

# BESINNING

Design Willy Chong



Design and Quality  
IKEA of Sweden

<b>English</b>	<b>4</b>
<b>Deutsch</b>	<b>5</b>
<b>Français</b>	<b>6</b>
<b>Nederlands</b>	<b>7</b>
<b>Dansk</b>	<b>8</b>
<b>Íslenska</b>	<b>9</b>
<b>Norsk</b>	<b>10</b>
<b>Suomi</b>	<b>11</b>
<b>Svenska</b>	<b>12</b>
<b>Česky</b>	<b>13</b>
<b>Español</b>	<b>14</b>
<b>Italiano</b>	<b>16</b>
<b>Magyar</b>	<b>17</b>
<b>Polski</b>	<b>18</b>
<b>Eesti</b>	<b>19</b>
<b>Latviešu</b>	<b>20</b>
<b>Lietuvių</b>	<b>21</b>
<b>Portugues</b>	<b>22</b>
<b>Română</b>	<b>24</b>
<b>Slovensky</b>	<b>25</b>
<b>Български</b>	<b>26</b>
<b>Hrvatski</b>	<b>27</b>
<b>Ελληνικά</b>	<b>28</b>
<b>Українська</b>	<b>30</b>
<b>Srpski</b>	<b>31</b>
<b>Slovenština</b>	<b>32</b>

Türkçe	33
中文	34
繁中	35
한국어	36
日本語	36
Bahasa Indonesia	38
Bahasa Malaysia	39
عربی	40
ଭାଷା	41

# **English**

## **Important**

This wok is provided with a glass lid. There is a handle on the lid. If the handle feels loose, tighten the screws with a screwdriver. Do not screw on too tightly, because then the glass may break.

## **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.

## **How to use**

This cookware is suitable for use on all types of hobs, including induction hob.

Provided with sol-gel ceramic non-stick coating, which means you can cook food in little or no fat.

Do not let the cookware boil dry as the base becomes skew from overheating and the coating may lose its non-stick properties.

Use only wooden or plastic utensils without sharp edges.

By placing the cookware on a cooking zone with the same or a smaller diameter as the cookware, you can save energy.

Bear in mind that the cookware gets hot during use. Always handle with potholders.

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

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

# **Deutsch**

## **Wichtig**

Dieser Wok hat einen Glasdeckel. Am Deckel befindet sich ein Griff. Die Schrauben mit einem Schraubendreher anziehen, falls der Griff sich lose anfühlt. Nicht zu fest andrehen, da dies das Glas beschädigen könnte.

## **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.

## **Gebrauchsanleitung**

Für alle Kochfeldarten inkl. Induktionsherde geeignet.

Mit einer keramischen Sol-Gel-Antihaftbeschichtung versehen, die das Garen von Speisen mit wenig oder gar keinem Fett ermöglicht. Die einzelnen Teile des Kochgeschirrs nicht trocken kochen lassen; durch Überhitzung kann sich der Boden verformen und die Antihaftbeschichtung ihre Wirkung verlieren.

Holz- oder Kunststoffkochutensilien ohne scharfe Kanten verwenden.

Es spart Energie, das Produkt auf einer Kochzone mit dem gleichen oder mit geringerem Durchmesser zu benutzen.

Das Produkt erwärmt sich bei der Benutzung auf dem Herd und im Backofen. Bitte Topflappen benutzen.

Bei Glaskeramikkochfeldern das Kochgeschirr zum Bewegen immer hochheben; nicht schieben – das könnte Kratzer auf dem Kochfeld verursachen.

Bei Fragen zum Produkt bitte mit dem Kundenservice im nächstgelegenen IKEA Einrichtungshaus oder über [www.IKEA.de](http://www.IKEA.de) Kontakt aufnehmen.

## Français

### Important

Ce wok est vendu avec un couvercle en verre. Le couvercle dispose d'une poignée. Si celle-ci vous semble mal serrée, resserrez-la à l'aide d'un tournevis. Attention à ne pas serrer trop fort, le verre pourrait casser.

### 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 nettoyants en poudre qui solidifient l'huile de cuisson peuvent abîmer le revêtement.

Le fond, légèrement concave, se dilate et s'aplanit sous l'effet de la chaleur. Toujours laisser l'ustensile refroidir avant de le nettoyer. Cela lui permet de reprendre sa forme afin d'éviter qu'il ne se déforme après quelque temps d'utilisation.

### Utilisation

Ustensile compatible avec toutes les tables de cuisson, y compris à induction.

Revêtement en céramique sol-gel antiadhésif permettant de cuisiner sans, ou avec très peu de, matière grasse.

Ne pas faire chauffer l'ustensile à vide : cela peut déformer le fond et détériorer le revêtement antiadhésif.

Utilisez uniquement des ustensiles en bois ou en plastique, sans bords coupants.

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

Ne pas oublier que l'ustensile chauffe lors de l'utilisation. Toujours utiliser des maniques pour manipuler l'ustensile.

Toujours soulever l'ustensile de cuisson pour le déplacer sur la table de cuisson en vitrocéramique afin d'éviter les rayures.

En cas de problème avec ce produit, contacter votre magasin/Service clients IKEA le plus proche ou visiter le site [www.ikea.com](http://www.ikea.com).

## Nederlands

### **Belangrijk**

Deze wok heeft een glazen deksel met daarop een handvat. Als het handvat los aanvoelt, draai dan de schroeven vast met een schroevendraaier. Niet te hard aanschroeven, want dan kan het glas breken.

### **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.

### **Gebruiksvoorschrift**

De pannen zijn geschikt voor alle soorten kookplaten, waaronder inductie.

Wordt geleverd met keramische antiaanbaklaag, waardoor je weinig of geen vet of olie nodig hebt bij het koken.

Laat de pan niet droogkoken omdat de bodem door oververhitting krom kan trekken en de antiaanbaklaag kan worden aangetast.

Gebruik houten of kunststof keukengerei zonder scherpe randen.

Door een pan op een kookzone te plaatsen met dezelfde of een kleinere diameter als de pan, bespaar je energie.

Denk eraan dat de handgrepen warm kunnen worden tijdens het gebruik. Pak ze altijd vast met pannenlappen.

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

Neem bij problemen met het product contact op met IKEA/klantenservice of ga naar [IKEA.nl](http://IKEA.nl).

## Dansk

### VIGTIGT!

Wokken leveres med et glaslåg. Der er et håndtag på låget. Hvis håndtaget føles løst, skal du stramme skruerne med en skruetrækker. Skru ikke håndtaget for hårdt fast, da glasset kan gå i stykker.

### 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.

## **Brugervejledning**

Køkkenudstyret er velegnet til brug på alle slags kogeplader, inkl. induktionskogeplader.

Beklædt med sol-gel keramisk non-stick belægning, så du kan lave mad med lidt eller ingen fedt.

Lad ikke køkkenudstyret koge tør, da overophedning kan gøre bunden skæv, og belægningen kan miste sine non stick-egenskaber.

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

Hvis du placerer køkkenudstyret på en kogezone med samme eller mindre diameter, kan du spare energi.

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

Løft altid køkkenudstyret, når du flytter det på en keramisk kogeplade, så du ikke ridser kogepladen.

Opstår der problemer med produktet – kontakt da nærmeste IKEA varehus/Kundeservice eller besøg [www.ikea.dk](http://www.ikea.dk)

## **Íslenska**

### **Áríðandi**

Wok-pönnunni fylgir glerlok. Á lokinu er handfang. Hertu skrúfurnar með skrúfjárni ef handfangið losnar. Ekki skrúfa of þétt, þá gæti glerið brotnað.

### **Áður en varan er tekin í notkun**

Þvoðu með uppbvottalegi 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.

## **Notkun**

Eldunarílátið hentar til notkunar á öllum gerðum af helluborðum, þar með talið spanhelluborðum.

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

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

Notið aðeins áhöld úr við eða plasti, án skarpra brúna.

Þú getur sparað orku með því að nota alltaf hellu sem er jafnstór eða minni en botn eldunarílátsins að þvermáli.

Hafðu í huga að ílátið verður heitt við notkun.

Notaðu alltaf pottaleppa.

Lyftu pönnunni þegar þú færir hana til á keramikhelluborði til að yfirborðið rispist síður.

Ef einhver vandamál koma upp varðandi notkun vörunnar getur þú haft samband við þjónustuver IKEA eða leitað upplýsinga á IKEA.is.

## **Norsk**

### **Viktig**

Denne woken er utstyrt med glasslokk. Det er et håndtak på lokket. Hvis håndtaket føles løst, kan du stramme skruene med en skrutrekker. Ikke skru det for hardt til, da kan glasset knuse.

### **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 kjølne før du rengjør den. Slik får bunnen tid til å gjenvinne den opprinnelige formen, og dette bidrar til å hindre at den blir ujevn med tiden.

## **Slik bruker du den**

Kokekaret kan brukes på alle typer platenes overflater, inkludert induksjon.

Utstyrt med sol-gel keramisk slippbelegg, noe som betyr at du kan tilberede mat med lite eller ikke noe fett.

Ikke la produktet koke tørt siden bunnen kan bli skjev, og slippbelegget kan miste sine egenskaper. Bruk tre- eller plastredskaper uten skarpe kanter.

Du kan spare energi ved å plassere produktet på ei plate med samme diameter som produktet, eller mindre.

Vær oppmerksom på at kokekar blir svært varme når de er i bruk. Bruk alltid gryteklyper når du håndterer dem.

Dersom du bruker kokekar på en keramisk glasstopp, er det viktig å alltid løfte kokekarene når du flytter dem, slik at du ikke risikerer riper på platenes overflate.

Om det oppstår problemer med produktet - kontakt nærmeste IKEA-varehus/kundesenter eller besøk IKEA.no.

## **Suomi**

### **Tärkeää**

Tähän wokpannuun kuuluu lasikansi. Kannessa on kahva. Jos kahva tuntuu olevan löysällä, kiristä ruuveja ruuvitallalla. Älä kiristä ruuveja liikaa, jotta lasi ei rikkoudu.

### **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 lämmetessään. Anna astian aina jäähtyä

ennen sen puhdistamista. Tämä auttaa pohjaa palautumaan muotoonsa ja ehkäisee pohjan muuttumista epätasaiseksi käytössä.

## **Käyttöohjeet**

Keittoastia sopii kaikenlaisille liesille, myös induktioliedelle.

Keittoastiassa on tarttumaton sooligeelipinnoite, jonka ansiosta voit laittaa ruokaa ilman rasvaa tai vähällä rasvalla.

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

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

Kun keittoastiaa käyttää sen kanssa samankokoisella tai pienemmällä keittoalueella, energiota säästyy.

Muista, että keittoastia kuumenee käytön aikana. Käytä aina patalappuja.

Keraamisella ja induktiotasolla astiaa tulee siirtää aina nostamalla, jotta tason pinta ei naarmuunnu. Jos tuotteessa ilmenee ongelmia, ota yhteyttä IKEA-tavarataloon tai IKEA-asiakaspalveluun tai katso lisätietoja osoitteesta [IKEA.fi](http://IKEA.fi).

## **Svenska**

### **Viktigt**

Denna wok har ett glaslock. Det finns ett handtag på locket. Om handtaget känns löst, dra åt skruvarna med en skrufmejsel. Skruva inte åt för hårt, för då kan glaset gå sönder.

### **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 värmens 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.

## Användning

Kärlet kan användas på alla typer av spisar, inklusive induktion.

Försedd med sol-gel keramisk non-stick-beläggning, vilket innebär att du kan laga mat i lite eller inget fett.

Låt inte kärlet koka torrt eftersom överhetningen gör att bottnen blir skev. Dessutom kan beläggningen på stekpannan mista sina non-stick-egenskaper.

Använd trä- eller plastredskap utan skarpa kanter. Genom att placera kokkärlet på en värmezon med samma eller mindre diameter som kärlet kan du spara energi.

Tänk på att kokkärlet blir varmt vid användning. Använd alltid grytlappar när det flyttas.

Lyft alltid kärlet när du flyttar det på en glaskeramikhäll för att inte riskera att hällen repas. Om du har några problem med produkten, vänligen kontakta ditt närmaste IKEA varuhus/kundservice eller se [www.ikea.com](http://www.ikea.com).

## Česky

### Důležité

Tato pánev wok je opatřena skleněnou poklicí. Na poklici je držadlo. Pokud se uvolní, utáhněte šrouby pomocí šroubováku. Nedotahujte je příliš pevně, protože by mohlo dojít k rozbití skla.

### Před prvním použitím

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

## **Číštění**

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 zploštuje. Před mytím nechte kuchyňské nádobí vždy vychladnout. To umožní dnu obnovit svůj tvar a pomáhá zabránit jeho deformaci.

## **Návod k použití**

Toto nádobí je vhodné k použití na všech typech varných desek, včetně indukčních.

Opatřeno sol-gel keramickým nepřilnavým povrchem. Díky němu můžete vařit jídlo na malém množství tuku nebo zcela bez tuku.

Nikdy nenechte tekutinu v nádobí vyvařit, dno by se mohlo přehřátím zkroutit a ztratit tak svou nepřilnavou schopnost.

Používejte pouze dřevěné nebo plastové kuchyňské náčiní bez ostrých hran.

Umístěním nádobí na varnou desku se stejným nebo menším průměrem jako má nádobí můžete ušetřit energii.

Pamatujte, že nádobí se během používání zahřívá. Vždy s ním manipulujte pomocí chňapek a podložek pod hrnce.

Během přemisťování na sklokeramické varné desce nádobí vždy zvedněte, abyste zabránili riziku jejího poškrábání.

Pokud máte s výrobkem jakékoli problémy, kontaktujte prosím nejbližší obchodní dům IKEA, oddělení služeb zákazníkům nebo se podívejte na [www.IKEA.cz](http://www.IKEA.cz)

## **EspaÑol**

### **Importante**

Este wok se vende con una tapa de vidrio. La tapa dispone de una asa. Si esta parece estar suelta,

apriétala con la ayuda de un destornillador. Procura no apretarla demasiado, ya que el vidrio podría romperse.

### **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.

### **Instrucciones de uso**

Este recipiente es apto para todo tipo de placas, incluidas las de inducción.

Cuenta con un revestimiento antiadherente de cerámica Sol-Gel, lo que te permite cocinar con poco o nada de grasa.

No dejes los recipientes al fuego hasta que se evapore toda el agua, ya que la base puede deformarse por sobre calentamiento y el revestimiento antiadherente perder sus propiedades.

Utiliza solo utensilios de madera o plástico sin bordes afilados.

Para ahorrar energía, pon el recipiente en una zona de cocción con un diámetro igual o inferior.

Ten en cuenta que el recipiente se calienta cuando se usa. Protege tus manos siempre con manoplas.

Cuando lo estés usando en una placa de vitrocerámica y lo quieras cambiar de sitio, levántalo siempre para evitar rayar la superficie.

En caso de problemas con este producto, contacta con tu tienda o con el servicio de Atención al cliente, o entra en [www.ikea.es](http://www.ikea.es).

## Italiano

### Importante

Questo wok ha un coperchio in vetro con manico. Se il manico si allenta, serra le viti con un cacciavite, ma non stringerle eccessivamente, altrimenti il vetro potrebbe rompersi.

### 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.

### Modalità d'uso

Questa pentola si può usare su tutti i tipi di piani cottura, inclusi quelli a induzione.

Il rivestimento antiaderente in ceramica sol-gel permette di cuocere i cibi con poco olio o pochi grassi, o addirittura senza.

Assicurati che il liquido di cottura non si asciughi, altrimenti la base si surriscalderebbe e si deformerebbe, e il rivestimento potrebbe perdere la sua proprietà antiaderente.

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

Per risparmiare energia, usa la pentola su una zona cottura con diametro uguale o inferiore a quello della pentola stessa.

Tieni presente che la pentola si scalda durante l'uso. Spostala sempre usando delle presine.

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

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

## **Magyar**

### **Fontos**

Ez a wok üvegből készült fedővel rendelkezik. A fedőn van egy fogantyú. Ha a csavarok meglazulnak, húzd meg őket egy csavarhúzával. Ne húzd túl a csavarokat, nehogy az üveg megrepedjen.

### **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 megsilárdító 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.

### **Így használd**

Ez az edény minden főzőlaphoz használható, beleértve az indukciós főzőlapokat is.

Az edény szol-gél kerámia tapadásmentes védőréteggel van bevonva, aminek köszönhetően zsiradék nélkül vagy csak kevés zsiradékkal is készítheted az ételeket.

Üresen soha ne hagyd az edényt a tűzhelyen, mert az alja deformálódhat és a tapadásmentes védőréteg sérülhet.

Csak fa, vagy műanyag eszközöket használj, amelyeknek nincs éles vagy hegyes része.

A méretével megegyező, vagy annál kisebb átmérőjű főzőzónán használd, így nem vesz kárba energia.

Ne feledkezz el arról, hogy használat közben az edény átforrósodik. Mindig használj edényfogót.

Mindig emeld fel, ha üveglapos kerámia főzőlapon használod és meg kell mozdítanod, hogy elkerüld a karcolásokat.

Ha bármilyen problémát lenne a termékkel, kérünk, hogy keresd fel a legközelebbi IKEA áruház Vevőszolgálatát vagy látogass el az IKEA.hu weboldalra.

## Polski

### Ważne

Wok jest wyposażony w szklaną pokrywkę. Na pokrywce znajduje się uchwyt. Jeśli uchwyt się luźny, dokręć śruby śrubokrętem. Nie przykręcaj zbyt mocno, bo wtedy szkło może pęknąć.

### 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.

## **Sposób użytkowania**

To naczynie nadaje się do użytku na wszystkich rodzajach płyt, w tym na płycie indukcyjnej.

Produkt pokryty ceramiczną powłoką zol-żel zapobiegającą przywieraniu, która umożliwia przygotowywanie potraw bez tłuszcza lub na niewielkiej jego ilości.

Nie dopuść do całkowitego wygotowania potrawy, ponieważ na skutek przegrzania dno może ulec wypaczeniu, a powłoka stracić swoje właściwości.

Używaj tylko drewnianych lub plastikowych przyborów kuchennych bez ostrych krawędzi.

Stawiając naczynie na polu grzejnym o tej samej lub mniejszej średnicy co naczynie, możesz zaoszczędzić energię.

Należy pamiętać, że podczas użytkowania naczynia nagrzewają się. Do trzymania używaj zawsze łańcuków do garnków.

Zawsze podnoś naczynie podczas przestawiania go na ceramicznej płycie kuchennej, aby nie dopuścić do zarysowania płyty.

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

## **Eesti**

### **Oluline**

Vokkpann on koos klaasist kaanega. Kaanel on käepide. Kui käepide tundub lahtine, pinguta kruvisid kruvikeerajaga. Ära keera liiga kõvasti kinni, kuna nii võib klaas puruneda.

### **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 puastamist jahtuda. See aitab säilitada põhja kuju ja ennetab selle ebaühtlaseks muutumist.

## **Kasutamine**

Neid kööginõusid võib kasutada kõikidel pliidiplaatidel, kaasa arvatud induktsioonpliitidel. Sool-geel keraamilise mittenakkuva kattega, mis lubab toitu valmistades õli või rasvainet kasutada kas väga vähe või üldse mitte.

Ära kuumuta kööginõud tühjana, sest nõu põhi võib seetõttu moonduda ja kate kaotada nakkumisvastased omadused.

Kasuta vaid puidust või plastist köögitarvikuid, millel pole teravaid ääri.

Kui asetad kööginõu selle diameetriga võrdsele või väiksemale keedualale, säästad energiat.

Pea meeles, et toode muutub kasutamise ajal kuumaks. Kasuta alati pajakindaid.

Kööginõud klaaskeraamilisel pliidil liigutades tõsta seda, et vältida pliidiplaadi kriimustamist.

Kui tootega on probleeme, võta ühendust lähima IKEA esindusega või külasta veebilehte [www.ikea.ee](http://www.ikea.ee).

## **Latviešu**

### **Svarīgi**

Vokpannai ir stikla vāks ar rokturi. Ja rokturis šķiet valīgs, tā skrūves var pievilk ar skrūvgriezi. Pievelkot skrūves pārāk cieši, stikls var saplīst.

### **Pirms pirmās lietošanas reizes**

Pirms pirmās lietošanas reizes mazgājet 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.

### **Lietošanas pamācība**

Šos virtuves piederumus var lietot uz visu veidu plīts virsmām, ieskaitot indukcijas plītis.

Sol-gel pretpiedeguma pārklājums ēdienu gatavošanai nelielā taukvielu daudzumā vai pat bez taukvielām.

Gatavojot pārliecinies, ka traukā vienmēr ir šķidrums, jo sausa trauka karsēšana var deformēt pamatni, un pārklājums var zaudēt savas pretpiedeguma īpašības.

Izmanto tikai koka vai plastmasas virtuves piederumus bez asām malām.

Novietojot katlus vai pannas uz atbilstoša vai mazāka izmēra sildzonas, var ietaupīt enerģiju.

Nem vērā, ka gatavošanas laikā virtuves piederumi sakarst. Izmanto virtuves cimdu vai karstu trauku turētājus.

Pārvietojot katlus un pannas uz keramiskās plīts virsmas, vienmēr tos pacel, lai nesaskrāpētu virsmu.

Ja radušies sarežģījumi ar preci, aicinām sazināties ar IKEA veikalu/klientu apkalpošanas nodaļu vai ieskatīties tīmeklā vietnē [www.IKEA.lv](http://www.IKEA.lv).

## **Lietuvių**

### **Svarbu**

Keptuvė su dangčiu. Ant dangčio yra rankena. Jei dangčio rankena ima klibēti, priveržkite jos varžtus atsuktuvu. Nesuveržkite per stipriai, nes stiklas gali iškilti.

## **Prieš naudodami pirmą kartą**

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

## **Kaip valyti**

Panaudojė išplaukite rankomis.

Nenaudokite šveičiamujų 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.

## **Kaip naudoti**

Šis indas (šeje indai) tinkamas įvairioms kaitlentėms, įskaitant indukcines.

Indai padengti nepridegančia keramine „sol-gel“ danga, todėl maistą ruošti galite su ypač mažu kiekiu riebalų ar visai be jų.

Neleiskite skysčiui visiškai išgaruoti, nes perkaitęs dugnas gali deformuotis, o paviršiaus danga gali prarasti savybę nepritraukti gaminamo maisto.

Naudokite tik medinius ar plastikinius įrankius be aštrių kraštų.

Ruošdami valgį galite surauptyti elektros, jei kaitvietės skersmuo bus tokis pat kaip maisto gaminimo indo ar mažesnis.

Atminkite, kad indų rankenėlės įkaista. Keldami juos ar jų dangčius, naudokite puodkėles.

Perkeldami indus ant stiklo ar keraminės kaitvietės, visada juos pakelkite, kad nesubraižytumėte paviršiaus.

Kilus klausimų, kreipkitės į artimiausios IKEA Pirkėjų aptarnavimo skyriaus darbuotojus arba informacijos ieškokite IKEA.lt.

## **Portugues**

### **Importante**

Este wok inclui uma tampa de vidro. A tampa

tem uma pega. Se a pega estiver solta, aperte os parafusos com uma chave de parafusos. Não aperte demasiado porque o vidro pode quebrar.

## **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.

## **Instruções**

Este recipiente é adequado a todos os tipos de placas, incluindo a placa de indução.

O produto tem um revestimento em cerâmica sol-gel antiaderente, que lhe permite cozinhar com muito pouca ou nenhuma gordura.

Não deixe os recipientes ao lume até a água se evaporar completamente, pois a base pode deformar-se devido ao sobreaquecimento, e o revestimento pode perder as suas propriedades antiaderentes.

Use apenas utensílios de madeira ou plástico sem rebordos afiados.

Ao colocar os recipientes numa zona para cozinhar com o mesmo diâmetro ou um diâmetro inferior, pode poupar energia.

O recipiente aquece quando está a ser usado. Use sempre pegs ou luvas de cozinha.

Ao mover o recipiente numa placa de vitrocerâmica, levante-o sempre da placa para evitar riscá-la.

Se tiver alguma questão relacionada com o produto, contacte a sua loja IKEA/Apoio ao Cliente ou aceda a [www.ikea.pt](http://www.ikea.pt).

## Româna

### Important

Acest wok are un capac de sticlă cu mâner. Dacă mânerul se desprinde de capac, strânge suruburile cu o surubelnită. Nu strânge prea tare deoarece sticla se poate sparge.

### 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 sărmă sau substanțe abrazive care pot zgâria vasele. Detergentul pentru mașina de spălat vase și pudra reziduală care solidifică uleiul de gătit pot afecta suprafața.

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

### Mod de utilizare

Această oală este potrivită pentru orice tip de plită, inclusiv plitele cu inducție.

Prevăzut cu un strat antiaderent ceramic sol-gel, ceea ce înseamnă că poți găti folosind puțin ulei sau grăsimi, sau deloc.

Nu lăsa ca vasul să stea pe foc fără conținut pentru că baza se poate deforma de la supraîncălzire și își poate pierde proprietățile antiaderente.

Folosește numai ustensile din lemn sau plastic fără muchii ascuțite.

Poți economisi energie dacă pui vasul pe o zonă de gătit cu același diametru sau un diametru mai mic decât cel al vasului.

Reține că vasele se încing în timpul folosirii.  
Manevrează vasul doar cu mănuși de bucătărie.  
Ridică întotdeauna vasul atunci când îl muți pe o  
plăcă ceramică pentru evitarea riscului de a zgâria  
plita.

Dacă întâmpini vreo problemă cu acest produs,  
contactează cel mai apropiat magazin IKEA/ Relații  
Clienți sau vizitează [www.ikea.ro](http://www.ikea.ro).

## Slovensky

### Dôležité

Wok má sklenenú pokrívku. Na pokrívke je úchytka. Ak je úchytka uvoľnená, dotiahnite skrutky skrutkovačom. Neprítahujte ich príliš, pretože sklo môže prasknúť.

### 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.

### Používanie

Tento kuchynský riad je možné použiť na všetkých typoch varných dosiek, vrátane indukčných.

Má nelepisivý keramický povlak sol-gel, vďaka ktorému môžete pripravovať pokrmy na malom množstve tuku alebo bez neho.

Nenechávajte prázdny riad na zapnutej varnej doske, pretože dno sa môže v dôsledku prehriatia zdeformovať a povrch stratí svoju nelepisivé vlastnosti.

Používajte výhradne drevené a plastové náradie, bez ostrých hrán.

Umiestnením riadu na varnú dosku s rovnakým alebo menším priemerom ako riad môžete ušetriť energiu.

Majte na pamäti, že riad sa počas používania zahrieva. Pamätajte na to, že riad sa počas prípravy jedla zahrieva.

Riad vždy zdvihnite, keď ho premiestňujete po sklokeramickej doske, aby ste predišli riziku poškriabania.

Ak máte s výrobkom akýkoľvek problém, prosím kontaktujte najbližší obchodný dom IKEA alebo navštívte [www.ikea.sk](http://www.ikea.sk)

## **Български**

### **Важно**

Този уок тиган се предлага със стъклен капак. На капака има дръжка. Ако дръжката се разхлаби, затегнете винтовете с отвертка. Не затягайте прекалено силно, за да не се счупи капакът.

### **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 вдълбната, но при нагряване се разширява и става равна. След употреба винаги измивайте продукта на ръка. Това позволява на основата да възвърне началната си форма и предотвратява появата на неравности след дълга употреба.

## **Инструкции за употреба:**

Съдовете се подходящи за всякакви видове котлони, включително и индукционни.

Продуктът разполага с незалепващо керамично покритие, което ви позволява да гответе с малко или без никаква мазнина.

Не оставяйте съда върху котлона празен, защото при прекалено нагряване дъното се изкривява, а незалепващото покритие може да се повреди.

Използвайте само дървени или пластмасови готварски прибори без остри ръбове.

За да спестите електричество, поставяйте съдовете върху зона за готовене със същия или с по-малък диаметър.

Не забравяйте, че съдът се нагорещява при готовене. Винаги ползвайте ръкохватки.

Винаги повдигайте съда, когато го местите върху стъклокерамичен плот, за да избегнете опасността от надраскване на плота.

Ако възникнат проблеми с продукта, свържете се с най-близкия магазин на IKEA/Обслужване на клиенти или посетете [www.ikea.bg](http://www.ikea.bg).

## **Hrvatski**

### **Važno**

Wok tava ima stakleni poklopac. Na poklopcu se nalazi ručka. Ako ručka popusti, učvrstiti je odvijačem. Ne zavijati prejako jer staklo može puknuti.

### **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 povrati svoj oblik i pomaže spriječiti da ne postane neravno tijekom vremena.

## **Način korištenja**

Ovo se posuđe može koristiti na svim vrstama kuhalista.

Posuđe ima keramički neprianjajući sloj izrađen sol-gel metodom što znači da se na njoj može pržiti s vrlo malo ulja ili masti ili bez njih.

Hrana u posuđu nikad ne smije iskuhati jer se dno izobliči kad se pregrije, a sloj izgubi svoja neprianjajuća svojstva.

Koristiti samo drveni ili plastični kuhinjski pribor bez oštih rubova.

Korištenjem posuđa s istim ili manjim promjerom kao i zona za kuhanje, moguće je uštedjeti energiju. Zapamtiti da se drške užare tijekom upotrebe. Uvijek primati s držaćima lonca.

Uvijek podignuti posuđe kod premještanja na staklenokeramičko kuhaliste kako se ne bi oštetilo.

U slučaju bilo kakvih problema s proizvodom, kontaktirati najbližu robnu kuću IKEA/Službu za kupce ili posjetiti IKEA.hr.

## **Ελληνικά**

### **Σημαντικό**

Αυτό το γουόκ συνοδεύεται από γυάλινο καπάκι. Υπάρχει χερούλι στο καπάκι. Αν το χερούλι είναι χαλαρό, σφίξτε τις βίδες με ένα κατσαβίδι. Μην τις σφίξετε πολύ γιατί υπάρχει κίνδυνος να σπάσει το γυαλί.

### **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 κούλη όταν είναι κρύα, αλλά διαστέλλεται και γίνεται επίπεδη όταν θερμαίνεται. Αφήνετε πάντα τα σκεύη να κρυώσουν πριν τα πλύνετε. Αυτό επιτρέπει στη βάση να επανέλθει στο σχήμα της και αποτρέπει από το να γίνει ανόμοια με τη χρήση.

### Τρόποι χρήσης

Αυτό το σκεύος μαγειρικής είναι κατάλληλο για χρήση σε όλους τους τύπους εστίας, συμπεριλαμβανομένης και της επαγωγικής εστίας. Το σκεύος είναι εφοδιασμένο με sol-gel κεραμική αντικολλητική επένδυση, το οποίο σημαίνει ότι μπορείτε να μαγειρεύετε με λιγότερο ή και με καθόλου λίπος ή λάδι.

Μην αφήνετε το σκεύος να βράζει χωρίς περιεχόμενο, διότι ο πάτος μπορεί να παραμορφωθεί από την υπερθέρμανση και η αντικολλητική επένδυση να χάσει τις ιδιότητές της. Χρησιμοποιείτε ξύλινα ή πλαστικά εργαλεία κουζίνας, χωρίς αιχμηρά άκρα.

Τοποθετώντας το σκεύος σε μία μαγειρική ζώνη με την ίδια ή μικρότερη διάμετρο με το τηγάνι, έχοικονομείτε ενέργεια.

Έχετε υπόψη σας ότι όταν το σκεύος χρησιμοποιείται, ζεσταίνεται πολύ. Να χρησιμοποιείτε πάντα πιάστρες.

Σηκώνετε πάντα το σκεύος, όταν πρόκειται να το μετακινήσετε επάνω σε μια κεραμική επιφάνεια εστιών, για να αποφεύγονται τα γδαρσίματα.

Αν έχετε οποιοδήποτε πρόβλημα με το προϊόν, παρακαλούμε επικοινωνήστε με το Τμήμα Εξυπηρέτησης Πελατών του πλησιέστερου καταστήματος IKEA ή επισκεφθείτε την ιστοσελίδα [www.ikea.gr](http://www.ikea.gr) (για την Ελλάδα) και [www.ikea.com.cy](http://www.ikea.com.cy) (για την Κύπρο).

# **Українська**

## **Важливо**

Ця сковорідка вок має скляну кришку з ручкою. Якщо ручка розхиталася, закрутіть її викруткою. Не закручуйте її занадто сильно, оскільки скло може тріснути.

## **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 очищеннем виріб повинен охолонути. Це дозволить основі набути своєї форми та допоможе уникнути деформації при використанні.

## **Як користуватися**

Цей посуд сумісний з усіма типами плит, включно з індукційними.

Завдяки золь-гелевому антипригарному покриттю можна готувати практично без жиру або олії.

Слідкуйте, щоб рідина в посуді не википала повністю, адже перегрів призведе до деформування дна, а покриття втратить антипригарні властивості.

Використовуйте лише дерев'яні або пластикові лопатки без гострих кінців.

Для заощадження електроенергії використовуйте посуд на зоні нагрівання такого самого або меншого діаметра.

Посуд нагрівається під час використання.

Завжди беріть посуд прихватками.

Завжди підіймайте посуд, коли переставляєте його на склокерамічній плиті, щоб не залишати подряпин на поверхні.

У разі виникнення будь-яких проблем, зверніться до найближчого магазину або центру обслуговування клієнтів IKEA або зайдіть на сайт [www.ikea.com](http://www.ikea.com).

## Srpski

### Važno

Za ovaj vok-tiganj postoji stakleni poklopac. Na poklopcu se nalazi drška. Ako se drška olabavi, pričvrsti zavrtnje odvijačem. Ne pričvršćuj previše, jer može doći do pucanja stakla.

### 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 stvrđuju 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 povrati svoj oblik i sprečava da se ono vremenom i usled upotrebe iskrivi.

### Kako koristiti

Ovo posuđe pogodno je za upotrebu na svim vrstama grejnih ploča, uključujući i induksijsku.

Sadrži keramički sloj protiv prianjanja, što znači da možeš spremati hrani s vrlo malo masti ili ulja ili bez njih.

Nikada ne ostavljaj da voda ispari jer će se dno iskriviti zbog pregrevanja, a završni sloj može da izgubi neprianjajuća svojstva.

Koristi samo drveni ili plastični pribor bez oštrih ivica.

Stavljanjem posuđa na grejnu površinu istog ili manjeg prečnika možeš uštedeti struju.

Posuđe se zagreva tokom upotrebe. Uvek koristi kuhinjske rukavice.

Uvek podigni posudu kada je premeštaš po staklokeramičkoj ploči da se površina ne bi oštetila.

Ako imaš probleme s proizvodom, obrati se najbližoj robnoj kući IKEA ili službi za kupce ili poseti IKEA.rs.

## Slovenščina

### Pomembno

Voku je priložen steklen pokrov, na katerem je ročaj. Če se ročaj razrahlja, vijake privij z izvijačem. Če ga priviješ premočno, lahko steklo poči.

### Pred prvo uporabo

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

### Čiščenje

Po uporabi izdelek vedno ročno operi.

Ne uporabljam 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 razsiri in izravna. Pred čiščenjem kuhinjske posode vedno pusti, da se ohladi. Tako se lahko dno povrne v prvotno obliko, kar preprečuje neenakomerno obrabo.

### Navodila za uporabo

Ta kuhinjska posoda je primerna za uporabo na vseh vrstah kuhalnih plošč, tudi indukcijski.

Ponev je prevlečena s keramičnim premazom sol-gel proti sprijemanju, zato lahko hrano pripravljaš z malo ali brez maščobe oziroma olja.

Pazi, da voda v posodi ne povre do konca, saj se spodnji del posode ob pregrevanju deformira, premaz pa morda ne bo več preprečeval sprijemanja.

Uporabljaj le lesene ali plastične kuhinjske pripomočke brez ostrih robov.

Z uporabo kuhaliča, ki je enako veliko ali manjše kot posoda, lahko prihraniš energijo.

Posoda se med uporabo močno segreje. Pri delu z njo vedno uporabljam kuhinjske prijemale.

Če se posoda uporablja na steklokeramični plošči, jo je treba pri prestavljanju dvigniti, da se kuhalna plošča ne opraska.

Če imaš kakršnekoli težave z izdelkom, se obrni na najbližjo trgovino IKEA/Center za pomoč kupcem ali si oglej stran [www.IKEA.si](http://www.IKEA.si).

## Türkçe

### Önemli

Bu wok tava bir adet cam kapak ile birlikte satılır. Kapağın üzerinde kulp bulunmaktadır. Kulp gevşerse, vidaları bir tornavida yardımı ile sıkın. Vidaları fazla sıkmak kapağın kırılmasına sebep olabilir.

### 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 yağını katılaştıran atık toz yüzeyi etkileyebilir.

Taban soğukken hafifçe içbükeydir, ancak ısıtıldığında düzleşecek şekilde genişler. Pişirme setini temizlemeden önce her zaman soğumasını bekleyiniz. Bu, tabanın şekline geri dönmesini sağlar ve kullanım sırasında düzensizleşmesini önlemeye yardımcı olur.

### Kullanım talimatları

Bu pişirme kabı, induksiyonlu ocak da dahil olmak üzere her tür ocakta kullanımına uygundur.

Sol-jel seramik yapışmaz kaplamaya sahiptir, bu sayede yiyecekleri çok az miktarda yağla ya da hiç yağı kullanmadan pişirebilirsiniz.

Tencere/tavalalarınızı, aşırı ısınmadan dolayı taban eğilebileceğinden ve yapışmaz kaplama özelliğini yitirebileceğinden, içi boş olarak kaynatmayınız.

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

Tencere/tava ile aynı veya daha küçük çaplı bir ocak üzerine pişirme kaplarını yerleştirmek enerji tasarrufu yapabilirsiniz.

Kullanım sırasında pişirme kaplarının ısındığını unutmayın. Her zaman tutacak kullanınız.

Ocağı çizme riskini önlemek için, cam seramik ocak üzerinde taşırken tencereyi daima kaldırın.

Ürün ile ilgili herhangi bir sorun yaşarsanız lütfen en yakın IKEA mağazası/Müşteri Hizmetleri ile iletişime geçiniz veya [www.ikea.com](http://www.ikea.com) adresini ziyaret ediniz.

## 中文

### 重要信息

该锅具配有带把手的玻璃锅盖。如果感到把手松动，请用螺丝刀重新将它拧紧。但注意不要拧得太紧，不然玻璃容易破裂。

### 首次使用前须知

首次使用前，使用清洁剂清洗，并用水冲洗。

### 清洁

使用后请务必用手清洗产品。

请勿使用钢丝球或任何可能刮花涂层的清洁工具。洗碗机洗涤剂和废弃食用油凝固粉末会影响锅具表面。

底部在冷却时略微凹入，但在受热时会膨胀变平。清洁前请务必让炊具冷却。这样可确保底部恢复至原来的形状，并防止其在使用过程中变得凹凸不平。

### 使用说明

此炊具可在各种类型的炉灶上使用，包括电磁炉。

带有不粘涂层，可用于进行低脂或无脂烹饪。

请勿让炊具干烧，因为在过热时底部会变形，涂层可能失去不粘特性。

只能使用无锋利边缘的木制或塑料器皿。

将炊具放在直径与炊具相等或更小的烹饪区可以节省能源。

请记住，炊具在使用过程中会变热。请始终使用隔热垫。

在玻璃陶瓷炉上移动炊具时，请务必将其抬起，以免划花炉灶表面。

如果对产品有任何疑问，请就近与宜家商场/顾客服务部联系，或查看[www.ikea.cn](http://www.ikea.cn)网站。

## 繁中

### 重要訊息

此炒鍋附有帶把手的玻璃蓋。如果覺得把手鬆動，請用螺絲起子把它重新鎖緊。但注意不要擰得太緊，以免玻璃破裂。

### 第一次使用前

第一次使用前，用清潔劑清洗，再用水沖洗乾淨。

### 清潔方法

使用後務必手洗產品。

不可使用鋼絲絨或任何會刮傷表面的用具。能夠使食用油凝固的洗碗精和凝固劑可能會破壞表面。

鍋具冷卻時底部會略有不平，但在加熱膨脹後就會恢復平坦。清洗前務必將鍋具靜置冷卻，讓底部恢復原狀，以免使用時會不平穩。

### 使用方法：

鍋具適用於各種爐具(含電磁爐)。

表層用上溶膠凝膠陶瓷不黏塗層，可用更少、甚或不需油脂來烹調食物

請勿讓鍋具空燒，以免鍋底因過熱而變形，塗料會失去不沾的特性。

僅能使用木質或塑膠且沒有銳利邊緣的廚房用具。

可在相同或較小直徑的加熱區上使用鍋具，以節省能源。

鍋具使用時把手會變熱，務必使用隔熱手套。

在電陶爐上移動鍋具時，需拿起鍋具，以免刮傷爐具。

若對產品有任何疑問，請與當地IKEA店/客戶服務人員聯絡或登入[www.ikea.com](http://www.ikea.com)查詢

# 한국어

## 중요

이 웨이브 유리 뚜껑과 함께 제공됩니다. 뚜껑에는 손잡이가 있습니다. 손잡이가 헐거우면 스크류 드라이버로 나사를 조이세요. 너무 세게 조이면 유리가 파손될 수 있습니다.

## 첫 사용시 유의사항

세제로 씻고 물로 잘 헹군 뒤 사용하세요.

## 세척 방법

사용후 반드시 손으로 세척해 주세요.

코팅 부분에 손상이 갈 수 있으니 철수세미 같은 소재로 세척하지 마세요. 식용유를 굳게 만드는 식기세척기 세제와 폐 파우더는 제품 표면에 영향을 줄 수 있습니다.

제품이 차가울 때는 바닥이 약간 오목하지만 열을 가하면 평평해집니다. 조리기구는 먼저 충분히 식힌 후 세척해주세요. 이렇게 하면 제품의 밑면이 원상태로 돌아오고 사용으로 인한 변형을 방지할 수 있습니다.

## 사용방법

본 제품은 인덕션 레인지와 포함한 모든 종류의 레인지에서 사용할 수 있습니다.

눌어붙음 방지 졸겔 세라믹 코팅처리가 되어 있어 오일을 전혀 사용하지 않거나 아주 적은 양만 사용해도 요리할 수 있습니다.

액체가 모두 증발될 때까지 조리 기구를 장시간 가열하면 과열로 인해 바닥이 변형되거나 코팅이 벗겨질 수 있습니다. 끝이 날카롭지 않은 나무 또는 플라스틱 조리도구만 사용하세요.

조리기구와 직경이 같거나 작은 레인지에 조리기구를 옮겨놓으면 에너지를 절약할 수 있습니다.

사용 중에는 조리기구가 뜨거워지니 주의하세요. 항상 냄비홀더를 사용하세요.

하이라이트 레인지에서 사용할 때는 반드시 제품을 들어서 옮겨야 레인지 표면이 긁히는 것을 방지할 수 있습니다.

제품과 관련된 문제가 발생하면 가까운 이케아 매장/고객 서비스 센터에 문의하거나 [www.ikea.kr](http://www.ikea.kr)을 방문해 주세요.

# 日本語

## 重要

この中華鍋には、取っ手付きのガラス製のふたが付

属しています。取っ手が緩んでいる場合は、ドライバーを使ってネジを締めてください。このとき、締め過ぎには注意してください。ガラスが破損する可能性があります。

## 初めてご使用になる前に

初めてご使用になる前に、食器用洗剤で洗い、水ですすいでください。

## お手入れ方法

使用後は必ず手洗いしてください。

スチールウールなど、コーティングを傷つけるようなものは使わないでください。食器洗い乾燥機用洗剤や、食用油用の凝固剤も、表面を傷める場合があります。

冷めた状態では底がややへこんでいますが、加熱すると膨張して平らになります。調理器具は必ず冷めてから洗ってください。そうすることで底の形が元に戻り、形がいびつになるのを防げます。

## ご使用方法

IHコンロを含む、あらゆるタイプのコンロでご使用いただけます。

この調理器具にはゾルゲル法で合成したセラミックによるノンスティック加工を施してあるため、油はごく少量または全く使用せずに調理することができます。空焚きしないでください。熱しすぎると底がゆがみ、ノンスティック加工が損なわれます。

鋭い角のない木製かプラスチック製の調理器具のみをお使いください

調理器具の底の直径と同じか小さめのコンロを使うと省エネになります。

使用中は調理器具が熱くなりますのでご注意ください。必ず鍋つかみをご使用ください。

ラジエントヒーターの上で調理器具を動かす際は、コンロを傷つけないよう、必ず持ち上げてください。

商品に不具合がある場合には、お近くのイケア店舗またはカスタマーサービスセンターにご連絡いただき、[www.IKEA.jp](http://www.IKEA.jp)をご参照ください。

# Bahasa Indonesia

## Penting

Wok ini dilengkapi dengan penutup kaca. Ada pegangan pada tutupnya. Jika pegangannya terasa longgar, kencangkan sekrup dengan obeng. Jangan sekrup terlalu kencang, karena kaca bisa pecah.

## Sebelum penggunaan pertama

Cuci dengan cairan pembersih dan bilas dengan air sebelum penggunaan pertama.

## Cara membersihkan

Selalu cuci produk dengan tangan setelah digunakan.

Jangan gunakan wol kawat atau apa pun yang dapat menggores lapisan. Deterjen mesin cuci piring dan bubuk limbah yang mengeraskan minyak goreng dapat mempengaruhi permukaan. Bagian dasarnya agak cekung saat dingin, tetapi mengembang menjadi rata saat dipanaskan. Dinginkan peralatan masak sebelum dibersihkan. Ini memungkinkan dasarnya kembali cekung dan bantu mencegah bentuknya bergelombang saat penggunaan.

## Cara menggunakan

Peralatan masak ini cocok untuk digunakan pada semua jenis kompor, termasuk kompor induksi.

Dilengkapi dengan lapisan anti lengket keramik sol-gel, yang berarti Anda dapat memasak makanan dengan sedikit atau tanpa lemak.

Jangan biarkan peralatan masak mendidih hingga kering sehingga dasar menjadi miring akibat terlalu panas dan lapisan kehilangan sifat antilengketnya.

Gunakan peralatan kayu atau plastik tanpa tepi yang tajam.

Dengan menempatkan peralatan masak pada zona memasak dengan diameter yang sama atau lebih kecil dari peralatan masak, Anda dapat menghemat energi.

Ingatlah bahwa peralatan masak dapat menjadi panas saat digunakan. Selalu pegangi dengan sarung tangan.

Selalu angkat peralatan masak saat memindahkannya di atas kompor kaca keramik untuk menghindari risiko menggores permukaan kompor.

Jika memiliki masalah dengan produk, silakan hubungi toko IKEA/Layanan Pelanggan atau kunjungi [www.IKEA.co.id](http://www.IKEA.co.id).

## Bahasa Malaysia

### Penting

Kuali ini disediakan dengan penutup kaca. Terdapat pemegang pada penutupnya. Jika pemegang terasa longgar, ketatkan skru dengan pemutar skru. Jangan skru terlalu ketat, kerana kaca boleh pecah.

### Sebelum penggunaan kali pertama

Sebelum guna buat pertama kali, cuci dengan pencuci pinggan mangkuk dan bilas dengan air.

### Pencucian

Sentiasa basuh menggunakan tangan selepas menggunakannya.

Jangan gunakan sabut keluli atau apa-apa yang boleh mencalarkan salutan. Serbuk pencuci pencuci pinggan mangkuk dan serbuk sisa yang membeku minyak masak boleh menjelaskan permukaan.

Dasar menjadi sedikit melengkung apabila sejuk, tetapi mengembang menjadi rata apabila memanas. Sentiasa bairkan alat masak menyeduh sebelum ia dicuci. Ini membolehkan dasar kembali kepada bentuk asalnya dan membantu mencegahnya daripada menjadi tidak sekata disebabkan oleh penggunaan.

### Cara untuk mengguna

Alat masak ini sesuai digunakan pada semua jenis hob, termasuk hob aruhan.

Bersalut tidak melekat seramik sol-gel, yang bermakna anda boleh memasak menggunakan sedikit atau tanpa lemak.

Jangan biarkan periuk mendidih hingga kering kerana dasarnya akan senget daripada pemanasan melampau dan ia akan kehilangan ciri-ciri tidak melekatnya.

Hanya gunakan peralatan kayu atau plastik tanpa tepi yang tajam.

Dengan meletakkan alat masak di atas hob masak dengan diameter yang sama atau lebih kecil daripada periuk/kuali, anda dapat menjimatkan tenaga.

Ingatlah bahawa alat masak menjadi panas semasa penggunaan. Sentiasa kendalikannya dengan pemegang periuk.

Sentiasa angkat alat masak semasa mengalihkannya ke atas hob seramik kaca bagi mengelakkan risiko hob tercalar.

Jika terdapat sebarang masalah tentang produk, sila hubungi gedung IKEA terhampir/Perkhidmatan Pelanggan atau layari [www.ikea.com](http://www.ikea.com)

## عربى

### مهم

تمل مقالة الوك هذه غطاء زجاجي. ويوجد مقبض على الغطاء، إذا شعرتى بأن المقبض مفكوك، يجب تثبيت البراغي بمفك براغي. لكن لا يجب التثبيت بقوة وشدة، لأنه قد يحطم الزجاج.

### قبل الاستخدام لأول مرة

اغسلى المنتج بسائل الغسيل وأشطفيه بالماء قبل استخدامه لأول مرة.

### التنظيف

دائماً، أغسلى المنتج باليد بعد الاستخدام.

لا تستخدمي السلك أو أي شيء يعرض الطبقة السطحية للخدش. يمكن أن يؤثر منظف غسالة الأطباق ومخلفات البويرة التي تحول زيت الطهي لمادة صلبة على السطح.

القاعدة تكون مقعرة قليلاً عندما تكون باردة، ولكنها تمدد عندما يتم تسخينها. أتركي الآنية دائماً لتبرد قبل تنظيفها. لأن ذلك يسمح للقاعدة بأن تستعيد شكلها ويساعد على منعها من أن تصبح غير مستوية مع الاستخدام.

## طريقة الاستعمال

هذه الآنية ملائمة للاستخدام على جميع أنواع المواقد. المنتج مزود بطبقة الصل-جل المقاومة للاتصال، مما يعني أنه يمكنك طهي الطعام مع قليل من الدهون أو بدونها. لا تدع الآنية تغلي وهي جافة لأن ذلك يؤدي إلى تلف القاعدة وتفقد الطبقة خصائصها المانعة للاتصال عند التسخين المفرط.

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

يمكنك توفير الطاقة بوضع آنية الطهي على نطاق طهي له نفس القطر أو أقل منه.

ضعي في اعتبارك أن آنية الطهي تصبح ساخنة أثناء الاستعمال. استخدمي دائمًا حاملات القدور عند مناولتها.

ارفعي دائمًا آنية الطهي عندما تقومين بتحريكها على موقد سيراميك زجاجي حتى لا يتعرض الموقد للخدش.

إذا كان لديك أي مشكلة مع المنتج، فضلاً، الاتصال بأقرب معرض إيكيا/خدمة العملاء أو زوري موقعنا [www.ikea.com](http://www.ikea.com)

## ไทย

### ข้อสำคัญ

กระกะจีนมาพร้อมฝาแก้วแบบมีมือจับ หากรู้สึกว่ามือจับบนฝา หน้าหลวม ให้ใช้ไขควงขันเข้าให้แน่น แต่ต้องระวังอย่าขันแน่นเกินไป เพราะอาจทำให้ฝาแก้วแตกได้

### ข้อปฏิบัติก่อนใช้งานครั้งแรก

ก่อนใช้งานครั้งแรก ควรทำความสะอาดด้วยน้ำยาล้างจาน และล้างออกด้วยน้ำสะอาด

### การถูและรักษาและทำความสะอาด

ล้างให้สะอาดด้วยมือทุกครั้งหลังใช้

ห้ามใช้ไขขัดหรืออุปกรณ์อื่นๆ ที่อาจทำให้ผิวเคลือบเสียหาย น้ำยาล้างจานและพงขัดที่ทำให้น้ำมันก่ออาหารแข็งตัวจะมีผลต่อการทำให้พื้นผิวเสียหาย

ฐานจะเว้าเล็กน้อยเมื่อเย็บ แต่จะแบบเรียบลงเมื่อโดนความร้อน ควรปล่อยให้เย็บลงก่อนทำความสะอาด เพื่อให้ฐานกลับมา มีรูปร่างคงเดิม และช่วยป้องกันจากพื้นผิวที่ไม่เรียบจากการใช้งาน

### วิธีใช้งาน

เครื่องครัวนี้ใช้ได้กับเตาทุกชนิด รวมทั้งเตาแม่เหล็กไฟฟ้า

เคลือบสารกันติดเชรามิกผ่านกระบวนการโซลเจล จึงไม่จำเป็นต้องใช้น้ำมัน/ไขมันในการการทำอาหาร หรือใช้เพียงเล็กน้อยเท่านั้น

อย่าปล่อยให้เครื่องครัวเดือดจนแห้ง เพราะความร้อนจะจัดกำให้กับผ้าขนหนูและเสียรูปทรง และสารกันติดที่เคลือบไว้จะเสื่อมคุณภาพ

ต้องใช้กับอุปกรณ์ไม่หรือพลาสติกที่ไม่มีขอบแหลมคมเท่านั้น เมื่อวางเครื่องครัวลงบนโซนการทำอาหารที่มีขนาดเส้นผ่าศูนย์กลางเล็กกว่าหรือเท่ากับเครื่องครัว จะช่วยให้คุณประหยัดพลังงานได้

โปรดทราบว่าเครื่องครัวจะมีอุณหภูมิสูงขึ้นระหว่างการใช้งาน ให้ใช้ผ้าจับของร้อนทุกครั้ง

ยกเครื่องครัวขึ้นจากเตาเซรามิก อย่าลาก เพราะกันกระดาษอาจขูดเตาเป็นรอยได้

หากมีปัญหาการใช้งานผลิตภัณฑ์ กรุณาติดต่อสโตร์อีเกียหรือศูนย์บริการลูกค้าของอีเกียใกล้บ้าน หรือติดต่อผ่านทางเว็บไซต์ [www.ikea.co.th](http://www.ikea.co.th)



