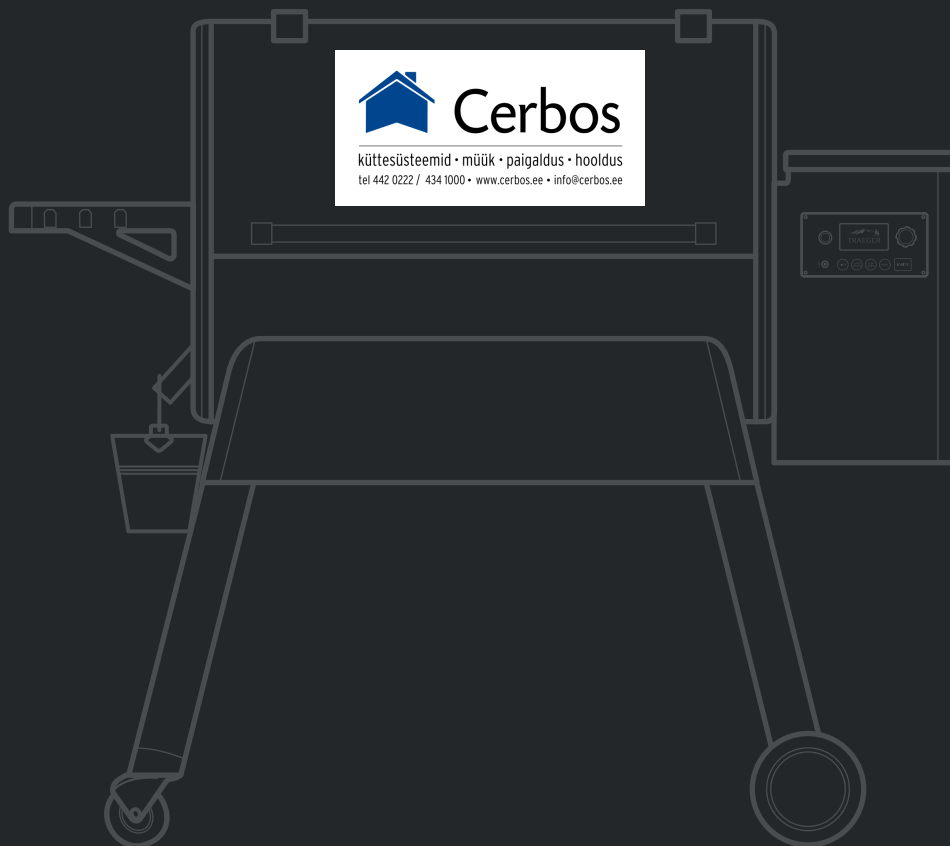



TRAEGER
WOOD FIRED GRILLS

IRONWOOD

— 650/885 —

KOKKUPANEKUJUHEND



Enne puidugraanuleid põletava seadme paigaldamist ja kasutamist lugege läbi kogu juhend. Nende juhiste eiramine võib põhjustada varalist kahju, kehavigastusi või isegi surma. Teabe saamiseks teie piirkonnas kehtivate piirangute ja paigaldusjärgse kontrolli nõuete kohta pöörduge kohaliku ehitusjärelvalve- või tuletõrjeametniku poole.

TULEKAHJUDE PEAMINE PÕHJUS ON NÕUTUD ÕHUVAAHE PUUDUMINE TULEOHTLIKE MATERJALIDE VAHEL. ON ÜLIMALT TÄHTIS, ET TOODE PAIGALDATAKS TÄPSELT NENDE JUHISTE KOHALELT. HOIDKE JUHEND ALLES.

HOIATUS!

PALJUD GRILLI OSAD LÄHEVAD TÖÖTAMISE AJAL VÄGA KUUMAKS. PÕLETUSTE VÄLTIMISEKS TULEB OLLA ETTEVAATLIK NII GRILLI TÖÖTAMISE AJAL KUI KA PÄRAST TÖÖTAMIST, KUI GRILL ON VEEL KUUM.

Ärge jätke grilli väikeste laste juures järelvalveta.

Ärge liigutage grilli, kui see töötab.

Laske grillil enne liigutamist või transportimist täielikult jahtuda.

TFB89BLE/BLEC

TFB65BLE/BLEC

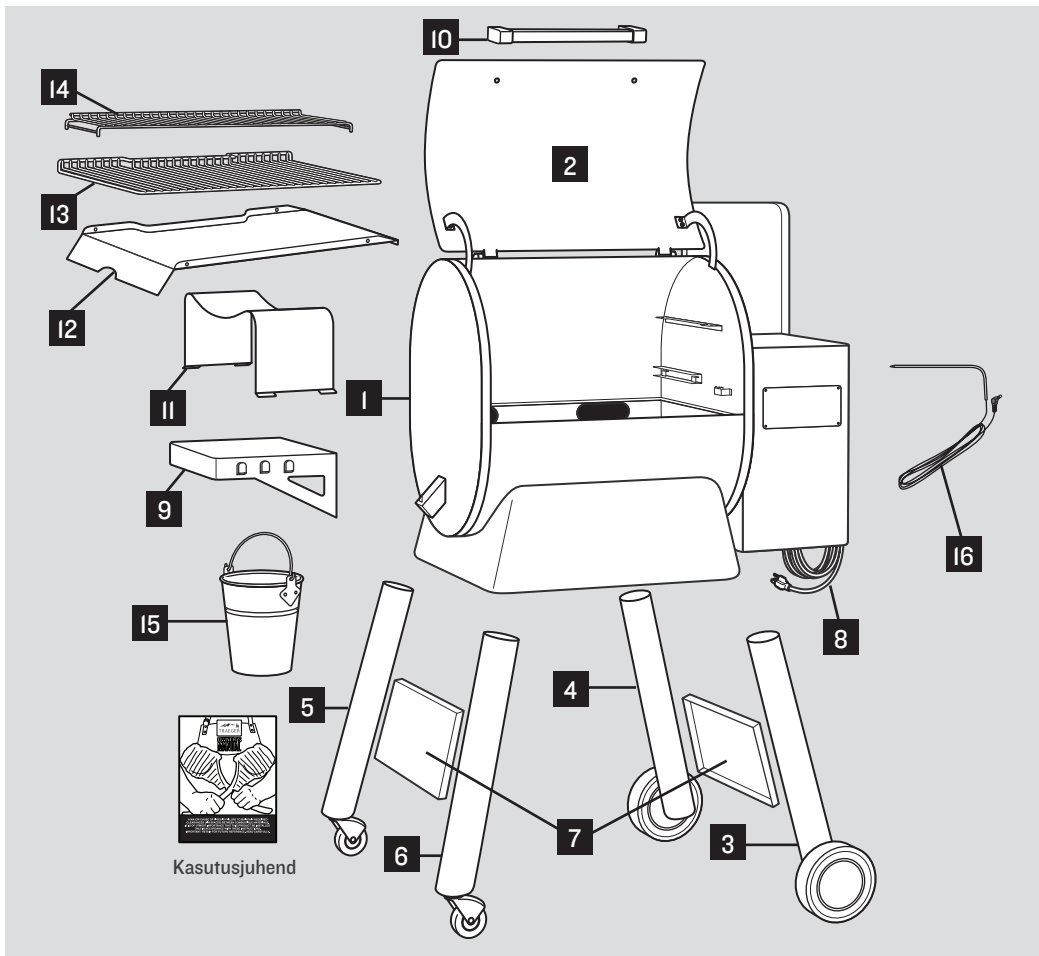
DOC470

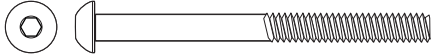






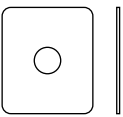

**TRAEGER PELLET GRILLS LLC
1215 E. WILMINGTON AVE
SALT LAKE CITY, UT 84106**

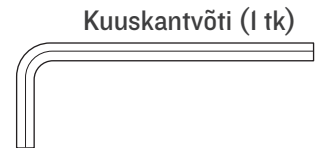
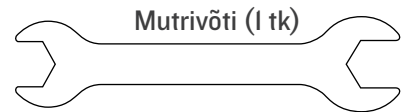
TRAEGERGRILLS.COM

OSADE NIMEKIRI

VAJALIKUD MULLPAKENDIS OLEVAD OSAD



- A** Poldid: 5/16"-18 kuuskantpeaga (8 tk) 
- B** Seibid: 5/16" (16 tk) 
- C** Vedruseibid: 5/16" (8 tk) 
- D** Kuuskantmutrid: 5/16"-18 (8 tk) 
- E** Poldid: 1/4"-20x0,6 (8 tk) 
- F** Poldid: 1/4"-20x0,125 (2 tk) 
- G** Roostevabast terasest seibid: 1/4" (4 tk) 
- H** Vaheseibid (2 tk) 
- I** Roostevabast terasest poldid: 1/4"-20x0,5 (4 tk) 

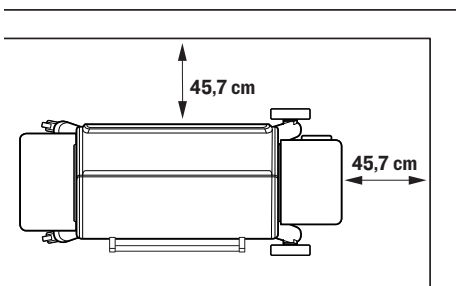
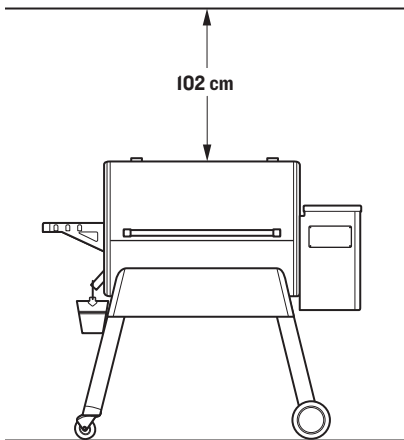


⚠ HOIATUS!

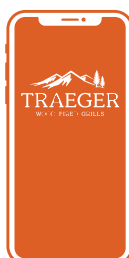
- Kui selle grilli kohal asuvad süttivad materjalid, tuleb hoida **VÄHEMALT 102** sentimeetrist vahekaugust.
- Grilli kasutamisel peab grilli ja süttivate materjalide vahele jääma **VÄHEMALT 45,7** cm.

TÄHTIS!

- Grill on väga raske. Grilli tõstmiseks on vaja **KAHTE** inimest.



HAARAKE 6-OSALINE KOMPLEKT JA TÖÖRIISTAD NING PANGE RAADIO MÄNGIMA PEAGI ON KÄTTE JÕUDMAS TRAEGERI KASUTAMISE AEG



KASUTAGE OMA GRILLI VÕIMALUSI MAKSIMAALSELT TRAEGERI RAKENDUSEGA

RAKENDUSES ON SAADAVAL KOKKUPANEKUJUHEND, NÕUANDED ESMAKORDSEKS SÜÜTAMISEKS, KKK NING KASUTUS- JA HOOLDUSTEAVE. LISATEABE SAAMISEKS LAADIGE ALLA TRAEGERI RAKENDUS VÕI KÜLASTAGE ADDRESSI WWW.TRAEGERGRILLS.COM/APP

ENNE GRILLI PAIGALDAMIST JA KASUTAMIST LUGEGE LÄBI KÕIK JUHISED

Traegeri kasutamine on lõbusam koos sõpradega! (Tõsijutt, te vajate grilli tõstmiseks kahte inimest.)

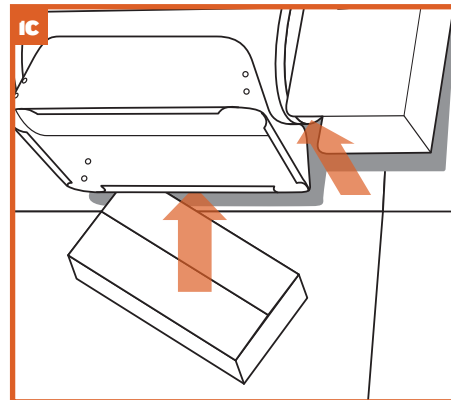
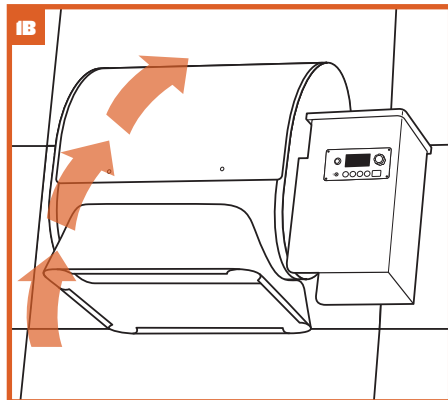
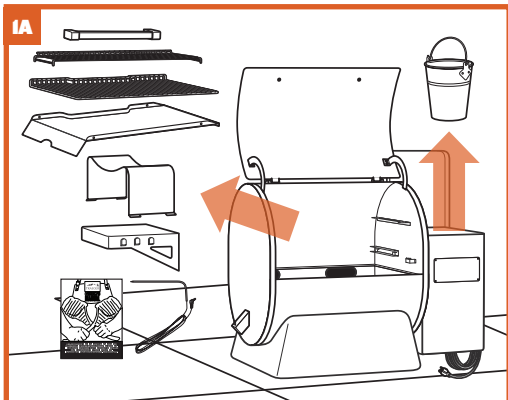
1 EEMALDAGE GRILLI OSAD JA PAKEND

MÄRKUS. Pange grill kokku puhtal, tasasel pinnal, sest mõne kokkupanekuetapi jaoks on grill vaja pikali asetada.



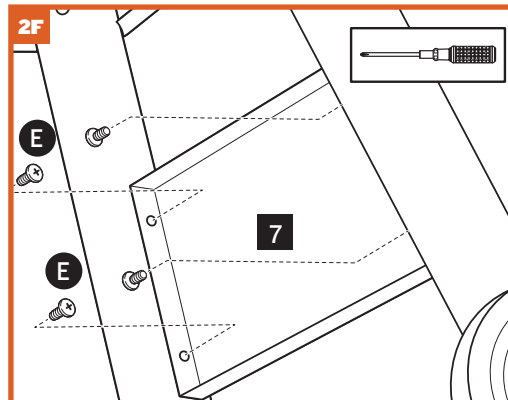
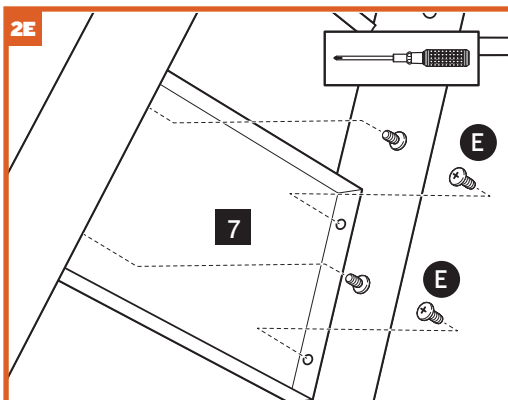
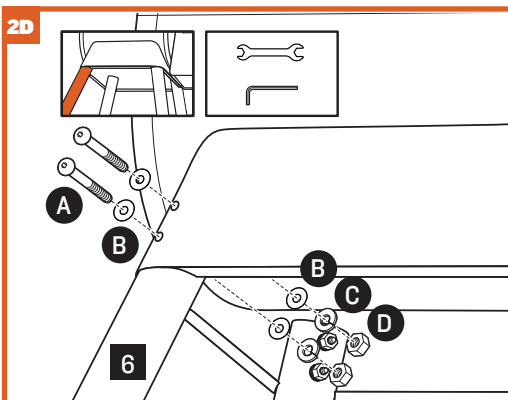
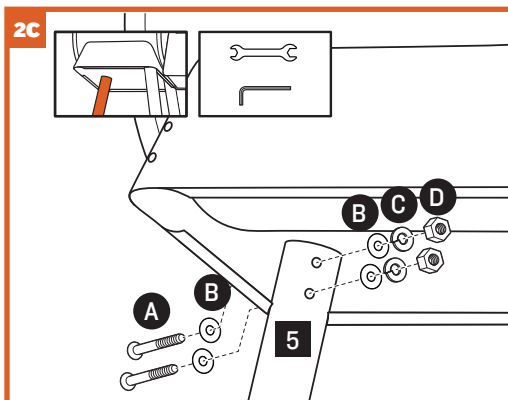
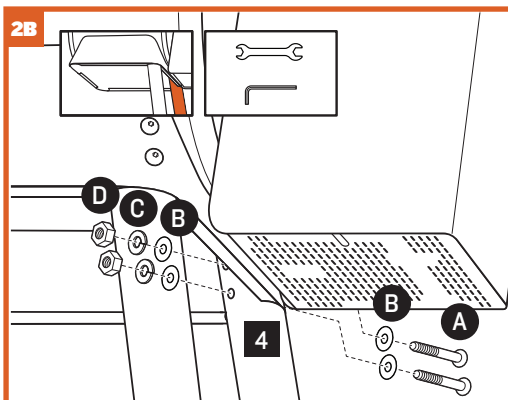
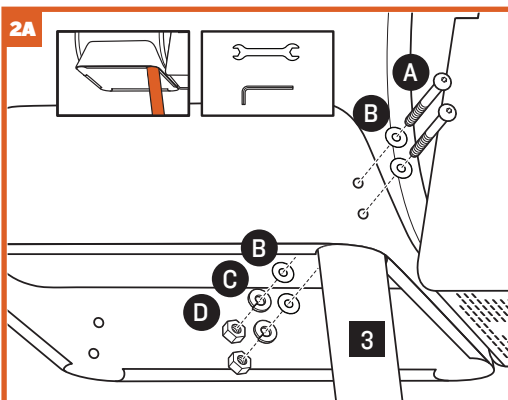
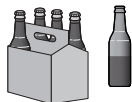
SELLEKS ON VAJA KAHTE INIMEST.

MÄRKUS. Soovitame panna grilli pakendi peale pikali, et jalgade kinnitamine oleks lihtsam.

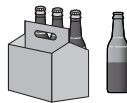


2 PAIGALDAGE JALAD JA TOED

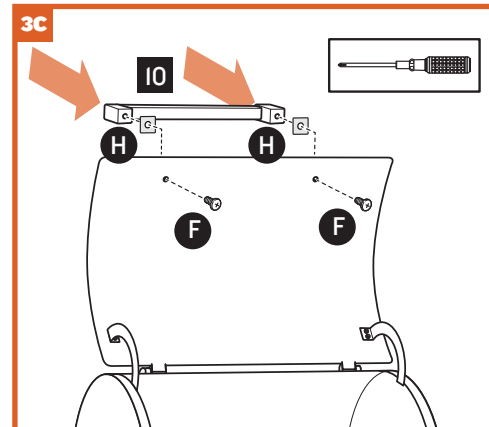
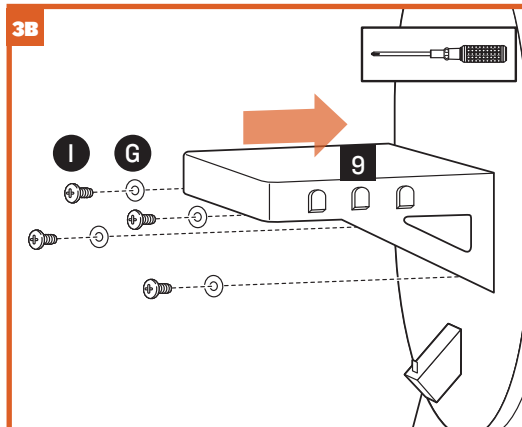
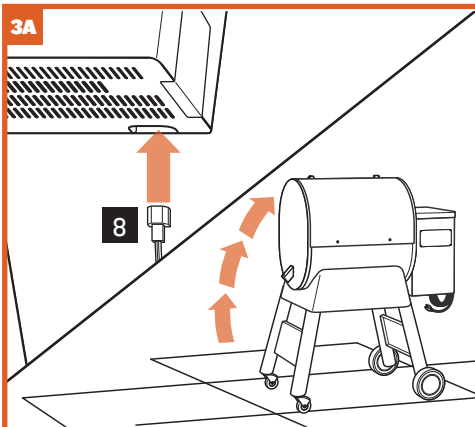
GRILL ON RASKE. TÕSTKE KAHE INIMESEGA.



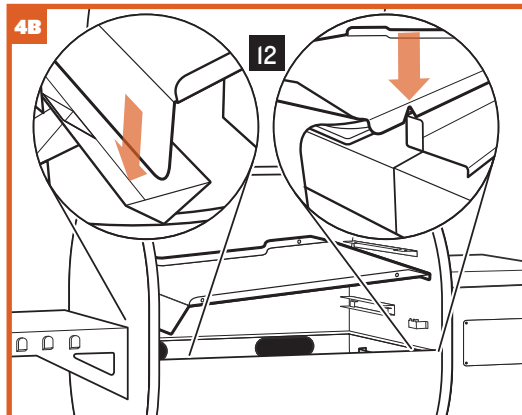
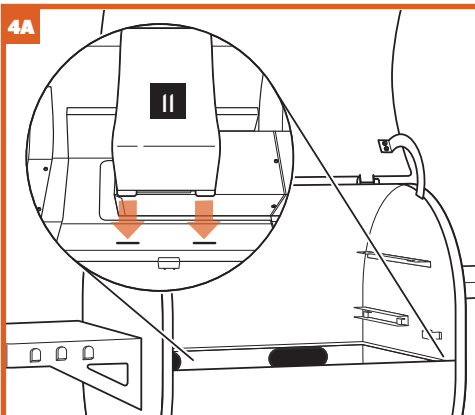
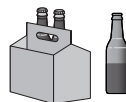
3 PAIGALDAGE TOITEJUHE, KÜLGRIIUL JA GRILLI KÄEPIDE



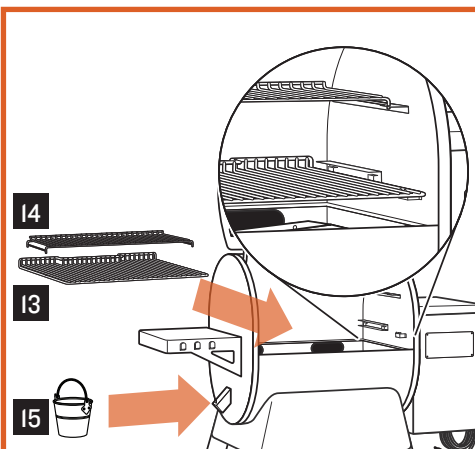
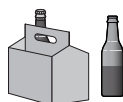
SELLEKS ON VAJA KAHTE INIMEST.



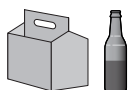
4 PAIGALDAGE SOOJUSDEFLEKTOR JA RASVAPANN



5 PAIGALDAGE GRILLIVÕRED JA ÄMBER



6 TEIE TRAEGERI GRILL ON KÜPSETAMISEKS VALMIS!



Kasutusjuhiseid vaadake kasutusjuhendist.

TERE TULEMAST

PUUKÜTTE REVOLUTSIOONI

KASUTAGE OMA GRILLI VÕIMALUSI MAKSIMAALSELT

WiFIRE annab teile vabaduse grillida kõikjal, igal ajal, võimaldades teil muuta temperatuure, jälgida toidu temperatuuri ja muud oma nutitefonist. Lihtsalt laadige alla Traegeri rakendus, et ühendada oma grill telefoni ja koduvõrguga. Lisateabe saamiseks WiFIRE'i, Traegeri rakenduse ja teiste ühendusviiside kohta külastage aadressi traegergrills.com/app.

LEHTPUUGRAANULID

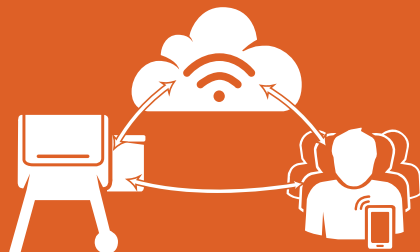
Peame Traegeris maitset väga tähtsaks. Seepärast toodame 100% looduslikke puidugraanuleid, et tagada parima kvaliteediga puidu kasutamine, mis annab toidule hea maitse ning põleb tõhusalt ja usaldusväärselt. Meie graanulid on mõeldud eksklusiivselt töötamiseks meie kontrolleri ja meie patenditud lahendusega Grilling Logic. Kahjuks ei saa me teiste kaubamärkide graanulite kasutamisel tagada parimat kvaliteeti, mistõttu soovime optimaalse kogemuse saamiseks alati kasutada meie graanuleid.

RETSEPTID

Ja nüüd parima osa juurde, milleks on toit. Laske Traegeri kulinaarsetel saavutustel end inspireerida, alates retseptist Traegeri Chicken Challenge ja õunakoogist ning lõpetades suitsutatud kokteilide ja Jalapeño poppersitega. Traegeri rakendusest leiata retsepte igaks olukorraks. Lisaks, lahendusega GrillGuide saate selgeks õppida veelgi rohkem retsepte tänu kogu valmistamistsükli jooksul pakutavatele üksikasjalikele juhistele. Kõik need retseptid ja muud leiata Traegeri rakendusest või aadressilt traegergrills.com/recipes.

OHUTUS JA HOOLDUS

Grilli korrapärane puhastamine aitab vältida rasva kogunemist ning aitab tagada parima jõudluse ja temperatuuri. Grilli puhtana hoidmine on nüüd varasemast veelgi lihtsam tänu Traegeri toodetele, nagu meie kohandatud rasvatilkade püüdmise alus ja rasvaämber Liner ning ka meie looduslik puhastusvahend. Pidage meeles, et teie Traeger muutub väga kuumaks, mistõttu on oluline hoida grill alati elumajast või süttivatest materjalidest ohutus kauguses. Soovitame jätta kõigile külgedele vähemalt 45,7 cm vaba ruumi ja grilli kohale vähemalt 102 cm vaba ruumi.



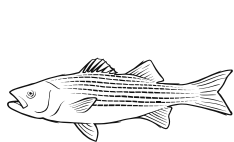
**LAADIGE ALLA
TRAEGERI RAKENDUS**



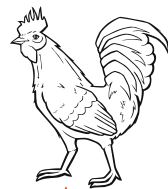
GRAANULITE JUHEND

TRAERGER LEHTPUIT	SOBIB KÕIGEKS. SUUREPÄRANE KOOS LAHENDUSEGA							
	VEISELIHA	KANA	SEALIHA	LAMBALIHA	MEREANNID	KÜPSETATUD	KÕÕGIVILI	METSLOOMAD
LEPP								
ÕUN								
KIRSS								
HIKKORIPUU								
VAHER								
MESQUITE								
TAMM								
PEKANI-HIKKORIPUU								
SUURE JAHILOOMA SEGU								
KALKUNISEGU								
TEXASE MOODI VEISELIHA SEGU								
TUNNUSSEGU								
SUMMER SHANDY SEGU								

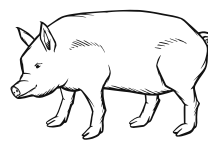
SISETEMPERATUURI JUHEND



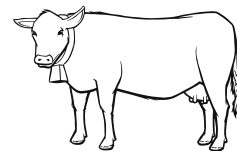
KALA
63 °C



KODULINNUD
74 °C



SEALIHA
63 °C
REBITUD: 96 °C



VEISELIHA
VÄHEKÜPSETATUD: 52 °C POOLENISTI LÄBIKÜPSETATUD: 68 °C
ALLA KESKMISE KÜPSETATUD: 57 °C LÄBIKÜPSETATUD: 71 °C
KESKMISELT KÜPSETATUD: 63 °C RINNATÜKK: 96 °C

Laadige alla Traegeri rakendus, et saada juurdepääs sadadele puukütel valmistatud söökidele, alates põhiroogadest ja lõpetades eelroogade, magustoitude ja isegi suitsutatud kokteilidega. Saadaval iOS-is ja Androidis.

Jälgi Traegerit, et olla kursis uusimate toodetega, osaleda loteriides, õppida näpunäiteid meie professionaalidelt ja saada uus retsept iga päev, 365 päeva aastas.



@TRAERGERGRILLS | @TRAERGERRECIPES



Küttesüsteemid • müük • paigaldus • hooldus
tel 442 0222 / 434 1000 • www.cerbos.ee • info@cerbos.ee

© Traeger Pellet Grills, LLC. 2019