

HEMLAGAD

Design Henrik Preutz



Design and Quality
IKEA of Sweden

ENGLISH	4
DEUTSCH	5
FRANÇAIS	7
NEDERLANDS	8
DANSK	10
ÍSLENSKA	12
NORSK	13
SUOMI	15
SVENSKA	16
ČESKY	18
ESPAÑOL	19
ITALIANO	21
MAGYAR	22
POLSKI	24
EESTI	26
LATVIEŠU	27
LIETUVIŲ	29
PORTUGUES	31
ROMÂNĂ	32
SLOVENSKY	34
БЪЛГАРСКИ	36
HRVATSKI	37

ΕΛΛΗΝΙΚΑ	39
РУССКИЙ	41
УКРАЇНСЬКА	42
SRPSKI	44
SLOVENŠČINA	45
TÜRKÇE	47
عربي	49

Important!

If the pot/pan is provided with a glass lid, be careful when screwing the knob on to the lid. Do not screw on too tightly, because then the glass may break.

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 cookware to cool before cleaning it. This allows the base to resume its shape and helps to prevent it from becoming uneven with use.

Good to know

- This cookware is suitable for use on all types of hobs, including induction hob.
- By placing the cookware on a hob with the same or a smaller diameter you can save energy.
- Always lift the cookware when moving it on a glass ceramic hob to avoid the risk of scratching the hob.
- The cookware is provided with non-stick coating, which means you can cook food without or with a small amount of fat or oil.
- Do not let the cookware boil dry

since the base can become skew by overheating and the coating can lose its non-stick properties.

- Use only wooden or plastic utensils without sharp edges.
- Bear in mind that the cookware gets hot during use. Always handle with potholders.
- The handle can be damaged by the flame when the cookware is used on a gas hob.
- If the handle feels loose, tighten the screws with a screwdriver.
- If you have any problem with the product, contact your nearest IKEA store/Customer Service or visit www.ikea.com.

DEUTSCH

Wichtig

Bei Glasdeckeln bitte Vorsicht beim Anbringen des Deckelgriffs - Schrauben nicht zu fest anziehen; das Glas könnte zerbrechen.

Reinigung

- Das Produkt vor der ersten Benutzung von Hand spülen und abtrocknen.
- Am besten das Produkt generell von Hand spülen.
- Keine Stahlwolle o.Ä. benutzen, was die Beschichtung angreifen könnte. Selbst Spülmaschinenreiniger kann der Oberfläche schaden.

- Der Boden ist im kalten Zustand nach innen gewölbt, bei Wärme dehnt er sich und wird eben. Deshalb das Produkt vor dem Spülen abkühlen lassen, damit der Boden die Form wieder annimmt. So vermeidet man, dass der Boden sich nach einiger Zeit der Benutzung verformt.

Wissenswertes

- Für alle Kochfeldarten inkl. Induktionsherde geeignet.
- Kochgeschirr auf einer Platte mit dem gleichen oder geringeren Durchmesser zu benutzen spart Energie.
- Bei Glas- oder Keramikfeldern Töpfe zum Bewegen immer hochheben; nicht schieben - das könnte Kratzer verursachen.
- Die Beschichtung ermöglicht das Zubereiten ohne oder mit wenig Fett bzw. Öl.
- Den Topf nicht trocken kochen lassen; durch Überhitzung kann sich der Boden verformen und die Antihafbeschichtung ihre Wirkung verlieren. Nur Holz- oder Kunststoffkochlöffel ohne scharfe Kanten verwenden.
- Beim Kochen erhitzt sich der Topf. Bitte Topflappen benutzen. Bei Verwendung auf dem Gasherd kann der Griff beschädigt werden.
- Falls sich ein Griff lockert, Schrauben bitte mit einem Schraubendreher festziehen.
- Bei Fragen zum Produkt bitte mit dem

Kundenservice im nächstgelegenen IKEA Einrichtungshaus oder über www.IKEA.de Kontakt aufnehmen.

FRANÇAIS

Important !

Si l'ustensile est fourni avec un couvercle de verre, vissez le bouton sur le couvercle avec précaution. Ne serrez pas trop fort ; le verre pourrait se briser.

Nettoyage

- Laver à la main et essuyer avant la première utilisation.
- Après utilisation, lavez toujours la poêle à la main.
- Ne pas utiliser de laine d'acier ou d'autres produits abrasifs qui pourraient rayer la surface. Les détergents pour lave-vaisselle peuvent abîmer 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. Ceci pour lui permettre de reprendre sa forme afin d'éviter qu'il ne se déforme après quelque temps d'utilisation.

Bon à savoir

- Ustensile compatible avec toutes les tables de cuisson, y compris à induction.
- Placer l'ustensile sur un foyer de diamètre identique ou inférieur pour réduire la consommation d'énergie.

- Toujours soulever l'ustensile pour le déplacer sur une table de cuisson vitrocéramique pour éviter les rayures.
- Ustensile avec revêtement anti-adhésif ; vous pouvez cuisiner sans ou avec très peu de matière grasse ou d'huile.
- Ne pas laisser l'ustensile chauffer vide car une température excessive risque de déformer le fond et faire perdre ses propriétés au revêtement anti-adhésif.
- Pour cuisiner, utiliser uniquement des ustensiles en bois sans bords tranchants.
- L'ustensile devient vite brûlant ; veillez à toujours utiliser des gants ou des maniques.
- La poignée de l'ustensile peut être endommagée par les flammes d'un foyer de table de cuisson au gaz.
- Si vous remarquez du jeu au niveau de la poignée de l'ustensile, resserez les vis à l'aide d'un tournevis.
- Pour tout problème concernant ce produit contacter le Service clientèle/ magasin IKEA le plus proche ou rendez-vous sur le site www.IKEA.fr

NEDERLANDS

Belangrijk

Wanneer de pan is voorzien van een glazen deksel: wees voorzichtig bij het vastschroeven van de knop op de deksel. Draai niet te hard aan; het glas kan kapotgaan.

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.

Goed om te weten

- De pan kan worden gebruikt op alle soorten kookplaten, inclusief inductie.
- Gebruik de pan op een kookplaat met dezelfde of een kleinere diameter, dat bespaart energie.
- Til de pan altijd op wanneer je hem op een keramische kookplaat verplaatst, anders kunnen er krassen
- op de kookplaat ontstaan.
- De pan heeft een antiaanbaklaag, waardoor je eten kan
- bereiden met weinig of geen vet of olie.
- Laat de pan niet droogkoken omdat de bodem door oververhitting krom kan trekken en de antiaanbaklaag kan verdwijnen. Gebruik houten of kunststof keukengerei zonder scherpe randen.

- De pan wordt warm bij gebruik. Gebruik pannenlappen als je hem verplaatst. De handgreep kan beschadigen wanneer de pan op gas wordt gebruikt.
- Wanneer een handgreep los aanvoelt, moeten de schroeven worden aangedraaid met een schroevendraaier.
- Mochten er problemen ontstaan met dit product, neem dan contact op met het dichtstbijzijnde IKEA woonwarenhuis/ klantenservice of kijk op ikea.nl

DANSK

VIGTIGT!

Hvis gryden/panden har glaslåg, skal du være forsigtig, når du skruer knoppen på låget. Skru ikke knoppen for hårdt fast, da glasset kan gå i stykker.

Rengøring

- Før du bruger produktet første gang, skal du vaske det af i hånden og tørre det omhyggeligt.
- Vask altid produktet af i hånden efter brug.
- Brug ikke ståluld eller andet, der kan ridse belægningen. Sæbe til maskinopvask kan beskadige overfladen.
- Bunden buer en anelse indad, når udstyret er koldt, men den udvider sig og bliver flad, når den varmes op. Lad altid køkkenudstyret køle af før rengøring. Så får bunden sin oprindelige form igen, og det hjælper med at forhindre, at den bliver skæv.

Godt at vide

- Køkkenudstyret er velegnet til brug på alle slags kogeplader, også induktionskogeplader.
- Hvis du bruger køkkenudstyret på en kogeplade med samme eller mindre diameter, kan du spare energi.
- Løft altid køkkenudstyret, når du flytter det på keramiske kogeplader, så de ikke bliver ridsede.
- Køkkenudstyret har non-stick belægning, så du kan tilberede madvarerne uden eller med meget lidt fedtstof eller olie.
- Lad ikke køkkenudstyret koge tørt, da bunden kan blive skæv pga. overophedning, og belægningen kan miste non-stick egenskaberne.
- Brug kun køkkenredskaber af træ eller plast og uden skarpe kanter.
- Husk, at køkkenudstyret bliver varmt ved brug. Brug altid grydelapper.
- Grebet kan blive beskadiget af flammen, når du bruger køkkenudstyret på gaskogeplader.
- Hvis grebet løsner sig, kan du stramme skruerne med en skruetrækker.
- Hvis du har problemer med produktet, er du velkommen til at kontakte Kundeservice i det nærmeste varehus eller besøge [IKEA.dk](https://www.ikea.dk).

Mikilvægt!

Ef glerlok fylgir pottinum/pönnunni skaltu fara varlega þegar þú skrúfar hnúðinn á lokið. Ekki herða of mikið þar sem glerið gæti brotnað.

Þrif

- Handþvoðu vöruna fyrir fyrstu notkun og þurrkaðu vandlega.
- Handþvoðu alltaf vöruna eftir notkun.
- Ekki nota stálull eða neitt sem gæti rispað húðina. Uppþvottalögur gæti skaðað yfirborðið
- Botninn er örlítið íhvolfur þegar hann er kaldur, en þenst út við hita. Leyfðu vörunni alltaf að kólna áður en hún er þrifin. Þá fer botninn í sína upprunalegu lögun og það kemur í veg fyrir að hann verði ójafn við notkun.

Gott að vita

- Þetta eldunarílát hentar til notkunar á allar tegundir af hellum, þar með töldum spanhellum.
- Með því að nota eldunarílatið á hellu sem er jafnstór eða minni að þvermáli getur þú sparað orku.
- Lyftið alltaf eldunarílatinu þegar það er fært til á keramikhelluborði til að forðast rispur.
- Það er með viðloðunarfrírri húð. Það þýðir að hægt er að elda mat með lítilli eða engri fitu.
- Látið aldrei þurr sjóða í eldunarílatinu því botninn skekkist og viðloðunarfría húðin tapar eiginleikum sínum við ofhitnun.

- Notið aðeins viðar- eða plastáhöld án hvassra brúna.
- Hafið í huga að eldunarílatið hitnar þegar það er í notkun. Notið alltaf pottaleppa.
- Handfangið getur skemmst í loganum þegar eldað er á gaseldavél.
- Ef handfangið virðist vera að losna þarf að herða á skrúfunum með skrúfjárnri.
- Ef þú lendir í vandræðum með þessa vöru hafðu þá samband við IKEA verslunina/þjónustuver eða kíktu á IKEA.is.

NORSK

Viktig!

Vær forsiktig når du skrur på knotten på lokket, hvis gryta eller panna er utstyrt med glasslokk. Ikke skru det for hardt til, da kan glasset knuse.

Rengjøring

- Før første gangs bruk skal produktet vaskes for hånd og tørkes nøye. Produktet skal alltid vaskes for hånd etter bruk.
- Ikke bruk stålull eller annet som kan lage riper i belegget.
- Maskinoppvaskmidler kan påvirke overflaten.
- Bunnen buer seg svakt når den er kald, men den utvider seg og blir flat når den varmes opp. Sørg for å kjøle ned gryter og panner før du rengjør dem. Det gir

bunnen mulighet til å gå tilbake til sin opprinnelig form og bidrar til at den ikke blir ujevn over tid.

Godt å vite

- Dette produktet passer for bruk på alle typer platetopper, inkludert induksjon.
- Ved å sette gryter og kasseroller på kokesoner med samme eller mindre diameter, kan du spare energi.
- Løft alltid gryter og kasseroller når du flytter dem på en glasskeramisk platetopp, for å unngå riper i platetoppen.
- Produktet er utstyrt med et slippbelegg, dette betyr at du kan lage mat uten eller med en liten mengde olje eller smør.
- Ikke la gryter og kasseroller kokes tørre, siden bunnen kan bli skjev av overoppheting, og belegget kan miste sine slippegenskaper.
- Bruk kun kjøkkenredskaper i plast eller tre og uten skarpe kanter.
- Husk at gryter og panner blir varme under bruk. Bruk alltid grytekluter.
- Når du bruker produktet på en gasstopp, kan håndtaket bli skadet av flammen.
- Dersom et håndtak føles løst, etterstram skruene med et skrujern. Dersom du opplever problemer med produktet, kontakt ditt nærmeste IKEA-varehus, Kundeservice, eller besøk [IKEA.no](https://www.ikea.no)

Tärkeää!

Jos kattilassa/pannussa on lasikansi, ole varovainen kiinnittäessäsi kädensijaa kanteen. Älä käännä ruuvia liian kireälle, ettei lasi rikkoudu.

Puhdistus

- Pese ja kuivaa tuote ennen käyttöönottoa.
- Pese tuote aina käsin käytön jälkeen.
- Älä käytä teräsvillaa tai muuta vastaavaa, joka voi naarmuttaa pintaa. Myös konetiskiaine voi vahingoittaa pintaa.
- Pohja on kylmänä hieman kovera, mutta laajenee ja suoristuu lämmitessään. Anna siis astian aina jäähtyä ennen pesua. Silloin pohja palautuu muotoonsa, eikä väännä epätasaiseksi ajan mittaan.

Hyvä tietää

- Astia sopii käytettäväksi kaikentyypisillä keittotasolla, myös induktiokeittotasolla.
- Säästät energiaa valitsemalla keittoalueen, joka on halkaisijaltaan samankokoinen tai pienempi kuin astia. Siirrä astiaa keraamisella keittotasolla aina nostamalla, jotta keittotason lasipinta ei naarmuunnu.
- Astiassa on tarttumaton pinnoite, jonka ansiosta ruoanlaitto onnistuu jopa kokonaan ilman rasvaa tai öljyä.
- Älä anna ruoan kiehua kuiviin, sillä ylikuumenemisen seurauksena pohjasta

voi tulla kiero ja astian tarttumaton pinnoite saattaa kärsiä.

- Käytä puisia tai muovisia ruoanlaittovälineitä,
- joissa ei ole teräviä reunoja. Astia kuumenee käytössä. Käytä aina patalappuja siirtäessäsi astiaa.
- Kahva saattaa vahingoittua, jos astiaa
- käytetään kaasuliedellä.
- Jos kahva tuntuu löysältä, kiristä ruuvit ruuvimeisselillä.
- Jos tuotteessa ilmenee ongelmia, ota yhteyttä lähimpään IKEA-tavarataloon tai käy osoitteessa IKEA.fi

SVENSKA

Viktigt

Om kärlet är försett med ett glaslock; Var försiktig när du skruvar fast knoppen på locket. Dra inte åt för hårt; glaset kan gå sönder.

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

du rengör det, då återtar botten sin form och du undviker att den blir ojämn efter en tids användning.

Bra att veta

- Kärlet kan användas på alla typer av spisar, inklusive induktion.
- Använd kärlet på en spisplatta med samma eller mindre diameter, det sparar energi.
- Lyft alltid kärlet när det flyttas på en glaskeramikhäll, annars kan hällen
- repas.
- Kärlet har non-stick beläggning, vilket gör att du kan laga mat utan eller med
- en liten mängd matfett eller olja.
- Låt inte kärlet koka torrt eftersom överhettningen gör att botten blir skev och beläggningen mister sina non-stick egenskaper. Använd trä- eller plastredskap utan skarpa kanter.
- Kärlet blir varmt vid användning; Använd grytlapp när det flyttas. Handtaget kan skadas när kärlet används på gashäll.
- Om ett handtag känns löst bör skruvarna dras åt med en skruvmejsel.
- Om det uppstår problem med produkten - kontakta närmaste IKEA varuhus/ kundtjänst eller besök www.ikea.com.

Důležité!

U pánví nebo rendlíků, které jsou opatřeny skleněným víkem, dbejte zvýšené opatrnosti při montáži madla. Nepřítahujte šroub na doraz, aby nedošlo k prasknutí skla.

Čištění

- Před tím, než tento výrobek poprvé použijete, pečlivě jej umyjte v ruce a osušte.
- Výrobek po každém použití umyjte v ruce.
- Nepoužívejte drátěnku ani nic, co by mohlo poškrábat povrch. Mycí prostředek může povrch poškodit.
- Dno je za studena mírně vypouklé, ale při rozpálení se zarovná. Vždy nechte nádobí nejprve vychladnout a až poté jej čistěte. To dnu umožní obnovit svůj tvar a předejdete tak jeho deformaci.

Užitečné informace

- Toto kuchyňské nádobí je možné používat na všech typech varných desek, včetně indukčních.
- Použitím kuchyňského nádobí na varné ploše se stejným nebo menším průměrem šetříte energii.
- Vždy když přesouváte hrnce na sklokeramické varné desce, nádobí zvedněte, abyste varnou desku nepoškrábali.
- Kuchyňské nádobí se dodává s nepřilnavým povrchem, díky tomu můžete připravit jídlo bez nebo s minimálním množstvím tuku nebo oleje.

- Hrncík nikdy nenechávejte na sucho na varné desce. Materiál, ze kterého je vyroben, by se mohl zničit a ztratit své nepřilnavé vlastnosti.
- Používejte výhradně dřevěné a plastové náčiní, které nemá ostré hrany.
- Pamatujte na to, že nádobí se během přípravy jídla zahřívá. Vždy používejte chňapku.
- Úchytky můžete poškodit příliš velkým plamenem na plynové varné desce.
- V případě, že se úchytky uvolní, dotáhněte šroubky šroubovákem.
- Pokud máte nějaký problém s daným výrobkem, kontaktujte nejbližší obchodní dům IKEA, obraťte se na služby zákazníkům nebo se podívejte na www.IKEA.cz

ESPAÑOL

¡Importante!

Si la olla/cacerola tiene una tapa de vidrio, atornilla con cuidado el pomo a la misma. No lo aprietes demasiado, porque el vidrio podría romperse.

Limpieza

- Lavar a mano y secar antes de usarlo por primera vez.
- Lava a mano siempre la sartén después de utilizarla.
- No utilices lana de acero o cualquier otro producto abrasivo que podría rayar

la superficie. Incluso el detergente del lavavajillas podría dañar la superficie.

- El fondo es ligeramente cóncavo cuando está frío, pero se aplanan cuando se calienta. Deja que la sartén se enfríe antes de lavarla, para que el fondo recupere la forma y reducir el riesgo de deformación con el uso.

Información importante

- Este recipiente es apto para todo tipo de placas, incluidas las de inducción.
- Para ahorrar energía coloca el recipiente sobre una placa de menor o del mismo diámetro.
- Para moverlo en una vitrocerámica, levántalo siempre para evitar rayar la placa.
- Lleva un revestimiento antiadherente, que te permite cocinar con poca o nada grasa/aceite.
- No dejes que el recipiente se caliente vacío, porque la base se podría deformar y perder las características antiadherentes.
- Utiliza sólo utensilios de madera sin bordes cortantes.
- Ten en cuenta que el recipiente se calienta cuando lo usas. Protege tus manos siempre con manoplas.
- El asa del recipiente se puede dañar con la llama si lo utilizas en una placa de gas.
- Cuando notes que el asa está un poco suelta, aprieta los tornillos con un destornillador.

- Para cualquier problema que afecte al producto, ponte en contacto con tu tienda/Servicio de Atención al Cliente IKEA más cercano o entra en www.ikea.es.

ITALIANO

Importante!

Se la casseruola/padella è dotata di coperchio in vetro, fai attenzione quando avviti il pomello sul coperchio: non stringere troppo perché potresti rompere il vetro.

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.

Utile da sapere

- Queste pentole si possono usare su tutti i tipi di piani cottura, inclusi quelli a induzione.
- Per risparmiare energia, usale su una piastra con diametro uguale o inferiore.

- Quando sposti una pentola su un piano cottura in vetroceramica, sollevala sempre per evitare di graffiare il piano.
- La pentola è dotata di rivestimento antiaderente, che permette di cucinare senza o con pochi grassi.
- Assicurati che il liquido di cottura non si asciughi: surriscaldandosi, la base potrebbe deformarsi e il rivestimento potrebbe perdere le sue proprietà antiaderenti.
- Usa solo utensili in legno o in plastica senza bordi affilati.
- Tieni presente che le pentole si scaldano durante l'uso, quindi usa sempre le presine.
- Tieni presente che la fiamma può danneggiare i manici quando usi le pentole su un fornello a gas.
- Se il manico si allenta, stringi le viti con un cacciavite.
- Se il prodotto presenta dei problemi, contatta il più vicino negozio IKEA/ Servizio Clienti, oppure consulta il sito www.ikea.com.

MAGYAR

Fontos!

Ha az edény/serpenyő üvegfedővel rendelkezik, figyelj oda rá az összeszerelés során. Ne húzd meg a csavarokat túl erősen, mivel az üveg eltörhet.

Tisztítás

- A terméket az első használat előtt alaposan mosogasd el kézzel és töröld teljesen szárazra.
- A kézi mosogatást ajánlott elvégezni minden használat után.
- Ne használj fém, vagy más olyan eszközt, mely a felületet megkarcolhatja. Egyes szemcsés súrolószerek szintén felsérthetik a bevonatot.
- A hideg felület enyhén homorú, majd melegedés közben kisimul. Tisztítás előtt hagyd az edényt kihűlni. Így az visszanyeri eredeti formáját.

Érdemes tudni

- Ez az edénykészlet minden főzőlaphoz használható, beleértve az indukciós főzőlapokat is.
- Energiát spórolhatsz, ha ugyanakkora vagy kisebb átmérőjű főzőlapon használod az edényt.
- Ha üvegkerámia főzőlapon használod az edényeket, mindig emeld fel azokat, nehogy megkarcolják a főzőlapot.
- Az edénykészlet tapadásmentes bevonattal rendelkezik, így kis mennyiségű olaj vagy zsír is elegendő lehet a főzéshez.
- Ne hagyd, hogy az edény főzés közben kiszáradjon, mert az edény alja eltorzulhat a hőtől, a felület pedig elveszítheti tapadásmentes tulajdonságát.
- Csak tompa, fa vagy műanyag eszközöket használj.

- Ne feledd, hogy az edények használat közben felmelegedhetnek. Mindig használd edényfogót.
- Ha gáz főzőlapon használod az edényt, a lángtól megsérülhet a fogantyú.
- Ha a fogantyú meglazul, húzd meg a csavarokat csavarhúzóval.
- Ha problémád merülne fel a termékkel kapcsolatban, lépj kapcsolatba a legközelebbi IKEA áruházzal/ Vevőszolgálattal, vagy látogass el a www.ikea.hu weboldalra.

POLSKI

Ważne!

Jeśli garnek/patelnia wyposażone jest w szklaną pokrywę, należy zachować ostrożność przy przykręcaniu gałki do pokrywy. Nie przykręcaj zbyt mocno, ponieważ szkło może wtedy pęknąć.

Czyszczenie

- Przed pierwszym użyciem produktu, umyj go ręcznie i dokładnie wysusz.
- Zawsze myj produkt ręcznie po użyciu.
- Nie używaj wełny stalowej, ani niczego, co może porysować powłokę. Detergent do zmywarek może wpływać na powierzchnię.
- Dno jest lekko wklęsłe, gdy jest zimne, ale po podgrzaniu rozszerza się i staje płaskie. Przed przystąpieniem do czyszczenia zawsze odczekaj, aż

ostygnie. To sprawi, że dno powróci do swojego pierwotnego kształtu i pozwoli zapobiec wypaczeniom na skutek użytkowania.

Dobrze wiedzieć

- Naczynia kuchenne można stosować na wszystkich rodzajach kuchenek, w tym kuchenkach indukcyjnych.
- Ustawiając naczynie na płycie o średnicy takiej samej lub mniejszej, pozwala zaoszczędzić energię.
- Przesuwając naczynia na płycie ceramicznej zawsze unoś je, aby zapobiec zarysowaniu płyty.
- Naczynia wyposażone są w powłokę zapobiegającą przywieraniu, co oznacza, że można przygotowywać potrawy bez tłuszczu czy oleju lub z niewielką ilością.
- Nie dopuść do wygotowania, ponieważ może to spowodować, że na skutek przegrzania dno naczynia ulegnie odkształceniu i powierzchnia może utracić swoje właściwości zapobiegające przywieraniu.
- Używaj wyłącznie drewnianych lub plastikowych przyborów bez ostrych krawędzi.
- Pamiętaj, że w trakcie używania naczynia nagrzewają się. Do trzymania używaj zawsze łapek do garnków.
- Jeżeli naczynie używane jest na kuchence gazowej, płomień może uszkodzić uchwyt.
- Jeśli uchwyt się poluzuje, dokręć śruby za pomocą śrubokrętu.

- W razie jakichkolwiek problemów związanych z tym produktem, skontaktuj się z najbliższym sklepem IKEA/Działem Obsługi Klienta lub wejdź na stronę www.ikea.com.

EESTI

Oluline!

Kui potil/pannil on klaasist kaas, ole ettevaatlik nupu keeramisel kaanele. Ära keera liiga kõvasti, kuna nii võib klaas puruneda.

Puhastamine

- Enne toote esmakordset kasutamist pese seda käsitsi ja kuivata hoolikalt.
- Pärast kasutamist pese toodet alati käsitsi.
- Ära kasuta terasharja või mõnd muud vahendit, millega võiks katet kahjustada. Nõudepesumasina puhastusvahend võib pinda mõjutada.
- Külmana on põhi kergelt nõgus, kuid see muutub kuumutamisel lamedaks. Enne puhastamist jäta nõu alati jahtuma. Nii saab põhi säilitada enda kuju ja hoiad ära selle ebaühtlaseks muutumises.

Kasulik teave

- See kööginõu sobib kasutamiseks igat tüüpi pliidiplaatidel, sh induktsioonpliidid.
- Pange nõu sama suurele või väiksema läbimõõduga pliidiplaadile, see säästab energiat.

- Tõstke alati nõu üles klaaskeraamilisel pliidiplaadil, kui soovite seda liigutada, nii saate vältida kriimustuste tekkimist pliidiplaadil.
- Nõul on külgevõtmatu kate, mis tähendab, et saate toitu valmistada ilma rasva või õli lisamata.
- Ärge laske nõu kuivaks keeda, nõu põhja pind võib muutuda vildakaks ja sisepinna kate võib kaotada oma omadused.
- Kasutage ainult puidust või plastikust köögiriistu, mis on ilma teravate servadeta.
- Pidage meeles, et toode kuumeneb kasutamise ajal. Kasutage alati pajalappe.
- Käepidemed võivad leegiga kokkupuutel kahjustuda, kasutage ettevaatlikult gaasipliidil.
- Kui käepide logiseb, kinnitage kruvid kruvikeerajaga.
- Kui teil esineb tootega probleeme, võtke ühendust lähima IKEA kauplusega/ klienditeenindusega või külastage www.ikea.com

LATVIEŠU

Svarīgi!

Ja katlam/pannai ir stikla vāks, rokturis vākam jāpieskrūvē ļoti uzmanīgi. Pievelkot skrūves pārāk cieši, stikls var saplīst.

Tīrišana:

- Pirms pirmās lietošanas nomazgā ar rokām un rūpīgi noslauki.
- Pēc lietošanas vienmēr nomazgā ar rokām.
- Netīri ar metāla sūkli vai citu materiālu, kas var saskrāpēt pārklājumu. Trauku mazgājamās mašīnas mazgāšanas līdzekļi var sabojāt pannas virsmu.
- Kad pamatne ir auksta, tā ir mazliet ieliekta, bet karstuma ietekmē tā izplešas un izlīdzinās. Tīri tikai atdzisušus virtuves piederumus. Atdziestot pannas pamatne atgūs sākotnējo formu, un laika gaitā nekļūs nelīdzena.

Noderīga informācija

- Šos virtuves piederumus var lietot uz visu veidu plīts virsmām, ieskaitot indukcijas plīti.
- Lai ietaupītu enerģiju, novietojiet uz tāda paša vai mazāka izmēra plīts riņķa.
- Lietojot uz keramiskās plīts, pārvietojiet nevis slidinot, bet paceļot, lai nesaskrāpētu plīts virsmu.
- Virtuves piederumiem ir nepiedegošs pārklājums, kas nozīmē, ka jūs varat gatavot ēdienu mazā taukvielu daudzumā vai bez tām.
- Pārlicinieties, ka traukā vienmēr ir šķidrums, jo gatavošana sausā traukā var sabojāt tā nepiedegošo pārklājumu.
- Izmantojiet tikai koka vai plastmasas rīkus bez asām malām.

- Nemiet vērā, ka gatavošanas laikā rokturis sakarst, tāpēc to drīkst pārvietot tikai ar virtuves cimdiem.
- Gāzes plīts liesma var radīt roktura bojājumus.
- Ja rokturis kļuvis vaļīgs, pievelciet tā skrūves, izmantojot skrūvgriezi.
- Ja jums radušies kādi jautājumi par precī, sazinieties ar IKEA veikalu/klientu apkalpošanas centru vai apmeklējiet www.ikea.com.

LIETUVIŲ

Svarbu!

Rinkinyje su šiuo maisto ruošimo indu yra stiklinis dangtis. Būkite atsargūs prisukdami dangčio rankenėlę – nepriveržkite jos per stipriai, kad stiklas neįtrūktų.

Priežiūra

- Prieš naudodami gaminį pirmą kartą, išplaukite jį rankomis ir kruopščiai išdžiovinkite.
- Po kiekvieno naudojimo plaukite tik rankomis.
- Nenaudokite plieninių kempinėlių ar kitokių šveitiklių, galinčių palikti įbrėžimų. Indų ploviklis gali pažeisti paviršių.
- Gaminio dugnas yra šie tiek išgaubtas, kai gaminyš šaltas, o pakaitinus jis išsilygina, todėl prieš plaudami, leiskite gaminiui visiškai atvėsti. Taip dugnas atgaus pradinę formą ir jos nepraras.

Naudinga žinoti

- Šis indas skirtas naudoti ant įvairių viryklių, įskaitant ir indukcines.
- Bus ekonomiškiau, jei kaitvietės skersmuo bus toks pat ar mažesnis nei indo.
- Naudodami indą ant stiklo keramikos viryklės, visada kilstelėkite jį norėdami perkelti, kad nesubraižytumėte viryklės paviršiaus.
- Indas padengtas nepridegančiu paviršiumi, todėl maistą ruošti galite su ypatingai mažu kiekiu aliejaus ar visai be jo.
- Neleiskite vandeniui visiškai išgaruoti, nes dugnas išsikraipo, o neprideganti danga praranda savo savybes, kai indai perkaista.
- Naudokite tik medinius ar plastiko įrankius be aštrių kraštų.
- Atminkite, kad indų rankenėlės įkaista. Keldami juos ar jų dangčius, naudokite puodkėles.
- Būkite atidūs naudodami indą ant dujinės viryklės - ugnis gali sugadinti rankeną.
- Jei rankena atsilaisvina, prisukite varžtus atsuktuvu.
- Jei kyla klausimų, kreipkitės į artimiausią parduotuvę IKEA/pirkėjų aptarnavimo centrą arba apsilankykite www.ikea.com.

Importante!

Se o recipiente tiver uma tampa de vidro, tenha cuidado ao aparafusar a pega.

Não aperte demasiado, pois o vidro pode quebrar.

Limpeza

- Antes da primeira utilização, lave à mão e seque cuidadosamente.
- Após cada utilização, lave sempre o utensílio à mão.
- Não use palha d'aço nem qualquer outro material que possa riscar o revestimento. O detergente da máquina de lavar a loiça pode danificar a superfície.
- A base é ligeiramente côncava quando está fria, mas expande-se e fica plana quando é aquecida. Deixe sempre o utensílio arrefecer antes de o lavar para que a base retome o seu formato, ajudando assim a evitar que se torne irregular com o uso.

Convém saber...

- Este utensílio de cozinha é adequado a todos os tipos de placas, incluindo a placa de indução.
- Coloque o utensílio numa placa com o mesmo diâmetro ou com um diâmetro mais pequeno para poupar energia.
- Levante sempre o utensílio ao deslocá-lo numa placa vitrocerâmica para não riscar a placa.
- O utensílio tem um revestimento antiaderente, o que significa que pode

cozinhar os alimentos sem adição de gordura ou somente com uma pequena quantidade.

- Não deixe o utensílio aquecer sem alimentos pois a base pode ficar deformada com o sobreaquecimento e o revestimento pode perder as características antiaderentes.
- Use apenas utensílios em madeira ou plástico sem pontas afiadas.
- Tenha em atenção que o utensílio aquece quando é utilizado. Use sempre pegas ou luvas de cozinha.
- Numa placa a gás, as pegas correm o risco de ficar danificadas pela chama.
- Se a pega estiver a abanar, aperte os parafusos com uma chave de parafusos.
- Caso tenha algum problema com este produto, contacte a sua loja IKEA ou o Apoio ao Cliente ou então visite www.ikea.pt.

ROMÂNIA

Important!

Dacă vasul are un capac de sticlă, înșurubează mânerul de capac cu atenție. Nu înșuruba capacul prea strâns deoarece sticla se poate sparge.

Curățarea

- Înainte de a folosi produsul, spală-l manual și usucă-l bine.
- Spală întotdeauna produsul manual după utilizare.

- Nu folosi burete de sârmă sau alt produs care poate zgâria suprafața. Detergentul pentru mașina de spălat vase poate afecta suprafața.
- Baza este ușor concavă când este rece, dar se întinde pentru a se aplatiza atunci când este încălzită. Lasă întotdeauna vasele să se răcească înainte de a le curăța. Astfel baza poate reveni la forma inițială și se previne deformarea datorită utilizării.

Bine de știut

- Această oală este potrivită pentru orice tip de plită, inclusiv plitele cu inducție.
- Economisești mai multă energie dacă folosești oala pe un aprinzător cu un diametru egal sau mai mic decât al acesteia.
- Ridică oala atunci când o folosești pe o plită ceramică, deoarece ar putea zgâria suprafața.
- Oala are un strat non-aderent, ceea ce înseamnă că poți prepara mâncăruri folosind o cantitate mică de ulei sau grăsime.
- Nu lăsa oala goală pe foc, deoarece baza se poate deteriora prin supraîncălzire și stratul non-aderent își poate pierde proprietățile.
- Folosește doar ustensile din lemn sau plastic fără tăiș.
- Oala se încinge în timpul folosirii. Manevrez-o doar cu mânuși de bucătărie.

- Mânerul se poate deteriora dacă este expus la flacăra, atunci când oala este folosită pe o plită cu gaz.
- Dacă mânerul nu mai stă fix, strange șuruburile cu o șurubelniță.
- Dacă întâmpini problemă cu utilizarea acestui produs, mergi la cel mai apropiat magazin IKEA/serviciu clienți sau accesează site-ul www.ikea.ro.

SLOVENSKY

Dôležité!

Ak sa panvica alebo hrniec predávajú so sklenenou pokrievkou, buďte pri skrútkovaní úchytky na pokrievku opatrní. Ak ju zatiahnete príliš natesno, sklo na môže rozbiť.

Čistenie

- Pred použitím výrobku po prvýkrát ho ručne umyte a dôkladne vysušte.
- Výrobok ručne umyte po každom použití.
- Na čistenie nepoužívajte drôtenku alebo čokoľvek iné, čo by mohlo poškodiť povrch. Čistiaci prostriedok do umývačiek riadu môže porušiť povrch.
- Pri izbovej teplote je spodná časť mierne oblá, ale keď sa zahreje, povrch sa vyrovná. Pred čistením nechajte riad vždy vychladnúť. Takto sa spodná časť vráti do pôvodného tvaru, a predídete jej prípadnému pokriveniu.

Dobré vedieť

- Tento kuchynský riad je možné použiť na všetkých typoch varných dosiek, vrátane indukčných.
- Použitím kuchynského riadu s rovnakým alebo menším priemerom než je varná doska, šetríte energiu.
- Vždy keď presúvate hrnce na sklokeramickej varnej doske, riad nadvihnite, aby ste varnú dosku nepoškriabali.
- Kuchynský riad sa dodáva s nepriľnavým povrchom, vďaka čomu môžete pripraviť jedlo bez alebo s minimálnym množstvom tuku či oleja.
- Hrniec nikdy nenechávajte nasucho na varnej doske, materiál, z ktorého je vyrobený by sa mohol zničiť a stratiť svoje nepriľnavé vlastnosti.
- Používajte výhradne drevené a plastové náradie, ktoré
- nemá ostré hrany. Pamätajte na to, že riad sa počas prípravy jedla zahrieva. Vždy použite chňapku.
- Úchytky môžete poškodiť príliš veľkým plameňom na plynovej varnej doske.
- V prípade, že sa úchytky uvoľnia, dotiahnite skrutky skrutkovačom.
- Ak máte nejaký problém s daným výrobkom, kontaktujte najbližší obchodný dom IKEA alebo sa obráťte na služby zákazníkom alebo na www.ikea.sk.

ВАЖНО

Ако тенджерата/тиганът има стъклен капак, бъдете внимателни, когато монтирате дръжката за капака. Не завивайте твърде силно, защото стъклото може да се счупи.

Почистване

- Преди да използвате този продукт за първи път, измийте го на ръка и подсушете внимателно.
- След употреба винаги измивайте продукта на ръка.
- Не използвайте стоманена вата или други материали, които могат да надраскат покритието. Употребата на препарат за съдомиялни машини може да повреди покритието.
- Когато е студена, основата е леко вдлъбната, но при нагриване се разширява и става равна. Винаги оставяйте съдовете за готвене да изстинат, преди да ги почистите. Това позволява на основата да възвърне началната си форма и предотвратява появата на неравности след дълга употреба.

Полезна информация

- Съдовете се подходящи за всякакви видове котлони, включително и индукционни.
- Използвайте съдовете на котлон със същия или с по-малък диаметър, за да пестите електроенергия.
- Винаги повдигайте съда, когато го

премествате върху стъклокерамичен плот, за да избегнете издраскване на плота.

- Съдовете са с незалепващо покритие. В тях можете да готвите с малко или без никаква мазнина.
- Никога не оставяйте празен съд на огъня, основата може да се изкриви при прегряване, а покритието да загуби незалепващите си свойства.
- Използвайте само дървени или пластмасови прибори без остри ръбове.
- Имайте предвид, че съдът се нагорещява при употреба. Винаги използвайте ръкохватки.
- Дръжките могат да се повредят от пламъка на газов котлон.
- Ако дръжката се е разхлабила, затегнете винтовете с отвертка.
- Ако имате проблеми или въпроси, свързани с продукта, свържете се с най-близкия магазин на ИКЕА/Отдел Обслужване на клиенти или посетете www.ikea.bg.

HRVATSKI

Važno!

Ako posuda ima stakleni poklopac, pripaziti prilikom pričvršćivanja kvake na poklopac. Ne zatezati previše jer se može razbiti staklo.

Čišćenje

- Prije prve upotrebe, proizvod pažljivo oprati rukom i osušiti ga.
- Nakon svake upotrebe, potrebno je ručno oprati proizvod.
- Ne koristiti čeličnu vunu ili slične materijale koji mogu oštetiti površinu. Deterdžent za perilicu može utjecati na površinu.
- Dno je malo udubljeno kad se ohladi, ali širi se i izravna kad se ugrije. Posuđe uvijek ostaviti da se ohladi prije čišćenja. Time se dno vraća u svoj oblik, a upotrebom neće postati neujednačeno.

Dobro je znati

- Ovo se posuđe može koristiti na svim vrstama kuhališta, uključujući i indukcijsko kuhalište.
- Koristite posuđe s promjerom istim ili sličnim promjeru kuhališta kako biste uštedjeli energiju.
- Uvijek podignite posuđe kad ga premještate na staklenokeramičkom kuhalištu kako ga ne biste oštetili.
- Posuđe je presvučeno neprianjajućim slojem. To znači da hranu možete kuhati na malo ulja ili masti ili bez njih.
- Hrana u posuđu nikad ne smije iskuhati jer se dno izobličiti, a sloj izgubi svoja neprianjajuća svojstva.
- Koristite samo drveni ili plastični kuhinjski pribor bez oštrih rubova.
- Zapamtite da se posuđe užari tijekom upotrebe. Uvijek koristite rukavice.

- Zapamtite da plamen može oštetiti dršku kad posuđe koristite na plinskom kuhalištu.
- Ako je drška labava, vijke zategnite odvijačem.
- Ako imate bilo kakvih problema s proizvodom, kontaktirajte najbližu IKEA robnu kuću/Službu za kupce ili posjetite www.ikea.com.

ΕΛΛΗΝΙΚΑ

Σημαντικό!

Αν η κατσαρόλα/τηγάνι διαθέτει γυάλινο καπάκι, βιδώστε τη λαβή στο καπάκι προσεκτικά. Μην τη βιδώνετε πολύ σφιχτά καθώς μπορεί να σπάσει το γυαλί.

Καθαρισμός

- Πριν χρησιμοποιήσετε αυτό το προϊόν για πρώτη φορά, πλύντε το στο χέρι και στεγνώστε προσεκτικά.
- Πάντα να πλένετε το προϊόν στο χέρι μετά τη χρήση.
- Μη χρησιμοποιείτε συρματάκι ή οτιδήποτε μπορεί να γρατζουνίσει την επένδυση. Το απορρυπαντικό πλυντηρίου πιάτων μπορεί να επηρεάσει την επιφάνεια.
- Η βάση είναι ελαφρώς κοίλη όταν είναι κρύα, αλλά επεκτείνεται και γίνεται επίπεδη όταν θερμαίνεται. Πάντοτε αφήνετε το σκεύος να κρυώσει πριν το καθαρίσετε. Αυτό επιτρέπει στη βάση να επανακτήσει το σχήμα της και εμποδίζει να γίνει ανομοιόμορφη με τη χρήση.

Τι πρέπει να γνωρίζετε

- Αυτό το σκεύος μαγειρικής είναι κατάλληλο για χρήση σε όλους τους τύπους εστίας, συμπεριλαμβανομένης και της επαγωγικής εστίας.
- Τοποθετώντας το σκεύος σε μία εστία με την ίδια ή μικρότερη διάμετρο, εξοικονομείτε ενέργεια.
- Πάντα να ανασηκώνετε το σκεύος όταν το μετακινείτε σε μία γυάλινη κεραμική εστία, για να αποτρέψετε τυχόν γρατσουνίσμα της εστίας.
- Το σκεύος διαθέτει αντικολλητική επίστρωση, που σημαίνει ότι μπορείτε να μαγειρέψετε με πολύ μικρή ποσότητα ή και καθόλου λάδι ή λίπος.
- Μην αφήνετε το νερό στο σκεύος να εξατμιστεί τελείως, καθώς η βάση μπορεί να σκεβρώσει από την υπερθέρμανση και η επίστρωση να χάσει τις αντικολλητικές τις ιδιότητες.
- Χρησιμοποιείτε μόνο ξύλινα ή πλαστικά εργαλεία, χωρίς αιχμηρά άκρα.
- Να θυμάστε πάντα ότι το σκεύος θερμαίνεται πολύ κατά τη χρήση. Να χρησιμοποιείτε πάντα πιάστρες.
- Το χερούλι μπορεί να φθαρεί από τη φλόγα, όταν το σκεύος χρησιμοποιείται σε εστίες υγραερίου.
- Αν οι βίδες στο χερούλι χαλαρώσουν, σφίξτε τις με ένα κατσαβίδι.
- Αν έχετε οποιοδήποτε πρόβλημα με το προϊόν, απευθυνθείτε στο πλησιέστερο κατάστημα ΙΚΕΑ/Εξυπηρέτηση πελατών.

Внимание!

Если кастрюля/сковорода снабжена стеклянной крышкой, будьте осторожны, закрепляя ручку на крышке. Не закручивайте слишком плотно, так как стекло может треснуть.

Уход

- Перед первым использованием изделие следует вымыть вручную и тщательно вытереть.
- После каждого использования обязательно мойте изделие вручную,
- Не пользуйтесь металлической мочалкой и другими принадлежностями, которые могут поцарапать покрытие. Моющее средство для посудомоечной машины может повредить поверхность.
- Основание изделия слегка вогнутое, но при нагревании оно выравнивается. Не мойте посуду сразу после использования, дайте ей остыть. Дно восстановит свою форму и не будет деформироваться во время использования.

Полезная информация

- Эту кухонную посуду можно использовать на всех типах варочных панелей.
- Используя конфорку, которая по диаметру равна или меньше диаметра дна посуды, вы экономите энергию.
- Всегда поднимайте кухонную посуду при перемещении ее на стеклокерамической варочной панели.

- Благодаря антипригарному покрытию, можно готовить практически без жира или масла.
- Не оставляйте пустую посуду на горячей плите, дно может деформироваться, а покрытие – потерять антипригарные свойства.
- Используйте только деревянные или пластиковые кухонные принадлежности без острых краев.
- При использовании посуда нагревается, пользуйтесь прихваткой.
- При использовании на газовой варочной панели ручка может повредиться.
- Регулярно подкручивайте шурупы ручки отверткой.
- Если у Вас возникли проблемы с изделием, обратитесь в магазин ИКЕА/отдел ИКЕА Сервис или зайдите на наш сайт: www.ikea.ru.

УКРАЇНСЬКА

Важливо!

Каструля/сковорідка має скляну кришку. Будьте обережні, повертаючи ручку на кришці, не закручуйте її занадто сильно, оскільки скло може тріснути.

Очищення

- Перед використанням виробу вперше, вимийте його та висушіть.
- Після використання вимийте виріб.

- Не використовуйте металевий скребок або будь-який інший предмет, який може пошкодити покриття. Мийний засіб для посудомийки може пошкодити поверхню.
- За низької температури основа злегка вигинається, але збільшується та вирівнюється при нагріванні. Перед очищенням виріб повинен охолонути. Це дозволить основі набути своєї форми та допоможе уникнути деформації при використанні.

Добре знати

- Цей посуд сумісний з усіма типами плит, включно з індукційними.
- Для заощадження енергії ставте кухонний посуд на конфорку такого ж або меншого діаметра.
- Завжди підіймайте посуд, коли рухаєте його склокерамічною поверхнею, щоб не залишати подряпин на плиті.
- Посуд має антипригарне покриття, що дає змогу готувати страви з малою кількістю жиру або олії чи взагалі без них.
- Слідкуйте, щоб рідина в посуді не википала повністю, оскільки через перегрів дно може деформуватися, а покриття — втратити антипригарні властивості.
- Використовуйте лише дерев'яне або пластикове кухонне приладдя без гострих країв.
- Пам'ятайте, що посуд дуже нагрівається під час використання.

Завжди беріть посуд прихватками.

- Відкрите полум'я газової плити може пошкодити ручку.
- Якщо кріплення ручки ослабло, затягніть гвинти викруткою.
- У разі виникнення проблем із виробом зверніться до найближчого магазину або центру обслуговування клієнтів IKEA або завітайте на сайт www.ikea.com.

SRPSKI

Važno!

Ako šerpa/lonac ima stakleni poklopac, pažljivo zavij ručicu na poklopac. Ne zateži previše jer se staklo može polomiti.

Čišćenje

- Pre prve upotrebe, proizvod operi ručno i dobro osuši.
- Posle upotrebe, proizvod uvek peri ručno.
- Ne upotrebljavaj čeličnu vunu niti išta što može ogrebat gornji sloj. Prašak za suđe može oštetiti površinu.
- Dno je blago udubljeno kada je hladno, ali se širi i postaje ravno kada se zagreje. Pre čišćenja, uvek ostavi posuđe da se ohladi. Tako će dno povratiti svoj oblik i neće se iskriviti od upotrebe.

Korisne informacije

- Posuđe možeš koristiti na svim vrstama grejnih ploča, pa i na induktivnim.
- Štedi energiju tako što ćeš koristiti ringlu istog ili manjeg prečnika.
- Uvek podigni posudu kada je pomičeš po staklokeramičkoj ploči kako je ne biste izgrebali.
- Posuđe ima neprianjajući sloj što znači da možeš pržiti ili peći s vrlo malo ulja ili masti ili bez njih.
- Nemoj držati prazno posuđe na vatri, jer će se izobličiti i zaštitni će sloj izgubiti svoja svojstva.
- Koristi isključivo drveni ili plastični pribor bez oštih ivica.
- Ne zaboravi da se posuđe zagreva tokom upotrebe. Uvek koristi kuhinjske rukavice.
- Plamen može oštetiti ručku posude kad koristiš plinsku ringlu.
- Ako se ručka olabavi, zategni zavrtnje.
- Ako imaš bilo kakav problem s proizvodom, obrati se najbližoj robnoj kući IKEA/Odeljenju za kupce ili posetite www.ikea.com.

SLOVENŠČINA

Pomembno!

Če je loncu/ponvi priložen steklen pokrov, ročaj na pokrovu privijaj previdno. Če ga priviješ premočno, lahko steklo počí.

Čiščenje

- Pred prvo uporabo izdelek ročno pomij in dobro osuši.
- Po vsaki uporabi izdelek vedno pomij ročno.
- Za čiščenje ne uporabljaj jeklene volne ali čistilnih sredstev, ki bi lahko poškodovala površino. Prašek za pomivalne stroje lahko poškoduje površino posode.
- Ko je hladno, je dno posode rahlo izbočeno, ko pa se segreje, se razširi in zravnava. Posodo pred čiščenjem pusti, da se ohladi. S tem omogočiš, da se dno povrne v svojo prvotno obliko in hkrati preprečiš, da bi sčasoma postalo neravno.

Dobro je vedeti

- Ta posoda je primerna za vse vrste kuhalnikov, tudi indukcijske.
- Če posodo uporabljaš na kuhališču, ki ima enak ali manjši premer kot dno posode, porabiš manj energije.
- Ko posodo premikaš po steklokeramični kuhalni plošči, jo vedno privzdigni, da se površina ne opraska.
- Posoda je prevlečena s slojem proti sprijemanju, zato lahko hrano pripravljaš z malo ali brez maščobe oziroma olja.
- Tekočina v posodi naj nikoli povsem ne povre, saj se lahko dno na premočni vročini skrivi, sloj proti sprijemanju pa izgubi svoje značilnosti.
- Pri kuhanju uporabljaš samo leseni ali

plastični pribor brez ostrih robov.

- Ne pozabi, da se posoda med kuhanjem segreje. Pri rokovanju vedno uporabljaj kuhinjske prijemalke.
- Pri kuhanju na plinskem kuhalniku lahko plamen poškoduje ročaj posode.
- Če se ročaj razrahlja, vijake privij z izvijačem.
- V primeru kakršnihkoli težav z izdelkom se obrni na najbližjo trgovino IKEA/ Službo za pomoč kupcem ali obišči spletno stran www.IKEA.com.

TÜRKÇE

Önemli!

Eğer tava/tencerenin cam kapağı varsa, üzerindeki tutacağın vidasını sıkarken dikkatli olun, çok sıkarsanız cam kırılabilir.

Temizleme

- Bu ürünü ilk kez kullanmadan önce, elde yıkayınız ve dikkatlice kurulayınız.
- Kullandıktan sonra her zaman ürünü elde yıkayınız.
- Çelik ovma teli veya yapışmaz kaplamayı çizebilecek herhangi bir madde kullanmayınız. Bulaşık deterjanı da yüzeye zarar verebilir.
- Taban hafifçe içbükeydir ancak ısındığında düzleşir. Pişirme setini temizlemeden önce her zaman soğumasını bekleyiniz. Bu sayede tabanın şeklini geri kazanmasını sağlar

ve kullanım nedeniyle şekilsiz hale gelmesini önlersiniz.

Bilmekte fayda var

- Bu tencere- tava, indüksiyon ocaklarda dahil olmak üzere tüm ocak çeşitleriyle kullanım için uygundur.
- Enerji tasarrufu sağlamak için tencere-tavanızı, aynı veya daha küçük çaplı bir ocak gözü üzerinde kullanınız.
- Çizilme riskini önlemek için cam seramik ocak üzerindeki tencere-tavanızı daima kaldırarak taşıyınız.
- Tencere ve tavalar, yanmaz ve yapışmaz kaplamaya sahiptir bu size yağsız veya az miktarda yağ ile yemek pişirme imkanı verir.
- Tencere-tavanızı, fazla ısıdan dolayı tabanın eğilmesi ve yapışmaz kaplamanın zarar görmesi riskine karşı kesinlikle içi boş olarak ocak üzerinde bırakmayınız.
- Sadece, sivri kenarları olmayan tahta veya plastik mutfak gereçleri kullanınız.
- Kullanım sırasında tencere ve tavaların ısınacağını unutmayınız. Her zaman tutacak kullanınız.
- Gaz ocağı üzerinde kullanıldığında alevler kulplara zarar verebilir.
- Kulplar gevşerse, tornavida ile vidaları sıkılaştırınız.
- Ürün ile ilgili herhangi bir sorun yaşarsanız, en yakın IKEA mağazası/ Müşteri Hizmetleri ile temasa geçiniz veya www.ikea.com adresini ziyaret ediniz.

عربي

هام!

إذا كان القدر/المقلاة بغطاء زجاجي، يجب الحذر عند ربط مسمار المقبض على الغطاء. لا تربطيه بإحكام شديد، لأن ذلك قد يعرض الزجاج للكسر.

التنظيف

- قبل استخدام هذا المنتج للمرة الأولى، أغسله يدوياً وجففيه بعناية.
- دائماً أغسل المنتج يدوياً بعد الإستعمال.
- لا تستخدم السلك أو أي شيء يعرض الطبقة السطحية للخدش. مواد تنظيف غسالة الصحون يمكن أن تؤثر على السطح.
- القاعدة تصير مقعرة قليلاً عندما تكون باردة، ولكنها تتمدد عندما يتم تسخينها. أترك الأنية دائماً لتبرد قبل تنظيفها. وهذا يتيح للقاعدة أن تسترد شكلها ويساعد على منعها من أن تصبح غير مستوية من جراء الاستخدام.

من المفيد معرفته

- هذه الأنية ملائمة للاستخدام على جميع أنواع المواقد، بما فيها موقد الحث الحراري.
- يمكنك توفير الطاقة بوضع أنية الطهي على موقد له نفس القطر أو أقل منه.
- ارفعي دائماً أنية الطهي عندما تقومين بتحريكها على موقد سيراميك زجاجي حتى لا يتعرض الموقد للخدش.
- أنية الطهي مزودة بطبقة مانعة للإلتصاق، مما يعني أنه يمكنك طهي الطعام بدون أو بكمية قليلة من الدهون أو الزيت.
- لا تدعي أنية الطهي تغلي وهي جافة لأن التسخين الزائد يؤدي إلى تلف القاعدة وفقدان الطبقة المطلية لخصائصها المانعة للإلتصاق.

- استخدمي فقط أدوات خشبية أو بلاستيكية لا تحتوي على أطراف حادة.
- ضعي في اعتبارك أن أنية الطهي تصبح ساخنة أثناء الاستخدام. استخدمي دائماً حاملات القدور عند تناولتها.
- الأيدي يمكن أن تتلف من جرّاء اللهب عند استخدام أنية الطهي على موقد غازي.
- إذا شعرت بإرتخاء اليد، أحكمي ربط المسامير بواسطة المفك.
- إذا كان لديك أي مشكلة مع المنتج، اتصلي بأقرب معرض ايكيا/خدمة العملاء أو زوري موقعنا. www.ikea.com.sa

