

SENSUELL



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
PORTUGUÊS	38
ROMÂNÀ	40
SLOVENSKY	42

БЪЛГАРСКИ	44
HRVATSKI	46
ΕΛΛΗΝΙΚΑ	48
РУССКИЙ	50
SRPSKI	52
SLOVENŠČINA	54
TÜRKÇE	56
عربي	58

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.

How to use

The frying pan has a coating of stainless steel. For the best frying results, first heat the pan on a high heat, then lower the temperature by a third when you cook the food. You only need a low to medium heat on the hob. The food may stick to the pan at first, but will release as soon as the pores have closed. To get a beautiful brown surface, turn the food as few times as possible.

Good to know

This cookware is suitable for use on all types of hobs.

The frying pan and sauteuse is oven-safe, the pot with lid is not.

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.

Use the cookware on a hob of the same or smaller diameter to save energy.

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.

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

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.

Benutzung

Die Oberfläche der Pfanne besteht aus Edelstahl. Für beste Ergebnisse sollte sie bei hoher Temperatur erhitzt und danach die Temperatur zum Braten um ein Drittel verringert werden. Dann wird nur noch niedrige bis mittlere Temperatur benötigt. Das Bratgut kann anfangs leicht anhängen, löst sich aber, sobald sich die Poren schließen. Für eine leckere Kruste sollte das Bratgut so selten wie möglich gewendet werden.

Wissenswertes

Die Produkte sind für alle Kochfeldarten geeignet.

Brat- und Schwenkpfanne sind backofen-

fest, Topf mit Deckel dagegen nicht.

Die Kochgefäße sind für die Zubereitung und nicht zum Aufbewahren von Speisen gedacht. Wenn Speisen länger darin stehen bleiben, kann das Material beeinträchtigt werden und die Speisen einen metallischen Geschmack annehmen.

Topf bzw. Pfanne auf einer Platte mit dem gleichen oder geringeren Durchmesser zu benutzen spart Energie.

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 Keramikfeldern Töpfe/Pfannen zum Bewegen immer hochheben; nicht schieben - das könnte Kratzer verursachen.

Die Kochgefäße nicht trocken kochen lassen, durch Überhitzung kann sich der Boden verformen.

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

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.

Conseils d'utilisation

La poêle présente un revêtement en acier inoxydable. Pour une cuisson optimale, commencez par faire chauffer la poêle à feu vif, puis baissez la température d'un tiers au moment de faire cuire les aliments. Une température faible ou moyenne est amplement suffisante. Au début, les aliments sont susceptibles d'attacher à la poêle mais ils se décolleront dès que les pores se seront refermés. Pour obtenir une belle surface dorée, retournez les aliments le moins souvent possible.

Bon à savoir

Ces ustensiles conviennent à tous types de tables de cuisson.

La poêle et la casserole passent au four, mais pas le faitout avec couvercle.

Ces ustensiles sont conçus pour la préparation des aliments et non pour leur conservation. Des aliments conservés longtemps dans l'un des ustensiles risquent d'endommager la surface et de prendre un goût de métal.

Pour économiser de l'énergie, placer les ustensiles de cuisson sur les foyers de la table de cuisson de diamètre équivalent ou inférieur.

N'oubliez pas que les poignées chauffent lorsqu'un ustensile est utilisé. Servez-vous toujours de maniques pour déplacer un ustensile chaud ou pour soulever un couvercle.

Toujours soulever les ustensiles lorsque vous les déplacez sur une plaque vitrocéramique pour éviter de rayer la table de cuisson.

Ne jamais laisser les ustensiles chauffer à vide car cela déforme le fond.

Si vous rencontrez un problème avec ce produit, n'hésitez pas à contacter votre magasin IKEA le plus proche/Service Clientèle IKEA ou connectez-vous sur www.ikea.fr

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.

Gebruik

De pan heeft een coating van roestvrij staal. Voor het beste bakresultaat de pan eerst op hoge warmte verhitten en vervolgens bij het bakken de temperatuur tot een derde verlagen. Zet de kookplaat op lage of middelhoge warmte. Het voedsel kan in het begin blijven "plakken", maar laat los zo gauw de poriën in het voedsel zijn gesloten. Voor een mooi bakoppervlak is het goed het voedsel zo weinig mogelijk te keren.

Goed om te weten

De pan is geschikt voor alle soorten kookplaten.

De koekenpan en de sauspan zijn oven-

vast, de pan met deksel kan niet worden gebruikt in 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 de pan op een kookplaat met dezelfde of een kleinere diameter als de pan, dat spaart energie.

Denk eraan dat de handgrepen warm kunnen worden wanneer de pan wordt gebruikt op gas of in de oven, of wanneer je de deksel optilt. Gebruik altijd pannenlappen.

Til de pan altijd op wanneer je hem op een keramische kookplaat 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 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.

Brugsanvisning

Stegepanden har en belægning af rustfrit stål. For at opnå de bedste stegeresultater skal panden først opvarmes ved høj varme. Derefter sænkes temperaturen med en tredjedel, når du tilbereder maden. Kogepladen behøver kun at give lav eller mellemhøj varme. Maden hænger måske i panden til at begynde med, men den slipper, så snart porerne har lukket sig. Vend madvarerne så lidt som muligt for at få en smuk brun overflade.

Godt at vide

Køkkenudstyret er velegnet til brug på alle slags kogeplader.

Stegepanden og satuerpanden tåler ovn.

Gryden med låg tåler ikke ovn.

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.

Brug panden på en kogeplade, der har samme eller mindre diameter end panden for at spare energi.

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.

Hvis du har problemer med produktet, er du velkommen til at kontakte Kundeservice i det nærmeste varehus eller gå ind på IKEA.dk.

Þrif

- Áður en varan er tekin í notkun ætti að þvo hana, skola og þurrka vandlega.
- Vöruna má setja í uppbvottavél. 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.

Notkunarleiðbeiningar

Pannan er húðuð ryðfríu stáli. Bestu eldunarniðurstöðurnar fást með því að setja pönnuna fyrst á háan hita, og lækka hann svo um þriðjung áður en þú byrjar að elda. Ekki er nauðsynlegt að nota meira en lágan til miðlungsháan hita. Matvæli gætu fests við pönnuna í upphafi en losna fljótt um leið og þau lokast. Til að fá fallega brúnaða áferð, ætti að snúa matvælunum eins sjaldan og mögulegt er.

Gott að vita

Þessi eldunaráhöld henta til notkunar á hvaða helluborð sem er.

Pönnurnar má setja í ofn, ekki potturinn með loki.

Áhöldin eru aðeins ætluð til matreiðslu,

ekki til að geyma í matvæli. Matvæli sem geymd eru í lengri tíma í ílátunum geta haft áhrif á yfirborðið og matvælin geta tekið í sig málmbragð.

Notið hellu sem er jafnstór eða minni en ílátið til að nýta orkuna sem best.

Hafið í huga að handföngin hitna meðan á matreiðslu stendur. Notið alltaf pottaleppa þegar ílátin eru færð til.

Lyftið ílátinu alltaf þegar það er fært til á keramikhelluborði til að yfirborðið rispist síður.

Látið aldrei þurrsjóða í ílátinu því botninn getur skekkst við ofhitnun.

Ef einhver vandamál koma upp varðandi notkun vörunnar getur þú haft samband við þjónustuver IKEA eða leitað upplýsinga á www.IKEA.is.

Rengjøring

- Vask og tørk 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.

Råd om bruk

Stekepannen har et belegg av rustfritt stål. For beste stekeresultat varm først pannen på høy varme, sett deretter ned varmen med én tredjedel når du steker maten. Du trenger kun lav til medium varme på platetoppen. Maten kan sette seg fast i pannen i starten, men løsner igjen så snart porene i maten lukkes. For å få en vakker, brunet overflate, snu maten så få ganger som mulig.

Godt å vite

Produktene kan brukes på alle typer plate-topper.

Stekepannen og kasserollen kan brukes i stekeovn. Gryten med lokk kan ikke brukes

i stekeovn.

Settet er designet eksklusivt for matlagning, ikke for oppbevaring av mat. Mat som lagres i gryter eller panner over lang tid kan påvirke produktenes overflate og få en metallsmak.

Ved å plassere produktene på en platetopp med samme eller mindre diameter, kan du spare energi.

Husk at håndtakene blir varme under bruk. Bruk alltid grytekluter når du flytter produktene og tar av lokket.

Løft alltid produktene når du flytter dem på en glasskeramisk topp, for å unngå riper i platetoppen.

Ikke la produktene koke tørre, fordi bunnene kan bli skjeve av overoppheting.

Dersom du opplever problemer med produktene, kontakt ditt nærmeste IKEA-varehus / vårt Kundesenter eller besøk IKEA.no

Puhdistus

- Pese ja kuivaa astiat ennen käyttöä.
- Keittoastiat ovat konepesunkestäviä. Paistinpannu on aina pestävä käsin. 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.

Käyttöohje

Pannussa on ruostumaton teräspinnoite. Parhaan paistotuloksen takaamiseksi kuumenna pannu korkeassa lämpötilassa. Laske lämpöä kolmanneksella, kun alat paistaa. Ruoanlaittoon riittävät matalat ja keskikorkeat lämpötilat. Aluksi ruoka voi tuntua tarttuvan pannuun, mutta se irtoaa heti, kun ruoan huokokset menevät kiinni. Kauniin ruskean pinnan aikaansaamiseksi paistettavia aineksia tulisi käänellä mahdollisimman vähän.

Hyvä tietää

Astiat sopivat käytettäväksi kaikentyypisillä liesillä.

Paistinpannu ja paistokasari ovat uunink-

estäviä, kannellinen kattila ei.

Astiat on tarkoitettu ruoanlaittoon, ei ruoan säilytykseen. Jos ruokaa säilytetään astioissa pitkään, pinta voi reagoida ja ruokaan tulla metallin maku.

Säästät energiaa käyttämällä keittolevyä, joka on halkaisijaltaan samankokoinen tai pienempi kuin astia.

Huomioi, että kädensijat kuumenevat käytettäessä, joten käytä aina patalappuja siirtäessäsi astioita ja nostaessasi kantta.

Siirrä astioita keraamisella keittotasolla aina nostamalla, jotta tason lasipinta ei naarmuunnu.

Älä anna ruoan kiehua kuiviin, sillä ylikuumenemisen seurauksena astioiden pohjat saattavat käyristyä.

Jos tuotteissa 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.
- 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.

Användning

Kärlet har en beläggning av rostfritt stål. För att få bästa stekresultat ska du först heta upp pannan på hög värme och sedan sänka temperaturen till en tredjedel när du lagar mat. Du behöver endast låg till medium värme på spisen. Maten kan fastna till en början, men släpper så fort porerna i maten har stängts. För att få en vacker stekyta är det bra om maten vänds så få gånger som möjligt.

Bra att veta

Kärlet kan användas på alla typer av spisar.

Stekpannan och sauteusen tål ugn, grytan med lock kan inte användas 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.

Använd kärlet på en spisplatta med samma eller mindre diameter som kärlet, det sparar energi.

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.

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

Čištění

- Před prvním použitím kuchyňské nádoby umyjte, opláchněte a osušte.
- Kuchyňské nádoby lze mýt v myčce. Aby na povrchu nádoby nevznikaly stopy od vápenatých šupinek, nádoby 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 nádoby.
- Dno je mírně vyduté, ale po zahřátí se vyrovná. Nádoby nechte před mytím vychladnout. Dno tak získá svůj původní tvar a nedojde k jeho zdeformování.

Návod na použití

Pánev má povrchovou úpravu z nerezavějící oceli. Abyste dosáhli co nejlepších výsledků, zahřejte pánev nejprve na vysokou teplotu, kterou během vaření snížíte o třetinu. Na vaření vám bude stačit nízká až středně vysoká teplota. Ze začátku se může jídlo lepit na povrch pánve, to však potrvá pouze do té doby, než se na něm uzavřou póry. Aby jídlo dosáhlo pěkné hnědavé barvy, párkrát ho během vaření otočte.

Užitečné informace

Toto nádobí lze používat na všech typech varných desek.

Pánev a rendlík můžete používat i v troubě,

hrnec s poklicí ovšem ne.

Toto nádobí je určeno výhradně k vaření, nikoliv ke skladování pokrmů. Pokud byste pokrm nechali delší dobu v hrnci, mohl by zreagovat s povrchem hrnce a získat kovovou pachuč.

Nádobí používejte na plotýnce s podobným nebo menším průměrem jako má nádoba, ušetříte tak energii.

Nezapomeňte na to, že ucha hrnců se při vaření zahřívají. Při manipulaci s nádobím a zvedání poklice vždy používejte chňapku.

Při manipulaci na sklokeramické varné desce nádobí vždy zvedejte, abyste varnou desku nepoškrábali.

Obsah nádoby nenechte nikdy vyvařit, protože přehřáté dno nádoby by se mohlo zdeformovat.

V případě jakýchkoliv problémů s tímto výrobkem se laskavě obraťte na nejbližší obchodní dům IKEA/oddělení služeb zákazníkům, nebo využijte naše internetové stránky www.IKEA.com.

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. La 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 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.

Instrucciones de uso

La sartén tiene un revestimiento de acero inoxidable. Para obtener un buen resultado, pon la sartén a fuego alto al principio y baja un tercio la temperatura cuando empieces a cocinar. Solo necesitas una intensidad de calor baja o media en la placa. Puede que la comida se pegue al fondo al principio, pero se despegará en cuanto los poros se cierren. Para dorar la comida, gírala la menor cantidad de veces posible.

Información importante

Estos utensilios de cocina son aptos para

todo tipo de placas de cocina.

La sartén y la cacerola son aptos para el horno, pero la olla con tapa no.

Estos cacharros han sido diseñados para la preparación de alimentos y no para conservarlos. Los alimentos que se conserven dentro durante mucho tiempo pueden dañar la superficie y adquirir un gusto metálico.

Para ahorrar energía, utiliza los recipientes sobre placas más pequeñas o del mismo tamaño.

Ten en cuenta que las asas se calientan cuando utilizas el recipiente. Para desplazar los cacharros calientes o para levantar las tapas, usa siempre manoplas.

Cuando muevas los recipientes sobre una vitrocerámica, levántalos siempre para evitar rayarla.

No utilices nunca los recipientes vacíos, porque podría deformarse el fondo.

Si tienes algún problema con este producto, ponte en contacto con tu tienda/servicio de Atención al cliente más cercano o entra en www.ikea.es

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.

Istruzioni d'uso

La padella ha un rivestimento in acciaio inossidabile. Per ottenere migliori risultati, scalda prima la padella ad alta temperatura, poi abbassa quest'ultima a un terzo quando cuoci i cibi. Il piano cottura deve avere una temperatura da bassa a media. I cibi si potrebbero inizialmente attaccare alla padella, ma si staccano non appena i pori si chiudono. Per ottenere una superficie dorata, gira gli alimenti il meno possibile.

Utile da sapere

Questo set di pentole si può usare su tutti i tipi di piani cottura.

La padella e la casseruola sauteuse si possono usare nel forno, mentre la pentola con

coperchio non si può mettere nel forno.

Questo set è studiato esclusivamente per la cottura, non per la conservazione dei cibi. Se gli alimenti rimangono più a lungo nella pentola, nella padella o nella casseruola, la superficie di queste può risentirne e i cibi possono assumere un sapore di metallo.

Usa il set su piastre di cottura di diametro uguale o inferiore, così risparmi energia.

Tieni presente che i manici si scaldano quando usi gli elementi del set. Utilizza sempre le presine per spostarli e sollevare il coperchio.

Solleva sempre gli elementi del set quando li sposti su un piano cottura in vetroceramica. Per evitare graffi, non trascinarli sul piano cottura.

Assicurati che il liquido di cottura non si asciughi: la base si deforma se si surriscalda.

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

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 az étel forr.
- 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.

Használat

A serpenyő rozsdamentes acél bevonattal rendelkezik. A legjobb sütési eredmények érdekében, először hevítsd fel magas hőfokra a serpenyőt, majd az étel készítésekor csökkentsd harmadával a hőmérsékletet. Csak alacsony és közepes hőfokot kell használnod a főzőlapon. Az étel eleinte odatapadhat a serpenyőhöz, a pórusok lezárulásával viszont azonnal elenged. A gyönyörű barna felület elérése érdekében a lehető legkevesebb alkalommal forgasd meg az ételt.

Jó tudni

Ezek a főzőeszközök minden főzőlaptípuson

használhatók.

A serpenyő és a nyeles edény sütőben is használható, a fedős edény viszont nem.

A főzőeszközök kifejezetten főzéshez készültek, nem pedig ételtároláshoz. Ha hosszabb ideig tárolsz ételt az edényekben, akkor az hatással lehet a főzőeszközök felületére, illetve fémes ízűvé válhat az étel.

Az energiatakarékosság érdekében ugyanakkora vagy kisebb átmérőjű főzőlapon használd a főzőeszközöket.

Ne feledd, hogy használat közben felforrósodnak a fogantyúk. A főzőeszközök mozgatásához, illetve a fedő levételéhez mindig használj edényfogót.

Üvegkerámia főzőlapon való mozgatáskor mindig emeld meg az edényt, a főzőlap megkarcolásának elkerülése érdekében.

Sose hagyd szárazra forni a főzőeszközöket, mert túlmelegedés esetén eltorzulhat az aljuk.

Ha bármilyen problémád lenne a termékekkel, kérjük, lépj kapcsolatba a legközelebbi IKEA áruházal/Vevőszolgálattal vagy látogass el a www.ikea.hu weboldalra.

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.

Użycie

Patelnia ma powłokę ze stali nierdzewnej. Aby uzyskać optymalny rezultat smażenia, należy najpierw podgrzać patelnię do wysokiej temperatury, a następnie do smażenia potrawy obniżyć temperaturę o jedną trzecią. Potrzebna będzie niska lub średnia temperatura na płycie kuchennej. Na początku potrawa może przyklejać się do patelni, ale odklei się, jak tylko pory zostaną zamknięte. Aby uzyskać piękną, brązową powierzchnię, przewracaj potrawę jak najrzadziej.

Dobrze wiedzieć

Akcesoria kuchenne można używać ze

wszystkimi typami płyt grzejnych.

Zarówno patelnię, jak i patelnię do naleśników można używać w piekarniku, w przeciwieństwie do pokrywki garnka.

Aksesoria kuchenne są stworzone do gotowania, a nie do przechowywania jedzenia. Jedzenie przechowywane w akcesoriach kuchennych przez dłuższy czas może uszkodzić ich powierzchnię i przesiąknąć smakiem metalu.

By oszczędzić energię, akcesoria kuchenne używaj na płycie grzejnej o tej samej lub mniejszej średnicy.

Pamiętaj, że uchwyty nagrzewają się podczas używania sprzętu kuchennego. Podczas przenoszenia sprzętu kuchennego i podnoszenia pokrywki zawsze używaj rękawic kuchennych.

Podczas przemieszczania, gdy sprzęt kuchenny znajduje się na szklanej ceramicznej płycie grzejnej, zawsze lekko go unieś w celu uniknięcia ryzyka porysowania płyty grzejnej.

Nigdy nie doprowadzaj do wrzenia, gdy w środku naczyń jest sucho, ponieważ podstawa wypacza się przy przegrzaniu.

W razie wystąpienia jakichkolwiek problemów z produktem, prosimy o kontakt z najbliższym sklepem IKEA/Punktem Obsługi Klienta, lub o zasięgnięcie informacji na www.ikea.com.

Puhastamine

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

Kasutamisyjuhend

Pann on kaetud roostevabast tervisest. Peamiseks praadimise tulemuse saavutamiseks, esmalt kuumutage panni kõrgel kuumusel ja seejärel keerake kuumus madalamaks. Peate pliidiplaadi kuumuse maha keerama. Soovides ilusaid pruune küpsetisi, võimalusel keerake toitu mõned korrad.

Kasulik teave

Need köögitarbed sobivad kasutamiseks igat tüüpi pliidiplaatidel.

Panni ja kastrulit on ahjus ohutu kasutada, pott ei ole kaanega.

See on mõeldud ainult toiduvalmistamiseks, mitte toidu säilitamiseks. Toitu, mida hoitakse pikemat aega potis, võib

võtta metallise maitse.

Kasutage köögitarbed pliidiplaadil, mis on sama või väiksema läbimõõduga, energiat säästmiseks.

Pidage meeles, et käepidemed kuumevad, kui nõud on kasutusel. Kasutage alati pajalappe köögitarbeid liigutades ning kaant tõstes.

Tõstke alati köögitarbed, kui liigutate neid klaaskeraamilisel pliidiplaadil, vältimaks kriimustusi.

Ärge jätke köögitarbeid nii kauaks, kuni need kuivaks keevad või kui on ülekuumenud.

Kui teil on tootega probleem, palun võtke ühendust lähima IKEA kaupluse klienditeenindusega või vaadake www.ikea.com.

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.

Lietošana

Pannai ir nerūsējošā tērauda pārklājums. Labākam rezultātam vispirms augstā temperatūrā uzkaršējiet pannu, un tad ceptot samaziniet temperatūru par 1/3. Plīts virsmas temperatūrai nav jābūt augstai. No sākuma ēdiens var cepties klāt pie virsmas - uzgaidiet līdz aizveras visas ēdiena poras. Lai ēdiens apbrūninātos, groziet to pēc iespējas retāk.

Noderīga informācija

Šos virtuves piederumus var lietot uz visu veidu plīts virsmām.

Pannu un katlu sautēšanai drīkst lietot cepeškrāsnī. Katlu ar vāku nedrīkst lietot

cepeškrāsnī.

Piederumi paredzēti tikai ēdiena gatavošanai, nevis uzglabāšanai. Ja ēdiens tajos tiek ilgstoši uzglabāts, var tikt sabojāta piederumu virsma, kā arī ēdiens var iegūt metālisku piegaršu.

Lai ietaupītu enerģiju, novietojiet uz tāda paša vai mazāka izmēra plīts riņķa.

Ņemiet vērā, ka gatavošanas laikā rokturi sakarst, tāpēc tos drīkst pārvietot tikai ar virtuves cimdiem.

Lietojot uz keramiskās plīts, pārvietojiet nevis slidinot, bet paceļot, lai nesaskrāpētu plīts virsmu.

Pārliecinieties, ka pannā un katlos vienmēr ir šķidrums, jo gatavošana sausā pannā un katlos var tos sabojāt.

Ja jums radušies kādi jautājumi par precī, sazinieties ar IKEA veikalu/klientu apkalpošanas centru vai apmeklējiet www.ikea.com.

Valymas

- Prieš naudodami pirmą kartą, 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 šveistukų ir panašių šiurkščių valymo priemonių.
- Kol indas šaltas, jo dugnas šiek tiek išgaubtas, tačiau šylant jis išsitiesina. Palikite atvėsti prieš plaudami: taip dugnas vėl išsigaubs ir neatsiras nelygumų.

Naudojimas

Keptuvės danga iš nerūdijančio plieno. Pirmiausia įkaitinkite keptuvę ant didelės ugnies, o vėliau sumažinkite ją maždaug trečdaliu. Rinkitės temperatūrą tik nuo žemos iki vidutinės, aukštesnės nereikia. Iš pradžių ruošiamas patiekalas gali prikibti prie keptuvės, tačiau greitai atkibs, užsivėrus poroms. Norėdami gražiai apskrudinti patiekalą, apverskite keletą kartų.

Naudinga žinoti

Tinka visų tipų kaitlentėms.

Keptuvė ir prikaistuvis yra tinkami dėti į orkaitę, o puodas su dangčiu – ne.

Indai skirti maisto ruošimui, nelaikykite juose maisto produktų. Paliktas maistas gali

pakenkti paviršiui ir įgyti metalo skonio.

Taupiau naudoti indus ant kaitviečių, kurių skersmuo yra toks pat ar mažesnis nei indo.

Atminkite, kad indai įkaista, todėl naudokite puodkėles.

Naudodami indus ant stiklo keramikos kaitlenčių, visada kilstelėkite juos norėdami perkelti, kad nesubraižytumėte kaitlentės paviršiaus.

Neleiskite vandeniui visiškai išgaruoti, kad indai neperkaistų ir nesusilankstytų.

Jei kyla klausimų dėl indų naudojimo, kreipkitės į IKEA parduotuvės/pirkėjų aptarnavimo centro darbuotojus arba apsilankykite www.ikea.com.

Limpeza

- Antes de usar este produto pela primeira vez, lave-o, enxágüe-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-de-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.

Como utilizar

A frigideira tem um revestimento em aço inoxidável. Para os melhores resultados, primeiro aqueça a frigideira em lume alto, depois diminua a temperatura para um terço quando estiver a cozinhar. Só necessita de uma intensidade baixa ou média de calor. No início, os alimentos podem colar-se à frigideira, mas irão descolar-se assim que os poros da superfície se fecharem. Para dourar os seus cozinhados, vá virando regularmente.

Informação útil

Estes recipientes adaptam-se a todos os

tipos de placas.

A frigideira e a caçarola para saltear podem ir ao forno, mas não a panela com tampa.

Foram criados exclusivamente para cozinhar, não para guardar alimentos. Guardar alimentos durante um longo período de tempo nestes recipientes pode afetar a sua superfície e os alimentos podem ganhar um sabor metálico.

Use os recipientes num bico com um diâmetro igual ou inferior, para poupar energia.

Tenha em atenção que as pegas aquecem quando os recipientes estão a ser usados. Use sempre uma pega/luva para deslocar os recipientes e para levantar a tampa.

Levante sempre os recipientes para os deslocar sobre uma placa vitrocerâmica, para evitar riscá-la.

Nunca deixe um recipiente vazio sobre um bico aceso, pois a base fica deformada quando sobreaquecida.

Se houver alguma questão com o produto, contacte a sua loja IKEA/Serviço de Apoio ao Cliente ou vá a www.ikea.pt.

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.

Mod de folosire

Tigaia are un strat de oțel inoxidabil. Pentru a obține cele mai bune rezultate, încălzește tigaia la o temperatură ridicată, apoi scade temperatura cu o treime când pregătești mâncarea. E necesară o temperatură joasă spre medie pe plită. La început, alimentele se pot lipi de suprafața tigăii. Pentru a obține o crustă crocantă, întoarce carnea de cât mai puține ori.

Informații utile

Vasele pot fi folosite pe orice tip de plită.

Tigaia și cratița pot fi folosite în cuptor.

Oala cu capac nu poate fi folosită în cuptor.

Vasele sunt destinate gătitului, nu depozitării alimentelor. Mâncarea depozitată poate prinde gust de metal și poate afecta suprafața vaselor.

Folosește vasele pe o plită cu același diametru, pentru a economisi energie electrică.

Nu uita că mânerele se încălzesc în timpul gătitului. Folosește mănuși de gătit atunci când muți vasele sau când ridici capacul.

Ridică vasul când dorești să îl muți pe o plită ceramică, pentru a nu zgâria suprafața.

Nu lăsa să se evapore apa din vas în timpul gătitului, pentru a evita curbarea bazei expuse la supraîncălzire.

Pentru orice problemă legată de produs contactează cel mai apropiat magazin IKEA/ Customer service sau intră pe www.ikea.ro

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. Škvryny 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 poškriabať 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.

Návod na použitie

Panvica má povrchovú úpravu z nehrdzavejúcej ocele. Aby ste dosiahli čo najlepšie výsledky, zahrejte panvicu najprv na vysokú teplotu, ktorú počas varenia znížte o tretinu. Na varenie vám bude postačovať nízka alebo stredne vysoká teplota. Spočiatku sa môže jedlo lepiť na povrch panvice, čo však potrvá iba dovtedy, kým sa na ňom neuzavrú póry. Aby jedlo dosiahlo peknú hnedastú farbu, párkrát ho počas varenia otočte.

Užitočné informácie

Toto kuchynské náčinie je vhodné pre všetky typy varných dosiek.

Panvica a hrniec na omáčku sú vhodné aj

do rúry, hrniec s pokrievkou do rúry vhodný nie je.

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.

Používajte náčinie na horáku rovnakého alebo menšieho priemeru, aby ste ušetrili energiu.

Pamätajte, že pri používaní kuchynského náčinia sú úchytky horúce. Na manipuláciu s náčiním, alebo dvíhanie pokrievky, vždy používajte chňapky.

Pri posúvaní na keramickej varnej doske kuchynské náčinie vždy zdvihnite, aby ste zabránili jej poškodeniu.

Nikdy nenechajte náčinie variť nasucho, dno sa pri prehriatí vychýli.

Ak máte s týmto produktom akýkoľvek problém, prosím, kontaktujte Služby zákazníkom najbližšieho obchodného domu IKEA, alebo navštívte www.ikea.com.

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 повърността.
- Когато е студено, дъното е леко вдлъбнато, но при загряване се изравнява. Винаги охлаждайте съдовете преди миене. Това възвръща формата на дъното и го предпазва от изкривяване.

Начин на употреба

Тиганът е с покритие от неръждаема стомана. За най-добър резултат при пържене загрейте тигана при висока температура и намалете температурата с една трета, докато пригответе храната. Ниска до средна температура на котлона е достатъчна. Възможно е храната първоначално да залепне по тигана, но тя ще се отлепи при затварянето на порите на материала. За препичане до кафяво обръщайте храната възможно най-малко пъти.

Добре е да знаете

Тези съдове за готвене са подходящи за

всички видове котлони/плотове. Тиганите за пържене и за сотиране са подходящи за употреба във фурната, тенджерата с капак не е.

Съдовете са предназначени единствено за готвене, а не за съхранение на храна.

Храна, съхранявана в съдовете за готвене за продължителен период, може да повреди повърхността им и да придобие метален вкус.

За да спестите електроенергия, използвайте съдовете върху котлон със същия или по-малък диаметър.

Имайте предвид, че по време на употреба на съдовете дръжките им се загряват. Винаги ги местете и повдигайте капака с ръкохватки.

Когато местите съдовете над стъклокерамичен котлон, винаги ги повдигайте, за да не се издраска повърхността.

Никога не оставяйте съдовете празни на силен огън, тъй като дъното им ще се изкриви.

Ако имате затруднения с артикула, моля, свържете се с магазин ИКЕА или посетете www.IKEA.bg.

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.

Kako koristiti

Tava je premazana nehrđajućim čelikom. Za najbolje rezultate, najprije zagrijte tavu na visokoj temperaturi. Zatim smanjite temperaturu za trećinu dok kuhate hranu. Na kuhalištu trebate temperaturu od niske do srednje. Hrana bi se na početku mogla lijepiti za tavu, ali odlijepit će se čim se pore zatvore. Kako bi hrana dobila lijepu smeđu boju, okrenite je nekoliko puta.

Dobro je znati

Ovo se posuđe može koristiti na svima vrstama kuhališta.

Tava i lonac za kuhanje umaka mogu se koristiti u pećnici, a posuda s poklopcem ne

može.

Posuđe je namijenjeno isključivo za kuhanje, a ne za držanje hrane. Hrana koja se u posuđu drži dulje vrijeme može utjecati na površinu i poprimiti metalni okus.

Posuđe koristite na kuhalištu istog ili manjeg promjera te tako uštedite energiju.

Zapamtite da se posuđe užari tijekom upotrebe. Uvijek koristite rukavice.

Uvijek podignite posuđe kad ga premještate na staklenokeramičkom kuhalištu kako ga ne biste oštetili.

Hrana u posuđu nikad ne smije iskuhati jer se dno izobliči kad se pregrije.

Ako imate bilo kakvih problema s proizvodom, posjetite IKEA.hr ili kontaktirajte najbližu robnu kuću IKEA/Službu za kupce.

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 κρυώσουν πριν τα πλύνετε. Αυτό επιτρέπει στην βάση να επανέλθει στο κανονικό της σχήμα και βοηθά, ώστε να μην γίνει ανομοιόμορφη με την χρήση.

Οδηγίες χρήσης

Το τηγάνι διαθέτει μία επένδυση από ανοξείδωτο ατσάλι. Για καλύτερα αποτελέσματα στο τηγάνισμα, ζεστάνετε πρώτα το τηγάνι σε υψηλή θερμοκρασία και στη συνέχεια μειώστε τη θερμοκρασία κατά ένα τρίτο όταν μαγειρεύετε το φαγητό. Χρειάζεστε μόνο μία χαμηλή έως μέτρια θερμοκρασία στην εστία. Το φαγητό μπορεί να κολλήσει αρχικά στο τηγάνι, αλλά θα ξεκολλήσει μόλις κλείσουν οι πόροι. Για όμορφο ρόδισμα στην επιφάνεια, γυρίστε το φαγητό όσο το δυνατό λιγότερο.

Τι πρέπει να γνωρίζετε

Αυτά τα σκεύη μαγειρικής είναι κατάλληλα

για χρήση σε όλους τους τύπους εστιών.

Το τηγάνι και η μικρή κατσαρόλα είναι κατάλληλη για το φούρνο, η κατσαρόλα με καπάκι δεν είναι.

Έχουν σχεδιαστεί αποκλειστικά για μαγείρεμα και όχι για αποθήκευση φαγητού. Το φαγητό που αποθηκεύεται στο σκεύος μαγειρικής για μεγαλύτερο χρονικό διάστημα μπορεί να επηρεάσει την επιφάνειά του και να πάρει τη γεύση του μετάλλου.

Χρησιμοποιήστε το σκεύος σε μία εστία με την ίδια ή μικρότερη διάμετρο για να εξοικονομήσετε ενέργεια.

Να έχετε υπόψη σας ότι τα χερούλια θερμαίνονται όταν το σκεύος χρησιμοποιείται. Πάντα να χρησιμοποιείτε προστατευτικά όταν μετακινείτε το σκεύος μαγειρικής και σηκώνετε το καπάκι.

Πάντα να σηκώνετε το σκεύος όταν θέλετε να το μετακινήσετε πάνω σε μια γυάλινη κεραμική εστία για να αποφύγετε τον κίνδυνο να γρατζουνίσετε την εστία.

Ποτέ μην αφήνετε το περιεχόμενο του σκεύους να εξατμιστεί, καθώς η βάση σκεβρώνει όταν υπερθερμαίνεται.

Αν αντιμετωπίσετε οποιοδήποτε πρόβλημα με το προϊόν, παρακαλούμε, επικοινωνήστε με το πλησιέστερο κατάστημα/εξυπηρέτηση πελατών ΙΚΕΑ, ή επισκεφθείτε το www.IKEA.gr (Ελλάδα) και το www.IKEA.com.cy (Κύπρος).

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 используйте для приготовления кислых продуктов.
- 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.

Как использовать

Слой нержавеющей стали. Для достижения наилучшего результата сначала нагрейте сковороду при высокой температуре, затем уменьшите температуру на треть. Необходимо выбрать температуру в диапазоне от низкого до среднего. Сначала пища может прилипнуть к поверхности сковороды, но когда поры закроются, прилипание прекратится. Для получения красивой золотисто-коричневой корочки продукт рекомендуется переворачивать

как можно реже.

Полезная информация

Посуду можно использовать на всех типах варочных панелей.

Сковороду и сотейник можно использовать в духовке. Кастрюля с крышкой не предназначена для использования 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.

Используя конфорку, которая по диаметру равна или меньше диаметра дна посуды, вы экономите энергию. При использовании посуда и ручки нагреваются, пользуйтесь прихваткой.

Всегда поднимайте посуду при перемещении ее на стеклокерамической варочной панели.

Следите за тем, чтобы содержимое никогда не выкипало: это может привести к серьезным повреждениям скороварки.

Следите за тем, чтобы содержимое никогда не выкипало: дно посуды может деформироваться.

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

Pranje

- Pre prve upotrebe, posuđe operite, isperite i pažljivo osušite.
- Ovaj proizvod možete prati u mašini za suđe. Da bi predupredili nastanak mrlja od salitre u vodi, obavezno dobro obrišite nakon pranja. Mrlje možete odstraniti blagim rastvorom sirćeta u mlakoj vodi.
- Da ne bi ostajale mrlje od soli, nemojte soliti hranu dok voda vri.
- Nemojte koristiti žicu ili bilo šta drugo što može oštetiti površinu.
- Dok je hladna osnova je blago udubljena, ali se ispravi čim se zagreje. Uvek ostavite posuđe da se ohladi pre čišćenja. To omogućava da osnova povрати oblik i sprečava je da se izvitoperi.

Kako se koristi

Tiganj ima površinski sloj od nerđajućeg čelika. Za najbolje rezultate tokom prženja, prvo zagrejte tiganj na visokoj temperaturi. Zatim, dok spremate hranu, smanjite temperaturu za trećinu. Dovoljno je da temperatura ringle bude niska do srednja. Hrana se isprva može zalepiti za tiganj, ali će se odlepiti čim se pore na mesu zatvore. Okrećite hranu što češće i poprimiće lepu tamnu boju.

Dobro je da znate

Ovo posuđe može da se koristi na svim tipovima ringli.

Tiganj za prženje i šerpa s poklopcem smeju se koristiti u rerni, ali lonac s poklop-

cem ne sme.

Namenjeno je pripremi, ali ne i čuvanju hrane. Hrana koja dugo ostane u sudu može da ošteti površinu i poprimi ukus metala.

Da biste štedeli energiju, posuđe koristite samo na ringli istog ili manjeg prečnika.

Imajte na umu da se ručke zagrevaju tokom kuvanja. Koristite kuhinjske rukavice uvek kada pomerate posuđe ili podižete poklopac.

Uvek podignite posuđe kada ga pomerate po vitro-keramičkoj ploči, kako je ne biste izgrebali.

Nikad ne ostavljajte prazno posuđe na uključenoj ringli, jer će se dno iskriviti zbog visoke temperature.

Ako imate bilo kakav problem u vezi s proizvodom, obratite se robnoj kući IKEA / Odeljenju za potrošače ili posetite www.ikea.com.

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.

Uporaba

Ponev je prevlečena s slojem iz nerjaveče kovine. Hrano najbolje pripravite, če ponev najprej segrejte pri visoki temperaturi, nato pa temperaturo zmanjšajte za tretjino, preden pričnete kuhati hrano. Zadostuje, če kuhališče nastavite na srednjo ali nizko temperaturo. Hrana se lahko sprva sprime na ponev, a nato kmalu odstopi, ko se pore zaprejo. Za lepo rjavo zapečeno skorjico hrano čim manj obračajte.

Dobro je vedeti

Ta posoda je primerna za vse vrste

kuhališč.

Ponev in kozica za omake sta primerni za uporabo v pečici, lonec s pokrovko pa ne.

Posoda je namenjena izključno kuhanju in ne shranjevanju hrane. Živila, ki jih dalj časa hranite v posodi, lahko reagirajo s površino in se navzamejo kovinskega okusa.

Če posodo uporabljate na kuhališču, ki ima enak ali manjši obseg kot njeno dno, porabite manj energije.

Ne pozabite, da se ročaji med kuhanjem segrejejo. Pri premikanju posode in dviganju pokrovke vedno uporabite kuhinjske rokavice.

Ko posodo premikate po steklokeramični kuhalni plošči, jo vedno privzdignite, da ne opraskate površine.

Tekočina v posodi naj nikoli povsem ne povre, saj se dno na premočni vročini lahko skrivi.

V primeru kakršnihkoli težav z izdelkom se obrnite na najbližjo trgovino IKEA/Službo za pomoč kupcem ali obiščite spletno stran www.IKEA.com.

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 kaynayınca kadar tuz eklemeyin.
- Çelik ovma teli veya yüzeyi çizebilecek herhangi bir madde kullanmayın.
- Taban soğukken hafifçe içbükeydir ancak ısındığında yassılaşıır. Temizlemeden önce her zaman pişirme setinin soğumasını bekleyin. Böylece, taban kendi şeklini geri kazanır ve pürüzlü bir yüzey oluşumunu önlenir.

Nasıl kullanılır

Tava, paslanmaz çelik kaplamaya sahiptir. Kızartmadan en iyi sonucu alabilmek için ilk olarak tavayı yüksek ısıda ısıtınız, ardından yemeği pişirirken ateşi üçte bir oranında düşürünüz. Ocakta sadece orta ve düşük ısı gerekir. Yiyecekler tavaya yapışabilir ama gözenekler kapandığında kendini bırakacaktır. Yiyeceklerin üzerinde güzel bir kahverengi yüzey elde etmek için mümkün olduğunca az çeviriniz.

Bilmekte fayda var

Bu ürün tüm ocaklarla birlikte kullanıma uygundur.

Tava ve sos tenceresi fırında güvenle kullanılabilir, kapaklı tencereler ise uygun

değildir.

Bu ürün, yiyecekleri saklamak için değil sadece pişirmek için tasarlanmıştır. Yiyecekler uzun süre tencere ve tava içerisinde kaldığında yüzeye zarar verebileceği gibi yiyeceklerde metal tadının oluşmasına da sebep olabilir.

Tencere/tavalarınızı aynı ya da daha küçük bir ocak gözüne yerleştirerek enerji tasarrufu sağlayabilirsiniz.

Tencere/tavalar ocak üzerinde kullanılırken kulplarının ısınacaklarını unutmayınız. Her zaman tutacak ile tutunuz ve taşıyınız.

Ocağın çizilmesi riskine karşı, tencere/tavalarınızı cam seramik ocak üzerinde hareket ettirirken daima kaldırarak taşıyınız.

Fazla ısı tabanın eğilmesine yol açacağından, tencere/tavaların boş halde iken ateşte durmasına izin vermeyiniz.

Eğer ürün ile ilgili herhangi bir sorun yaşarsanız, en yakın IKEA mağazası/ Müşteri Hizmetleri ile temasa geçiniz ya da www.ikea.com adresini ziyaret ediniz.

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.

طريقة الاستعمال

المقلاة بها طبقة من الستينيليس ستيل. للحصول على أفضل النتائج في القلي، سخني المقلاة أولاً على نار عالية، ثم أخفضي درجة الحرارة بمقدار الثلث عند طهي الطعام. تحتاجي فقط درجة حرارة من منخفضة إلى متوسطة على الموقد. الطعام قد يلتصق على المقلاة في البداية، ولكنه سيتوقف عن الالتصاق بمجرد أن تغلق المسام. للحصول على سطح بني جميل، أقلبي الطعام بأقل عدد ممكن.

من المفيد معرفته

أنية الطهي هذه ملائمة للاستخدام على جميع أنواع المواقد.

المقلاة والمقلاة العميقة يمكن استخدامها داخل الفرن، أما القدر بغطاء فلا يمكن استخدامه.

صممت الأنية للطهي فقط، وليس لحفظ الأطعمة. الأطعمة التي تحفظ لفترة طويلة في الأنية يمكن أن تؤثر على سطحها وتتأثر بطعم المعدن.

ضعي أنية الطهي على موقد له نفس القطر أو أقل منه

لتوفير الطاقة.

ضعي في اعتبارك أن الأيدي تصبح ساخنة أثناء استخدام الأنية. استخدمي دائماً حاملات القدور عند تحريكها أو عند رفع الغطاء.

ارفعي دائماً الأنية عندما تقومين بتحريكها على موقد سيراميك زجاجي حتى لا يتعرض الموقد للخدش.

لا تدعي الأنية تغلي وهي جافة لأن ذلك يؤدي إلى تلف القاعدة عند التسخين المفرط.

إذا كان لديك أي مشكلة مع المنتج، فضلاً، الاتصال بأقرب معرض إيكيا/خدمة العملاء أو زوري موقعنا www.ikea.com.sa.

