

# HEMLAGAD

Design Henrik Preutz



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>10</b>
<b>Norsk</b>	<b>11</b>
<b>Suomi</b>	<b>12</b>
<b>Svenska</b>	<b>13</b>
<b>Česky</b>	<b>14</b>
<b>Español</b>	<b>15</b>
<b>Italiano</b>	<b>16</b>
<b>Magyar</b>	<b>17</b>
<b>Polski</b>	<b>18</b>
<b>Eesti</b>	<b>20</b>
<b>Latviešu</b>	<b>21</b>
<b>Lietuvių</b>	<b>22</b>
<b>Portugues</b>	<b>23</b>
<b>Româna</b>	<b>24</b>
<b>Slovensky</b>	<b>25</b>
<b>Български</b>	<b>26</b>
<b>Hrvatski</b>	<b>28</b>
<b>Ελληνικά</b>	<b>29</b>
<b>Русский</b>	<b>30</b>
<b>Українська</b>	<b>31</b>
<b>Srpski</b>	<b>32</b>

<b>Slovenščina</b>	<b>33</b>
<b>Türkçe</b>	<b>34</b>
<b>عربي</b>	<b>36</b>

# English

## Before first use

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

## Cleaning

- Always wash the product by hand after use.
- Do not use steel wool or anything that may scratch the coating. Dishwasher detergent and waste powder that solidifies cooking oil can affect the surface.
- The base is slightly concave when cold, but expands to flatten out when heated. Always leave the cookware to cool before cleaning it. This allows the base to resume its shape and helps to prevent it from becoming uneven with use.

## Good to know

- This cookware is suitable for use on all types of hobs.
- By placing the cookware on a hob with the same or a smaller diameter you can save energy.
- Always lift the cookware when moving it on a glass ceramic hob to avoid the risk of scratching the hob.
- The cookware is provided with non-stick coating, which means you can cook food without or with a small amount of fat or oil.
- Do not let the cookware boil dry since the base can become skew by overheating and the coating can lose its non-stick properties.
- Use only wooden or plastic utensils without sharp edges.
- Bear in mind that the cookware gets hot during use. Always handle with pot-holders.
- The handle can be damaged by the flame when the cookware is used on a gas hob.
- If the handle feels loose, tighten the screws with a screwdriver.
- If you have any problem with the product, contact your nearest IKEA store/Customer Service or visit [www.ikea.com](http://www.ikea.com).

# Deutsch

## Vor der ersten Benutzung

- Vor der ersten Benutzung mit Wasser und Spülmittel reinigen.

## Reinigung

- Das Produkt nach Gebrauch generell von Hand spülen.
- Keine Stahlwolle o. Ä. benutzen, was die Beschichtung angreifen könnte. Geschirrspülmittel und Pulverreste, durch die Speiseöl fest wird, können die Oberfläche beschädigen.
- Der Boden ist im kalten Zustand leicht gewölbt, bei Wärme dehnt er sich und wird flach. Deshalb das Produkt vor dem Spülen unbedingt abkühlen lassen, damit der Boden die Form wieder annimmt. So wird vermieden, dass der Boden sich nach einiger Zeit der Benutzung verformt.

## Wissenswertes

- Das Produkt ist für alle Kochfeldarten geeignet.
- Das Kochgeschirr auf einer Platte mit dem gleichen oder geringeren Durchmesser zu benutzen spart Energie.
- Bei Glas- oder Keramik Kochfeldern Töpfe/ Pfannen zum Bewegen immer hochheben; nicht schieben - das könnte Kratzer verursachen.
- Die Antihafbeschichtung ermöglicht das Zubereiten ohne oder mit wenig Fett bzw. Öl.
- Das Kochgeschirr nicht trocken kochen lassen; durch Überhitzung kann sich der Boden verformen und die Antihafbeschichtung ihre Wirkung verlieren.
- Holz- oder Kunststoffkochlöffel ohne scharfe Kanten verwenden.
- Das Kochgeschirr erhitzt sich beim Gebrauch; zum Anfassen immer Topflappen benutzen.
- Bei der Benutzung auf Gasherden könnte der Griff beschädigt werden.
- Falls der Griff sich lockert, bitte die Schrauben mit einem Schraubendreher nachziehen.

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

## **Français**

### **Avant première utilisation**

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

### **Entretien**

- Toujours laver l'ustensile à la main après utilisation.
- Ne pas utiliser de laine d'acier ou tout autre matériau qui pourrait rayer le revêtement. Les produits pour lave-vaisselle et nettoyeurs en poudre qui solidifient l'huile de cuisson peuvent abîmer le revêtement.
- Le fond, légèrement concave, se dilate et s'aplanit sous l'effet de la chaleur. Toujours laisser l'ustensile refroidir avant de le nettoyer. Cela lui permet de reprendre sa forme afin d'éviter qu'il ne se déforme après quelque temps d'utilisation.

### **Bon à savoir**

- Cet ustensile est compatible tous feux et four.
- Pour économiser de l'énergie, utiliser l'ustensile sur une plaque du même diamètre ou d'un diamètre inférieur.
- Toujours soulever les ustensiles lorsque vous les déplacez sur une plaque vitrocéramique pour éviter de rayer la table de cuisson.
- Revêtement anti-adhésif Teflon® Professional qui permet de cuisiner sans ou avec très peu de matière grasse.
- Ne jamais chauffer l'ustensile à vide car cela peut déformer le fond. De même, le revêtement antiadhésif se détériore si l'ustensile est chauffé à trop haute température.
- Utiliser des ustensiles en bois ou en plastique sans bord pointus.

- N'oubliez pas que les poignées chauffent lors de l'utilisation de l'ustensile. Toujours utiliser des maniques pour déplacer l'ustensile chaud.
- Le manche est susceptible d'être abîmé par le feu en cas d'utilisation sur une table de cuisson au gaz.
- Si le manche semble desserré, resserrez les vis à l'aide d'un tournevis.
- Si vous rencontrez un problème avec cet ustensile, n'hésitez pas à contacter votre magasin/Service Clientèle IKEA le plus proche ou connectez-vous sur [www.ikea.com](http://www.ikea.com).

## Nederlands

### Voor het eerste gebruik

- Voor het eerste gebruik schoonmaken met water en afwasmiddel.

### Onderhoud

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

### Goed om te weten

- De pan kan worden gebruikt op alle soorten kookplaten.
- Gebruik de pan op een kookplaat met dezelfde of een kleinere diameter, dat bespaart energie.
- Til de pan altijd op wanneer je deze op een keramische kookplaat verplaatst, anders kunnen er krassen op de kookplaat ontstaan.

- De pan heeft een antiaanbaklaag, waardoor je eten kan bereiden zonder of met slechts weinig boter of olie.
- Laat de pan niet droogkoken omdat oververhitting ervoor zorgt dat de bodem kromtrekt en dat de antiaanbaklaag zijn eigenschappen verliest.
- Gebruik houten of kunststof keukengerei zonder scherpe randen.
- De pan wordt warm bij gebruik; gebruik pannenlappen wanneer je deze verplaatst.
- De handgreep kan beschadigen wanneer de pan wordt gebruikt op gas.
- Wanneer een handgreep los aanvoelt moeten de schroeven met een schroevendraaier worden aangedraaid.
- Mochten er problemen ontstaan met dit product - neem contact op met het dichtstbijzijnde IKEA woonwarenhuis (klantenservice) of ga naar [IKEA.nl](http://IKEA.nl).

## Dansk

### Før produktet bruges første gang

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

### Rengøring:

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



## Godt at vide

- Køkkenudstyret er velegnet til brug på alle slags kogeplader.
- Hvis du bruger køkkenudstyret på en kogeplade med samme eller mindre diameter, kan du spare energi.
- Løft altid køkkenudstyret, når du flytter det på keramiske kogeplader, så de ikke bliver ridsede.
- Køkkenudstyret har non-stick belægning, så du kan tilberede madvarerne uden eller med meget lidt fedtstof eller olie.
- Lad ikke køkkenudstyret koge tørt, da bunden kan blive skæv pga. overophedning, og belægningen kan miste non-stick egenskaberne.
- Brug kun køkkenredskaber af træ eller plast uden skarpe kanter.
- Husk, at køkkenudstyret bliver varmt under brug. Brug altid grydelapper, når du håndterer køkkenudstyret.
- Grebet kan blive beskadiget af flammen, når du bruger køkkenudstyret på gaskogeplader.
- Hvis grebet løsner sig, kan du stramme skruerne med en skruetrækker.
- Hvis du har problemer med produktet, er du velkommen til at kontakte Kundeservice, det nærmeste varehus eller besøge [IKEA.dk](https://www.ikea.dk).

# Íslenska

## Áður en varan er tekin í notkun

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

## Þrif

- Þvoðu vöruna alltaf í höndunum eftir notkun.
- Ekki nota stálull eða annað sem getur rispað yfirborðið. Uppþvottalögur og duft sem herðir matarolíu getur haft áhrif á yfirborðið.
- Botninn er aðeins íhvolfur þegar hann er kaldur en þenst út og verður flatur þegar hann hitnar. Leyfðu eldunaríláti alltaf að kólna áður en það er þvegið. Þá fer botninn í sína upprunalegu lögun og það kemur í veg fyrir að hann verði ójafn við notkun.

## Gott að vita

- Varan hentar til notkunar á allar tegundir af helluborðum.
- Notaðu hellu sem er jafnstór eða minni en eldunarílátið til að spara orku.
- Lyftu eldunarílátinu þegar þú færir það til á glerhelluborði til að koma í veg fyrir að þú rispir borðið.
- Það er með viðloðunarfrírri húð. Það þýðir að hægt er að elda mat með lítilli eða engri fitu.
- Gættu þess að það þurrsjóði aldrei í eldunarílátinu því botninn getur skekkst og viðloðunarfría húðin tapar eiginleikum sínum við ofhitun.
- Notaðu aðeins viðar- eða plastáhöld án hvassra brúna.
- Hafðu í huga að handfangið verður heitt þegar varan er í notkun. Notið alltaf pottaleppa þegar þú færir vöruna.
- Handfangið getur skemmst vegna loga frá gashellu.
- Hertu skrúfur með skrúfjárnri ef handfangið er laust.
- Ef þú lendir í vandræðum með þessa vöru hafðu þá samband við IKEA verslunina/ þjónustufulltrúa eða kíktu á [ikea.is](http://ikea.is).

# Norsk

## Før bruk

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

## Rengjøring

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

## Godt å vite

- Dette produktet kan brukes på alle typer platetopper.
- Sett gryta på en plate med samme eller mindre diameter, så sparer du energi.
- Løft alltid gryta før du flytter den på en glasskeramisk platetopp, så unngår du å lage riper.
- Gryta eller panna er utstyrt med slippbelegg som betyr at du kan lage mat uten eller med bare litt fett eller olje.
- Ikke la gryter og panner tørrkoke, siden overoppheting kan føre til at bunnen blir skjev og slippbelegget blir mindre effektivt.
- Bruk redskaper i tre og plast uten skarpe kanter.
- Vær oppmerksom på at gryta blir svært varm når den er i bruk. Bruk alltid grytelapper.
- Håndtaket kan bli ødelagt av flammene når gryta brukes på en gassplatetopp.
- Hvis håndtaket føles løst, kan du stramme skruene med en skrutrekker.
- Hvis du har problemer eller spørsmål i forbindelse med produktet, kan du ta kontakt med ditt lokale IKEA-varehus, ringe kundeservice eller besøke [IKEA.no](https://www.ikea.no).

# Suomi

## Ennen käyttöönottoa

- Pese astianpesuaineella ja huuhtele vedellä ennen käyttöönottoa.

## Puhdistaminen

- Pese tuote aina käsin käytön jälkeen.
- Älä käytä teräsvillaa tai muuta puhdistusvälinettä, joka voi naarmuttaa pinnoitetta. Konetiskiaine ja ruokaöljyä kovettavat jauheet voivat vahingoittaa pintaa.
- Pohja on hieman kovera kylmänä, mutta laajenee litteäksi lämmitessään. Anna astian aina jäähtyä ennen sen puhdistamista. Tämä auttaa pohjaa palautumaan muotoonsa ja ehkäisee pohjan muuttumista epätasaiseksi käytössä.

## Hyvä tietää

- Tämä ruoanlaittoastia sopii käytettäväksi kaikentyypisillä keittotasolla.
- Säästät energiaa käyttämällä keittolevyä, joka on halkaisijaltaan samankokoinen tai pienempi kuin astia.
- Keraamisella keittotasolla astiaa on siirrettävä nostamalla, jotta tason lasipinta ei naarmuunnu.
- Astiassa on tarttumaton pinnoite, jonka ansiosta voit laittaa ruokaa ilman rasvaa tai käyttäen vain vähäistä määrää ruokarasvaa tai öljyä.
- Älä anna ruoan kiehua kuiviin, sillä ylikuumenemisen seurauksena pohjasta tulee kiero ja pinnoitteen ominaisuudet (tarttumattomuus) heikkenevät.
- Käytä ainoastaan puisia tai muovisia ruoanlaittovälineitä, joissa ei ole teräviä reunoja.
- Astia kuumenee käytössä, joten käytä aina patalappuja siirtäessäsi astiaa.
- Muista, että kaasulieden liekki voi vahingoittaa kädensijaa.
- Jos kahva tuntuu löysältä, kiristä ruuvit ruuvimeisselillä.

- Jos tuotteessa ilmenee ongelmia, ota yhteyttä lähimpään IKEA-tavarataloon tai käy osoitteessa [IKEA.fi](http://IKEA.fi)

## Svenska

### Innan första användning

- Rengör med vatten och diskmedel innan första användning.

### Rengöring

- Kärlet bör alltid handdiskas.
- Använd inte stålull eller annat som kan repa beläggningen. Maskindiskmedel och rengöringspulver som får matolja att stelna kan påverka ytan.
- Bottnen är något konkav i kallt tillstånd, men utvidgar sig av värmen och blir plan. Låt därför alltid kärlet svalna innan du rengör det, då återtar bottnen sin form och du undviker att den blir ojämn efter en tids användning.

### Bra att veta

- Kärlet kan användas på alla typer av spisar.
- Använd kärlet på en spisplatta med samma eller mindre diameter, det sparar energi.
- Lyft alltid kärlet när det flyttas på en glaskeramikhäll, annars kan hällen repas.
- Kärlet har non-stick beläggning, vilket gör att du kan laga mat utan eller med en liten mängd matfett eller olja.
- Låt inte kärlet koka torrt eftersom överhettningen gör att bottnen blir skev och beläggningen mister sina non-stick egenskaper.
- Använd trä- eller plastredskap utan skarpa kanter.
- Kärlet blir varmt vid användning; Använd grytlapp när det flyttas.
- Handtaget kan skadas när kärlet används på gashäll.
- Om ett handtag känns löst bör skruvarna dras åt med en skruvmejsel.

- Om det uppstår problem med produkten - kontakta närmaste IKEA varuhus/kundtjänst eller besök [www.ikea.com](http://www.ikea.com).

## Česky

### Před prvním použitím

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

### Čištění

- Výrobek po každém použití ručně umyjte.
- Nepoužívejte drátěnku ani nic, co by mohlo poškrábat povrch. Prostředek do myčky nádobí a čisticí prášek, který způsobí ztuhnutí kuchyňského oleje, může mít vliv na povrch nádobí.
- Dno je za studena mírně prohnuté, ale při zahřátí se rozpíná a zplošťuje. Před mytím nechte kuchyňské nádobí vždy vychladnout. To umožní dnu obnovit svůj tvar a pomáhá zabránit jeho deformaci.

### Důležité informace

- Toto nádobí můžete používat na všech typech varných desek.
- Pokud nádobí umístíte na varnou desku se stejným nebo menším průměrem než má dno, ušetříte energii.
- Pokud nádobí chcete v rámci varné desky přendat, vždy jej nadzdvihněte. Nikdy nádobí neposouvejte, abyste varnou desku nepoškrábali.
- Nádobí je opatřeno nepřilnavým povrchem, díky kterému můžete vařit jídlo jen s minimem tuku či oleje nebo zcela bez nich.
- Nenechte vodu zcela vyvařit, aby nedošlo k deformaci dna vlivem přehřátí. Také by mohlo dojít k poškození povrchu, který by tak mohl ztratit nepřilnavou funkci.
- Používejte výhradně dřevěné či plastové náčiní bez ostrých hran.

- Mějte na paměti, že nádobí se během použití zahřívá. Vždy jej uchopujte pomocí chňapek.
- Pokud používáte plynovou varnou desku, může dojít k poškození madla.
- Pokud se madlo začne uvolňovat, přitáhněte šroubky.
- Jestliže u výrobku zaznamenáte nějaký problém, obraťte se na nejbližší obchodní dům/ služby zaměstnanců IKEA nebo navštivte [www.ikea.com](http://www.ikea.com).

## **Español**

### **Antes de utilizarlo por primera vez**

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

### **Limpieza:**

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

### **Información importante**

- Este recipiente es compatible con cualquier tipo de placa.
- Para economizar energía, utiliza el utensilio en una placa del mismo diámetro o de diámetro inferior.
- Cuando desplaces un cacharro sobre una vitrocerámica, levántalo siempre para evitar rayarla.
- El recipiente lleva un revestimiento antiadherente que permite cocinar sin o con poca grasa.

- Nunca calientes el recipiente vacío, porque la base podría deformarse. Además, el revestimiento antiadherente podría perder sus características si se calienta el recipiente a alta temperatura.
- Utiliza utensilios de madera o plástico sin bordes puntiagudos.
- No olvides que las asas se calientan durante el uso. Utiliza siempre manoplas para desplazar el recipiente caliente.
- El asa se podría dañar con la llama cuando se utiliza el cacharro en placas de gas.
- Si el asa parece suelta, aprieta el tornillo con un destornillador.
- Si tienes algún problema con este recipiente, ponte en contacto con tu tienda IKEA/servicio de Atención al cliente o entra en [www.ikea.com](http://www.ikea.com)

## Italiano

### **Prima di usare il prodotto per la prima volta**

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

### **Pulizia**

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

### **Utile da sapere**

- Queste pentole si possono usare su tutti i tipi di piani cottura.



- Per risparmiare energia, usale su una piastra con diametro uguale o inferiore.
- Quando sposti una pentola su un piano cottura in vetroceramica, sollevala sempre per evitare di graffiare il piano.
- La pentola è dotata di rivestimento antiaderente, che permette di cucinare senza o con pochi grassi.
- Assicurati che il liquido di cottura non si asciughi: surriscaldandosi, la base potrebbe deformarsi e il rivestimento potrebbe perdere le sue proprietà antiaderenti.
- Usa solo utensili in legno o in plastica senza bordi affilati.
- Tieni presente che le pentole si scaldano durante l'uso, quindi usa sempre le presine.
- Tieni presente che la fiamma può danneggiare i manici quando usi le pentole su un fornello a gas.
- Se il manico si allenta, stringi le viti con un cacciavite.
- Se il prodotto presenta dei problemi, contatta il più vicino negozio IKEA/Servizio Clienti, oppure consulta il sito [www.ikea.com](http://www.ikea.com).

## Magyar

### Az első használat előtt

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

### Tisztítása

- A kézi mosogatást ajánlott elvégezni minden használat után.
- Ne használj fémszivacsot, vagy más olyan eszközt, amely megkarcolhatja a bevonatot. A mosogatógépbe való tisztítószer és az olajokat megszilárdító porok hatással lehetnek rá.
- A hideg felület enyhén homorú, majd melegedés közben kisimul. Tisztítás előtt hagyd az edényt kihűlni. Így az edény alja visszanyeri eredeti alakját, és nem sérül a felszíne sem.

## **Jó tudni**

- Ez az edény bármilyen főzőlapon használható.
- Energiát spórolhatsz, ha az edényt azzal megegyező vagy kisebb átmérőjű főzőzónára teszed.
- Üvegkerámia főzőlapon mindig emeld meg az edényt, ha elmozdítod, nehogy megkarcolódjon a főzőlap.
- Az edény tapadásmentes bevonattal rendelkezik, így kis mennyiségű olaj vagy zsír is elegendő lehet a főzéshez.
- Ne hagyd, hogy az edény főzés közben kiszáradjon, mert az edény alja eltorzulhat a hőtől, az edény felülete pedig elveszítheti tapadásmentes bevonatát.
- Csak tompa, fa vagy műanyag eszközöket használj.
- Ne feledd, hogy az edények használat közben felmelegedhetnek. Mindig használj edényfogót.
- Ha gáz főzőlapon használod az edényt, a lángtól megsérülhet a fogantyú.
- Ha a fogantyú meglazul, húzd meg a csavarokat csavarhúzóval.
- Ha problémád merülne fel a termékkel kapcsolatban, lépj kapcsolatba a legközelebbi IKEA áruházal/Vevőszolgálattal, vagy látogass el a [www.IKEA.hu](http://www.IKEA.hu) weboldalra.

## **Polski**

### **Przed pierwszym użyciem**

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

### **Czyszczenie**

- Po użyciu produkt należy zawsze zmyć ręcznie.
- Nie używaj wełny stalowej ani innych przedmiotów, które mogą zarysować powłokę. Detergent do zmywarek i proszek, który powoduje krzepnięcie oleju spożywczego, może oddziaływać na powierzchnię.
- Dno jest lekko wklęsłe, gdy jest zimne, ale

rozszerza się i spłaszcza po podgrzaniu. Przed czyszczeniem zawsze pozostaw naczynie do ostygnięcia. Pozwala to na odzyskanie kształtu dna i zapobiega jego wypaczeniu podczas użytkowania.

### **Przydatne informacje**

- To naczynie nadaje się do stosowania na wszystkich rodzajach płyt kuchennych.
- Stawiajnie naczynia na polu o tej samej lub mniejszej średnicy pozwala zoszczędzić energię.
- Zawsze podnoś naczynie, jeżeli przestawiasz je na płycie ceramicznej, aby nie zarysować płyty kuchennej.
- Naczynie wyposażone jest w powłokę nieprzywierającą, co oznacza, że można gotować potrawy bez lub z niewielką ilością tłuszczu.
- Nie pozwól, aby naczynie wygotowało się do sucha, gdyż na skutek przegrzania dno może się wypaczyć, a powłoka utracić właściwości nieprzywierające.
- Używaj tylko drewnianych lub plastikowych przyborów kuchennych bez ostrych krawędzi.
- Pamiętaj, że naczynie nagrzewa się podczas użytkowania. Zawsze korzystaj z łąpek do garnków.
- Uchwyt może zostać uszkodzony przez płomień, jeżeli naczynie jest używane na płycie gazowej.
- Jeśli uchwyt się poluzuje, dokręć śrubki śrubokrętem.
- W razie jakiegokolwiek problem z tym produktem, prosimy o skontaktowanie się z najbliższym sklepem IKEA/Działem Obsługi Klienta lub odwiedzenie strony [www.ikea.com](http://www.ikea.com).

# Eesti

## Enne esmakasutamist

- Peske nõudepesuvahendiga ja loputage veega enne esmakordset kasutamist.

## Puhastamine

- Pärast kasutamist pese toodet alati käsitsi.
- Ära kasuta terasvilla või teisi vahendeid, mis võivad pinda kriimustada. Nõudepesuvahendi või toiduõli tahkestava küürimispulbri kasutamine võib pinda mõjutada.
- Kui nõu on külm, on selle põhi kergelt nõgus, kuid kuumutamisel muutub see lamedaks. Lase kööginõul enne puhastamist jahtuda. See aitab säilitada põhja kuju ja ennetab selle ebaühtlaseks muutumist.

## Kasulik teave

- Seda kööginõud võib kasutada igat tüüpi pliidiplaatidel.
- Asetades nõu sama läbimõõduga või väiksemale pliidiplaadile, säästad energiat.
- Kui liigutad nõud klaaskeraamilisel pliidiplaadil, tõsta seda alati, et vältida pliidi kriimustamist.
- Nõu on kaetud mittenakkuva kattega. Tänu sellele saad toitu valmistada vähese õli või muu rasvainega.
- Ära kuumuta nõud kuival, kuna nii võib selle põhi suurest kuumusest moonduda ja pind kaotada mittenakkuvad omadused.
- Kasuta vaid koos puidust pannilabidaga, millel pole teravaid ääri.
- Pea meeles, et nõu muutub söögivalmistamise ajal kuumaks. Tõstmiseks kasuta alati pajakindaid.
- Käepide võib saada kahjustada, kui kasutad nõud gaasipliidi peal.
- Kui käepide tundub olevat lõtvunud, tuleb kruvikeerajaga selle kruvi pingutada.
- Kui tootega tekib probleeme, võta ühendust lähima IKEA poe/klienditeenindusega või külasta aadressi [www.ikea.com](http://www.ikea.com).

# Latviešu

## Pirms pirmās lietošanas reizes

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

## Kopšana

- Pēc preces lietošanas vienmēr nomazgāt ar rokām.
- Neizmantojot metāla sūkli vai citus priekšmetus, kas varētu saskrāpēt virsmas pārklājumu. Trauku mazgājamās mašīnas mazgāšanas līdzeklis un līdzekļi, kas sacietina cepamo eļļu, var ietekmēt virsmas īpašības.
- Atdzisusi pamatne var būt nedaudz ieliekusies, taču tā izlīdzinās, kad tiek pakļauta siltuma ietekmei. Tīri tikai atdzisušus virtuves piederumus. Atdziestot pannas pamatne atgūs sākotnējo formu, un laika gaitā nekļūs nelīdzena.

## Noderīga informācija

- Šos virtuves piederumus var lietot uz visu veidu plīts virsmām.
- Lietojot pannu uz plīts riņķa ar tādu pašu vai mazāku diametru nekā pannai, var ietaupīt elektroenerģiju.
- Lai nesaskrāpētu keramisko plīts virsmu, pārvietojot vienmēr pacel pannu.
- Pannai ir pretpiedeguma pārklājums, tāpēc tajā var gatavot bez taukvielām vai ar pavisam nelielu taukvielu daudzumu.
- Nekarsē tukšu pannu, jo pārkarstot tā var deformēties, un pretpiedeguma pārklājums var zaudēt savas īpašības.
- Izmanto tikai koka vai plastmasas virtuves piederumus, kam nav asu malu.
- Atceries, ka virtuves piederumi lietošanas laikā sakarst. Pārvieto pannu tikai ar virtuves cimdiem.
- Lietojot pannu uz gāzes plīts, liesma var bojāt rokturi.
- Ja rokturis šķiet vaļīgs, pievelc skrūves ar skrūvgriezi.

- Ja prece ir bojāta, sazinies ar tuvāko IKEA veikalu/klientu apkalpošanas centru vai apmeklējiet vietni [www.ikea.lv](http://www.ikea.lv).

## Lietuvių

### Prieš naudodami pirmą kartą

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

### Kaip valyti

- Panaudoję išplaukite rankomis.
- Nenaudokite šveičiamųjų kempinių ir kitokių priemonių, kurios galėtų subraižyti paviršių. Indaplovei skirtos priemonės ir milteliai, kietinantys augalinį aliejų, gali pažeisti paviršių.
- Kol indas šaltas, jo dugnas šiek tiek išgaubtas, tačiau šylant jis tampa lygus. Prieš plaudami palikite indą atvėsti. Taip indo dugnas atgaus pradinę formą ir ilgainiui nesideformuos.

### Naudinga žinoti

- Šis maisto ruošimo indas tinka visų tipų viryklėms ir kaitlentėms.
- Kaitvietės skersmuo turėtų būti toks pat kaip maisto ruošimo indo arba mažesnis, kad būtų taupoma energija.
- Naudodami ant stiklo keramikos kaitlentės, visada kilstelėkite maisto ruošimo indą norėdami perkelti, kad nesubraižytumėte kaitlentės paviršiaus.
- Šis maisto ruošimo indas padengtas nepridengiančia danga, todėl galite ruošti maistą nenaudodami aliejaus / kitokių riebalų arba naudoti labai mažai.
- Neleiskite skysčiui visiškai išgaruoti, nes indas perkais, neprideganti danga praras savo savybes, dugnas išsikreips.
- Naudokite tik neaštrius medinius arba plastikinius virtuvinius įrankius.
- Prisiminkite, kad maisto ruošimo indas įkaista, todėl būtina naudoti puodkėles.

- Naudojant ant dujinių viryklių ar kaitlenčių reikia saugoti indo rankeną nuo liepsnos.
- Jei rankena ima klibėti, priveržkite rankenos varžtus atsuktuvu.
- Kilus klausimų kreipkitės į parduotuvės IKEA pirkėjų aptarnavimo skyrių arba apsilankykite [www.ikea.com](http://www.ikea.com).

## **Portugues**

### **Antes da primeira utilização**

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

### **Limpeza**

- Após cada utilização, lave sempre o artigo à mão.
- Não use palha-d'aço nem qualquer outro material que possa riscar o revestimento. A utilização de detergentes da loiça e de pós que solidifiquem os resíduos de óleo alimentar, pode afetar a superfície.
- A base destes recipientes quando frios é ligeiramente côncava, mas depois de aquecidos ficam planos. Deixe sempre arrefecer o produto antes de o lavar. Isso permite que a base retome a sua forma e ajuda a evitar que fique desnivelada com o uso.

### **Convém saber**

- Este utensílio é adequado para qualquer tipo de placa.
- Pode poupar energia se colocar o utensílio numa placa de diâmetro igual ou mais pequeno.
- Levante sempre o utensílio quando o deslocar numa placa vitrocerâmica para evitar riscá-la.
- Dispõe de revestimento antiaderente, o que significa que pode cozinhar com pouca ou nenhuma gordura.
- Nunca deixe o utensílio a cozer sem água, pois

a base entorta e o revestimento perde as suas propriedades antiaderentes quando aquecido em excesso.

- Use apenas utensílios de madeira ou plástico sem rebordos afiados.
- Tenha em atenção que o utensílio fica quente durante a utilização, pelo que deve sempre usar pegas para o transportar.
- A pega pode ficar danificada pela chama se o utensílio for usado numa placa a gás.
- Se a pega ficar solta, use uma chave de fendas para a aparafusar.
- Caso surja algum problema com o produto, contacte a loja IKEA mais próxima (Serviço de Apoio ao Cliente) ou visite [www.ikea.pt](http://www.ikea.pt).

## **Româna**

### **Înainte de prima folosire**

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

### **Curățare**

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

### **Bine de știut**

- Acest vas pentru gătit poate fi folosit pe toate tipurile de plite.
- Dacă pui vasul pe o plită cu diametrul egal sau mai mic ca al vasului, poți economisi energie.



- Ridică întotdeauna vasul atunci când îl muți pe o plită ceramică pentru a nu zgâria plita.
- Vasul pentru gătit are un strat anti-aderent Teflon® Select și poți găti fără ulei sau cu o cantitate foarte mică de grăsime.
- Nu lăsa vasul să fiarbă fără apă pentru că fundul vasului se poate denatura din cauza supraîncălzirii, iar învelișul își poate pierde proprietățile anti-aderente.
- Folosește numai ustensile din lemn sau plastic fără margini ascuțite.
- Reține că vasul se încinge în timp ce-l folosești. Manevreză-l întotdeauna cu șervete termice.
- Mânerul se poate strica din cauza flăcării atunci când folosești vasul pe o plită cu gaz.
- Dacă mânerul se slăbește, strânge șuruburile acestuia cu o șurubelniță.
- Dacă ai vreo problemă cu produsul, contactează cel mai apropiat magazin IKEA sau vizitează [www.ikea.ro](http://www.ikea.ro)

## Slovensky

### Pred prvým použitím

- Pred prvým použitím umyte čistiacim prostriedkom a opláchnite vodou.

### Čistenie

- Po použití výrobok vždy umyte ručne.
- Nepoužívajte kovové drôtenky, ani nič iné, čo by mohlo poškodiť povrchovú vrstvu. Prostriedok na umývanie riadu v umývačke a prášok, ktoré spôsobujú stuhnutie kuchynského oleja, môžu poškodiť povrch.
- Základňa je za studena mierne konkávna, ale pri zahriatí sa rozťahne, aby sa vyrovnala. Pred čistením nechajte riad vždy vychladnúť. To umožňuje základni obnoviť svoj tvar a pomáha predchádzať vzniku nerovností pri používaní.

### Dobré vedieť

- Hodí sa na všetky druhy varných dosiek.

- Ak ho umiestnite na varnú zónu s rovnakým alebo menším priemerom, ušetríte energiu.
- Ak riad posúvate po sklokeramickej varnej doske, vždy ho nadvihnite, aby ste predišli poškrabaniu dosky.
- Riad má nelepivý povrch, čo znamená, že jedlo môžete pripravovať použitím len malého množstva alebo úplne bez tuku.
- Riad nenechávajte na varnej doske zahrievať sa naprázdno, pretože môže dôjsť k pokriveniu povrchu, ktorý viac nebude nelepivý.
- S riadom používajte iba drevené alebo plastové kuchynské náradie bez ostrých hrán.
- Nezabúdajte, že riad sa počas varenia zahrieva. Dotýkajte sa ho iba s chňapkami.
- Ak riad používate na plynovej varnej doske, úchytka sa môže poškodiť.
- Ak sa úchytka uvoľní, zatiahnite skrutky skrutkovačom.
- Ak máte s výrobkom akýkoľvek problém, kontaktujte Služby zákazníkom v najbližšom obchodnom dome IKEA alebo navštívte [www.ikea.sk](http://www.ikea.sk)

## **Български**

### **Преди първа употреба**

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

### **Почистване**

- След употреба винаги измивайте продукта на ръка.
- Не използвайте телена гъба или нещо, което може да надраска повърхността. Употребата на препарат за съдомиялни машини или препарат за почистване на мазнина, който втвърдява олиото може да повреди покритието.
- Когато е студена, основата е леко вдлъбната, но при нагриване се разширява и става равна. След употреба винаги измивайте

продукта на ръка. Това позволява на основата да възвърне началната си форма и предотвратява появата на неравности след дълга употреба.

### **Полезна информация**

- Този съд е подходящ за употреба на всички видове котлони.
- Когато използвате съда върху нагревателна зона със същия или по-малък диаметър, можете да спестите ток.
- Винаги повдигайте съда, когато го местите върху стъклокерамичен плот, за да избегнете опасността от надраскване на плота.
- Съдът е покрит с незалепащо покритие, което позволява да готвите без или с малко количество мазнина.
- Не оставяйте съда празен на горещ котлон. Основата се изкривява при прекомерно нагряване и може да изгуби незалепащите си свойства.
- Използвайте само дървени или пластмасови готварски прибори без остри ръбове.
- Не забравяйте, че съдът се нагорещява при готвене. Винаги използвайте ръкохватки, когато го премествате.
- Имайте предвид, че ако готвите на газов котлон, дръжката може да бъде повредена от пламъка.
- Ако дръжката се разхлаби, затегнете винтчетата с отверка.
- Ако срещнете проблем при употребата на този продукт, обърнете се към отдел Обслужване на клиенти в най-близкия магазин на ИКЕА или посетете [www.ikea.bg](http://www.ikea.bg)

# Hrvatski

## Prije prvog korištenja

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

## Čišćenje

- Proizvod nakon korištenja uvijek prati ručno.
- Ne koristiti čeličnu žicu ili slične materijale koji mogu oštetiti površinu. Deterdžent za perilicu posuđa i otpadni prah koji učvršćuje jestivo ulje mogu utjecati na površinu.
- Baza je lagano udubljena kad je hladna, ali se širi i izravna dok se zagrijava. Proizvod uvijek ostaviti da se ohladi prije čišćenja. To omogućuje dnu da povratí svoj oblik i pomaže spriječiti da ne postane neravno tijekom vremena.

## Dobro je znati

- Ovo se posuđe može koristiti na svim vrstama kuhališta.
- Korištenjem posuđa s istim ili manjim promjerom, moguće je uštedjeti energiju.
- Uvijek podići posuđe kad se premješta na staklenokeramičkom kuhalištu kako se kuhalište ne bi oštetilo.
- Posuđe je presvučeno neprianjajućim slojem. To znači da je moguće kuhati hranu na malo ulja ili masti ili bez njih.
- Hrana u posuđu ne smije iskuhati jer se dno izobličí kad se pregrije, a sloj izgubi svoja neprianjajuća svojstva.
- Koristiti samo drveni ili plastični kuhinjski pribor bez oštih rubova.
- Tijekom upotrebe, posuđe se užari. Zato je uvijek potrebno koristiti rukavice.
- Kad se koristi na plinskom kuhalištu, plamen može oštetiti ručku.
- Ako su drška ili ručka labave, zategnuti vijke odvijačem.
- U slučaju bilo kakvih problema s proizvodom, kontaktirati najbližu robnu kuću IKEA/Službu za kupce ili posjetiti [www.IKEA.com](http://www.IKEA.com).

# Ελληνικά

## Πριν από την πρώτη χρήση

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

## Καθαρισμός

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

## Τι πρέπει να γνωρίζετε

- Αυτό το σκεύος είναι κατάλληλο για χρήση σε όλες τις επιφάνειες εστιών.
- Τοποθετώντας το σκεύος πάνω σε μία εστία ίδιας ή μικρότερης διαμέτρου, εξοικονομείτε ενέργεια.
- Να σηκώνετε πάντα το σκεύος όταν το μετακινείτε πάνω σε μία γυάλινη κεραμική επιφάνεια εστιών, ώστε να αποφύγετε τυχόν γρατζουνιές.
- Το σκεύος διαθέτει αντικολλητική επένδυση, που σημαίνει ότι μπορείτε να μαγειρεύετε χωρίς ή με λίγη ποσότητα λιπαρής ουσίας.
- Μην αφήνετε το σκεύος να βράζει χωρίς περιεχόμενο, καθώς η υπερθέρμανση μπορεί να κάνει τον πάτο να σκεβρώσει και να χάσει τις αντικολλητικές ιδιότητές του.
- Χρησιμοποιείτε μόνο ξύλινα ή πλαστικά εργαλεία κουζίνας χωρίς αιχμηρές άκρες.

- Έχετε υπόψη ότι το σκεύος θερμαίνεται πολύ κατά τη χρήση. Για να το μετακινήσετε, χρησιμοποιείτε πάντα πιάστρες.
- Αν το σκεύος χρησιμοποιείται σε μία εστία υγραερίου, το χερούλι μπορεί να φθαρεί.
- Αν το χερούλι χαλαρώσει, σφίξτε τις βίδες με ένα κατσαβίδι.
- Αν έχετε οποιοδήποτε πρόβλημα με το προϊόν, επικοινωνήστε με το πλησιέστερο κατάστημα/ Εξυπηρέτηση Πελατών ΙΚΕΑ ή επισκεφθείτε την ιστοσελίδα [www.ikea.com](http://www.ikea.com).

## Русский

### Перед первым использованием

- Необходимо вымыть с использованием моющего средства.

### Мытье

- После каждого использования обязательно мойте изделие вручную,
- Не пользуйтесь металлической мочалкой и другими принадлежностями, которые могут поцарапать покрытие. Средство для посудомоечных машин и порошки, вызывающие отверждение растительных масел, могут повредить поверхность.
- Дно изделия имеет слегка вогнутую форму, но при нагревании становится плоским. Не мойте посуду сразу после использования, дайте ей остыть. Так дно восстановит свою первоначальную форму и не будет деформироваться в дальнейшем.

### Полезная информация

- Эту посуду можно использовать на всех типах варочных панелей.
- Поставив изделие на конфорку, которая по диаметру равна или меньше дна изделия, вы экономите энергию.
- Всегда поднимайте посуду при перемещении ее на стеклокерамической варочной панели, чтобы не поцарапать поверхность.

- Благодаря антипригарному покриттю ви можете готувати практично без жиру або масла.
- Не залишайте порожню посуду на гарячій плиті, дно може деформуватися, а покриття – втратити антипригарні властивості.
- Використовуйте тільки дерев'яні або пластикові кухонні приналежності без гострих країв.
- При використанні посуду нагрівається, користуйтеся прихваткою.
- Пламя може пошкодити ручку при використанні посуду на газовій плиті.
- Якщо кріплення ручки ослабли, затягніть шурупи з допомогою отвертки.
- Якщо у вас виникли проблеми з виробом, зверніться в магазин ІКЕА/відділ ІКЕА Сервіс або зайдіть на сайт [www.ikea.ru](http://www.ikea.ru).

## Українська

### Перед використанням вперше

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

### Чищення

- Після використання вимийте виріб.
- Не використовуйте металевий скребок або будь-який інший предмет, який може пошкодити покриття. Засіб для посудомийних машин та порошки, що викликають затвердіння рослинних олій, можуть пошкодити поверхню.
- За низької температури основа злегка вигинається, але збільшується та вирівнюється при нагріванні. Перед очищенням виріб повинен охолонути. Це дозволить основі набути своєї форми та допоможе уникнути деформації при використанні.

## **Добре знати**

- Виріб підходить для використання на всіх типах варильних поверхонь.
- Ви зможете заощадити енергію, розмістивши посуд на конфорці подібного або меншого діаметру.
- Щоб не пошкодити склокерамічну поверхню, завжди підіймайте посуд, коли потрібно перемістити його.
- Посуд має антипригарне покриття, тому ви можете готувати повністю без або з малою кількістю олії.
- Слідкуйте за тим, щоб рідина не викапала повністю, основа може змінити форму через перегрівання та покриття може втратити свої антипригарні властивості.
- Використовуйте лише дерев'яні або пластикові лопатки без гострих кінців.
- Пам'ятайте, що посуд нагрівається при використанні. Завжди використовуйте прихватки.
- Полум'я може пошкодити ручку, якщо використовувати посуд на газовій конфорці.
- Щоб краще закріпити ручку, затягніть шурупи на ручці за допомогою викрутки.
- У разі будь-яких питань щодо виробу, зверніться до найближчого магазину IKEA/Центру обслуговування клієнтів або зайдіть на сайт [www.ikea.com](http://www.ikea.com).

## **Srpski**

### **Pre prve upotrebe**

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

### **Održavanje**

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



ali se širi i izravnava tokom zagrevanja. Pre čišćenja uvek pričekaj da se proizvod ohladi. To omogućava dnu da povрати svoj oblik i sprečava da se ono vremenom i usled upotrebe iskrivi.

### **Važne napomene**

- Ovo posuđe pogodno je za upotrebu na svim vrstama grejnih ploča.
- Upotrebljavajući posuđe na grejnoj površini istog ili manjeg prečnika možeš uštedeti struju.
- Uvek podigni posuđe kada ga premeštaš po staklokeramičkoj površini da izbegneš ogrebotine na toj površini.
- Posuđe ima sloj protiv prijanjanja, što znači da hranu možeš pripremiti bez masnoće ili s malo masnoće.
- Posuđe se ne sme iskuvati jer se dno može iskriviti od pregrevanja a neprianjajući sloj izgubiti posebna svojstva.
- Služi se samo drvenim i plastičnim priborom bez oštarih ivica.
- Posuđe se tokom upotrebe zagreva. Uvek se služi kuhinjskim rukavicama.
- Ručka se može oštetiti plamenom kada se posuđe koristi na plinskoj grejnoj ploči.
- Ako se ručka olabavi, pričvrsti zavrtnje odvijačem.
- Ako imaš kakvih poteškoća s proizvodom, obrati se Odeljenju za kupce u najbližoj robnoj kući IKEA ili poseti [IKEA.rs](http://IKEA.rs).

## **Slovenščina**

### **Pred prvo uporabo**

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

### **Čiščenje**

- Po uporabi izdelek vedno ročno operi.
- Ne uporabljaj jeklene volne ali drugih sredstev, ki bi lahko opraskala premaz. Čistilo za strojno pomivanje posode in prašek za strjevanje olja lahko poškodujeta površino.

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

### **Dobro je vedeti**

- Ta posoda je primerna za vse vrste kuhalnikov.
- Če posodo uporabljate na kuhališču, ki ima enak ali manjši premer kot dno posode, porabite manj energije.
- Ko posodo premikate po steklokeramični kuhalni plošči, jo vedno privzdignite, da se površina ne opraska.
- Posoda je prevlečena s slojem proti sprijemanju, zato lahko hrano pripravljate z malo ali brez maščobe oziroma olja.
- Tekočina v posodi naj nikoli povsem ne povre, saj se lahko dno na premočni vročini skrivi, sloj proti sprijemanju pa izgubi svoje značilnosti.
- Pri kuhanju uporabljajte samo leseni ali plastični pribor brez ostrih robov.
- Ne pozabite, da se posoda med kuhanjem segreje. Pri rokovanju vedno uporabljajte kuhinjske prijemalke.
- Pri kuhanju na plinskem kuhalniku lahko plamen poškoduje ročaj 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](http://www.IKEA.com).

## **Türkçe**

### **İlk kullanımdan önce**

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

### **Temizliği**

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

çizebilecek herhangi bir madde kullanmayınız. Bulaşık makinesi deterjanı ve yemeklik yağı katılaştıran atık toz yüzeyi etkileyebilir.

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

### **Bilmekte fayda var**

- Bu tencere/tava seti tüm ocaklarla birlikte kullanıma uygundur.
- Tencere/tavalarınızı aynı ya da daha küçük bir ocak gözüne yerleştirerek enerji tasarrufu yapabilirsiniz.
- Cam seramik ocaklarda çizilme riskine karşı, tencere/tavaları her zaman kaldırarak hareket ettiriniz.
- Tencere/tavalarınız, yapışmaz kaplamaya sahiptir, bu da yiyecekleri az miktarda yağ veya yağsız olarak pişirebilmeniz anlamına gelir.
- Fazla ısı yapışmaz kaplamaya zarar vereceğinden ve tabanın eğilmesine yol açacağından, tencere/tavaların boş halde iken ateşte durmasına izin vermeyiniz.
- Keskin kenarlı olmayan sadece ahşap veya plastik aletler kullanınız.
- Tencere/tavaların ocak üzerinde kullanılırken ısınacaklarını unutmayınız ve her zaman tutacak ile tutunuz.
- Tencere/tavalar gazlı ocak üzerinde kullanıldığında, kulplar alev nedeniyle zarar görebilir.
- Eğer kulp ya da topuz gevşerse bir tornavida yardımı ile vidaları sıkınız.
- Eğer ürün ile ilgili herhangi bir sorun yaşarsanız, en yakın IKEA mağazası veya Müşteri Hizmetleri ile temasa geçiniz ya da [www.ikea.com](http://www.ikea.com) adresini ziyaret ediniz.

## عربي

### قبل الاستخدام لأول مرة

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

### التنظيف

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

### من المفيد معرفته

- هذه الأنية مناسبة للاستخدام في جميع أنواع المواقد.
- يمكنك توفير الطاقة بوضع آنية الطهي على موقد له نفس القطر أو أقل منه.
- ارفعي دائماً آنية الطهي عندما تقومين بتحريكها على موقد سيراميك زجاجي حتى لا يتعرض الموقد للخدش.
- آنية الطهي مزودة بطبقة مانعة للإلتصاق، مما يعني أنه يمكنك طهي الطعام بدون أو بكمية قليلة من الدهون أو الزيت.
- لا تدعي آنية الطهي تغلي وهي جافة لأن التسخين الزائد يؤدي إلى تلف القاعدة وفقدان الطبقة المطلية لخصائصها المانعة للإلتصاق.
- استخدم فقط أدوات مطبخ خشبية أو بلاستيكية لا تحتوي على أطراف حادة.
- ضعي في اعتبارك أن آنية الطهي تصبح ساخنة أثناء الاستخدام. استخدم دائماً حاملات القدور عند تناولتها.
- اليد يمكن أن تتلف من جزاء اللهب عند استخدام أواني الطهي على موقد غازي.
- إذا شعرت بإرتخاء اليد، أحكمي ربط المسامير بواسطة المفك.
- إذا كان لديك أي مشكلة مع المنتج، اتصلي بأقرب معرض إيكيا/خدمة العملاء أو زوري موقعنا [www.ikea.com.sa](http://www.ikea.com.sa)