



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.

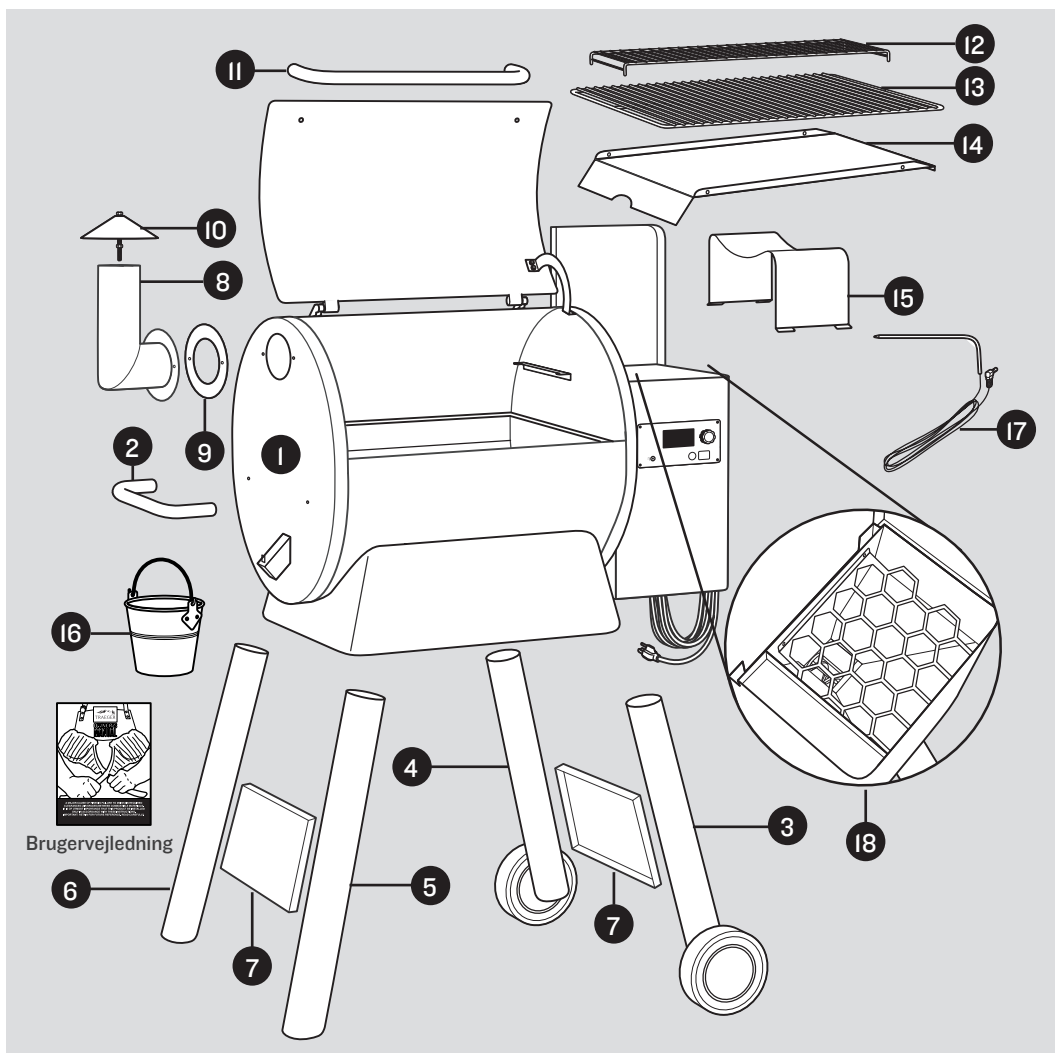
TFB78GZE/GLE/GZEC/GLEC

TFB57GZE/GLE/GZEC/GLEC

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

TRAEGERGRILLS.COM

RESERVEDELSLISTE



Brugervejledning

PÅKRÆVEDE RESERVEDELE I BLISTERPAKNING

A Bolte: 5/16-18 rundhovedet (8 stk.)



B 5/16 skiver (16 stk.)



C 5/16 fjederskiver (8 stk.)



D Sekskantmøtrikker: 5/16-18 (8 stk.)



E Bolte: 1/4-20x.6 (12 stk.)



F Bolte: 1/4-20x.75 (2 stk.)



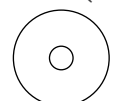
G 1/4-20 skiver (8 stk.)



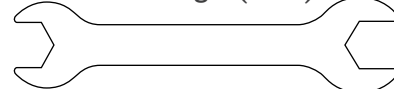
H Sekskantmøtrikker: 1/4-20 (2 stk.)



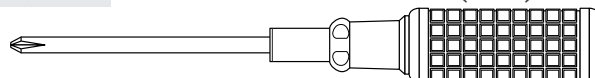
I Glimmerskiver (4 stk.)



Skruenøgle (1 stk.)



Skruetrækker (1 stk.)



Unbrakonøgle (1 stk.)



Ekstraudstyr:

6 øl

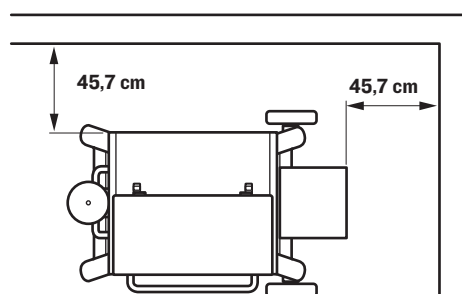
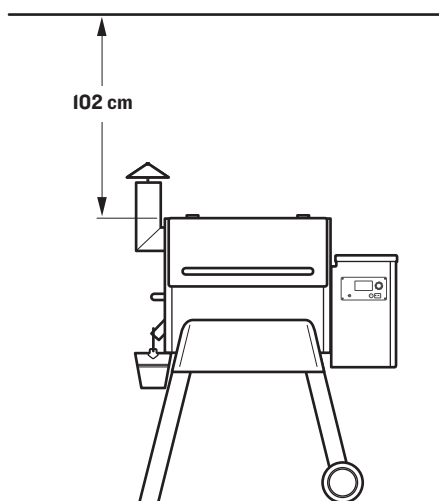


⚠ ADVARSEL!

- Når du bruger denne grill under en overdækning, skal du holde en afstand **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.

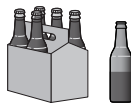


GRIB ØLLERNE OG VÆRKTØJET, INDSTIL RADIOEN – NU ER DET SNART TRÆGER-TID.

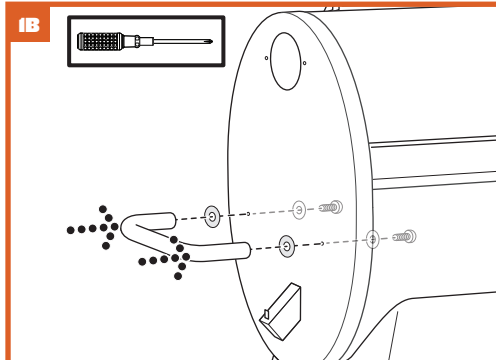
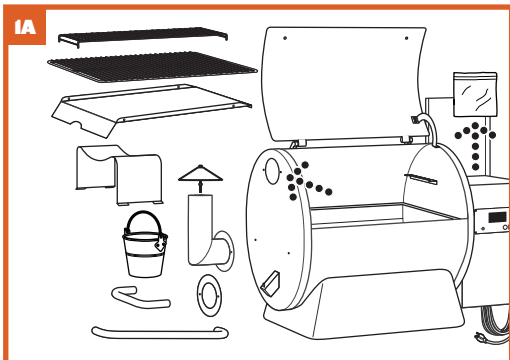
LÆS ALLE ANVISNINGERNE FØR INSTALLATION OG BRUG AF GRILLEN

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

1 INSTALLER LØFTEHÅNDTAG I SIDEN

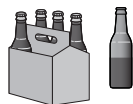


BEMÆRK: Du skal samle grillen på en ren, plan overflade, da du er nødt til at lægge den ned på både bagsiden og forsiden i løbet af monteringen.



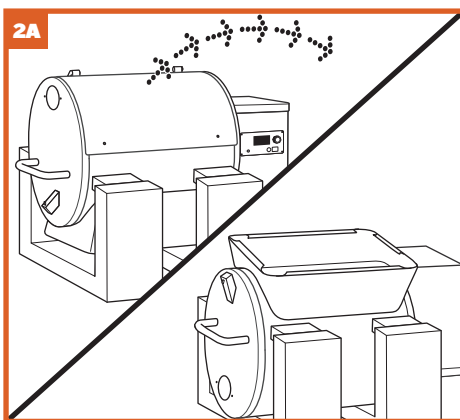
I dette trin: **2** **I** x 2 **G** x 2 **E** x 2

2 INSTALLER BENENE

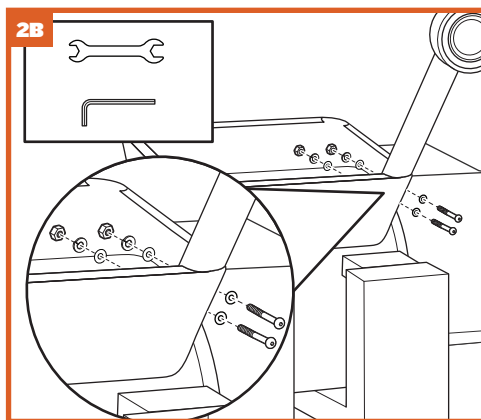


BEMÆRK: For at beskytte grillens overfladebehandling skal du bruge plastposen, der dækker grillen, som beskyttelse mellem grillen og pappet, når benene samles.

BEMÆRK: Når benene fastgøres til grillen, skal fastgørelsesdelene samles i denne rækkefølge: **A** **B** Ben **B** **C** **D**

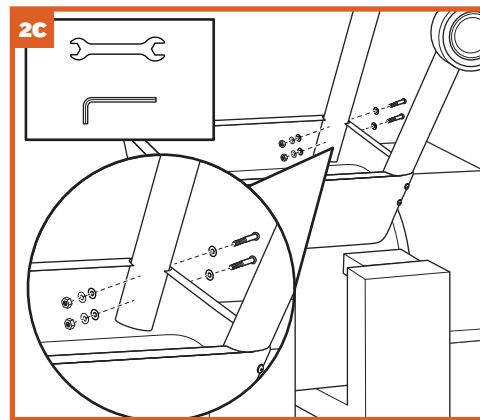


Grillen er meget tung. Den skal altid løftes af to personer.



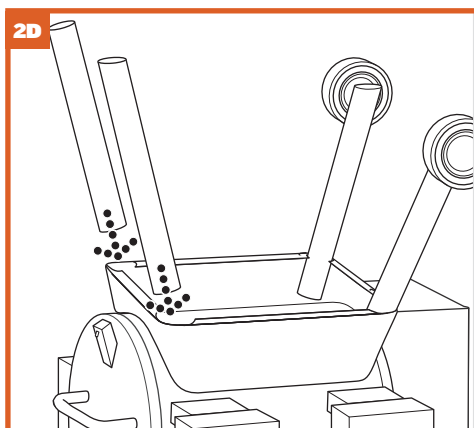
I dette trin: **4**

A x 2 **B** x 4 **C** x 2 **D** x 2

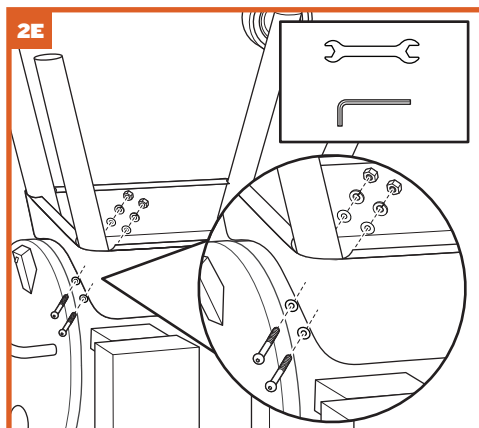


I dette trin: **3**

A x 2 **B** x 4 **C** x 2 **D** x 2

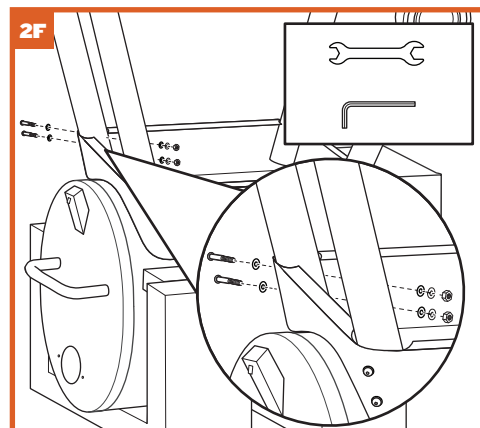


I dette trin: **5** **6**



I dette trin: **6**

A x 2 **B** x 4 **C** x 2 **D** x 2

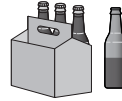


I dette trin: **5**

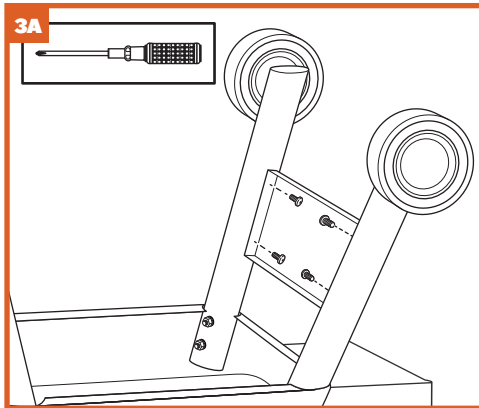
A x 2 **B** x 4 **C** x 2 **D** x 2



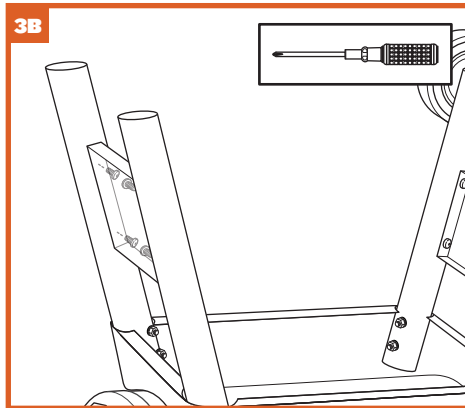
3 INSTALLER AFSTIVNINGSELEMENTER MELLEML BENENE



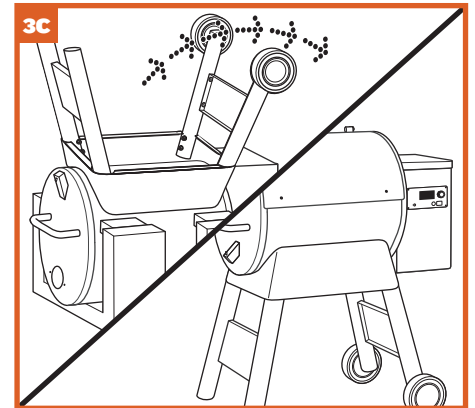
DET KRÆVER TO PERSONER.



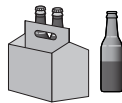
I dette trin: 7 + E x 4



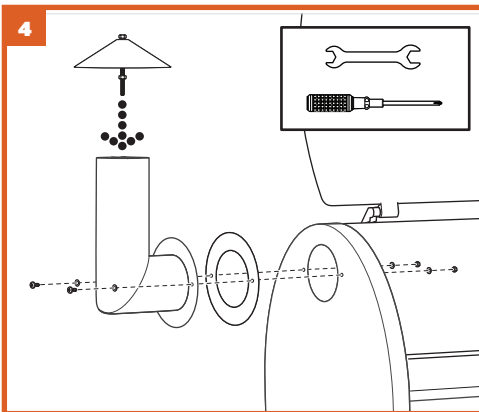
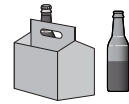
I dette trin: 7 + E x 4



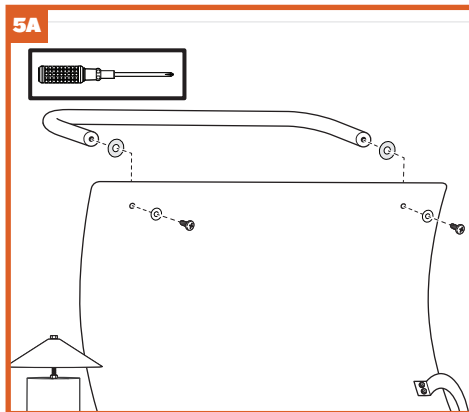
4 FASTGØR SAMLINGEN SKORSTENSRØR/SKORSTENSHÆTTE



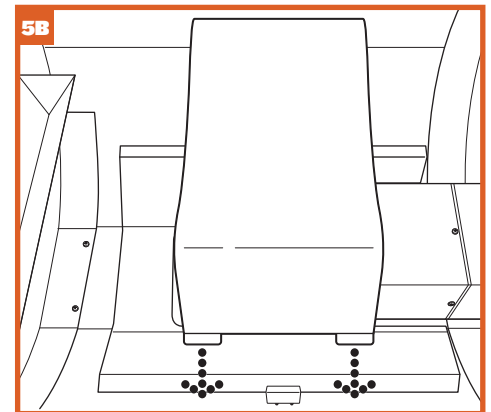
5 MONTER HÅNDTAGET, OG ANBRING VARMESKILLEPLADE OG DRYPBAKKE



I dette trin: 8 9 10 F x 2 G x 4 H x 2



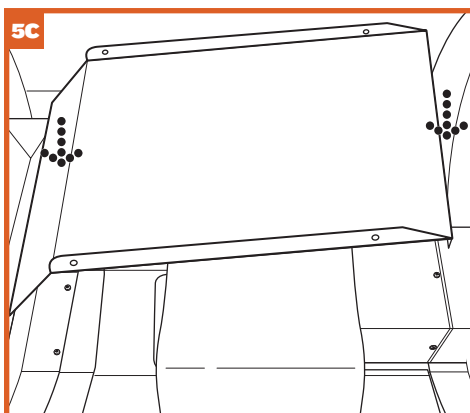
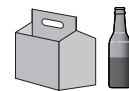
I dette trin: 11 I x 2 G x 2 E x 2



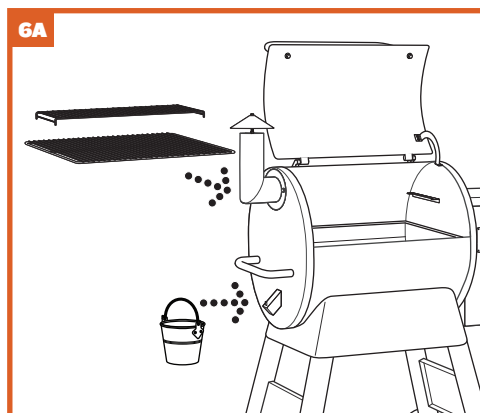
I dette trin: 15

5 (fortsat)

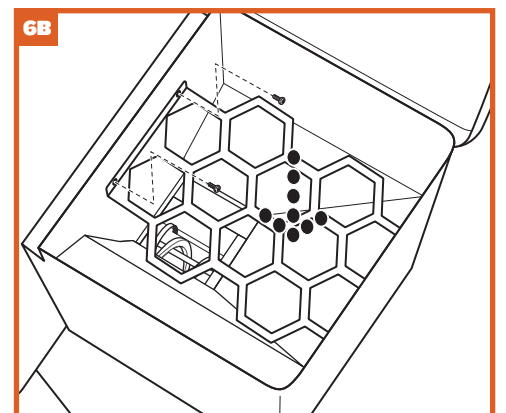
6 ANBRING GRILLRISTENE, SPANDEN OG BEHOLDERENS RIST



I dette trin: 14



I dette trin: 12 13 16



I dette trin: 18



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

Se din brugerhåndbog for yderligere anvisninger på brugen.





BEMÆRKNINGER





BEMÆRKNINGER





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/wifire 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 (kyllingudfordring) 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.



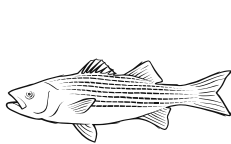
DOWNLOAD TRAEGER-APPEN



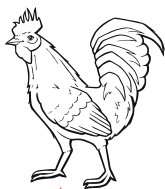
TRÆPILLER - VEJLEDNING

TRAEGER TRÆPILLER	GODT TIL ALT. FANTASTISK TIL:							
	OKSEKØD	KYLING	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								

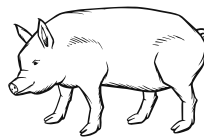
VEJLEDNING FOR CENTRUMTEMPERATUR



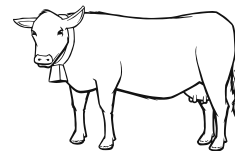
FISK
63 °C



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 hundrevis 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 fra vores proffer og få en helt ny opskrift hver eneste dag, 365 dage om året.



@TRAEGERGRILLS | @TRAEGERRECIPES

© Traeger Pellet Grills, LLC. 2018