOSSING
De app toont voortdurend de tekst “Lost Connection Attempting to Reconnect” (“Verbinding verbroken, probeer verbinding te herstellen”).	Het kan zijn dat het wifi-signaal zwak is. Probeer de barbecue dichterbij de router te zetten of de router dichterbij de barbecue, of gebruik een extender voor het draadloze netwerk.
Status van de barbecue in de app weergegeven als “Unknown” (“Onbekend”).	<p>Probeer de barbecue uit en weer in te schakelen.</p> <p>Probeer de koppeling met het netwerk opnieuw uit te voeren in Grill Settings (Barbecue-instellingen):</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Ga naar de Remote-sectie van de app.</li><li>2. Selecteer het tandwielsymbool in de rechter bovenhoek op het barbecuescherm.</li><li>3. Selecteer “Re-pair Network” (Netwerk opnieuw koppelen) in Grill Settings (Barbecue-instellingen).</li></ol> <p>Verwijder de barbecue uit de app en koppel hem los van uw wifi-netwerk:</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Ga naar de Remote-sectie van de app.</li><li>2. Selecteer het tandwielsymbool in de rechter bovenhoek op het barbecuescherm.</li><li>3. Selecteer “Delete Grill” (“Barbecue verwijderen”) onder Grill Settings (Barbecue-instellingen).</li><li>4. Voer de koppeling met het netwerk opnieuw uit in Grill Settings (Barbecue-instellingen).</li></ol>
Ik wil de naam van mijn barbecue veranderen/bijwerken.	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Ga naar de Remote-sectie van de app.</li><li>2. Selecteer het tandwielsymbool in de rechter bovenhoek op het barbecuescherm.</li><li>3. Selecteer “Edit Grill Name” (“Naam barbecue bewerken”) in Grill Settings (Barbecue-instellingen).</li></ol>
Hoe kan ik zien hoe sterk het wifi-signaal is op de barbecue?	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Ga naar de Remote-sectie van de app.</li><li>2. Selecteer het tandwielsymbool in de rechter bovenhoek op het barbecuescherm.</li><li>3. Selecteer “Grill Settings” (“Barbecue-instellingen”) en vervolgens “Network Settings” (“Netwerkinstellingen”).</li><li>4. De sterkte van het wifi-signaal wordt weergegeven:<ul style="list-style-type: none"><li>• Excellent (Excellent): signaalsterkte is &gt; -50 dB</li><li>• Good (Goed): signaalsterkte is -50 tot -59 dB</li><li>• Fair (Redelijk): signaalsterkte is -60 tot -69 dB</li><li>• Poor (Slecht): signaalsterkte is -70 tot -79 dB</li><li>• Unusable (Onbruikbaar): signaalsterkte is &lt; -80 dB</li></ul></li></ol>
Kan ik mijn barbecue aansteken via de app?	Om veiligheidsredenen is het niet mogelijk om uw barbecue via de app aan te steken.
Kan ik mijn barbecue uitzetten via de app?	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Ga naar de Remote-sectie van de app.</li><li>2. Selecteer het tandwielsymbool in de rechter bovenhoek op het barbecuescherm.</li><li>3. Selecteer “Shut Down Grill” (“Barbecue uitschakelen”).</li></ol>
Ik krijg het bericht dat mijn barbecue al aan een ander account is toegewezen. Wat moet ik doen?	Bel de klantenservice.
Hoe verwijder ik een barbecue uit mijn account?	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Ga naar de Remote-sectie van de app.</li><li>2. Selecteer het tandwielsymbool in de rechter bovenhoek op het barbecuescherm.</li><li>3. Selecteer “Delete Grill” (“Barbecue verwijderen”) onder Grill Settings (Barbecue-instellingen).</li></ol>

# GEBRUIKSTIPS

1. U kunt de temperatuur op elk gewenst moment veranderen tijdens het grillen door de bereidingstemperatuur te verhogen of te verlagen.  
Om te wisselen tussen Fahrenheit en Celsius:  
Selecteer Temperature Units (Temperatuureenheden) in het menu Settings (Instellingen). Draai aan de knop om te kiezen tussen graden FAHRENHEIT (°F) en CELSIUS (°C). Druk op het midden van de knop om te bevestigen. De geselecteerde instelling wordt aangegeven met een \*. U ziet de weergegeven temperatuur nu in de notatie die u hebt gekozen.
2. **WAARSCHUWING!** Uw Traeger Ironwood-barbecue mag nooit worden verplaatst als hij heet is. Als u uw barbecue in een auto vervoert nadat u hem heeft gebruikt, zorg dan dat het vuur volledig uit is en de barbecue koud is voordat u deze in een auto zet. Doe nooit water in de vuurpot; hierdoor loopt de schroef vast.
3. Uw Traeger Ironwood-barbecue is ontworpen om te werken met gesloten klep. Grillen met de klep open zal de bereidingstijd aanzienlijk verlengen.
4. **LET OP!** Doe nooit met de hand pellets in een hete vuurpot. Dit is gevaarlijk en u kunt ernstige brandwonden oplopen. Als de pellets opraken of het vuur uit gaat tijdens het barbecuen, de barbecue volledig laten afkoelen en opnieuw starten met de instructies uit “Legen van het pelletreservoir” op pag. 22.
5. **LET OP!** Zorg dat het hitteschild op de juiste manier op de steunhaken geplaatst is. Als het niet goed geplaatst is, kunnen er directe hitte en vlammen uit de vuurpot komen en kan dit een vetbrand in de barbecue veroorzaken.
6. Houd altijd rekening met het soort voedsel dat u bereidt.
  - Dun voedsel heeft een hoge temperatuur en kortere bereidingstijden nodig, terwijl dikker voedsel een lagere temperatuur en langere bereidingstijden nodig heeft.
  - Groenten hebben meer tijd nodig om gaar te worden dan vlees bij dezelfde bereidingstemperaturen.
  - Controleer altijd of de interne temperatuur van het vlees dat u bakt een veilige temperatuur heeft bereikt om te eten.
  - **De functie Keep Warm (Warmhouden) is niet bedoeld om uw voedsel echt gaar te laten worden.**
7. **WAARSCHUWING!** Als het vuur in de vuurpot uitgaat tijdens het bakken en er nog voldoende pellets in het reservoir zitten, is het belangrijk dat u de volgende stappen uitvoert. Als u dit niet doet, kan dit een gevaarlijke “overlading” van uw barbecue veroorzaken door een overmaat aan onverbrande pellets in de vuurpot.
  - **GEVAAR!** Zet de aan/uit-schakelaar op de achterkant van de barbecue op **UIT (O)** en trek de stekker uit het stopcontact. Laat de barbecue volledig afkoelen. Open de klep en verwijder al het voedsel, de roosters, de vetopvangplaat en het hitteschild.
  - **WAARSCHUWING! Gevaar door rook**  
Tijdens het opstarten kunnen er teveel pellets worden aangevoerd, wat leidt tot een ongewoon dikke, witte rook die lang aanhoudt. Als dit gebeurt, schakel de barbecue dan uit met de aan/uit-schakelaar en trek de stekker uit het stopcontact. Als deze situatie lang genoeg aanhoudt, kunnen zich gassen ophopen door gedeeltelijke ontsteking en kunnen deze volledig ontbranden, waardoor het deksel “boert.” Als dit “boeren” optreedt en uw barbecue niet goed onderhouden is zoals beschreven in “De barbecue onderhouden” op pag. 25-26, dan kan dit een vetbrand veroorzaken. Om deze situatie te verhelpen: laat de barbecue volledig afkoelen, verwijder alle binnenste onderdelen en verwijder alle as en pellets grondig uit de barbecue en de vuurpot (zie pag. 26, “As verwijderen uit de binnenkant en rond de vuurpot”).
  - **WAARSCHUWING!** Verwijder alle onverbrande pellets en as uit het binnenste en rond de vuurpot. (Zie de instructies voor de juiste behandeling en afvoer van as op pag. 26).
  - Voordat u het hitteschild, de vetopvangplaat en de roosters terugplaatst, steekt u de stekker in een geschikt geaard stopcontact en zet u de schakelaar op **AAN (I)**. De pellets moeten nu in de vuurpot vallen en de gloeistaaf moet warm beginnen te worden (hij begint rood te worden). **LET OP!** Raak de gloeistaaf niet aan.
  - Wanneer er vlammen uit de vuurpot beginnen te komen, zet u de schakelaar **UIT (O)**. Laat de barbecue afkoelen. Nu kunt u het hitteschild, de vetopvangplaat, de roosters en het voedsel weer terugplaatsen in de barbecue.

# GEBRUIKSTIPS (VERVOLG)

## 8. KOOLMONOXIDE:

**WAARSCHUWING!** Volg deze richtlijnen om te voorkomen dat dit kleurloze, geurloze gas u, uw familieleden, huisdieren of andere mensen vergiftigt.

Wees u bewust van de symptomen van koolmonoxidevergiftiging: hoofdpijn, duizeligheid, zwakte, misselijkheid, braken, slaperigheid en verwardheid. Koolmonoxide vermindert het vermogen van het bloed om zuurstof te transporteren. Lage zuurstofniveaus in het bloed kunnen leiden tot bewustzijnsverlies en overlijden.

Ga naar de dokter als u of anderen verkoudheids- of griepachtige symptomen ontwikkelen tijdens het bereiden van gerechten in de buurt van dit apparaat. Een koolmonoxidevergiftiging, die makkelijk kan worden aangezien voor een verkoudheid of griep, wordt vaak te laat ontdekt.

Het gebruik van alcohol en drugs verhoogt de effecten van koolmonoxidevergiftiging.

Koolmonoxide is met name giftig voor moeder en kind gedurende de zwangerschap, kleine kinderen, ouderen, rokers en mensen met bloed- of bloedsomloopproblemen, zoals bloedarmoede of hartaandoeningen.

## 9. BEHANDELING VAN VET:

**LET OP!** Vetbranden worden veroorzaakt door het niet goed onderhouden van de barbecue en door het niet consequent reinigen van het Traeger Grease Management System (TGMS) (zie “Uw barbecue onderhouden” op pag. 25-26). In het onwaarschijnlijke geval van een vetbrand tijdens het bakken, schakelt u de barbecue uit en houdt u de klep gesloten tot het vuur volledig uit is. Houd de klep nooit open tijdens een vetbrand. Als het vuur niet uitgaat, strooi dan een beetje soda op het vuur.

**OPMERKING:** door Traeger’s bekledingen voor de vetopvangplaat regelmatig te vervangen, houdt u uw barbecue schoon en verlaagt u de kans op opflikkerende vlammen.

**LET OP! Pas op dat u zich niet brandt.** Als dit niet werkt, verwijder het voedsel dan voorzichtig van het rooster en houd de klep gesloten tot het vuur volledig uit is. Nogmaals, pas op dat u zich niet brandt. Wanneer de barbecue volledig is afgekoeld, verwijdert u alle interne onderdelen. Verwijder alle vetresten van het TGMS. Plaats de vetopvangplaat en roosters terug, start de barbecue opnieuw en ga verder met de bereiding.



# OPMERKINGEN

# OPMERKINGEN

# SERVICE EN GARANTIE



**TRAEGER'S LEGENDARISCHE KLANTENSERVICE** is de beste die er is. Als u vragen heeft over uw Traeger-barbecue of als u tips nodig heeft over het bereiden van uw eerste kerstkalkoen, dan staan onze ervaren experts voor u klaar. Wij staan 365 dagen per jaar voor u klaar, ook op feestdagen, want wij zijn koks—geen bankiers.

Voor assistentie bij de montage of installatie, voor onderdelen of klantenservice (alleen in het Engels) kunt u ons bellen, e-mailen of schrijven op:

## TRAEGER'S CUSTOMER SERVICE

Telefoon: 1-844-9WiFIRE  
6:00 a.m. – 8:00 p.m. MT  
E-mail: [service@traegergrills.com](mailto:service@traegergrills.com)

## TRAEGER PELLET GRILLS LLC

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



## BEPERKTE GARANTIE VAN 3 JAAR (ALLEEN VS)

Traeger Pellet Grills LLC geeft garantie op deze barbecue bij defecten in materiaal en afwerking bij normaal gebruik en onderhoud gedurende een periode van drie (3) jaar vanaf de oorspronkelijke aankoopdatum.

Traeger Pellet Grills LLC zal een vervangend onderdeel leveren voor elk onderdeel dat defect blijkt te zijn. Originele onderde(e)l(en) die door de Afdeling Onderdelen van Traeger zijn goedgekeurd voor retournering moeten voorgefrankeerd worden teruggezonden.

Deze garantie omvat geen arbeidsloon in verband met de vaststelling of vervanging van defecte onderdelen, of vrachtkosten voor het verzenden van deze onderdelen.

Traeger Pellet Grills LLC is niet aansprakelijk voor incidentele of gevolgschade onder deze of enige andere impliciete garantie. Deze garantie geeft de retailklant specifieke wettelijke rechten en de klant kan andere rechten hebben, die van land tot land verschillen.

Deze garantie vervalt indien het apparaat niet gemonteerd of bediend wordt volgens de bij dit apparaat geleverde gebruiksinstructies; indien het apparaat wordt doorverkocht of verhandeld aan een andere eigenaar; indien er onderdelen, accessoires of brandstoffen zijn gebruikt die niet compatibel zijn met het apparaat; indien het apparaat is gebruikt voor een commerciële of foodservice-toepassing; of indien de gebruiker het apparaat verkeerd heeft gebruikt of anderszins niet heeft onderhouden.

Om de garantieclaim te kunnen verwerken kan Traeger Pellet Grills LLC vragen om een bewijs van uw aankoopdatum. Bewaar uw kassabon of factuur samen met dit certificaat bij uw waardevolle documenten.





# BELEEF DE ULTIEME SMAAK

**HAAL ALLES UIT UW BARBECUE WAT ER IN  
ZIT MET DE TRAEGER-APP**

---

**VOLG ONS @TRAEGERGRILLS**



**#TraegerIronwood**

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

**traegergrills.com**