

HEMKOMST



Design and Quality
IKEA of Sweden

English	4
Deutsch	5
Français	6
Nederlands	7
Dansk	8
Íslenska	9
Norsk	10
Suomi	11
Svenska	12
Česky	13
Español	14
Italiano	15
Magyar	17
Polski	18
Eesti	19
Latviešu	20
Lietuvių	21
Portugues	22
Româna	23
Slovensky	24
Български	25
Hrvatski	26
Ελληνικά	28
Русский	29
Українська	30
Srpski	31

Slovenščina	32
Türkçe	33
عربي	35

English

Before first use

- Wash with washing-up liquid and rinse with water before using the first time.

Cleaning

- The pots and saucepan are dishwasher safe. The frying pan has a non-stick coating and should be washed by hand.
- Do not use steel wool or anything that may scratch the coating. Dishwasher detergent and waste powder that solidifies cooking oil can affect 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

- This cookware is suitable for use on all types of hobs and in ovens.
- The frying pan is provided with sol-gel ceramic non-stick coating, which means you can cook food in little or no fat.
- Do not let the cookware boil dry as the base becomes skew from overheating and the coating may lose its non-stick properties.
- Only use wooden or plastic utensils without sharp edges in the frying pan.
- By placing the cookware on a cooking zone with the same or a smaller diameter as the cookware, you can save energy.
- Bear in mind that the cookware gets hot during use. Always handle with potholders.
- Always lift the cookware when moving it on a glass ceramic hob to avoid the risk of scratching the hob.
- If you have any problems with the product, please contact your nearest IKEA store/ Customer Service or see www.ikea.com.

Deutsch

Vor der ersten Benutzung

- Vor der ersten Benutzung mit Wasser und Spülmittel reinigen.

Reinigung und Pflege

- Die Töpfe und die Kasserolle sind spülmaschinenfest. Die Bratpfanne hat eine Antihaftbeschichtung und sollte von Hand gespült werden.
- Keine Stahlwolle o. Ä. benutzen, was die Beschichtung angreifen könnte. Geschirrspülmittel und Pulverreste, durch die Speiseöl fest wird, können die Oberfläche beschädigen.
- Der Boden ist im kalten Zustand leicht gewölbt, bei Wärme dehnt er sich und wird flach. Deshalb das Produkt vor dem Spülen unbedingt abkühlen lassen, damit der Boden die Form wieder annimmt. So wird vermieden, dass der Boden sich nach einiger Zeit der Benutzung verformt.

Gebrauchsanleitung

- Das Produkt ist für alle Kochfeldarten und für den Backofen geeignet.
- Die Bratpfanne ist mit einer keramischen Sol-Gel-Antihaftbeschichtung versehen, die das Garen von Speisen mit wenig oder gar keinem Fett ermöglicht.
- Die einzelnen Teile des Kochgeschirrs nicht trocken kochen lassen; durch Überhitzung kann sich der Boden verformen und die Antihaftbeschichtung ihre Wirkung verlieren.
- In der Pfanne nur Holz- oder Kunststoffutensilien ohne scharfe Kanten verwenden.
- Es spart Energie, das Produkt auf einer Kochzone mit dem gleichen oder mit geringerem Durchmesser zu benutzen.
- Das Produkt erhitzt sich bei der Benutzung auf dem Herd und im Backofen. Bitte Topflappen benutzen.

- Bei Glaskeramikkochfeldern das Kochgeschirr zum Bewegen immer hochheben; nicht schieben – das könnte Kratzer auf dem Kochfeld verursachen.
- Bei Fragen zum Produkt bitte mit dem Kundenservice im nächstgelegenen IKEA Einrichtungshaus oder über www.IKEA.de Kontakt aufnehmen.

Français

Avant première utilisation

- Nettoyer avec du liquide détergent et rincer à l'eau avant la première utilisation.

Nettoyage

- Les casseroles et la poêle résistent au lave-vaisselle. La poêle comporte un revêtement antiadhésif et doit être lavée à la main.
- Ne pas utiliser de laine d'acier ou tout autre matériau qui pourrait rayer le revêtement. Les produits pour lave-vaisselle et nettoyeurs en poudre qui solidifient l'huile de cuisson peuvent abîmer le revêtement.
- 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.

Utilisation

- Cet ustensile est compatible tous feux et four.
- Cette poêle possède un revêtement en céramique sol-gel antiadhésif permettant de cuisiner sans, ou avec très peu de, matière grasse.
- Ne pas faire chauffer l'ustensile à vide : cela peut déformer le fond et détériorer le revêtement antiadhésif.
- Utiliser uniquement des ustensiles de cuisine en plastique ou en bois et sans bord tranchant pour manipuler les ingrédients dans la poêle.

- Utiliser l'ustensile sur une plaque de cuisson de diamètre identique ou inférieur pour économiser de l'énergie.
- Ne pas oublier que l'ustensile chauffe lors de l'utilisation. Toujours utiliser des maniques pour manipuler l'ustensile.
- Toujours soulever l'ustensile de cuisson pour le déplacer sur la table de cuisson en vitrocéramique afin d'éviter les rayures.
- En cas de problème avec ce produit, contacter votre magasin/Service clients IKEA le plus proche ou visiter le site www.ikea.com.

Nederlands

Voor het eerste gebruik

- Voor het eerste gebruik schoonmaken met water en afwasmiddel.

Onderhoud

- De gewone pannen zijn vaatwasserbestendig. De koekenpan heeft een antiaanbaklaag en moet met de hand worden afgewassen.
- Gebruik geen staalwol o.i.d.; dit kan de antiaanbaklaag aantasten. Machinevaatwasmiddel en afvalpoeder die bakolie stollen, kunnen het oppervlak aantasten.
- Wanneer de pan koud is, is de bodem enigszins concaaf, maar deze wordt weer vlak door de warmte. Laat de pan daarom altijd afkoelen voordat je hem schoonmaakt. De bodem neemt dan zijn oorspronkelijke vorm weer aan en je voorkomt dat de pan kromtrekt.

Gebruiksaanwijzing

- De pannen zijn geschikt voor alle soorten kookplaten en voor de oven.
- De koekenpan wordt geleverd met keramische antiaanbaklaag, waardoor je weinig of geen vet of olie nodig hebt bij het koken.

- Laat de pan niet droogkoken omdat de bodem door oververhitting krom kan trekken en de antiaanbaklaag kan worden aangetast.
- Gebruik in de koekenpan uitsluitend houten of kunststof keukengerei zonder scherpe randen.
- Door een pan op een kookzone te plaatsen met dezelfde of een kleinere diameter als de pan, bespaar je energie.
- Denk eraan dat de handgrepen warm kunnen worden tijdens het gebruik. Pak ze altijd vast met pannenlappen.
- Til de pan altijd op wanneer je hem op een keramische kookplaat verplaatst omdat er anders krassen kunnen ontstaan.
- Neem bij problemen met het product contact op met IKEA/klantenservice of ga naar [IKEA.nl](https://www.ikea.nl).

Dansk

Før produktet bruges første gang

- Vaskes af med opvaskemiddel og skylles med vand, før det bruges første gang.

Rengøring;

- Gryder og stegepande tåler opvaskemaskine. Stegepanden har en non-stick belægning og bør vaskes af i hånden.
- Brug ikke ståluld eller andet, der kan ridse belægningen. Opvaskemiddel og produkter, der stivner olie, kan beskadige produktets overflade.
- Bunden buer en anelse indad, når den er kold, men den udvider sig og bliver flad, når den varmes op. Lad altid produktet køle af, før du vasker det. På den måde kan bunden genfinde formen, så den ikke efterhånden bliver ujævn.

Brugervejledning

- Panden er velegnet til brug på alle slags kogeplader og i ovnen.
- Stegepanden er beklædt med sol-gel keramisk non-stick belægning, så du kan lave mad med lidt eller ingen fedt.

- Lad ikke køkkenudstyret koge tør, da overophedning kan gøre bunden skæv, og belægningen kan miste sine non stick-egenskaber.
- Brug kun køkkenredskaber uden skarpe kanter til stegepanden.
- Hvis du placerer køkkenudstyret på en kogezone med samme eller mindre diameter, kan du spare energi.
- Husk, at køkkenudstyret bliver varmt under brug. Brug altid grydelapper.
- Løft altid køkkenudstyret, når du flytter det på en keramisk kogeplade, så du ikke ridser kogepladen.
- Opstår der problemer med produktet – kontakt da nærmeste IKEA varehus/Kundeservice eller besøg www.ikea.dk

Íslenska

Áður en varan er tekin í notkun

- Þvoðu með uppþvottalegi og skolaðu með vatni fyrir fyrstu notkun.

Þrif

- Pottarnir og pannan mega fara í uppþvottavél. Pannan er með viðloðunarfría húð og því þarf að þvo hana upp í höndunum.
- Ekki nota stálull eða annað sem getur rispað yfirborðið. Uppþvottalögur og duft sem herðir matarolíu getur haft áhrif á yfirborðið.
- Botninn er aðeins íhvolfur þegar hann er kaldur en þenst út og verður flatur þegar hann hitnar. Leyfðu eldunaríláti alltaf að kólna áður en það er þvegið. Þá fer botninn í sína upprunalegu lögun og það kemur í veg fyrir að hann verði ójafn við notkun.

Notkun

- Þessi vara hentar á allar gerðir helluborða og í ofn.
- Pannan er með viðloðunarfrírri húð sem 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 án hvassra brúna.
- Þú getur sparað orku með því að nota alltaf hellu sem er jafnstór eða minni en botn eldunarílátsins að þvermáli.
- Hafðu í huga að ílátið verður heitt við notkun. Notaðu alltaf pottaleppa.
- Lyftu pönnunni þegar þú færir hana til á keramikhelluborði til að yfirborðið rispist síður.
- Ef einhver vandamál koma upp varðandi notkun vörunnar getur þú haft samband við þjónustuver IKEA eða leitað upplýsinga á IKEA.is.

Norsk

Før bruk

- Vask med oppvaskmiddel og skyll med vann før første gangs bruk.

Rengjøring

- Grytene og kasserollene kan vaskes i maskin. Stekepanna har et slippbelegg og bør vaskes for hånd.
- Ikke bruk stålull eller annet som kan ripe belegget. Oppvaskmiddel og pulver som størkner matolje når den skal kastes kan påvirke overflaten.
- Bunnen er noe konkav i kald tilstand, men utvider seg i varmen og blir rett. La derfor alltid kjelen kjøle før du rengjør den. Slik får bunnen tid til å gjenvinne den opprinnelige formen, og dette bidrar til å hindre at den blir ujevn med tiden.

Slik bruker du den

- Dette kokekaret kan brukes på alle typer platetopper samt i stekeovn.

- Stekepanna er utstyrt med sol-gel keramisk slippbelegg, noe som betyr at du kan tilberede mat med lite eller ikke noe fett.
- Ikke la produktet koke tørt siden bunnen kan bli skjev, og slippbelegget kan miste sine egenskaper.
- Bruk kun tre- eller plastredskaper uten skarpe kanter i stekepanna.
- Du kan spare energi ved å plassere produktet på ei plate med samme diameter som produktet, eller mindre.
- Vær oppmerksom på at kokekar blir svært varme når de er i bruk. Bruk alltid grytekluter når du håndterer dem.
- Dersom du bruker kokekar på en keramisk glasstopp, er det viktig å alltid løfte kokekarene når du flytter dem, slik at du ikke risikerer riper på platetoppen.
- Om det oppstår problemer med produktet - kontakt nærmeste IKEA-varehus/kundesenter eller besøk [IKEA.no](https://www.ikea.no).

Suomi

Ennen käyttöönottoa

- Pese astianpesuaineella ja huuhtelee vedellä ennen käyttöönottoa.

Puhdistus

- Kattilat ja kasari ovat konepesun kestäviä. Paistinpannussa on tarttumaton pinnoite, ja se tulee pestä käsin.
- Älä käytä teräsvillaa tai muuta puhdistusvälinettä, joka voi naarmuttaa pinnoitetta. Konetiskiaine ja ruokaöljyä kovettavat jauheet voivat vahingoittaa pintaa.
- Pohja on hieman kovera kylmänä, mutta laajenee litteäksi lämmitessään. Anna astian aina jäähtyä ennen sen puhdistamista. Tämä auttaa pohjaa palautumaan muotoonsa ja ehkäisee pohjan muuttumista epätasaiseksi käytössä.

Käyttöohjeet

- Tämä pannu soveltuu kaikentyyppisille keittotasoille sekä uuniin.
- Paistinpannussa on tarttumaton sooligeelipinnoite, jonka ansiosta voit laittaa ruokaa ilman rasvaa tai vähällä rasvalla.
- Älä anna ruoan kiehua kuiviin, sillä ylikuumenemisen seurauksena pohjasta tulee kiero ja tarttumaton pinnoite voi kärsiä.
- Käytä paistinpannulla ainoastaan puisia tai muovisia ruoanlaittovälineitä, joissa ei ole teräviä reunoja.
- Kun keittoastiaa käyttää sen kanssa samankokoisella tai pienemmällä keittoalueella, energiaa säästyy.
- Muista, että keittoastia kuumenee käytön aikana. Käytä aina patalappuja.
- Keraamisella ja induktiotasolla astiaa tulee siirtää aina nostamalla, jotta tason pinta ei naarmuunnu.
- Jos tuotteessa ilmenee ongelmia, ota yhteyttä IKEA-tavarataloon tai IKEA-asiakaspalveluun tai katso lisätietoja osoitteesta [IKEA.fi](https://www.ikea.fi).

Svenska

Innan första användning

- Rengör med vatten och diskmedel innan första användning.

Rengöring

- Grytorna och kastrullen kan diskas i maskin. Stekpannan har en non-stick-beläggning och bör diskas för hand.
- Använd inte stålull eller annat som kan repa beläggningen. Maskindiskmedel och rengöringspulver som får matolja att stelna kan påverka ytan.
- Bottnen är något konkv 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 du undviker att den blir ojämn efter en tids användning.

Användning

- Kärlet kan användas på alla typer av spisar samt i ugn.
- Stekpannan är försedd med sol-gel keramisk non-stick-beläggning, vilket innebär att du kan laga mat i lite eller inget fett.
- Låt inte kärlet koka torrt eftersom överhettningen gör att botten blir skev. Dessutom kan beläggningen på stekpannan mista sina non-stick-egenskaper.
- Använd trä- eller plastredskap utan skarpa kanter i stekpannan.
- Genom att placera kokkärlet på en värmezon med samma eller mindre diameter som kärlet kan du spara energi.
- Tänk på att kokkärlet blir varmt vid användning. Använd alltid grytlappar när det flyttas.
- Lyft alltid kärlet när du flyttar det på en glaskeramikhäll för att inte riskera att hällen repas.
- Om du har några problem med produkten, vänligen kontakta ditt närmaste IKEA varuhus/ kundservice eller se www.ikea.com.

Česky

Před prvním použitím

- Před prvním použitím umyjte čisticím prostředkem na nádobí a opláchněte vodou.

Čištění

- Hrnce a rendlík lze mýt v myčce. Pánev má nepřílnavou povrchovou úpravu a měla by se mýt ručně.
- Nepoužívejte drátěnku ani nic, co by mohlo poškrábat povrch. Prostředek do myčky nádobí a čisticí prášek, který způsobí ztuhnutí kuchyňského oleje, může mít vliv na povrch nádobí.

- Dno je za studena mírně prohnuté, ale při zahřátí se rozpíná a zplošťuje. Před mytím nechte kuchyňské nádobí vždy vychladnout. To umožní dnu obnovit svůj tvar a pomáhá zabránit jeho deformaci.

Návod k použití

- Toto nádobí lze používat na všech typech varných desek a v troubách.
- Pánev je opatřena sol-gel keramickým nepřilnavým povrchem. Díky němu můžete vařit jídlo na malém množství tuku nebo zcela bez tuku.
- Nikdy nenechte tekutinu v nádobí vyvařit, dno by se mohlo přehřátím zkroutit a ztratit tak svou nepřilnavou schopnost.
- Na míchání v pánvi používejte pouze dřevěné nebo plastové náčiní bez ostrých hran.
- Umístěním nádobí na varnou desku se stejným nebo menším průměrem jako má nádobí můžete ušetřit energii.
- Pamatujte, že nádobí se během používání zahřívá. Vždy s ním manipulujte pomocí chňapek a podložek pod hrnce.
- Během přemísťování na sklokeramické varné desce nádobí vždy zvedněte, abyste zabránili riziku jejího poškrábání.
- Pokud máte s výrobkem jakékoli problémy, kontaktujte prosím nejbližší obchodní dům IKEA, oddělení služeb zákazníkům nebo se podívejte na www.IKEA.cz

Español

Antes de utilizarlo por primera vez

- Lava el producto con jabón líquido y acláralo con agua antes de utilizarlo por primera vez.

Limpieza

- Las ollas y cacerolas son aptas para el lavavajillas. Las sartenes tienen un revestimiento antiadherente y se deben lavar a mano.

- No utilices lana de acero ni otros productos abrasivos que podrían rayar el revestimiento. El detergente para lavavajillas y el polvo limpiador que solidifica el aceite pueden afectar a la superficie.
- El fondo, ligeramente cóncavo cuando está frío, se dilata y aplana por efecto del calor. Deja siempre que la batería se enfríe antes de limpiarla. Así la base recuperará su forma original y evitarás que se deforme con el uso.

Instrucciones de uso

- Este utensilio se puede utilizar en todo tipo de placas y hornos.
- La sartén cuenta con un revestimiento antiadherente de cerámica Sol-Gel, lo que te permite cocinar con poco o nada de grasa.
- No dejes los recipientes al fuego hasta que se evapore toda el agua, ya que la base puede deformarse por sobrecalentamiento y el revestimiento antiadherente perder sus propiedades.
- Utiliza solo utensilios de madera o plástico sin bordes afilados en la sartén.
- Para ahorrar energía, pon el recipiente en una zona de cocción con un diámetro igual o inferior.
- Ten en cuenta que el recipiente se calienta cuando se usa. Protege tus manos siempre con manoplas.
- Cuando lo estés usando en una placa de vitrocerámica y lo quieras cambiar de sitio, levántalo siempre para evitar rayar la superficie.
- En caso de problemas con este producto, contacta con tu tienda o con el servicio de Atención al cliente, o entra en www.ikea.es.

Italiano

Prima di usare il prodotto per la prima volta

- Lava il prodotto con un detersivo per piatti e sciacqualo con acqua prima di usarlo per la prima volta.

Pulizia

- Le pentole e la casseruola sono lavabili in lavastoviglie. La padella ha un rivestimento antiaderente e deve essere lavata a mano.
- Non usare lana d'acciaio né altri prodotti o materiali che possono graffiare il rivestimento. I detersivi per la lavastoviglie e i detersivi in polvere che solidificano l'olio da cucina possono danneggiare la superficie.
- Il fondo è leggermente concavo quando è freddo, ma si appiattisce quando si scalda. Prima di lavare la pentola, lasciala sempre raffreddare. Questo permette al fondo di riacquistare la sua forma e aiuta a prevenire il rischio che si deformi con l'uso.

Modalità d'uso

- Questa padella si può usare su tutti i tipi di piani cottura e nel forno.
- La padella è dotata di un rivestimento antiaderente in ceramica sol-gel che permette di cuocere i cibi con poco olio o pochi grassi, o addirittura senza.
- Assicurati che il liquido di cottura non si asciughi, altrimenti la base si surriscalderebbe e si deformerebbe, e il rivestimento potrebbe perdere la sua proprietà antiaderente.
- Nella padella, usa solo utensili in legno o in plastica senza bordi affilati.
- Per risparmiare energia, usa la pentola su una zona cottura con diametro uguale o inferiore a quello della pentola stessa.
- Tieni presente che la pentola si scalda durante l'uso. Spostala sempre usando delle presine.
- Quando sposti la pentola su un piano cottura in vetroceramica, sollevala sempre per evitare di graffiare il piano.
- Se il prodotto presenta dei problemi, contatta il più vicino negozio IKEA/Servizio Clienti, oppure consulta il sito [IKEA.it](https://www.ikea.it).

Magyar

Az első használat előtt

- Az első használat előtt mosogatószerrel mosd el és vízzel öblítsd le.

Tisztítás

- Az edények mosogatógépben elmoshatók. A serpenyő tapadásmentes bevonattal van ellátva, így kézzel kell elmosni.
- Ne használj fémszivacsot, vagy más olyan eszközt, amely megkarcolhatja a bevonatot. A mosogatógépbe való tisztítószer és az olajokat megszilárdító porok hatással lehetnek rá.
- A hideg felület enyhén homorú, majd melegeedés közben kisimul. Tisztítás előtt hagyd az edényt kihűlni. Így az edény alja visszanyeri eredeti alakját, és nem sérül a felszíne sem.

Így használd

- Ez az edény mindenfajta tűzhelyen és sütőben használható.
- A serpenyő szol-gél kerámia tapadásmentes védőréteggel van bevonva, aminek köszönhetően zsiradék nélkül vagy csak kevés zsiradékkal is készítheted az ételeket.
- Üresen soha ne hagyd az edényt a tűzhelyen, mert az alja deformálódhat és a tapadásmentes védőréteg sérülhet.
- Csak fa vagy műanyag eszközöket használj, mert az éles részek felsérthetik a serpenyő felületét.
- A méretével megegyező, vagy annál kisebb átmérőjű főzőzónán használd, így nem vész kárba energia.
- Ne feledkezz el arról, hogy használat közben az edény átforrósodik. Mindig használj edényfogót.
- Mindig emeld fel, ha üveglapos kerámia főzőlapon használod és meg kell mozdítanod, hogy elkerüld a karcolásokat.
- Ha bármilyen problémád lenne a termékkel, kérünk, hogy keresd fel a legközelebbi IKEA áruház Vevőszolgálatát vagy látogass el az [IKEA áruház Vevőszolgálatát](https://www.ikea.hu) vagy látogass el az [IKEA.hu](https://www.ikea.hu) weboldalra.

Polski

Przed pierwszym użyciem

- Przed pierwszym użyciem umyj w płynie do zmywania naczyń i spłucz wodą.

Czyszczenie

- Garnki i rondel można myć w zmywarce. Patelnia ma powłokę zapobiegającą przywieraniu i należy ją zmywać ręcznie.
- Nie używaj wełny stalowej ani innych przedmiotów, które mogą zarysować powłokę. Detergent do zmywarek i proszek, który powoduje krzepnięcie oleju spożywczego, może oddziaływać na powierzchnię.
- Dno jest lekko wklęsłe, gdy jest zimne, ale rozszerza się i spłaszcza po podgrzaniu. Przed czyszczeniem zawsze pozostaw naczynie do ostygnięcia. Pozwala to na odzyskanie kształtu dna i zapobiega jego wypaczeniu podczas użytkowania.

Sposób użytkowania

- Ten garnek nadaje się do stosowania na wszystkich rodzajach płyt kuchennych i w piekarnikach.
- Patelnia pokryta jest ceramiczną powłoką zol-żel zapobiegającą przywieraniu, która umożliwia przygotowywanie potraw bez tłuszczu lub na niewielkiej jego ilości.
- Nie dopuść do całkowitego wygotowania potrawy, ponieważ na skutek przegrzania dno może ulec wypaczeniu, a powłoka stracić swoje właściwości.
- Do patelni należy używać wyłącznie drewnianych lub plastikowych przyborów kuchennych bez ostrych krawędzi.
- Stawiając naczynie na polu grzejnym o tej samej lub mniejszej średnicy co naczynie, możesz zaoszczędzić energię.
- Należy pamiętać, że podczas użytkowania naczynia nagrzewają się. Do trzymania używaj zawsze łąpek do garnków.

- Zawsze podnoś naczynie podczas przestawiania go na ceramicznej płycie kuchennej, aby nie dopuścić do zarysowania płyty.
- W razie jakichkolwiek problemów związanych z produktem, skontaktuj się z najbliższym sklepem IKEA lub Działem Obsługi Klienta lub odwiedź stronę www.ikea.com.

Eesti

Enne esmakasutamist

- Peske nõudepesuvahendiga ja loputage veega enne esmakordset kasutamist.

Puhastamine

- Potte ja kastrulit võib kasutada ka ahjus. Pannil on mittenakkuv kate ja seda tuleks pesta käsitsi.
- Ära kasuta terasvilla või teisi vahendeid, mis võivad pinda kriimustada. Nõudepesuvahendi või toiduõli tahkestava küürimisplbri kasutamine võib pinda mõjutada.
- Kui nõu on külm, on selle põhi kergelt nõgus, kuid kuumutamisel muutub see lamedaks. Lase kööginõul enne puhastamist jahtuda. See aitab säilitada põhja kuju ja ennetab selle ebaühtlaseks muutumist.

Kuidas kasutada

- Seda kööginõud võib kasutada kõigil pliitidel ja ahjudes.
- Pannil on sool-geel keraamiline mittenakkuv kate, mis võimaldab toitu valmistades õli või rasvainet kasutada kas väga vähe või üldse mitte.
- Ära kuumuta kööginõud tühjana, sest nõu põhi võib seetõttu moonduda ja kate kaotada nakkumisvastased omadused.
- Kasuta pannil ainult teravate servadeta ja puidust või plastist tarvikuid.
- Kui asetad kööginõu selle diameetriga võrdsele või väiksemale keedualale, säästad energiat.
- Pea meeles, et toode muutub kasutamise ajal kuumaks. Kasuta alati pajakindaid.

- Kööginõud klaaskeraamilisel pliidiil liigutades tõsta seda, et vältida pliidiplaadi kriimustamist.
- Kui tootega on probleeme, võta ühendust lähima IKEA esindusega või külasta veebilehte www.ikea.ee.

Latviešu

Pirms pirmās lietošanas reizes

- Pirms pirmās lietošanas reizes mazgāji ar trauku mazgājamo līdzekli un skalojiet ar ūdeni.

Tīrīšana

- Katlus drīkst mazgāt trauku mazgājamā mašīnā. Cepampannai ir pretpiedeguma pārklājums un tā ir jāmazgā ar rokām.
- Neizmantot metāla sūkli vai citus priekšmetus, kas varētu saskrāpēt virsmas pārklājumu. Trauku mazgājamās mašīnas mazgāšanas līdzeklis un līdzekļi, kas sacietina cepamo eļļu, var ietekmēt virsmas īpašības.
- Atdzisusi pamatne var būt nedaudz ieliekusies, taču tā izlīdzinās, kad tiek pakļauta siltuma ietekmei. Tīri tikai atdzisušus virtuves piederumus. Atdziestot pannas pamatne atgūs sākotnējo formu, un laika gaitā nekļūs nelīdzena.

Lietošanas pamācība

- Var lietot uz visu veidu plīts virsmām, kā arī cepeškrāsnī.
- Pannai ir sol-gel pretpiedeguma pārklājums ēdiena gatavošanai nelielā taukvielu daudzumā vai pat bez taukvielām.
- Gatavojot pārlicinies, ka traukā vienmēr ir šķidrums, jo sausa trauka karsēšana var deformēt pamatni, un pārklājums var zaudēt savas pretpiedeguma īpašības.
- Lai nesaskrāpētu pretpiedeguma pārklājumu, izmanto tikai koka vai plastmasas virtuves piederumus bez asām malām.
- Novietojot katlus vai pannas uz atbilstoša vai mazāka izmēra sildzonas, var ietaupīt enerģiju.

- Ņem vērā, ka gatavošanas laikā virtuves piederumi sakarst. Izmanto virtuves cimdu vai karstu trauku turētājus.
- Pārvietojot katlus un pannas uz keramiskās plīts virsmas, vienmēr tos pacel, lai nesaskrāpētu virsmu.
- Ja radušies sarežģījumi ar preci, aicinām sazināties ar IKEA veikalu/klientu apkalpošanas nodaļu vai ieskatīties tīmekļa vietnē www.IKEA.lv.

Lietuvių

Prieš naudodami pirmą kartą

- Prieš naudodami pirmą kartą, išplaukite naudodami indų ploviklį ir kruopščiai nuskalaukite.

Kaip valyti

- Puodus ir prikaistuvius galima plauti indaplovėje. Keptuvės padengtos nepritegančia danga, todėl jas plaukite rankomis.
- Nenaudokite šveičiamųjų kempinių ir kitokių priemonių, kurios galėtų subraižyti paviršių. Indaplovei skirtos priemonės ir milteliai, kietinantys augalinį aliejų, gali pažeisti paviršių.
- Kol indas šaltas, jo dugnas šiek tiek išgaubtas, tačiau šylant jis tampa lygus. Prieš plaudami palikite indą atvėsti. Taip indo dugnas atgaus pradinę formą ir ilginiui nesideformuos.

Kaip naudoti

- Tinka visų tipų viryklėms ir kaitlentėms. Galima naudoti orkaitėje.
- Keptuvė padengta nepritegančia keramine „sol-gel“ danga, todėl maistą ruošti galite su ypač mažu kiekiu riebalų ar visai be jų.
- Neleiskite skysčiui visiškai išgaruoti, nes perkaitęs dugnas gali deformuotis, o paviršiaus danga gali prarasti savybę nepritraukti gaminamo maisto.

- Gamindami maistą šioje keptuvėje, naudokite tik medinius ar plastiko įrankius be aštrių kraštų.
- Ruošdami valgį galite sutaupyti elektros, jei kaitvietės skersmuo bus toks pat kaip maisto gaminimo indo ar mažesnis.
- Atminkite, kad indų rankenėlės įkaista. Keldami juos ar jų dangčius, naudokite puodkėles.
- Perkeldami indus ant stiklo ar keraminės kaitvietės, visada juos pakelkite, kad nesubraižytumėte paviršiaus.
- Kilus klausimų, kreipkitės į artimiausios IKEA Pirkėjų aptarnavimo skyriaus darbuotojus arba informacijos ieškokite IKEA.lt.

Portugues

Antes da primeira utilização

- Lave com detergente líquido e enxague com água antes de utilizar pela primeira vez.

Limpeza

- As panelas e a caçarola são aptas para lavar na máquina. A frigideira tem um revestimento antiaderente e deve ser lavada à mão.
- Não use palha-d'aço nem qualquer outro material que possa riscar o revestimento. A utilização de detergentes da loiça e de pós que solidifiquem os resíduos de óleo alimentar, pode afetar a superfície.
- A base destes recipientes quando frios é ligeiramente côncava, mas depois de aquecidos ficam planos. Deixe sempre arrefecer o produto antes de o lavar. Isso permite que a base retome a sua forma e ajuda a evitar que fique desnivelada com o uso.

Instruções

- Estes utensílios de cozinha são adequados para usar em todos os tipos de placa e em fornos.
- A frigideira tem um revestimento em cerâmica sol-gel antiaderente, que lhe permite cozinhar com muito pouca ou nenhuma gordura.

- Não deixe os recipientes ao lume até a água se evaporar completamente, pois a base pode deformar-se devido ao sobreaquecimento, e o revestimento pode perder as suas propriedades antiaderentes.
- Use apenas utensílios de plástico ou madeira, sem rebordos afiados, na frigideira.
- Ao colocar os recipientes numa zona para cozinhar com o mesmo diâmetro ou um diâmetro inferior, pode poupar energia.
- O recipiente aquece quando está a ser usado. Use sempre pegas ou luvas de cozinha.
- Ao mover o recipiente numa placa de vitrocerâmica, levante-o sempre da placa para evitar riscá-la.
- Se tiver alguma questão relacionada com o produto, contacte a sua loja IKEA/Apoio ao Cliente ou aceda a www.ikea.pt.

Româna

Înainte de prima folosire

- Spală cu lichidul special și clătește bine înainte de prima folosire.

Curățare

- Oalele și cratița pot fi spălate la mașină. Tigaia are un strat antiaderent și trebuie spălată manual.
- Nu folosi bureți de sârmă sau substanțe abrazive care pot zgâria vasele. Detergentul pentru mașina de spălat vase și pudra reziduală care solidifică uleiul de gătit pot afecta suprafața.
- Suprafața de la baza vaselor este ușor concavă atunci când acestea sunt reci, dar devine plată când sunt încălzite. Întotdeauna lasă vasele să se răcească înainte să le cureți. Aceasta va permite ca baza lor să își recapete forma și să nu se deformeze în timpul folosirii.

Mod de utilizare

- Acest vas poate fi folosit pe toate tipurile de plite și în cuptor.
- Tigaia este prevăzută cu un strat antiaderent ceramic sol-gel, ceea ce înseamnă că poți găti folosind puțin ulei sau grăsime, sau deloc.
- Nu lăsa ca vasul să stea pe foc fără conținut pentru că baza se poate deforma de la supraîncălzire și își poate pierde proprietățile antiaderente.
- În tigaie folosește doar ustensile din lemn sau plastic, fără margini ascuțite.
- Poți economisi energie dacă pui vasul pe o zonă de gătit cu același diametru sau un diametru mai mic decât cel al vasului.
- Reține că vasele se încing în timpul folosirii. Manevrează vasul doar cu mânuși de bucătărie.
- Ridică întotdeauna vasul atunci când îl muți pe o plită ceramică pentru evitarea riscului de a zgâria plita.
- Dacă întâmpini vreo problemă cu acest produs, contactează cel mai apropiat magazin IKEA/ Relații Clienți sau vizitează www.ikea.ro.

Slovensky

Pred prvým použitím

- Pred prvým použitím umyte čistiacom prostriedkom a opláchnite vodou.

Čistenie

- Hrnce a panvicu je možné umývať v umývačke riadu. Panvica má nelepivý povrch a mala by sa umývať ručne.
- Nepoužívajte kovové drôtenky, ani nič iné, čo by mohlo poškodiť povrchovú vrstvu. Prostriedok na umývanie riadu v umývačke a prášok, ktoré spôsobujú stuhnutie kuchynského oleja, môžu poškodiť povrch.
- Základňa je za studena mierne konkávna, ale pri zahriatí sa roztiahne, aby sa vyrovnala. Pred

čistením nechajte riad vždy vychladnúť. To umožňuje základni obnoviť svoj tvar a pomáha predchádzať vzniku nerovností pri používaní.

Návod na použitie

- Riad je vhodný na použitie na všetkých typoch varných dosiek a v rúrach.
- Panvica je vybavená nelepivým keramickým povlakom sol-gel, vďaka ktorému môžete pripravovať pokrmy na malom množstve tuku alebo bez neho.
- Nenechávajte prázdny riad na zapnutej varnej doske, pretože dno sa môže v dôsledku prehriatia zdeformovať a povrch stratí svoju nelepivé vlastnosti.
- S panvicou používajte iba drevené alebo plastové náčinie bez ostrých hrán.
- Umiestnením riadu na varnú dosku s rovnakým alebo menším priemerom ako riad môžete ušetriť energiu.
- Majte na pamäti, že riad sa počas používania zahrieva. Pamätajte na to, že riad sa počas prípravy jedla zahrieva.
- Riad vždy zdvihnite, keď ho premiestňujete po sklokeramickej doske, aby ste predišli riziku poškriabania.
- Ak máte s výrobkom akýkoľvek problém, prosím kontaktujte najbližší obchodný dom IKEA alebo navštívte www.ikea.sk

Български

Преди първа употреба

- Измийте с течен почистващ препарат и изплакнете с вода преди първа употреба.

Почистване

- Тенджерите са подходящи за съдомиялна машина. Тиганът има незалепващо покритие и трябва да се мие на ръка.
- Не използвайте телена гъба или нещо, което може да надраска повърхността. Употребата на препарат за съдомиялни машини или

препарат за почистване на мазнина, който втвърдява олиото може да повреди покритието.

- Когато е студена, основата е леко вдлъбната, но при нагриване се разширява и става равна. След употреба винаги измивайте продукта на ръка. Това позволява на основата да възвърне началната си форма и предотвратява появата на неравности след дълга употреба.

Инструкции за употреба:

- Тези съдове за готвене са подходящи за употреба върху всякакви котлони както и във фурна.
- Тиганът разполага с незалепващо керамично покритие, което ви позволява да готвите с малко или без никаква мазнина.
- Не оставяйте съда върху котлона празен, защото при прекалено нагриване дъното се изкривява, а незалепващото покритие може да се повреди.
- Използвайте само дървени или пластмасови прибори без остри ръбове.
- За да спестите електричество, поставяйте съдовете върху зона за готвене със същия или с по-малък диаметър.
- Не забравяйте, че съдът се нагорещява при готвене. Винаги ползвайте ръкохватки.
- Винаги повдигайте съда, когато го местите върху стъклокерамичен плот, за да избегнете опасността от надраскване на плота.
- Ако възникнат проблеми с продукта, свържете се с най-близкия магазин на ИКЕА/ Обслужване на клиенти или посетете www.ikea.bg.

Hrvatski

Prije prvog korištenja

- Oprati s tekućim deterdžentom i isprati vodom prije prvog korištenja.

Čišćenje

- Lonci i posude za kuhanje mogu se prati u perilici posuđa. Tava ima neprianjajući premaz i trebala bi se prati ručno.
- Ne koristiti čeličnu žicu ili slične materijale koji mogu oštetiti površinu. Deterdžent za perilicu posuđa i otpadni prah koji učvršćuje jestivo ulje mogu utjecati na površinu.
- Baza je lagano udubljena kad je hladna, ali se širi i izravna dok se zagrijava. Proizvod uvijek ostaviti da se ohladi prije čišćenja. To omogućuje dnu da povрати svoj oblik i pomaže spriječiti da ne postane neravno tijekom vremena.

Način korištenja

- Ovo se posuđe može koristiti na svim vrstama kuhališta i u pećnicama.
- Tava ima neprianjajući sloj izrađen sol-gel metodom što znači da se na njoj može pržiti s vrlo malo ulja ili masti ili bez njih.
- Hrana u posuđu nikad ne smije iskuhati jer se dno izobličiti kad se pregrije, a sloj izgubi svoja neprianjajuća svojstva.
- Koristiti samo drveni ili plastični kuhinjski pribor bez oštih rubova.
- Korištenjem posuđa s istim ili manjim promjerom kao i zona za kuhanje, moguće je uštedjeti energiju.
- Zapamtiti da se drške užare tijekom upotrebe. Uvijek primati s držačima lonca.
- Uvijek podignuti posuđe kod premještanja na staklenokeramičko kuhalište kako se ne bi oštetilo.
- U slučaju bilo kakvih problema s proizvodom, kontaktirati najbližu robnu kuću IKEA/Službu za kupce ili posjetiti [IKEA.hr](https://www.ikea.hr).

Ελληνικά

Πριν από την πρώτη χρήση

- Πλύνετε με υγρό απορρυπαντικό και ξεπλύνετε με νερό πριν από την πρώτη χρήση.

Φροντίδα

- Οι κατσαρόλες είναι κατάλληλες για το πλυντήριο των πιάτων. Τα τηγάνια έχουν αντικολλητική επένδυση και θα πρέπει να πλένονται στο χέρι.
- Μη χρησιμοποιείτε σύρμα ή οτιδήποτε μπορεί να γρατζουνίσει την επένδυση. Το απορρυπαντικό για πλυντήριο πιάτων και η σκόνη απορριμμάτων που στερεοποιεί το μαγειρικό λίπος μπορεί να αλλοιώσουν την επιφάνεια.
- Η βάση είναι ελαφρώς κοίλη όταν είναι κρύα, αλλά διαστέλλεται και γίνεται επίπεδη όταν θερμαίνεται. Αφήνετε πάντα τα σκεύη να κρυώσουν πριν τα πλύνετε. Αυτό επιτρέπει στη βάση να επανέλθει στο σχήμα της και αποτρέπει από το να γίνει ανόμοια με τη χρήση.

Τρόποι χρήσης

- Αυτά τα σκεύη είναι κατάλληλα για χρήση σε φούρνους καθώς και με όλους τους τύπους εστιών.
- Το τηγάνι είναι εφοδιασμένο με sol-gel κεραμική αντικολλητική επένδυση, το οποίο σημαίνει ότι μπορείτε να μαγειρεύετε με λιγότερο ή και με καθόλου λίπος ή λάδι.
- Μην αφήνετε το σκεύος να βράζει χωρίς περιεχόμενο, διότι ο πάτος μπορεί να παραμορφωθεί από την υπερθέρμανση και η αντικολλητική επένδυση να χάσει τις ιδιότητές της.
- Χρησιμοποιείτε μόνο ξύλινα ή πλαστικά εργαλεία στο τηγάνι χωρίς αιχμηρές γωνίες.
- Τοποθετώντας το σκεύος σε μία μαγειρική ζώνη με την ίδια ή μικρότερη διάμετρο με το τηγάνι, εξοικονομείτε ενέργεια.

- Έχετε υπόψη σας ότι όταν το σκεύος χρησιμοποιείται, ζεσταίνεται πολύ. Να χρησιμοποιείτε πάντα πιάστρες.
- Σηκώνετε πάντα το σκεύος, όταν πρόκειται να το μετακινήσετε επάνω σε μια κεραμική επιφάνεια εστιών, για να αποφεύγονται τα γδαρσίματα.
- Αν έχετε οποιοδήποτε πρόβλημα με το προϊόν, παρακαλούμε επικοινωνήστε με το Τμήμα Εξυπηρέτησης Πελατών του πλησιέστερου καταστήματος IKEA ή επισκεφθείτε την ιστοσελίδα www.ikea.gr (για την Ελλάδα) και www.ikea.com.cy (για την Κύπρο).

Русский

Перед первым использованием

- Необходимо вымыть с использованием моющего средства.

Мытье

- Кастрюли и ковш можно мыть в посудомоечной машине. Сковорода имеет антипригарное покрытие и ее следует мыть вручную.
- Не пользуйтесь металлической мочалкой и другими принадлежностями, которые могут поцарапать покрытие. Средство для посудомоечных машин и порошки, вызывающие отверждение растительных масел, могут повредить поверхность.
- Дно изделия имеет слегка вогнутую форму, но при нагревании становится плоским. Не мойте посуду сразу после использования, дайте ей остыть. Так дно восстановит свою первоначальную форму и не будет деформироваться в дальнейшем.

Инструкция по использованию

- Эта кухонная посуда подходит для любых типов варочных панелей и духовок.
- Сковорода с золь-гелевым керамическим

антипригарним покриттям, благодаря которому можно готовить практически без жира.

- Следите за тем, чтобы содержимое никогда не выкипало: дно посуды и может деформироваться, а покрытие утратить свои антипригарные свойства.
- Используйте при приготовлении в сковороде только деревянные или пластиковые кухонные принадлежности без острых краев.
- Используя конфорку, диаметр которой равен диаметру дна посуды или меньше его, вы экономите энергию.
- Помните о том, что при использовании посуда нагревается. Обязательно пользуйтесь прихваткой.
- Всегда приподнимайте посуду при перемещении ее на стеклокерамической варочной панели во избежание появления царапин на варочной панели.
- Если у вас возникли проблемы с данным товаром, обратитесь в магазин ИКЕА/отдел ИКЕА Сервис или зайдите на сайт www.ikea.com.

Українська

Перед використанням вперше

- Перед першим використанням вимийте з рідиною для миття посуду та промийте у воді.

Чищення

- Каструлі та сотейник можна мити в посудомийній машині. Сковорода має антипригарне покриття, тому її слід мити вручну.
- Не використовуйте металевий скребок або будь-який інший предмет, який може пошкодити покриття. Засіб для посудомийних машин та порошки, що викликають затвердіння рослинних олій, можуть пошкодити поверхню.
- За низької температури основа злегка

вигинається, але збільшується та вирівнюється при нагріванні. Перед очищенням виріб повинен охолонути. Це дозволить основі набути своєї форми та допоможе уникнути деформації при використанні.

Як користуватися

- Цей виріб можна використовувати на будь-якій плиті.
- Завдяки золь-гелевому керамічному антипригарному покриттю на сковороді можна готувати практично без жиру або олії.
- Слідкуйте, щоб рідина в посуді не википала повністю, адже перегрів призведе до деформування дна, а покриття втратить антипригарні властивості.
- Використовуйте лише дерев'яне або пластикове кухонне приладдя без гострих країв.
- Для заощадження електроенергії використовуйте посуд на зоні нагрівання такого самого або меншого діаметра.
- Посуд нагрівається під час використання. Завжди беріть посуд прихватками.
- Завжди підіймайте посуд, коли переставляєте його на склокерамічній плиті, щоб не залишати подряпин на поверхні.
- У разі виникнення будь-яких проблем, зверніться до найближчого магазину або центру обслуговування клієнтів IKEA або зайдіть на сайт www.ikea.com.

Srpski

Pre prve upotrebe

- Operi tečnošću za suđe i isperi vodom pre prve upotrebe.

Čišćenje

- Lonci i šerpa smeju u mašinu za suđe. Tiganj ima neprianjajući sloj i treba ga prati ručno.
- Ne upotrebljavaj čeličnu vunu niti išta što može

ošteti površinu. Deterdžent i prah za mašinu za sudove koji stvrđnjavaju ulje za kuvanje mogu da utiču na površinu.

- Osnova je blago udubljena kad je hladna, ali se širi i izravna tokom zagrevanja. Pre čišćenja uvek pričekaj da se proizvod ohladi. To omogućava dnu da povрати svoj oblik i sprečava da se ono vremenom i usled upotrebe iskrivi.

Način upotrebe

- Ovo posuđe pogodno je za upotrebu na svim vrstama grejnih ploča i u pećnicama.
- Tiganj sadrži keramički sloj protiv prljanja, što znači da možeš spremati hranu s vrlo malo masti ili ulja ili bez njih.
- Nikada ne ostavljaj da voda ispari jer će se dno iskriviti zbog pregrevanja, a završni sloj može da izgubi neprijanjajuća svojstva.
- Uz ovaj tiganj koristi isključivo drveni ili plastični pribor bez oštih ivica.
- Stavljanjem posuđa na grejnu površinu istog ili manjeg prečnika možeš uštedeti struju.
- Posuđe se zagreva tokom upotrebe. Uvek koristi kuhinjske rukavice.
- Uvek podigni posudu kada je premeštaš po staklokeramičkoj ploči da se površina ne bi oštetila.
- Ako imaš probleme s proizvodom, obrati se najbližoj robnoj kući IKEA ili službi za kupce ili poseti IKEA.rs.

Slovenščina

Pred prvo uporabo

- Pred prvo uporabo pomij z detergentom za posodo in sperj z vodo.

Čiščenje

- Lonci in kozice so primerni za pomivanje v pomivalnem stroju. Ponev vsebuje sloj proti sprijemanju, zato jo je treba pomivati ročno.
- Ne uporabljaj jeklene volne ali drugih sredstev,

ki bi lahko opraskala premaz. Čistilo za strojno pomivanje posode in prašek za strjevanje olja lahko poškodujeta površino.

- Podstavek je na hladnem rahlo vbočen, pri segrevanju pa se razširi in izravna. Pred čiščenjem kuhinjske posode vedno pusti, da se ohladi. Tako se lahko dno povrne v prvotno obliko, kar preprečuje neenakomerno obrabo.

Navodila za uporabo

- Ta posoda je primerna za vse vrste kuhalnikov in pečic.
- Ponev je prevlečena s keramičnim premazom sol-gel proti sprijemanju, zato lahko hrano pripravljáš z malo ali brez maščobe oziroma olja.
- Pazi, da voda v posodi ne povre do konca, saj se spodnji del posode ob pregrevanju deformira, premaz pa morda ne bo več preprečeval prijetanja.
- S ponvijo uporabljaj le lesene ali plastične kuhinjske pripomočke brez ostrih robov.
- Z uporabo kuhališča, ki je enako veliko ali manjše kot posoda, lahko prihraniš energijo.
- Posoda se med uporabo močno segreje. Pri delu z njo vedno uporabljaj kuhinjske prijemalke.
- Če se posoda uporablja na steklokeramični plošči, jo je treba pri prestavljanju dvigniti, da se kuhalna plošča ne opraska.
- Če imaš kakršnekoli težave z izdelkom, se obrni na najbližjo trgovino IKEA/Center za pomoč kupcem ali si oglej stran www.IKEA.si.

Türkçe

İlk kullanımdan önce

- İlk kullanımdan önce bulaşık deterjanı ile yıkayınız ve su ile durulayınız.

Temizliği

- Tencereler ve sos tencereleri bulaşık

makinesinde yıkanabilirler. Kızartma tavası yapışmaz bir kaplamaya sahiptir ve elde yıkanmalıdır.

- Çelik ovma teli veya yapışmaz kaplamayı çizebilecek herhangi bir madde kullanmayınız. Bulaşık makinesi deterjanı ve yemeklik yağını katılaştıran atık toz yüzeyi etkileyebilir.
- Taban soğukken hafifçe içbükeydir, ancak ısıtıldığında düzleşecek şekilde genişler. Pişirme setini temizlemeden önce her zaman soğumasını bekleyiniz. Bu, tabanın şekline geri dönmesini sağlar ve kullanım sırasında düzensizleşmesini önlemeye yardımcı olur.

Kullanım talimatları

- Bu tencere-tava tüm ocak ve fırınlarda kullanıma uygundur.
- Kızartma tavası sol-jel seramik yapışmaz kaplamaya sahiptir, bu sayede yiyecekleri çok az yağ kullanarak veya hiç yağ kullanmadan pişirebilirsiniz.
- Tencere/tavalarınızı, aşırı ısınmadan dolayı taban eğilebileceğinden ve yapışmaz kaplama özelliğini yitirebileceğinden, içi boş olarak kaynatmayınız.
- Kızartma tavasında sadece tahta veya keskin kenarları olmayan plastik mutfak aletleri kullanınız.
- Tencere/tava ile aynı veya daha küçük çaplı bir ocak üzerine pişirme kaplarını yerleştirerek enerji tasarrufu yapabilirsiniz.
- Kullanım sırasında pişirme kaplarının ısındığını unutmayınız. Her zaman tutacak kullanınız.
- Ocağı çizme riskini önlemek için, cam seramik ocak üzerinde taşırken tencereyi daima kaldırın.
- Ürün ile ilgili herhangi bir sorun yaşarsanız lütfen en yakın IKEA mağazası/Müşteri Hizmetleri ile iletişime geçiniz veya www.ikea.com adresini ziyaret ediniz.

عربي

قبل الاستخدام لأول مرة

- اغسلي المنتج بسائل الغسيل وأشطفيه بالماء قبل استخدامه لأول مرة.

التنظيف

- يمكن غسل القدور بأمان في غسالة الصحون الآلية. المقلاة مزودة بطبقة مانعة للالتصاق ويجب غسلها يدوياً.
- لا تستخدم السلك أو أي شيء يعرض الطبقة السطحية للخدش. يمكن أن يؤثر تنظيف غسالة الأطباق ومخلفات البودرة التي تحول زيت الطهي لمادة صلبة على السطح.
- القاعدة تكون مقعرة قليلاً عندما تكون باردة، ولكنها تتمدد عندما يتم تسخينها. أترك الآنية دائماً لتبرد قبل تنظيفها. لأن ذلك يسمح للقاعدة بأن تستعيد شكلها و يساعد على منعها من أن تصبح غير مستوية مع الاستخدام.

طريقة الإستعمال

- هذه الآنية مناسبة للإستخدام في جميع أنواع المواقد والأفران.
- المقلاة مزودة بطبقة الصل-جل المقاومة للالتصاق، مما يعني أنه يمكنك طهي الطعام مع قليل من الدهون أو بدونها.
- لا تدعي الآنية تغلي وهي جافة لأن ذلك يؤدي إلى تلف القاعدة وتفقد الطبقة خصائصها المانعة للالتصاق عند التسخين المفرط.
- استخدم مع المقلاة فقط أدوات خشبية أو بلاستيكية لا تحتوي على أطراف حادة.
- يمكنك توفير الطاقة بوضع آنية الطهي على نطاق طهي له نفس القطر أو أقل منه.
- ضعي في اعتبارك أن آنية الطهي تصبح ساخنة أثناء الاستعمال. استخدم دائماً حاملات القدور عند تناولتها.
- ارفعي دائماً آنية الطهي عندما تقومين بتحريكها على موقد سيراميك زجاجي حتى لا يتعرض الموقد للخدش.
- إذا كان لديك أي مشكلة مع المنتج، فضلاً، الاتصال بأقرب معرض إيكيا/خدمة العملاء أو زوري موقعنا www.ikea.com

