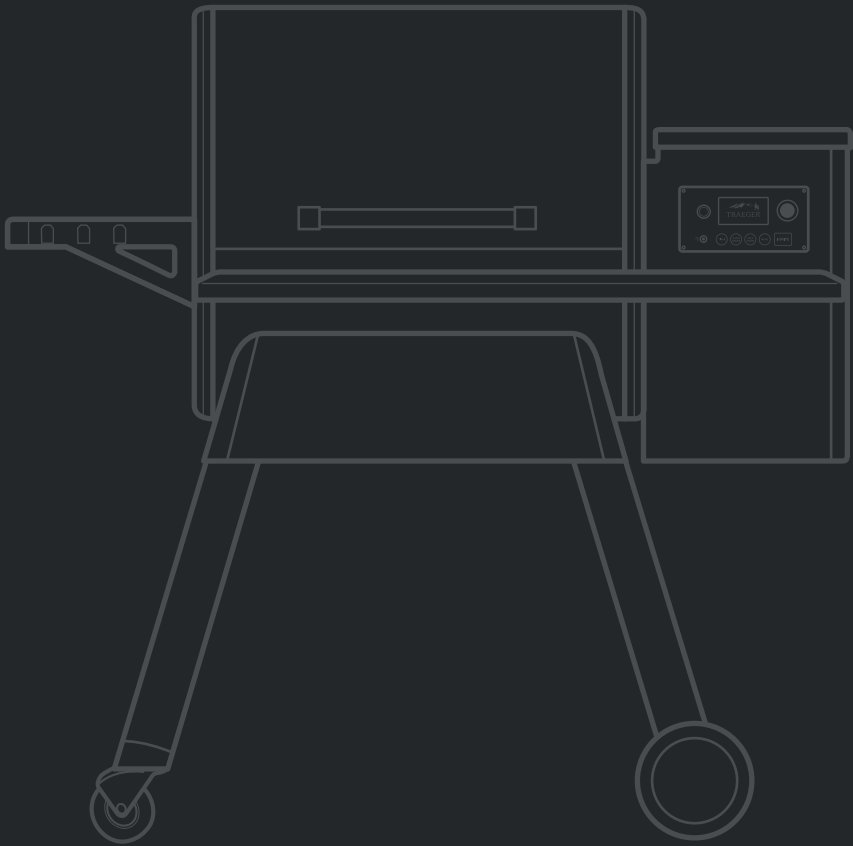




TIMBERLINE

— 850/1300 —

GUÍA DE MONTAJE



Lea el manual completo antes de instalar y utilizar este aparato que utiliza briquetas como combustible. Si no se siguen estas instrucciones, pueden producirse daños materiales, lesiones corporales o incluso la muerte. 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.

TFB85WLE/WLEC
TFBOIWLE/WLEC

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

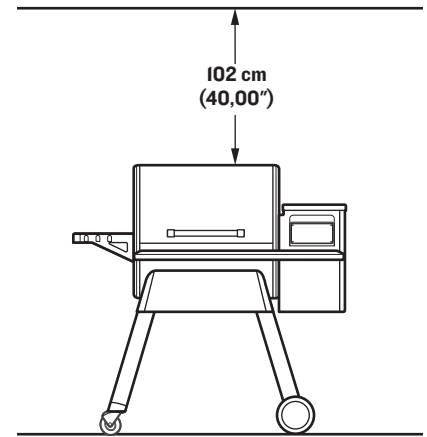
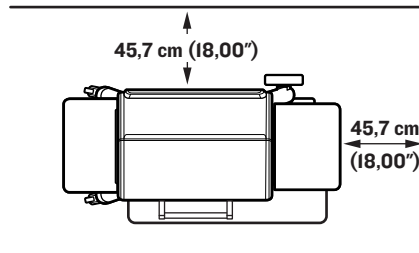
TRAEGERGRILLS.COM

COLOCACIÓN DE LA PARRILLA



¡ADVERTENCIA!

- Cuando utilice esta parrilla por debajo de combustibles colocados en altura, mantenga una distancia MÍNIMA de 102 cm (40 pulg.).
- Cuando utilice esta parrilla, mantenga una distancia MÍNIMA de 45,7 cm (18 pulg.) entre la parrilla y los combustibles.

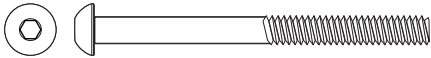


COMPONENTES DE LA PARRILLA

TORNILLERÍA

PASO 1 (PATAS)

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



B Arandela: 5/16" (16 unid.)



C Arandela elástica: 5/16" (8 unid.)



D Tuerca hexagonal: 5/16"-18 (8 unid.)



PASO 2 (REFUERZOS DE LAS PATAS)

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



PASO 3 (ESTANTE LATERAL)

F Tornillo de acero inoxidable: 1/4"-20 x 0,6" (4 unid.)



G Arandela de acero inoxidable: 1/4" (4 unid.)



PASO 4 (ESTANTE FRONTAL)

F Tornillo de acero inoxidable: 1/4"-20 x 0,6" (6 unid.)

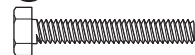


G Arandela de acero inoxidable: 1/4" (6 unid.)



PASO 5 (ASA)

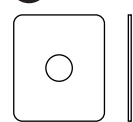
H Tornillo: 1/4"-20 x 1,5" (2 unid.)



G Arandela: 1/4" (2 unid.)



J Aislamiento térmico (2 unid.)

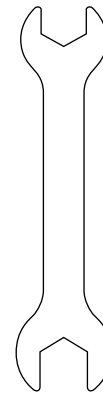


HERRAMIENTAS INCLUIDAS

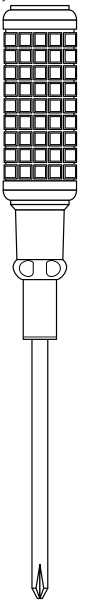
Llave hexagonal (1 unid.)



Llave (2 unid.)

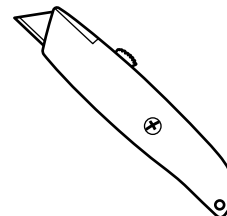


Destornillador (1 unid.)



HERRAMIENTAS RECOMENDADAS (no incluidas)

Cúter o tijeras

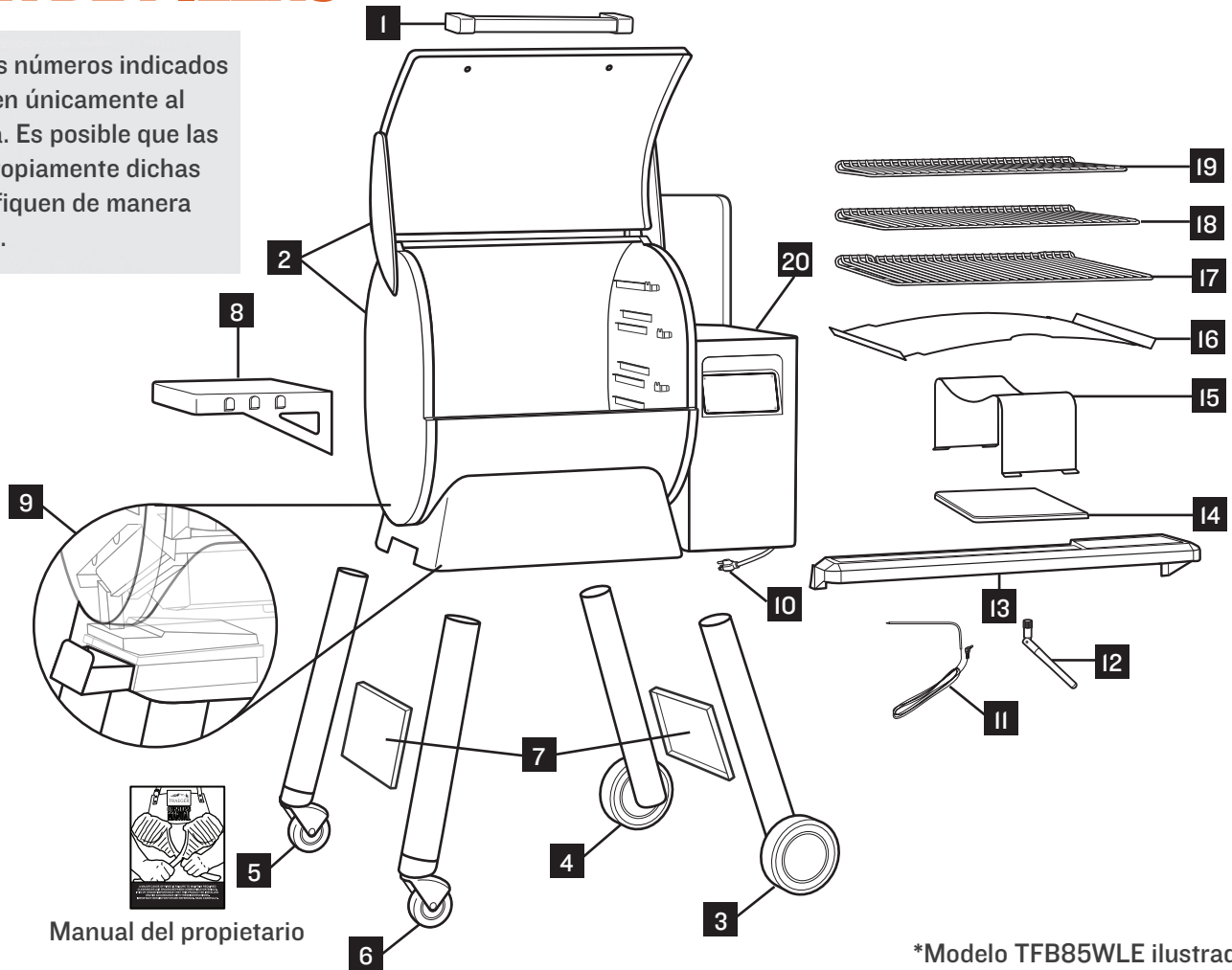


Equipamiento opcional: caja de 6 cervezas



LISTA DE PIEZAS*

NOTA: Los números indicados se refieren únicamente al diagrama. Es posible que las piezas propiamente dichas se identifiquen de manera diferente.



Manual del propietario

*Modelo TFB85WLE ilustrado

N.º DE PIEZA	DESCRIPCIÓN
1	Asa de la cubierta
2	Cuerpo y cubierta de la parrilla
3 4	Patas con ruedas todoterreno
5 6	Patas con ruedas giratorias de bloqueo
7	Refuerzos de patas
8	Estante lateral
9	Sistema de tratamiento de grasa
10	Cable de alimentación
11	Sonda para carne

N.º DE PIEZA	DESCRIPCIÓN
12	Antena Wi-Fi
13	Estante frontal
14	Tabla de cortar
15	Deflector de calor
16	Bandeja de goteo de grasa
17	Rejilla inferior
18	Rejilla central
19	Rejilla superior
20	Conjunto de la tolva para briquetas

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

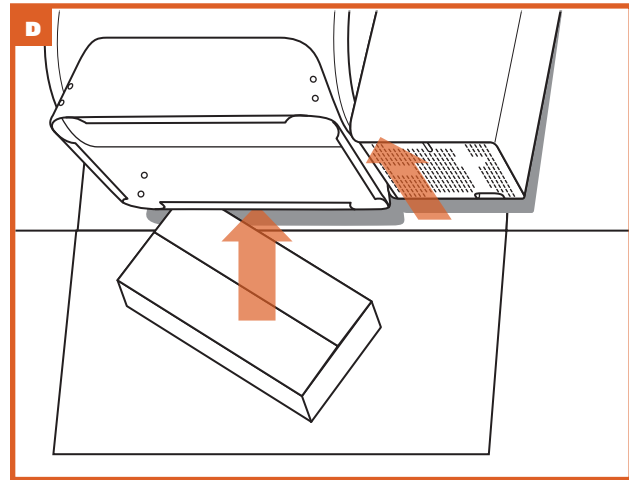
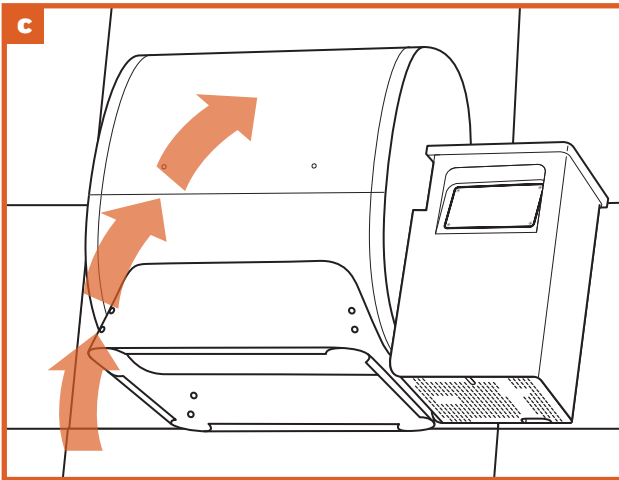
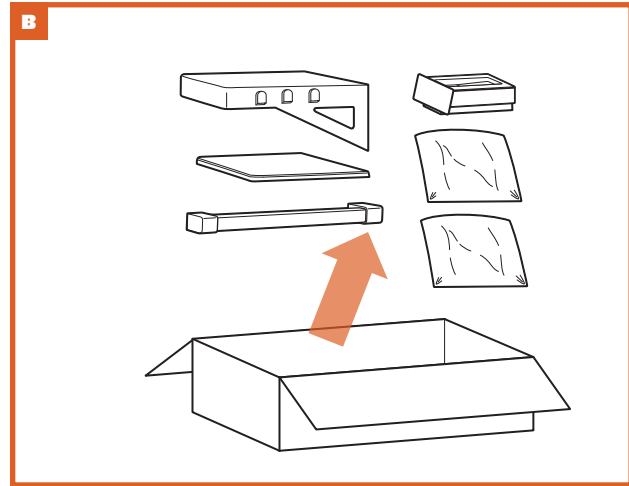
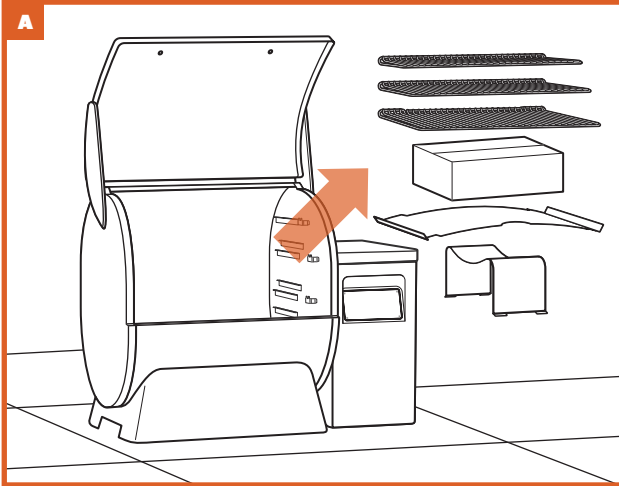
¡La hora de Traeger es más divertida en compañía de amigos! (No, no realmente, pero se necesitan dos personas para levantar la parrilla).

ANTES DEL MONTAJE: RETIRE LAS PIEZAS DE LA PARRILLA Y EL EMBALAJE

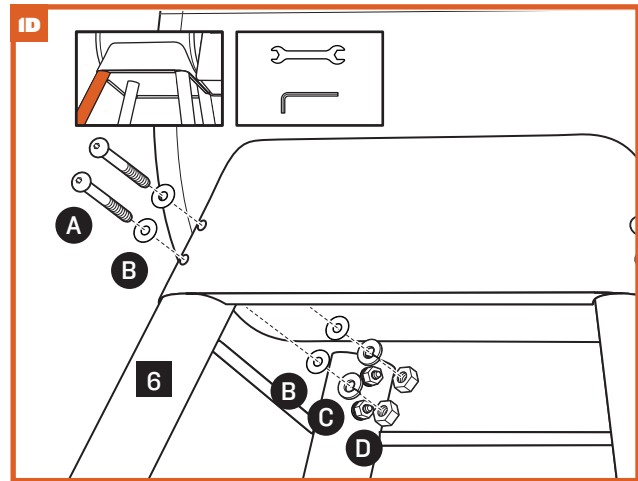
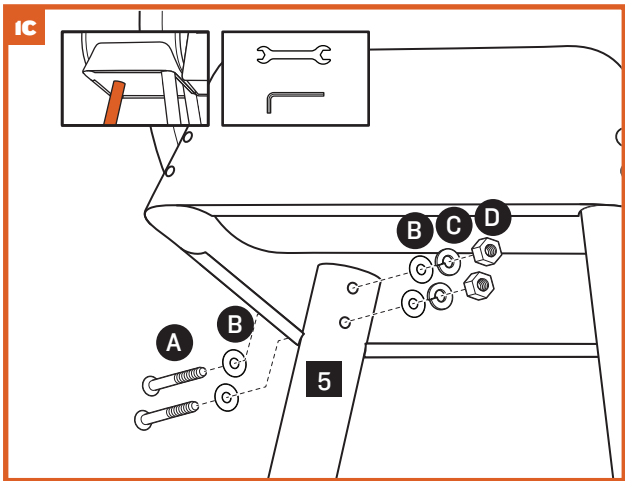
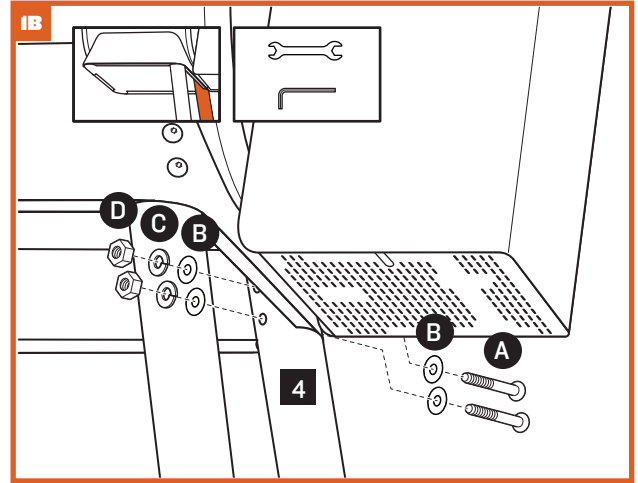
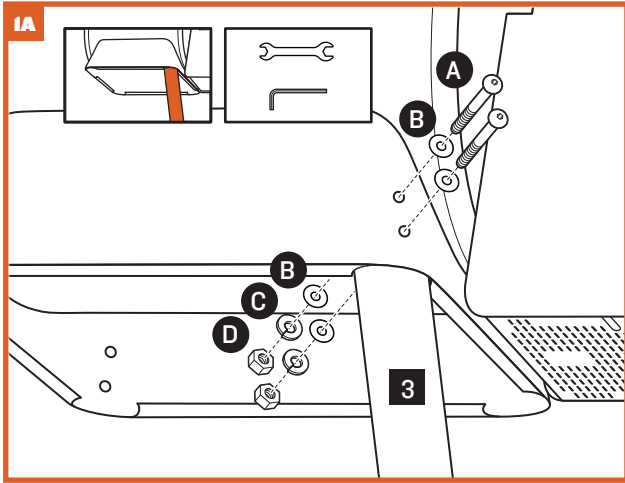
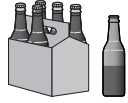
NOTA: Debe montar la parrilla sobre una superficie limpia y plana, ya que tendrá que colocarla sobre su parte trasera en diferentes ocasiones durante el montaje.

SE NECESITARÁN DOS PERSONAS.

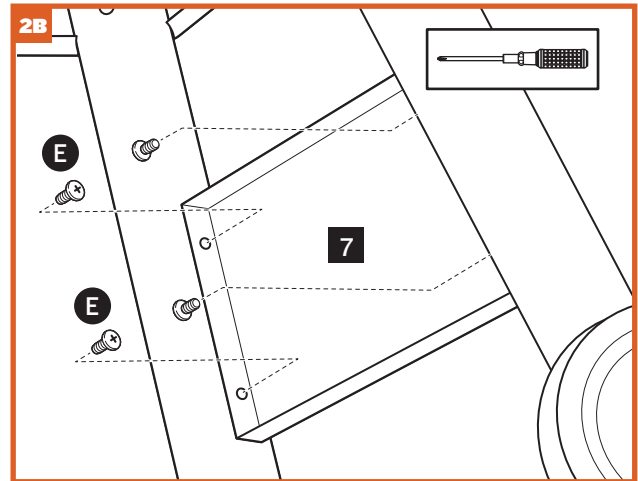
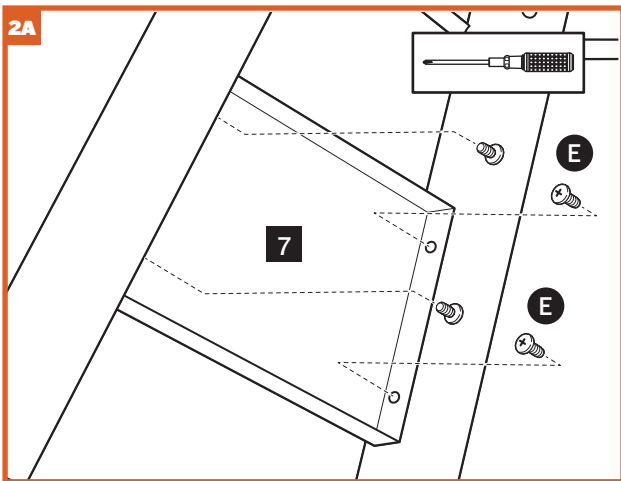
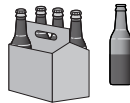
NOTA: Le recomendamos utilizar el material de embalaje para apoyar la parrilla y facilitar así la instalación de las patas.



I INSTALE LAS PATAS

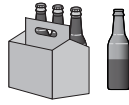


2 INSTALE LOS REFUERZOS DE LAS PATAS

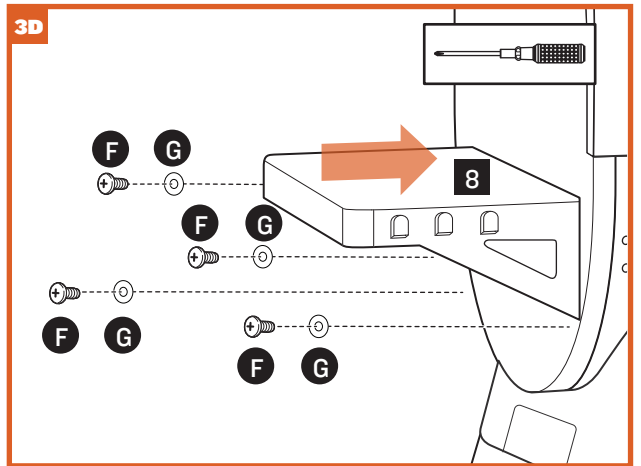
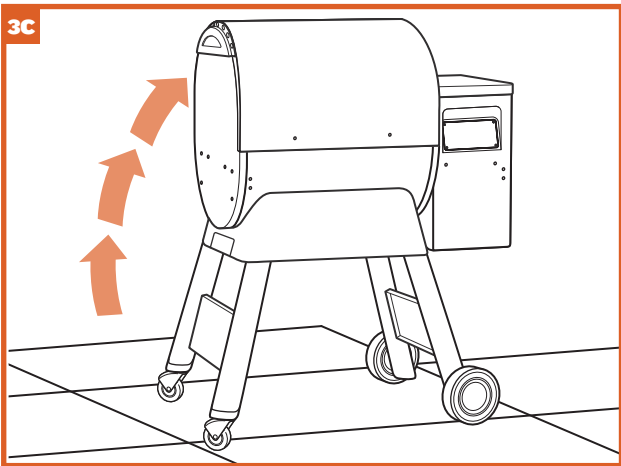
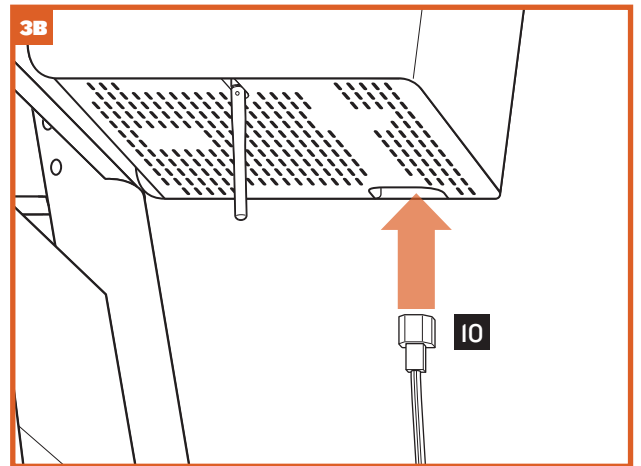
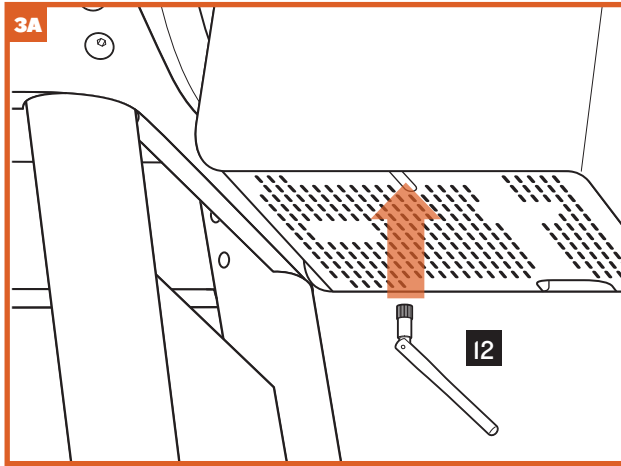


3

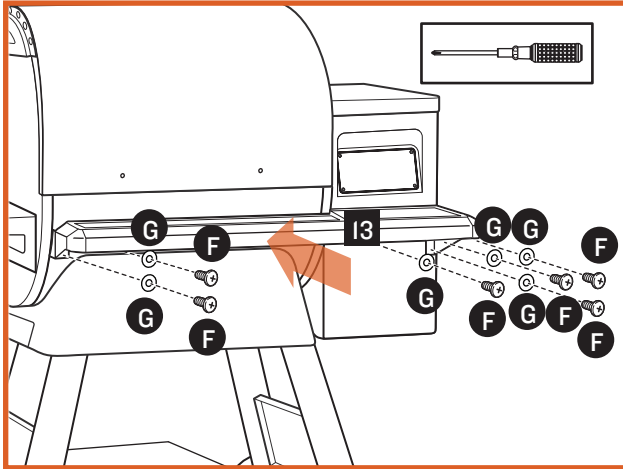
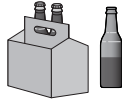
INSTALE LA ANTENA WI-FI, EL CABLE DE ALIMENTACIÓN Y EL ESTANTE LATERAL



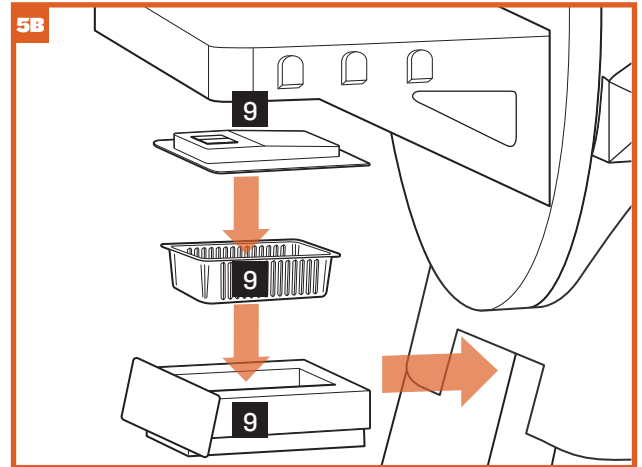
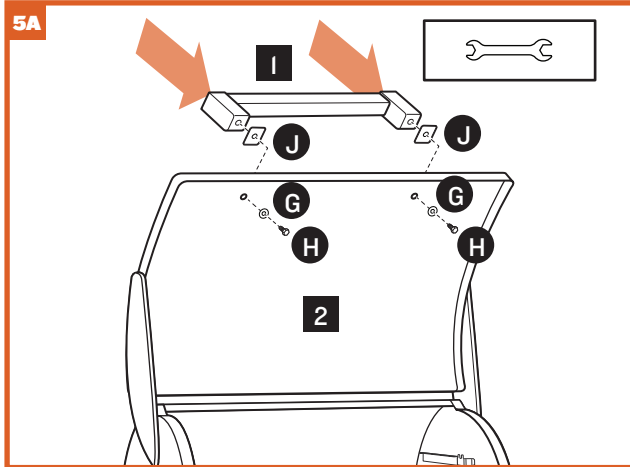
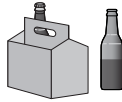
SE NECESITARÁN DOS PERSONAS.



4 INSTALE EL ESTANTE FRONTAL

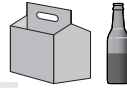


5 INSTALE EL ASA Y LA BANDEJA DE GRASA CON LA LÁMINA

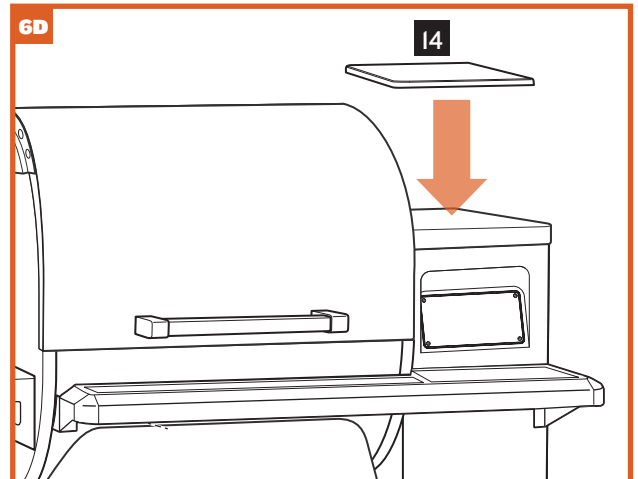
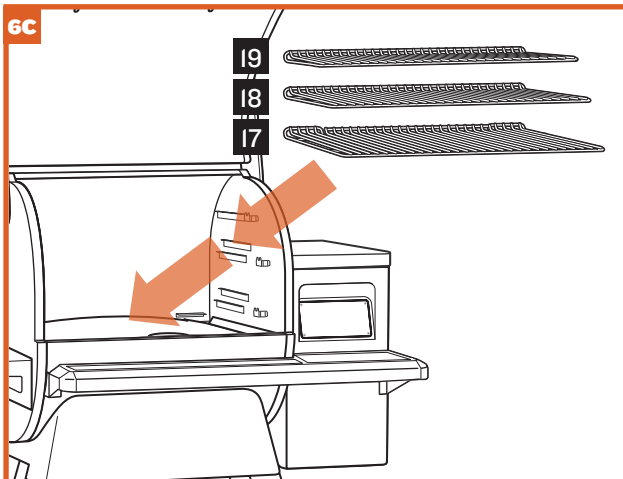
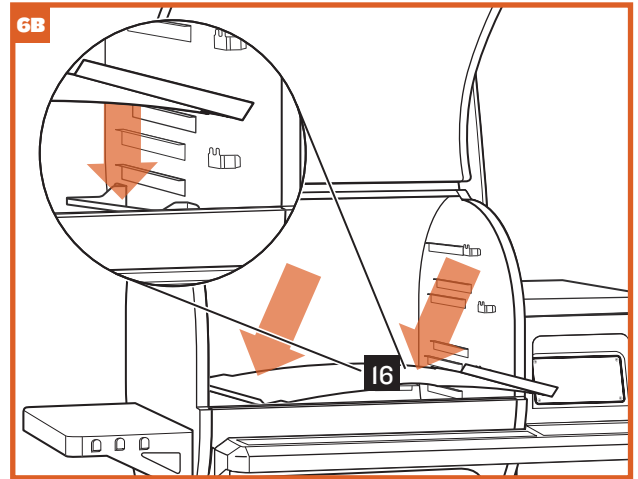
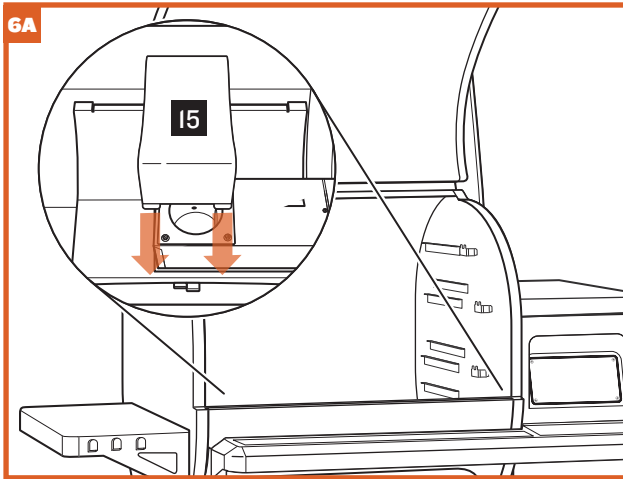


6

MONTE LAS PIEZAS INTERNAS



NOTA: Retire todo el material de embalaje restante de las piezas de la parrilla, el cuerpo principal de la parrilla y la tolva para briquetas.



NOTA: Recuerde que debe retirar la película protectora de plástico del panel de control antes del uso.

7

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



Consulte el manual del usuario 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

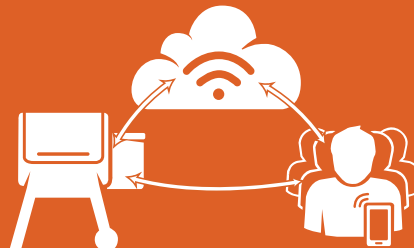
En Traeger, nos importa el sabor. Por eso, hemos creado nuestras propias briquetas de madera dura 100% naturales, para las que se han utilizado las mejores maderas a fin de dar sabor a sus alimentos y quemarse de manera eficiente y fiable. Nuestras briquetas están diseñadas exclusivamente para trabajar 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.



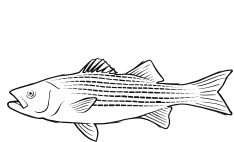
**DESCÁRGUESE LA
APP TRAEGER**



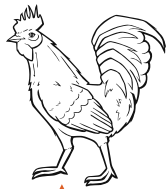
GUÍA DE BRIQUETAS

	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								

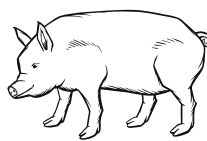
GUÍA DE TEMPERATURA INTERNA



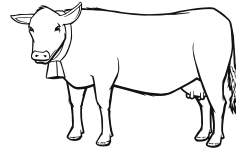
PESCADO
63 °C



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.



@TRAEGERGILLS | @TRAEGERRECIPES



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>