

TOLERANT



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
ROMÂNĂ	40
SLOVENSKY	42
БЪЛГАРСКИ	44
HRVATSKI	46
ΕΛΛΗΝΙΚΑ	48
РУССКИЙ	50
SRPSKI	52
SLOVENŠČINA	54
TÜRKÇE	56
عربي	58

Cleaning

Before using this product for the first time, wash it by hand and dry carefully.

Always wash the product by hand after use.

Do not use steel wool or anything that may scratch the coating. Dishwasher detergent can affect the surface.

The base is slightly concave when cold, but expands to flatten out when heated. Always leave the product to cool before cleaning it. This allows the base to resume its shape and helps to prevent it from becoming uneven with use.

Good to know

The cookware is suitable for use on gas hob, glass ceramic hob and cast iron hob.

By placing the cookware on a hob with the same or a smaller diameter you can save energy.

Always lift the cookware when moving it on a glass ceramic hob to avoid the risk of scratching the hob.

The cookware is provided with non-stick coating, which means you can cook food without or with a small amount of fat or oil.

Do not let the cookware boil dry since the base can become skew by overheating and the coating can lose its non-stick properties.

Use only wooden or plastic utensils without sharp edges.

Bear in mind that the cookware gets hot during use. Always handle with pot-holders.

The handle can be damaged by the flame when the cookware is used on a gas hob.

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

Reinigung

Das Produkt vor der ersten Benutzung von Hand spülen und abtrocknen.

Das Produkt generell von Hand spülen.

Keine Stahlwolle o.Ä. benutzen, was die Beschichtung angreifen könnte.
Selbst Spülmaschinenreiniger kann der Beschichtung schaden.

Der Boden ist leicht nach innen gewölbt, bei Wärme dehnt er sich und wird eben.
Deshalb das Produkt vor dem Spülen unbedingt abkühlen lassen, damit der Boden die Form wieder annimmt und glatt bleibt.

Wissenswertes

Das Produkt ist für Gas-, Glaskeramik- und Gusseisenkochfelder geeignet.

Das Produkt auf einer Platte mit dem gleichen oder geringerem Durchmesser zu benutzen spart Energie.

Das Produkt bei der Benutzung auf Keramikfeldern zum Bewegen immer hochheben, damit keine Kratzer entstehen.

Die Antihaftbeschichtung ermöglicht das Kochen ohne/mit wenig Fett bzw. Öl.

Das Produkt nicht trocken kochen lassen; durch Überhitzung kann sich der Boden verformen und die Antihaftbeschichtung ihre Wirkung verlieren.

Holz- oder Kunststoffkochlöffel ohne scharfe Kanten verwenden.

Das Produkt erhitzt sich beim Gebrauch;
zum Anfassen immer Topflappen benutzen.

Bei der Benutzung auf Gasherden kann der
Griff beschädigt werden.

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

Entretien

Laver à la main et essuyer avant la première utilisation.

Toujours laver l'ustensile à la main.

Ne pas utiliser de laine d'acier qui peut rayer le revêtement anti-adhésif. Le produit pour lave-vaisselle peut aussi altérer 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. Il reprend alors sa forme et ne se déforme pas après quelque temps d'utilisation.

Bon à savoir

Compatible gaz, vitro-céramique et électrique.

Utilisez l'ustensile sur une plaque de cuisson de diamètre identique ou inférieur pour économiser de l'énergie.

Pour éviter les rayures, pensez à soulever l'ustensile lorsque vous le déplacez sur une plaque vitrocéramique.

Cet ustensile est doté d'un revêtement anti-adhésif qui vous permet de cuire vos plats sans, ou avec très peu de, matière grasse.

Ne jamais chauffer l'ustensile à vide car cela peut déformer le fond et détériorer le revêtement anti-adhésif.

Utilisez uniquement des ustensiles en bois ou en plastique sans bords pointus.

N'oubliez pas que l'ustensile chauffe lors de l'utilisation. Utilisez une manique.

Le manche peut être endommagé par la flamme lorsque l'ustensile est utilisé sur une table de cuisson au gaz.

En cas de problème avec le produit, contactez votre magasin IKEA/service clientèle le plus proche ou allez sur le site www.ikea.fr.

Reinigen

Was en droog de pan voor het eerste gebruik met de hand af.

De pan dient altijd met de hand te worden afgewassen.

Gebruik geen staalwol o.i.d.; dit kan de antiaanbaklaag aantasten. Ook machinevaatwasmiddel kan het oppervlak aantasten.

De bodem is in koude toestand enigszins concaaf, maar wordt door de warmte weer vlak. Laat de pan daarom altijd afkoelen voordat je hem schoonmaakt, dan kan hij zijn oorspronkelijke vorm weer aannemen en voorkom je dat de pan kromtrekt.

Goed om te weten

De pan is geschikt voor gebruik op gas, een keramische kookplaat en een gietijzeren kookplaat.

Gebruik de pan op een kookplaat met dezelfde of een kleinere diameter dan de pan, dat spaart energie.

Til de pan altijd op wanneer je hem op een keramische kookplaat verplaatst omdat er anders krassen kunnen ontstaan.

De pan heeft een antiaanbaklaag, waardoor je eten kan bereiden met weinig of geen vet of olie.

Laat de pan niet droogkoken omdat oververhitting ervoor zorgt dat de bodem kromtrekt en de coating zijn antiaanbakeigenschappen verliest.

Gebruik houten of kunststof keukengerei zonder scherpe randen.

De pan wordt warm bij gebruik; gebruik altijd een pannenlamp wanneer je de pan verplaatst.

De handgreep kan beschadigen wanneer de pan wordt gebruikt op gas.

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 produktet grundigt af i hånden, før du tager det i brug.

Vask altid i hånden efter brug.

Brug ikke ståluld eller andet, der kan ridse belægningen. Opvaskemaskinens opvaskemiddel kan også beskadige overfladen.

Bunden er en smule konkav, når den er kold, men udvider sig af varmen og bliver plan. Lad derfor altid gryder og pander køle af, før du gør dem rene, så får bunden sin form tilbage, og du undgår, at den bliver ujævn efter et stykke tid.

Godt at vide

Køkkenudstyret er velegnet til brug på gasblus, keramiske kogeplader og støbejernskogeplader.

Hvis du bruger køkkenudstyret på en kogeplade med samme eller mindre diameter, kan du spare energi.

Løft altid køkkenudstyret, når du flytter det på keramiske kogeplader, så de ikke bliver ridsede.

Køkkenudstyret har non-stick belægning, så du kan tilberede madvarerne uden eller med meget lidt fedtstof eller olie.

Lad ikke køkkenudstyret koge tørt, da bunden kan blive skæv pga. overophedning, og belægningen kan miste non-stick egenskaberne.

Brug kun køkkenredskaber af træ eller plast og uden skarpe kanter.

Husk, at køkkenudstyret bliver varmt ved brug. Brug altid grydelapper.

Grebet kan blive beskadiget af flammen, når du bruger køkkenudstyret på gaskogeplader.

Hvis du har problemer med produktet, er du velkommen til at kontakte Kundeservice i det nærmeste varehus eller besøge [IKEA.dk](https://www.ikea.dk).

Þrif

Áður en varan er tekin í notkun ætti að þvo hana, skola og þurrka vandlega.

Vöruna á að þvo í höndunum að lokinni notkun.

Notið ekki stálull eða annað sem getur rispað húðina. Uppþvottalögur getur haft áhrif á yfirborðið.

Botninn er aðeins kúptur þegar hann er kaldur en þenst og flest út í hita. Leyfið eldunaráhöldum alltaf að kólna fyrir þvott. Þá nær botninn aftur sinni fyrri lögun og verður síður ójafn með tímanum.

Gott að vita

Þetta eldunarílát hentar til notkunar á gas-, og keramikhelluborð og á hellur úr steypujárni.

Notið eldunarílátið á hellu sem er jafnstór eða minni að þvermáli til að spara orku.

Lyftið alltaf eldunarílátinu þegar það er fært til á keramikhelluborði til að hindra að það rispist.

Það er með viðloðunarfrírri húð. Það þýðir að hægt er að elda mat með lítilli eða engri fitu.

Látið aldrei þurrsjóða í eldunarílátinu því botninn skekkist og viðloðunarfría húðin tapar eiginleikum sínum við ofhitnun.

Notið aðeins viðar- eða plastáhöld sem ekki eru með hvössum brúnum.

Hafið í huga að handföngin hitna við notkun á hellu. Notið ávallt pottaleppa þegar eldunarílátið er handleikið.

Haldfangið getur skemmst vegna gaslogans þegar það er notað á gashelluborði.

Ef þú lendir í vandræðum með þessa vöru hafðu þá samband við IKEA verslunina/ þjónustufulltrúa eða kíktu á www.IKEA.is.

Rengjøring

Vask opp for hånd og tørk av kjelen før første gangs bruk.

Kjelene bør alltid vaskes opp for hånd.

Ikke bruk stålull eller annet som kan ripe belegget. Selv maskinoppvaskmiddel kan påvirke overflaten.

Bunnen er noe konkav i kald tilstand, men utvider seg av varmen og blir rett. La derfor alltid kjelen kjølnes før du rengjør den. Da får bunnen tilbake formen sin og blir ikke ujevn.

Godt å vite

Produktet er egnet for bruk på alle typer platetopper unntatt induksjon.

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

Løft alltid produktet når du flytter det på en glasskeramisk topp for å unngå riper i platetoppen.

Produktet er utstyrt med slippbelegg, noe som betyr at du kan lage mat uten eller med mindre smør eller olje.

Ikke la produktet koke tørt, fordi det kan bli skjevt av overoppheting og belegget kan miste sine slippegenskaper.

Bruk kun kjøkkenredskaper av plast eller tre, uten skarpe kanter.

Husk at produktet blir varmt i bruk, bruk alltid grytekluter og gryteunderlag.

Håndtakene kan skades av flammer når du lager mat på en gasstopp.

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

Puhdistus

Pese ja kuivaa astia ennen käyttöönottoa.

Astia on pestävä aina käsin.

Älä käytä teräsvillaa tai muuta vastaavaa, joka voi naarmuttaa pintaa. Myös konetiskiaine voi vahingoittaa pintaa.

Pohja on kylmänä hieman kovera, mutta laajenee ja suoristuu lämmitessään. Anna siis astian aina jäähtyä ennen pesua. Silloin pohja palautuu muotoonsa, eikä tule epätasaiseksi.

Hyvä tietää

Astia sopii käytettäväksi kaasuliedellä, keraamisella liedellä ja liedellä, jossa on valurautaiset keittolevyt.

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

Nosta astiaa aina siirtäessäsi sitä keraamisella liedellä, jotta liesi ei naarmuuntuisi.

Astiassa on tarttumaton pinnoite, minkä ansiosta voit valmistaa ruokaa pienellä öljymäärällä tai kokonaan ilman öljyä.

Älä anna astian kiehua kuiviin, sillä astian pohjasta voi tulla ylikuumenemisen seurauksena kiero ja tarttumaton pinnoite voi kärsiä.

Käytä vain puisia tai muovisia keittiövälineitä, joissa ei ole teräviä reunoja.

Astia ja kädensijat kuumenevat käytössä.
Käytä aina patalappuja.

Kaasulieden liekki voi vahingoittaa
kädensijaa.

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

Rengöring

Handdiska och torka av kärlet före första användning.

Kärlet bör alltid handdiskas.

Använd inte stålull eller annat som kan repa beläggningen. Även maskindiskmedel kan påverka ytan.

Botten är något konkav i kallt tillstånd, men utvidgar sig av värmen och blir plan. Låt därför alltid kärlet svalna innan det rengörs. Då återtar botten sin form och blir inte ojämn.

Bra att veta

Kärlet är lämpligt för användning på gas-, glaskeramik- och gjutjärnshäll.

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

Lyft alltid kärlet när det flyttas på en glaskeramikhäll, annars kan hällen repas.

Kärlet har non-stick beläggning, vilket gör att du kan laga mat utan eller med en liten mängd matfett eller olja.

Låt inte kärlet koka torrt eftersom överhettningen gör att botten blir skev och beläggningen mister sina non-stick egenskaper.

Använd trä- eller plastredskap utan skarpa kanter.

Kärlet blir varmt vid användning; Använd grytlapp när det flyttas.

Handtaget kan skadas när kärlet används på gashäll.

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

Mytí

Před prvním použitím výrobek ručně umyjte a pečlivě osušte.

Doporučujeme výrobek po použití mýt pouze ručně.

Nepoužívejte drátěnku ani jiné drsné materiály, které by mohly poškodit povrch. Prášek do myčky může povrch také poškodit.

Dno je mírně vyduté, po zahřátí se vyrovná. Nádobí nechte před mytím nejprve vychladnout. Dno získá svůj původní tvar a zabrání se tím také jeho zdeformování.

Užitečné informace

Toto nádobí je vhodné pro použití na plynových, sklokeramických a litinových varných deskách.

Používejte nádobí na varné desky se stejným nebo menším průměrem, abyste šetřili energii.

Při posunu po sklokeramické varné desce nádobí vždy zvedejte, abyste varnou desku nepoškrábali.

Nádobí je opatřeno nepřilnavou vrstvou, což znamená, že můžete vařit na menším množství tuku nebo oleje.

Nikdy nenechte zcela vyvařit tekutinu v nádobí, protože by se dno mohlo zkroutit a nepřilnavá vrstva by ztratila svou nepřilnavost.

Používejte pouze dřevěné nebo plastové kuchyňské náčiní bez ostrých hran.

Mějte na paměti, že se nádobí během používání zahřívá. Vždy pracujte s podložkami pod hrnce.

Na plynových varných deskách může dojít k poškození rukojeti plamenem.

Pokud máte jakýkoliv problém s výrobkem, obraťte se, prosím, na nejbližší obchodní dům IKEA/oddělení služeb zákazníkům nebo na www.IKEA.com

Limpieza

Lavar este recipiente a mano y secar antes de usar por primera vez.

Se recomienda lavar este recipiente siempre a mano.

No usar estropajo u otros productos abrasivos que dañen la superficie. Incluso los detergentes del lavavajillas pueden dañarla.

La base fría es ligeramente cóncava, aunque con el calor se dilata y aplanada. Se recomienda dejar que el recipiente se enfríe antes de limpiarlo para que la base recupere su forma y no se vuelva irregular.

Información importante

Esta batería es apta para todo tipo de placas: de gas, de hierro fundido o vitrocerámicas.

Para ahorrar energía, utiliza la batería sobre placas que tengan un diámetro igual o inferior.

Para evitar rayones, levanta el utensilio cuando lo muevas sobre una placa de vitrocerámica.

Los utensilios llevan un tratamiento antiadherente, por tanto puedes cocinar con poca grasa o aceite.

No calientes nunca los recipientes vacíos porque pueden deformarse y el tratamiento antiadherente perder sus propiedades.

Utiliza utensilios de madera o plástico sin bordes afilados.

Recuerda que cuando lo pones sobre el fuego, el utensilio se calienta. Usa manoplas.

Recuerda que al cocinar en una cocina de gas, el mango se puede dañar con la llama. Si tienes algún problema con este producto, ponte en contacto con tu tienda/Servicio al Cliente o entra en www.ikea.es.

Pulizia

Lava a mano, sciacqua e asciuga bene il prodotto appena acquistato.

Lava a mano il prodotto dopo l'uso.

Non usare lana d'acciaio o altre cose che possono graffiare il rivestimento. Anche il detersivo per lavastoviglie può danneggiarlo.

Il fondo è leggermente concavo quando è freddo, ma si appiattisce quando si scalda. Lascia raffreddare le pentole prima di lavarle, così il fondo riacquista la sua forma e diminuisce il rischio che si deformi con l'uso.

Utile da sapere

La pentola si può usare sul fornello a gas e sulle piastre in vetroceramica e in ghisa.

Per risparmiare energia, usa la pentola su una piastra con diametro uguale o inferiore.

Quando sposti la pentola su un piano cottura in vetroceramica, sollevala sempre per evitare di graffiare il piano.

La pentola è dotata di rivestimento antiaderente, che permette di cucinare senza o con pochi grassi.

Assicurati che il liquido di cottura non si asciughi: surriscaldandosi, la base potrebbe deformarsi e il rivestimento potrebbe perdere le sue proprietà antiaderenti.

Usa solo utensili in legno o in plastica senza bordi affilati.

La pentola si scalda durante l'uso, quindi usa sempre le presine.

La fiamma del fornello a gas può rovinare il manico.

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

Tisztítás

A terméket első használat előtt kézzel mosd el és alaposan töröld szárazra.

Mindig kézzel mosd el a terméket.

Ne használj fém, vagy más olyan eszközt, mely a felületet megkarcolhatja. Egyes szemcsés súrolószerek szintén felsérthetik a bevonatot.

A hideg felület enyhén homorú, mely melegedés közben kisimul. Tisztítás előtt hagyd az edényt kihűlni. Így az visszanyeri eredeti formáját.

Jó tudni!

Az edény csak gáz-, üvegkerámia- és öntöttvas főzőlapon használható.

Energiát takaríthatsz meg, ha az edényt ugyanakkora, vagy kisebb átmérőjű főzőlapra helyezed.

Üvegkerámia főzőlapon az edényt mindig megmelve mozgasd, hogy ne karcolódjon a főzőlap felülete.

Az edény felületén letapadásgátló bevonat van, így kevés zsiradékkal, vagy akár anélkül is főzhetsz benne.

Ne hagyd, hogy az edény üresen melegedjen, mert az alja túlforrósodhat és deformálódhat, bevonata pedig elveszítheti letapadásgátló tulajdonságát.

Csak tompa fa vagy műanyag eszközt használj az edényhez.

Ne feledd, hogy használat közben az edény felrorrósodik. Mindig használj hozzá edényfogót.

Gázfőzőlapon az edény füle megsérülhet, ha láng éri.

Ha bármilyen probléma merül fel az edénnyel kapcsolatban, fordulj a legközelebbi IKEA áruházzal vevőszolgálatához, vagy látogass el a www.IKEA.com weboldalra.

Mycie

Przed pierwszym użyciem umyj ręcznie i wysusz naczynie.

Zawsze myj je ręcznie po każdym użyciu.

Nie używaj ostrych zmywaków ani detergentów do zmywarek, bo mogą uszkodzić powierzchnię naczyń.

Zimna podstawa jest lekko wklęsła, ale podgrzana rozszerza się tworząc płaską powierzchnię. Przed myciem naczynie musi wystygnać. Pozwoli to podstawie odzyskać jej pierwotny kształt i zapobiegnie odkształceniom.

Dobrze wiedzieć

Naczynia kuchenne nadają się do stosowania na kuchenkach gazowych, płytach ceramicznych i płytach żeliwnych.

Ustawienie naczynia na płycie o średnicy takiej samej lub mniejszej, pozwala zaoszczędzić energię.

Przestawiając naczynia na płycie ceramicznej zawsze unoś je, aby zapobiec zarysowaniu płyty.

Naczynia wyposażone są w powłokę zapobiegającą przywieraniu, co oznacza, że można przygotowywać potrawy bez tłuszczu czy oleju lub z niewielką ilością.

Nie dopuść do wygotowania, ponieważ może to spowodować, że na skutek przegrzania dno naczynia ulegnie odkształceniu i

powierzchnia może utracić swoje właściwości zapobiegające przywieraniu.

Używaj wyłącznie drewnianych lub plastikowych przyborów, bez ostrych krawędzi.

Pamiętaj, że w trakcie używania naczynia nagrzewają się. Zawsze trzymaj je przy pomocy łapek do garnków.

Jeżeli naczynie stosowane jest na kuchence gazowej, płomień może uszkodzić uchwyt.

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

Puhastamine

Enne esmakordset kasutamist peske käsitsi ja kuivatage hoolikalt.

Toodet tuleks alati pesta peale kasutamist käsitsi.

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.

Kasulik teave

Küpsetusnõud sobivad kasutamiseks gaasipliidil, keraamilisel pliidil või malmpliidil.

Asetage nõu sama suure või väiksema läbimõõduga keeduväljale, see aitab energiat kokku hoida.

Tõstke pott pliidil liigutades üles, muidu võite kahjustada pliidiplaadi pinda.

Küpsetusnõu on sees kaetud mittekleepuva pinnaga, võite küpsetada toiduaineid ilma õli või rasva lisamata.

Ärge laske küpsetusnõud tühjaks keeda, põhi võib kahjustada ja kuju ja küpsetusomadusi muuta.

Kasutage ainult puidust või plastikust ilma teravate servadeta pannilabidat.

Küpsetusnõu muutub kasutamise ajal väga kuumaks. Kasutage alati pajalappe.

Käepide võib kahjustuda kui kasutate toodet gaasipliidil.

Kui teil esineb tootega probleeme võtke ühendust lähima IKEA keskusega/ klienditeenindusega või külastage kodulehte www.ikea.com.

Tīrīšana

Pirms pirmās lietošanas reizes ar rokām nomazgājiet un kārtīgi noslaukiet.

Preci ieteicams mazgāt ar rokām uzreiz pēc lietošanas.

Neizmantojiet metāla sūklīšus un citus priekšmetus, kas varētu saskrāpēt nepiedegošo pārklājumu. Virsmu var bojāt arī trauku mazgājamais līdzeklis.

Atdzisusi pamatne var būt nedaudz ieliekusies, taču tā izlīdzinās, kad tiek pakļauta siltuma ietekmei. Pirms piederumu mazgāšanas tiem jāļauj atdzist, lai tie atgūtu savu formu un ar laiku nedeformētos.

Noderīga informācija

Šie virtuves piederumi paredzēti lietošanai uz gāzes, keramiskās un čuguna plīts.

Novietojot virtuves piederumus uz tāda paša vai mazāka izmēra plīts riņķa, jūs ietaupīsiet enerģiju.

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

Virtuves piederumiem ir nepiedegošs pārklājums. Tas nozīmē, ka jūs varat gatavot ēdienu mazā taukvielu daudzumā vai bez tām.

Pārliecinieties, ka traukā vienmēr ir šķidrums, jo gatavošana sausā traukā var to sabojāt.

Izmantojiet tikai koka vai plastmasas rīkus bez asām malām.

Nemiet vērā, ka gatavošanas laikā virtuves piederumi sakarst. Tos drīkst pārvietot tikai ar virtuves cimdiem.

Nemiet vērā, ka gāzes plīts liesma var radīt roktura bojājumus.

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

Valymas

Prieš naudojant pirmą kartą, išplaukite rankomis ir kruopščiai nusauskite.

Rekomenduojame visada plauti gaminį rankomis po naudojimo.

Nenaudokite plieno vilnos ar kitokių priemonių, kurios gali pažeisti paviršių. Indų plovikliai taip pat gali jį sugadinti.

Dugnas gali šiek tiek išsigaubti, kai atvėsta, tačiau įkaitinus jis vėl išsitiesina. Būtina palikti atvėsti prieš plaunant. Taip dugnas vėl įgaus savo formą ir neatsiras nelygumų.

Naudinga žinoti

Tinka dujinėms viryklėms, stiklo keraminėms ir ketaus kaitvietėms.

Bus ekonomiškiau, jei kaitvietės skersmuo bus toks pat ar mažesnis nei indo.

Naudodami ant stiklo keramikos viryklės, visada kilstelėkite ją norėdami perkelti, kad nesubraižytumėte viryklės paviršiaus.

Indas padengtas nepridegančiu paviršiumi, todėl maistą ruošti galite su ypatingai mažu kiekiu aliejaus ar visai be jo.

Neleiskite vandeniui visiškai išgaruoti, nes dugnas išsikraipo, o danga praranda savo savybes, kai indai perkaista.

Naudokite tik medinius ar plastiko įrankius be aštrių kraštų.

Indas įkaista. Naudokite puodkėles.

Būkite atidūs naudodami indą ant dujinės viryklės - ugnis gali sugadinti rankeną.

Jei kyla klausimų, kreipkitės į artimiausią parduotuvę IKEA/pirkėjų aptarnavimo centrą arba apsilankykite www.ikea.com.

Limpeza

Antes de usar este produto pela primeira vez, lave-o à mão e seque-o bem.

Lave sempre o produto à mão após o uso.

Não use palha-de-aço ou semelhante que possa riscar a camada anti-aderente. O detergente para louça também pode estragar a superfície.

A base é ligeiramente côncava quando fria, mas expande-se até tornar-se plana quando aquecida. Deixe sempre arrefecer o utensílio antes de o limpar. Isto permitirá à base recuperar a sua forma original, evitando que se deforme.

Convém saber

O utensílio é adequado para cozinhar em placas a gás, vitrocerâmicas e placas a ferro fundido.

Ao colocar o utensílio de cozinha numa zona com o mesmo diâmetro, ou mais pequeno, pode poupar energia.

Ao mover o recipiente numa placa vitrocerâmica, levante-o sempre para não riscar a placa.

O recipiente de cozinha tem revestimento antiaderente, o que lhe permite cozinhar com pouca gordura ou até nenhuma.

Não deixe que o recipiente aqueça sem conteúdo no interior, já que a base pode entortar com o sobreaquecimento e o

revestimento pode perder as propriedades antiaderentes.

Use utensílios de madeira ou plástico sem rebordos afiados. O recipiente aquece quando está a ser usado. Use sempre as pegas.

O cabo pode ser danificado pela chama ao usar o recipiente numa placa a gás.

Caso tenha algum problema com o produto, contacte a sua loja IKEA mais próxima ou visite www.IKEA.pt.

Curățare

Spală, clătește și usucă cu grijă acest produs înainte să îl folosești pentru prima dată.

Întotdeauna spală produsul manual după folosire.

Nu folosi bureți de sârmă sau substanțe abrazive care pot zgâria vasele. Detergentul pentru vase poate deteriora suprafața acestora.

Suprafața de la baza vaselor este concavă atunci când acestea sunt reci, dar devine plată când sunt încălzite. Întotdeauna lasă vasele să se răcească înainte să le cureți. Aceasta va face ca baza lor să își recapete forma și să nu se deformeze în timpul folosirii.

Bine de știut

Potrivit pentru plite cu gaz, ceramică și fontă.

Folosește-l pe plite cu același sau un diametru mai mic pentru a economisi energie.

Ridică-l întotdeauna atunci când îl muți pe o plită ceramică pentru a evita zgărierea acesteia.

Wok-ul are strat antiaderent pentru a putea să gătești folosind o cantitate mică de ulei sau grăsime.

Nu lăsa la fiert până se evaporă apa deoarece baza se poate deforma din cauza supraîncălzirii, iar stratul antiaderent își poate pierde proprietățile.

Folosește ustensile din lemn sau plastic fără margini ascuțite.

Nu uita că wok-ul se încălzește în timpul folosirii. Utilizează întotdeauna mănuși.

Flacăra poate arde mânerul atunci când wok-ul e folosit pe plită cu gaz.

Dacă ai probleme cu produsul, ia legătura cu magazinul IKEA, Serviciul Relații clienți sau intră pe www.ikea.ro

Údržba

Pred prvým použitím výrobok ručne umyte a opatrne osušte.

Výrobok odporúčame po každom použití umývať ručne.

Nepoužívajte drôtenku, ani nič iné, čo by mohlo poškodiť nelepivý povrch. Prípravok do umývačky riadu tiež môže poškodiť povrch.

V studenom stave je dno mierne vypuklé, teplom sa roztiahne a vyrovná. Predtým, ako nádoby umyjete, nechajte ich vychladnúť a dno získa svoj pôvodný tvar. Tak sa aj po dlhodobom používaní zachová pôvodný tvar nádoby.

Dobré vedieť

Hrnce je možné použiť na plynovej, keramickej alebo liatinovej varnej doske.

Ak použijete hrnce s rovnakým alebo menším priemerom dna ako je priemer platne, môžete ušetriť energiu.

Ak varíte na keramickej varnej doske, pri prenášaní hrnce vždy nadvihnite, aby ste predišli poškriabaniu varnej dosky.

Hrnce majú nelepivú vrstvu, vďaka ktorej môžete jedlá pripravovať s malým množstvom tuku alebo oleja, príp. aj bez neho.

Nikdy nenechávajte obsah hrnca vyvrieť, aby nedošlo k pokriveniu dna, prípadne poškodeniu nelepivej vrstvy.

Používajte len drevené alebo plastové kuchynské náčinie bez ostrých rohov.

Berte na vedomie, že hrnce sa pri varení zahrievajú, preto vždy používajte pri manipulácii s nimi chňapky.

Ak hrnce používate nad plynovým horákom, rúčky sa pôsobením ohňa môžu poškodiť.

V prípade akýchkoľvek otázok ohľadne výrobku sa obráťte na oddelenie Služby zákazníkom alebo navštívte www.IKEA.sk

Почистване

Преди да ползвате съда за първи път, го измийте на ръка и внимателно го подсушете.

Винаги измивайте продукта на ръка след употреба.

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.

Полезна информация

Тези съдове са подходящи за употреба върху газови, чугунени и стъклокерамични котлони.

Използвайте съдовете на котлон със същия или с по-малък диаметър, за да пестите електроенергия.

Винаги повдигайте съда, когато го премествате върху стъклокерамичен плот, за да избегнете издраскване на плота.

Съдовете са с незалепващо покритие. В тях можете да готвите с малко или без никаква мазнина.

Никога не оставяйте празен съд на огъня, основата може да се изкриви при прегряване, а покритието да загуби незалепващите си свойства.

Използвайте само дървени или пластмасови прибори без остри ръбове.

Имайте предвид, че съдът се нагорещява при употреба. Винаги използвайте ръкохватки.

Дръжките могат да се повредят от пламъка на газов котлон.

Ако имате проблеми или въпроси, свързани с продукта, свържете се с най-близкия магазин на ИКЕА/Отдел Обслужване на клиенти или посетете www.ikea.bg.

Čišćenje

Prije prve uporabe proizvod operite ručno i pažljivo ga osušite.

Nakon uporabe uvijek ručno operite proizvod.

Ne koristite čeličnu žicu ili ostalo što može oštetiti premaz. Deterdžent za perilicu posuđa može oštetiti površinu.

Dno je malo udubljeno kada je ohlađeno, ali se širi i izravna kada se ugrije. Proizvod uvijek ostavite da se ohladi prije čišćenja. Time se dno vraća u svoj oblik, a dno uporabom neće postati neujednačeno.

Dobro je znati

Ovo posuđe je prikladno za uporabu na plinskom, stakleno keramičkom kuhalištu ili kuhalištu od lijevanog željeza.

Koristite kuhalište s istim ili manjim promjerom kako bi uštedjeli energiju.

Uvijek podignite posuđe kada premještate na stakleno keramičko kuhalište kako bi izbjegli rizik od oštećivanja kuhališta.

Posuđe je obloženo neljepljivim slojem. To znači da hranu možete kuhati na malo masti ili ulja ili bez njih.

Pripazite da hrana u tavi ne iskuha jer se dno može iskriviti zbog pregrijavanja, a neljepljivi sloj može izgubiti svoja svojstva.

Koristite samo obli drveni ili plastični kuhinjski pribor.

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

Plamen može oštetiti dršku kada posuđe koristite na plinskom kuhalištu.

Ako imate bilo kakvih problema s proizvodom, kontaktirajte najbližu IKEA robnu kuću/Službu za korisnike ili posjetite www.ikea.com.

Καθαρισμός

Πριν χρησιμοποιήσετε αυτό το προϊόν για πρώτη φορά, πλύντε το στο χέρι και στεγνώστε το προσεκτικά.

Μετά την χρήση, πλένετε πάντα το προϊόν με το χέρι.

Μην χρησιμοποιείτε μεταλλικό σφουγγαράκι ή κάτι άλλο που θα μπορούσε να γδάρει την επένδυση. Το απορρυπαντικό του πλυντηρίου των πιάτων μπορεί να επηρεάσει την επιφάνεια.

Η βάση έχει ελαφρώς κοίλο σχήμα όταν είναι κρύα, αλλά επεκτείνεται και γίνεται επίπεδη όταν ζεσταίνεται. Αφήνετε το προϊόν να κρυώσει πριν το καθαρίσετε. Αυτό επιτρέπει στην βάση να επανέλθει στο αρχικό της σχήμα και βοηθά, ώστε να προλαμβάνεται η αλλαγή του σχήματός της με την χρήση.

Τι πρέπει να γνωρίζετε

Τα μαγειρικά σκεύη είναι κατάλληλα για χρήση σε εστίες γκαζιού, γυάλινες κεραμικές εστίες και μαντεμένιες εστίες.

Εξοικονομήστε ενέργεια τοποθετώντας τα μαγειρικά σκεύη σε μια εστία της ίδιας ή μικρότερης διαμέτρου.

Όταν μετακινείτε ένα σκεύος επάνω σε μια γυάλινη κεραμική εστία, πάντα να το σηκώνετε για να αποφύγετε τη δημιουργία εκδορών στην εστία.

Τα μαγειρικά σκεύη διαθέτουν αντικολλητική επίστρωση. Έτσι, μπορείτε να μαγειρέψετε με ελάχιστη ποσότητα λαδιού.

Αποφύγετε την επαφή του σκεύους χωρίς περιεχόμενο στις εστίες, επειδή η βάση σκληραίνει ενώ η επίστρωση χάνει τις αντικολλητικές της ιδιότητες.

Χρησιμοποιήστε μόνο ξύλινα ή πλαστικά εργαλεία κουζίνας χωρίς αιχμηρές πλευρές.

Τα σκεύη θερμαίνονται κατά τη διάρκεια της χρήσης. Κρατήστε τα μόνο από τις λαβές.

Η λαβή μπορεί να φθαρεί από τη φωτιά όταν το σκεύος είναι τοποθετημένο σε εστία γκαζιού.

Εάν αντιμετωπίσετε οποιοδήποτε πρόβλημα με το προϊόν, επικοινωνήστε με την Εξυπηρέτηση Πελατών ΙΚΕΑ ή επισκεφτείτε το www.ikea.gr.

Уход

Перед первым использованием вымойте изделие вручную и вытрите насухо.

После использования мойте изделие вручную.

Не пользуйтесь металлической мочалкой и другими средствами, которые могут поцарапать покрытие. Моющее средство для посудомоечной машины также может повредить поверхность.

Основание изделия слегка вогнутое, но при нагревании оно выравнивается. Не мойте посуду сразу после использования, дайте ей остыть. Дно восстановит прежнюю форму и не деформируется.

Полезная информация

Эту посуду можно использовать на газовой, стеклокерамической и чугунной варочных панелях.

Поставив посуду на конфорку, которая по диаметру равна или меньше дна изделия, вы экономите энергию.

Всегда поднимайте посуду при перемещении ее на стеклокерамической варочной панели.

Благодаря антипригарному покрытию можно готовить практически без жира или масла.

Не оставляйте пустую посуду на работающей плите, дно может деформироваться, а покрытие – потерять антипригарные свойства.

Используйте только деревянные или пластиковые кухонные принадлежности без острых краев.

При использовании посуда нагревается, пользуйтесь прихваткой.

Пламя может повредить ручку при использовании посуды на газовой плите.

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, proizvod ručno operite, isperite i pažljivo osušite.

Uvek, nakon upotrebe ručno operite ovaj proizvod.

Nemojte koristiti žicu ili bilo šta drugo što može oštetiti površinu. Deterdženti za mašinsko pranje suđa mogu 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.

Dobro je da znate

Posuđe može da se koristi na plinskim, vitro-keramičkim i livenim grejnim pločama.

Ako posuđe koristite na ringlama istog ili manjeg prečnika, uštedećete energiju.

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

Posuđe ima površinski sloj koji ne dozvoljava da se namirnice lepe za njega, što znači da možete da spremate hranu s vrlo malo ili bez masti ili ulja.

Nikada ne ostavljajte prazno posuđe na uključenoj ringli, jer tako može da se deformiše, a zaštitni sloj može da izgubi svojstva.

Koristite isključivo drven ili plastičan pribor bez oštarih ivica.

Imajte na umu da se posuđe zagreva tokom upotrebe. Uvek koristite kuhinjske rukavice.

Otvoren plamen plinske ringle može da oštetiti dršku.

Ako imate bilo kakav problem sa proizvodom, obavezno se obratite IKEA robnoj kući, Odeljenju za odnose s kupcima ili posetite www.ikea.com.

Čiščenje

Pred prvo uporabo izdelek skrbno operite na roke in ga osušite.

Po uporabi ga vedno operite na roke.

Ne drgnite z gobicami iz jeklene volne ali sredstvi, ki bi lahko poškodovala površino. Prašek za pomivalne stroje lahko poškoduje površino posod.

Dokler je hladno, je dno posode rahlo izbočeno, ko pa se segreje, se razširi in zravna. Posoda naj se pred čiščenjem ohladi. S tem omogočite dnu, da se povrne v svojo prvotno obliko in hkrati preprečite, da postane sčasoma neraven.

Dobro je vedeti

Posoda je primerna za uporabo na plinskem in litoželeznem kuhalniku ter steklokeramični kuhalni plošči.

Če jo postavite na kuhalno polje, ki ima isti ali manjši premer, lahko prihranite energijo.

Ko posodo premikate po steklokeramični kuhalni plošči, jo vedno privzdignite, da se površina ne opraska.

Posoda je prevlečena s slojem proti sprijemanju, kar pomeni, da lahko hrano pripravljate z malo ali brez maščobe oziroma olja.

Nikoli ne pustite, da bi se tekočina v posodi pokuhala do konca, saj se lahko dno pri pregretju deformira, sloj proti sprijemanju pa lahko izgubi svoje lastnosti.

Pri kuhanju uporabljajte samo lesen ali plastičen pribor brez ostrih robov.

Ne pozabite, da se posoda med uporabo segreje. Vedno uporabite kuhinjske rokavice.

Na plinskem kuhalniku lahko ogenj poškoduje ročaj posode. Če se ročaj razrahlja, privijte vijake z izvijačem.

Če naletite na kakršne koli težave v zvezi z izdelkom, se obrnite na najbližjo trgovino IKEA oz. našo službo za pomoč kupcem ali pa obiščite www.ikea.com.

Temizleme

Bu ürünün ilk kullanımından önce, elde yıkayın ve dikkatlice kurulayın.

Ürünü kullandıktan sonra her zaman elde yıkayın.

Çelik ovma teli veya kaplamayı çizebilecek herhangi bir madde kullanmayın. Bulaşık deterjanı yüzeyi etkileyebilir.

Taban, hafif bir şekilde içbükeydir ancak ısındığında yassılaşır. Temizlemeden önce her zaman ürünün soğumasını bekleyin. Böylece, taban kendi şeklini geri kazanır ve pürüzlü bir yüzey oluşumunu önler.

Bilmekte fayda var

Tencere-tava gazlı, cam seramik ve dökme demir ocaklarda kullanıma uygundur.

Tencere-tavayı, aynı veya daha küçük çapa sahip bir ocak gözü üzerinde kullanarak enerji tasarrufu yapabilirsiniz.

cam seramik ocak üzerinde ocağın çizilme riskini önlemek için her zaman tencere-tavanızı kaldırarak hareket ettiriniz.

Tencere-tava, yapışmaz kaplamaya sahiptir bu sayede az miktarda veya hiç yağ kullanmadan yemek pişirebilirsiniz.

Ocak üzerinde içi boş ve kuru olarak bırakılan tencere ve tavalar yapışmaz kaplama özelliğini kaybedebilir ve taban şekli bozulabilir.

Sadece, sivri kenarları olmayan tahta veya plastik mutfak gereçleri kullanınız.

Kullanım sırasında tencere ve tavaların ısınacağını unutmayınız. Her zaman tutacak kullanınız.

Gaz ocağı üzerinde kullanıldığında alevler kulplara zarar verebilir.

Ürün ile ilgili herhangi bir sorun yaşarsanız, en yakınınızdaki IKEA mağazası/Müşteri Hizmetleri ile temasa geçiniz veya www.ikea.com adresini ziyaret ediniz.

التنظيف

قبل إستعمال المنتج للمرة الأولى، إغسله باليد وجففه بعناية.

دائماً قومي بغسيل المنتج يدوياً بعد الإستعمال.

لا تستخدمى الصوف المعدني أو أي شيء يمكن أن يخدش الطبقة الخارجية. سوائل التنظيف في غسالات الأطباق يمكنها أن تؤثر في السطح.

القاعدة تكون مقعرة قليلاً عندما تكون باردة، لكنها تتمدد لتصبح منبسطة عند تسخينها. قومي دائماً بترك المنتج ليبرد قبل تنظيفه. هذا يسمح للقاعدة لتستعيد شكلها ويساعد على منعها من ألا تصبح نستوية عند الإستعمال.

من المفيد معرفته

الآنية ملائمة للاستخدام على موقد الغاز، موقد السيراميك الزجاجي وموقد حديد الزهر.

يمكنك توفير الطاقة بوضع الآنية على موقد له نفس القطر أو أقل منه.

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

الآنية مزودة بطبقة مانعة للإلتصاق، مما يعني أنه يمكنك طهي الطعام بدون أو بكمية قليلة من الدهون أو الزيت.

لا تدعي الآنية تغلي وهي جافة لأن التسخين الزائد يؤدي إلى تلف القاعدة وفقدان الطبقة المطلية لخصائصها المانعة للإلتصاق.

استخدمي فقط أدوات مطبخ خشبية أو بلاستيكية لا تحتوي على أطراف حادة.

ضعي في اعتبارك أن الآنية تصبح ساخنة أثناء الاستخدام. استخدمي دائماً حاملات القدور عند تناولتها.

اليد يمكن أن تتلف من جرّاء اللهب عند استخدام الآنية على موقد غازي.

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

