HEMKOMST

Design and Quality
IKEA of Sweden

English 4
Deutsch 5
Français 6
Nederlands 7
Dansk 9
Íslenska 10
Norsk 11
Suomi 12
Svenska 13
Česky 14
Español 16
Italiano 17
Magyar 18
Polski 19
Eesti 20
Latviešu 21
Lietuvių 23
Portugues 24
Româna 25
Slovensky 26
Български 27
Hrvatski 29
Ελληνικά 30
Русский 31
Українська 33
Srpski 34

Slovenščina **35**
Türkçe **37**
عربي **38**

English

Cleaning

- Before using the cookware for the first time, wash, rinse and dry carefully.
- The cookware is dishwasher-safe. To prevent any marks left by limescale in the water, always wipe dry after washing. Spots and marks may be removed with a little vinegar diluted in lukewarm water.
- To prevent salt stains, do not add salt until the water is boiling.
- Do not use steel wool or anything that may scratch 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

The frying pan does not have a non-stick coating. For the best frying results, first heat the pan on a high heat, then lower the temperature by half when you cook the food. You only need a low to medium heat on the hob. The food may stick to the pan at first, but will release as soon as the pores have closed. Remember to always use butter or oil when frying food. To get a beautiful brown surface, turn the food as few times as possible.

Good to know

- This cookware is suitable for use on all types of hobs and in ovens.
- 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.

- Never let the cookware boil dry, because the base becomes skew when overheated.
- If you have any problems with the product, please contact your nearest IKEA store/ Customer Service or see www.ikea.com.

Deutsch

Reinigung

- Vor der ersten Benutzung das Produkt von Hand spülen und abtrocknen.
- Das Produkt ist spülmaschinenfest. Zur Vermeidung von Kalkflecken sollte es direkt nach dem Spülvorgang abgetrocknet werden. Falls Flecken entstanden sind, können diese mit in warmem Wasser aufgelöstem Essig entfernt werden.
- Um Ablagerungen durch Kochsalz zu vermeiden, sollte man das Salz erst zugeben, nachdem das Wasser gekocht hat.
- Keine Stahlwolle o.Ä. benutzen, was die Oberfläche zerkratzen könnte.
- Der Boden ist leicht nach innen gewölbt, bei Wärme dehnt er sich und wird eben. Das Produkt vor dem Spülen unbedingt abkühlen lassen. So vermeidet man, dass der Boden sich verformt.

Benutzung

Das Produkt ist nicht antihaftbeschichtet. Für beste Ergebnisse sollte es bei hoher Temperatur erhitzt und danach die Temperatur zum Braten um ein Drittel verringert werden. Dann wird nur noch niedrige bis mittlere Temperatur benötigt. Das Bratgut kann anfangs leicht anhängen, löst sich aber, sobald sich die Poren schließen. Immer Öl, Butter oder Fett zum Anbraten von Speisen benutzen. Für eine leckere Kruste sollte das Bratgut so selten wie möglich gewendet werden.

Wissenswert

- Das Produkt ist für alle Kochfeldarten und für den Backofen geeignet.

- Es spart Energie, das Produkt auf einer Kochzone mit dem gleichen oder mit geringerem Durchmesser zu benutzen.
- Das Produkt erhitzt sich bei der Benutzung auf dem Herd und im Backofen. Bitte Topflappen benutzen.
- Bei Glaskeramikkochfeldern das Kochgeschirr zum Bewegen immer hochheben; nicht schieben – das könnte Kratzer auf dem Kochfeld verursachen.
- Den Topf nicht trocken kochen lassen; durch Überhitzung kann sich der Boden verformen.
- Bei Fragen zum Produkt bitte mit dem Kundenservice im nächstgelegenen IKEA Einrichtungshaus oder über www.IKEA.de Kontakt aufnehmen.

Français

Entretien

- Laver l'ustensile à la main et l'essuyer avant la première utilisation.
- Résiste au lave-vaisselle. Essuyer les ustensiles immédiatement après le lavage pour éviter que l'eau ne laisse de trace. Les éventuelles traces d'eau peuvent être enlevées avec un peu de vinaigre d'alcool dilué dans de l'eau tiède.
- Pour éviter les traces de sel à l'intérieur de l'ustensile, rajouter le sel une fois que l'eau bout.
- Ne pas utiliser de laine d'acier ou autres produits abrasifs qui pourraient rayer la surface.
- 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.

Conseils d'utilisation

La poêle ne comporte pas de revêtement anti-adhésif. Pour une cuisson optimale, commencez par faire chauffer la poêle à feu vif, puis baissez la température de moitié au moment de faire cuire les aliments. Une température faible ou moyenne est amplement suffisante. Au début, les aliments sont susceptibles d'attacher à la poêle mais ils se décolleront dès que les pores se seront refermés. Pensez à toujours utiliser du beurre ou de l'huile pour faire frire les aliments. Pour obtenir une belle surface dorée, retournez les aliments le moins souvent possible.

Bon à savoir

- Cet ustensile est compatible tous feux et four.
- 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.
- Ne jamais chauffer l'ustensile à vide car cela peut déformer le fond.
- En cas de problème avec ce produit, contacter votre magasin/Service clients IKEA le plus proche ou visiter le site www.ikea.com.

Nederlands

Reinigen

- Was en droog de pan voor het eerste gebruik af.
- De pan is vaatwasserbestendig. Om kalkvlekken van het water te voorkomen, moet de pan direct na het afwassen worden afgedroogd. Wanneer er vlekken ontstaan zijn, kunnen deze worden verwijderd met azijn en lauw water.
- Om zoutvlekken te voorkomen pas zout toevoegen wanneer het water kookt.

- Gebruik geen staalwol of andere dingen die krassen kunnen veroorzaken.
- De bodem is in koude toestand enigszins concaaf, maar wordt weer vlak door de warmte. Laat de pan daarom altijd afkoelen voordat je hem reinigt. De bodem neemt dan zijn oorspronkelijke vorm weer aan en je voorkomt dat de pan kromtrekt.

Gebruik

De pan heeft geen antiaanbaklaag. Voor het beste bakresultaat de pan eerst op hoge warmte verhitten en vervolgens bij het bakken de temperatuur tot een derde verlagen. Zet de kookplaat op lage of middelhoge warmte. Het voedsel kan in het begin blijven "plakken", maar laat los zo gauw de poriën in het voedsel zijn gesloten. Vergeet geen boter of olie te gebruiken. Voor een mooi bakoppervlak is het goed het voedsel zo weinig mogelijk te keren.

God om te weten

- De pannen zijn geschikt voor alle soorten kookplaten en voor de oven.
- 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.
- Laat de pan niet droogkoken omdat de bodem door oververhitting krom kan trekken.
- Neem bij problemen met het product contact op met IKEA/klantenservice of ga naar IKEA.nl.

Dansk

Rengøring

- Vask og tør gryden af inden den tages i brug første gang.
- Gryden tåler maskinopvask. For at undgå kalkpletter fra vandet bør gryden tørres af straks efter opvask. Får gryden pletter kan de fjernes med eddike blandet med lunkent vand.
- For at undgå saltpletter, bør salt altid først tilsættes når vandet koger.
- Brug ikke ståluld eller andet der kan ridse overfladen.
- I afkølet tilstand er bunden en anelse konkav, men udvides af varmen og bliver plan. Lad derfor altid gryden køle af inden du gør den ren. Derved får gryden sin oprindelige form og bliver ikke ujævn.

Brugsanvisning

Stegepanden har ikke non-stick belægning. For at opnå de bedste stegeresultater skal panden først opvarmes ved høj varme. Derefter sænkes temperaturen til det halve, når du tilbereder maden. Kogepladen behøver kun at give lav eller mellemhøj varme. Maden hænger måske i panden til at begynde med, men den slipper, så snart porerne har lukket sig. Husk altid at bruge smør eller olie, når du steger madvarer. Vend madvarerne så lidt som muligt for at få en smuk brun overflade.

Godt at vide

- Køkkenudstyret er velegnet til brug på alle slags kogeplader og i ovnen.
- 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.

- Lad ikke køkkenudstyret koge tørt, da bunden bliver skæv ved overophedning.
- Opstår der problemer med produktet – kontakt da nærmeste IKEA varehus/Kundeservice eller besøg www.ikea.dk

Íslenska

Þrif

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

Notkunarleiðbeiningar

Pannan er ekki með viðloðunarfrítt yfirborð. Besta leiðin til að steikja er að hita fyrst pönnuna á háum hita og lækka svo hitann um helming þegar þú setur matinn út á pönnuna. Það þarf aðeins lágan til miðlungsháan hita. Maturinn gæti fests við pönnuna í fyrstu en losnar fljótlega. Notið alltaf smjör eða olíu þegar steikja á mat. Snúðu matnum sjaldan til að fá fallega brúna áferð.

Gott að vita

- Þessi vara hentar á allar gerðir helluborða og í ofn.
- 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.
- Látið aldrei þurrsjóða í ílátinu því botninn getur skekkst við ofhitnun.
- Ef einhver vandamál koma upp varðandi notkun vörunnar getur þú haft samband við þjónustuver IKEA eða leitað upplýsinga á IKEA.is.

Norsk

Rengjøring

- Vask og tørk av kjelen før første gangs bruk.
- Kjelen tåler maskinoppvask. For å unngå kalkflekker fra vannet, bør kjelen tørkes av rett etter oppvasken. Dersom det har oppstått flekker, kan de fjernes med eddik blandet i lunkent vann.
- For å unngå saltflekker; tilsett alltid saltet etter at vannet har kokt opp.
- Bruk ikke stålull eller annet som kan ripe overflaten.
- Bunnen er noe konkav i kald tilstand, men utvider seg av varmen og blir rett. La derfor alltid kjelen kjølne før du rengjør den. Da får bunnen tilbake sin opprinnelige form og du unngår at den blir ujevn etter en tids bruk.

Råd om bruk

Stekepannen har ikke slippbelegg. For beste stekeresultat varm først pannen på høy varme, halver deretter varmen når du steker maten. Du trenger kun lav til medium varme på platetoppen. Maten kan sette seg fast i pannen i starten, men løsner igjen så snart porene i maten lukkes. Husk å alltid bruke smør eller olje når du steker mat. For å få en vakker, brunet overflate, snu maten så få ganger som mulig.

Verdt å vite

- Dette kokekaret kan brukes på alle typer platetopper samt i stekeovn.
- Du kan spare energi ved å plassere produktet på ei plate med samme diameter som produktet, eller mindre.
- Vær oppmerksom på at kokekar blir svært varme når de er i bruk. Bruk alltid grytekluter når du håndterer dem.
- Dersom du bruker kokekar på en keramisk glasstopp, er det viktig å alltid løfte kokekarene når du flytter dem, slik at du ikke risikerer riper på platetoppen.
- Ikke la produktet koke tørt ettersom overoppheting gjør bunnen skjev.
- Om det oppstår problemer med produktet - kontakt nærmeste IKEA-varehus/kundesenter eller besøk IKEA.no.

Suomi

Puhdistus

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

Käyttöohje

Pannussa ei ole pinnoitetta. Parhaan paistotuloksen takaamiseksi kuumenna pannu korkeassa lämpötilassa. Laske lämpöä puolella, kun alat paistaa. Paistamiseen riittävät matalat ja keskikorkeat lämpötilat. Aluksi ruoka voi tuntua

tarttuvan pannuun, mutta se irtoaa heti, kun ruoan huokoset menevät kiinni. Käytä paistaessa aina voita tai öljyä. Kauniin ruskean pinnan aikaansaamiseksi paistettavia aineksia tulisi käännellä mahdollisimman vähän.

Hyvä tietää

- Astia sopii käytettäväksi kaikentyyppisillä liesillä ja uunissa.
- Kun keittoastiaa käyttää sen kanssa samankokoisella tai pienemmällä keittoalueella, energiaa säästyy.
- Muista, että keittoastia kuumenee käytön aikana. Käytä aina patalappuja.
- Keraamisella ja induktiotasolla astiaa tulee siirtää aina nostamalla, jotta tason pinta ei naarmuunnu.
- Älä anna ruoan kiehua kuiviin, sillä ylikuumenemisen seurauksena pohjasta tulee kiero.
- Jos tuotteessa ilmenee ongelmia, ota yhteyttä IKEA-tavarataloon tai IKEA-asiakaspalveluun tai katso lisätietoja osoitteesta IKEA.fi.

Svenska

Rengöring

- Diska och torka av kärlet före första användning.
- Kärlet tål maskindisk. För att undvika kalkfläckar från vattnet bör kärlet torkas av direkt efter diskningen. Om fläckar uppstått kan de tas bort med ättika blandat med ljummet vatten.
- För att undvika saltfläckar; tillsätt alltid saltet efter att vattnet kokat upp.
- Använd inte stålull eller annat som kan repa ytan.
- 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 blir inte ojämn.

Användning

Kärlet har ingen non-stickbeläggning. För att få bästa stekresultat ska du först hetta upp pannan på hög värme och sedan sänka temperaturen till en tredjedel när du lagar mat. Du behöver endast låg till medium värme på spisen. Maten kan fastna till en början, men släpper så fort porerna i maten har stängts. Tänk på att alltid använda smör eller olja när du steker maten. För att få en vacker stekyta är det bra om maten vänds så få gånger som möjligt.

Bra att veta

- Kärlet kan användas på alla typer av spisar samt i ugn.
- 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.
- Låt inte kärlet koka torrt eftersom överhettningen gör att bottnen blir skev.
- Om du har några problem med produkten, vänligen kontakta ditt närmaste IKEA varuhus/ kundservice eller se www.ikea.com.

Česky

Čištění

- Před prvním použitím kuchyňské nádobí umyjte, opláchněte a osušte.
- Kuchyňské nádobí lze mýt v myčce. Aby na povrchu nádobí nevznikaly stopy od vápenatých šupinek, nádobí po umytí ihned osušte. Skvrny můžete odstranit vlažnou vodou s trochou octa.
- Aby vám na nádobí nezůstaly skvrny po soli, přidávejte sůl do hrnce až ve chvíli, kdy se voda začne vařit.
- Nepoužívejte drátěnkou ani jiné drsné materiály, které by mohly poškodit povrch nádobí.

- Dno je mírně vyduté, ale po zahřátí se vyrovná. Nádobí nechte před mytím vychladnout. Dno tak získá svůj původní tvar a nedojde k jeho zdeformování.

Návod na použití

Pánev nemá nepřilnavou povrchovou úpravu. Abyste dosáhli co nejlepších výsledků, zahřejte pánev nejprve na vysokou teplotu, kterou během vaření snížíte o polovinuu. Na vaření vám bude stačit nízká až středně vysoká teplota. Ze začátku se může jídlo lepit na povrch pánve, to však potrvá pouze do té doby, než se na něm uzavřou póry. Nezapomínejte při smažení vždy použít máslo nebo olej. Aby jídlo dosáhlo pěkné hnědavé barvy, párkrát jej během vaření otočte.

Užitečné informace

- Toto nádobí lze používat na všech typech varných desek a v troubách.
- 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.
- Nikdy nenechte zcela vyvařit vodu, protože může dojít k přehřátí a následně ke zkřivení dna.
- Pokud máte s výrobkem jakékoli problémy, kontaktujte prosím nejbližší obchodní dům IKEA, oddělení služeb zákazníkům nebo se podívejte na www.IKEA.cz

Español

Limpieza

- Antes de usar la batería de cocina por primera vez, lavar, aclarar y secarla cuidadosamente.
- La batería es apta para el lavavajillas. Para prevenir las manchas de cal, secar bien con un paño después del lavado. La manchar pueden eliminarse con un poco de vinagre disuelto el agua templada.
- Para prevenir las manchas de sal, no añadir sal hasta que el agua no esté hirviendo.
- No use estropajo metálico o cualquier cosa que pueda rayar la superficie.
- La base es ligeramente cóncava cuando está fría, pero se expande hasta alisarse cuando se calienta. Deja siempre que tu batería se enfríe antes de limpiarla. Así la base retoma su forma, lo que ayuda a evitar que se deforme con el uso.

Instrucciones de uso

La sartén no tiene revestimiento antiadherente. Para obtener un buen resultado, pon la sartén a fuego alto al principio y baja la temperatura a la mitad cuando empieces a cocinar. Solo necesitas una intensidad de calor baja o media en la placa. Puede que la comida se pegue al fondo al principio, pero se despegará en cuanto los poros se cierren. Recuerda que debes utilizar siempre aceite o grasa para freír. Para dorar la comida, gírala la menor cantidad de veces posible.

Información importante

- Este utensilio se puede utilizar en todo tipo de placas y hornos.
- 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.

- No calientes nunca los recipientes vacíos porque pueden deformarse.
- En caso de problemas con este producto, contacta con tu tienda o con el servicio de Atención al cliente, o entra en www.ikea.es.

Italiano

Pulizia

- Lava, sciacqua e asciuga le pentole prima di usarle per la prima volta.
- Questa pentola è lavabile in lavastoviglie. Per evitare che l'acqua formi macchie di calcare, asciuga la pentola subito dopo il lavaggio. Elimina le eventuali macchie con un po' d'aceto diluito in acqua tiepida.
- Per evitare macchie di sale, non aggiungere sale finché l'acqua non bolle.
- Non usare lana d'acciaio o altri prodotti che possono graffiare la superficie.
- Il fondo è leggermente concavo quando è freddo, ma si appiattisce quando si scalda. Lascia sempre raffreddare la pentola prima di lavarla, così il fondo riacquista la sua forma e diminuisce il rischio che si deformi con l'uso.

Istruzioni d'uso

La padella non è dotata di rivestimento antiaderente. Per ottenere migliori risultati, scalda prima la padella ad alta temperatura, poi dimezza quest'ultima quando cuoci i cibi. Il piano cottura deve avere una temperatura da bassa a media. I cibi si potrebbero inizialmente attaccare alla padella, ma si staccano non appena i pori si chiudono. Usa sempre olio o burro quando friggi gli alimenti. Per ottenere una superficie dorata, gira gli alimenti il meno possibile.

Utile da sapere

- Questa pentola è utilizzabile su tutti i tipi di piani cottura e nel forno.

- 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.
- Assicurati che il liquido di cottura non si asciughi, altrimenti la base si surriscalderebbe e si deformerebbe.
- Se il prodotto presenta dei problemi, contatta il più vicino negozio IKEA/Servizio Clienti, oppure consulta il sito IKEA.it.

Magyar

Tisztítás

- Az edényeket első használat előtt mosd és öblítsd el, majd alaposan szárítsd meg.
- Az edények mosogatógépben elmoshatók. Hogy a vízkő lerakódását megakadályozd, mosogatás után töröld szárazra. Az apró vízfoltok enyhén ecetes, langyos vízzel eltávolíthatók.
- Az edény belső oldalán a sófoltok lerakódásának megelőzése érdekében ne használj sót addig, míg az edényben fel nem forrt a víz.
- Ne használj fém- vagy más olyan eszközöket, melyek felsérthetik a bevonatot.
- A hideg felület enyhén homorú, mely melegedés közben kisimul. Tisztítás előtt mindig hagyd az edényt kihűlni. Így az visszanyeri eredeti formáját.

Használat

A serpenyő nem rendelkezik tapadásgátló bevonattal. A legjobb sütési eredmény érdekében, először hevítsd fel magas hőfokra a serpenyőt, majd az étel készítésekor csökkentsd a felére a hőmérsékletet. Csak alacsony és közepes hőfokot kell használnod a főzőlapon. Az étel eleinte odatapadhat a serpenyőhöz, a pórusok

lezárulásával viszont azonnal elenged. A szép barna felület elérése érdekében a lehető legkevesebb alkalommal forgasd meg az ételt.

Jó tudni

- Ez az edény mindenfajta tűzhelyen és sütőben használható.
- A méretével megegyező, vagy annál kisebb átmérőjű főzőzónán használd, így nem vész kárba energia.
- Ne feledkezz el arról, hogy használat közben az edény átforrósodik. Mindig használj edényfogót.
- Mindig emeld fel, ha üveglapos kerámia főzőlapon használod és meg kell mozdítanod, hogy elkerüld a karcolásokat.
- Soha ne hagyd üresen a tűzhelyen/sütőben! Hő hatására az edény alja deformálódhat.
- Ha bármilyen problémád lenne a termékkel, kérünk, hogy keresd fel a legközelebbi IKEA áruház Vevőszolgálatát vagy látogass el az IKEA.hu weboldalra.

Polski

Mycie

- Przed pierwszym użyciem umyj, opłucz i wysusz dokładnie naczynia.
- Naczynia można zmywać w zmywarce. Aby zapobiec plamom, zawsze wycieraj naczynia do sucha po myciu. Plamy i ślady można usunąć małą ilością octu rozcieńczonego w letniej wodzie.
- Aby zapobiec plamom z soli, nie dodawaj soli, zanim zawartość naczynia nie zacznie się gotować.
- Nie używaj ostrych zmywaków, które mogłyby zarysować powierzchnię.
- Podstawa jest lekko wklęsła, gdy jest zimna, ale podgrzana rozszerza się tworząc płaską powierzchnię. Zawsze pozostaw naczynia do wystygnięcia, zanim zaczniesz je myć. Pozwoli to podstawie odzyskać jej pierwotny kształt i zapobiegnie odkształceniom.

Użycie

Patelnia nie ma powłoki zapobiegającej przywieraniu potraw. Aby uzyskać optymalny rezultat smażenia, należy najpierw podgrzać patelnię do wysokiej temperatury, a następnie do smażenia potrawy obniżyć temperaturę o połowę. Wystarczy niska lub średnia temperatura na płycie kuchennej. Na początku potrawa może przyklejać się do patelni, ale odklei się, jak tylko pory zostaną zamknięte. Zawsze używaj masła lub oleju do smażenia potraw. Aby uzyskać piękną, brązową powierzchnię, przewracaj potrawę jak najrzadziej.

Przydatne wiadomości

- Ten garnek nadaje się do stosowania na wszystkich rodzajach płyt kuchennych i w piekarnikach.
- 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 łapek do garnków.
- Zawsze podnoś naczynie podczas przestawiania go na ceramicznej płycie kuchennej, aby nie dopuścić do zarysowania płyty.
- Nie pozwól, aby zawartość całkowicie się wygotowała, gdyż na skutek przegrzania dno może się zdeformować.
- W razie jakichkolwiek problemów związanych z produktem, skontaktuj się z najbliższym sklepem IKEA lub Działem Obsługi Klienta lub odwiedź stronę www.ikea.com.

Eesti

Puhastamine

- Enne esmakordset kasutamist peske, loputage ja kuivatage hoolikalt.
- Toode on nõudemasinas pestav. Alati peale pesemist kuivatage korralikult, nii väldite katlakivi plekke. Plekke saate eemaldada leiges vees lahjendatud äädikaga.

- Soola plekke saate vältida nii, et lisate soola toidule alles peale keema hakkamist.
- Ärge kasutage teraskäsna või muud, mis võiks tekitada pinnal kahjustusi/kriimustusi.
- Põhi võib olla külmana kumer, soojendades muutub siledaks. Alati jahutage kööginõud enne puhastamist. See aitab säilitada nõude sileda põhja.

Kasutamine

Panni pind ei ole kaetud nakkumisvastase kattega. Parima praadimistulemuse saavutamiseks kuumuta esmalt panni kõrgel kuumusel ja seejärel keera kuumus poole võrra madalamaks. Vajad vaid madalat kuni keskmist kuumust. Algul võib toit panni külge kinni jääda, ent kui poorid sulguvad, saab toidu hõlpsalt panni küljest lahti. Ära unusta toiduvalmistamisel alati kasutada võid või õli. Kaunilt pruunistunud tulemuseks keera toitu nii vähe kui võimalik.

Hea teada

- Seda kööginõud võib kasutada kõigil pliitidel ja ahjudes.
- 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.
- Ära kuumuta kööginõud kunagi tühjana, sest selle põhi võib ülekuumenemisel moonduda.
- Kui tootega on probleeme, võta ühendust lähima IKEA esindusega või külasta veebilehte www.ikea.ee.

Latviešu

Tīrīšana

- Pirms pirmās lietošanas reizes kārtīgi nomazgājiet, noskalojiet un noslaukiet.

- Drīkst mazgāt trauku mazgājamā mašīnā. Lai uz virtuves piederumiem nerastos kaļķakmens nosēdumi, tos uzreiz pēc mazgāšanas noslaukiet. Pleķus iespējams notīrīt ar siltu, vāju etiķūdeni.
- Lai trauku iekšpusē nerastos sāls nosēdumi, pievienojiet sāli tikai pēc tam, kad ēdiens sācis vārīties.
- Neizmantojiet metāla sūklīšus un citus priekšmetus, kas varētu saskrāpēt virsmu.
- Atdzisusi pamatne var būt nedaudz ieliekusies, taču tā izlīdzinās, kad tiek pakļauta siltuma ietekmei. Pirms piederumu mazgāšanas tiem jāļauj atdzist, lai tie atgūtu savu formu un ar laiku nedeformētos.

Lietošana

Šai pannai nav pretpiedeguma pārklājuma. Labākiem rezultātiem, kārtīgi uzkarsē pannu pirms ēdiena pievienošanas, pēc tam samazini temperatūru uz pusi. Ēdienu ieteicams gatavot zemā vai vidējā temperatūrā. Sākumā ēdiens pie pannas virsmas var pielipt, taču, porām aizveroties, cepšana kļūs vienkārša. Cepšanai vienmēr izmanto eļļu vai sviestu. Lai ēdiens iegūtu zeltainu brūnumu, to ieteicams pēc iespējas retāk pannā apgriezt.

Papildu informācija

- Var lietot uz visu veidu plīts virsmām, kā arī cepeškrāsnī.
- Novietojot katlus vai pannas uz atbilstoša vai mazāka izmēra sildzonas, var ietaupīt enerģiju.
- Ņem vērā, ka gatavošanas laikā virtuves piederumi sakarst. Izmanto virtuves cimdu vai karstu trauku turētājus.
- Pārvietojot katlus un pannas uz keramiskās plīts virsmas, vienmēr tos pacel, lai nesaskrāpētu virsmu.
- Pārkarstot trauka pamatne var deformēties, tāpēc pārliecinies, ka tajā vienmēr ir šķidrums.
- Ja radušies sarežģījumi ar preci, aicinām sazināties ar IKEA veikalu/klientu apkalpošanas nodaļu vai ieskatīties tīmekļa vietnē www.IKEA.lv.

Lietuvių

Valymas

- Prieš naudodami pirmą kartą, išplaukite jį ir sausai nušluostykite.
- Galima plauti indaplovėje. Sausai iššluostykite, kad neliktų dėmių nuo vandenyje esančių kalkių. Jas taip pat galima nuvalyti actu, skiestu drungnu vandeniu.
- Kad indų viduje neliktų dėmių nuo druskos, berkite ją tik tuomet, kada gaminamas maistas užverda.
- Nenaudokite plieninių šveistukų ir panašių šiurkščių valymo priemonių.
- Kol indas šaltas, jo dugnas šiek tiek išgaubtas, tačiau šylant jis išsitiesina. Palikite atvėsti prieš plaudami: taip dugnas vėl išsigaubs ir neatsiras nelygumų.

Naudojimas

Keptuvė be nepridegančios dangos. Patiekalas iškeps geriausiai, jei iš pradžių gerai įkaitinsite keptuvę, o paskui kepdami sumažinsite temperatūrą per pusę. Valgiui ruošti rinkitės vidutinę temperatūrą. Iš pradžių ruošiamas patiekalas gali prilipti prie keptuvės, tačiau greitai atkibs, užsivėrus poroms. Kepkite svieste arba aliejuje. Norėdami gražiai apskrudinti patiekalą, apverskite keletą kartų.

Naudinga žinoti

- Tinka visų tipų viryklėms ir kaitlentėms. Galima naudoti orkaitėje.
- Ruošdami valgį galite sutaupyti elektros, jei kaitvietės skersmuo bus toks pat kaip maisto gaminimo indo ar mažesnis.
- Atminkite, kad indų rankenėlės įkaista. Keldami juos ar jų dangčius, naudokite puodkėles.
- Perkeldami indus ant stiklo ar keraminės kaitvietės, visada juos pakelkite, kad nesubraižytumėte paviršiaus.
- Nepalikite indo virti sausai, be skysčio, nes perkaitęs dugnas negrįžtamai deformuosis.

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

Portugues

Limpeza

- Antes de usar este produto pela primeira vez, lave-o, enxague-o e seque-o cuidadosamente.
- O produto é próprio para a máquina de lavar loiça. Para prevenir manchas de calcário, seque-o bem após a lavagem. As marcas podem ser limpas com um pouco de vinagre diluído em água morna.
- Para prevenir manchas de sal, acrescente-o quando a água começar a ferver.
- Não utilize palha-d'aço ou qualquer outro produto que possa riscar a superfície.
- A base é ligeiramente côncava quando fria, mas expande-se até ficar plana quando aquecida. Deixe sempre arrefecer o produto antes de o lavar. Isto permite que a base recupere a sua forma, evitando deformações com o uso.

Como utilizar

A frigideira não tem um revestimento antiaderente. Para melhores resultados, primeiro aqueça a frigideira em lume alto, depois diminua a temperatura a metade quando estiver a cozinhar. Só necessita de uma intensidade baixa ou média de calor. No início, os alimentos podem colar-se à frigideira, mas irão descolar-se assim que os poros da superfície se fecharem. Lembre-se de usar sempre manteiga ou óleo/azeite para fritar os alimentos. Para dourar os seus cozinhados, vire a comida o mínimo possível.

Informações importantes

- Estes utensílios de cozinha são adequados para usar em todos os tipos de placa e em fornos.
- Ao colocar os recipientes numa zona para cozinhar com o mesmo diâmetro ou um diâmetro inferior, pode poupar energia.

- O recipiente aquece quando está a ser usado. Use sempre pegas ou luvas de cozinha.
- Ao mover o recipiente numa placa de vitrocerâmica, levante-o sempre da placa para evitar riscá-la.
- Não deixe ao lume sem conteúdo, pois a base pode deformar-se com o sobreaquecimento.
- Se tiver alguma questão relacionada com o produto, contacte a sua loja IKEA/Apoio ao Cliente ou aceda a www.ikea.pt.

Româna

Curăţare

- Spală, clăteşte şi usucă vasele cu grijă înainte să le foloseşti pentru prima dată.
- Vasele pot fi spălate la maşina de spălat vase. Pentru a preveni petele lăsate de calcarul din apă, usucă întotdeauna după spălare. Petele şi urmele pot fi îndepărtate cu puţin oţet diluat în apă caldă.
- Pentru a preveni formarea petelor de sare, nu adăuga sare în mâncare decât după ce aceasta a fiert.
- Nu folosi bureţi de sârmă sau substanţe abrazive care pot zgâria suprafaţa.
- Suprafaţa de la baza vaselor este concavă atunci când acestea sunt reci, dar devine plată când sunt încălzite. Întotdeauna lasă vasele să se răcească înainte să le cureţi. Aceasta va face ca baza lor să îşi recapete forma şi să nu se deformeze în timpul folosirii.

Mod de utilizare

Tigaia nu are un strat antiaderent. Pentru rezultate optime, încălzeşte tigaia la o temperatură ridicată, apoi scade temperatura la jumătate când prepari mâncarea. E necesară o temperatură redusă spre medie pe plită. La început, alimentele se pot lipi de suprafaţa tigăii. Foloseşte întotdeauna unt sau ulei când prăjeşti alimente. Pentru a obţine o crustă aurie rocantă, întoarce alimentele de cât mai puţine ori de pe o parte pe alta.

Bine de știut

- Acest vas poate fi folosit pe toate tipurile de plite și în cuptor.
- 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 plită ceramică pentru evitarea riscului de a zgâria plita.
- Nu lăsa niciodată vasele fără conținut pe foc, deoarece baza se poate deforma când este supraîncălzită.
- Dacă întâmpini vreo problemă cu acest produs, contactează cel mai apropiat magazin IKEA/ Relații Clienți sau vizitează www.ikea.ro.

Slovensky

Čistenie

- Pred prvým použitím výrobok dôkladne umyte, opláchnite a osušte.
- Riad je vhodný aj do umývačky riadu. Aby ste predišli škvrnám od vodného kameňa, po umytí ho utrite do sucha. Škvrny sa dajú odstrániť vlažnou vodou s trochou octu.
- Aby ste predišli usadeninám soli na vnútornej strane nádob, nepridávajte soľ, pokiaľ nie je jedlo vo vare.
- Nepoužívajte drôtenku, ani nič iné, čo by mohlo poškriabať povrch.
- V studenom stave je dno mierne vypuklé, ale teplom sa roztiahne a vyrovná. Predtým, ako nádoby začnete umývať, nechajte ich vychladnúť, aby dno získalo svoj pôvodný tvar. Tak sa ani po dlhodobom používaní tvar nádoby nezdeformuje.

Návod na použitie

Panvica nemá nelepivú povrchovú úpravu. Aby ste dosiahli čo najlepšie výsledky, zahrejte panvicu

najprv na vysokú teplotu, ktorú počas varenia znížte na polovicu. Na varenie vám postačí nízka alebo stredne vysoká teplota. Spočiatku sa môže jedlo lepiť na povrch panvice, čo však potrvá iba dovtedy, kým sa na ňom neuzavrú póry. Nezabudnite na varenie používať olej alebo maslo. Aby jedlo dosiahlo peknú hnedastú farbu, jedlo otáčajte počas varenia čo najmenej.

Dobre vedieť

- Riad je vhodný na použitie na všetkých typoch varných dosiek a v rúrach.
- 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.
- Nikdy nenechávajte riad na zapnutej varnej doske prázdny, pretože prehriatie spôsobí, že sa spodná časť prehne.
- Ak máte s výrobkom akýkoľvek problém, prosím kontaktujte najbližší obchodný dom IKEA alebo navštívte www.ikea.sk

Български

Почистване

- Преди да ползвате съда за първи път, внимателно го измийте, изплакнете и подсушете.
- Съдът е подходящ за миялна машина. За да избегнете петната от варовик, винаги подсушавайте след измиване. Петната могат да бъдат премахнати с малко оцет, разтворен в хладка вода.
- За да избегнете петна по вътрешността на съдовете, не добавяйте сол в яденето, преди съставките да заврят.

- Не използвайте телена гъба или друго нещо, което може да надраска повърността.
- Когато е студено, дъното е леко вдлъбнато, но при загряване се изравнява. Винаги охлаждайте съдовете преди миене. Това възвръща формата на дъното и го предпазва от изкривяване.

Начин на употреба

Тиганът е без незалепващо покритие. За най-добър резултат при пържене, загрейте тигана при висока температура и намалете температурата наполовина, докато приготвяте храната. Ниска до средна температура на котлона е достатъчна. Възможно е храната първоначално да залепне по тигана, но тя ще се отлепи при затварянето на порите на материала. При пържене винаги използвайте масло или олио. За препичане до кафяво обръщайте храната възможно най-малко пъти.

Полезна информация

- Тези съдове за готвене са подходящи за употреба върху всякакви котлони както и във фурна.
- За да спестите електричество, поставяйте съдовете върху зона за готвене със същия или с по-малък диаметър.
- Не забравяйте, че съдът се нагорещява при готвене. Винаги ползвайте ръкохватки.
- Винаги повдигайте съда, когато го местите върху стъклокерамичен плот, за да избегнете опасността от надраскване на плота.
- Не оставяйте съда празен на горещ котлон. Основата се изкривява при прекомерно нагряване.
- Ако възникнат проблеми с продукта, свържете се с най-близкия магазин на ИКЕА/ Обслужване на клиенти или посетете www.ikea.bg.

Hrvatski

Čišćenje

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

Kako koristiti

Tava nema neprianjajući sloj. Za najbolje rezultate, najprije zagrijati tavu na visokoj temperaturi. Zatim smanjiti temperaturu za pola dok se hrana kuha. Na kuhalištu je potrebna temperatura od niske do srednje. Hrana bi se na početku mogla lijepiti za tavu, ali odlijepit će se čim se pore zatvore. Uvijek nauljiti ili premazati maslacem kad se hrana prži. Kako bi hrana dobila lijepu smeđu boju, okrenuti je nekoliko puta.

Dobro za znati

- Ovo se posuđe može koristiti na svim vrstama kuhališta i u pećnicama.
- Korištenjem posuđa s istim ili manjim promjerom kao i zona za kuhanje, moguće je uštedjeti energiju.
- Zapamtiti da se drške užare tijekom upotrebe. Uvijek primati s držačima lonca.
- Uvijek podignuti posuđe kod premještanja na staklenokeramičko kuhalište kako se ne bi oštetilo.
- Hrana u posuđu nikada ne smije iskuhati, jer se dno iskrivi kada se pregrije.

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

Ελληνικά

Καθαρισμός

- Πριν χρησιμοποιήσετε τα σκεύη μαγειρικής για πρώτη φορά, πλύντε τα, ξεπλύντε τα και στεγνώστε τα καλά.
- Τα σκεύη μαγειρικής είναι κατάλληλα για το πλυντήριο των πιάτων. Για την πρόληψη δημιουργίας λεκέδων από το ασβέστιο μέσα στο νερό, πάντα να τα στεγνώνετε μετά το πλύσιμο. Στίγματα και σημάδια μπορούν να αφαιρεθούν με λίγο ξύδι διαλυμένο μέσα σε χλιαρό νερό.
- Για την πρόληψη δημιουργίας σημαδιών από το αλάτι, μην προσθέτετε αλάτι στο φαγητό σας μέχρις ότου το νερό βράσει.
- Μην χρησιμοποιείτε συρμάτινο σφουγγαράκι ή οτιδήποτε άλλο, το οποίο θα μπορούσε να γδάρει την επιφάνεια.
- Η βάση, όταν είναι κρύα, είναι ελαφρώς κοίλη, αλλά γίνεται επίπεδη όταν ζεσταίνεται. Αφήνετε πάντα τα σκεύη μαγειρικής να κρυώσουν πριν τα πλύνετε. Αυτό επιτρέπει στην βάση να επανέλθει στο κανονικό της σχήμα και βοηθά, ώστε να μην γίνει ανομοιόμορφη με την χρήση.

Οδηγίες χρήσης

Το τηγάνι δεν έχει αντικολλητική επένδυση. Για καλύτερα αποτελέσματα στο τηγάνισμα, θερμαίνετε πρώτα το τηγάνι σε υψηλή θερμοκρασία και στη συνέχεια μειώστε τη θερμοκρασία στο μισό όταν μαγειρεύετε το φαγητό. Χρειάζεστε μόνο μία χαμηλή έως μέτρια θερμοκρασία στην εστία. Το φαγητό μπορεί να κολλήσει αρχικά στο τηγάνι, αλλά θα ξεκολλήσει μόλις κλείσουν οι πόροι. Να χρησιμοποιείτε πάντα

βούτυρο ή λάδι για το τηγάνισμα. Για όμορφο ρόδισμα στην επιφάνεια, γυρίστε το φαγητό όσο το δυνατόν λιγότερο.

Χρήσιμες πληροφορίες

- Αυτά τα σκεύη είναι κατάλληλα για χρήση σε φούρνους καθώς και σε όλους τους τύπους εστιών.
- Τοποθετώντας το σκεύος σε μία μαγειρική ζώνη με την ίδια ή μικρότερη διάμετρο με το τηγάνι, εξοικονομείτε ενέργεια.
- Έχετε υπόψη σας ότι όταν το σκεύος χρησιμοποιείται, ζεσταίνεται πολύ. Να χρησιμοποιείτε πάντα πιάστρες.
- Σηκώνετε πάντα το σκεύος, όταν πρόκειται να το μετακινήσετε επάνω σε μια κεραμική επιφάνεια εστιών, για να αποφεύγονται τα γδαρσίματα.
- Μην αφήνετε τα σκεύη σε υψηλή θερμοκρασία χωρίς περιεχόμενο διότι η βάση μπορεί να παραμορφωθεί όταν υπερθερμαίνεται.
- Αν έχετε οποιοδήποτε πρόβλημα με το προϊόν, παρακαλούμε επικοινωνήστε με το Τμήμα Εξυπηρέτησης Πελατών του πλησιέστερου καταστήματος IKEA ή επισκεφθείτε την ιστοσελίδα www.ikea.gr (για την Ελλάδα) και www.ikea.com.cy (για την Κύπρο).

Русский

Уход

- Перед первым использованием кухонной посуды, ее следует вымыть вручную и тщательно вытереть.
- Посуду можно мыть в посудомоечной машине. Чтобы предотвратить появление известкового налета, всегда вытирайте посуду. Налет или пятна можно удалить теплой водой, смешанной с небольшим количеством уксуса.

- Чтобы предотвратить появление пятен от соли на внутренней поверхности посуды, не добавляйте соль, пока содержимое не закипит.
- Не пользуйтесь металлической мочалкой или чем-либо, что может поцарапать поверхность.
- Основание изделия слегка вогнутое, но при нагревании оно выравнивается. Не мойте посуду сразу после использования, дайте ей остыть. Дно восстановит свою форму и не будет деформироваться во время использования.

Как использовать

Сковорода без антипригарного покрытия. Для достижения наилучшего результата сначала нагрейте сковороду при высокой температуре, затем, непосредственно перед жаркой продуктов, уменьшите температуру вдвое. Необходимо выбрать температуру в диапазоне от низкого до среднего. Сначала пища может прилипать к поверхности сковороды – пока не закроются поры материала. Обязательно жарьте на сливочном или растительном масле. Для получения красивой золотисто-коричневой корочки продукт рекомендуется переворачивать как можно реже.

Полезная информация

- Эта кухонная посуда подходит для любых типов варочных панелей и духовок.
- Используя конфорку, диаметр которой равен диаметру дна посуды или меньше его, вы экономите энергию.
- Помните о том, что при использовании посуда нагревается. Обязательно пользуйтесь прихваткой.
- Всегда приподнимайте посуду при перемещении ее на стеклокерамической варочной панели во избежание появления царапин на варочной панели.

- Следите за тем, чтобы содержимое никогда не выкипало: дно посуды может деформироваться.
- Если у вас возникли проблемы с данным товаром, обратитесь в магазин ИКЕА/отдел ИКЕА Сервис или зайдите на сайт www.ikea.com.

Українська

Чищення

- Перед першим використанням помийте посуд та ретельно висушіть.
- Посуд можна мити в посудомийній машині. Щоб запобігти утворенню вапняного нальоту, завжди витирайте вироби насухо. Наліт та плями можна видалити теплою водою, змішаною з невеликою кількістю оцту.
- Щоб плями від столової солі не утворювалися на внутрішній поверхні кухонної посуди, не додавайте сіль у продукти до моменту закипання.
- Не користуйтеся металевим скребком або будь-чим, що може подряпати поверхню.
- Основа виробу злегка увігнута, проте при нагріванні вона вирівнюється. Почекайте, поки посуд охолоне, перш ніж мити його. Це дає змогу дну відновити свою форму та допомагає запобігти його деформуванню після тривалого використання.

Як використовувати

Сковорідка не має антипригарного покриття. Для найкращих результатів спочатку розігрійте сковорідку на високій температурі, потім зменшіть температуру наполовину та починайте готувати. Використовуйте лише низький або середній температурний режим. Спочатку їжа може прилипати до сковорідки, але вона відстане, щойно закриються пори. Під час

смаження завжди використовуйте масло або олію. Щоб отримати гарну коричневу скоринку, не перевертайте їжу частіше, ніж необхідно.

Корисно знати!

- Цей виріб можна використовувати на будь-якій плиті.
- 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.
- Слідкуйте, щоб рідина повністю не википала, оскільки перегрів може призвести до деформування дна посуду.
- У разі виникнення будь-яких проблем, зверніться до найближчого магазину або центру обслуговування клієнтів IKEA або зайдіть на сайт www.ikea.com.

Srpski

Čišćenje

- Pre prve upotrebe, posuđe pažljivo operi, isperi i osuši.
- Posuđe sme u mašinu za suđe. Da sprečiš nastanak mrlja od kamenca, uvek osuši nakon pranja. Mrlje i kamenac mogu se uklaniti blagim rastvorom sirćeta u mlakoj vodi.
- Da izbegneš mrlje od soli unutar posuđa, ne dodaj so u jelo dok vri.
- Ne koristi žicu niti nešto što može izgrebati površinu.
- Dno posuđa je blago udubljeno kada je hladno, ali se na toploti ispravi. Uvek posuđe ostavi da se ohladi pre pranja. To će omogućiti da se dno ispravi i sprečiće oštećenja usled kojih bi postalo neupotrebljivo.

Kako se upotrebljava

Tiganj nema neprianjajući sloj. Hrana se najbolje priprema ako se tiganj najpre zagreje na visokoj temperaturi, a potom se temperatura prepolovi dok traje priprema. Na grejnoj ploči treba ti samo niska i srednja temperatura. Hrana se isprva može zalepiti za tiganj, ali će se odlepiti čim se pore zatvore. Ne zaboravi da ti za prženje uvek treba maslac ili ulje. Da hrana primi divnu smeđu boju, hranu okreći što manje.

Korisne informacije

- Ovo posuđe pogodno je za upotrebu na svim vrstama grejnih ploča i u pećnicama.
- 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.
- Tečnost u posudi ne sme da ispari da se dno ne bi iskrivilo od pregrevanja.
- Ako imaš probleme s proizvodom, obrati se najbližoj robnoj kući IKEA ili službi za kupce ili poseti IKEA.rs.

Slovenščina

Čiščenje

- Pred prvo uporabo posodo skrbno operite in jo osušite.
- Lahko jo perete v pomivalnem stroju. Da se izognete madežem vodnega kamna, posodo po pranju vedno takoj obrišite. Trdovratnejše madeže vodnega kamna lahko odstranite z malo kisa, ki ga razredčite z mlačno vodo.
- Da bi se izognili madežem, ki jih pusti sol na notranji strani posode, hrane ne solite, dokler voda ne zavre.
- Ne drgnite z gobicami iz jeklene volne ali sredstvi, ki bi lahko poškodovala površino.

- Dokler je hladno, je dno posode rahlo izbočeno, ko pa se segreje, se razširi in zravna. Posoda naj se pred čiščenjem ohladi. S tem omogočite dnu, da se povrne v svojo prvotno obliko in hkrati preprečite, da postane sčasoma neraven.

Uporaba

Ponev ni prevlečena s slojem proti sprijemanju. Za najboljše rezultate je ponev priporočljivo najprej segreti do visoke temperature, ob pričetku kuhanja pa temperaturo zmanjšati za polovico. Pri tem zadostuje, če je kuhališče nastavljeno na srednjo ali nizko temperaturo. Živila se lahko sprva sprimejo na ponev, a nato kmalu odstopijo, ko se pore zaprejo. Pri cvrtju hrane vedno uporabi maslo ali olje. Za lepo rjavo zapečeno skorjico, živil ne obračaj prepogosto.

Dobro je vedeti

- Ta posoda za kuhanje je primerna za uporabo na vseh vrstah kuhalnih plošč in v pečicah.
- Z uporabo kuhališča, ki je enako veliko ali manjše kot posoda, lahko prihraniš energijo.
- Posoda se med uporabo močno segreje. Pri delu z njo vedno uporabljaj kuhinjske prijemalke.
- Če se posoda uporablja na steklokeramični plošči, jo je treba pri prestavljanju dvigniti, da se kuhalna plošča ne opraska.
- Pazi, da voda v posodi ne povre do konca, saj se spodnji del posode ob pregrevanju deformira.
- Če imaš kakršnekoli težave z izdelkom, se obrni na najbližjo trgovino IKEA/Center za pomoč kupcem ali si oglej stran www.IKEA.si.

Türkçe

Temizleme

- İlk kullanımından önce pişirme setini yıkayın, durulayın ve dikkatlice kurulayın.
- Pişirme seti bulaşık makinesine girebilir. Sudaki kireç nedeniyle oluşan lekelerden kaçınmak için yıkadıktan sonra her zaman kurulayın. Lekeler ve kalıntılar ılık su ile karıştırılmış bir miktar sirke ile çıkarılabilir.
- Tuz lekelerini önlemek için su kaynayıncaya kadar tuz eklemeyin.
- Çelik ovma teli veya yüzeyi çizebilecek herhangi bir madde kullanmayın.
- Taban soğukken hafifçe içbükeydir ancak ısındığında yassılaşır. Temizlemeden önce her zaman pişirme setinin soğumasını bekleyin. Böylece, taban kendi şeklini geri kazanır ve pürüzlü bir yüzey oluşumunu önlenir.

Nasıl kullanılır

Tava, yapışmaz yüzey kaplamasına sahip değildir. Kızartmadan en iyi sonucu alabilmek için ilk olarak tavayı yüksek ısıda ısıtınız, ardından yemeği pişirirken ateşi yarım oranında düşürünüz. Ocakta sadece orta ve düşük ısı gerekir. Yiyecekler tavaya yapışabilir ama gözenekler kapandığında kendini bırakacaktır. Yiyecekleri kızartırken her zaman yağ kullanınız. Yiyeceklerin üzerinde güzel bir kahverengi yüzey elde etmek için mümkün olduğunca az çeviriniz.

Bilmekte fayda var

- Bu tencere-tava tüm ocak ve fırınlarda kullanıma uygundur.
- Tencere/tava ile aynı veya daha küçük çaplı bir ocak üzerine pişirme kaplarını yerleştirerek enerji tasarrufu yapabilirsiniz.
- Kullanım sırasında pişirme kaplarının ısındığını unutmayınız. Her zaman tutacak kullanınız.
- Ocağı çizme riskini önlemek için, cam seramik ocak üzerinde taşırken tencereyi daima kaldırın.

- İçi boş halde iken ocak üzerinde kalmasına izin vermeyiniz; aşırı ısınma nedeniyle taban eğilebilir.
- Ürün ile ilgili herhangi bir sorun yaşarsanız lütfen en yakın IKEA mağazası/Müşteri Hizmetleri ile iletişime geçiniz veya www.ikea.com adresini ziyaret ediniz.

عربي

التنظيف

- قبل استخدام أدوات الطبخ للمرة الأولى، أغسلها و أشطفها ثم جففها جيدا.
- أدوات الطبخ يمكن غسلها بأمان في غسالة الأطباق. لمنع أي علامات تخلفها رقائق الجير في الماء، دائما امسح بقطعة جافة بعد الغسيل. يمكن إزالة العلامات و البقع بقليل من الخل المخفف بماء فاتر.
- لمنع البقع الناتجة من الملح، لا تضيف الملح حتى يغلي الماء.
- لا تستخدم الصوف الفولاذي أو أي شيء يمكن أن يخدش السطح.
- تكون القاعدة مقعرة قليلا عندما تكون باردة، و لكنها تمدد لتكون مسطحة عندما تسخن. دع أدوات الطبخ تبرد قبل تنظيفها. لأن ذلك يسمح للقاعدة بأن تستعيد شكلها و يساعد في منعها من أن تكون غير مستوية.

كيفية الأستخدام

لا يوجد في المقلاة طبقة مانعة للإلتصاق . للحصول على أفضل النتائج في القلي، سخّني المقلاة أولاً على نار عالية، ثم أخفضي درجة الحرارة بمقدار النصف عند طهي الطعام. تحتاجين فقط درجة حرارة من منخفضة إلى متوسطة على الموقد. الطعام قد يلتصق على المقلاة في البداية، ولكنه سيتوقف عن الالتصاق بمجرد أن تغلق المسام. دائما إستخدمي الزبدة أو الزيت عند قلي الطعام. للحصول على سطح بني جميل، أقلبي الطعام بأقل عدد ممكن.

من المفيد معرفته

- هذه الآنية مناسبة للإستخدام في جميع أنواع المواقد والأفران.
- 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 دائماً حاملات القدور عند مناولتها.

- ارفعي دائماً آنية الطهي عندما تقومين بتحريكها على موقد سيراميك زجاجي حتى لا يتعرض الموقد للخدش.
- لا تدعي أبداً آنية الطهي تغلي وهي جافة لأن التسخين الزائد يؤدي إلى تلف القاعدة.
- إذا كان لديك أي مشكلة مع المنتج، فضلاً، الاتصال بأقرب معرض إيكيا/خدمة العملاء أو زوري موقعنا www.ikea.com

© Inter IKEA Systems B.V. 2022