

GRILLTIDER



Design and Quality
IKEA of Sweden

English	4
Deutsch	6
Français	8
Nederlands	10
Dansk	12
Íslenska	14
Norsk	16
Suomi	18
Svenska	20
Česky	22
Español	24
Italiano	26
Magyar	28
Polski	30
Eesti	32
Latviešu	34
Lietuvių	36
Portugues	38
Româna	40
Slovensky	42
Български	44
Hrvatski	46
Ελληνικά	48
Русский	50
Українська	53
Srpski	55

Slovenščina	57
Türkçe	59
عربي	61

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

Deutsch

Wichtig!

- Vor dem ersten Gebrauch können Öls Spuren auf dem Produkt auftreten, da IKEA Gusseisenpfannen mit Öl in Lebensmittelqualität vorbehandelt wurden, um beim Transport vor Korrosion zu schützen.
- Die sichtbaren Öls Spuren sind unbedenklich und beeinträchtigen nicht die Funktion der Bratpfanne. Diese verschwinden nach dem Einbrennen der Pfanne; dies sollte vor der ersten Benutzung des Produkts vorgenommen werden; dazu bitte die unten stehende Anleitung befolgen.

Vor dem ersten Gebrauch

- Das Produkt vor der ersten Benutzung von Hand spülen und gut abtrocknen. Jegliche Reste des für die Vorbehandlung verwendeten Öls in Lebensmittelqualität helfen beim Einbrennen.
- Um die Rostgefahr des Produkts und das Anbrennen von Lebensmitteln zu reduzieren, sollte dieses Pizzablech eingebrannt werden. Durch das Einbrennen werden die Poren des Blechs mit Öl gefüllt und bilden eine Schutzschicht.
- Zum Einbrennen eines Gusseisenprodukts eine kleine Menge Öl auf alle Oberflächen des Blechs auftragen und dann das Produkt im Backofen auf maximal 150° C (300° F) für mindestens eine Stunde erhitzen. Blech abkühlen lassen und überflüssiges Öl abwischen. Diese Behandlung sollte dreimal wiederholt werden, wenn das Produkt neu ist; sobald das Produkt einmal eingebrannt wurde, reicht es, diesen Vorgang nur hin und wieder zu wiederholen.

Pflege und Reinigung

- Das Produkt nach der Benutzung von Hand mit warmem Wasser und einer Spülbürste reinigen. Solange das Produkt noch leicht warm ist, geht das am besten. Danach gut abtrocknen.
- Zum Spülen nur heißes Wasser nehmen. Kein Spülmittel verwenden, da es das Material

austrocknet und die notwendige Fettschicht entfernt, die auf Gusseisenoberflächen notwendig ist.

- Flecken durch Speisen können entfernt werden, indem etwas Salz in das Produkt gegeben und dieses dann sauber gewischt wird. Salz nimmt überschüssiges Fett auf, lässt aber genug zurück, um zu verhindern, dass das Produkt austrocknet.
- Wenn Rostflecken entstehen, sich Speisereste absetzen oder wenn etwas angebrannt ist und anhängt, kann das Produkt mit Stahlwolle oder mit einem Topfschwamm gereinigt und erneut eingebrannt werden.
- Unbehandeltes Gusseisen kann rosten, wenn es nicht ordnungsgemäß behandelt wurde. Daher ist es wichtig, das Produkt direkt nach dem Abspülen abzutrocknen und es regelmäßig einzuölen.

Gebrauchsanleitung

- Das Pizzablech eignet sich für die Verwendung auf dem Grill und im Backofen, kann aber auch auf allen Kochfeldarten genutzt werden.
- Bitte beachten, dass Griffe sich bei der Verwendung auf dem Grill, auf Kochfeldern und im Backofen erhitzen. Zum Versetzen heißer Kochgeräte immer Topflappen benutzen.
- Das Produkt keinen großen und plötzlichen Temperaturschwankungen aussetzen, z. B. indem kaltes Wasser in das heiße Produkt geschüttet wird, da sich dadurch der Boden verformen könnte.
- Bitte beachten, dass das Material für Gusseisen reaktiv und für den Kontakt mit sehr sauren Lebensmitteln nicht geeignet ist, da sich das Essen verfärben oder einen metallischen Geschmack annehmen könnte. Das Produkt kann sich durch Salze oder durch saure Lebensmittel verfärben.
- Eisenpartikel, die sich beim Zubereiten vom Kochgerät lösen, sind ungefährlich, denn der

gleiche Eisentyp kommt normalerweise im menschlichen Körper vor und ist wichtig für den Körperhaushalt.

- Das Produkt zum Versetzen auf einem Glaskeramikkochfeld immer hochheben. Um Kratzer zu vermeiden, das Kochgerät nicht über das Kochfeld schieben.
- Bei Fragen zum Produkt bitte mit dem Kundenservice im nächstgelegenen IKEA Einrichtungshaus oder über www.IKEA.de Kontakt aufnehmen.

Français

Important !

- Avant la première utilisation, des traces d'huile peuvent apparaître sur le produit, car les poêles en fonte IKEA ont été prétraitées avec de l'huile de qualité alimentaire pour éviter la corrosion pendant le transport.
- Ces traces d'huile sont sans danger et n'affectent pas la fonctionnalité de la poêle. Elles disparaîtront après le culottage de l'ustensile de cuisson, qui doit être effectué avant la première utilisation du produit ; suivre les instructions ci-dessous.

Avant la première utilisation

- Avant la première utilisation, laver le produit à la main et bien le sécher. Tout reste d'huile de prétraitement servira au culottage de l'ustensile.
- Pour que le produit résiste à la corrosion et pour éviter que les aliments n'y adhèrent, il est nécessaire de le culotter. Ceci permet de combler avec une matière grasse les microscopiques cavités afin de constituer un revêtement protecteur.
- Pour culotter un plat en fonte, couvrir la surface d'une petite quantité d'huile et faire chauffer au four à une température max. de 150° C (300° F) pendant au minimum une heure. Laisser refroidir la plaque et absorber l'excès d'huile. Il

est nécessaire de répéter le culottage au moins trois fois lorsque le produit est neuf, puis par la suite répéter l'opération de temps en temps.

Nettoyage et entretien

- Après utilisation, laver l'ustensile à la main à l'aide d'une brosse. Le nettoyage est plus facile si la plaque est encore tiède au moment du lavage. Bien sécher à l'aide d'un chiffon après lavage.
- Nettoyer uniquement avec de l'eau chaude. Ne pas utiliser de détergents. Ne pas utiliser de liquide vaisselle, car il assèche le matériau et élimine le film de graisse nécessaire aux surfaces en fonte.
- Pour éliminer les traces d'aliments, il suffit de verser un peu de sel dans le fond de la poêle et de frotter. Le sel absorbe l'excès de matières grasses et en laisse juste assez pour éviter l'assèchement de l'ustensile.
- Si l'ustensile rouille, se colore ou si un aliment a brûlé et attaché, nettoyer à l'aide de laine d'acier ou d'une éponge abrasive puis procéder à un nouveau culottage.
- La fonte peut rouiller si elle n'est pas correctement traitée. Il est important de sécher la plaque directement après lavage et de la graisser régulièrement.

Utilisation

- La plaque à pizza peut être utilisée sur un grill ou dans un four, mais aussi sur tous les types de feux.
- Attention, le manche chauffe lors de la cuisson sur le grill, au four ou sur une plaque de cuisson. Utilisez toujours des maniques pour la déplacer.
- Ne pas exposer la plaque à de brusques changements de température, par exemple en versant de l'eau froide dans l'ustensile chaud, car le fond pourrait se déformer.
- Attention, la fonte est un matériau réactif, il est préférable d'éviter le contact avec des aliments acides, car ils pourraient changer de couleur ou

prendre un léger goût de métal. La plaque en elle-même peut aussi changer légèrement de couleur au contact de sels ou d'aliments acides.

- Le fer libéré au cours de la cuisson ne présente aucun danger pour la santé puisque c'est le même fer que l'on trouve dans le corps humain.
- Toujours soulever l'ustensile avant de le déplacer sur une plaque en verre ou en céramique. Pour éviter les rayures, ne pas faire glisser l'ustensile sur la plaque de cuisson.
- Si vous rencontrez un problème avec cet ustensile, n'hésitez pas à contacter votre magasin/Service Clientèle IKEA le plus proche ou connectez-vous sur www.ikea.com.

Nederlands

Belangrijk!

- Vóór het eerste gebruik kunnen er sporen van olie op het product verschijnen. IKEA gietijzeren pannen zijn namelijk voorbehandeld met olie van levensmiddelenkwaliteit om corrosie tijdens het transport te voorkomen.
- De zichtbare oliesporen zijn onschadelijk en hebben geen invloed op de werking van de koekenpan. Deze verdwijnen na het inbranden van de pan, wat gedaan moet worden voordat je het product voor de eerste keer gebruikt, volg de onderstaande instructies.

Voor het eerste gebruik

- Was dit product voor het eerste gebruik met de hand af en droog het goed af. Restjes voorbehandelde olie van levensmiddelenkwaliteit zullen helpen bij het inbranden.
- Om ervoor te zorgen dat het product bestand is tegen corrosie en dat voedsel niet blijft plakken, moet deze pan ingebrand worden. Door het inbranden worden de poriën van de pan gevuld met olie die een beschermend laagje vormt.
- Om een gietijzeren pan in te branden, wordt een kleine hoeveelheid olie op alle oppervlakken

van de pan gewreven en vervolgens in de oven verwarmd tot max. 150 °C voor minimaal één uur. Laat de pan afkoelen en veeg overtollige olie weg. Deze behandeling moet drie keer worden herhaald als de pan nieuw is, maar als hij eenmaal ingebrand is, hoeft je dit proces nog maar af en toe te herhalen.

Verzorging en reiniging

- Reinig de pan na gebruik door hem met de hand af te wassen met water en een borstel. De pan is makkelijker schoon te krijgen als hij nog warm is. Na het schoonmaken goed afdrogen.
- Gebruik alleen warm water voor het reinigen. Gebruik geen afwasmiddel, aangezien dit het materiaal uitdroogt en de noodzakelijke vetlaag verwijdert die nodig is voor gietijzeren oppervlakken.
- Vlekken van etensresten kunnen worden verwijderd door wat zout in de pan te strooien en de pan vervolgens schoon te vegen. Het zout absorbeert overtollig vet, maar laat precies genoeg vet achter om te voorkomen dat de pan uitdroogt.
- Wanneer er roest- of voedselvlekken ontstaan, of wanneer voedsel aanbrandt en blijft plakken, kan de pan worden schoongemaakt met staalwol of met een schuursponsje en opnieuw worden ingebrand.
- Onbehandeld gietijzer kan roesten wanneer het niet op de juiste wijze behandeld wordt. Het is daarom belangrijk om de pan meteen na het afwassen af te drogen en deze regelmatig in te vetten met olie.

Gebruiksvoorschrift

- De pizzapan kan worden gebruikt in de grill en de oven, maar is ook geschikt voor alle soorten kookplaten.
- Denk eraan dat de handgrepen warm worden bij gebruik in de grill, op het fornuis of in de oven. Gebruik altijd pannenlappen wanneer je de pan verplaatst.
- Stel de pan niet bloot aan grote en snelle

temperatuurveranderingen, bijvoorbeeld door koud water in/over een al opgewarmde pan te spoelen. Hierdoor kan de onderkant van de pan vervormd raken.

- Houd er rekening mee dat het materiaal van gietijzeren pannen reactief is en niet geschikt is om in contact te komen met sterk zure levensmiddelen, omdat het eten daardoor kan verkleuren of een lichte metaalsmaak kan krijgen. De pan zelf kan ook verkleuren door zoute en zure levensmiddelen.
- IJzer dat tijdens het koken van de pan afschilfert, is onschadelijk omdat het hetzelfde soort ijzer is dat normaal in het menselijk lichaam wordt aangetroffen, en dat ook hoort te worden aangetroffen.
- Gebruik altijd pannenlappen wanneer je de pan verplaatst. Trek het niet over de kookplaat heen om krassen te voorkomen.
- Neem bij eventuele problemen met dit product contact op met het dichtstbijzijnde IKEA winkel/klantenservice of ga naar [IKEA.com](https://www.ikea.com)

Dansk

Vigtigt!

- Før produktet bruges første gang, kan der være spor efter olie på det, fordi IKEA pander af støbejern er forbehandlet med madlavningsolie for at undgå rustdannelse under transport.
- De synlige spor af olie er uskadelige og påvirker ikke stegepandens funktion. Sporene forsvinder, når du har indstegt panden, hvilket bør gøres, før du bruger produktet første gang. Følg anvisningerne herunder.

Før panden bruges første gang

- Før du bruger produktet første gang, skal du vaske det af i hånden og tørre det omhyggeligt. Eventuelle rester af madlavningsolie fra forbehandlingen er en fordel i indstegningsprocessen.
- For at produktet skal kunne modstå

rustdannelse og at maden hænger i, skal det indsteiges. Ved at indstege produktet bliver pandens porer fyldt med olie, der danner en beskyttende belægning.

- Når du skal indstege en pande af støbejern, skal du gnide lidt olie på alle overflader og derefter varme den i ovnen til maks. 150° i mindst 1 time. Lad panden køle af, og tør overskydende olie af. Behandlingen gentages 3 gange, når panden er ny, men når den først er indstegt, skal den kun behandles på denne måde en gang imellem.

Rengøring og vedligeholdelse

- Rengør panden efter brug ved at vaske den af i hånden med en børste. Hvis du vasker gryden/panden, mens den stadigvæk er varm, er den nemmere at få ren. Tør den omhyggeligt af efter rengøring.
- Brug kun varmt vand til rengøring. Brug ikke opvaskemiddel, da det udtørre materialet og fjerner det lag fedt, der er nødvendigt på overflader af kulstofstål.
- Pletter fra madrester kan fjernes ved at strø lidt salt på panden og tørre den af. Salt absorberer overskydende fedt, men efterlader nok til at forhindre, at panden tørrer ud.
- Hvis der kommer pletter fra rust eller madvarer, eller hvis maden brænder på eller hænger i, kan panden gøres ren med ståluld eller en skuresvamp og genindsteiges.
- Ubehandlet støbejern kan ruste, hvis det ikke behandles korrekt. Derfor er det vigtigt at tørre panden af straks efter vask og at gnide den ind i olie jævnlige.

Brugervejledning

- Pizzapladen kan bruges på grillen og i ovnen, men den kan også bruges på alle typer komfurer.
- Vær opmærksom på, at håndtagene bliver varme, når panden anvendes på en grill, et komfur eller i ovnen. Brug altid grydelapper, når du flytter gryden eller stegepanden.
- Panden må ikke udsættes for store

temperaturudsving, f.eks. ved at hælde koldt vand i den varme pande, da pandens bund kan slå sig.

- Bemærk, at materialet i pander af støbejern er reaktivt og ikke egner sig til at være i kontakt med meget syreholdige madvarer, idet madvarerne kan blive misfarvede eller få en bismag af metal. Selve panden kan også blive misfarvet af salte og syreholdige madvarer.
- Jernflager, der løsnes fra panden under madlavning, er fuldstændig harmløse, fordi det er den samme type jern, der normalt er og skal findes i kroppen.
- Løft altid køkkenudstyret, når du flytter det på keramiske kogeplader. Træk den ikke hen over kogepladen for at undgå ridser.
- Hvis der opstår problemer med produktet, så kontakt nærmeste IKEA varehus/kundetjeneste eller gå ind på www.ikea.dk

Íslenska

Mikilvægt!

- Fyrir fyrstu notkun gætu verið leifar af olíu á vörunni, þar sem IKEA pönnur úr steypujárni hafa verið meðhöndlaðar með matarolíu til að koma í veg fyrir að hún skemmist í flutningum.
- Sýnileg ummerki olíu eru skaðlaus og hafa ekki áhrif á notagildi pönnunnar. Þau hverfa eftir að búið er að steikja hana til, sem þarf að gera áður en þú notar vöruna í fyrsta sinn, vinsamlega fylgdu leiðbeiningunum að neðan.

Áður en varan er tekin í notkun

- Fyrir fyrstu notkun þarf að þvo pönnuna í höndunum og þurrka vel. Leifar af meðhöndlun með matarolíu hjálpa til við að steikja pönnuna til.
- Til að koma í veg fyrir að pannan tærist og matur festist þarf að steikja hana til. Með því að steikja hana til fyllast glufur af olíu sem mynda varnarlag.
- Til að steikja steypujárnspönnu til þarf að

nudda lítilli olíu á allt yfirborð pönnunnar og hita hana síðan í ofni á mest 150°C (300°F) í minnst klukkutíma. Leyfðu pönnunni að kólna og þurrkaðu afgangsolíu af. Þetta þarf að gera þrisvar sinnum meðan pannan er ný, en þegar búið er að steikja hana til þarf aðeins að gera það af og til.

Umhirða og þrif

- Eftir notkun þarf að þvo pönnuna í höndunum með vatni og bursta. Það er auðveldara að þrífa pönnuna þegar hún er heit. Þurrkaðu vel eftir þvott.
- Notaðu aðeins heitt vatn. Ekki nota uppþvottalög þar sem hann þurrkar upp efnið og fjarlægir lag af fitu sem er nauðsynleg fyrir yfirborð úr steypujárni.
- Hægt er að fjarlægja bletti sem myndast við matreiðslu með því að strá salti á pönnuna og þurrka það af. Saltið dregur í sig aukafitu en skilur eftir nógu mikla fitu til að koma í veg fyrir að pannan þorni.
- Ef það myndast ryðblettir eða matvæli brenna við og skilja eftir bletti er hægt að þvo pönnuna með stálull eða grófum svampi og steikja hana aftur til.
- Ómeðhöndlað steypujárn getur tærst ef það er ekki meðhöndlað rétt. Það er mikilvægt að þurrka pönnuna strax eftir uppvask og bera olíu á stálið reglulega.

Notkun

- Pizzupannan hentar á grill eða í ofn en má einnig nota á allar gerðir helluborða.
- Athugaðu að handföngin verða heit þegar pannan er notuð á grill, helluborði eða í ofni. Notaðu alltaf pottaleppa við að færa pönnu úr stað.
- Haltu pönnunni frá miklum og snöggum hitabreytingum, t.d. með því að láta kalt vatn renna á heita pönnu. Botninn gæti skekkst.
- Athugaðu að efnið í steypujárni er hvarfgjarnt og þolir ekki að vera í snertingu við hráefni sem innihalda mikla súru þar sem maturinn getur

tapað lit eða dregið í sig örlítið málmbragð. Pannan sjálf getur einnig upplitast af salti og sýru.

- Stál sem flagnar af pönnunni við eldamennsku er skaðlaust þar sem þetta er sama járn sem fyrirfinnst, og ætti að vera, í mannslíkamanum.
- Ekki draga pottinn/pönnuna yfir helluborðið ef þú vilt koma í veg fyrir rispur. Ekki draga pönnuna yfir helluborðið ef þú vilt koma í veg fyrir rispur.
- Ef einhver vandamál koma upp varðandi vöruna, hafðu þá samband við þjónustudeild IKEA eða leitaðu upplýsinga á IKEA.is.

Norsk

Viktig!

- Før bruk første gangs kan det være spor av olje på produktet, ettersom våre støpejernpanner har blitt forbehandlet med matolje for å hindre rust under transport.
- De synlige sporene av olje er ufarlige og påvirker ikke stekepannas funksjon. De vil forsvinne etter innsetting av kokekarene, som bør gjøres før du bruker produktet for første gang, ved å følge instruksjonene nedenfor.

Før bruk første gang

- Før første bruk skal produktet vaskes for hånd og tørkes. Eventuelle rester av matolje fra forbehandlingen vil hjelpe i innsettingsprosessen.
- For at produktet skal motstå rust og fastbrenning av mat, må dette kokekaret gjennomgå en innsettingsprosess. Ved innsetting fylles porene i panna med olje som danner et beskyttende belegg.
- Gryter og panner i støpejern klargjøres ved å gni dem inn over det hele med litt olje og varme dem opp på maksimum 150 °C i stekeovnen i minst en time. La kokekaret stå og kjøle seg ned, og tørk bort overflødig olje. Denne

behandlingen bør gjentas tre ganger når kokekaret er nytt, men når det først er klargjort, holder det å behandle det av og til.

Råd om vedlikehold

- Rengjør panna etter bruk. Den må vaskes for hånd med vann og oppvaskbørste. Dersom du vasker panna mens den fortsatt er varm er det enklere å få den ren. Tørk av etter rengjøring.
- Bruk bare varmt vann til rengjøring. Ikke bruk oppvaskmiddel siden det tørker ut materialet og fjerner det nødvendige fettlaget som trengs på støpejernoverflater.
- Flekker fra matrester kan fjernes ved å strø litt salt i panna og deretter tørke den ren. Salt absorberer overflødig fett, men etterlater nok til å forhindre at panna tørker ut.
- Hvis det oppstår rust eller matflekker, eller hvis mat svir seg fast i bunnen, kan kokekaret rengjøres med stålull eller en skuresvamp, og deretter oljes inn på nytt.
- Ubehandlet støpejern kan ruste hvis det ikke behandles riktig. Derfor er det viktig å tørke kokekaret når det er vasket og olje det regelmessig.

Slik bruker du den

- Pizzapanna kan brukes på grillen og i ovnen, men den fungerer også på alle typer platetopper.
- Husk at håndtakene kan bli varme, når panna er i bruk på en grill, platetopp eller i stekeovnen. Bruk alltid grytekluter når du flytter på den.
- Ikke utsett panna for store og plutselige temperaturendringer, f.eks. ved å helle kaldt vann i den varme panna, da kan bunnen av pannen bli skeiv.
- En annen ting å merke seg med støpejernpanner, er at materialet reagerer lett på andre stoffer og ikke er egnet til å være i kontakt med syrlige matvarer, siden maten lett kan bli misfarget eller ta litt smak av metallet. Selve panna kan også bli misfarget av salter og syrlige matvarer.

- Jern som flaker av panna under matlaging, er fullstendig harmløst, siden det er samme type jern som eksisterer naturlig i menneskekroppen, og som kroppen trenger.
- For å unngå riper på en glasskeramisk platetopp, løft alltid panna når du flytter på den. For å unngå riper må du ikke trekke den over platetoppen.
- Dersom du får problemer med produktet, vær snill å kontakte ditt nærmeste IKEA-varehus eller Kundeservice på [IKEA.no](https://www.ikea.no)

Suomi

Tärkeää!

- Tuotteen pinnalla saattaa olla öljyjälkiä ennen ensimmäistä käyttökertaa. IKEA-valurautapannut on esikäsitelty elintarvikeöljyllä, mikä ehkäisee ruostumista kuljetuksen aikana.
- Öljyjäljet ovat vaarattomia eivätkä vaikuta paistinpannun toimivuuteen. Ne katoavat rasvapolton yhteydessä, mikä on tehtävä ennen tuotteen ensimmäistä käyttökertaa. Noudata alla olevia ohjeita.

Ennen ensimmäistä käyttökertaa

- Ennen kuin käytät tätä tuotetta ensimmäistä kertaa, pese se käsin ja kuivaa huolellisesti. Jäljelle jäänyt esikäsitelyöljy auttaa rasvapoltoissa.
- Tämä keittoastia tulee rasvapolttua, jotta se ei ruostu ja ruoka ei tartu siihen. Rasvapoltoissa öljy muodostaa suojaavan kerroksen pannun pinnalle.
- Valurautaisen pannun rasvapolttoon varten hierotaan pieni määrä öljyä pannun kaikille pinnoille. Tämän jälkeen pannua kuumennetaan uunissa enintään 150 asteessa vähintään tunnin ajan. Anna jäähtyä ja pyyhi ylimääräinen öljy pois. Uusi pannu tulee käsitellä tällä tavalla kolme kertaa, mutta rasvapoltettu pannu on käsiteltävä vain silloin tällöin.

Hoito ja puhdistus

- Pese pannu käsin vedellä ja harjalla käytön jälkeen. Jos astia on vielä lämmin käytön jäljiltä, se on helpompi puhdistaa. Pyyhi huolellisesti kuivaksi puhdistuksen jälkeen.
- Käytä puhdistukseen vain kuumaa vettä. Älä käytä astianpesuainetta, sillä se kuivattaa materiaalia ja poistaa rasvakerroksen, jota tarvitaan valurautapinnoissa.
- Ruokajäämät voi poistaa ripottelemalla suolaa pannulle ja pyyhkimällä puhtaaksi. Suola imee ylimääräisen rasvan, mutta jättää sitä tarpeeksi, jotta pannu ei kuivu.
- Jos pannussa ilmenee ruostetta tai ruokatahroja tai ruoka palaa siihen kiinni, pannu voidaan puhdistaa teräsvillalla tai hankaussienellä ja rasvapolttaa sitten uudelleen.
- Käsittelemätön valurauta voi ruostua, jos sitä ei hoideta asianmukaisesti. Pannu tulee siksi kuivata heti tiskauksen jälkeen ja öljytä säännöllisesti.

Käyttöohje

- Pizzapannu sopii käytettäväksi grillissä ja uunissa. Lisäksi sitä voidaan käyttää myös kaikentyyppisillä keittotasolla.
- Huomioi, että kahvat kuumenevat kun pannua käytetään grillissä, keittotasolla tai uunissa. Käytä aina patalappuja, kun siirtelet sitä.
- Älä altista pannua suurille ja yhtäkkisille lämpötilan muutoksille, esimerkiksi kaatamalla kylmää vettä kuumalle pannulle. Tämän seurauksena pannun pohjaan voi syntyä epämuodostumia.
- Huomaa, että valurautapannujen materiaali on reaktiivinen, joten se ei sovellu käyttöön voimakkaasti happamien ruoka-aineiden kanssa. Happamat ruoat voivat värjäytyä tai niihin voi tarttua lievä metallin maku. Suola ja happamat ruoka-aineet voivat myös värjätä pannun.

- Pannun pinnasta irtoava rauta on vaaratonta ja vastaa normaalisti ihmiskehossa esiintyvää rautaa.
- Nosta pataa tai pannua aina, kun siirrät sitä keraamisella keittotasolla. Naarmujen välttämiseksi älä vedä sitä keittotasolla.
- Jos sinulla on ongelmia tuotteen kanssa, ota yhteys lähimpään IKEA-tavarataloon tai asiakaspalveluun tai käy osoitteessa [IKEA.fi](https://www.ikea.fi).

Svenska

Viktigt!

- Innan första användning kan spår av olja finnas på produkten. Det beror på att stekpannor i gjutjärn från IKEA har förbehandlats med livsmedelsgodkänd olja för att förhindra rostangrepp under transporten.
- De synliga spåren av olja är ofarliga och påverkar inte stekpannans funktion. De kommer att försvinna efter att kokkärlet har bränts in, vilket bör göras innan du använder produkten för första gången, följ instruktionerna nedan.

Före första användning

- Innan du använder denna produkt för första gången, diska den för hand och torka noggrant. Eventuell kvarvarande livsmedelsgodkänd olja från förbehandlingen hjälper till när du bränner in stekpannan.
- För att produkten ska stå emot rostangrepp och förhindra att maten fastnar måste den brännas in. Genom denna process fylls pannans porer med olja som bildar en skyddande beläggning.
- För att bränna in en panna av gjutjärn gnider du in en liten mängd olja på pannans alla ytor och värmer sedan upp den i ugnen till max. 150°C (300°F) i minst en timme. Låt pannan svalna och torka bort kvarvarande olja. Denna behandling bör upprepas tre gånger när pannan är ny, men när den väl har bränts in behöver den bara behandlas på detta sätt då och då.

Skötsel och rengöring

- Rengör pannan efter användning genom att handdiska den i vatten med en borste. Om du diskar pannan medan den fortfarande är varm blir den lättare att rengöra. Torka försiktigt torrt efter rengöring.
- Använd endast varmt vatten för rengöring. Använd inte diskmedel, eftersom det torkar ut materialet och tar bort det nödvändiga fettskiktet som behövs för ytor av gjutjärn.
- Fläckar från tillagad mat kan tas bort genom att strö lite salt i pannan och sedan torka rent. Salt absorberar överflödigt fett, men lämnar precis tillräckligt med fett kvar i pannan för att den inte ska torka ut.
- Om rost eller matfläckar uppstår, eller om maten bränns och fastnar, kan stekpannan rengöras med stålull eller en slipande disksvamp och sedan brännas in igen.
- Obehandlat gjutjärn kan rosta om det inte behandlas på rätt sätt. Det är därför viktigt att torka pannan direkt efter diskning och att olja in den regelbundet.

Användning

- Pizzapannan är lämplig att använda på grillen och i ugnen, men den fungerar även på alla typer av hällar.
- Tänk på att handtagen blir varma när pannan används på en grill, häll eller i en ugn. Använd alltid grytvantar när du flyttar den.
- Utsätt inte grytan/pannan för stora och snabba temperaturförändringar, till exempel genom att ta den direkt från kylskåpet och sätta den på hällen eller spola kallt vatten på en redan uppvärmd gryta/panna.
- Observera att materialet i gjutjärnspannor är reaktivt och inte bör komma i kontakt med starkt sura livsmedel, eftersom maten kan bli missfärgad eller få en lätt metallsmak. Pannan i sig kan också bli missfärgad av salter och sura livsmedel.
- Järn som fälls ut från pannan under

matlagningen är ofarligt, eftersom det är samma sorts järn som normalt finns och bör finnas i människokroppen.

- Lyft alltid grytan/pannan när du flyttar den på en glas- eller keramikhäll, Dra den inte över hällen, för att undvika risken för repor.
- Om du har några problem med produkten, kontakta närmaste IKEA varuhus/kundtjänst eller besök www.ikea.com

Česky

Důležité!

- Před prvním použitím se na výrobku mohou objevit stopy oleje, protože litinové pánve IKEA byly předem ošetřeny potravinářským olejem, aby se zabránilo korozi během přepravy.
- Viditelné stopy oleje jsou nezávadné a nemají vliv na funkčnost pánve. Zmizí po ošetření nádobí, což by mělo být provedeno před prvním použitím výrobku. Postupujte podle pokynů níže.

Před prvním použitím

- Před prvním použitím tento výrobek umyjte v ruce a důkladně osušte. Jakýkoli zbytek předem upraveného potravinářského oleje napomůže procesu ošetření.
- Aby výrobek odolal korozi a ulpívání potravin, musí toto nádobí projít procesem ošetření povrchu. Ošetřením povrchu se póry pánve naplní olejem, který vytvoří ochranný povlak.
- K ošetření litinové pánve je potřeba vetřít malé množství oleje do všech částí jejího povrchu, poté pánev zahřívejte v troubě na max. 150 °C po dobu nejméně jedné hodiny. Nechte nádobí vychladnout a přebytečný olej setřete. Toto ošetření by se mělo opakovat třikrát u nové pánve, ale jakmile ji jednou takto ošetříte, stačí tuto údržbu opakovat jednou za čas.

Údržba a čištění

- Po použití umyjte pánev ručně pouze kartáčkem. Pokud pánev umyjete, dokud je stále horká, snáze z ní všechny nečistoty odstraníte. Po umytí ji pečlivě osušte.
- K mytí používejte pouze horkou vodu. Nepoužívejte prostředek na mytí nádobí, protože vysušuje materiál a odstraňuje potřebnou vrstvu tuku, která je pro litinové povrchy naprosto nezbytná.
- Skvrny z připravovaných jídel odstraníte nasypáním soli do pánve, kterou poté setřete. Sůl absorbuje přebytečný tuk, ale ponechává dostatek tuku, který zabraňuje vysychání pánve.
- Pokud se objeví koroze nebo skvrny od potravin, nebo pokud se jídlo na nádobí připalí, můžete pánev očistit drátěnkou nebo houbičkou, a poté znovu opakovat výše uvedený postup.
- Neošetřená litina může korodovat, pokud není patřičným způsobem ošetřena. Proto je důležité pánev ihned po umytí vysušit a pravidelně ošetřovat olejem.

Návod k použití

- Forma na pizzu se skvěle hodí k používání na grilu a v troubě, ale stejně dobře funguje také na všech typech varných desek.
- Nezapomeňte, že rukojeti se při používání pánve na grilu, varné desce nebo v troubě zahřívají. Během manipulace s nádobím vždy používejte chňapky.
- Nevystavujte pánev velkým a náhlým změnám teploty, např. nalitím studené vody do horké pánve by se dno mohlo deformovat.
- U litinových pánví je třeba pamatovat na to, že materiál je reaktivní a není vhodný pro styk se silně kyselými potravinami. Takové jídlo by totiž mohlo změnit barvu nebo získat jemnou kovovou příchut'. Samotná pánev se také může zabarvit solemi a kyselými potravinami.
- Železo, které se během vaření odlupuje z pánve,

je zcela neškodné, protože se jedná o stejný druh železa, který se běžně v lidském těle nachází a měl by se v něm také vyskytovat.

- Pokud potřebujete hrnec / pánev přemístit na sklokeramickou varnou desku, vždy je zvedněte. Abyste předešli riziku poškrábání, neposunujte pánev po varné desce.
- Pokud máte s výrobkem problémy, obraťte se na nejbližší obchodní dům IKEA / služby zákazníkům nebo navštivte www.IKEA.cz

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.

Italiano

Importante!

- Prima del primo utilizzo, il prodotto potrebbe presentare tracce d'olio perché le padelle in ghisa di IKEA vengono pretrattate con olio alimentare per impedire la corrosione durante il trasporto.
- Le tracce visibili di olio sono innocue e non influiscono sulla funzionalità della padella. Queste scompariranno dopo aver trattato la pentola con olio, cosa che deve avvenire prima di usarla per la prima volta; segui le istruzioni riportate di seguito.

Prima del primo utilizzo

- Prima di usare questo prodotto per la prima volta, lavalo a mano e asciugalo con cura. Gli eventuali residui di olio alimentare usato per pretrattare il prodotto aiuteranno nel processo di condizionamento.
- Perché questo prodotto resista alla corrosione e il cibo non vi si attacchi, deve essere sottoposto a un processo di condizionamento. Questo consiste nel riempire i pori della teglia di olio in modo da formare un rivestimento protettivo.
- Per condizionare una teglia in ghisa, bisogna

strofinare una piccola quantità di olio su tutta la sua superficie e riscaldarla nel forno a max 150 °C per almeno un'ora. Lascia raffreddare la teglia ed elimina l'olio in eccesso. Questo trattamento deve essere ripetuto tre volte quando la teglia è nuova, ma una volta effettuato il condizionamento è necessario ripetere il trattamento solo una volta ogni tanto.

Manutenzione e pulizia

- Dopo l'uso lava a mano la teglia con acqua e una spazzola. È più facile pulirla se la lavi quando è ancora calda. Asciugala bene dopo averla lavata.
- Per la pulizia usa solo acqua calda. Non usare detersivi perché asciugano il materiale e rimuovono lo strato di grasso che è necessario per le superfici in ghisa.
- Le macchie dovute alla cottura dei cibi possono essere rimosse spargendo un po' di sale nella teglia e pulendola con un panno. Il sale assorbe il grasso in eccesso, ma ne lascia una quantità sufficiente per proteggere la teglia dall'essiccamento.
- In caso di macchie di corrosione o di cibo, o se gli alimenti si bruciano e si attaccano, la teglia può essere pulita con lana d'acciaio o con una spugna abrasiva, dopodiché deve essere nuovamente condizionata.
- La ghisa può corrodersi se non viene trattata correttamente. È quindi fondamentale asciugare la teglia subito dopo averla lavata e oliarla regolarmente.

Modalità d'uso

- La teglia per pizza può essere utilizzata sulla griglia, in forno e anche su tutti i tipi di piani cottura.
- Tieni presente che i manici della teglia si scaldano quando questa viene usata sul piano cottura o nel forno. Usa sempre le presine quando la sposti.
- Non esporre la teglia a forti e improvvisi sbalzi

di temperatura: per esempio, non versare acqua fredda nella teglia calda, perché il fondo potrebbe deformarsi.

- È importante anche tenere presente che il materiale delle teglie in ghisa non è adatto al contatto con alimenti molto acidi, perché questi potrebbero scolorirsi o assumere un leggero sapore metallico. Anche la teglia può scolorirsi a contatto con sali e alimenti acidi.
- Il ferro rilasciato dalla teglia durante la cottura è completamente innocuo, perché è lo stesso tipo di ferro presente nel corpo umano.
- Quando sposti la teglia su un piano cottura in vetro o in ceramica, sollevala sempre. Non trascinarla sul piano cottura per evitare di graffiarlo.
- In caso di problemi con il prodotto, contatta il tuo negozio IKEA o il Servizio Clienti, oppure visita il sito www.ikea.it

Magyar

Fontos!

- Az első használat előtt olaj jelenhet meg a terméket, mivel az IKEA öntöttvas serpenyőit emberi fogyasztásra alkalmas olajjal kezeljük, hogy a szállítás közben ne korrodálódjanak.
- Ez az olaj teljesen ártalmatlan és nem befolyásolja a termék funkcionalitását sem. Az első kiégetés után eltűnik, amit a legelső használat előtt kell elvégezni az útmutató szerint.

Az első használat előtt

- Az első használat előtt alaposan mosogasd el kézzel, majd töröld szárazra. Az előzetes felületkezeléshez használt olaj maradéka elősegíti a kiégetést.
- A korrózió és az ételek letapadása érdekében ezt a terméket ki kell égetni. Így a serpenyő pórusai megtelnek olajjal és egy védőréteg képződik rajta.
- Kenj egy kis olajat a serpenyőbe, majd

melegítsd a sütőben 150°C-on egy órán át. Hagyd kihűlni, majd töröld le a felesleges olajat. Mindezt háromszor meg kell ismételni egy új serpenyő esetén, ezt követően pedig elég csak néha-néha megismételni.

Karbantartás és tisztítás

- Használat után egy kefével, kézzel mosd el. Melegen könnyebb a tisztítása. Ha elmostad, töröld szárazra.
- Kizárólag forró vízzel tisztítsd, mosogatószer és vegyszereket ne használj. Ne használj mosogatószer, mivel ez kiszáríthatja az anyagot és lejöhet róla az a zsírréteg, ami szükséges az öntöttvas edényekre.
- A főtt ételek okozta foltokat egy kis sóval lehet tüntetni. A só felszívja a felesleges zsírt, de pont annyi marad a serpenyőben, amely megóvjaa a kiszáradástól.
- Korrózió vagy ételfoltok esetén, vagy amennyiben az étel odaég és leragad, fémszivaccsal tisztítsd meg, majd égesd ki megint.
- A kezeletlen felületű öntöttvas edények korrodálódhatnak, ha nem megfelelően kezeled őket. Fontos, hogy elmosás után töröld szárazra és rendszeresen olajozd be.

Így használd

- Ezt a pizzasütő tálat grillen vagy a sütőben is lehet használni, de bármilyen főzőlap esetén használható.
- Figyelj arra, hogy főzés közben a füle felforrósodik. Mozgatásukkor mindig használj edényfogót.
- Ne tedd ki hirtelen hőmérséklet-változásnak, pl. ne önts hideg vizet a forró edénybe, mivel ettől deformálódhat az alja.
- Az öntöttvas anyag reakcióba lép más anyagokkal, így a savas ételek hatására elszíneződhet vagy fémes ízt kaphat. Maga a termék is elszíneződhet a sós vagy savas ételektől.

- A leváló fémdarabok teljesen ártalmatlanok, mivel ez az anyag az emberi testben is megtalálható.
- Ha üveglapos vagy kerámiatűzhelyen használsz, mindig emeld fel mozgatáskor. A karcolások elkerülése érdekében ne húzd végig a főzőlapon.
- Ha bármi problémád lenne a termékkel, fordulj az IKEA Vevőszolgálatához.

Polski

Ważne!

- Przed pierwszym użyciem na produkcie mogą występować ślady oleju, ponieważ żeliwne patelnie IKEA zostały wstępnie zabezpieczone olejem spożywczym, aby zapobiec korozji podczas transportu.
- Widoczne ślady oleju są nieszkodliwe i nie wpływają na funkcjonalność patelni. Ślady znikną po sezonowaniu naczynia, które należy przeprowadzić przed pierwszym użyciem produktu. Prosimy postępować zgodnie z instrukcjami poniżej.

Przed pierwszym użyciem

- Przed użyciem produktu po raz pierwszy umyj go ręcznie i dokładnie wysusz. Wszelkie pozostałości wstępnie aplikowanego oleju spożywczego będą pomocne w procesie sezonowania.
- Naczynie musi przejść proces sezonowania, aby produkt był odporny na korozję i przywieranie żywności. Dzięki sezonowaniu pory patelni wypełniają się olejem, który tworzy powłokę ochronną.
- Aby zasezonować patelnię żeliwną, należy wszystkie powierzchnie patelni natrzeć niewielką ilością oleju, a następnie podgrzewać patelnię w piekarniku w maks. temperaturze 150°C (300°F) przez co najmniej godzinę. Pozostaw patelnię do ostygnięcia, a następnie zetrzyj nadmiar oleju. Zabieg ten należy

powtórzyć trzykrotnie, gdy patelnia jest nowa, a potem należy ją sezonować w ten sposób raz na jakiś czas.

Czyszczenie i pielęgnacja

- Po użyciu wyczyść patelnię, myjąc ją ręcznie w wodzie za pomocą szczoteczki. Łatwiej oczyścić patelnię, kiedy jest jeszcze ciepła. Po umyciu dokładnie wytrzyj patelnię do sucha.
- Do mycia używaj tylko gorącej wody. Nie używaj płynu do mycia naczyń, ponieważ wysusza on materiał i usuwa niezbędną warstwę tłuszczu, której żeliwne powierzchnie potrzebują.
- Plamy smażonego jedzenia można usunąć, wsypując na patelnię odrobinę soli, a następnie wycierając patelnię do czysta. Sól pochłania nadmiar tłuszczu, ale pozostawia dokładnie taką ilość, która jest niezbędna, aby zapobiec wysuszeniu patelni.
- Jeśli pojawi się rdza lub plamy z jedzenia albo jeśli jedzenie przypali się i przywrze, patelnię można wyczyścić wełną stalową lub szorstką gąbką, a następnie ponownie sezonować.
- Nieobrobione żeliwo może korodować, jeśli nie jest odpowiednio zabezpieczone. Dlatego ważne jest, aby patelnię wycierać do sucha bezpośrednio po umyciu i regularnie ją olejować.

Sposób użytkowania

- Patelnia do pizzy nadaje się do użytku na grillu oraz w piekarniku, ale można ją stosować również na wszystkich typach płyt grzejnych.
- Pamiętaj, że uchwyty nagrzewają się, gdy patelnia jest używana na grillu, płycie grzejnej lub w piekarniku. Zawsze używaj rękawic kuchennych podczas przenoszenia naczynia.
- Nie narażaj patelni na duże i nagłe zmiany temperatury, np. wskutek zalania gorącej patelni zimną wodą, dno patelni może się odkształcić.
- Należy pamiętać, że żeliwo to materiał reaktywny i nie nadaje się do kontaktu z silnie kwaśnymi produktami spożywczymi,

ponieważ żywność może stracić kolor lub nabrać metalicznego posmaku. Sama patelnia może również odbarwić się pod wpływem soli i kwaśnych produktów spożywczych.

- Żelazo, które złuszcza się podczas smażenia, jest nieszkodliwe, ponieważ jest to ten sam rodzaj żelaza, które normalnie znajduje się – i powinno się znajdować – w organizmie człowieka.
- Zawsze podnoś patelnię/garnek, kiedy chcesz przestawić naczynie na płycie ceramicznej. Aby nie dopuścić do zarysowania, nigdy nie przesuwaj naczyń po płycie.
- W razie jakiegokolwiek problemu z produktem, skontaktuj się z najbliższym sklepem IKEA, działem obsługi lub centrum wsparcia klienta bądź odwiedź stronę www.ikea.com.

Eesti

Oluline teave!

- Enne esmakasutust võib tootel olla õli jälgi, sest IKEA malmpanne eeltöödeldakse toiduga kokku puutuda võiva õliga, et kaitsta neid transpordi käigus rooste mineku eest.
- Õlijäljed on kahjutud ega mõjuta panni kasutusomadusi. Need kaovad pärast panni kasutamiseks ette valmistamist, mida tuleks teha enne selle esimest kasutuskorda, järgides edasisi juhiseid.

Enne esimest kasutuskorda

- Enne toote esmakordset kasutamist pese seda käsitsi ja kuivata korralikult. Toiduga kokku puutumiseks sobiva töötlusõli jäägid aitavad seda kasutamiseks ette valmistada.
- Et toode oleks roostekindel ega võtaks toitu kinni, tuleb seda õliga määrida ja kuumutada. Selle käigus täituvad panni poorid õliga, mis moodustab kaitsekihi.
- Malmpanni ette valmistamiseks hõõru selle kõigile pindadele väike kogus õli ja kuumuta seda ahjus vähemalt tund aega maksimumtemperatuuril 150 °C. Seejärel lase

pannil maha jahtuda ja pühi liigne õli ära. Uue panni puhul tuleks seda 3 korda korrata, kuid sel moel juba töödeldud pann vajab sellist hooldust vaid aeg-ajalt.

Hooldus ja puhastamine

- Kasutamise järel pese panni käsitsi vee ja nõudepesuharjaga. Kui pesed potti või panni siis, kui see on veel soe, on seda lihtsam puhastada. Pärast pesu kuivata seda hoolikalt.
- Pese panni ainult kuuma veega. Ära kasuta nõudepesuvahendit, sest see kuivatab panni pinda ja eemaldab malmi kaitsvat rasvakihti.
- Toiduplekkidest vabanemiseks raputa pannile pisut soola ja pühi see siis ära. Sool imab liigse rasva endasse, kuid säilitab seda piisavas koguses, et vältida panni ülemäärast kuivamist.
- Kui pannile ilmuvad rooste- või toiduplekid või kui toit läheb kõrbema ja jääb panni külge kinni, võid panni puhastada teraskäsna või muu abrasiivse käsnaga ning seejärel uuesti õliga määrada ja kuumutada.
- Töötlemata malm võib roostetada, kui seda õigesti ei hooldata. Seetõttu on oluline pann pärast pesemist alati ära kuivatada ja seda regulaarselt õlitada.

Kuidas kasutada

- Pitsapanni saab kasutada nii grillil kui ahjus, kuid see sobib ka kõigi pliitidega.
- Pea meeles, et grillil, pliidil või ahjus kasutades lähevad panni käepidemed kuumaks. Kasuta selle tõstmiseks alati pajakindaid.
- Hoia panni suurte ja äkiliste temperatuurimuutuste eest, nt ära vala kuumale pannile külma vett, sest see võib muuta panni põhja kuju.
- Malmpanni kasutades tasub teada, et malm on reaktiivne materjal, mis ei sobi väga happelistele toiduainetele, mis võivad värvi kaotada või omandada kerge metallimaitse. Ka pann ise võib sooli ja happeid sisaldavate toiduainete tõttu värvi muuta.

- Toidu valmistamise ajal pannist eralduvad rauakübemed on ohutud, sest tegu on sama tüüpi rauaga, mida leidub ka inimese kehas.
- Kui soovid potti/panni klaaskeraamilisel või keraamilisel pliidiplaadil liigutada, siis tõsta seda. Ära liiguta potti/panni tõmmates, sest see võib pliidi pinda kriimustada.
- Kui tootega esineb probleeme, võta ühendust lähima IKEA poe/klienditeenindusega või külasta meie veebilehte www.IKEA.ee.

Latviešu

Svarīgi!

- Pirms pirmās lietošanas uz pannas var būt taukvielu paliekas, jo IKEA čuguna pannas ir apstrādātas ar saskarei ar pārtiku drošām taukvielām, lai transportēšanas laikā samazinātu korozijas risku.
- Redzamās taukvielu atliekas ir nekaitīgas un neietekmē pannas lietošanu. Tās pazudīs pēc pannas ieeļļošanas, kas jā dara pirms pannas pirmās lietošanas reizes. Ievērot lietošanas instrukcijas norādījumus.

Pirms pirmās lietošanas

- Pirms pirmās lietošanas izmazgāt ar rokām un rūpīgi noslaucīt. Ēdiena gatavošanai paredzētas eļļas atlikumi, kas palikuši pēc priekšapstrādes, noderēs tālākai apstrādei.
- Lai panna nerūsētu un lai ēdiens tajā nepiedegtu, tā ir jāieeļļo. Ieeļļojot pannu, tiek aizpildītas poras pannas virsmā, veidojot aizsargkārtu.
- Čuguna pannu sagatavo, tās virsmu ieziežot ar nelielu eļļas daudzumu un pannu vismaz stundu karsējot cepeškrāsnī maksimāli 150 °C (300 °F) temperatūrā. Pēc karsēšanas pannu atdzesē un noslauka lieko eļļu. Jaunām pannām šis process jāveic trīs reizes, bet, ja panna jau ir apstrādāta, šis darbības jāatkārto tikai laiku pa laikam.

Kopšanas norādījumi

- Pēc lietošanas nomazgāt pannu ar rokām, izmantojot ūdeni un birsti. Vēl siltu pannu būs vieglāk nomazgāt. Pēc mazgāšanas rūpīgi nosusināt.
- Mazgāšanai lietot tikai karstu ūdeni. Nemazgāt ar trauku mazgāšanas līdzekli, jo tas izžāvē materiālu un likvidē čuguna virsmas nepieciešamo taukvielu slāni.
- Ēdiena traipus var notīrīt, iekaisot pannā sāli un tad pannu izslaukot. Sāls uzsūc liekās taukvielas, bet nesaicina pannas virsmu.
- Ja trauku ir skārusi rūsa vai uz tā palikuši ēdiena traipi, vai ēdiens piededzis un pielipis pie virsmas, pannu var tīrīt ar tērauda vai citu abrazīvu sūkli, pēc tam vēlreiz veicot izturības uzlabošanai nepieciešamās darbības.
- Ja čuguns nav atbilstoši apstrādāts, tas var rūstēt. Tāpēc ir svarīgi pannu uzreiz pēc mazgāšanas noslaucīt un regulāri ieeļļot.

Lietošanas pamācība

- Picas panna ir piemērota lietošanai uz grila un cepeškrāsnī, un to var lietot arī uz visu veidu plīts virsmām.
- Lietojot pannu uz plīts, grila vai cepeškrāsnī, rokturi var uzkarst. Pārvietojot izmantot virtuves cimdus.
- Nepakļaut pannu lielām, pēkšņām temperatūras pārmaiņām, piemēram, liekot uz plīts uzreiz no ledusskapja vai lejot aukstu ūdeni pannā, kas jau ir sakarsēta.
- Svarīgi atcerēties, ka čuguna pannas ir reaktīvas, tāpēc nav piemērotas skābi saturošiem produktiem – produkti var zaudēt krāsu vai iegūt metālisku piegaršu. Sāļus vai skābi saturošu produktu iedarbības rezultātā krāsu var zaudēt arī panna.
- Dzelzs, kas ēdiena gatavošanas laikā var nolobīties no pannas virsmas, ir nekaitīga, jo ir tāda pati kā dzelzs, kas atrodama arī cilvēka organismā.

- Pārvietojot uz stikla keramikas plīts virsmas, katls/panna ir jāpaceļ. Lai nesaskrāpētu plīts virsmu, pannu nedrīkst pa to vilkt.
- Ja radušies sarežģījumi ar preci, lūdzam sazināties ar IKEA veikalu vai doties uz tīmekļa vietni www.IKEA.lv.

Lietuvių

Svarbu!

- Prieš naudodami pirmą kartą, ant gaminio galite pastebėti aliejaus pėdsakų. IKEA ketaus keptuvės yra iš anksto apdorojamos maistiniu aliejumi, taip siekiant apsaugoti jas nuo korozijos transportuojant.
- Matomi aliejaus pėdsakai yra nekenksmingi ir neturi įtakos keptuvės funkcionalumui. Kai keptuvę paruošite naudojimui, aliejaus pėdsakų nebeliks. Tai reikėtų padaryti prieš naudojant gaminį pirmą kartą. Vadovaukitės toliau pateikiamomis instrukcijomis.

Prieš naudojant pirmą kartą

- Prieš naudodami šią keptuvę pirmą kartą, išplaukite ją rankomis ir gerai nusauskite. Jei ant keptuvės liks šiek tiek maistinio aliejaus, kuriuo ji buvo apdorota iš anksto, nieko baisaus – tai netgi palengvins keptuvės paruošimo naudoti procesą.
- Kad keptuvė būtų atspari korozijai ir kad ruošiamas maistas neliptų prie dugno, keptuvę reikia specialiai paruošti. Paruošimo naudoti proceso metu keptuvės poros užpildomos aliejumi – taip susidaro apsauginė plėvelė.
- Ketaus keptuvę paruošite naudoti taip: aliejumi įtrinkite visus keptuvės paviršius ir bent vieną valandą kaitinkite ją orkaitėje, ne aukštesnėje kaip 150 °C temperatūroje. Palikite keptuvę atvėsti, aliejaus perteklių nuvalykite. Jei keptuvė nauja, šią procedūrą pakartokite tris kartus. Vėliau procedūrą kartokite retkarčiais.

Kaip prižiūrėti ir plauti

- Keptuvę plaukite rankomis, naudokite šepetėlį. Bus lengviau švariai išplauti, kol keptuvė dar šilta. Išplovę kruopščiai nusauskite.
- Plaukite tik karštu vandeniu. Nenaudokite indų ploviklio, nes jis sausina paviršių ir pašalina ketaus paviršiams reikalingą riebalų sluoksnį.
- Maisto dėmes bus lengviau pašalinti nuo keptuvės, jei užbersite šiek tiek druskos ir pavalysite. Druska sugeria tik riebalų perteklių, o jų kiekis, reikalingas tam, kad keptuvė neperdžiūtų, lieka.
- Jei ant keptuvės pastebėsite rūdžių ar maisto dėmių arba jei gaminamas maistas ims svilti ir kibti prie keptuvės dugno, pašveiskite keptuvę plienine ar įprasta šveičiamąja kempinėle ir pakartokite paruošimo naudoti procedūrą.
- Neapdorotas ketus gali rūdyti, jei bus netinkamai prižiūrimas. Todėl svarbu kaskart išplovus, keptuvę gerai nusauskinti ir reguliariai ištepti aliejumi.

Kaip naudoti?

- Picų keptuvę galima naudoti ant kepsninės ir orkaitėje, taip pat ant visų tipų kaitlenčių.
- Atminkite, kad ant viryklės ar orkaitėje naudojamos keptuvės rankenos įkaista. Norėdami perkelti keptuvę, visada naudokite puodkėlę.
- Stenkitės saugoti keptuvę nuo staigių temperatūros pokyčių, pvz., į įkaitusią keptuvę nepilkite šalto vandens, nes dėl to gali deformuotis keptuvės dugnas.
- Atkreipkite dėmesį į tai, kad ketaus keptuvėje netinka ruošti dideliu rūgštingumu pasižyminčių maisto produktų, kaip antai pomidorų ar citrinų – jie gali prarasti spalvą ir įgauti metalo prieskonį. Dideliu druskos kiekiu ar dideliu rūgštingumu pasižymintys maisto produktai gali sukelti keptuvės spalvos pakitimus.
- Maisto gaminimo procese nuo keptuvės

atskilusios miniatiūrinės geležies dalelės visiškai nepavojingos – tai ta pati geležis, kuri randama žmogaus organizme.

- Visada kilstelėkite puodą / keptuvę, kai norite perkelti ar patraukti, nes kitaip subraižysite kaitlentę. Virimo / kepimo indo niekada nestumkite per kaitlentę – subraižysite paviršių.
- Jei kiltų klausimų ar problemų dėl gaminio, kreipkitės į IKEA pirkėjų aptarnavimo skyriaus darbuotojus arba apsilankykite www.IKEA.lt.

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' aço 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 aceda a www.ikea.pt.

Româna

Important!

- Înainte de prima utilizare, pe produs pot apărea urme de ulei, deoarece tigăile IKEA din fontă au fost tratate în prealabil cu ulei alimentar pentru a preveni coroziunea în timpul transportului.
- Urmele vizibile de ulei sunt inofensive și nu afectează funcționalitatea tigăii. Urmele vor dispărea după tratarea vaselor, care trebuie efectuată înainte de a utiliza produsul prima dată, respectând instrucțiunile de mai jos.

Înainte de prima utilizare

- Înainte de a utiliza acest produs pentru prima dată, este indicat să-l spălați manual și să-l uscați bine. Dacă pe tavă au rămas urme de ulei, curățarea sa va fi mai ușoară.
- Pentru ca produsul să reziste la rugină și lipirea alimentelor, acest vas trebuie să parcurgă un proces de tratare cu ulei. Prin ungerea cu ulei, porii vasului sunt acoperiți și se formează un strat protector.
- Pentru a trata un vas din fontă, se ung cu o cantitate mică de ulei toate suprafețele vasului și apoi este încălzit în cuptor sau pe aragaz la max. 150°C cel puțin o oră. Lăsați vasul să

se răcească și ștergeți excesul de ulei. Acest tratament trebuie să fie repetat de trei ori când vasul este nou, dar apoi trebuie tratat astfel doar periodic.

Curățare și întreținere

- Spălați vasul manual în apă după fiecare utilizare, cu ajutorul unei perii. Dacă spălați tava cât încă este caldă, va fi mai ușor de curățat. Ștergeți vasul bine după curățare.
- Folosiți doar apă caldă pentru curățare. Nu folosiți detergent de vase, deoarece usucă materialul și elimină stratul de grăsime necesar pentru suprafețe din fontă.
- Pentru a elimina petele de mâncarea gătită, curățați tigaia cu puțină sare. Sarea absoarbe excesul de grăsime, dar lasă suficientă grăsime ca să prevină uscarea tigăii.
- Dacă pe vas apar pete de rugină sau de mâncare, sau dacă mâncarea se arde și se lipește, vasul poate fi curățat cu burete de sârmă sau un burete abraziv și apoi trebuie tratat din nou.
- Fonta netratată corespunzător poate rugini. Prin urmare, este important să uscați vasul imediat după spălare și să reaplicați periodic un strat de ulei.

Mod de utilizare

- Tava de pizza poate fi folosită pe grătar și la cuptor sau pe orice tip de plită.
- Atenție, mânerul se încing când vasul este pus pe plită sau în cuptor. Folosiți întotdeauna un șervet termic când mutați vasul.
- Nu expuneți tigaia la variații mari și bruște de temperatură, de ex. nu turnați apă rece când tava e fierbinte, deoarece baza tăvii se poate deforma.
- Rețineți că materialul pentru vasele din fontă este reactiv și nu trebuie să intre în contact cu alimente acide (de ex. lămâi sau roșii), deoarece se pot decolora sau pot avea un gust ușor metalic. Tava se poate decolora la contact cu sarea și alimentele acide.

- Fierul care se dezlipește de pe vas în timpul gătitului este inofensiv, fiind la fel ca fierul care să găsește în mod normal în corpul uman.
- Întotdeauna ridicați vasul atunci când îl puneți pe o plită de sticlă sau ceramică. Pentru a nu zgâria tava, nu o trageți pe suprafața plitei.
- Dacă aveți probleme cu produsul, contactați cel mai apropiat magazin IKEA/Relații Clienți sau vizitați www.ikea.ro

Slovensky

Upozornenie!

- Pred prvým použitím sa na výrobku môžu objaviť stopy oleja, pretože nádoby z liatinovej ocele IKEA boli vopred ošetrované potravinárskym olejom, aby sa zabránilo korózii počas prepravy.
- Viditeľné stopy oleja sú nezávadné a nemajú vplyv na funkčnosť panvice. Zmiznú po vypálení riadu. Tento proces by ste mali vykonať pred prvým použitím výrobku. Postupujte podľa pokynov nižšie.

Pred prvým použitím

- Pred prvým použitím výrobok dôkladne ručne umyte a osušte. Zvyšok potravinárskeho oleja, ktorý sa na riade nachádza pri zakúpení, je v procese vypaľovania riadu prospešný.
- Aby výrobok odolal korózii a bol nelepivý, musí tento riad prejsť procesom vypaľovania. Vypálením sa póry panvice naplnia olejom, ktorý vytvorí ochranný povlak.
- Na vypálenie panvice z liatinovej ocele je potrebné všetky povrchy panvice potrieť malým množstvom oleja a potom ju zahrievať v rúre pri teplote max. 150 °C minimálne jednu hodinu. Následne nechajte panvicu vychladnúť a utrite prebytočný olej. Tento postup treba zopakovať trikrát, keď je panvica nová, ale po prvom vypálení ju stačí takto ošetriť raz za čas.

Staroslivosť a čistenie

- Panvicu po použití umyte ručne vo vode

pomocou kefky. Ak panvicu umyjete ešte za tepla, bude čistenie jednoduchšie. Po umytí dôkladne osušte.

- Na čistenie používajte iba horúcu vodu. Nepoužívajte prostriedok na umývanie riadu, pretože vysušuje materiál a odstraňuje vrstvu tuku, ktorú vyžadujú povrchy z liatinovej ocele.
- Škvrný z uvareného jedla je možné odstrániť soľou, ktorú následne utriete. Soľ absorbuje prebytočný tuk, ale zanechá len vrstvu, ktorá zabráni vyschnutiu hrnca/panvice.
- Ak dôjde ku korózii alebo sa panvica zašpiní od jedla, či dôjde k pripáleniu, vyčistite panvicu ocelovou drôtenkou alebo drsnou špongiou a znovu vypáľte.
- Neošetrená liatina môže korodovať, ak nie je správne ošetrená. Preto je dôležité, aby ste panvicu po umytí utreli a pravidelne ju potierali olejom.

Návod na použitie

- Panvica na pizzu je vhodná na použitie na grile a v rúre, ale funguje aj na všetkých typoch varných dosiek.
- Nezabúdajte, že úchytky sa počas používania na grile, varnej doske alebo v rúre zahrievajú. Na premiestňovanie vždy používajte chňapky.
- Panvicu nevystavujte veľkým a náhlým zmenám teploty, napr. naliatím studenej vody do horúcej panvice, pretože dno panvice sa môže zdeformovať.
- Upozorňujeme, že materiál liatinových panvíc je reaktívny a nie je vhodný na kontakt so silne kyslými potravinami, pretože jedlo sa môže zafarbiť alebo môže mať mierne kovovú chuť. Panvica môže pri kontakte so soľami a kyslými potravinami takisto zmeniť farbu.
- Železo, ktoré sa počas varenia oddeľuje od panvice, je úplne neškodné, pretože je to ten istý druh železa, ktorý sa bežne nachádza v ľudskom tele.
- Pri premiestňovaní na sklenenej alebo

keramickej doske hrniec vždy zdvihnite. Aby ste sa vyhli riziku poškriabania, neťahajte ju po varnej doske.

- Ak máte akékoľvek problémy s výrobkom, obráťte sa na najbližší obchod IKEA / služby zákazníkom alebo navštívte stránku www.ikea.sk

Български

ВАЖНО!

- Преди първата употреба върху продукта може да има следи от масло, тъй като тиганите от чугун IKEA са предварително обработени с хранително масло, за да се предотврати корозия по време на транспортиране.
- Следите от масло са безвредни и не влияят на функционалността на тигана. Те ще изчезнат след подправяне на съдовете за готвене, което трябва да се направи преди да използвате продукта за първи път. Моля, следвайте инструкциите по-долу.

Преди първа употреба

- Преди да използвате продукта за първи път, го измийте на ръка и го изсушете напълно. Всяко остатъчно, предварително обработено хранително масло ще помогне в процеса на третиране.
- За да може продуктът да бъде устойчив на корозия и на залепване на храна, той трябва да бъде обработен. Така порите на тигана се запълват с масло, което образува предпазно покритие.
- За да обработите тиган от чугун, нанесете малко количество масло върху всички повърхности. След това нагрейте тигана във фурна при температура не по-висока от 150°C (300°F) за най-малко един час. Оставете тигана да се охлади и поийте излишното масло. Процесът трябва да се повтори

три пъти, ако тиганът е нов. След третия път процесът е нужно да се повтаря само периодично.

Поддръжка и почистване

- Почиствайте тигана след употреба като го миете на ръка във вода с помощта на четка. Ще ви е по-лесно да изчистите тигана, ако го миете, докато е топъл. Внимателно подсушете след почистване.
- При чистене използвайте само топла вода. Не използвайте препарат за миене, тъй като той изсушава материала и премахва слоя мазнини, който е необходим за повърхностите от чугун.
- Петната от храна могат да се премахват като поръсвате тигана със сол и го избърсвате. Солта абсорбира излишната мазнина и оставя нужната мазнина, така че тиганът да не изсъхне.
- Ако се появи ръжда, петна от храна или ако храната загаря и залепва, тиганът може да се изчисти с телена гъба или домакинска гъба с абразив и след това да се омасли отново.
- Необработения чугун може да корозира, ако не се обработва правилно. Поради тази причина е важно да подсушавате съдовете за готвене след измиване и да ги третирате редовно.

Начин на употреба

- Тиганът е подходящ за използване на грила или във фурната, но също така и върху всеки вид котлони.
- Не забравяйте, че дръжките се нагряват, когато тиганът се използва върху грил, котлон или във фурна. Винаги използвайте ръкохватки, докато го местите.
- Не излагайте тигана на резки температурни промени, напр. като изсипете студена вода върху него, докато е горещ, тъй като дъното му може да се деформира.
- Имайте предвид, че материалът за тигани от чугун е реактивен и не е подходящ за

контакт с храни със силна киселинност, тъй като те могат да загубят цвета си или да придобият лек метален вкус. Тиганът също така може да загуби цвета си от соли и кисели храни.

- Желязото, което се отделя от тигана по време на готвене е безвредно, тъй като е вид желязо, което е естествено и се среща в човешкото тяло.
- Винаги повдигайте тенджерата/тигана, когато я/го премествате върху стъклен или керамичен котлон. За да избегнете риска от надраскване, не го плъзгайте по плота.
- В случай на проблем с продукта, се свържете с най-близкия магазин на ИКЕА/отдел "Обслужване на клиенти" или посетете www.ikea.bg.

Hrvatski

Važno!

- Prije prve upotrebe, na proizvodu se mogu pojaviti tragovi ulja jer su IKEA tave od lijevanog željeza prethodno tretirane posebnim uljem kako bi se spriječila korozija tijekom transporta.
- Vidljivi tragovi ulja bezopasni su te ne utječu na učinkovitost tave. Nestat će nakon impregnacije posuđa koje bi se trebalo napraviti prije prve upotrebe proizvoda, molimo pratiti upute.

Prije prve upotrebe

- Prije prve upotrebe proizvod treba ručno oprati i dobro ga osušiti. Bilo koji ostatak prethodnog tretiranja jestivim uljem pomoći će u procesu impregnacije.
- Kako bi proizvod bio otporan na koroziju i lijepljenje hrane, ovo posuđe potrebno je redovito impregnirati. Impregniranjem se pore na tavi pune uljem koje tvori zaštitni premaz.
- Za impregniranje tave od lijevanog željeza potrebno je premazati sve površine tave malom količinom ulja i zatim je zagrijati u pećnici na najviše 150 °C, i to najmanje sat vremena.

Ostaviti tavu da se ohladi i prebrisati višak ulja. Ovaj je postupak potrebno ponoviti tri puta kada je tava nova, no nakon toga ga je potrebno ponoviti tek ponekad.

Upute za njegu i čišćenje

- Tavu je nakon upotrebe uvijek potrebno ručno oprati u vodi koristeći četku. Čišćenje će biti lakše ako je tava još topla dok se čisti. Pažljivo obrisati nakon čišćenja.
- Za čišćenje koristiti samo vruću vodu. Ne koristiti tekuća sredstva za pranje jer isušuju materijal i uklanjaju potreban sloj masnoće koji je nužan za površine od lijevanog željeza.
- Mrlje od ostataka hrane mogu se ukloniti manjom količinom soli i brisanjem tave nakon posipanja. Sol će upiti višak masnoće, ali će ostaviti točno onoliko masti koliko je dovoljno da se tava ne isuši.
- Ako dođe do korozije ili mrlja od hrane, zagorijevanja i lijepljenja hrane, tada se tava može očistiti čeličnom vunom ili abrazivnom spužvom, a nakon toga je potrebno ponoviti postupak impregnacije.
- Neobrađeno lijevano željezo može korodirati ako se njime ne rukuje ispravno. Zato je važno poslije svakog pranja odmah prebrisati tavu i redovito je nauljiti.

Način upotrebe

- Tava za pizzu prikladna je za korištenje na roštilju i u pećnici, ali može se koristiti i na svim vrstama kuhališta.
- Voditi računa o tome da su ručke vruće kada se tava drži na roštilju, na kuhalištu ili u pećnici. Prilikom pomicanja uvijek koristiti držače za lonac.
- Ne izlagati tavu velikim i naglim promjenama temperature, primjerice, nalijevanjem hladne vode u vrelu tavu, jer se njezino dno može deformirati.
- Još jedna važna stvar u vezi s tavama od lijevanog željeza jest to da je on reaktivan materijal zbog čega nije prikladno da dolazi u

doticaj s namirnicama koje sadrže kiselinu jer hrana može promijeniti boju ili poprimiti blagi okus metala. Sama tava može promijeniti boju kao posljedicu soli ili kiseline iz namirnica.

- Čestice željeza koje tijekom kuhanja otpadaju s tave nisu nimalo štetne jer je to isto ono željezo kojeg inače ima i treba biti u zdravom ljudskom tijelu.
- Uvijek podignuti lonac/tavu kada se premješta na stakleno ili keramičko kuhalište. Ne vući po kuhalištu kako ne bi ostali tragovi i ogrebotine.
- U slučaju problema s proizvodom, obratiti se lokalnoj robnoj kući IKEA / Službi za kupce ili posjetiti IKEA.hr

Ελληνικά

Προσοχή!

- Πριν από την πρώτη χρήση, ίχνη λαδιού μπορεί να εμφανιστούν στο προϊόν, καθώς τα τηγάνια IKEA από μαντέμι έχουν υποστεί επεξεργασία με λάδι ποιότητας για τρόφιμα για την αποφυγή διάβρωσης κατά τη μεταφορά.
- Τα ορατά ίχνη λαδιού είναι αβλαβή και δεν επηρεάζουν τη λειτουργικότητα του τηγανιού. Θα εξαφανιστούν μόλις προετοιμάσετε το τηγάνι για χρήση, που πρέπει να γίνει πριν το χρησιμοποιήσετε για πρώτη φορά, παρακαλούμε ακολουθήστε τις παρακάτω οδηγίες.

Πριν την πρώτη χρήση

- Πριν χρησιμοποιήσετε αυτό το προϊόν για πρώτη φορά, πλύντε το στο χέρι και στεγνώστε το σχολαστικά. Οποιοδήποτε υπολειπόμενο προ-επεξεργασμένο λάδι ποιότητας τροφίμων θα βοηθήσει στη διαδικασία του καρυκεύματος.
- Για να αντέχει το προϊόν στη διάβρωση και στο κόλλημα των τροφίμων, αυτό το μαγειρικό σκεύος πρέπει να περάσει από μια διαδικασία καρυκεύματος. Με καρύκευμα, οι πόροι του τηγανιού γεμίζουν με λάδι που σχηματίζει μια προστατευτική επικάλυψη.

- Για να καρυκεύσουμε ένα τηγάνι από μαντέμι, τρίβουμε μια μικρή ποσότητα λαδιού σε όλες τις επιφάνειες του τηγανιού και στη συνέχεια ζεσταίνουμε στο φούρνο ή στην κουζίνα στο μέγιστο. 150°C (300°F) για τουλάχιστον μία ώρα. Αφήστε το τηγάνι να κρυώσει και σκουπίστε το λάδι που περισσεύει. Αυτή η θεραπεία πρέπει να επαναλαμβάνεται τρεις φορές όταν το τηγάνι είναι καινούργιο, αλλά από τη στιγμή που έχει καρυκευτεί, χρειάζεται να αντιμετωπίζεται με αυτόν τον τρόπο κάθε τόσο.

Φροντίδα και καθάρισμα

- Καθαρίστε το τηγάνι μετά τη χρήση, πλένοντάς το στο χέρι χρησιμοποιώντας μία βούρτσα. Αν πλύνετε το τηγάνι όσο είναι ακόμα ζεστό, θα καθαρίσει πιο εύκολα. Σκουπίστε προσεκτικά μετά το καθάρισμα.
- Χρησιμοποιήστε μόνο ζεστό νερό για το καθάρισμα, χωρίς απορρυπαντικά. Μη χρησιμοποιείτε υγρό απορρυπαντικό καθώς ξεραίνει το υλικό και απομακρύνει την απαραίτητη στρώση λίπους που είναι απαραίτητη για τις επιφάνειες από μαντέμι.
- Οι λεκέδες από μαγειρεμένο φαγητό μπορούν να απομακρυνθούν ρίχνοντας λίγο μαγειρικό αλάτι πάνω στο τηγάνι και μετά σκουπίζοντάς το. Το αλάτι απορροφάει την περίσσεια λίπους αλλά αφήνει όσο ακριβώς χρειάζεται για να προστατεύσει το τηγάνι .
- Αν παρουσιαστεί σκουριά ή μείνουν λεκέδες από φαγητό, ή κολλήσει καμένο φαγητό, το σκεύος μπορεί να καθαριστεί με συρμάτινο σφουγγάρι και μετά μπορεί να επαναληφθεί η επεξεργασία.
- Το μαντέμι που δεν έχει δεχθεί κατάλληλη επεξεργασία μπορεί να διαβρωθεί. Είναι σημαντικό να σκουπίζετε αμέσως το τηγάνι μόλις το πλύνετε και να το επεξεργάζεστε με λάδι τακτικά.

Τρόποι χρήσης

- Το ταψί για πίτσα είναι κατάλληλο για χρήση στο γκριλ και τον φούρνο, αλλά είναι κατάλληλο και για όλους τους τύπους εστιών.
- Έχετε υπόψη ότι, όταν το σκεύος χρησιμοποιείται σε μια επιφάνεια εστιών ή σε ένα φούρνο, τα χερούλια ζεσταίνονται πολύ. Πάντα να χρησιμοποιείτε πιάστρες όταν το μετακινείτε.
- Αποφύγετε την έκθεση του τηγανιού σε απότομες και μεγάλες αλλαγές θερμοκρασίας, π.χ. να ρίξετε κρύο νερό σε καυτό τηγάνι, καθώς η βάση του τηγανιού μπορεί να παραμορφωθεί.
- Λάβετε υπόψη σας ότι το υλικό για τα τηγάνια από μαντέμι είναι αντιδραστικό και δεν είναι κατάλληλο να έρχεται σε επαφή με όξινα υλικά (π.χ. λεμόνια και τομάτες) καθώς το φαγητό μπορεί να αποχρωματιστεί ή να αποκτήσει ελαφρώς μεταλλική γεύση. Το ίδιο το τηγάνι μπορεί να αποχρωματιστεί από αλάτια και όξινες τροφές.
- Ο σίδηρος που ξεφλουδίζει από το τηγάνι κατά το μαγείρεμα είναι αβλαβής καθώς είναι ο ίδιος τύπος σιδήρου που φυσικά βρίσκεται και στον ανθρώπινο οργανισμό.
- Πάντα να σηκώνετε το σκεύος/ τηγάνι όταν το μετακινείτε σε γυάλινη ή κεραμική εστία. Για να αποφύγετε τον κίνδυνο να γρατσουνίσει την εστία, αποφύγετε να το σύρετε πάνω σε αυτή.
- Εάν αντιμετωπίζετε προβλήματα με το προϊόν, επικοινωνήστε με το πλησιέστερο κατάστημα ΙΚΕΑ / Εξυπηρέτηση Πελατών ή επισκεφθείτε τη διεύθυνση www.ikea.gr

Русский

Внимание!

- Перед первым использованием на поверхности товара можно обнаружить следы масла, т. к. во избежание появления коррозии при транспортировке сковороды

ИКЕА из чугуна предварительно обрабатываются маслом с пищевым допуском.

- Заметные следы масла являются безвредными и не влияют на функциональность сковороды. Они исчезнут после обработки посуды, которую следует провести перед ее первым использованием: следуйте инструкциям ниже.

Перед первым использованием

- Перед первым использованием вымойте изделие вручную и насухо вытрите. Сохранившееся на поверхности посуды пищевое масло будет облегчать процесс прокаливания.
- В целях повышения устойчивости к появлению коррозии и пригоранию пищи данную посуду необходимо прокалить. Прокаливание позволяет заполнить поры материала маслом, которое образует на поверхности сковороды защитную пленку.
- Для подготовки сковороды из чугуна к использованию нанесите небольшое количество масла на все поверхности, а затем минимум час прогревайте сковороду в духовке при температуре макс. 150 °C (300 °F). Дайте посуде остыть и вытрите излишки масла. Новую посуду следует обработать таким образом три раза, после чего такая обработка будет необходима лишь время от времени.

Обслуживание и уход

- После использования обязательно мойте сковороду вручную с помощью щетки. Сковороду проще отмыть, пока она еще остается теплой. После мытья посуду рекомендуется тщательно вытирать насухо.
- Мойте просто горячей водой без добавления моющих средств. Не используйте средства для мытья посуды, т. к. они сушат материал и удаляют слой жира, который необходим для полноценной функциональности посуды из чугуна.

- Загрязнения после приготовления пищи можно удалить, посыпав загрязненный участок солью, а затем протерев посуду. Соль впитывает лишний жир, оставляя ровно столько, сколько нужно, чтобы поверхность сковороды не пересыхала.
- При появлении следов коррозии или пятен, а также в случае прилипания или пригорания пищи, сковороду необходимо почистить стальной мочалкой или абразивной губкой, после чего повторно прокалить.
- Чугун без надлежащей обработки подвержен коррозии. В связи с этим необходимо сразу после мытья сковороду насухо и регулярно смазывать маслом.

Инструкция по использованию

- Сковороду для пиццы можно использовать на гриле и в духовке, а также на всех типах варочных панелей.
- Помните, что ручки посуды нагреваются при ее использовании на гриле, варочной панели или в духовке. Для перемещения посуды пользуйтесь прихватками.
- Не подвергайте сковороду воздействию резких перепадов температур, например, не наливайте в горячую посуду холодную воду, так как при этом дно посуды может деформироваться.
- Обратите внимание, что чугун, из которого производятся сковороды, является реакционноспособным материалом, поэтому его нельзя подвергать воздействию сильноокислых пищевых продуктов, т. е. это может привести к изменению цвета продуктов, а также появлению металлического привкуса у готового блюда. Поверхность сковороды также может изменить цвет под воздействием соли и кислых пищевых продуктов.
- Железо, выделяющееся с поверхности сковороды при приготовлении пищи,

являється безвредним, т. к. не отличается от железа, которое в норме содержится в организме человека.

- Обязательно поднимайте посуду при перемещении ее на стеклянной или керамической варочных панелях. Чтобы не поцарапать варочную панель, не передвигайте посуду, не отрывая ее от поверхности.
- Если у вас возникли проблемы с изделием, обратитесь в магазин ИКЕА/Центр поддержки клиентов ИКЕА или зайдите на сайт www.ikea.ru.

Українська

Важливо!

- Перед першим використанням на поверхні виробу можуть з'явитися сліди олії, оскільки сковорідки ІКЕА з вуглецевої сталі попередньо оброблені харчовою олією, щоб запобігти корозії під час транспортування.
- Видимі сліди олії є нешкідливими та не впливають на функціонування сковороди. Вони зникнуть після обробки посуду, яку слід здійснити перед першим використанням виробу відповідно до зазначених інструкцій.

Перед першим використанням

- Перед першим використанням промийте виріб водою та витріть насухо. Для обробки поверхні підійдуть залишки будь-якої обробленої харчової олії.
- Щоб запобігти корозії та прилипанню їжі, цей посуд потрібно обробити. Під час обробки пори сковороди наповнюються олією, що утворює захисне покриття.
- Щоб обробити сковороду з чавуну, натріть усі її поверхні невеликою кількістю олії, а потім прогрійте в духовці до 150°C протягом щонайменше однієї години. Дайте сковорідці охолонути та витріть зайву олію. Нову

сковорідку слід обробити у такий спосіб тричі, а потім повторювати обробку лише один раз час від часу.

Інструкція з догляду й очищення

- Після використання вимийте сковорідку вручну у воді за допомогою щітки. Сковорідку легше відмити, поки вона ще тепла. Обережно витріть насухо.
- Для чищення використовуйте лише гарячу воду. Не використовуйте рідкий мийний засіб, оскільки він сушить матеріал і прибирає шар жиру, потрібний для поверхонь із вуглецевої сталі.
- Плями їжі на поверхні сковороди можна вивести за допомогою солі. Сіль вбирає надлишок жиру, однак залишає достатню кількість, щоб поверхня сковорідки не пересихала.
- Якщо з'явилася корозія або залишились сліди від їжі, страви підгорають або прилипають, сковорідку слід почистити металевим скребком або губкою з абразивними елементами та провести повторну обробку.
- Необроблена вуглецева сталь може ржавіти, якщо не доглядати за нею належним чином. Важливо витирати сковорідку насухо після миття та регулярно змащувати її олією.

Як користуватися

- Деко для піци можна використовувати на грилі та в духовці, а також на всіх видах плит.
- Пам'ятайте, що під час використання деко на грилі, плиті або в духовці нагріваються ручки. Завжди користуйтеся прихватками, щоб перемістити посуд.
- Не піддавайте деко різким і значним перепадам температури, наприклад, наливши холодну воду в гаряче деко, оскільки дно може деформуватися.
- Зауважте, що чавун, з якого виготовлене деко — реактивний матеріал, який не повинен контактувати з кислими продуктами, оскільки їжа може втратити

свій колір та набути присмаку металу. Деко також може знебарвитись через солі та кислоти харчові продукти.

- Залізо, яке відшаровується зі сковорідки під час приготування їжі, абсолютно нешкідливе, адже таке ж залізо знаходиться в людському організмі.
- Завжди підіймайте сковорідку чи каструлю, коли потрібно перемістити її на скляній або керамічній плиті. Щоб уникнути подряпин, не тягніть її по плиті.
- У разі питань зверніться до найближчого магазину IKEA/Центру обслуговування клієнтів або зайдіть на www.ikea.ua

Srpski

Važno!

- Pre prve upotrebe, na proizvodu se mogu pojaviti tragovi ulja, pošto su IKEA tiganji od livenog gvožđa prethodno tretirani uljem za hranu kako bi se sprečila korozija tokom prevoza.
- Vidljivi tragovi ulja su bezopasni i ne utiču na funkcionalnost tiganja. Oni će nestati nakon premazivanja posuđa, što treba da uradiš pre nego što prvi put upotrebiš proizvod. Prati uputstva u nastavku.

Pre prve upotrebe

- Pre nego što prvi put upotrebiš ovaj proizvod, operi ga ručno i dobro osuši. Sve što je preostalo od jestivog ulja za prethodno tretiranje pomoći će u procesu premazivanja.
- Da bi proizvod bio otporan na koroziju i lepljenje hrane, ovo posuđe treba da prođe kroz proces premazivanja. Premazivanjem se pore tiganja pune uljem koje formira zaštitni premaz.
- Da bi se premazao tiganj od livenog gvožđa, utrljaj malo ulja na sve površine tiganja, a zatim ga zagrej u pećnici do maks. 150 °C najmanje jedan sat. Ostavi tiganj da se ohladi i obriši višak

ulja. Ovaj tretman treba ponoviti tri puta kada je tiganj nov, ali kada je premazan treba ga samo s vremena na vreme tako tretirati.

Čišćenje i održavanje

- Operi ručno tiganj posle upotrebe koristeći četku. Ako se tiganj pere dok je još topao, biće ga lakše očistiti. Dobro osuši posle pranja.
- Upotrebljavaj samo vruću vodu za čišćenje. Ne koristi tečnost za pranje sudova jer ona isušuje materijal i uklanja neophodni sloj masti koji je potreban za površine od livenog gvožđa.
- Mrlje od ostataka hrane mogu se ukloniti manjom količinom soli i brisanjem. So će upiti višak masnoće, ali će ostaviti taman onoliko masti koliko je dovoljno da se tiganji ne osuši.
- Ako se pojavi rđa ili ostanu tragovi zagorele hrane, tiganj se može očistiti žicom ili abrazivnim sunđerom i iznova premazati uljem.
- Netretirano liveno gvožđe može korodirati ako se njime ne rukuje ispravno. Zato je važno posle svakog pranja odmah prebrisati tiganj i nauljiti ga po potrebi.

Kako koristiti

- Tiganj za picu može da se koristi na roštilju i u pećnici, ali može i na svim vrstama grejnih ploča.
- Imaj na umu da su drške vruće kada se tiganj drži na roštilju, ploči ili u pećnici. Uvek koristi rukavice.
- Ne izlaži tiganj velikim i naglim promenama temperature, recimo, ne sipaj hladnu vodu u vreli tiganj, jer se dno može deformisati.
- Kada su tiganji od livenog gvožđa u pitanju, imaj na umu da je to reaktivan materijal koji nije pogodan za hranu koja sadrži kiselinu, jer hrana može promeniti boju ili poprimiti ukus metala. Sam tiganj može promeniti boju zbog soli ili kiseline u hrani.
- Čestice gvožđa koje tokom kuvanja otpadaju sa suda nisu nimalo štetne jer je to isto ono gvožđe kog inače ima u zdravom ljudskom telu.

- Uvek podigni lonac ili tiganj kad ga pomeraš po staklenoj ili keramičkoj ploči. Kako bi se izbegao rizik od ogrebotina, ne vuci ga po grejnoj ploči.
- Ako imaš ikakvih problema s ovim proizvodom, obrati se najbližoj robnoj kući IKEA/Službi za kupce ili poseti www.IKEA.rs

Slovenščina

Pomembno!

- Pred prvo uporabo se lahko na izdelku pojavijo sledi olja, saj so ponve iz litega železa podjetja IKEA prevlečene z oljem, primernim za živila, ki jih med transportom štiti pred rjavenjem.
- Vidne sledi olja so neškodljive in ne vplivajo na funkcionalnost ponve. Izginile bodo, ko posodo zaščitiš, kar je treba storiti pred prvo uporabo. Prosimo, upoštevaj spodnja navodila.

Pred prvo uporabo

- Pred prvo uporabo izdelek ročno pomij in ga dobro osuši. Morebitni ostanek olja, primerne za živila, s katerim je izdelek premazan, bo pomagal pri postopku zaščite.
- Za preprečevanje korozije izdelka in prijetanja hrane na podlago je treba pekač zaščititi s posebnim postopkom. S postopkom za zaščito se pore zapolnijo z oljem, ki ustvari zaščitni sloj.
- Za zaščito litoželeznega pekača celotno površino premaži z oljem in ga nato najmanj eno uro segrevaj v pečici na največ 150 °C. Ko se pekač ohladi, obriši odvečno olje. Ta postopek je treba pri novem pekaču ponoviti trikrat, ko pa je površina enkrat zaščitena, je treba postopek ponoviti le občasno.

Vzdrževanje in čiščenje

- Po uporabi pekač ročno pomij z vodo in ščetko. Če ga pomiješ, ko je še topel, ga bo lažje očistiti. Po pomivanju ga previdno obriši.
- Za čiščenje uporabi le vročo vodo. Ne uporabljaj detergenta za pomivanje posode, saj izsuši material in odstrani sloj maščobe, ki je potreben za litoželezne površine.

- Sledi hrane lahko odstraniš tako, da v pekač nasuješ malo soli in ga nato obrišeš. Sol vpije le odvečno maščobo in preprečuje, da bi se površina popolnoma izsušila.
- Če se na pekaču pojavijo rja ali sledi hrane oziroma če se hrana prismodi in prime, ga očisti z jekleno volno ali grobo gobico in ga ponovno zaščiti z oljem.
- Nezaščiten lito železo lahko zarjavi, zato ga je treba ustrezno zaščititi. Zelo pomembno je, da pekač temeljito osušiš takoj po pomivanju in površino redno premazuješ z oljem.

Uporaba

- Ta pekač za pico se lahko uporablja na žaru ali v pečici, primeren pa je tudi za vse vrste kuhalnih plošč.
- Ne pozabi, da se ročaji na žaru, kuhalni plošči ali v pečici zelo segrejejo. Pri premikanju pekača vedno uporabljalj zaščitne rokavice ali prijemalke.
- Pekača ne izpostavljalj velikim in nenadnim temperaturnim spremembam, na primer tako, da v segreto posodo vliješ hladno vodo, saj se lahko dno pri tem skrivi.
- Upoštevaj, da je material za izdelavo litoželeznih posod reaktivna snov, zato ni primeren za stik z živili z visoko vsebnostjo kislin, saj se živila lahko razbarvajo in navzamejo kovinskega okusa. Tudi pekač se lahko ob stiku s soljo in kislimi živili razbarva.
- Drobní delci železa, ki se lahko med kuhanjem odkrušijo, niso nevarni, saj gre za vrsto železa, ki je običajno prisotna v človeškem telesu.
- Ko posodo premikaš po stekleni ali keramični kuhalni plošči, jo vedno dvigni. Po kuhalni plošči je ne vleci, da se površina ne opraska.
- V primeru kakršnihkoli težav z izdelkom se obrni na najbližjo trgovino IKEA/Službo za pomoč kupcem ali obišči spletno stran www.ikea.com.

Türkçe

Önemli!

- IKEA karbon çelik tavalar, nakliye sırasında korozyonu önlemek için gıda sınıfı yağ ile ön işleme tabi tutulduğundan, ilk kullanımdan önce üründe yağ izleri görünebilir.
- Görünür yağ izleri zararsızdır ve kızartma tavasının işlevselliğini etkilemez. Ürünü ilk kez kullanmadan önce yapılması gereken, tencerenin terbiye edilmesinden sonra kaybolacaklardır, bu işlem için lütfen aşağıdaki talimatları izleyin.

İlk kullanımdan önce

- Bu ürünü ilk kez kullanmadan önce, elle yıkayın ve iyice kurulayın. Herhangi bir önceden işlenmiş gıda sınıfı yağ, yağlama işlemine yardımcı olacaktır.
- Ürünün korozyona ve gıda yapışmasına karşı koyabilmesi için bu pişirme kabının bir yağla işleminden geçmesi gerekir. Bu işlemle birlikte pizza tepsisinin gözenekleri koruyucu bir kaplama oluşturan yağ ile doldurulur.
- Dökme demir tepsinin yağlama işlemi için tepsinin tüm yüzeylerine az miktarda yağ sürülür ve ardından fırında en az bir saat boyunca maksimum 150°C (300°F) ısıtılır. Pizza tepsisini soğumaya bırakın ve fazla yağı silin. Bu işlem, pizza tepsi yeniyken üç kez tekrarlanmalıdır ancak bir kez terbiye edildikten sonra yalnızca arada bir bu şekilde işlem görmesi gerekir.

Bakım ve temizleme

- Kullandıktan sonra pizza tepsisini su ve bir fırça yardımıyla elde yıkayınız. Tepsi hala sıcakken yıkarsanız, temizlenmesi daha kolay olacaktır. Temizledikten sonra dikkatlice kurulayın.
- Temizlik için sadece sıcak su kullanın. Malzemeyi kuruttuğu ve dökme demir yüzeyler için gerekli olan yağ tabakasını çıkardığı için bulaşık deterjanı kullanmayın.
- Pişmiş yemeklerden kaynaklanan lekeler,

pizza tepsisine biraz tuz serpilerek ve ardından silinerek çıkarılabilir. Tuz fazla yağı emer ancak kurummasını engellemek için yeterli miktarda yağ bırakır.

- Korozyon, yiyecek lekeleri oluşursa ya da yiyecek yanar ve yapışır, pizza tepsisini metal tel veya aşındırıcı süngerle temizleyebilir ve sonra tekrar yağla işleminden geçirebilirsiniz.
- İşlenmemiş dökme demir, uygun şekilde kullanılmadığında korozyona uğrayabilir. Bu nedenle pizza tepsisini yıkadıktan hemen sonra doğrudan kurulamak ve düzenli olarak yağlamak önemlidir.

Kullanım talimatları

- Pizza tepsiyi ızgara ve fırında kullanım için uygundur ve her türlü ocakta da kullanılabilir.
- Tepsi ızgarada, ocakta veya fırında kullanıldığında sapların ısınacağını unutmayın. Taşırken daima tutacak kullanın.
- Tepsiyi büyük ve ani sıcaklık değişikliklerine maruz bırakmayın, örn. sıcak tavaya soğuk su dökülürse tavanın tabanı deforme olabilir.
- Dökme demir tepsinin malzemesinin reaktif olduğunu ve güçlü asitli gıda maddeleriyle temasa uygun olmadığını lütfen unutmayın, çünkü yiyeceklerin rengi bozulabilir veya hafif bir metal tadı oluşabilir. Tepsinin kendisi de tuz ve asitli gıda maddeleri nedeniyle renk değiştirebilir.
- Pişirme esnasında pizza tepsisinden çıkan demir, insan vücudunda normal olan ve olması gereken aynı demir türünden olduğu için tamamen zararsızdır.
- Cam veya seramik bir ocak üzerinde hareket ettirirken tepsiyi daima kaldırın. Çizilme riskini önlemek için ocağın üzerinden çekmeyin.
- Ürünle ilgili herhangi bir sorun yaşarsanız, size en yakın IKEA mağazası/Müşteri Hizmetleri ile iletişime geçin veya www.ikea.com.tr adresini ziyaret edin.

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 الآنية، وهو ما يجب القيام به قبل استخدام المنتج لأول مرة، يرجى اتباع التعليمات أدناه.

قبل الاستخدام لأول مرة

- قبل استخدام هذا المنتج للمرة الأولى، أغسليه 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 بالأسفنج الخشن 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

