

VARDAGEN

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. Which 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 or on the cooker 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 cookware 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-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 does 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, it 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 cookware dry directly after washing-up and to oil it regularly.

How to use

- The pan is suitable for use on all types of hobs and is oven-safe.
- When food is cooked in a cast iron pan, the frying fat collects in the small pores in the cast iron surface.



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 olie og fedt skal fjernes ved håndbehandlinger en før indstegningsprocessen.
- For at produktet skal kunne modstå rustdannelse og at maden hænger i, skal porer indstyes. Ved at indstøpe produktet bliver pandens porer fyldt med olie, der dannet en beskyttende belægning.
- Når du skal indstøge en pande af støbejern, skal du glide lidt olie på alle overflader og derefter varme den i ovnen eller på en kogeplade til maks. 150° i mindst 1 time. Den pande, der er indstøget, kan bruges til alle indstigningsgøtge 3 gange, når panden er ny, men når den først er indstøget, 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 panden, mens den stadigvarmer er varm, er den nemmere at få ren. Tør den omhyggeligt efter rengøring.
- Brug kun varmt vand til rengøring. Brug ikke opvaskemiddel, da det udværrer materialet og fjerner det lag fedt, der er nødvendigt på overflader af støbstøjs.
- 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 ståluldt eller en skuresvamp og genindstøges.
- Overhængende 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 jævnligt.

Brugervejledning

- Panden kan bruges på alle typer kogeplader og i ovnen.
- Når du tilbereder madvarer i en støbejernspande, samler stegefedt sig i de små porer i panden.
- Når du bruger panden, er det vigtigt at de madvarer, der skal steges eller brunes, ikke er i direkte kontakt med kulstofstålet, men med et lag fedt, der giver dem en dejlig brun overflade. Det forhindrer også maden i at brænde på.
- Ikke brug af materialel i panden af kulstofstål er reaktivt og ikke egner sig til at være i kontakt med meget syreholdige madvarer (f.eks. citroner og tomater), idt madvarerne kan blive misfarvede eller få en bismag af metal. Selve panden kan også blive misfarvet af salte og syreholdige madvarer.

- This means that the food to be fried or browned is not directly in contact with the cast iron, but rather with a lightc of fat, which adds a nice, brown surface to what you're cooking. This also prevents the food from burning too easily.
- Please note that the material for cast iron pans is reactive and not suitable to be in contact with strong acidic foodstuffs (e.g. lemons and tomatoes) as the food can become discolored 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.
- By placing the cookware on a cooking zone with the same or a smaller diameter as the pan you can save energy.
- Keep in mind that the handles get hot when the pan is used on a hob or in an oven. Always use pot holders when moving it.
- Always lift the pan when moving it on a glass or ceramic hob. To avoid the risk of scratching, do not pull it across the hob.
- 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.
- 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 Ölsprünge auf dem Produkt auftreten, da IKEA Gussisenpannen mit Öl in Lebensmittelmitteln vorbehandelt wurden, um beim Transport vor Korrosion zu schützen.
- Die sichtbaren Ölsprünge sind unbedenklich und beeinträchtigen nicht die Funktion der Bratpfanne. Diese verschwinden nach dem Einbrönnern der Pfanne; dies sollte vor der ersten Benutzung des Produktes 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 in der Vorbehandlung verwendeten Öls in Lebensmittelqualität helfen beim Einbrönnern.
- Um die Rostgefahr des Produkts und das Anbrönnern von Lebensmitteln zu reduzieren, sollte diese vor dem ersten Gebrauch mit Öl bestrichen werden.

- Bratpfanne eingebrannt werden. Durch das Einbrönnern werden die Poren der Pfanne mit Öl gefüllt und bilden eine Schutzschicht.
- Zum Einbrönnern einer Gussisenpfanne eine kleine Menge Öl auf alle Oberflächen der Pfanne auftragen und dann das Produkt im Backofen oder auf dem Herd auf maximal 150° C (300° F) für mindestens eine Stunde erhitzen. Pfanne abkühlen lassen und überflüssiges Öl abwischen. Dieser Vorgang ist dreimal wiederholt werden, wenn die Pfanne neu ist; sobald das Produkt einmal eingebrannt wurde, reicht es, diesen Vorgang nur hin und wieder zu wiederholen.
- Reinigung und Pflege**
 - Die Pfanne 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 Gussisenoberflächen notwendig ist.
 - Flecken durch Speisen können entfernt werden, indem etwas Salz in die Pfanne gegeben und diese dann sauber gewischt wird. Salz nimmt überschüssiges Fett auf, lässt aber genug zurück, um zu verhindern, dass die Pfanne austrocknet.
 - Wenn Rostflecken entstehen, sich Speisereste absetzen oder wenn etwas angebrannt ist und anhängt, kann die Pfanne mit Stahlwolle oder mit einem Topfschwamm gereinigt und erneut eingebrannt werden.
 - Unbehandeltes Gussisen kann rosten, wenn es nicht ordnungsgemäß behandelt wurde. Daher ist es wichtig, das Kochgerät direkt nach dem Abspülen abzutrocknen und es regelmäßig einzuölen.
- Gebrauchsanleitung**
 - Das Produkt ist für alle Kochfeldarten und für den Backofen geeignet.
 - Beim Garen in einer Gussisenpfanne sammelt sich das Bratfett in den kleinen Poren in der Oberfläche. Das heißt, dass die Speisen, die gebraten oder gebräunt werden, nicht direkt mit dem Gussesein in Kontakt kommen, sondern vielmehr mit einer Fettschicht, die innen eine schmelzige, braune Oberfläche verleiht. Diese Schicht verhindert auch, dass Speisen leicht anbrennen.
 - Bitte beachten, dass das Material für Gussisen reaktiv und für den Kontakt mit sehr sauren Lebensmitteln (z. B. Zitronen oder Tomaten) ungeeignet ist, da sich durch das Essen verfärbten oder einen metallischen Geschmack annehmen könnte. Die Pfanne kann sich durch Salz 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.
- Es spart Energie, das Produkt auf einer Kochzone mit dem gleichen oder mit geringerem Durchmesser zu benutzen.
- Bitte beachten, dass Griffe sich bei der Verwendung auf Kochfeldern und im Backofen erhitzen. Zum Versetzen des Kochfelds oder der Herdplatte sollte dreimal wiederholt werden, wenn die Pfanne neu ist; sobald das Produkt einmal eingebrannt wurde, reicht es, diesen Vorgang nur hin und wieder zu wiederholen.
- Die Pfanne keinen großen und plötzlichen Temperaturstänkungen aussetzen, z. B. indem kaltes Wasser in die heiße Pfanne geschüttet wird, da sich dadurch der Boden verformen könnte.
- 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 pré-traitées 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 collutage 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 collutage de l'ustensile.
- Pour que le produit résiste à la corrosion et à l'adhérence des aliments, il faut le culotter. Cet permet de combler avec une matière grasse les microscopiques cavités afin de constituer un revêtement protecteur.
- Pour culotter une poêle en fonte, couvrir la surface d'une petite quantité d'huile et faire chauffer au four ou sur une plaque de cuisson à une température max. de 150° C (300° F) pendant au minimum une heure.
- Laisser refroidir la poêle et absorber l'excès d'huile. Il est nécessaire de répéter le collutage 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 poêle est encore tiède au moment du lavage. Bien sécher à l'aide d'un chiffon après lavage.
- Nettoyer uniformément avec de l'eau chaude. Ne pas utiliser de détergents. Ne pas utiliser de liquide vaisselle car il nécessaire le matériau et élimine le film de graisse essentielle 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 les excès de matières grasses et en laisse juste assez pour éviter l'assèchement de l'ustensile.
- Si la poêle 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 collutage.
- La fonte peut rouiller si elle n'est pas correctement traitée. Il est important de sécher la poêle directement après lavage et de la graisser régulièrement.

Utilisation

- La poêle s'utilise sur tous types de plaque de cuisson et au four.
- Quand des aliments sont cuits dans un ustensile en fonte, la graisse de cuisson s'accumule dans les petites cavités de la surface. Les aliments à frire ou à dorer ne sont donc pas en contact direct avec le fond, mais reposent sur un film de graisse qui favorise leur coloration. Cela évite également que les aliments brûlent facilement.
- La fonte est également un matériau réactif. Il est préférable d'éviter le contact avec des aliments acides (comme le citron ou la tomate) car ils pourraient changer de couleur ou prendre un léger goût de métal. La poêle 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.
- Utiliser l'ustensile sur une plaque de cuisson de diamètre identique ou inférieur pour économiser de l'énergie.
- Attention, le manche chauffe lors de la cuisson au four ou sur une plaque de cuisson. Utilisez toujours des maniques pour le déplacer.
- Toujours soulever l'ustensile lorsque vous le déplacez sur une plaque vitrocéramique. Pour éviter les rayures, ne pas faire glisser l'ustensile sur la plaque de cuisson.
- Ne pas exposer la poêle à de brusques changements de température, par exemple en versant de l'eau froide dans l'ustensile qui a déjà été réchauffé car le fond pourrait se déformer.
- Si vous rencontrez un problème avec cet ustensile,

- fullstendig harmøst, siden det er samme type jern som eksisterer naturlig i menneskekroppen, og som kroppen trenger.
- Du kan spare energi ved å plassere kokekaret på ei plate med samme diameter som panna, eller mindre.
- Husk at håndtakene kan bli varme, når panna er i bruk på en plateopp eller i stekeovnen. Bruk alltid handsker når du rører eller fjerner karene.
- For å unngå riper i den glasskeramiske plateopp, løft alltid stekepanna når du flytter på den. For å unngå riper må du ikke trekke den over plateoppene.
- Ikke utsett panna for store og plutselige temperaturskiftninger. F.eks. ved å helle kaldt vann i den varme panna, da kan bunnen av pannen bli sveiv.
- Dersom du får problemer med produktet, vær snill å kontakte ditt nærmeste IKEA-varuhus eller vårt Kundesenter, eller besøk [IKEA.no](#)

Suomi

Tärkeä!

- Tuoteen pinnalla saattaa olla öljyjälkiä ennen ensimmäistä käyttökertaa. IKEA-valurautuapannat on esikäsitellyt elintarvikeliöillä, mikä ehkäisee ruuostumista ja pinnan korroosion.
- Öljyjäljet ovat vaaratontaa eiävää valkautta paistinpannan toimivuuteen. Ne katoavat rasvapolton yhteydessä, mikä on tehtävän 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 rasvapoltoa.
- Tämä keuhktoasia tulee rasvapoltaa, jotta se ei roustu ja ruoka ei tartu siihen. Rasvapoltoissa öljy muodostaa suojaavan kerroksen pannun pinnalle.
- Valurautuapannan langan rasvoja varten hierotaan pieni määrä öljyä pannun kaikille pinnoille. Tämän jälkeen pannua kuunnetaan uunissa tai keuhktoilevyt enintään 150 asteessa vähintään tunnin ajan. Anna jäähtyä ja pyyhki jäännöksen öljy pois. Uusi pannu tulee käsitellä tällä tavalla kolme kertaa, mutta rasvapolteetta pannu on käsiteltävä vain silloin tällöin.

Huolto ja puhdistus

- Pese pannu käsin vedellä ja harjalla jäljellä jääneen pannan ollempi puhdistaa. Jos sen pesen lämpimällä. Pyyhi huolellisesti kuivaksi puhdistuksen jälkeen.
- Käytä puhdistukseen vain kuumaa vettä. Älä käytä astianpesuainetta, sillä se kuivattaa materiaalia ja poistaa rasvakirroksen, jota tarvitaan valurautuapinnoissa.

- igly reagisce, perché questi potrebbero scolorirsi o anche irritare. Per questo motivo le padelle sono sottoposte a un trattamento preventivo con olio alimentare per evitare la corrosione durante il trasporto.
- Per risparmiare energia, usa la padella su una zona cottura con diametro uguale o inferiore a quello della padella stessa.
- Tieni presente che i manici della padella si scaldano quando questa è in uso. Per questo motivo, non toccare la padella con le mani nude.
- Fontos, hogy elmosás után törődi ék szárazra és rendezeszen olajozt be őket.

Igy használd

- Ac edény mindenféle tűzhelyen, és a sütőben is használható.
- Ha az étel öntöttvas serpenyőben készíted, a zsír beszívódik az öntöttvas pórusaiban. Így az étel nem közvetlenül az öntöttvas érintkezike szil meg, hanem a zsíron, így szép arányban színe lesz. Ennek köszönhetően nehezebben is ég oda.
- Ac öntöttvas anyag reakcióba lép más anyagokkal. Így a vasételek (pl. citrom, paradicsom) elszíneződhetnek vagy fémest ízt kaphatnak. A serpenyő elszíneződhet a sós vagy savas ételaktól.
- A leváló fémdarabok teljesen ártalmatlanok, mivel ez az anyag az ember testben is megtalálható.
- Az edényt nem szabad megegyőző, vagy annál kisebb átmérőjű főzőzónán használni. Így nem vesz kárba energia.
- Figyeelj arra, hogy fémest közben az edény fűlé leforduljon. Főzőgázszukor mindig használd edényfőtő.
- Ha üvegpalat vagy kerámia tűzhelyen használod az edényt, mindig emeld fel mozgatószárat. A karcolások elkerülése érdekében ne húzd végre a főzőlapon.
- Ne tedd ki hirtelen a tűzhelyre a forró edényt, mert az önts hideg vizet a forró edénybe, mivel ettől deformálódhat az alja.
- Ha bármí problémád lenne a termékkel, fordulj az IKEA vevőszolgálatához.

Polski

Ważne!

- Przed pierwszym użyciem na produkcie mogą występować ślady oleju, ponieważ żeliwne patelnie IKEA zostały wysterylizowane olejem spożywczym, aby zapobiec korozji podczas transportu.
- Widoczne ślady oleju nie nieszkodliwe i nie wpływają na funkcjonalność patelni. Ślady znikną po sezonowaniu

- nhsiteset pa a contacter votre magasin/Service Clientèle IKEA le plus proche ou contactez-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 olie is onschadelijk en hebben geen invloed op de werking van de koekepanen. 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. Doe dit inbranden voordat de pan op een kookplaat met de olie af is en 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 gevreeven en vervolgens in de oven of op het fornuis 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, hoef 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 warm 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 gereinigde oppervlakken.
- Vlekken van etensresten kunnen worden verwijderd door wat zout in de pan te strooien en de pan vervolgens schoon te veegen. Het zout absorbeert overtollig vet, maar laat precies genoeg vet achter om te voorkomen dat de pan uitdroogt.
- Wanneer er roest- of voedslevlekken ontstaan, of wanneer voedsel aanbrandt en blijft plakken, kan de pan worden schoongemaakt met staalwol of met een schuurspons en opnieuw worden ingebrand.

Fore första användning

- innan du använder denna produkt för första gången, diskas den för hand och torka noggrant. Eventuellt kvarvarande livsmedelsgodkänd olja från förbehandlingen hjälper till när du bränner in stekpannan.
- Om för produkten ska stå emot rostangrep och förhindra att maten fastnar måste den brännas in. Genom denna process fylls stekpannans porer med olja som bildar en skyddande beläggning.
- For att bränna in en stekpanna av gjutjärn gnider du den i liten mängd olja på pannans alla ytor och värmer sedan upp den i ugnen eller på spisen till max. 150°C (300°F) i minst en timme. Låt stekpannan 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 stekpannan efter användning genom att handskas den i vatten med en borste. Om du tvättar kokkärl medan det fortfarande är varmt blir det lättare att rengöra. Torka försiktigt torka efter rengöring.
- Använd endast varmt vatten för rengöring. Använd inte diskmedel, eftersom det torkar ut materialet och tar bort det nödvändiga fetttskitet som behövs för ytan av gjutjärn.
- Fläckar från tillagad mat kan tas bort genom att strö lite salt i pannen 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 bränsn överskott, kan stekpannans rengöras med ståluldt eller en slipande disksvamp och sedan brännas in igen.
- Obehandlad gjutjärn kan rosta om det inte behandlas på rätt sätt. Det är därför viktigt att torka kokkärl direkt efter diskning och att vilja in det regelbundet.

Användning

- Stekpannan kan användas på alla typer av hållar och är ugnssäker.
- När mat tillagas i en gjutjärnspanna samlas stekfettet i de små porerna i gjutjärnsytan. Det betyder att maten som ska stekas eller bräns in kommer i direkt i kontakt med gjutjärnet, utan ligger på ett lager fett som skapar en fin, brun yta på det du tillagar. Det gör också att maten inte bräns så lätt.
- Observera att materialet i gjutjärnspannor är reaktivt och inte bör komma i kontakt med starkt sura livsmedel

- Onbehandlad 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.

Gebruiksworrschrift

- De pan kan op alle soorten kookplaten worden gebruikt en is ovenvast.
- Wanneer er eten wordt bereid in een gietijzeren pan verzamelt het bakvet zich in de kleine poriën op het gietijzeren oppervlak. Het voedsel dat wordt gebakken of aangebrand ligt daardoor niet rechtstreeks op het gietijzer, maar op een laagje vet, wat er voor zorgt dat het voedsel een mooi, bruin oppervlak krijgt. Het zorgt er ook voor dat het voedsel niet aan smelt aanbrandt.
- 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 (bijv. citroenen en tomaten), omdat de eten daardoor kunnen verkleuren of een lichte metaalsmaak kunnen krijgen.
- De pan zelf kan ook verkleuren door zoute en zure levensmiddelen.
- Izer dat tijdens het koken van de pan afschilt, is onschadelijk omdat het hetzelfde soort ijzer is dat normaal in het menselijk lichaam wordt aangetroffen, en dat ook hooft om de tanden aangetroffen.
- Gebruik de pan op een kookplaat met dezelfde of een kleinere diameter als de pan, dat bespaart energie.
- Houd er rekening mee dat de handgrepen het worden wanneer de pan op een kookplaat of in een oven wordt gebruikt. Gebruik altijd pannenlappen als je hem verplaatst.
- Til de pan altijd op wanneer hij op een keramische of glazen kookplaat verplaatst moet worden. Trek het niet over de kookplaat heen om krassen te voorkomen.
- Stel de pan niet op een kookplaat met een grote en snelle temperatuurveranderingen, bijvoorbeeld door koud water in/over een al opgewarmde pan te spoelen.
- Neem bij eventuele problemen met het product contact op met het dichtstbijzijnde IKEA woonwarenhuis/klantenservice of ga naar [IKEA.nl](#)

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.
- 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. Vælg anvisningerne herunder.

- (L.ex. citroner og tomater), eftersom maten kan bli misfarvaget eller få en latt metallisk smak. Pannan i sig kan också bli misfärgad om den används med starka livsmedel.

- Järn som falls ut från pannan under matlagningen är ofarligt, eftersom det är samma sortens järn som normalt finns och bör finnas i människakroppen.
- Genom att placera stekpannan på en värmezon med samma eller mindre diameter som kokkärlat kan du spara energi.
- Tänk på att handtagen blir varma när stekpannan används på hall eller i ugn. Använd alltid gryttappar när du flyttar den.
- Lift alltid stekpannan när du flyttar den på en glas- eller keramikhall. För att undvika rissor för repor, dra den inte över hallen.
- Usått inte stekpannan för stora och plötsliga temperaturförändringar, genom att L.ex. hälla kallt vatten i den varma pannan kan pannans botten deformeras.
- Om du har några problem med produkten, kontakta ditt närmaste IKEA varuhus/kundtjänst eller besök [www.ikea.com](#).

Český

Důležité!

- Před prvním použitím se na výrobku mohou objevit stopy oleje, protože litinové pánev IKEA byla předem ošetřena potravinářským olejem, aby se zabránilo korozí při přepravě.
- Viditelné stopy oleje jsou neškodné 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 umyte v ruce a důkladně osušte. Jakkýkoli bytvek předem upraveného potravinářského oleje napomůže procesu ustávení. Aby výrobek odolal korozí a uplaviní potraviny, musí toto nádobí projít procesem ošetření povrchu. Ošetření povrchu se pory pánev naplní olejem, který vytvory ochranný povlak.
- Abyste ošetřili litinové pánev, vetřete málo množství oleje do všech částí jejího povrchu, poté pánev zahřívte v troubě nebo na varné desce na max. 150 °C po dobu nejméně jedné hodiny. Nechte nádobí vychladnout a přetřepněte olej setřete. Toto ošetření by se mělo opakovat třikrát u nové pánve, ale jakmile ji jednou takto ošetříte, stačí tuto udělat opakovaně jednou za čas.

Údržba a mytí

- Po použití umyte pánev ručně pouze kartáčkem. Pokud pánev umyte, dokud je stále horká, snáze z ní odstraníte všechny nečistoty. 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 potřebná pro litinové povrchy.
- Skvrny z připravených jídel odstraníte nasypaním soli do pánve, kterou poté setřete. Sól absorbuje přebytečný tuk, ale ponechává dostatek tuku, který zabírájuje vrschinný pánev.
- Pokud se objeví korozí nebo skvrny od potravin, nebo pokud se jídlo na nádobí přilpíže, lze je očistit drátkou nebo houbovkou, a poté znovu opakovat výše uvedený postup.
- Nesčetňané litina může korodovat, pokud není patřičným způsobem ošetřena. Proto je důležité pánev iňned po umytí vysušit a pravidelně ošetřovat olejem.

Návod k použití

- Pánev lze používat na všech typech varných desek a je vhodná také do trouby.
- Během přípravy jídla na litinové povrchy, se tuk na smazání shromažďuje v malých pórech na litinovém povrchu. To znamená, že tuk, který smažíte nebo opékáte, nejsou v přímém kontaktu s litinou, ale spíše s vrstvou tuku, která zajišťuje připravenému pokrmu hezký vzhled povrchu. Tímto způsobem také zabráníte nadměrné přilnavosti potravin.
- U litinových pánví je třeba pamatovat na to, že materiál je reaktivní a není vhodný pro styk se silně kyselými potravinami (např. citrony a rajčaty), protože takové jídlo by mohlo změnit barvu nebo ziskat jemnou kovovou příchut. Samotná pánev se může také zabarvit solemi a kyselými potravinami.
- Železo, které se během vaření odulpuje 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.
- Umístěním nádobí na varnou desku se stějným nebo menším průměrem jako má pánev můžete ušetřit energii.
- Nezapomínejte, že rukojeti se při používání pánve na varné desce nebo v troubě zahřívají. Během manipulace s nádobím vždy používejte chňapky.
- Během přemísťování pánve na skleněné nebo keramické povrchy, zvedněte ji vždy zvedněte. Abyste předešli riziku poškáření, neposuzujte pánev po varné desce.
- Nevyšutavte pánev velkým a náhlým změněm teploty, např. nalitím studené vody do horké pánve by se dno mohlo deformovat.

- Si no se trata adecuadamente, el hierro fundido se puede oxidar. Por eso es fundamental secar la sartén justo después de lavarla y engrasarla con regularidad.

Instrucciones de uso

- La sartén se puede utilizar en todo tipo de placas de cocina y en el horno.
 - Quando se cocina en una sartén de hierro fundido, la grasa de la cocción se acumula en los pequeños poros de la superficie. Esto ayuda a que la comida se cocine, pero no entra en contacto directo con el hierro fundido, sino que reposan sobre una capa de grasa que contribuye a que se doren. De esta forma también se evita que los alimentos se funcionalicen en la sartén.
 - Además, el hierro fundido es un material reactivo, lo que significa que los alimentos ácidos (como el limón y el tomate) pueden cambiar de color o adquirir un ligero gusto metálico. La sartén también puede cambiar si se utiliza con el horno 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.
 - Para ahorrar energía, pon la sartén en una placa con un diámetro igual o inferior.
 - Recuerda que, al usar la sartén en una placa o el horno, el mango se calentará. Utiliza siempre una manopla para moverla de sitio.
 - Levanta siempre la sartén cuando la muevas sobre placas vitrocéramicas. Para evitar arañazos, no la deslices por encima de la placa.
 - No expongas la sartén a cambios bruscos de temperatura, por ejemplo, vertiendo agua fría cuando está caliente, ya que la base podría deformarse.
 - Any qualqueir problema que presente este producto, ponte en contacto con tu tienda IKEA más cercana o con el servicio de Atención al Cliente, o entra en [www.ikea.com](#).
- </

Panni pihul tuleks seda 3 korra korroti, kuid sel meel

jaiaa tüdöödud pann vajab sellist hooldust väi aeg-ajalt.

Hooldus ja puhastamine

- Kasutamise järel pese panni käitsi vee ja nõudepesuvahendiga. Alas sooja panni puhastamine on võimatu. Pärast pesu kuivata seda hoolikalt.
- Pese panni ainult kuumas vees. Ara kasuta nõudepesuvahendit, sest see kuivatab panni pinda ja eemaldab malmi kaitsvat rasvakihti.
- Toitudekiidet vabameniskse raputa pannile pistut soola ja pihli see siis ära. Sool imab liigse rasva endasse, kuid säilitab seda pisilavas koguses, et vältida panni ülemäärast kuivamist.
- Kui pannile ilmuvad rooste- või toitudepluvid või kui toit läheb kergesti kõrbema ja jääb panni külge kinni, vöö seda puhastada teraskäsa või muu abrasivse käsnaga ning seejärel uuesti õliga määrida ja kuumutada.
- Tootetelma panni võib roostetada, ja seda õigesti ei hooldata. Seetõttu on õuline panni pärast pesemist alati ära kuivatada ja seda regulaarselt õlitada.

Kuidas kasutada

- Panni poolt kasutatud kõigli pliidil ja alustel.
- Kui malmpotits või -panni tüü vihmakesed, koguneb kasutatud rasvane väikeseste pooridesse malmi pinnal. See tähendab, et valmiv toit ei puutu kokki malmiga, vaid seda kasutatakse rasvakihi, mis annab rooste kaitse krumi pealispinna. See hoiab ära ka toidu kõrbemise.
- Malmpanni kasutades tasub teada, et malm on reaktiivne materjal, mis ei sobi väga happeliste toiduainetega (nt sidrun ja tomat), mis võivad värv kaotada või omada metallimaitset. Ka panni ise võib sooli ja happed sisaldavate toiduainete tõttu värv muuta.
- Toidu valmistamise ajal pannist eralduvad rauakübeded omavahel osutuvad, sest need pot on sama tüüpi rauaga, mida leidub ka inimise kehas.
- Kui asedad panni selde diameetriga võrdselt või väiksemale keedualele, säästas energiat.
- Pae meeles, et pliidil või alus kasutades lähevad panni kaotades kuumaks. Kasuta selle tõstmiseks alati jakipindamist.
- Kaaskeramistil või keramiisil pliidilpladil liigutamiseks tuleb panni tõsta. Ara lohista seda mööda pliidit, sest see võib pliidit pinda kriimustada.
- Kui panni suurt või akord kasutades kasutatakse eest, nt ära vala kuumale pannile külma vett, sest see võib muuta panni põhja kuiva.

- Škvrny u varenehin jedla je možné odstránit solou, ktorú následne utrieš. Sol absorbuje prebytočnú tuk, ale zachová len vrstvu, ktorá zabráni vrschnoutu hrncu/panvice.
- Ak dôjde ku korózii alebo sa panvica zaplní od jedla, či dôjde k priprápeniu, vyčistíte ju ošecovou drôtenkou alebo drsnou špongiou a znovu vyčistíte.
- Nesčistená látina môže korodovať, ak nie je správne ošetroená. Preto je dôležité, aby sa hrniec/panvica po umytí utrela a pravidelne ju potierali olejom.

Návod na použitie

- Panvica sa hodi na všetky typy varných dosiek i do rúry. Keď sa jedlo varí v neostrenej liatinovej panvici, na utvrpženie sa zhromažďuje v malých poroch na povrchu liatiny. To znamená, že jedlo, ktoré sa má upržiť alebo znečistiť, nie je v priamom kontakte s liatinou, ale s vrstvou tuku, ktorá dodáva tomu, čo varíte, pevný hnedy povrch. Takisto zabráňuje späleniu jedla.
- Upozorňujeme, že materiál liatinových panvíc je reaktívny a nie je vhodný na styk s výrazne kyslými potravinami (napríklad citróny a paradajky), pretože jedlo môže zmeniť farbu alebo môže získať jemnú kovovú chuť. Panvica môže pri kontakte so soľami a kyselinami potvrdiť farbu a chuť jedla.
- Železo, ktoré sa počas varenia oddeľuje od panvice, je úplne neškodné, pretože je to len istý druh železa, ktorý sa bežne nachádza v ľudskom tele.
- Umiestnením riadu na varnú dosku s rovnakým alebo menším priemerom ako panvica, môžete znížiť energiu. Nezabudajte, že úchytky sa počas používania na varnej doske alebo v rúre zahrievajú. Na premiestňovanie vždy používajte chňapky.
- Pri premiestňovaní na sklenenú alebo keramičkej doske panvici vždy zachypte. Aby ste ju mohli bezpečne presunúť, držte ju za jej rukoväť.
- Panvici nevysušujte veľkým a náhlým zmenom teploty, napr. nalatím studenej vody do horúcej panvice, pretože dno panvice sa môže deformovať.
- Ak máte s výrobkami IKEA záležitosti, obráťte sa na najbližší obchodný dom 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 ИКЕА са предварително обработени с хранително масло, за да предотвратят корозия по време на транспортиране.
- Следите по масло са безвредни и не влияят на функционалността на тигана. Те ще изчезнат след измиване и да ги омасляете редовно.

Українська

Важливо!

- Перед першим використанням на поверхні виробу можуть з'явитися сліди оли, оскільки сковорідки ІКЕА з вуглецевої сталі попередньо оброблені поверхні. Це означає, що вони захищені корозією під час транспортування.
- Видимі сліди оли не шкодливими і не впливають на функціонування сковорідки. Вони зникнуть після обробки посуду, як тільки здійсните перед першим використанням виробу відповідно до зазначених інструкцій.

Перед першим використанням

- Перед першим використанням промийте виріб водою та витріть насухо. Для обробки поверхні підійдуть заготовки будь-якої обробленої харчової оли.
- Щоб запобігти корозії та прилипанню їжі, цей посуд потрібно обробити. Під час обробки пори сковорідки наповнюються олією, що утворює захисне покриття.
- Щоб обробити сковорідку з чавуну, натріть її поверхню невеликою кількістю оли, а потім пропигуйте в духовці на 150°C протягом 30 хвилин.
- Щоб запобігти корозії, дайте сковорідці охолонуть та витріть за допомогою. Нову сковорідку слід обробити у такий спосіб тричі, а потім повторювати обробку лише один раз час від часу.

Інструкція з догляду й обслування

- Після першого використання залиште сковорідку вчорну у відкритому стані. Посуд не варто вимити, поки він ще теплий. Обережно витріть насухо.
- Для чистення використовуйте лише гарячу воду. Не використовуйте різкий мийний засіб, оскільки він може пошкодити матеріал. Для чистки рідким чином використовуйте посудомийну машину, потрійний цикл для поверхні. В вуглецеву сталі.
- Глями їли на поверхні сковорідки можна вивести за допомогою солі. Сіль вибирає надлишок жиру, однак залишає достатню кількість, щоб поверхня сковорідки не пересыхала.
- Якщо з'явилася коррозія або залишилися сліди від жиру, страву підготуйте або припиляйте, сковорідку слід почистити металевим скребком або губкою з абразивними елементами, які можна провести повторну обробку.
- Необорювана вуглецева сталь може ржавіти, якщо не доглядати за нею належним чином. Важливо витирати посуд насухо після миття та регулярно змащувати його олією.

- Kui tootega esineb probleeme, võite ühendust võtta IKEA poe/ Klientite teeninduskeskuse või külasta veebilehte www.ikea.ee.

Latviešu

Svarīgi!

- Pirms pirmās lietošanas uz pannas var būt taukveidī paliekas, jo IKEA Čuguna pannas ir apstrādātas ar saskāri ar pārtiku drošām taukvielām, lai transportēšanas laikā samazinātu korozijas risku.
- Redzamās taukveidī paliekas ir nekaitīgas un neietekmē pirmās lietošanas pieredzi, jo taukveidī paliekas, kas jādara pirms pannas pirmās lietošanas reizes.
- Ievērojiet pirmās lietošanas instrukcijas norādījumus.
- Pirms pirmās lietošanas
 - Pirms pirmās lietošanas izmazgāt ar rokām un rūpīgi nosaukt. Taukveidī pas, kas atlikušas pēc ēdiena gatavošanas, nodēres pannas apstrādi.
 - Lai panna nerūstētu un lai ēdiena tajā nepieļiegtu, tā ir jāielej, leļojot pannu, tiek aizplūdzas poras pannas virsmā, veidojot aizsargkārtu.
 - Čuguna pannu sagatavo, tās virsmu ieleļo ar nelielu eļļas daudzumu un pannu vismaz stundu karsē ar cepeskrāni vai uz plīts 150 °C (300 °F) temperatūrā.
 - Pēc karsēšanas pannu atdzesē un nosauka ledū eļļu. Jaunām pannām šis process jāveic trīs reizes, bet, ja panna jau ir apstrādāta, šis darbības jāatkārto tikai laikā pa laikam.

Kādas kasutada

- Pēc lietošanas nomazgāj pannu ar rokām, izmazgājot ūdeni un birsti. Pannu būs vieglāk nomazgāt, kamēr tā vēl ir silta. Pēc mazgāšanas rūpīgi nosusināt.
- Mazgāšana ilgst tikai karstu ūdeni. Nemazgāt ar trauku mazgāšanas līdzekli, jo tas izāvē mēģiņus un likvidē čuguna virsmas nepieciešamo taukveidī paliekas.
- Ēdiena traukus var notīrīt, iekasot pannā sālī un tad pannu izlaukot. Sāls uzsoz liekās taukveidī pas, bet neasausa pannas virsmu.
- Jā trauku i skārvis rūdā vai uz tā palikuši ēdiena traupi, vai ēdiena piederības ir pietiepi visirms, trauku var tīrīt ar tēraudu vai citu abrazīvu sūkli, pēc tam vēlreiz veicot iztīrības uzlabošanu nepieciešamās tīrības pakāpē.
- Jā čuguns nav atbilstoši apstrādāts, tas var rūstēt. Tāpēc ir svarīgi pannu uzreiz pēc mazgāšanas nosaukt un regulāri ieleļot.
- Priš lietošanas nomazgāj pannu ar rokām, izmazgājot ūdeni un birsti. Pannu būs vieglāk nomazgāt, kamēr tā vēl ir silta. Pēc mazgāšanas rūpīgi nosusināt.
- Mazgāšana ilgst tikai karstu ūdeni. Nemazgāt ar trauku mazgāšanas līdzekli, jo tas izāvē mēģiņus un likvidē čuguna virsmas nepieciešamo taukveidī paliekas.
- Ēdiena traukus var notīrīt, iekasot pannā sālī un tad pannu izlaukot. Sāls uzsoz liekās taukveidī pas, bet neasausa pannas virsmu.
- Jā trauku i skārvis rūdā vai uz tā palikuši ēdiena traupi, vai ēdiena piederības ir pietiepi visirms, trauku var tīrīt ar tēraudu vai citu abrazīvu sūkli, pēc tam vēlreiz veicot iztīrības uzlabošanu nepieciešamās tīrības pakāpē.
- Jā čuguns nav atbilstoši apstrādāts, tas var rūstēt. Tāpēc ir svarīgi pannu uzreiz pēc mazgāšanas nosaukt un regulāri ieleļot.

Lietošanas instrukcija

- Pannu var lietot uz visu veidu plīts virsmām un visu veidu cepeskrāsni.
- Jā ēdiena gatavo čuguna traukā, taukveidī pas, ko izmanto cepšanai, iesaucs čuguna virsmas porās. Tāpēc ēdiena,

nodrāvina no sčdovates par gotvone, koeto trčbva da se napravi pardi da izpolzovate produkta za pčrvi pčt. Molai, sledovate instrukciju po dolu.

Преди първата употреба

- Преди да използвате новия артикул за първи път, го измийте на ръка и го изсушете напълно. Всяко остаточно предварително обработено хранително масло ще помогне в процеса на подравняване.
- За да може продуктът да устои на корозия и разлепане на храна, този съд трябва да премине през процес на подравняване. Чрез подравняване порите на тигана се пълнят с масло, което образува защитно покритие.
- За да омаслите тигани от чугун, намажете малко количество оливо върху всички повърхности. След това нагreetite тигана във фуна или на котлон с макс. 150°C (300°F) за най-малко един час. Оставете температурата тигана да се охладни и избършете измишното олио. Процеса трябва да се повтори три пъти, ако артикула не е нов. След третия път процеса се повтаря от време на време.
- За да омаслите тигани от чугун, намажете малко количество оливо върху всички повърхности. След това нагreetite тигана във фуна или на котлон с макс. 150°C (300°F) за най-малко един час. Оставете температурата тигана да се охладни и избършете измишното олио. Процеса трябва да се повтори три пъти, ако артикула не е нов. След третия път процеса се повтаря от време на време.

Инструкции за 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 посудите за готвене, ако ги миете, докато са топли. Внимателно подсушете след почистване.
- При чистенето използвайте само топла вода. Не използвайте препарат за миене, тъй като този той изсушава материала и премахва спол машини, които е необходимо за подравняване от чугун.
- Петната от храна могат да се премажат, като поръсите тигана със сол и го избърсвате. Солта абсорбира измишната тигана и оставя толкова мазнина, колкото тигана да не изсъхне.
- Ако се появи ръжда, песте от храна или ако храната изгари и запалена теджандерата тигана може да се изчисти с телена гъба или домакинска гъба с абразив и след това да се омасли отново.
- Необработената чугун може да ръжда, ако не се обработва като поддана. Поради тази причина е важно да подсушавате счдovate за готвене след измиване и да ги омасляете редовно.

Инструкции за употреба:

- Тиганът е подходящ за използване върху всякакви огъни котлони и е безопасен за използване във фуна.
- Когато храната се готви в чугунения тиган, мазнината се събира в малките шули на повърхността. Това означава, че храната не е в пряк контакт с чугуна, а всщност със слой мазнина,

- ко чепу ваt apbrnina traukā, neatrodas tiešā saskārē ar čugunu, bet gan ar taukveidī kārtnu, kas izveido gardu garozni. Tā ēdiena art tik viegli nepieļeg.

- Svarīgi atcerēties, ka Čuguna pannas ir reaktīvas, tātd nav piemērotas šķidri saturošiem produktiem (piemēram, citroniem un tomātiem) – šādi produkti var zaudēt krāsu vai iedēt metālisku piegaršu. Šālus vai šķabi saturošu produktu iedarbības rezultātā krāsu var zaudēt arī panna.
- Dzērs, kas ēdiena gatavošanas laikā var nolobīties no pannas virsmas, ir nekaitīgs, jo ir tāda pati kā dzērs, kas atrodama arī cilvēka organismā.
- Novietojot katlus vai pannas uz atbilstoša vai mazāka izmēra sildīšanas, var ietaupīt enerģiju.
- Lietojot pannu uz plīts vai cepeskrāni, rakturi var uzkarst. Pārvietojot izmantot virtuves cimdus.
- Pārvietojot uz stikla vai keramiķas plīts virsmas, panna de jāpācē. Lai nesakrāpēti plīts virsmu, pannu nedrīkst pa to likt.
- Nepakāļiet pannu lielām, pēkšņām temperatūras pārmaiņām, piemēram, liekot uz plīts uzreiz no ledusskapja vai leļot aukstu ūdeni pannā, kas jau ir sarkāsta.
- Lai radušies sarežģījumi ar precī, lūdzu, sazināties ar IKEA vaietu/Klientu apkalpošanas nodaļu vai doties uz tieklēja vietni www.IKEA.lv.

Svarbūt

- Pēc lietošanas nomazgāj pannu ar rokām, izmazgājot pasterbēti ēdiena pēdskāji. IKEA ketaus keptuves var īs anksto apdorojams maistiniu aleļumi, tai siekiant apsaugoti jaus nuo korozijos transportant.
- Matomi aleļeus pēdskaji yra nekenksmingi ir reiktini tikto ketaus keptuvės, kurias jai keptuvės paruošius naudoјimus, aleļeus pēdskaji nebeliks. Tai reiktų padaryti prieš naudojant gamini pirmą kartą. Vadovaukites toliau pateiktomis instrukcijomis.

Priš naudojimą pirmą kartą

- Priš naudojimą šis keptuvę pirmą kartą, išplaunite ją rankomis ir gerai nusausinkite. Jei ant keptuvės liks šiek tiek maistinio oleļius, kurio jai buvo apdorota iš anksto, nieko baltus – tai netgi palengvins keptuvės naudojimą naudoti procesą.
- Kad keptuvė būtų atspari korozijai ir kad ruošiamas maistas nepiltų prie dugno, keptuvę reikia specialiai paruošti. Paruošimui naudotis mums keptuvės paruošius naudoјimus, aleļeus pēdskaji nebeliks – tai bus užtikrinama aleļumi – taip susidaro apsauginė plėvelė.
- Ketaus keptuvę paruošius naudoti taip: aleļumi įtrinkite visus keptuvės paviršius ir bent vieną valandą kaitinkite

koito dobaas priyten kafey cvyat jayn tova, koeto gotvite. Tova predotvratvaya bčrzoago zagorevanie na hranata.

- Имайте предвид, че материалът за тигани от чугун е реактивен. Това означава, че кисели храни (напр. лимони и домати) могат да загубят цвят си или да придобият метален вкус. Тиганът също може да загуби цвета си от отони и кисели храни.
- Желязото, което се отделя от тигана по време на готвене е безвредно, тъй като е вид желязо, което е нормално и трябва да се среща в човешкото тяло.
- За да естетиче естетичността, поставяйте счдovate върху зона за готвене със сщция или с по-малък диаметър.
- Не забравяйте, че дръжките се нагрят, като тиганът се използва върху котлон или във фуна. Внимавайте използвате ръкавички, докато ято местите.
- Внимавайте гаджайте тигана, ако го местите върху стъклни или керамичен котлон. За да избегнете риска от одрастване, не го влачете по плота.
- Не излагайте тигана на внезапна промяна на температурата, напр. като измиспете студеню вода върху теджандер/тиган, която/който е гореща/горещ, тъй като дното може да се деформира.
- В случай на проблем с артикула се свържете с най-близкия IKEA магазин/отдел "Обслужване на клиенти" или посетете www.ikea.bg

Hrvatski

Važno!

- Prije prve uporabe, na proizvodu se mogu pojaviti tragovi ulja jer su IКЕА tiganj od lijevanog železa prethodno tretirani uljem za hranu kako bi se sprečila korozija tijekom transporta.
- Uvidjiti tragovi ulja bezopasni su i ne utječu na učinkovitost jare. Nostal će namirati impregnacije posuda koje su pećnici ili abrazivni materijali za pranje, ali se mogu deo napraviti prije upotrebe proizvoda, molimo pratiti upute.

Prije prvog korištenja

- Prije prve uporabe, proizvod oprati ručno i dobro ga osušiti. Bilo koji ostatak prethodno obrađenog ulja pomoći će u procesu sezoniciranja.
- Kako bi proizvod bio otporan na koroziju i ljepljenje hrane, ovo posude potrebno je redovito sezonicirati. Sezoniciranje, pore na tavi ispunjene su uljem koje tvori zaštitni premaz.
- Da se premazao tiganj od livnenog govdza, utrljaj malo ulja na sve površine tiganja, a zatim ga zagrej u pećnici ili na šporetu do maks. 150°C najmanje jedan sat. Ostavi tiganj da se ohladi i ponovi uljeva. Ovak tretman treba ponoviti tri puta kada je tiganj nov, ali kada je premazan treba ga samo s vremena na vreme tako tretirati.

- Često hranu se gotvi u čugunijem tiganju, mazinata se sčbira u malitim šuplini na površnosti. Tova označava, che hranata ne e в пряк контакт с чугуна, а всщност със слой мазнина,

ga ručno i dobro osušiti. Sve što je preostalo od jestivog ulja za prethodno tretiranje pomoći će u procesu premazivanja.

- Da bi proizvod bio otporan na koroziju i ljepljenje hrane, ovo posude treba je prodat kroz proces premazivanja.
- Premazivanje se pore tiganja punje uljem koje formira zaštitni premaz.
- Da se premazao tiganj od livnenog govdza, utrljaj malo ulja na sve površine tiganja, a zatim ga zagrej u pećnici ili na šporetu do maks. 150°C najmanje jedan sat. Ostavi tiganj da se ohladi i ponovi uljeva. Ovak 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 posude pere dok je još toplo, bit će lakše očistiti. Dobro osušite posude pranja.
- Upotrebljavaj samo vruću vodu za čišćenje. Ne koristi tečnost za pranje sudova jer ona isušuje materijal i uklanja neophodne sloj masti koji je potreban za površine od livnenog govdza.
- Mrlje od ostataka hrane mogu se ukloniti manjom količinom soli i biserjanom. Upravo zbog toga, ako se ostavi tamna onoliko masti koliko je dovoljno da se tiganj ne osuši.
- Ako se pojavi rđa ili ostaci tragiav zagorele hrane, tiganj treba oprati ručno i dobro osušiti. Bilo koji ostatak prethodno obrađenog ulja pomoći će u procesu sezoniciranja.
- Kako bi proizvod bio otporan na koroziju i ljepljenje hrane, ovo posude potrebno je redovito sezonicirati. Sezoniciranje, pore na tavi ispunjene su uljem koje tvori zaštitni premaz.
- Da se premazao tiganj od livnenog govdza, utrljaj malo ulja na sve površine tiganja, a zatim ga zagrej u pećnici ili na šporetu do maks. 150°C najmanje jedan sat. Ostavi tiganj da se ohladi i ponovi uljeva. Ovak 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 posude pere dok je još toplo, bit će lakše očistiti. Dobro osušite posude pranja.
- Upotrebljavaj samo vruću vodu za čišćenje. Ne koristi tečnost za pranje sudova jer ona isušuje materijal i uklanja neophodne sloj masti koji je potreban za površine od livnenog govdza.
- Mrlje od ostataka hrane mogu se ukloniti manjom količinom soli i biserjanom. Upravo zbog toga, ako se ostavi tamna onoliko masti koliko je dovoljno da se tiganj ne osuši.
- Ako se pojavi rđa ili ostaci tragiav zagorele hrane, tiganj treba oprati ručno i dobro osušiti. Bilo koji ostatak prethodno obrađenog ulja pomoći će u procesu sezoniciranja.
- Kako bi proizvod bio otporan na koroziju i ljepljenje hrane, ovo posude potrebno je redovito sezonicirati. Sezoniciranje, pore na tavi ispunjene su uljem koje tvori zaštitni premaz.
- Da se premazao tiganj od livnenog govdza, utrljaj malo ulja na sve površine tiganja, a zatim ga zagrej u pećnici ili na šporetu do maks. 150°C najmanje jedan sat. Ostavi tiganj da se ohladi i ponovi uljeva. Ovak tretman treba ponoviti tri puta kada je tiganj nov, ali kada je premazan treba ga samo s vremena na vreme tako tretirati.

- Često hranu se gotvi u čugunijem tiganju, mazinata se sčbira u malitim šuplini na površnosti. Tova označava, che hranata ne e в пряк контакт с чугуна, а всщност със слой мазнина,

ja orkaitėje, ne aukštesnėje kaip 150 °C temperatūroje. Palikite keptuvę atvėsti, aleļjus perteklių nuvalykite. Jei keptuvę naują, šią procedūrą pakartokite tris kartus. Vėliau procedūrą kartokite retkarčiau.

Kaip prižiūrėti ir valyti

- Keptuvę palikite rankomis, naudokite šepetėlį. Turėkite omeny, kad dar nesupėjusi atvėsti, keptuvę išplauti lengviau. Įslopų kruopšteliai nusausinkite.
- Plaukite tik karštu vandeniu. Nenaudokite odul plovikliu, nes jis sausina paviršių ir pašalina ketaus paviršiams reikalingą riebiųjų sluoksnį.
- Maisto dėmės, kurios atsiranda pašalinui nuo keptuvės, jei užberšite šiek tiek druskos. Druska sugeria tik riebiąsį perteklių, o ju kiekis, reikalingas tam, kad keptuvę neperdėtų, lieka.
- Jei ant keptuvės pastebėsite rūdžių ar maisto dėmių, tai geriausias maistas išimti švilvi ir kloti prie į jaspacelį. Lai nesakrāpēti plīts virsmu, pannu nedrīkst pa to likt.
- Nepakāļiet pannu lielām, pēkšņām temperatūras pārmaiņām, piemēram, liekot uz plīts uzreiz no ledusskapja vai leļot aukstu ūdeni pannā, kas jau ir sarkāsta.
- Lai radušies sarežģījumi ar precī, lūdzu, sazināties ar IKEA vaietu/Klientu apkalpošanas nodaļu vai doties uz tieklēja vietni www.IKEA.lv.

Kaip naudoti?

- Keptuvę tinka visų tipų viryklėms ir orkaitėms.
- Maistą ruošiant ketaus keptuvę, kepimo riebalai patenka į keptuvės paviršiaus poras. Tai reiškia, kad keptuvę ruošiamas maistas neturi tiesioginio sąlyčio su ketumi – tik su jį dengiančiu riebiųjų sluoksniu, suteikiančiu ruošiamam maistui gražų rusvą atspalvį. Šis riebiųjų sluoksnis taip pat saugo maistą, kad nepriegdėtų.
- Atkreipkite dėmesį į tai, kad ketaus keptuvę netinka duoti didelių rūgštingųjų pasiūlynių maisto produktų, kaip antai pomidorų ar citrinų – jie gali prarasti spalvą ir įgauti metalo prieskonį. Didelių rūgšties kiekių ar didelių rūgštingumu pasiūlymynis maisto produktai gali lemti ir keptuvės paviršaus patikimą.
- Maisto gaminimo procese nuo keptuvės atskilusiu miniatiūrinis geležies dalelės visškai nepavojingos – tai tai pat geležis, kuri randama žmogaus organizme.
- Ruodiamai valgi galite naudoti elektras. Jei kaitvies kas skersmuo yra mažesnis kaip 10 cm, keptuvę galima naudoti. Atmintinė, kad ant vėlyes ar orkaitėje naudojamas keptuvės rankena (-os) įkaita. Norėdami perkelti keptuvę, visada naudokite puodkėlę.

- Jei naudojatis stulko keramičkos kaitlentė, keptuvę visada perkeltkite kiltelėmis. Keptuvės niekada nestumkite – taip galite subrailyti keptuvės paviršių.
- Stenkitės saugoti keptuvę nuo staigių temperatūros pokyčių, pvz., į kaitusiu keptuvę nepilkite šalto vandens, nes dėl to gali deformuotis keptuvės dugnas.

ohladi i prebrisati visak ulja. Ovaj je postupak potrebno ponoviti tri puta kad su tavi ilonac novu, no nakon toga ga je potrebno ponoviti tek ponekad.

Upute za njegu i čišćenje

- Uvijek čistite tiganj nakon upotrebe tako da se ručno opere u vodi. Čišćenje će biti lakše ako je tava još topla dok se čisti. Pažljivo obrisati nakon čišćenja.
- Da čišćenje koristiti samo vruću vodu. Ne koristiti tekućine za pranje jer isušuje materijal i uklanja potreban sloj masti da se površina od lijevanog železa.
- Mrlje od ostataka hrane mogu se ukloniti manjom količinom soli i biserjanom nakon posipanja. Soli će upiti višak masnoće, ali će ostaviti točno onoliko masti koliko je dovoljno da se tava ili lonac ne isuše.
- Ako dođe do korozije, gipamliva ostataka namirnica, zagorjela/je i ljepljena, tada se posude može očistiti čelčinom vunom ili abrazivnom spužvom, a nakon toga ponoviti postupak.
- Ne izlađajte tiganj na vneznačna promjena na temperaturatu, napr. tako izmispete studenu vodu vrhu tvedjander/тиган, която/който е гореща/горещ, тъй като дното може да се деформира.

Način korištenja

- Tava je prikladna za upotrebu na svim vrstama kuhalista i u pećnici.
- Kada se hrana priprema u livnenom železu, tava ulje za prženje se nakupi u sitnim porama na površini. To znači da hrana koja se na tri pi neće neće biti u neposrednom dodiru s livljenim železom, nego s jednim slojem masti, koji će hrani dati onaj smeđi boju, kakoder, to će sprijeti zagorjela/je i ljepljena.
- Još jedna bitna stvar u vezi s loncima i tavama od lijevanog železa jest to da je on reaktivan materijal zbog čega nije prikladno da dolazi u dotiču s namirnicama koje sadrže kiselinu (primjerice, limuni i rajčice) jer hrana može promijeniti boju ili postati blagi okus metala. Samo posude može promijeniti boju kao posljedica soli ili kiseline iz namirnica.
- Čestice železa koje tijekom kuhanja otpadaju s posude nisu nimalo štetne jer je to isto ono železo kojeg ispušta tva u zdravih ljudskih tijelima.
- Korištenjem posuda s istim ili limunim promjerom kao i zona za kuhanje, moguće je uštedjeti energiju.
- Voditi računa o tome da su ručke ručke vruće kao da posude rđa na kuhalistu ili u pećnici. Uvijek koristite kuhinjsku rukavice, kada držite tiganj.

- Čestice železa koje tijekom kuhanja otpadaju s posude nisu nimalo štetne jer je to isto ono železo kojeg ispušta tva u zdravih ljudskih tijelima.
- Korištenjem posuda s istim ili limunim promjerom kao i zona za kuhanje, moguće je uštedjeti energiju.
- Voditi računa o tome da su ručke ručke vruće kao da posude rđa na kuhalistu ili u pećnici. Uvijek koristite kuhinjsku rukavice, kada držite tiganj.
- Uvijek podignuti posudu kad se premješta na stakleno ili keramičko kuhaliste. Ne vući po staklenoj ili keramičkoj površini kako ne bi ostali tragovi i ogrebotine.

Čišćenje i održavanje

- Operi ručno tiganj posle upotrebe koristeći četku. Ako se posude pere dok je još toplo, bit će lakše očistiti. Dobro osušite posude pranja.
- Upotrebljavaj samo vruću vodu za čišćenje. Ne koristi tečnost za pranje sudova jer ona isušuje materijal i uklanja neophodne sloj masti koji je potreban za površine od livnenog govdza.
- Mrlje od ostataka hrane mogu se ukloniti manjom količinom soli i biserjanom. Upravo zbog toga, ako se ostavi tamna onoliko masti koliko je dovoljno da se tiganj ne osuši.
- Ako se pojavi rđa ili ostaci tragiav zagorele hrane, tiganj treba oprati ručno i dobro osušiti. Bilo koji ostatak prethodno obrađenog ulja pomoći će u procesu sezoniciranja.
- Kako bi proizvod bio otporan na koroziju i ljepljenje hrane, ovo posude potrebno je redovito sezonicirati. Sezoniciranje, pore na tavi ispunjene su uljem koje tvori zaštitni premaz.
- Da se premazao tiganj od livnenog govdza, utrljaj malo ulja na sve površine tigan