VARDAGEN

Design and Quality
IKEA of Sweden

English

Important!

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

Before first use

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

Care and cleaning

- Clean the pan after use by washing it by hand in water using a brush. If you wash the cookware while it is still warm, it will be easier to clean. Carefully wipe dry after cleaning.
- Only use hot water for cleaning. Do not use washing-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.

How to use

- The pan is suitable for use on all types of hobs and is oven-safe.
- When food is cooked in a cast iron pan, the frying fat collects in the small pores in the cast iron surface. 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 pan you can save energy.
- Keep in mind that the handles get hot when the pan is used on a hob or in an oven. Always use pot holders when moving it.
- Always lift the pan when moving it on a glass or ceramic hob. To avoid the risk of scratching, do not pull it across the hob.
- Do not expose the pan to great and sudden temperature changes, e.g. by pouring cold water into the hot pan, the bottom of the pan might deform.
- If you have any problems with the product, contact your nearest IKEA store/Customer Service or visit www.ikea.com.

Deutsch

Wichtig!

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

Vor dem ersten Gebrauch

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

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.

Gebrauchsanleitung

- Das Produkt ist für alle Kochfeldarten und für den Backofen 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. Die Pfanne 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.
- Bitte beachten, dass Griffe sich bei der Verwendung auf Kochfeldern und im Backofen erhitzen. Zum Versetzen heißer Kochgeräte immer Topflappen benutzen.
- Die Pfanne zum Versetzen auf einem Glaskeramikkochfeld immer hochheben. Um Kratzer zu vermeiden, das Kochgerät nicht über das Kochfeld schieben.
- Die Pfanne keinen großen und plötzlichen Temperaturschwankungen aussetzen, z. B. indem kaltes Wasser in die heiße Pfanne geschüttet wird, da sich dadurch der Boden verformen könnte.
- Bei Fragen zum Produkt bitte mit dem Kundenservice im nächstgelegenen IKEA Einrichtungshaus oder über www.IKEA.de Kontakt aufnehmen.

Français

Important !

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

Avant la première utilisation

- Avant la première utilisation, laver le produit à la main et bien le sécher. Tout reste d'huile de prétraitement servira au culottage de l'ustensile.
- Pour que le produit résiste à la corrosion et à l'adhérence des aliments, il faut le culotter. Ceci permet de combler avec une matière grasse les microscopiques cavités afin de constituer un revêtement protecteur.
- Pour culotter une poêle en fonte, couvrir la surface d'une petite quantité d'huile et faire chauffer au four ou sur une plaque de cuisson à une température max. de 150° C (300° F) pendant au minimum une heure. Laisser refroidir la poêle et absorber l'excès d'huile. Il est nécessaire de répéter le culottage au moins trois fois lorsque le produit est neuf, puis par la suite répéter l'opération de temps en temps.

Nettoyage et entretien

- Après utilisation, laver l'ustensile à la main à l'aide d'une brosse. Le nettoyage est plus facile si la 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.

Utilisation

- La poêle s'utilise sur tous types de plaque de cuisson et au four.
- Quand des aliments sont cuits dans un ustensile en fonte, la graisse de cuisson s'accumule dans les petites cavités de la surface. Les aliments à frire ou à dorer ne sont donc pas en contact direct avec le fond, mais reposent sur un film de graisse qui favorise leur coloration. Cela évite également que les aliments brûlent facilement.
- La fonte est également un matériau réactif, il est préférable d'éviter le contact avec des aliments acides (comme le citron ou la tomate) car ils pourraient changer de couleur ou prendre un léger goût de métal. La poêle en elle-même peut aussi changer légèrement de couleur au contact de sels ou d'aliments acides.
- Le fer libéré au cour de la cuisson ne présente aucun danger pour la santé puisque c'est le même fer que l'on trouve dans le corps humain.
- Utiliser l'ustensile sur une plaque de cuisson de diamètre identique ou inférieur pour économiser de l'énergie.
- Attention, le manche chauffe lors de la cuisson au four ou sur une plaque de cuisson. Utilisez toujours des maniques pour le déplacer.
- Toujours soulever l'ustensile lorsque vous le déplacez sur une plaque vitrocéramique. Pour éviter les rayures, ne pas faire glisser l'ustensile sur la plaque de cuisson.
- Ne pas exposer la poêle à de brusques changements de température, par exemple en versant de l'eau froide dans l'ustensile qui a déjà été réchauffé car le fond pourrait se déformer.
- Si vous rencontrez un problème avec cet ustensile, n'hésitez pas à contacter votre magasin/Service Clientèle IKEA le plus proche ou connectez-vous sur www.ikea.com.

Nederlands

Belangrijk!

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

Voor het eerste gebruik

- Was dit product voor het eerste gebruik met de hand af en droog het goed af. Restjes voorbehandelde olie van levensmiddelenkwaliteit zullen helpen bij het inbranden.
- Om ervoor te zorgen dat het product bestand is tegen corrosie en dat voedsel niet blijft plakken, moet deze pan ingebrand worden. Door het inbranden worden de poriën van de pan gevuld met olie dat een beschermend laagje vormt.
- Om een gietijzeren pan in te branden, wordt een kleine hoeveelheid olie op alle oppervlakken van de pan gewreven en vervolgens in de oven of op het fornuis verwarmd tot max. 150 °C voor minimaal één uur. Laat de pan afkoelen en veeg overtollige olie weg. Deze behandeling moet drie keer worden herhaald als de pan nieuw is, maar als hij eenmaal ingebrand is, hoef je dit proces nog maar af en toe te herhalen.

Verzorging en reiniging

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

Gebruiksvoorschrift

- De pan kan op alle soorten kookplaten worden gebruikt en is ovenvast.
- Wanneer er eten wordt bereid in een gietijzeren pan verzamelt het bakvet zich in de kleine poriën op het gietijzeren oppervlak. Het voedsel dat wordt gebakken of 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.
- Gebruik de pan op een kookplaat met dezelfde of een kleinere diameter als de pan, dat bespaart energie.
- Houd er rekening mee dat de handgrepen heet worden wanneer de pan op een kookplaat of in een oven wordt gebruikt. Gebruik altijd pannenlappen als je hem verplaatst.
- Til de pan altijd op wanneer hij op een keramische of glazen kookplaat verplaatst moet worden. Trek het niet over de kookplaat heen om krassen te voorkomen.
- Stel de pan niet bloot aan grote en snelle temperatuurveranderingen, bijvoorbeeld door koud water in/over een al opgewarmde pan te spoelen.
- Neem bij eventuele problemen met dit product contact op met het dichtstbijzijnde IKEA woonwarenhuis/klantenservice of ga naar IKEA.nl

Dansk

Vigtigt!

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

Før panden bruges første gang

- Før du bruger produktet første gang, skal du vaske det af i hånden og tørre det omhyggeligt. Eventuelle rester af madlavningsolie fra forbehandlingen er en fordel i indstegningsprocessen.
- For at produktet skal kunne modstå rustdannelse og at maden hænger i, skal det indsteges. Ved at indstege produktet bliver pandens porer fyldt med olie, der danner en beskyttende belægning.
- Når du skal indstege en pande af støbejern, skal du gnide lidt olie på alle overflader og derefter varme den i ovnen eller på en kogeplade til maks. 150° i mindst 1 time. Lad panden køle af, og tør overskydende olie af. Behandlingen gentages 3 gange, når panden er ny, men når den først er indstegt, skal den kun behandles på denne måde en gang imellem.

Rengøring og vedligeholdelse

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

Brugervejledning

- Panden kan bruges på alle typer kogeplader og i ovnen.
- 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 kulstofstålet, men med et lag fedt, der giver dem en dejlig brun overflade. Det forhindrer også maden i at brænde på.
- Bemærk, at materialet i pander af kulstofstål 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.
- Vær opmærksom på, at håndtagene bliver varme, når panden anvendes på et komfur eller i ovnen. Brug altid grydelapper, når du flytter den.
- Løft altid panden, når den skal flyttes på en keramisk kogeplade. Træk den ikke hen over kogepladen for at undgå ridser.
- Panden må ikke udsættes for store temperaturudsving, f.eks. ved at hælde koldt vand i den varme pande, da pandens 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.

Íslenska

Mikilvægt!

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

Fyrir fyrstu notkun

- Fyrir fyrstu notkun þarf að þvo pönnuna í höndunum og þurrka vel. Leifar af meðhöndlun með matarolíu hjálpa til við að steikja pönnuna til.
- Til að koma í veg fyrir að pannan tærist og matur festist þarf að steikja hana til. Með því að steikja hana til fyllast glufur af olíu sem mynda varnarlag.
- Til að steikja steypujárnspönnu til þarf að nudda lítilli olíu á allt yfirborð pönnunnar og hita hana síðan í ofni eða á helluborði á mest 150°C (300°F) í minnst klukkutíma. Leyfðu pönnunni að kólna og þurrkaðu afgangsolíu af. Þetta þarf að gera þrisvar sinnum meðan pannan er ný, en þegar búið er að steikja hana til þarf aðeins að gera það af og til.

Umhirða og þrif

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

Notkun

- Pannan hentar öllum gerðum helluborða og má fara í ofn.
- 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.
- Athugaðu að efnið í steypujárni er hvarfgjarnt og þolir ekki að vera í snertingu við hráefni sem innihalda mikla sýru (t.d. sítrónur og tómata) þar sem maturinn getur tapað lit eða dregið í sig örlítið málmbragð. Pannan sjálf getur einnig upplitast af salti og sýru.
- Stál sem flagnar af pönnunni við eldamennsku er skaðlaust þar sem þetta er sama járn sem fyrirfinnst, og ætti að vera, í mannslíkamanum.
- Þú getur sparað orku með því að nota alltaf hellu sem er jafnstór eða minni en botn pönnunnar að þvermáli.
- Athugaðu að handföngin verða heit þegar pannan er notuð á helluborði eða í ofni. Notaðu alltaf pottaleppa við að færa pönnu úr stað.
- Lyftu alltaf pönnunni ef þú þarft að færa hana til á gleri eða keramikhelluborði. Ekki draga pönnuna yfir helluborðið ef þú vilt koma í veg fyrir rispur.
- Haltu pönnunni frá miklum og snöggum hitabreytingum, t.d. með því að láta kalt vatn renna á heita pönnu. 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 bruk første gangs kan det være spor av olje på produktet, ettersom våre støpejernpanner har blitt forbehandlet med matolje for å hindre rust under transport.
- De synlige sporene av olje er ufarlige og påvirker ikke stekepannas funksjon. De vil forsvinne etter innsetting av kokekarene, som bør gjøres før du bruker produktet for første gang, ved å følge instruksjonene nedenfor.

Før bruk første gang

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

Råd om vedlikehold

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

Slik bruker du den

- Panna kan brukes på alle typer platetopper og i stekeovn.
- Når du lager mat i en panne av støpejern, samler stekefettet seg i de små porene i overflaten på støpejernet. Maten som skal stekes eller brunes, ligger derfor ikke rett på bunnen, men på et lag av fett som gir en pen, gyllen stekeskorpe. Dette forhindrer også at maten svir seg så lett.
- En annen ting å merke seg med støpejernpanner, er at materialet reagerer lett med andre stoffer og ikke er egnet til å være i kontakt med svært syrlige matvarer (f.eks. sitron og tomat), siden maten lett kan bli misfarget eller ta litt smak av metallet. Selve panna kan også bli misfarget av salter og syrlige matvarer.
- Jern som flaker av panna under matlaging, er fullstendig harmløst, siden det er samme type jern som eksisterer naturlig i menneskekroppen, og som kroppen trenger.
- Du kan spare energi ved å plassere kokekaret på ei plate med samme diameter som panna, eller mindre.
- Husk at håndtakene kan bli varme, når panna er i bruk på en platetopp eller i stekeovnen. Bruk alltid grytekluter når du flytter på den.
- For å unngå riper på en glasskeramisk platetopp, løft alltid stekepanna når du flytter på den. For å unngå riper må du ikke trekke den over platetoppen.
- Ikke utsett panna for store og plutselige temperaturendringer, f.eks. ved å helle kaldt vann i den varme panna, da kan bunnen av pannen bli skeiv.
- Dersom du får problemer med produktet, vær snill å kontakte ditt nærmeste IKEA-varehus eller vårt Kundesenter, eller besøk IKEA.no

Suomi

Tärkeää!

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

Ennen ensimmäistä käyttökertaa

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

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.

Käyttöohje

- Pannu soveltuu käytettäväksi kaikentyyppisillä keittotasoilla sekä uunissa.
- Kun ruokaa valmistetaan valurautapannulla, paistorasva kerääntyy pinnan pieniin huokosiin. Tämä tarkoittaa, että ruoka ei ole suoraan kosketuksessa valuraudan vaan rasvakerroksen kanssa, mikä ruskistaa ruoan 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 keittoastian sen pohjan kokoiselle tai pienemmälle keittoalueelle.
- Huomioi, että kahvat kuumenevat, kun pannua käytetään keittotasolla tai uunissa. Käytä aina patalappuja, kun siirrät pannua.
- Nosta astiaa aina, kun siirrät sitä lasisella tai keraamisella keittotasolla. Älä vedä sitä keittotason yli, sillä tämä voi naarmuttaa keittotasoa.
- Älä altista pannua suurille ja äkillisille lämpötilamuutoksille, esim. kaatamalla kylmää vettä kuumaan pannuun, sillä pannun pohja voi menettää muotonsa.
- 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. De kommer att försvinna efter att kokkärlet har bränts in, vilket bör göras innan du använder produkten för första gången, följ instruktionerna nedan.

Före första användning

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

Skötsel och rengöring

- Rengör stekpannan efter användning genom att 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 pannan och sedan torka rent. Salt absorberar överflödigt fett, men lämnar precis tillräckligt med fett kvar i pannan för att den inte ska torka ut.
- Om rost eller matfläckar uppstår, eller om maten bränns och fastnar, kan stekpannan rengöras med stålull eller en slipande disksvamp och sedan brännas in igen.
- Obehandlat gjutjärn kan rosta om det inte behandlas på rätt sätt. Det är därför viktigt att torka kokkärlet direkt efter diskning och att olja in det regelbundet.

Användning

- Stekpannan kan användas på alla typer av hällar och är ugnssäker.
- När mat tillagas i en gjutjärnspanna samlas stekfettet i de små porerna i gjutjärnsytan. Det betyder att maten som ska stekas eller brynas inte kommer i direkt i kontakt med gjutjärnet, utan ligger på ett lager fett som skapar en fin, brun yta på det du tillagar. Det gör också att maten inte 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 stekpannan på en värmezon med samma eller mindre diameter som kokkärlet kan du spara energi.
- Tänk på att handtagen blir varma när stekpannan används på häll eller i ugn. Använd alltid grytlappar när du flyttar den.
- Lyft alltid stekpannan när du flyttar den på en glas- eller keramikhäll. För att undvika risken för repor, dra den inte över hällen.
- Utsätt inte stekpannan för stora och plötsliga temperaturförändringar. Genom att t.ex. hälla kallt vatten i den varma pannan kan pannans botten deformeras.
- Om du har några problem med produkten, kontakta ditt närmaste IKEA varuhus/kundtjänst eller besök www.ikea.com.

Česky

Důležité!

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

Před prvním použitím

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

Údržba a 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.

Návod k použití

- Pánev lze používat na všech typech varných desek a je vhodná také do trouby.
- 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 je třeba pamatovat na to, že materiál je reaktivní a není vhodný pro styk se silně kyselými potravinami (např. citrony a rajčaty), protože takové jídlo by mohlo změnit barvu nebo získat jemnou kovovou příchuť. Samotná pánev se může také 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 pánev můžete ušetřit energii.
- Nezapomeňte, že rukojeti se při používání pánve na varné desce nebo v troubě zahřívají. Během manipulace s nádobím vždy používejte chňapky.
- Během přemísťování pánve na skleněné nebo sklokeramické varné desce ji vždy zvedněte. Abyste předešli riziku poškrábání, neposunujte pánev po varné desce.
- Nevystavujte pánev velkým a náhlým změnám teploty, např. nalitím studené vody do horké pánve by se dno mohlo deformovat.
- Pokud máte s výrobkem jakékoli potíže, kontaktujte nejbližší obchodní dům IKEA / služby zákazníkům nebo navštivte www.IKEA.cz

Español

Información importante:

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

Antes del primer uso

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

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.

Instrucciones de uso

- La sartén se puede utilizar en todo tipo de placas de cocina y en el horno.
- 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.
- Además, el hierro fundido es un material reactivo, lo que significa que los alimentos ácidos (como el limón y el tomate) pueden cambiar de color o adquirir un ligero gusto metálico. La sartén también puede cambiar 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 sartén en una placa con un diámetro igual o inferior.
- Recuerda que, al usar la sartén en una placa o el horno, el mango se calienta. Utiliza siempre una manopla para moverla de sitio.
- Levanta siempre la sartén cuando la muevas sobre placas vitrocerámicas. Para evitar arañazos, no la deslices por encima de la placa.
- No expongas la sartén a cambios bruscos de temperatura, por ejemplo, vertiendo agua fría cuando está caliente, ya que la base podría deformarse.
- 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 entra en www.ikea.com.

Italiano

Importante!

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

Prima del primo utilizzo

- Prima di usare questo prodotto per la prima volta, lavalo a mano e asciugalo con cura. Gli eventuali residui di olio alimentare usato per pretrattare il prodotto aiuteranno nel processo di condizionamento.
- Perché questa pentola resista alla corrosione e il cibo non vi si attacchi, deve essere sottoposta a un processo di condizionamento. Questo consiste nel riempire i pori della padella di olio in modo da formare un rivestimento protettivo.
- Per condizionare una padella in ghisa bisogna strofinare una piccola quantità d'olio su tutte le superfici della padella e riscaldare quest'ultima nel forno o sul piano cottura a max 150 °C per almeno un'ora. Lascia raffreddare la padella ed elimina l'olio in eccesso. Questo trattamento deve essere ripetuto tre volte quando la padella è nuova, ma una volta effettuato il condizionamento è necessario ripetere il trattamento solo una volta ogni tanto.

Manutenzione e pulizia

- Dopo l'uso lava a mano la 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 proteggere la padella dall'essiccamento.
- 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 nuovamente condizionata.
- La ghisa può corrodersi se non viene trattata correttamente. È quindi fondamentale asciugare la pentola subito dopo averla lavata e oliarla regolarmente.

Modalità d'uso

- La padella si può usare su tutti i tipi di piani cottura e nel forno.
- Quando i cibi vengono cucinati in una padella in ghisa, i grassi si raccolgono nei piccoli pori della 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. Questo inoltre evita che i cibi si brucino facilmente.
- È importante anche tenere presente che il materiale delle padelle in ghisa non è adatto al contatto con alimenti molto acidi (per esempio limoni e pomodori), con i quali reagisce, perché questi potrebbero 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 lo stesso tipo di ferro presente nel corpo umano.
- Per risparmiare energia, usa la padella su una zona cottura con diametro uguale o inferiore a quello della padella stessa.
- Tieni presente che i manici della padella si scaldano quando questa viene usata sul piano cottura o nel forno. Usa sempre le presine quando la sposti.
- Quando sposti la padella su un piano cottura in vetro o in ceramica, sollevala sempre. Non trascinarla sul piano cottura per evitare di graffiarlo.
- Non esporre la padella a forti e improvvisi sbalzi di temperatura: per esempio, non versare acqua fredda nella padella 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 elől olaj jelenhet meg a terméket, mivel az IKEA öntöttvas serpenyőit emberi fogyasztásra alkalmas olajjal kezeljük, hogy a szállítás közben ne korrodálódjanak.
- Ez az olaj teljesen ártalmatlan és nem befolyásolja a termék funkcionalitását sem. Az első kiégetés után eltűnik, amit a legelső használat előtt kell elvégezni az útmutató szerint.

Az első használat előtt

- Az első használat előtt alaposan mosogasd el kézzel, majd töröld szárazra. Az előzetes felületkezeléshez használt olaj maradéka elősegíti a kiégetést.
- A korrózió és az ételek letapadása érdekében ezt a terméket ki kell égetni. Így a serpenyő pórusai megtelnek olajjal és egy védőréteg képződik rajta.
- Kenj egy kis olajat a serpenyőbe, majd melegítsd a sütőben vagy a főzőlapon 150°C-on egy órán át. Hagyd kihűlni, majd töröld le a felesleges olajat. Mindezt háromszor meg kell ismételni egy új serpenyő esetén, ezt követően pedig elég csak néha-néha megismételni.

Karbantartás és tisztítás

- Használat után egy kefével, kézzel mosd el. Melegen könnyebb a tisztítása. Ha elmostad, töröld szárazra.
- Kizárólag forró vízzel tisztítsd, mosogatószert és vegyszereket ne használj. Ne használj mosogatószert, 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 megóvja a kiszáradástól.
- Korrózió vagy ételfoltok esetén, vagy amennyiben az étel odaég és leragad, fémszivaccsal tisztítsd meg, majd égesd ki megint.
- A kezeletlen felületű öntöttvas edények korrodálódhatnak, ha nem megfelelően kezeled őket. Fontos, hogy elmosás után töröld őket szárazra és rendszeresen olajozd be őket.

Így használd

- Az edény mindenféle tűzhelyen, és a sütőben is használható.
- 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. A serpenyő elszíneződhet a sós vagy savas ételektől.
- A leváló fémdarabok teljesen ártalmatlanok, mivel ez az anyag az emberi testben is megtalálható.
- Az edényt a méretével megegyező, vagy annál kisebb átmérőjű főzőzónán használd, így nem vész kárba energia.
- Figyelj arra, hogy főzés közben az edény füle felforrósodik. Mozgatásukkor mindig használj edényfogót.
- Ha üveglapos vagy kerámiatűzhelyen használod az edényt, mindig emeld fel mozgatáskor. A karcolások elkerülése érdekében ne húzd végig a főzőlapon.
- Ne tedd ki hirtelen hőmérsékletváltozásnak, 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 zostały wstępnie zabezpieczone olejem spożywczym, aby zapobiec korozji podczas transportu.
- Widoczne ślady oleju są nieszkodliwe i nie wpływają na funkcjonalność patelni. Ślady znikną po sezonowaniu naczynia, które należy przeprowadzić przed pierwszym użyciem produktu. Prosimy postępować zgodnie z instrukcjami poniżej.

Przed pierwszym użyciem

- Przed użyciem produktu po raz pierwszy, zmyj go pod bieżącą wodą i dokładnie wysusz. Wszelkie pozostałości wstępnie aplikowanego oleju spożywczego będą pomocne w procesie sezonowania.
- Naczynie musi przejść proces sezonowania, aby produkt był odporny na korozję i przywieranie żywności. Dzięki sezonowaniu pory patelni wypełniają się olejem, który tworzy ochronną powłokę.
- Do sezonowania patelni żeliwnej należy wszystkie powierzchnie patelni natrzeć niewielką ilością oleju, a następnie podgrzewać w piekarniku lub na kuchence do maks. 150°C (300°F) przez co najmniej jedną godzinę. Pozostaw patelnię, aż ostygnie, a następnie zetrzyj nadmiar oleju. Zabieg ten należy powtórzyć trzykrotnie, gdy patelnia jest nowa, ale potem należy ją sezonować w ten sposób raz na jakiś czas.

Pielęgnacja i czyszczenie

- Po użyciu wyczyść patelnię, myjąc ją ręcznie w wodzie używając szczoteczki. Patelnię 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 wełną 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.

Sposób użytkowania

- Patelnię można używać na wszystkich rodzajach płyt kuchennych oraz w piekarniku.
- 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 powierzchnię. To sprawia również, że żywność nie przypala się tak łatwo.
- Należy pamiętać, że żeliwo to materiał reaktywny i nie nadaje się do kontaktu z silnie kwaśnymi produktami spożywczymi (np. cytryny i pomidory), ponieważ żywność może się tracić kolor lub nabrać lekko metalicznego posmaku. Sama patelnia może również odbarwić się pod wpływem soli i kwaśnych produktów spożywczych.
- Żelazo, które złuszcza się podczas gotowania, jest nieszkodliwe, ponieważ jest to ten sam rodzaj żelaza, które normalnie znajduje się i powinno znajdować w organizmie człowieka.
- Stawiając naczynie na polu grzejnym o tej samej lub mniejszej średnicy co patelnia, możesz zaoszczędzić energię.
- Pamiętaj, że uchwyty nagrzewają się, gdy patelnia jest w użyciu. Zawsze używaj łapek do przenoszenia patelni.
- Zawsze podnoś patelnię, kiedy chcesz ją przestawić na płycie ceramicznej. Aby nie dopuścić do zarysowania, nigdy nie przesuwaj patelni po płycie.
- Nie narażaj patelni na duże i nagłe zmiany temperatury, np. po zalaniu gorącej patelni zimną wodą, dno patelni może się odkształcić.
- W razie jakiegokolwiek problemu z produktem, skontaktuj się z najbliższym sklepem IKEA/Działem Obsługi Klienta lub odwiedź stronę www.ikea.com.

Eesti

Oluline teave!

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

Enne esimest kasutust

- Enne toote esmakordset kasutamist pese seda käsitsi ja kuivata korralikult. Panni pinnale jäänud töötlusõli jäägid aitavad seda kasutamiseks ette valmistada.
- Et toode oleks roostekindel ega võtaks toitu kinni, tuleb seda õliga määrida ja kuumutada. Selle käigus täituvad panni poorid õliga, mis moodustab kaitsekihi.
- Malmpanni ette valmistamiseks hõõru selle kõigile pindadele väike kogus õli ja kuumuta seda ahjus vähemalt tund aega max temperatuuril 150 °C. Seejärel lase pannil maha jahtuda ja pühi liigne õli ära. Uue panni puhul tuleks seda 3 korda korrata, kuid sel moel juba töödeldud pann vajab sellist hooldust vaid aeg-ajalt.

Hooldus ja puhastamine

- Kasutamise järel pese panni käsitsi vee ja nõudepesuharjaga. 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 määrida ja kuumutada.
- Töötlemata malm võib roostetada, kui seda õigesti ei hooldata. Seetõttu on oluline pann pärast pesemist alati ära kuivatada ja seda regulaarselt õlitada.

© Inter IKEA Systems B.V. 2022

Kuidas kasutada

- Panni võib kasutada kõigil pliitidel ja ahjus.
- 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. See hoiab ära ka toidu kõrbemise.
- 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 seevastu ohutud, sest tegu on sama tüüpi rauaga, mida leidub ka inimese kehas.
- Kui asetad panni selle diameetriga võrdsele või väiksemale keedualale, säästad energiat.
- Pea meeles, et pliidil või ahjus kasutades lähevad panni käepidemed kuumaks. Kasuta selle tõstmiseks alati pajakindaid.
- Klaaskeraamilisel või keraamilisel pliidiplaadi liigutamiseks tuleb panni tõsta. Ära lohista seda mööda pliiti, sest see võib pliidi pinda kriimustada.
- Hoia panni suurte ja äkiliste temperatuurimuutuste eest, nt ära vala kuumale pannile külma vett, sest see võib muuta panni 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. Tās pazudīs pēc pannas ieeļļošanas, kas jādara pirms pannas pirmās lietošanas reizes. Ievērot lietošanas instrukcijas norādījumus.

Pirms pirmās lietošanas

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

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 nesausina 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 rūsēt. Tāpēc ir svarīgi pannu uzreiz pēc mazgāšanas noslaucīt un ieeļļot.

Lietošanas instrukcija

- Pannu var lietot uz visu veidu plīts virsmām un visu veidu cepeškrāsnīs.
- 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, tātad 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 katlus vai pannas uz atbilstoša vai mazāka izmēra sildsonas, var ietaupīt enerģiju.
- Lietojot pannu uz plīts vai cepeškrāsnī, rokturi var uzkarst. Pārvietojot izmantot virtuves cimdus.
- Pārvietojot uz stikla vai keramiskās plīts virsmas, panna ir jāpaceļ. Lai nesaskrāpētu plīts virsmu, pannu nedrīkst pa to vilkt.
- Nepakļaut pannu lielām, pēkšņām temperatūras pārmaiņām, piemēram, liekot uz plīts uzreiz no ledusskapja vai lejot aukstu ūdeni pannā, kas jau ir sakarsēta.
- Ja radušies sarežģījumi ar preci, 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, taip siekiant apsaugoti jas nuo korozijos transportuojant.
- Matomi aliejaus pėdsakai yra nekenksmingi ir neturi įtakos keptuvės funkcionalumui. Kai keptuvę paruošite naudojimui, aliejaus pėdsakų nebeliks. Tai reikėtų padaryti prieš naudojant gaminį pirmą kartą. Vadovaukitės toliau pateikiamomis instrukcijomis.

Prieš naudojant pirmą kartą

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

Kaip prižiūrėti ir valyti

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

Kaip naudoti?

- Keptuvė tinka visų tipų viryklėms ir orkaitėms.
- 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 lemti ir keptuvės spalvos pakitimų.
- 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 keptuvės ar mažesnis.
- Atminkite, kad ant viryklės ar orkaitėje naudojamos keptuvės rankena (-os) įkaista. Norėdami perkelti keptuvę, visada naudokite puodkėlę.
- Jei naudojatės stiklo keramikos kaitlente, keptuvę visada perkelkite kilstelėję. Keptuvės niekada nestumkite – taip galite subraižyti kaitlentės paviršių.
- Stenkitės saugoti keptuvę nuo staigių temperatūros pokyčių, pvz., į įkaitusią keptuvę nepilkite šalto vandens, nes dėl to gali deformuotis keptuvės dugnas.
- Jei kiltų klausimų dėl keptuvės naudojimo, kreipkitės į IKEA Pirkėjų aptarnavimo skyriaus darbuotojus arba apsilankykite www.ikea.lt.

Portugues

Importante!

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

Antes da primeira utilização

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

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'aço ou com uma esponja abrasiva e, seguidamente, repetir o tratamento inicial.
- O ferro fundido sem tratamento pode corroer se não for tratado adequadamente. Por conseguinte, é importante secar o artigo logo após a lavagem e passar óleo regularmente.

Instruções

- A frigideira é própria para usar com todos os tipos de placas de fogão e pode ir ao forno.
- Se cozinhar alimentos numa frigideira em ferro fundido, a gordura irá 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 tacho/panela pode perder alguma coloração causada por sais ou alimentos ácidos.
- O ferro que se solta do tacho/panela durante a cozedura é completamente inofensivo pois é o mesmo tipo de ferro que normalmente se encontra no nosso organismo.
- Coloque o utensílio numa zona de cozedura com um diâmetro igual ou inferior para poupar energia.
- Tenha em atenção que as asas aquecem quando a frigideira é usada no fogão ou no forno. Para deslocar o recipiente, use sempre pegas.
- Levante sempre a frigideira ao deslocá-la numa placa de vidro ou em cerâmica. Para evitar riscos, não o deslize pela placa.
- Não exponha o tacho/panela a mudanças de temperatura grandes e súbitas como, por exemplo, deitar água fria no tacho quente pode deformar o fundo do tacho.
- 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. Urmele vor dispărea după tratarea vaselor, care trebuie efectuată înainte de a utiliza produsul prima dată, respectând instrucțiunile de mai jos.

Înainte de prima utilizare

- Înainte de a utiliza acest produs pentru prima dată, se spală manual și se usucă bine. Orice ulei alimentar rămas va ajuta la procesul de tratare a vasului.
- Pentru ca produsul să reziste la ruginire și la lipirea alimentelor, acest vas trebuie să parcurgă un proces de tratare cu ulei. Prin ungerea cu ulei, porii vasului se umplu cu ulei care formează un strat protector.
- Pentru a trata un vas din fontă, se ung cu o cantitate mică de ulei toate suprafețele vasului și apoi este încălzit în cuptor sau pe aragaz la max. 150°C cel puțin o oră. Lasă vasul să se răcească și șterge excesul de ulei. Acest tratament trebuie să fie repetat de trei ori când vasul este nou, dar apoi trebuie să fie tratat astfel doar periodic.

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.

Mod de utilizare

- Vasul poate fi folosit pe toate tipurile de plite și în cuptor.
- 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. Astfel 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 datorită sării și alimentelor acide.
- Fierul care se dezlipește de pe vas în timpul gătitului este inofensiv deoarece este la fel ca fierul care să găsește în mod normal în corpul uman.
- Poți economisi energie dacă pui vasele pe o zonă de gătit cu același diametru sau un diametru mai mic decât cel al vasului.
- Atenție că mânerele se încing când vasul este folosit pe o plită sau în cuptor. Folosește întotdeauna un șervet termic când muți vasul.
- Ridică întotdeauna vasul atunci când îl muți pe o plită de sticlă sau ceramică. Pentru a evita riscul zgârierii, nu trage vasul pe suprafața plitei.
- Nu expune tigaia la variații mari și bruște de temperatură, de ex. dacă torni apă rece în tigaia fierbinte, baza tigăii se poate deforma.
- Pentru orice probleme legate de produs, contactează magazinul IKEA/Relații Clienți sau vizitează www.ikea.ro.

Slovensky

Upozornenie!

- 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. Zmiznú po vypálení riadu. Tento proces by ste mali vykonať pred prvým použitím výrobku. Postupujte podľa pokynov nižšie.

Pred prvým použitím

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

Starostlivosť a čistenie

- Panvicu po použití umyte ručne vo vode pomocou kefky. Ak panvicu umyjete ešte za tepla, bude čistenie jednoduchšie. Po umytí dôkladne osušte.
- Na čistenie používajte iba horúcu vodu. Nepoužívajte prostriedok na umývanie riadu, pretože vysušuje materiál a odstraňuje vrstvu tuku, ktorú vyžadujú povrchy z liatinovej ocele.
- Škvrny 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.

Návod na použitie

- Panvica sa hodí na všetky typy varných dosiek i do rúry.
- 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 dosku s rovnakým alebo menším priemerom ako panvica môžete ušetriť energiu.
- Nezabúdajte, že úchytky sa počas používania na varnej doske alebo v rúre zahrievajú. Na premiestňovanie vždy používajte chňapky.
- Pri premiestňovaní na sklenenej alebo keramickej doske panvicu vždy zdvihnite. Aby ste sa vyhli riziku poškriabania, neťahajte ju po varnej doske.
- Panvicu nevystavujte veľkým a náhlym zmenám teploty, napr. naliatím studenej vody do horúcej panvice, pretože dno panvice sa môže zdeformovať.
- 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.
- Следите от масло са безвредни и не влияят на функционалността на тигана. Те ще изчезнат след подправяне на съдовете за готвене, което трябва да се направи преди да използвате продукта за първи път. Моля, следвайте инструкциите по-долу.

Преди първата употреба

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

Инструкции за поддръжка и почистване

- Почиствайте тигана след употреба като го миете на ръка във вода с помощта на четка. Ще ви е по-лесно да изчистите 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 ръждясва, ако не се обработва както подобава. Поради тази причина е важно да подсушавате съдовете за готвене след измиване и да ги омасляват редовно.

Инструкции за употреба:

- Тиганът е подходящ за използване върху всякакви типове котлони и е безопасен за използване във фурна.
- Когато храната се готви в чугунения тиган, мазнината се събира в малките шупли на повърхността. Това означава, че храната не е в пряк контакт с чугуна, а всъщност със слой мазнина, които добавя приятен кафяв цвят към това, което готвите. Това предотвратява бързото загаряване на храната.
- 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 може да загуби цвета си от соли и кисели храни.
- Желязото, което се отделя от тигана по време на готвене е безвредно, тъй като е вид желязо, което е нормално и трябва да се среща в човешкото тяло.
- За да спестите електричество, поставяйте съдовете върху зона за готвене със същия или с по-малък диаметър.
- Не забравяйте, че дръжките се нагряват, когато тиганът се използва върху котлон или във фурна. Винаги използвайте ръкохватки, докато я/го местите.
- Винаги повдигайте тигана, ако го местите върху стъклен или керамичен котлон. За да избегнете риска от одраскване, не го влачете по плота.
- Не излагайте тигана на внезапна промяна на температурата, напр. като изсипете студена вода върху тенджера/тиган, която/който е гореща/горещ, тъй като дъното може да се деформира.
- В случай на проблем с артикула се свържете с най-близкия ИКЕА 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. Nestat će nakon sezoniranja posuđa koja bi se trebala napraviti prije prve upotrebe proizvoda, molimo pratiti upute.

Prije prvog korištenja

- Prije prve upotrebe, proizvod oprati ručno i dobro ga osušiti. Bilo koji ostatak prethodno obrađenog ulja pomoći će u procesu sezoniranja.
- Kako bi proizvod bio otporan na koroziju i lijepljenje hrane, ovo posuđe potrebno je redovito sezonirati. Sezoniranjem, pore na tavi ispunjene su uljem koje tvori zaštitni premaz.
- Za sezoniranje tave od lijevanog željeza, potrebno je premazati sve površine malom količinom ulja te zatim zagrijati posuđe u pećnici ili na kuhalištu na najviše 150 °C, i to najmanje sat vremena. Ostaviti posuđe da se ohladi i prebrisati višak ulja. Ovaj je postupak potrebno ponoviti tri puta kad su tava ili lonac novi, no nakon toga ga je potrebno ponoviti tek ponekad.

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.

Način korištenja

- Tava je prikladna za upotrebu na svim vrstama kuhališta i u pećnici.
- 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 s jednim slojem masti, koji će hrani dati onu smeđu boju. Također, to će spriječiti zagorijevanje hrane.
- Još jedna bitna 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. Samo posuđe može promijeniti boju kao posljedica soli ili kiseline iz namirnica.
- Čestice željeza koje tijekom kuhanja otpadaju s posuđa nisu nimalo štetne jer je to isto ono željezo kojeg inače ima u zdravom ljudskom tijelu.
- Korištenjem posuđa s istim ili manjim promjerom kao i zona za kuhanje, moguće je uštedjeti energiju.
- Voditi računa o tome da su ručke vruće kada se posuđe drži na kuhalištu ili u pećnici. Uvijek koristiti kuhinjsku rukavicu.
- Uvijek podignuti posudu kad se premješta na stakleno ili keramičko kuhalište. Ne vući po staklenoj ili keramičkoj površini kako ne bi ostali tragovi i ogrebotine.
- Ne izlagati posuđe velikim i naglim promjenama temperature, primjerice, nalijevanjem hladne vode u vrelu tavu, jer se njeno 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. Θα εξαφανιστούν μόλις προετοιμάσετε το τηγάνι για χρήση, που πρέπει να γίνει πριν το χρησιμοποιήσετε για πρώτη φορά, παρακαλούμε ακολουθήστε τις παρακάτω οδηγίες.

Πριν την πρώτη χρήση

- Πριν χρησιμοποιήσετε αυτό το προϊόν για πρώτη φορά, πλύντε το στο χέρι και στεγνώστε το σχολαστικά. Οποιοδήποτε υπολειπόμενο προ-επεξεργασμένο λάδι ποιότητας τροφίμων θα βοηθήσει στη διαδικασία του καρυκεύματος.
- Για να αντέχει το προϊόν στη διάβρωση και στο κόλλημα των τροφίμων, αυτό το μαγειρικό σκεύος πρέπει να περάσει από μια διαδικασία καρυκεύματος. Με καρύκευμα, οι πόροι του τηγανιού γεμίζουν με λάδι που σχηματίζει μια προστατευτική επικάλυψη.
- Για να καρυκεύσουμε ένα τηγάνι από μαντέμι, τρίβουμε μια μικρή ποσότητα λαδιού σε όλες τις επιφάνειες του τηγανιού και στη συνέχεια ζεσταίνουμε στο φούρνο ή στην κουζίνα στο μέγιστο. 150°C (300°F) για τουλάχιστον μία ώρα. Αφήστε το τηγάνι να κρυώσει και σκουπίστε το λάδι που περισσεύει. Αυτή η θεραπεία πρέπει να επαναλαμβάνεται τρεις φορές όταν το τηγάνι είναι καινούργιο, αλλά από τη στιγμή που έχει καρυκευτεί, χρειάζεται να αντιμετωπίζεται με αυτόν τον τρόπο κάθε τόσο.

Φροντίδα και καθάρισμα

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

Τρόποι χρήσης

- Το σκεύος είναι κατάλληλο για χρήση σε όλες τις επιφάνειες εστιών και για τον φούρνο.
- 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 εστία με την ίδια ή μικρότερη διάμετρο με την κατσαρόλα/τηγάνι, εξοικονομείτε ενέργεια.
- Έχετε υπόψη ότι, όταν το σκεύος χρησιμοποιείται σε μια επιφάνεια εστιών ή σε ένα φούρνο, τα χερούλια ζεσταίνονται πολύ. Πάντα να χρησιμοποιείτε πιάστρες όταν το μετακινείτε.
- Να σηκώνετε πάντα το τηγάνι, όταν το μετακινείτε επάνω σε μια γυάλινη ή κεραμική επιφάνεια εστιών. Για να αποφύγετε τον κίνδυνο να γρατσουνίσει την εστία, αποφύγετε να το σύρετε πάνω σε αυτή.
- Αποφύγετε την έκθεση του τηγανιού σε απότομες και μεγάλες αλλαγές θερμοκρασίας, π.χ. να ρίξετε κρύο νερό σε καυτό τηγάνι, καθώς η βάση του τηγανιού μπορεί να παραμορφωθεί.
- Εάν έχετε κάποιο πρόβλημα με αυτό το προϊόν, παρακαλούμε επικοινωνήστε με το πλησιέστερο κατάστημα/Εξυπηρέτηση Πελατών IKEA ή δείτε την ιστοσελίδα www.ikea.gr.

Русский

Внимание!

- Перед первым использованием на поверхности товара можно обнаружить следы масла, т. к. во избежание появления коррозии при транспортировке сковороды ИКЕА из чугуна предварительно обрабатываются маслом с пищевым допуском.
- Заметные следы масла являются безвредными и не влияют на функциональность сковороды. Они исчезнут после обработки посуды, которую следует провести перед ее первым использованием: следуйте инструкциям ниже.

Перед первым использованием

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

Обслуживание и уход

- После использования обязательно мойте посуду вручную с помощью щетки. Посуду проще отмыть, пока она остается теплой. После мытья посуду рекомендуется тщательно вытирать насухо.
- Мойте просто горячей водой без добавления моющих средств. Не используйте средства для мытья посуды, т. к. они сушат материал и удаляют слой жира, который необходим для полноценной функциональности посуды из чугуна.
- Загрязнения после приготовления пищи можно удалить, посыпав загрязненный участок солью, а затем протерев посуду. Соль впитывает лишний жир, оставляя ровно столько, сколько нужно, чтобы поверхность сковороды не пересыхала.
- При появлении следов коррозии или пятен, а также в случае прилипания или пригорания пищи, посуду необходимо почистить стальной мочалкой или абразивной губкой, после чего повторно обработать.
- Чугун без надлежащей обработки подвержен коррозии. В связи с этим необходимо сразу после мытья вытирать посуду насухо и регулярно обрабатывать маслом.

Инструкция по использованию

- Сковороду можно использовать на всех типах варочных панелей, а также в духовке.
- При приготовлении пищи в чугунной посуде в порах чугуна накапливается жир. Благодаря этому пища не касается непосредственно поверхности из чугуна, а обжаривается на тонком слое жира, что способствует образованию на готовом блюде аппетитной румяной корочки. Кроме того, это предотвращает пригорание пищи.
- Обратите внимание, что чугун, из которого производятся сковороды, является реакционноспособным материалом, поэтому его нельзя подвергать воздействию сильнокислых пищевых продуктов (таких как лимоны и помидоры), т. к. это может привести к изменению цвета продуктов, а также появлению металлического привкуса у готового блюда. Поверхность сковороды также может изменить цвет под воздействием соли и кислых пищевых продуктов.
- Железо, выделяющееся с поверхности сковороды при приготовлении пищи, является безвредным, т. к. не отличается от железа, которое в норме содержится в организме человека.
- Используя конфорку, которая по диаметру равна или меньше диаметра дна посуды, вы экономите энергию.
- Помните, что ручки посуды нагреваются при ее использовании на варочной панели или в духовке. Для перемещения посуды пользуйтесь прихватками.
- Перемещая посуду на стеклянных или стеклокерамических варочных панелях всегда ее поднимайте. Чтобы не поцарапать варочную панель, не передвигайте посуду, не отрывая ее от поверхности.
- Не подвергайте сковороду воздействию резких перепадов температур, например не наливайте в горячую посуду холодную воду, так как при этом дно посуды может деформироваться.
- Если у вас возникли проблемы с товаром, обратитесь в магазин ИКЕА/отдел ИКЕА Сервис или зайдите на сайт www.IKEA.com.

Українська

Важливо!

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

Перед першим використанням

- Перед першим використанням промийте виріб водою та витріть насухо. Для обробки поверхні підійдуть залишки будь-якої обробленої харчової олії.
- Щоб запобігти корозії та прилипанню їжі, цей посуд потрібно обробити. Під час обробки пори сковороди наповнюються олією, що утворює захисне покриття.
- Щоб обробити сковороду з вуглецевої сталі, натріть усі її поверхні невеликою кількістю олії, а потім прогрійте в духовці чи на плиті до 150°C протягом щонайменше однієї години. Дайте сковорідці охолонути та витріть зайву олію. Нову сковорідку слід обробити у такий спосіб тричі, а потім повторювати обробку лише один раз час від часу.

Інструкція з догляду й очищення

- Після використання вимийте сковорідку вручну у воді за допомогою щітки. 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.

Як користуватися

- Цю сковорідку можна використовувати на будь-якій плиті або в духовці.
- 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 вуглецевою сталлю, а з шаром жиру, що додає привабливого коричневого кольору кожній вашій страві, а також захищає її від підгорання.
- Зауважте, що вуглецева сталь, з якої 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.
- Для заощадження енергії використовуйте посуд на зоні нагрівання такого самого або меншого діаметра.
- Пам'ятайте, що під час використання сковорідки на варильній поверхні або в духовці нагріваються ручки. Завжди користуйтеся прихватками, щоб перемістити посуд.
- Завжди підіймайте сковорідку, коли потрібно перемістити її на скляній або керамічній плиті. Щоб уникнути подряпин, не тягніть її по плиті.
- Не піддавайте сковорідку різким і значним перепадам температури, наприклад, наливши холодну воду в гарячу сковороду, 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. Oni će nestati nakon premazivanja posuđa, što treba da uradiš pre nego što prvi put upotrebiš proizvod. Prati uputstva u nastavku.

Pre prve upotrebe

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

Čišćenje i održavanje

- Operi ručno tiganj posle upotrebe koristeći četku. Ako se 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.

Kako koristiti

- Tiganj je predviđen za upotrebu na svim tipovima ploča i u pećnici.
- 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 kao posledica prisustva soli ili kiseline.
- 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 zonu za kuvanje istog ili manjeg prečnika od tiganja možeš uštedeti energiju.
- Imaj na umu da se ručke zagrevaju kada se tiganj koristi na grejnoj ploči ili u pećnici. Uvek koristi držače za lonac kada ga pomeraš.
- Uvek podigni tiganj kada ga pomeraš na staklenu ili keramičku grejnu ploču. Da izbegneš rizik od grebanja, nemoj ga povlačiti preko grejne ploče.
- Ne izlaži tiganj velikim i naglim promenama temperature, npr. ako sipaš hladnu vodu u vrući tiganj, dno tiganja bi se moglo deformisati.
- Ako imaš bilo kakvih problema s proizvodom, kontaktiraj s robnom kućom IKEA / korisničkom službom ili poseti www.IKEA.rs.

Slovenščina

Pomembno!

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

Pred prvo uporabo

- Pred prvo uporabo izdelek ročno pomij in ga dobro osuši. Morebitni ostanek olja, primernega za živila, s katerim je izdelek premazan, bo pomagal pri postopku zaščite.
- Da se prepreči korozija izdelka in sprijemanje hrane na podlago, je treba posodo zaščititi s posebnim postopkom. S postopkom za zaščito se pore ponve zapolnijo z oljem, ki ustvari zaščitni sloj.
- Za zaščito litoželezne ponve je treba na celotno površino ponve namazati olje in ga nato eno uro segrevati v pečici ali na kuhalni plošči na največ 150 °C. Počakaj, da se ponev ohladi in obriši odvečno olje. Ta postopek je treba ob nakupu nove posode ponoviti trikrat, ko pa je ta enkrat zaščitena, je treba postopek ponoviti le občasno.

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 prismodi 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.

Uporaba

Ponev je primerna za vse vrste kuhalnih plošč in pečic.

- 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 reaktiven 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 ponev se lahko razbarva ob stiku s soljo in kislimi živili.
- Kovina, ki se med kuhanjem v majhnih delcih odkruši, ni nevarna, saj gre za isto vrsto kovine, ki jo običajno najdemo v človeškem telesu.
- Če posodo uporabljaš na kuhalnem polju, ki ima enak ali manjši premer kot dno posode, porabiš manj energije.
- Ne pozabi, da se ročaji med kuhanjem na kuhalni plošči ali v pečici zelo segrejejo. Pri premikanju posode vedno uporabljaj kuhinjske prijemalke.
- Ko ponev premikaš po stekleni ali keramični kuhalni plošči, jo vedno privzdigni. Nikdar je po kuhalni plošči ne vleci, da se površina ne opraska.
- Ponve ne izpostavljaj velikim in nenadnim temperaturnim razlikam, na primer tako, da v segreto posodo vliješ hladno vodo, saj se lahko dno pri tem skrivi.
- V primeru kakršnihkoli 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 tavasının işlevselliğini etkilemez. Ürünü ilk kez kullanmadan önce yapılması gereken, tencerenin terbiye edilmesinden sonra kaybolacaklardır, bu işlem için lütfen aşağıdaki talimatları izleyin.

İlk kullanımdan önce

- Bu ürünü ilk kez kullanmadan önce, elle yıkayın ve iyice kurulayın. Herhangi bir önceden işlenmiş gıda sınıfı yağ, baharatlama işlemine yardımcı olacaktır.
- Ürünün korozyona ve gıda yapışmasına karşı koyabilmesi için bu pişirme kabının bir baharatlama sürecinden geçmesi gerekir. Çeşnilendirerek, tava gözenekleri koruyucu bir kaplama oluşturan yağ ile doldurulur.
- Bir karbon çelik tavayı terbiye etmek için, tavanın tüm yüzeylerine az miktarda yağ sürülür ve ardından fırında veya ocakta maksimuma kadar ısıtılır. Minimum bir saat boyunca 150°C (300°F). Tavayı soğumaya bırakın ve fazla yağı silin. Bu işlem, tava yeniyken üç kez tekrarlanmalıdır, ancak bir kez terbiye edildikten sonra yalnızca arada bir bu şekilde işlem görmesi gerekir.

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.

Kullanım talimatları

- Güveç her türlü ocakta kullanıma uygundur ve fırına girebilir.
- 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.
- Karbon çelik tavalar hakkında dikkat edilmesi gereken bir diğer husus da, malzemenin reaktif olması ve gıdanın rengi solabileceği veya hafif bir metal tadı verebileceği için güçlü asitli gıda maddeleri ile (örneğin limon ve domates) temasa geçmeye uygun olmamasıdır. Tavanın kendisi de tuzlar ve asitli gıda maddeleri nedeniyle renk değiştirebilir.
- Tencereden/tavadan pişirme sırasında çıkan demir, insan vücudunda normal olan ve olması gereken aynı demir türünden olduğu için tamamen zararsızdır.
- Tencere/tava ile aynı veya daha küçük çaplı bir ocak üzerine pişirme kaplarını yerleştirerek enerji tasarrufu yapabilirsiniz.
- Tencere/tava ocakta veya fırında kullanıldığında sapların ısındığını unutmayın. Taşırken daima kulpları kullanın.
- Tavayı cam veya seramik ocak üzerinde taşırken daima kaldırın. Çizilme riskini önlemek için ocağın üzerinden çekmeyin.
- Tavayı büyük ve ani sıcaklık değişikliklerine maruz bırakmayın, örn. sıcak tavaya soğuk su dökülürse tavanın tabanı deforme 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 مسبقًا بزيت طعام لمقاومة الصدأ أثناء النقل.
- الآثار الظاهرة للزيت غير ضارة ولا تؤثر على وظيفة المقلاة. وستختفي بعد معالجة الآنية، وهو ما يجب القيام به قبل استخدام المنتج لأول مرة، يرجى اتباع التعليمات أدناه.

قبل الاستخدام لأول مرة

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

تعليمات العناية

- نظّفي المقلاة بعد الاستعمال بغسلها بيديك بالماء والفرشاة. سيكون التنظيف أسهل إذا غسلت المقلاة وهي دافئة. جففيها بعناية بعد التنظيف.
- استخدمي الماء الساخن فقط للتنظيف. لا تستخدمي 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 بالأسفنجة الخشنة 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.

طريقة الإستعمال

- هذه المقلاة ملائمة للاستخدام على جميع أنواع المواقد الكهربائية وآمنة للاستخدام في الأفران.
- 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 ملامساً للسطح مباشرةً، بل تفصله طبقة من الدهون، مما يعطي الطعام لوناً بنيًّا شهياً. وهذا يمنع احتراقه بسهولة أيضًا.
- يرجى ملاحظة أن المقالي المصنوعة من حديد الزهر تفاعلية 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 بالأملاح والمواد الغذائية الحمضية.
- الحديد الذي يتقشر من المقلاة أثناء الطهي غير ضار نظرًا لأنه من نفس نوع الحديد الذي يوجد عادة في جسم الإنسان.
- يمكنك توفير الطاقة بوضع آنية الطهي على موقد له نفس القطر أو أقل منه.
- يجب الوضع في الاعتبار أن المقابض تصبح ساخنة عند وضع المقلاة على الفرن أو الموقد. استخدمي دائمًا حاملات القدور عند مناولتها.
- ارفعي دائمًا المقلاة عند تحريكها على موقد زجاجي أو سيراميك. لتتجنبي خطر الخدش، لا تسحبيها على الفرن.
- لا تعرضي المقلاة لتغييرات كبيرة ومفاجئة في درجات الحرارة، على سبيل المثال، بسكب الماء البارد على المقلاة وهي ساخنة فقد يتشوه قاع المقلاة.
- إذا كان لديك أي مشاكل مع المنتج، اتصلي بأقرب معرض ايكيا / خدمة العملاء أو بزيارة www.ikea.com.