

## Gebrauchsanweisung

# Bronson

**Zu beachten** – bei der ersten Inbetriebnahme des Traeger Pelletgrills oder für den Fall, dass die Pelletkammer leer läuft: Um eine einwandfreie Funktion des Pelletgrills zu gewährleisten, muss zunächst die Pelletkammer befüllt werden.

1. Öffnen Sie den Deckel der Grillkammer und entnehmen Sie die Grillroste, das Fettablaufblech und das Hitzeleitblech aus dem Inneren der Grillkammer.
2. Stellen Sie sicher, dass der Ein-/Ausschalter auf Position «Off» steht. Verbinden Sie nun den Netzstecker mit der Stromversorgung.
3. Öffnen Sie den Deckel der Pelletkammer. Stellen Sie sicher, dass sich keine Fremdkörper in der Pelletkammer und der Förderschnecke befinden. Schalten Sie den Ein-/Ausschalter auf «On» und stellen Sie den Drehregler am Controller auf die Position «Smoke». Prüfen Sie, ob sich die Förderschnecke in der Pelletkammer dreht. Halten Sie nun Ihre Hand direkt über die Brennkammer, um zu prüfen, ob der Lüfter für die Zuluft funktioniert. Abschliessend schauen Sie bitte auf die Spitze des Brennstabes an der linken Innenseite der Brennkammer – die Spitze färbt sich bei Erhitzung rot. Achtung! Berühren Sie nicht den heissen Brennstab, denn hier besteht Verbrennungsgefahr! Stellen Sie den Drehregler am Controller nun auf «Shut Down Cycle». (Beachten Sie, dass der Lüfter für 10 Minuten nachläuft.)
4. Befüllen Sie nun die Pelletkammer mit Original Traeger Hartholz-Pellets. Achtung! Verwenden Sie ausschliesslich Original Pellets der Marke Traeger, da hierdurch ein optimaler und problemloser Betrieb gewährleistet wird. Benutzen Sie niemals Pellets, die für die Verwendung in einer Pelletheizung vorgesehen sind. Stellen Sie den Drehregler nun auf Position «High». Hinweis: Beim ersten Anlaufen der Förderschnecke dauert es eine gewisse Zeit, bis die Pellets aus der Pelletkammer in die Brennkammer transportiert werden. Sobald die ersten Pellets aus der Förderschnecke in die Brennkammer fallen, stellen Sie den Drehregler zurück auf «Shut Down Cycle».
5. Stellen Sie den Drehregler auf «Smoke». Warten Sie, bis sich die Pellets in der Brennkammer entzünden. Wenn die Pellets entzündet sind und Flammen in der Brennkammer zu erkennen sind, stellen Sie den Drehregler wieder zurück auf «Shut Down Cycle» und lassen den Pelletgrill abkühlen. Empfehlung: Für eine leichtere Reinigung schlagen Sie das Fettablaufblech in Aluminiumfolie ein. Stellen Sie sicher, dass die Aluminiumfolie fest an der Unterseite des Fettablaufbleches anliegt. Positionieren Sie das Hitzeleitblech, das Fettablaufblech und die emaillierten Grillroste wieder am ursprünglichen Platz im Inneren der Grillkammer.
6. Bei geöffnetem Deckel stellen Sie den Drehregler auf «Smoke». Nach ca. 2 Minuten wird ein weiss-grauer Rauch aus dem Grill steigen; daran erkennen Sie, dass sich die Pellets in der Brennkammer entzündet haben. Wenn Sie sicher sind, dass sich die Pellets entzündet haben, schliessen Sie den Deckel der Grillkammer und stellen Sie den Drehregler auf die gewünschte Temperatur ein.
7. Hinweis: Bevor Sie den Pelletgrill zum ersten Mal für das Garen von Speisen verwenden, müssen Sie den Grill einbrennen. Stellen Sie den Drehregler dazu auf die Position «High» und lassen Sie den Grill mit geschlossenem Deckel für 45 Minuten in dieser Einstellung laufen. Das Einbrennen muss erfolgen, bevor Sie jegliche Art von Lebensmittel in dem Pelletgrill garen.
8. Lassen Sie den Traeger Pelletgrill grundsätzlich bei geschlossenem Deckel ca. 10 – 15 Minuten vorheizen, bevor Sie das Grillgut auf den Grillrost in der Grillkammer legen. Starten Sie den Pelletgrill immer mit geöffnetem Deckel und dem Drehregler auf Position «Smoke». Sobald sich die Pellets entzündet haben, schliessen Sie den Deckel und stellen den Drehregler auf die gewünschte Temperatur ein. Stellen Sie beim Betrieb des Pelletgrills sicher, dass Sie einen Abstand von mindestens 30 cm zu brennbaren Gegenständen einhalten.

# Mode d'emploi

# Bronson

**Consignes à observer** - Lors de la première mise en service du barbecue à granules Traeger ou en cas de fonctionnement à vide du récipient à granules: commencez par emplir le récipient à granules pour assurer un fonctionnement parfait du barbecue.

1. Ouvrez le couvercle de la chambre du barbecue pour retirer de l'intérieur la plaque de grill, la lèchefrite et le déflecteur de chaleur.
2. Assurez-vous que le commutateur de marche/arrêt est en position «Off» (arrêt). Puis branchez la prise secteur à l'alimentation électrique.
3. Ouvrez le couvercle du récipient à granules. Veillez à ce que ce récipient et la vis sans fin ne contiennent aucun corps étranger. Mettez le commutateur de marche/arrêt sur «On» (marche) et réglez le bouton rotatif du contrôleur sur la position «Smoke» (fumer). Vérifiez la rotation correcte de la vis sans fin dans le récipient à granules. Tenez maintenant votre main juste au-dessus de la chambre de combustion pour contrôler le bon fonctionnement du ventilateur pour l'air pulsé. Ensuite, regardez la pointe de l'élément de combustible du côté intérieur gauche de la chambre de combustion: la pointe rougit lors de l'échauffement. Attention! Evitez tout contact avec l'élément de combustible chaud, car vous risqueriez de vous brûler! A présent, mettez le bouton rotatif du contrôleur sur «Shut Down Cycle» (cycle de fermeture). (Veillez à ce que le ventilateur continue à tourner pendant 10 minutes.)
4. Remplissez le récipient de granules en bois dur d'origine Traeger. Attention! Utilisez exclusivement des granules d'origine de la marque Traeger, car elles garantissent un fonctionnement optimum et aisé. N'utilisez jamais de granules destinés à un usage dans un chauffage à granules. Maintenant, mettez le bouton rotatif sur la position «High» (haut). Remarque: Lors du premier démarrage de la vis sans fin, il faut un certain temps pour que les granules soient acheminés du récipient à granules à la chambre de combustion. Dès que les premiers granules tombent dans la chambre de combustion depuis la vis sans fin, remettez le bouton rotatif sur «Shut Down Cycle».
5. Mettez le bouton rotatif sur «Smoke». Attendez que les granules s'enflamment dans la chambre de combustion. Une fois les granules allumés et des flammes visibles dans la chambre de combustion, ramenez le bouton rotatif sur «Shut Down Cycle» et laissez refroidir le barbecue à granules. Recommandation: Pour faciliter le nettoyage, enveloppez la lèchefrite d'un film d'aluminium. Assurez-vous que ce film enveloppe bien le dessous de la lèchefrite. Remettez le déflecteur de chaleur, la lèchefrite et la plaque de grill en email à leur emplacement initial, à l'intérieur de la chambre du barbecue.
6. Avec le couvercle ouvert, réglez le bouton rotatif sur «Smoke». Au bout de 2 minutes environ, une fumée blanc-grise va s'élever du barbecue: c'est le signe que les granules se sont enflammés dans la chambre de combustion. Lorsque vous êtes certain que les granules se sont enflammés, fermez le couvercle de la chambre du barbecue et réglez le bouton rotatif à la température désirée.
7. Remarque: Avant toute première utilisation du barbecue à granules pour cuire des aliments, vous devez faire chauffer le grill. Pour ce faire, réglez le bouton rotatif en position «High» et faites fonctionner ainsi le grill, couvercle fermé, pendant 45 minutes. Il faut faire chauffer le barbecue à granules avant de l'utiliser pour préparer des plats.
8. En règle générale, préchauffez le barbecue à granules Traeger couvercle fermé environ 10 à 15 minutes avant de déposer la marchandise sur la plaque de grill de la chambre du barbecue. Démarrez toujours le barbecue à granules avec le couvercle fermé et le bouton rotatif sur «Smoke». Dès que les granules se sont enflammés, fermez le couvercle et réglez le bouton rotatif à la température désirée. Durant le fonctionnement du barbecue à granules, veillez à respecter une distance de 30 cm minimum par rapport aux objets combustibles.

# Manuale

# Bronson

**Attenzione:** Per garantire il corretto funzionamento della griglia a pellet, la camera a pellet deve essere prima riempita sia quando si utilizza la griglia per la prima volta o nel caso in cui la camera a pellet si scarichi.

1. Aprire il coperchio della camera grill ed estrarre le griglie griglia, la piastra di scarico del grasso e la piastra del diffusore di calore interno della camera grill.
2. Assicurarsi che l'interruttore ON / OFF sia in posizione off. Ora collegare la spina di alimentazione all'alimentazione.
3. Aprire il coperchio della camera del pellet. assicurarsi che non vi siano oggetti estranei nella camera del pellet e nella vite infinita della coclea. Impostare l'interruttore ON / OFF su «On» e impostare la manopola sul controller sulla posizione «Smoke». Assicurarsi che la coclea ruoti scaricando nella camera di combustione. Ora tieni la mano direttamente sopra la camera di combustione per controllare che la ventola all' interno funzioni per alimentare la fiamma. Infine, controllare che la resistenza posta all' interno della camera di combustione diventi rossa. Attenzione! Non toccare la barra di combustibile ! Pericolo ustioni! Ora impostare la manopola sul controller su «Arresta il ciclo».(shut down), il ciclo di spegnimento ha una durata di 10 minuti.
4. Ora riempire la camera di pellet originale di Traeger. Attenzione! Utilizzare solo pellet originali del marchio Traeger, in quanto garantisce un funzionamento ottimale e senza problemi. Non usare mai pellet per uso riscaldamento. Ora impostare il controllo rotativo sulla posizione «Alto». Nota: Durante la prima accensione la coclea impiega alcuni minuti a trasportare il pellet alla camera di combustione. Non appena il primo pellet dalla coclea cade nella camera di combustione, ripristinare il controller su «ciclo di spegnimento».
5. Ruotare la manopola su «Smoke». Attendere finché i pellet si accendono nella camera di combustione. Quando i pellet sono accesi e le fiamme nella camera di combustione sono visibili, ruotare la manopola del controller su «Arresta il ciclo» e lasciare raffreddare la griglia del pellet. Raccomandazione: per facilitare la pulizia, foderare la piastra di scarico del grasso con un foglio di alluminio. Assicurarsi che il foglio di alluminio sia fissato saldamente alla parte inferiore della piastra di scarico del grasso.
6. Con il coperchio aperto, ruotare la manopola su «Smoke». Dopo circa 2 minuti, un fumo bianco-grigio dalla griglia salire; Noterai che i pellet si saranno accesi nella camera di combustione. Se sei sicuro che il grill sia acceso chiudere il coperchio della camera grill e impostare la manopola sulla temperatura desiderata.
7. Nota: prima di utilizzare la griglia a pellet per cucinare i cibi per la prima volta, è necessario condizionare le componenti per bruciare ogni residuo di olii di lavorazione procedendo in questo modo : Ruotare la manopola sulla posizione «Hight» e lasciare la griglia con il coperchio chiuso per 45 minuti.
8. Preriscaldare il Traeger Pellet Grill per circa 10 - 15 minuti con il coperchio chiuso, prima di mettere il cibo sulla griglia. Avviare sempre la griglia a pellet con il coperchio aperto e la manopola girata in posizione «Smoke». Quando i pellet si sono accesi, chiudi il coperchio e ruota la manopola nella posizione desiderata. Quando il grill è acceso mantenere almeno una distanza di sicurezza di cm 30 da qualsiasi oggetto che potrebbe danneggiarsi se esposto al calore (plastiche, legno, etc.)