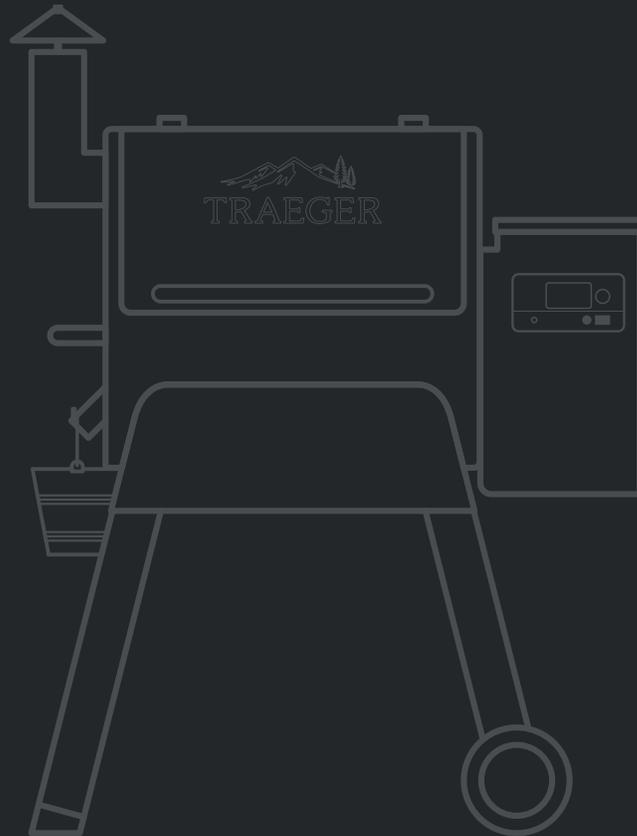




PRO

575/780

GUÍA DE MONTAJE



Lea el manual completo antes de instalar y utilizar este aparato que utiliza briquetas como combustible. El incumplimiento de estas instrucciones puede resultar en daños a la propiedad, lesiones físicas o incluso el fallecimiento. Póngase en contacto con las autoridades locales de construcción o los bomberos para conocer las limitaciones y los requisitos de inspección de la instalación en su zona.

UNA DE LAS PRINCIPALES CAUSAS DE INCENDIO ES QUE NO SE MANTIENEN LAS DISTANCIAS NECESARIAS (ESPACIOS DE AIRE) ENTRE LOS MATERIALES COMBUSTIBLES. ES MUY IMPORTANTE QUE ESTE PRODUCTO SE INSTALE ÚNICAMENTE CONFORME A ESTAS INSTRUCCIONES. GUARDE LAS INSTRUCCIONES.

¡ADVERTENCIA!

MUCHAS PIEZAS DE LA PARRILLA SE CALIENTAN DURANTE SU FUNCIONAMIENTO. TENGA CUIDADO PARA EVITAR QUEMADURAS DURANTE Y DESPUÉS DEL FUNCIONAMIENTO MIENTRAS LA PARRILLA ESTÉ CALIENTE.

No deje nunca la parrilla sin vigilancia cuando haya niños pequeños.

No mueva nunca la parrilla durante su funcionamiento.

Deje enfriar completamente la parrilla antes de moverla o intentar transportarla.

TFB78GZE/GLE/GZEC/GLEC

TFB57GZE/GLE/GZEC/GLEC

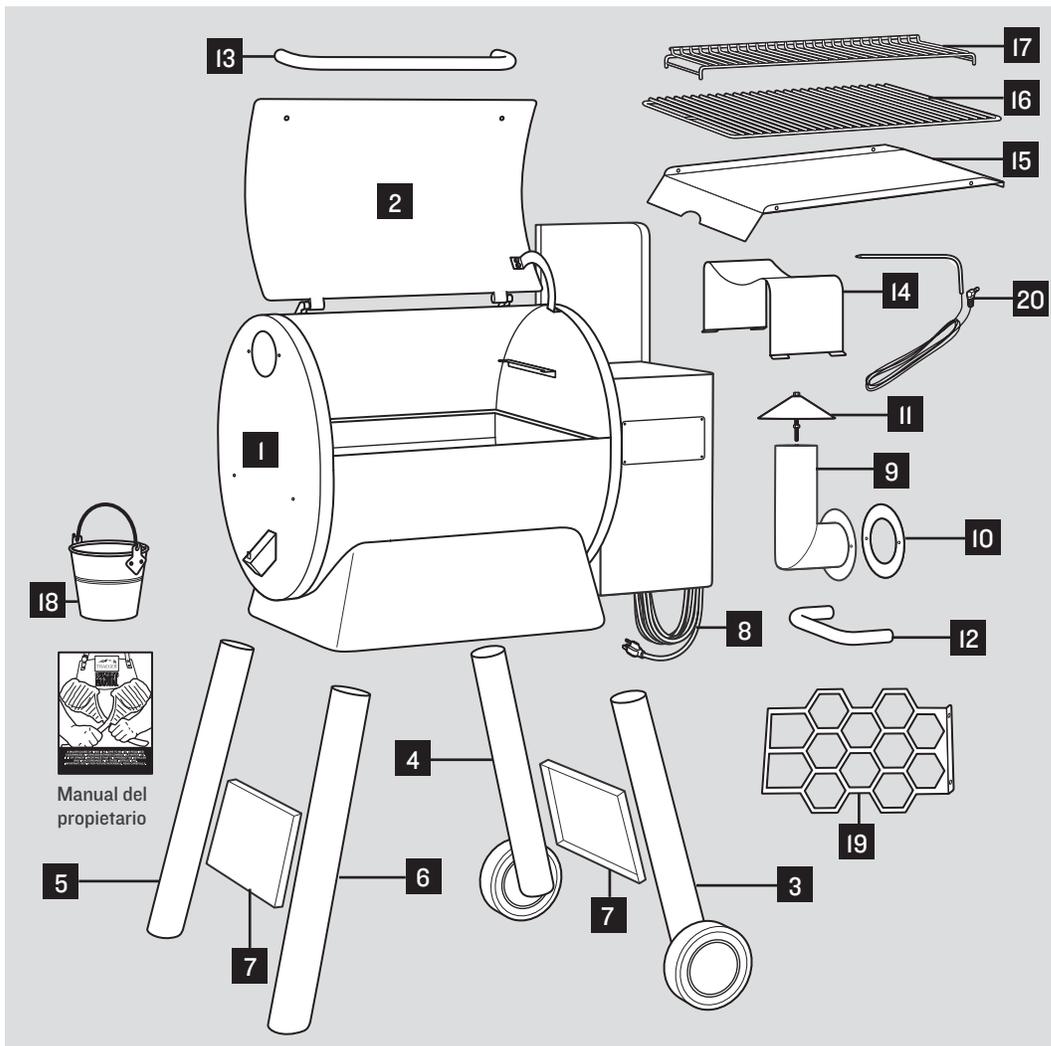
DOC435

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

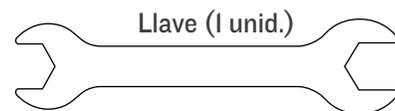
TRAEEGERGRILLS.COM

LISTA DE PIEZAS

PIEZAS NECESARIAS DEL ENVASE BLÍSTER



- A** Tornillos: cabeza redonda 5/16"-18 (8 unid.)
- B** Arandelas: 5/16" (16 unid.)
- C** Arandelas elásticas: 5/16" (8 unid.)
- D** Tuercas hexagonales: 5/16"-18 (8 unid.)
- E** Tornillos: 1/4"-20x0,6 (12 unid.)
- F** Tornillos: 1/4"-20x0,75 (2 unid.)
- G** Arandelas: 1/4"-20 (8 unid.)
- H** Tuercas hexagonales: 1/4"-20 (2 unid.)
- I** Arandelas aislantes (4 unid.)



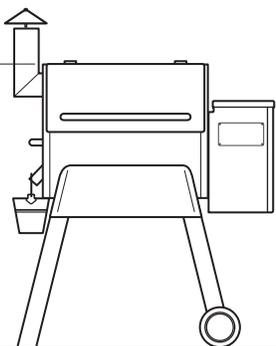
Llave (1 unid.)



Destornillador (1 unid.)

Manual del propietario

102 cm



¡ADVERTENCIA!

- Si utiliza esta parrilla debajo de una construcción de material combustible, es necesaria una distancia **MÍNIMA** de 102 cm.
- Al utilizar esta parrilla, debe mantener una distancia **MÍNIMA** de 45,7 cm entre la parrilla y los combustibles.

¡IMPORTANTE!

- La parrilla es muy pesada. La parrilla debe levantarse siempre entre DOS personas.

Llave hexagonal (1 unid.)

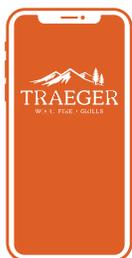


Equipamiento opcional: caja de 6 cervezas



COJA LA CAJA DE CERVEZAS, LAS HERRAMIENTAS Y ENCIENDA LA RADIO

SE ACERCA LA HORA DE TRAEGER



APROVECHE SU PARRILLA AL MÁXIMO CON LA APP TRAEGER

EN ESTA APP ENCONTRARÁ INSTRUCCIONES DE MONTAJE, CONSEJOS PARA EL ENCENDIDO INICIAL, LAS PREGUNTAS MÁS FRECUENTES E INFORMACIÓN SOBRE EL USO Y EL CUIDADO DE SU PARRILLA.

DESCÁRGUESE LA APP TRAEGER O VISITE
WWW.TRAEGERGRILLS.COM/APP PARA OBTENER MÁS INFORMACIÓN

LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE INSTALAR Y UTILIZAR LA PARRILLA

¡La hora de Traeger es más divertida en compañía de amigos! (No, no realmente, pero se necesitan dos personas para levantar la parrilla).

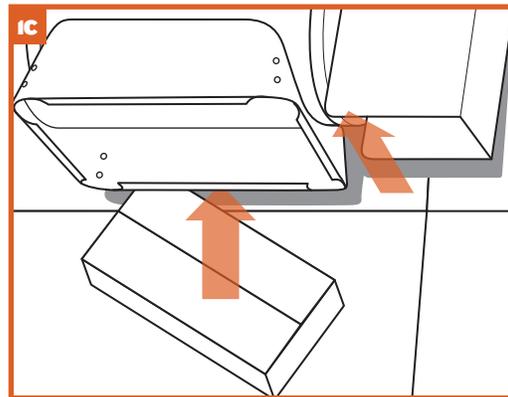
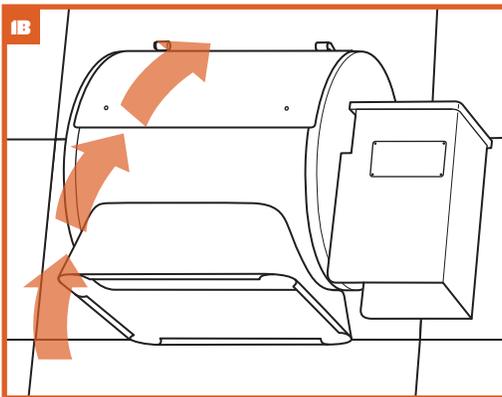
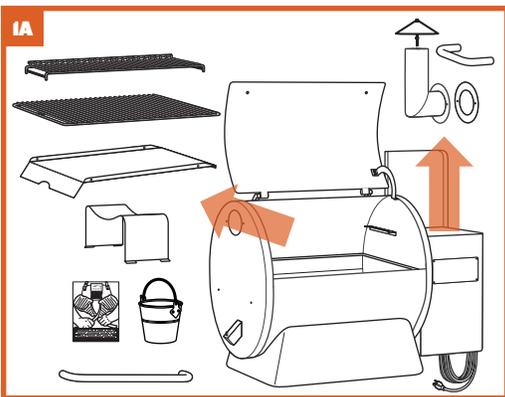
1 RETIRE LAS PIEZAS DE LA PARRILLA Y EL EMBALAJE

NOTA: Debe montar la parrilla sobre una superficie limpia y plana, ya que tendrá que colocarla sobre su parte trasera en diferentes ocasiones durante el montaje.



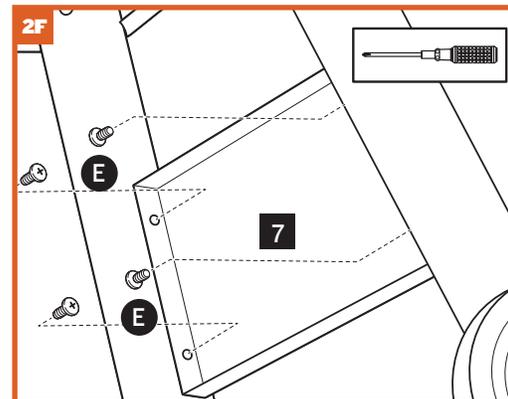
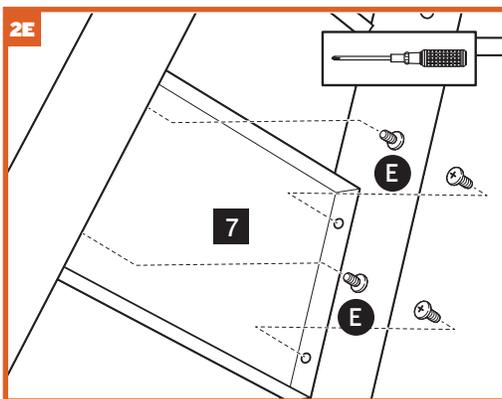
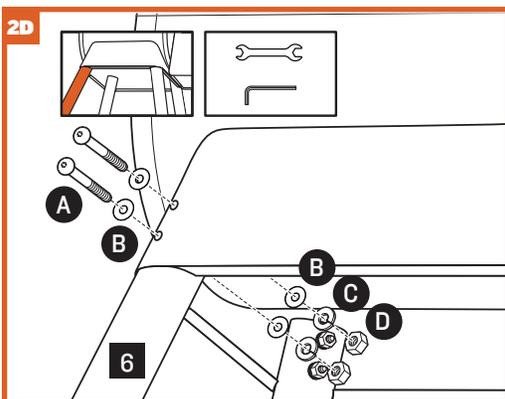
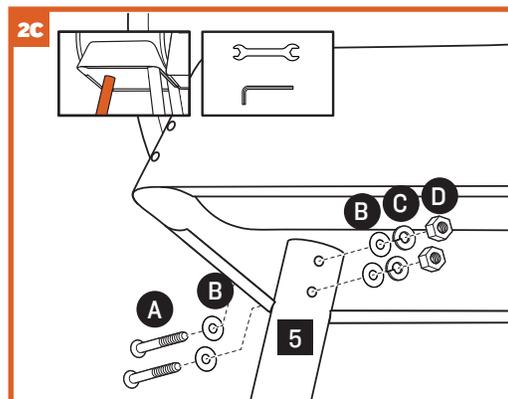
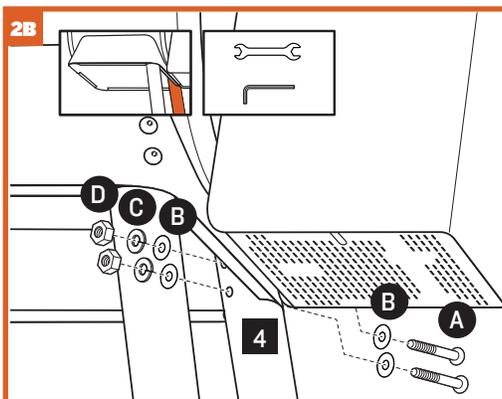
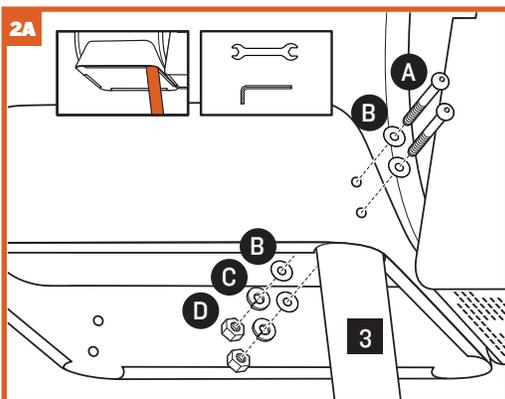
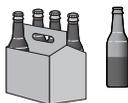
SE NECESITARÁN DOS PERSONAS.

NOTA: Le recomendamos utilizar el embalaje para apoyar la parrilla y facilitar así la instalación de las patas.

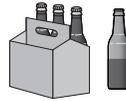


2 INSTALE LAS PATAS Y LOS REFUERZOS

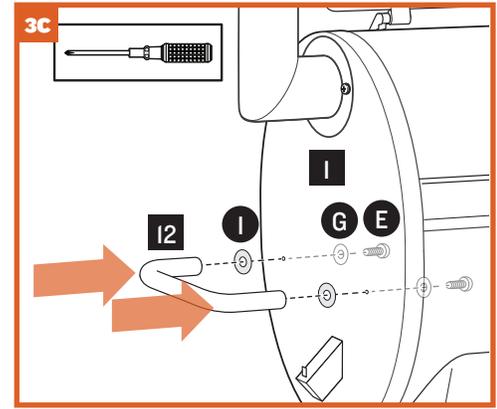
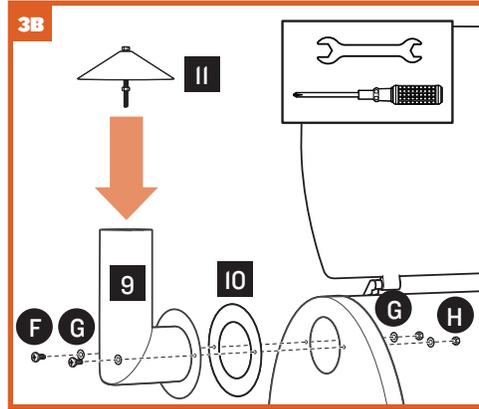
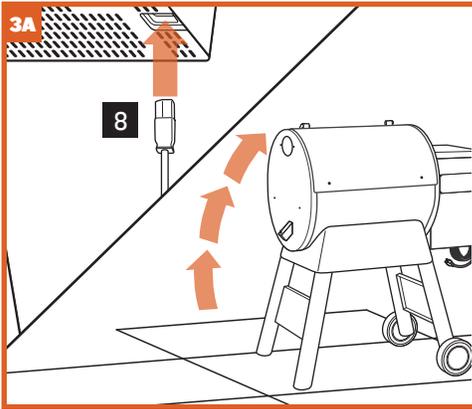
LA PARRILLA ES PESADA. SE NECESITAN DOS PERSONAS PARA LEVANTARLA.



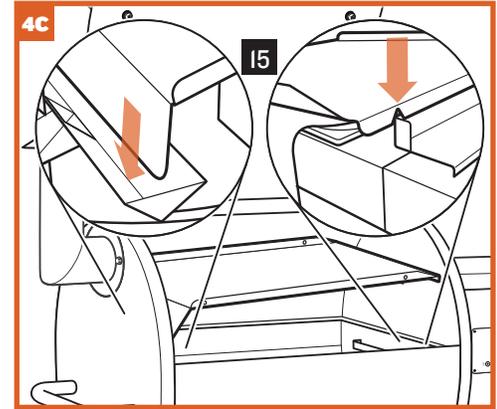
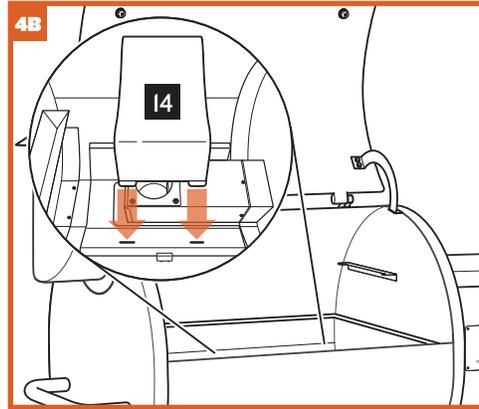
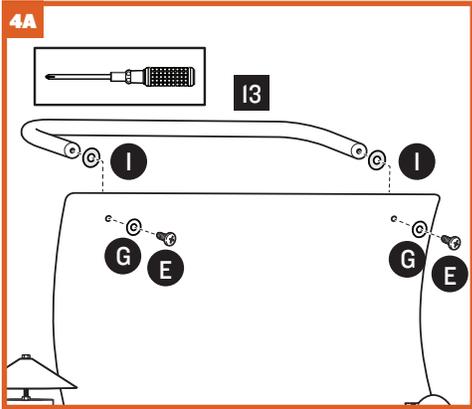
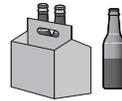
3 INSTALE EL CABLE DE ALIMENTACIÓN, EL CAÑÓN DE HUMOS/ LA TAPA Y LA MANILLA DE ELEVACIÓN LATERAL



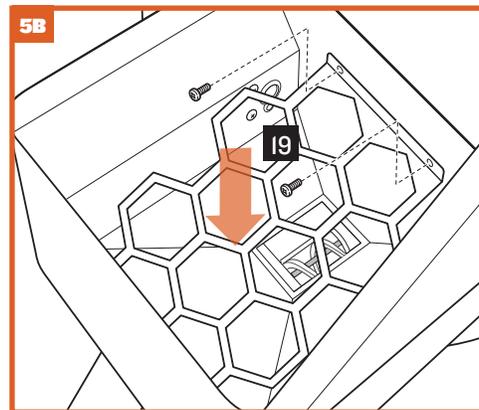
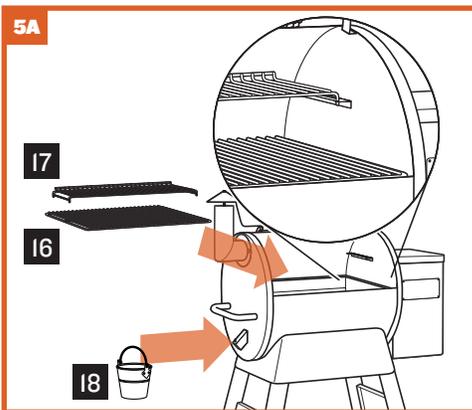
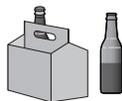
SE NECESITARÁN DOS PERSONAS.



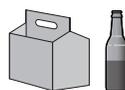
4 INSTALE LA MANILLA Y COLOQUE EL DEFLECTOR DE CALOR Y LA BANDEJA DE GOTEO



5 COLOQUE LAS REJILLAS DE LA PARRILLA, EL CUBO Y LA REJILLA DE SEGURIDAD DE LA TOLVA



6 ¡YA ESTÁ LISTO PARA CURAR LA PARRILLA Y PARA LA HORA DE TRAEGER!



Consulte el Manual del propietario para las instrucciones de manejo.

NOTAS:

NOTAS:



BIENVENIDO A LA / REVOLUCIÓN DEL FUEGO DE LEÑA

APROVECHE SU PARRILLA AL MÁXIMO

WiFIRE le ofrece la libertad de utilizar su parrilla sobre la marcha en cualquier momento y desde cualquier lugar, ya que le permite cambiar la temperatura, supervisar las temperaturas de los alimentos y mucho más desde su smartphone. Basta con descargar la app Traeger para conectar la parrilla a su teléfono y red doméstica. Para obtener más información sobre WiFIRE, la app Traeger, y otros modos de conexión, visite traegergrills.com/app.

BRIQUETAS DE MADERA DURA

En Traeger, nos importa el sabor. Por eso, hemos creado nuestras propias briquetas de madera dura 100% naturales, para las que se han utilizado las mejores maderas a fin de dar sabor a sus alimentos y quemarse de manera eficiente y fiable. Nuestras briquetas están diseñadas exclusivamente para trabajar con nuestro controlador y nuestra propia Grilling Logic. Lamentablemente, si se utilizan briquetas de otras marcas no podemos garantizar los mismos resultados, por lo que siempre recomendamos el uso de nuestra marca para obtener una óptima experiencia.

RECETAS

Y ahora llegamos a la mejor parte: los alimentos. Déjese inspirar por nuestras creaciones culinarias: desde el Desafío del pollo de Traeger y la tarta de manzana asada hasta cócteles ahumados y jalapeños rellenos, en la app Traeger encontrará recetas para todo tipo de ocasiones. Además, con GrillGuide podrá dominar más recetas gracias a la guía paso a paso durante todo el ciclo de cocción. En la app Traeger o en traegergrills.com/recipes encontrará todas estas recetas y mucho más.

SEGURIDAD Y MANTENIMIENTO

La limpieza periódica de su parrilla evitará acumulaciones de grasa, a la vez que mantendrá el máximo nivel de rendimiento y temperatura. Asegurarse de que la parrilla esté limpia nunca ha sido tan fácil gracias a la gama de productos Traeger, como nuestras láminas específicas para bandeja de goteo y cubo de grasa y nuestro limpiador All Natural. Recuerde: la parrilla Traeger alcanza temperaturas muy altas, por lo que debe mantenerla siempre a una distancia segura del hogar o cualquier material combustible. Recomendamos mantener al menos 45,7 cm de espacio libre por todos los lados y 102 cm en la parte superior.



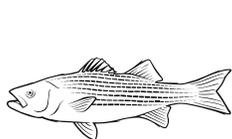
**DESCÁRGUESE LA
APP TRAEGER**



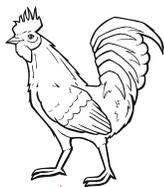
GUÍA DE BRIQUETAS

| | BUENO CON TODO ESTUPENDO CON: | | | | | | | |
|----------------------|-------------------------------|-------|-------|---------|----------|---------|----------|------|
| | TERNERA | POLLO | CERDO | CORDERO | MARISCOS | COCCIÓN | VERDURAS | CAZA |
| ALISO | | | | | | | | |
| MANZANA | | | | | | | | |
| CEREZO | | | | | | | | |
| NOGAL | | | | | | | | |
| ARCE | | | | | | | | |
| MEZQUITE | | | | | | | | |
| ROBLE | | | | | | | | |
| PACANA | | | | | | | | |
| MEZCLA CAZA GRANDE | | | | | | | | |
| MEZCLA PAVO | | | | | | | | |
| MEZCLA TERNERA TEXAS | | | | | | | | |
| MEZCLA PERSONAL | | | | | | | | |
| MEZCLA SUMMER SHANDY | | | | | | | | |

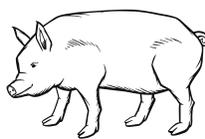
GUÍA DE TEMPERATURA INTERNA



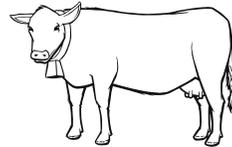
PESCADO
63 °C



AVE
74 °C



CERDO
63 °C
DESMIGADO: 96 °C



TERNERA
CRUDA: 52 °C MEDIO HECHA: 68 °C
POCO HECHA: 57 °C BIEN HECHO: 71 °C
EN SU PUNTO: 63 °C FALDA: 96 °C

Descárguese la app Traeger para acceder a cientos de recetas gratuitas a fuego de leña, desde platos principales hasta entrantes, postres e incluso algunos cócteles humeantes. Disponible en iOS y Android.

Siga a Traeger para mantenerse al día sobre los últimos productos, entrar en sorteos, aprender consejos de nuestros profesionales y recibir una receta nueva cada día, los 365 días del año.



@TRAEGERGRIILLS | @TRAEGERRRECIPES



Distribuidor oficial para España:

The Barbecue Store

**Avda. Carmen Saenz de Tejada, 1
29650 Mijas Costa (Málaga)**

Teléfono: 952477152 - 952477161

Fax.: 952580781

Email: dmbriico2@telefonica.net

<http://www.thebarbecuestore.es>