TRAEGER
WOOD FIRED GRILLS

PRO

575/780

MONTERINGSANVISNINGER

Læs hele denne vejledning før installation og brug af dette apparat fyret med træpiller. Manglende overholdelse af disse anvisninger kan medføre skade på ejendom, personskade eller endog dødsfald. Kontakt de lokale myndigheder eller brandvæsenet for at få nærmere oplysninger om restriktioner og krav til inspektion af installationer i dit område.

EN AF DE STØRSTE ÅRSAGER TIL BRAND ER MANGLENDE AFSTAND TIL BRÆNDBARE MATERIALER. DET ER YDERST VIGTIGT, AT DETTE PRODUKT KUN INSTALLERES I OVERENSSTEMMELSE MED DISSE ANVISNINGER. GEM DISSE ANVISNINGER.

ADVARSEL!

MANGE DELE AF GRILLEN BLIVER MEGET VARME UNDER BRUGEN. PAS GODT PÅ IKKE AT BLIVE FORBRÆNDT, BÅDE UNDER OG EFTER BRUGEN, MENS GRILLEN STADIG ER VARM.

Hold altid grillen under opsyn, når der er mindre børn til stede.
Flyt aldrig på grillen, når den er i brug.
Lad grillen køle helt af, før den flyttes eller forsøges transporteret.

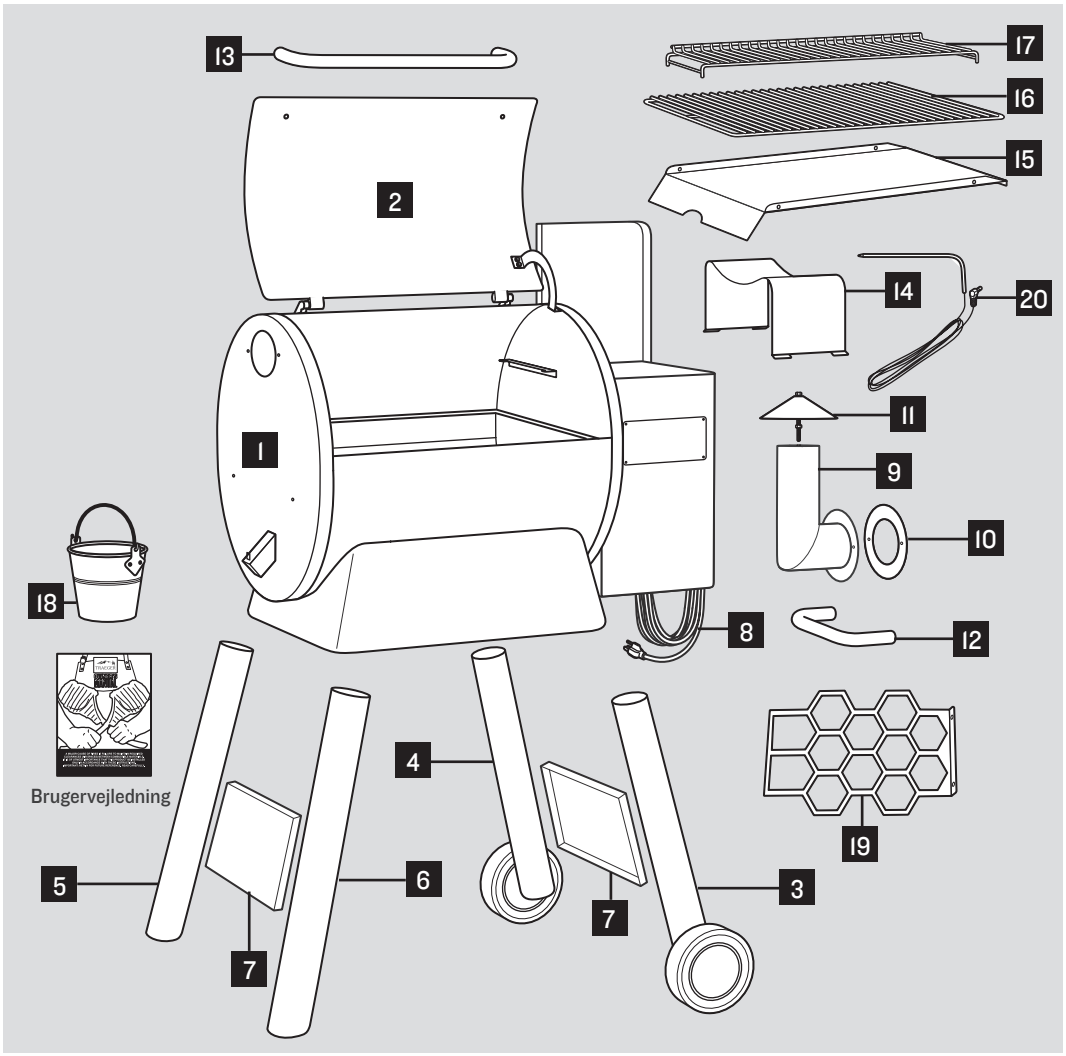
TFB78GZE/GLE/GZEC/GLEC
TFB57GZE/GLE/GZEC/GLEC

DOC440

TRAEGER PELLET GRILLS LLC
1215 E. WILMINGTON AVE
SALT LAKE CITY, UT 84106

TRAEGERGRILLS.COM

RESERVEDELSLISTE

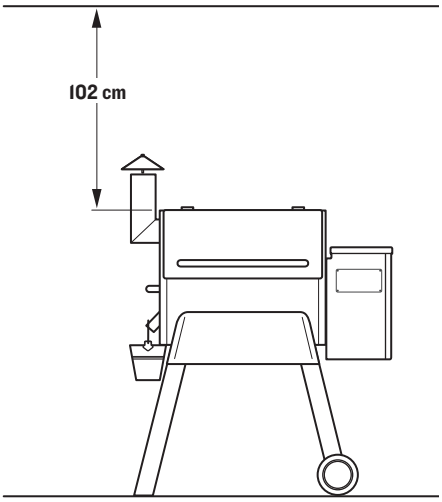


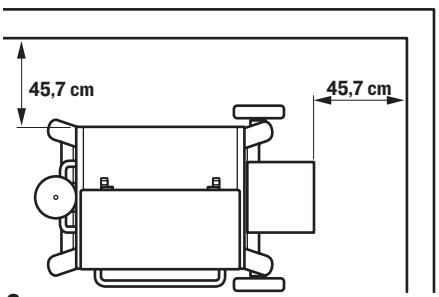
PÅKRÆVEDE RESERVEDELE I BLISTERPAKNING

- **A** Bolte: 5/16"-18 rundhovedet (8 stk.)
- **B** Skiver: 5/16" (16 stk.)
- **C** Fjederskiver: 5/16" (8 stk.)
- **D** Sekskantmøtrikker: 5/16"-18 (8 stk.)
- **E** Bolte: 1/4"-20x0,6 (12 stk.)
- **F** Bolte: 1/4"-20x0,75 (2 stk.)
- **G** Skiver: 1/4"-20 (8 stk.)
- **H** Sekskantmøtrikker: 1/4"-20 (2 stk.)
- **I** Isoleringsskiver (4 stk.)

Skruenøgle (1 stk.)

Skruetrækker (1 stk.)





ADVARSEL!

- Når du bruger denne grill under en overdækning, skal du holde en afstand på **MINDST** 102 cm.
- Når du bruger denne grill, skal du holde en afstand på **MINDST** 45,7 cm mellem grillen og brændbare materialer.

VIGTIGT!

- Grillen er meget tung. Den skal altid løftes af TO personer.

Unbrakonøgle (1 stk.)

Ekstraudstyr: 6 øl

GRIB ØLLERNE OG VÆRKTØJET, INDSTIL RADIOEN

NU ER DET SNART TRAEGER-TID

LUK OP FOR DEN FULDE GRILLEFFEKT MED TRAEGER-APPEN

ANVISNINGER I MONTERING, TIPS TIL DEN FØRSTE OPTÆNDING, OFTE STILLEDE SPØRGSMÅL PLUS OPLYSNINGER OM BRUG OG VEDLIGEHOLDELSE ER ALLE TILGÆNGELIGE VIA APPEN.

DOWNLOAD TRAEGER-APPEN, ELLER GÅ TIL WWW.TRAEGERGRILLS.COM/APP FOR AT FÅ MERE AT VIDE

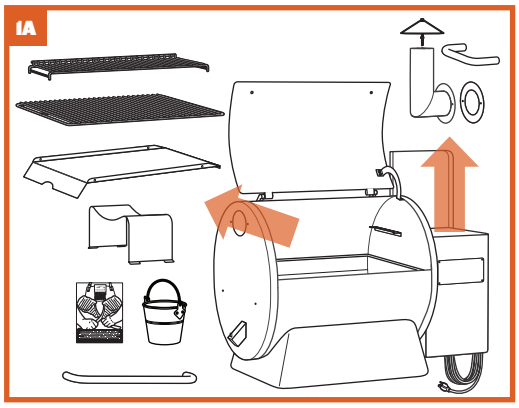
LÆS ALLE ANVISNINGERNE FØR INSTALLATION OG BRUG AF GRILLEN

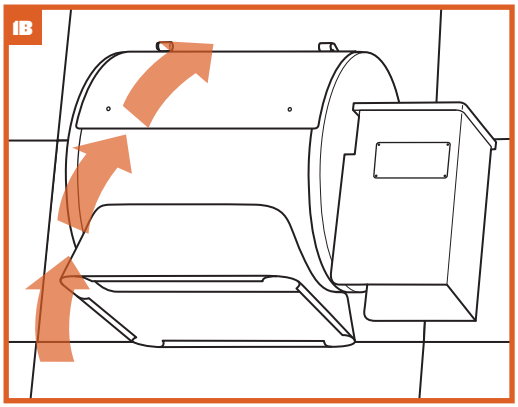
”Traeger’ing” er sjovere sammen med vennerne! **(Ja, for faktisk skal der jo to til at løfte grillen.)**

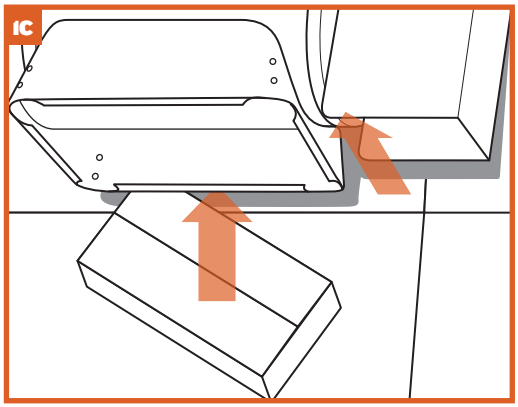
1 FJERN GRILLDELENE OG EMBALLAGEN

BEMÆRK: Du skal samle grillen på en ren, plan overflade, da du er nødt til at lægge den ned på bagsiden i løbet af monteringen.

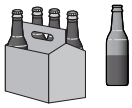
DET KRÆVER TO PERSONER.
BEMÆRK: Vi anbefaler, at du bruger emballagen til at støtte grillen imod, for at lette monteringen af benene.



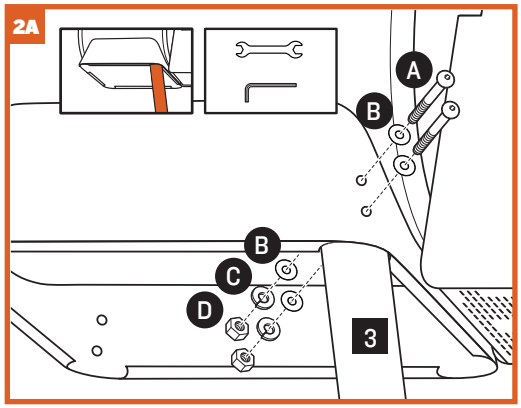


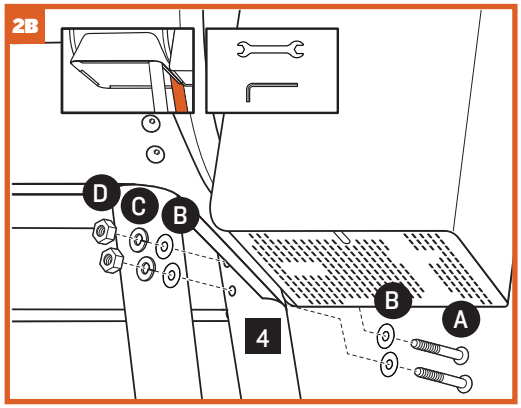


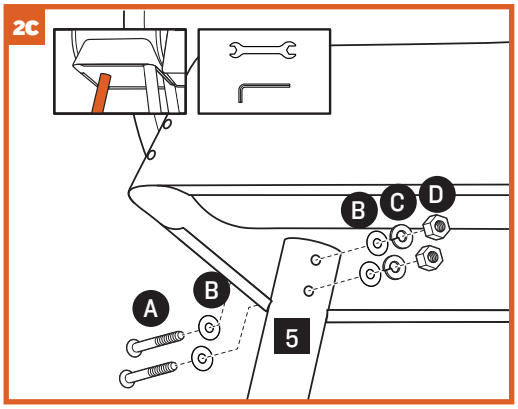
2 INSTALLER BEN OG AFSTIVNINGSELEMENTER

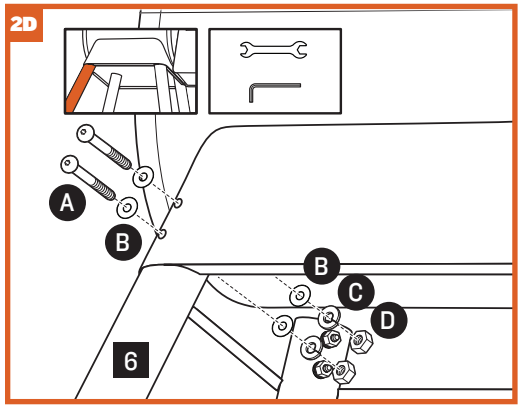


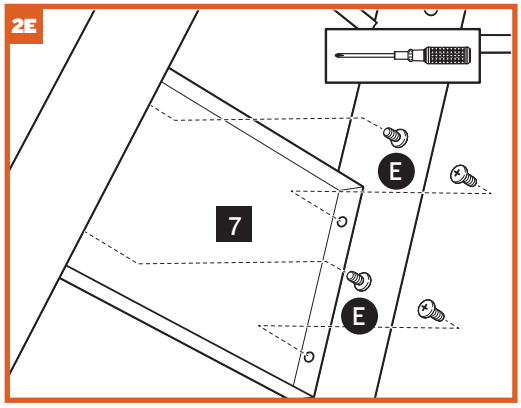
GRILLEN ER MEGET TUNG. DET KRÆVER TO PERSONER AT LØFTE DEN.

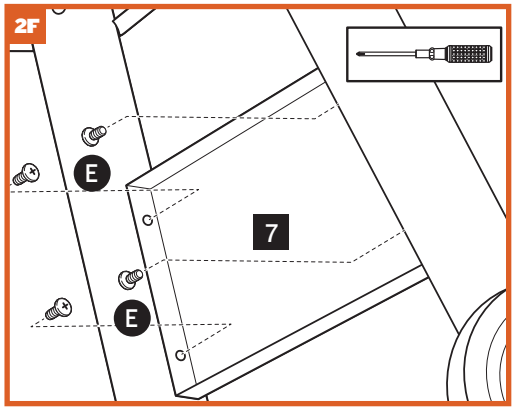




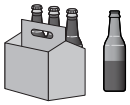




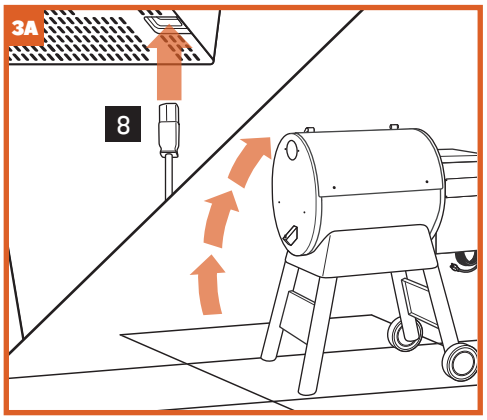


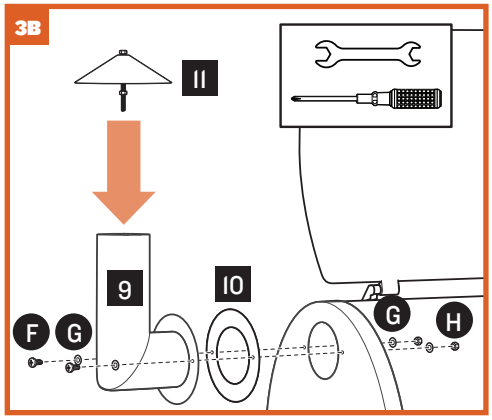


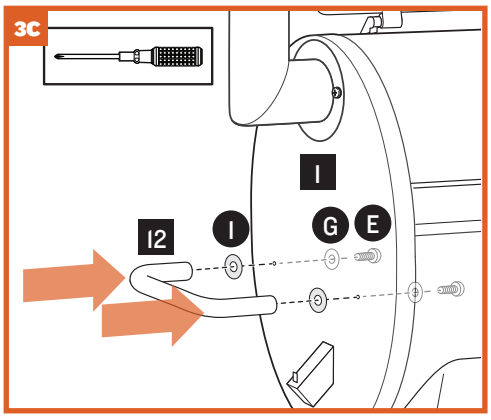
3 MONTER STRØMLEDNINGEN OG SIDSTRØMLEDNINGEN, SAMLINGEN AF SKORSTENSRØR OG SKORSTENSHÆTTE OG LØFTEHÅNDTAGET I SIDEN



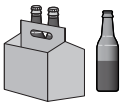
DET KRÆVER TO PERSONER.

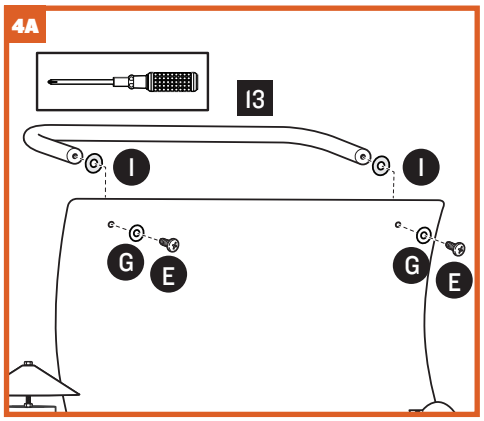


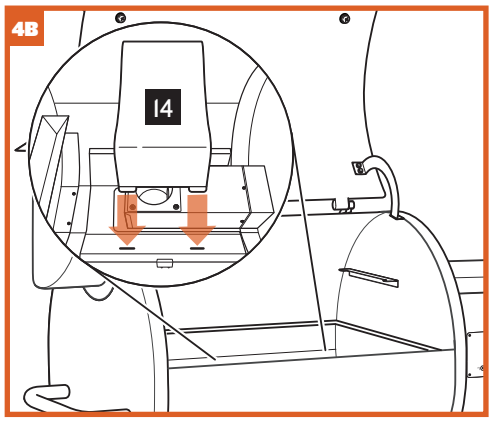


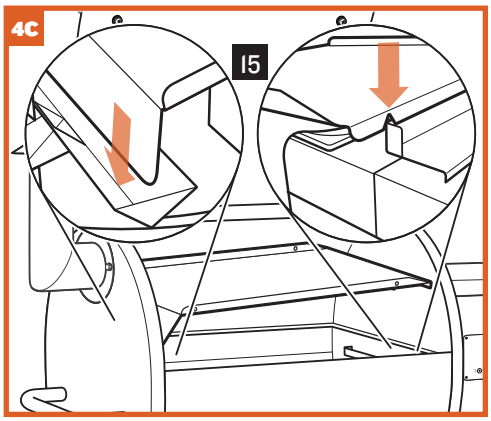


4 MONTER HÅNDTAGET, OG ANBRING FLAMMEAFSKÆRMNINGEN OG DRYPBAKKE

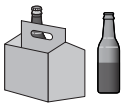


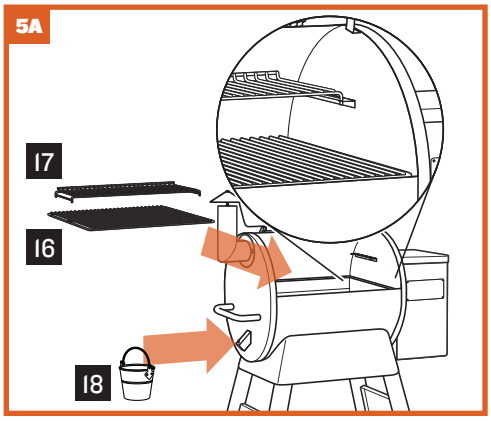


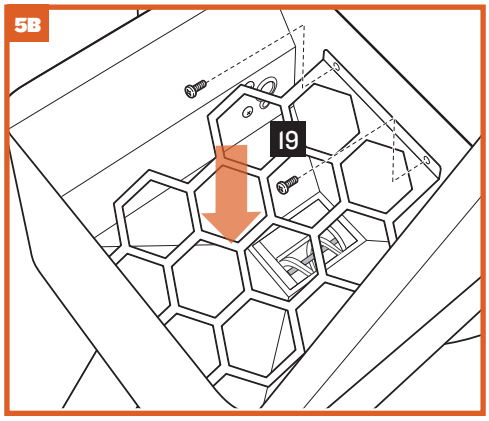




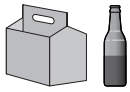
5 ANBRING GRILLRISTENE, SPANDEN OG BEHOLDERENS SIKKERHEDSRIST







6 NU ER DU KLAR TIL AT FÅ GANG I KRYDDERIERNE OG "GET TRAEGER'ING"!



Se din brugervejledning for yderligere anvisninger på brugen.

BEMÆRKNINGER

BEMÆRKNINGER

TRAEGER
WOOD FIRED GRILLS

VELKOMMEN TIL DEN TRÆFYREDE REVOLUTION

FÅ MEST MULIGT UD AF DIN GRILL

WiFIRE giver dig mulighed for grille når som helst, og hvor du end befinder dig. Du kan nemlig bruge din smartphone til at ændre temperatur og overvåge madens centrumtemperatur. Download ganske enkelt Traeger-appen for at forbinde din grill med din telefon og dit Wi-Fi-netværk. Gå til traegergrills.com/app for at få flere oplysninger om WiFIRE, Traeger-appen og flere måder, du kan oprette forbindelse på.

TRÆPILLER

For Traeger er smagen altafgørende. Derfor laver vi vores egne 100 % naturlige træpiller, der sikrer, at du kun bruger træ af den bedste kvalitet til at give smag til din mad og til at brænde mest effektivt og pålideligt. Vores træpiller er beregnet til at fungere sammen med vores kontrolenhed og vores varemærkebeskyttede Grilling Logic. Vi kan desværre ikke garantere det samme, hvis du bruger andre træpillemærker, så vi anbefaler, at du altid bruger vores træpiller, så din oplevelse bliver optimal.

OPSKRIFTER

Og nu til den bedste del—maden. Lad vores kulinariske kreationer inspirere dig, lige fra Traegers Chicken Challenge (kyllingeudfordring) og bagt æbletærte til cocktails med røgsmag og fyldte jalapeños. Du kan finde opskrifter til enhver lejlighed med Traeger-appen. Og med GrillGuide vil du have styr på mange flere opskrifter, fordi den vejleder dig trin for trin gennem hele tilberedningen. Alle disse opskrifter og meget mere kan du finde på Traeger-appen eller på traegergrills.com/recipes.

SIKKERHED & VEDLIGEHOLDELSE

Rengør din grill regelmæssigt, så du undgår ophobning af fedt og bevarer maksimal funktion og temperatur. Det har aldrig været lettere at holde grillen ren takket være Traegers række af produkter, som f.eks. vores specielle drypbakke og foringer til fedtspanden samt vores helt naturlige rengøringsmiddel. Husk, at din Traeger-grill bliver meget varm, så hold den altid i sikker afstand fra dit hjem og brændbare materialer. Vi anbefaler, at der altid er mindst 45,7 cm fri plads omkring alle grillens sider og mindst 102 cm over grillen.

DOWNLOAD TRAEGER-APPEN

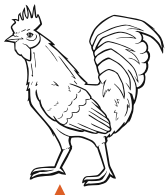
TRAEGER
WOOD FIRED GRILLS

TRÆPILLER - VEJLEDNING

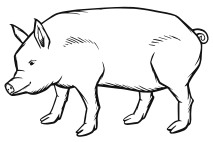
TRAEGER TRÆPILLER	GODT TIL ALT. FANTASTISK TIL:							
	OKSEKØD	KYLLING	SVINEKØD	LAMMEKØD	SKALDYR	BAGT	GRØNTSAGER	VILDT
EL	✓	✓	✓		✓	✓	✓	
ÆBLE		✓	✓			✓	✓	
KIRSEBÆR	✓	✓	✓	✓		✓		✓
AMERIKANSK VALNØD	✓	✓	✓				✓	
AHORN	✓		✓	✓		✓	✓	✓
MESQUITE	✓	✓			✓			
EG	✓				✓	✓		
PEKAN	✓	✓	✓	✓		✓	✓	✓
BIG GAME-BLANDING	✓	✓	✓		✓			
TURKEY-BLANDING		✓						
TEXAS BEEF-BLANDING	✓							✓
SIGNATURE-BLANDING	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	
SUMMER SHANDY BLANDING		✓					✓	

VEJLEDNING FOR CENTRUMTEMPERATUR

FISK
63 °C

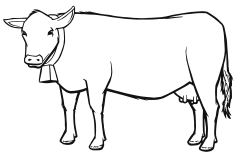


FJERKRÆ
74 °C



SVINEKØD

63 °C
PULLED PORK: 96 °C



OKSEKØD

RØD: 52 °C	ROSA: 68 °C
MEDIUM-RØD: 57 °C	GENNEMSTEGT: 71 °C
MEDIUM: 63 °C	BRYSTSTEG: 96 °C

Download Traeger-appen for at få adgang til hundredevis af gratis opskrifter på mad med smag af trækul, lige fra hovedretten til forretter, desserter og endda cocktails med røgsmag. Tilgængelig på iOS & Android.

Følg Traeger for at holde dig opdateret om de seneste produkter, få chancer for gratis gaver, få gode tips fravores proffer og få en helt ny opskrift hver eneste dag, 365 dage om året.

@TRAEGERGRILLS | @TRAEGERRECIPES

© Traeger Pellet Grills, LLC. 2019