

HUVUDRÄTT



Design and Quality
IKEA of Sweden

ENGLISH	4
DEUTSCH	6
FRANÇAIS	8
NEDERLANDS	10
DANSK	12
ÍSLENSKA	14
NORSK	16
SUOMI	18
SVENSKA	20
ČESKY	22
ESPAÑOL	24
ITALIANO	26
MAGYAR	28
POLSKI	30
EESTI	32
LATVIEŠU	34
LIETUVIŲ	36
PORTUGUES	38

ROMÂNĂ	40
SLOVENSKY	42
БЪЛГАРСКИ	44
HRVATSKI	46
ΕΛΛΗΝΙΚΑ	48
РУССКИЙ	50
УКРАЇНСЬКА	52
SRPSKI	54
SLOVENŠČINA	56
TÜRKÇE	58
中文	60
繁中	61
한국어	62
日本語	64
BAHASA INDONESIA	66
BAHASA MALAYSIA	68
عربي	70
ไทย	72

Cleaning

- Before using the cookware for the first time, wash, rinse and dry carefully.
- The cookware is dishwasher-safe. To prevent any marks left by limescale in the water, always wipe dry after washing. Spots and marks may be removed with a little vinegar diluted in lukewarm water.
- To prevent salt stains, do not add salt until the water is boiling.
- Do not use steel wool or anything that may scratch 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 prevent it from becoming uneven with use.

Good to know

- The cookware is suitable for use on all types of hobs.
- It is designed exclusively for cooking, not for storing food. Food that is stored in the cookware for a longer period may affect the surface of the cookware and take on the taste of metal.
- When using the cookware on an induction hob, for best performance use it on an induction zone that has the same diameter as the cookware.
- Bear in mind that the handles get hot when the cookware is in use. Always use pot holders when moving the cookware

and lifting the lid.

- Always lift the cookware when moving it on a glass ceramic hob to avoid the risk of scratching the hob.
- Never let the cookware boil dry, because the base becomes skew when overheated.
- Use the cookware on a hob of the same or smaller diameter to save energy.
- If you have any problem with the product, contact your nearest IKEA store/Customer Service or visit www.ikea.com.

Reinigung

- Das Produkt vor der ersten Benutzung spülen und abtrocknen.
- Das Produkt ist spülmaschinenfest. Zur Vermeidung von Kalkflecken sollte es direkt nach dem Spülvorgang abgetrocknet werden. Falls Flecken entstanden sind, können diese mit in warmem Wasser aufgelöstem Essig entfernt werden.
- Um Ablagerungen durch Kochsalz zu vermeiden, sollte man das Salz erst zugeben, nachdem das Wasser gekocht hat.
- Keine Stahlwolle o.Ä. benutzen, was die Oberfläche angreifen könnte.
- Der Boden ist im kalten Zustand 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. So vermeidet man, dass der Boden sich nach einiger Zeit verformt.

Wissenswertes

- Das Produkt ist für alle Kochfeldarten geeignet.
- Das Produkt ist für die Zubereitung und nicht zum Aufbewahren von Speisen gedacht. Wenn Speisen länger darin stehen bleiben, kann das Material des Produkts beeinträchtigt werden und die Speisen einen metallischen Geschmack annehmen.
- Bei der Verwendung auf einem Induktionsherd funktioniert das Produkt

am besten auf einer Platte mit dem gleichem Durchmesser.

- Griffe erhitzen sich bei der Benutzung auf Herden und im Backofen. Zum Bewegen heißer Töpfe/Pfannen und zum Abheben des Deckels immer Topflappen benutzen.
- Bei Glas- oder Keramik Kochfeldern das Kochgeschirr zum Bewegen immer hochheben; nicht schieben - das könnte Kratzer verursachen.
- Das Produkt nicht trocken kochen lassen; durch Überhitzung kann sich der Boden verformen.
- Kochgeschirr auf einer Platte mit dem gleichen oder geringeren Durchmesser zu benutzen spart Energie.
- Bei Fragen zum Produkt bitte mit dem Kundenservice im nächstgelegenen IKEA Einrichtungshaus oder über www.IKEA.de Kontakt aufnehmen.

Nettoyage

- Avant la première utilisation, lavez, rincez et essuyez soigneusement l'ustensile. Il passe au lave-vaisselle.
- Essuyez l'ustensile après lavage pour éviter que des dépôts de calcaire ne se forment sur la surface.
- Les éventuelles traces d'eau peuvent être enlevées avec un peu de vinaigre d'alcool dilué dans de l'eau tiède.
- Ne pas utiliser de laine d'acier ou d'autres produits abrasifs qui pourraient rayer la surface. Pour éviter les traces de sel à l'intérieur de l'ustensile, attendre que l'eau commence à bouillir avant de rajouter le sel.
- Le fond, légèrement concave, se dilate et s'aplanit sous l'effet de la chaleur. Toujours laisser l'ustensile refroidir avant de le nettoyer. Cela permet au fond de reprendre sa forme initiale et évite que l'ustensile ne se déforme à l'usage.

Bon à savoir

- Compatible tous feux.
- Évitez de conserver des aliments de façon prolongée dans le récipient. Les aliments peuvent prendre un goût métallique et la surface du récipient risque de se détériorer.
- Sur un feu à induction il est préférable que la plaque ait le même diamètre que l'ustensile afin d'optimiser la cuisson.
- N'oubliez pas que l'ustensile chauffe lors de l'utilisation. Utilisez une manique.

- Pour éviter les rayures, pensez à soulever l'ustensile lorsque vous le déplacez sur une plaque vitrocéramique.
- Ne jamais chauffer l'ustensile à vide car cela peut déformer le fond.
- Utilisez l'ustensile sur une plaque de cuisson de diamètre identique ou inférieur pour économiser de l'énergie.
- En cas de problème avec ce produit, contacter votre magasin/Service clients IKEA le plus proche ou visiter le site www.ikea.com.

Reinigen

- Was en droog de pan voor het eerste gebruik af.
- De pan is vaatwasserbestendig. Om kalkvlekken van het water te voorkomen, de pan direct na het afwassen afdrogen. Wanneer er vlekken ontstaan zijn, kunnen deze worden verwijderd met azijn en lauw water.
- Om zoutvlekken te voorkomen het zout pas toevoegen als het water kookt.
- Gebruik geen staalwol of andere dingen die krassen kunnen veroorzaken.
- De bodem is in koude toestand enigszins concaaf, maar wordt weer vlak door de warmte. Laat de pan daarom altijd afkoelen voordat je hem reinigt. De bodem neemt dan zijn oorspronkelijke vorm weer aan en je voorkomt dat de pan kromtrekt.

Goed om te weten

- De pan is geschikt voor alle soorten kookplaten.
- De pan is bedoeld voor het bereiden van voedsel, niet voor het bewaren ervan. Wanneer er gedurende langere tijd voedsel in de pan wordt bewaard, kan het oppervlak van de pan worden aangetast en kan het voedsel een metaalachtige smaak krijgen.
- Gebruik je de pan op een inductiekookplaat, dan werkt dit het beste als de pan dezelfde diameter heeft als de inductiezone.

- Denk eraan dat de handgrepen warm kunnen worden wanneer de pan wordt gebruikt.
- Gebruik altijd pannenlappen wanneer je de deksel optilt.
- Til de pan altijd op wanneer je hem op een keramische of inductiekookplaat verplaatst, anders kunnen er krassen op de kookplaat ontstaan.
- Laat de pan niet droogkoken omdat de bodem door oververhitting krom kan trekken.
- Mochten er problemen ontstaan met dit product, neem dan contact op met het dichtstbijzijnde IKEA woonwarenhuis/ klantenservice of kijk op [IKEA.nl](https://www.ikea.nl)

Rengøring

- Vask, skyl og tør køkkenudstyret omhyggeligt, før du bruger den første gang.
- Køkkenudstyret tåler opvaskemaskine. For at forhindre mærker efter kalk i vandet skal indsatsen altid tørres af efter vask. Pletter og mærker kan fjernes med lidt eddike fortyndet med lunkent vand.
- Tilsæt ikke salt, før vandet koger, for at undgå saltmærker.
- Brug ikke ståluld eller andet, der kan ridse 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.
- Det er udelukkende beregnet til madlavning, ikke til opbevaring af madvarer. Madvarer, der opbevares i køkkenudstyret i længere tid, kan påvirke overfladen og tage smag af metallet.
- Når køkkenudstyret bruges på en induktionskogeplade, opnår du det bedste resultat med en induktionszone, der har samme diameter som køkkenudstyret.

- Vær opmærksom på, at grebene bliver varme, når du bruger køkkenudstyret. Brug altid grydelapper, når du flytter eller løfter køkkenudstyret og løfter låget.
- Løft altid køkkenudstyret, når du flytter det på keramiske kogeplader, så de ikke bliver ridsede.
- Lad aldrig køkkenudstyret koge tør, da bunden bliver skæv, hvis det bliver overophedet.
- Brug køkkenudstyret på en kogeplade, der har samme eller mindre diameter end køkkenudstyret for at spare energi.
- Hvis du har problemer med produktet, er du velkommen til at kontakte Kundeservice i det nærmeste varehus eller gå ind på IKEA.dk.

Þrif

- Þvoðu, skolaðu og þurrkaðu fyrir fyrstu notkun.
- Varan má fara í uppþvottavél. Þurrkaðu eftir þvott til að koma í veg fyrir að kalkskán myndist. Hægt er að fjarlægja bletti og flekki með ediki sem er þynnt út í volgu vatni.
- Til að koma í veg fyrir saltbletti, ekki bæta salti út í vatnið fyrir suðu.
- Ekki nota stálull eða eitthvað sem gæti rispað yfirborðið.
- Botninn er örlítið hvelfdur þegar hann er kaldur, en verður flatur þegar hann hitnar. 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

- Hentar fyrir allar tegundir helluborða.
- Það er eingöngu hannað til eldunar, ekki til að geyma mat. Matur sem geymdur er í ílátinu til lengri tíma getur haft áhrif á yfirborð ílátsins og tekið í sig málmbragð.
- Þegar eldunarílatið er notað á spanhellu, notaðu þá hellu sem hefur sama þvermál og ílatið fyrir bestu virknina.
- Hafðu í huga að höldurnar hitna þegar eldunarílatið er í notkun. Notaðu alltaf pottaleppa þegar þú færir eldunarílatið og lyftir lokinu.
- Ráðlagt er að lyfta alltaf eldunarílatinu þegar það er fært á

keramikhelluborðum, til að koma í veg fyrir að það rispi helluborðið.

- Aldrei láta þurrsjóða í ílátinu, því botninn getur skekkst við ofhitnun.
- Notaðu ílátið á hellu með sama þvermál eða minna til að spara orku.
- Ef vandamál varðandi vöruna koma upp, hafðu þá samband við starfsfólk okkar við þjónustuborðið eða í gegnum vefinn okkar www.IKEA.is."

Rengjøring

- Før du bruker kokekar for første gang, bør du vaske, skylle og tørke dem nøye.
- Kokekarene tåler oppvaskmaskin. Tørk av etter vask for å unngå flekkdannelse eller kalkavsetninger fra vannet. Flekker og merker kan fjernes med litt eddik oppløst i lunkent vann.
- For å unngå saltflekker bør du unngå å ha i salt før vannet koker.
- Ikke bruk stålull eller annet som kan lage riper i 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 dem tid til å gjenvinne opprinnelig form, og bidrar til at de ikke blir ujevne i bunnen av bruk over tid.

Godt å vite

- Grytene kan brukes på alle typer platetopper.
- De er designet utelukkende for matlaging, ikke for matoppbevaring.
- Mat som oppbevares i gryter og panner over lengre tid, kan påvirke overflaten og smake av metall.
- Når du bruker gryta på en induksjonstopp, får du best ytelse dersom induksjonssonen har samme diameter som kokekaret.
- Husk at håndtakene blir varme når gryta er i bruk. Bruk alltid grytekluter når du flytter gryta eller løfter av lokket. Løft

alltid gryta når du flytter den på en glasskeramisk topp, så unngår du å lage riper i platetoppen.

- La aldri gryta koke helt tørr, fordi bunnen kan bli skjev når den overopphetes.
- Bruk gryta på en varmesone med samme eller mindre diameter for å spare energi.
- Hvis du har problemer med eller spørsmål om produktet, kan du ta kontakt med ditt lokale IKEA-varehus, ringe kundeservice eller besøke [IKEA.no](https://www.ikea.no)

Puhdistus

- Pese ja kuivaa astia ennen käyttöönottoa.
- Astia on konepesun kestävä. Astia on hyvä kuivata heti pesun jälkeen, jottei siihen jäisi vedestä kalkkitahroja. Mahdolliset tahrat voi poistaa etikan ja lämpimän veden seoksella.
- Suolatahroja voit välttää lisäämällä suolan vasta kiehuvaan veteen.
- Älä käytä teräsvillaa tai muuta vastaavaa, joka voi naarmuttaa 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 ja uunissa.
- Astia on tarkoitettu ruoanlaittoon, ei ruoan säilytykseen. Jos ruokaa säilytetään astiassa pitkään, pinta voi reagoida ja ruokaan tulla metallin maku.
- Kun keittoastiaa käytetään induktiokeittotasolla, paras keittotulos saadaan, kun induktioalue on saman kokoinen kuin keittoastian pohja.
- Muista, että kahva kuumenee käytön aikana. Käytä aina patalappuja, kun siirrät astiaa tai nostat sen kantta.
- Keraamisella ja induktiotasolla astiaa tulee siirtää aina nostamalla, jotta tason

pinta ei naarmuunnu.

- Älä anna ruoan kiehua kuiviin, sillä ylikuumenemisen seurauksena pohjasta tulee kiero.
- Säästät energiaa käyttämällä keittolevyä, joka on halkaisijaltaan samankokoinen tai pienempi kuin astia.
- Jos tuotteessa ilmenee ongelmia, ota yhteyttä lähimpään IKEA-tavarataloon tai -asiakaspalveluun tai katso lisätietoja osoitteesta [IKEA.fi](https://www.ikea.fi).

Rengöring

- Diska och torka av kärlet före första användning.
- Kärlet tål maskindisk. För att undvika kalkfläckar från vattnet bör kärlet torkas av direkt efter diskningen. Om fläckar uppstått kan de tas bort med ättika blandat med ljummet vatten.
- För att undvika saltfläckar; tillsätt alltid saltet efter att vattnet kokat upp.
- Använd inte stålull eller annat som kan repa 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 bottnen sin form och blir inte ojämn.

Bra att veta

- Kärlet kan användas på alla typer av spisar.
- Kärlet är avsett för tillagning, inte förvaring av mat. Om mat förvaras i kärlet under en längre tid kan kärlets yta påverkas och maten ta smak av metall.
- Använder du kärlet på en induktionshäll blir funktionen bäst om kärlet har samma diameter som induktionszonen.
- Tänk på att handtagen blir varma vid användning på spis och i ugn. Använd alltid grytlappar när kärlet flyttas och locket lyfts av.
- Lyft alltid kärlet när det flyttas på en glaskeramikhäll, annars kan hällen repas.

- Låt inte kärlet koka torrt eftersom överhettningen gör att botten blir skev.
- Använd kärlet på en spisplatta med samma eller mindre diameter som kärlet, det sparar energi.
- Om det uppstår problem med produkten - kontakta närmaste IKEA varuhus/ kundtjänst eller besök www.ikea.com.

Čištění

- Kuchyňské nádobí před prvním použitím důkladně umyjte, opláchněte a vysušte.
- Nádobí je vhodné do myčky na nádobí. Po umytí vždy osušte, abyste zabránili skvrnám a usazování vodního kamene. Skvrny a šmouhy můžete odstranit trochou octa zředěného vlažnou vodou.
- Vodu solte, až když začne vřít, abyste zabránili vzniku skvrn od soli.
- Nepoužívejte drátěnku ani nic jiného, čím by se mohl povrch poškrábat.
- Dno je za studena mírně vyduté, při zahřátí se ale roztáhne a zploští. Před mytím nechte kuchyňské nádobí vždy vychladnout. Dno se tak může vrátit do původního tvaru, čímž se zabrání tomu, aby se časem zakřivilo.

Užitečné informace

- Kuchyňské nádobí vhodné na všechny druhy varných desek.
- Je určeno výhradně k vaření, ne ke skladování potravin. Potraviny, které byly v kuchyňském nádobí uloženy delší dobu, mohou narušit jeho povrch a chutnat po kovu.
- Při používání kuchyňského nádobí na indukční varné desce použijte varnou zónu o stejném průměru, jako má hrnec nebo pánev – dosáhnete tak nejlepšího výkonu.
- Mějte na mysli, že se rukojeti mohou při vaření zahřívát. Vždy, když s nádobím manipulujete nebo zvedáte poklici,

používejte chňapku.

- Když kuchyňské nádobí přesouváte po sklokeramické varné desce, vždy ho zvedněte. Zabráníte tím poškrábání desky.
- Nikdy nepoužívejte prázdné kuchyňské nádobí na zapnuté varné desce. Dno se přehřátím může zkroutit.
- Kuchyňské nádobí dávejte na varné zóny stejného nebo menšího průměru, šetříte tím energii.
- Kdybyste měli s tímto výrobkem nějaké potíže, kontaktujte váš nejbližší obchodní dům IKEA, služby zákazníkům nebo stránky www.IKEA.cz.

Limpieza

- Antes de usar la batería de cocina por primera vez, lavar, aclarar y secarla cuidadosamente.
- La batería es apta para el lavavajillas. Para prevenir las manchas de cal, secar bien con un paño después del lavado. Las manchas pueden eliminarse con un poco de vinagre disuelto el agua templada.
- Para prevenir las manchas de sal, no añadir sal hasta que el agua no esté hirviendo.
- No usar estropajo metálico o cualquier cosa que pueda rayar la superficie.
- La base es ligeramente cóncava cuando está fría, pero se expande hasta alisarse cuando se calienta. Deja siempre que la batería se enfríe antes de limpiarla. Así la base retoma su forma, lo que ayuda a evitar que se deforme con el uso.

Información importante

- Esta batería es adecuada para usar en todo tipo de placas y en el horno.
- Ha sido diseñada exclusivamente para cocinar, no para almacenar alimentos. Si guardas durante mucho tiempo en la batería alimentos pueden afectar a la superficie y adquirir sabor a metal.
- En las placas de inducción utiliza los recipientes en zonas de cocción con el mismo diámetro para mejor rendimiento.
- No olvides que las asas se calientan durante el uso. Utiliza siempre manoplas

para desplazar el recipiente caliente y para levantar la tapa.

- Cuando desplazas un cacharro sobre una vitrocerámica, levántalo siempre para evitar rayarla.
- Nunca calientes el recipiente vacío, porque la base podría deformarse.
- Para economizar energía, utiliza el utensilio en una placa de inducción del mismo diámetro o de diámetro inferior.
- Si tienes algún problema con la batería, ponte en contacto con tu tienda IKEA/ servicio de Atención al cliente o entra en www.ikea.com

Pulizia

- Lava, sciacqua e asciuga bene la pentola prima di usarla per la prima volta.
- Questa pentola è lavabile in lavastoviglie. Per evitare che l'acqua formi macchie di calcare, asciuga la pentola subito dopo il lavaggio. Elimina le eventuali macchie con un po' d'aceto diluito in acqua tiepida.
- Per evitare macchie di sale, non aggiungere sale finché l'acqua non bolle.
- Non usare lana d'acciaio o altri prodotti che possono graffiare la superficie.
- Il fondo è leggermente concavo quando è freddo, ma si appiattisce quando si scalda. Lascia sempre raffreddare la pentola prima di lavarla, così il fondo riacquista la sua forma e diminuisce il rischio che si deformi con l'uso.

Utile da sapere

- Questa pentola è utilizzabile su tutti i tipi di piani cottura.
- La pentola è adatta esclusivamente alla cottura dei cibi, non alla loro conservazione. Se questi rimangono più a lungo nella pentola, la sua superficie può risentirne e gli alimenti possono assumere un sapore di metallo.
- Per ottenere risultati ottimali, su un piano cottura a induzione usa la pentola su una zona a induzione di diametro uguale.
- Tieni presente che i manici si scaldano quando usi la pentola. Utilizza sempre le

presine per spostarla e per sollevare il coperchio.

- Quando sposti una pentola su un piano cottura in vetroceramica, sollevala sempre per evitare di graffiare il piano.
- Assicurati che il liquido di cottura non si asciughi, poiché la base si deformerebbe surriscaldandosi.
- Usa la pentola su piastre di cottura di diametro uguale o inferiore, così risparmi energia.
- Se il prodotto presenta dei problemi, contatta il più vicino negozio IKEA/ Servizio Clienti, oppure consulta il sito IKEA.com

Tisztítás

- Az első használat előtt mosd el kézzel és alaposan töröld szárazra a terméket.
- Az edény mosogatógépben is tisztítható. Hogy a vízkő ne hagyjon foltot rajta, mosogatás után mindig töröld szárazra. Az apró pöttyöket és foltokat ecetes langyos vízzel tudod eltüntetni.
- A víz forrásáig ne adj hozzá sót, hogy az ne okozzon foltokat.
- Ne használj fémszivacsot, vagy más olyan eszközt, amely megkarcolhatja a bevonatot.
- Az edény alja hideg állapotban kissé domború, felmelegített állapotban viszont sima. Mindig hagyd teljesen lehűlni az edényt a tisztítás előtt. Így az edény alja visszanyeri eredeti alakját, és nem sérül a felszíne sem.

Jó tudni

- Ez az edény bármilyen főzőlapon használható.
- Kifejezetten főzésre tervezték, nem étel tárolására. A hosszabb időn keresztül benne tárolt ételek kárt tehetnek a felületében, valamint fémes ízűvé válhatnak.
- Energiát spórolhatsz, ha az edényt azzal megegyező vagy kisebb átmérőjű főzőzónára teszed.
- Ne feledd, hogy az edények használat közben felmelegedhetnek.
- Mindig használj edényfogót, ha felemeled az edényt vagy a fedelét.

- Üvegkerámia főzőlapon mindig emeld meg az edényt, ha elmozdítod, nehogy megkarcolódjon a főzőlap.
- Ne hagyd, hogy az edény főzés közben kiszáradjon, mert az edény alja eltorzulhat a hőtől, az edény felülete pedig elveszítheti tapadásmentes bevonatát.
- Ha problémád merülne fel a termékkel kapcsolatban, lépj kapcsolatba a legközelebbi IKEA áruházzal/ Vevőszolgálattal, vagy látogass el a www.IKEA.hu weboldalra.

Czyszczenie

- Przed pierwszym użyciem naczynia należy je dokładnie umyć, spłukać i wysuszyć.
- Naczynie można zmywać w zmywarce. Aby nie dopuścić do osadzania się kamienia, zawsze wycieraj naczynie po zmywaniu. Plamy i ślady można usunąć za pomocą niewielkiej ilości octu rozpuszczonego w letniej wodzie.
- Aby zapobiec powstawaniu plam z soli, dodawaj sól w momencie, gdy woda zacznie się gotować.
- Nie używaj wełny stalowej ani niczego, co może zarysować powierzchnię.
- Zimne naczynie ma nieco wklęsłe dno, które po podgrzaniu staje się płaskie na skutek rozszerzania się metalu. Przed zmywaniem zawsze odczekaj, aż naczynie ostygnie. Dzięki temu dno naczynia odzyska swój pierwotny kształt i nie wypaczy się na skutek użytkowania.

Dobrze wiedzieć

- Naczynie nadaje się do stosowania na wszystkich rodzajach płyt kuchennych.
- Jest przeznaczone wyłącznie do gotowania, a nie do przechowywania żywności. Żywność przechowywana w naczyniu przez dłuższy czas może oddziaływać na powierzchnię naczynia i przejąć smak metalu.
- Podczas używania naczynia na płycie indukcyjnej, dla uzyskania najlepszego rezultatu, użyj pola indukcyjnego o tej samej średnicy co naczynie kuchenne.

- Pamiętaj, że naczynie nagrzewa się podczas użytkowania. Zawsze korzystaj z łapek do garnków podczas przestawiania naczynia i podnoszenia pokrywki.
- Zawsze podnoś naczynie podczas przestawiania go na ceramicznej płycie kuchennej, aby nie dopuścić do zarysowania płyty.
- Nie pozwól, aby naczynie wygotowało się do sucha, gdyż na skutek przegrzania dno może się wypaczyć.
- Używaj naczynia na płycie kuchennej o tej samej lub mniejszej średnicy, aby oszczędzać energię.
- W razie jakiegokolwiek problemu z tym produktem, prosimy o skontaktowanie się z najbliższym sklepem IKEA/Działem Obsługi Klienta lub odwiedzenie strony www.ikea.com.

Puhastamine

- Enne kööginõu esmakordset kasutamist pese, loputa ja kuivata seda hoolikalt.
- Kööginõud võib pesta nõudepesumasinas. Vältimaks lubjakiviplekke, pühi alati pärast pesemist kuivaks. Plekid ja jäljed võib eemaldada vähese äädika abil, mida on lahjendatud leiges vees.
- Vältimaks soolaplekket, ära lisa soola enne, kui vesi juba keeb.
- Ära kasuta terasharja või teisi vahendeid, mis võiksid pinda kriimustada.
- Põhi on külmana kergelt nõgus, kuid kuumutamisel muutub see ühtlaseks. Alati jäta kööginõu enne puhastamist jahtuma. See laseb põhjal saavutada enda esialgse kuju ja vältida kööginõu ebaühtlaseks muutumist.

Kasulik teave

- Kööginõu sobib igat tüüpi pliidiplaatidele.
- See on loodud spetsiaalselt toiduvalmistamiseks, mitte toidu säilitamiseks. Toit, mida hoitakse kööginõus pikema aja vältel, võib külge saada metallimaitse ja mõjutada kööginõu pinda.
- Kui kasutad kööginõud induktsioonpliidil, tuleks parema tulemuse nimel kasutada induktsioonala, mis on sama läbimõõduga kui kööginõu.
- Pea meeles, et käepide muutub kasutamise ajal kuumaks. Kasuta

alati pajakindaid, kui liigutad ja tõstad kööginõud ja selle kaant.

- Tõsta alati kööginõud, kui seda klaaskeraamilisel pliidil liigutad, et vältida pliidi kriimustamist.
- Ära kuumuta kööginõud kunagi kuivalt, kuna selle põhi võib ülekuumutamisel moonduda.
- Kasuta kööginõud sama või väiksema läbimõõduga plaadil, et säästa energiat.
- Kui tootega tekib probleeme, võta ühendust lähima IKEA poega/ klienditeenindusega või külasta lehekülge www.ikea.com.

Tīrīšana

- Pirms pirmās lietošanas reizes virtuves piederumi jānomazgā, jānoskalo un rūpīgi jānoslauka.
- Virtuves piederumus drīkst mazgāt trauku mazgājamajā mašīnā. Pēc mazgāšanas jānoslauka, lai neveidotos kaļķakmens nogulsnes. Netīrumus vai pleķus var notīrīt ar siltā, vājā etiķūdenī samērcētu drānu.
- Lai neveidotos sāls nogulsnes, sāli pievieno tikai tad, kad ūdens ir uzvārījies.
- Netīrīt ar metāla sūkli vai citu materiālu, kas var saskrāpēt pārklājumu.
- Kad pamatne ir auksta, tā 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

- Virtuves piederumus var lietot uz visu veidu plīts virsmām.
- Tie paredzēti tikai ēdiena gatavošanai, nevis uzglabāšanai. Ja ēdiens tajos tiek ilgstoši uzglabāts, var tikt sabojāta piederumu virsma, kā arī ēdiens var iegūt metālisku piegaršu.
- Lietojot uz indukcijas plīts, ieteicams lietot uz virsmas ar tādu pašu diametru kā virtuves piederumiem.
- Ņemiet vērā, ka gatavošanas laikā rokturis sakarst. Pārvietojot virtuves

piederumus vai noņemot vāku, vienmēr lietojiet virtuves cimdus.

- Lietojot uz keramiskās plīts virsmas, vienmēr paceliet virtuves piederumus, lai nesaskrāpētu virsmu.
- Pārkarstot trauka pamatne var deformēties, tāpēc pārlicinieties, ka tajā vienmēr ir šķidrums.
- Lai ietaupītu enerģiju, novietojiet uz tāda paša vai mazāka izmēra plīts riņķa.
- Ja radušies sarežģījumi ar precī, lūdzam sazināties ar IKEA veikalu/Klientu apkalpošanas nodaļu vai doties uz tīmekļa vietni www.IKEA.lv.

Plovimas

- Prieš naudodami šį maisto ruošimo indą pirmą kartą, išplaukite jį ir kruopščiai iššluostykite.
- Indą galima plauti indaplovėje. Po kiekvieno plovimo nusauskite, kad neliktų kalkių / vandens žymių. Įvairias dėmes šalinkite drungno vandens ir acto tirpalu.
- Sūdykite tik verdantį vandenį, kitaip ant indo dugno liks druskos dėmių.
- Nenaudokite plieninių kempinėlių ir kitokių šveitiklių, nes subraižysite indą.
- Kol indas šaltas, jo dugnas šiek tiek išgaubtas, tačiau pakaitinus jis išsitiesina. Prieš plaudami visada palaukite, kol indas atvės, o jo dugnas atgaus pradinę formą, kitaip jis gali negrįžtamai deformuotis.

Naudinga žinoti

- Tinka visų tipų viryklėms.
- Maisto ruošimo indas yra skirtas maistui ruošti, ne laikyti. Induose ilgą laiką palikti patiekalai / maisto produktai gali pažeisti indų paviršių ir įgauti metalo skonio.
- Indukcinės kaitlentės: efektyviausia naudoti puodus ir keptuves ant tų indukcinų kaitviečių, kurių skersmuo yra toks pat arba mažesnis nei maisto ruošimo indo.
- Prisiminkite, kad kaitinamo indo rankena (-os) įkaista. Visada naudokite puodkėles norėdami perkelti indą arba

nukelti dangtį.

- Naudodami indus ant stiklo keramikos kaitlentės, visada kilstelėkite juos norėdami perkelti, kad nesubraižytumėte kaitlentės paviršiaus.
- Neleiskite vandeniui visiškai išgaruoti, kad indas neperkaistų ir jo dugnas neprarastų formos.
- Taupiau naudoti puodus ir keptuves ant tų kaitviečių, kurių skersmuo yra toks pat arba mažesnis nei maisto ruošimo indo.
- Kilus klausimų kreipkitės į parduotuvės IKEA Pirkėjų aptarnavimo skyrių arba apsilankykite www.ikea.com.

Limpeza

- Antes de usar o utensílio pela primeira vez, lave, enxague e seque com cuidado.
- O utensílio é apto para a máquina de lavar a loiça. Para prevenir manchas provocadas pelo calcário, seque bem depois de lavar. As manchas podem ser removidas com um pouco de vinagre diluído em água tépida.
- Para prevenir manchas, acrescente o sal apenas quando a água estiver a ferver.
- Não use palha d' aço ou outro produto que possa riscar a superfície.
- A base é ligeiramente côncava quando está fria, mas expande e fica plana quando é aquecida. Deixe sempre o utensílio arrefecer antes de o lavar, o que permite que a base retome a sua forma e ajuda a evitar que a superfície se torne irregular com o uso.

Informação importante

- Adequado para utilização em todos os tipo de placas.
- Foi concebido exclusivamente para cozinhar e não para guardar alimentos. Os alimentos guardados no utensílio durante muito tempo podem afetar a superfície do utensílio e os alimentos podem adquirir um sabor metálico.
- Para tirar melhor rendimento do utensílio, ao usá-lo numa placa de indução use-o numa zona de indução com o mesmo diâmetro.
- Tenha em atenção que as pegas

aquecem durante o uso. Use sempre pegas para deslocar o utensílio e levantar a tampa.

- Levante sempre o utensílio ao deslocá-lo na placa vitrocerâmica para evitar riscos na placa.
- Não deixe o tacho ao lume sem conteúdo, pois a base pode deformar-se com o sobreaquecimento.
- Use o tacho num bico com o mesmo diâmetro ou menor, para poupar energia.
- Se tiver algum problema com o produto, contacte a sua loja IKEA/Serviço de Apoio ao Cliente, ou visite www.ikea.pt.

Curățare

- Înainte de utilizarea acestui vas pentru prima dată, spală, clătește și usucă-l cu grijă.
- Vasul se poate spăla în mașina de spălat vase. Pentru a preveni urmele lăsate de calcarul din apă, șterge vasul întotdeauna după spălare. Urmele și petele pot fi șterse cu un amestec de puțin oțet diluat în apă caldută.
- Pentru a preveni petele de sare, nu adăuga sare până când apa nu începe să fiarbă în vas.
- Nu folosi burete abraziv sau orice material care ar putea zgâria suprafața.
- Baza este ușor concavă când este rece, dar se extinde pentru a se aplatiza înainte de folosire. Asta permite bazei să își revină forma și să nu se deformeze în decursul utilizării.

Bine de știut

- Acest vas pentru gătit poate fi folosit pe toate tipurile de plite.
- Este conceput exclusiv pentru gătit, nu pentru depozitarea mâncării. Mâncarea care este depozitată în vas o perioadă mai lungă poate afecta suprafața vasului și preia gustul metalului.
- Când folosești vasul pe o plită cu inducție, pentru performanțe optime, folosește-l pe o zonă cu inducție care are același diametru ca și vasul.
- Nu uita că mânerul se încinde în timpul folosirii vasului. Folosește întotdeauna

șervete termice când muți vasul și ridici capacul.

- Ridică vasul întotdeauna când îl muți pe o plită ceramică pentru a evita riscul zgârierii plitei.
- Nu lăsa niciodată să fiarbă apa în vas până scade deoarece baza se deformează din cauza supraîncălzirii.
- Folosește vasul pe o plită cu diametrul egal sau mai mic pentru a economisi energie.
- Dacă ai vreo problemă cu produsul, contactează cel mai apropiat magazin IKEA/Relații Clienți sau vizitează www.ikea.ro

Čistenie

- Predtým, ako riad použijete prvýkrát je potrebné ho umyť, opláchnuť a starostlivo vysušiť.
- Riad je vhodný do umývačky riadu. Aby ste predišli usádzaniu vodného kameňa, po umytí vždy utrite do sucha. Škvrnny ľahko odstránite vlažnou vodou s trochou octu.
- Aby ste predišli škvrnám na vnútornej strane nádob, pridávajte soľ, až keď je obsah nádoby vri.
- Nepoužívajte drôtenku ani iné predmety, ktorými by ste mohli poškriabať povrch nádoby.
- Za studena je dno mierne vypuklé, ale keď sa nádoba zahreje, dno sa vyrovná. Skôr, ako nádobu začnete umývať, nechajte ju vychladnúť. Tak dno získa svoj pôvodný tvar a jeho povrch sa používaním nezničí.

Dobré vedieť

- Kuchynský riad je vhodný na všetky typy varných dosiek.
- Kuchynské náčinie je navrhnuté výlučne na varenie, nie na uskladňovanie jedla. Jedlo, ktoré je v ňom uskladnené dlhší čas, môže nepriaznivo pôsobiť na povrch produktu a získať kovovú pachuť.
- Ak používate výrobok na indukčnej varnej doske, najlepší výsledok získate, ak ho umiestnite na varnú zónu s rovnakým priemerom.
- Pamätajte, že pri používaní riadu sú

úchytky horúce. Na manipuláciu s riadom alebo dvíhanie pokrievky vždy používajte chňapky.

- Pri posúvaní na keramickej varnej doske riad vždy zdvihnite, aby ste zabránili jeho poškodeniu.
- Nikdy nenechajte riad variť nasucho, dno sa pri prehriatí zničí.
- Používajte riad na varnej zóne rovnakého alebo menšieho priemeru, aby ste ušetrili energiu.
- Ak máte s týmto výrobkom akýkoľvek problém, prosím, kontaktujte Služby zákazníkom najbližšieho obchodného domu IKEA, alebo navštívte www.ikea.sk

Почистване

- Преди да използвате съдовете за първи път, внимателно ги измийте, изплакнете и подсушете.
- Съдовете са подходящи за съдомиялна. Винаги ги подсушавайте след измиване за да предотвратите петна причинени от котления камък във водата. Мръсотии и петна могат да бъдат премахнати с помоща на малко оцет разреден в хладка вода.
- Не прибавяйте сол преди водата да е кипнала за да избегнете петна от сол.
- Използването на желязо, вълна или нещо друго, което може да надраска повърхността не се препоръчва.
- Докато дъното е студено ще забележите, че е леко вдлъбнато, но при нагряване то се разширява и се изравнява. Винаги оставяйте тигана да се охлади преди да започнете да го миете. Това позволява на дъното да възвърне своята първоначална форма и предотвратява възможността да стане неравно при многократно използване.

Полезна информация

- Тези съдове са подходящи за употреба върху всички видове котлони.
- Те са предназначени за готвене, а не за съхранение на храна. При продължително съхранение на храна в тях повърхността на съда може да се повреди, а храната да добие вкус на метал.

- Когато използвате съдовете върху индукционен плот, за най-добра производителност, ги поставяйте върху индукционна зона със същия диаметър.
- Имайте предвид, че дръжките се нагорещават при употреба. Винаги използвайте ръкохватки, когато премествате съда или вдигате капака.
- Винаги повдигайте съда, когато го премествате върху стъклокерамичен плот, за да избегнете издраскване на плота.
- Никога не оставяйте празен съд на огъня, дъното може да се изкриви при прегряване.
- Използвайте съдовете на плот със същия или с по-малък диаметър, за да пестите електроенергия.
- Ако имате проблеми, свързани с продукта, свържете се с най-близкия магазин на ИКЕА/Отдел Обслужване на клиенти или посетете www.ikea.bg.

Čišćenje

- Prije prve upotrebe pažljivo oprati, isprati i osušiti posuđe za kuhanje.
- Posuđe za kuhanje može se prati u perilici posuđa.
- Za sprječavanje pojave mrlja od vode, uvijek osušiti proizvod nakon pranja. Točke i mrlje mogu se odstraniti s malo octa razvodnjena u mlakoj vodi. Za sprječavanje mrlja od soli, vodu soliti uvijek nakon vrenja. Ne koristiti čeličnu žicu ili slične materijale koji mogu oštetiti 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.
- Posuđe je namijenjeno isključivo za kuhanje, a ne držanje hrane.
- Hrana koja se u posuđu drži dulje vrijeme može utjecati na površinu i poprimiti okus metala.
- Prilikom upotrebe posuđa na indukcijskom kuhalištu, za najveću je učinkovitost najbolje zajedno koristiti posuđe jednakog promjera kao i pojedina zona.
- Imati na umu da se posuđe užari tijekom upotrebe. Uvijek koristiti rukavice prilikom pomicanja posuđa i podizanja

poklopca.

- Uvijek podići posuđe prilikom premještanja na staklenokeramičkom kuhalištu kako se ne bi oštetilo.
- Hrana u posuđu nikad ne smije iskuhati jer se dno izobličiti kad se pregrrije.
- Koristiti posuđe s promjerom istim ili sličnim promjeru kuhališta za uštedu energije. U slučaju bilo kakvih problema s proizvodom, kontaktirati najbližu robnu kuću IKEA/Službu za kupce ili posjetiti IKEA.hr

Καθαρισμός

- Πλύντε, ξεπλύντε και στεγνώστε προσεκτικά τα μαγειρικά σκεύη, πριν τα χρησιμοποιήσετε για πρώτη φορά.
- Τα μαγειρικά σκεύη είναι κατάλληλα για το πλυντήριο των πιάτων. Για την πρόληψη δημιουργίας λεκέδων από το ασβέστιο στο νερό, πάντα να τα στεγνώνετε μετά το πλύσιμο. Τα σημάδια και οι λεκέδες μπορούν να αφαιρεθούν με λίγο ξύδι διαλυμένο σε χλιαρό νερό.
- Για να αποφεύγονται οι λεκέδες από το αλάτι στο εσωτερικό μέρος των σκευών σας, μην προσθέτετε αλάτι στο φαγητό σας, πριν να αρχίσει το περιεχόμενο να βράζει.
- Μην χρησιμοποιείτε σύρμα για το καθαρίσμα των κουζινικών ή οτιδήποτε άλλο που θα μπορούσε να προκαλέσει γδαρσίματα στην επιφάνεια.
- Η βάση, όταν είναι κρύα, είναι ελαφρώς κοίλη, αλλά διαστέλλεται και ισιώνεται όταν ζεσταίνεται. Αφήνετε πάντα τα σκεύη να κρυώσουν πριν τα πλύνετε. Αυτό επιτρέπει στην βάση να επανέλθει στο κανονικό της σχήμα και βοηθά, στο να αποφεύγεται να γίνει ανομοιόμορφη με την χρήση.

Πρέπει να γνωρίζετε

- Το σκεύος είναι κατάλληλο για χρήση σε όλους τους τύπους εστιών.
- Είναι σχεδιασμένο αποκλειστικά για μαγείρεμα, όχι για αποθήκευση φαγητού. Φαγητό που αποθηκεύεται για μεγαλύτερο χρονικό διάστημα

στο σκεύος, μπορεί να επηρεάσει την επιφάνεια του σκεύους και να πάρει μεταλλική γεύση.

- Όταν χρησιμοποιείτε το σκεύος σε μια επαγωγική εστία, για καλύτερη απόδοση τοποθετήστε το σε μία ζώνη ίδιας ή μικρότερης διαμέτρου με το σκεύος.
- Έχετε υπόψη σας, ότι όταν το σκεύος χρησιμοποιείται, τα χερούλια θερμαίνονται. Χρησιμοποιείτε πάντα πιάστρες όταν το μεταφέρετε ή όταν σηκώνετε το καπάκι.
- Να σηκώνετε πάντα το σκεύος όταν το μετακινείτε πάνω σε μια γυάλινη κεραμική εστία για να αποφύγετε τυχόν γρατζουνιές.
- Μην αφήνετε τα σκεύη σε υψηλή θερμοκρασία χωρίς περιεχόμενο διότι η βάση μπορεί να λυγίσει, ενώ η αντικολλητική επιφάνεια χάνει τις ιδιότητές της όταν υπερθερμαίνεται.
- Χρησιμοποιείτε το σκεύος σε μια εστία ίδιας ή μικρότερης διαμέτρου, ώστε να εξοικονομείται ενέργεια.
- Εάν έχετε κάποιο πρόβλημα με αυτό το προϊόν, παρακαλούμε επικοινωνήστε με το πλησιέστερο κατάστημα/Εξυπηρέτηση Πελατών ΙΚΕΑ ή δείτε την ιστοσελίδα www.ikea.com.

Уход

- Перед первым использованием кухонную посуду следует вымыть и вытереть насухо.
- Посуду можно мыть в посудомоечной машине. Чтобы предотвратить появление известкового налета, всегда вытирайте посуду. Налет или пятна можно удалить теплой водой с добавлением небольшого количества уксуса.
- Чтобы предотвратить появление пятен от соли на внутренней поверхности посуды, не добавляйте соль, пока содержимое не закипит.
- Не пользуйтесь металлической мочалкой или чем-либо, что может поцарапать 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 посуду можно использовать на всех типах варочных панелей.
- Посуда предназначена только для приготовления пищи, но не для ее хранения. Пища, которая долгое время находилась в кухонной посуде, может испортить ее поверхность и приобрести металлический привкус.
- При использовании на индукционной

плите для оптимального результата следует ставить посуду на индукционную зону аналогичного диаметра.

- Во время использования ручки нагреваются, пользуйтесь прихваткой, перемещая посуду и поднимая крышку.
- Всегда поднимайте посуду при перемещении ее на стеклокерамической варочной панели, чтобы не поцарапать поверхность.
- Не оставляйте пустую посуду на горячей плите, дно посуды может деформироваться.
- Используя конфорку, которая по диаметру равна или меньше диаметра дна посуды, вы экономите энергию.
- Если у вас возникли проблемы с изделием, обратитесь в магазин ИКЕА/отдел ИКЕА Сервис или зайдите на сайт www.ikea.ru.

Чищення

- Перед першим використанням помийте та витріть насухо.
- Посуд можна мити в посудомийній машині. Для попередження утворення вапняного нальоту завжди витирайте вироби насухо після миття. Наліт та плями можна видалити теплою водою, змішаною з невеликою кількістю оцту.
- Щоб плями від столової солі не утворювалися на внутрішній поверхні кухонного посуду, не додавайте сіль у продукти до моменту закипання.
- Не користуйтеся металевим скребком або будь-чим, що може подряпати поверхню.
- Основа виробу злегка увігнута, проте при нагріванні вона вирівнюється. Почекайте, поки посуд охолоне, перш ніж мити його. Це дає змогу дну відновити свою форму та допомагає запобігти його деформуванню після тривалого використання.

Добре знати

- Цей кухонний посуд можна використовувати на всіх типах плит.
- Кухонний посуд призначений виключно для приготування, а не для зберігання їжі. Їжа, яка довгий час знаходилася в кухонному посуді, може зіпсувати його поверхню та набути металевого смаку.
- Коли готуєте на індукційній плиті, для заощадження енергії використовуйте посуд на конфорці такого самого або

меншого діаметра.

- Пам'ятайте, що ручки посуду нагріваються під час використання. Завжди використовуйте прихватки, якщо потрібно перемістити посуд або підняти кришку.
- Завжди піднімайте посуд, рухаючи його на склокерамічній плиті, щоб її не пошкрябати.
- Слідкуйте за тим, щоб рідина в посуді не википіла повністю, оскільки через перегрів дно може деформуватися.
- Для заощадження енергії використовуйте посуд на конфорці такого самого або меншого діаметра.
- У разі виникнення будь-яких проблем, зверніться до найближчого магазину або центру обслуговування клієнтів ІКЕА або зайдіть на сайт www.ikea.com.

Čišćenje

- Pre prve upotrebe, posuđe dobro operi, isperi i obriši.
- Posuđe sme u mašinu za suđe. Da sprečiš nastanak mrlja od kamenca u vodi, proizvod uvek obriši posle pranja. Mrlje i tragovi mogu se očistiti s malo sirćeta rastvorenog u mlakoj vodi.
- Da sprečiš nastanak mrlja od soli, nemoj dodavati so pre nego voda proklujuča.
- Ne upotrebljavaj žicu niti bilo šta drugo što može oštetiti površinu.
- Dno je blago izdubljeno dok je hladno, ali se širi i postaje ravno kada se zagreje. Pre čišćenja ostavi proizvod da se ohladi. Tako će dno vratiti svoj oblik i time će se sprečiti da od upotrebe postane neravno.

Korisne informacije

- Ovo posuđe može se koristiti na svakoj vrsti grejne ploče.
- Namenjeno je samo za kuvanje, ne za čuvanje hrane. Hrana koja se duže čuva u njemu može oštetiti površinu i primiti ukus metala.
- Kada ga koristiš na indukcijskoj pločio, koristi ringlu istog prečnika da uštediš energiju.
- Ručke se zagrevaju pri upotrebi suda. Uvek upotrebljavaj kuhinjske rukavice kada premeštaš sud ili podižeš poklopac.
- Uvek podigni posuđe kada ga premeštaš po staklokeramičkoj grejnoj ploči da ne izgrebeš ploču.

- Nikad ne ostavljaj sud da se ukuva, jer mu se dno može iskriviti kada se pregreje.
- Koristi ringle istog ili manjeg prečnika da uštediš energiju.
- Ako imaš bilo kakvu poteškoću s proizvodom, obrati se robnoj kući IKEA/ Odeljenju za kupce ili poseti www.ikea.com.

Čiščenje

- Pred prvo uporabo posodo temeljito pomij, splakni in osuši.
- Posoda je primerna za pomivanje v pomivalnem stroju. Da preprečiš nastanek madežev zaradi vodnega kamna, posodo po pomivanju vedno do suhega obriši. Madeže in lise lahko odstraniš s toplo vodo, ki ji dodaš malo kisa.
- Da preprečiš nastanek madežev, ki nastanejo na notranji strani posode zaradi soli, hrano soli šele, ko voda zavre.
- Ne uporabljaj jeklene volne ali drugih sredstev, ki bi lahko poškodovala površino.
- Dokler je hladno, je dno posode rahlo izbočeno, ko pa se segreje, se razširi in zravnava. Posoda naj se pred čiščenjem ohladi. S tem omogočiš dnu, da se povrne v svojo prvotno obliko, in hkrati preprečiš, da sčasoma postane neravno.

Dobro je vedeti

- Posoda je primerna za vse vrste kuhalnikov in pečic.
- Posoda je namenjena izključno kuhanju, ne shranjevanju živil. Živila, ki so dalj časa shranjena v posodi, lahko reagirajo s površino in se navzamejo kovinskega okusa.
- Pri kuhanju na indukcijskem kuhalniku dosežeš najboljši učinek, če uporabiš kuhalno polje, ki ima enak premer kot dno posode.

- Posoda se med kuhanjem zelo segreje, zato pri rokovanju vedno uporabljaj kuhinjske prijemalke.
- Ko posodo premikaš po steklokeramični kuhalni plošči, jo vedno privzdigni, da se površina ne opraska.
- Tekočina v posodi naj nikoli povsem ne povre, saj se lahko dno na premočni vročini skrivi.
- Če posodo uporabljaš na kuhališču, ki ima enak ali manjši premer kot njeno dno, porabiš manj energije.
- V primeru kakršnihkoli težav z izdelkom se obrni na najbližjo trgovino IKEA/ Službo za pomoč kupcem ali obišči spletno stran www.IKEA.com.

Temizleme

- Pişirme setini kullanmadan önce yıkayın, durulayın ve dikkatle kurulayın.
- Pişirme seti bulaşık makinesine girebilir. Sudaki kirecin bıraktığı lekeleri önlemek için, yıkadıktan sonra her zaman kurulayın. Leke ve izler, ılık su ile karıştırılmış sirke ile çıkarılabilir.
- Pişirme seti içerisindeki tuz lekelerini önlemek için, tencere içindeki malzemeler kaynayınca kadar tuz eklemeyin.
- Çelik ovma teli veya yüzeyi çizebilecek herhangi bir madde kullanmayın.
- Taban soğuk olduğunda içbükeydir ama ısındığında yayılır. Pişirme setini yıkamadan önce her zaman, soğumasını bekleyin. Tabanın şeklini tekrar kazanmasını sağlar ve kullanım sonucu tabanın şeklinin bozulmasını önler.

Bilmekte fayda var

- Bu tencere tüm ocak ve fırınlarda kullanım için uygundur.
- Ürün, yiyecekleri saklamak için değil sadece yemek pişirmek için tasarlanmıştır. Yiyecekler uzun süre tencere içinde saklanırsa tencere yüzeyini etkiler ve metal tadını alabilir.
- Tencereyi indüksiyonlu ocak üzerinde kullanırken, en iyi sonucu elde etmek için tencerenizle aynı çapa sahip olan bir indüksiyon bölgesinde kullanınız.
- Tencere kullanımda iken kupların sıcak olacağını unutmayınız.

- Tencereyi taşıırken ya da kaldırırken her zaman tutacak kullanınız.
- Ocağın çizilme riskini önlemek için cam seramik ocak üzerindeki tencereyi kaldırarak hareket ettiriniz.
- Aşırı ısındığında taban eğilebileceğinden tencereyi içi boş olarak ocak üzerinde kullanmayınız.
- Ürün ile ilgili herhangi bir sorun yaşarsanız lütfen en yakın IKEA mağazası/Müşteri Hizmetleri ile iletişime geçiniz veya www.ikea.com adresini ziyaret ediniz.

清洁说明

- 首次使用锅具前，需要洗净并仔细擦干。
- 此款锅具可放入洗碗机清洗。清洗后务必擦干，防止水垢留下痕迹。污迹和痕迹可使用醋加微温的水制成的溶液去除。
- 为避免产生盐渍，水煮沸之前不要加盐。
- 不要使用钢丝球或任何可能刮划锅具表面的清洁工具。
- 未加热时，锅具的底部呈轻微凹陷型，加热后，则会膨胀变平。待锅具冷却后再进行清洗。这样可以让锅具底部恢复至原本的形状，避免造成凹凸不平。

注意事项

- 该锅具适用于各类炉灶。
- 锅具只可用于烹调，不可用于储藏食品。如长时间储藏食品，锅具表面可能因此受损，而食品也可能带上金属味。
- 在电磁炉上使用此款锅具时，电磁感应区与锅具的直径一致，才能达到理想效果。
- 注意：使用时，锅柄可能会烫手。移动锅具或揭开锅盖时请务必使用锅垫。
- 在玻璃陶瓷炉上移动锅具时，请始终抬起移动，以免划伤陶瓷炉。
- 不要让锅具干煮，因为加热过度可能会导致锅底弯曲变形。
- 在同等或较小直径的炉灶上使用此款锅具可以节能。
- 如对此产品有任何疑问，请联系离你最近的宜家商场/顾客服务部或访问www.IKEA.cn。

清潔說明

- 第一次使用鍋具前，需小心清洗並擦乾。
- 鍋具適用於洗碗機。鍋具清洗後需擦乾，以免留下水垢。可用稀釋的溫醋水去除污漬。
- 水在煮沸之前，不可加鹽，以免產生鹽垢。
- 不可使用鋼絲絨或任何會刮傷表面的用具。
- 鍋具冷卻時，底部略微不平，但加熱後就會恢復平坦。清洗鍋具前務必先靜置降溫，使鍋底恢復原狀，避免使用時鍋底不平。

使用須知

- 此鍋具適用於所有類型的爐具。
- 鍋具專為烹調所設計，不可用來保存食物。長期用鍋具保存食物，會破壞鍋具表面，食物也會吸收金屬味道。
- 放在電磁爐上時，使用與鍋具直徑相同的加熱區，可達到最佳烹飪效果。
- 鍋具使用時把手會變熱。移動鍋具和拿起鍋蓋時，務必使用隔熱手套。
- 移動電陶爐上的鍋具時，務必拿起鍋具，以免刮傷爐具。
- 不可讓鍋具空燒，以免鍋底因過熱而變形。
- 在相同或較小直徑的爐架上使用鍋具可節省能源。
- 如有任何關於產品的問題，請聯絡IKEA服務人員。

세척

- 처음 사용하기 전 조리기구를 씻고 헹구어 건조시키세요.
- 식기세척기에서도 사용이 가능합니다. 물때가 끼어 자국이 남지 않도록 항상 깨끗한 마른 천으로 물기를 닦아내세요. 얼룩이나 자국은 미지근한 물에 식초를 약간 섞어 제거할 수 있습니다.
- 소금 얼룩이 생기지 않도록 소금은 물이 끓은 후에 넣어주세요.
- 철 수세미 등 표면이 긁힐 수 있는 물건은 사용하지 마세요.
- 제품이 차가울 때는 바닥이 약간 오목하지만 열을 가하면 평평해집니다. 조리기구는 먼저 충분히 식힌 후 세척합니다. 그래야 바닥 모양이 원래대로 돌아오고, 시간이 지남에 따라 울퉁불퉁해지는 것을 예방할 수 있습니다.

유용한 정보

- 본 조리기구는 모든 종류의 화구에 사용할 수 있습니다.
- 음식 보관용이 아닌 조리 전용으로 디자인된 제품입니다. 음식을 조리기구에 너무 오래 보관하면 조리기구 표면을 손상시키고 음식에 금속 맛이 났을 수 있습니다.
- 인덕션 화구의 크기와 바닥 크기가 동일한 조리기구를 사용하는 것이 가장 효율적입니다.
- 조리기구 사용 중에는 손잡이가 뜨거워질 수 있으니 주의하세요. 뚜껑을 열 때나 조리기구를 옮길 때는 항상 냄비홀더를 사용해주세요.
- 하이라이트 레인지 화구에서 조리기구를 옮길 때는 항상 제품을 들어서 레인지가 긁히지 않도록 합니다.
- 음식을 넣고 너무 오래 쪄지지 마세요. 과열로

인해 제품이 훔 수 있습니다.

- 조리기구의 크기와 같거나 작은 화구를 사용하면 에너지를 절약할 수 있습니다.
- 제품에 이상이 있는 경우 IKEA.kr이나 가까운 매장을 방문해주세요.

お手入れ方法

- 初めてご使用になる前に、よく洗ってから十分にすすぎ、しっかり乾かしてください。
- この調理器具は食器洗い乾燥機で洗えます。水に含まれる石灰の跡がつくのを防ぐため、洗った後は必ず水気を拭き取ってください。軽い汚れは酢を少し入れたぬるま湯を使うときれいになります。
- 塩の跡がつかないように、沸騰するまで塩を加えないでください。
- スチールたわしや研磨剤などは使わないでください。表面を傷つけるおそれがあります。
- 冷めた状態では底がややへこんでいますが、加熱すると膨張して平らになります。必ず調理器具が冷めてから洗ってください。そうすれば底が元の形に戻るので、使っていくうちに底がでこぼこになってしまうことはありません。

お役立ち情報

- この調理器具はあらゆる種類のコンロで使用できます。
- この製品は調理専用で、食品の保存にはお使いいただけません。食品を長時間入れたままにすると、調理器具の表面を傷めたり、食品に金属臭が移るおそれがあります。
- IHコンロを使用する場合は、熱効率を高めるため調理器具の底と同じ直径のコンロを使用してください。
- 使用中は取っ手が熱くなるのでご注意ください。調理器具を移動したり、ふたを開けるときは、必ず鍋つかみをご使用ください。
- ラジエントヒーターの上で調理器具を移動するときは、コンロを傷つけないよう必ず持ち上げてください。

- 絶対に空焚きしないでください。過熱により底がゆがみます。
- 調理器具の底の直径と同じか小さめのコンロを使うと省エネになります。
- 本製品に不都合がある場合は、お近くのイケアストアのカスタマーサービスにご連絡いただくか、www.ikea.comをご参照ください。

Pembersihan

- Sebelum menggunakan peralatan memasak untuk pertama kalinya, cuci, bilas dan keringkan dengan hati-hati.
- Peralatan masak aman untuk dicuci di mesin pencuci piring. Untuk mencegah bekas air, selalu lap piring setelah dicuci. Bercak dan bekas dapat dihilangkan dengan sedikit cuka yang dilarutkan dalam air hangat.
- Untuk mencegah noda garam, jangan tambahkan garam sampai air mendidih.
- Jangan gunakan wol baja atau apa pun yang dapat menggores permukaan.
- Dasarnya agak cekung saat dingin, tapi mengembang hingga rata saat dipanaskan. Selalu biarkan peralatan masak dingin sebelum membersihkannya. Hal ini memungkinkan dasar peralatan memasak untuk kembali ke bentuk aslinya dan membantu mencegah permukaannya menjasdi tidak rata saat digunakan.

Informasi tambahan

- Peralatan masak ini cocok untuk digunakan pada semua jenis kompor.
- Peralatan masak ini dirancang khusus untuk memasak, bukan untuk menyimpan makanan. Makanan yang disimpan di peralatan masak dalam waktu yang lama dapat memengaruhi permukaan peralatan masak dan rasa logam dapat menempel pada makanan.
- Saat menggunakan peralatan masak

pada kompor induksi, agar dapat digunakan maksimal gunakan pada zona induksi yang memiliki diameter yang sama dengan peralatan masak.

- Ingat, pegangan akan menjadi panas saat peralatan masak sedang digunakan. Selalu pegangan panci saat memindahkan peralatan masak dan saat mengangkat tutupnya.
- Selalu angkat peralatan masak saat memindahkannya ke atas kompor keramik kaca agar tidak menggores kompor.
- Jangan biarkan peralatan masak mendidih sampai kering, karena bagian bawahnya akan menjadi miring saat terlalu panas.
- Gunakan peralatan masak di atas kompor dengan diameter yang sama atau lebih kecil untuk menghemat energi.
- Jika Anda memiliki masalah dengan produk, hubungi toko IKEA terdekat/ Layanan Pelanggan atau kunjungi www.ikea.com.

Pencucian

- Sebelum alat masak digunakan buat pertama kali, basuh, bilas dan keringkan secara berhati-hati.
- Alat masak ini selamat digunakan di dalam pencuci pinggan mangkuk. Untuk mengelakkan sebarang kesan yang ditinggalkan oleh sisa kapur di dalam air, kesat selalu sehingga kering selepas dicuci. Tumpukan dan kesan boleh ditanggalkan dengan sedikit cuka yang dilarutkan di dalam air suam.
- Untuk mengelakkan kesan garam, jangan masukkan garam sehingga air mendidih.
- Jangan gunakan wul keluli atau apa-apa yang boleh mencalarkan permukaan.
- Dasar menjadi sedikit melengkung apabila sejuk, tetapi mengembang menjadi rata apabila memanas. Sentiasa tinggalkan alat masak menyejuk sebelum ia dicuci. Ini membolehkan dasar kembali kepada bentuk asalnya dan mengelakkannya daripada menjadi tidak rata akibat penggunaan.

Untuk manfaat

- Alat masak ini sesuai digunakan di atas semua jenis hob.
- Ia direka bentuk secara eksklusif untuk memasak, bukan untuk menyimpan makanan. Makanan yang disimpan di dalam alat masak selama tempoh yang panjang boleh menjejaskan permukaan alat masak dan bertukar kepada rasa logam.

- Apabila alat masak digunakan di atas hob aruhan, untuk memperoleh hasil terbaik, gunakannya di atas zon aruhan yang sama diameternya seperti alat masak.
- Perlu diingatkan bahawa pemegang menjadi panas apabila alat masak sedang digunakan. Sentiasa gunakan pemegang periuk semasa mengalihkan alat masak dan mengangkat penutup.
- Sentiasa angkat alat masak semasa mengalihkannya ke atas hob seramik kaca bagi mengelakkan risiko hob tercalar.
- Jangan biarkan alat masak mendidih hingga kering, kerana dasar akan menjadi sengit apabila terlebih panas.
- Gunakan alat masak di atas hob yang sama atau lebih kecil diameternya bagi menjimatkan tenaga.
- Jika anda anda sebarang masalah dengan produk, hubungi gedung IKEA terdekat/Khidmat Pelanggan atau layari www.ikea.com

التنظيف

- قبل استخدام آنية الطهي لأول مرة، اغسليها، اشطفيها وجففيها بعناية.
- يمكن غسل آنية الطهي بأمان في غسالة الصحون الآلية. لمنع ظهور آثار الكلس من الماء، جففيها دائماً بعد الغسل. يمكن إزالة البقع والآثار بواسطة قليل من الخل يمزج مع الماء الفاتر.
- لمنع ظهور بقع الملح، لا تضيفي الملح حتى يغلي الماء.
- لا تستخدمى السلك أو أي شيء يعرض السطح للخدش.
- القاعدة تكون مقعرة قليلاً عندما تكون باردة، ولكنها تتمدد عندما يتم تسخينها. أتركي دائماً الآنية لتبرد قبل تنظيفها. وهذا يتيح للقاعدة أن تسترد شكلها ويساعد على منعها من أن تصبح غير مستوية من جراء الاستخدام.

من المفيد معرفته

- آنية الطهي ملائمة للاستخدام على جميع أنواع المواقف.
- صممت الآنية للطهي فقط، وليس لحفظ الأطعمة. الأطعمة التي تحفظ لفترة طويلة في الآنية يمكن أن تؤثر على سطحها وتتأثر بطعم المعدن.
- عندما تستخدمى الآنية على موقد حث حراري، ضعها على موقد له نفس قطر الآنية حتى تحسلي على أفضل النتائج.
- ضعفي في اعتبارك أن الأيدي تصبح ساخنة أثناء استخدام آنية الطهي. استخدمى دائماً حاملات القدور عند تحريكها أو عند رفع الغطاء.
- ارفعي دائماً الآنية عندما تقومين بتحريكها على موقد سيراميك زجاجي حتى لا يتعرض الموقد للخدش.
- لا تدعي الآنية تغلي وهي جافة لأن ذلك يؤدي إلى تلف القاعدة عند التسخين المفرط.

- ضعبي الأنية على موقد له نفس القطر أو أقل منه لتوفير الطاقة.
- إذا كان لديك أي مشكلة مع المنتج، فضلاً، الاتصال بأقرب معرض إيكيا/خدمة العملاء أو زوري موقعنا www.ikea.com/sa

การดูแลรักษาและทำความสะอาด

- ล้างให้สะอาดและเช็ดให้แห้งก่อนนำไปใช้ครั้งแรก
- เครื่องครัวนี้ล้างด้วยเครื่องล้างจานได้ แต่ควรเช็ดให้แห้งทุกครั้งหลังล้างเสร็จ เพื่อป้องกันน้ำแห้งเป็นคราบ รอยหรือคราบบนผิวเครื่องครัว ขจัดออกได้โดยใช้น้ำส้มสายชูเจือจางในน้ำอุ่นเช็ดออกให้สะอาด
- เพื่อไม่ให้เกิดคราบเกลือเกาะผิวด้านในเครื่องครัว ขณะปรุงอาหาร ควรรอให้อาหารเดือดก่อน จึงค่อยเติมเกลือลงไป
- ห้ามใช้ใยขัดที่มีความคม หรืออุปกรณ์อื่นที่อาจข่วนผิวเครื่องครัวเป็นรอยได้
- โลหะจะหดตัวเมื่อได้รับความเย็น และขยายตัวเมื่อได้รับความร้อน ดังนั้นควรปล่อยให้เครื่องครัวเย็นลงก่อนที่จะล้างทำความสะอาด เพราะจะช่วยให้โลหะกลับคืนรูป และไม่ทำให้ผิวเกิดความขรุขระเมื่อใช้งานต่อไป

ข้อควรรู้

- เครื่องครัวนี้ใช้ได้กับเตาทุกประเภท
- ออกแบบมาเพื่อใช้ประกอบอาหารโดยเฉพาะ จึงไม่เหมาะที่จะใช้เก็บอาหาร การเก็บอาหารไว้ในเครื่องครัวนานเกินไปอาจส่งผลต่อสภาพผิวด้านในของเครื่องครัว และทำให้มีกลิ่นโลหะปะปนในอาหาร
- หากใช้กับเตาแม่เหล็กไฟฟ้า ควรตั้งเครื่องครัวให้ตรงกับหัวเตาซึ่งมีเส้นผ่านศูนย์กลางเท่ากันพอดี
- ขณะตั้งเตาด้ามจับจะร้อนขึ้น ควรใช้ถุงมือจับของร้อนหรือที่รองหม้อทุกครั้งขณะยก ย้าย หรือเปิดฝา
- หากต้องการเคลื่อนย้ายเครื่องครัวระหว่างใช้งานบนเตาเซรามิก ควรยกเครื่องครัวขึ้นทุกครั้ง เพื่อป้องกันเตาเป็นรอย
- อย่าปล่อยให้เตาดังเดาจนแห้ง เพราะความร้อนจัดจะทำให้กันเครื่องครัวไหม้และผิวดูรกรุงรัง
- ควรเลือกใช้เตาที่มีขนาดเส้นผ่านศูนย์กลางเท่ากัน

หรือเล็กกว่าเส้นผ่านศูนย์กลางของเครื่องครัวที่ใช้
เพื่อช่วยประหยัดพลังงานในการหุงต้ม

- หากมีปัญหการใช้งานผลิตภัณฑ์ กรุณาติดต่อศูนย์
บริการข้อมูลลูกค้า สโตร์อีเกียใกล้บ้าน หรือติดต่อ
ผ่านทางเว็บไซต์ www.ikea.com

