

# SENSUELL



Design and Quality  
IKEA of Sweden

<b>ENGLISH</b>	<b>4</b>
<b>DEUTSCH</b>	<b>6</b>
<b>FRANÇAIS</b>	<b>8</b>
<b>NEDERLANDS</b>	<b>10</b>
<b>DANSK</b>	<b>12</b>
<b>ÍSLENSKA</b>	<b>14</b>
<b>NORSK</b>	<b>16</b>
<b>SUOMI</b>	<b>18</b>
<b>SVENSKA</b>	<b>20</b>
<b>ČESKY</b>	<b>22</b>
<b>ESPAÑOL</b>	<b>24</b>
<b>ITALIANO</b>	<b>26</b>
<b>MAGYAR</b>	<b>28</b>
<b>POLSKI</b>	<b>30</b>
<b>EESTI</b>	<b>32</b>
<b>LATVIEŠU</b>	<b>34</b>
<b>LIETUVIŲ</b>	<b>36</b>
<b>PORTUGUÊS</b>	<b>38</b>
<b>ROMÂNÀ</b>	<b>40</b>
<b>SLOVENSKY</b>	<b>42</b>

<b>БЪЛГАРСКИ</b>	<b>44</b>
<b>HRVATSKI</b>	<b>46</b>
<b>ΕΛΛΗΝΙΚΑ</b>	<b>48</b>
<b>РУССКИЙ</b>	<b>50</b>
<b>SRPSKI</b>	<b>53</b>
<b>SLOVENŠČINA</b>	<b>55</b>
<b>TÜRKÇE</b>	<b>57</b>
<b>عربي</b>	<b>59</b>

**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 does not have a non-stick coating. For the best frying results, first heat the pan on a high heat, then lower the temperature by half 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. Remember to always use butter or oil when frying food. 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 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.

- 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](http://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

Das Produkt ist nicht antihafbeschichtet. Für beste Ergebnisse sollte es 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. Immer Öl, Butter oder Fett zum Anbraten von Speisen benutzen. Für eine leckere Kruste sollte das Bratgut so selten wie möglich gewendet werden.

## Wissenswertes

- Das Produkt ist für alle Kochfeldarten

- und für den Backofen geeignet.
- Es ist 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.
- Kochgeschirr 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.
- Das Produkt bei der Benutzung auf Keramikkochfeldern zum Bewegen immer hochheben, um Kratzer auf dem Kochfeld zu vermeiden.

Das Produkt 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](http://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 ne comporte pas de revêtement anti-adhésif. Pour une cuisson optimale, commencez par faire chauffer la poêle à feu vif, puis baissez la température de moitié 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. Pensez à toujours utiliser du beurre ou de l'huile pour faire frire les aliments. Pour obtenir une belle surface dorée, retournez les



aliments le moins souvent possible.

### **Bon à savoir**

- Cet ustensile est compatible tous feux et four.
- Il s'agit d'un ustensile de cuisson et non de conservation. Les aliments qui seraient conservés de façon prolongée dans cet ustensile risquent d'abîmer son revêtement et de prendre un goût métallique.
- Pour économiser de l'énergie, utilisez l'ustensile sur une plaque du même diamètre ou d'un diamètre inférieur.
- N'oubliez pas que les poignées chauffent lorsque l'ustensile est utilisé. Servez-vous toujours de maniques pour déplacer l'ustensile chaud ou pour soulever le couvercle.
- Toujours soulever l'ustensile lorsque vous le déplacez sur une plaque vitrocéramique pour éviter de rayer la plaque.

Ne jamais chauffer l'ustensile à vide car cela peut déformer le fond.

Si vous rencontrez un problème avec cet ustensile, n'hésitez pas à contacter votre magasin/Service Clientèle IKEA le plus proche ou connectez-vous sur [www.ikea.com](http://www.ikea.com).

**Reinigen**

- Was en droog de pan voor het eerste gebruik af.
- De pan is vaatwasserbestendig. Om kalkvlekken van het water te voorkomen, 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 geen antiaanbaklaag. 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. Vergeet geen boter of olie te gebruiken. 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 en voor 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](http://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 ikke non-stick belægning. For at opnå de bedste stegeresultater skal panden først opvarmes ved høj varme. Derefter sænkes temperaturen til det halve, 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. Husk altid at bruge smør eller olie, når du steger madvarer. 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 og i ovnen.
- Det er udelukkende beregnet til tilberedning, ikke opbevaring, af madvarer. Madvarer, der opbevares i køkkenudsty-

ret i længere tid, kan påvirke overfladen og tage smag af metallet.

- Brug køkkenudstyret på en kogeplade, der har samme eller mindre diameter end køkkenudstyret 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 ikke køkkenudstyret koge tør, da bunden bliver skæv, hvis det bliver overopheatet.

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).

## 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 ekki með viðloðunarfrítt yfirborð. Besta eldunin fæst með því að setja pönnuna fyrst á háan hita og lækka hitann svo um helming á meðan á eldun stendur. Það þarf aðeins lágan til miðlungsháan hita. Matvæli gætu fest við pönnuna í upphafi en losna fljótt. Notið alltaf smjör eða olíu þegar steikja á mat. Til að fá fallega brúnaða áferð ætti að snúa matvælunum eins sjaldan og mögulegt er.

## Gott að

- Þetta eldunarílát hentar til notkunar á öllum gerðum af helluborðum og ofnum.
- Eldunarílátið er aðeins hugsað til matreiðslu, ekki til geymslu á matvælum. Matvæli sem geymd eru í pönnunni í lengri tíma geta haft áhrif á

- yfirborðið og tekið í sig málmbragð.
- Notið eldunarílátið á hellu sem er jafnstór eða minni að þvermáli til að spara orku.
  - Hafið í huga að handföngin hitna við notkun á hellu. Notið ávallt pottaleppa þegar eldunarílátið er handleikið.
  - Lyftið alltaf pottinum þegar hann er færður til á keramikhelluborði til að forðast rispur.

Látið aldrei þurr sjóða í eldunarílatinu því botninn skekkist og viðloðunarfría húðin tapar eiginleikum sínum við ofhitnun.

Ef þú lendir í vandræðum með þessa vöru hafðu þá samband við IKEA verslunina/þjónustuver eða kíktu á [www.IKEA.is](http://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 ikke slippbelegg. For beste stekeresultat varm først pannen på høy varme, halver deretter varmen 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. Husk å alltid bruke smør eller olje når du steker mat. For å få en vakker, brunet overflate, snu maten så få ganger som mulig.

### Godt å vite

- Dette produktet kan brukes på alle typer platetopper og i stekeovn.
- Det er designet eksklusivt for matlaging, ikke for oppbevaring av mat. Mat som lagres i gryter eller panner over lang tid kan påvirke produktets overflate og få



- en metallsmak.
- Ved å plassere produktet på en plate-topp med samme eller mindre diameter, kan du spare energi.
- Husk at håndtakene blir varme under bruk. Bruk alltid grytekluter når du flytter produktet og tar av lokket.
- Løft alltid produktet når du flytter det på en glasskeramisk topp for å unngå riper i platetoppen.

Ikke la produktet koke tørt, fordi det kan bli skjevt av overoppheting.

Dersom du opplever problemer med produktet, kontakt ditt nærmeste IKEA-varehus / vårt Kundesenter eller besøk [IKEA.no](http://IKEA.no)

### **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.

### **Käyttöohje**

Pannussa ei ole pinnoitetta. Parhaan paistotuloksen takaamiseksi kuumenna pannu korkeassa lämpötilassa. Laske lämpöä puolella, kun alat paistaa. Paistamiseen riittävät matalat ja keskikorkeat lämpötilat. Aluksi ruoka voi tuntua tarttuvan pannuun, mutta se irtoaa heti, kun ruoan huokokset menevät kiinni. Käytä paistaessa aina voita tai öljyä. Kauniin ruskean pinnan aikaansaamiseksi paistettavia aineksia tulisi käännellä mahdollisimman vähän.

### **Hyvä tietää**

- Tämä ruoanlaittoastia sopii käytettäväksi kaikentyypisillä keittotasolla ja uunissa.
- Astia on tarkoitettu ruoanlaittoon, ei ruoan säilyttämiseen. Jos ruokaa säilytetään astiassa pitkään, pinta voi reagoida ja ruokaan tarttua metallin

maku.

- Säästät energiaa käyttämällä keittolevyä, joka on halkaisijaltaan samankokoinen tai pienempi kuin astia.
- Kädensija kuumenee käytettäessä astiaa keittotasolla tai uunissa, joten käytä aina patalappua siirtäessäsi astiaa tai avatessasi kantta.
- Keraamisella keittotasolla astiaa on siirrettävä nostamalla, jotta tason lasipinta ei naarmuunnu.

Älä anna ruoan kiehua kuiviin, sillä ylikuumenemisen seurauksena keittoastian pohjasta tulee kiero.

Jos tuotteessa ilmenee ongelmia, ota yhteyttä lähimpään IKEA-tavarataloon tai -asiakaspalveluun tai katso lisätietoja osoitteesta [IKEA.fi](https://www.ikea.fi)

### Rengöring

- Diska och torka av kärlet före första användning.
- Kärlet tål maskindisk. För att undvika kalkfläckar från vattnet bör kärlet torkas av direkt efter diskningen. Om fläckar uppstått kan de tas bort med ättika blandat med ljummet vatten.
- För att undvika saltfläckar; tillsätt alltid saltet efter att vattnet kokat upp.
- Använd inte stålull eller annat som kan repa ytan.
- 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 ingen non-stickbeläggning. För att få bästa stekresultat ska du först hetta 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. Tänk på att alltid använda smör eller olja när du steker maten. 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 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.
- 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](http://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 nemá nepřilnavou povrchovou úpravu. Abyste dosáhli co nejlepších výsledků, zahřejte pánev nejprve na vysokou teplotu, kterou během vaření snížíte o polovinu. 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. Nezapomínejte při smažení vždy použít máslo nebo olej. Aby jídlo dosáhlo pěkné hnědavé barvy, párkrát ho během vaření otočte.

### Užitečné informace

- Toto nádobí je vhodné pro použití na všech typech varných desek.
- Je určeno výhradně pro vaření, ne pro uchovávání potravin. Potravina, která je uložena v nádobí po delší dobu, může

mít vliv na povrch nádobí a vstřebat chuť kovu.

- Používejte nádobí na varné desky se stejným nebo menším průměrem, abyste šetřili energií.
- Mějte na paměti, že rukojeti se zahřívají, když se nádobí používá. Při manipulaci s nádobím při vaření a zvedání poklice vždy používejte chňapky.
- Při posunu po sklokeramické varné desce nádobí vždy zvedejte, abyste varnou desku nepoškrábali.

Nikdy nenechte zcela vyvařit tekutinu v nádobí, protože by se dno mohlo zkroutit.

Pokud máte jakýkoliv problém s výrobkem, obraťte se, prosím, na nejbližší obchodní dům IKEA/oddělení služeb zákazníkům nebo na [www.IKEA.com](http://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 manchar 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 no tiene revestimiento antiadherente. Para obtener un buen resultado, pon la sartén a fuego alto al principio y baja la temperatura a la mitad 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 cierran. Recuerda que debes utilizar siempre aceite o grasa para freír. Para dorar la comida, gírala la menor



cantidad de veces posible.

### **Información importante**

- Esta batería es adecuada para usar en todo tipo de placas y hornos.
- La batería está diseñada exclusivamente para cocinar, y no para guardar alimentos. Los alimentos guardados dentro de la batería por un período prolongado, pueden afectar a su superficie o adquirir sabor a metal.
- Utiliza la olla o cacerola sobre un quemador cuyo diámetro sea igual o inferior a su base para ahorrar energía.
- Ten en cuenta que la batería se calienta al fuego. Utiliza siempre las asas y usa manoplas.
- En las vitrocerámicas, levanta siempre la olla/cacerola y no la arrastres para evitar rayar la placa.

Nunca dejes una olla al fuego hasta que se evapore todo el contenido: la base podría deformarse por el exceso de calor.

Si tuvieras problemas con este producto, ponte en contacto con la tienda IKEA más cercana/Servicio de Atención al Cliente o visita [www.ikea.es](http://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 non è dotata di rivestimento antiaderente. Per ottenere migliori risultati, scalda prima la padella ad alta temperatura, poi dimezza quest'ultima 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. Usa sempre olio o burro quando frigi gli alimenti. Per ottenere una superficie dorata, gira gli alimenti il meno possibile.

**Utile da sapere**

- Questa pentola si può usare su tutti i tipi di piani cottura e nel forno.
- Questa pentola è studiata esclusivamente per la cottura, non per la conservazione dei cibi. Se gli alimenti

rimangono più a lungo nella pentola, la superficie di quest'ultima può risentirne e i cibi possono assumere un sapore di metallo.

- Usa la pentola su piastre di cottura di diametro uguale o inferiore, così risparmi energia.
- Tieni presente che i manici si scaldano quando usi la pentola. Utilizza sempre le presine per spostarla e sollevare il coperchio.
- Solleva sempre la pentola quando la sposti su un piano cottura in vetroceramica. Per evitare graffi, non trascinarla 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](http://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 nem rendelkezik tapadásgátló bevonattal. A legjobb sütési eredmény érdekében, először hevítsd fel magas hőfokra a serpenyőt, majd az étel készítésekor csökkentsd felével a hőmérsékletet. Csak alacsony és közepes hőfokot kell használnod a főzőlapon. Az étel eleinte odatapadhat a serpenyőhöz, a pórusok lezárulásával viszont azonnal elenged. A szép barna felület elérése érdekében a lehető legkevesebb alkalommal fordítsd meg az ételt.

### Jó tudni

- Ezt az edényt minden fajta főzőlapon és sütőben használhatod.
- Csak főzésre alkalmas, tárolásra nem használható. ha hosszabb ideig tartasz

benne ételt, az kikezdheti az edény felületét, és a benne tárolt étel fémes ízű lehet.

- Az edényt ugyanakkora, vagy kisebb átmérőjű főzőlapon használd, így energiát takaríthatsz meg.
- Ne felejtse el, hogy az edény füle használatkor átforrósodhat. Ha mozgatod az edényt, vagy megemeled a fedelét, mindig használj edényfogót.
- Üvegkerámia főzőlapon mindig megemelve mozgasd az edényt, hogy ne karcold meg a felületet.

Soha ne hagyd üresen a főzőlapon az edényt, mert az alja deformálódhat, ha túlforrósodik.

Ha bármilyen problémád adódik az edénnyel kapcsolatban, hívd a legközelebbi IKEA áruházat/vevőszolgálatot, vagy látogass el a [www.ikea.com](http://www.ikea.com) 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 dawaj 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 nie posiada powłoki zapobiegającej przywieraniu potraw. 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. Zawsze używaj masła lub oleju do smażenia potraw. Aby uzyskać piękną, brązową powierzchnię, przewracaj potrawę jak najrzadziej.

**Dobrze wiedzieć**

- Te naczynia stosować do wszystkich ro-

- dzajów płyt kuchennych i piekarników.
- Przeznaczone są wyłącznie do gotowania, a nie przechowywania żywności. Żywność przechowywana w naczyniu przez dłuższy czas może oddziaływać na powierzchnię naczynia i przejąć smak metalu.
- Ustawiaj naczynie na płycie o średnicy takiej samej jak naczynie lub mniejszej, aby zaoszczędzić energię.
- Pamiętaj, że uchwyty nagrzewają się podczas gotowania. Zawsze używaj łapek do garnków do przenoszenia garnków lub podnoszenia pokrywek.
- Zawsze unoś naczynie przestawiając je na płycie ceramicznej, aby zapobiec zarysowaniu płyty.

Nigdy nie dopuszczaj do całkowitego wygotowania, ponieważ przegrzane dno naczynia ulega odkształceniu.

W razie jakichkolwiek problemów związanych z tym produktem, skontaktuj się z najbliższym sklepem IKEA/Działem Obsługi Klienta lub odwiedź [www.ikea.com](http://www.ikea.com)

**Puhastamine**

- Enne esmakordset kasutamist peske, loputage ja kuivatage hoolikalt.
- Toode on nõudemasinast 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 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.

**Kasutamisyjuhend**

Panni pind ei ole kaetud nakkumisvastase kattega. Parima praadimistulemuse saavutamiseks kuumutage esmalt panni kõrgel kuumusel ja seejärel keerake kuumus poole võrra madalamaks. Vajate vaid madalat kuni keskmist kuumust. Algul võib toit panni külge kinni jääda, ent kui poorid sulguvad, saab toidu ringi keerata. Ärge unustage toiduvalmistamisel alati kasutada võid või õli. Kaunilt pruunistunud tulemuseks keerake toitu nii vähe kui võimalik.

**Kasulik teave**

- Köögitarbed sobivad kasutamiseks kõikidel pliidiplaatidel ja ahjudes.
- Toode on ette nähtud toidu valmistamiseks, mitte säilitamiseks.
- Säilitades toitu pikema ajajooksul



pannil, võib see kahjustada panni pinda ja toidule võib jääda metalne maitse.

- Energia säästmiseks kasutage toodet sama suurel või väiksema läbimõõduga pliidiplaadil.
- Käepide kuumeneb kasutamise ajal. Kasutage nõu pliidilt eemaldamiseks või kaane tõstmiseks alati pajalappe.

Kriimustuste vältimiseks tõstke nõu alati üles klaaskeraamiliselt pliidiplaadilt, kui soovite seda liigutada.

Ärge laske pannil kuivaks keeda, see võib põhja deformeerida.

Probleemide korral võtke palun ühendust lähima IKEA keskuse klienditeenindusega või vt

[www.ikea.com](http://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

Šai pannai nav nepiedegošā pārklājuma. Labākiem rezultātiem, kārtīgi uzkarsējiet pannu pirms ēdiena pievienošanas, pēc tam samazinot temperatūru uz pusi. Ēdienu ieteicams gatavots zemā vai vidējā temperatūrā. Sākumā ēdiens pie pannas virsmas var pielipt, taču, porām aizveroties, cepšana kļūs vienkārša. Cepšanai vienmēr izmantojiet eļļu vai sviestu. Lai ēdiens iegūtu zeltainu brūnumu, to ieteicams pēc iespējas retāk pannā apgriezt.

## Noderīga informācija

- Pannu var lietot uz visu veidu plīts virsmām, kā arī cepeškrāsnīs.
- Tā paredzēta tikai ēdiena gatavošanai,

nevis uzglabāšanai. Ja ēdiens tajā 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.
- Nemiet vērā, ka gatavošanas laikā rokturis sakarst, tāpēc to drīkst pārvietot tikai ar virtuves cimdiem.
- Lietojot uz keramiskās plīts, pārvietojiet nevis slidinot, bet paceļot, lai nesaskrāpētu plīts virsmu.

Pārlicinieties, ka pannā vienmēr ir šķidrums, jo gatavošana sausā pannā var to sabojāt.

Ja jums radušies kādi jautājumi par precī, sazinieties ar IKEA veikalu/klientu apkalpošanas centru vai apmeklējiet [www.ikea.com](http://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**

Keptuvė nepadengta nepritegančia danga. Patiekalas iškeps geriausiai, jei iš pradžių įkaitinsite keptuvę naudodami aukštą temperatūrą, o paskui kepdami sumažinsite ją per pusę. Rinkitės vidutinę temperatūrą. Iš pradžių ruošiamas patiekalas gali prilipti prie keptuvės, tačiau greitai atkibs, užsivėrus poroms. Kepkite svieste arba aliejuje. Norėdami gražiai apskrudinti patiekalą, apverskite keletą kartų.

**Naudinga žinoti**

- Tinka visų tipų viryklėms ir orkaitėms.
- Indas skirtas maisto ruošimui, nelaikykite jame maisto produktų. Paliktas maistas gali pakenkti paviršiui ir įgyti metalo skonio.
- Bus ekonomiškiau, jei kaitvietės skersmuo bus toks pat ar mažesnis nei

indo.

- Atminkite, kad indų rankenėlės įkaista. Keldami juos ar jų dangčius, naudokite puodkėles.
- Perkeldami indą ant stiklo keramikos viryklės, visada jį pakelkite, kad ne-subraižytumėte paviršiaus.

Neleiskite vandeniui visiškai išgaruoti, nes dugnas išsikraipo, kai indas perkaista.

Jei kyla klausimų, kreipkitės į artimiausią parduotuvę IKEA/pirkėjų aptarnavimo centrą arba apsilankykite [www.ikea.com](http://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 louça. 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 não tem um revestimento antiaderente. Para melhores resultados, primeiro aqueça a frigideira em lume alto, depois diminua a temperatura a metade 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. Lembre-se de usar sempre manteiga ou óleo/azeite para fritar os alimentos. Para dourar os seus cozinhados, vire a comida o mínimo possível.

## **Convém saber...**

- Adequado para usar em todos os tipos

de placas e fogões.

- Destina-se exclusivamente a cozinhar e não serve para guardar comida. A comida mantida na frigideira durante muito tempo pode afetar a superfície da mesma e adquirir o sabor do metal.
- Use a frigideira numa placa com o mesmo diâmetro ou com um diâmetro mais pequeno para poupar energia.
- Tenha em atenção que as pegas aquecem quando a frigideira está a ser utilizada. Use sempre pegas quando deslocar a frigideira ou levantar a tampa.
- Levante sempre a frigideira ao movê-la numa placa vitrocerâmica para não riscar a placa.

Nunca deixe o líquido evaporar-se pois a base fica deformada quando demasiado aquecida.

Caso surja algum problema com o produto, contacte a sua loja IKEA/Apoio ao Cliente ou aceda a [www.ikea.pt](http://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 nu are un strat antiaderent. Pentru a obține cele mai bune rezultate, încălzește tigaia la o temperatură ridicată, apoi scade temperatura la jumătate când pregătești mâncarea. E necesară o temperatură joasă spre medie pe plită. La început, alimentele se pot lipi de suprafața tigăii. Folosește întotdeauna unt sau ulei când prăjești alimente. Pentru a obține o crustă crocantă, întoarce alimentele de cât mai puține ori de pe o parte pe alta.

## Bine de știut

- Tigaia poate fi folosită pe orice tip de



- plită sau cuptor.
- Se folosește doar pentru gătit, nu pentru depozitarea alimentelor.
  - Alimentele păstrate în tigaie pentru o perioadă mai lungă de timp pot deteriora suprafața acesteia și capătă gust metalic.
  - Folosește tigaia pe o plită cu același diametru sau mai mic decât al tigăii pentru a economisi energie.
  - Mânerele se încing atunci când tigaia este folosită pe foc. Folosește întotdeauna un șervet termic când manevrezi tigaia sau ridici capacul.

Ridică tigaia atunci când o manevrezi deasupra unei plite ceramice pentru a evita zgârierea acesteia.

Nu pune tigaia goală pe foc, deoarece baza acesteia se deformează atunci când este supraîncălzită.

În cazul în care întâmpini probleme cu acest produs contactează magazinul IKEA local sau intră pe [www.ikea.com](http://www.ikea.com).

### 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 rozťahne 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 nemá nelepivú povrchovú úpravu. Aby ste dosiahli čo najlepšie výsledky, zahrejte panvicu najprv na vysokú teplotu, ktorú počas varenia znížte na polovicu. Na varenie vám postačí nízka alebo stredne vysoká teplota. Spočiatku sa môže jedlo lepiť na povrch panvice, čo však potrvá iba dovtedy, kým sa na ňom neuzavrú póry. Nezabudnite na varenie používať olej alebo maslo. Aby jedlo dosiahlo peknú hnedastú farbu, otáčajte ho počas varenia čo najmenej.

### Dobré vedieť

- Tento riad je vhodný na všetky typy varných dosiek aj do rúry.
- Je určený výlučne na varenie, nie na

skladovanie jedla. Ak je v ňom jedlo skladované dlhšiu dobu, môže zanechať na jeho povrchu stopy a naberie kovovú pachuť.

- Riad používajte na varných doskách s rovnakým alebo menším priemerom, aby ste ušetrili energiu.
- Myslite na to, že pri varení sa úchytky riadu nahrejú. Pri dvíhaní pokrievky alebo presúvaní riadu vždy používajte chňapku.
- Pri posúvaní po sklokeramickej varnej doske riad vždy nadvihnite, aby ste povrch dosky nepoškriabali.

Nikdy nenechajte v riade vyvrieť vodu; dno sa pri prehriatí môže pokriviť.

Ak sa vám s výrobkom vyskytnú akékoľvek problémy, neváhajte kontaktovať oddelenie služieb zákazníkom obchodného domu IKEA alebo si pozrite stránky [www.ikea.com](http://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 без незалепващо покритие. За най-добър резултат при пържене загрейте тигана при висока температура и намалете температурата наполовина, докато приготвяте 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. При пържене винаги използвайте масло или олио. За препичане до кафяво обръщайте храната

възможно най-малко пъти.

### **Полезна информация**

- Тези съдове са подходящи за употреба върху всички видове котлони и във фурна.
- Те са предназначени за готвене, а не за съхранение на храна. При продължително съхранение на храна в тях повърхността на съда може да се повреди, а храната да добие вкус на метал.
- Използвайте съдовете на котлон със същия или с по-малък диаметър, за да пестите електроенергия.
- Имайте предвид, че дръжките се нагорещяват при употреба. Винаги използвайте ръкохватки, когато премествате съда или вдигате капака.
- Винаги повдигайте съда, когато го премествате върху стъклокерамичен плот, за да избегнете издраскване на плота.

Никога не оставяйте празен съд на огъня, основата може да се изкриви при прегряване.

Ако имате проблеми или въпроси, свързани с продукта, свържете се с най-близкия магазин на ИКЕА/Отдел Обслужване на клиенти или посетете [www.ikea.bg](http://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 nema neprianjajući sloj. Za najbolje rezultate, najprije zagrijati tavu na visokoj temperaturi. Zatim smanjiti temperaturu za pola dok se hrana kuha. Na kuhalištu je potrebna temperatura od niske do srednje. Hrana bi se na početku mogla lijepiti za tavu, ali odlijepit će se čim se pore zatvore. Uvijek nauljiti ili premazati maslacem kad se hrana prži. Kako bi hrana dobila lijepu smeđu boju, okrenuti je nekoliko puta.

### Dobro je znati

- Posuđe se može koristiti na svim vrstama kuhališta.
- 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.

- Koristite posuđe s promjerom istim ili sličnim promjeru kuhališta kako biste uštedjeli energiju.
- Uvijek podignite posuđe kad ga premještate na staklenokeramičkom ili indukcijskom kuhalištu kako ga ne biste oštetili.
- Hrana u posuđu nikad ne smije iskuhati jer se dno izobličiti kad se pregrije.

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

Zapamtite da se drška može oštetiti kad posuđe koristite na plinskom kuhalištu.

Ako je drška labava, zategnite vijke odvijaćem.

Ako imate bilo kakvih problema s proizvodom, kontaktirajte najbližu IKEA robnu kuću/Službu za kupce ili posjetite [www.ikea.com](http://www.ikea.com).

**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 δεν έχει αντικολλητική επένδυση. Για καλύτερα αποτελέσματα στο τηγάνισμα, ζεστάνετε πρώτα το τηγάνι σε υψηλή θερμοκρασία και στη συνέχεια μειώστε τη θερμοκρασία στο μισό 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. Βα χρησιμοποιείτε πάντα βούτυρο ή λάδι



για το τηγάνισμα. Για όμορφο ρόδισμα στην επιφάνεια, γυρίστε το φαγητό όσο το δυνατό λιγότερο.

### **Τι πρέπει να γνωρίζετε**

- Το παρόν σκεύος μαγειρικής είναι κατάλληλο για χρήση σε όλους τους τύπους εστιών και φούρνους.
- Είναι σχεδιασμένο αποκλειστικά για μαγείρεμα. Μην αποθηκεύετε φαγητό επειδή μπορεί να επηρεαστεί η γεύση του φαγητού από το μέταλλο και να αλλοιωθεί η επιφάνεια του σκεύους.
- Χρησιμοποιήστε το σκεύος σε μια εστία ίσης ή μικρότερης διαμέτρου για να εξοικονομήσετε ενέργεια.
- Πρέπει να γνωρίζετε ότι οι λαβές θερμαίνονται όταν το σκεύος χρησιμοποιείται. Χρησιμοποιήστε πάντα τις λαβές όταν μετακινείτε το σκεύος και σηκώνετε το καπάκι.
- Μην μετακινείτε το σκεύος επάνω σε μια γυάλινη κεραμική εστία για να αποφύγετε τις εκδορές.

Μην αφήνετε το σκεύος χωρίς περιεχόμενο επάνω στην εστία. Μπορεί να αλλοιωθεί η βάση λόγω υπερθέρμανσης.

Εάν αντιμετωπίσετε κάποιο πρόβλημα με το προϊόν, παρακαλούμε επικοινωνήστε με την Εξυπηρέτηση Πελατών της ΙΚΕΑ.

## 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

Сковорода без антипригарного покрытия. Для достижения наилучшего результата сначала нагрейте сковороду при высокой температуре, затем, непосредственно перед жаркой продуктов, уменьшите температуру вдвое. Необходимо выбрать температуру в диапазоне от низкого до среднего. Сначала пища может прилипнуть к поверхности сковороды – пока не закроются поры материала.

Обязательно жарьте на сливочном или растительном масле. Для получения красивой золотисто-коричневой корочки продукт рекомендуется переворачивать как можно реже.

### **Полезная информация**

- Эту посуду можно использовать на варочной панели любого типа.
- 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.
- Поставив посуду на конфорку, которая по диаметру равна или меньше дна изделия, вы экономите энергию.
- При использовании посуда и ручки нагреваются, пользуйтесь прихваткой.
- Всегда поднимайте посуду при перемещении ее на стеклокерамической варочной панели.

Не оставляйте пустую посуду на работающей плите, дно посуды может деформироваться.

Если у вас возникли проблемы с изделием, обратитесь в магазин ИКЕА/отдел ИКЕА Сервис или зайдите на

интернет сайт: [www.ikea.ru](http://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 nema neprijanjajući površinski sloj. Za najbolje rezultate tokom prženja, prvo zagrejte tiganj na visokoj temperaturi. Zatim, dok spremate hranu, smanjite temperaturu za polovinu. Dovoljno je da temperatura ringle bude niska do srednja. Hrana se isprva može zalepiti za tiganj, ali će se odlepiti čim se pore zatvore. Ne zaboravite da uvek sipate ulje ili puter za prženje. Okrećite hranu što češće i poprimiće lepu tamnu boju.

**Treba znati**

- Ovo posuđe se može koristiti na svim tipovima ploča, kao i u rernama.
- Predviđeno je isključivo za pripremu, a ne za čuvanje hrane. Ukoliko budete duže držali hranu u ovom posuđu, ona

može poprimiti ukus metala, a površina posuđa se može oštetiti.

- Kako biste uštedeli energiju, posuđe koristite na pločama istog ili manjeg prečnika.
- Imajte na umu da se drške zagrevaju kada koristite posuđe za pripremu hrane. Uvek koristite rukavice kada pomerate posuđe i podižete poklopac.
- Ukoliko posuđe koristite na keramičkoj ploči, pri pomeranju ga uvek podignite, kako ne biste oštetili ploču.

Ukoliko dozvolite da sva tečnost u posuđu uvri, pregrevanje može dovesti do toga da ono izgubi prvobitan oblik.

Ako budete imali problema s proizvodom, kontaktirajte najbližu IKEA robnu kuću ili posetite [www.ikea.com](http://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 zravnja. 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 ni prevlečena s slojem proti sprijemanju. Za najboljše rezultate je ponev priporočljivo najprej segreti do visoke temperature, ob pričetku kuhanja pa temperaturo zmanjšati za polovico. Pri tem zadostuje, če je kuhališče nastavljeno na srednjo ali nizko temperaturo. Živila se lahko sprva sprimejo na ponev, a nato kmalu odstopijo, ko se pore zaprejo. Pri cvrtju hrane vedno uporabi maslo ali olje. Za lepo rjavo zapečeno skorjico, živil ne obračaj prepogosto.

## Dobro je vedeti

- To posodo lahko uporabljate na vseh

vrstah kuhalnikov.

- Posoda je namenjena kuhanju in ni primerna za shranjevanje hrane. Hrana, ki jo dlje časa hranite v posodi, lahko reagira s površino posode in se navzame kovinskega okusa.
- Posodo uporabljajte na kuhalnem polju, ki ima enak ali manjši premer, saj s tem lahko prihranite energijo.
- Ročaji se med uporabo segrejejo, zato vedno uporabite prijematke, ko premikate posodo ali dvigujete pokrovko.
- Ko posodo premikate po steklokeramični kuhalni plošči, jo vedno privzdignite, da se površina plošče ne opraska.

Nikoli ne pustite, da bi se tekočina v posodi pokuhala do konca, saj se lahko dno pri pregretju deformira.

Če naletite na kakršne koli težave v zvezi z izdelkom, se obrnite na najbližjo trgovino IKEA oz. našo službo za pomoč kupcem ali obiščite [www.ikea.com](http://www.ikea.com).



## Temizleme

- İlk kullanımından önce pişirme setini yıkayın, durulayın ve dikkatlice kurula-  
yın.
- Pişirme seti bulaşık makinesine girebilir.  
Sudaki kireç nedeniyle oluşan lekeler-  
den kaçınmak için yıkadıktan sonra her  
zaman kurula-  
yın. 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 yassılaşı-  
r. Temizlemeden önce her zaman pişirme setinin soğumasını bekleyin. Böylece, taban kendi şeklini geri kazanır ve pürüzlü bir yüzey oluşumunu önlenir.

## Nasıl kullanılır

Tava, yapışmaz yüzey kaplamasına sahip değildir. Kızartmadan en iyi sonucu alabil-  
mek için ilk olarak tavayı yüksek ısıda ısıtınız, ardından yemeği pişirirken ateşi yarım oranında düşürünüz. Ocakta sadece orta ve düşük ısı gerekir. Yiyecekler tavaya yapışabilir ama gözenekler kapandığında kendini bırakacaktır. Yiyecekleri kızartırken her zaman yağ kullanınız. Yiyeceklerin üzerinde güzel bir kahverengi yüzey elde etmek için mümkün olduğunca az çeviriniz.

## Bilmekte fayda var

- Bu tencere- tava tüm ocak ve fırın çeşitleriyle kullanım için uygundur.
- Bu ürün yiyecekleri saklamak için değil yemek pişirmek için özel olarak tasar-

lanmıřtır. Yiyeceklerin uzun süre içinde saklanması ürünün yüzeyini etkiler ve yiyeceklere metal tadı bırakabilir.

- Enerji tasarrufu saėlamak için tencere-tavanızı, aynı veya daha küçük çaplı bir ocak gözü üzerinde kullanınız.
- Kullanım esnasında kulpların ısınacaėını unutmayınız. Tencere-tavanızı tařırken veya kapaėını açarken daima tutacak kullanınız.
- Çizilme riskini önlemek için cam seramik ocak üzerindeki tencere-tavanızı daima kaldırarak tařıyınız.

Tencere-tavanızı, fazla ısıdan dolayı tabanın eėrilmesi riskine karřı kesinlikle içi boř olarak ocak üzerinde bırakmayınız.

Ürünle ilgili herhangi bir sorun yařarsanız lütfen size en yakın IKEA maėazası/Müřteri Hizmetleri ile temasa geçiniz veya [www.ikea.com](http://www.ikea.com) adresini ziyaret ediniz.

### التنظيف

- قبل استخدام أدوات الطبخ للمرة الأولى، أغسلها و أشطفها ثم جففها جيداً.
- أدوات الطبخ يمكن غسلها بأمان في غسالة الأطباق. لمنع أي علامات تخلفها رقائق الجير في الماء، دائماً 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 قليلاً عندما تكون باردة، و لكنها تمتد 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.

### كيفية الاستخدام

- لا يوجد في المقلاة طبقة مانعة للإلتصاق . للحصول على أفضل النتائج في القلي، سخني المقلاة أولاً على نار عالية، ثم أخفضي درجة الحرارة بمقدار النصف عند طهي الطعام. تحتاجين فقط درجة حرارة من منخفضة إلى متوسطة على الموقد. الطعام قد يلتصق على المقلاة في البداية، ولكنه سيتوقف عن الإلتصاق بمجرد أن تغلق المسام. دائماً إستخدمي الزبدة أو الزيت عند قلي الطعام. للحصول على سطح بني جميل، أقلبي الطعام بأقل عدد ممكن.

### من المفيد معرفته

- هذه الأنبة ملائمة للاستخدام على جميع أنواع المواقد والأفران.
- صممت الأنبة للطهي فقط، وليس لحفظ الأطعمة. الأطعمة التي تحفظ لفترة طويلة في الأنبة يمكن أن تؤثر على سطحها وتتأثر بطعم المعدن.
- ضعي الأنبة على موقد له نفس القطر أو أقل منه لتوفير الطاقة.
- ضعي في اعتبارك أن الأيدي تصبح ساخنة أثناء استخدام الأنبة. 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 أبداً الأنية تغلي وهي جافة لأن ذلك يؤدي إلى  
تلف القاعدة عند التسخين الزائد.

إذا كان لديك أي مشكلة مع المنتج، فضلاً، اتصلي بأقرب  
معرض إيكيا/خدمة العملاء أو زوري موقعنا

[www.ikea.com.sa](http://www.ikea.com.sa).







