



RANGER GEBRUIKERS- HANDLEIDING

**SMOKE IT FORWARD
POST JE GERECHTEN MET
#TRAEGERGRILLS**

**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.**

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 leiden tot schade aan eigendommen, lichamelijk letsel of zelfs overlijden. Neem contact op met het plaatselijke bouw- en woningtoezicht of de brandweer over beperkingen en installatie-inspectievereisten in uw regio.

Eten bereiden op een vuur van hardhout 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 familie, huisdieren of andere 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. 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 buiten 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 goed 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 monteert voor iemand anders, 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.
- Gebruik of bewaar nooit ontvlambare vloeistoffen in de buurt van de barbecue.
- Gebruik nooit benzine of aanmaakvloeistof om 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 “Uw barbecue onderhouden” op pag. 22-23, dan kan dit een vetbrand veroorzaken. Om deze situatie te verhelpen: laat de barbecue volledig afkoelen, verwijder alle binnenste onderdelen en reinig alle as en pellets grondig uit de barbecue en de vuurpot (zie pag. 23, “As verwijderen uit de binnenkant en rond de vuurpot”).

WAARSCHUWING!

Gevaar voor brandwonden

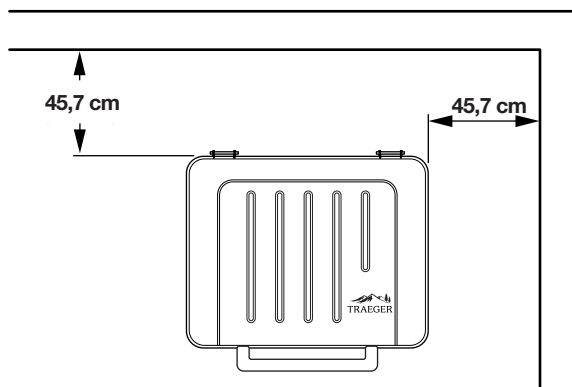
Veel onderdelen van de barbecue worden zeer heet tijdens gebruik. Wees voorzichtig om brandwonden te voorkomen, zowel tijdens het gebruik als daarna, als de barbecue nog heet is.

- 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

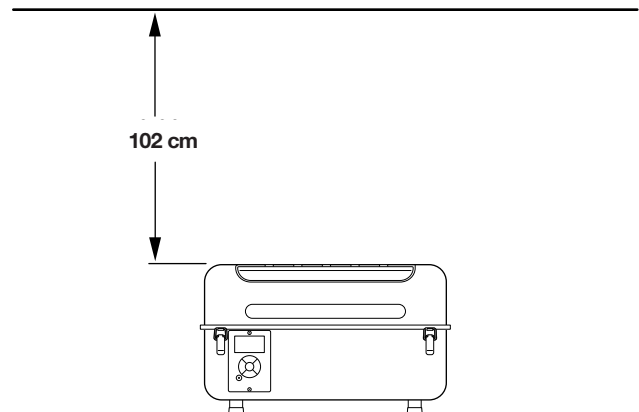
- Monteer en bedien deze barbecue **UITSLUITEND** volgens de instructies uit de montagehandleiding en deze gebruikershandleiding.
- Deze barbecue is **UITSLUITEND BESTEMD VOOR GEBRUIK BUITENSHUIS**.
- Gebruik nooit voor kachels bestemde pellets in de barbecue, deze kunnen namelijk mogelijk verontreinigende 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 te veel voedsel dat grote hoeveelheden ontvlambaar vet kan afgeven 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



BIJ ONS ZIT U GOED

TraegerGrills.com/Shop
TraegerGrills.com/Dealers

RUBS



PELLETS



SAUZEN





INHOUD

2	Belangrijke aanwijzingen voor de veiligheid
6	Smaak toevoegen aan uw vuur
8	Uw barbecue monteren
10	Uw barbecue leren kennen
13	Instructies voor de eerste keer aansteken
15	Volgende opstart
16	Uw barbecue gebruiken
17	De vleessonde gebruiken
18	Kenmerken van de Ranger
20	Tips bij het gebruik
21	Problemen oplossen
22	Uw barbecue onderhouden
26	Service en ondersteuning
27	Garantie

**Registreer uw
barbecue online voor
een GRATIS Traeger
ebook**

Ga naar
traegergrills.com/register

SMAAK TOEVOEGEN AAN UW VUUR

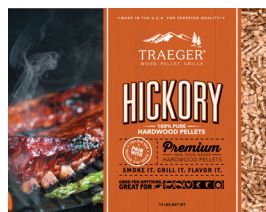
PELLETS

Het produceren van 100% hardhoutpellets van levensmiddelenkwaliteit is vanzelfsprekend voor Traeger. Onze Amerikaanse fabrieken verwerken puur hardhout, samengesteld voor de perfecte balans tussen rook en hitte en voor de superieure kwaliteit die u telkens weer kunt proeven.

Het creëren van de hoogste kwaliteit hardhoutpellets op de markt begint vanaf de basis. Wij bouwen onze fabrieken in regio's die in de buurt van hardhoutbronnen liggen. Bovendien wijden wij onze productie geheel aan pellets van levensmiddelenkwaliteit, waardoor de hygiëne van onze machines behouden blijft.

HARDHOUTPELLETS VAN TRAEGER bevatten slechts twee natuurlijke ingrediënten: onze unieke mix van hardhoutsoorten en een simpele sojaolie. Bij het fabriceren van de premium hardhoutpellets die uw maaltijd naar een hoger plan tillen betekent minder altijd meer. Geen additieven, geen vulstoffen, geen bindmiddelen – alleen maar zuivere, natuurlijke smaak.

SPECIALE VOLUMES



HICKORY doos van 4,5 kg

Onze populairste pelletsmaak is nu verkrijgbaar is een makkelijk mee te nemen doos van 4,5 kg.




BIG GAME BLEND Zak van 15 kg


































Traeger en Realtree hebben samen een exclusieve mix voor u samengesteld van hickory en rode en witte eik, met ondertonen van bosachtige rozemarijn. Deze smaak is robuust genoeg voor groot wild.

HARDHOUTPELLETS

GIDS VOOR



GESCHIKT VOOR ALLES. HEERLIJK BIJ:

ALDER	     
APPLE	   
CHERRY	   
HICKORY	   
MAPLE	   
MESQUITE	  
OAK	  
PECAN	    

ONZE HARDHOUTPELLETS ZIJN VERKRIJGBAAR IN
8 HEERLIJKE VARIËTEITEN!

ZAKKEN VAN 9 KG



ALDER Zak van 9 kg

Veelzijdig door zijn milde smaak en aroma geeft elzenhout royaal rook af, zonder zelfs de meest verfijnde smaken te overheersen.



MAPLE Zak van 9 kg

Milde esdoornpellets, met een vleugje zoetheid, ideaal voor varkensvlees en groenten.



APPLE Zak van 9 kg

Appelpellets worden het vaakst gebruikt bij gevogelte en varkensvlees. Ze geven een lichtzoete rook die vleessoorten met een milde smaak helpt te versterken.



MESQUITE Zak van 9 kg

Mesquitepellets, favoriet bij de Texaanse BBQ, geven uw vlees een robuuste rooksmaak.



CHERRY Zak van 9 kg

De zeer smaakvolle kerspellets zijn geschikt voor toepassingen waarbij u een stevige rooksmaak wilt toevoegen.



OAK Zak van 9 kg

Sterker dan kersen of appel en lichter dan hickory: eik is uitstekend geschikt voor vis en rund.



HICKORY Zak van 9 kg

Als meestgebruikte pellets bij barbecue geven hickorypellets een rijke smaak af, die de meeste soorten vlees complementeert.

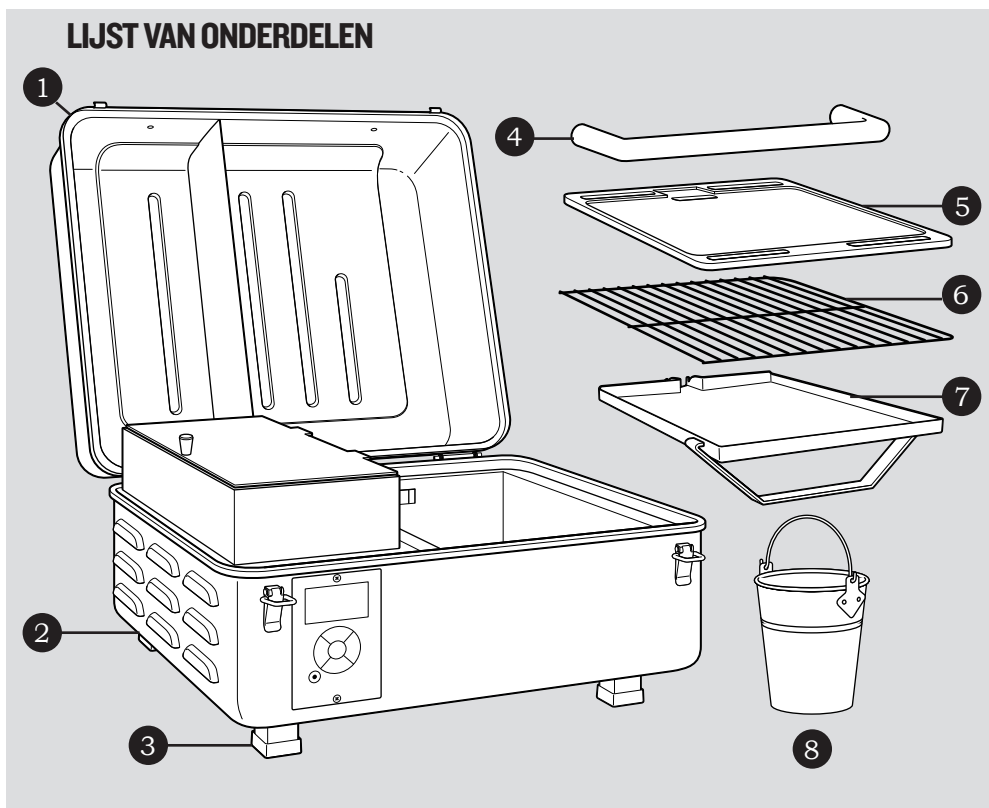


PECAN Zak van 9 kg

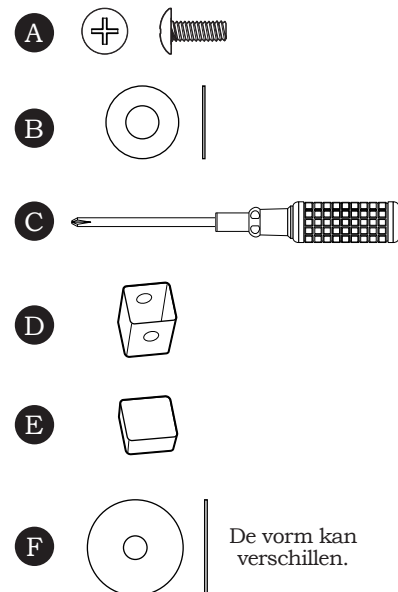
De heerlijk nootachtige en zelfs een beetje pittige pecanpellets zijn ideaal bij groenten, rundvlees, varkensvlees, gevogelte of bakkerswaren.

UW BARBECUE MONTEREN

LEES ALLE INSTRUCTIES VOORDAT U HET APPARAAT INSTALLEERT EN GEBRUIKT



BEVESTIGINGSMATERIAAL

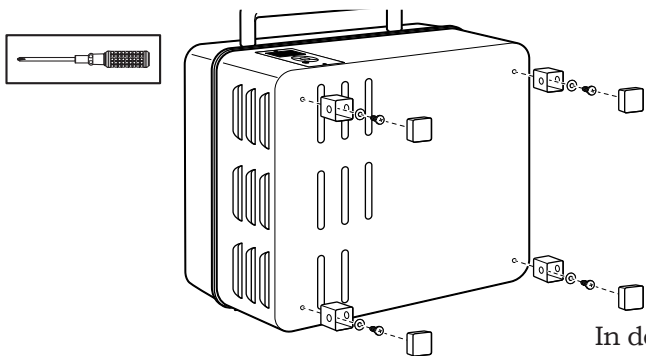


Onderdeel	Beschrijving
1	Barbecuedeksel
2	Barbecue
3	Poten met doppen
4	Dekselhandgreep
5	Gietijzeren bakplaat
6	Barbecuerooster
7	Vetopvangplaat
8	Vetemmer

Onderdeel	Beschrijving
A	Bouten: 1/4-20x5/8" (6 stuks)*
B	Ringen: 1/4" plat (6 stuks)*
C	Kruiskopschroevendraaier nr. 2
D	Poten (4 stuks)
E	Einddoppen voor poten (4 stuks)
F	Mica ringen (2 stuks)*

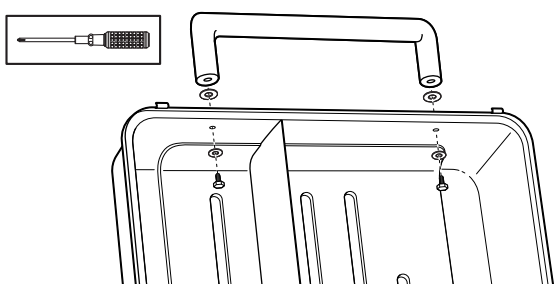
***OPMERKING:** De bouten, ringen en mica ringen van de handgreep worden geïnstalleerd op de handgreep geleverd.

1 DE POTEN INSTALLEREN



In deze stap: 3 A x 4 B x 4 C x 1 D x 4 E x 4

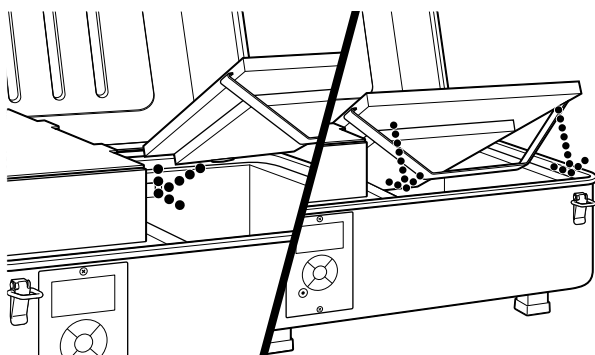
2 DEKSELHANDGREEP INSTALLEREN



OPMERKING: Het bevestigingsmateriaal van de handgreep is geïnstalleerd op de handgreep.

In deze stap: 4 A x 2 B x 2 C x 1 F x 2

3 VETOPVANGBAK EN EMMER INSTALLEREN

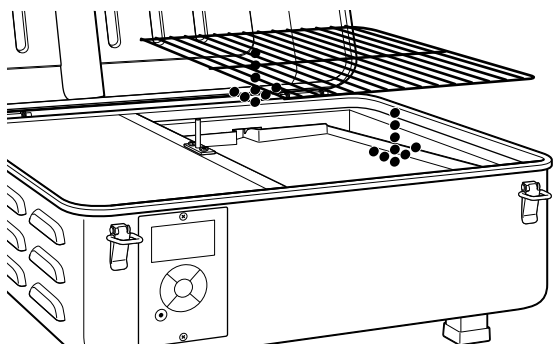


OPMERKING: Zorg dat het vetafvoertuitje in de vetopvangplaat uit de opening in de achterkant van de barbecue steekt.

BELANGRIJK: Zorg ervoor dat u de vetafvoeremmer altijd onder het tuitje plaatst tijdens gebruik!

In deze stap: 7 8

4 BARBECUEROOSTER MET PORSELEINEN COATING INSTALLEREN



In deze stap: 6

UW BARBECUE LEREN KENNEN

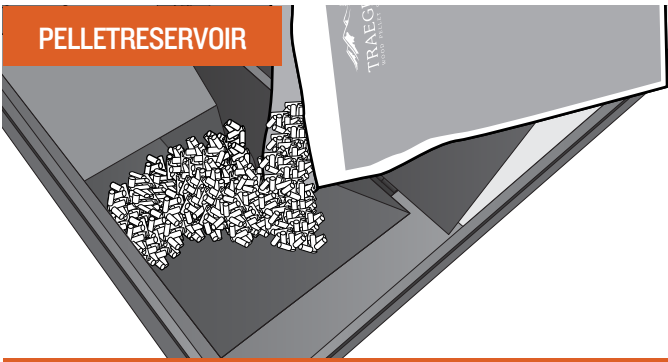
ONDERDELEN EN KENMERKEN VAN DE BARBECUE



Onderdeel	Beschrijving
1	Barbecuedeksel
2	Dekselhandgreep
3	Gietijzeren bakplaat
4	Barbecuerooster met porseleinen coating
5	Vetopvangplaat
6	Vetafvoerpoort (achterkant van de barbecue)

Onderdeel	Beschrijving
7	Vleessonde
8	Vetemmer
9	Digitale controller met AGL
10	Pelletreservoir
11	Aan/uit-schakelaar (achterkant van de barbecue)
12	Deksel pelletreservoir

PELLETRESERVOIR



Dankzij een pelletreservoir met een capaciteit van 4,1 kg kunt u uren barbecuen, en kunt u heen en weer lopen tussen de barbecue en uw vrienden en familie.

COMPACT ONTWERP



Neem Traeger mee onderweg! Het compacte ontwerp is perfect voor kamperen of picknicken, waardoor u altijd kunt genieten van die heerlijke Traeger-smaak, waar u ook heen gaat.

GRILLRUIMTE



Met 0,12 m² aan grillruimte biedt uw Traeger Ranger-barbecue 16.000 BTU braadvermogen met een kleine voetafdruk.

HIGH-TECH BEDIENINGEN



Warmhouden kan worden gebruikt om de bereidingscyclus op elk gewenst moment te pauzeren tijdens het grillen. Druk nogmaals op WARMHOUDEN om verder te gaan met grillen. Warmhouden handhaaft de grilltemperatuur op 74°C.

BRANDBLUSSEN IS NIET NODIG



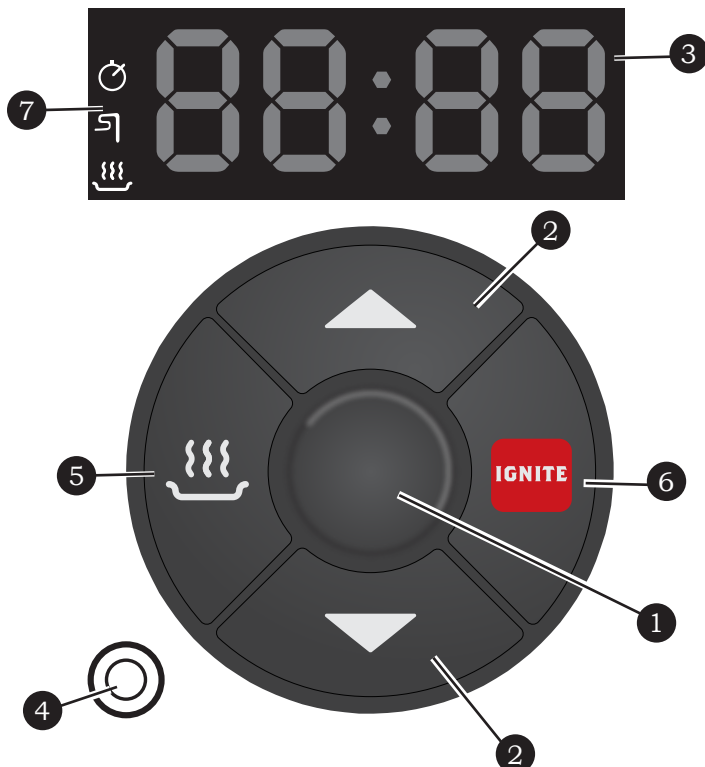
U hoeft zich geen zorgen te maken over bakvetten die vlam vatten en vervelende vuurballen veroorzaken die uw maaltijd bederven, omdat de houtgestookte barbecues van Traeger voedsel bereiden met indirecte warmte. Alle bakvetten worden veilig afgevoerd in een externe vetemmer om makkelijk te kunnen weggooien.

OPMERKING: Zie voor het juiste, aanbevolen onderhoud "Uw barbecue onderhouden" op pag. 22 en 23.

UW BARBECUE LEREN KENNEN (vervolg)

BEDIENINGSPANEEL EN DISPLAY

Uw Traeger Ranger-barbecue is uitgerust met een digitale controller met AGL (Advanced Grilling Logic). Voordat u de barbecue gaat gebruiken, is het handig om uzelf vertrouwd te maken met de verschillende functies van het bedieningspaneel.



HANDLEIDING ARC-CONTROLLER

FUNCTIE WARMHOUDEN

Warmhouden kan worden gebruikt om de bereidingscyclus op elk gewenst moment te pauzeren tijdens het grillen. Druk nogmaals op WARMHOUDEN om verder te gaan met grillen. Warmhouden handhaaft de grilltemperatuur op 74°C.

FUNCTIES WAARBIJ DE TOETSEN INGEDRUKT WORDEN GEHOUDEN

OPMERKING: Voor de volgende functies geldt: als de barbecue in de stand-by staat, houd de aangegeven toetsen dan 2 seconden ingedrukt.

DE SCHROEF VULLEN +

"Pri" knippert op het display en de schroef wordt gedurende 30 seconden gevuld. Druk nogmaals op de toets om de functie te annuleren.

BARBECUE UITSCHAKELEN

"OFF" (Uit) knippert negen keer op het display. De barbecue geeft gedurende 15 minuten "COOL DN" (Afkoele) weer terwijl hij afkoelt. Druk nogmaals op de toets terwijl "OFF" (Uit) knippert om te annuleren.

WISSELEN TUSSEN °F/°C +

De barbecue wisselt het display tussen °F en °C.

FIRMWARE WEERGEVEN +

Firmware loopt over het display.

OPMERKING: De letter "v" wordt weergegeven als "u."

1 MIDDELSTE KNOP

Gebruik deze knop om de barbecue aan te zetten en door de werkingsmodi TEMPERATURE > TIMER > PROBE ALARM (Temperatuur > Timer > Sondealarm) te lopen. Houd de knop twee seconden ingedrukt om een instelling te annuleren. Om de barbecue in de uitschakelcyclus te zetten, houdt u de knop twee seconden ingedrukt in de modus Temperature Adjustment (Temperatuurafstelling).

2 OMHOOG/OMLAAG-TOETSEN

Druk op de toetsen OMHOOG/OMLAAG om de temperatuur of de tijd te verhogen of te verlagen. Houd de toets ingedrukt om de tijd snel te verhogen of te verlagen.

OPMERKING: Houd de toetsen OMHOOG en OMLAAG tegelijkertijd 3 seconden ingedrukt om heen en weer te schakelen tussen Celsius en Fahrenheit.

3 STATUSDISPLAY

Geeft de huidige temperatuur, de resterende tijd in de timermodus of de bereidingstemperatuur van de sonde weer.

4 AANSLUITING VLEESSONDE

Steek de vleessonde in de aansluiting om te barbecuen met de sonde.

5 WARMHOUDEN

Deze functie handhaaft de grilltemperatuur op 74°C om het voedsel warm te houden, zonder dat het te gaar wordt.


6 IGNITE (aansteken)

Druk op IGNITE (Aansteken) om de barbecue te starten.

7 PANEEL MET INDICATIELAMPJES

De symbolen op dit paneel gaan branden wanneer de overeenkomstige functie actief is.

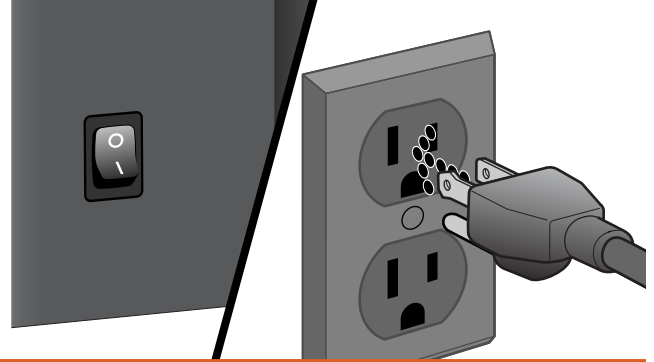
 Het Timer-symbool gaat branden wanneer de timer actief is.

 Het Vleessonde-symbool gaat branden als de vleessonde is aangesloten en herkend door de barbecue.

 Het symbool Warmhouden gaat branden wanneer deze functie actief is.

INSTRUCTIES VOOR DE EERSTE KEER AANSTEKEN

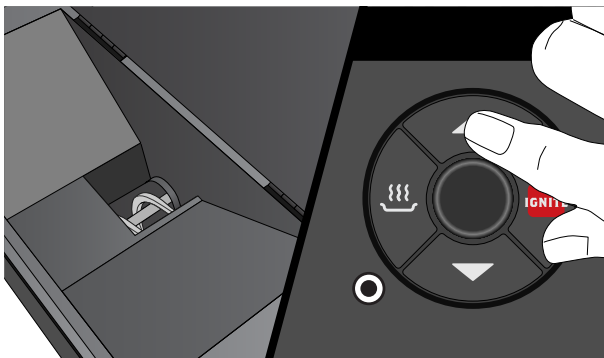
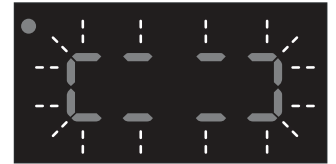
Te gebruiken als de barbecue voor de eerste keer wordt aangestoken of als de pellets op zijn. Om de juiste werking van de barbecue te verzekeren, moet u eerst de schroef van het pelletreservoir vullen, zodat de schroefbuis “geladen” wordt met pellets.



- 1 Verwijder het barbecueroster, de gietijzeren bakplaat en de vetopvangplaat uit de barbecue.

- 2 Steek met de aan/uit-schakelaar op de UIT (O)-stand de stekker in een geschikt geaard stopcontact. Als de barbecue aangesloten is op de netvoeding, zet u de aan/uit-schakelaar op AAN (I).

OPMERKING: Als u de barbecue aanzet, gaat deze over op de Idle-modus, en knippert de gestippelde rand van het display. Dit geeft aan dat de barbecue op een commando wacht en niet actief werkt. De barbecue MOET in de Idle-modus staan om de schroef te vullen.

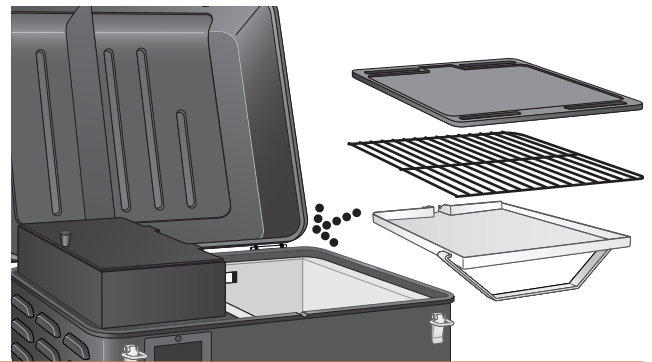
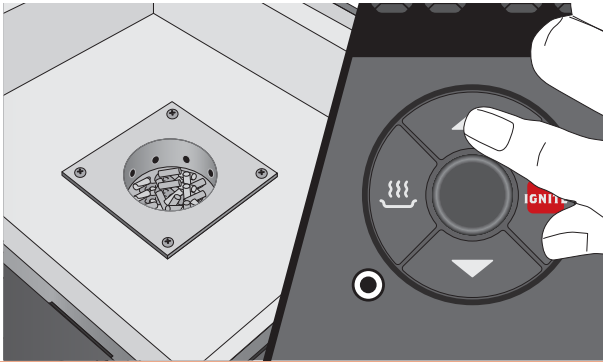


- 3 Zorg dat er geen vreemde voorwerpen in de schroef komen. Met de barbecue in de Idle-modus houdt u de toetsen OMHOOG en IGNITE (Aansteken) tegelijkertijd ingedrukt. Op het display knippert “Pri” en de schroef begint met vullen.

- 4 Vul het reservoir met de door u gekozen **HARDHOUTPELLETS VAN TRAEGER**. Het duurt ongeveer 2 minuten tot de schroefbuis gevuld is met pellets en deze begint af te geven in de vuurpot.

WAARSCHUWING! Gebruik **UITSLUITEND HARDHOUTPELLETS VAN TRAEGER**. Gebruik nooit voor kachels bestemde pellets in de barbecue.

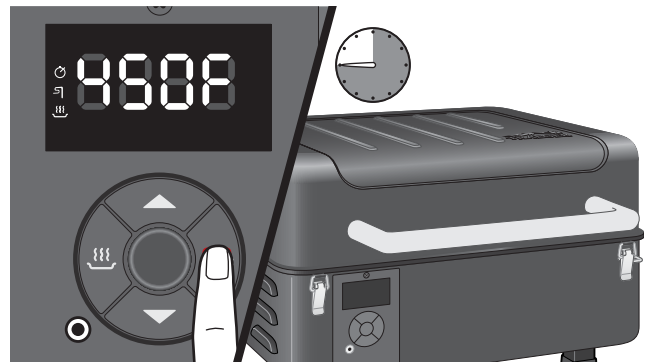
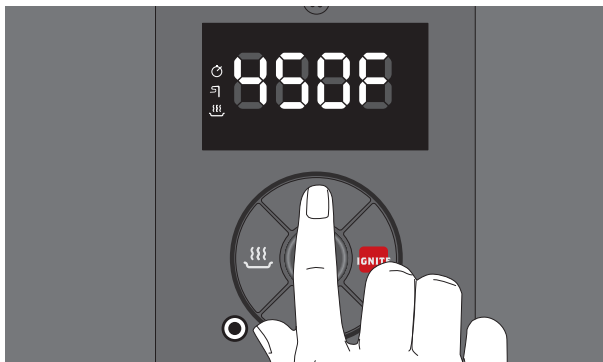
INSTRUCTIES VOOR DE EERSTE KEER AANSTEKEN (vervolg)



- 5** Blijf de schroef vullen tot een kleine hoeveelheid pellets direct contact maakt met de gloeistaaf in de vuurpot. Houd de toetsen OMHOOG en IGNITE (aansteken) tegelijkertijd ingedrukt om het vullen te stoppen en de barbecue weer in de Idle-modus te zetten.

- 6** Nu kunt u de vetopvangplaat, het barbecuerooster en de gietijzeren bakplaat terugplaatsen in de barbecue. Zet de vetemmer onder de vetafvoer aan de achterkant van de barbecue om bakvet op te vangen.

Aanbeveling: Om de vetopvangplaat makkelijk te kunnen schoonmaken kunt u deze bekleden met aluminium bekledingen voor de vetopvangplaat van Traeger of met stevige aluminiumfolie. Als u folie gebruikt, zorg dan dat de randen en uiteinden van de folie goed tegen de onderkant van de vetopvangplaat worden aangebracht. Vervang de folie na elke bereiding om de kans op vetbrand te verkleinen. Zie “Uw barbecue onderhouden” op pag. 22 voor meer informatie.



- 7** Druk op de toets OMHOOG tot het temperatuurdisplay 250°C weergeeft.
OPMERKING: Om te wisselen tussen Celsius (C) en Fahrenheit (F) houdt u de toetsen OMHOOG en OMLAAG tegelijk ingedrukt.

- 8** Druk op de toets IGNITE (aansteken). Laat de barbecue 30 minuten werken op 250°C met het deksel gesloten om het voorbereidingsproces af te ronden.

WAARSCHUWING!

- Houd tijdens het gebruik van deze barbecue een minimale afstand van 45,7 cm aan tussen de barbecue en brandbare materialen.
- Gebruik voor de beste resultaten en smaak altijd originele HARDHOUTPELLETS VAN TRAEGER. Gebruik nooit voor kachels bestemde pellets in de barbecue.
- Maak de vetopvangplaat na elk gebruik schoon om de kans op vetbrand te verkleinen. Zie “Uw barbecue onderhouden” op pag. 22 voor meer informatie.

INSTRUCTIES VOOR DE EERSTE KEER AANSTEKEN (vervolg)

BEDIENING UITSCHAKELCYCLUS

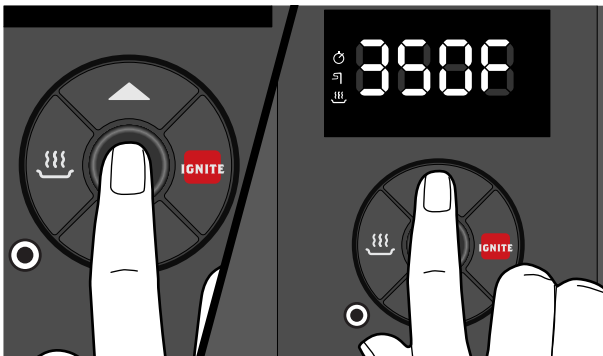
De bediening van deze barbecue bevat een automatische uitschakelcyclus. Wanneer u klaar bent met barbecuen, houdt u de middelste knop 3 seconden ingedrukt. Op het display knippert gedurende enkele seconden "OFF" (uit); daarna verschijnt "COOL Dn" (Afkoelen) gevolgd door de actuele temperatuur, tot de barbecue is afgekoeld tot een veilige temperatuur.

Terwijl "OFF" (Uit) knippert op de controller, kunt u de uitschakelcyclus annuleren door de middelste knop twee seconden ingedrukt te houden.

Wacht altijd tot de uitschakelcyclus volledig geëindigd is voordat u de barbecue uitschakelt met de aan/uitschakelaar. De uitschakelcyclus zorgt ervoor dat het vuur gedoofd wordt en de barbecue bij het volgende gebruik op de juiste manier wordt aangestoken.

GEVAAR! Het uitzetten van de aan/uit-schakelaar schakelt alleen de elektrische voeding naar de barbecueonderdelen uit. Wanneer u onderhoud uitvoert aan de bediening of andere onderdelen, zorg er dan voor dat u de stekker uit het stopcontact haalt om het risico van een elektrische schok te voorkomen.

VOLGENDE OPSTART



- 1 Druk met de aan/uit-schakelaar op AAN (I) op de middelste knop om de barbecuecontroller in te schakelen. Stel de gewenste temperatuur in met de toets OMHOOG.



- 2 Druk zodra de gewenste temperatuur wordt weergegeven op IGNITE (Aansteken). Laat de barbecue voorverwarmen tot de gewenste temperatuur is bereikt.

OPMERKING: Als de barbecue de geselecteerde temperatuur niet bereikt, zie dan "Tips bij het gebruik" op pag. 20 voor meer informatie.

OPMERKINGEN:

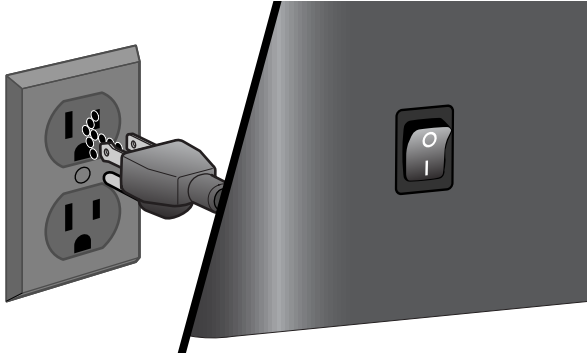
- Zodra u op de toets IGNITE (Aansteken) drukt, begint uw Traeger Ranger-barbecue altijd met een aansteek- en voorverwarmingscyclus.
- **WAARSCHUWING!** Houd tijdens het gebruik van deze barbecue een minimale afstand van 45,7 cm aan tussen de barbecue en brandbare materialen.

UW BARBECUE GEBRUIKEN

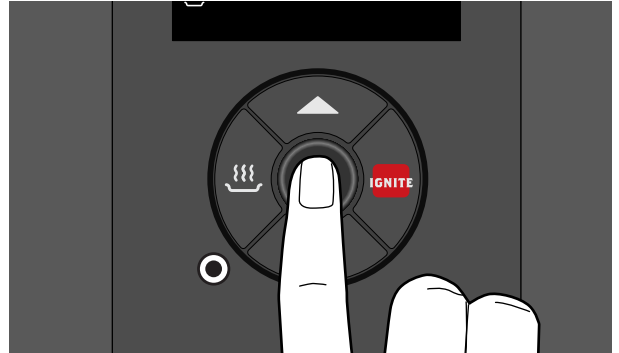
Telkens wanneer u de barbecue gebruikt, moet u beginnen met de volgende vier stappen.

OPMERKING: Als uw barbecue niet wordt gebruikt, moet de stekker uit het stopcontact worden gehaald.

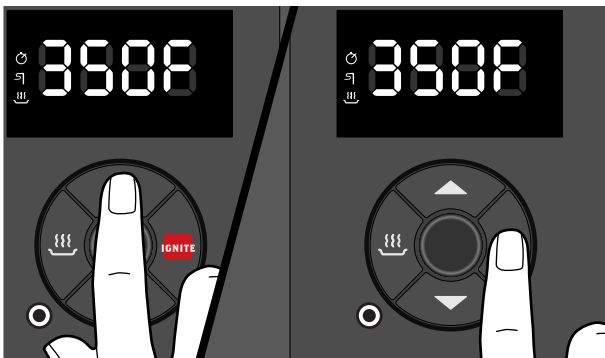
Hoe de stekker eruit ziet kan per regio verschillen.



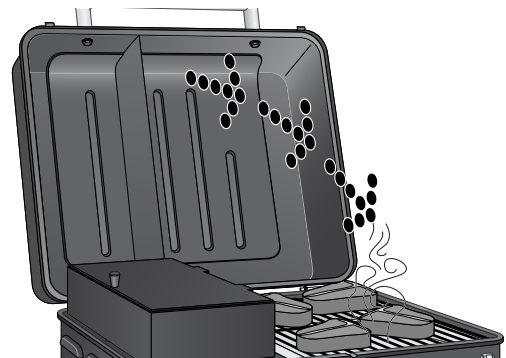
- 1** Steek de stekker in een geschikt geaard stopcontact en zet de aan/uit-schakelaar op AAN (I).



- 2** Druk op de toets OMHOOG, OMLAAG of op de middelste knop om de barbecuecontroller in te schakelen.



- 3** Als de barbecue ingeschakeld is, drukt u op de toets OMHOOG om de door u gewenste temperatuur te selecteren en drukt u op IGNITE (Aansteken) om de voorverwarmingscyclus te starten.



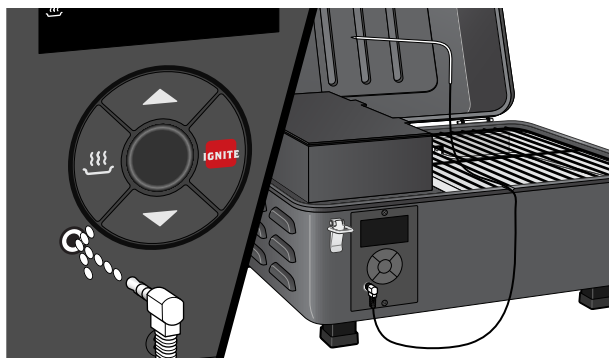
- 4** Zodra het voorverwarmen voltooid is, legt u het voedsel op de barbecue en sluit u het deksel.

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.

DE VLEESSONDE GEBRUIKEN

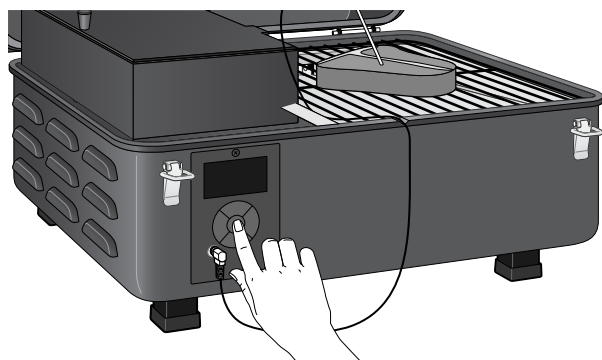
Uw Traeger Ranger-barbecue wordt geleverd met een vleessonde voor het bewaken van de interne temperatuur van het voedsel, of voor bereiding tot een doeltemperatuur.



- 1 Steek de stekker van de vleessonde in de aansluiting linksonder op de controller en leid de sondekabel door de inkeping op de voorkant van de barbecue, zoals weergegeven.



- 2 Steek de punt van de sonde in het vlees. Zorg dat de punt niet in het vetste gedeelte of tegen het bot wordt ingebracht, maar zich halverwege het dikste deel van het vlees bevindt.



- 3 **De temperatuur aflezen:** Druk op de middelste knop op de bediening. De sondetemperatuur wordt 5 seconden weergegeven, waarna de temperatuur van de barbecue weer verschijnt.

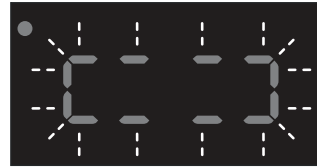
AANBEVELINGEN VOOR DE VLEESTEMPERATUUR

GAARHEID	RUND	LAM	VARKEN	GEVOGELTE
Goed doorbakken	77°C	71°C	77°C	77°C
Medium	71°C	68°C	71°C	77°C
Medium/rood	63°C	63°C		77°C
Rood	57°C			77°C

KENMERKEN VAN DE RANGER

IDLE-MODUS

In deze handleiding wordt u gevraagd om bepaalde handelingen uit te voeren terwijl de barbecue in de Idle-modus staat. Wanneer de barbecue in de Idle-modus staat, knippert de gestippelde rand van het display om aan te geven dat de barbecue niet actief werkt en op een commando wacht. De barbecue gaat automatisch in de Idle-modus wanneer u hem voor het eerst inschakelt.



TIMER

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

OPMERKING: Bij het aanpassen van de tijd kunt u de toets OMHOOG of OMLAAG ingedrukt houden om de tijd snel vooruit te brengen.

De timer instellen:

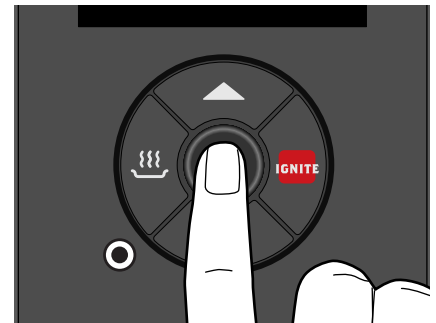
1. Druk met de barbecuecontroller ingeschakeld eenmaal op de middelste knop om de Timer-modus te openen. De urcijfers gaan knipperen.
2. Druk op de toets OMHOOG om de uren te selecteren; druk op de middelste knop om te bevestigen en naar de minuten te gaan.
3. Druk op de toets OMHOOG om de minuten te selecteren; druk op de middelste knop om te bevestigen. Het Timer-symbool verschijnt en de tijd begint af te tellen.

De timer annuleren:

1. Druk op de middelste knop tot de resterende tijd wordt weergegeven.
2. Houd de middelste knop 2 seconden ingedrukt om de timer te annuleren.

De timer aanpassen:

1. Druk op de middelste knop tot de resterende tijd wordt weergegeven.
2. Gebruik de toetsen OMHOOG of OMLAAG om de tijd naar wens aan te passen.
3. Druk op de middelste toets om te bevestigen. Het Timer-symbool verschijnt en de tijd wordt verder afgeteld.



WARMHOUDEN



Warmhouden kan worden gebruikt om de bereidingscyclus op elk gewenst moment te pauzeren tijdens het grillen. Druk op WARMHOUDEN om de functie in te schakelen en de barbecuetemperatuur op 74°C te houden. Druk nogmaals op WARMHOUDEN om verder te gaan met grillen.

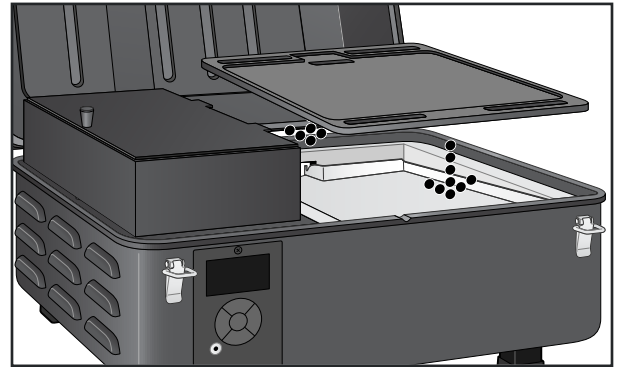


GIETIJZEREN BAKPLAAT

Dit veelzijdige gietijzeren kookaccessoire maakt buiten koken eenvoudig. De plaat is speciaal voorbereid en verdeelt de warmte gelijkmatig voor iconische barbecue-ervaringen. Het gladde bereidingsoppervlak is perfect voor het uitbakken van spek en het bakken van pannenkoeken, rösti en gegrilde kaas.

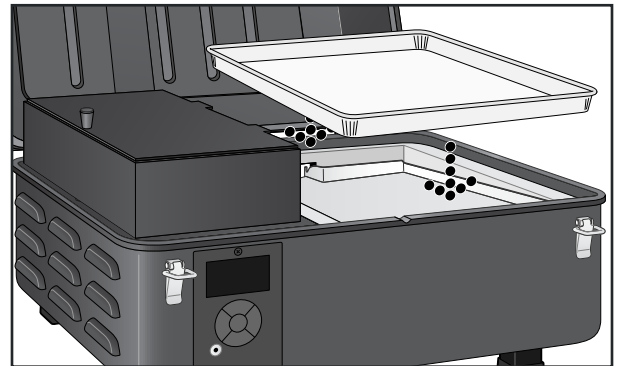
De bakplaat gebruiken:

Verwijder het barbecuerooster en plaats de gietijzeren bakplaat, waarbij u de pin op de onderkant van de plaat op gelijke hoogte brengt met de opening aan de achterkant van de barbecue.



BEKLEDING VAN DE VETOPVANGPLAAT

Het schoonmaken van de barbecue wordt een fluitje van een cent met onze bekledingen voor de vetopvangplaat. Ze zijn gemaakt van hittebestendig aluminium, lichtgewicht en voor eenmalig gebruik, zodat u makkelijk kunt opruimen en verder kunt gaan. Bekledingen moeten volledig op de vetopvangplaat rusten en geen zones buiten de vetopvangplaat bedekken. Hierdoor worden de temperatuur en de prestaties van de barbecue nadelig beïnvloed.



BESCHERMHOES VOOR UW BARBECUE

Bescherm uw Traeger Ranger-barbecue met een speciale premium beschermhoes, ontworpen om bestand te zijn tegen weersinvloeden. Deze duurzame beschermhoes voor uw barbecue is verkrijgbaar op traegergrills.com.

TIPS BIJ HET GEBRUIK

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:
 - a. Houd de toetsen OMHOOG en OMLAAG tegelijkertijd 3 seconden ingedrukt.
 - b. Druk op de middelste knop om te bevestigen en af te sluiten.U ziet de weergegeven temperatuur nu in de notatie die u heeft gekozen.
WAARSCHUWING! Om te voorkomen dat vet in brand vliegt, mag u voedsel met een hoog vetgehalte zoals spek, burgers e.d. nooit bakken op een hogere temperatuur dan 176,7°C.
2. **WAARSCHUWING!** Uw Traeger Ranger-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 Ranger-barbecue is ontworpen om te werken met gesloten deksel. Bakken met het deksel 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 op zijn en het vuur uitgaat tijdens het bakken, vul het pelletreservoir dan bij en lees “Volgende opstart” op pag. 15; laat de barbecue volledig afkoelen en begin opnieuw.
5. **LET OP!** Zorg dat de vetopvangplaat op de juiste manier geplaatst is op de steunhaken. Als de plaat niet goed geplaatst is, kunnen er directe verhitting 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 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 het deksel en verwijder al het voedsel, het barbecuerooster, de bakplaat en de vetopvangplaat.

WAARSCHUWING! Gevaar door rook

Tijdens het opstarten kunnen er te veel 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 “Uw barbecue onderhouden” op pag. 22-23, dan kan dit een vetbrand veroorzaken. Om deze situatie te verhelpen: laat de barbecue volledig afkoelen, verwijder alle binnenste onderdelen en reinig alle as en pellets grondig uit de barbecue en de vuurpot (zie pag. 23, “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. 22).

Voordat u de vetopvangplaat en het barbecuerooster 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 op UIT (O). Laat de barbecue afkoelen. Nu kunt u de vetopvangplaat, het barbecuerooster en het voedsel weer op de barbecue leggen.

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

TIPS BIJ HET GEBRUIK (vervolg)

apparaat. 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. VET HANTEREN:

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. 22).

- In het onwaarschijnlijke geval van een vetbrand tijdens het bakken, schakelt u de barbecue uit en houdt u het deksel gesloten tot het vuur volledig uit is.
- Houd het deksel nooit open tijdens een vetbrand. Als het vuur niet uitgaat, strooi dan lichtjes soda op het vuur.

LET OP! Pas op dat u zich niet brandt.

- Als het vuur hierdoor niet uitdooft, verwijder het voedsel dan voorzichtig van de barbecue en houd het deksel 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, het barbecuerooster en de gietijzeren bakplaat terug, start de barbecue opnieuw en ga verder met bereiden

PROBLEMEN OPLOSSEN

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

CODE	FOUT	OPLOSSING
LEr	Lage temperatuur	Deze fout treedt op als de temperatuur van de barbecue gedurende 10 minuten onder de 49°C daalt, waardoor de barbecue overgaat in de uitschakelmodus. Om dit te verhelpen verwijdert u alle pellets uit de vuurpot. Schakel de controller uit en vervolgens weer aan en start de barbecue opnieuw. Neem contact op met de klantenservice als het probleem aanhoudt.
HEr	Hoge temperatuur	Deze fout treedt op wanneer de temperatuur in de barbecue meer dan 45 seconden hoger is dan 288°C. Laat de barbecue afkoelen en schakel hem vervolgens uit. Verwijder eventuele resterende pellets uit de vuurpot en start de barbecue opnieuw. Neem contact op met de klantenservice als het probleem aanhoudt.
Er1	Temperatuursensor los	Controleer of de temperatuursensor op de juiste manier in de controller is gestoken.
Er2	Temperatuursensor defect	De temperatuursensor is defect en moet worden vervangen.

UW BARBECUE ONDERHOUDEN

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 kunnen zich ophopen op de jaloezieën van de barbecue (de roosteropeningen voor rookafvoer), wat kan bijdragen aan brand.

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 te veel voedsel dat grote hoeveelheden ontvlambaar vet kan afgeven 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.

1. DE BINNENSTE OPPERVlakKEN REINIGEN:

WAARSCHUWING! Zet de schakelaar op 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 vetopvangplaat en de vetafvoer. Als u te veel vet laat aankoken in de vetopvangplaat of als het vet de vetafvoer kan verstopen, dan kan er een vetbrand ontstaan. Wij raden aan om deze plaatsen regelmatig schoon te maken.

Verwijder de barbecueroosters en de vetopvangplaat. Schraap het aangekoekte vet uit de vetopvangplaat met behulp van een hard, niet-metalen instrument. De vetopvangplaat kan worden afgewassen in een heet sopje. Veeg overblijvende vetresten weg met keukenpapier of een wegwerpdoekje. Keukenpapier of wegwerpdoekjes kunnen ook worden gebruikt om wat van het vet aan de binnenste oppervlakken van de barbecue weg te vegen.

2. DE BUITENSTE OPPERVlakKEN REINIGEN:

GEVAAR! Zet de aan/uit-schakelaar op 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.

3. OPSLAG BUITEN:

LET OP! Als de barbecue buiten wordt bewaard tijdens de winter, moet u ervoor zorgen dat er geen water in het pelletreservoir komt. Houtpellets zetten namelijk sterk uit als ze nat worden, waardoor de schroef vastloopt. Dek uw barbecue altijd af met de Traeger-barbecuebeschermer als u de barbecue niet gebruikt. Deze op maat gemaakte beschermer is verkrijgbaar op traegergrills.com.

4. HET BARBECUEROOSTER 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. Borstel het barbecuerooster snel af nadat u uw voedsel heeft verwijderd. Het kost slechts een minuut en het rooster is zo klaar voor de volgende keer dat u de barbecue wilt gebruiken.

5. DE AS UIT DE BINNENKANT EN ROND DE VUURPOT VERWIJDEREN (na elke 20 gebruiksuren):

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

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

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

Te veel 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 het barbecuerooster, de bakplaat en de vetopvangplaat 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 het meest geschikt hiervoor. Maar bijna elke stofzuiger zal veilig werken als deze procedure goed wordt gevolgd.

Nadat u zich ervan heeft 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.

6. AFVOEREN VAN AS:

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

OPMERKINGEN

OPMERKINGEN



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

Voor 24/7 assistentie bij montage of installatie, onderdelen of klantenservice (alleen in het Engels) kunt u ons bellen, e-mailen of schrijven op:

TRAEGEER'S VIP-365 KLANTENSERVICE

Tel.: 1-800-TRAEGEER
6:00 AM – 8:00 PM MT
E-mail: service@traegergrills.com

TRAEGEER PELLET GRILLS LLC

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



GARANTIE VAN 3 JAAR

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 of accessoires 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

VOLG ONS @TRAERGERGRILLS



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

traegergrills.com