

GRILLTIDER



Design and Quality
IKEA of Sweden

English	3
Español	5
Portugues	7
中文	9
繁中	10
한국어	11
日本語	13
Bahasa Indonesia	14
Bahasa Malaysia	17
عربي	19
ไทย	20
Tiếng Việt	22

English

Important!

- Before first use, traces of oil may appear on the product, as IKEA cast iron pans have been pre-treated with food-grade oil to prevent corrosion during transport.
- The visible traces of oil are harmless and do not affect the functionality of the frying pan. They will disappear after seasoning the cookware, which should be done before you use the product for the first time, please follow the instructions below.

Before first use

- Before you use this product for the first time, wash it by hand and dry thoroughly. Any leftover pre-treated food-grade oil will aid in the seasoning process.
- In order for the product to resist corrosion and food sticking, this cookware needs to go through a seasoning process. By seasoning, the pores of the pan are filled with oil that forms a protective coating.
- To season a cast iron pan, a small amount of oil is rubbed on to all surfaces of the pan and then it is heated in the oven to max. 150°C (300°F) for minimum one hour. Leave the pan to cool off and wipe off excess oil. This treatment should be repeated three times when the pan is new, but once it has been seasoned it only needs to be treated in this way once in a while.

Care and cleaning

- Clean the pan after use by washing it by hand in water using a brush. If you wash the pan while it is still warm, it will be easier to clean. Carefully wipe dry after cleaning.
- Only use hot water for cleaning. Do not use washing-up liquid since it dries out the material and removing the necessary layer of fat that is needed for cast iron surfaces.
- Stains from cooked food can be removed by

sprinkling some salt in the pan and then wiping it clean. Salt absorbs excess fat but leaves just enough fat to prevent the pan from drying out.

- If corrosion or food stains occur, or if the food gets burnt and stuck, the pan can be cleaned with steel wool or an abrasive sponge and then re-seasoned.
- Untreated cast iron can corrode if it is not treated properly. It is therefore important to wipe the pan dry directly after washing-up and to oil it regularly.

How to use

- The pizza pan is suitable for use on the grill and in the oven, but it also works on all types of hobs.
- Keep in mind that the handles get hot when the pan is used on a grill, hob or in an oven. Always use pot holders when moving it.
- Do not expose the pan to great and sudden temperature changes, e.g. by pouring cold water into the hot pan, the bottom of the pan might deform.
- Please note that the material for cast iron pans is reactive and not suitable to be in contact with strong acidic foodstuffs, as the food can become discoloured or end up with a slight taste of metal. The pan itself can also become discoloured by salts and acidic foodstuffs.
- Iron which flakes off from the pan during cooking is harmless since it is the same kind of iron that is normally, and should be, found in the human body.
- Always lift the pot/pan when moving it on a glass or ceramic hob. To avoid the risk of scratching, do not pull it across the hob.
- If you have any problems with the product, contact your nearest IKEA store/Customer Service or visit www.ikea.com

Español

Información importante:

- Antes de su primer uso, pueden aparecer restos de aceite en el producto, puesto que las sartenes de hierro fundido IKEA se tratan previamente con aceite alimentario para evitar la corrosión durante el transporte.
- Los restos de aceite no son perjudiciales y no afectan a la funcionalidad de la sartén. Desaparecerán tras curar la sartén, algo que debes realizar antes de utilizar el producto por primera vez; sigue las siguientes instrucciones.

Antes del primer uso

- Lava el producto a mano y sécalo bien antes de utilizarlo por primera vez. Los restos de aceite alimentario con el que se ha tratado previamente la sartén ayudarán en el proceso de curado.
- Para que la sartén no se oxide y para que los alimentos no se peguen, se debe realizar el proceso de curado. Con el proceso de curado, los poros de la sartén se llenan de aceite para formar un revestimiento protector.
- Para curar una sartén de hierro fundido, impregna toda la superficie con una pequeña cantidad de aceite y ponla a calentar en el horno a una temperatura máxima de 150 °C durante 1 hora como mínimo. Deja que la sartén se enfríe y retira el exceso de aceite. Si la sartén es nueva, este proceso debe repetirse al menos tres veces; después, solo será necesario repetir esta operación de vez en cuando.

Mantenimiento y limpieza

- Después de utilizarla, lava la sartén a mano con agua y un cepillo. Es más fácil limpiarla cuando todavía está caliente. Sécala bien después de lavarla.
- Para limpiarla, utiliza únicamente agua caliente. No utilices detergente líquido, ya que puede retirar la capa de grasa de la superficie de hierro fundido que protege el material y resecarlo.

- Para eliminar las manchas de comida, solo hay que espolvorear un poco de sal en la sartén y frotarla. La sal absorbe el exceso de grasa pero dejando la cantidad justa para evitar que la sartén se reseque.
- Si la sartén se oxida, aparecen manchas producidas por comida o un alimento se quema y se queda pegado, límpiala con un estropajo o lana de acero y vuelve a curarla.
- Si no se trata adecuadamente, el hierro fundido se puede oxidar. Por ello, es fundamental secar la sartén justo después de lavarla y engrasarla con regularidad.

Modo de uso

- La sartén para pizza se puede utilizar en la parrilla y en el horno, e incluso en todo tipo de placas.
- Recuerda que, al usar la sartén en una parrilla, una placa o el horno, las asas se calientan. Utiliza siempre una manopla para moverla de sitio.
- No expongas la sartén a cambios bruscos de temperatura, por ejemplo, vertiendo agua fría cuando está caliente, ya que la base podría deformarse.
- Además, el hierro fundido es un material reactivo, lo que significa que los alimentos ácidos pueden cambiar de color o adquirir un ligero gusto metálico. La sartén también puede cambiar ligeramente de color en contacto con sal y alimentos ácidos.
- El hierro que se libera durante la cocción no supone ningún peligro para la salud, ya que es el mismo hierro que se encuentra en el cuerpo humano.
- Levanta siempre la olla/sartén cada vez que la muevas por una superficie de vidrio o una placa vitrocerámica. Para evitar arañazos, no la deslices por encima de la placa.
- Si tienes algún problema con el producto, ponte en contacto con tu tienda IKEA, con el servicio de atención al cliente o visita el sitio web de IKEA.

Portugues

Importante!

- Antes da primeira utilização, poderá encontrar vestígios de óleo no produto, visto que os artigos IKEA em ferro fundido são pré-tratados com óleo alimentar para proteger da corrosão durante o transporte.
- Os vestígios de óleo visíveis são inofensivos e não afetam a eficácia do artigo. Estes vestígios desaparecem depois de temperar o artigo, o que deverá ser feito antes da primeira utilização. Siga as instruções abaixo.

Antes da primeira utilização

- Antes da primeira utilização deve lavar o produto à mão e secá-lo cuidadosamente. Os vestígios de óleo alimentar resultantes do pré-tratamento ajudam a temperar o produto.
- Para garantir que o produto resiste à corrosão e à aderência dos alimentos, é necessário proceder ao tratamento. Ao temperar o produto, os poros são preenchidos pelo óleo, que cria uma camada protetora.
- Para curar um artigo em ferro fundido, passe uma pequena quantidade de óleo em todas as superfícies do produto. Em seguida, leve-o ao forno à temperatura máx. de 150°C durante uma hora, no mínimo. Deixe arrefecer e retire o excesso de óleo. Este tratamento deve ser repetido três vezes quando o produto é novo, devendo, posteriormente, ser feito periodicamente.

Cuidados de manutenção e limpeza

- Após a utilização, lave o produto à mão com água e uma escova. Se lavar o produto enquanto ainda estiver morno, será mais fácil a limpeza. Seque cuidadosamente com um pano.
- Use apenas água quente para limpar. Não utilize detergente líquido visto que resseca o material e remove a camada de gordura necessária para superfícies em ferro fundido.
- Para remover vestígios de alimentos cozinhados

basta colocar algum sal no produto e limpá-lo. O sal absorve a gordura em excesso, mas mantém uma quantidade suficiente para impedir que a superfície do produto fique demasiado seca.

- Se surgirem marcas de corrosão ou de alimentos, ou se os alimentos se queimarem e for difícil removê-los, pode limpar o produto com palha-d'áço ou com uma esponja abrasiva e, seguidamente, repetir o tratamento inicial.
- O ferro fundido sem tratamento pode corroer se não for tratado adequadamente. Por conseguinte, é importante secar o produto logo após a lavagem e aplicar óleo regularmente.

Instruções

- A frigideira para piza pode ser utilizada na grelha e no forno, bem como em todos os tipos de placas.
- Tenha em atenção que as asas aquecem quando a frigideira é usada numa grelha, no fogão ou no forno. Use sempre pegas para movê-la.
- Não exponha o produto a mudanças de temperatura grandes e súbitas. Por exemplo, deitar água fria na frigideira quente pode deformar o fundo da frigideira.
- Outro aspeto a salientar acerca das frigideiras em ferro fundido é a qualidade reativa do material, não sendo adequado para estar em contacto com alimentos ácidos, uma vez que podem perder a cor ou adquirir um ligeiro paladar metálico. A frigideira pode perder alguma coloração causada por sais ou alimentos ácidos.
- O ferro que se solta do produto durante a cozedura é completamente inofensivo pois é o mesmo tipo de ferro que normalmente se encontra no nosso organismo.
- Pegue sempre no produto quando o deslocar numa placa de vidro ou cerâmica. Para evitar riscos, não o deslize pela placa.

- Caso surja alguma questão, contacte a sua loja IKEA, o Apoio ao Cliente ou acesse a www.ikea.pt.

中文

重要须知！

- 第一次使用前，产品上可能会出现油迹，因为宜家铸铁锅已经用食品级油进行了预处理，以防止运输过程中发生腐蚀。
- 这些可见的油迹是无害的，不会影响煎锅的功能。第一次使用前，应对煎锅进行开锅，开锅后油迹就会消失。请按照以下说明操作。

初次使用须知

- 第一次使用前，请手洗清洁本产品，并使其彻底干燥。任何剩余的预处理食品级油都会有助于开锅过程。
- 为了使产品抗腐蚀和防止食物粘锅，这款锅具需要进行开锅处理。通过开锅，锅的孔隙会充满油，从而形成防护涂层。
- 要给铸铁锅开锅，请将少量油摩擦在锅的所有表面，然后在烤箱中加热至最高150°C (300°F)并至少持续一小时。待锅自然冷却后擦去多余的油。新锅应重复进行三次这样的处理过程，但经过开锅后，只需偶尔这样处理一次，达到养锅的作用。

养护与清洁

- 使用后，将锅浸在水中并用刷子清洗。当锅仍有温度时更易清洁。清洁后小心擦干。
- 只能使用热水进行清洁。请勿使用清洁剂，因为这会使锅的表面变干，并会清除铸铁表面所需的必要油脂层。
- 烹制食物后如果留下污渍，可以在锅里撒一些盐，然后将污渍擦干净。盐会吸收多余的油脂，但会留下足够的油脂，防止锅变干。
- 如果出现锈蚀、污渍、食物糊锅或粘锅，可以用钢丝绒或海绵刷清洁，然后重新开锅。
- 如果未经处理或处理不当，铸铁会腐蚀。请务必在清洁锅具后将其擦干，并定期进行油润处理。
- 如何使用
- 这款披萨盘适用于烤架和烤箱，也可在各种类型的炉灶上使用。

- 請謹記鍋具在烤架、爐灶上或烤箱中使用時，把手會發燙，移動時請務必使用鍋墊。
- 請避免讓鍋具的溫度急劇變化，例如將冷水倒入滾燙的鍋中，鍋的底部可能會變形。
- 請注意，鑄鐵鍋的材料具有反應性，不適合與強酸性食材接觸，因為這可能會使食物變色或帶有輕微的金屬味。鍋本身也可能因鹽和酸性食物而變色。
- 烹飪時鍋中掉落的鐵末與人體內本身含有的鐵元素為同一屬性，因此對健康無害。
- 在玻璃或陶瓷爐灶上移動鍋具時，請務必提起來。為避免刮擦，請勿在爐灶上直接拉動鍋具。
- 如果你對產品有任何疑問，請就近與宜家商場/顧客服務部聯繫，或訪問www.ikea.cn網站。

繁中

重要訊息!

- 首次使用前，產品或會出現油漬，因為IKEA鑄鐵鍋具已塗上食品級潤滑油，避免在運送過程中出現鏽蝕
- 這些油漬對人體無害，亦不影響產品功能性。油漬會在上油保養後消失，保養程序應在首次使用產品前進行。請依照下列指示進行上油保養

首次使用

- 首次使用前，先以手洗並徹底拭乾產品。任何剩餘的食品級預先處理油將有助開鍋
- 鍋具需進行上油保養，避免鏽蝕和食物黏鍋。經過開鍋後，鍋具表面的細孔將填上一層油脂並形成保護膜
- 進行上油保養時，將少量油分塗抹整個鑄鐵煎鍋表面，然後放入烤爐，加熱至最大150°C (300°F)最少一小時。待煎鍋冷卻後抹去多餘油分。若是首次使用鍋具，須重覆進行三次上油保養程序。如果產品已經進行過上油保養，則只需定期以此方式進行一次保養便可以

清潔及保養

- 每次使用後，用刷子手洗清潔。可以在鍋具尚餘微溫時清洗，污漬將較容易清除。清洗後請擦乾鍋具
- 只能用熱水清洗。請勿使用清潔劑，這樣會令鑄鐵鍋具的保護層變薄並且洗掉表層的保養油分

- 如果煎鍋殘留食物污漬，可以灑上少許鹽然後抹拭。鹽分能吸收多餘油脂，卻能保留足夠的油分，以免煎鍋失去保養
- 如果出現鏽蝕、污漬或食物燒焦黏鍋，可用鋼絲絨或研磨海綿清潔，然後再重新塗上食用油保養
- 不適當地使用未經上油保養的鑄鐵鍋，可能造成鏽蝕情形。所以清潔後應完全抹乾並適時塗上保護油

使用方法

- 披薩鍋除適用於烤架和烤爐內，亦適用於任何爐具上
- 當鍋具用於烤架、爐具或烤爐時，把手會變得滾燙，務必小心。移動鍋具時，請使用隔熱手套
- 請勿將披薩鍋置於劇烈和突然的環境轉變中，例如將冷水倒入熱鍋內，這或會令鍋底變形
- 注意鑄鐵是一種活性材質，強酸性的食物不適合接觸鍋面，以免食物褪色或產生金屬味道，其鑄鐵表面或會因鹽和酸性食物導致變色
- 烹飪過程中剝落的鐵質對人體無害，因它和人體內找到的鐵質是相同的
- 在玻璃面或陶瓷面的爐具上移動時，必須將鍋具/平底煎鍋提起來，避免刮花爐具表面
- 如果對於產品有任何疑問，請與IKEA分店/客戶服務聯絡或登入www.ikea.com

한국어

중요!

- IKEA 주철 팬은 운송 중 부식을 방지하기 위해 식품 등급 오일로 사전 처리되어 있으므로 처음 사용하기 전에 제품에 기름이 묻어날 수 있습니다.
- 눈에 보이는 기름 흔적은 무해하며 프라이팬의 기능에 영향을 미치지 않습니다. 사용 전에 반드시 프라이팬을 시즈닝하여 코팅해주세요. 그러면 기름 흔적이 사라집니다. 아래 설명서를 참고해주세요.

사용 전 유의 사항

- 제품을 처음 사용하기 전에 한 번 손세척하고 완전히 건조해주세요. 전처리한 식품 등급의 오일이 남아 있다면 시즈닝에 오히려 도움이 됩니다.
- 제품의 부식과 음식 늘어붙음을 막기 위해 시즈닝 과정을 먼저 거쳐야 합니다. 시즈닝을 하면 오일이 팬의 구멍을 막아 보호막이 형성됩니다.

- 주철 팬을 시즈닝하려면 소량의 오일로 팬의 표면 전체를 문질러준 다음, 팬을 오븐에서 최대 150°C로 최소 1시간 동안 가열해주세요. 팬이 식을 때까지 기다렸다가 남은 오일을 닦아내세요. 팬을 새로 구매했다면, 이 절차를 세 번 반복해야 합니다. 시즈닝을 한 번 완료하면, 이 방법으로 가끔씩만 관리해주면 됩니다.

관리 및 세척

- 사용 후에는 브러시를 이용해 손으로 물세척하세요. 열기가 남아있는 동안에는 팬을 더 쉽게 세척할 수 있습니다. 세척한 후에는 물기를 완벽히 제거하세요.
- 온수만 사용해 세척하세요. 주방세제는 마르면서 주철 표면에 꼭 필요한 지방 보호막을 없애기 때문에 사용해서는 안 됩니다.
- 음식 조리 후 얼룩이 생기면 팬에 소금을 약간 뿌리고 문질러서 닦아낼 수 있습니다. 소금은 과도한 기름을 흡수하면서도 팬이 메마르는 것을 방지할 만큼의 적당한 기름을 남겨둡니다.
- 부식되거나 음식 얼룩이 진 경우 또는 음식물이 타서 달라붙은 경우 철수세미나 연마 스펀지로 세척한 후 다시 시즈닝해 사용하면 됩니다.
- 시즈닝하지 않은 주철은 잘못 취급하면 부식될 수 있습니다. 따라서 세척한 직후 즉시 말리고 주기적으로 오일을 발라주어야 합니다.

사용 방법

- 피자팬은 그릴과 오븐에서 사용하기에 적합하지만, 모든 가스레인지 유형에서도 사용할 수 있습니다.
- 그릴이나 가스레인지, 오븐에서 팬을 사용하면 손잡이가 뜨거워지니 옮길 때는 반드시 냄비홀더를 사용해주세요.
- 뜨거운 팬에 찬물을 끼얹는 등 팬에 갑작스레 급격한 온도 변화를 주지 마세요. 팬 바닥이 변형될 수 있습니다.
- 주철 팬 소재는 반응성이 있으며, 강산성 식재료와 접촉 시 음식이 변색되거나 조리 후 약간의 쇠 맛이 느껴질 수 있어 사용을 권장하지 않습니다. 팬 자체도 염분과 산성 식재료로 인해 변색될 수 있습니다.
- 조리 도중 팬에서 분리되는 철분은 인체에서 일반적으로 발견되고 필요로 하는 철분과 같은 유형이므로 인체에 무해합니다.

- 유리나 세라믹 가스레인을 사용할 경우 냄비/팬을 들어서 옮겨야 합니다. 굽힘을 방지하려면 가스레인지에서 끌어서 옮기지 마세요.
- 제품에 문제가 있는 경우 가까운 IKEA 매장/고객센터로 문의하거나 www.ikea.com에 방문해주세요.

日本語

重要：

- イケアの鋳鉄製のフライパンは、輸送時の腐食を防ぐ目的で、あらかじめ食用油が塗布されているため、初めてお使いになる前に油の跡がついている場合があります。
- この油の跡は無害で、フライパンの機能に影響しません。この油の跡は、フライパンに油をなじませると消えます。本製品を初めてお使いになる前に、下記の指示に従って油をなじませてください。

初めてご使用になる前に

- 本製品を初めてご使用になる前に、手洗いしてから完全に乾かしてください。あらかじめ塗布された食用油が残っていると、油ならしがスムーズにできません。
- 本製品は、腐食と食材のこびりつきを防ぐために、油をなじませる必要があります。油ならしをすると、フライパンの表面の孔に油が入ってコーティングされます。
- 鋳鉄製のフライパンに油をなじませるには、表面全体に少量の油を塗り込んでから、150°C (300°F) 以下のオーブンで最低1時間加熱します。鍋やフライパンを冷ましてから余計な油を拭き取ります。フライパンを初めて使用する前に、この手順を3回くり返します。

お手入れ方法

- ご使用後はブラシを使って手洗いしてください。鍋やフライパンが温かいうちに洗うと、汚れが落ちやすくなります。洗い終わったら水気をしっかりと拭き取ってください。
- お手入れには温水のみを使用してください。食器用洗剤を使用すると、鋳鉄製のフライパンの表面に必要な油脂層が取れて乾燥するため、使用しないでください。

- 調理による食材の汚れを落とすには、少量の塩を振りかけてから汚れを拭き取ってください。塩が余計な油脂を吸収しつつ、必要な油脂を残すので、フライパンが乾燥するのを防ぎます。
- サビや食材の汚れがついたり、食材が焦げついたときは、スチールウールや研磨スポンジで汚れを落としてから、また油をなじませてください。
- 表面加工なしの鋳鉄は、適切な使い方をしないと腐食することがあります。そのため、フライパンは洗ったらすぐに水気をしっかり拭き取り、定期的に油を塗ることが大切です。

使い方

- 本製品はグリルやオーブン、あらゆるタイプのコンロで使用できます。
- コンロやオーブンで使用している間は、取っ手が熱くなるのでご注意ください。動かす際には必ず鍋つかみをお使いください。
- フライパンを急激に極端な温度変化にさらさないでください。たとえば、加熱したフライパンに冷水を注ぐなどすると、底が変形することがあります。
- 鋳鉄素材は酸と反応するため、酸性の食材には適しません。調理した食材が変色したり、金属の味が多少ついたりすることがあります。フライパン自体も、塩や酸性の食材で変色することがあります。
- 調理中にフライパンからはがれ落ちる鉄は、通常、人体内に存在する鉄と同じ種類なので、無害です。
- ガラス製やセラミック製のコンロの上で動かすときは、必ず鍋やフライパンを持ち上げてください。コンロに傷をつけないよう、コンロの上では引きずらないでください。
- 製品に不具合がありましたら、お近くのイケア店舗またはカスタマーサービスまでご連絡いただくか、www.ikea.comからお問い合わせください。

Bahasa Indonesia

Penting!

- Sebelum penggunaan pertama, bekas minyak mungkin muncul pada produk, karena wajan

besi tuang IKEA telah dilapisi dengan minyak food grade sebelumnya untuk mencegah korosi selama pengangkutan.

- Bekas minyak tersebut tidak berbahaya dan tidak memengaruhi fungsi wajan. Nantinya akan hilang setelah wajan di-seasoning, yang harus dilakukan sebelum penggunaan pertama, silakan ikuti petunjuk di bawah.

Sebelum penggunaan pertama

- Sebelum menggunakan produk ini untuk pertama kali, cuci terlebih dahulu dengan tangan dan keringkan. Sisa minyak food grade akan membantu proses seasoning.
- Agar produk tahan terhadap korosi dan lengketnya makanan, peralatan masak ini perlu melalui proses seasoning. Dengan seasoning, pori-pori wajan akan diisi dengan minyak yang membentuk lapisan pelindung.
- Untuk membumbui wajan besi cor, sedikit minyak dioleskan ke seluruh permukaan wajan dan kemudian dipanaskan dalam oven hingga suhu maksimal. 150°C (300°F) selama minimal satu jam. Dinginkan dan bersihkan minyak berlebih. Ulangi tiga kali jika wajan masih baru, tapi setelah seasoning hanya perlu diulang seperti ini sesekali saja.

Cara merawat dan membersihkan

- Bersihkan wajan setelah penggunaan dengan tangan dalam air menggunakan sikat. Anda akan lebih mudah mencucinya saat panci masih hangat. Lap kering dengan hati-hati setelah dibersihkan.
- Hanya gunakan air panas untuk membersihkan. Jangan gunakan cairan pembersih karena mengeringkan bahan dan menghilangkan lapisan lemak yang diperlukan untuk permukaan besi tuang.
- Noda dari makanan yang sudah dimasak dapat dihilangkan dengan menaburkan garam ke wajan lalu bersihkan. Garam menyerap lemak berlebih tetapi hanya menyisakan cukup lemak untuk mencegah wajan mengering.

- Jika terjadi korosi atau noda makanan, atau jika makanan gosong dan lengket, wajan dapat dibersihkan dengan sabut baja atau spons abrasif dan kemudian dibumbui kembali.
- Besi tuang yang tidak dilapisi dapat menimbulkan korosi jika tidak dirawat dengan benar. Oleh karena itu, penting untuk langsung mengelap wajan hingga kering setelah dicuci dan meminyaki wajan secara teratur.

Cara menggunakannya

- Loyang pizza ini cocok untuk digunakan di atas panggangan dan oven, tetapi juga dapat digunakan di semua jenis kompor.
- Ingatlah bahwa gagangnya akan menjadi panas saat wajan digunakan di atas panggangan, kompor, atau oven. Selalu gunakan alas panci saat memindahkannya.
- Jangan biarkan panci terkena perubahan suhu yang besar dan mendadak, misalnya dengan menuangkan air dingin ke dalam panci yang panas, karena bagian bawah panci dapat berubah bentuk.
- Harap diperhatikan bahwa bahan panci besi cor bersifat reaktif dan tidak cocok untuk bersentuhan dengan bahan makanan yang bersifat asam kuat, karena makanan dapat berubah warna atau berakhir dengan sedikit rasa logam. Wajan itu sendiri juga bisa berubah warna karena garam dan bahan makanan yang bersifat asam.
- Besi yang terkelupas dari wajan selama memasak sama sekali tidak berbahaya karena merupakan jenis zat besi yang sama dengan yang biasanya, dan seharusnya, ditemukan dalam tubuh manusia.
- Selalu angkat panci/wajan saat memindahkannya dari atas gelas atau kompor keramik. Untuk menghindari risiko goresan, jangan tarik diatas kompor.
- Jika Anda memiliki masalah dengan produk, hubungi toko IKEA terdekat/Layanan Pelanggan atau kunjungi www.ikea.co.id

Bahasa Malaysia

Penting!

- Sebelum penggunaan kali pertama, kesan minyak mungkin kelihatan pada produk, kerana kualiti besi tuang IKEA telah diprarakat terlebih dahulu dengan minyak gred makanan bagi mengelakkan kakisan semasa diangkut
- Kesan minyak yang boleh dilihat tidak berbahaya dan tidak menjejaskan kefungsiannya. Ia akan hilang selepas pembiasaan alat memasak, yang perlu dilakukan sebelum anda menggunakan produk buat kali pertama, sila ikut arahan di bawah.

Sebelum penggunaan kali pertama

- Sebelum produk ini digunakan buat pertama kali, cucinya menggunakan tangan dan keringkan dengan teliti. Sebarang sisa minyak gred makanan yang telah diprarakat akan membantu dalam proses penyalutan.
- Untuk memastikan produk tahan kakisan dan mengelakkan makanan daripada melekat, alat memasak ini perlu melalui proses penyalutan. Melalui penyalutan, pori-pori kualiti dipenuhi dengan minyak yang membentuk salutan pelindung.
- Untuk menyalut kualiti besi tuang, sedikit minyak digosokkan di atas semua permukaan kualiti dan kemudian ia dipanaskan di dalam ketuhar kepada maksimum 150°C (300°F) selama minimum satu jam. Biarkan kualiti menyejuk dan kesat lebih minyak. Rawatan ini hendaklah diulang sebanyak tiga kali apabila kualiti ini baru, tetapi sebaik sahaja ia telah disalut, ia hanya perlu dirawat melalui cara ini sekali-sekala.

Penjagaan dan pencucian

- Bersihkan kualiti selepas ia digunakan dengan cucian tangan menggunakan berus. Jika anda membasuh kualiti semasa ia masih hangat, ia lebih mudah dibersihkan. Kesat sehingga kering dengan berhati-hati selepas dibasuh.
- Gunakan hanya air panas untuk mencuci. Jangan guna cecair pencuci kerana ia akan

mengeringkan bahan dan menanggalkan lapisan lemak yang diperlukan untuk permukaan besi tuang.

- Kesan daripada makanan yang dimasak boleh ditanggalkan dengan menabur sedikit garam ke dalam kualiti dan kemudian mengesatnya sehingga bersih. Garam menyerap lebih lemak tetapi meninggalkan cukup lemak untuk menghalang kualiti daripada mengering.
- Jika kesan kakisan atau makanan terjadi, atau jika makanan hangus dan melekat, ia boleh dibersihkan dengan sabut keluli atau span pelelas dan kemudian disalut semula.
- Besi tuang yang tidak dirawat boleh terhakis jika ia tidak dirawat dengan betul. Oleh itu, ia penting untuk terus mengesat kualiti sehingga kering selepas dibasuh dan meminyakkannya secara kerap.

Cara mengguna

- Kualiti piza sesuai untuk digunakan di atas pemanggang dan di dalam ketuhar, tetapi ia juga berfungsi di atas semua jenis dapur.
- Sila ingat bahawa pemegang menjadi panas semasa kualiti digunakan di atas pemanggang, hob atau di dalam ketuhar. Sentiasa gunakan pemegang periuk semasa mengalihkannya.
- Jangan dedahkan kualiti pada perubahan suhu yang tinggi dan tiba-tiba, sebagai contoh dengan menuang air sejuk ke dalam periuk panas, ini akan menjadikan bahagian bawah kualiti boleh berubah bentuk.
- Satu lagi perkara yang perlu diberi perhatian ialah kualiti besi tuang adalah reaktif dan tidak sesuai jika tersentuh dengan bahan makanan yang berasid kerana makanan boleh berubah warna atau ada sedikit rasa logam. Kualiti itu sendiri juga boleh berubah warna dengan garam dan bahan makanan berasid.
- Besi yang mengelupas daripada kualiti semasa memasak sebenarnya tidak berbahaya kerana besi yang sama jenis, yang biasanya dan seharusnya, terdapat di dalam tubuh manusia.
- Sentiasa angkat periuk/periuk apabila

mengalihkannya ke atas hob kaca atau seramik. Untuk mengelakkan risiko tercalar, jangan tariknya di sepanjang hob.

- Jika anda mempunyai masalah dengan produk, sila hubungi gedung IKEA yang terdekat/
Perkhidmatan Pelanggan atau layari www.ikea.com.

عربي

هام!

- قبل الاستخدام لأول مرة، قد تظهر آثار زيت على المنتج، حيث تم معالجة مقالي ايكيا المصنوعة من الحديد الزهر مسبقاً بزيت طعام لمقاومة الصدأ أثناء النقل.
- الآثار الظاهرة للزيت غير ضارة ولا تؤثر على وظيفة المقلاة. وستختفي بعد معالجة الأنية، وهو ما يجب القيام به قبل استخدام المنتج لأول مرة، يرجى اتباع التعليمات أدناه.

قبل الاستخدام لأول مرة

- قبل استخدام هذا المنتج للمرة الأولى، أغسله يدوياً وجففه بعناية. أي بقايا زيت طعام سيساعد في عملية المعالجة.
- لكي يقاوم المنتج الصدأ والالتصاق بالطعام، يجب أن تمر أواني الطهي هذه بعملية معالجة. وعن طريق المعالجة، ستمتلئ مسام المقلاة بالزيت الذي يشكل طبقة واقية.
- لمعالجة مقلاة مصنوعة من حديد الزهر، أدهني كمية صغيرة من الزيت على جميع أسطح المقلاة، ثم سخنيها في الفرن بحد أقصى للحرارة 150 درجة مئوية (300 درجة فهرنهايت) لمدة ساعة واحدة على الأقل. اتركي المقلاة حتى تبرد وامسحي الزيت الزائد. يجب تكرار هذه المعالجة ثلاث مرات عندما تكون المقلاة جديدة، ولكن بمجرد اتمام هذه المعالجة، فلن تحتاج إلى معالجة بهذه الطريقة سوى مرة واحدة فقط من حين إلى آخر.

تعليمات العناية والتنظيف

- نظّفي المقلاة بعد الاستعمال بغسلها بيديك بالماء والفرشاة. سيكون التنظيف أسهل إذا غسلت المقلاة وهي دافئة. جففها بعناية بعد التنظيف.
- استخدم الماء الساخن فقط للتنظيف. لا تستخدم سائل التنظيف لأنه يجفف السطح ويزيل الطبقة الدهنية الضرورية لسطح مصنوع من الحديد الزهر.
- يمكنك إزالة البقع الناتجة عن الطعام برش بعض الملح في المقلاة ثم تنظيفها. الملح يمتص الدهون الزائدة ولكنه يترك فقط كمية كافية من الدهون لمنع جفاف المقلاة.

- في حالة ظهور صدأ أو بقع الطعام، أو في حالة احتراق الطعام والتصاقه، فيمكن تنظيف المقلاة بالأسفنجة الخشنة ثم يجب إعادة معالجتها بالزيت.
- قد يصدأ حديد الزهر إذا لم تتم معالجته بالزيت بشكل صحيح. لذلك من المهم تجفيف المقلاة مباشرة بعد غسلها، ودهنها بالزيت بانتظام.

طريقة الإستعمال

- مقلاة البيتزا مناسبة للاستخدام على الشواية وفي الفرن، ومناسبة أيضًا مع جميع أنواع المواقد.
- يجب الوضع في الاعتبار أن المقابض تصبح ساخنة عند وضع المقلاة على الفرن أو الموقد. يجب دائماً استخدام حاملات القدور عند تناولتها.
- يجب عدم تعريض المقلاة لتغيرات الحرارة المفاجئة، على سبيل المثال سكب ماء بارد في المقلاة وهي ساخنة، فقد يؤدي ذلك إلى تشويه قاع المقلاة.
- يرجى ملاحظة أن المقالي المصنوعة من حديد الزهر تتفاعل وهي ليست مناسبة لتلامس المواد الغذائية الحمضية القوية (مثل الليمون والطماطم) حيث يمكن أن يتغير لون الطعام أو يتأثر قليلاً بطعم المعدن. يمكن أن يتغير لون المقلاة نفسها بالأملاح والمواد الغذائية الحمضية.
- الحديد الذي يتقشر من المقلاة أثناء الطهي غير ضار نظراً لأنه من نفس نوع الحديد الذي يوجد عادة في جسم الإنسان.
- يجب دائماً رفع القدر/المقلاة عند تحريكها على موقد سيراميك. لتجنب خطر الخدش، يجب عدم سحبها عبر الموقد.
- إذا كانت لديك أي مشاكل مع المنتج، يرجى الاتصال بأقرب معرض / خدمة العملاء أو بزيارة موقعنا ikea.sa

ไทย

สำคัญ

- ก่อนใช้งานครั้งแรก อาจมีรอยน้ำมันบนพื้นผิวของสินค้า เนื่องจากกระทะเหล็กหล่อเคลือบด้วยน้ำมัน Food Grade เพื่อป้องกันการกัดกร่อนระหว่างการขนส่ง
- รอยน้ำมันที่มองเห็นได้ไม่ก่อให้เกิดอันตรายและไม่ส่งผลต่อการใช้งานกระทะ โดยจะจางหายไปหลังจากเคลือบน้ำมันบนพื้นผิว ซึ่งควรทำก่อนใช้งานครั้งแรก โปรดทำตามขั้นตอนด้านล่าง

ก่อนใช้งานครั้งแรก

- ก่อนใช้งานสินค้าครั้งแรก ควรล้างด้วยมือให้สะอาดและเช็ดให้แห้งสนิท สามารถเคลือบกระทะโดยใช้น้ำมันฟู้ดเกรดที่ผ่านกระบวนการปรับสภาพที่ปลอดภัยจากการทำอาหารได้
- เพื่อให้สินค้าทนทานต่อการกัดกร่อนและป้องกันไม่ให้อาหารติดกระทะ เครื่องครัวต้องผ่านการเคลือบก่อน ขณะผ่านกระบวนการเคลือบ วัสดุของกระทะจะเต็มไปด้วยน้ำมันและก่อตัวเป็นสารเคลือบป้องกัน
- หากต้องการเคลือบกระทะเหล็กล่อ ให้ทาน้ำมันเล็กน้อยให้ทั่วพื้นผิวของกระทะ จากนั้นนำไปวางในเตาอบโดยใช้ความร้อนสูงสุดที่ 150°C (300°F) เป็นเวลาอย่างน้อยหนึ่งชั่วโมง ปล่อยให้กระทะเย็นลงแล้วเช็ดน้ำมันส่วนเกินออก หากเป็นกระทะใหม่ ให้เคลือบน้ำมันซ้ำ 3 ครั้ง และเคลือบน้ำมันซ้ำเป็นระยะๆ หากกระทะเคยผ่านการเคลือบแล้ว

วิธีดูแลและทำความสะอาด

- ทำความสะอาดกระทะหลังการใช้งานด้วยการใช้แปรงทำความสะอาดด้วยมือในน้ำ หากล้างกระทะขณะที่ยังร้อนอยู่จะทำให้ทำความสะอาดได้ง่ายขึ้น เช็ดให้แห้งอย่างระมัดระวังหลังทำความสะอาด
- ใช้น้ำร้อนในการทำทำความสะอาดเท่านั้น อย่าใช้น้ำยาล้างจาน เนื่องจากอาจทำให้วัสดุแข็งและขจัดชั้นไขมันที่จำเป็นสำหรับการเคลือบพื้นผิวเหล็กล่อออกไป
- คราบจากอาหารสามารถขจัดออกได้โดยการโรยเกลือลงในกระทะแล้วเช็ดให้สะอาด เกลือดูดซับไขมันส่วนเกินและจะเหลือปริมาณไขมันเอาไว้เล็กน้อย เพื่อป้องกันไม่ให้กระทะแห้ง
- หากมีสนิม คราบอาหาร หรืออาหารไหม้ติดกระทะ ให้ใช้ใยขัดหรือฟองน้ำขัดขัดออกให้สะอาด จากนั้นนำกระทะไปเคลือบน้ำมันซ้ำอีกครั้ง
- เหล็กล่อที่ไม่ผ่านการเคลือบอาจเกิดสนิมได้หากไม่ผ่านกระบวนการที่ถูกต้อง ดังนั้นการเช็ดกระทะให้แห้งทันทีหลังทำความสะอาดและเคลือบน้ำมันเป็นประจำจึงเป็นเรื่องสำคัญ

วิธีใช้งาน

- กระทะพิชซ่าเหมาะสำหรับใช้บนตะแกรงและในเตาอบ แต่สามารถใช้ได้กับเตาทุกประเภท
- ที่จับสะสมความร้อนเมื่อใช้กระทะบนตะแกรง เตาไฟฟ้า หรือในเตาอบ ใช้มือจับหม้อทุกครั้งเมื่อเคลื่อนย้าย
- อย่าให้กระทะสัมผัสกับอุณหภูมิที่เปลี่ยนแปลงกะทันหัน เช่น การเทน้ำเย็นลงในกระทะที่ร้อน อาจทำให้ก้นกระทะผิดรูปได้

- วัสดุที่ใช้ทำกระทะเหล็กหล่ออาจเกิดปฏิกิริยาและไม่ควรสัมผัสกับอาหารที่มีความเป็นกรดสูง เนื่องจากอาหารอาจมีสีซีดจางหรือมีรสชาติของโลหะผสมเล็กน้อย รวมถึงกระทะอาจเปลี่ยนสีเมื่อสัมผัสกับเกลือและอาหารที่เป็นกรด
- เศษเหล็กที่หลุดออกจากกระทะระหว่างปรุงอาหารไม่เป็นอันตราย เนื่องจากเป็นเหล็กชนิดเดียวกับที่ปกติพบในร่างกายมนุษย์
- ยกหม้อ/กระทะขึ้นเสมอเมื่อเคลื่อนย้ายบนเตากระจกหรือเตาเซรามิก อย่าลากหม้อ/กระทะบนเตา เพื่อหลีกเลี่ยงความเสี่ยงที่จะเกิดรอยขีดข่วน
- หากพบปัญหาการใช้งานสินค้า โปรดติดต่อสโตร์ไอเกียหรือแผนกบริการลูกค้าของไอเกียใกล้บ้าน หรือติดต่อผ่านทางเว็บไซต์ www.ikea.co.th

Tiếng Việt

Quan trọng!

- Trước khi sử dụng lần đầu, trên sản phẩm có thể xuất hiện các vết dầu mỡ vì chảo gang của IKEA được xử lý bằng dầu mỡ thực phẩm để ngăn ngừa rỉ sét trong quá trình vận chuyển.
- Các vết dầu mỡ nhìn thấy được không có hại và không ảnh hưởng đến chức năng của chảo chiên. Chúng sẽ biến mất sau khi chảo được tôi dầu, và bạn phải thực hiện việc tôi dầu trước khi sử dụng chảo lần đầu, vui lòng làm theo hướng dẫn bên dưới.

Trước khi dùng lần đầu

- Trước khi dùng sản phẩm lần đầu, rửa sạch bằng tay và lau khô cẩn thận. Dầu mỡ thực phẩm còn sót lại trên chảo sẽ giúp ích cho bạn trong quá trình tôi dầu.
- Để có khả năng chống rỉ sét và chống dính, chảo cần phải được tôi dầu. Khi tôi dầu, dầu sẽ lấp đầy các lỗ rỗng trong chảo và tạo thành một lớp bảo vệ.
- Để tôi dầu cho chảo gang, bôi một lớp dầu mỏng lên kín bề mặt chảo, sau đó hâm nóng trong lò nướng ở nhiệt độ tối đa 150°C (300°F) trong ít nhất một tiếng. Để chảo nguội và lau phần dầu thừa. Quy trình này nên được lặp lại

ba lần với chảo mới, tuy nhiên với chảo đã qua sử dụng thì chỉ cần thi thoảng lặp lại quy trình này là được.

Chăm sóc và vệ sinh

- Dùng nước và bàn chải để rửa chảo bằng tay sau khi dùng. Nếu bạn rửa khi nồi/chảo còn ấm sẽ dễ dàng hơn. Lau khô cẩn thận sau khi rửa.
- Chỉ dùng nước nóng để vệ sinh. Không sử dụng dung dịch tẩy rửa vì sẽ làm khô vật liệu và loại bỏ những lớp chất béo hữu ích cần có trên bề mặt gang.
- Có thể vệ sinh thức ăn bám vào chảo/nồi bằng cách rắc một ít muối rồi lau sạch. Muối sẽ hấp thụ dầu mỡ còn thừa nhưng giữ lại đủ một ít dầu mỡ để chảo/nồi không bị khô.
- Nếu chảo bị gỉ sét, xuất hiện vết ố của thực phẩm hoặc nếu thực phẩm bị cháy và dính vào chảo, hãy vệ sinh chảo bằng bụi nhùi thép hoặc miếng cọ rửa và tô lại bằng dầu.
- Nếu không được xử lý đúng cách, gang có thể bị oxy hóa. Do đó, điều cần thiết là làm khô chảo ngay sau khi rửa và tô dầu thường xuyên.

Cách dùng

- Chảo pizza thích hợp để sử dụng trên vỉ nướng và trong lò nướng, nhưng nó cũng nấu được trên tất cả các loại bếp.
- Hãy lưu ý rằng tay cầm của chảo sẽ nóng lên khi sử dụng trên vỉ nướng, bếp nấu hoặc trong lò nướng. Luôn sử dụng miếng nhắc nồi khi di chuyển sản phẩm.
- Không để nồi/chảo tiếp xúc với sự thay đổi nhiệt độ đột ngột, ví dụ như đổ nước lạnh vào chảo nóng, vì đáy sản phẩm có thể bị biến dạng.
- Chú ý gang là một vật liệu phản ứng và không phù hợp để tiếp xúc với các thực phẩm có tính axit vì chúng có thể bị thay đổi màu sắc hoặc có vị kim loại nhẹ sau khi nấu. Chảo cũng có thể thay đổi một chút màu sắc khi tiếp xúc với muối và thực phẩm có tính axit.
- Chất sắt được giải phóng trong quá trình nấu

ăn không nguy hiểm đến sức khỏe, vì đây là loại sắt thường và nên được tìm thấy trong cơ thể con người.

- Luôn sử dụng miếng nhấc nồi khi di chuyển sản phẩm. Khi sử dụng trên bếp gốm thủy tinh, luôn nâng nồi/chảo khi di chuyển để tránh gây trầy xước bề mặt bếp.
- Nếu bạn có bất kỳ vấn đề nào với sản phẩm, hãy liên hệ với cửa hàng IKEA/Trung tâm Dịch vụ Khách hàng gần nhất hoặc truy cập www.ikea.com.