



INDUCTION CAST-IRON SKILLET

Read all instructions prior to use.

INSTALLATION AND USE

⚠ WARNING Burn Hazard

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

⚠ CAUTION Product Damage Hazard

- Do not drop skillet on Traeger® Induction Cooktop.
- Never immerse or introduce hot cast-iron products into cold water. Thermal shock can cause deterioration or even cracks due to sudden changes in temperature. Clean with soap and water once cast iron has cooled to a suitable handling temperature.

TIPS/TRICKS:

- Before first use, wash product with warm water and soap, and dry thoroughly. Now it is ready for use.
- Avoid impact with hard surfaces or kitchen utensils. A hard impact can cause damage to the enamel.
- Clean with regular dish soap with a plastic scraper, stiff brush, or dish sponge. Avoid steel sponges or abrasive cleaners. Dry with a towel. (Traeger enameled cast-iron is dishwasher-safe, but the dishwasher will remove the patina over time.)
- After a few uses you may see a patina (smooth, thin, dark film) on cooking surface. This is the result of cooking natural fats and oils on the enamel surface. This is normal and beneficial, as it prevents food from sticking. Burned or sticky foods should always be scraped and cleaned from the surface.



POÊLE EN FONTE À INDUCTION

Lire toutes les instructions avant d'utiliser ce produit.

INSTALLATION ET UTILISATION

⚠ AVERTISSEMENT Risque de brûlure

- La poêle sera chaude pendant et après utilisation. Porter des gants résistants à la chaleur lors de la manipulation.

⚠ ATTENTION Risque de dommages sur le produit

- Ne pas laisser tomber la poêle sur la surface de cuisson à induction Traeger.
- Ne jamais plonger des produits en fonte chauds dans de l'eau froide. Le choc thermique peut détériorer ou former des craquelures en raison du changement brutal de température. Laver à l'eau et au savon quand la fonte a refroidi à une température permettant la manipulation de la poêle.

CONSEILS/ASTUCES :

- Avant la première utilisation, laver le produit à l'eau chaude et au savon, et sécher minutieusement. Elle est maintenant prête à être utilisée.
- Éviter les impacts avec des surfaces dures ou des ustensiles de cuisine. Un gros impact peut endommager l'émail.
- Laver avec du savon de vaisselle normal et une éponge, un racloir en plastique ou une brosse dure. Éviter les éponges métalliques ou les savons abrasifs. Sécher avec une serviette. (La fonte émaillée Traeger peut aller au lave-vaisselle, mais avec le temps le lave-vaisselle va éliminer la patine.)
- Après plusieurs utilisations, vous verrez peut-être une patine (film lisse, fin, foncé) sur la surface de cuisson. Cela vient de la cuisson de graisses et huiles naturelles sur une surface émaillée. La patine est normale et bénéfique, car elle empêche la nourriture de coller. La nourriture qui a brûlé ou qui est collée devrait toujours être enlevée et nettoyée de la surface.



GUSSEISERNE INDUKTIONSPFANNE

Lesen Sie vor dem Gebrauch alle Anweisungen.

MONTAGE UND GEBRAUCH

⚠ WARNUNG Verbrennungsgefahr

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

⚠ ACHTUNG Gefahr von Produktschäden

- Lassen Sie die Pfanne nicht auf das Traeger Induktionskochfeld fallen.
- Tauchen Sie heiße gusseiserne Produkte niemals in kaltes Wasser ein. Ein Temperaturschock kann aufgrund plötzlicher Temperaturschwankungen zu Beschädigungen oder sogar Rissen führen. Reinigen Sie das Gusseisen mit Wasser und Seife, sobald es auf eine geeignete Temperatur abgekühlt ist.

TIPPS/TRICKS:

- Waschen Sie das Produkt vor dem ersten Gebrauch mit warmem Wasser und Seife und trocknen Sie es gründlich ab. Danach ist es einsatzbereit.
- Vermeiden Sie Stöße gegen harte Oberflächen oder Küchenutensilien. Ein harter Aufprall kann zu Schäden an der Emaille führen.
- Reinigen Sie mit normalem Geschirrspülmittel und einem Kunststoffschaber, einer steifen Bürste oder einem Spülschwamm. Vermeiden Sie Stahlschwämme oder scheuernde Reinigungsmittel. Trocknen Sie das Produkt mit einem Handtuch ab (Traeger emailliertes Gusseisen ist spülmaschinenfest, aber die Spülmaschine entfernt mit der Zeit die Patina).
- Nach einigen Benutzungen bemerken Sie vielleicht eine Patina (glatter, dünner, dunkler Film) auf der Kochfläche. Dies ist das Ergebnis des Kochens von natürlichen Fetten und Ölen auf der emaillierten Oberfläche. Das ist normal und von Vorteil, da es verhindert, dass Speisen anhaften. Angebrannte oder klebrige Speisen sollten immer von der Oberfläche abgeschabt und gereinigt werden.



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 nuskenuokite 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



لامعتسال لبق تاميلعتلا ةءارق ءاجرلا
عقوبلا وحن ءجوتلا ءاجرلا تاميلعتلا ةءارق
traeger.com QR زمر ريوصت وا

