

VARDAGEN

Design Henrik Preutz



Design and Quality
IKEA of Sweden

English	4
Deutsch	6
Français	8
Nederlands	10
Dansk	13
Íslenska	15
Norsk	17
Suomi	19
Svenska	21
Česky	23
Español	25
Italiano	27
Magyar	30
Polski	32
Eesti	34
Latviešu	36
Lietuvių	38
Portugues	40
Româna	42
Slovensky	44
Български	46
Hrvatski	49
Ελληνικά	51
Українська	53
Srpski	56
Slovenščina	58

Türkçe

60

عربي

63

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.

Before first use

- Before you use this product for the first time, wash it by hand and dry thoroughly.

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-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, 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.

Seasoning the cast iron pan

- To season a cast iron pan, rub a small amount of vegetable oil onto the interior surface.
- Put the frying pan on a cooking zone that matches the size of the pan and gradually heat up the pan to medium-high heat (6 out of 10). The frying pan will now slowly heat up and eventually start to smoke a little, which is normal and part of the process.
- Continue the seasoning process for about 10 minutes. Then take the pan off the heat, wipe off excess oil and let it cool to room temperature.

- Repeat the process once to further build up the pan's non-stick properties.

Taking care of the wooden handle

- Do not allow the wooden handle to be in contact with water for a prolonged period of time, to soak or be moist. This can cause the wood to split.
- To protect against grease and to increase its natural resistance to moisture, the wood should be treated with oil approved for contact with food, for instance vegetable oil. Oil once, wipe off any surplus oil and then repeat the treatment 24 hours later.

How to use

- This cookware is suitable for use on all types of hobs, including induction hob.
- When food is cooked in a cast iron pan, the frying fat collects in the small pores in the cast iron surface. This means that the food to be fried or browned is not directly in contact with the cast iron, but rather with a layer of fat, which adds a nice, brown surface to what you're cooking. This also prevents the food from burning 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 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.
- By placing the cookware on a cooking zone with the same or a smaller diameter as the pot you can save energy.
- Always lift the pot 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 pot to great and sudden temperature changes, e.g. by pouring cold water into the hot pot, the bottom of the pot might deform.
- If you have any problems with the product, contact your nearest IKEA store/Customer Service or visit www.ikea.com.

Deutsch

Achtung!

- Vor dem ersten Gebrauch können Ölsuren auf dem Produkt auftreten, da IKEA Gusseisenpfannen mit Öl in Lebensmittelqualität vorbehandelt wurden, um beim Transport vor Korrosion zu schützen.
- Die sichtbaren Ölsuren sind unbedenklich und beeinträchtigen nicht die Funktion der Bratpfanne.

Vor dem ersten Gebrauch

- Das Produkt vor der ersten Benutzung von Hand spülen und gut abtrocknen.

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 Gusseisenoberflächen 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 Gusseisen kann rosten, wenn es nicht ordnungsgemäß behandelt wurde. Daher ist es wichtig, das Kochgerät direkt nach dem Abspülen abzutrocknen und es regelmäßig einzuölen.

Einbrennen der Gusseisenpfanne

- Zum Einbrennen einer Pfanne aus Gusseisen die Innenseiten mit etwas Pflanzenöl einreiben.
- Die Pfanne auf eine Kochzone stellen, die der Größe der Pfanne entspricht, und die Pfanne dann schrittweise auf mittlere Hitze (6 von 10) erhitzen.

Die Pfanne wird nun langsam heißer und mit der Zeit etwas rauchen, was normal und Teil des Vorgangs ist.

- Den Vorgang etwa 10 Minuten lang fortsetzen. Die Pfanne vom Kochfeld nehmen, das überschüssige Öl abwischen und auf Raumtemperatur abkühlen lassen.
- Den Vorgang wiederholen, um die Antihafteigenschaften der Pfanne weiter zu verbessern.

Pflege des Holzgriffs

- Darauf achten, dass der Holzgriff nicht über einen längeren Zeitraum mit Wasser in Berührung kommt, einweicht oder feucht wird. Dadurch kann das Holz splittern.
- Um vor Fettflecken zu schützen und seine natürliche Widerstandsfähigkeit gegen Feuchtigkeit zu verstärken, sollte das Holz mit Öl behandelt werden, das für den Kontakt mit Lebensmitteln geeignet ist, z. B. Pflanzenöl. Einmal einölen, den Überschuss abwischen und die Behandlung nach 24 Stunden wiederholen.

Gebrauchsanleitung

- Für alle Kochfeldarten inkl. Induktionsherde geeignet.
- Beim Garen in einer Gusseisenpfanne 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 Gusseisen in Kontakt kommen, sondern vielmehr mit einer Fettschicht, die ihnen eine schöne, braune Oberfläche verleiht. Diese Schicht verhindert auch, dass Speisen leicht anbrennen.
- Bitte beachten, dass das Material für Gusseisen reaktiv und für den Kontakt mit sehr sauren Lebensmitteln (z. B. Zitronen oder Tomaten) 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.

- Es spart Energie, das Produkt auf einer Kochzone mit dem gleichen oder mit geringerem Durchmesser zu benutzen.
- Das Produkt zum Versetzen auf einem Glaskeramikkochfeld immer hochheben. Um Kratzer zu vermeiden, das Kochgerät nicht über das Kochfeld schieben.
- 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.
- 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.

Avant la première utilisation

- Avant la première utilisation, laver le produit à la main et bien le sécher.

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 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 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 culottage.
- 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.

Culottage d'une poêle en fonte

- Pour culotter une poêle en fonte, enduisez la surface interne de l'ustensile avec une petite quantité d'huile végétale.
- Placez la poêle sur une zone de cuisson adaptée à son diamètre et faites chauffer en augmentant progressivement la chaleur jusqu'à 6 (feu moyen). La poêle va chauffer lentement, dégager un petit peu de fumée, ce qui est normal et fait partie du culottage.
- Laissez chauffer environ 10 minutes. Retirez la poêle du feu, essuyez l'excédent d'huile et laissez-la refroidir à température ambiante.
- Répétez l'opération une fois pour accroître les propriétés antiadhésives de la poêle.

Entretien du manche en bois

- Ne pas laisser le manche en bois en contact avec l'eau trop longtemps, ni le mettre à tremper. Cela peut faire fendre le bois. Pour éviter que le bois ne s'imprègne de taches de graisse et pour augmenter sa résistance à l'humidité, appliquer de l'huile permettant le contact avec les produits alimentaires, par ex. de l'huile végétale. Appliquer l'huile, essuyer l'excédent et renouveler le traitement 24 h plus tard.

Utilisation

- Ustensile compatible avec toutes les tables de cuisson, y compris à induction.
- 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 qu'ils brûlent facilement.
- La fonte est un matériau réactif et il est donc

préférable d'éviter tout 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 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.
- Utiliser l'ustensile sur une plaque de cuisson de diamètre identique ou inférieur pour économiser de l'énergie.
- Toujours soulever la casserole avant de la déplacer sur une plaque en verre ou en céramique. Pour éviter les rayures, ne pas la faire glisser sur la plaque de cuisson.
- Ne pas exposer la casserole à de brusques changements de température, par exemple en versant de l'eau froide dedans lorsqu'elle est chaude, car le fond pourrait se déformer.
- Si vous rencontrez un problème avec ce produit, n'hésitez pas à contacter votre magasin/Service Clientèle IKEA le plus proche ou connectez-vous sur www.ikea.fr.

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.

Voor het eerste gebruik

- Was dit product voor het eerste gebruik met de hand af en droog het goed af.

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.

De gietijzeren pan inbranden

- Om een gietijzeren pan in te branden, vet je een kleine hoeveelheid olie in aan de binnenkant.
- Zet de koekenpan op een kookzone die past bij het formaat van de pan en warm de pan geleidelijk aan op middelhoog vuur op (6 van de 10). De koekenpan wordt nu langzaam opgewarmd. Uiteindelijk geeft de pan een beetje rook af, wat een normaal onderdeel is van het proces.
- Blijf zo'n 10 minuten doorgaan met het inbrandingsproces. Neem de pan van het vuur, veeg de overtollige olie af en laat de pan afkoelen tot kamertemperatuur.
- Herhaal het proces eenmaal om de antiaanbaklaag verder op te bouwen.

De houten handgreep behandelen

- Laat de houten handgreep niet gedurende langere tijd in contact komen met water of vocht. Hierdoor kan het hout splijten.
- Om het hout gemakkelijker tegen vet te beschermen en de natuurlijke weerstand tegen vocht te vergroten, moet het worden behandeld met olie die is goedgekeurd voor contact met

voedsel, bijvoorbeeld plantaardige olie. Eén keer inoliën, overvloedige olie wegvegen en de behandeling 24 uur later herhalen.

Gebruiksvoorschrift

- De pannen zijn geschikt voor alle soorten kookplaten, waaronder inductie.
- 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 aangebraden 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 zo snel 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.
- 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.
- Door een pan op een kookzone te plaatsen met dezelfde of een kleinere diameter als de pan, bespaar je energie.
- Til de pan altijd op als je hem verplaatst op een kookplaat van glas of keramiek. Trek hem niet over de kookplaat heen om krassen te voorkomen.
- 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.
- Neem bij eventuele problemen met dit product contact op met het dichtstbijzijnde IKEA woonwarenhuis/klantenservice of ga naar [IKEA.nl](https://www.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 under transport.
- De synlige spor af olie er uskadelige og påvirker ikke stegepandens funktion.

Før panden bruges første gang

- Før du bruger produktet første gang, skal du vaske det af i hånden og tørre det omhyggeligt.

Rengøring og vedligeholdelse

- Rengør panden efter brug ved at vaske den af i hånden med en børste. Hvis du vasker 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 genindsteges.
- 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 jævnligt.

Indstegning af støbejernspanden

- Når du skal indstege en pande af støbejern, skal du gnide lidt vegetabilsk olie på alle overflader indvendigt.
- Anbring stegepanden på en kogezone, der passer til pandens størrelse, og øg gradvist panden til middel varme (6 ud af 10). Stegepanden varmer nu langsomt op og begynder på et tidspunkt at ose lidt, hvilket er normalt og en del af processen.

- Fortsæt indstegningsprocessen i cirka 10 minutter. Tag derefter panden af varmen, tør overskydende olie af, og lad den køle af til stuetemperatur.
- Gentag processen én gang til for at opbygge pandens non stick-egenskaber.

Pas godt på trægrebet

- Lad ikke trægrebet være i kontakt med vand i længere tid ad gangen, f.eks. ved at lægge det i blød eller lade det være fugtigt. Det kan få træet til at sprække.
- For at beskytte mod fedtpletter og forøge træets naturlige modstandsdygtighed over for fugt, skal træet behandles med olie, der er godkendt til kontakt med fødevarer, f.eks. vegetabilsk olie. Olier en gang, tør overflødigt olie af og gentag behandlingen efter 24 timer.

Brugervejledning

- Køkkenudstyret er velegnet til brug på alle slags kogeplader, inkl. induktionskogeplader.
- Når du tilbereder madvarer i en støbejernspande, samler stegefedtet sig i de små porer i støbejernsoverfladen. Det betyder, at de madvarer, der skal steges eller brunes, ikke er i direkte kontakt med støbejernet, men med et lag fedt, der giver dem en dejlig brun overflade. Det forhindrer også maden i at brænde på.
- Bemærk, at materialet til pander af støbejern er reaktivt og ikke egner sig til at være i kontakt med meget syreholdige madvarer (f.eks. citroner og tomater), 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.
- Hvis du placerer køkkenudstyret på en kogezone med samme eller mindre diameter, kan du spare energi.
- Løft altid gryden, når den skal flyttes på en keramisk kogeplade. Træk den ikke hen over kogepladen for at undgå ridser.
- Gryden må ikke udsættes for store temperaturudsving, f.eks. ved at hælde koldt vand i den varme gryde, da grydens bund kan slå sig.

- Hvis du har problemer med produktet, er du velkommen til at kontakte Kundeservice i det nærmeste varehus eller besøge [IKEA.dk](https://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.

Áður en varan er tekin í notkun

- Áður en þú notar vöruna þarf að þvo hana upp í höndunum og þurrka vel.

Umhirða og þrif

- Eftir notkun þarf að þvo pönnuna í höndunum með vatni og bursta. Það er auðveldara að þrifa hana þegar hún er enn heit. Þurrkaðu vel eftir þvott.
- Notaðu aðeins heitt vatn. Ekki nota uppvottalög 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.

Steypujárnspanna steikt til

- Til að steikja til steypujárnspönnu skaltu nudda smávegis af jurtaolíu á innra yfirborð hennar.
- Settu pönnuna á hellu sem passar við stærð hennar og hitaðu hana smám saman upp í meðalháan hita (6 af 10). Pannan hitnar rólega þar til það rýkur örlítið úr henni og hún verður dekkri, sem er eðlilegt og hluti af ferlinu.

- Haltu áfram að steikja pönnuna til í u.þ.b. 10 mínútur. Taktu pönnuna af hellunni, þurrkaðu afgangsolíu af og leyfðu henni að kólna niður í stofuhita.
- Endurtaktu ferlið einu sinni til að byggja enn frekar upp viðloðunarfría eiginleika pönnunnar.

Umhirða viðarhandfangs

- Láttu viðarhandfangið ekki liggja í vatni eða raka í lengri tíma. Það gæti valdið sprungum í viðnum. Besta leiðin til að verja viðinn og auka náttúrulegt viðnám hans gegn raka er að meðhöndla hann með olíu sem er samþykkt fyrir matvæli, til dæmis jurtaolíu. Berðu olíu á viðinn, þurrkaðu umframolíu af og berðu svo aftur á eftir sólarhring.

Notkun

- Eldunarílátið hentar til notkunar á öllum gerðum af helluborðum, þar með talið spanhelluborðum.
- Þegar matur er eldaður í steypujárni safnast fitan fyrir í litlum ójöfnum á yfirborðinu. Það þýðir að maturinn sem á að steikja eða brúna kemst ekki í snertingu við steypujárnið sjálft heldur við fituna sem gefur matnum fallega brúna áferð við eldun. Þetta kemur einnig í veg fyrir að maturinn brenni auðveldlega.
- Vinsamlega athugaðu að efnið í steypujárnspönnum er hvarfgjarnt og þolir ekki að vera í snertingu við mikla sýru (t.d. sítrónur og tómata) þar sem maturinn gæti upplitast eða fengið örlítið málmbragð. Pannan sjálf gæti einnig upplitast af salti og sýru í mat.
- Stál sem flagnar af pönnunni við eldamennsku er skaðlaust þar sem þetta er sama járn sem fyrirfinnst, og ætti að vera, í mannlíkamanum.
- Þú getur sparað orku með því að nota alltaf hellu sem er jafnstór eða minni en botn pottsins að þvermáli.
- Lyftu alltaf pottinum ef þú þarft að færa hann til á gleri eða keramikhelluborði. Ekki draga pottinn yfir helluborðið ef þú vilt koma í veg fyrir rispur.
- Reyndu að forðast miklar og hraðar hitabreytingar, t.d. að skola heitan pott með köldu vatni, þar sem botninn gæti skekkst.
- Ef þú lendir í vandræðum með vöruna, hafðu þá samband við næstu IKEA verslun/þjónustuver eða kíktu á IKEA.is.

Norsk

Viktig!

- Før første gangs bruk kan det være spor av olje på produktet, ettersom støpejernspannene fra IKEA er forbehandlet med matolje for å forhindre rust under transport.
- De synlige sporene av olje er ufarlige og påvirker ikke stekepannens funksjon.

Før første gangs bruk

- Før du bruker dette produktet for første gang, vask det for hånd og tørk det godt.

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.

Brenn inn støpejernspanna med olje

- For å brenne inn en støpejernspanne, gni en liten mengde vegetabilsk olje på innsiden.
- Sett stekepannen på ei kokesone som passer til størrelsen på panna, og varm den gradvis opp til middels høy varme (6 av 10). Stekepanna vil nå sakte varmes opp og til slutt begynne å ryke litt, noe som er normalt og en del av prosessen.
- Fortsett å brenne inn oljen i ca. 10 minutter. Ta deretter panna av varmen, tørk av overflødig olje og la den avkjøles til romtemperatur.

- Gjenta prosessen én gang for å styrke kokekarets slippegenskaper ytterligere.

Ta vare på trehåndtaket

- Ikke la trehåndtaket komme i kontakt med vann i lengre tid, ved å bløtlegge eller la det være fuktig. Dette kan føre til at treverket sprekker. For å beskytte mot fett og for å øke den naturlige motstandsdyktigheten mot fuktighet, bør trevirket behandles med olje godkjent for kontakt med mat, for eksempel vegetabilsk olje. Olje det inn én gang, tørk av overflødig olje og gjenta behandlingen 24 timer senere.

Slik bruker du den

- Kokekaret kan brukes på alle typer platetopper, inkludert induksjon.
- Når maten tilberedes i en støpejernspanne, samler stekefettet seg i de små porene i støpejernsoverflaten. Dette betyr at maten som skal stekes eller brunes, ikke er i direkte kontakt med støpejernet, men snarere med et fettlag som gir en fin, brun overflate til maten. Dette forhindrer også at maten brenner seg så lett.
- Vær oppmerksom på at materialet i støpejern er reaktivt og ikke egner seg til å være i kontakt med svært syrlige matvarer (f.eks. sitroner og tomater), ettersom maten kan bli misfarget eller ende opp med en svak smak av metall. Selve kokekaret kan også bli misfarget av salter og syrlige matvarer.
- Jern som flasser av fra panna under matlagingen er ufarlig, siden det er samme type jern som normalt finnes og skal finnes i menneskekroppen.
- Ved å plassere kokekaret på en kokesone med samme eller mindre diameter som gryta kan du spare energi.
- Løft alltid gryta når du flytter den på en glasskeramisk eller keramisk platetopp. For å unngå fare for riper, ikke trekk den over platetoppen.
- Ikke utsett gryta for store og plutselige temperaturendringer, f.eks. ved å helle kaldt vann i den varme gryta, da kan bunnen av kokekaret deformeres.
- Hvis du har problemer med produktet, kan du kontakte kundeservice på ditt lokale IKEA-varehus eller [IKEA.no/kontaktoss](https://www.ikea.no/kontaktoss).

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.

Ennen käyttöönottoa

- Ennen kuin käytät tätä tuotetta ensimmäistä kertaa, pese se käsin ja kuivaa huolellisesti.

Huolto ja puhdistus

- Pese pannu käsin vedellä ja harjalla käytön jälkeen. Pannu on helpompi puhdistaa, jos sen pesee lämpimänä. 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. Astia tulee siksi kuivata heti tiskauksen jälkeen ja öljytä säännöllisesti.

Valurautapannun rasvapoltto

- Valurautaisen pannun rasvapolttoa varten hierotaan pieni määrä kasviöljyä pannun sisäpinnoille.
- Aseta pannu keittolevylle, joka vastaa pannun kokoa. Kuumenna levy asteittain keskilämmölle (6/10). Paistinpannu lämpenee vähitellen ja alkaa lopulta hieman savuta. Tämä on normaalia ja kuuluu prosessiin.
- Jatka rasvapolttoa noin 10 minuutin ajan.

Siirrä sitten pannu pois kuumalta levyltä, pyyhi ylimääräinen öljy pois ja anna jäähtyä huoneenlämpöiseksi.

- Toista käsittely kerran parantaaksesi tarttumattoman pinnoitteen ominaisuuksia.

Puisen kahvan huoltaminen

- Älä jätä puista kahvaa pitkäksi aikaa veteen tai muuten kosteaan paikkaan. Kosteus voi saada puun halkeamaan.
- Puu kannattaa käsitellä elintarvikekäyttöön sopivalla öljyllä (esimerkiksi kasviöljyllä), jotta siihen muodostuu rasvalta suojaava kalvo ja sen luontainen kosteudensietokyky paranee. Öljyä leikkuulauta kerran, pyyhi ylimääräinen öljy pois ja toista käsittely 24 tunnin kuluttua.

Käyttöohjeet

- Keittoastia sopii kaikenlaisille liesille, myös induktioliedelle.
- Kun ruokaa valmistetaan valurautapannulla, paistorasva kerääntyy pinnan pieniin huokosiin. Tämä tarkoittaa, että ruoka ei ole suoraan kosketuksessa valuraudan vaan rasvakerroksen kanssa, jolloin ruoka ruskistuu kauniisti. Näin ruoka ei myöskään pala helposti.
- Huomaa, että valurautapannujen materiaali on reaktiivinen, joten se ei sovellu käyttöön voimakkaasti happamien ruoka-aineiden, kuten sitruunan tai tomaatin, 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.
- Voit säästää energiaa asettamalla ruoanlaittoastian sen pohjan kokoiselle tai pienemmälle keittoalueelle.
- Nosta astiaa aina, kun siirrät sitä lasisella tai keraamisella keittotasolla. Älä vedä sitä keittotason yli, sillä tämä voi naarmuttaa keittotasoa.
- Älä altista kattilaa suurille ja äkillisille lämpötilamuutoksille, esim. kaatamalla kylmää vettä kuumaan kattilaan, sillä kattilan pohja voi silloin vääntyä.

- Jos sinulla on ongelmia tuotteen kanssa, ota yhteys lähimpään IKEA-tavarataloon tai asiakaspalveluun tai käy osoitteessa 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.

Före första användning

- Innan du använder denna produkt för första gången, diska den för hand och torka noggrant.

Skötsel och rengöring

- Rengör stekpannan efter användning genom att handdiska den i vatten med en borste. Om du tvättar kokkärlet medan det fortfarande är varmt blir det 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 pannen och sedan torka rent. Salt absorberar överflödigt fett, men lämnar precis tillräckligt med fett kvar i pannen 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 kokkärlet direkt efter diskning och att olja in det regelbundet.

Inbränning av gjutjärnspannan

- För att bränna in en stekpanna av gjutjärn gnider du in en liten mängd vegetabilisk olja på pannans insida.
- Sätt stekpannan på en värmezoon som matchar pannans storlek och värm stegvis upp pannan till medelhög värme (6 av 10). Stekpannan kommer nu sakta värmas upp och så småningom kommer den att börja ryka lite, vilket är normalt och en del av processen.
- Fortsätt inbränningsprocessen i cirka 10 minuter. Ta därefter bort stekpannan från värmen, torka bort överflödiga olja och låt den svalna till rumstemperatur.
- Upprepa processen en gång för att ytterligare bygga upp pannans non-stick egenskaper.

Skötsel av trähandtag

- Låt inte trähandtaget komma i kontakt med vatten, blötläggas eller vara fuktigt under en längre tid. Detta kan göra att träet spricker.
- För att skydda mot fett och för att öka dess naturliga motståndskraft mot fukt bör träet behandlas med olja godkänd för kontakt med livsmedel, till exempel vegetabilisk olja. Olja en gång, torka bort eventuell överskottsolja och upprepa sedan behandlingen 24 timmar senare.

Användning

- Kärlet kan användas på alla typer av spisar, inklusive induktion.
- När mat tillagas i en gjutjärnspanna samlas stekfettet i de små porerna i gjutjärnsytan. Det betyder att maten som ska stekas eller brynas inte kommer i direkt 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 bränns så lätt.
- Observera att materialet i gjutjärnspannor är reaktivt och inte bör komma i kontakt med starkt sura livsmedel (t.ex. citroner och tomater), 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.

- Genom att placera kokkärlet på en värmezon med samma eller mindre diameter som kärlet kan du spara energi.
- Lyft alltid kärlet när du flyttar den på en glas- eller keramikhäll. För att undvika risken för repor, dra den inte över hällen.
- Utsätt inte kärlet för stora och plötsliga temperaturförändringar. Genom att t.ex. hälla kallt vatten i det varma kärlet kan kärlets botten deformeras.
- Om du har några problem med produkten, kontakta ditt 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.

Před prvním použitím

- Před prvním použitím tento výrobek umyjte v ruce a důkladně osušte.

Údržba a mytí

- Po použití umyjte pánev ručně pouze kartáčkem. Pokud pánev umyjete, 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 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 připálí, lze jej 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.

Ošetřování litinové pánve

- Abyste litinovou pánev připravili k použití, potřete její vnitřní povrch malým množstvím rostlinného oleje.
- Pánev položte na varnou zónu, která odpovídá její velikosti, a postupně ji zahřejte na střední až vysokou teplotu (6 z 10). Pánev se nyní pomalu zahřívá a nakonec se z ní začne trochu kouřit, což je normální a je to součástí procesu.
- Pokračujte v procesu ošetřování přibližně 10 minut. Poté pánev sundejte z varné zóny, setřete přebytečný olej a nechte ji vychladnout na pokojovou teplotu.
- Proces opakujte ještě jednou, aby se nepřilnavé vlastnosti pánve ještě více posílily.

Péče o dřevěnou rukojeť

- Nedovolte, aby dřevěná rukojeť byla delší dobu v kontaktu s vodou, namočená nebo vlhká. Mohlo by to způsobit praskání dřeva.
- Na ochranu proti mastnotě a pro zvýšení přirozené odolnosti vůči vlhkosti by mělo být dřevo ošetřeno olejem schváleným pro styk s potravinami, například rostlinným olejem. Ošetřete olejem, přebytečný olej setřete a ošetření opakujte po 24 hodinách.

Návod k použití

- Toto nádobí je vhodné k použití na všech typech varných desek, včetně indukčních.
- Během přípravy jídla na litinové pánvi, se tuk na smažení shromažďuje v malých pórech na litinovém povrchu. To znamená, že jídla, která smažíte nebo opékáte, nejsou v přímém kontaktu s litinou, ale spíše s vrstvou tuku, která zajišťuje připravovanému pokrmu hezký zlatavý povrch. Tímto způsobem také zabráníte snadnému připalování potravin.
- U litinových pánví pamatujte na to, že je materiál reaktivní a není vhodný pro styk se silně kyselými potravinami (např. citrony a rajčaty). Takové jídlo

by totiž mohlo změnit barvu nebo získat jemnou kovovou příchut'. Také samotná pánev se 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.
- Umístěním nádobí na varnou desku se stejným nebo menším průměrem jako má hrnec můžete ušetřit energii.
- Během přemísťování hrnce na skleněné nebo sklokeramické varné desce ji vždy zvedněte. Abyste předešli riziku poškrábání, neposunujte pánev po varné desce.
- Nevystavujte hrnec velkým a náhlým změnám teploty, např. nalitím studené vody do horkého hrnce by se mohlo deformovat jeho dno.
- Pokud máte s výrobkem jakékoli potíže, kontaktujte nejbližší obchodní dům IKEA / služby zákazníkům nebo navštivte www.IKEA.cz

Español

¡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.

Instrucciones de uso

- Lava el producto a mano y sécalo bien antes de utilizarlo por primera vez.

Limpieza y cuidados

- 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 el fondo de la sartén y frotarlo. 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 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.

Curado de la sartén de hierro fundido

- Para curar una sartén de hierro fundido, restriega un poco de aceite vegetal por la superficie interior.
- Pon la sartén en una zona de cocción del mismo tamaño que la sartén y caliéntala gradualmente con el fuego entre medio y alto (6 de 10). La sartén se irá calentando lentamente hasta que empiece a salir un poco de humo. Esto es algo normal y forma parte del proceso.
- Continúa con el proceso de curado durante unos 10 minutos. Retira la sartén del fuego, quita el exceso de aceite y deja que se enfríe a temperatura ambiente.
- Repite el proceso para reforzar más las propiedades antiadherentes de la sartén.

Cuidado del mango de madera

- No dejes el mango de madera en contacto con el agua durante un periodo prolongado, ni lo pongas en remojo o lo espongas a la humedad. La madera podría resquebrajarse. Para protegerla de la grasa y aumentar su resistencia natural a la humedad, trata la madera con aceite aprobado para el contacto con alimentos como aceite vegetal. Aplica una mano de aceite, elimina el exceso y repite el tratamiento transcurridas 24 horas.

Instrucciones de uso

- Este recipiente es apto para todo tipo de placas, incluidas las de inducción.
- Cuando se cocina en una sartén de hierro fundido, la grasa de la cocción se acumula en los pequeños poros de la superficie. Los alimentos que se fríen

o rehogan no entran 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 quemen con facilidad.

- Ten en cuenta que 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 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.
- Para ahorrar energía, pon la olla en una zona de cocción con un diámetro igual o inferior.
- Levanta siempre la olla cuando la muevas sobre una placa vitrocerámica. Para evitar arañazos, no la deslices por encima de la placa.
- No expongas la olla a cambios bruscos de temperatura, por ejemplo, vertiendo agua fría cuando está caliente, ya que la base podría deformarse.
- Ante cualquier problema que presente este producto, ponte en contacto con tu tienda IKEA más cercana o con el servicio de Atención al Cliente, o visita el sitio web de IKEA.

Italiano

Importante!

- Prima del primo utilizzo, il prodotto può presentare tracce di 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.

Prima del primo utilizzo

- Prima di usare questo prodotto per la prima volta, lavallo a mano e asciugalo con cura.

Manutenzione e pulizia

- Dopo l'uso lava a mano la padella 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 padella e pulendola con un panno. Il sale assorbe il grasso in eccesso, ma ne lascia una quantità sufficiente per evitare che la padella si asciughi eccessivamente.
- In caso di macchie di corrosione o di cibi, o se gli alimenti si bruciano e si attaccano, la padella può essere pulita con lana d'acciaio o con una spugna abrasiva, dopodiché deve essere stagionata nuovamente.
- La ghisa può corrodersi se non viene trattata correttamente. È quindi fondamentale asciugare la pentola subito dopo averla lavata e oliarla regolarmente.

Stagionatura di una padella in ghisa

- Per stagionare una padella in ghisa, ungi le superfici interne con una piccola quantità di olio vegetale.
- Metti la padella su una zona cottura di dimensioni corrispondenti e alza gradualmente il calore fino a una temperatura medio-alta (6 su 10). La padella comincerà a scaldarsi fino a fumare leggermente: questo è normale e fa parte del processo.
- Continua il processo di stagionatura per circa 10 minuti. Togli la padella dalla zona cottura, rimuovi l'olio in eccesso e lasciala raffreddare a temperatura ambiente.
- Ripeti il processo un'altra volta per aumentare ulteriormente le proprietà antiaderenti della padella.

Manutenzione del manico in legno

- Evita che il manico in legno resti a lungo a contatto con l'acqua o che rimanga umido o a mollo. Questo potrebbe causare la spaccatura del legno.
- Per proteggere più efficacemente il legno dal

grasso e migliorare la sua naturale resistenza all'umidità, trattalo con un olio approvato per il contatto con gli alimenti, come l'olio vegetale. Oli il legno, elimina l'olio in eccesso e ripeti il trattamento dopo 24 ore.

Modalità d'uso

- Questa pentola si può usare su tutti i tipi di piani cottura, inclusi quelli a induzione.
- Quando i cibi vengono cucinati in una padella in ghisa, i grassi si raccolgono nei piccoli pori presenti sulla superficie della ghisa. Questo significa che i cibi non sono a contatto diretto con la ghisa, ma con uno strato di grasso che ti permette di ottenere cibi perfettamente dorati. Inoltre, evita che i cibi si brucino facilmente.
- È importante anche tenere presente che il materiale delle pentole in ghisa non è adatto al contatto con alimenti molto acidi (per esempio limoni e pomodori), che possono scolorirsi o assumere un leggero sapore metallico. Anche la padella può scolorirsi a contatto con sali e alimenti acidi.
- Il ferro rilasciato dalla padella durante la cottura è completamente innocuo, perché è dello stesso tipo presente nel corpo umano.
- Per risparmiare energia, usa la pentola su una zona cottura con un diametro uguale o inferiore a quello della pentola stessa.
- Quando sposti la pentola su un piano cottura in vetro o in ceramica, sollevala sempre. Non trascinarla sul piano cottura per evitare di graffiarlo.
- Non esporre la pentola a forti e improvvisi sbalzi di temperatura; per esempio, non versare acqua fredda nella pentola calda, perché il fondo potrebbe deformarsi.
- 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 használat előtt

- Az első használat előtt alaposan mosogasd el kézzel, majd töröld szárazra.

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 megóvjá a kiszáradástól.
- Korrozó 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 őket szárazra és rendszeresen olajozd be őket.

Az öntöttvas serpenyő tapadásmentessé tétele

- Kenj egy kis növényi olajat az öntött vas serpenyőre.
- Tedd a serpenyőt a főzőlapod egy olyan főzőzónájára, amely méretben megfelelő hozzá, majd szép lassan melegítsd fel lóbb közepes (6), majd magasabb hőfokon (10). A serpenyő lassan felmelegszik és kicsit elkezd füstölni, amely teljesen normális.
- Folytasd a folyamatot 10 percen át. Vedd le a

főzőlapról, töröld le a felesleges olajat száraz papírtörölővel és hagyd, hogy szobahőmérsékletűre hűljön.

- Ismételd meg mindezt még egyszer, hogy serpenyőd igazán tapadásmentes legyen.

A fa nyél ápolása

- Ne áztasd be a fa nyelet, és ne hagyd hosszabb időre vízben. A nedvességtől a fa megrepedhet.
- Ahhoz, hogy jobban megvédd a zsírtól és hogy ellenállóbb legyen a nedvességgel szemben, speciális olajjal kell lekezelned a fából készült részeit, mely érintkezhet később élelmiszerrel - például ásványi olaj, vagy növényi olaj. Olajozd be egyszer, hagyd rajta egy kicsit majd a felesleget töröld le. A műveletet 24 óra múlva ismételd meg.

Így használd

- Ez az edény minden főzőlaphoz használható, beleértve az indukciós főzőlapokat is.
- Ha az ételt öntöttvas serpenyőben készíted, a zsír összegyűlik az öntöttvas pórusaiban. Így az étel nem közvetlenül az öntöttvas érintkezve sül meg, hanem a zsíron, így szép aranybarna színe lesz. Ennek köszönhetően nehezebben is ég oda.
- Az öntöttvas anyag reakcióba lép más anyagokkal, így a savas ételek (pl. citrom, paradicsom) elszíneződhetnek vagy fémes ízt kaphatnak. Maga a termék is elszíneződhet a sós vagy savas ételektől.
- A leváló fémdarabok teljesen ártalmatlanok, mivel ez az anyag az emberi testben is megtalálható.
- A méretével megegyező, vagy annál kisebb átmérőjű főzőzónán használd, így nem vész kárba energia.
- Ha üveglapos vagy kerámiatűzhelyen használod, mindig emeld fel mozgatáskor. A karcolások elkerülése érdekében ne húzd végig a főzőlapon.
- Ne tedd ki hirtelen hőmérséklet-változásnak, pl. ne önts hideg vizet a forró edénybe, mivel ettől deformálódhat az alja.
- 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 są zabezpieczone olejem spożywczym, aby zapobiec korozji podczas transportu.
- Widoczne ślady oleju są nieszkodliwe i nie wpływają na funkcjonalność patelni.

Przed pierwszym użyciem

- Przed użyciem produktu po raz pierwszy dokładnie go umyj pod bieżącą wodą i wytrzyj.

Pielęgnacja i czyszczenie

- Po użyciu wyczyść patelnię, myjąc ją ręcznie w wodzie używając szczoteczki. Patełnię czyści się łatwiej, kiedy jest jeszcze ciepła. Po wyczyszczeniu dokładnie wytrzyj do sucha.
- Do zmywania używaj tylko gorącej wody. Nie używaj płynu do zmywania naczyń, ponieważ wysusza on materiał i usuwa niezbędną warstwę tłuszczu, której potrzebują żeliwne powierzchnie.
- Plamy z gotowanego jedzenia można usunąć, wsypując na patelnię trochę soli, a następnie wycierając ją do czysta. Sól pochłania nadmiar tłuszczu, ale pozostawia dokładnie tyle tłuszczu, aby zapobiec wysuszeniu patelni.
- Jeśli pojawi się korozja lub plamy z jedzenia, albo jedzenie przypali się i przyklei, patelnię można wyczyścić włną stalową lub szorstką gąbką, a następnie ponownie sezonować.
- Nieobrobiona stal węglowa może korodować, jeśli nie jest odpowiednio zabezpieczona. Dlatego ważne jest, aby naczynie wycierać do sucha bezpośrednio po zmywaniu i regularnie olejować.

Sezonowanie żeliwnej patelni

- Aby zasezonować żeliwną patelnię, wetrzyj niewielką ilość oleju roślinnego w wewnętrzną powierzchnię patelni.
- Postaw patelnię na palniku lub polu grzewczym dostosowanym rozmiarem do wielkości patelni i stopniowo rozgrzewaj patelnię do średniej mocy palnika lub pola (6 w 10-stopniowej skali). Patełnia będzie się powoli nagrzewać, aż w końcu zacznie nieco dymić, co jest normalną częścią procesu.

- Kontynuuj sezonowanie przez około 10 minut. Zdejmij patelnię z palnika lub pola grzewczego, zetrzyj nadmiar oleju i pozostaw do ostygnięcia do temperatury pokojowej.
- Powtórz proces, aby zwiększyć właściwości zapobiegające przywieraniu.

Konserwacja drewnianej rękojeści

- Nie dopuść, aby drewniana rękojeść przez dłuższy czas była narażona na kontakt z wodą, zanurzona lub zawilgocona. Może to spowodować pęknięcie drewna. Aby zabezpieczyć drewno przed tłuszczem i zwiększyć naturalną odporność na wilgoć, należy je zakonserwować olejem dopuszczonym do kontaktu z żywnością, na przykład olejem roślinnym. Nałóż jedną warstwę oleju, zetrzyj jego nadmiar, a następnie powtórz zabieg po 24 godzinach.

Sposób użytkowania

- To naczynie nadaje się do użytku na wszystkich rodzajach płyt, w tym na płycie indukcyjnej.
- Jeżeli potrawa gotowana jest na żeliwnej patelni, tłuszcz do smażenia gromadzi się w drobnych porach na powierzchni żeliwa. Oznacza to, że potrawy, które mają być smażone lub zrumienione, nie stykają się bezpośrednio z żeliwem, ale z warstwą tłuszczu, która nadaje potrawie ładną, brązową skórkę. Zapobiega to również przypalaniu się żywności.
- Pamiętaj, że żeliwo to materiał reaktywny i nie nadaje się do kontaktu z silnie kwasowymi produktami spożywczymi (np. cytryny i pomidory), ponieważ żywność może stracić kolor lub nabrać lekko metalicznego posmaku. Sama patelnia może również odbarwić się pod wpływem soli i produktów spożywczych o kwasowym odczynie.
- 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.
- Stawiając naczynie na polu grzewczym o tej samej lub mniejszej średnicy co naczynie, możesz zaoszczędzić energię.
- Zawsze podnoś garnek, kiedy chcesz przestawić

go na płycie ceramicznej. Aby nie dopuścić do zarysowania, nigdy nie przesuwaj naczyń po płycie.

- Nie poddawaj garnka dużym i nagłym zmianom temperatury, np. wskutek zalania gorącego garnka zimną wodą, ponieważ jego dno może się wtedy odkształcić.
- W razie jakichkolwiek problemów z produktem, skontaktuj się z najbliższym sklepem IKEA lub Działem Obsługi Klienta albo 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.

Enne esimest kasutuskorda

- Enne toote esmakordset kasutamist pese seda käsitsi ja kuivata korralikult.

Hooldus ja puhastamine

- Kasutamise järel pese panni käsitsi vee ja nõudepesuharjaga. Alles sooja panni puhastamine on lihtsam. 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 kergesti kõrbema ja jääb panni külge kinni, võid seda 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.

Malmpanni kasutamiseks ettevalmistamine

- Selleks, et malmpotti või -panni kasutamiseks ette valmistada, hõõru selle sisepinnale väike kogus taimeõli.
- Pane pann selle suurusega sobivale keedualale ja tõsta vähehaaval temperatuuri, kuni see jõuab keskmise kuumuseni (10-süsteemist 6). Pann hakkab aeglaselt kuumenema ja lõpuks kergelt suitsema, mis on ootuspärane ja osa protsessist.
- Kuumuta panni veel umbes 10 minutit. Võta pann pliidilt, pühi liigne õli kuiva köögipaberiga maha ja lase pannil jahtuda toatemperatuurile.
- Korda protsessi veel üks kord, et panni mittenakkuvaid omadusi veelgi parandada.

Puidust pideme hooldamine

- Ära jäta puitkäepidet pikaks ajaks vette, mõnda teise vedelikku ega niiskesse keskkonda. See võib tuua kaasa puidu lõhenemise.
- Et kaitsta puitu rasva eest ja suurendada selle loomulikku niiskustaluvust, tuleb seda töödelda toiduga kokku puutuda lubatud õliga, nt taimeõliga. Õlita, pühi liigne õli maha ja korda seda 24 tundi hiljem.

Kasutamine

- Neid kööginõusid võib kasutada kõikidel pliidiplaatidel, kaasa arvatud induktsioonpliididel.
- Kui malmpotis või -pannil toitu valmistatakse, koguneb kasutatud rasvaine väikestesse pooridesse malmi pinnal. See tähendab, et valmiv toit ei puutu kokku malmiga, vaid seda katva rasvakihiga, mis annab roale kauni pruuni pealispinna. Samuti ennetab see toidu kõrbemist.
- Malmpanni kasutades tasub teada, et malm on reaktiivne materjal, mis ei sobi väga happelistele toiduainetele (nt sidrun ja tomat), mis võivad värvi kaotada või omandada 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 inimese kehas.
- Kui asetad nõu selle diameetriga võrdsele või väiksemale keedualale, säästad energiat.

- Kui soovid nõud klaaskeraamilisel või keraamilisel pliidiplaadil liigutada, siis tõsta seda. Ära lohista seda mööda pliiti, sest see võib pinda kriimustada.
- Hoia potti suurte ja äkiliste temperatuurimuutuste eest, nt ära vala kuuma nõusse külma vett, sest see võib muuta selle põhja kuju.
- Kui tootega esineb probleeme, võta ühendust lähima IKEA poe/klienditeenindusega või külasta 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.

Pirms pirmās lietošanas

- Pirms pirmās lietošanas nomazgāt ar rokām un rūpīgi noslaucīt.

Kopšanas norādījumi

- Pēc lietošanas nomazgāt pannu ar rokām, izmantojot ūdeni un birsti. Pannu būs vieglāk nomazgāt, kamēr tā vēl ir silta. Pēc mazgāšanas rūpīgi nosusināt.
- Mazgāšanai lietot tikai karstu ūdeni. Nemazgāt ar trauku mazgāšanas līdzekli, jo tas izžāvē materiālu un likvidē čuguna virsmai nepieciešamo taukvielu slāni.
- Ēdiena traipus var notīrīt, iekaisot pannā sāli un tad pannu izslaukot. Sāls uzsūc liekās taukvielas, bet nesausedina pannas virsmu.
- Ja trauku ir skārusi rūsa vai uz tā palikuši ēdiena traipi, vai ēdiens piededzis un pielipis pie virsmas, trauku 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.

Čuguna pannas sagatavošana

- Lai sagatavotu čuguna pannu, iekšpusi ierīvē ar nelielu daudzumu augu eļļas.
- Pannu uzliek uz atbilstoša izmēra sildvirsmas un pakāpeniski uzkaršē (6 līmenis no 10). Panna lēni uzkaršīs un pēc brīža sāks mazliet dūmot; tas ir normāli un piederas pie sagatavošanas procesa.
- Turpināt apstrādi aptuveni 10 minūtes. Noņemot pannu no sildvirsmas, ar sausu papīra dvieli noslaucīt lieko eļļu un ļaut atdzist līdz istabas temperatūrai.
- Atkārtot darbības vēlreiz, lai uzlabotu pannas pretpiedguma īpašības.

Koka roktura apkope

- Koka rokturi nedrīkst ilgstoši pakļaut ūdens ietekmei un mērcēt. Tas var izraisīt koka plaisāšanu. Lai paaugstinātu izturību pret taukiem un uzlaboto dabisko noturību pret mitrumu, koku nepieciešams apstrādāt ar eļļu, kas piemērota saskarei ar pārtikas produktiem, piemēram, augu eļļu. Ieeļļot un noslaucīt lieko eļļu. Atkārtot procedūru pēc 24 stundām.

Lietošanas pamācība

- Šos virtuves piederumus var lietot uz visu veidu plīts virsmām, ieskaitot indukcijas plīti.
- Ja ēdienu gatavo čuguna traukā, taukvielas, ko izmanto cepšanai, iesūcas čuguna virsmas porās. Tāpēc ēdiens, ko cep vai apbrūnina traukā, neatrodas tiešā saskarē ar čugunu, bet gan ar taukvielu kārtiņu, kas izveido gardu garoziņu. Tā ēdiens arī tik viegli nepiedeg.
- Svarīgi atcerēties, ka čuguna pannas ir reaktīvas, tāpēc nav piemērotas skābi saturošiem produktiem (piemēram, citroniem un tomātiem) – šādi 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.
- Novietojot traukus uz atbilstoša vai mazāka izmēra sildzonas, var ietaupīt enerģiju.

- Pārvietojot traukus uz stikla vai keramiskās plīts virsmas, tie ir jāpaceļ. Lai nesaskrāpētu plīts virsmu, traukus nedrīkst pa to vilkt.
- Nepakļaut trauku lielām, pēkšņām temperatūras pārmaiņām, piemēram, liekot uz plīts uzreiz no ledusskapja vai lejot aukstu ūdeni traukā, kas jau ir sakarsēts.
- Ja radušies sarežģījumi ar precī, lūdzam sazināties ar IKEA veikalu/Klientu apkalpošanas nodaļu 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 siekiant apsaugoti jas nuo korozijos transportuojant.
- Matomi aliejaus pėdsakai yra nekenksmingi ir neturi įtakos keptuvės funkcionalumui.

Prieš naudojant pirmą kartą

- Prieš naudodami pirmą kartą, išplaukite gaminį rankomis ir gerai nusauskite.

Kaip prižiūrėti ir valyti

- Keptuvę plaukite rankomis, naudokite šepetėlį. Turėkite omeny, kad dar nespėjusią atvėsti keptuvę išplauti lengviau. Išplovę kruopščiai nusauskite.
- Plaukite tik karštu vandeniu. Nenaudokite indų ploviklio, nes jis sausina paviršių ir pašalina ketaus paviršiams reikalingą riebalų sluoksnį.
- Maisto dėmės bus lengviau pašalinti nuo keptuvės, jei užbersite šiek tiek druskos. 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 impregnuoti aliejumi.

Ketaus keptuvės paruošimas naudoti

- Ketaus keptuvę paruošite naudojimui taip: kepimo aliejumi įtrinkite visą vidinį paviršių.
- Padėkite keptuvę ant kaitvietės, kuri atitinka keptuvės dydį, ir palaipsniui kaitinkite ją, naudodami vidutinę–didelę kaitrą (6 iš 10). Keptuvė pamažu įkais ir galiausiai pradės šiek tiek rūkti bei tamsėti, kas yra normali proceso dalis.
- Kaitinkite dar apie 10 minučių. Nukelkite keptuvę nuo kaitvietės, sausu popieriniu rankšluosčiu nuvalykite aliejaus perteklių ir palikite atvėsti kambario temperatūroje.
- Pakartokite procesą dar kartą, kad dar labiau sustiprintumėte keptuvės nepridegančias savybes.

Medinės rankenos priežiūra

- Nepalikite medinės rankenos vandenyje ilgą laiką, nemirkykite jos, kitaip medienoje gali atsirasti įtrūkimų. Siekiant geriau apsaugoti medieną nuo riebalų ir padidinti jo natūralų atsparumą drėgmei, ją reikėtų apdoroti sąlyčiui su maistu tinkamu aliejumi, pavyzdžiui, augaliniu. Ištepkite aliejumi, aliejaus perteklių pašalinkite. Pakartokite šią procedūrą po 24 valandų.

Kaip naudoti

- Šis indas (šie indai) tinka įvairioms kaitlentėms, įskaitant indukcines.
- Maistą ruošiant ketaus keptuvėje, kepimo riebalai patenka į keptuvės paviršiaus poras. Tai reiškia, kad keptuvėje ruošiamas maistas neturi tiesioginio sąlyčio su ketumi – tik su jį dengiančiu riebalų sluoksniu, suteikiančiu ruošiamam maistui gražų rusvą atspalvį. Šis riebalų sluoksnis taip pat saugo maistą, kad nepridegtų.
- 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.

- Ruošdami valgį galite sutaupyti elektros, jei kaitvietės skersmuo bus toks pat kaip virimo / kepimo indo ar mažesnis.
- Visada kilstelėkite puodą / keptuvę, kai norite perkelti ar patraukti, nes kitaip subraižysite stiklinę ar keraminę kaitlentę. Virimo / kepimo indo niekada nestumkite per kaitlentę – subraižysite paviršių.
- Stenkitės saugoti keptuvę nuo staigių temperatūros pokyčių, pvz., į įkaitusį puodą nepilkite šalto vandens, nes dėl to gali deformuotis puodo dugnas.
- Jei kiltų klausimų dėl gaminio naudojimo, kreipkitės į IKEA pirkėjų aptarnavimo skyrių arba apsilankykite www.IKEA.com.

Portugues

Importante!

- Antes da primeira utilização, poderá encontrar vestígios de óleo no produto, visto que as frigideiras IKEA em ferro fundido são pré-tratadas com óleo alimentar para proteger da corrosão durante o transporte.
- Os vestígios de óleo visíveis são inofensivos e não afetam a funcionalidade da frigideira.

Antes da primeira utilização

- Antes da primeira utilização deve lavar o produto à mão e secá-lo cuidadosamente.

Cuidados de manutenção e limpeza

- Após a utilização, lave ao artigo à mão com água e uma escova. É mais fácil de limpar enquanto ainda estiver quente. 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 cozidos basta colocar algum sal no artigo e limpá-lo. O sal absorve a gordura em excesso, mas mantém a suficiente para impedir que a superfície do artigo fique demasiado seca.
- Se surgirem marcas de corrosão ou de alimentos,

ou se os alimentos se queimarem e for difícil removê-los, pode limpar com palha-d'áço ou com uma esponja abrasiva e, seguidamente, repetir o tratamento inicial.

- O ferro fundido sem tratamento pode corroer se não for tratado adequadamente. Por conseguinte, é importante secar o artigo logo após a lavagem e passar óleo regularmente.

Tratar uma frigideira em ferro fundido

- Para tratar uma frigideira em ferro fundido, aplique uma pequena quantidade de óleo vegetal em toda a superfície interior.
- Coloque a frigideira numa zona de cozedura que corresponda ao tamanho da frigideira e aqueça a frigideira gradualmente com uma intensidade de calor médio-elevado (6 em 10). A frigideira vai começar a aquecer lentamente e eventualmente começar a deitar um pouco de fumo, o que é normal e faz parte do processo.
- Continue o processo de tratamento durante cerca de 10 minutos. Em seguida, retire a frigideira do calor, limpe o excesso de óleo e deixa arrefecer à temperatura ambiente.
- Repita o processo uma vez para intensificar as propriedades antiaderentes da frigideira.

Cuidados com o cabo de madeira

- Não deixe o cabo de madeira em contacto com a água durante muito tempo. Isto pode fazer com que a madeira abra fendas.
- Para proteger de gordura e para aumentar a resistência natural à humidade, a madeira deve ser tratada com um óleo adequado ao contacto com comida, como por exemplo óleo vegetal. Aplique o óleo uma vez, limpe o excesso e repita o tratamento 24 horas depois.

Instruções

- Este recipiente é adequado a todos os tipos de placas, incluindo a placa de indução.
- Se cozinhar alimentos numa frigideira em ferro fundido, a gordura vai acumular-se nos poros da sua superfície. Isto significa que os alimentos fritos ou alourados não ficam em contacto direto com o ferro fundido, mas sim sobre uma camada de

gordura que confere uma superfície alourada e suculenta aos alimentos. Isso também evita que os alimentos se queimem facilmente.

- 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 (por exemplo, limão e tomate) uma vez que podem perder a cor ou adquirir um ligeiro paladar metálico. O produto para cozinhar 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.
- Ao colocar os recipientes numa zona para cozinhar com o mesmo diâmetro ou um diâmetro inferior ao do produto, pode poupar energia.
- Pegue sempre no produto quando o deslocar numa placa de vidro ou cerâmica. Para evitar riscos, não o deslize pela placa.
- Não exponha o produto a mudanças de temperatura grandes e súbitas. Por exemplo, deitar água fria numa panela quente pode deformar o fundo desta.
- Se tiver problemas com o produto, contacte a sua loja IKEA ou o Apoio ao Cliente ou visite 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.

Înainte de prima utilizare

- Înainte de a utiliza acest produs pentru prima oară, spală-l manual și usucă-l bine.

Curățare și întreținere

- Spală vasul manual în apă după fiecare folosire, cu

ajutorul unei perii. Dacă speli vasul în timp ce este încă cald, va fi mai ușor de curățat. Șterge vasul bine după curățare.

- Folosește doar apă caldă pentru curățare. Nu folosi detergent de vase deoarece usucă materialul și elimină stratul de grăsime necesar pentru suprafețe din fontă.
- Petele de la mâncarea gătită pot fi eliminate presărând puțină sare în vas și ștergându-l. Sarea absoarbe excesul de grăsime, dar lasă suficientă grăsime ca să prevină uscarea vasului.
- 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 ștergi vasul direct după spălare și să-l ungi cu ulei periodic.

Tratarea tigăii din fontă

- Pentru a trata o tigaie din fontă, unge-o cu puțin ulei vegetal pe suprafața interioară.
- Așază tigaia pe o zonă de gătit corespunzătoare ca dimensiune și încălzește treptat tigaia la foc mediu-iute (6 din 10). Tigaia se va încinge încet și, în cele din urmă, va începe să fumege puțin, ceea ce este normal și face parte din proces.
- Continuă procesul de tratare a tigăii timp de aproximativ 10 minute. Apoi, ia tigaia de pe foc, absoarbe excesul de ulei și las-o să se răcească la temperatura camerei.
- Repetă procesul pentru a îmbunătăți proprietățile antiaderente ale tigăii.

Întreținerea mânerului din lemn

- Nu lăsa mânerul din lemn în contact cu apa o perioadă îndelungată. Acest lucru poate produce crăpături în structura lemnului.
- Pentru a proteja lemnul împotriva grăsimii și a-i îmbunătăți rezistența naturală la umiditate, tratează-l cu ulei aprobat pentru contactul cu alimentele, de exemplu, ulei vegetal. Aplică ulei o dată, șterge surplusul și repetă tratamentul după 24 de ore.

Mod de utilizare

- Această oală este potrivită pentru orice tip de plită, inclusiv plitele cu inducție.
- Când mâncarea este gătită într-un vas din fontă, grăsimea de gătit se stânge în porii mici din suprafața de fontă. Aceasta înseamnă că mâncarea care urmează să fie prăjită sau rumenită nu este în contact direct cu fonta, ci cu un strat de grăsime, care conferă o suprafață rumenită, frumoasă, mâncării gătite. Din acest motiv, mâncarea nu se arde ușor.
- Reține că materialul pentru vasele din fontă este reactiv și nu este potrivit pentru a intra în contact cu alimente acide (de ex. lămâi și roșii) deoarece se pot decolora sau pot avea un gust ușor metalic. Vasul se poate decolora și el dacă intră în contact cu sare și alimente 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.
- Poți economisi energie dacă așezi vasul pe o zonă de gătit cu același diametru sau un diametru mai mic decât cel al vasului.
- Ridică întotdeauna vasul de gătit atunci când îl muți pe o plită de sticlă sau ceramică. Evită să îl tragi de pe o zonă pe alta pentru a nu zgâria suprafața.
- Nu expune vasul la variații mari și bruște de temperatură, de exemplu, nu turna apă rece în vasul fierbinte, deoarece baza se poate deforma.
- Pentru orice probleme legate de produs, contactează cel mai apropiat magazin IKEA/ departamentul Relații Clienți sau accesează www.ikea.ro.

Slovensky

Dôležité!

- Pred prvým použitím sa na výrobku môžu objaviť stopy oleja, pretože nádoby z liatinovej ocele IKEA boli vopred ošetrené potravinárskym olejom, aby sa zabránilo korózii počas prepravy.
- Viditeľné stopy oleja sú nezávadné a nemajú vplyv na funkčnosť panvice.

Pred prvým použitím

- Pred prvým použitím výrobok dôkladne ručne umyte a osušte.

Staroslivosť a čistenie

- Panvicu po použití umyte ručne vo vode pomocou kefký. 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 ju oceľovou drôtenkou alebo drsnou špongiou a znovu vypáľte.
- Neošetrená liatina môže korodovať, ak nie je správne ošetrená. Preto je dôležité, aby ste hrniec/panvicu po umytí utreli a pravidelne ju potierali olejom.

Ošetrovanie liatinovej panvice

- Liatinova panvica či hrniec sa ošetrujú tak, že malé množstvo oleja rozotriete na celý povrch.
- Panvicu položte na varnú zónu, ktorá zodpovedá veľkosti panvice, a postupne ju zahrejte na strednú až vysokú teplotu (6 z 10). Panvica sa teraz pomaly zahreje a nakoniec začne trochu dymiť, čo je normálne a je to súčasťou procesu.
- V procese pokračujte približne desať minút. Potom panvicu odstavte z ohňa, utrite prebytočný olej a nechajte vychladnúť na izbovú teplotu.
- Proces opakujte ešte raz, aby ste ďalej posilnili nepríľnavé vlastnosti panvice.

Starostlivosť o drevenú rukoväť

- Vyhnite sa tomu, aby bola drevená rukoväť dlhší čas v kontakte s vodou, namočená alebo vlhká. Môže to spôsobiť štiepenie dreva.
- Na ochranu pred masťou a zvýšenie prirodzenej odolnosti voči vlhkosti by malo byť drevo ošetrené olejom schváleným pre styk s potravinami,

napríklad rastlinným olejom. Naolejujte jedenkrát, prebytočný olej zotrite a potom ošetrovanie opakujte o 24 hodín neskôr.

Používanie

- Tento kuchynský riad je možné použiť na všetkých typoch varných dosiek, vrátane indukčných.
- Keď sa jedlo varí v neošetrenej liatinovej panvici, tuk na vyprážanie sa zhromažďuje v malých póroch na povrchu liatiny. To znamená, že jedlo, ktoré sa má vyprážať alebo zhnednúť, nie je v priamom kontakte s liatinou, ale s vrstvou tuku, ktorá dodáva tomu, čo varíte, pekný hnedý povrch. Takisto zabraňuje spáleniu 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 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.
- Umiestnením riadu na varnú zónu s rovnakým alebo menším priemerom ako má hrniec môžete ušetriť energiu.
- Pri presúvaní hrnca na sklokeramickej alebo keramickej varnej doske ho vždy zdvihnite. Aby ste sa vyhli riziku poškriabania, neťahajte ju po varnej doske.
- Nevystavujte hrniec veľkým a náhlým zmenám teploty, napr. nalievaním studenej vody do horúceho hrnca, pretože sa môže deformovať dno hrnca.
- Ak máte s výrobkom akékoľvek ťažkosti, 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 се предотврати корозия по време на транспортиране.

- Видимите следи от масло са безвредни и не влияят на функционалността на тигана.

Преди първа употреба

- Преди да използвате продукта за първи път, го измийте на ръка и го изсушете напълно.

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 съдовете за готвене, ако ги миете, докато са топли. 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 толкова мазнина, колкото тигана да не изсъхне.
- Ако се появи ръжда, петна от храна или ако храната загаря и залепва тенджерата/тигана може да се изчисти с телена гъба или домакинска гъба с абразив и след това да се омасли отново.
- Необработения чугун може да ръждяса, ако не се обработва както подобава. Поради тази причина е важно да подсушавате съдовете за готвене след измиване и да ги омаслявате редовно.

Обработване на чугунения тиган

- За да обработите чугунения тиган, втрийте малко количество растително масло върху вътрешната повърхност.
- Поставете тигана върху зона за готвене, която отговаря на размера му, и го затоплете постепенно на средна степен на топлина (6 от 10). Тиганът ще се нагрива бавно и е възможно да започне да пуши леко, което е обичайно и е част от процеса.
- Продължете с процеса на обработка около 10

минути. След това свалете тигана от нагрятата повърхност, попейте остатъчното масло и го оставете да се охлади до стайна температура.

- Повторете още веднъж процеса, така че тиганът да придобие незалепащи свойства.

Грижа за дървената дръжка

- Не позволявайте дървената дръжка да е в контакт с вода за продължителен период от време, да се накисва или да е влажна. Така дървото може да се напука.
- За да предпазите дървото от омазняване и за да повишите естествената му устойчивост към влага, то трябва да се обработи с масло, одобрено за контакт с храна, например с растително масло. Нанесете веднъж, попейте излишното масло и след това повторете процедурата след 24 часа.

Инструкции за употреба:

- Съдовете се подходящи за всякакви видове котлони, включително и индукционни.
- Когато храната се готви в чугунен тиган, мазнината се събира в малките шупли на повърхността. Това означава, че храната, която се пържи или запича, не е в пряк контакт с чугуна, а всъщност със слой мазнина, което добавя приятен кафяв цвят към това, което готвите. Това също така предотвратява бързото загаряне на храната.
- Моля, имайте предвид, че материалът за тигани от чугун е реактивен. Това означава, че кисели храни (напр. лимони и домати) могат да загубят цвета си или да придобият метален вкус. Тиганът също така може да загуби цвета си от соли и киселинни храни.
- Желязото, което се отделя от тигана по време на готвене, е безвредно, тъй като е същият вид желязо, което е естествено и се среща в човешкото тяло.
- За да спестите електричество, поставяйте съда върху зона за готвене със същия или с по-малък диаметър.
- Винаги повдигайте съда, когато го местите на стъклен или керамичен готварски плот. За да избегнете риска от надраскване, не го плъзгайте по плота.

- Не излагайте съда на резки и внезапни температурни промени, например като изсипете студена вода върху него, докато е горещ, тъй като дъното му 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 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.

Prije prve upotrebe

- Prije prve upotrebe proizvod treba ručno oprati i dobro ga osušiti.

Upute za njegu i čišćenje

- Uvijek očistiti tavu 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.
- Za čišćenje koristiti samo vruću vodu. Ne koristiti tekućine za pranje jer isušuju materijal i uklanjaju potreban sloj masnoće potreban za površine od lijevanog željeza.
- Mrlje od ostataka hrane mogu se ukloniti manjom količinom soli i brisanjem nakon posipanja. Sol će upiti višak masnoće, ali će ostaviti točno onoliko masti koliko je dovoljno da se tava ili lonac ne isuše.
- Ako dođe do korozije, gomilanja ostataka namirnica, zagorijevanja i lijepljenja, tada se posuđe može očistiti čeličnom vunom ili abrazivnom spužvom, a nakon toga ponoviti postupak.
- Neobrađeno lijevano željezo može korodirati ako se njime ne rukuje ispravno. Zato je važno poslije svakog pranja odmah prebrisati posuđe i nauljiti ga po potrebi.

Impregnacija tave od lijevanog željeza

- Za pravilnu pripremu tave od lijevanog željeza potrebno je premazati unutarnju površinu malom količinom biljnog ulja.
- Tavu treba staviti na zonu za kuhanje koja odgovara veličini tave i postupno je zagrijavati do srednje jake temperature (6 od 10). Tava će se polako zagrijavati, a na kraju će se početi malo dimiti, što je normalno i dio je procesa.
- Nastaviti s postupkom impregnacije oko 10 minuta. Nakon toga tavu treba skinuti s vatre, obrisati višak ulja i ostaviti da se ohladi na sobnoj temperaturi.
- Postupak treba jednom ponoviti kako bi se pojačala neprianjajuća svojstva.

Briga o drvenoj dršci

- Ne dopustiti da drvena drška dulje vrijeme dolazi u kontakt s vodom, da se upije ili bude vlažna. To bi moglo prouzročiti pucanje drva.
- Za zaštitu od masnoće i povećanje prirodne otpornosti na vlagu, drvo treba premazati uljem odobrenim za kontakt s hranom, npr. biljnim uljem. Jednom nauljiti, obrisati višak ulja i zatim ponoviti postupak 24 sata kasnije.

Način korištenja

- Ovo se posuđe može koristiti na svim vrstama kuhališta.
- Kada se hrana priprema u tavi od lijevanog željeza, ulje za prženje se nakupi u sitnim porama na površini. To znači da hrana koja se prži ili peče neće biti u neposrednom dodiru s lijevanim željezom, nego sa slojem masti, koji će hrani dati onu smeđu boju. Također, to će spriječiti zagorijevanje hrane.
- Još jedna važna stvar u vezi s loncima i tavama od lijevanog željeza jest to da je on reaktivan materijal, zbog čega nije prikladno da dolazi u doticaj s namirnicama koje sadrže kiselinu (primjerice, limuni i rajčice) 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.

- Korištenjem posuđa s istim ili manjim promjerom kao i zona za kuhanje, moguće je uštedjeti energiju.
- Lonac uvijek treba podignuti kada se premješta na stakleno ili keramičko kuhalište. Ne vući po kuhalištu kako ne bi ostali tragovi i ogrebotine.
- Ne izlagati lonac velikim i naglim promjenama temperature, primjerice, nalijevanjem hladne vode u vrelu tavu, jer se njegovo dno može deformirati.
- U slučaju problema s proizvodom, obratiti se lokalnoj robnoj kući IKEA 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.

Πριν από την πρώτη χρήση

- Πριν χρησιμοποιήσετε αυτό το προϊόν για πρώτη φορά, πλύντε το στο χέρι και στεγνώστε το σχολαστικά.

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.

Seasoning του μαντεμένιου τηγανιού

- Για να επεξεργαστείτε ένα τηγάνι από μαντέμι, αλείψτε μια μικρή ποσότητα φυτικού λαδιού πάνω στην επιφάνεια του τηγανιού.
- Τοποθετήστε το πάνω σε εστία, που έχει ακριβώς το ίδιο μέγεθος με το τηγάνι και σταδιακά ανάψτε μέτρια προς υψηλή φωτιά (6 στα 10). Το τηγάνι σταδιακά θα θερμανθεί και θα ξεκινήσει να βγάζει λίγο καπνό. Αυτό δεν θα πρέπει να σας ανησυχήσει, καθώς είναι φυσιολογικό και είναι μέρος της διαδικασίας seasoning.
- Συνεχίστε τη διαδικασία για περίπου 10 λεπτά. Έπειτα, αφαιρέστε το τηγάνι από την εστία, σκουπίστε όσο λάδι έχει μείνει στην επιφάνεια, και αφήστε το να κρυώσει σε θερμοκρασία δωματίου.
- Επαναλάβετε τη διαδικασία ακόμα μία φορά για να ενισχύσετε τις αντικολλητικές ιδιότητες του τηγανιού.

Φροντίδα της ξύλινης λαβής

- Μην αφήνετε την ξύλινη λαβή να έρχεται σε επαφή με το νερό για μεγάλο χρονικό διάστημα. Αυτό μπορεί να προκαλέσει ρωγμές στο ξύλο. Για να προστατέψετε την ξύλινη λαβή από τα λίπη και να αυξήσετε τη φυσική αντοχή στην υγρασία, πρέπει να επεξεργαστείτε το ξύλο με λάδι εγκεκριμένο για επαφή με τρόφιμα, π.χ. φυτικό λάδι. Αλείψτε με λάδι μία φορά, σκουπίστε τυχόν περίσσεια λαδιού και επαναλάβετε τη διαδικασία 24 ώρες αργότερα.

Τρόποι χρήσης

- Αυτό το σκεύος μαγειρικής είναι κατάλληλο για χρήση σε όλους τους τύπους εστίας, συμπεριλαμβανομένης και της επαγωγικής εστίας.
- Όταν το φαγητό μαγειρεύεται σε τηγάνι

από μαντέμι, το λίπος από το τηγάνισμα συγκεντρώνεται στους μικρούς πόρους στην επιφάνεια από μαντέμι. Αυτό σημαίνει ότι το φαγητό που τηγανίζεται δεν έρχεται σε απευθείας επαφή με τον μαντέμι, αλλά με μία στρώση λίπους που προσθέτει ένα όμορφο χρυσό χρώμα σε αυτό που μαγειρεύετε. Επίσης προστατεύει το φαγητό από το να καεί.

- 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.
- Τοποθετώντας το σκεύος σε μία μαγειρική ζώνη με την ίδια ή μικρότερη διάμετρο με την κατσαρόλα, εξοικονομείτε ενέργεια.
- Πάντα να σηκώνετε την κατσαρόλα όταν τη μετακινείτε πάνω σε γυάλινη ή κεραμική εστία. Για να αποφύγετε τον κίνδυνο να γρατσουνίσει την εστία, αποφύγετε να τη σύρετε πάνω σε αυτή.
- Αποφύγετε την έκθεση της κατσαρόλας σε απότομες και μεγάλες αλλαγές θερμοκρασίας, π.χ. να ρίξετε κρύο νερό στο ζεστό σκεύος, καθώς η βάση μπορεί να παραμορφωθεί.
- Εάν έχετε κάποιο πρόβλημα με αυτό το προϊόν, παρακαλούμε επικοινωνήστε με το πλησιέστερο κατάστημα/Εξυπηρέτηση Πελατών IKEA ή δείτε την ιστοσελίδα www.ikea.gr (για Ελλάδα) και www.ikea.com.cy (για Κύπρο).

Українська

Важливо!

- Перед першим використанням на поверхні виробу можуть з'явитися сліди олії, оскільки чавунні сковорідки IKEA попередньо оброблені харчовою олією, щоб запобігти корозії під час транспортування.

- Видимі сліди олії є нешкідливими та не впливають на функціонування сковороди.

Перед першим використанням

- Перед першим використанням промийте виріб водою вручну та витріть насухо.

Інструкція з догляду й очищення

- Після використання вимийте сковорідку вручну у воді за допомогою щітки. Посуд легше відмити, поки він ще теплий. 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 сковорідки 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 посуд насухо після миття та регулярно змащувати його олією.

Обробка чавунної сковороди

- Щоб обробити сковороду з чавуну, натріть внутрішню поверхню невеликою кількістю рослинної олії.
- Поставте сковороду на зону нагрівання, яка відповідає розміру сковороди, і поступово нагрійте сковороду до середньо-високого рівня (6 з 10). Сковорода повільно нагріватиметься, а згодом почне трохи диміти, що є нормальним явищем і частиною процесу.
- Продовжуйте процес обробки приблизно 10 хвилин. Приберіть сковороду з плити, витріть надлишки олії і дайте охолонути до кімнатної температури.

- Повторіть процес ще раз, щоб посилити антипригарні властивості сковороди.

Догляд за дерев'яною ручкою

- Не замочуйте дерев'яну ручку та не залишайте її надовго у воді або у вологому стані. Це може призвести до появи тріщин у деревині.
- Щоб краще захистити деревину від жиру та посилити її природну стійкість до вологи, деревину слід обробити олією, яка підходить для контакту з харчовими продуктами, наприклад, рослинною олією. Обробіть поверхню олією один раз, видаліть надлишок і повторіть обробку через добу.

Як користуватися

- Цей посуд сумісний з усіма типами плит, включно з індукційними.
- Коли ви готуєте у попередньо необробленій чавунній каструлі/сковорідці, жир від смаження буде накопичуватися у дрібних порах чавунної поверхні. Це означає, що їжа, яку готують або смажать, безпосередньо контактує не з чавуном, а з шаром жиру, що додає привабливого коричневого кольору кожній вашій страві, а також захищає її від підгорання.
- Зауважте, що чавун, з якого виготовлені сковорідки — реактивний матеріал, що не повинен контактувати з кислими продуктами (наприклад, лимонами та помідорами), оскільки їжа може втратити свій колір та набути присмаку металу. Сковорідка також може знебарвитись через солі та кислі харчові продукти.
- Залізо, яке відшаровується зі сковорідки під час приготування їжі, абсолютно нешкідливе, адже таке ж залізо знаходиться в людському організмі.
- Щоб заощадити електроенергію, використовуйте посуд на зоні нагрівання такого самого або меншого діаметра.
- Завжди підіймайте каструлю, коли потрібно перемістити її на скляній або керамічній плиті. Щоб уникнути подряпин, не тягніть її по плиті.
- Не піддавайте каструлю різким і значним

перепадам температури, наприклад, наливши холодну воду в гарячу каструлю, оскільки дно може деформуватися.

- Якщо у вас виникли складнощі з виробом, зверніться до найближчого магазину/Центру підтримки клієнтів IKEA або завітайте 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.

Pre prve upotrebe

- Pre nego što prvi put upotrebiš ovaj proizvod, operi ga ručno i dobro osuši.

Čišćenje i održavanje

- Operi ručno tiganj posle upotrebe koristeći četku. Ako se posuđe pere dok je još toplo, 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, sud 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 sud i nauljiti ga po potrebi.

Premazivanje tiganja od livenog gvožđa

- Da premažeš tiganj od livenog gvožđa, utrljaj malo biljnog ulja na unutrašnju površinu.
- Stavi tiganj na grejnu površinu koja odgovara

veličini tiganja i postepeno zagrevaj tiganj do srednje temperature (6 od 10). Tiganj će se sporo zagrevati i končano početi malo da se puši, što je normalno i deo je procesa.

- Nastavi proces premazivanja još oko 10 minuta. Zatim skini tiganj s ringle, obriši višak ulja i pusti da se ohladi na sobnu temperaturu.
- Ponovi proces još jednom do dodatno poboljšaš svojstva nelepljenja tiganja.

Briga o drvenoj dršci

- Ne dozvoli da drvena drška dugo bude u kontaktu s vodom, potopljena ili vlažna. Drvo od toga može ispucati.
- Da drvo zaštitish od masnoće i povećaš njegovu prirodnu otpornost na vlagu, tretiraj ga uljem koje sme da dođe u kontakt s hranom, na primer biljnim uljem. Namaži jednom uljem, obriši višak i ponovi postupak posle 24 sata.

Kako se koristi

- Ovo posuđe pogodno je za upotrebu na svim vrstama grejnih ploča, uključujući i indukcijsku grejnu ploču.
- Kada se hrana kuva u nepripremljenom tiganju od livenog gvožđa, ulje za prženje se nagomila u sitnim porama na površini. To znači da hrana koju pržiš ili pečeš neće biti u neposrednom kontaktu s livenim gvožđem, već pre s jednim slojem masti, koji hrani koju spremaš daje onu zlatnosmeđu boju. To takođe sprečava da hrana lako zagori.
- Kada su tiganji od livenog gvožđa u pitanju, imaj na umu da je to reaktivan materijal koji nije pogodan za hranu koja sadrži kiselinu (limun i paradajz, na primer), 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.
- Stavljanjem posuđa na grejnu površinu istog ili manjeg prečnika od lonca možeš uštedeti struju.
- Uvek podigni lonac kad ga pomeraš po staklenoj ili keramičkoj grejnoj ploči. Kako bi se izbegao rizik od ogrebotina, ne vuci ga po grejnoj ploči.

- Ne izlaži lonac velikim i naglim promenama temperature, recimo, ne sipaj hladnu vodu u vreli lonac, jer se dno može deformisati.
- Ako imaš ikakvih problema s ovim proizvodom, obrati se najbližoj robnoj kući IKEA ili Centru za podršku kupcima, odnosno 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 ščiti pred rjavenjem.
- Vidne sledi olja so neškodljive in ne vplivajo na funkcionalnost ponve.

Pred prvo uporabo

- Pred prvo uporabo izdelek ročno pomij in ga dobro osuši.

Čiščenje in vzdrževanje

- Po uporabi ročno pomij ponev z vodo in ščetko. Če ponev pomiješ, ko je ta še topla, jo bo lažje očistiti. Ko jo pomiješ, jo previdno osuši.
- Za čiščenje uporabi le vročo vodo. Ne uporabi detergenta za pomivanje posode, saj izsuši material in odstrani sloj maščobe, ki je potreben za litoželezne površine.
- Sledi hrane lahko odstraniš tako, da v ponev nasuješ malo soli in jo nato obrišeš do suhega. Sol vpije le odvečno maščobo in preprečuje, da bi se površina ponve povsem izsušila.
- Če se na posodi pojavijo rja ali sledi hrane oziroma če se hrana prismoji in sprime, ponev očisti z jekleno volno ali grobo gobico in jo ponovno zaščiti z oljem.
- Nezaščiteno lito železo lahko zarjavi, zato ga je treba ustrezno zaščititi. Zelo pomembno je, da ponev temeljito osušiš takoj po pomivanju in površino redno premazuješ z oljem.

Postopek zaščite litoželezne ponve

- Za zaščito litoželezne ponve notranjost premaži z majhno količino rastlinskega olja.
- Nato jo postavi na kuhalno polje, ki je enake

velikosti kot ponev, in jo počasi segrej do srednje visoke temperature (6 od 10). Iz ponve se bo začelo rahlo kaditi, kar je popolnoma običajen del postopka zaščite.

- Postopek naj traja približno 10 minut. Nato ponev odstrani s kuhalne plošče, obriši preostalo olje in počakaj, da se ponev ohladi.
- Postopek še enkrat ponovi, da še dodatno preprečiš prijemanje hrane na površino.

Nega lesenega ročaja

- Leseni ročaj ne sme biti predolgo v stiku z vodo, se namakati v njej ali biti moker. V tem primeru lahko namreč les počni.
- Da les bolje zaščitiš pred maščobo in povečaš njegovo naravno odpornost proti vlagi, ga premaži z oljem, odobrenim za stik s hrano, npr. rastlinskim oljem. Les naolji in z njega obriši morebitno odvečno olje ter postopek ponovi čez 24 ur.

Navodila za uporabo

- Ta kuhinjska posoda je primerna za uporabo na vseh vrstah kuhalnih plošč, tudi indukcijski.
- Ob pripravi hrane v nezaščiteni litoželezni ponvi, maščoba zapolni pore na litoželezni površini. To pomeni, da hrana med pripravo ni v neposrednem stiku z litim železom, temveč s plastjo maščobe, zaradi česar hrana med pripravo tudi dobi lepo zlatorjavo skorjico. Poleg tega maščoba preprečuje, da bi se hrana hitro prismodila.
- Zapomni si tudi, da je material za izdelavo litoželeznih ponev reaktivna snov, zato ni primeren za stik z živili z visoko vsebnostjo kislin (npr. z limonami in paradižniki), saj se živila lahko razbarvajo in navzamejo kovinskega okusa. Tudi pekač se lahko ob stiku s soljo in kislimi živili razbarva.
- Drobni delci železa, ki se lahko med kuhanjem odkrušijo, niso nevarni, saj gre za vrsto železa, ki je običajno prisotna v človeškem telesu.
- Če posodo uporabljaš na kuhalnem polju, ki ima enak ali manjši premer kot dno posode, porabiš manj energije.
- Ko posodo premikaš po stekleni ali keramični kuhalni plošči, jo vedno dvigni. Po kuhalni plošči je ne vleci, da se površina ne opraska.

- Izdelka ne izpostavlja veliki in nenadnim temperaturnim spremembam, na primer tako, da v segreto posodo vliješ hladno vodo, saj se lahko dno pri tem skrivi.
- V primeru kakršnih koli težav z izdelkom se obrni na najbližjo trgovino IKEA/Center 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 tavaasının işlevselliğini etkilemez.

İlk kullanımdan önce

- Bu ürünü ilk kez kullanmadan önce, elde yıkayın ve iyice kurulayın.

Bakım ve temizleme

- Kullandıktan sonra tavayı su ve bir fırça yardımıyla elde yıkayınız. Tavayı hala sıcakken yıkarsanız, temizlenmesi daha kolay olacaktır. Temizledikten sonra dikkatlice kurulayın.
- Temizlik için sadece sıcak su kullanın. Malzemeyi kuruttuğu ve karbon çelik yüzeyler için gerekli olan yağ tabakasını çıkardığı için bulaşık deterjanı kullanmayınız.
- Pişmiş gıdanın lekeleri, tencereye / tavaya biraz tuz serpilerek temizlenebilir. Tuz fazla yağı emer ancak kurumasını engellemek için yeterli miktarda yağ bırakır.
- Korozyon, yiyecek lekeleri oluşursa ya da yiyecek yanar ve yapışırsa, tencereyi/tavayı metal tel veya aşındırıcı süngerle temizleyebilir ve sonra tekrar seasoning işlemini gerçekleştirebilirsiniz.
- İşlem görmemiş dökme demir, uygun şekilde muamele edilmediğinde paslanabilir. Bu nedenle tencereyi/tavayı yıkadıktan hemen sonra doğrudan kurulamak ve düzenli olarak yağlamak önemlidir.

Dökme demir tava ve koruyucu yağlama işlemi

- Dökme demir tavayı koruyucu yağlama işleminden (seasoning) geçirmek için, iç yüzeyine az miktarda bitkisel yağ sürün.
- Tavayı, tavanın boyutuna uygun bir pişirme bölgesine koyun ve tavayı orta-yüksek ateşte (10 üzerinden 6) yavaş yavaş ısıtın. Tava şimdi yavaşça ısınacak ve sonunda biraz duman çıkarmaya başlayacaktır. Bu normaldir ve sürecin bir parçasıdır.
- Koruyucu yağlama işlemi (seasoning) yaklaşık 10 dakika boyunca sürdürün. Ardından tavayı ocaktan alın, fazla yağı silin ve tavanın oda sıcaklığına gelmesini bekleyin.
- Tavayı bir kez daha aynı işlemi geçirerek yapışmazlık özelliğini daha da güçlendirin.

Ahşap sapın bakımı

- Ahşap sapın uzun süre suyla temas etmesine, ıslanmasına veya nemli kalmasına izin vermeyin. Bu işlem, ahşabın çatlama riskini artırabilir.
- Ahşabın yağ ve neme karşı dayanıklılığını artırmak için, gıda ile temas etmeye uygun bir bitkisel yağ kullanılarak işlenmesi önerilir. Koruyucu yağlama işlemi (seasoning) sonrasında fazla yağın silinmesi ve 24 saat sonra işlemin tekrarlanması gerekmektedir.

Kullanım talimatları

- Bu pişirme kabı, indüksiyonlu ocak da dahil olmak üzere her tür ocakta kullanıma uygundur.
- Yiyecek, işlenmemiş bir dökme demir tencerede / tavada pişirildiğinde, kızartma yağı, dökme demir yüzeyindeki küçük gözeneklerde toplanır. Bu, kızartılacak yiyeceğin doğrudan baz ile temas halinde olmadığı, bunun yerine, pişirdiklerinize güzel, kahverengi yüzey sağlayan bir yağ tabakası olduğu anlamına gelir. Bu aynı zamanda yiyeceğin kolay yanmasını önler.
- Döküm demir, reaktif bir malzeme olduğu için güçlü asidik gıdalar (örneğin limon ve domates) ile temas ettirildiğinde gıda maddelerinin renk değiştirebileceği veya hafif bir metal tadı alabileceği unutulmamalıdır. Tencerenin kendisi de tuzlar ve asidik gıdalar nedeniyle renk değiştirebilir.
- Pişirme sırasında tavadan dökülen demir, insan

vücudunda normal olarak bulunan ve bulunması gereken demirle aynı türden olduğu için zararsızdır.

- Tencereyi, tencerenin çapı ile aynı veya daha küçük çaplı bir pişirme bölgesine yerleştirerek enerji tasarrufu sağlayabilirsiniz.
- Cam veya seramik ocakta tencereyi hareket ettirirken daima tencereyi kaldırın. Çizilme riskini önlemek için ocağın üzerinden çekmeyin.
- Tencereyi büyük ve ani sıcaklık değişikliklerine maruz bırakmayın, örneğin sıcak tencereye soğuk su dökmek tencerenin tabanının deforme olmasına neden olabilir.
- 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.

قبل الاستخدام لأول مرة

- قبل استخدام هذا المنتج للمرة الأولى، يجب غسله يدوياً وتجفيفه بعناية.

تعليمات العناية

- 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 تنظيفه بالأسفنج الخشن ثم يجب إعادة المعالجة بالزيت.
- قد يصدأ حديد الزهر إذا لم تتم معالجته بالزيت بشكل صحيح. لذلك من المهم تجفيف المقلاة مباشرة بعد غسلها، ودهنها بالزيت بانتظام.

معالجة مقلاة الحديد الزهر

- لمعالجة مقلاة الحديد الزهر، يتم فرك كمية صغيرة من الزيت النباتي على سطح المقلاة الداخلي.
- يتم وضع المقلاة على موقد يتناسب حجمه مع حجم المقلاة، وتسخينها تدريجياً حتى تصل إلى درجة حرارة بين متوسطة إلى عالية (6 من 10). سوف تسخن المقلاة ببطء، وقد تبدأ بإصدار قليل من الدخان، وهذا أمر طبيعي وجزء من العملية.
- يتم الاستمرار في عملية المعالجة لمدة 10 دقائق تقريباً. بعد ذلك، يتم رفع المقلاة عن النار، ومسح الزيت الزائد، وتركها لتبرد حتى تصل إلى درجة حرارة الغرفة.
- يتم تكرار العملية مرة أخرى لتعزيز خصائص المقلاة المانعة للالتصاق.

العناية بالمقبض الخشبي

- لا يجب ترك المقبض الخشبي معرّضاً للماء لفترة طويلة، أو يكون مغموراً في الماء أو تركه رطباً. فقد يؤدي ذلك إلى انفصال الخشب. لحماية الأيدي من الدهون وزيادة مقاومتها الطبيعية للرطوبة يجب معالجة الخشب بزيت معتمد لملامسة

الأطعمة، على سبيل المثال الزيت النباتي. يمكنك المسح مرة واحدة بالزيت وإزالة أي فائض من الزيت ثم تكرار المسح بعد 24 ساعة.

طريقة الإستعمال

- هذه الأنية ملائمة للاستخدام على جميع أنواع المواقد.
- عندما يتم طهي الطعام في مقلاة مصنوعة من حديد الزهر، تتجمع دهون القلي في المسام الصغيرة الموجودة على سطح حديد الزهر. وهذا يعني أن الطعام المراد طهيه لن يكون ملائماً للسطح مباشرة، بل يفصله طبقة من الدهون، مما يعطي الطعام لونا بنيًا شهيا. وهذا يمنع احتراقه بسهولة أيضا.
- يرجى ملاحظة أن المقالي المصنوعة من حديد الزهر تتفاعل وليست 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 بالأملح والمواد الغذائية الحمضية.
- الحديد الذي يتقشر من المقلاة أثناء الطهي غير ضار نظراً لأنه من نفس نوع الحديد الذي يوجد عادة في جسم الإنسان.
- يمكنك توفير الطاقة بوضع القدر على نطاق طهي له نفس القطر أو أقل منه.
- يجب دائماً رفع القدر عند تحريكه على موقد سيراميك. لتجنب خطر الخدش، يجب عدم سحبه عبر الموقد.
- يجب عدم تعريض القدر لتغيرات الحرارة المفاجئة، على سبيل المثال سكب ماء بارد في القدر وهو ساخن، فقد يؤدي ذلك إلى تشويه قاع القدر.
- إذا كانت لديك أي مشاكل مع المنتج، يرجى الاتصال بأقرب معرض / خدمة العملاء أو بزيارة موقعنا www.ikea.com