

Back
yard living®

SVENSK DISTRIBUTÖR

Utan nettopriser

PRODUKTKATALOG

2019

TRAEEGER

WOOD FIRED GRILLS



INNEHÅLL

Välkommen	sida 3
Pelletsgrill	sida 4
PRO-serien	sida 5
Ironwood-serien	sida 7
Timberline-serien	sida 9
Eldstad	sida 12
Pellets	sida 14
Grill-tillbehör	sida 18
Saucer & rubs	sida 27
Om TRAEGER Grill	sida 30
Underhåll	sida 33
Garanti	sida 35
Reklamationer	sida 36
Leverans	sida 37
Andra märken	sida 38
Kontaktinformation	sida 39

Utgåva I, 2019



VÄLKOMMEN TILL TRAEGER'S PRODUKTSKATALOG 2019

Sommaren 2017 presenterade vi Traeger grills i Sverige, Den amerikanska innovationen som nu drar som en pellets-eld över Europa. Presentationen av Traeger har överträffat alla våra förväntningar och många av de Svenska grillentusiasterna har överöst oss med sina lovord, dom är minst lika entusiastiska som vi är som jobbar med Traeger grills.

TRAEGER grills Usa, ligger inte på latsidan då man under hösten 2018 påbörjade ett europakontor som är placerat i Köpenhamn. Europakontoret kommer stå klart under våren 2019, en central punkt för utbildning, showroom och support för våra kunder. Som gräddes på moset kommer alla våra grillmodeller inför 2019 ha wifi, det vi på Traeger grills kallar WI-FIRE.

Wi-fire öppnar upp helt nya möjligheter att skapa plattformar on line med både erfarenhets-utbyte och recept, och för våra användare att dela sitt grillnöje med andra. Om vi kan övertyga dig om att TRAEGER är lika het som vi tror, då är vi på rätt väg att omvandla svenskarna. ...

...En av våra många ledord inom Traeger är- **STOP GRILLING and Start Traegering** som våra vänner i väst säger.

Gör livet lite enklare använd en Traeger- grill

Du kan hitta mycket mer inspiration, information, recept, tips, videos och tricks, etc. på vår hemsida. Om du har frågor är du alltid välkommen att ringa eller skriva till oss där vi är redo för att hjälpa dig i din nyfikenhet och att utvecklas tillsammans med oss.

Med vänliga hälsningar - Ni hittar oss på 'TRAEGEER Grill Sverige'

Back yard living

Håndværkervej 1, Park A

9700 Brønderslev

CVR: 37896047

Tlf. +45 77 30 40 00

Mail: cs@backyardliving.dk

WWW.BACKYARDLIVING.DK

WWW.TRAEGERGRILL.DK



800 1 800 850

PELLETGRILL



ITEM #
EAN CODE

PRODUKT-SERIE

VARUNAMN

SORT. KOLLI

NETTO-
PRIS

REKOMEN-
DERAT
PRIS

STRECKKOD

TFB57GLEC
0634868929038

PRO-serien

TRAEGER PRO 575, black

1

9.999,00



0 634868 929038 >



KAN KONTROLLERAS VIA
WiFi



TRAEGER PRO 575



2 nivåer med porslinse-
maljerat grillgaller



Pelletstank med LED
digital display



2 hjul



WiFi: Hämta recepten i
vår receptbank och kör
dom via wifi/app direkt i
grillen

FEDE FEATURES

- ▶▶ Digital temperatur-styrning med en precision på +/- 7°C (gns. mätt över 1 timme)
- ▶▶ Temperatur från 75°C till - 230°C
- ▶▶ 1 probe ingår
- ▶▶ 2 nivåer med grillgaller i svart porslinemaljerat stål
- ▶▶ Pelletstank med utrymme för 8,2 kg TRAEGER pellets
- ▶▶ Justerbar skorsten av utflödet 'förbrukad rök'
- ▶▶ Elförbrukning: 300 watt det första ca 4 minuterna och därefter 50w per timma
- ▶▶ Grilllyta: 3.690 cm² (575 sq. inch)
- ▶▶ mått: H134,5 x B104 x D68,5 cm vikt 58 kg
- ▶▶ Följande tillbehör rekommenderas: Överdrag (BAC503), Fronthylla (BAC362), Magnetisk Skärbräda (BAC406), Redskapskrokar (BAC419), Folieunderlag (BAC506), Folie till fettuppsmalare (BAC407), rökhylla 2 plan (BAC349), Grill Cleaner (BAC403)

ITEM #
EAN CODE

PRODUKT-SERIE

VARUNAMN

SORT. KOLLI

NETTO-
PRIS

REKOMEN-
DERAT
PRIS

STRECKKOD

TFB78GLEC
0634868929021

PRO-serien

TRAEGER PRO 780, black

1

12.999,00



0 634868 929021 >



KAN KONTROLLERAS VIA
WiFi



TRAEGER PRO 780



2 nivåer med porslinse-
maljerat grillgaller



Pelletstank med LED-
display - digital display



4 hjul, därav 2 hjul som
är låsbara



WiFi: Hämta recepten i
vår receptbank och kör
dom via wifi/app direkt i
grillen

FEDE FEATURES

- ▶▶ Digital temperatur-styrning med en precision på +/- 70C (gns. mätt över 1 timme)
- ▶▶ Temperatur från 75°C till - 230°C
- ▶▶ 1 probe ingår
- ▶▶ 2 nivåer med grillgaller i svart porslinemaljerat stål
- ▶▶ Pelletstank med utrymme för 8,2 kg TRAEGER pellets
- ▶▶ Justerbar skorsten av utflödet 'förbrukad rök'
- ▶▶ Elförbrukning: 300 watt det första ca 4 minuterna och därefter 50w per timma
- ▶▶ Grilllyta: 5.032 cm2 (780 sq. inch)
- ▶▶ Mått: H139,5 x B122 x D68,6 cm vikt 66,2 kg
- ▶▶ Följande tillbehör rekommenderas: Överdrag (BAC504), Fronthylla (BAC442), Magnetisk Skärbräda (BAC406), Redskabskrok magnetisk (BAC419), Folieunderlag (BAC507), Folie till fettuppsamlare (BAC407). Rökhylla (BAC442), Grill Cleaner (BAC403)

ITEM #
EAN CODE

PRODUKT-SERIE

VARUNAMN

SORT. KOLLI

NETTO-
PRIS

REKOMEN-
DERAT
PRIS

STRECKKOD

TFB65BLEC
0634868929014

IRONWOOD-serien

TRAEGER Ironwood 650

1

15.999,00



KAN KONTROLLERAS VIA
WiFi



TRAEGER IRONWOOD 650



Isolerade väggar i grillen



2 nivåer med porlinse-
maljerade grillgaller



Wifi: Hämta recepten och
kör dom i grillen direkt
via appen



I probe samt förvarings-
låda till den medföljande
proben

FEDE FEATURES

- ▶▶ Temperaturkontroll och styrning av temp via app alternativt manuell kontroll
- ▶▶ Digital temperatur-styrning med en precision på +/- 30C (gns. mätt över 1 timme)
- ▶▶ Temp - kontroll från 75°C - 260°C
- ▶▶ Keep warm funktion för att bibehålla maten varm
- ▶▶ Super Smoke-mode, dvs. möjlighet för att extra mycket rök mellan 75-105 grader
- ▶▶ Pelletsbehållare för 9 kg
- ▶▶ Elförbrukning: 300 watt det första ca 4 minuterna och därefter 50w per timma
- ▶▶ Grilllyta: 4.193 cm² (650 sq. inch)
- ▶▶ Mått: H120 x B114 x D66 cm vikt 66,2 kg
- ▶▶ Rekommenderade tillbehör till denna grill: Överdrag (BAC505), Fronthylla (BAC362), Magnetisk skärbräda (BAC406), Folieunderlag (BAC440), Folie till fettuppsamlare (BAC506), Kapsylöppnare (BAC369) och Grill Cleaner/rengöringsmedel (BAC403)

ITEM #
EAN CODE

PRODUKT-SERIE

VARUNAMN

SORT. KOLLI

NETTO-
PRIS

REKOMEN-
DERAT
PRIS

STRECKKOD

TFB89BLEC
0634868929007

IRONWOOD-serien

TRAEGER Ironwood 885

1

17.999,00



0 634868 929007 >



KAN KONTROLLERAS VIA
WiFi



TRAEGER IRONWOOD 885



Isolerade väggar i grillen



2 nivåer med porlinse-
maljerade grillgaller



Wifi: Hämta recepten och
kör dom i grillen direkt
via appen



1 probe samt förvarings-
låda till den medföljande
proben

FEDE FEATURES

- ▶▶ Temperaturkontroll och styrning av temp via app alternativt manuell kontroll
- ▶▶ Digital temperatur-styrning med en precision på +/- 3 OC (gns. mätt över 1 timme)
- ▶▶ Temp - kontroll från 75°C - 260°C
- ▶▶ Keep warm funktion för att bibehålla maten varm
- ▶▶ Super Smoke-mode, dvs. möjlighet för att extra mycket rök mellan 75-105 grader
- ▶▶ Pelletsbehållare för 9 kg
- ▶▶ Elförbrukning: 300 watt det första ca 4 minuterna och därefter 50w per timma
- ▶▶ Grillyta: 5.710 cm² (885 sq. inch)
- ▶▶ Mått: H120 x B134,5 x D66 cm vikt 78 kg
- ▶▶ Rekommenderade tillbehör till denna grill: Överdrag (BAC441), Fronthylla (BAC442), Magnetisk Skärbräda (BAC406), Folieunderlag (BAC440), Folieinsats till fettuppsamlare (BAC407), Kapsylöppnare (BAC369) og Grill Cleaner/regöringsspray (BAC403)

ITEM #
EAN CODE

PRODUKT-SERIE

VARUNAMN

SORT. KOLLI

NETTO-
PRIS

REKOMEN-
DERAT
PRIS

STRECKKOD

TFB85WLEC
0634868928994

TIMBERLINE-serien

TRAEGER Timberline 850

1

22.999,00



0 634868 928994 >



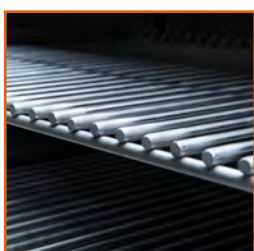
KAN KONTROLLERAS VIA
WiFi



TRAEGER TIMBERLINE 850



I probe samt förvaringslåda till den medföljande proben



3 nivåer av tjocka rost-fria galler



Wifi: Hämta recepten och kör dom i grillen direkt via appen



Fullt isolerad grill, vilket ger lägre förbrukning av pellets och en jämnare temperatur

FEDE FEATURES

- ▶▶ Keep warm funktion för att bibehålla maten varm
- ▶▶ Super Smoke-mode, dvs. möjlighet för att extra mycket rök mellan 75-105 grader
- ▶▶ Digital temperatur- styrning med en precision på +/- 3 OC (gns. mätt över 1 timme)
- ▶▶ Temp -kontroll från 75°-260 grader
- ▶▶ Infraröd tankmätare för pelletsen, som larmar vid lite pellets i tanke
- ▶▶ Fronthylla och sidobord i rostfritt stål samt en magnetisk skärbräda i bambu
- ▶▶ Pelletsbehållare för 10,9kg pellets från TRAEGER
- ▶▶ Elförbrukning: 300w det första fyra minuterna och sen ca 30w i timman
- ▶▶ Grillyta: 5.484 cm² (850 sq. inch)
- ▶▶ Mått: H122 x B117 x D68,5 cm vikt 91 kg
- ▶▶ Rekommenderade tillbehör: Överdrag (BAC359), fettuppsamlare/insats (BAC404), Foliuunderlag (BAC507), kapsylöppnare (BAC369) och Grill Cleaner/ Rengöringsspray (BAC403)

ITEM #
EAN CODE

PRODUKT-SERIE

VARUNAMN

SORT. KOLLI

NETTO-
PRIS

REKOMEN-
DERAT
PRIS

STRECKKOD

TFBOIWLEC
0634868928987

TIMBERLINE-serien

TRAEGER Timberline 1300

1

26.999,00



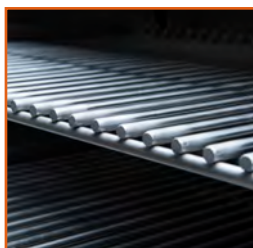
KAN KONTROLLERAS VIA
WiFi



TRAEGER TIMBERLINE 1300



I probe samt förvaringslåda till den medföljande proben



3 nivåer av tjocka rost-fria galler



Wifi: Hämta recepten och kör dom i grillen direkt via appen



Fullt isolerad grill, vilket ger lägre förbrukning av pellets och en jämnare temperatur

FEDE FEATURES

- ▶▶ Keep warm funktion för att bibehålla maten varm
- ▶▶ Super Smoke-mode, dvs. möjlighet för att extra mycket rök mellan 75-105 grader
- ▶▶ Digital temperatur- styrning med en precision på +/- 3 OC (gns. mätt över 1 timme)
- ▶▶ Temp -kontroll från 75°-260 grader
- ▶▶ Infraröd tankmätare för pelletsen, som larmar vid lite pellets i tanke
- ▶▶ Fronthylla och sidobord i rostfritt stål samt en magnetisk skärbräda i bambu
- ▶▶ Pelletsbehållare för 10,9kg pellets från TRAEGEER
- ▶▶ Elförbrukning: 300w det första fyra minuterna och sen ca 30w i timman
- ▶▶ Grilllyta: 8.387 cm² (1300 sq. inch)
- ▶▶ Mått: H122 x B147 x D68,5 cm vikt 120,5 kg
- ▶▶ Rekommenderade tillbehör: Överdrag (BAC360), fettuppsamlare/insats (BAC404), Foliounderslag (BAC507), kapsylöppnare (BAC369) och Grill Cleaner/ Rengöringsspray (BAC403)

10



TIMBERLINE 1300

430
In Tankle On Cook
SMITH

TRAEGER W/FIRE

TRAEGER

ELDSTAD



ITEM #
EAN CODE

PRODUKT-SERIE

VARUNAMN

SORT. KOLLI

NETTO-
PRIS

REKOMEN-
DERAT
PRIS

STRECKKOD

0FP001
0634868913075

ELDSTAD

TRAEBER Eldstad

1

3.499,00



0 634868 913075 >



TRAEBER ELDSTAD

FEDE FEATURES

- ▶▶ Tillverkad i målat stål
- ▶▶ Går att använda med Traeger pellets eller vanlig ved
- ▶▶ Grillgaller i porslinsemaljerat stål
- ▶▶ Lock och eldstaden med nätat gnistskydd på insidan
- ▶▶ Avtagbar askuppsamlare
- ▶▶ Kapacitet: 6,8 kg TRAEBER- Pellets
- ▶▶ Grilllyta: 2.619 cm² (406 sq. inch)
- ▶▶ Mått: H63,5 x Diameter 66 cm vikt 21,8 kg
- ▶▶ rekommenderade tillbehör: Överdrag (BAC327) och Grill Cleaner/rengöringspray (BAC403)

FÖRLÄNG HÅLLBARHETEN MED ETT ÖVERDRAG NÄR DEN INTE ANVÄNDS



Helt underbar att antingen grilla marshmallows, grilla korv, koka kaffe på. eller bara använda för att det är trevligt och mysigt med en brasa.



PELLETS

	ITEM # EAN CODE	VARUNAMN	SORT.	KOLLI	NETTO- PRIS	REKOMEN- DERAT PRIS	STRECKKOD
	PEL319 0634868919831	TRAEGER Hickory Pellets, 9 kg		10		239,00	 0 634868 919831 >
	PEL305 0634868910104	TRAEGER Mesquite Pellets, 9 kg		10		239,00	 0 634868 910104 >
	PEL307 0634868910111	TRAEGER Al Pellets, 9 kg		10		239,00	 0 634868 910111 >
	PEL318 0634868919824	TRAEGER Äpple Pellets, 9 kg		10		239,00	 0 634868 919824 >
	PEL309 0634868910135	TRAEGER Körsbär Pellets, 9 kg		10		239,00	 0 634868 910135 >
	PEL314 0634868910142	TRAEGER Pekan Pellets, 9 kg		10		239,00	 0 634868 910142 >
	PEL310 0634868910166	TRAEGER Ek Pellets, 9 kg		10		239,00	 0 634868 910166 >

ITEM #
EAN CODE

VARUNAMN

SORT. KOLLI

NETTO-
PRIS

REKOMEN-
DERAT
PRIS

STRECKKOD



PEL328
0634868925641

TRAEGER Texas Beef
Mix Pellets,
9 kg

10

239,00



0 634868 925641 >



PEL320
0634868920622

TRAEGER Big Game
Mix Pellets,
14,9 kg

10

349,00



0 634868 920622 >



ALLA PELLETS ÄR BRA TILL ALLT - MEN VISSA ÄR FANTASTISKA TILL NÅGOT!



TRAEGERS PELLETS ÄR AV 100% TRÄD, SMÅ SPÅR AV OLJA FÖR ATT SKYDDA PELLETS- SKRUVEN OCH CA 5% FUKT.

TRAEGERS GRILLAR ÄR DESIGNADE TILL DENNA PRECISA BLANDING AV TRAEGER PELLETS. ANVÄND DÄRFÖR ALLTID TRAEGER PELLETS FÖR BÄSTA RESULTAT PÅ DIN TRAEGER GRILL

HARDWOOD PELLET GUIDE	
	GOOD FOR ANYTHING. GREAT FOR:
ALDER	
APPLE	
CHERRY	
HICKORY	
MAPLE	
MESQUITE	
OAK	
PECAN	
BIG GAME BLEND	
TEXAS BEEF BLEND	

GOOD TO KNOW

#1

Särskilt fuktigheten hos PELLETSEN är viktig del av processen. Om PELLETSEN inte längre BRINNER och ger energi, så har de blivit för fuktiga pga vädret. Lösning: TRAEGERS behållare med lock och botten

#2

Håll så mycket pellets- spån som möjligt ifrån pelletstanken på grillen. Lösning: TRAEGERS behållare med lock och nätbotten.

TRAEGER



REPUBLIC

EST. 1982

TILLBEHÖR



	ITEM # EAN CODE	VARUNAMN	SORT.	KOLLI	NETTO- PRIS	REKOMEN- DERAT PRIS	STRECKKOD
	BAC503 0634868929106	TRAEGER Cover. Överdrag/väderskydd, PRO 575		1		499,00	 0 634868 929106 >
	BAC504 0634868929113	TRAEGER Cover. Överdrag/väderskydd, PRO 780		1		749,00	 0 634868 929113 >
	BAC505 0634868929120	TRAEGER Cover. Överdrag/väderskydd, Ironwood 650		1		749,00	 0 634868 929120 >
	BAC441 0634868925306	TRAEGER Cover. Överdrag/väderskydd, Ironwood 885		1		899,00	 0 634868 925306 >
	BAC359 0634868920493	TRAEGER Cover. Överdrag/väderskydd, Timberline 850		1		899,00	 0 634868 920493 >
	BAC360 0634868920509	TRAEGER Cover. Överdrag/väderskydd, Timberline 1300		1		999,00	 0 634868 920509 >
	BAC327 0634868913082	TRAEGER Cover. Överdrag/väderskydd, Eldstad		1		499,00	 0 634868 913099 >











	ITEM # EAN CODE	VARUNAMN	SORT.	KOLLI	NETTO- PRIS	REKOMEN- DERAT PRIS	STRECKKOD
	BAC362 0634868920523	TRAEGER Fällbord PRO 575 & Ironwood 650.		1		699,00	 0 634868 920523 >
Billede kommer!	BAC442 0634868925313	TRAEGER Fällbord PRO 780 & Ironwood 885.		1		899,00	 0 634868 925313 >
	BAC349 0634868918476	TRAEGER Grill/rökställ- ning, liten PRO 575 & PRO 22.		1		799,00	 0 634868 918476 >
	BAC350 0634868918483	TRAEGER Grill/rökställ- ning, stor PRO 780 & PRO 34.		1		899,00	 0 634868 918483 >
	BAC386 0634868921100	TRAEGER Grill Grate, liten. 25,4x48,5 cm		1		549,00	 0 634868 921100 >
	BAC387 0634868921117	TRAEGER Grill Grate, stor. 31,8 x 48,5 cm		1		699,00	 0 634868 921117 >
	BAC382 0634868921063	TRAEGER Gjutjärnsplatta/ stekplatta. 50,8 x 22,9 x 1,9 cm. 3,4 kg.		4		599,00	 0 634868 921063 >

	ITEM # EAN CODE	VARUNAMN	SORT.	KOLLI	NETTO- PRIS	REKOMEN- DERAT PRIS	STRECKKOD
	BAC383 0634868921070	TRAEGER gjutjärnspanna. Ø 26,7 cm		4		499,00	 0 634868 921070 >
	BAC384 0634868921087	TRAEGER 8 delad gjutjärnspanna. Ø 26,7 cm & 2 kg.		4		499,00	 0 634868 921087 >
	BAC452 0634868926433	TRAEGER gjutjärns- såspanna. L 12 x B 22,2 x H: 7,6 cm. 1,4 kg.		1		199,00	 0 634868 926433 >
	BAC354 0634868918520	TRAEGER Revbenshållare. L 44,5 x B 30,5 x H 9 cm.		6		349,00	 0 634868 918520 >
	BAC273 0634868912474	TRAEGER Grillkorg i rostfritt. 45,7 x 33 cm		6		299,00	 0 634868 912474 >
	BAC413 0634868923210	TRAEGER Pizzasten med hjul och spade: Ø 38 cm		6		599,00	 0 634868 923210 >
	BAC421 0634868923296	TRAEGER Grillspade. 45,7 cm.		6		299,00	 0 634868 923296 >

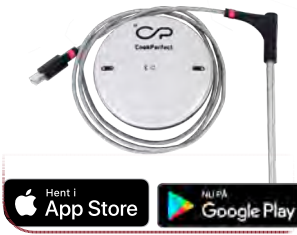



	ITEM # EAN CODE	VARUNAMN	SORT.	KOLLI	NETTO- PRIS	REKO- ENDERAT PRIS	STRECKKOD
	BAC417 0634868923258	TRAEGER Stor grillspade: 15,2 x 24 cm		6		449,00	 0 634868 923258 >
	BAC422 0634868923302	TRAEGER Tång. 45,7 cm.		6		319,00	 0 634868 923302 >
	BAC423 0634868923319	TRAEGER Köttpik. 45,7 cm.		6		269,00	 0 634868 923319 >
	BAC461 0634868926884	TRAEGER Multiverktyg/ redskap för grill. 30 cm.		6		449,00	 0 634868 926884 >
	BAC419 0634868923272	TRAEGER magnetiska tråkrökar. 3 stk.		6		399,00	 0 634868 923272 >
	BAC418 0634868923265	TRAEGER Silikonborste.		6		129,00	 0 634868 923265 >
	BAC428 0634868923371	TRAEGER Mopborste.		12		149,00	 0 634868 923371 >

	ITEM # EAN CODE	VARUNAMN	SORT.	KOLLI	NETTO- PRIS	REKOMEN- DERAT PRIS	STRECKKOD
	BAC356 0634868918544	TRAEGER Marinadspredare, 7,5 cm nål.		4		399,00	 0 634868 918544 >
	BAC414 0634868923227	TRAEGER Ficktermo- meter.		12		449,00	 0 634868 923227 >
	BAC406 0634868923050	TRAEGER Magnetisk Skärbräda för grill. 30,5 x 34,5 cm.		6		399,00	 0 634868 923050 >
	BAC426 0634868923357	TRAEGER Serverings- bricka. 43 x 30 cm .		6		139,00	 0 634868 923357 >
	BAC427 0634868923364	TRAEGER Slaktarpapper. 0,46 x 45,7 m.		3		599,00	 0 634868 923364 >
	BAC369 0634868920592	TRAEGER Kapsylöppare, passer til alla grillar.		4		249,00	 0 634868 920592 >
	TEK010 0201609200017	TRAEGER rykande tjuv- huvud till PRO-serien.		1		2.999,00	 0 201609 200017 >

	ITEM # EAN CODE	VARUNAMN	SORT.	KOLLI	NETTO- PRIS	REKOMEN- DERAT PRIS	STRECKKOD
	BAC506 0634868929137	TRAEGER Dropplåt aluminium. PRO 575, PRO 22, Ironwood 650 & Timberline 850. 5 stk.		10		139,00	 0 634868 929137 >
	BAC507 0634868929144	TRAEGER Dropplåt aluminium. PRO 780, PRO34 & Ironwood 885. 5 stk.		10		199,00	 0 634868 929144 >
	BAC515 0634868929465	TRAEGER Dropplåt aluminium. Passar til Timberline 1300. 5 stk.		10		199,00	 0 634868 929465 >
	BAC407 0634868923067	TRAEGER Insats fettuppsamlare. PRO-serien & Ironwood-serien. 5 stk.		6		69,00	 0 634868 923067 >
	BAC404 0634868923036	TRAEGER Fettuppsamlare. Timberline-serien. 5 stk.		5		69,00	 0 634868 923036 >
	APP154 0634868923104	TRAEGER Grillvante svart läder o väv.		12		299,00	 0 634868 923104 >
	APP155 0634868923111	TRAEGER Förkläden.		1		899,00	 0 634868 923111 >

	ITEM # EAN CODE	VARUNAMN	SORT.	KOLLI	NETTO- PRIS	REKOMEN- DERAT PRIS	STRECKKOD
	APP156 0634868923128	TRAEGER Förkläden.		1		899,00	 0 634868 923128 >
	BAC430 0634868924286	TRAEGER Plåthink. Kan opbevare en påse pellets 9 kg.		6		199,00	 0 634868 924286 >
	BAC370 0634868920608	TRAEGER Pelletshink med lock och sil		3		219,00	 0 634868 920608 >
	BAC454 0634868926655	TRAEGER Grillskrapa.		12		219,00	 0 634868 926655 >
	BAC403 0634868922701	TRAEGER Rengörings- spray. 950 ml		12		229,00	 0 634868 922701 >



ITEM # EAN CODE	VARUNAMN	SORT.	KOLLI	NETTO- PRIS	REKOMEN- DERAT PRIS	STRECKKOD
 100100100 5700002084200	CookPerfect Comfort. Revolutionerande Blueto- oth termometer. Bluetooth®		6		1.199,00	 5 700002 084200 >
 500100100 5700002084217	CookPerfect Extra sensor.		6		299,00	 5 700002 084217 >



COOKPERFECT

- Världens smartaste stektermometer

Dansk designad termometer – fungerar enkelt i både ugn och grill!!!

CookPerfect

- Placera stickan slumpmässigt i köttet - CookPerfect hittar köttets kärna
- Välj till exempel. "Medium" i appen - CookPerfect beräknar sluttiden
- Servera det perfekta köttet - Undvik stress och osäkerhet



SAUCER & RUBS



	ITEM # EAN CODE	VARUNAMN	SORT.	KOLLI	NETTO- PRIS	REKOMEN- DERAT PRIS	STRECKKOD
	SAU026 0634868924576	TRAEGER BBQ Sauce, Sweet & Heat. 475 ml		12		119,00	 0 634868 924576 >
	SAU027 0634868924583	TRAEGER BBQ Sauce, Que. 475 ml.		12		119,00	 0 634868 924583 >
	SAU028 0634868924590	TRAEGER BBQ Sauce, Apricot. 475 ml.		12		119,00	 0 634868 924590 >
	SAU029 0634868924606	TRAEGER BBQ Sauce, Texas Spicy. 475 ml.		12		119,00	 0 634868 924606 >
	SAU033 0634868925351	TRAEGER BBQ Sauce, Signature. 475 ml.		12		119,00	 0 634868 925351 >
	SAU030 0634868924613	TRAEGER BBQ Sauce, Sugar Lips Glaze. 475 ml.		12		119,00	 0 634868 924613 >



	ITEM # EAN CODE	VARUNAMN	SORT.	KOLLI	NETTO- PRIS	REKOMN- DERAT PRIS	STRECKKOD
	SPC169 0634868924644	TRAEGER Beef Rub, 233 gram		12		119,00	 0 634868 924644 >
	SPC170 0634868924651	TRAEGER Chicken Rub. 255 gram.		12		119,00	 0 634868 924651 >
	SPC171 0634868924668	TRAEGER Pork & Poultry Rub. 262 gram		12		119,00	 0 634868 924668 >
	SPC173 0634868924682	TRAEGER Prime Rib Rub. 262 gram.		12		119,00	 0 634868 924682 >
	SPC174 0634868924699	TRAEGER Rub. 255 gram.		12		119,00	 0 634868 924699 >
	SPC176 0634868925368	TRAEGER Fin & Feather Rub. 156 gram.		12		119,00	 0 634868 925368 >
	SPC180 0634868925603	TRAEGER Big Game Rub. 220 gram.		12		119,00	 0 634868 925603 >

TRAEGER

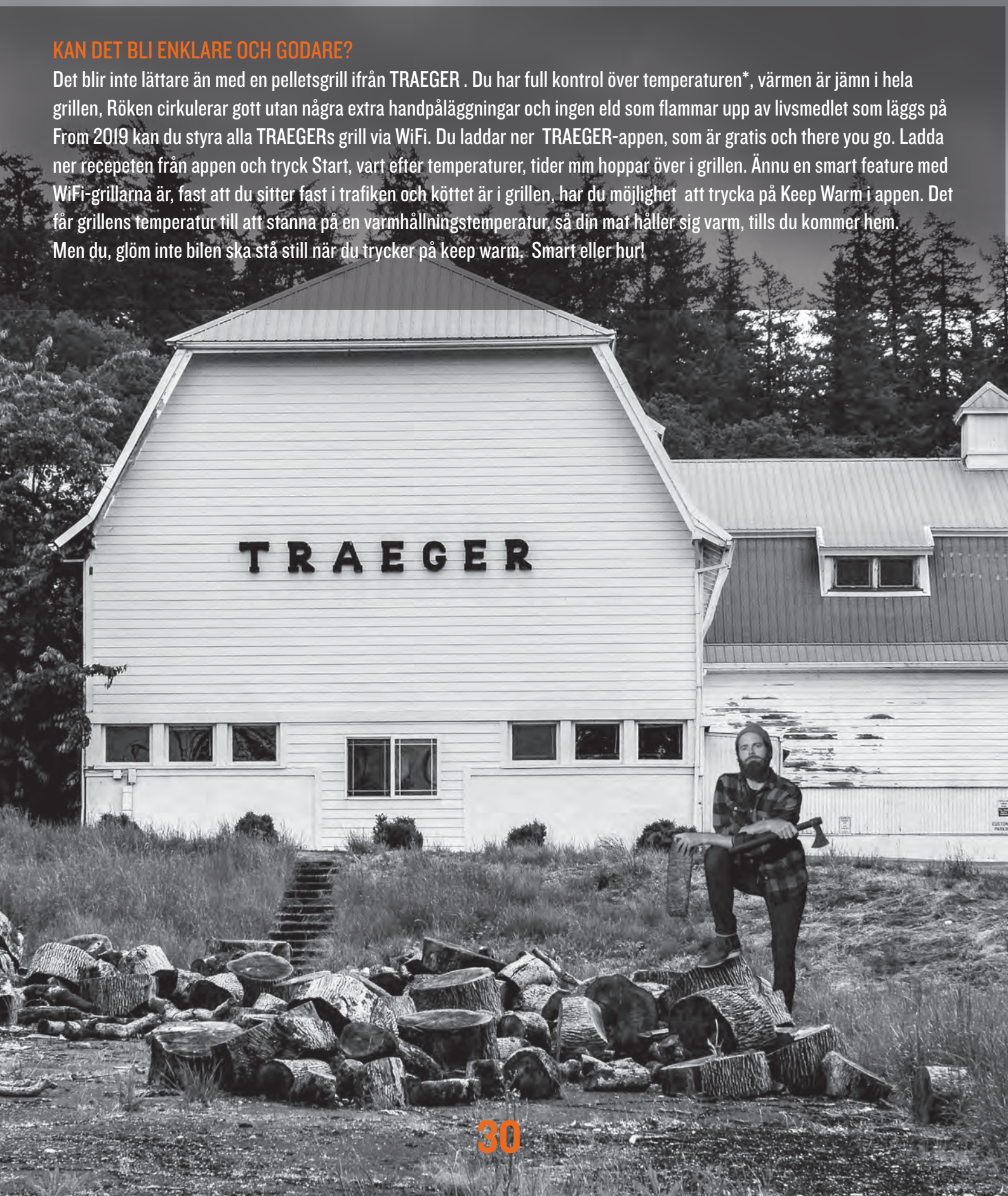
- LITE OM GRILLEN- SOM KAN ALLT

Grillning, rökning, bakning, rostning, brässering eller en klassisk BBQ. Grillen klarar allt.

Sätt i kontakten i vägguttaget, håll pelletsen i behållaren, ställ in temperaturen. STARTA, Kan det bli enklare.

KAN DET BLI ENKLARE OCH GODARE?

Det blir inte lättare än med en pelletsgrill ifrån TRAEGER. Du har full kontroll över temperaturen*, värmen är jämn i hela grillen, Röken cirkulerar gott utan några extra handpåläggningar och ingen eld som flammar upp av livsmedlet som läggs på. Från 2019 kan du styra alla TRAEGERs grill via WiFi. Du laddar ner TRAEGER-appen, som är gratis och there you go. Ladda ner recepten från appen och tryck Start, vart efter temperaturer, tider mm hoppar över i grillen. Ännu en smart feature med WiFi-grillarna är, fast att du sitter fast i trafiken och köttet är i grillen, har du möjlighet att trycka på Keep Warm i appen. Det får grillens temperatur till att stanna på en varmhållningstemperatur, så din mat håller sig varm, tills du kommer hem. Men du, glöm inte bilen ska stå still när du trycker på keep warm. Smart eller hur!



VEM ÄR TRAEGER?

Joe Traeger från Oregon, USA, älskade att grilla, men efter en brand i gasgrillen i 1985 tänkte han, det här kunde han göra bättre. Hans första - ja, faktisk världens första - pelletsgrill stod färdig samma år och blev patenteret året efter. I dag ligger TRAEGER i Salt Lake City, Utah. TRAEGER har fler pellets- milor i USA, där alla pellets blir producerade och det är inte för inte som marknaden för pelletsgrillar växer så starkt. Faktisk är det pellets- grillarna som är den snabbast växande grilltekniken i USA, och den enklaste förklaringen till det är smak och enkelhet. TRAEGERs pelletsgrillar ger maten en autentisk smak av rök, den är enkel att använda, rengöres med med askdamsugare eller borsta ur grillen. och den har inga öppna lågor. Grillen är med andra ord väldigt säker, om man så bor i lägenhet med balkong eller har små barn som springer runt grillen. Aktsam ska man alltid vara ändå. Pelletsförbrukningen är måttlig om man exempelvis jämför med en normal gasgrill..här behövs heller inga extraköp av flis el chunks, då smak och doftämnen finns med naturligt i pelletsen.

SÅ FUNGERAR TRAEGER

Träpelletsen transporteras via skruven in långsamt in i en förbränningskammare, där pelletsen tänds med hjälp av ett glödstift. Grillen berättar för dig, när den behöver rengöras, med rengöring menas att brandkammaren dammsugs eller töms för hand, (använd skyddshandskar), samt att man tömmer grillens fettuppsamlare

Brandkammaren har en värmesköld, som ser till att värmen fördelas jämt över hela grillen.

Ovanpå värmeskölden ligger en droppbricka, som med fördel kan täckas med aluminiumfolie eller TRAEGERs folieunderlag. Det gör rengöringen av droppbrickan enkel och snabbt.

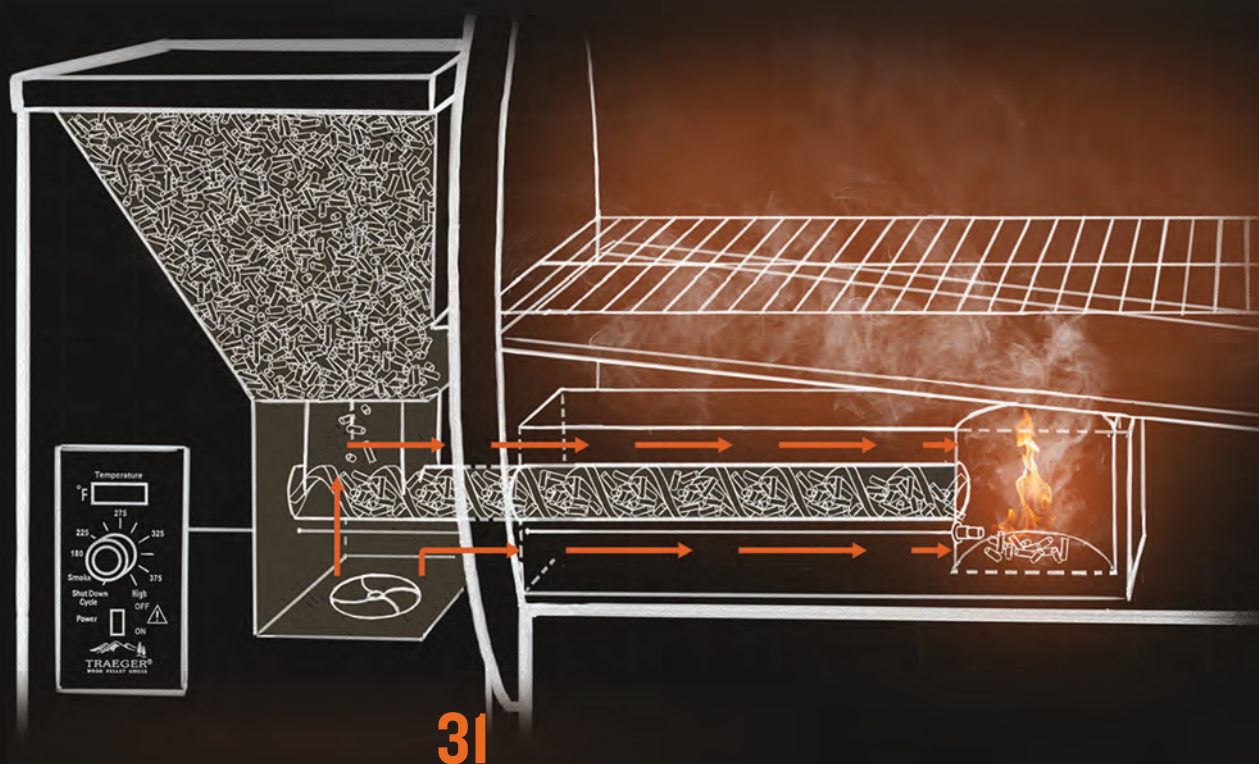
En fläkt nederst i pelletstanken får röken till att cirkulera i grillen och beroende på modell så släpper grillen ut den 'gamla' röken genom skorstenen eller bak på grillen via utsläppsmynningen. Överflödiga matrester och fett från maten samlas upp i fetthinken på sidan av grillen eller den inbyggda fettuppsamlaren på Timberline-modellerna. Överskydande matrester og fedt ender ud i grillens opsamlings-spand eller den indbyggede opsamlingsbakke på Timberline-modellerne.

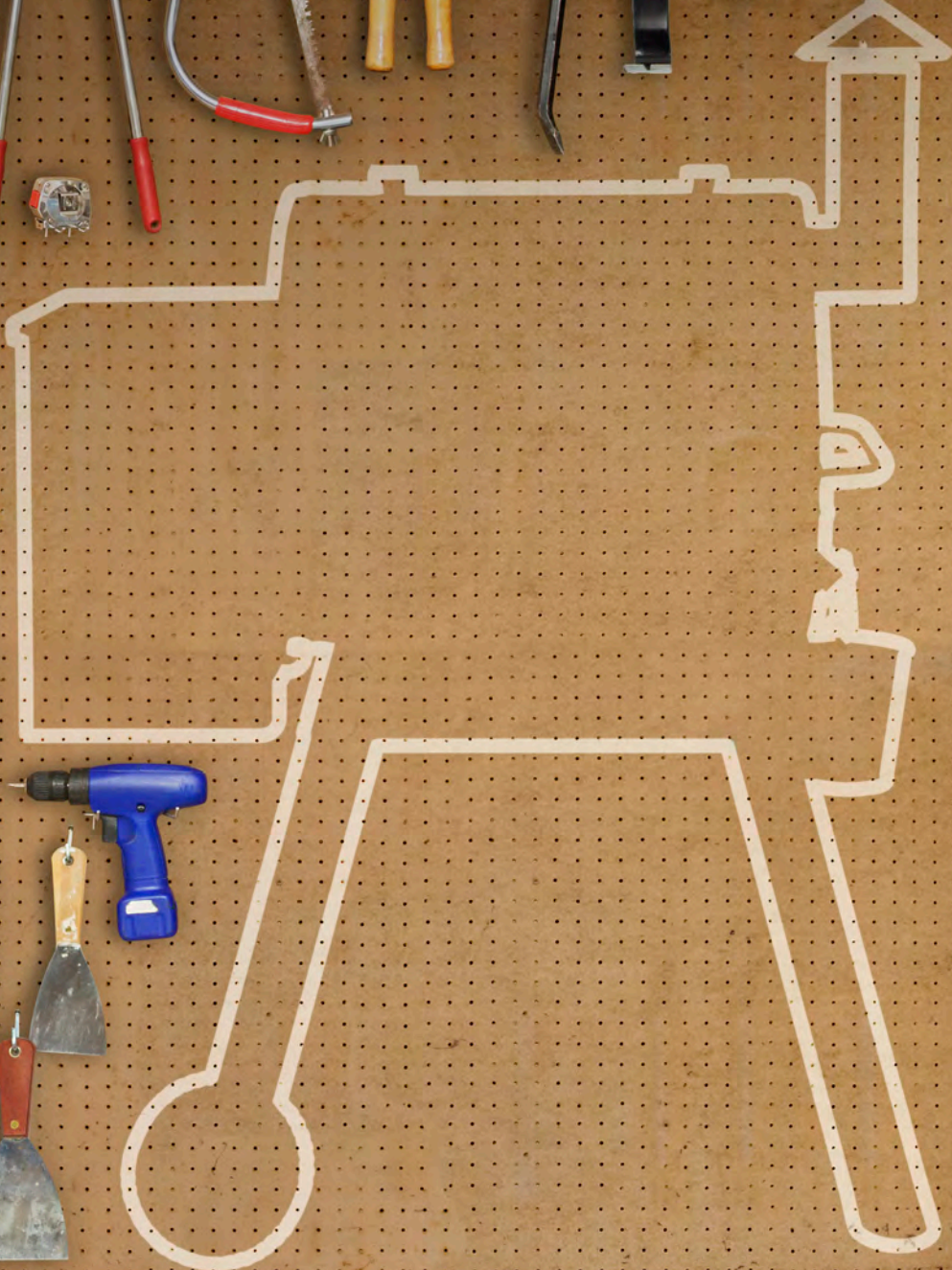
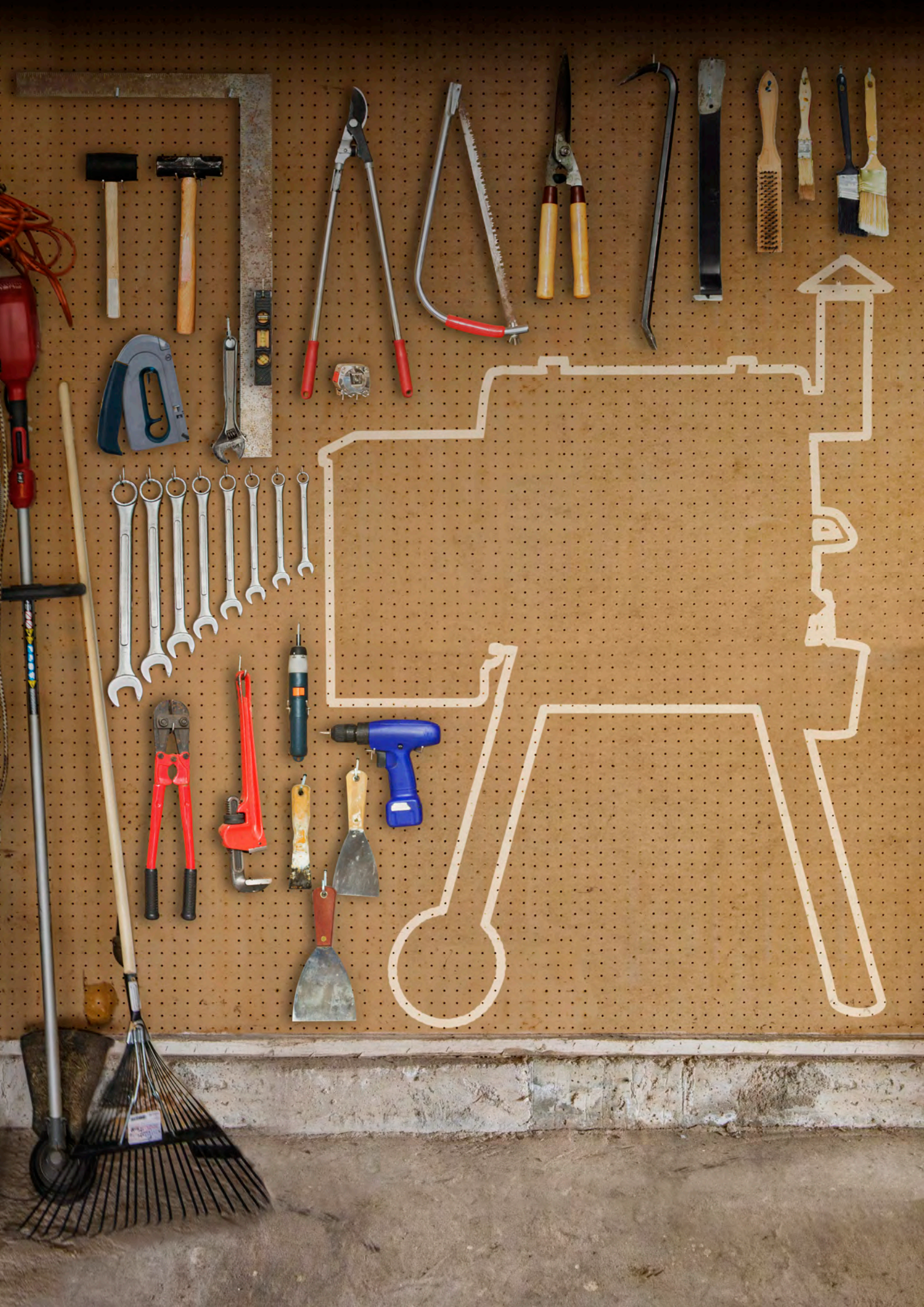
TÄND DIN TRAEGER

1. Stoppa in stickkontakten i vägguttaget
2. Knäpp på on- knappen på grillen
3. Stäng locket på grillen
4. Ställ in önskad temperatur och bekräfta - genom knapptryckning
5. Tryck därefter på Ignite

STÄNG AV DIN TRAEGER

1. STÄLL IN på Shut Down Circle
2. Låt grillen köra hela avstängningsprogrammet
3. Tryck på grillens Off-knap





UNDERHÅLL AV DIN TRAEGER

NÄR GRILLEN ÄR MONTERAD

När grillen är monterad, skall kunden göra två saker innan grillen startas:

GRILLENS SERIENUMMER

Spara grillens serienummer för eventuella reklamtioner. Det finns i locket till pelletsbehållaren.

SÄKERHETSINSTRUKTIONER OCH UNDERHÅLL

Läs noggrant igenom avsnittet säkerhetsinstruktioner och underhåll.

INNAN GRILLEN ANVÄNDS FÖRSTA GÅNGEN

2 saker innan grillen kan användas för första gången:

▶▶ Det är viktigt att kunden, ansluter grillen till WiFi. Det är först när den är ansluten till wifi som ev updateringar kan installeras.

▶▶ Första gång en TRAEGER grill tänds, skall kunden gå in i grillens meny och välja 'prime auger'. Därefter transporterar skruven pellets fram till brandkammaren, När detta är klart kan grillen startas. Dom här stegen skall upprepas om man senare tillfälle tömmer tanken helt eller har haft ut skruven i transportröret.

DAGLIGT UNDERHÅLL EFTER ANVÄNDNING

Det är bara trevligt att komma ut till en ren grill och det krävs väldigt lite av användaren efter att man är klar med dagens grill.

Det är 3 små uppgifter du skall göra när du grillat på en TRAEGER och det är klart på bara ca 5 minuter:

INDVÄNDIGT I GRILLEN

Rengör grillgallrena med grillborste eller TRAEGERs Grillskrapa (BAC454)

Det är lättast att göra rent grillgallrena när grillen är varm. Om gallrena är mycket nersmutsade, så kan du med fördel använda TRAEGERs Cleaner (BAC403), låt medlet sitta kvar i ca 5 minuter för bästa verkan och skrapa av med en grillborste eller en duk/trasa.

TVÄTTA AV GRILLEN UTVÄNDIGT

Torka av grillen på utsidan med en fuktad trasa, använd varmt tvål/såpa- vatten och torka av med en handduk.

ÖVERDRAG PÅ GRILLEN

Pellets skall förvaras torrt för bästa effekt, då dom kan svälla i fuktig miljö, och tappar effekt. Ett överdrag motverkar fukten i grillen så man slipper tömma den efter varje användning på pellets. vid längre uppehåll av användning av grillen så rekommenderer vi att man tömmer grillen på pellets. Överdraget är bra skydd mot både smuts, salter och övriga föroreningar. Överdraget är en bra investering för din grill.

UNDERHÅLL "NÄR GRILLEN BER OM DET"

Det är viktigt att grillen rengörs - och lyckligtvis så behöver en Traeger-ägare inte gissa när rengöring skall ske. Grillen berättar nämligen när det är dax för rengöring, Det är enkelt om du följer instruktionerna på nästa punkt

INDVÄNDIG RENGÖRING AV GRILLEN

- ▶▶ Ta bort grillgallren, droppbricka och värmesköld
- ▶▶ Använd en askdamsugare eller ta bort askan mekaniskt, använd skyddshandske
- ▶▶ Sätt tillbaka värmeskyddet.
- ▶▶ Skrapa droppbrickan ren efter behov. Använd en plast-spackel och lägg på ett nytt lager aluminiumfolie eller folieunderlag (BAC409, BAC410, BAC440, BAC508). Du behöver inte använda folie eller folieunderlag men rengöringen av droppplåten blir lättare och hållbarheten längre.
- ▶▶ Gör rent grillgallrena, evt. med TRAEGERs Cleaner (BAC403): Spraya på, låt det vara i ca 5 minuter och torka av med en trasa/duk eller borsta av med en grillborste el grillskrapa.
- ▶▶ sätt tillbaka grillgallrena på plats igen.

KVARTALS UNDERHÅLL

För att försäkra sig om att grillen kommer hålla länge, och att garantin täcker, har vi samlat fyra goda råd och tips. Se alltid till att grillen är kall och kontakten har kopplats från vägguttaget innan du börjar med ditt underhåll och rengöring av grillen-

INDVÄNDIGT I GRILLEN

- ▶▶ Om grillen är mycket smutdig, kan du använda TRAEGERs Cleaner (BAC403): Spraya på, låt det verka i ca 5 minuter och torka av med en mjuk torr trasa.

UDVÄNDIG RENGÖRING AV GRILLEN

- ▶▶ Använd en engångsduk eller anna rengöringsduk som blötläggs i varmt tvålatten för att avlägsna fett och smuts från grillens utsida. Du kan ex. använda TRAEGERs Cleaner (BAC403): Spraya det på grillen, låt det sitta i ca 5 minuter och torka rent efter med en torr trasa.
 - ▶▶ Använd en bra värmebeständig bilvax för att polera yttersidan av grillen.
- Obs. du bör inte använda ungsrent eller liknande produkter till din TRAEGER.

GRILL MED INBYGGD FETTUPPSAMLARE

- ▶▶ Ta bort fettuppsamlaren.
- ▶▶ Skrapa bort smuts bort från avloppet till hinken med en färgpinne eller något som inte är gjord av metall.
- ▶▶ Rengör avloppet på insidan av grillen och runt avloppet med hushållspapper eller en trasa.
- ▶▶ Använd färgpinnen för att avlägsna fett, smuts och matrester från uppsamlingsbrickan. Om du använder folie till uppsamlingskärlet (BAC407) är det enkelt att kasta den och sätta in en ny.

GRILL MED SKORSTEN

- ▶▶ Skruva av hatten på skorsten.
 - ▶▶ Skrapa bort all smuts med något som inte är gjort av metall exempelvis en målarpinne.
 - ▶▶ Rengör avloppet på insidan av grillen och runt avloppet med hushållspapper eller en trasa inne i skorsten.
 - ▶▶ Gör rent skorstenshatten med mjuk trasa och varmt tvål/såpa- vatten
- Obs. Spruta inte in vatten i skorsten när den är monterad.

FRÅGOR?

Om du har några frågor om underhåll, ring eller skriv till Backyard Livings Kundtjänst på:

tlf. +45 77 30 40 00 eller

mail cs@backyardliving.dk

GARANTI

TRAEEGER har ett enkelt garantiprogram. Det är inte nödvändigt att göra det svårare än det är:

TRAEEGER GER 3 ÅRS GARANTI - BÅDA PÅ GRILL OCH TILLBEHÖR



REKLAMATIONER

På Backyard Living är vårt mål att ge konsumenterna den ultimata kundupplevelsen när de köper TRAEGER-produkter. Därför är det viktigt för oss att klä dig och dina kollegor ordentligt med kunskap och hjälpa dig i ditt arbete med Traegers produkter.

Följ anvisningarna nedan och vi kommer att göra allt för att förse dig, som en butik och dina kunder med en snabb och tillfredsställande klagomålsbehandling via hanteringen av Backyard Living och TRAEGERs-produkter.

TILLBEHÖR UNDER 750 SEK

Följande förfarande gäller reklamationer angående grilltillbehör med ett värde på **mindre än 750 sek i nettopriset**:

1. Byt ut bara - du behöver inte kontakta oss först.
2. Skicka en rekvisition till oss för kreditering.
3. Tillbehören måste lagras i min. 3 månader tills den är upptagen av en säljare från Backyard Living eller skickas till oss på begäran.

Vi betalar frakten men ENDAST om den är beställd av oss. Ring eller skriv till oss, så beställer vi returfrakten.

GRILL OCH TILLBEHÖR ÖVER 750 SEK

Följande förfarande gäller för klagomål och tillbehör med ett värde på mer än **750sek i nettopriset**:

1. Kontakta vår kundtjänst på +45 77 30 40 00 eller e-post cs@backyardliving.dk
2. För snabb bearbetning, skicka oss följande: Giltigt kvitto, Grillens serienummer (som digital bild), omfattande bild av problemet, i en bra kvalitet, samt en tydlig förklaring av problemet.
3. Vi ser över om man kan laga/byta delar. Ev reservdelar skickas ut av oss så fort ett beslut är taget. Om produkten ska krediteras / bytas eller skickas tillbaka till oss för ytterligare inspektion. Vi försöker att ge dig ett så snabbt svar som möjligt, så att du kan informera kunden om vad som händer.

OBS! Transportskador eller skador på grillen behandlas och tas emot endast om grillen inte används.

FRAKT

Vid retur kommer vi att beställa frakten och boka detta. Frakt som inte bokas genom oss kommer inte att återbetalas.

Frågor

Om du har frågor angående klagomål och pågående ärenden, ring eller skriv till Backyard Living Kundtjänst

Tel. +45 77 30 40 00 eller

Mail cs@backyardliving.dk

LEVERANS

DIN ANSVAR FÖR VID MOTAGNING AV LEVERANSER FRÅN OSS

När du får en försändelse från oss:

1. Se till att innehållet i förpackningen överensstämmer med bipacksedeln. När du bekräftar mottagandet av våra produkter är du ansvarig för att innehållet i förpackningen överensstämmer med bipacksedeln.
2. Om innehållet i paketet inte överensstämmer med leveranssedeln, måste du meddela det till både fraktföretaget och oss omedelbart.
3. Vid synlig skada på sändningen är det mottagaren, det vill säga du som är ansvarig för att det noteras det på sändningskvittensen. Eventuella fraktskador skall sedan anmälas till oss inom 5 dagar.

PALLPRISER

Hos Backyard Living har vi följande leveranspriser:

1/2 PALL	400 SEK EX. MOMS
1 PALL	600 SEK EX. MOMS

Paket til B2B & B2C

0-15 KG.	90 SEK EX. MOMS
1/2 PALL	120 SEK EX. MOMS

All frakt som skall sändas norr om Sundsvall offereras per tillfälle.






TRAEGER
WOOD FIRED GRILLS




CookPerfect

KONTAKT

BACKYARD LIVING A/S

Håndværkervej I, Park A
9700 Brønderslev
CVR: 37896047
Tlf. +45 77 30 40 00
Mail: cs@backyardliving.dk

RETUR-ADRESSE

DSV/ Backyard Living
Nordhavnsvej 28
8500 Grenå

SØREN LARSEN

Partner & Direktør
Tlf. 20 16 24 94
Mail: sla@backyardliving.dk



JOHAN BERGQUIST

Country manager Sweden
Tlf. +46 76 00 44 631
Mail: jb@backyardliving.se



LINE SØRENSEN

Partner & Backoffice
Tlf. 24 24 61 06
Mail: ls@backyardliving.dk



MARTIN MYGDAM

Event Manager
Tlf. 23 22 22 62
Mail: mm@backyardliving.dk



DORTE SIMONSEN

Backoffice
Tlf.: 30 25 76 46
Mail: ds@backyardliving.dk



MORTEN KARLSEN

Event- og Salgskonsulent
Tlf. 25 71 40 00
Mail: mk@backyardliving.dk



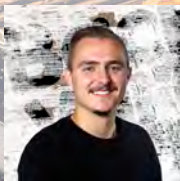
SOPHIE SVENSTRUP PEDERSEN

Marketingskoordinator
(barsel frem t.o.m. aug. 2019)
Tlf.: 25 32 31 25
Mail: ssp@backyardliving.dk



MADS BALSLEV PEDERSEN

Marketingskoordinator
Tlf.: 23 71 02 23
Mail: mbp@backyardliving.dk



TRAIEGER®



by **Back
yard living**®