STIL

© Inter IKEA Systems B.V. 2012

AA-844560-1

Design and Quality
IKEA of Sweden

ENGLISH	**4**
DEUTSCH	**5**
FRANÇAIS	**6**
NEDERLANDS	**7**
DANSK	**8**
ÍSLENSKA	**9**
NORSK	**10**
SUOMI	**11**
SVENSKA	**12**
ČESKY	**13**
ESPAÑOL	**14**
ITALIANO	**15**
MAGYAR	**16**
POLSKI	**17**
LIETUVIŲ KLB.	**18**
PORTUGUÊS	**19**
ROMÂNA	**20**
SLOVENSKY	**21**
БЪЛГАРСКИ	**22**
HRVATSKI	**23**
ΕΛΛΗΝΙΚΑ	**24**
РУССКИЙ	**25**
SRPSKI	**26**
SLOVENŠČINA	**27**
TÜRKÇE	**28**
عربي	**29**

Cleaning
— Before using this product for the first time, wash it by hand and dry carefully.
— Always wash the product by hand after use.
— Do not use steel wool or anything that may scratch the coating. Dishwasher detergent can affect the surface.
— The base is slightly concave when cold, but expands to flatten out when heated. Always leave the product to cool before cleaning it. This allows the base to resume its shape and helps to prevent it from becoming uneven with use.

How to use the tagine
— The tagine is suitable for use on gas hob, glass ceramic hob and cast iron hob. The metal vessel is oven-safe. The ceramic lid should not be used in the oven, however.
— The tagine is made of aluminium with a non-stick coating and comes with a lid of glazed stoneware. Tagine is cooked by letting the ingredients simmer at low heat for a prolonged period of time until it is thick and creamy. It requires very little effort, as the lid prevents the food from drying out. The natural moisture in the ingredients forms steam which is condensed against the glazed surface of the lid. Drops of water thus fall on the food keeping it moist during the whole cooking time.
— Tagine can be cooked in two ways: Either place meat, fish, etc. together with spices in the tagine, cover with water and let simmer. Towards the end of the cooking time, add vegetables. Or brown meat, fish, etc. together with spices. Add water when the ingredients have taken on colour and let simmer. Towards the end of the cooking time, add vegetables.

Good to know
— The metal vessel is provided with Teflon®Professional non-stick coating. This means you can cook food in little or no fat or oil at all.
— Only use wooden or plastic utensils without sharp edges.
— Never let the cookware boil dry, because the base becomes skew and the coating loses its non-stick properties when overheated.
— Use the cookware on a hob of the same or smaller diameter to save energy.

Bear in mind that the lid and the handles get hot when the cookware is in use. Always use pot holders when moving the cookware or lifting the lid.

If you have any problem with the product, please, contact your nearest IKEA store/ Customer Service, or visit www.ikea.com.

Reinigung
— Das Produkt vor der ersten Benutzung von Hand spülen und abtrocknen.
— Das Produkt generell von Hand spülen.
— Keine Stahlwolle o.Ä. benutzen, was die Beschichtung angreifen könnte. Selbst Spülmaschinenreiniger kann der Beschichtung schaden.
— Der Boden ist leicht nach innen gewölbt, bei Wärme dehnt er sich und wird eben. Deshalb das Produkt vor dem Spülen unbedingt abkühlen lassen, damit der Boden die Form wieder annimmt und glatt bleibt.

Benutzung der Tagine
— Die Tagine ist für Elektro- und Gasherde sowie Keramikkochfelder geeignet. Das Metallunterteil ist backofenfest, der Deckel nicht.
— Die Tagine aus antihaftbeschichtetem Aluminium hat einen Deckel aus glasiertem Steinzeug. Die Zutaten werden darin langsam bei niedriger Hitze geschmort, sodass die Gerichte eine weiche, gebundene Konsistenz bekommen. Das Essen bereitet sich fast von selbst zu, da der Deckel das Austrocknen des Gerichts verhindert. Feuchtigkeit von den Zutaten verdampft auf der glasierten Deckelinnenseite, die Flüssigkeit tropft ab und so wird die Speise während der gesamten Garzeit feucht gehalten.
— Tagines können auf zwei Arten zubereitet werden. Entweder legt man Fleisch, Fisch o.Ä. mit Kräutern und Gewürzen in den Behälter, füllt Wasser auf und lässt alles schmoren. Nach Ende der Garzeit wird Gemüse dazugegeben. Oder man brät Fleisch, Fisch usw. mit Gewürzen an und gibt Wasser dazu, wenn es gebräunt ist. Dann lässt man es schmoren und gibt am Ende der Garzeit das Gemüse dazu.

Wissenswertes
— Das Metallgefäß ist mit Teflon®Professional beschichtet. Dies ermöglicht das Zubereiten ohne oder mit wenig Fett bzw. Öl.
— Holz- oder Kunststoffkochlöffel ohne scharfe Kanten verwenden.
— Den Topf nicht trocken kochen lassen; durch Überhitzung kann sich der Boden verformen und die Antihaftbeschichtung ihre Wirkung verlieren.
— Den Topf auf einer Platte mit dem gleichen oder geringerem Durchmesser zu benutzen spart Energie.

Deckel und Griffe erhitzen sich bei der Benutzung auf Herden und im Backofen. Daher zum Bewegen des Topfs und zum Abheben des Deckels Topflappen benutzen.

Bei Fragen zum Produkt bitte mit dem Kundenservice im nächstgelegenen IKEA Einrichtungshaus oder über www.IKEA.de Kontakt aufnehmen.

Entretien
— Laver à la main et essuyer avant la première utilisation.
— Toujours laver l’ustensile à la main.
— Ne pas utiliser de laine d’acier qui peut rayer le revêtement anti-adhésif. Le produit pour lave-vaisselle peut aussi altérer la surface.
— Le fond, légèrement concave, se dilate et s’aplanit sous l’effet de la chaleur. Toujours laisser l’ustensile refroidir avant de le nettoyer. Il reprend alors sa forme et ne se déforme pas après quelque temps d’utilisation.

Comment utiliser le tajine
— Le tajine s’utilise sur une table de cuisson à gaz, une plaque vitrocéramique et une table de cuisson électrique. Le récipient en métal passe au four mais pas le couvercle.
— Le tajine est en aluminium avec un revêtement anti-adhésif ; le couvercle est en grès vitrifié. La cuisson au tajine consiste à laisser les ingrédients mijoter longuement à feu doux jusqu’à obtenir un plat épais et crémeux. Ce mode de cuisson requière peu d’efforts car le couvercle empêche lui-même les aliments de se dessécher. L’eau contenue naturellement dans les aliments forme de la vapeur qui se condense sur la surface du couvercle. Les gouttes de vapeur retombent ensuite sur les aliments, ce qui permet de conserver l’humidité durant toute la cuisson.
— Vous pouvez cuire votre tajine de deux façons. Mettez la viande, le poisson, etc. et les épices dans le tajine, recouvrez d’eau et laissez mijoter. Un peu avant la fin de la cuisson, ajoutez les légumes. Vous pouvez aussi faire dorer la viande, le poisson, etc. avec les épices ; ensuite ajoutez de l’eau lorsque les ingrédients ont pris une belle couleur et laissez mijoter. Ajoutez les légumes avant la fin de la cuisson.

Bon à savoir
— Le récipient en métal est doté d’un revêtement Teflon®Professional anti-dérapant, ce qui vous permet de cuire vos plats sans, ou avec très peu de, matière grasse.
— Utilisez uniquement des ustensiles en bois ou en plastique, sans bords pointus.
— Ne jamais chauffer l’ustensile à vide car cela peut déformer le fond et détériorer le revêtement anti-adhésif.
— Pour économiser de l’énergie, utiliser l’ustensile sur une plaque du même diamètre ou d’un diamètre inférieur.

N’oubliez pas que le manche chauffe lors de l’utilisation de l’ustensile. Toujours utiliser des maniques pour déplacer l’ustensile chaud ou soulever le couvercle.

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.

Reinigen
— Was en droog de pan voor het eerste gebruik met de hand af.
— De pan dient altijd met de hand te worden afgewassen.
— Gebruik geen staalwol o.i.d.; dit kan de antiaanbaklaag aantasten. Ook machinevaatwasmiddel kan het oppervlak aantasten.
— De bodem is in koude toestand enigszins concaaf, maar wordt door de warmte weer vlak. Laat de pan daarom altijd afkoelen voordat je hem schoonmaakt, dan kan hij zijn oorspronkelijke vorm weer aannemen en voorkom je dat de pan kromtrekt.

Zo gebruik je de tagine
— De tajine kan worden gebruikt op gas, elektra en op een keramische kookplaat. De metalen pan is ovenvast, gebruik de aardewerk deksel niet in de oven.
— De tajine is gemaakt van aluminium met een antiaanbaklaag en heeft een deksel van geglazuurd steengoed. Het voedsel wordt gedurende lange tijd op lage warmte gesudderd, zodat het gerecht dik en gebonden wordt. Het voedsel redt zich grotendeels zelf omdat de deksel ervoor zorgt dat het voedsel niet uitdroogt. Het vocht van het voedsel vormt stoom, dat tegen het geglazuurde oppervlak van de deksel wordt gecondenseerd. Op die manier druppelt er water op het voedsel, zodat het gedurende de gehele bereidingstijd vochtig blijft.
— Tajine kan op twee manieren worden gemaakt. Je doet vlees, vis etc. met kruiden in de tajine, dekt het geheel af met water en laat het sudderen. Groente kan aan het eind worden toegevoegd. Of je braadt vlees, vis e.d. samen met de kruiden aan. Als de ingrediënten een kleurtje hebben voeg je water toe en laat je alles vervolgens sudderen. Aan het eind voeg je groente toe.

Goed om te weten
— De metalen pan heeft een antiaanbaklaag van Teflon®Professional, waardoor je eten kan bereiden met weinig of geen vet of olie.
— Gebruik houten of kunststof keukengerei zonder scherpe randen.
— Laat de pan niet droogkoken omdat de bodem door oververhitting krom kan trekken en de antiaanbaklaag kan verdwijnen.
— Gebruik de pan op een kookplaat met dezelfde of een kleinere diameter dan de pan, dat bespaart energie.

Denk eraan dat de deksel en de handgrepen warm kunnen worden. Gebruik altijd een pannenlamp wanneer je de pan verplaatst of de deksel optilt.

Mochten er problemen ontstaan met dit product, neem dan contact op met het dichtstbijzijnde IKEA woonwarenhuis/klantenservice of kijk op ikea.nl

Rengøring
— Vask og tør produktet grundigt af i hånden, før du tager det i brug.
— Vask altid i hånden efter brug.
— Brug ikke ståluld eller andet, der kan ridse belægningen. Opvaskemaskinens opvaskemidel kan også beskadige overfladen.
— Bunden er en smule konkav, når den er kold, men udvider sig af varmen og bliver plan. Lad derfor altid gryder og pander køle af, før du gør dem rene, så får bunden sin form tilbage, og du undgår, at den bliver ujævn efter et stykke tid.

Sådan bruger du taginen
— Taginen kan bruges på gaskomfur, glaskeramisk komfur, og støbejernskomfur. Metalfadet kan holde til ovnbrug, men det keramiske låg bør ikke sættes i ovnen.
— Taginen er fremstillet i aluminium med non-stick belægning og har et låg af glaseret stentøj. Tagine tilberedes ved, at ingredienserne simrer ved lav varme i lang tid, så retten bliver tyk og cremet. Maden passer for det meste sig selv, fordi låget sikrer, at maden ikke tørrer ud. Fugten fra ingredienserne udskiller damp, som kondenserer sig på lågets glaserede overflade. På den måde drypper vandet igen langsomt ned på maden, så den holder sig fugtig, mens den koger.
— Tagine kan tilberedes på to måder. Enten puttes kød, fisk osv. og krydderier i taginen, dækkes med vand og bringes i kog. Grøntsager tilsættes til sidst. Eller kød, fisk osv. brunes sammen med krydderierne, og vandet tilsættes først, når ingredienserne har fået farve. Derefter koger det hele, og grøntsager tilsættes til sidst.

Godt at vide
— Produktet har Teflon®Professional non-stick belægning. Derfor kan du lave mad uden eller med kun lidt fedtstof.
— Brug kun køkkenredskaber af træ eller plast uden skarpe kanter.
— Lad ikke vandet koge ud, da overophedning gør bunden skæv og belægningen mister sine non-stick egenskaber.
— Anvend panden på en kogezone, der har samme eller mindre diameter, så sparer du energi.

Husk at håndtagene bliver varme, når taginen er i brug. Anvend altid grydelapper, når taginen skal flyttes eller låget løftes.

Opstår der problemer med produktet, så kontakt nærmeste IKEA varehus/kundetjeneste eller besøg www.ikea.dk

Þrif
— Áður en varan er tekin í notkun ætti að þvo hana, skola og þurrka vandlega.
— Vöruna á að þvo í höndunum að lokinni notkun.
— Notið ekki stálull eða annað sem getur rispað húðina. Uppþvottalögur getur haft áhrif á yfirborðið.
— Botninn er aðeins kúptur þegar hann er kaldur en þenst og flest út í hita. Leyfið eldunaráhöldum alltaf að kólna fyrir þvott. Þá nær botninn aftur sinni fyrri lögun og verður síður ójafn með tímanum.

Svona á að nota pottinn
— Þessa tagínu má nota á hvaða helluborð sem er. Málmpottinn má setja í ofn en ekki keramiklokið.
— Tagínan er gerð úr áli með viðloðunarfrírri húð og lokið er glerjaður steinn. Tagína er elduð með því að láta hráefnið malla lengi á lágum hita. Hún er afar auðveld í meðförum þar sem lokið kemur í veg fyrir að maturinn þorni. Vökvi úr hráefninu myndar gufu sem þéttist innan á lokinu og dropar svo aftur í matinn, þannig að hann helst safaríkur allan eldunartímann.
— Tagínu má elda á tvo vegu: Annaðhvort er fiskur/kjöt eða slíkt sett í botninn ásamt kryddi, vatn sett yfir og eldað. Grænmeti er svo bætt við undir lok eldunartímans. Hinn kosturinn er að brúna fyrst kjöt eða fisk með kryddi og setja vatn yfir þegar hráefnið hefur tekið lit. Bætið svo grænmeti við undir lokin.

Gott að vita
— Þetta málmílát er með Teflon®Professional viðloðunarfrírri húð. Það þýðir að þú þarft litla eða jafnvel enga olíu við matargerðina.
— Notið aðeins áhöld úr við eða plasti sem ekki eru með beitta kanta.
— Látið aldrei þurrsjóða í pottinum því þá verpist botninn og húðin glatar eiginleikum sínum.
— Notið hellu sem er jafnstór pottinum eða minni til að spara orku.

Munið að lokið og haldföngin verða heit þegar eldað er í pottinum. Notið alltaf pottaleppa þegar potturinn er færður til eða lokinu er lyft.

Ef upp koma einhver vandamál tengd vörunni, hafið þá vinsamlega samband við þjónustuver IKEA, eða leitið upplýsinga á www.IKEA.is.

Rengjøring
— Vask opp for hånd og tørk av kjelen før første gangs bruk.
— Kjelene bør alltid vaskes opp for hånd.
— Ikke bruk stålull eller annet som kan ripe belegget. Selv maskinoppvaskmiddel kan påvirke overflaten.
— Bunnen er noe konkav i kald tilstand, men utvider seg av varmen og blir rett. La derfor alltid kjelen kjølne før du rengjør den. Da får bunnen tilbake formen sin og blir ikke ujevn.

Slik bruker du taginen
— Taginen kan brukes på gasskomfyr, keramisk platetopp og støpejernsplater. Metallbeholderen er ovnssikker, men lokket derimot bør ikke brukes i ovnen.
— Taginen er laget av aluminium, og er utstyrt med slippbelegg. Lokket består av glasert stentøy. Selve retten tagine tilberedes ved at ingrediensene småkoker på lav varme over lang tid, slik at retten tykner og blir fyldig. Maten lager seg stort sett selv, ettersom lokket gjør at maten ikke tørker ut. Fukten fra maten danner damp som kondenseres mot den glaserte overflaten på lokket. På denne måten drypper vannet ned over maten, slik at den holdes fuktig i hele koketiden.
— Tagine kan tilberedes på to måter: Enten legger du kjøtt, fisk etc. i taginen sammen med krydderet, heller over vann og lar det småkoke. Mot slutten tilsetter du grønnsaker. En annen måte å gjøre det på er å brune kjøtt, fisk etc. med krydderet. Tilsett vann når ingrediensene har fått en fin farge, og la det hele småkoke. Mot slutten tilsetter du grønnsaker.

Godt å vite
— Metallkjelen har slippbelegg av Teflon®Professional, noe som gjør at du kan lage mat uten eller med redusert mengde fett eller matolje.
— Bruk tre- eller plastredskaper uten skarpe kanter.
— Ikke la kjelen koke tørr, ettersom overoppheting gjør at bunnen blir skjev og belegget mister sin slippevne.
— Bruk kjelen på en komfyrplate med samme eller mindre diameter enn kjelen, det sparer strøm.

Husk at lokket og håndtakene blir varme ved bruk. Bruk alltid grytekluter når kjelen flyttes eller lokket løftes av.

Om det oppstår problemer med produktet - kontakt ditt nærmeste IKEA varehus/kundesenter eller besøk www.ikea.no

Puhdistus
— Pese ja kuivaa astia ennen käyttöönottoa.
— Astia on pestävä aina käsin.
— Älä käytä teräsvillaa tai muuta vastaavaa, joka voi naarmuttaa pintaa. Myös konetiskiaine voi vahingoittaa pintaa.
— Pohja on kylmänä hieman kovera, mutta laajenee ja suoristuu lämmetessään. Anna siis astian aina jäähtyä ennen pesua. Silloin pohja palautuu muotoonsa, eikä tule epätasaiseksi.

Näin käytät tagine-pataa
— Tagine-pata sopii käytettäväksi kaasuliedellä, keraamisella liedellä ja valurautaisella keittolevyllä. Metalliastia on uuninkestävä, mutta keraaminen kansi ei.
— Tagine-pata on valmistettu alumiinista ja padassa on tarttumaton pinnoite. Astian kansi on lasitettua kivitavaraa. Tagine-padassa aineksia keitetään pitkään matalassa lämpötilassa siten, että ruuasta tulee sakeaa. Ruoka valmistuu suurelta osin itsekseen ja kannen ansiosta ruoka ei kuivu. Ruuan kosteus muodostaa höyryä, joka kondensoituu astian kannen lasitettuun pintaan. Tätä vettä tippuu kannesta ruokaan. Näin ruoka säilyttää kosteutensa koko ruuanlaiton ajan.
— Tagine-pataa voidaan käyttää kahdella tapaa. Voit laittaa pataan vaikkapa lihaa tai kalaa sekä mausteita, peitä ne vedellä ja hauduta. Vihannekset lisätään ruuanvalmistuksen lopussa. Tai ruskista lihaa tai kalaa mausteiden kera. Lisää vettä, kun ainekset ovat saaneet väriä ja hauduta sitten kaikkia aineksia. Vihannekset lisätään ruuanvalmistuksen lopussa.

Hyvä tietää
— Metalliastiassa on tarttumaton Teflon® Professional -pinnoite, jonka ansiosta voit laittaa ruokaa jopa kokonaan ilman rasvaa tai öljyä.
— Käytä vain puisia tai muovisia ruoanlaittovälineitä, joissa ei ole teräviä reunoja.
— Älä anna astian kiehua kuivaksi, sillä ylikuumenemisen seurauksena astian pohjasta tulee vino ja pinnoite menettää tarttumattomuutensa.
— Aseta astia keittolevylle, jonka halkaisija on samankokoinen tai pienempi kuin astia. Näin säästät energiaa.

Huomioithan, että astian kädensijat ja kansi kuumenevat liettä tai uunia käytettäessä. Käytä aina patalappuja astiaa siirtäessäsi ja astian kantta nostaessasi.

Jos sinulla on ongelmia tuotteen kanssa, ota yhteyttä lähimpään IKEA-tavarataloon, asiakaspalveluumme tai käy nettisivuillamme www.IKEA.fi

Rengöring
— Handdiska och torka av kärlet före första användning.
— Kärlet bör alltid handdiskas.
— Använd inte stålull eller annat som kan repa beläggningen. Även maskindiskmedel kan påverka ytan.
— Bottnen är något konkav i kallt tillstånd, men utvidgar sig av värmen och blir plan. Låt därför alltid kärlet svalna innan det rengörs. Då återtar bottnen sin form och blir inte ojämn.

Så här använder du taginen
— Taginen kan användas på gas-, glaskeramikhäll och kokplatta. Metallkärlet tål ugn, keramiklocket bör ej användas i ugn.
— Taginen är tillverkad av aluminium med non-stick beläggning och har ett lock av glaserat stengods. Tagine tillagas genom att ingredienserna sjuder på låg värme under lång tid, så att rätten blir tjock och krämig. Maten sköter sig till stor del själv eftersom locket gör att maten inte torkar ut. Fukten från maten bildar ånga som kondenseras mot den glaserade ytan på locket. På så sätt droppar vatten ner över maten så att den hålls fuktig under hela tillagningstiden.
— Tagine kan tillagas på två sätt. Antingen placeras kött, fisk etc. samt kryddor i taginen, täcks med vatten och får sjuda. Grönsaker tillsätts vid slutet av tillagningen. Eller bryns kött, fisk etc. tillsammans med kryddorna. Vatten tillsätts när ingredienserna fått färg och allt får därefter sjuda. Vid slutet av tillagningen tillsätts grönsaker.

Bra att veta
— Metallkärlet har non-stick beläggning av Teflon®Professional, vilket gör att du kan laga mat utan eller med en liten mängd matfett eller olja.
— Använd trä- eller plastredskap utan skarpa kanter.
— Låt inte kärlet koka torrt eftersom överhettningen gör att bottnen blir skev och beläggningen mister sina non-stick egenskaper.
— Använd kärlet på en spisplatta med samma eller mindre diameter som kärlet, det sparar energi.

Tänk på att locket och handtagen blir varma vid användning. Använd alltid grytlappar när kärlet flyttas eller locket lyfts av.

Om det uppstår problem med produkten - kontakta närmaste IKEA varuhus/kundtjänst eller besök www.ikea.com.

Mytí
— Před prvním použitím výrobek ručně umyjte a pečlivě osušte.
— Doporučujeme výrobek po použití mýt pouze ručně.
— Nepoužívejte drátěnku ani jiné drsné materiály, které by mohly poškodit povrch. Prášek do myčky může povrch také poškodit.
— Dno je mírně vyduté, po zahřátí se vyrovná. Nádobí nechte před mytím nejprve vychladnout. Dno získá svůj původní tvar a zabrání se tím také jeho zdeformování.

Jak používat tažin
— Tažin můžete používat na plynové, sklokeramické i litinové varné desce. Kovovou nádobu můžete používat i v troubě. Keramické víko však v troubě nepoužívejte.
— Tažin je vyroben z hliníku, je potažený nepřilnavou vrstvou a má víko z glazované kameniny. Při vaření v tažinu se směs surovin dlouho dusí při nízké teplotě, dokud se z ní nestane hustá, krémovitá kaše. Vaření v tažinu je velice jednoduché, pokrm nemusíte kontrolovat, protože víko ho chrání před vysycháním. Přirozená vlhkost obsažená ve směsi se v průběhu vaření odpařuje a kondenzuje se na glazovaném povrchu víka. Kapky vody stékají zpět do tažinu, a díky tomu připravovaný pokrm nevysychá.
— Pokrm tažin můžete připravit dvěma způsoby: Buďto se do tažinu vloží maso, ryby atd. s kořením, zalijí se vodou a nechají se dusit. Ke konci dušení se přidá zelenina. Nebo opečte maso, ryby atd. s kořením, pak teprve přidejte vodu a nechte dusit. Ke konci dušení přidejte zeleninu.

Užitečné informace
— Kovová nádoba je potažena nepřilnavou vrstvou Teflon®Professional. Díky tomu můžete připravovat pokrmy s malým množstvím tuku nebo zcela bez tuku.
— Používejte pouze dřevěné nebo plastové náčiní bez ostrých hran.
— Nikdy nenechte tekutinu v nádobě úplně vyvařit, protože dno by se mohlo zdeformovat a přehřátá teflonová vrstva by už nebyla nepřilnavá.
— Nádobu postavte na plotýnku nebo hořák se stejným nebo menším průměrem, než má nádoba, ušetříte tak energii.

Nezapomeňte na t, že víko a úchyty se při vaření zahřívají. Při manipulaci s tažinem a při otvírání víka používejte chňapky.

V případě jakýchkoli problémů s tímto výrobkem se obraťte na nejbližší obchodní dům IKEA, oddělení Služby zákazníkům.

Limpieza
— Lavar este recipiente a mano y secar antes de usar por primera vez.
— Se recomienda lavar este recipiente siempre a mano.
— No usar estropajo u otros productos abrasivos que dañen la superficie. Incluso los detergentes del lavavajillas pueden dañarla.
— La base fría es ligeramente cóncava, aunque con el calor se dilata y aplana. Se recomienda dejar que el recipiente se enfríe antes de limpiarlo para que la base recupere su forma y no se vuelva irregular.

Como usar el tagine
— El tagine es adecuado para usar en placa de gas, vitrocerámica o de hierro fundido. El recipiente metálico es apto para el horno. Sin embargo, la tapa cerámica no debe usarse en el horno.
— El tangine está fabricado en aluminio con un revestimiento antiadherente y su tapa es de cerámica de gres vitrificada. El tagine se cocina dejando que los ingredientes se hagan a fuego lento durante un período de tiempo prolongado, hasta que se espesa. Requiere pocos esfuerzos, ya que la tapa evita que el contenido se seque. La humedad natural de los ingredientes forma vapores que se condensan en la superficie vitrificada de la tapa. Durante la cocción, caen gotas de agua sobre los alimentos a modo de rociado.
— El tagine puede hacerse de dos maneras: Coloca la carne, pescado, etc. junto con las especias en el tagine, cúbrelo con agua y deja que se haga a fuego lento. Hacia el final de la cocción, añade las verduras. Otra forma es dorar la carne, pescado, etc. junto con las especias, añadir agua cuando los ingredientes estén dorados y dejar que se hagan a fuego lento. Hacia el final de la cocción, añadir las verduras.

Información importante
— El recipiente metálico viene provisto de un revestimiento antiadherente Teflon®Professional, que te permite cocinar con poco o nada de aceite o grasa.
— Utiliza únicamente utensilios de madera o plástico sin bordes afilados.
— Nuca dejes el recipiente al fuego hasta que se evapore el contenido: la base podría deformarse y el revestimiento perder sus propiedades antiadherentes.
— Usa el recipiente en una placa cuyo diámetro sea igual o inferior para ahorrar energía.

Recuerda que la tapa y las asas se calientan cuando se está cocinando con el recipiente. Usa siempre manoplas para mover el recipiente o destaparlo.

Si tienes cualquier problema con el producto, ponte en contacto con tu tienda IKEA más cercana/Servicio de Atención al Cliente, o visita www.ikea.es.

Pulizia
— Lava a mano, sciacqua e asciuga bene il prodotto appena acquistato.
— Lava a mano il prodotto dopo l'uso.
— Non usare lana d'acciaio o altre cose che possono graffiare il rivestimento. Anche il detersivo per lavastoviglie può danneggiarlo.
— Il fondo è leggermente concavo quando è freddo, ma si appiattisce quando si scalda. Lascia raffreddare le pentole prima di lavarle, così il fondo riacquista la sua forma e diminuisce il rischio che si deformi con l'uso.

Come usare il tagine
— Il tagine si può usare su piani cottura a gas, in vetroceramica e in ghisa. Il recipiente di metallo si può mettere nel forno, mentre il coperchio in ceramica non deve essere usato nel forno.
— Il tagine è in alluminio con rivestimento antiaderente e ha un coperchio in gres smaltato. Il tagine si cucina facendo sobbollire gli ingredienti a lungo, a calore moderato, fino a ottenere un piatto spesso e cremoso. Il tagine richiede un impegno minimo, perché il coperchio evita che il liquido di cottura si asciughi. L'umidità naturale degli ingredienti produce vapore che si condensa contro la superficie smaltata del coperchio. In tal modo le gocce d'acqua cadono sui cibi, conservandone l'umidità per tutto il tempo della cottura.
— Il tagine si può preparare in due modi. Puoi versare nel tagine la carne, il pesce, ecc., insieme con le spezie, coprire con acqua, lasciare sobbollire e aggiungere le verdure verso la fine della cottura; oppure puoi rosolare la carne, il pesce, ecc., insieme con le spezie, aggiungere l'acqua quando gli ingredienti sono dorati, lasciare sobbollire e aggiungere le verdure verso la fine della cottura.

Utile da sapere
— Il recipiente di metallo è dotato di rivestimento antiaderente in Teflon®Professional, che ti permette di cucinare senza o con pochi grassi.
— Usa solo utensili in legno o in plastica senza bordi affilati.
— Assicurati che il liquido di cottura non si asciughi, perché la base si deforma e il rivestimento perde la sua proprietà antiaderente quando si surriscaldano.
— Usa la pentola su una piastra elettrica con un diametro uguale o inferiore, così risparmi energia.

Tieni presente che il coperchio e i manici si scaldano quando usi la pentola. Utilizza sempre le presine per spostarla e per sollevare il coperchio.

Se il prodotto presenta dei problemi, contatta il più vicino negozio IKEA/Servizio Clienti, oppure consulta il sito www.ikea.com.

Tisztítás
— A terméket első használat előtt kézzel mosd el és alaposan töröld szárazra.
— Mindig kézzel mosd el a terméket.
— Ne használj fém, vagy más olyan eszközt, mely a felületet megkarcolhatja. Egyes szemcsés súrolószerek szintén felsérthetik a bevonatot.
— A hideg felület enyhén homorú, mely melegedés közben kisimul. Tisztítás előtt hagyd az edényt kihűlni. Így az visszanyeri eredeti formáját.

Az edény használata
— Használhatod az edényt gázfőzőn, üvegkerámia és öntött vas főzőlapon is. A fém tartály sütőben használható. A kerámia fedelet azonban ne tedd a sütőbe!
— Az edény alumíniumból, letapadásgátló bevonattal készült. Fedele zománcozott agyag. Ebben az edényben készítheted úgy az ételt, hogy hagyod az összetevőket alacsony hőmérsékleten lassan sülni vagy főni, egészen addig amíg puha, vagy krémes állagúak nem lesznek. A fedő nem engedi kiszáradni az ételt. Az összetevők természetes nedvessége összegyűlik a fedélben, majd annak faláról a lecsöppenő páracseppek folyamatosan nedvesen tartják az ételt, az egész főzési idő alatt.
— Tagine ételt kétféle módon készíthetsz: tegyél halat, húst, stb. az edénybe fűszerekkel együtt, önts rá vizet, és hagyd lassan főni/sülni. A főzési idő vége felé adj hozzá zöldségeket. De ha fűszerekkel együtt húst, halat stb. szeretnél pirítani, a vizet akkor öntsd az edénybe, ha az összetevők már pirulni kezdtek, és hagyd főni. A főzési idő vége előtt nem sokkal add hozzá a zöldséget.

Jó tudni
— A fém tartály Teflon®Professional tapadásgátlóval van bevonva. Ezért akár zsíradék nélkül is főzhetsz benne.
— Csak fa, vagy műanyag, tompa végű eszközöket használj az edényhez.
— Soha ne hagyd üresen a gázon, mert az edény deformálódhat és ha túlmelegszik, a tapadásgátló tulajdonságát is elveszítheti.
— Az edénnyel megegyező, vagy annál kisebb átmérőjű gázrózsán használd az edényt, így kevesebb energiát használsz.

Figyelj arra, hogy az edény fogója használat során felmelegedhet. Mozgatáshoz mindig használj edényfogót.

Ha bármi problémád vagy kérdésed lenne, fordulj az IKEA áruházak vevőszolgálatához.

Mycie
— Przed pierwszym użyciem umyj ręcznie i wysusz naczynie.
— Zawsze myj je ręcznie po każdym użyciu.
— Nie używaj ostrych zmywaków ani detergentów do zmywarek, bo mogą uszkodzić powierzchnię naczynia.
— Zimna podstawa jest lekko wklęsła, ale podgrzana rozszerza się tworząc płaską powierzchnię. Przed myciem naczynie musi wystygnąć. Pozwoli to podstawie odzyskać jej pierwotny kształt i zapobiegnie odkształceniom.

Instrukcja użytkowania
— Naczynie Tagine nadaje się do użytkowania na gazowej i ceramicznej płycie grzewczej oraz na płycie odlewanej z metalu. Metalowe naczynie można też bezpiecznie stosować w piekarniku, ale bez ceramicznej pokrywki.
— Tagine wykonano z aluminium pokrytego powłoką zapobiegającą przywieraniu, a pokrywka to szkliwiona kamionka. Potrawę Tagine przyrządza się, pozwalając składnikom dusić się przez dłuższy czas w niskiej temperaturze, aż masa stanie się gęsta i kremowa. Nie wymaga to dużo pracy, gdyż pokrywka zapobiega wyschnięciu jedzenia. Naturalna wilgoć składników tworzy parę kondensującą się na szkliwionym spodzie pokrywki. Kropelki wody spadają na potrawę, utrzymując ją wilgotną przez cały czas gotowania.
— W naczyniu można gotować na dwa sposoby. Włóż mięso lub rybę razem z przyprawami do naczynia, zalej wodą i pozwól potrawie dusić się na wolnym ogniu. Pod koniec gotowania dodaj warzywa. Alternatywnie, zrumień mięso lub rybę razem z przyprawami, dodaj wodę, gdy składniki nabiorą koloru, i dopiero wtedy pozwól potrawie się dusić. Pod koniec gotowania dodaj warzywa.

Warto wiedzieć
— Metalowe naczynie pokryto powłoką zapobiegającą przywieraniu Teflon®Professional. Dzięki temu możesz przyrządzać jedzenie na bardzo małej ilości tłuszczu lub w ogóle bez niego.
— Stosuj jedynie drewniane albo plastikowe przybory pozbawione ostrych krawędzi.
— Nie dopuszczaj do przypalenia się naczynia, ponieważ powoduje to wyginanie się jego dna, a powłoka traci swoje właściwości pod wpływem przegrzania.
— Używaj naczynia na palniku o tej samej lub mniejszej średnicy, aby zaoszczędzić energię.

Pamiętaj, że pokrywka oraz rączki nagrzewają się podczas korzystania z produktu. Przemieszczając Tagine lub podnosząc pokrywkę zawsze korzystaj z ochrony dla rąk.

Jeżeli zaistnieją jakieś problemy z produktem, skontaktuj się z działem obsługi klienta w najbliższym sklepie albo wejdź na www.ikea.com.

Valymas
— Prieš naudojant pirmą kartą, išplaukite rankomis ir kruopščiai nusausinkite.
— Rekomenduojame visada plauti gaminį rankomis po naudojimo.
— Nenaudokite plieno vilnos ar kitokių priemonių, kurios gali pažeisti paviršių. Indų plovikliai taip pat gali jį sugadinti.
— Dugnas gali šiek tiek išsigaubti, kai atvėsta, tačiau įkaitinus jis vėl išsitiesina. Būtina palikti atvėsti prieš plaunant. Taip dugnas vėl įgaus savo formą ir neatsiras nelygumų.

Kaip naudoti troškintuvą
— Troškintuvą galima naudoti ant dujinės viryklės, stiklo keraminės ir ketaus kaitvietės. Metalinį indą galima naudoti orkaitėje. Tačiau keraminio dangtelio naudoti orkaitėje negalima.
— Troškintuvas pagamintas iš aliuminio, padengtas nepridegančiu paviršiumi ir parduodamas su glazūruotos keramikos dangčiu. Troškintuve patiekalai ilgai troškinami neaukštoje temperatūroje, kol suverda ir sutirštėja. Tai visiškai nesudėtinga, nes dangtis sulaiko vandenį ir neleidžia patiekalui išdžiūti. Maisto produktai išskiria drėgmę, kuri nusėda ant glazūruotos keramikos dangčio. Susiformavę lašai krenta atgal ir patiekalas nepraranda drėgmės visą gaminimo laiką.
— Troškinius ruošti galima dviem būdais: Arba mėsą, žuvį ir pan. kartu su prieskoniais dėti į troškintuvą, pilti vandens ir palikti troškintis. Kai beveik išverda, dėti daržoves. Arba apkepinti mėsą, žuvį ir pan. su prieskoniais. Pilti vandens, kai produktai gražiai paruduoja, ir troškinti. Kai beveik išverda, dėti daržoves.

Naudinga žinoti
— Indas padengtas nepridegančiu „Teflon®Professional“ paviršiumi, todėl maistą ruošti galite su ypatingai mažu kiekiu aliejaus ar visai be jo.
— Naudokite tik medinius ar plastiko įrankius be aštrių kraštų.
— Neleiskite vandeniui visiškai išgaruoti, nes dugnas išsikraipo, o nepridegantidanga praranda savo savybes, kai indai perkaista.
— Bus ekonomiškiau, jei kaitvietės skersmuo bus toks pat ar mažesnis nei indo.

Atminkite, kad indų rankenėlės įkaista. Keldami juos ar jų dangčius, naudokite puodkėles.

Jei kyla klausimų, kreipkitės į artimiausią parduotuvę IKEA/pirkėjų aptarnavimo centrą arba apsilankykite www.ikea.com.

Limpeza
— Antes de usar este produto pela primeira vez, lave-o à mão e seque-o bem.
— Lave sempre o produto à mão após o uso.
— Não use palha-de-aço ou semelhante que possa riscar a camada anti-aderente. O detergente para louça também pode estragar a superfície.
— A base é ligeiramente côncava quando fria, mas expande-se até tornar-se plana quando aquecida. Deixe sempre arrefecer o utensílio antes de o limpar. Isto permitirá à base recuperar a sua forma original, evitando que se deforme.

Como usar a tagine
— A tagine é própria para placa a gás, cerâmica e de ferro fundido. A parte metálica é própria para o forno. Porém, a tampa cerâmica não deve ser usada no forno.
— A tagine é feita em alumínio com revestimento antiaderente e vem com uma tampa em grés vidrado. Os ingredientes são cozinhados em fogo lento por um tempo prolongado até ficarem espessos e cremosos. Requer pouco esforço, pois a tampa evita que a comida seque. A humidade natural dos ingredientes forma vapor, que se condensa contra a superfície vidrada da tampa. Deste modo, caem gotas de água sobre a comida, mantendo-a húmida durante todo o tempo de cozedura.
— Pode cozinhar na tagine de duas maneiras: pode colocar carne, peixe, etc., juntamente com especiarias na tagine, cobrir com água e deixar cozer lentamente. Pouco antes de terminar o tempo de cozedura, acrescente os vegetais. Ou coloque a carne, peixe, etc. a dourar juntamente com especiarias. Adicione água quando os ingredientes ganharem cor e deixe cozer lentamente. Pouco antes de terminar o tempo de cozedura, acrescente os vegetais.

Informação importante
— A parte metálica tem revestimento antiaderente Teflon®Professional, para poder cozinhar com pouca ou nenhuma gordura.
— Use apenas utensílios de madeira ou plástico sem pontas afiadas.
— Nunca deixe a tagine ao lume sem alimentos, pois a base deforma-se e o revestimento perde as suas propriedades antiaderentes quando sobre-aquecido.
— Use a tagine numa placa com um diâmetro igual ou menor para poupar energia.

Tenha em conta que as asas ficam quentes quando a tagine está a uso. Use sempre pegas para deslocar a tagine e para levantar a tampa.

Se tiver algum problema com o produto, por favor, contacte a sua loja/Serviço de Apoio ao Cliente IKEA, ou visite www.ikea.pt.

Curățare
— Spală, clătește și usucă cu grijă acest produs înainte să îl folosești pentru prima dată.
— Întotdeauna spală produsul manual după folosire.
— Nu folosi bureți de sârmă sau substanțe abrazive care pot zgâria vasele. Detergentul pentru vase poate deteriora suprafața acestora.
— Suprafața de la baza vaselor este concavă atunci când acestea sunt reci, dar devine plată când sunt încălzite. Întotdeauna lasă vasele să se răcească înainte să le cureți. Aceasta va face ca baza lor să își recapete forma și să nu se deformeze în timpul folosirii.

Cum se folosește vasul tagine
— Vasul tagine poate fi folosit pe plite cu gaz, plite ceramice și plite din fontă. Recipientul din metal poate fi folosit în cuptor. Capacul ceramic nu ar trebui totuși introdus în cuptor.
— Tagine este făcut din aluminiu, cu un înveliș ceramic nelipicios și este însoțit de un capac din ceramică. Atunci când folosești vasul, lasă ingredientele să fiarbă la foc mic un timp îndelungat până când amestecul devine gros și cremos. Necesită un efort minim, pentru că capacul previne uscarea mâncării. Umezeala din ingrediente degajă abur, care este condensat pe suprafața lucioasă a capacului. Aceasta duce la formarea de picături mici de apă, care cad în mâncare, păstrând-o umedă în timp ce se prepară.
— Vasul poate fi folosit în două feluri: pentru a găti pește, carne, etc, împreună cu alte condimente, se acoperă cu apă și se lasă la fiert. Când mâncarea este aproape gata, se adaugă legume. Sau se adaugă apă când acestea au început să capete culoare și se lasă la fiert. Spre sfârșit, se adaugă legume.

Informații utile
— Vasul din metal este prevăzut cu un strat din Teflon®Platinum nelipicios care protejează suprafața tigăii și îți permite să gătești cu grăsime sau ulei puțin sau chiar fără ulei.
— Folosește numai ustensile din lemn sau plastic fără muchii ascuțite.
— Nu lăsa niciodată mâncarea să fiarbă fără apă, pentru că suprafața de la baza vaselor se deformează și învelișul își pierde proprietățile când este praîncălzit.
— Folosește vasele pe o plită cu diametru similar sau mai mic pentru a economisi energie.

Capacul și mânerele se înfierbântă atunci când vasele sunt pe foc. Folosește întotdeauna șervete termice atunci când muți vasele.

Dacă ai probleme cu produsul, contactează magazinul IKEA/Relații cu clienții.

Údržba
— Pred prvým použitím výrobok ručne umyte a opatrne osušte.
— Výrobok odporúčame po každom použití umývať ručne.
— Nepoužívajte drôtenku, ani nič iné, čo by mohlo poškodiť nelepivý povrch. Prípravok do umývačky riadu tiež môže poškodiť povrch.
— V studenom stave je dno mierne vypuklé, teplom sa roztiahne a vyrovná. Predtým, ako nádoby umyjete, nechajte ich vychladnúť a dno získa svoj pôvodný tvar. Tak sa aj po dlhodobom používaní zachová pôvodný tvar nádoby.

Varenie v tažíne
— Tažín sa môže používať na plynovej aj keramickej varnej doske aj na liatinovej platni. Kovová nádoba sa dá používať aj v rúre, no keramická pokrievka radšej nie.
— Tažín je vyrobený z hliníka, je potiahnutý nelepivou povrchovou vrstvou a ide k nemu pokrievka z glazovanej kameniny. Jedlo tažín sa varí tak, že celá zmes sa nechá dlho dusiť na miernom ohni, až kým sa z nej nestane hustá, krémová kaša. Počas dusenia tažín netreba kontrolovať, vďaka špeciálnej pokrievke sa jedlo nevysuší. Vlhkosť obsiahnutá v zmesi sa počas varenia odparuje, zráža sa na glazúre vysokej pokrievky a znovu sa v podobe kvapiek vracia do jedla, a to počas celého procesu varenia.
— Tažín sa pripravuje dvojako: Buď sa okorenené mäso, ryby a p. zaliate vodou nechá dusiť od počiatku, alebo sa najprv okorenené osmaží a až potom zaleje a dusí. V každom prípade zeleninu pridajte až pred dovarením.

Užitočné informácie
— Kovová nádoba je potiahnutá neprilnavou vrstvou Teflon®Professional, čo znamená, že jedlo môžete variť s minimálnym množstvom oleja, resp. žiadnym.
— Odporúčame vám však používať iba drevené alebo plastové kuchynské náradie bez ostrých hrán.
— Nikdy nenechávajte tekutinu v hrncoch úplne vyvrieť, pretože dno sa vtedy deformuje a teflónový poťah tak stráca svoje nelepivé kvality.
— Pre šetrenie energie vám odporúčame variť na platni s rovnakým alebo menším priemerom aký má nádoba.

Nezabúdajte, že pokrievka a uška sa pri varení zahrievajú. Pri manipulácii vždy používajte chňapku.

V prípade akýchkoľvek problémov s výrobkom kontaktuje, prosím, zákaznícky servis v najbližšom obchodnom dome IKEA alebo využite našu internetovú stránku www.ikea.com.

Почистване
— Преди да ползвате съда за първи път, го измийте на ръка и внимателно го подсушете.
— Винаги измивайте продукта на ръка след употреба.
— Не използвайте телена гъба или друго нещо, което може да надраска повърността.
— Когато е студено, дъното е леко вдлъбнато, но при загряване се изравнява. Винаги охлаждайте съдовете преди миене. Това възвръща формата на дъното и го предпазва от изкривяване.

Как да използвате тахината
— Тахината е подходяща за газов, стъклокерамичен и чугунен котлон. Металната част може да се поставя във фурна, но не и капакът.
— Тахината е алуминиева и има незалепващо покритие. Предлага се с лакиран керамичен капак. Тахината се готви, като съставките се оставят да къкрят на слаб огън за дълго време, докато се получи гъст крем. Нужно е съвсем малко усилие, тъй като капакът предпазва храната от изсъхване. Естествената влажност на съставките образува пара, която кондензира по лакираната повърхност на капака. Капките вода падат в яденето и го поддържат влажно по време на целия процес на готвене.
— Тахината може да се приготвя по два начина: Можете да смесите месо, риба и др. с подправки в съда, да ги покриете с вода и да оставите да къкрят. Към края на времето за приготвяне добавете зеленчуци. Другият вариант е да запечете месо, риба и др. заедно с подправките. Добавете вода и, когато съставките добият и цвят, ги оставете да къкрят. Към края на времето за приготвяне добавете зеленчуци.

Добре е да знаете
— Металният съд има незалепващо покритие Teflon®Professional. То ви позволява да готвите с малко или без никаква мазнина.
— Използвайте само дървени или пластмасови прибори без остри ръбове.
— Не оставяйте съда празен върху котлона, защото при силно нагряване дъното се изкривява, а покритието губи незалепващите си способности.
— Използвайте съда на котлон със същия или по-малък диаметър, за да спестите електричество.

Не забравяйте, че при употреба дръжките и капакът се нагорещяват. Местете съда и повдигайте капака само с ръкохватки.

При проблеми с продукта, моля, свържете се с най-близкия магазин ИКЕА/Обслужване на клиенти или посетете www.ikea.com.

Čišćenje
— Prije prve uporabe proizvod operite ručno i pažljivo ga osušite.
— Nakon uporabe uvijek ručno operite proizvod.
— Ne koristite čeličnu žicu ili ostalo što može oštetiti premaz. Deterdžent za perilicu posuđa može oštetiti površinu.
— Dno je malo udubljeno kada je ohlađeno, ali se širi i izravna kada se ugrije. Proizvod uvijek ostavite da se ohladi prije čišćenja. Time se dno vraća u svoj oblik, a dno uporabom neće postati neujednačeno.

Kako koristiti tagine
— Posuda tagine je prikladna za uporabu na plinskom, stakleno keramičkom kuhalištu i kuhalištu od lijevanog željeza. Metalna posuda se može koristiti u pećnici. Keramički poklopac se međutim ne smije koristiti u pećnici.
— Posuda tagine je izrađena od aluminija premazanim neljepljivim slojem, a ima i poklopac od glaziranog kamena. Tagine se kuha tako da sastojci dulje vrijeme kuhaju na niskoj vatri dok ne budu gusti i kremasti. Potrebno je malo truda, jer poklopac sprječava iskuhavanje hrane. Prirodna vlaga sastojaka stvara paru koja se zatim zgušnjava na glaziranoj površini poklopca. Kapljice vode time padaju natrag u hranu i time je drže vlažnom tijekom kuhanja.
— Tagine se mogu kuhati na dva načina: stavite meso, ribu, itd. zajedno sa začinima u posudu, prekrijet vodom i ostavite da kuha. Pri kraju kuhanja, dodajte povrće. Ili skuhajte meso, ribu, itd zajedno sa začinima dok ne dobije smeđu boju. Dodajte vodu kada sastojci poprime smeđu vodu i ostavite da kuhaju. Pri kraju kuhanja, dodajte povrće.

Dobro je znati
— Metalna posuda je obložena Teflon®Professional neljepljivim slojem, što znači da hranu možete kuhati na malo masti ili ulja ili bez njih.
— Koristite samo obli drveni ili plastični kuhinjski pribor.
— Pripazite da hrana u posuđu ne iskuha jer se dno može iskriviti zbog pregrijavanja, a neljepljivi sloj može izgubiti svoja svojstva.
— Stavljanjem posuđa na kuhalište istog ili manjeg promjera štedite energiju.

Zapamtite da se poklopac i drške užare tijekom uporabe. Uvijek koristite rukavice prilikom pomicanja posuđa i podizanja poklopca.

Ako imate bilo kakvih problema s proizvodom kontaktirajte najbližu IKEA robnu kuću/Službu za korisnike ili posjetite www.ikea.com.

Καθαρισμός
— Πριν χρησιμοποιήσετε αυτό το προϊόν για πρώτη φορά, πλύντε το στο χέρι και στεγνώστε το προσεκτικά.
— Μετά την χρήση, πλένετε πάντα το προϊόν με το χέρι.
— Μην χρησιμοποιείτε μεταλλικό σφουγγαράκι ή κάτι άλλο που θα μπορούσε να γδάρει την επένδυση. Το απορρυπαντικό του πλυντηρίου των πιάτων μπορεί να επηρεάσει την επιφάνεια.
— Η βάση έχει ελαφρώς κοίλο σχήμα όταν είναι κρύα, αλλά επεκτείνεται και γίνεται επίπεδη όταν ζεσταίνεται. Αφήνετε το προϊόν να κρυώσει πριν το καθαρίσετε. Αυτό επιτρέπει στην βάση να επανέλθει στο αρχικό της σχήμα και βοηθά, ώστε να προλαμβάνεται η αλλαγή του σχήματός της με την χρήση.

Πως να χρησιμοποιείτε το ταζίν
— Το ταζίν είναι κατάλληλο για χρήση σε επιφάνεια εστιών υγραερίου, κεραμική ή από μαντέμι. Το μεταλλικό δοχείο είναι κατάλληλο για τον φούρνο. Πάντως, το κεραμικό καπάκι δεν θα πρέπει να χρησιμοποιείται στον φούρνο.
— Το ταζίν είναι κατασκευασμένο από αλουμίνιο με αντικολλητική επένδυση και με ένα κεραμικό καπάκι με υαλώδη επίστρωση. Το ταζίν μαγειρεύεται αφήνοντας τα συστατικά να σιγοβράζουν σε χαμηλή φωτιά για παρατεταμένο χρονικό διάστημα μέχρις ότου γίνουν πηχτά και κρεμώδη. Χρειάζεται πολύ λίγη παρακολούθηση, δεδομένου ότι το καπάκι προλαμβάνει, ώστε το φαγητό να μην στεγνώσει. Η φυσική υγρασία των συστατικών δημιουργεί ατμό, ο οποίος υγροποιείται στην επιφάνεια του καπακιού. Τότε οι σταγόνες πέφτουν επάνω στο φαγητό και το διατηρούν υγρό καθ' όλη την διάρκεια του χρόνου μαγειρέματος.
— Το ταζίν μπορεί να μαγειρευτεί με δύο τρόπους: Η τοποθετήστε το κρέας , το ψάρι κλπ. μαζί με τα μπαχαρικά μέσα στο σκεύος ταζίν, καλύψτε τα με νερό και αφήστε τα να σιγοβράζουν σε χαμηλή φωτιά. Περί το τέλος του χρόνου μαγειρέματος, προσθέστε τα λαχανικά. Η τοποθετήστε κόκκινο κρέας, ψάρι κλπ. μαζί με τα μπαχαρικά, προσθέστε νερό όταν τα συστατικά αρχίζουν και παίρνουν χρώμα και αφήστε τα να σιγοβράζουν. Περί το τέλος του χρόνου μαγειρέματος προσθέστε τα λαχανικά.

Τι πρέπει να γνωρίζετε
— Το μεταλλικό δοχείο είναι εφοδιασμένο με την αντικολλητική επένδυση Teflon®Professional. Αυτό σημαίνει, ότι μπορείτε να μαγειρεύετε με λίγο ή και με καθόλου λίπος ή λάδι.
— Χρησιμοποιείτε μόνο ξύλινα ή πλαστικά εργαλεία κουζίνας χωρίς αιχμηρά άκρα.
— Μην αφήνετε ποτέ το σκεύος να ζεσταίνεται χωρίς περιεχόμενο, δηλαδή "να στεγνώσει", διότι τότε ο πάτος του σκεύους σκεβρώνει και η αντικολλητική επένδυση χάνει τις ιδιότητές της όταν υπερθερμαίνεται.
— Χρησιμοποιείτε το σκεύος σε μια εστία ίδιας ή μικρότερης διαμέτρου για να εξοικονομείτε ενέργεια.

Πρέπει να έχετε υπ' όψη σας, ότι τα χερούλια και το καπάκι ζεσταίνονται πολύ όταν το σκεύος χρησιμοποιείται. Για να το μετακινήσετε ή για να σηκώσετε το καπάκι, χρησιμοποιείτε πάντα πιάστρες .

Εάν έχετε το οποιοδήποτε πρόβλημα με το προϊόν, παρακαλούμε ελάτε σε επαφή με το Τμήμα Εξυπηρέτησης Πελατών του πλησιέστερου καταστήματος ΙΚΕΑ ή επισκεφθείτε την ιστοσελίδα www.ikea.com.

Уход
— Перед первым использованием вымойте изделие вручную и вытрите насухо.
— После использования мойте изделие вручную.
— Не пользуйтесь металлической мочалкой и другими средствами, которые могут поцарапать покрытие. Моющее средство для посудомоечной машины также может повредить поверхность.
— Основание изделия слегка вогнутое, но при нагревании оно выравнивается. Не мойте посуду сразу после использования, дайте ей остыть. Дно восстановит прежнюю форму и не деформируется.

Как использовать горшок-таджине
— The tagine is suitable for use on gas hob, glass ceramic hob and cast iron hob. The metal vessel is oven-safe. The ceramic lid should not be used in the oven, however.
— The tagine is made of aluminium with a non-stick coating and comes with a lid of glazed stoneware. Tagine is cooked by letting the ingredients simmer at low heat for a prolonged period of time until it is thick and creamy. It requires very little effort, as the lid prevents the food from drying out. The natural moisture in the ingredients forms steam which is condensed against the glazed surface of the lid. Drops of water thus fall on the food keeping it moist during the whole cooking time.
— Tagine can be cooked in two ways: Either place meat, fish, etc. together with spices in the tagine, cover with water and let simmer. Towards the end of the cooking time, add vegetables. Or brown meat, fish, etc. together with spices. Add water when the ingredients have taken on colour and let simmer. Towards the end of the cooking time, add vegetables.

Полезная информация
— Металлическая посуда с антипригарным покрытием Teflon®Professional. Это означает, что Вы можете готовить без жира и масла.
— Используйте только деревянные или пластиковые принадлежности без острых краёв.
— Не оставляйте пустую посуду на горячей плите, покрытие может деформироваться.
— Поставив изделие на конфорку, которая по диаметру равна или меньше дна изделия, Вы экономите энергию.

При использовании посуда и ручки нагреваются, пользуйтесь прихваткой.

Если у Вас возникли проблемы с изделием, обратитесь в магазин ИКЕА/отдел ИКЕА Сервис или зайдите на интернет сайт: www.ikea.ru

Pranje
— Pre prve upotrebe, proizvod ručno operite, isperite i pažljivo osušite.
— Uvek, nakon upotrebe ručno operite ovaj proizvod.
— Nemojte koristiti žicu ili bilo šta drugo što može oštetiti površinu. Deterdženti za mašinsko pranje suđa mogu oštetiti površinu.
— Dok je hladna osnova je blago udubljena, ali se ispravi čim se zagreje. Uvek ostavite posuđe da se ohladi pre čišćenja. To omogućava da osnova povrati oblik i sprečava je da se izvitoperi.

Kako da koristite šerpu tagine
— Šerpa tagine je pogodna za upotrebu na plinskim, električnim i šporetima sa keramičkom grejnom pločom. Metalni deo je pogodan za upotrebu u pećnici. Međutim keramički poklopac nije, te ga ne koristite u pećnici.
— Tagine je napravljena od aluminijuma i ima zaštitni sloj koji sprečava prijanjanje i glazirani poklopac. Namirnice u tagine se dinstaju na tihoj vatri duže vreme dok ne postanu meke i sočne. Kuvanje zahteva malo napora, budući da poklopac sprečava da se hrana isuši. Sokovi iz namirnica se isparavaju i odbijaju o poklopac, kaplju na namirnice i čine ih sočnim tokom kuvanja.
— U tangine možete kuvati na dva načina: ili da stavite meso, ribu itd. sa začinima, prelijete vodom i pustite da se dinsta; pred kraj dodate povrće. Ili propržite meso, ribu itd. zajedno sa začinima, dodajte vodu kada potamne i ostavite da se dinsta, pred kraj dodajte povrće.

Dobro je da znate
— Metalna posuda ima Teflon® Professional površinski sloj što znači da u njemu možete da pržite ili pečete hranu sa vrlo malo ili bez masnoća ili ulja.
— Koristite isključivo drveni ili plastični pribor bez oštrih ivica.
— Nikada ne ostavljajte praznu posudu na uključenoj ringli, jer će tako da se ošteti i teflonski sloj će izgubiti svoja svojstva.
— Ako kuvate na ringlama istog ili manjeg prečnika od posude, štedećete energiju.

Imajte na umu da se drška zagreva tokom kuvanja. zato uvek kada pomerate posudu ili podižete poklopac, koritistite kuhinjske rukavice.

Ako imate bilo kakav problem sa proizvodom, obavezno se obratite IKEA robnoj kući, Odeljenju za potrošače ili posetite www.ikea.com.

Čiščenje
— Pred prvo uporabo izdelek skrbno operite na roke in ga osušite.
— Po uporabi ga vedno operite na roke.
— Ne drgnite z gobicami iz jeklene volne ali sredstvi, ki bi lahko poškodovala površino. Prašek za pomivalne stroje lahko poškoduje površino posod.
— Dokler je hladno, je dno posode rahlo izbočeno, ko pa se segreje, se razširi in zravna. Posoda naj se pred čiščenjem ohladi. S tem omogočite dnu, da se povrne v svojo prvotno obliko in hkrati preprečite, da postane sčasoma neraven.

Kako uporabljati tagine
— Tagine je primerna za kuhanje na plinskem kuhalniku, steklokeramični kuhalni plošči ali plošči iz litega železa. Pokrova iz keramike ne smete uporabljati v pečici.
— Tagine je narejena iz aluminija in prevlečena s slojem proti sprijemanju, pokrov pa je iz glazirane gline. V tagine se hrana kuha tako, da se dlje časa duši na majhni temperaturi, dokler ne postane gosta in kremasta. Za to ni potrebno veliko truda, saj pokrov preprečuje, da se hrana izsuši. Naravni sokovi v hrani spustijo paro, ki se v obliki kapljic nabira na notranji strani glazirane površine. Kapljice potem padejo nazaj na hrano, zaradi česar ostane hrana vseskozi sočna.
— V tagine lahko kuhate na dva načina: Pri prvem položite meso, ribe ipd. v tagine, dodajte začimbe, prelijte z vodo in pustite, da se duši. Proti koncu dodajte še zelenjavo. Pri drugem načinu pa v tagine specite meso, ribe ipd. z začimbami. Ko sestavine dobijo zlatorjavo barvo, dodajte vodo in pustite, da se duši. Proti koncu dodajte še zelenjavo.

Dobro je vedeti
— Kovinska posoda je prevlečena s Teflon®Professional slojem proti sprijemanju. To pomeni, da lahko hrano pripravljate z malo ali skoraj nič maščobe ali olja.
— Uporabljajte samo lesen ali plastičen pribor brez ostrih robov.
— Nikoli ne pustite, da bi se tekočina v posodi pokuhala do konca, saj se lahko dno pri pregretju deformira in teflonski sloj proti sprijemanju izgubi svoje lastnosti.
— Posodo uporabljajte na kuhalnem polju, ki ima isti ali manjši premer, da prihranite energijo.

Pokrov in ročaji se med uporabo segrejejo. Ko premikate posodo ali dvigujete pokrov, vedno uporabite prijemalke.

Če naletite na kakršne koli težave v zvezi z izdelkom, se obrnite na najbližjo trgovino IKEA oz. našo službo za pomoč kupcem ali pa obiščite www.ikea.com.

Temizleme
— Bu ürünün ilk kullanımından önce, elde yıkayın ve dikkatlice kurulayın.
— Ürünü kullandıktan sonra her zaman elde yıkayın.
— Çelik ovma teli veya kaplamayı çizebilecek herhangi bir madde kullanmayın. Bulaşık deterjanı yüzeyi etkileyebilir.
— Taban, hafif bir şekilde içbükeydir ancak ısındığında yassılaşır. Temizlemeden önce her zaman ürünün soğumasını bekleyin. Böylece, taban kendi şeklini geri kazanır ve pürüzlü bir yüzey oluşumunu önler.

Tagine nasıl kullanılır
— Tagine, gaz ocağı, cam seramik ocak ve dökme demir ocaklarda kullanılabilir. Metal kap fırına girebilir. Seramik kapak ise fırında kullanılmamalıdır.
— Tagine yapışmaz kaplamaya sahip alüminyumdan yapılmıştır ve sırlı sertleştirilmiş seramik kapak ile birlikte gelir. Tagine kısık ateşte, yiyecekler yoğun ve krema kıvamına gelinceye kadar uzun bir süre kaynatılarak pişirilir. Kapak yiyeceklerin kurumasını önlediği için çaba gerektirmez. Yiyeceklerin içindeki doğal nem, kapağın sırlı yüzeyine karşı buhar meydana getirerek yoğunlaşır. Su damlacıkları yemeğin üzerine dökülerek pişirme süreci boyunca nem sağlar.
— Tagine iki şekilde pişirilebilir: Et, balık vb gıdaları baharat ile birlikte tagine içine yerleştirin, su ekleyin ve yavaş yavaş kaynamaya bırakın. Pişmesine yakın sebzeleri ekleyin. Veya kahverengi et, balık vb gıdaları baharat ile birlikte tagine içine yerleştirin, yiyecekler renk değiştirirken su ekleyin ve yavaş yavaş kaynamaya bırakın. Pişmesine yakın sebzeleri ekleyin.

Bilmekte fayda var
— Metal kap, Teflon®Professional yapışmaz kaplamaya sahiptir. Böylece yiyecekleri daha az yağ kullanrak veya yağsız bir şekilde pişirebilirsiniz.
— Sadece tahta veya sivri uçları olmayan plastik araç-gereçleri kullanın.
— Pişirme aracı boş halde iken ocakta bırakmayın, taban eğrilir ve aşırı ısındığında kaplamanın yapışmaz özelliği kaybolur.
— Enerji tasarrufu için, pişirme aracını aynı veya daha düşük çaptaki ocaklarda kullanın.

Kullanım sırasında kapak ve kulpların ısınacağını aklınızda bulundurunuz. Pişirme aracını hareket ettirirken veya kapağı kaldırırken her zaman tencere tutacağı kullanın.

Ürün ile ilgili herhangi bir sorun yaşarsanız, en yakınınızdaki IKEA mağazası/Müşteri Hizmetleri ile temasa geçin veya www.ikea.com adresini ziyaret ediniz.

لأن القاعدة تصبح مقعرة و يفقد الطلاء خواص عدم الالتصاق عند فرط تسخينها.
—استخدم أداة الطبخ على موقد بنفس القطر أو أصغر لتوفير الطاقة.

ضع في ذهنك أن الغطاء و المقابض تصبح حارة أثناء الاستعمال .استخدم دائما ماسك قدور عند تحريك أداة الطبخ و رفع الغطاء.

إذا كانت لديك أي مشكلة مع المنتج، اتصل بأقرب مجل/خدمة عملاء لإيكيا أو قم بزيارة موقع.www.ikea.com

التنظيف
—قبل إستعمال المنتج للمرة الأولى، إغسليه باليد وجففيه بعناية.
—دائماً قومي بغسيل المنتج يدوياً بعد الإستعمال.
—لا تستخدمي الصوف المعدني أو أي شيئ يمكن أن يخدش الطبقة الخارجية .سوائل التنظيف في غسالات الأطباق يمكنها أن تؤثر في السطح.
—القاعدة تكون مقعرة قليلاً عندما تكون باردة، لكنها تتمدد لتصبح منبسطة عند تسخينها. قومي دائماً بترك المنتج ليبرد قبل تنظيفه .هذا يسمح للقاعدة لتستعيد شكلها ويساعد على منعها من ألا تصبح نستوية عند الإستعمال.

كيف تستخدم الطاجن
—الطاجن ملائم للاستخدام على موقد غاز، سيراميك زجاجي، و موقد حديد زهر .الوعاء المعدني آمن للاستخدام في الفرن .غطاء السيراميك يجب ألا يستخدم في الفرن، عموما.
—الطاجن مصنوع من ألومينيوم بطبقة مانعة للالتصاق و يأتي مع غطاء من الحجر المزجج. يطبخ الطاجن بأن تدع مكونات الطعام تغلي برفق على حرارة منخفضة لفترة طويلة من الوقت حتى تصبح سميكة و دسمة .و هو يحتاج إلى جهد قليل جدا، حيث يمنع الغطاء الطعام من أن يجف .الرطوبة الطبيعية في المكونات تشكل بخار يتكثف على السطح المزجج للغطاء .و بذلك تسقط قطرات من الماء على الطعام و تبقيه ندية طوال فترة الطبخ.
—يمكن طبخ الطاجن بطريقتين :إما بوضع اللحم، السمك، الخ سويا مع البهارات في الطاجن، و تغطيته بالماء و تركه يغلي ببطء .قبل نهاية وقت الطبخ، أضف الخضروات .أو بتحمير اللحم، السمك الخ سويا مع البهارات .ثم بإضافة الماء عندما تأخذ المكونات لونا وأتركه يغلي ببطء. قبل نهاية وقت الطبخ أضف الخضروات.
يستحسن أن تعرف
—الإناء المعدني مزود بطبقة غير لاصقة من نوع تيفلون ®بروفيشنال .هذا يعني أنه يمكنك طبخ الطعام بكميات صغيرة أو بدون استخدام زبد أو زيت نهائيا.
—استخدم فقط أدوات من الخشب أو البلاستيك التي ليست لديها أطراف حادة.
—لا تدع مطلقا أداة الطبخ تغلي و هي خالية،