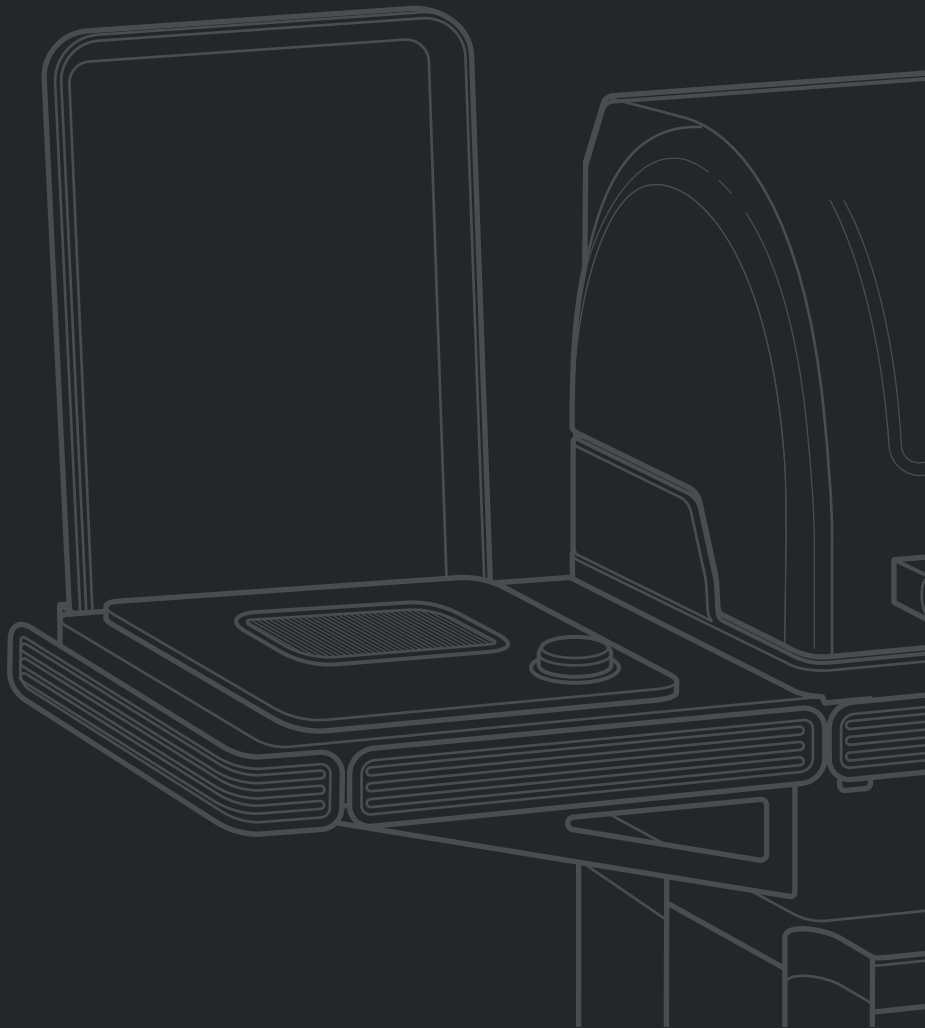




BEDIENUNGSANLEITUNG

INDUKTIONSKOCHFELD



WILLKOMMEN ZUR HOLZFEUER-REVOLUTION!

WIR MÖCHTEN, DASS SIE DAS BESTE AUS IHREM TRAEGER HERAUSHOLEN.

Scannen Sie hier, um auf dieses Handbuch in verschiedenen Sprachen zuzugreifen und um zu erfahren, wie Sie Ihr Kochfeld optimal nutzen.

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

LESEN SIE ALLE ANLEITUNGEN DURCH, BEVOR SIE IHR INDUKTIONSKOCHFELD VON TRAEGER AUFSTELLEN UND IN BETRIEB NEHMEN

Bitte lesen Sie diese Bedienungsanleitung vollständig, bevor Sie das Induktionskochfeld aufstellen oder in Betrieb nehmen. Nichtbeachtung dieser Anweisungen kann zu Sachschäden, Verletzungen oder sogar zum Tod führen. Sollten Sie dieses Gerät für jemand anderen aufbauen, sorgen Sie dafür, dass der Eigentümer die Anleitung erhält, liest und zur späteren Verwendung aufbewahrt.

Um die Gefahr von Verletzungen oder Schäden am Induktionskochfeld zu verringern, sollten Sie immer die folgenden grundlegenden Sicherheitsvorkehrungen beachten:

WARNUNG Feuergefahr

- Stellen Sie keine brennbaren/entzündlichen Materialien (z. B. Spraydosen, Alkohol) auf das Kochfeld und lagern Sie diese nicht in dessen Nähe.
- Um eine ordnungsgemäße Verwendung und Belüftung zu gewährleisten, verwenden Sie das Kochfeld nur, wenn es ordnungsgemäß auf der seitlichen Ablage eines Traeger Grills installiert ist. Verwenden Sie das Kochfeld nur auf einem trockenen, stabilen, ebenen, nicht brennbaren und nicht metallischen Untergrund, wenn Sie es vom Grill abnehmen.
- Die Luftein- und -auslassöffnungen des Kochfelds dürfen nicht verdeckt werden. Wenn der Luftstrom durch das Kochfeld blockiert wird, staut sich die Hitze, wodurch es zu Bränden kommen kann.
- Verwenden Sie nur Töpfe und Pfannen in der richtigen Größe. Die Verwendung zu kleiner Kochgefäße kann zu Bränden oder Verletzungen führen.
- Seien Sie besonders vorsichtig beim Kochen mit Öl. Lassen Sie das Kochfeld beim Braten nie unbeaufsichtigt.
- Stellen Sie das Gerät nicht auf oder in die Nähe eines heißen Gas- oder elektrischen Brenners oder in einen beheizten Ofen.
- Wenn Öl oder Fett auf das Kochfeld oder den Grill verschüttet werden, ziehen Sie sofort den Netzstecker des Grills, wenn Sie dies gefahrlos tun können. Verschüttetes Öl kann einen Brand verursachen, der zu Sachschäden, Verletzungen oder Tod führen kann.

WARNUNG Verbrennungsgefahr

- Berühren Sie keine heißen Oberflächen.
- Verwenden Sie hitzebeständige Handschuhe, wenn Sie die Kochfläche, das Kochgeschirr, die Speisen oder die Flüssigkeit während oder unmittelbar nach dem Gebrauch des Kochfeldes berühren.
- Lassen Sie das Kochfeld abkühlen und entfernen Sie sämtliches Kochgeschirr, bevor Sie es bewegen oder reinigen. Reinigungsmittel können schädliche

Dämpfe erzeugen, wenn sie auf heißen Oberflächen verwendet werden.

- Legen Sie keine metallischen Gegenstände, wie z. B. Messer oder Löffel, auf das Kochfeld, da diese heiß werden können.
- Lassen Sie das Kochfeld niemals unbeaufsichtigt, wenn es in öffentlichen Bereichen und/oder in der Nähe von Kindern betrieben wird.
- Seien Sie besonders vorsichtig, wenn Sie Wasser oder andere Flüssigkeiten in eine heiße Pfanne geben. Der entstehende Dampf kann Verbrennungen verursachen.
- Erhitzen Sie keine verschlossenen Dosen oder Behälter, da diese explodieren können.
- Das Kochfeld kann bei direkter Sonneneinstrahlung heiß werden.
- Beim Bewegen von Geräten, die heißes Öl oder andere heiße Flüssigkeiten enthalten, ist äußerste Vorsicht geboten.
- Beim Kochen mit Öl oder Fett müssen die Speisen langsam in die Kochflüssigkeit gegeben werden, um Verschütten oder Spritzer zu vermeiden. Die Lebensmittel müssen vollständig aufgetaut und vor dem Eintauchen trocken getupft werden. Geben Sie niemals Wasser oder Eis in heißes Öl oder Fett.

WARNUNG Stromschlaggefahr

- Lassen Sie das Induktionskochfeld oder das Kabel nicht nass werden, tauchen Sie das Kabel oder den Stecker nicht in Wasser, berühren Sie das Kochfeld nicht mit nassen Händen und verwenden Sie es nicht in einer feuchten Umgebung.
- Bauen Sie das Induktionskochfeld nicht auseinander. Das Kochfeld darf nur von autorisierten Servicepartnern gewartet werden.
- Betreiben Sie das Kochfeld nicht, wenn das Glas zerbrochen ist oder Risse aufweist. Flüssigkeiten könnten in das beschädigte Kochfeld eindringen und zu einem Stromschlag führen.
- Verwenden Sie das Kochfeld nicht, wenn das Kabel oder der Stecker beschädigt ist.
- Verwenden Sie das Kochfeld nicht, wenn das Kochfeld eine Fehlfunktion aufweist oder in irgendeiner Weise beschädigt ist.
- Verwenden Sie das Gerät nur an vorschriftsmäßig geerdeten Steckdosen.

- Achten Sie darauf, dass das Kabel ordnungsgemäß geführt wird, wenn Sie das Kochfeld auf einem Traeger Grill verwenden. Lassen Sie das Kabel nicht über eine Tisch- oder Tresenkante hängen oder heiße Oberflächen berühren, wenn Sie das Kochfeld vom Grill abnehmen.
- Befestigen Sie immer zuerst den Stecker am Grill und stecken Sie dann den anderen Stecker des Kabels in die Steckdose ein. Schalten Sie immer erst alle Schalter auf „Aus“, bevor Sie das Gerät vom Stromnetz trennen, indem Sie den Stecker aus der Steckdose ziehen.
- Ziehen Sie den Stecker des Kochfeldes vom Grill ab, wenn Sie es nicht benutzen und bevor Sie es reinigen.

WARNUNG Elektromagnetisches Feld

- Dieses Kochfeld strahlt ein elektromagnetisches Feld aus. Personen, die einen Herzschrittmacher oder ein ähnliches medizinisches Gerät tragen, sollten vor der Anwendung ihren Arzt oder den Hersteller des medizinischen Geräts konsultieren.
- Halten Sie alle Gegenstände, die von Magneten beeinflusst werden, einschließlich Kreditkarten und andere Gegenstände mit einem Magnetstreifen, während des Betriebs vom Kochfeld fern, um Schäden zu vermeiden.

ACHTUNG Gefahr durch Glas

- Achten Sie darauf, dass das gläserne Kochfeld nicht zerbricht.
- Lassen Sie kein Kochgeschirr oder Gegenstände auf das Kochfeld fallen.
- Stellen Sie kein Kochgeschirr mit scharfkantigen Böden, Standfüßen oder nach unten gerichteten Ecken auf das Kochfeld.
- Stellen Sie keine Gegenstände mit einem Gewicht von mehr als 23 kg (50 lb.) auf das Kochfeld.
- Heben Sie das Kochgeschirr an und schieben Sie es nicht über das Kochfeld.

ACHTUNG Gefahr von Produktschäden

- Verwenden Sie das Kochfeld nicht für andere als die vorgesehenen Verwendungszwecke im Haushalt.
- Lassen Sie eine leere Pfanne nicht länger als zwei Minuten auf einem eingeschalteten Kochfeld stehen.
- Verwenden Sie nur induktionsfähige Pfannen auf dem Kochfeld.
- Die Verwendung von Zubehöerteilen, die nicht vom Gerätehersteller empfohlen werden, kann zu Verletzungen führen.

FCC-ERKLÄRUNG

Änderungen oder Modifikationen an diesem Gerät, die nicht ausdrücklich von der für die Einhaltung der

Vorschriften verantwortlichen Partei genehmigt wurden, dazu führen, dass der Benutzer die Berechtigung zum Betrieb dieses Geräts verliert.

Dieses Gerät erfüllt die Anforderungen von Teil 15 der FCC-Bestimmungen. Der Betrieb unterliegt den folgenden zwei Bedingungen: (1) dieses Gerät darf keine schädlichen Interferenzen verursachen und (2) dieses Gerät muss alle empfangenen Interferenzen akzeptieren, einschließlich Interferenzen, die einen unerwünschten Betrieb verursachen können.

Dieses Gerät wurde getestet und erfüllt die Anforderungen von Teil 18 der FCC-Vorschriften. Diese Grenzwerte sind so ausgelegt, dass sie einen angemessenen Schutz gegen schädliche Einflüsse in einer Wohnanlage bieten. Dieses Gerät erzeugt, verwendet und kann Hochfrequenzenergie ausstrahlen und kann, wenn es nicht gemäß den Anweisungen installiert und verwendet wird, unerwünschte Störungen des Funkverkehrs verursachen. Es gibt jedoch keine Garantie, dass bei einer bestimmten Installation keine Störungen auftreten.

Wenn dieses Gerät den Radio- oder Fernsehempfang stört, was durch Aus- und Einschalten des Geräts festgestellt werden kann, sollte der Benutzer versuchen, die Störung durch eine oder mehrere der folgenden Maßnahmen zu beheben:

- Neuausrichtung oder Versetzen der Empfangsantenne
- Vergrößern des Abstands zwischen Gerät und Empfänger
- Anschluss des Geräts an eine Steckdose, die zu einem anderen Stromkreis gehört als der, an den der Empfänger angeschlossen ist
- Ziehen Sie den Händler oder einen erfahrenen Radio-/Fernsehtechniker zu Rate.

Dieses Gerät entspricht den FCC-Grenzwerten für die Strahlenbelastung, die für eine unkontrollierte Umgebung festgelegt wurden. Dieses Gerät sollte mit einem Mindestabstand von 20 cm (8 Zoll) zwischen dem Gerät und dem Körper einer Person aufgebaut und betrieben werden.

Dieses Gerät ist mit dem/den lizenzbefreiten RSS-Standard(s) von Industry Canada konform. Der Betrieb ist abhängig von den folgenden zwei Bedingungen: (1) dieses Gerät darf keine Interferenzen verursachen, und (2) dieses Gerät muss Interferenzen akzeptieren, einschließlich Interferenzen, die einen unerwünschten Betrieb des Geräts verursachen können.

BEWAHREN SIE DIESE ANLEITUNG AUF

INHALTSVERZEICHNIS

- 2 WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE**
- 5 LERNEN SIE IHR
INDUKTIONSKOCHFELD KENNEN**
- 6 INSTALLATION DES KOCHFELDS**
- 7 VERBINDEN DES KOCHFELDS
MIT DEM GRILL**
- 8 KOCHEN MIT DEM KOCHFELD**
- 13 WARTUNG UND PFLEGE**
- 13 FEHLERBEHEBUNG**
- 14 SERVICE**
- 15 GARANTIE**

LERNEN SIE IHR INDUKTIONSKOCHFELD KENNEN

Jetzt können Sie noch einfacher Kochen, da Sie alles an einem Ort erledigen können. Zaubern Sie leckere Beilagen und Nebengerichte zu Ihren Holzgefeuerten Meisterwerken. Mit dem Induktionskochfeld von Traeger können Sie Speisen anbraten, köcheln, sautieren, braten und kochen – direkt an Ihrem Grill! Entfalten Sie Ihre kulinarische Kreativität und experimentieren Sie mit einigen der folgenden Kochtechniken:

- Köcheln – bringen Sie Ihr BBQ auf Touren und erhitzen Sie selbstgemachte Saucen und Reduktionen.
- Sautieren – ergänzen Sie den Speiseplan mit Gemüsebeilagen oder veredeln Sie Proteine mit ein wenig Schärfe.
- Braten – Frittiertes, Pfannengerichte, Pommes Frites – dieses Kochfeld lässt Ihre wildesten Träume wahr werden.
- Kochen – bringen Sie Wasser für Nudeln zum Kochen, oder geben Sie Ihr Lieblingsprotein und Gemüse hinein und lassen Sie das Abendessen schmoren.
- Scharf Anbraten – drehen Sie die Hitze hoch und geben Sie etwas Öl/Fett in eine Pfanne, um bei Speisen, vor allem Rindfleisch, die Oberfläche zu karamellisieren.

SO FUNKTIONIERT INDUKTION

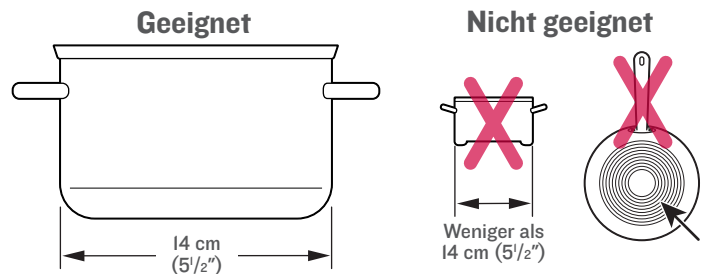
Beim Induktionskochen wird das Kochgeschirr direkt durch eine magnetische Spannung erhitzt. Das Erhitzen mit einem Magneten mag nach Magie klingen, und es fühlt sich auch fast so an. Da das Gerät eine magnetische Spannung verwendet, um Wärme zu erzeugen, muss das Material der Pfanne ebenfalls eisenhaltig sein, um das Magnetfeld zu vervollständigen (siehe „Kompatibilitätsleitfaden“ rechts).

Induktion macht eine offene Flamme oder einen Brenner überflüssig und sorgt so für ein sichereres Kocherlebnis. Die Induktionstechnologie sorgt außerdem für schnelles Kochen, konstante und präzise Temperatur und einfache Reinigung.

KOMPATIBILITÄTSLEITFADEN

Wir hoffen, dass Sie Ihre Pfannen wie gewünscht nutzen können. In manchen Fällen kann es jedoch sein, dass das Material, aus dem Pfannen bestehen, nicht für die Verwendung mit Induktionskochfeldern geeignet ist. Pfannen, die nicht aus Eisen bestehen und/oder einen zu kleinen Oberflächendurchmesser haben, werden auf diesem Kochfeld nicht heiß. Induktionsgeeignete Pfannen bestehen aus eisenhaltigem Edelstahl, Eisen oder Gusseisen. Wir empfehlen jede unserer Traeger Induktionspfannen.

Sie sind nicht sicher, ob Ihre Pfanne geeignet ist? Kein Problem. Schauen Sie sich unsere „Pfannenkompatibilitätsprüfung“ auf Seite 9 an.



Material:

- Eisenhaltiger Edelstahl, Eisen, Gusseisen

Abmessungen und Form:

- Flacher Boden mit 14 cm (5 1/2") Durchmesser

Material:

- Kochgeschirr aus Keramik, Glas, Aluminium, Bronze oder Kupfer
- Metallscheibe am Boden der Pfanne

Abmessungen und Form:

- Nicht flacher Boden
- Boden mit weniger als 14 cm (5 1/2") Durchmesser

HINWEIS: Kochgeschirr von minderwertiger Qualität oder aus minderwertigem Material funktioniert möglicherweise nicht gut. Kochgeschirr mit einem größeren Bodendurchmesser kann verwendet werden. Allerdings wird dann nur der Bereich des Kochgeschirrs erhitzt, der über der Induktionsspule liegt. Je weiter das Kochgeschirr über die Spule hinausragt, desto mehr wird die Gesamtleistung beeinträchtigt.



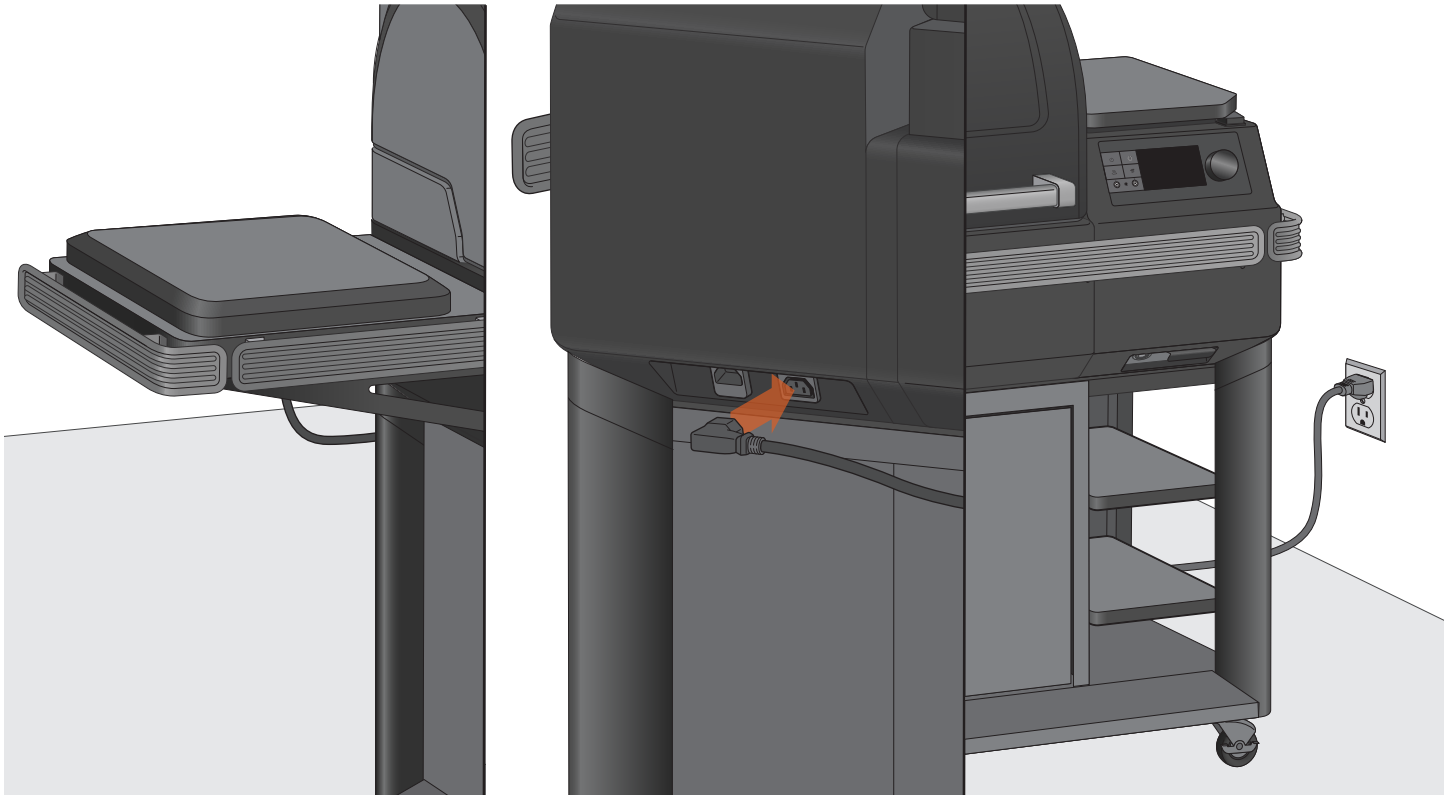
VORSICHT! Gefahr von Schäden an Kochutensilien

NICHT FÜR DIE VERWENDUNG MIT ALUMINIUMPFANNEN MIT EINER METALLSCHEIBE AM BODEN VORGESEHEN. BEI GROSSER HITZE LÖST SICH DIE METALLSCHEIBE VON DER PFANNE. DIESE PFANNEN KÖNNEN IHR GERÄT BESCHÄDIGEN UND IHRE GARANTIE ERLÖSCHEN LASSEN.

INSTALLATION DES KOCHFELDS

Platzieren Sie das Induktionskochfeld in der seitlichen Ablage des Grills. Sichern Sie es mit Schrauben an der Unterseite. Führen Sie das Netzkabel nach unten und durch die Öffnung der seitlichen Ablage. Schließen Sie das Induktionskochfeld hinter der Pelletkammer an den Grill an.

IN GRILL EINSTECKEN



MÜHELOS KOCHEN

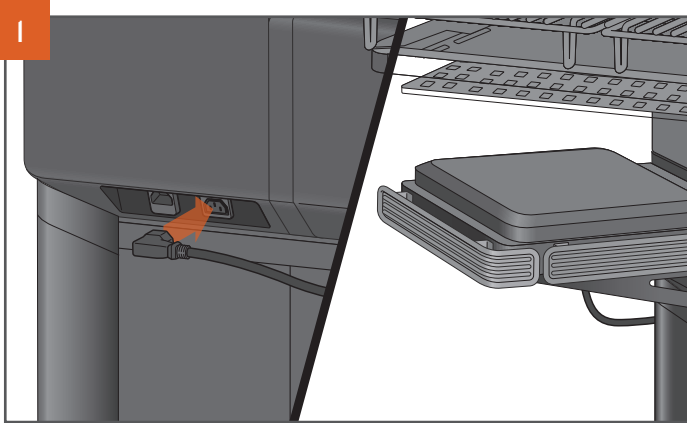


VERBINDEN DES KOCHFELDS MIT DEM GRILL

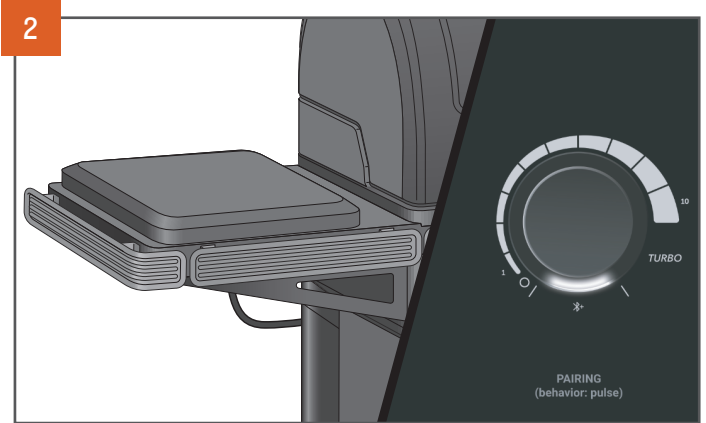
Profitieren Sie optimal von Ihrem Traeger Induktionskochfeld, wenn Sie das Gerät mit dem Grill und der Traeger-App koppeln. Ihr Grill-Controller ist der zentrale Knotenpunkt für die Verbindung sämtlicher Geräte über Bluetooth und WiFIRE. Nach dem erfolgreichen Herstellen einer Bluetooth-Verbindung zu Ihrem Grill übermittelt der Grill alle Informationen bezüglich des Kochfeldes zwischen der App und dem Kochfeld hin und her.

Das erstmalige Koppeln des Kochfeldes ist ein einmaliger Vorgang. Sobald Ihr Induktionskochfeld mit Ihrem Grill gekoppelt ist, erkennt der Grill das Gerät und verbindet sich automatisch beim Einschalten. Wenn Sie Ihr Induktionskochfeld zur gleichen Zeit wie Ihren Grill gekauft haben, empfehlen wir, dieses Gerät während des Onboarding-Prozesses für die erste Verwendung des Grills zu koppeln, um später Zeit zu sparen. Es ist aber auch kein Problem, wenn Sie dies nicht tun. Befolgen Sie die nachstehenden Schritte und beginnen Sie im Handumdrehen mit dem Kochen auf Ihrem Traeger Induktionskochfeld!

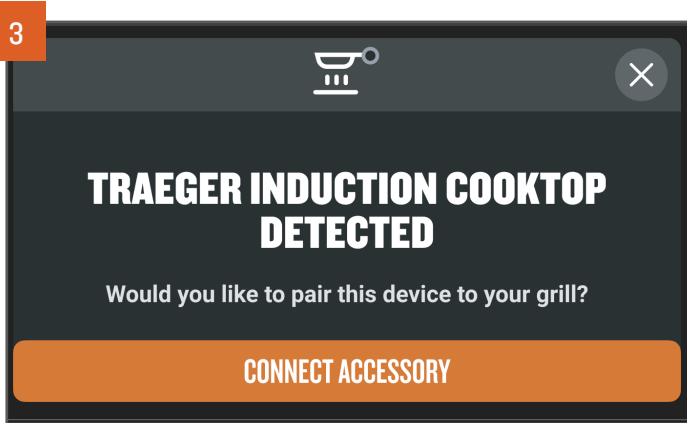
HINWEIS: Sie können Ihr Induktionskochfeld nicht direkt mit der Traeger-App koppeln. Um das Gerät über die App zu überwachen, führen Sie die folgenden Schritte an Ihrem Grill aus:



Schließen Sie das Traeger Induktionskochfeld an den Grill an, um sicherzustellen, dass es für die Kopplung bereit ist. Dieser Stecker befindet sich an der Rückseite des Grills hinter der Pelletkammer. Wenn sich der Netzschalter des Grills in der Position EIN befindet und das Induktionskochfeld eingesteckt ist, wird das Gerät eingeschaltet und die Bluetooth-Übertragung beginnt.



Sobald das Gerät eingesteckt ist, beginnen die Lichter über dem Bluetooth-Symbol am Drehknopf des Kochfelds zu pulsieren. Dies bedeutet, dass das Induktionskochfeld sein Signal sendet. Leuchten die Bluetooth-Lichter nicht auf? Versuchen Sie, das Gerät vom Grill zu trennen und wieder einzustecken.



Wenn das Induktionskochfeld sendet und die Grillsteuerung eingeschaltet ist, sollte das obige Pop-up-Fenster auf dem Bildschirm des Grills erscheinen.

HINWEIS: Der Grill kann jeweils nur das Bluetooth-Signal eines einzigen Kochfeldes empfangen. Wenn Sie mehrere Traeger Induktionskochfelder haben, schalten Sie bitte unbedingt alle anderen Kochfelder aus, während Sie das gewünschte Gerät koppeln.



Wenn Sie das Fenster verpasst oder zu früh geschlossen haben, ist das kein Problem. Sie können auch mit der Menütaste oben links auf dem Grill-Controller zum Menüpunkt „Accessories“ (Zubehör) und dann „Pair Cooktop“ (Kochfeld koppeln) navigieren.

VERBINDEN DES KOCHFELDS MIT DEM GRILL (FORTSETZUNG)

5

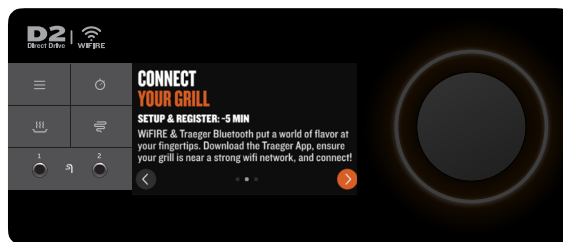
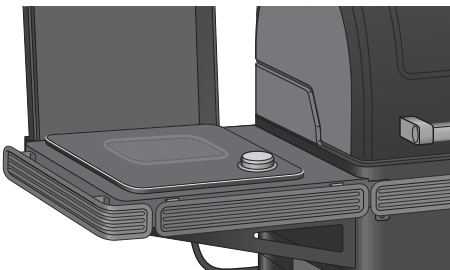


Sobald Ihr Grill erfolgreich mit Ihrem Induktionskochfeld verbunden ist, wird ein Bildschirm mit dem Text „SUCCESS“ (Erfolg) auf dem Grill angezeigt. Die Lichter über dem Bluetooth-Symbol auf Ihrem Induktionskochfeld hören auf zu pulsieren und leuchten durchgängig.

HINWEIS: Nach der Kopplung mit dem Grill wird Ihr Induktionskochfeld automatisch auf dem Grillsteuerungsbildschirm Ihrer Traeger-App angezeigt.

KOCHEN MIT DEM KOCHFELD

Bei Traeger halten wir die Dinge einfach und bieten dennoch gleichzeitig größtmögliche Vielseitigkeit. Dieses Induktionskochfeld wird über einen einzigen Drehknopf am Gerät gesteuert. Wir empfehlen, vorrangig diesen Drehknopf zu verwenden. Sie können Ihr Induktionskochfeld auch mit Ihrem Grill verbinden. Wenn Sie das Gerät mit dem Grill verbinden, können Sie die Leistungsstufe überwachen und werden auf eventuelle Fehler hingewiesen. Laden Sie die Traeger-App herunter, um weitere Funktionen nutzen zu können. Wenn eine Bluetooth-Verbindung hergestellt ist, sendet der Grill Informationen über das Kochfeld an die Traeger-App, und Sie können die Leistungsstufe unabhängig von der Entfernung überwachen!

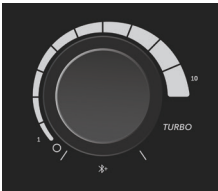


HINWEISE:

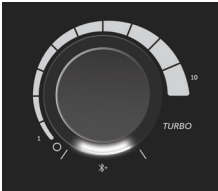
- Wenn das Kochfeld eingesteckt und der Netzschalter des Grills eingeschaltet ist, können Sie mit Ihrem Induktionskochfeld kochen. Falls sich der Grill in einem Abschalt- oder Standby-Zyklus befindet, hat dies keinen Einfluss auf das Induktionskochfeld.
- Wenn der Netzschalter am Grill ausgeschaltet wird, schaltet sich das Induktionskochfeld aus.
- Das Kochfeld muss nicht mit dem Grill gekoppelt werden, damit das Induktionskochfeld verwendet werden kann.
- Heizen Sie leeres Kochgeschirr nicht länger als 2 Minuten vor. Aufgrund der Geschwindigkeit und Effizienz des Induktionskochfelds kann Kochgeschirr sehr schnell überhitzen und Schaden nehmen.
- Wenn das Kochgeschirr länger als 10 Sekunden von der Kochfläche entfernt wird, schaltet sich das Induktionskochfeld automatisch ab. Wenn Sie das Kochgeschirr für weniger als 10 Sekunden vom Kochfeld nehmen, wird der Betrieb nicht unterbrochen.
- Die Verwendung einer anderen als der auf dem Typenschild angegebenen Spannung führt zu Schäden am Induktionskochfeld. Eine falsche Spannung oder Veränderungen am Netzkabel oder an den elektrischen Bauteilen können zu Schäden am Gerät führen und führen zum Erlöschen der Garantie. Stellen Sie induktionsfähiges Kochgeschirr mit Speisen darin in die Mitte des Induktionskochfeldes.

PRÄZISE STEUERUNG

Sie sind nicht sicher, was der Lichtring Ihnen mitteilen soll? Bewahren Sie diese Legende zum späteren Nachschlagen auf. Orangefarbenes Licht zeigt an, dass das Gerät heiß ist/wird. Bitte gehen Sie vorsichtig mit dieser heißen Oberfläche um.



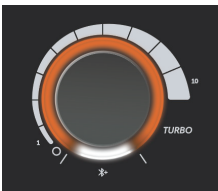
AUS/LEERLAUF – Wenn das Kochfeld nicht angeschlossen ist oder über einen längeren Zeitraum keine Interaktion stattfindet, schaltet sich der Lichtring aus.



SENDEN (PULSIEREN) – Wenn die Lichter über dem Bluetooth-Symbol pulsieren, sendet das Gerät sein Bluetooth-Signal. Der Grill kann dieses Signal empfangen und einen Kopplungsvorgang starten. Wenn das Licht nicht pulsiert, schalten Sie das Gerät aus und wieder ein, um den Sendemodus neu zu starten.



GEKOPPELT (STABIL) – Wenn die Lichter über dem Bluetooth-Symbol durchgehend leuchten, ist das Gerät verbunden und erfolgreich mit dem Grill gekoppelt.



AUSWAHL DER LEISTUNGSSTUFE – Drehen Sie im gekoppelten oder ungekoppelten Zustand einfach den Drehregler auf die gewünschte Leistungsstufe. Eine einzelne LED leuchtet auf und blinkt bis zur Bestätigung. Um die Auswahl zu bestätigen und mit dem Erhitzen auf die angezeigte Leistungsstufe zu beginnen, drücken Sie auf den Drehknopf.



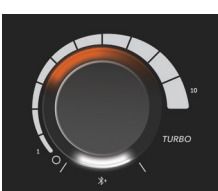
TURBO – Drehen Sie die Temperatur hoch und schalten Sie mit Turbo direkt auf unsere höchste Leistungsstufe! Der TURBO-Modus eignet sich hervorragend zum Anbraten von Steaks oder zum Zubereiten Ihrer Lieblingsbeilage aus frischen Paprikaschoten.



HINWEIS: Induktionstechnologie heizt schnell auf. Um eine Überhitzung zu vermeiden, beginnt das Induktionskochfeld, die Leistung zeitweise zu reduzieren und wieder hochzuregeln.



BESTÄTIGUNG DES KOCHVORGANGS – Es muss eine kompatible Pfanne vorhanden sein, wenn Sie die Auswahl der Leistungsstufe bestätigen. Wenn Sie den Drehknopf drücken, füllt sich der Leuchtring entsprechend der vorgesehenen Leistungsstufe und wird orange, was anzeigt, dass die Oberfläche heiß ist. Sie sollten zudem hören, wie sich der Ventilator einschaltet und der Heizvorgang beginnt.



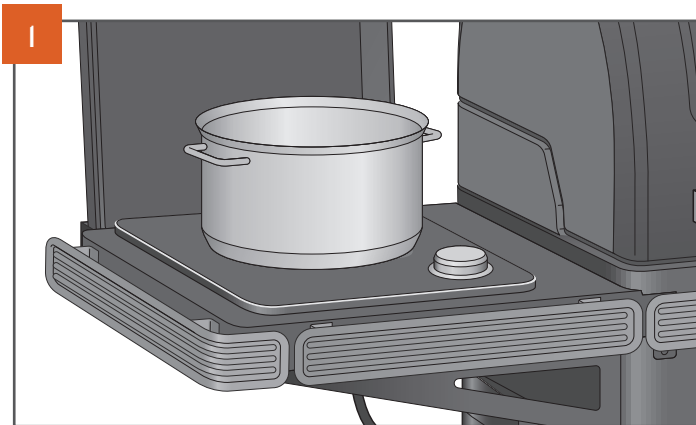
PFANNENKOMPATIBILITÄTSPRÜFUNG – Das Gerät führt einen Kompatibilitätstest durch, wenn Sie den Drehknopf drücken und keine Pfanne vorhanden ist oder eine ungeeignete Pfanne erkannt wird. Während dieses Vorgangs wandert ein weißes Licht mehrmals nach oben zu TURBO und zurück zu AUS, bevor es erlischt, was anzeigt, dass keine Pfanne oder eine ungeeignete Pfanne vorhanden ist. Dieser Zustand tritt auch auf, wenn Sie eine Pfanne während des Kochens für mehr als ein paar Sekunden von der Oberfläche nehmen.

ÜBERHITZUNGSFEHLER (LICHTRING BLINKT) – Heiße Sommertage in Verbindung mit TURBO-Hitze über einen längeren Zeitraum können manchmal einen Überhitzungsfehler verursachen. In einem solchen Fall schützt das Induktionskochfeld die interne Elektronik und löst einen Überhitzungsfehler aus, um sich abzukühlen. Lassen Sie das Induktionskochfeld abkühlen und ziehen Sie **nicht** den Netzstecker und schalten Sie das Gerät nicht aus.

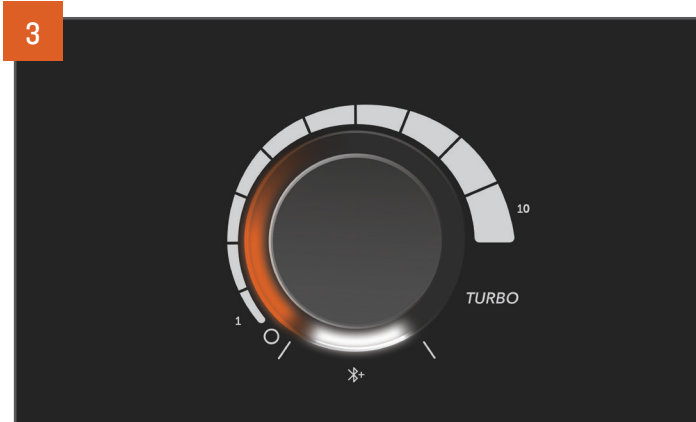
ABKÜHLZYKLUS – Genau wie der Grill leitet auch das Induktionskochfeld einen Abkühlzyklus ein, wenn Sie das Gerät ausschalten. Ein orangefarbenes Licht wandert entgegen dem Uhrzeigersinn um den Drehknopf und der Ventilator läuft weiter, um das Kochfeld abzukühlen. Der Lichtring hört auf, sich zu drehen, wenn dieser Zyklus abgeschlossen ist.

KOCHEN MIT DEM KOCHFELD (FORTSETZUNG)

SO KOCHEN SIE MIT IHREM INDUKTIONSKOCHFELD VON TRAEGER



Damit eine Leistungsstufe eingestellt werden kann, muss eine induktionstaugliche Pfanne auf der Oberfläche stehen. Das Induktionskochfeld wird nicht erhitzt, wenn kein Topf vorhanden ist. Sie sind sich nicht sicher, ob Ihre Pfanne induktionsfähig ist? Angaben zur „Pfannenkompatibilitätsprüfung“ finden Sie auf Seite 9.

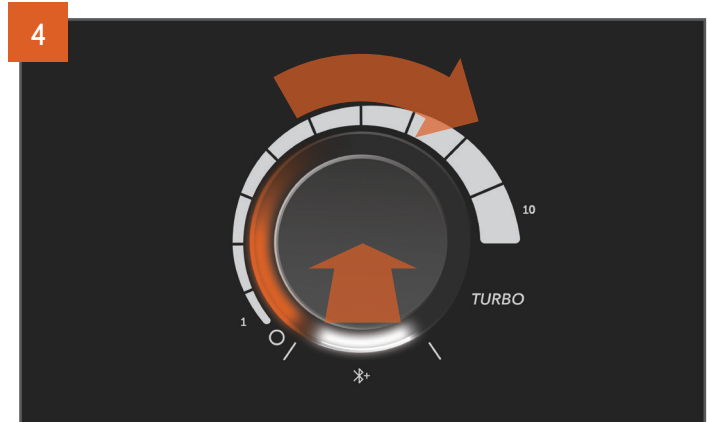


Nachdem Sie den Drehknopf zur Auswahl der Leistungsstufe gedrückt haben, leuchtet der Lichtring orange, was auf eine heiße Oberfläche hinweist. Wenn der Lichtring stattdessen weiß wird und zwischen „Aus“ und „TURBO“ hin und her wandert, führt das Kochfeld eine Pfannenkompatibilitätsprüfung durch und es ist wahrscheinlich, dass die Pfanne nicht induktionsfähig ist. Angaben zur „Pfannenkompatibilitätsprüfung“ finden Sie auf Seite 9.



Drehen Sie den Drehknopf auf die gewünschte Leistungsstufe und drücken Sie ihn fest. Der Lichtring blinkt, bis Sie den Drehknopf drücken. Zum Kochen und Anbraten stellen Sie den Drehknopf auf TURBO.

HINWEIS: Die längere Nutzung der Turbo-Einstellung kann zu einer Überhitzung des Kochfeldes führen. Wenn dies geschieht, löst das Gerät einen Überhitzungsfehler aus, um interne Bauteile zu schützen und abzukühlen. Lassen Sie das Gerät abkühlen und ziehen Sie **nicht** den Netzstecker oder schalten es aus.



Um die Leistungsstufe zu ändern, drehen Sie einfach den Drehknopf auf die gewünschte Leistungsstufe und drücken Sie den Knopf, um die Auswahl zu bestätigen.

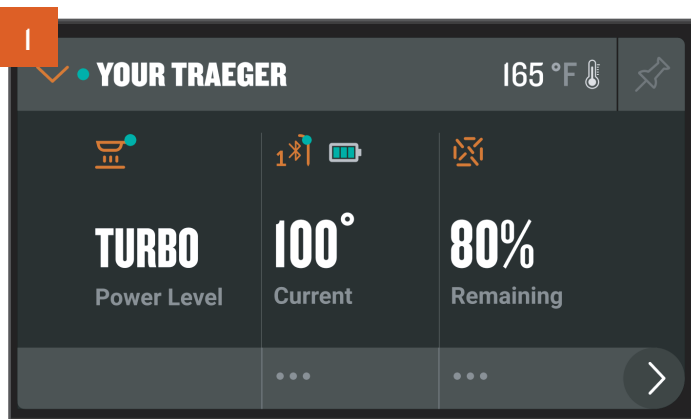
5



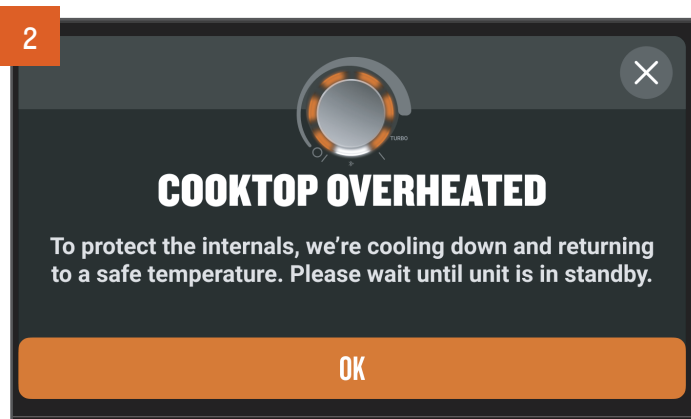
Zum Ausschalten halten Sie entweder (1) den Drehknopf drei Sekunden lang gedrückt, oder (2) drehen Sie den Drehknopf auf AUS und drücken Sie, um die Auswahl zu bestätigen. Der Lichtring leitet dann einen Abkühlzyklus ein. Genau wie beim Grill ist dieser Abkühlzyklus wichtig, um die internen Bauteile zu schützen. Schalten Sie den Strom nicht aus und ziehen Sie nicht den Stecker des Grills, bevor dieser Zyklus abgeschlossen ist. Der Lichtring hört auf, sich orange leuchtend zu drehen, wenn dieser Zyklus abgeschlossen ist.

KOCHEN MIT DEM KOCHFELD (FORTSETZUNG)

ÜBERWACHUNG DES KOCHFELDS ÜBER DEN GRILL



Wenn das Kochfeld mit dem Grill gekoppelt und verbunden ist, zeigt das Dashboard des Grills die Leistungsstufe und den Status des Kochfelds an.

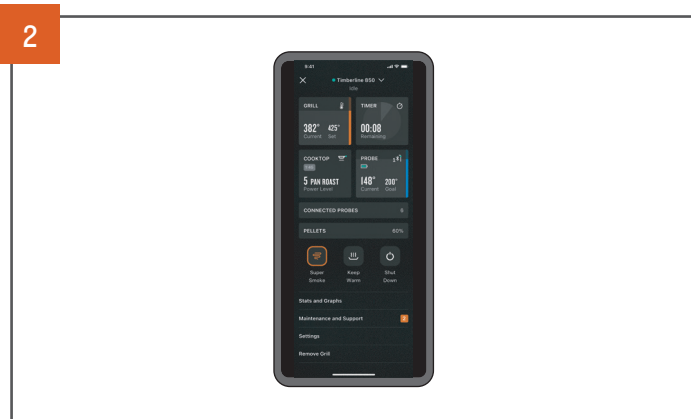


Im Falle eines Fehlers gibt der Grill zusätzliche Informationen und Hinweise zur Fehlerbehebung.

ÜBERWACHUNG DES KOCHFELDES MIT IHREM SMART-GERÄT



Gehen Sie in Ihren App Store oder Google Play Store, um die Traeger App auf Ihr Smart-Gerät herunterzuladen.



Sobald Ihr Kochfeld gekoppelt und mit dem Grill verbunden ist (siehe Seite 7 für Anweisungen zum Koppeln mit dem Grill), erscheint die Kachel für das Induktionskochfeld auf dem Grillsteuerungsbildschirm in der App.

HINWEIS: Sie müssen Ihr Kochfeld direkt mit Ihrem Grill koppeln, damit die Kachel für das Induktionskochfeld in der Traeger-App angezeigt wird. Das Kochfeld wird nicht direkt mit Ihrem Smart-Gerät gekoppelt und die App ist nicht am Kopplungsvorgang des Kochfelds beteiligt.

WARTUNG UND PFLEGE

Um das Aussehen zu erhalten und die Lebensdauer Ihres Induktionskochfeldes zu erhöhen, reinigen Sie es nach jedem Gebrauch.

1. Schalten Sie das Kochfeld aus, indem Sie den Drehknopf drei Sekunden lang gedrückt halten.
2. Lassen Sie das Gerät den Abkühlzyklus vollständig durchlaufen.
3. Ziehen Sie das Kabel vom Grill ab.
4. Lassen Sie das Kochfeld abkühlen.
5. Wischen Sie das Äußere des Geräts mit einem sauberen, feuchten Tuch ab.
6. Wischen Sie etwaige milde Seifen oder chemische Reinigungsmittel gründlich ab.
7. Decken Sie das Kochfeld immer ab, wenn es nicht in Gebrauch ist.
8. Schützen Sie sowohl die Oberseite als auch die Unterseite des Kochfelds vor Wasser.
9. Decken Sie das Kochfeld erst dann wieder ab, wenn es vollständig abgekühlt ist.
10. Schützen Sie das Kochfeld vor Witterungseinflüssen, einschließlich extremer Temperaturen und Feuchtigkeit.



WARNUNG! Gefahr durch elektrischen Schlag

VERHINDERN SIE, DASS WASSER ODER ANDERE FLÜSSIGKEITEN IN DAS INNERE DES INDUKTIONSKOCHFELDS GELANGEN. FLÜSSIGKEIT IM INNEREN DES INDUKTIONSKOCHFELDS KANN EINEN ELEKTRISCHEN SCHLAG VERURSACHEN. BESPRÜHEN SIE DAS KOCHFELD NICHT MIT WASSER ODER REINIGUNGSPRODUKTEN. FLÜSSIGKEITEN KÖNNTEN MIT DEN ELEKTRISCHEN BAUTEILEN IN KONTAKT KOMMEN UND EINEN KURZSCHLUSS ODER EINEN ELEKTRISCHEN SCHLAG VERURSACHEN.



VORSICHT! Verbrennungsgefahr

LASSEN SIE DAS INDUKTIONSKOCHFELD ABKÜHLEN, BEVOR SIE ES BEWEGEN ODER REINIGEN. DIE KOCHFLÄCHE DES KOCHFELDES BLEIBT AUCH NACH AUSSCHALTEN DES KOCHFELDS HEISS. DAS REINIGEN EINER HEISSEN OBERFLÄCHE MIT EINEM NASSEN SCHWAMM KANN ZU VERBRENNUNG DURCH DAMPF FÜHREN. EINIGE REINIGUNGSMITTEL KÖNNEN GESUNDHEITSSCHÄDLICHE DÄMPFE ERZEUGEN, WENN SIE AUF EINE HEISSE OBERFLÄCHE AUFGETRAGEN WERDEN.



VORSICHT! Gefahr von Schäden des Kochfelds

VERWENDEN SIE KEINE SCHMIRGELNDEN MATERIALIEN, SCHEUERMITTEL ODER SCHEUERSCHWÄMME ZUR REINIGUNG DES KOCHFELDS. DIESE KÖNNEN DIE BESCHICHTUNG BESCHÄDIGEN. RÜCKSTÄNDE KÖNNEN DIE OBERFLÄCHE DES GERÄTS KORRODIEREN LASSEN.

FEHLERBEHEBUNG

PROBLEM	MÖGLICHE URSACHE	LÖSUNG
Das Induktionskochfeld hat sich nach zehn Sekunden ausgeschaltet.	Es befindet sich kein Topf/keine Pfanne auf dem Induktionskochfeld oder der Topf/die Pfanne ist kein induktionsfähiges Kochgeschirr, sodass sich das Induktionskochfeld abgeschaltet hat. Das ist normal.	Überprüfen Sie, ob Ihr Topf/Ihre Pfanne induktionsfähig ist. Siehe „Kompatibilitätsleitfaden“ auf Seite 5.
Das Induktionskochfeld ist eingeschaltet, erwärmt sich aber nicht.	Das Kochgeschirr ist möglicherweise zu klein oder nicht induktionsfähig.	
Falls es zu einer Überhitzung kommt, wird dies durch den Lichtring angezeigt, ein Überhitzungsfehler wird auf dem Grill-Controller angezeigt und das Induktionskochfeld hört auf sich zu erhitzen.	Möglicherweise wurde der Überhitzungsschutz aktiviert.	Siehe „Überhitzungsfehler“ auf Seite 9.
Das Induktionskochfeld funktioniert plötzlich nicht mehr.	Das Kabel des Induktionskochfelds ist möglicherweise lose oder nicht eingesteckt.	Stellen Sie sicher, dass das Kabel eingesteckt ist.
Die LEDs des Induktionskochfelds oberhalb des Bluetooth-Symbols blinken weiter.	Das Induktionskochfeld wurde nicht erfolgreich gekoppelt.	Ziehen Sie den Stecker ab und stecken Sie ihn erneut ein, um den Kopplungsvorgang neu zu starten.

SERVICE



TRAEGER LEGENDÄRER KUNDENDIENST ist der beste weit und breit. Wenn Sie Fragen zu Ihrem Traeger-Produkt haben oder Tipps für die Zubereitung Ihres ersten Festtagstruthahns benötigen, stehen Ihnen unsere erfahrenen Experten zur Seite. Wir sind an 365 Tagen im Jahr für Sie da, einschließlich an Feiertagen. Für Unterstützung in Sachen Montage, Installation, dem sicheren Betrieb, Ersatzteilen oder allgemeinem Kundendienst (nur in englischer Sprache) können Sie unsere Website traeger.com/support besuchen oder uns anrufen bzw. schreiben:

TRAEGER KUNDENDIENST

Bitte gehen Sie zu: traeger.com/support

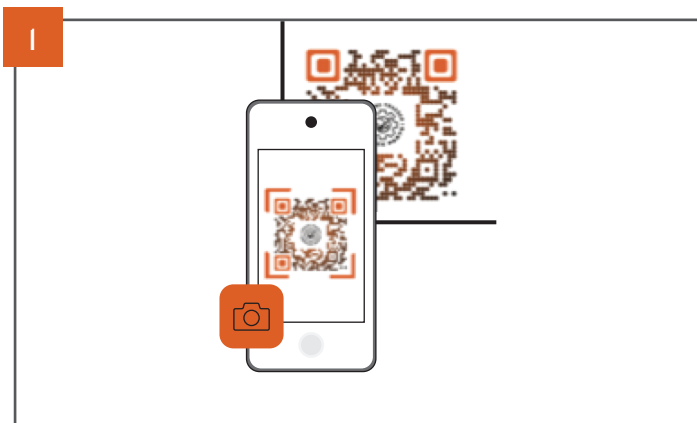
Telefon: USA/CA: 1-800-TRAEGER 10:00 – 18:00 Uhr MT

Adresse: TRAEGER PELLET GRILLS LLC

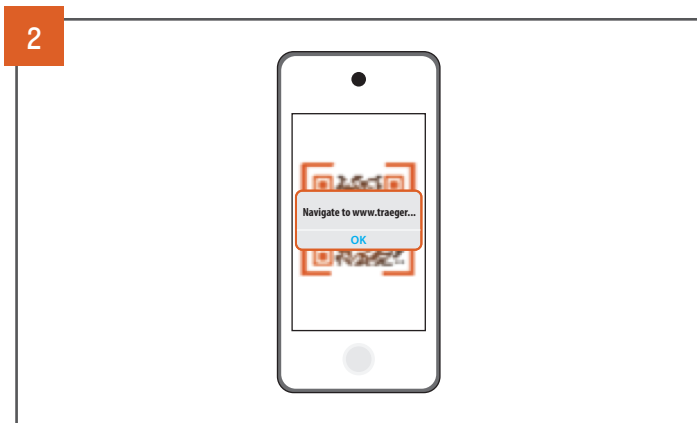
1215 E. Wilmington Ave., Suite 200

Salt Lake City, UT 84106

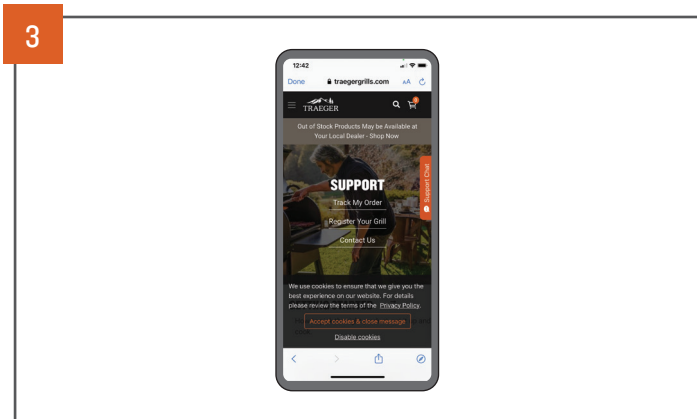
MIT NUR EINEM SCAN IST DER KUNDENDIENST VON TRAEGER ERREICHBAR



Öffnen Sie die Kamera auf Ihrem Telefon und richten Sie sie auf den QR-Code.



Warten Sie, bis die Kamera aktiviert ist, und tippen Sie auf die Benachrichtigung oder das Banner, wenn es auf Ihrem Bildschirm erscheint.



Die zum Code gehörenden Informationen werden automatisch geladen.

PROBIEREN SIE ES AUS

Scannen Sie diesen QR-Code, um zur Support-Homepage von Traeger zu gelangen.



GARANTIE FÜR DAS TRAEGER INDUKTIONSKOCHFELD



Um Informationen über die beschränkte Garantie von Traeger für dieses Produkt zu erhalten, besuchen Sie bitte <https://www.traeger.com/support/warranty-policy> oder scannen Sie diesen QR-Code.

Informationen zur Garantie erhalten Sie auch beim Kundendienst von Traeger unter 1-800-TRAEGER oder 1215 E. Wilmington Ave., Suite 200, Salt Lake City, UT 84106.





LASSEN SIE ES SICH SCHMECKEN

FOLLOW US @TRAERGERGRILLS



Traeger Pellet Grills LLC
1215 E. Wilmington Ave, Suite 200
Salt Lake City, UT 84106

traeger.com