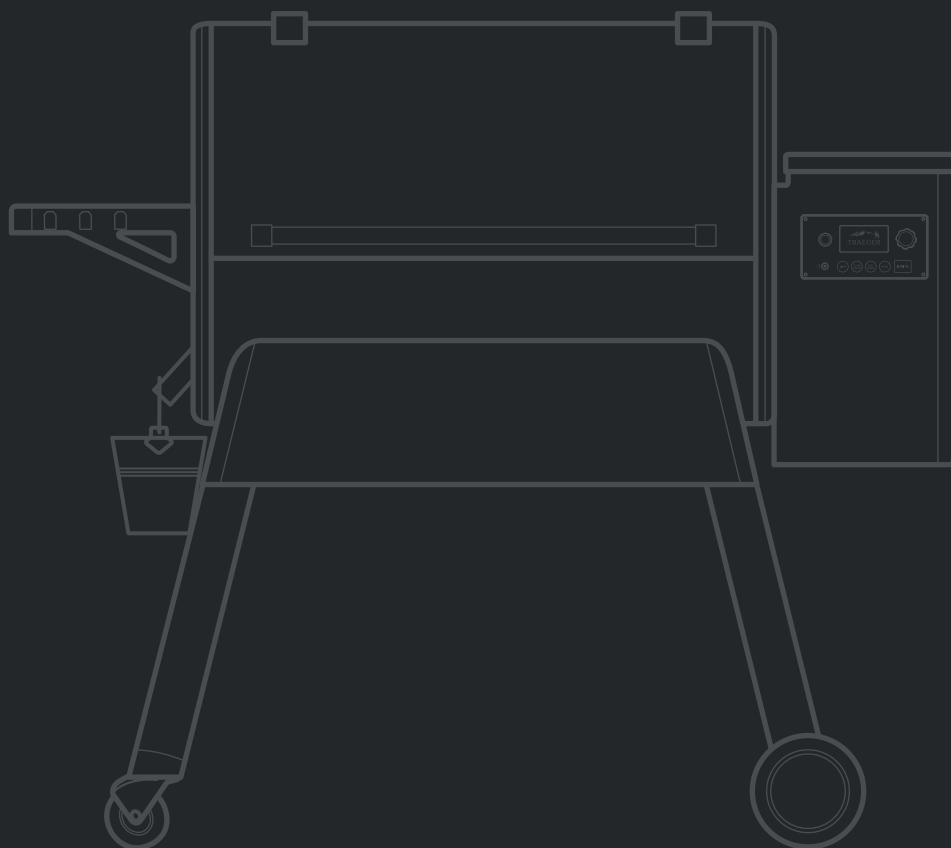




IRONWOOD

— 650/885 —

MONTERINGSVEILEDNING



Les hele håndboken før installasjon og bruk av dette pelletsbrennende apparatet. Dersom du ikke følger disse instruksjonene, kan det føre til materielle skader, personskader eller dødsfall. Kontakt bygningsrådet eller brannvesenet for opplysninger om restriksjoner og krav om installasjonskontroll der du bor.

EN AV DE HYPPIGSTE BRANNÅRSAKENE ER MANGLENDE OVERHOLD AV KLARINGER (LUFTROM) MELLOM BRENNBARE MATERIALER. DET ER SVÆRT VIKTIG AT DETTE PRODUKTET KUN INSTALLERES I HENHOLD TIL DISSE INSTRUKSJONENE. TA VARE PÅ DISSE INSTRUKSJONENE.

ADVARSEL!

MANGE AV GRILLENS DELER BLIR SVÆRT VARME UNDER BRUK. DET MÅ UTVISES FORSIKTIGHET FOR Å UNNGÅ FORBRENNINGER, BÅDE UNDER BRUK OG ETTERPÅ, NÅR GRILLEN FREMDELES ER SVÆRT VARM.

Du må aldri forlate grillen uten tilsyn når små barn er tilstede.

Du må aldri flytte på grillen når den er i bruk.

La grillen avkjøle seg helt før du flytter på den eller forsøker å transportere den.

TFB89BLE/BLEC
TFB65BLE/BLEC

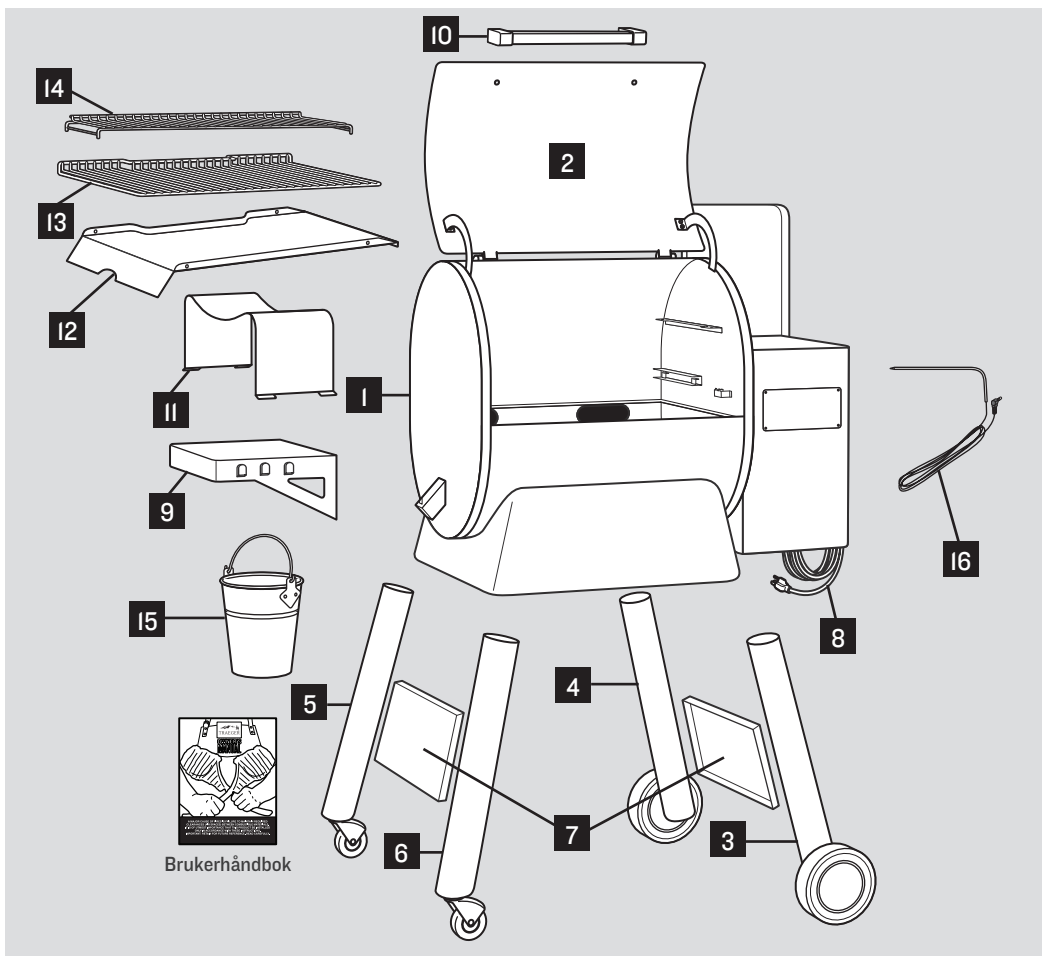
DOC467

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

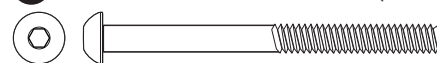
TRAEGERGRILLS.COM

DELELISTE

NØDVENDIGE DELER I BLISTERPAKNING



A Bolter: 5/16"-18 halvrunder hode (8 stk.)



B Pakninger: 5/16" (16 stk.)



C Fjærpakninger: 5/16" (8 stk.)



D Sekskantmutre: 5/16"-18 (8 stk.)



E Bolter: 1/4"-20x0,6 (8 stk.)



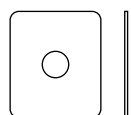
F Bolter: 1/4"-20x0,125 (2 stk.)



G Pakninger i rustfritt stål: 1/4" (4 stk.)



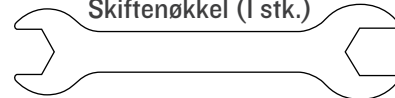
H Isolasjonspakninger (2 stk.)



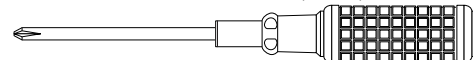
I Bolter i rustfritt stål: 1/4"-20x0,5 (4 stk.)



Skiftenøkkel (1 stk.)



Skrujern (1 stk.)



Sekskantnøkkel (1 stk.)



Ekstra utstyr:
6-pakning



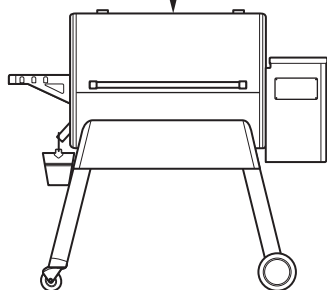
ADVARSEL!

- Når du bruker denne grillen under brennbare materialer, må det overholdes en avstand på **MINST** 102 cm.
- Når du bruker denne grillen, må det overholdes en avstand på **MINST** 45,7 cm mellom grillen og brennbare materialer.

VIKTIG!

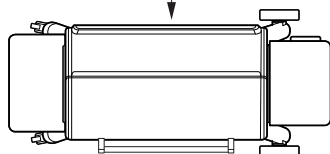
- Grillen er svært tung. Grillen må alltid løftes av TO personer.

102 cm



45,7 cm

45,7 cm



TA MED 6-PAKNINGEN OG VERKTØYET, OG SETT PÅ RADIOEN
**DET ER SNART TID FOR Å
BRUKE TRAEGER-GRILLEN**



**FÅ FULL EFFEKT PÅ GRILLEN
MED TRAEGER-APPEN**

MONTERINGSINSTRUKSJONER, TIPS FOR FØRSTE OPPFYRING, OSS, PLUSS
BRUKS- OG VEDLIKEHOLDSPÅRBEID ER ALLE TILGJENGELIGE VIA APPEN.

**LAST NED TRAEGER-APPEN ELLER GÅ TIL
WWW.TRAEGERGRILLS.COM/APP FOR Å LÆRE MER**

LES ALL INSTRUKSJONENE FØR INSTALLASJON OG BRUK AV GRILLEN

Det er mye gildere å bruke Traeger-grillen sammen med venner! (Det må i hvert fall to personer til for å løfte grillen.)

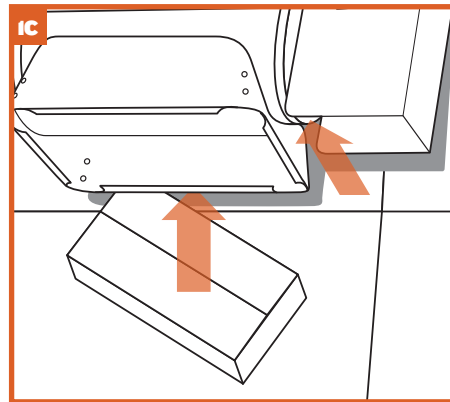
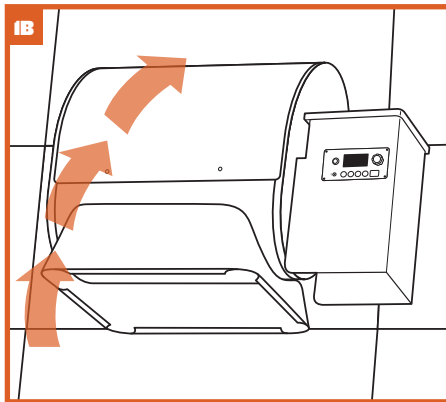
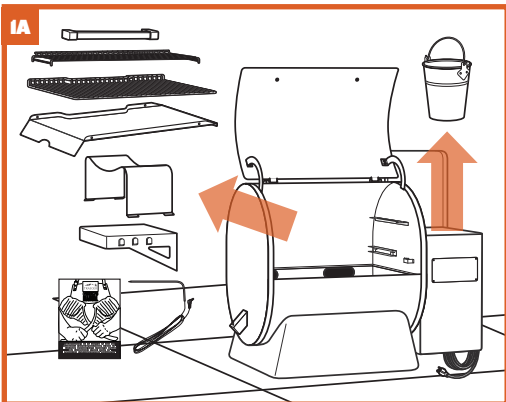
I FJERN GRILLDELER OG EMBALLASJE

MERK: Du må montere grillen på et rent, flatt underlag, siden du må legge den med forsiden opp under monteringen.



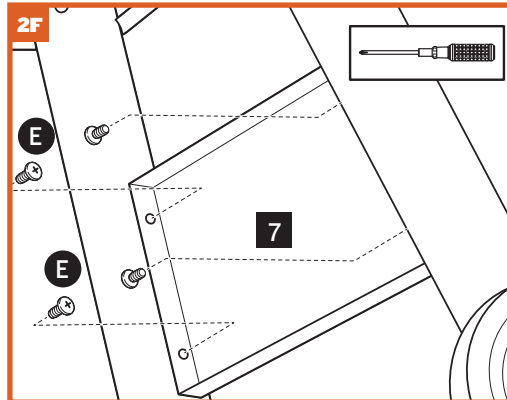
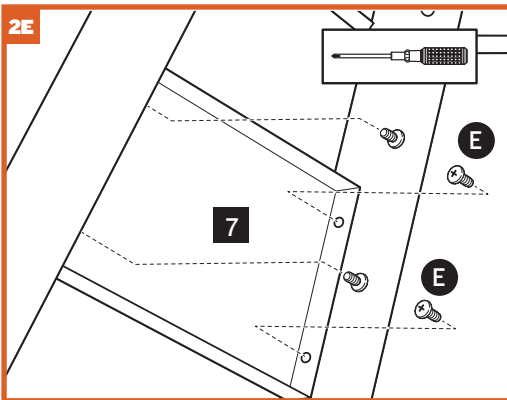
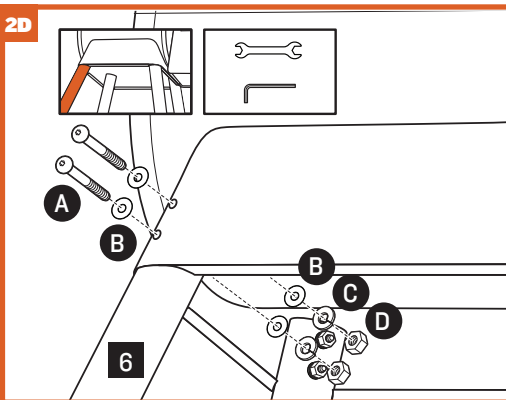
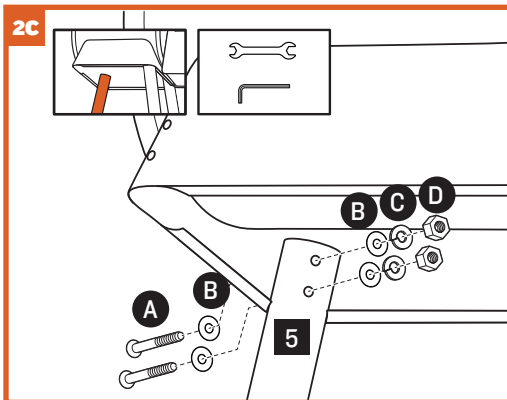
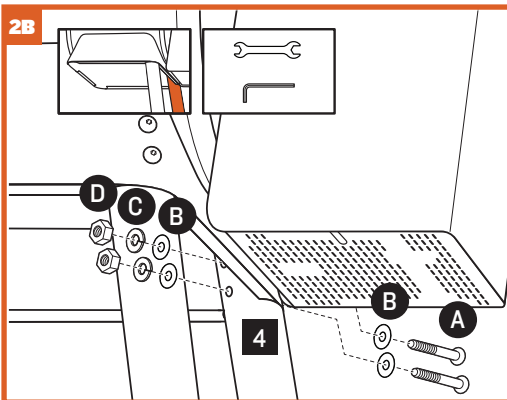
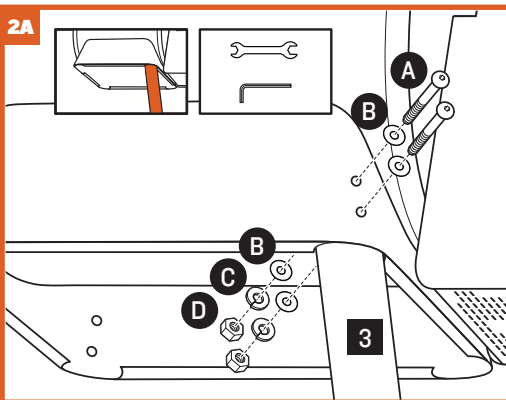
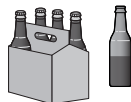
DETTE MÅ GJØRES AV TO PERSONER.

MERK: Vi anbefaler at du bruker denne emballasjen til å støtte opp grillen slik at det blir enklere å feste beina.



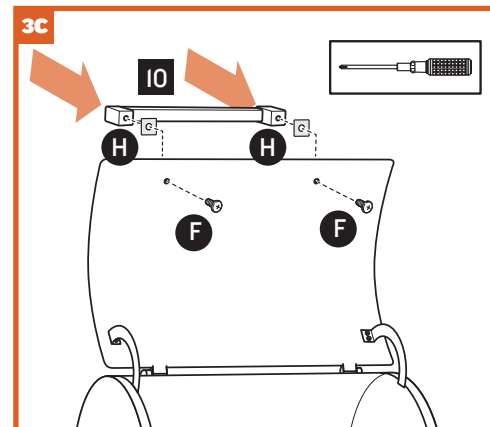
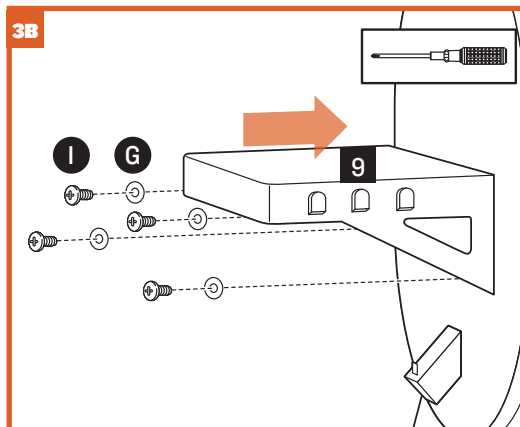
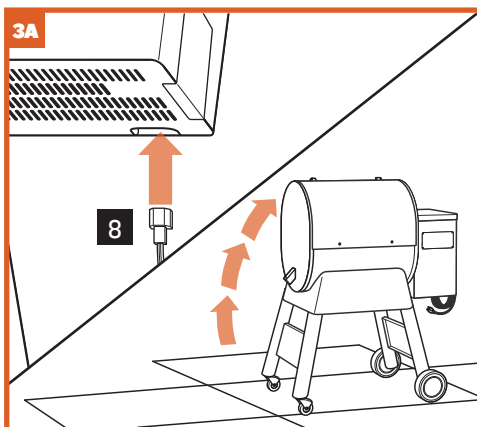
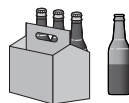
2 MONTER BEIN OG STØTTER

GRILLEN ER TUNG. DEN MÅ LØFTES AV TO PERSONER.

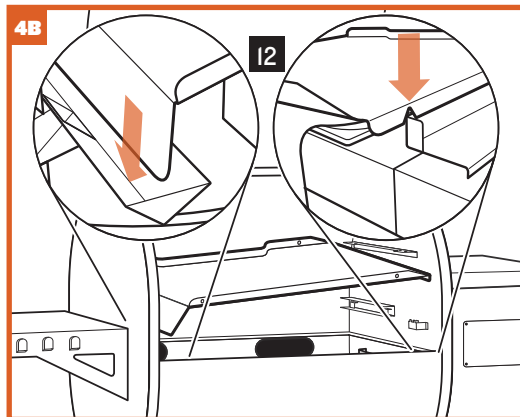
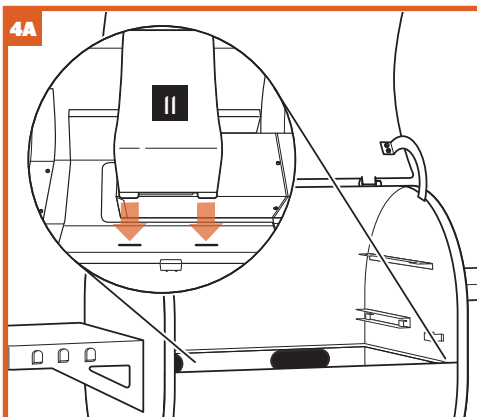
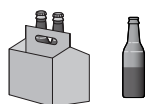


3 FEST STRØMLEDNING, SIDEHYLLE OG GRILLHÅNDTAK

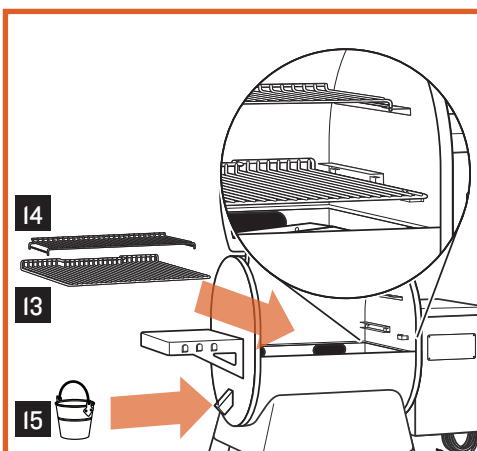
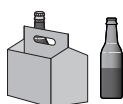
DETTE MÅ GJØRES AV TO PERSONER.



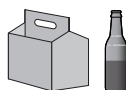
4 SETT PÅ VARMEBAFFEL OG DRYPPEBRETT



5 PLASSER GRILLRISTER OG BØTTE



6 DU ER KLAR TIL Å TA I BRUK TRAEGER-GRILLEN!



Se brukerhåndboken for bruksinstruksjoner.



VELKOMMEN TIL DEN VEDFYRTE REVOLUSJONEN

FÅ MEST MULIG UTBYTTE AV GRILLEN

WiFIRE gir deg friheten til å grille når som helst og hvor som helst, og du kan endre temperaturen, overvåke mattemperaturen med mer rett fra smartmobilen. Last ned Traeger-appen for å koble grillen til mobilen og hjemmenettverket. Gå til traegergrills.com/app for å lære mer om WiFIRE, Traeger-appen, og flere tilkoblingsmåter.

HARDTRE PELLETS

Vi hos Traeger er veldig opptatt av smak. Det er derfor vil lager våre egne, 100 % naturlige hardtre pellets, og sørger for at kun tre av den beste kvaliteten brukes til å smaksette maten din. Den brenner mer effektivt og pålitelig. Våre pellets er designet for bruk med kun vår kontrollenhet og vår egen Grilling Logic. Hvis du bruker andre pelletsmerker, kan vi dessverre ikke garantere det samme, så vi anbefaler alltid å bruke våre pellets for optimal opplevelse.

OPPSKRIFTER

Og nå til den beste delen—maten. La våre kulinære oppfinnelser inspirere deg, fra Traeger Du kan finne oppskrifter for alle anledninger i Traeger-appen, fra Chicken Challenge (kyllingutfordring) og bakt eplepai til røykte cocktails og fylte jalapeños. Med GrillGuide vil du i tillegg mestre flere oppskrifter takket være trinn-for-trinn veiledning gjennom hele tilberedningssyklusen. Du kan finne alle disse oppskriftene og mer i Traeger-appen eller på traegergrills.com/recipes.

SIKKERHET OG VEDLIKEHOLD

Regelmessig rengjøring av grillen vil forhindre fettoppsamling samt opprettholde høy ytelse og optimal temperatur. Det har aldri vært lettere å holde grillen ren takket være Traegers serie med produkter som f.eks. tilpassede innlegg for dryppebrett og fettbøtte samt vårt helt naturlige rengjøringsmiddel. Husk at Traeger-grillen blir svært varm, så du må holde den på trygg avstand fra huset eller andre brennbare materialer. Vi anbefaler at det holdes en avstand på minst 45,7 cm på alle sidene samt 102 cm over grillen.



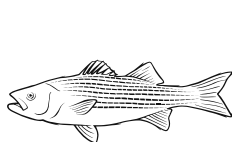
**LAST NED
TRAEGER-APPEN**



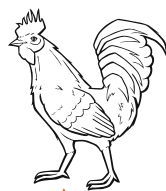
VEILEDNING TIL BRUK AV PELLETS

	GODT MED ALT. FANTASTISK MED:							
	OKSEKJØTT	KYLING	SVINEKJØTT	LAMMEKJØTT	SJØMAT	BAKING	GRØNNSAKER	VILT
OR								
EPL								
KIRSEBÆR								
HICKORY								
LØNN								
MESQUITE								
EIK								
PECAN								
STORVILT-BLANDING								
KALKUNBLANDING								
TEXASBIFF-BLANDING								
SIGNATURLBLANDING								
SUMMER SHANDY BLANDING								

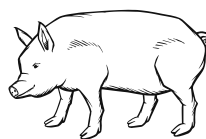
VEILEDNING OM INNVENDIG TEMPERATUR



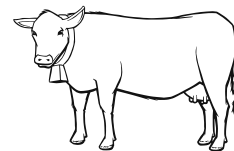
FISK
63 °C



FJÆRKRE
74 °C



SVINEKJØTT
63 °C
LANGTIDSSTEKT: 96 °C



OKSEKJØTT
RÅ: 52 °C MIDDELS - GODT STEKT: 68 °C
MIDDELS - RÅ: 57 °C GODT STEKT: 71 °C
MIDDELS STEKT: 63 °C BRISKET: 96 °C

Last ned Traeger-appen som gir deg tilgang til hundrevis av gratis vedfyrings-oppskrifter fra hovedretter til forretter, desserter og til og med noen røykende cocktailer. Tilgjengelig på iOS og Android.

Følg Traeger for å holde deg oppdatert om de siste produktene, få tilgang til gratisgreier, lære tips fra våre proffer og få en helt ny oppskrift hver dag, 365 dager i året.



@TRAEGERGILLS | @TRAEGERRECIPES

© Traeger Pellet Grills, LLC. 2019