

# KAVALKAD



Design and Quality  
IKEA of Sweden

<b>English</b>	<b>3</b>
<b>Deutsch</b>	<b>4</b>
<b>Français</b>	<b>5</b>
<b>Nederlands</b>	<b>6</b>
<b>Dansk</b>	<b>7</b>
<b>Íslenska</b>	<b>8</b>
<b>Norsk</b>	<b>9</b>
<b>Suomi</b>	<b>10</b>
<b>Svenska</b>	<b>11</b>
<b>Česky</b>	<b>12</b>
<b>Español</b>	<b>14</b>
<b>Italiano</b>	<b>15</b>
<b>Magyar</b>	<b>16</b>
<b>Polski</b>	<b>17</b>
<b>Eesti</b>	<b>18</b>
<b>Latviešu</b>	<b>19</b>
<b>Lietuvių</b>	<b>21</b>
<b>Portugues</b>	<b>22</b>
<b>Româna</b>	<b>23</b>
<b>Slovensky</b>	<b>24</b>
<b>Български</b>	<b>25</b>
<b>Hrvatski</b>	<b>26</b>
<b>Ελληνικά</b>	<b>27</b>
<b>Русский</b>	<b>29</b>
<b>Українська</b>	<b>30</b>
<b>Srpski</b>	<b>31</b>
<b>Slovenščina</b>	<b>32</b>
<b>Türkçe</b>	<b>33</b>
<b>عربي</b>	<b>35</b>

# English

## Before first use

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

## Cleaning

- Always wash the product by hand after use.
- 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.

## 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 the handle feels loose, tighten the screws with a screwdriver.

- If you have any problem with the product, contact your nearest IKEA store/Customer Service or visit [www.ikea.com](http://www.ikea.com).

## **Deutsch**

### **Vor der ersten Benutzung**

- Vor der ersten Benutzung mit Wasser und Spülmittel reinigen.

### **Reinigung**

- Das Produkt nach Gebrauch generell von Hand spülen.
- 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.

### **Wissenswertes**

- Das Produkt ist für Keramik Kochfelder, Gas- und Elektroherde geeignet.
- Den Topf auf einer Platte mit dem gleichen oder geringeren Durchmesser zu benutzen spart Energie.
- Das Kochgerät der Benutzung auf Keramik Kochfeldern zum Bewegen immer hochheben, damit keine Kratzer entstehen.
- Die Beschichtung ermöglicht das Zubereiten ohne oder mit wenig Fett bzw. Öl.
- Den Topf nicht trocken kochen lassen; durch Überhitzung kann sich der Boden verformen und die Antihafbeschichtung ihre Wirkung verlieren.
- Nur Holz- oder Kunststoffkochlöffel ohne scharfe Kanten verwenden.

- Beim Kochen können sich Griffe und Topf erhitzen. Bitte Topflappen verwenden.
- Bei Verwendung auf dem Gasherd kann der Griff beschädigt werden.
- Falls sich ein Griff lockert, Schrauben bitte mit einem Schraubendreher festziehen.
- Bei Fragen zum Produkt bitte mit dem Kundenservice im nächstgelegenen IKEA Einrichtungshaus oder über [www.IKEA.de](http://www.IKEA.de) Kontakt aufnehmen.

## **Français**

### **Avant première utilisation**

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

### **Entretien**

- Toujours laver l'ustensile à la main après utilisation.
- 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.

### **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 du 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 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 si l'ustensile est utilisé sur une table de cuisson au gaz.
- Si le manche semble se desserrer, resserrez-le à l'aide d'un tournevis.
- En cas de problème avec le produit, contactez le magasin IKEA/le service clientèle ou allez sur le site [www.ikea.fr](http://www.ikea.fr).

## Nederlands

### Voor het eerste gebruik

- Voor het eerste gebruik schoonmaken met water en afwasmiddel.

### Onderhoud

- De pan dient altijd met de hand te 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.

### Goed om te weten

- De pan is geschikt voor gas, keramische kookplaat en gietijzeren kookplaat.
- Gebruik de pan op een kookplaat met dezelfde of een kleinere diameter, dat bespaart energie.

- Til de pan altid op als je hem op en keramiske kookplaat verplaatst, anders kunnen de kookplaten beschadigen.
- De pan is voorzien van een antiaanbaklaag, waardoor je maar weinig of geen vet of olie nodig hebt bij de bereiding.
- Laat de pan niet droogkoken omdat oververhitting kan veroorzaken dat de bodem scheef wordt en dat de antiaanbaklaag zijn eigenschappen verliest.
- Gebruik houten of kunststof keukengerei zonder scherpe randen.
- De pan wordt warm bij gebruik. Gebruik een pannenlap als je hem verplaatst.
- De handgreep kan beschadigen wanneer de pan op gas wordt gebruikt.
- Mocht de handgreep los aanvoelen, draai de schroeven dan met een schroevendraaier aan.
- Bij eventuele problemen met dit product - neem contact op met het IKEA woonwarenhuis/ Klantenservice of kijk op [ikea.nl](http://ikea.nl)

## Dansk

### **Før produktet bruges første gang**

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

### **Rengøring:**

- Produktet skal altid vaskes af i hånden efter brug.
- 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.

## 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 grebet løsner sig, kan du stramme skruerne med en skruetrækker.
- Hvis du har problemer med produktet, er du velkommen til at kontakte Kundeservice i det nærmeste varehus eller besøge [IKEA.dk](http://IKEA.dk).

## Íslenska

### Áður en varan er tekin í notkun

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

### Þrif

- Þvoðu vöruna alltaf í höndunum eftir notkun.
- 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.

### **Gott að vita**

- Þetta eldunarílát hentar til notkunar á gas-, keramik- og stálhellum.
- Notaðu eldunarílátið á hellu sem er jafnstór eða minni að þvermáli til að spara orku.
- Lyftu alltaf eldunarílátinu þegar það er fært á glerhelli eða keramikhelli. Ekki draga það eftir helluborðinu vegna hættu á að yfirborðið rispist.
- Eldunarílátið er með viðloðunarfrírri húð og því þarf litla eða enga fitu eða olíu til að elda mat.
- Gættu þess að það þurrsjóði aldrei í eldunarílátinu því botninn getur skekkst og viðloðunarfría húðin tapar eiginleikum sínum við ofhitnun.
- Notaðu aðeins viðar- eða plastáhöld án hvassra brúna.
- Hafðu í huga að eldunarílátið hitnar þegar það er í notkun. Notaðu alltaf pottaleppa.
- Handfangið getur skemmst vegna loga frá gashelli.
- Hertu skrúfur með skrúfjárnri ef handfangið er laust.
- 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).

## **Norsk**

### **Før bruk**

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

### **Rengjøring**

- Produktet skal alltid vaskes for hånd etter bruk.
- 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.

### **Nyttig å vite**

- Kjelen kan brukes på gasstopp, keramisk topp og kokeplate.
- Bruk kjelen på en kokeplate eller varmesone med samme eller mindre diameter, det sparer strøm.
- Løft alltid kjelen når den flyttes på en glasskeramisk platetopp, ellers kan platetoppen få riper.
- Kjelen har et slippbelegg som gjør at du kan lage mat med bare litt matfett eller olje.
- Ikke la kjelen koke tørr, ettersom overoppheting gjør at bunnen blir skjev, og belegget mister sin slippevne.
- Bruk tre- eller plastredskaper uten skarpe kanter.
- Kjelen og håndtakene blir varme ved bruk: Bruk grytelapper.
- Håndtaket kan skades når kjelen brukes på gasskomfyr.
- Dersom et håndtak kjennes løst, bør skruene strammes med en skrutrekker.
- Dersom det skulle oppstå problemer med produktet, kontakt nærmeste IKEA-varehus/kundeservice eller besøk [www.ikea.no](http://www.ikea.no)

## **Suomi**

### **Ennen käyttöönottoa**

- Pese astianpesuaineella ja huuhtele vedellä ennen käyttöönottoa.

### **Puhdistaminen**

- Pese tuote aina käsin käytön jälkeen.
- 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.

## **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 kuivaksi, 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 kädensija tuntuu löysältä, kiristä ruuvit.
- Jos tuotteessa ilmenee ongelmia, ota yhteyttä lähimpään 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

- Kärlet bör alltid handdiskas.
- Använd inte stålull eller annat som kan repa beläggningen. Maskindiskmedel och rengöringspulver som får matolja att stelna kan påverka ytan.
- Bottnen 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 bottnen sin form och du undviker att den blir ojämn efter en tids användning.

## 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 bottnen 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 ett handtag känns löst bör skruvarna dras åt med en skruvmejsel.
- Om det uppstår problem med produkten - kontakta närmaste IKEA varuhus/kundtjänst eller besök [www.ikea.com](http://www.ikea.com).

## Česky

### Před prvním použitím

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

## Čištění

- Výrobek po každém použití ručně umyjte.
- 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.

## Užitečné informace

- Výrobek můžete používat na plynovém sporáku, sklokeramické varné desce a na litinové plotýnce.
- Když postavíte výrobek na plotýnku o stejném nebo menším průměru, spotřebujete menší množství energie.
- Při použití na sklokeramické desce výrobek vždy zvedejte, neposouvejte ho po varné desce, abyste ji nepoškrábali.
- Tento výrobek je vybaven nepřilnavou vrstvou, která umožňuje smažení bez tuku nebo jen s malým množstvím tuku nebo oleje.
- Nenechte v nádobě vyvařit tekutinu, protože dno by se mohlo přehřátím zdeformovat a nepřilnavá vrstva by ztratila své nepřilnavé vlastnosti.
- Používejte pouze dřevěné nebo plastové náčiní bez ostrých hran.
- Pamatujte na to, že se výrobek a jeho rukojeť při použití zahřívá. Při manipulaci s výrobkem vždy používejte chňapky.
- Používáte-li výrobek na plynovém sporáku, myslete na to, že plamen může poškodit rukojeť výrobku.
- Uvolní-li se rukojeť, utáhněte šrouby šroubovákem.
- V případě jakýchkoliv problémů s tímto

výrobkem se obraťte na nejbližší obchodní dům IKEA / Služby zákazníkům, nebo se podívejte na internetové stránky [www.ikea.cz](http://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:**

- Se recomienda lavar este producto siempre 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.

### **Información importante**

- La batería es apta para cocinas de gas, vitrocerámicas y placas eléctricas.
- Si utilizas los recipientes en un quemador del mismo o menor diámetro, ahorras energía.
- Levanta siempre los recipientes cuando los estés utilizando en una superficie vitrocerámica para evitar rayarla.
- La batería está provista de un revestimiento antiadherente, que te permite cocinar con poco o ningún aceite o grasa.
- No dejes los alimentos al fuego hasta que se evapore el agua; el recipiente podría deformarse por el sobrecalentamiento y perder sus propiedades antiadherentes.
- Emplea sólo utensilios de madera o plástico sin bordes afilados.

- Ten presente que, al ser usada, la batería puede calentarse mucho. Utiliza manoplas para manipularla.
- El mango puede dañarse si se expone a las llamas de una cocina de gas.
- Si el mango se afloja, aprieta los tornillos con un destornillador.
- Si tienes algún problema con el producto, ponte en contacto con tu tienda IKEA más cercana / Servicio de Atención al Cliente o entra en [www.ikea.es](http://www.ikea.es).

## Italiano

### 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

- Lava sempre a mano il prodotto dopo l'uso.
- 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.

### Utile da sapere

- La pentola si può usare sul fornello a gas e sulle piastre in vetroceramica e in ghisa.
- Per risparmiare energia, usala 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 e il manico si scaldano durante l'uso, quindi usa sempre le presine.
- La fiamma del fornello a gas può rovinare il manico.
- Se il manico si allenta, stringi le viti con un cacciavite.
- Se il prodotto presenta dei problemi, contatta il più vicino negozio IKEA/Servizio Clienti, oppure consulta il sito [www.ikea.com](http://www.ikea.com).

## Magyar

### Az első használat előtt

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

### Tisztítása

- A kézi mosogatást ajánlott elvégezni minden használat után.
- 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 melegedés közben kisimul. Tisztítás előtt hagyd az edényt kihűlni. Így az edény alja visszanyeri eredeti alakját, és nem sérül a felszíne sem.

### Jó tudni!

- Az edény gáztűzhelyen, kerámialapos és elektromos főzőlapon is használható.
- Ha az edényt annak átmérőjével egyező, vagy kisebb átmérőjű főzőlapra helyezed, energiát takaríthatsz meg.

- Mindig emeld fel az edényt, ha üveglapos kerámia főzőlapon használod, hogy elkerüld a karcolásokat.
- Az edény letapadásmentes bevonattal van ellátva, aminek köszönhetően kevesebb zsiradékkal, vagy teljesen zsírmentesen is tudsz ételt készíteni.
- Ne hagyd az edényt üres állapotban a tűzhelyen, mert az alja a túlmelegedés következtében deformálódhat és a bevonat elveszítheti eredeti minőségét.
- Csak fa, vagy műanyag eszközöket használj, olyanokat amelyeknek nincs éles/hegyes vége.
- Figyelj arra, hogy az edény felforrósodhat, ezért mindig használj edényfogót!
- Figyelj arra, hogy az edény fogója a gáztűzhelyen használva lángot kaphat és sérülhet!
- Ha a fülek meglazultak, csavarhúzóval erősítsd azokat.
- Ha bármi problémád lenne a termékkel, fordulj az IKEA vevőszolgálatához.

## **Polski**

### **Przed pierwszym użyciem**

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

### **Czyszczenie**

- Po użyciu produkt należy zawsze zmyć 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.

## **Warto wiedzieć**

- Naczynie przystosowane jest do wykorzystania na kuchenkach gazowych, ceramicznych oraz żeliwnych.
- Ustawianie naczynia na palniku o takiej samej lub mniejszej średnicy pozwala oszczędzać energię.
- Przemieszczając naczynie na kuchence ceramicznej pamiętaj, aby zawsze je podnosić. Dzięki temu unikniesz porysowania jej powierzchni.
- Naczynie posiada zapobiegającą przywieraniu powłokę, co oznacza, że można w nim przygotowywać jedzenie bez użycia oleju lub z jego minimalną ilością.
- Nie dopuść do przypalenia się naczynia, ponieważ zbyt wysoka temperatura doprowadzi do jego powyginania, a powłoka teflonowa utraci swoje właściwości ochronne.
- Korzystaj jedynie z plastikowych lub drewnianych akcesoriów kuchennych pozbawionych ostrych krawędzi.
- Pamiętaj, że naczynie rozgrzewa się podczas użytkowania. Przenoś je używając łąpek do garnków.
- Płomień kuchenki gazowej może uszkodzić uchwyt produktu.
- W przypadku obłuzowania się uchwytu przykręć go za pomocą śrubokrętu.
- Jeżeli wystąpią problemy z produktem, skontaktuj się z najbliższym punktem obsługi klienta IKEA lub odwiedź stronę [www.ikea.com](http://www.ikea.com).

## **Eesti**

### **Enne esmakasutamist**

- Peske nõudepesuvahendiga ja loputage veega enne esmakordset kasutamist.

### **Puhastamine**

- Pärast kasutamist pese toodet alati käsitsi.
- Ära kasuta terasvilla või teisi vahendeid, mis

võivad pinda kriimustada. Nõudepesuvahendi või toiduõli tahkestava küürimispulbri 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.

### **Kasulik teave**

- See kööginõu sobib kasutamiseks gaasipliidil, klaaskeraamilisel ja elektripliidil.
- Pange nõu sama suurele või väiksema läbimõõduga pliidiplaadile - see säästab energiat.
- Tõstke alati nõu üles, kui vaja seda klaaskeraamilisel pliidiplaadil liigutada, nii saate vältida kriimustuste tekkimist pliidiplaadile.
- Nõul on külgevõtmatu kate, mis tähendab, et saate toitu valmistada vähese rasvainega või üldse ilma rasva või õli lisamata.
- Ärge laske nõul kuivaks keeda, see võib deformeerida nõu põhja ja muuta selle sisemise katte omadusi.
- Kasutage ainult puidust või plastikust pannilabidat, mis on ilma teravate servadeta.
- Pidage meeles, toode kuumeneb kasutamise ajal. Kasutage alati pajalappe.
- Käepidemed võivad leegiga kokkupuutel kahjustuda, kasutage ettevaatlikult gaasipliidil.
- Kui käepide logiseb, kinnitage kruvid uuesti kruvikeerajaga.
- Kui teil esineb tootega probleeme, võtke ühendust lähima IKEA keskuse/ klienditeenindusega või külastage [www.ikea.com](http://www.ikea.com)

## **Latviešu**

### **Pirms pirmās lietošanas reizes**

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

## **Kopšana**

- Pēc preces lietošanas vienmēr nomazgāt 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.

## **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.
- Pārliedcinieties, ka traukā vienmēr ir šķidrums, jo gatavošana sausā traukā var to sabojāt.
- Izmantojiet tikai koka vai plastmasas rīkus bez asām malām.
- Ņemiet vērā, ka gatavošanas laikā virtuves piederumi sakarst. Tos drīkst pārvietot tikai ar virtuves cimdiem.
- Ņemiet vērā, ka gāzes plīts liesma var radīt roktura bojājumus.
- Ja rokturis kļuvis vaļīgs, pievelciet tā skrūves, izmantojot skrūvgriezi.
- Ja jums radušies kādi jautājumi par precī, sazinieties ar IKEA veikalu/klientu apkalpošanas centru vai apmeklējiet [www.ikea.com](http://www.ikea.com).

# Lietuvių

## Prieš naudodami pirmą kartą

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

## Kaip valyti

- Panaudoję išplaukite 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 ilgainiui nesideformuos.

## Naudinga žinoti

- Tinka dujinėms viryklėms, stiklo keraminėms ir ketaus kaitvietėms.
- Bus ekonomiškiau, jei kaitvietės skersmuo bus toks pat ar mažesnis nei indo.
- Naudodami keptuvę ant stiklo keraminės viryklės, visada kilstelėkite ją norėdami perkelti, kad nesubraižytumėte viryklės paviršiaus.
- Padengta nepritegančiu 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.
- Atminkite, kad indai įkaista. Naudokite puodkėles.
- Būkite atidūs naudodami indą ant dujinės viryklės - ugnis gali sugadinti rankeną.
- Jei rankena atsilaisvina, prisukite varžtus atsuktuvu.
- Jei kyla klausimų, kreipkitės į artimiausią parduotuvę IKEA/pirkėjų aptarnavimo centrą arba apsilankykite [www.ikea.com](http://www.ikea.com).

# Portugues

## Antes da primeira utilização

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

## Limpeza

- Após cada utilização, lave sempre o artigo 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.

## Informação importante

- O trem de cozinha é próprio para placas a gás, vitrocerâmica e ferro fundido.
- Se colocar o trem de cozinha numa placa com diâmetro igual ou inferior poupa energia.
- Levante sempre o trem de cozinha ao deslocá-lo numa placa de vitrocerâmica, para evitar riscá-la.
- O trem de cozinha tem revestimento antiaderente, o que significa que pode cozinhar com pouca ou nenhuma gordura.
- Não deixe o trem de cozinha aquecer até secar, pois a base pode ficar deformada e o revestimento pode perder as suas características antiaderentes.
- Use apenas utensílios de madeira ou plástico sem pontas afiadas.
- Lembre-se de que o trem de cozinha aquece durante o uso. Use sempre pegas para o deslocar.
- As pegas do trem de cozinha podem danificar-se com o calor da chama se cozinhar numa placa a gás.

- Se aspegas ficarem soltas, aperte os parafusos com uma chave de parafusos.
- Se tiver algum problema com o produto, contacte a sua loja IKEA mais próxima/Serviço de Apoio ao Cliente ou visite-nos em [www.ikea.pt](http://www.ikea.pt).

## Româna

### Înainte de prima folosire

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

### Curățare

- Întotdeauna spală produsul manual după folosire.
- 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.

### Informații utile

- Setul de oale poate fi folosit pe plite cu gaz, plite ceramice și electrice.
- Așezând setul pe un element electric cu un diametru egal sau mai mic economisești energie.
- Ridică întotdeauna oalele când le miști pe o plită ceramică pentru a nu zgâria plita.
- Setul de oale are strat anti aderent, ceea ce înseamnă că poți găti mâncarea cu o cantitate mică de ulei sau fără ulei.
- Nu lăsa oala goală pe flacără, deoarece baza acesteia de poate deforma prin supraîncălzire iar stratul aderent își poate pierde proprietățile.

- Întrucât acest înveliș se zgârie ușor, folosește numai ustensile din lemn sau plastic fără muchii ascuțite.
- Setul se înfierbântă în timpul folosirii. Folosește întotdeauna suporturi.
- Mânerul se poate deteriora atunci când setul este folosit pe o plită cu gaz.
- Dacă mânerul se slăbește, strânge șuruburile cu o șurubelniță.
- Dacă ai probleme cu produsul, contactează magazinul IKEA/Relații cu clienții sau accesează pagina [www.ikea.com](http://www.ikea.com).

## Slovensky

### Pred prvým použitím

- Pred prvým použitím umyte čistiacim prostriedkom a opláchnite vodou.

### Čistenie

- Po použití výrobok vždy umyte 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.

### Dôležité informácie

- Nádoby na varenie môžete používať na plynovom sporáku, keramickej aj elektrickej varnej doske.
- Pri varení pokladajte nádoby na platničku s rovnakým, prípadne menším priemerom ako má samotná nádoba - ušetríte tak energiu.
- Pri manipulácii na sklenenej keramickej varnej doske nádoby vždy nadvihnite, posúvaním môžete dosku poškriabať.

- Нádoby sú opatrené nelepivou vrstvou, takže jedlo môžete pripravovať s minimálnym, resp. žiadnym množstvom tuku.
- Nenechávajte vodu v nádobách vyvrieť, pretože dno sa môže vplyvom vysokej teploty ohnúť a nelepivý povrch stratiť svoje kvality.
- Používajte iba drevené alebo plastové náčinie bez ostrých hrán.
- Nezabudnite, že nádoby a rúčky sú počas varenia horúce. Preto pri manipulácii vždy používajte chňapku.
- Pamätajte, ak nádoby používate na plynovom sporáku, rúčka sa môže ohňom poškodiť.
- Ak je rúčka uvoľnená, utiahnite skrutky skrutkovačom.
- Ak máte s výrobkom akékoľvek problémy, kontaktujte najbližší obchodný dom IKEA/Služby zákazníkom alebo navštívte [www.ikea.com](http://www.ikea.com).

## **Български**

### **Преди първа употреба**

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

### **Почистване**

- След употреба винаги измивайте продукта 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.

## **Добре е да знаете**

- Съдът е подходящ за газове, стъклокерамични и чугунени котлони.
- Използвайте съдовете на котлон със същия или по-малък диаметър, за да спестите електричество.
- Винаги повдигайте съда, ако го местите върху стъклокерамичен котлон, за да избегнете надраскване.
- Съдът има незалепващо покритие, което ви позволява да готвите с малко или без никаква мазнина.
- Не оставяйте съда празен върху котлона, защото дъното може да се изкриви при прекалено нагряване, а покритието да изгуби незалепващите си свойства.
- Използвайте дървени или пластмасови прибори без остри ръбове.
- Помнете, че при употреба съдът се нагрява. Винаги го дръжте с ръкохватки.
- Ако съдът се използва на газов котлон, дръжката може да се повреди.
- Ако дръжката се е разхлабила, затегнете винтовете с отвертка.
- При проблем с продукта, моля, свържете се с най-близкия магазин ИКЕА/отдел „Обслужване на клиенти“ или посетете [www.ikea.bg](http://www.ikea.bg).

## **Hrvatski**

### **Prije prvog korištenja**

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

### **Čišćenje**

- Proizvod nakon korištenja uvijek 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 izravnava 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.

### **Dobro je znati**

- Ovo se posuđe može koristiti na plinskom, staklenokeramičkom kuhalištu ili kuhalištu od lijevanog željeza.
- Koristite posuđe s promjerom istim ili sličnim promjeru kuhališta kako biste uštedjeli energiju.
- Uvijek podignite posuđe kad ga premještate na staklenokeramičkom kuhalištu kako ga ne biste oštetili.
- Posuđe je presvučeno neprianjajućim slojem. To znači da hranu možete kuhati na 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.
- Koristite samo drveni ili plastični kuhinjski pribor bez oštrih rubova.
- Zapamtite da se posuđe užari tijekom upotrebe. Uvijek koristite rukavice.
- Zapamtite da plamen može oštetiti dršku kad posuđe koristite na plinskom kuhalištu.
- Ako je drška labava, vijke zategnite odvijačem.
- Ako imate bilo kakvih problema s proizvodom, kontaktirajte najbližu IKEA robnu kuću/Službu za kupce ili posjetite [www.ikea.com](http://www.ikea.com).

## **Ελληνικά**

### **Πριν από την πρώτη χρήση**

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

### **Καθαρισμός**

- Πάντα να πλένετε το προϊόν στο χέρι μετά τη χρήση.
- 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 κρυσώσουν πριν τα πλύνετε. Αυτό επιτρέπει στη βάση να επανέλθει στο σχήμα της και αποτρέπει από το να γίνει ανόμοια με τη χρήση.

### **Τι πρέπει να γνωρίζετε**

- Το σκεύος είναι κατάλληλο για χρήση σε επιφάνεια εστιών υγραερίου, γυάλινη κεραμική και από μαντέμι.
- Τοποθετώντας το σκεύος επάνω σε μια εστία υγραερίου της ίδιας ή μικρότερης διαμέτρου, μπορείτε να εξοικονομήσετε ενέργεια.
- Θα πρέπει πάντα να σηκώνετε το σκεύος, ώστε να αποφεύγονται τα γδαρσίματα.
- Το σκεύος έχει αντικολλητική επένδυση, πράγμα το οποίο σημαίνει ότι μπορείτε να μαγειρεύετε χωρίς ή με λίγο λίπος ή λάδι.
- Μην αφήνετε το σκεύος χωρίς περιεχόμενο "να στεγνώσει", διότι από την υπερθέρμανση ο πάτος μπορεί να σκευρώσει και η αντικολλητική επένδυση να χάσει τις ιδιότητές της.
- Χρησιμοποιείτε μόνο ξύλινα ή πλαστικά εργαλεία κουζίνας χωρίς αιχμηρά άκρα.
- Έχετε υπόψη ότι το σκεύος κατά την χρήση ζεσταίνεται πολύ. Χρησιμοποιείτε πάντα πιάστρες.
- Όταν το σκεύος είναι τοποθετημένο επάνω σε μια επιφάνεια εστιών υγραερίου, η λαβή μπορεί να πάθει ζημιά από την φλόγα.
- Εάν η λαβή χαλαρώσει, σφίξτε τις βίδες με ένα κατσαβίδι.
- Εάν έχετε το οποιοδήποτε πρόβλημα με αυτό το προϊόν, ελάτε σε επαφή με το Τμήμα

Εξυπηρέτησης Πελατών του πλησιέστερου καταστήματος ΙΚΕΑ ή επισκεφθείτε την ιστοσελίδα [www.ikea.com](http://www.ikea.com).

## **Русский**

### **Перед первым использованием**

- Необходимо вымыть с использованием моющего средства.

### **Мытье**

- После каждого использования обязательно мойте изделие 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.

### **Полезная информация**

- Изделие можно использовать на газовой, стеклокерамической и чугунной варочных панелях.
- Поставив изделие на конфорку, которая по диаметру равна или меньше дна изделия, вы экономите энергию.
- Всегда поднимайте посуду при перемещении ее на стеклокерамической варочной панели, чтобы не поцарапать поверхность.
- Благодаря антипригарному покрытию, можно готовить практически без жира или масла.
- Не оставляйте пустую посуду на горячей плите, дно может деформироваться, а покрытие – потерять антипригарные свойства.

- Используйте только деревянные или пластиковые кухонные принадлежности без острых краёв.
- При использовании посуда нагревается, пользуйтесь прихваткой.
- Пламя может повредить ручку при использовании посуды на газовой плите.
- Если крепления ручек ослабли, крепко завинтите шурупы отверткой.
- Если у Вас возникли проблемы с изделием, обратитесь в магазин ИКЕА/отдел ИКЕА Сервис или зайдите на сайт [www.ikea.ru](http://www.ikea.ru).

## Українська

### Перед використанням вперше

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

### Чищення

- Після використання вимийте виріб.
- 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.

### Корисна інформація

- Цей посуд можна використовувати на газових, склокерамічних та чавунних плитах.
- Розміщуйте посуд на конфорці з подібним або меншим діаметром, щоб заощадити енергію.

- Завжди піднімайте посуд, щоб не пошкрябати поверхню, рухаючи його на скляній чи склокерамічній панелях.
- Завдяки антипригарному покриттю можна готувати з малою кількістю жиру або олії чи взагалі без них.
- 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.
- Під час використання виріб нагрівається; завжди користуйтеся прихватками.
- Пам'ятайте, що ручки можуть бути пошкоджені полум'ям під час готування на газовій плиті.
- Регулярно підтягуйте шурупи ручки викруткою.
- У разі виникнення проблем із виробом зверніться до найближчого магазину або центру обслуговування клієнтів IKEA або зайдіть на сайт [www.ikea.com](http://www.ikea.com).

## Srpski

### Pre prve upotrebe

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

### Održavanje

- Posle upotrebe uvek proizvod operi ručno.
- Ne upotrebljavaj čeličnu vunu niti išta što može oštetiti površinu. Deterdžent i prah za mašinu za sudove koji stvrđavaju ulje za kuvanje mogu da utiču na površinu.
- Osnova je blago udubljena kad je hladna, ali se širi i izravnava 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.

## **Korisne informacije**

- Ovo posuđe pogodno je za upotrebu na plinskoj, staklokeramičkoj i grejnoj ploči od livenog gvožđa.
- Uštedećeš energiju ako posuđe koristiš na grejnoj ploči istog ili manjeg prečnika.
- Uvek podigni posuđe kada ga pomeraš po staklokeramičkoj površini kako se ne bi izgrebala.
- Posuđe ima neprianjajući sloj koji ne dozvoljava da se namirnice lepe za njega, što znači da u njemu možeš pripremati hranu s vrlo malo masnoća ili ulja ili bez njih.
- Ne ostavljaj prazan tiganj na uključenoj grejnoj ploči, jer će se deformisati, a teflonski sloj će izgubiti svoja svojstva.
- Koristi isključivo drveni ili plastični pribor bez oštarih ivica.
- Imaj na umu da se posuđe zagreva tokom upotrebe. Uvek koristi kuhinjske rukavice kada rukuješ posuđem.
- Ručka se može oštetiti ako posuđe koristiš na plinskoj grejnoj ploči.
- Ako se ručka olabavi, zategni zavrtnje.
- Ako imaš bilo kakav problem u vezi s proizvodom, obrati se robnoj kući IKEA / Odeljenju za kupce ili poseti [www.ikea.com](http://www.ikea.com).

## **Slovenščina**

### **Pred prvo uporabo**

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

### **Čiščenje**

- Po uporabi izdelek vedno ročno operi.
- 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 pustite, da se ohladi. Tako se lahko dno povrne v prvotno obliko, kar preprečuje neenakomerno obrabo.

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

## **Türkçe**

### **İlk kullanımdan önce**

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

### **Temizliği**

- Kullandıktan sonra her zaman ürünü elde yıkayınız.
- Çelik ovma teli veya yapışmaz kaplamayı

çizebilecek herhangi bir madde kullanmayınız. Bulaşık makinesi deterjanı ve yemeklik yağı 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.

### **Bilmekte fayda var**

- Tencereler gaz ocağı, seramik cam ocak ve dökme demir ocaklarda kullanılabilir.
- Enerji tasarrufu için tencere ve tavaları aynı veya daha küçük çaptaki bir ocak gözüne yerleştiriniz.
- Tencere ve tavaları, çizilme riskine karşı seramik cam ocak üzerindeyken daima kaldırarak taşıyınız.
- Tencere ve tavalar, yanmaz ve yapışmaz kaplamaya sahiptir bu size yağsız veya az miktarda yağ ile yemek pişirme imkanı verir.
- 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.
- Kulplar gevşerse, tornavida ile vidaları sıkılaştırınız.
- Ürün ile ilgili herhangi bir sorun yaşarsanız, en yakınınızdaki IKEA mağazası/Müşteri Hizmetleri ile temasa geçiniz veya [www.ikea.com](http://www.ikea.com) adresini ziyaret ediniz.

## عربي

### قبل الاستخدام لأول مرة

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

### التنظيف

- دائماً، أغسلي المنتج باليد بعد الاستخدام.
- لا تستخدم السلك أو أي شيء يعرض الطبقة السطحية للخدش. يمكن أن يؤثر منظف غسالة الأطباق ومخلفات البودرة التي تحول زيت الطهي لمادة صلبة على السطح.
- القاعدة تكون مقعرة قليلاً عندما تكون باردة، ولكنها تتمدد عندما يتم تسخينها. أتركها آلياً دائماً لتبرد قبل تنظيفها. لأن ذلك يسمح للقاعدة بأن تستعيد شكلها و يساعد على منعها من أن تصبح غير مستوية مع الاستخدام.

### من المفيد معرفته

- آنية الطهي ملائمة للإستخدام على موقد الغاز، موقد السيراميك الزجاجي و موقد حديد الزهر.
- يمكنك توفير الطاقة بوضع آنية الطهي على موقد بنفس القطر أو أصغر منه.
- ارفعي دائماً آنية الطهي عندما تقومين بتحريكها على موقد سيراميك زجاجي لتتجنبي مخاطر خدش الموقد.
- آنية الطهي مزودة بطبقة مانعة للإلتصاق، مما يعني أنه يمكنك طهي الطعام بدون أو بكمية قليلة من الدهون أو الزيت.
- لا تدعي آنية الطهي تغلي وهي جافة لأن التسخين الزائد يؤدي إلى تلف القاعدة وفقدان الطبقة المطلية لخصائصها المانعة للالتصاق.
- استخدم فقط أدوات مطبخ خشبية أو بلاستيكية لا تحتوي على أطراف حادة.
- ضعي في اعتبارك أن آنية الطهي تصبح ساخنة أثناء الاستخدام. استخدم دائماً حاملات القدور عند تناولتها.
- اليد يمكن أن تتلف من جراء اللهب عند استخدام أواني الطهي على موقد غازي.
- إذا شعرت بإرتخاء اليد، أحكمي ربط المسامير بواسطة المفك.
- إذا كان لديك أي مشكلة مع المنتج، اتصلي بأقرب معرض إيكيا/خدمة العملاء أو زوري موقعنا [www.ikea.com.sa](http://www.ikea.com.sa)

