

# OUMBÄRLIG



Design and Quality  
IKEA of Sweden

<b>English</b>	<b>4</b>
<b>Deutsch</b>	<b>5</b>
<b>Français</b>	<b>6</b>
<b>Nederlands</b>	<b>7</b>
<b>Dansk</b>	<b>8</b>
<b>Íslenska</b>	<b>9</b>
<b>Norsk</b>	<b>10</b>
<b>Suomi</b>	<b>11</b>
<b>Svenska</b>	<b>12</b>
<b>Česky</b>	<b>13</b>
<b>Español</b>	<b>14</b>
<b>Italiano</b>	<b>16</b>
<b>Magyar</b>	<b>17</b>
<b>Polski</b>	<b>18</b>
<b>Eesti</b>	<b>19</b>
<b>Latviešu</b>	<b>20</b>
<b>Lietuvių</b>	<b>21</b>
<b>Portugues</b>	<b>22</b>
<b>Româna</b>	<b>23</b>
<b>Slovensky</b>	<b>24</b>
<b>Български</b>	<b>26</b>
<b>Hrvatski</b>	<b>27</b>
<b>Ελληνικά</b>	<b>28</b>
<b>Русский</b>	<b>29</b>
<b>Українська</b>	<b>31</b>
<b>Srpski</b>	<b>32</b>

<b>Slovenščina</b>	<b>33</b>
<b>Türkçe</b>	<b>34</b>
<b>عربي</b>	<b>35</b>

# English

## 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 to prevent it from becoming uneven with use.

## Good to know

- This cookware is suitable for use on all types of hobs and in ovens.
- 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, please, contact your nearest IKEA store/ Customer Service or see [www.ikea.com](http://www.ikea.com).

## **Deutsch**

### **Reinigung**

- Vor der ersten Benutzung das Produkt von Hand 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 zerkratzen könnte.
- Der Boden ist leicht nach innen gewölbt, bei Wärme dehnt er sich und wird eben. Das Produkt vor dem Spülen unbedingt abkühlen lassen. So vermeidet man, dass der Boden sich verformt.

### **Wissenswertes**

- Das Produkt ist für alle Kochfeldarten und für den Backofen geeignet.
- Das Produkt ist für die Zubereitung, nicht zum Aufbewahren von Speisen gedacht. Stehen Speisen länger darin, kann das Material des Kochgeräts 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 von Töpfen und zum Abheben des Deckels immer Topflappen benutzen.

- Bei Glas- oder Keramikkochfeldern Töpfe 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](http://www.IKEA.de) Kontakt aufnehmen.

## **Français**

### **Entretien**

- Laver l'ustensile à la main et l'essuyer avant la première utilisation.
- Résiste au lave-vaisselle. Essuyer les ustensiles immédiatement après le lavage pour éviter que l'eau ne laisse de trace. Les éventuelles traces d'eau peuvent être enlevées avec un peu de vinaigre d'alcool dilué dans de l'eau tiède.
- Pour éviter les traces de sel à l'intérieur de l'ustensile, rajouter le sel une fois que l'eau bout.
- Ne pas utiliser de laine d'acier ou autres produits abrasifs qui pourraient rayer 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. Cela lui permet de reprendre sa forme afin d'éviter qu'il ne se déforme après quelque temps d'utilisation.

### **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](http://www.ikea.com).

## Nederlands

### Reinigen

- Was en droog de pan voor het eerste gebruik af.
- De pan is vaatwasserbestendig. Om kalkvlekken van het water te voorkomen, moet de pan direct na het afwassen worden afgedroogd. Wanneer er vlekken ontstaan zijn, kunnen deze worden verwijderd met azijn en lauw water.
- Om zoutvlekken te voorkomen pas zout toevoegen wanneer 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 en de oven.
- 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 wordt het resultaat het beste als de pan dezelfde diameter heeft als de inductiezone.
- Denk eraan dat de handgrepen warm kunnen worden bij gebruik. Gebruik altijd een pannenlap wanneer je de pan verplaatst of de deksel eraf haalt.
- Til de pan altijd op wanneer hij op een keramische kookplaat wordt verplaatst, anders kunnen er krassen op de kookplaat ontstaan.
- Laat de pan niet droogkoken omdat de bodem door oververhitting krom kan trekken.
- Gebruik de pan op een kookplaat met dezelfde of een kleinere diameter als de pan, dat spaart energie.
- Mochten er problemen ontstaan met dit product, neem dan contact op met het dichtstbijzijnde IKEA woonwarenhuis/ klantenservice of kijk op [ikea.nl](http://ikea.nl)

## Dansk

### Rengøring

- Vask og tør gryden af inden den tages i brug første gang.
- Gryden tåler maskinopvask. For at undgå kalkpletter fra vandet bør gryden tørres af straks efter opvask. Får gryden pletter kan de fjernes med eddike blandet med lunkent vand.
- For at undgå saltpletter, bør salt altid først tilsættes når vandet koger.
- Brug ikke ståluld eller andet der kan ridse overfladen.
- I afkølet tilstand er bunden en anelse konkav, men udvides af varmen og bliver plan. Lad derfor altid gryden køle af inden du gør den ren. Derved får gryden sin oprindelige form og bliver ikke ujævn.



## Godt at vide

- Køkkenudstyret er velegnet til brug på alle slags kogeplader og i ovnen.
- Det er udelukkende beregnet til madlavning, ikke 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](http://IKEA.dk).

## Íslenska

### Þrif

- Áður en varan er tekin í notkun ætti að þvo hana, skola og þurrka vandlega.
- Vöruna má setja í uppþvottavél. Þurrkið alltaf eftir þvott til að forðast bletti eftir kalkið í vatninu. Blettum má ná af með volgu vatni og örlitlu af ediki.
- Til að koma í veg fyrir bletti af völdum salts ætti ekki að salta matinn fyrr en suðan hefur komið upp.
- Notið ekki stálull eða annað sem getur rispað yfirborðið.
- Botninn er aðeins kúptur þegar hann er kaldur en þenst og flest út í hita. Leyfið

eldunaráhöldum alltaf að kólna fyrir þvott. Þá nær botninn aftur sinni fyrri lögun og verður síður ójafn með tímanum.

### **Gott að vita**

- Þetta eldunarílát hentar öllum tegundum af helluborðum og ofnum.
- Það er eingöngu ætlað til að elda mat, ekki geyma. Matur sem geymdur er í eldunarílátinu til lengri tíma getur haft áhrif á yfirborð þess og tekið í sig málmbragð.
- Til að hámarka virkni þegar ílátið er notað á spanhellu, setjið það á hellu sem er jafnstór og eldunarílátið.
- Hafið í huga að handfangið verður heitt þegar eldunarílátið er í notkun. Notið alltaf pottaleppa þegar ílátið er fært og lokinu er lyft.
- Lyftið ávallt ílátinu þegar það er fært á glerhellu eða keramikhellu til að forðast það að yfirborðið rispist.
- Aldrei láta sjóða í eldhunarílátinu þar til það þornar því botninn skekkist við ofhitnun.
- Notið ílátið á hellu sem er jafnstór eða minni en þvermál eldunarílátsins til að spara orku.
- Ef þú lendir í vandræðum með þessa vöru hafðu þá samband við IKEA verslunina/ þjónustufulltrúa eða kíktu á [IKEA.is](http://IKEA.is).

## **Norsk**

### **Rengjoring**

- Vask og tork av kjelen før første gangs bruk.
- Kjelen tåler maskinoppvask. For å unngå kalkflekker fra vannet, bør kjelen tørkes av rett etter oppvasken. Dersom det har oppstått flekker, kan de fjernes med eddik blandet i lunkent vann.
- For å unngå saltflekker; tilsett alltid saltet etter at vannet har kokt opp.
- Bruk ikke stålull eller annet som kan ripe overflaten.
- Bunnen er noe konkav i kald tilstand, men

utvider seg av varmen og blir rett. La derfor alltid kjelen kjøle før du rengjør den. Da får bunnen tilbake sin opprinnelige form og du unngår at den blir ujevn etter en tids bruk.

### **Godt å vite**

- Produktet kan brukes på alle typer koketopper og i stekeovnen.
- Den er designet for matlaging, ikke matoppbevaring. Mat som oppbevares i sautepannen over lengre tid kan påvirke pannens overflate og maten kan få en metallisk smak.
- Når du bruker sautepannen på en induksjonsplate, bør du bruke den på en sone med samme diameter som pannen for best mulig prestasjon.
- Tenk på at håndtakene blir varme når sautepannen er i bruk. Bruk alltid grytekluter når du flytter pannen eller løfter på lokket.
- Løft alltid sautepannen når du flytter den på en keramisk koketopp, for å unngå at den riper opp toppen.
- Aldri la sautepannen koke tørr, fordi bunnen blir skjev ved overoppheting.
- Bruk pannen på en koketopp med den samme eller mindre diameter for å spare strøm.
- Dersom du har problemer med produktet, kontakt ditt nærmeste IKEA-varehus/ring kundeservice eller besøk [IKEA.no](https://www.ikea.no)

## **Suomi**

### **Puhdistus**

- Pese ja kuivaa astiat ennen käyttöönottoa.
- Keittoastiat ovat konepesunkestäviä. Astiat on hyvä kuivata heti pesun jälkeen, jottei niihin 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 jää epätasaiseksi.

### **Hyvä tietää**

- Astia sopii käytettäväksi kaikentyyppisillä liesillä ja uunissa.
- Astia on tarkoitettu ruoanlaittoon, ei ruoan säilytykseen. Jos ruokaa säilytetään astiassa pitkään, pinta voi reagoida ja ruokaan tulla metallin maku.
- Kun käytät astiaa induktiokeittolevyllä, se toimii parhaiten, jos induktioalue on halkaisijaltaan samankokoinen kuin astia.
- Kädensijat kuumenevat käytettäessä astiaa liedellä tai uunissa, joten käytä aina patalappua siirtäessäsi astiaa tai avatessasi kantta.
- Nosta astia aina ylös keraamisen keittotason pinnasta ennen kuin liikutat sitä, jotta keittotason lasinen pinta ei naarmuuntuisi.
- 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 [www.IKEA.fi](http://www.IKEA.fi).

## **Svenska**

### **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.
- Botten 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 blir inte ojämn.

### **Bra att veta**

- Kärlet kan användas på alla typer av spisar samt i ugn.
- 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](http://www.ikea.com).

## **Česky**

### **Čištění**

- Před prvním použitím kuchyňské nádobí umyjte, opláchněte a osušte.
- Kuchyňské nádobí lze mýt v myčce. Aby na povrchu nádobí nevznikaly stopy od vápenatých šupinek, nádobí po umytí ihned osušte. Skvrny můžete odstranit vlažnou vodou s trochou octa.

- Aby vám na nádobí nezůstaly skvrny po soli, přidávejte sůl do hrnce až ve chvíli, kdy se voda začne vařit.
- Nepoužívejte drátěnkou ani jiné drsné materiály, které by mohly poškodit povrch nádobí.
- Dno je mírně vyduté, ale po zahřátí se vyrovná. Nádobí nechte před mytím vychladnout. Dno tak získá svůj původní tvar a nedojde k jeho zdeformování.

### **Důležité informace**

- Toto nádobí můžete používat na všech typech varných desek a v troubách.
- Je navrženo speciálně na vaření, ne na skladování jídla. Při delším skladování může dojít k poškození povrchu nádobí a chuť jídla bude ovlivněna dotykem s kovem.
- Pokud vaříte na indukční varné desce, pro nejlepší efektivitu vaření použijte nádobí o stejném průměru jako má indukční zóna.
- Mějte na paměti, že držadla se při použití zahřívají. Vždy používejte chňapky, při přemísťování nádobí i poklice.
- Pokud nádobí na sklokeramické varné desce přemísťujete, vždy jej zvedejte, aby nedošlo k poškrábání povrchu.
- Nenechávejte nádobí na zapnutém plotýnce, pokud v něm nevaříte. Mohlo by dojít ke zdeformování dna.
- Nádobí pokládejte na varnou zónu o stejném nebo menším průměru – ušetříte tím energii.
- Pokud nastanou jakékoliv potíže, kontaktujte Služby zákazníkům v nejbližším obchodním domě IKEA nebo navštivte [www.IKEA.cz](http://www.IKEA.cz).

# Español

## 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 en agua templada.
- Para prevenir las manchas de sal, no añadir sal hasta que el agua no esté hirviendo.
- No use 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 tu 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

- La batería es adecuada para todo tipo de placas y el horno.
- Se ha diseñado exclusivamente para cocinar, no para almacenar alimentos. Los alimentos que se almacenen en la batería durante un período de tiempo prolongado pueden afectar a su superficie o adquirir sabor a metal.
- En placas de inducción, usa zonas cuyo diámetro sea igual o menor al del recipiente para mejor rendimiento.
- Ten en cuenta que las asas pueden calentarse cuando se utiliza la batería. Por tanto, usa siempre manoplas para moverla y levantar la tapa.
- Levanta siempre la batería cuando vayas a moverla y estés cocinando en una placa vitrocerámica o de inducción para evitar rayar la superficie.
- No dejes los recipientes al fuego hasta que se evapore todo el líquido, ya que la base puede deformarse por sobrecalentamiento.

- Usa la batería en quemadores con el mismo diámetro o inferior para ahorrar energía.
- Si tienes algún problema con el producto, ponte en contacto con tu tienda IKEA más cercana/ Servicio de Atención al Cliente o entra en [www.ikea.es](http://www.ikea.es).

## Italiano

### Pulizia

- Lava, sciacqua e asciuga le pentole prima di usarle 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 padella si può usare su tutti i tipi di piani cottura e nel forno.
- È studiata esclusivamente per la cottura, non per la conservazione dei cibi. Se gli alimenti rimangono più a lungo nella padella, la superficie di quest'ultima può risentirne e i cibi possono assumere un sapore di metallo.
- Per ottenere risultati ottimali, su un piano cottura a induzione usa la padella su una zona a induzione di diametro uguale.
- Tieni presente che i manici si scaldano quando usi la padella. Utilizza sempre le presine per spostarla e per sollevare il coperchio.



- Quando sposti la padella 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 padella su una piastra con un 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 [www.IKEA.com](http://www.IKEA.com)

## Magyar

### Tisztítás

- Az edényeket első használat előtt mosd és öblítsd el, majd alaposan szárítsd meg.
- Az edények mosogatógépben elmoshatók. Hogy a vízkő lerakódását megakadályozd, mosogatás után töröld szárazra. Az apró vízfoltok enyhén ecetes, langyos vízzel eltávolíthatók.
- Az edény belső oldalán a sófoltok lerakódásának megelőzése érdekében ne használj sót addig, míg az edényben fel nem forrt a víz.
- Ne használj fém- vagy más olyan eszközöket, melyek felsérthetik a bevonatot.
- A hideg felület enyhén homorú, mely melegedés közben kisimul. Tisztítás előtt mindig hagyd az edényt kihűlni. Így az visszanyeri eredeti formáját.

### Jó tudni

- Az edény minden típusú főzőlapon és sütőben használható.
- Kizárólag főzésre, nem pedig ételek tárolására tervezték. A hosszabb ideig benne tárolt étel hatással lehet az edény felszínére és fémes ízűvé válhat.
- Ha indukciós főzőlapon használod, a legjobb hatás érdekében válassz olyan indukciós zónát, melynek átmérője megegyezik az edény átmérőjével.

- Tartsd szem előtt, hogy a használat közben a fogantyúk felmelegszenek. Mindig használj edényfogót, amikor mozgatod, vagy felemeled a fedőt.
- Üvegkerámia főzőlapon mindig emeld fel az edényt, amikor mozgatod, hogy elkerüld a főzőlap karcolódását.
- Ne forrald szárazon, mert a túlmelegedéstől az alja elferdülhet.
- A tűzhely azonos, vagy az edényénél kisebb átmérőjű lángján használd, így energiát takaríthatsz meg.
- Ha bármi problémád adódna a termékkel kapcsolatban, lépj kapcsolatba a legközelebbi IKEA áruház vevőszolgálatával, vagy látogass el a [www.ikea.hu](http://www.ikea.hu) oldalra.

## **Polski**

### **Mycie**

- Przed pierwszym użyciem umyj, opłucz i wysusz dokładnie naczynia.
- Naczynia można zmywać w zmywarce. Aby zapobiec plamom, zawsze wycieraj naczynia do sucha po myciu. Plamy i ślady można usunąć małą ilością octu rozcieńczonego w letniej wodzie.
- Aby zapobiec plamom z soli, nie dodawaj soli, zanim zawartość naczynia nie zacznie się gotować.
- Nie używaj ostrych zmywaków, które mogłyby zarysować powierzchnię.
- Podstawa jest lekko wklęsła, gdy jest zimna, ale podgrzana rozszerza się tworząc płaską powierzchnię. Zawsze pozostaw naczynia do wystygnięcia, zanim zaczniesz je myć. Pozwoli to podstawie odzyskać jej pierwotny kształt i zapobiegnie odkształceniom.

### **Dobrze wiedzieć**

- Garnek można stosować na wszystkich rodzajach płyt kuchennych i w piekarnikach.
- Jest przeznaczony wyłącznie do gotowania,

a nie do przechowywania żywności. Żywność przechowywana w naczyniu przez dłuższy czas może uszkodzić powierzchnię i nabrać smak metalu.

- W przypadku płyty indukcyjnej najlepszy rezultat uzyskasz stosując pole o tej samej średnicy co garnek.
- Pamiętaj, że uchwyty się nagrzewają. Do przenoszenia garnka lub podnoszenia pokrywki zawsze używaj łapek do garnków.
- Zawsze podnoś garnek przestawiając go na płycie ceramicznej, aby nie dopuścić do porysowania powierzchni płyty.
- Nie dopuść do całkowitego wygotowania, ponieważ dno po przegrzaniu może się wypaczyć.
- Aby oszczędzić energię stawiaj garnek na polu o tej samej średnicy lub mniejszym.
- W razie jakichkolwiek problemów skontaktuj się z najbliższym sklepem IKEA/Działem Obsługi Klienta lub odwiedź stronę [www.ikea.com](http://www.ikea.com).

## Eesti

### Puhastamine

- Enne esmakordset kasutamist peske, loputage ja kuivatage hoolikalt.
- Toode on nõudemasinas pestav. Alati peale pesemist kuivatage korralikult, nii väldite katlakivi plekke. Plekke saate eemaldada leiges vees lahjendatud äädikaga.
- Soola plekke saate vältida nii, et lisate soola toidule alles peale keema hakkamist.
- Ärge kasutage teraskäsna või muud, mis võiks tekitada pinnal kahjustusi/kriimustusi.
- Põhi võib olla külmana kumer, soojendades muutub siledaks. Alati jahutage kööginõud enne puhastamist. See aitab säilitada nõude sileda põhja.

## Kasulik teave

- Seda nõud võib kasutada igat tüüpi pliitidel ja ahjudes.
- See on loodud vaid toidu valmistamiseks, mitte selle säilitamiseks. Kui toitu hoitakse nõus pikema aja vältel, võib see nõu pinda mõjutada ja anda sellele metalli maitse.
- Kui kasutate nõud induktsioonpliidil, asetage see sama läbimõõduga induktsioonialale.
- Pidage meeles, et kasutamise ajal on sangad kuumad. Kasutage alati pajakindaid, kui nõud liigutate või kaant tõstate.
- Alati tõstke nõud, kui seda keraamilisel pliidil liigutada tahate, et vältida pliidi kriimustamist.
- Ärge kunagi kuumutage nõud kuival, kuna selline tegevus moonutab nõu kuju.
- Kasutage nõud pliidiplaadil, mis on läbimõõdult sama suur või väiksem, et säästa energiat.
- Kui teil tekib tootega probleeme, võtke palun ühendust IKEA poe/klienditeenindusega või vaadake lähemalt aadressilt [www.ikea.com](http://www.ikea.com).

## Latviešu

### Tīrīšana

- Pirms pirmās lietošanas reizes kārtīgi nomazgājiet, noskalojiet un noslaukiet.
- Drīkst mazgāt trauku mazgājamā mašīnā. Lai uz virtuves piederumiem nerastos kaļķakmens nosēdumi, tos uzreiz pēc mazgāšanas noslaukiet. Pleķus iespējams notīrīt ar siltu, vāju etiķūdeni.
- Lai trauku iekšpusē nerastos sāls nosēdumi, pievienojiet sāli tikai pēc tam, kad ēdiens sācis vārīties.
- Neizmantojiet metāla sūklīšus un citus priekšmetus, kas varētu saskrāpēt virsmu.
- Atdzisusi pamatne var būt nedaudz ieliekusies, taču tā izlīdzinās, kad tiek pakļauta siltuma ietekmei. Pirms piederumu mazgāšanas tiem jāļauj atdzist, lai tie atgūtu savu formu un ar laiku nedeformētos.

## Noderīga informācija

- Šos virtuves piederumus var lietot uz visu veidu plīts virsmām, kā arī cepeškrāsnīs.
- 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 cimds.
- 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 jums radušies sarežģījumi ar precī, sazinieties ar IKEA veikalu/klientu apkalpošanas centru vai apmeklējiet [www.ikea.com](http://www.ikea.com).

## Lietuviņ

### Valymas

- Prieš naudodami pirmā kartā, išplaukite jį ir sausai nušluostykite.
- Galima plauti indaplovėje. Sausai iššluostykite, kad neliktų dėmių nuo vandenyje esančių kalkių. Jas taip pat galima nuvalyti actu, skiestu drungnu vandeniu.
- Kad indų viduje neliktų dėmių nuo druskos, berkite ją tik tuomet, kada gaminamas maistas užverda.
- Nenaudokite plieninių šveistikų ir panašių šiurkščių valymo priemonių.
- Kol indas šaltas, jo dugnas šiek tiek išgaubtas,

tačiau šylant jis išsitiesina. Palikite atvėsti prieš plaudami: taip dugnas vėl išsigaus ir neatsiras nelygumų.

### **Naudinga žinoti**

- Maisto ruošimo indai skirti visoms kaitlentėms, juos galima naudoti orkaitėje.
- Indai skirti tik valgiui ruošti, o ne jam laikyti. Ilgesniam laikui paliktas maistas gali pakenkti maisto ruošimo indų paviršiui ir įgauti metalo skonio.
- Jei kaitlentė indukcinė, geriausio rezultato pasieksite maistą ruošdami ant kaitviečių, kurių skersmuo yra toks pat kaip maisto ruošimo indo.
- Rankenos gali įkaisti, todėl norėdami nukelti maisto ruošimo indą ar jo dangtį naudokite puodkėles.
- Nukeldami maisto ruošimo indus nuo stiklo keramikos kaitlenčių, juos visada pakelkite, kad nesubraižytumėte kaitlentės.
- Maisto ruošimo indams perkaitus, neprideganti danga praranda savo savybes, todėl nepalikite tuščių indų ant karštų kaitviečių, stebėkite, kad indų turinys nebūtų sausas.
- Ruošiant valgį ant kaitvietės, kurios skersmuo yra toks pat kaip maisto ruošimo indas, taupoma elektra.
- Kilus klausimų kreipkitės į IKEA parduotuvės Pirkėjų aptarnavimo skyrių, apsilankykite interneto svetainėje [www.IKEA.lt](http://www.IKEA.lt).

## **Portugues**

### **Limpeza**

- Antes de usar este produto pela primeira vez, lave-o, enxague-o e seque-o cuidadosamente.
- O produto é próprio para a máquina de lavar loiça. Para prevenir manchas de calcário, seque-o bem após a lavagem. As marcas podem ser limpas com um pouco de vinagre diluído em água morna.

- Para prevenir manchas de sal, acrescente-o quando a água começar a ferver.
- Não utilize palha-d'aço ou qualquer outro produto que possa riscar a superfície.
- A base é ligeiramente côncava quando fria, mas expande-se até ficar plana quando aquecida. Deixe sempre arrefecer o produto antes de o lavar. Isto permite que a base recupere a sua forma, evitando deformações com o uso.

### **Informações importantes**

- A frigideira é própria para todos os tipos de placas e fornos.
- Foi desenhada exclusivamente para cozinhar, não para guardar alimentos. Os alimentos, ao serem guardados na frigideira durante um longo período, podem afetar a superfície e reter o sabor do metal.
- Quando utilizar a frigideira numa placa de indução, para melhor desempenho, coloque-a numa zona de indução com diâmetro igual à sua base.
- Esta frigideira aquece durante o uso, por isso, use sempre pegas para a mover e levantar a tampa.
- Ao mover a frigideira numa placa de vitrocerâmica, levante-a sempre da placa para evitar riscá-la.
- Não deixe ao lume sem conteúdo, pois a base pode deformar-se com o sobreaquecimento.
- Coloque a frigideira sobre um bico com diâmetro igual ou inferior à sua base 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](http://www.ikea.pt).

# Româna

## Curățare

- Spală, clătește și usucă vasele cu grijă înainte să le folosești pentru prima dată.
- Vasele pot fi spălate la mașina de spălat vase. Pentru a preveni petele lăsate de calcarul din apă, usucă întotdeauna după spălare. Petele și urmele pot fi îndepărtate cu puțin oțet diluat în apă caldă.
- Pentru a preveni formarea petelor de sare, nu adăuga sare în mâncare decât după ce aceasta a fiert.
- Nu folosi bureți de sârmă sau substanțe abrazive care pot zgâria suprafața.
- Suprafața de la baza vaselor este concavă atunci când acestea sunt reci, dar devine plată când sunt încălzite. Întotdeauna lasă vasele să se răcească înainte să le cureți. Aceasta va face ca baza lor să își recapete forma și să nu se deformeze în timpul folosirii.

## Bine de știut

- Tigaia poate fi folosită pe orice tip de plită și în cuptor.
- Acest produs poate fi folosit doar pentru gătit, nu pentru a depozita mâncarea. Alimentele păstrate în tigaie mai mult timp pot deteriora suprafața produsului.
- Când folosești produsul pe o plită cu inducție, este cel mai bine să fie folosită pe o zonă cu inducție cu diametrul egal cu cel al produsului.
- Mânerele devin fierbinți atunci când tigaia este pe foc. Folosește mânuși pentru gătit când muți tigaia sau ridici capacul.
- Ridică întotdeauna tigaia când o folosești pe o plită ceramică, pentru a nu deteriora suprafața acesteia.
- Nu lăsa tigaia goală pe foc, pentru că baza se poate deteriora.
- Folosește tigaia pe o zonă de gătit cu diametrul egal sau mai mic decât al tigăii pentru a economisi energie.



- Dacă ai probleme cu acest produs, contactează-ne sau intră pe [www.IKEA.ro](http://www.IKEA.ro).

## Slovensky

### Čistenie

- Pred prvým použitím výrobok dôkladne umyte, opláchnite a osušte.
- Riad je vhodný aj do umývačky riadu. Aby ste predišli škvrnám od vodného kameňa, po umytí ho utrite do sucha. Škvry sa dajú odstrániť vlažnou vodou s trochou octu.
- Aby ste predišli usadeninám soli na vnútornej strane nádob, nepridávajte soľ, pokiaľ nie je jedlo vo vare.
- Nepoužívajte drôtenku, ani nič iné, čo by mohlo poškríabať povrch.
- V studenom stave je dno mierne vypuklé, ale teplom sa roztiahne a vyrovná. Predtým, ako nádoby začnete umývať, nechajte ich vychladnúť, aby dno získalo svoj pôvodný tvar. Tak sa ani po dlhodobom používaní tvar nádoby nezdeformuje.

### Užitočné informácie

- Kuchynský riad možno používať na všetkých druhoch varných dosiek a v rúre.
- Je určený výlučne na varenie, nie na skladovanie jedla. Jedlo skladované v kuchynskom riade dlhšiu dobu môže poškodiť povrch a získať kovovú pachuť.
- Keď riad používate na indukčnej platni, používajte kvôli lepšiemu výkonu indukčnú zónu s rovnakým priemerom ako má riad.
- Pamätajte, že ruky sú pri používaní horúce. Pri presúvaní riadu alebo zdvíhaní vrchnáka vždy používajte chňapku.
- Riad pri presúvaní na sklokeramickej varnej doske vždy zdvihnite, aby ste varnú dosku nepoškríabali.
- Nenechajte panvicu variť nasucho. Spodná časť sa v dôsledku prehriatia poškodí.

- Panvicu používajte na varnej zóne s rovnakým alebo menším priemerom. Ušetríte tak energiu.
- Ak máte s výrobkom akýkoľvek problém, kontaktujte prosím váš najbližší obchodný dom IKEA/Zákaznícke centrum alebo navštívte [www.ikea.com](http://www.ikea.com)

## **Български**

### **Почистване**

- Преди да ползвате съда за първи път, внимателно го измийте, изплакнете и подсушете.
- Съдът е подходящ за миялна машина. За да избегнете петната от варовик, винаги подсушавайте след измиване. Петната могат да бъдат премахнати с малко оцет, разтворен в хладка вода.
- За да избегнете петна по вътрешността на съдовете, не добавяйте сол в яденето, преди съставките да заврят.
- Не използвайте телена гъба или друго нещо, което може да надраска повърхността.
- Когато е студено, дъното е леко вдлъбнато, но при загряване се изравнява. Винаги охлаждайте съдовете преди миене. Това възвръща формата на дъното и го предпазва от изкривяване.

### **Полезна информация**

- Този съд е подходящ за употреба на всички видове котлони и във фурна.
- Предназначен единствено за готвене, а не за съхранение на храна. Ако съхранявате храна в него, повърхността може да се повреди, а храната да придобие метален вкус.
- За най-ефикасна употреба на съда върху индукционен плот, използвайте го върху нагревателна зона със същия диаметър.
- Не забравяйте, че дръжките се нагорещават при готвене. Винаги използвайте ръкохватки, когато премествате съда или повдигате капака.

- Винаги повдигайте съда, когато го местите върху стъклокерамичен плот, за да избегнете опасността от надраскване на плота.
- Не оставяйте съда празен на горещ котлон. Основата се изкривява при прекомерно нагриване.
- Използвайте на котлон със същия или по-малък диаметър, за да пестите енергия.
- Ако нещо не е наред с този артикул, обърнете се към отдел Обслужване на клиенти в най-близкия магазин на ИКЕА или посетете [www.ikea.bg](http://www.ikea.bg)

## Hrvatski

### Čišćenje

- Prije prve upotrebe pažljivo operite, isperite i osušite posuđe za kuhanje.
- Posuđe za kuhanje može se prati u perilici posuđa. Kako biste spriječili pojavu mrlja od vode, uvijek osušite proizvod nakon pranja. Točke i mrlje možete odstraniti s malo octa razvodnjena u mlakoj vodi.
- Kako biste spriječili pojavu mrlja od soli s unutrašnje strane posuđa, ne solite sadržaj dok ne uzavrije.
- Ne koristite 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 ostavite 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 i u pećnicama.
- Posuđe je namijenjeno isključivo za kuhanje, a ne za držanje hrane. Hrana koja se drži u ovom posuđu dulje vrijeme može utjecati na površinu i poprimiti metalni okus.
- Kada se posuđe koristi na indukcijskom kuhalištu, koristiti ga na zoni promjera jednakog promjeru posuđa za najbolje rezultate kuhanja.

- Drške se užare tijekom upotrebe. Uvijek koristiti rukavice prilikom pomicanja posuđa ili 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 izobličí kad se pregrije.
- 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](http://IKEA.hr).

## Ελληνικά

### Καθαρισμός

- Πριν χρησιμοποιήσετε τα σκεύη μαγειρικής για πρώτη φορά, πλύντε τα, ξεπλύντε τα και στεγνώστε τα καλά.
- Τα σκεύη μαγειρικής είναι κατάλληλα για το πλυντήριο των πιάτων. Για την πρόληψη δημιουργίας λεκέδων από το ασβέστιο μέσα στο νερό, πάντα να τα στεγνώνετε μετά το πλύσιμο. Στίγματα και σημάδια μπορούν να αφαιρεθούν με λίγο ξύδι διαλυμένο μέσα σε χλιαρό νερό.
- Για την πρόληψη δημιουργίας σημαδιών από το αλάτι, μην προσθέτετε αλάτι στο φαγητό σας μέχρις ότου το νερό βράσει.
- Μην χρησιμοποιείτε συρμάτινο σφουγγαράκι ή οτιδήποτε άλλο, το οποίο θα μπορούσε να γδάρει την επιφάνεια.
- Η βάση, όταν είναι κρύα, είναι ελαφρώς κοίλη, αλλά γίνεται επίπεδη όταν ζεσταίνεται. Αφήνετε πάντα τα σκεύη μαγειρικής να κρυσώσουν πριν τα πλύνετε. Αυτό επιτρέπει στην βάση να επανέλθει στο κανονικό της σχήμα και βοηθά, ώστε να μην γίνει ανομοιόμορφη με την χρήση.

## Τι πρέπει να γνωρίζετε

- Αυτό το σκεύος είναι κατάλληλο για χρήση σε όλους τους τύπους εστιών και σε φούρνους.
- Έχει σχεδιαστεί αποκλειστικά για μαγείρεμα, και όχι για αποθήκευση φαγητού. Αν παραμείνει φαγητό στο σκεύος για μεγαλύτερο χρονικό διάστημα μπορεί να επηρεάσει την επιφάνεια του σκεύους και να πάρει τη γεύση του μετάλλου.
- Όταν χρησιμοποιείτε το σκεύος σε μία επαγωγική εστία, για καλύτερη απόδοση να χρησιμοποιείτε μία επαγωγική ζώνη με την ίδια διάμετρο με το σκεύος.
- Έχετε υπόψη σας ότι τα χερούλια θερμαίνονται κατά τη χρήση του σκεύους. Να χρησιμοποιείτε πάντα πιάστρες όταν μετακινείτε το σκεύος και σηκώνετε το καπάκι.
- Πάντα να ανασηκώνετε το σκεύος όταν το μετακινείτε πάνω σε μία γυάλινη κεραμική εστία, για να αποφύγετε τυχόν γδάρισμα της.
- Ποτέ μην αφήνετε το περιεχόμενο του σκεύους να «στεγνώσει», καθώς η βάση σκεβρώνει όταν υπερθερμαίνεται.
- Χρησιμοποιήστε το σκεύος σε μία εστία με την ίδια ή μικρότερη διάμετρο για να εξοικονομήσετε ενέργεια.
- Αν έχετε οποιοδήποτε πρόβλημα με το προϊόν, παρακαλούμε επικοινωνήστε με το Τμήμα Εξυπηρέτησης Πελατών του πλησιέστερου καταστήματος ΙΚΕΑ ή επισκεφθείτε την ιστοσελίδα [www.ikea.gr](http://www.ikea.gr) (για την Ελλάδα) και [www.ikea.com.cy](http://www.ikea.com.cy) (για την Κύπρο).

## Русский

### Уход

- Перед первым использованием кухонной посуды, ее следует вымыть вручную и тщательно вытереть.
- Посуду можно мыть в посудомоечной машине. Чтобы предотвратить появление известкового налета, всегда вытирайте

посуду. Налет или пятна можно удалить теплой водой, смешанной с небольшим количеством 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 и в духовке.
- 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.
- 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](http://www.ikea.ru).

# Українська

## Чищення

- Перед першим використанням помийте посуд та ретельно висушіть.
- Посуд можна мити в посудомийній машині. Щоб запобігти утворенню вапняного нальоту, завжди витирайте вироби насухо. Наліт та плями можна видалити теплою водою, змішаною з невеликою кількістю оцту.
- Щоб плями від столової солі не утворювалися на внутрішній поверхні кухонної 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.

## Корисно знати

- Цей посуд можна використовувати на всіх видах плит та духовок.
- Посуд призначено виключно для приготування їжі. Не зберігайте в ньому їжу. Їжа, яка зберігається у посуді протягом тривалого періоду часу, може вплинути на якість поверхні та набути металевого присмаку.
- Для оптимального використання посуду на індукційній плиті ставте його на індукційну зону такого самого діаметра, як його дно.
- Зверніть увагу, що під час приготування їжі ручки посуду дуже нагріваються. Завжди використовуйте прихватки, коли переставляєте гарячий посуд або піднімаєте кришку.
- Підіймайте посуд, якщо його потрібно перемістити на склокерамічній плиті, щоб не залишати подряпин на поверхні.

- Слідкуйте, щоб рідина повністю не википала, оскільки перегрів може призвести до деформування дна посуду.
- 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 IKEA або зайдіть на сайт [www.ikea.com](http://www.ikea.com).

## Srpski

### Čišćenje

- Pre prve upotrebe, posuđe pažljivo operi, isperi i osuši.
- Posuđe sme u mašinu za suđe. Da sprečiš nastanak mrlja od kamenca, uvek osuši nakon pranja. Mrlje i kamenac mogu se ukloniti blagim rastvorom sirćeta u mlakoj vodi.
- Da izbegneš mrlje od soli unutar posuđa, ne dodaj so u jelo dok vri.
- Ne koristi žicu niti nešto što može izgrebati površinu.
- Dno posuđa je blago udubljeno kada je hladno, ali se na toploti ispravi. Uvek posuđe ostavi da se ohladi pre pranja. To će omogućiti da se dno ispravi i sprečiće oštećenja usled kojih bi postalo neupotrebljivo.

### Važne napomene

- Ovo posuđe pogodno je za upotrebu na svim vrstama grejnih ploča i u pećnicama.
- Namenjeno je isključivo pripremi, ne i čuvanju hrane. Hrana koja dugo ostane u njemu može oštetiti površinu i poprimiti ukus metala.
- Za najbolji učinak, koristi posuđe na indukcijskoj ploči istog ili manjeg prečnika.
- Ručke se zagrevaju tokom kuvanja. Uvek koristi kuhinjske rukavice kada premeštaš posuđe ili podižeš poklopac.



- Uvek podigni posuđe kada ga premeštaš po staklokeramičkoj grejnoj ploči da ne bi oštetilo površinu.
- Tečnost iz posuđa ne sme ispariti jer će se dno iskrivi ako se pregreje.
- Da uštediš energiju, posuđe koristi samo na grejnoj ploči istog ili manjeg prečnika.
- Ako imaš kakvih poteškoća s proizvodom, obrati se robnoj kući IKEA /Odeljenju za kupce ili poseti [www.ikea.com](http://www.ikea.com).

## Slovenščina

### Čiščenje

- Pred prvo uporabo posodo skrbno operite in jo osušite.
- Lahko jo perete v pomivalnem stroju. Da se izognete madežem vodnega kamna, posodo po pranju vedno takoj obrišite. Trdovratnejše madeže vodnega kamna lahko odstranite z malo kisa, ki ga razredčite z mlačno vodo.
- Da bi se izognili madežem, ki jih pusti sol na notranji strani posode, hrane ne solite, dokler voda ne zavre.
- Ne drgnite z gobicami iz jeklene volne ali sredstvi, 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 omogočite dnu, da se povrne v svojo prvotno obliko in hkrati preprečite, da postane sčasoma neraven.

### Dobro je vedeti

- Ta 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 posode in se navzamejo kovinskega okusa.
- Pri kuhanju na indukcijskem kuhalniku dosežeš najboljši učinek, če uporabiš kuhalno polje, ki ima enak premer kot dno posode.

- Ne pozabi, da se ročaji med kuhanjem zelo segrejejo. Pri rokovanju s posodo ali pokrovom 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 dno posode, 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](http://www.IKEA.com).

## Türkçe

### Temizleme

- İlk kullanımından önce pişirme setini yıkayın, durulayın ve dikkatlice kurulayın.
- Pişirme seti bulaşık makinesine girebilir. Sudaki kireç nedeniyle oluşan lekelerden kaçınmak için yıkadıktan sonra her zaman kurulayın. Lekeler ve kalıntılar ılık su ile karıştırılmış bir miktar sirke ile çıkarılabilir.
- Tuz lekelerini önlemek için su kaynayıncaya kadar tuz eklemeyin.
- Çelik ovma teli veya yüzeyi çizebilecek herhangi bir madde kullanmayın.
- Taban soğukken hafifçe içbükeydir ancak ısındığında yassılaştır. Temizlemeden önce her zaman pişirme setinin soğumasını bekleyin. Böylece, taban kendi şeklini geri kazanır ve pürüzlü bir yüzey oluşumunu önlenir.

### Bilmekte fayda var

- Bu tencere tüm ocak ve fırınlarda kullanıma uygundur.
- Sadece pişirme amaçlı tasarlanmıştır, saklama amaçlı değildir. Pişirme araçları içinde uzun bir süre saklanan yiyecekler yüzeyi etkileyebilir ve metal tadı alabilir.

- Tencere ve tavaları indüksiyon ocak üzerinde kullanırken, en iyi performans için tencere, aynı çapa sahip bir indüksiyon bölgesi üzerinde kullanılmalıdır.
- Tencerenin kullanımı sırasında kulpların ısınacağını aklınızda bulundurunuz. Tencereyi taşıırken veya tutarken her zaman tutacak kullanınız.
- Çizilme riskini önlemek için tencere ve tavalarınızı cam seramik ocak üzerinde daima kaldırarak hareket ettiriniz.
- Tencerenin, içi boş halde iken ocak üzerinde kalmasına izin vermeyiniz; aşırı ısınma nedeniyle taban eğrilebilir.
- Enerji tasarrufu için tencereyi, aynı veya daha küçük çaptaki ocak üzerinde kullanınız.
- Ürün ile ilgili herhangi bir sorun yaşarsanız, en yakınınızdaki IKEA mağazası/Müşteri Hizmetleri ile temasa geçiniz veya [www.ikea.com](http://www.ikea.com). adresini ziyaret ediniz.

## عربي

### التنظيف

- قبل استخدام أدوات الطبخ للمرة الأولى، أغسلها و أشطفها ثم جففها جيدا.
- أدوات الطبخ يمكن غسلها بأمان في غسالة الأطباق. لمنع أي علامات تخلفها رقائق الجير في الماء، دائما امسح بقطعة جافة بعد الغسيل. يمكن إزالة العلامات و البقع بقليل من الخل المخفف بماء فاتر.
- لمنع البقع الناتجة من الملح، لا تضيف الملح حتى يغلي الماء.
- لا تستخدم الصوف الفولاذي أو أي شيء يمكن أن يخدش السطح.
- تكون القاعدة مقعرة قليلا عندما تكون باردة، و لكنها تمدد لتكون مسطحة عندما تسخن. دع أدوات الطبخ تبرد قبل تنظيفها. لأن ذلك يسمح للقاعدة بأن تستعيد شكلها و يساعد في منعها من أن تكون غير مستوية.

## من المفيد معرفته

- آنية الطهي هذه ملائمة للاستخدام على جميع أنواع المواقد وفي الأفران.
- صممت الآنية للطهي فقط، وليس لحفظ الأطعمة. الأطعمة التي تحفظ لفترة طويلة في الآنية يمكن أن تؤثر على سطحها وتتأثر بطعم المعدن.
- عندما تستخدم الآنية على موقد حث حراري، ضعها على موقد له نفس قطر الآنية حتى تحسلي على أفضل النتائج.
- ضعي في اعتبارك أن الأيدي تصبح ساخنة أثناء استخدام آنية الطهي. استخدم 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.
- ضعي آنية الطهي 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](http://www.ikea.com.sa)