

EN MODIFIRE™ FISH & VEGGIE STAINLESS STEEL GRILL TRAY

Read all instructions prior to use.

INSTALLATION AND USE

⚠ WARNING Burn Hazard

- Grill tray will be hot during and after use. Use heat-resistant gloves when handling.

⚠ CAUTION Cut Hazard

- Avoid forceful skin, finger, or hand contact with the grill tray to avoid potential cuts and nicks on skin.

TIPS/TRICKS:

Seasoning procedure to evenly coat and expose stainless steel in preparation for cooking:

1. Wash with soap and water. Dry thoroughly.
2. Heat your Traeger® Grill to 400°F (204°C). Place Fish & Veggie Grill Tray inside grill to heat.
3. Once the Fish & Veggie Grill Tray is hot, pour a small amount of high-smoke-point oil (we recommend avocado or refined vegetable oil) onto a paper towel and wipe across all internal surfaces of tray. Do not use too much oil – it's better to apply in small amounts over multiple sessions.
4. Place tray back into grill; then remove after 10 minutes or when oil starts to lightly smoke.
5. Once cool, use a clean paper towel to wipe off any excess oil.
6. Repeat as desired.

CARE INSTRUCTIONS:

1. Allow the Fish & Veggie Grill Tray to cool before cleaning.
2. Clean with regular dish soap with a plastic scraper, stiff brush, or dish sponge. Avoid steel sponges. Burned or sticky foods should always be scraped and cleaned from the surface.
3. Before cooking, pour small amounts of high-smoke-point oil (we recommend avocado or refined vegetable oil) onto a paper towel and wipe across all internal surfaces of tray. Do not use too much oil.

FR GRILLE MODIFIRE EN INOX POUR POISSON ET LEGUMES

Lire toutes les instructions avant d'utiliser ce produit.

INSTALLATION ET UTILISATION

⚠ AVERTISSEMENT Risque de brûlure

- Le plateau de séparation sera chaud pendant et après utilisation. Porter des gants résistants à la chaleur lors de la manipulation.

⚠ ATTENTION Risque de coupure

- Éviter de serrer le plateau trop fort pour prévenir tout risque de coupures sur la peau, les mains et les doigts.

CONSEILS/ASTUCES :

Procédé d'assaisonnement pour couvrir uniformément le plateau en préparation de la cuisson :

1. Laver à l'eau et au savon. Sécher minutieusement.
2. Faire chauffer le grill Traeger à 204 °C (400 °F). Placer le plateau pour poisson et légumes dans le grill pour le préchauffer.
3. Une fois que le plateau de séparation est chaud, verser une petite quantité d'huile pouvant être chauffée à température élevée (nous recommandons de l'huile d'avocat ou de l'huile végétale raffinée) sur de l'essuie-tout et passer sur toute la surface interne du plateau. Ne pas utiliser trop d'huile – il est préférable de l'appliquer plusieurs fois en petites quantités.
4. Remplacer le plateau dans le grill ; retirer après 10 minutes ou quand une légère fumée commence à apparaître.
5. Une fois refroidie, utiliser de l'essuie-tout propre pour essuyer l'excédent d'huile.
6. Répéter l'opération autant de fois que vous le désirez.

CONSEILS D'ENTRETIEN :

1. Laisser le plateau de séparation pour poisson et légumes refroidir avant de le nettoyer.
2. Laver avec du savon de vaisselle normal et une éponge, un racloir en plastique ou une brosse dure. Éviter les éponges métalliques. La nourriture qui a brûlé ou qui est collée devrait toujours être enlevée et nettoyée de la surface.
3. Avant de cuisiner, verser une petite quantité d'huile pouvant être chauffée à température élevée (nous recommandons de l'huile d'avocat ou de l'huile végétale raffinée) sur de l'essuie-tout et passer sur toute la surface interne du plateau. Ne pas utiliser trop d'huile.

DE MODIFIRE EDELSTAHL-GRILLSCHALE FÜR FISCH UND GEMÜSE

Lesen Sie vor dem Gebrauch alle Anweisungen.

MONTAGE UND GEBRAUCH

⚠ WARNUNG Verbrennungsgefahr

- Die Grillschale ist während und nach dem Gebrauch heiß. Verwenden Sie bei der Handhabung hitzebeständige Handschuhe.

⚠ ACHTUNG Schnittgefahr

- Vermeiden Sie gewaltsamen Haut-, Finger- oder Handkontakt mit der Grillschale, um mögliche Schnitte und Kerben auf der Haut zu vermeiden.

TIPPS/TRICKS:

Würzverfahren zum gleichmäßigen Beschichten und Freilegen von rostfreiem Stahl in Vorbereitung auf das Kochen:

1. Mit Wasser und Seife waschen. Gründlich abtrocknen.
2. Erhitzen Sie Ihren Traeger Grill auf 400°F. Legen Sie die Fisch- und Gemüse-Grillschale zum Aufheizen in den Grill.
3. Sobald die Fisch- und Gemüse-Grillschale heiß ist, geben Sie eine kleine Menge Öl mit hohem Räucherpunkt (wir empfehlen Avocado- oder raffiniertes Pflanzenöl) auf ein Papiertuch und wischen Sie damit über alle Innenflächen der Schale. Verwenden Sie nicht zu viel Öl – es ist besser, es in kleinen Mengen über mehrere Male hinweg aufzutragen.
4. Legen Sie die Schale zurück in den Grill. Nehmen Sie sie nach 10 Minuten heraus oder wenn das Öl leicht zu rauchen beginnt.
5. Verwenden Sie nach dem Abkühlen ein sauberes Papiertuch, um überschüssiges Öl abzuwischen.
6. Wiederholen Sie den Vorgang wie gewünscht.

PFLEGEHINWEISE:

1. Lassen Sie die Fisch- und Gemüse-Grillschale vor der Reinigung abkühlen.
2. Reinigen Sie sie mit normaler Spülmittellösung und einem Kunststoffschaber, einer harten Bürste oder einem Spülschwamm. Vermeiden Sie Stahlschwämme. Verbrannte oder klebrige Lebensmittel sollten immer von der Oberfläche abgeschabt und gereinigt werden.
3. Geben Sie vor dem Kochen kleine Mengen Öl mit hohem Rauchpunkt (wir empfehlen Avocado- oder raffiniertes Pflanzenöl) auf ein Papiertuch und wischen Sie damit über alle Innenflächen der Schale. Verwenden Sie nicht zu viel Öl.



Leggere tutte le istruzioni prima dell'uso.
Per le istruzioni in italiano, visita il sito
traeger.com o scansiona il codice QR.



Leia todas as instruções antes de usar.
Para obter instruções em português, acesse
traeger.com ou escaneie o código QR.



Lea las instrucciones en su totalidad antes de
utilizar.
Para obtener instrucciones en español, visite el
sitio web traeger.com o escanee el código QR.



Lees alle instructies voor gebruik.
Voor instructies in het Nederlands, ga naar
traeger.com of scan QR code.



Läs alla instruktioner före användning.
För instruktioner på svenska, gå till traeger.com
eller skanna QR-koden.



Les alle instruksjoner før bruk.
For instruksjoner på norsk, se traeger.com eller
skann QR-koden.



Lås alle anvisninger før brug.
For anvisninger på dansk, gå til traeger.com eller
scan QR-kode.



Lue kaikki ohjeet ennen käyttöä.
Löydät suomekieliset ohjeet osoitteessa
traeger.com tai skannaamalla QR koodin.



Lesið allar leiðbeiningar fyrir notkun.
Til að sjá íslenskar leiðbeiningar, farið á
traeger.com eða skannið QR-kóðann.



Διαβάστε όλες τις οδηγίες πριν την χρήση.
Για οδηγίες στα Ελληνικά, επισκεφτείτε την
traeger.com ή σαρώστε τον κωδικό QR.



Enne kasutamist lugege läbi kõik juhised.
Eestikeelsete juhiste saamiseks minge aadressile
traeger.com või skannige QR-kood.



Prieš naudodami perskaitykite visas instrukcijas.
Norėdami skaityti instrukcijas lietuvių kalba, eikite
į traeger.com arba nuskenukite QR kodą.



Pirms lietošanas izlasiet visus norādījumus.
Lai skatītu norādījumus latviešu valodā, dodieties
uz tīmekļa vietni traeger.com vai noskenējiet QR
kodu.



שומישה ינפל תוארוהה לכ תא ארק
תבותכל סנכיה, תירבעב תוארוה תלבקל
traeger.com דוק קורס וא



لإمعتسال لابق تاميلعتلا ةءارق ءاچرلا
ءقوئلأ وحن ءجوتلأ ءاچرلا تاميلعتلا ةءارق
traeger.com QR زمر ريوصت وا ،

