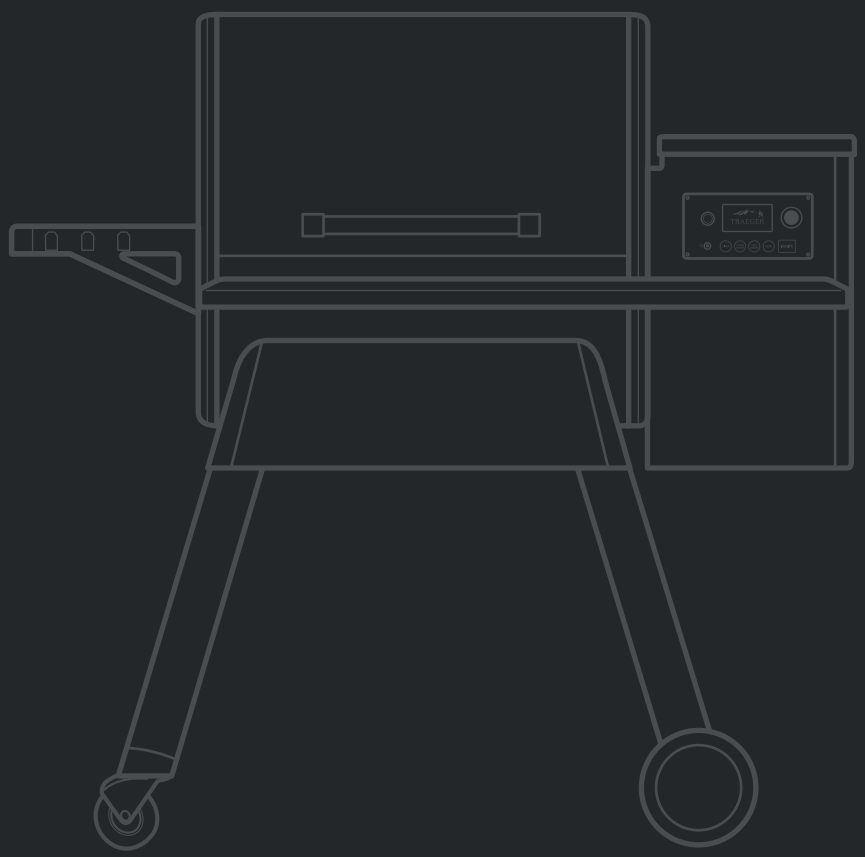
TRAEGER
WOOD FIRED GRILLS

# TIMBERLINE

## 850/1300

## 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.

**TFB85WLE/WLEC**
**TFB01WLE/WLEC**

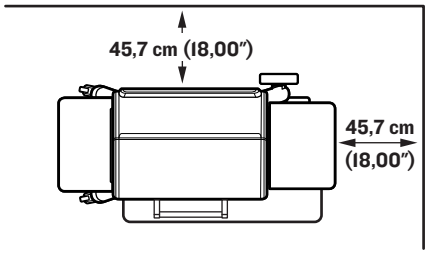
TRAEGER PELLET GRILLS LLC
1215 E. WILMINGTON AVE
SALT LAKE CITY, UT 84106

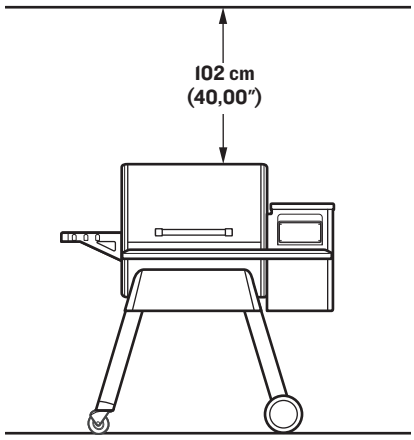
TRAEGERGRILLS.COM

# PLASSERE GRILLEN

**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.



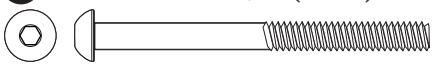




# GRILLENS KOMPONENTER

## JERNVARER

### TRINN 1 (BEIN)

A Bolt: 5/16"-18 x 3,6" (8 stk.)



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

C Fjærpakning: 5/16" (8 stk.)

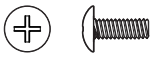
D Sekskantmutter: 5/16"-18 (8 stk.)

### TRINN 2 (BEINSTØTTER)

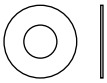
E Bolt: 1/4"-20 x 0,6" (8 stk.)

### TRINN 3 (SIDEHYLLE)

F Skrue i rustfritt stål: 1/4"-20 x 0,6" (4 stk.)

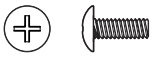


G Pakning i rustfritt stål: 1/4" (4 stk.)

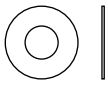


### TRINN 4 (FRONTHYLLE)

F Skrue i rustfritt stål: 1/4"-20 x 0,6" (6 stk.)

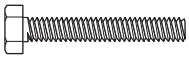


G Pakning i rustfritt stål: 1/4" (6 stk.)



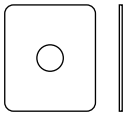
### TRINN 5 (HÅNDTAK)

H Bolt: 1/4"-20 x 1,5" (2 stk.)



G Pakning: 1/4" (2 stk.)

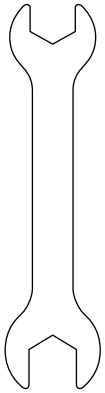
J Varmeisolasjon (2 stk.)



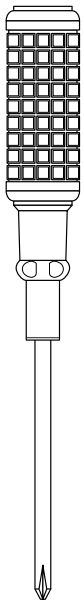
## MEDFØLGENDE VERKTØY

Sekskantnøkkel (1 stk.)

Skiftenøkkel (2 stk.)

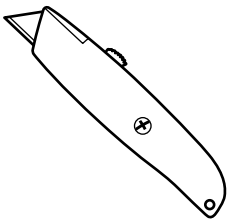


Skrujern (1 stk.)



## ANBEFALTE VERKTØY (ikke inkludert)

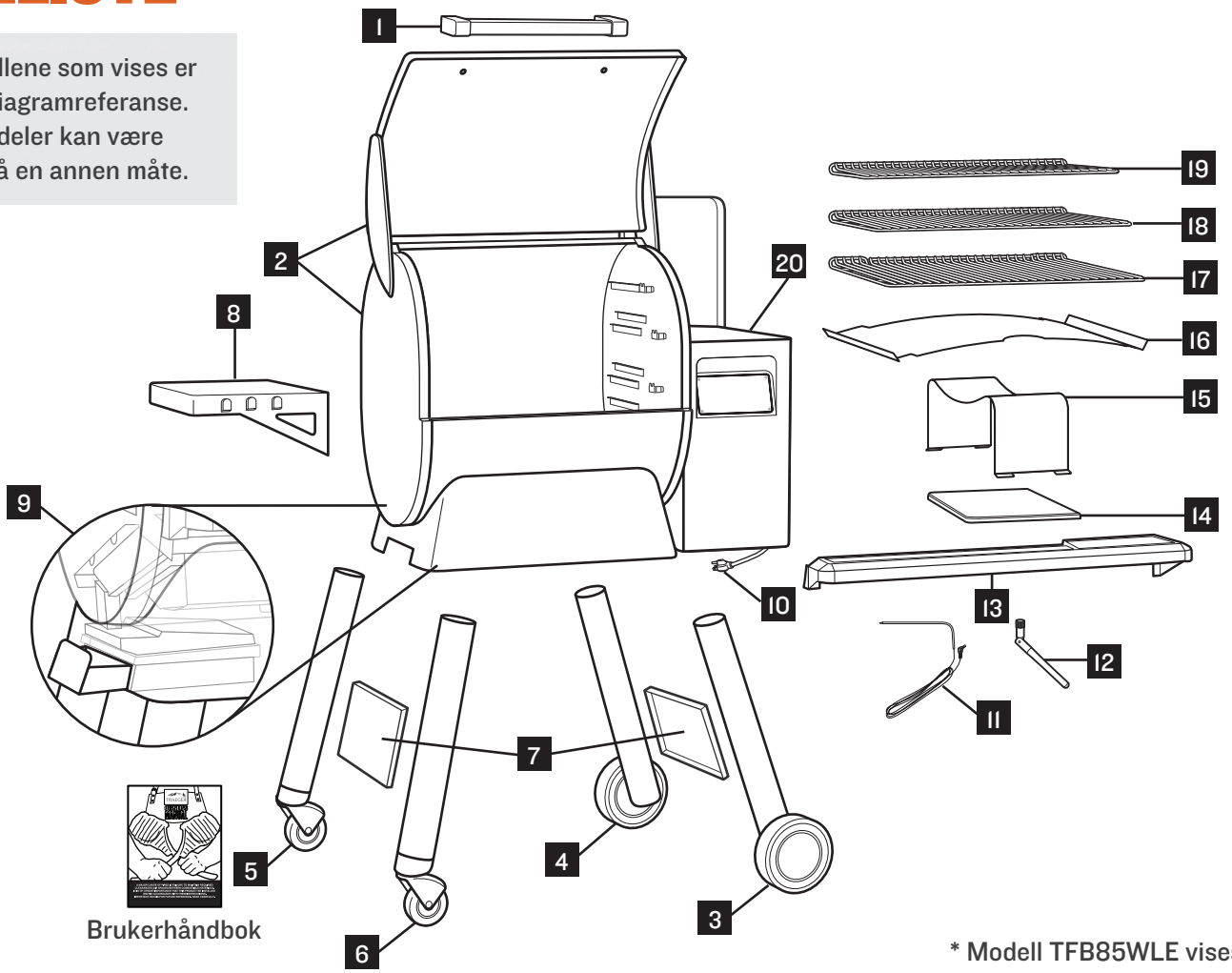
Boksekutter eller saks



Ekstrautstyr: 6-pakning

# DELELISTE*

**MERK:** Tallene som vises er kun for diagramreferanse. Faktiske deler kan være merket på en annen måte.




* Modell TFB85WLE vises

| DELENR. | BESKRIVELSE |
|---|---|
| 1 | Grillens dørhåndtak |
| 2 | Grillenhet og dør |
| 3 4 | Robuste støttebein med hjul |
| 5 6 | Bein med låsbare hjul |
| 7 | Beinstøtter |
| 8 | Sidehylle |
| 9 | System for fetthåndtering |
| 10 | Strømledning |
| 11 | Steketermometer |

| DELENR. | BESKRIVELSE |
|---|---|
| 12 | Wi-Fi antenne |
| 13 | Fronthylle |
| 14 | Skjærefjøl |
| 15 | Varmebaffel |
| 16 | Dryppebrett for fett |
| 17 | Nederste grillrist |
| 18 | Midterste grillrist |
| 19 | Øverste grillrist |
| 20 | Montering av pelletskammer |

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 VEDLIKEHOLDSINFORMASJON ER ALLE TILGJENGELIGE VIA APPEN.

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

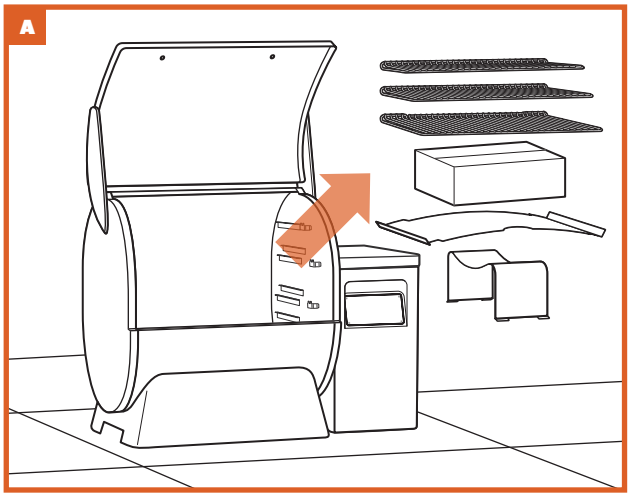
# LES ALL INSTRUKSJONENE FØR INSTALLASJON OG BRUK AV GRILLEN

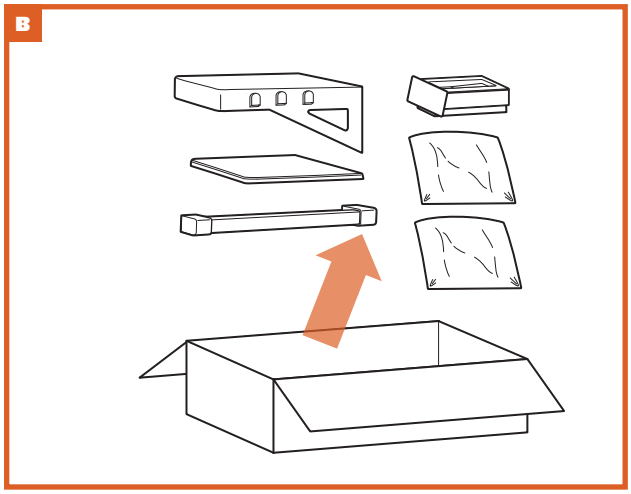
Det er mye gildere å bruke Traeger-grillen sammen med venner! **(Det må i hvert fall to personer til for å løfte grillen.)**

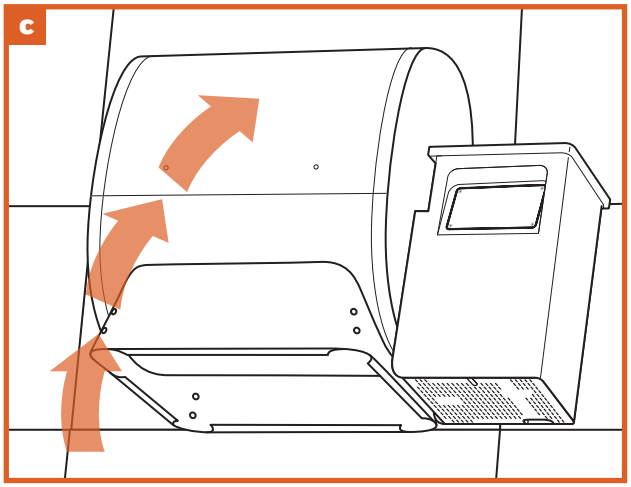
## FØR MONTERING:
## FJERN GRILLDELER OG EMBALLASJE

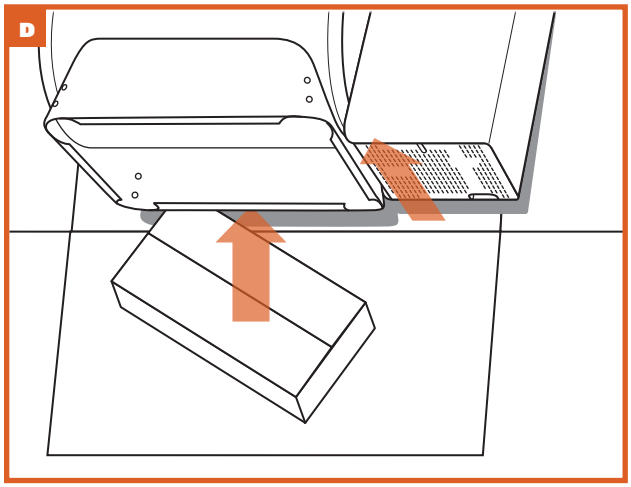
**MERK:** Du må montere grillen på et rent, flatt underlag, siden du må legge den med forsiden opp under monteringen.

**DETTE MÅ GJØRES AV TO PERSONER.**
**MERK:** Vi anbefaler at du bruker emballasjematerialet til å støtte opp grillen slik at det blir enklere å feste beina.

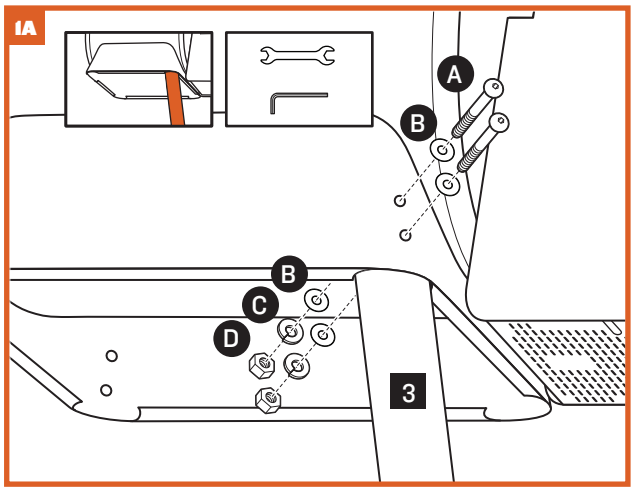


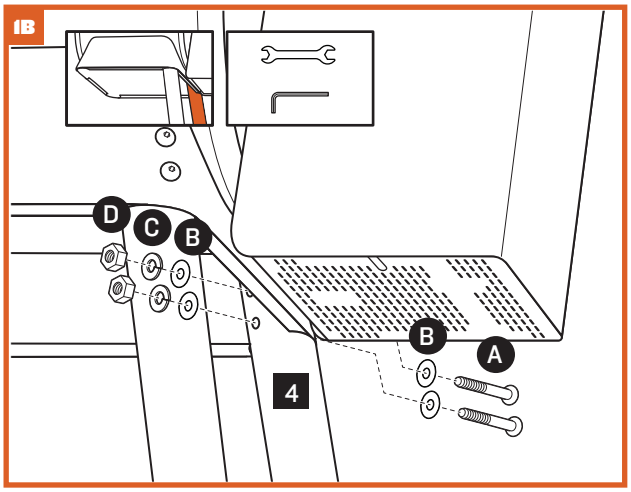



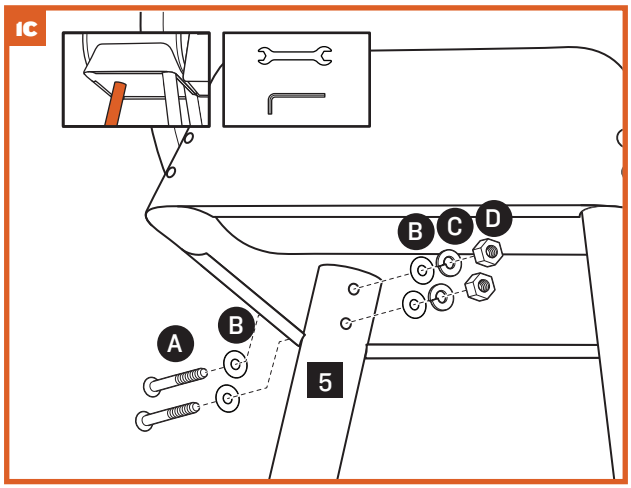



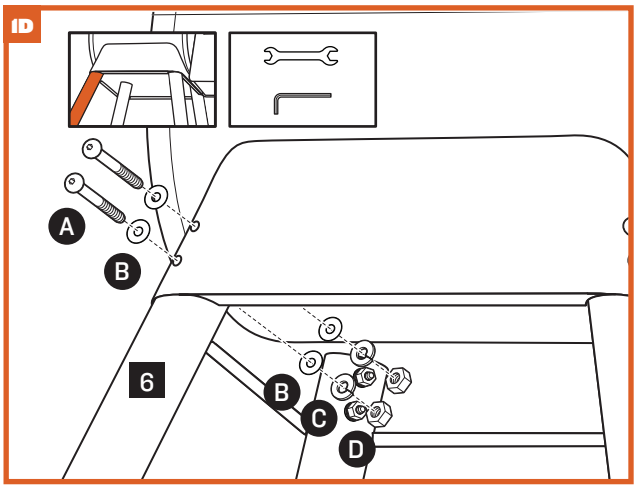



## 1 MONTER BEINA

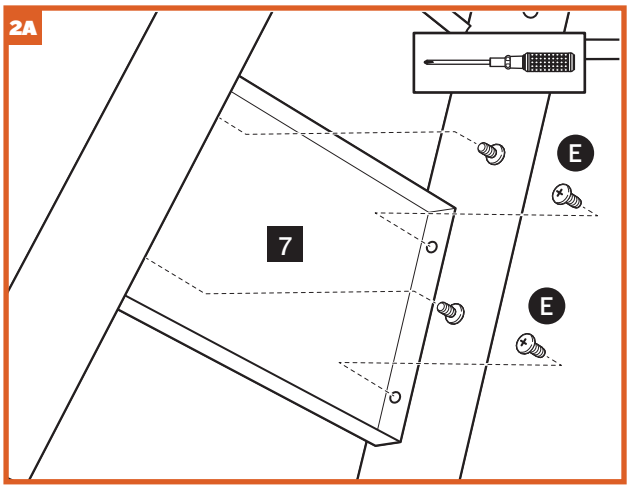


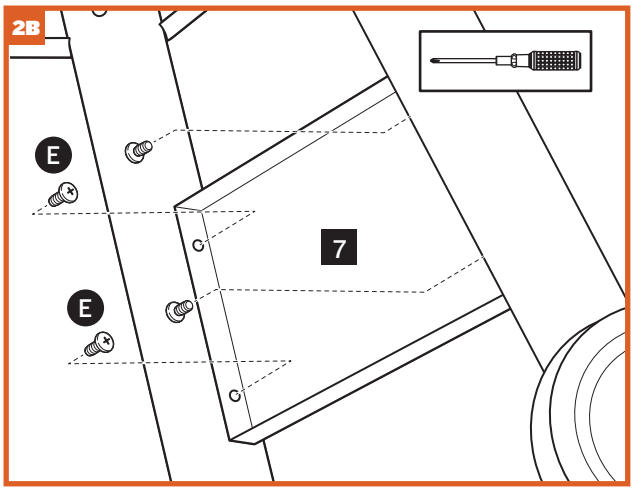



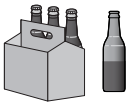




## 2 MONTER BEINSTØTTER

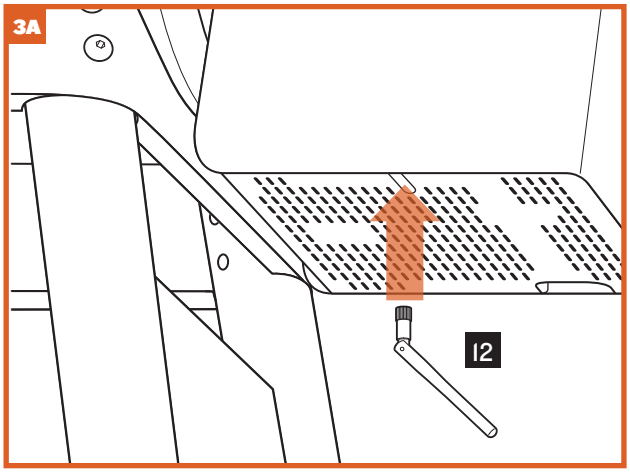


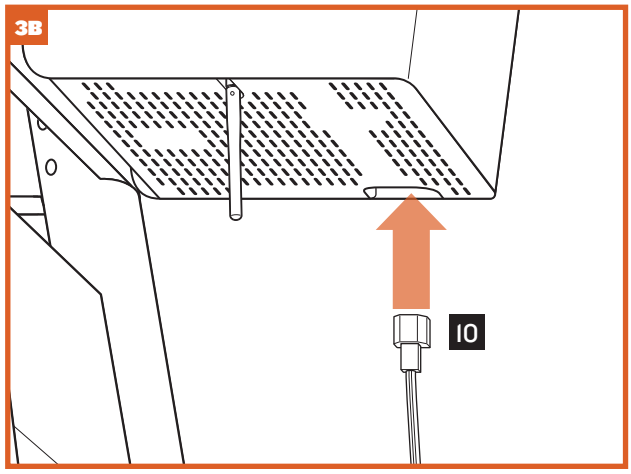



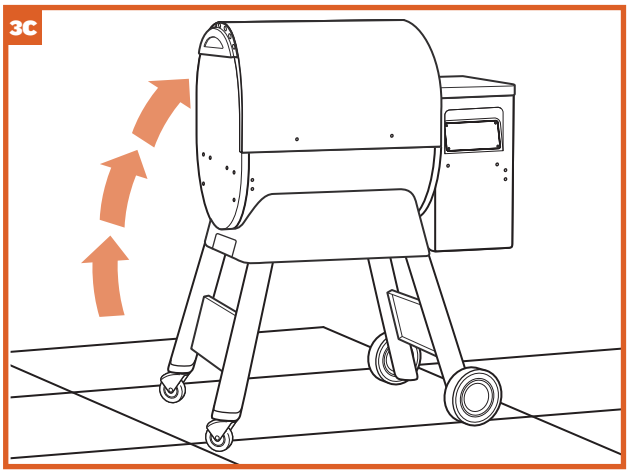
# 3 MONTER WI-FI ANTENNE, STRØMLEDNING OG SIDEHYLLE

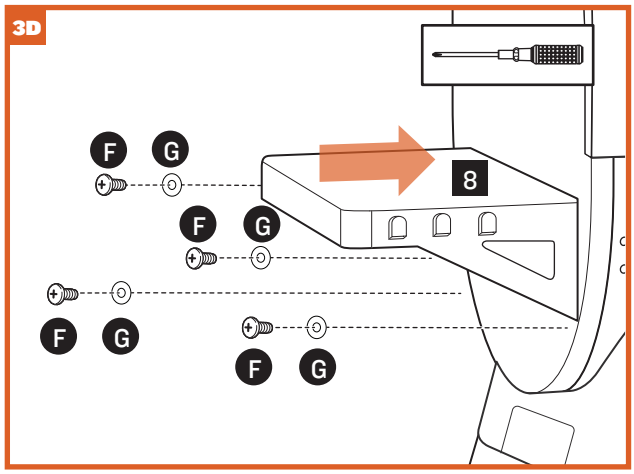


**DETTE MÅ GJØRES AV TO PERSONER.**

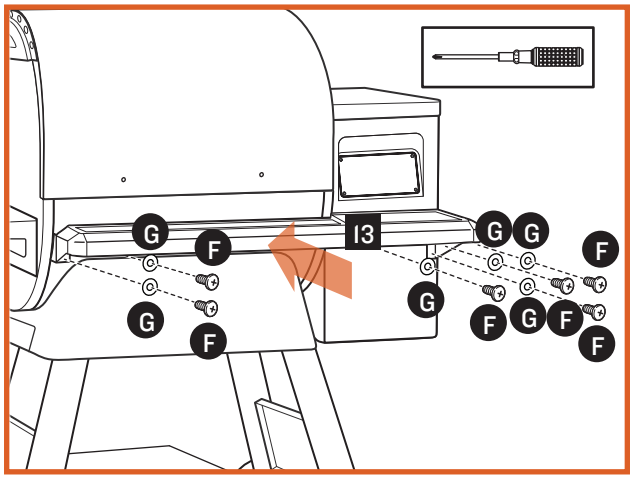


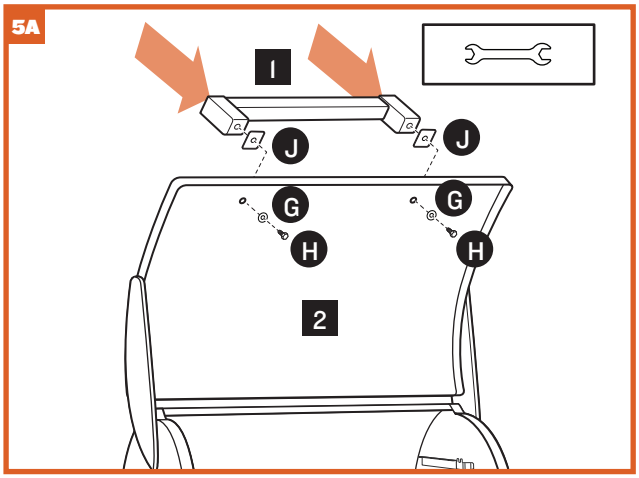



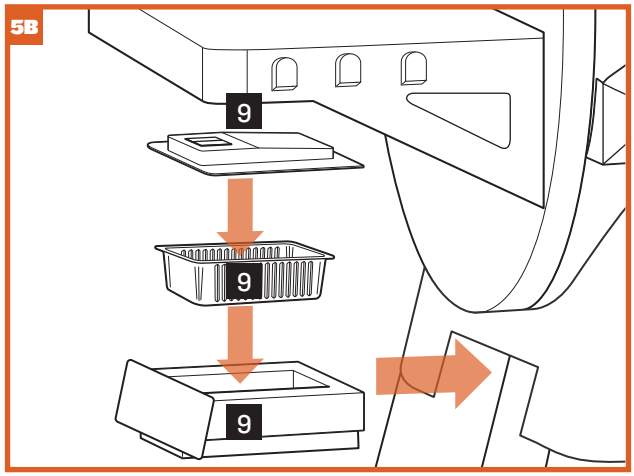



## 4 MONTER FRONTHYLLEN

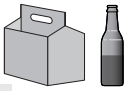



## 5 MONTER HÅNDTAK OG FETTPANNE MED INNLEGG

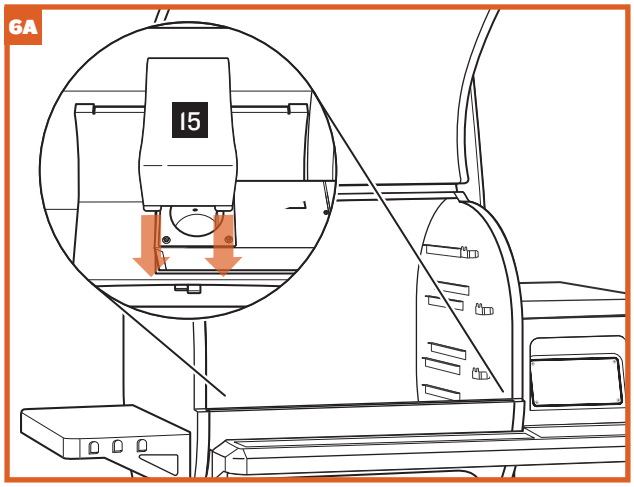


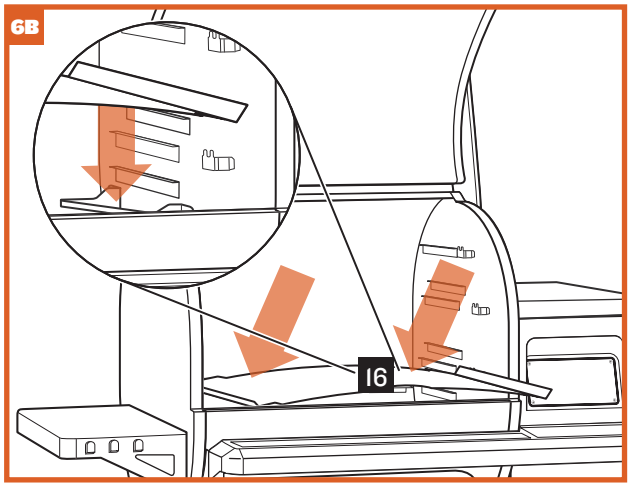



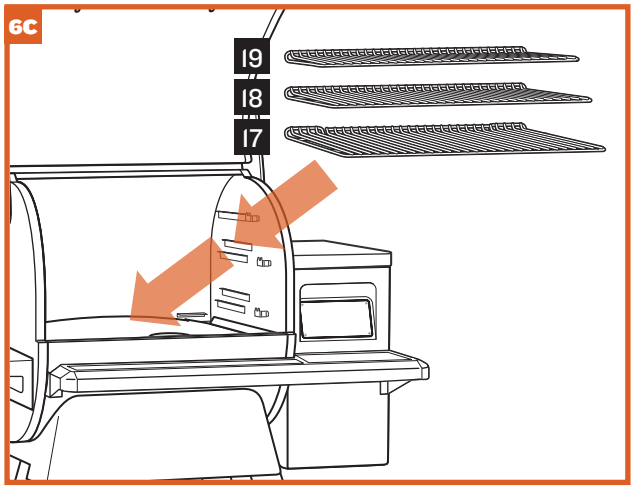
## 6 MONTER INNVENDIGE DELER

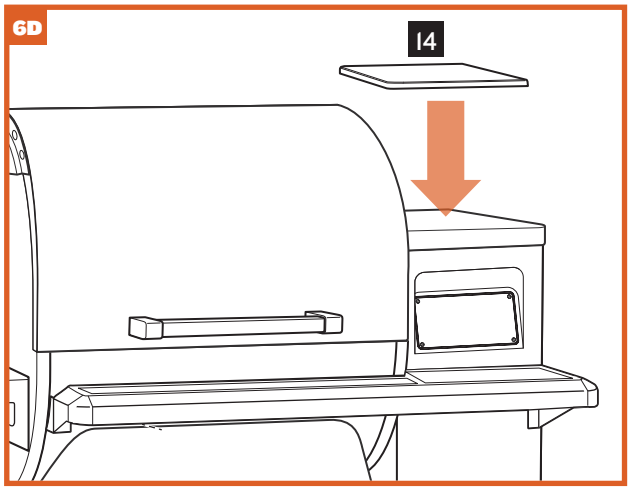


**MERK:** Fjern alt emballasjematerialet fra grilldelene, grillenheten og pelletskammeret.




**MERK:** Husk å fjerne den beskyttende plastfilmen fra betjeningspanelet før bruk.

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

Se brukerhåndboken for bruksinstruksjoner.

TRAEGER
WOOD FIRED GRILLS

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 are 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 cocktailer 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.

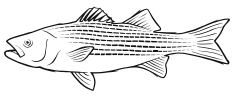
LAST NED
TRAEGER-APPEN

TRAEGER
WOOD FIRED GRILLS

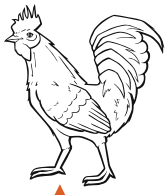
# VEILEDNING TIL BRUK AV PELLETS

| TRAEGER HARDTRE | GODT MED ALT. FANTASTISK MED: | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | OKSEKJØTT | KYLLING | SVINEKJØTT | LAMMEKJØTT | SJØMAT | BAKING | GRØNNSAKER | VILT |
| OR | ✓ | ✓ | ✓ | | ✓ | ✓ | ✓ | |
| EPLE | | ✓ | ✓ | | | ✓ | ✓ | |
| KIRSEBÆR | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | | ✓ | | ✓ |
| HICKORY | ✓ | ✓ | ✓ | | | | ✓ | |
| LØNN | ✓ | | ✓ | ✓ | | ✓ | ✓ | ✓ |
| MESQUITE | ✓ | ✓ | | | ✓ | | | |
| EIK | ✓ | | | | ✓ | ✓ | | |
| PECAN | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | | ✓ | ✓ | ✓ |
| STORVILT-BLANDING | ✓ | ✓ | ✓ | | ✓ | | | |
| KALKUNBLANDING | | ✓ | | | | | | |
| TEXASBIFF-BLANDING | ✓ | | | | | | | ✓ |
| SIGNATURLBLANDING | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | |
| SUMMER SHANDY BLANDING | | ✓ | | | | | ✓ | |

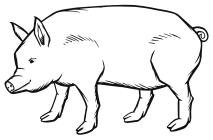
# VEILEDNING OM INNVENDIG TEMPERATUR



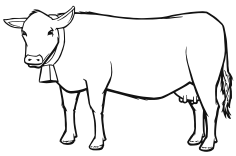
**FISK**
63 °C



**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 fravåre proffer og få en helt ny oppskrift hver dag, 365 dager i året.**

@TRAEGERGRILLS | @TRAEGERRECIPES

© Traeger Pellet Grills, LLC. 2018