

SNITSIG



Design and Quality
IKEA of Sweden

ENGLISH	4	УКРАЇНСЬКА	28
DEUTSCH	5	SRPSKI	29
FRANÇAIS	6	SLOVENŠČINA	30
NEDERLANDS	7	TÜRKÇE	31
DANSK	8	عربي	32
ÍSLENSKA	9		
NORSK	10		
SUOMI	11		
SVENSKA	12		
ČESKY	13		
ESPAÑOL	14		
ITALIANO	15		
MAGYAR	16		
POLSKI	17		
EESTI	18		
LATVIEŠU	19		
LIETUVIŲ	20		
PORTUGUES	21		
ROMÂNÀ	22		
SLOVENSKY	23		
БЪЛГАРСКИ	24		
HRVATSKI	25		
ΕΛΛΗΝΙΚΑ	26		
РУССКИЙ	27		

Cleaning

- Before using the cookware for the first time, wash, rinse and dry carefully. Parts without non-stick coating are dishwasher-safe. The frying pan should be washed by hand.
 - To prevent any marks left by limescale in the water, always wipe dry after washing. Spots and marks may be removed with a little vinegar diluted in lukewarm water.
 - To prevent salt stains, do not add salt to your food until the water is boiling.
 - Do not use steel wool or anything that may scratch the surface. Washing-up detergent may affect the coating on the frying pan.
 - The base is slightly concave when cold, but expands to flatten out when heated. Always leave cookware to cool before cleaning it. This allows the base to resume its shape and helps to prevent it from becoming uneven with use.
- moving it.
 - Bear in mind that the handles can get damaged by the flame when the cookware is used on a gas hob.
 - If a 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.

Good to know

- The cookware is suitable for use on all types of hobs.
- It is designed exclusively for cooking, not for storing food. Food that is stored in the cookware for a longer period may affect the surface and take on the taste of metal.
- The frying pan is provided with non-stick coating, which means you can cook food in little or no fat or oil at all.
- Only use wooden or plastic utensils without sharp edges in the frying pan.
- Use a hob with the same or a smaller diameter as the cookware to save energy.
- Always lift the cookware when moving it on a glass ceramic hob or induction hob to avoid scratching the hob.
- Do not let the cookware boil dry as the base becomes skew from overheating and the coating may lose its non-stick properties.
- The cookware gets hot during use. Therefore, always use pot holders when

Reinigung und Pflege

- Die Produkte vor der ersten Benutzung von Hand spülen und abtrocknen. Die Töpfe sind spülmaschinenfest. Die Pfanne sollte nur von Hand gespült werden.
 - Zur Vermeidung von Kalkflecken sollten die Töpfe direkt nach dem Spülvorgang abgetrocknet werden. Falls Flecken entstanden sind, können diese mit in warmem Wasser aufgelöstem Essig entfernt werden.
 - Um Ablagerungen durch Kochsalz in den Töpfen zu vermeiden, sollte man das Salz erst zugeben, nachdem das Wasser gekocht hat.
 - Keine Stahlwolle o.Ä. benutzen, was die Oberfläche angreifen könnte. Spülmaschinenreiniger kann der Oberfläche der Pfanne schaden.
 - Die Böden sind im kalten Zustand leicht nach innen gewölbt, bei Wärme dehnen sie sich und werden eben. Deshalb die Produkte unbedingt abkühlen lassen, bevor sie gespült werden. So vermeidet man, dass der Boden sich nach einiger Zeit verformt.
- damit auf dem Kochfeld keine Kratzer entstehen.
 - Die Produkte nicht trocken kochen lassen; durch Überhitzung kann sich der Boden verformen und die Antihafbeschichtung ihre Wirkung verlieren.
 - Das Produkt erhitzt sich beim Gebrauch; zum Anfassen immer Topflappen benutzen.
 - Bei der Benutzung auf Gasherden könnten die Griffe 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 Kontakt aufnehmen.

Wissenswertes

- Das Produkt ist für alle Kochfeldarten geeignet.
- Es ist für die Zubereitung und nicht zum Aufbewahren von Speisen gedacht. Wenn Speisen länger darin stehen bleiben, kann das Material beeinträchtigt werden und die Speisen einen metallischen Geschmack annehmen.
- Die Antihafbeschichtung der Pfanne ermöglicht das Kochen ohne/mit wenig Fett bzw. Öl.
- Für die Pfanne Holz- oder Kunststoffkochlöffel ohne scharfe Kanten verwenden, damit die Beschichtung nicht verkratzt wird.
- Das Produkt auf einer Platte mit dem gleichen oder geringeren Durchmesser zu benutzen spart Energie.
- Wird das Produkt auf Glas- oder Keramikkochfeldern benutzt, Topf oder Pfanne zum Bewegen immer hochheben,

Entretien

- Avant la première utilisation, lavez, rincez et essuyez soigneusement l'ustensile. Les éléments sans revêtement anti-adhésif passent au lave-vaisselle. La poêle doit être lavée à la main.
- Essuyez l'ustensile après le lavage pour éviter que l'eau ne laisse de trace. Les éventuelles traces d'eau peuvent être enlevées avec un peu de vinaigre d'alcool dilué dans de l'eau tiède.
- Pour éviter les traces de sel à l'intérieur de l'ustensile, attendre que l'eau commence à bouillir avant de rajouter le sel.
- Ne pas utiliser de laine d'acier ou d'autres produits abrasifs qui pourraient rayer la surface. Le liquide vaisselle est susceptible d'abîmer le revêtement anti-adhésif de la poêle.
- 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 permet au fond de reprendre sa forme initiale et évite que l'ustensile ne se déforme à l'usage.

Bon à savoir

- Cet ustensile est compatible tous feux.
- C'est un ustensile de cuisson et non de conservation. En cas de conservation prolongée dans le récipient, les aliments peuvent prendre un goût métallique et la surface risque de se détériorer.
- La poêle est dotée du revêtement anti-adhésif qui permet de cuisiner sans, ou avec très peu de matière grasse.
- Utilisez des ustensiles en bois/ plastique pour ne pas rayer le revêtement de la poêle.
- Pour économiser de l'énergie, placez l'ustensile sur une plaque du même diamètre ou d'un diamètre inférieur.
- Afin d'éviter les rayures, veillez à soulever l'ustensile lorsque vous le déplacez sur une plaque vitrocéramique ou sur une plaque à induction.
- Ne jamais chauffer l'ustensile à vide car cela peut déformer le fond et abîmer le

revêtement anti-adhésif.

- L'ustensile chauffe lors de son utilisation. Toujours utiliser des maniques pour le déplacer.
- Sachez que les poignées risquent d'être abîmées par la flamme lorsque l'ustensile est utilisé sur une table de cuisson au gaz.
- Si une poignée semble desserré, resserrez les vis à l'aide d'un tournevis.
- En cas de problème avec cet ustensile, n'hésitez pas à contacter votre magasin/ Service Clientèle IKEA le plus proche ou connectez-vous sur www.ikea.fr

Schoonmaken

- Was en droog de pannen voor het eerste gebruik af. De pannen zonder antiaanbaklaag zijn vaatwasserbestendig, maar was de koekenpan wel altijd met de hand af.
- Om kalkvlekken van het water te voorkomen, moeten de pannen direct na het afwassen worden afgedroogd. Wanneer er vlekken zijn ontstaan, kunnen deze worden verwijderd met een mengsel van azijn en lauw water.
- Om zoutvlekken aan de binnenkant van de pannen te voorkomen het zout pas toevoegen als het water kookt.
- Gebruik geen staalwol of andere dingen die het oppervlak kunnen aantasten.
- De bodem van de pan is in koude toestand enigszins concaaf, maar wordt door de warmte weer vlak. Laat daarom altijd de pannen afkoelen voordat je ze schoonmaakt, dan nemen de bodems weer hun oorspronkelijk vorm aan en voorkom je dat ze ongelijk worden.

de bodems door oververhitting krom kunnen trekken. Bovendien kunnen de antiaanbakeigenschappen van de koekenpan worden aangetast.

- De pannen worden warm bij gebruik; gebruik pannenlappen wanneer je ze verplaatst.
- De handgrepen kunnen beschadigen wanneer de pannen op gas worden gebruikt.
- Wanneer een handgreep los aanvoelt, draai de schroeven dan met een schroevendraaier aan.
- Mochten er problemen ontstaan met dit product, neem dan contact op met het dichtstbijzijnde IKEA woonwarenhuis/ klantenservice of kijk op IKEA.nl

Goed om te weten

- De pan is geschikt voor alle soorten kookplaten.
- De pan is bedoeld voor het bereiden van voedsel, niet voor het bewaren ervan. Wanneer er gedurende langere tijd voedsel in de pan wordt bewaard, kan het oppervlak van de pan worden aangetast en kan het voedsel een metaalachtige smaak krijgen.
- De koekenpan heeft een antiaanbaklaag waardoor je weinig of geen vet of olie nodig hebt bij de voedselbereiding.
- Gebruik in de koekenpan houten of kunststof keukengerei zonder scherpe randen.
- Gebruik de pannen op een kookplaat met dezelfde of een kleinere diameter als de pannen, dat spaart energie.
- Til de pannen altijd op wanneer ze op een keramische kookplaat of inductiekookplaat worden gebruikt, anders kunnen er krassen op de kookplaat ontstaan.
- Laat de pannen niet droogkoken omdat

Rengøring

- Før produkterne bruges første gang, skal de vaskes, skylles og tørres grundigt. Dele uden non-stick belægning kan komme i opvaskemaskinen. Stegepanden skal vaskes i hånden.
- For at forhindre kalkpletter fra vandet, skal du altid tørre af efter opvask. Hvis der alligevel opstår pletter, kan de fjernes med lidt eddike blandet med lunkent vand.
- For at forhindre saltpletter bør du ikke komme salt i maden, før vandet koger.
- Brug ikke ståluld eller andet, der kan ridse overfladen. Opvaskemiddel kan påvirke belægningen på stegepanden.
- Bunden er en smule krum, når den er kold, men udvider sig og bliver flad, når den bliver varm. Produkterne skal altid køle af, før de rengøres. På den måde kan bunden genfinde formen, så den ikke efterhånden bliver ujævn.

Godt at vide

- Køkkenudstyret er velegnet til brug på alle slags kogeplader.
- Det er udelukkende beregnet til madlavning, ikke opbevaring, af madvarer. Madvarer, der opbevares i køkkenudstyret i længere tid, kan påvirke overfladen og tage smag af metallet.
- Stegepanden har non-stick belægning, så du kan lave mad i lidt eller slet intet fedtstof.
- Brug kun køkkenredskaber uden skarpe kanter til stegepanden.
- Brug en kogeplade med samme eller mindre diameter som panden for at spare energi.
- Løft altid panden, når du flytter den på en keramisk kogeplade eller induktionskogeplade, så kogepladen ikke bliver ridset.
- Lad ikke panden koge tør, da bunden kan blive skæv pga. overophedning, og belægningen kan miste non-stick egenskaberne.
- Panden bliver varm, når den er i brug.

Derfor skal du altid bruge grydelapper, når du flytter den.

- Grebet kan blive beskadiget af flammen, når du bruger panden på en gaskogeplade.
- Hvis grebet løsner sig, kan du stramme skrueerne med en skruetrækker.
- Hvis du har problemer med produktet, er du velkommen til at kontakte Kundeservice i det nærmeste varehus eller besøge IKEA.dk.

Þrif

- Áður en varan er tekin í notkun ætti að þvo hana, skola og þurrka vandlega. Hluti sem ekki eru með viðloðunarfrírri húð má setja í uppþvottavél. Þönnuna þarf að þvo í höndunum.
- Þurrkið alltaf eftir þvott til að forðast bletti eftir kalkið í vatninu. Blettum má ná af með volgu vatni og örlitlu af ediki.
- Til að koma í veg fyrir bletti af völdum salts ætti ekki að salta matinn fyrr en súðan hefur komið upp.
- Notið ekki stálull eða annað sem getur rispað yfirborðið.
- Botninn er aðeins kúptur þegar hann er kaldur en þenst og flest út í hita. Leyfið eldunaráhöldum alltaf að kólna fyrir þvott. Þá nær botninn aftur sinni fyrri lögun og verður síður ójafn með tímanum.

Gott að vita

- Þetta eldunarílát hentar til notkunar á allar tegundir af helluborðum.
- Það er hannað til að nota við matreiðslu, ekki til að geyma í matvæli. Matvæli sem geymd eru í eldunarílatinu í lengri tíma gætu dregið í sig málmbragð.
- Steikarpannan er með viðloðunarfrírri húð sem þýðir að hægt er að elda mat með lítilli eða engri fitu.
- Notið aðeins viðar- eða plastáhöld án hvassra brúna.
- Notið eldunarílatið á hellu sem er jafnstór eða minni að þvermáli til að spara orku.
- Lyftið alltaf eldunarílatinu þegar það er fært til á keramikhelluborði til að forðast rispur.
- Látið aldrei þurrsjóða í eldunarílatinu því botninn skekkist og viðloðunarfría húðin tapar eiginleikum sínum við ofhitnun.
- Athugið að potturinn hitnar mikið við notkun. Notið því alltaf pottaleppa.
- Hafið í huga að handfangið getur skemmst í loganum þegar eldað er á gaseldavél.
- Ef handfangið virðist vera að losna þarf

að herða á skrufunum með skrufjárnri.

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

Rengjøring

- Vask og tørk av produktene før du tar dem i bruk første gang. Produktene som ikke har slippbelegg kan vaskes i maskin. Stekepannen bør vaskes for hånd.
- Vil du unngå kalkavleiringer fra vannet, bør produktene tørkes rett etter vask. Dersom produktene får flekker, kan de fjernes med eddik blandet ut med vann.
- For å unngå saltflekker, bør du tilsette saltet først når vannet har begynt å koke.
- Ikke bruk stålull eller andre midler som kan lage riper i overflaten. Oppvaskmiddel for oppvaskmaskiner kan påvirke stekepannens overflate.
- Bunnen er lettere konkav når produktet er kaldt, men utvider seg og retter seg opp når det varmes opp. La derfor alltid produktene avkjøles før du vasker dem. Da får bunnen sin opprinnelige form igjen, og du unngår at den blir ujevn.

Godt å vite

- Produktet kan brukes på alle slags typer komfyrer.
- Produktet er kun beregnet for tilberedning av mat, ikke oppbevaring. Hvis mat oppbevares i produktet over lengre tid, kan produktets overflate påvirkes, og maten få en metallsmak.
- Stekepannen er utstyrt med slippbelegg, som betyr at du kan lage mat uten eller med lite olje eller fett.
- Bruk kun tre- eller plastredskaper uten skarpe kanter i stekepannen.
- Bruk en kokeplate med samme eller mindre diameter som produktet for å spare energi.
- Løft alltid produktet når du flytter det på en keramisk kokeplate eller en induksjonstopp for å unngå at kokeplaten får riper.
- Ikke la produktene tørrkoke, da overoppheting kan føre til at bunnen slår seg, og at slippbelegget mister sine egenskaper.
- Produktet bli varmt ved bruk. Derfor bør

du alltid bruke grytekluter når du skal flytte det.

- Husk at håndtakene kan bli ødelagte hvis produktet brukes på gasskomfyr.
- Hvis et håndtak føles løst skal skruene strammes med en skrutrekker.
- Hvis det oppstår problemer med produktet, kontakt ditt nærmeste IKEA-varehus/IKEA kundeservice, eller gå inn på www.ikea.no

Puhdistus

- Pese ja kuivaa astiat ennen käyttöönottoa. Pinnoittamattomat osat ovat konepesunkestäviä. Paistinpannu on aina pestävä käsin.
- Astiat on hyvä kuivata heti pesun jälkeen, jottei niihin jäisi vedestä kalkkitahroja. Mahdolliset tahrat voi poistaa etikan ja lämpimän veden seoksella.
- Suolatahroja voit välttää lisäämällä suolan vasta kiehuvaan veteen.
- Älä käytä teräsvillaa tai muuta vastaavaa, joka voi naarmuttaa pintaa. Puhdistusaine saattaa vaurioittaa paistinpannun pinnoitetta.
- Pohja on kylmänä hieman kovera mutta laajenee ja suoristuu lämmitessään. Anna siis astian aina jäähtyä ennen pesua. Silloin pohja palautuu muotoonsa eikä jää epätasaiseksi.

Hyvä tietää

- Sarjan keittoastiat sopivat kaikenlaisille keittotasoin.
- Astiat on tarkoitettu ruoanlaittoon, ei ruoan säilytykseen. Jos ruokaa säilytetään astiassa pitkään, pinta voi reagoida ja ruokaan tulla metallin maku.
- Paistinpannussa on tarttumaton pinnoite, jonka ansiosta voit laittaa ruokaa ilman rasvaa tai käyttäen vain vähäistä määrää ruokarasvaa tai öljyä.
- Käytä puisia tai muovisia ruoanlaittovälineitä, joissa ei ole teräviä reunoja.
- Säästät energiaa käyttämällä keittolevyä, joka on halkaisijaltaan samankokoinen tai pienempi kuin astia.
- Keittoastia täytyy aina nostaa ylös keraamisen keittotason pinnasta silloin, kun astiaa siirretään, jotta keittotason pinta ei naarmuunnu.
- Älä anna ruoan kiehua kuiviin, sillä ylikuumenemisen seurauksena pohjasta tulee kiero.
- Astia kuumenee käytettäessä, joten käytä aina patalappua siirtäessäsi astiaa.

- Kädensijat saattavat vaurioitua kaasulieden liekeistä.
- Jos kädensija tuntuu löysälle, kiristä ruuvit ruuvimeisselillä.
- Jos sinulla on kysyttävää tuotteesta, ota yhteys lähimpään IKEA-tavarataloon, IKEA-asiakaspalveluun tai mene internetsivuillemme osoitteeseen www.IKEA.fi

Rengöring

- Diska och torka av kärnen före första användning. Kärnen utan non-stick beläggning kan diskas i maskin. Stekpannan bör handdiskas.
- För att undvika kalkfläckar från vattnet bör kärnen torkas av direkt efter diskningen. Om fläckar uppstått kan de tas bort med ättika blandat med ljummet vatten.
- För att undvika saltfläckar; tillsätt alltid saltet efter att vattnet kokat upp.
- Använd inte stålull eller annat som kan repa ytan. Maskindiskmedel kan påverka ytan på stekpannan.
- Botten är något konkav i kallt tillstånd, men utvidgar sig av värmen och blir plan. Låt därför alltid kärnen svalna innan du rengör dem. Då återtar botten sin form och blir inte ojämn.

Bra att veta

- Kärnen kan användas på alla typer av spisar.
- Kärnen är avsedda för tillagning, inte förvaring av mat. Om mat förvaras i kärnen under en längre tid kan kärnens yta påverkas och maten ta smak av metall.
- Stekpannan har non-stick beläggning, vilket gör att du kan laga mat utan eller med en liten mängd matfett eller olja.
- Använd trä- eller plastredskap utan skarpa kanter i stekpannan.
- Använd kärnen på en spisplatta med samma eller mindre diameter som kärlet, det sparar energi.
- Lyft alltid kärnen när de flyttas på en glaskeramik- eller induktionshäll, annars kan hällen repas.
- Låt inte kärnen koka torrt eftersom överhettningen gör att botten blir skev. Dessutom kan beläggningen på stekpannan mista sina non-stick egenskaper.
- Kärnen blir varma vid användning; Använd grytlapp när de flyttas.
- Handtagen kan skadas när kärnen 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.

Mytí

- Před prvním použitím nádobí umyjte, opláchněte a dobře vysušte. Části bez teflonové vrstvy lze mýt v myčce. Pánev byste měli mýt ručně.
- Umyté hrnce vždy dosucha utřete, aby na nich nezůstávaly stopy po vodním kamení. Skvrny odstraníte vlažnou vodou s trochou octa.
- Aby na vnitřní straně hrnců nezůstávaly skvrny od soli, solte připravovaný pokrm až ve chvíli, kdy se začne vařit.
- Nepoužívejte drátěnku ani jiné pomůcky, které by mohly poškrábat povrch. Prášek na mytí by mohl poškodit nepřilnavou vrstvu na pánvi.
- Za studena je dno hrnce mírně vyduté, ale vyrovná se, když vyrovná se, když se hrnec zahřeje. Dříve než hrnec začnete mýt, nechte ho dobře vychladnout. Díky tomu dno nabyde svůj původní tvar a nebude používáním zakřivené.

Užitečné informace

- Toto nádobí lze používat na všech typech varných desek.
- Je určeno výhradně na vaření, ne ke skladování pokrmů. Pokrmy skladované v tomto nádobí po delší dobu mohou poškodit povrch nádoby a získat kovovou pachutí.
- Pánev je opatřena nepřilnavou vrstvou. Díky této vrstvě můžete připravovat pokrmy i na malém množství tuku nebo zcela bez tuku.
- Při míchání pokrmů v pánvi používejte pouze dřevěné nebo plastové náčiní bez ostrých hran.
- Nádobí používejte na plotýnce s podobným nebo menším průměrem jako má nádoba, ušetříte tak energii.
- Při přesouvání nádobí po sklokeramické nebo indukční desce nádobu vždy zdvihněte, abyste nepoškrábali povrch varné desky.
- Nikdy nenechte obsah nádoby vyvařit, protože dno nádoby by se zdeformovalo a přehřátá teflonová vrstva by už nebyla nepřilnavá.

- Nezapomeňte na to, že nádobí se při vaření zahřívá. Při manipulaci s nádobím vždy používejte chňapky.
- Úchyty by se mohly při přímém kontaktu s plamenem plynového hořáku poškodit.
- Pokud se uvolní rukojeť, utáhněte šrouby šroubovákem.
- V případě jakýchkoliv problémů s tímto výrobkem se laskavě obraťte na nejbližší obchodní dům IKEA, oddělení Služby zákazníkům, nebo využijte naše internetové stránky www.ikea.com.

Limpieza

- Antes de usar la batería por primera vez, lávala, aclárala y sécala con esmero. Los componentes que no tengan revestimiento antiadherente son aptos para el lavavajillas. La sartén debe lavarse a mano.
- Para prevenir marcas de cal del agua, seca inmediatamente después de lavar. Las manchas y marcas de cal pueden eliminarse con un poco de vinagre diluido en agua templada.
- Para prevenir las manchas de sal, no añadas sal a la comida hasta que el agua haya empezado a hervir.
- No uses estropajos de acero ni nada que pueda rayar la superficie. El líquido lavavajillas puede afectar el revestimiento antiadherente de la sartén.
- La base es ligeramente cóncava cuando está fría, pero se expande hasta quedar plana cuando se expone al calor. Deja que la batería se enfríe antes de proceder a limpiarla. Así la base recuperará su forma original y evitarás que se deforme con el uso.

evitar rayar la superficie.

- 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.
- Cuando se usa, la batería se calienta mucho. Por consiguiente, usa siempre manoplas para moverla.
- Ten en cuenta que el mango y las asas pueden resultar dañadas por el efecto de las llamas cuando la batería se use en una cocina de gas.
- Si se soltase un asa, aprieta sus 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 visita www.ikea.es.

Información importante

- La batería es adecuada para todo tipo de placas.
- Se ha diseñado exclusivamente para cocinar, no para almacenar alimentos. Los alimentos que se almacenen en la batería durante un período de tiempo prolongado pueden afectar a su superficie o adquirir sabor a metal.
- La sartén está provista de un revestimiento antiadherente, que te permite cocinar con muy poca o ninguna grasa o aceite.
- Utiliza sólo utensilios de madera o plástico sin bordes afilados con la sartén.
- Usa un quemador cuyo diámetro sea igual o menor al de la placa para ahorrar energía.
- Levanta siempre la batería cuando vayas a moverla y estés cocinando en una placa vitrocerámica o de inducción para

Pulizia

- Lava, sciacqua e asciuga bene la pentola prima di usarla per la prima volta. Gli elementi senza rivestimento antiaderente sono lavabili in lavastoviglie. La padella va lavata a mano.
- Per evitare che l'acqua formi macchie di calcare, asciuga la pentola subito dopo il lavaggio. Elimina le eventuali macchie con un po' d'aceto diluito in acqua tiepida.
- Per evitare macchie di sale, non aggiungere sale finché l'acqua non bolle.
- Non usare lana d'acciaio o altri prodotti che possono graffiare la superficie. Il detersivo per la lavastoviglie può intaccare il rivestimento della padella.
- Il fondo è leggermente concavo quando è freddo, ma si appiattisce quando si scalda. Lascia sempre raffreddare la pentola prima di lavarla, così il fondo riacquista la sua forma e diminuisce il rischio che si deformi con l'uso.

Utile da sapere

- Questa pentola è utilizzabile su tutti i tipi di piani cottura.
- La pentola è adatta esclusivamente alla cottura dei cibi, non alla loro conservazione. Se questi rimangono più a lungo nella pentola, la sua superficie può risentirne e gli alimenti possono assumere un sapore di metallo.
- La padella è dotata di rivestimento antiaderente, che permette di cucinare con poco olio o grasso o senza condimenti.
- Usa solo utensili in legno o in plastica senza bordi affilati nella padella.
- Usa la pentola su una piastra con diametro uguale o inferiore, così risparmi energia.
- Quando sposti la pentola su un piano cottura in vetroceramica o a induzione, sollevala sempre per evitare di graffiare il piano.
- Assicurati che il liquido di cottura non si asciughi, poiché la base si deformerebbe surriscaldandosi e il

rivestimento perderebbe la sua proprietà antiaderente.

- La pentola si scalda durante l'uso, quindi utilizza sempre le presine quando la sposti.
- Tieni presente che la fiamma del fornello a gas può danneggiare i manici.
- Se un 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

Tisztítás

- Első használat előtt alaposan mosd el az edényt, majd töröld szárazra. A letapadásgátló bevonat nélküli részek mosogatógépben is elmoshatók. A serpenyőt mindig kézzel mosd el.
- A vízkőlerakodást megelőzendő, mindig alaposan töröld el az edényt. A kisebb foltok langyos, ecetes vízzel eltávolíthatók. Amíg az edényben el nem kezd forrni a víz, ne adj hozzá sót, így elkerülöd a sófoltok kialakulását az edény belső felületén.
- Ne használj fém és éles eszközöket az edényhez, mert azok megsérthetik az edény felületét.
- A súrolópor is felsértheti a felületet, lehetőség szerint ne használj a tisztításhoz. Az edény alja hideg állapotban homorú, felmelegített állapotban viszont sima.
- Mindig hagyd teljesen lehűlni az edényt a mosogatás előtt. Így az edény alja visszanyeri eredeti alakját, és nem válik egyenetlenné a felszíne.

Jó tudni

- Az edényeket mindenféle tűzhelyen használhatod.
- Az edényeket kifejezetten főzésre tervezték, és nem az ételek tárolására. Ha ezekben az edényekben ételt tárolsz, azok sérthetik az edények felszínét, valamit átvehetik a fémes ízt.
- A serpenyő tapadásmentes védőréteggel van bevonva, aminek köszönhetően zsiradék nélkül is készítheted az ételt.
- Csak fa vagy műanyag eszközt használj a serpenyőhöz.
- Ha az edény átmérőjével azonos, vagy annál kisebb főzőlapon készíted az ételt, energiát spórolsz.
- Ha üveglapos kerámiatűzhelyen dolgozol, az edényt mindig emeld fel mozgatáskor, így elkerülöd a karcolásokat.
- Üresen soha ne hagyd az edényt a főzőlapon, mert annak alja deformálódhat és a teflon védőréteg sérülhet.

- Az edény a főzés során felforrósodik. A kisebb-nagyobb égési sérülések elkerülése érdekében mindig használj edényfogót.
- Ne feledd, hogy gáz főzőlap használatakor a láng kárt tehet a fogantyúban.
- Ha meglazulnak a fogantyúk, húzd meg a csavarokat.
- Amennyiben bármilyen gondod merülne fel a termékkel kapcsolatban, keresd fel a hozzád legközelebb eső IKEA áruházat/vevőszolgálatot, vagy látogass el a www.ikea.com weboldalra.

Czyszczenie

- Przed pierwszym użyciem nowego naczynia do gotowania dokładnie je umyj, opłucz i wysusz. Produkty pozbawione warstwy zapobiegającej przywieraniu nadają się do mycia w zmywarce. Patelnię należy myć ręcznie.
 - Chcąc zapobiec pozostawianiu zacieków na naczyniu, zawsze wycieraj je dokładnie po umyciu. Plamy najlepiej usunąć za pomocą odrobiny octu rozpuszczonego w letniej wodzie.
 - Plamom z soli zapobiegiesz, dodając ją dopiero w momencie zagotowania się wody.
 - Nie stosuj drucianych myjek ani innych akcesoriów, które mogą powodować powstawanie rys. Detergenty do zmywania również mogą uszkodzić powierzchnię patelni.
 - W normalnej temperaturze podstawa naczynia jest lekko wklęsła, natomiast na skutek rozgrzania rozszerza się, stając się zupełnie płaska. Zawsze pozwól naczyniu ostygnąć przed umyciem. Dzięki temu podstawa odzyska swój pierwotny kształt, a to zapobiegnie z czasem jej trwałemu pogięciu.
- Przesuwając naczynie po ceramicznej lub indukcyjnej płycie grzewczej zawsze je podnoś. Dzięki temu unikniesz porysowania powierzchni płyty.
 - Nie pozwól na przypalenie się naczynia, ponieważ na skutek działania temperatury może ono ulec pogięciu, a powłoka straci swoje ochronne właściwości.
 - Naczynie rozgrzewa się podczas użytkowania, dlatego do przesuwania go zawsze stosuj łapki do garnków.
 - Podczas pracy na kuchence gazowej uchwyt może ulec uszkodzeniu przez płomień palnika.
 - W razie obluźowania się uchwytu, dokręć śruby za pomocą śrubokrętu.
 - W przypadku problemów z produktem zwróć się do najbliższego sklepu IKEA lub odwiedź naszą stronę www.ikea.com.

Dobrze wiedzieć

- Naczynia nadają się do użytku na wszystkich rodzajach kuchenek.
- Zostały one zaprojektowane do gotowania, a nie do przechowywania żywności. Przechowywanie żywności w takich naczyniach przez dłuższy okres może spowodować uszkodzenie ich powierzchni oraz pozostanie zapachu metalu w pożywieniu.
- Patelnia została pokryta zapobiegającą przywieraniu powłoką, dzięki czemu masz możliwość smażenia na mniejszej ilości tłuszczu lub całkowicie bez niego.
- Podczas pracy z patelnią stosuj jedynie drewniane lub plastikowe akcesoria kuchenne pozbawione ostrych krawędzi.
- Korzystaj z palnika lub punktu grzewczego o tej samej lub mniejszej średnicy co naczynie. W ten sposób oszczędzasz energię.

Puhastamine

- Enne esmakordset kúpsetusnõu kasutamist peske, loputage ja kuivatage see hoolikalt. Ilma mittenakkuva katteta nõusid võib pesta nõudepesumasinas. Panni tuleb pesta käsitsi.
 - Vältimaks katlakiviplekke, kuivatage pann alati pärast pesemist. Plekke võite eemaldada leiges vees lahjendatud äädikaga.
 - Soolaplekide vältimiseks ärge lisage soola enne, kui vesi juba keeb.
 - Ärge kasutage puhastamiseks teraskäsna, see võib pinda kahjustada. Nõudepesuvahend võib kahjustada panni pinda.
 - Külmana on pind kumer, soojana muutub aga tasaseks. Enne puhastamist laske pannil alati täielikult jahtuda. See aitab vältida panni kuju muutumist.
- Pidage meeles, et leek võib käepidet kahjustada, kui panni kasutatakse gaasipliidil.
 - Kui käepide tundub logisevat, pingutage selle kruvi kruvikeeraja abil.
 - Probleemide korral võtke palun ühendust lähima IKEA keskuse klienditeenindusega või vt www.ikea.com

Kasulik teave

- Kööginõud sobivad kasutamiseks kõikidel pliidiplaatidel.
- Toode on ette nähtud toidu valmistamiseks mitte säilitamiseks. Säilitades toitu pikema aja jooksul selles nõus, võib see kahjustada nõu pinda ja toidule võib jääda metalne maitse.
- Nõul on külgevõtmatu kate, mis tähendab, et saate toitu valmistada vähese rasvainega või üldse ilma rasva või õli lisamata.
- Kasutage ainult puidust või plastikust pannilabidat, mis on ilma teravate servadeta.
- Energia säästmiseks kasutage toodet sama suurel või väiksema läbimõõduga pliidiplaadil.
- Kriimustuste vältimiseks tõstke nõu alati üles klaaskeraamiliselt pliidiplaadilt, kui soovite seda liigutada.
- Ärge laske kööginõul kuivaks keeda, see võib nõu põhja kuju deformeerida ning kate võib kaotada oma mittekülgevõtva omaduse.
- Nõu kuumeneb kasutamise ajal, kindlasti kasutage nõu pliidilt eemaldamiseks pajalappe.

Tīrīšana

- Pirms pirmās lietošanas reizes kārtīgi nomazgājiet, noskalojiet un noslaukiet. Piederumus, kuriem nav nepiedegošs pārklājums, drīkst mazgāt trauku mazgājamā mašīnā. Panna jāmazgā ar rokām.
- Lai uz virtuves piederumiem nerastos kaļķakmens nosēdumi, tos uzreiz pēc mazgāšanas noslaukiet. Pleķus iespējams notīrīt ar siltu, vāju etiķūdeni.
- Lai trauku iekšpusē nerastos sāls nosēdumi, pievienojiet sāli tikai pēc tam, kad ēdiens sācis vārīties.
- Neizmantojiet metāla sūklīšus un citus priekšmetus, kas varētu saskrāpēt virsmu. Trauku mazgājamais līdzeklis var ietekmēt pannas pārklājumu.
- Atdzisusi pamatne var būt nedaudz ieliekusies, taču tā izlīdzinās, kad tiek pakļauta siltuma ietekmei. Pirms piederumu mazgāšanas tiem jāļauj atdzist, lai tie atgūtu savu formu un ar laiku nedeformētos.

Noderīga informācija

- Šos virtuves piederumus var lietot uz visa veida plīts virsmām.
- Tie paredzēti tikai ēdiena gatavošanai, nevis uzglabāšanai. Ja ēdiens tajos tiek ilgstoši uzglabāts, var tikt sabojāta to virsma, kā arī ēdiens var iegūt metālisku piegaršu.
- Pannai ir nepiedegošs pārklājums, kas nozīmē, ka jūs varat gatavot ēdienu mazā taukvielu daudzumā vai bez tām.
- Lai nepiedegošais pārklājums nesaskrāpētos, izmantojiet tikai koka vai plastmasas rīkus bez asām malām.
- 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.
- Pārliedzinieties, ka trauku iekšpusē vienmēr ir šķidrums, jo gatavošana sausā traukā var tos sabojāt.
- 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 vajīgs, pievelciet tā skrūves, izmantojot skrūvgriezi.
- Ja jums radušies kādi jautājumi par precī, sazinieties ar IKEA veikalu/klientu apkalpošanas centru vai apmeklējiet www.ikea.com.

Valymas

- Prieš naudodami pirmą kartą, išplaukite ir sausai nušluostykite. Dalis be nepridegančio paviršiaus galima plauti indaplovėje. Keptuvę – tik rankomis.
 - Sausai iššluostykite, kad neliktų dėmių nuo vandenyje esančių kalkių. Jis taip pat galima nuvalyti actu, skiestu drungnu vandeniu.
 - Kad indų viduje neliktų dėmių nuo druskos, berkite ją tik tuomet, kada gaminamas maistas užverda.
 - Nenaudokite plieninių šveistikų ir panašių šiurkščių valymo priemonių. Indų ploviklis gali pažeisti keptuvės dangą.
 - Kol indas šaltas, jo dugnas šiek tiek išgaubtas, tačiau šylant jis išsitiesina. Palikite atvėsti prieš plaudami: taip dugnas vėl išsigaubs ir neatsiras nelygumų.
- Jei rankena atsilaisvina, prisukite varžtus atsuktuvu.
 - Jei kyla klausimų, kreipkitės į artimiausią parduotuvę IKEA/pirkėjų aptarnavimo centrą arba apsilankykite www.ikea.com.

Naudinga žinoti

- Tinka visų tipų viryklėms.
- Indas skirtas ruošti maistą, nelaikykite jame maisto produktų. Paliktas maistas gali pakenkti paviršiui ir įgyti metalo skonio.
- Keptuvę padengta nepridegančiu paviršiumi, todėl maistą ruošti galite su ypatingai mažu kiekiu aliejaus ar visai be jo.
- Naudokite tik medinius ar plastiko įrankius be aštrių kraštų.
- Bus ekonomiškiau, jei kaitvietės skersmuo bus toks pat ar mažesnis nei puodo.
- Naudodami keptuvę ant stiklo keramikos viryklės, visada kilstelėkite ją norėdami perkelti, kad nesubraižytumėte viryklės paviršiaus.
- Neleiskite vandeniui visiškai išgaruoti, nes dugnas išsikraipo, o keptuvės danga praranda savo savybes, kai indai perkaista.
- Keptuvę įkaista. Naudokite puodkėles.
- Būkite atidūs naudodami indą ant dujinės viryklės - ugnis gali sugadinti rankeną.

Limpeza

- Antes de usar o trem de cozinha pela primeira vez, lave, enxágue e seque cuidadosamente. Os componentes sem revestimento antiaderente são próprios para a máquina de lavar louça. A frigideira deve ser lavada à mão.
 - Para evitar as marcas de calcário, seque sempre após a lavagem. As manchas podem ser removidas com um pouco de vinagre diluído em água morna.
 - Para evitar manchas causadas pelo sal, não acrescente sal à comida antes de a água estar a ferver.
 - Não use palha-de-aço ou algo que possa riscar a superfície. O detergente pode afectar o revestimento da frigideira.
 - A base é ligeiramente côncava quando está fria, mas fica plana quando aquecida. Deixe sempre que os recipientes arrefeçam antes de os lavar. Isso permite que a base retome a sua forma e ajuda a evitar que fique desnivelada com o uso.
- pois a base pode deformar-se devido ao sobreaquecimento, e o revestimento pode perder as suas propriedades antiaderentes.
- Os recipientes aquecem durante a utilização. Por isso, use sempre pegas para os deslocar.
 - Tenha em atenção que as asas podem danificar-se pela chama quando os recipientes são usados numa placa a gás.
 - Se a asa se soltar, aperte os parafusos com uma chave de parafusos.
 - Se tiver algum problema com o produto, contacte a sua loja IKEA ou visite-nos em www.ikea.pt.

Informação importante

- O trem de cozinha é próprio para usar com todos os tipos de placas.
- Os recipientes foram desenhados exclusivamente para cozinhar, não para guardar alimentos. Os alimentos que forem armazenados neste trem de cozinha durante um período mais longo podem afetar a superfície e reter o sabor do metal.
- A frigideira tem um revestimento antiaderente, o que significa que pode cozinhar com pouca ou nenhuma gordura.
- Use apenas utensílios de plástico ou madeira, sem arestas aguçadas, na frigideira.
- Use uma placa com um diâmetro igual ou mais pequeno do que os recipientes para poupar energia.
- Levante sempre os recipientes ao deslocá-los numa placa de vitrocerâmica ou de indução para evitar riscá-la.
- Não deixe os recipientes ao lume até a água se evaporar completamente,

Curățare

- Înainte de a folosi vasul pentru prima dată, spală-l, clătește și usucă-l cu grijă. Componentele care nu au înveliș non-aderent se pot spăla la mașina de spălat vase. Tigaia trebuie spălată manual.
 - Pentru a evita petele de calcar din apă, șterge vasul după spălare. Petele și urmele se pot îndepărta cu puțin oțet diluat în apă caldă.
 - Pentru a preveni petele de sare, nu adăuga sare în mâncare decât după ce apa a fiert.
 - Nu folosi bureți metalici sau alte obiecte de curățat care pot zgâria suprafața vasului. Detergentul de vase poate afecta suprafața vasului.
 - Baza este ușor concavă atunci când este rece, dar devine plată atunci când se încălzește. Lasă întotdeauna vasul să se răcească înainte să îl speli. Aceasta permite bazei să își recapete forma și previne deformarea ei.
- Vasul se devine fierbinte în timpul folosirii. De aceea, folosește întotdeauna suporturi atunci când îl muți.
 - Ține minte că mânerul se poate deteriora de la flacără atunci când vasul se folosește 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 www.ikea.ro.

Informații utile

- Acest vas se poate folosi pe toate tipurile de plite.
- Este creat special pentru a fi folosit la gătit, nu pentru a depozita mâncare. Mâncarea care se depozitează în vas pentru o perioadă mai lungă de timp poate afecta suprafața vasului și poate avea gust metalic.
- Tigaia este prevăzută cu înveliș din Teflon® Classic, ceea ce înseamnă că poți găti folosind puțin ulei sau aproape deloc.
- Folosește doar ustensile din plastic sau lemn fără muchii ascuțite.
- Folosește o plită cu diametru identic sau mai mic decât al vasului pentru a economisi energie.
- Ridică întotdeauna vasul atunci când îl muți pe o plită ceramică sau cu inducție pentru a evita zgărirea plitei.
- Nu lăsa ca vasul să stea pe foc fără mâncare în el pentru că baza sa se poate deforma de la supraîncălzire și își poate pierde proprietățile.

Umývanie

- Pred prvým použitím riad dobre umyte, opláchnite a osušte. Časti bez nelepivej vrstvy sa môžu umývať v umývačke riadu. Samotnú panvicu treba umývať ručne.
- Škvrnám od vodného kameňa zabránite, ak po umytí riad dosucha utriete. Staršie škvrny sa dajú poľahky odstrániť trochou octu zmiešanou v pohári vlažnej vody.
- Ak sa chcete vyhnúť škvrnám od soli, nepridávajte ju do jedla skôr než začne vriieť.
- Nepoužívajte kovové drôtenky a iné predmety, ktoré môžu poškriabať povrch. Čistiaci prostriedok môže tiež ovplyvniť kvalitu vrstvy v panvici.
- Dno je v studenom stave trochu vypuklé. Po zohriatí sa však vyrovná. Predtým, než začnete riad čistiť, nechajte ho vychladnúť, aby dno nabralo späť svoj pôvodný tvar. V opačnom prípade sa vám môže stať, že povrch dna sa rôzne pokryvív a nadobunde nepravidelný tvar.

Užitočné informácie

- Riad je určený na používanie na všetkých typoch varných dosiek.
- Je určený výlučne na varenie, nie na skladovanie jedla. Ak sa jedlo ponechá dlhšie uskladnené v nádobe, môže ovplyvniť kvalitu povrchu a tiež nabráť kovovú pachuť.
- Panvica je upravená nelepivou vrstvou, vďaka ktorej nepotrebuje pri varení žiadny, resp. len minimálne množstvo tuku alebo oleja.
- Pri varení v panvici používajte len drevené alebo plastové náčinie bez ostrých hrán.
- Aby ste ušetrili energiu, používajte varnú platničku s rovnakým alebo menším priemerom ako má nádoba.
- Pri varení na sklokeramickej alebo indukčnej varnej doske nádobu pri manipulácii vždy nadvihnite, aby ste dosku nepoškriabali.
- Nikdy nenechávajte tekutinu vyvrieť, dno by sa mohlo vplyvom vysokej

teploty pokryvív a nelepivý povrch stratív svoje vlastnosti.

- Riad sa pri varení zahrieva, preto používajte chňapku.
- Majte na pamäti, že pri varení na plyne sa môže rukoväť vplyvom ohňa poškodiť.
- Ak sa rukoväť uvoľní, dotiahnite na nej skrutku.
- S akýmkoľvek problémom s výrobkom sa môžete obrátiť na zákaznícky servis v najbližšom obchodnom dome IKEA alebo navštívte stránku www.ikea.com.

Почистване

- Преди да използвате съдовете за първи път, внимателно ги измийте, изплакнете и подсушете. Елементите без незалепващо покритие са подходящи за съдомиялна машина. Тиганът трябва да се мие на ръка.
 - За да избегнете петна от варовика във водата, подсушавайте след всяко измиване. Петната могат да бъдат премахнати с малко оцет, разтворен в хладка вода.
 - За да избегнете петна по вътрешността на съдовете, не добавяйте сол в яденето, преди да е завряло.
 - Не използвайте телена гъба или друго средство, което може да надраска повърхността. Препаратът за миене на съдове може да повреди незалепващото покритие на тигана.
 - Основата е леко вдлъбната, но при загреване се разширява и изравнява. Винаги оставайте съдовете да изстинат, преди да ги измиете. Това възвръща формата на дъното и го предпазва от изкривяване с течение на времето.
- празен, защото при прекалено нагряване дъното се изкривява, а незалепващото покритие може да се повреди.
 - По време на употреба съдът се нагорещява. Затова го местете само с ръкохватки.
 - Не забравяйте, че дръжката може да се повреди от пламъка, ако съдът се използва на газов котлон.
 - Ако дръжката се разхлаби, затегнете винтовете с отвертка.
 - При проблеми с продукта, моля, свържете се с най-близкия магазин ИКЕА или посетете www.ikea.bg.

Добре е да знаете

- Съдът е подходящ за всякакви видове котлони.
- Създаден е само за приготвяне, а не за съхранение на храна. Храната, която се държи вътре дълго, може да повреди повърхността на съда или да добие вкус на метал.
- Тиганът има незалепващо покритие, което ви позволява да готвите с малко или без никаква мазнина.
- Използвайте само дървени или пластмасови прибори без остри ръбове.
- Използвайте съда на котлон със същия или по-малък диаметър, за да спестите енергия.
- Винаги повдигайте съда, когато го местите върху керамичен или индукционен котлон, за да избегнете надраскване.
- Не оставяйте съда върху котлона

Čišćenje

- Prije prve upotrebe pažljivo operite, isperite i osušite posuđe. Dijelovi koji nisu presvučeni neprianjajućim slojem mogu se prati u perilici posuđa. Tavu perite ručno.
- Kako biste spriječili pojavu mrlja od vode, uvijek osušite proizvod nakon pranja. Točke i mrlje možete odstraniti s malo octa razvodnjena u mlakoj vodi.
- Kako biste spriječili pojavu mrlja od soli s unutrašnje strane, ne solite sadržaj dok ne uzavrije.
- Ne koristite čeličnu žicu ili slične materijale koji mogu oštetiti površinu. Deterdžent za pranje posuđa može oštetiti neprianjajući sloj tave.
- Dno je malo udubljeno kad se ohladi, ali se širi i izravna kad se ugrije. Posuđe za kuhanje uvijek ostavite da se ohladi prije čišćenja. Time se dno vraća u svoj oblik, a upotrebom neće postati neujednačeno.

Dobro je znati

- Posuđe je prikladno za upotrebu na svim vrstama kuhališta.
- Posuđe je namijenjeno isključivo za kuhanje, a ne držanje hrane. Hrana koja se u posudu drži dulje vrijeme može utjecati na površinu i poprimiti metalni okus.
- Tava je obložena Teflon® Classic neljepljivim slojem, što znači da hranu možete kuhati na malo masti ili ulja ili bez njih.
- Koristite samo drveni ili plastični kuhinjski pribor bez oštih rubova.
- Stavljanjem posuđa na kuhalište istog ili manjeg promjera štedite energiju.
- Uvijek podignite posuđe kad ga premještate na stakleno keramičko ili indukcijsko kuhalište kako ne biste oštetili kuhalište.
- Hrana u posudu nikad ne smije iskuhati, jer se tada iskrivi dno, a sloj izgubi svoja neljepljiva svojstva prilikom pregrijavanja.
- Zapamtite da se posuđe užari tijekom

upotrebe, pa uvijek koristite rukavice prilikom pomicanja posuđa.

- Zapamtite da se drške mogu oštetiti kad posuđe koristite na plinskom kuhalištu.
- Ako je drška labava, zategnite vijke odvijaćem.
- Ako imate ikakvih problema s proizvodom, kontaktirajte najbližu IKEA robnu kuću/Službu za kupce ili posjetite www.ikea.com.

Καθαρισμός

- Πριν χρησιμοποιήσετε τα σκεύη για πρώτη φορά, πλύντε τα, ξεπλύντε τα και στεγνώστε τα προσεκτικά. Τα μέρη χωρίς αντικολλητική επένδυση είναι κατάλληλα για το πλυντήριο των πιάτων. Το τηγάνι θα πρέπει να πλένεται στο χέρι.
- Για την πρόληψη των σημαδιών που προέρχονται από το ασβέστιο μέσα στο νερό, πάντα να τα στεγνώνετε μετά το πλύσιμο. Τα στίγματα και τα σημάδια μπορούν να αφαιρεθούν με λίγο ξύδι διαλυμένο σε χλιαρό νερό.
- Για την πρόληψη σημαδιών από το αλάτι, μην προσθέτετε αλάτι στο φαγητό σας μέχρις ότου το νερό βράσει.
- Μην χρησιμοποιείτε μεταλλικό σφουγγαράκι ή οτιδήποτε άλλο θα μπορούσε να γδάρει την επιφάνεια. Το απορρυπαντικό για το πλύσιμο μπορεί να επηρεάσει την αντικολλητική επιφάνεια του τηγανιού.
- Η βάση όταν είναι κρύα, είναι ελαφρώς κοίλη, αλλά όταν ζεσταθεί γίνεται επίπεδη. Αφήνετε πάντα το σκεύος να κρυώσει πριν το πλύνετε. Αυτό επιτρέπει στην βάση να επανέλθει στο κανονικό της σχήμα, και προλαμβάνεται η περίπτωση να γίνει ανομοιόμορφη με την χρήση.
- Να σηκώνετε πάντα το σκεύος όταν το μετακινείτε επάνω σε μια κεραμική ή επαγωγική επιφάνεια εστιών, ώστε να αποφεύγονται τα γδαρσίματα.
- 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.
- Έχετε υπ' όψη σας, ότι όταν το σκεύος χρησιμοποιείται, τα χερούλια θερμαίνονται. Χρησιμοποιείτε πάντα πιάστρες όταν το μεταφέρετε.
- Πρέπει να έχετε υπ' όψη ότι οι λαβές μπορεί να αλλοιωθούν, όταν το σκεύος χρησιμοποιείται επάνω σε μια επιφάνεια υγραερίου.
- Εάν ένα χερούλι χαλαρώσει, σφίξτε τις βίδες με ένα κατσαβίδι.
- Εάν έχετε κάποιο πρόβλημα με αυτό το προϊόν, παρακαλούμε ελάτε σε επαφή με την Εξυπηρέτηση Πελατών του πλησιέστερου καταστήματος IKEA ή επισκεφτείτε την ιστοσελίδα www.ikea.gr (για την Ελλάδα) ή www.ikea.com.cy (για την Κύπρο).

Τι πρέπει να γνωρίζετε

- Αυτό το σκεύος είναι κατάλληλο για χρήση σε όλους τους τύπους εστιών.
- Είναι σχεδιασμένο αποκλειστικά για το μαγείρεμα και όχι για την αποθήκευση του φαγητού. Το φαγητό το οποίο θα αποθηκευτεί για μεγάλο χρονικό διάστημα μέσα στο σκεύος, μπορεί να επηρεάσει την επιφάνεια του σκεύους και να πάρει τη γεύση του μετάλλου.
- Το σκεύος είναι εφοδιασμένο με αντικολλητική επένδυση, το οποίο σημαίνει ότι μπορείτε να μαγειρεύετε με λιγότερο ή και με καθόλου λίπος ή λάδι.
- Χρησιμοποιείτε μόνο ξύλινα ή πλαστικά εργαλεία κουζίνας, χωρίς αιχμηρά άκρα, για να αποφεύγονται τα γδαρσίματα.
- Χρησιμοποιείτε το σκεύος σε μια εστία ίδιας ή μικρότερης διαμέτρου, ώστε να εξοικονομείται ενέργεια.

Уход

- Перед первым использованием изделие следует вымыть и вытереть насухо. Элементы без антипригарного покрытия можно мыть в посудомоечной машине.
- Чтобы предотвратить появление известкового налета, всегда вытирайте изделие насухо. Налет или пятна можно удалить теплой водой, смешанной с небольшим количеством уксуса.
- Чтобы предотвратить появление пятен от столовой соли на внутренней поверхности посуды, не добавляйте соль, пока содержимое не закипит.
- Не пользуйтесь металлической мочалкой или чем-либо, что может поцарапать поверхность.
- Основание изделия слегка вогнутое, но при нагревании оно выравнивается. Не мойте посуду сразу после использования, дайте ей остыть. Дно успеет восстановить прежнюю форму и не будет деформироваться.

Полезная информация

- Посуду можно использовать на всех типах варочных панелей.
- Посуда предназначена только для приготовления пищи, но не для ее хранения. Пища, которая долгое время находилась в посуде, может испортить ее поверхность и приобрести металлический привкус.
- Благодаря антипригарному покрытию можно готовить практически без жира или масла. Не используйте для приготовления кислых продуктов.
- Используйте только деревянные или пластиковые кухонные принадлежности без острых краев.
- Используя конфорку, которая по диаметру равна или меньше диаметра дна посуды, вы экономите энергию.
- Всегда поднимайте посуду при перемещении ее на стеклокерамической и индукционной варочных панелях.
- Не оставляйте пустую посуду на

горячей плите, дно посуды может деформироваться, а покрытие может утратить антипригарные свойства.

- Во время использования посуда нагревается, пользуйтесь прихваткой.
- Пламя газовой конфорки может повредить ручки посуды.
- Регулярно подкручивайте шурупы ручки отверткой.
- Если у вас возникли проблемы с изделием, обратитесь в магазин ИКЕА/отдел ИКЕА Сервис или зайдите на сайт www.ikea.ru.

Чищення

- Перед першим використанням помийте та витріть насухо. Елементи без антипригарного покриття можна мити в посудомийці. Сковорідку слід мити вручну.
 - Для попередження утворення вапняного нальоту завжди витирайте вироби насухо після миття. Наліт та плями можна видалити теплою водою, змішаною з невеликою кількістю оцту.
 - Щоб плями від столової солі не утворювалися на внутрішній поверхні кухонного посуду, не додавайте сіль у продукти до моменту закипання.
 - Не користуйтеся металевим скребком або будь-чим, що може подряпати поверхню.
 - Основа виробу злегка увігнута, проте при нагріванні вона вирівнюється. Почекайте, поки посуд охолоне, перш ніж мити його. Це дає змогу дну відновити свою форму та допомагає запобігти його деформуванню після тривалого використання.
- не विकипіла повністю у посуді , оскільки через перегрів дно може деформуватися, а покриття – втратити антипригарні властивості.
 - Під час використання посуду дуже нагрівається. Тому завжди користуйтеся прихватками, щоб перемістити його.
 - Відкрите полум'я газової плити може пошкодити ручки. Якщо кріплення ручки ослабло, затягніть гвинти викруткою.
 - У разі виникнення проблем із продуктом зверніться до найближчого магазину або центру обслуговування клієнтів IKEA або зайдіть на сайт www.ikea.com.

Корисна інформація

- Посуд можна використовувати з усіма типами плит.
- Посуд призначено виключно для приготування їжі. Не зберігайте в ньому їжу. У разі зберігання в посуді протягом тривалого часу їжа може вплинути на якість поверхні посуду та набуті металевого присмаку.
- Сковорідка має антипригарне покриття, що дає змогу готувати страви з малою кількістю жиру або олії чи взагалі без них.
- Використовуйте лише дерев'яне або пластикове кухонне приладдя без гострих країв.
- Щоб заощадити енергію, використовуйте посуд на конфорці такого самого або меншого діаметра.
- Завжди підіймайте посуд, якщо його необхідно перемістити на склокерамічній або індукційній плиті, щоб уникнути подряпин.
- Слідкуйте за тим, щоб рідина

Pranje

- Pre prve upotrebe, operi, isperi i dobro izbriši. Delovi koji nemaju neprianjajući sloj smeju se prati u mašini. Tiganj treba prati ručno.
 - Da sprečiš nastanak mrlja od kamenca, uvek dobro izbriši posle pranja. Mrlje i tragove možeš ukloniti s malo sirćeta rastvorenog u mlakoj vodi.
 - Da se ne bi stvorile mrlje od soli, ne soli hranu dok voda vri.
 - Ne koristi žicu niti išta drugo što može izgrepsti površinu. Deterdženti za suđe mogu oštetiti neprianjajući sloj tiganja.
 - Dok je hladno, dno je blago udubljeno, ali se ispravi čim se zagreje. Uvek ostavljaj tiganj da se ohladi pre čišćenja. To omogućava dnu da povrati oblik i sprečava ga da se iskrivi od upotrebe.
- Ukoliko se drška olabavi, pritegni je ponovo.
 - Ako imaš bilo kakav problem s proizvodom, obavezno se obrati robnoj kući IKEA, Odeljenju za kupce ili poseti www.ikea.com.

Korisne informacije

- Ovo posuđe pogodno je za upotrebu na svim vrstama grejnih ploča.
- Posuđe je namenjeno pripremi, ali ne i čuvanju namirnica. Hrana koja dugo ostane u njemu može oštetiti površinu i poprimiti ukus metala.
- Tiganj ima neprianjajući sloj koji ne dozvoljava da se namirnice lepe za njega, što znači da možeš pripremati hranu s vrlo malo masnoće ili ulja ili bez njih.
- Koristi isključivo drveni ili plastični pribor bez oštih ivica.
- Da uštediš energiju, posuđe koristi samo na grejnoj ploči istog ili manjeg prečnika.
- Uvek podigni posuđe kada ga pomeraš po staklokeramičkoj ili indukcijskoj ploči kako ne bi došlo do grebanja.
- Ne ostavljaj prazno posuđe na uključenoj grejnoj ploči, jer će se deformisati, a zaštitni sloj će izgubiti svoja svojstva.
- Imaj na umu da se posuđe zagreva tokom kuvanja, zato uvek koristi kuhinjske rukavice.
- Otvoreni plamen plinske grejne ploče može da ošteti dršku.

Čiščenje

- Posodo pred prvo uporabo operite in skrbno osušite. Dele, ki niso prevlečeni s plastjo proti sprijemanju, lahko perete v pomivalnem stroju. Ponev perite na roke.
- Da se izognete madežem vodnega kamna, posodo po pranju vedno obrišite do suhega. Madeže in lise lahko odstranite z mlačno vodo, ki ji dodate malo kisa.
- Da se izognete solnim madežem na notranji strani, hrane ne solite, dokler voda ne zavre.
- Ne drgnite z gobicami iz jeklene volne ali sredstvi, ki bi lahko poškodovali površino. Sredstvo za pomivanje posode lahko poškoduje teflonsko plast.
- Dokler je hladno, je dno rahlo izbočeno, ko pa se segreje, se razširi in zravnava. Posoda naj se pred čiščenjem ohladi. S tem omogočite dnu, da se povrne v svojo prvotno obliko in hkrati preprečite, da postane sčasoma neraven.

Dobro je vedeti

- Posoda je primerna za vse vrste kuhalnikov.
- Posoda je namenjena izključno kuhanju, ne shranjevanju živil. Živila, ki so dalj časa shranjena v posodi, lahko reagirajo s površino in se navzamejo kovinskega okusa.
- Ponev je prevlečena s slojem proti sprijemanju, zato lahko hrano pripravljate z malo ali brez maščobe oziroma olja.
- Pri kuhanju uporabljajte samo leseni ali plastični pribor brez ostrih robov.
- Če posodo uporabljate na kuhališču, ki ima enak ali manjši premer kot njeno dno, porabite manj energije.
- Ko posodo premikate po steklokeramični kuhalni plošči, jo vedno privzdignite, da se površina ne opraska.
- Tekočina v posodi naj nikoli povsem ne povre, saj se lahko dno na premočni vročini skrivi, sloj proti sprijemanju pa izgubi svoje značilnosti.
- Posoda se med kuhanjem zelo segreje,

zato pri rokovanju vedno uporabljajte kuhinjske prijemalke.

- Pri uporabi na plinskem kuhalniku lahko plamen poškoduje ročaje posode.
- Če se ročaj razrahlja, vijake privijte z izvijačem.
- V primeru kakršnihkoli težav z izdelkom se obrnite na najbližjo trgovino IKEA/ Službo za pomoč kupcem ali obiščite spletno stran www.IKEA.com.

Temizlik

- Tencere/tavalarınızı ilk kullanımdan önce yıkayın, durulayın ve dikkatle kurulaşın. Yapışmaz kaplama özelliğine sahip olmayan parçalar bulaşık makinesinde yıkanabilir. Kızartma tavası ise elde yıkanmalıdır.
- Yıkamadan sonra sudan dolayı oluşabilecek kireç lekelerine engel olmak için her zaman kurulaşın. Üzerinde oluşabilecek leke ve izleri ise sulandırılmış sirke ile çıkarabilirsiniz.
- Tuz lekelerine engel olmak için ise yemeklerinize suyu kaynamadan tuz atmayınız.
- Metal tel gibi yüzeyin çizilmesine yol açabilecek temizlik araçları kullanmayınız. Bulaşık deterjanı kızartma tavaındaki kaplamayı etkileyebilir.
- Taban, ısındığında yavaşça yassılaşıp soğuduğunda ise tekrar eski haline döner. Tencere/tavalarınızı temizlemeden önce mutlaka soğumasını bekleyiniz. Bu sayede, taban eski haline döner ve kullanımdan kaynaklanacak eğilmeler önlenmiş olur.
- Tencere/tavalarınızı, aşırı ısınmadan dolayı taban eğilebileceğinden ve yapışmaz kaplama özelliğini yitirebileceğinden, içi boş olarak kaynatmayınız.
- Tencere/tavalarınız kullanım süresinde ısınır. Bu yüzden taşımanız gerektiğinde her zaman tutacak kullanınız.
- Kulpların, gazlı ocak üzerinde kullanıldığında zarar görebileceğini unutmayınız.
- Eğer kulplar gevşerse, bir tornavida yardımı ile vidaları sıkılaştırınız.
- Eğer ürün ile ilgili herhangi bir problem yaşarsanız, en yakın IKEA mağazası/ Müşteri Hizmetleri ile temasa geçiniz ya da www.ikea.com adresini ziyaret ediniz.

Bilmekte fayda var

- Bu tencere/tavalar, her türlü ocak ile kullanıma uygundur.
- Tamamıyla yemek pişirmek için tasarlanmıştır, yiyecekleri saklama amaçlı değildir. İçinde uzun süre bekletilen yiyecekler, kabın iç kaplamasını etkileyebilir ve yiyeceklere metal tadı verebilir.
- Kızartma tavası yapışmaz kaplama özelliğine sahiptir, bu sayede yiyecekleri çok az miktarda ya da hiç yağ kullanmadan pişirebilirsiniz.
- Kızartma tavanızda sadece ahşap ya da plastik yapılmış ve keskin kenarları olmayan mutfak aletleri kullanınız.
- Enerji tasarrufu için tencere/tavanızla aynı çapta ya da daha küçük ocak gözünü kullanınız.
- Cam seramik ya da indüksiyon ocaklarda çizilmelere karşı tencere/tavalarınızı sürüklemek yerine kaldırarak hareket ettiriniz.

التنظيف

- قبل إستخدام وعاء الطهي للمرة الأولى، إغسله، صفه وجففيه بعناية. الأجزاء بدون الطبقة المانعة للإلتصاق آمنة للغسيل بغسالة الأطباق. مقلاة التحمير يجب غسلها يدوياً.
- لتلافي أي آثار من وجود الكلس بالماء، جففي دائماً بعد الغسيل. البقع والعلامات يمكن إزالتها بقليل من الخل المخفف بالماء الفاتر.
- لتلافي صدأ الملح، لا تضيفي ملح إلى طعامك قبل أن يبدأ الماء بالغليان.
- لا تستخدم صوفاً معدنياً أو أي شيء قد يخدش السطح. سوائل الغسيل ربما تؤثر على الطبقة المانعة للإلتصاق بالمقلاة.
- القاعدة تكون مقعرة قليلاً وهي باردة، لكنها تتمدد لتصبح منبسطة عند تسخينها. قومي دائماً بترك وعاء الطهي ليبرد قبل تنظيفه. هذا يسمح للقاعدة بإستعادة شكلها ويساعد على منعها أن تصبح غير مستوية مع الإستعمال.

من المفيد معرفته

- هذه الأنبة ملائمة للإستخدام في جميع أنواع المواقف.
- وهي مصممة خصيصاً للطهي، وليس لتخزين الأطعمة. الأطعمة التي يتم حفظها لفترة طويلة في الأنبة يمكن أن تؤثر على سطحه وتتأثر بطعم المعدن.
- المقلاة مزودة بطبقة مانعة للإلتصاق، وهذا يعني بأنه يمكنك طهي الطعام مع قليل من الدهون أو الزيوت أو بدونها.
- استخدم مع المقلاة فقط أدوات خشبية أو بلاستيكية لا تحتوي على أطراف حادة.
- ضع الأنبة على موقد له نفس القطر أو أقل منه لتوفير الطاقة.
- ارفعي دائماً الأنبة عندما تقومين بتحريكها على موقد سيراميك زجاجي أو موقد حث حراري لتتجنبي مخاطر خدش الموقد.
- لا تدعي الأنبة تغلي وهي جافة لأن ذلك يؤدي إلى تلف القاعدة وتفقد الطبقة خصائصها المانعة للإلتصاق عند التسخين المفرط.
- الأنبة تصح ساخنة أثناء الإستخدام. لذا، استخدم دائماً حاملات القدور عند تحريكها.
- ضع في اعتبارك أن الأيدي قد تتلف من اللهب عند استخدام الأنبة على موقد غازي.
- إذا شعرت بإرتخاء اليد، أعيدي إحكام شد المسامير بواسطة مفك.
- إذا واجهتك أي مشكلة مع المنتج، إنصلي بأقرب معرض إيكيا/خدمة العملاء أو زوري موقعنا www.ikea.com.sa