

# TROVÄRDIG



Design and Quality  
IKEA of Sweden

|                   |           |
|-------------------|-----------|
| <b>ENGLISH</b>    | <b>4</b>  |
| <b>DEUTSCH</b>    | <b>6</b>  |
| <b>FRANÇAIS</b>   | <b>8</b>  |
| <b>NEDERLANDS</b> | <b>10</b> |
| <b>DANSK</b>      | <b>12</b> |
| <b>ÍSLENSKA</b>   | <b>14</b> |
| <b>NORSK</b>      | <b>16</b> |
| <b>SUOMI</b>      | <b>18</b> |
| <b>SVENSKA</b>    | <b>20</b> |
| <b>ČESKY</b>      | <b>22</b> |
| <b>ESPAÑOL</b>    | <b>24</b> |
| <b>ITALIANO</b>   | <b>26</b> |
| <b>MAGYAR</b>     | <b>28</b> |
| <b>POLSKI</b>     | <b>30</b> |
| <b>EESTI</b>      | <b>32</b> |
| <b>LATVIEŠU</b>   | <b>34</b> |
| <b>LIETUVIŲ</b>   | <b>36</b> |
| <b>PORTUGUÊS</b>  | <b>38</b> |
| <b>ROMÂNA</b>     | <b>40</b> |
| <b>SLOVENSKY</b>  | <b>42</b> |

|                    |           |
|--------------------|-----------|
| <b>БЪЛГАРСКИ</b>   | <b>44</b> |
| <b>HRVATSKI</b>    | <b>46</b> |
| <b>ΕΛΛΗΝΙΚΑ</b>    | <b>48</b> |
| <b>РУССКИЙ</b>     | <b>50</b> |
| <b>SRPSKI</b>      | <b>52</b> |
| <b>SLOVENŠČINA</b> | <b>54</b> |
| <b>TÜRKÇE</b>      | <b>56</b> |
| <b>عربی</b>        | <b>58</b> |

## Cleaning

- Before using this product for the first time, wash it by hand and dry carefully.
- Always wash the product by hand after use.
- Do not use steel wool or anything that may scratch the coating. Dishwasher detergent can affect the surface.
- The base is slightly concave when cold, but expands to flatten out when heated. Always leave the product 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 and in ovens.
- It is provided with Teflon®Professional non-stick coating. This means you can cook food in little or no fat or oil at all.
- Only use wooden or plastic utensils without sharp edges.
- Never let the cookware boil dry, because the base becomes skew and the coating loses its non-stick properties when overheated.

Use the cookware on a hob of the same or smaller diameter to save energy.

Bear in mind that the handle gets hot when the cookware is in use. Always use pot holders when moving the cookware.

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

scratching the hob.

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

## Reinigung

- Das Produkt vor der ersten Benutzung von Hand spülen und abtrocknen.
- Das Produkt generell von Hand spülen.
- Keine Stahlwolle o.Ä. benutzen, was die Beschichtung angreifen könnte. Selbst Spülmaschinenreiniger kann der Beschichtung schaden.
- Der Boden ist leicht nach innen gewölbt, bei Wärme dehnt er sich und wird eben. Deshalb das Produkt vor dem Spülen unbedingt abkühlen lassen, damit der Boden die Form wieder annimmt und glatt bleibt.

## Wissenswertes

- Das Produkt ist für alle Kochfeldarten und für den Backofen geeignet.
- Die Beschichtung mit Teflon®Professional ermöglicht das Zubereiten ohne oder mit wenig Fett bzw. Öl.
- Holz- oder Kunststoffkochlöffel ohne scharfe Kanten verwenden.
- Den Topf nicht trocken kochen lassen; durch Überhitzung kann sich der Boden verformen und die Antihaftbeschichtung ihre Wirkung verlieren.

Den Topf auf einer Platte mit dem gleichen oder geringerem Durchmesser zu benutzen spart Energie.

Griffe erhitzten sich bei der Benutzung auf Herden und im Backofen. Zum Bewegen heißer Töpfe immer Topflappen benutzen. Bei Glas- oder Keramikkochfeldern

Töpfe zum Bewegen immer hochheben; nicht schieben - das könnte Kratzer verur-

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

## Entretien

- Laver à la main et essuyer avant la première utilisation.
- Toujours laver l'ustensile à la main.
- Ne pas utiliser de laine d'acier qui peut rayer le revêtement anti-adhésif. Le produit pour lave-vaisselle peut aussi altérer 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. Il reprend alors sa forme et ne se déforme pas après quelque temps d'utilisation.

## Bon à savoir

- Cet ustensile est compatible tous feux et four.
- Revêtement anti-adhésif Teflon® Professional qui permet de cuisiner sans ou avec très peu de matière grasse.
- Utiliser des ustensiles en bois ou en plastique sans bord pointus.
- Ne jamais chauffer l'ustensile à vide car cela peut déformer le fond. De même, le revêtement anti-adhésif se détériore si l'ustensile est chauffé à trop haute température.

Pour économiser de l'énergie, utiliser l'ustensile sur une plaque du même diamètre ou d'un diamètre inférieur.

N'oubliez pas que le manche chauffe lors de l'utilisation de l'ustensile. Toujours utiliser des maniques pour déplacer l'ustensile chaud.

Toujours soulever l'ustensile pour le

déplacer sur une plaque vitrocéramique afin d'éviter de rayer cette dernière.

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).

## Reinigen

- Was en droog de pan voor het eerste gebruik met de hand af.
- De pan dient altijd met de hand te worden afgewassen.
- Gebruik geen staalwol o.i.d.; dit kan de antiaanbaklaag aantasten. Ook machinaal wasmiddel kan het oppervlak aantasten.
- De bodem is in koude toestand enigszins concaaf, maar wordt door de warmte weer vlak. Laat de pan daarom altijd afkoelen voordat je hem schoonmaakt, dan kan hij zijn oorspronkelijke vorm weer aannemen en voorkom je dat de pan kromtrekt.

## Goed om te weten

- De pan kan worden gebruikt op alle soorten kookplaten en in de oven.
- De pan heeft een antiaanbaklaag van Teflon®Professional, waardoor je eten kan bereiden met weinig of geen vet of olie.
- Gebruik houten of kunststof keukengerei zonder scherpe randen.
- Laat de pan niet droogkoken omdat de bodem door oververhitting krom kan trekken en de antiaanbaklaag kan verdwijnen.

Gebruik de pan op een kookplaat met dezelfde of een kleinere diameter dan de pan, dat bespaart energie.

Denk eraan dat de handgreep warm kan worden bij gebruik op gas en in de oven. Gebruik altijd een pannenlamp wanneer je de pan verplaatst. Til de pan altijd op als je

hem op een

keramische kookplaat verplaatst, anders kunnen er krassen op de kookplaat ontstaan.

Mochten er problemen ontstaan met dit product, neem dan contact op met het dichtstbijzijnde IKEA woonwarenhuis/klantenservice of kijk op [IKEA.nl](http://IKEA.nl)

**Rengøring**

- Vask og tør produktet grundigt af i hånden, før du tager det i brug.
- Vask altid i hånden efter brug.
- Brug ikke ståluld eller andet, der kan ridse belægningen. Opvaskemaskinens opvaskemidel kan også beskadige overfladen.
- Bunden er en smule konkav, når den er kold, men udvider sig af varmen og bliver plan. Lad derfor altid gryder og pander køle af, før du gør dem rene, så får bunden sin form tilbage, og du undgår, at den bliver ujævn efter et stykke tid.

**Godt at vide**

- Køkkenudstyret er velegnet til brug på alle slags kogeplader og i ovnen.
- Det har Teflon®Professional non-stick belægning. Det betyder, at du kan tilberede mad i lidt eller slet ingen olie.
- Brug kun køkkenredskaber af træ eller plast uden skarpe kanter.
- Lad aldrig gryden/panden koge tør, da bunden bliver skæv, og belægningen mister non-stick egenskaberne, når den bliver overophedet.

Brug køkkenudstyret på en kogeplade, der har samme eller mindre diameter end udstyret for at spare energi.

Vær opmærksom på, at grebet bliver varmt, når du bruger køkkenudstyret. Brug altid grydelapper, når du flytter det.

Løft altid køkkenudstyret, når du flytter det på keramiske kogeplader, så de ikke bliver

ridsede.

Hvis du har problemer med produktet, er du velkommen til at kontakte Kundeservice i det nærmeste varehus eller gå ind på IKEA.dk.

## Þrif

- Áður en varan er tekin í notkun ætti að þvo hana, skola og þurrka vandlega.
- Vöruna á að þvo í höndunum að lokinni notkun.
- Notið ekki stálull eða annað sem getur rispað húðina. Uppþvottalögur getur haft áhrif á yfirborðið.
- Botninn er aðeins kúptur þegar hann er kaldur en þenst og flest út í hita. Leyfið eldunaráhöldum alltaf að kólna fyrir þvott. Þá nær botninn aftur sinni fyrri lögun og verður síður ójafn með tímanum.

## Gott að vita

- Þetta eldunarílát hentar til notkunar á öllum gerðum af helluborðum og ofnum.
- Það er með Teflon®Professional viðloðunarfrírri húð. Það þýðir að hægt er að elda mat með lítilli eða engri fitu.
- Notið aðeins viðar- eða plastáhöld án hvassra brúna.
- Látið aldrei þurrsjóða í eldunarílátinu því botninn skekkist og viðloðunarfría húðin tapar eiginleikum sínum við ofhitnun.

Notið eldunarílátið á hellu sem er jafnstór eða minni að þvermáli til að spara orku.

Hafið í huga að handföngin hitna við notkun á hellu. Notið ávallt pottaleppa þegar eldunarílátið er fjarlægt.

Lyftið alltaf eldunarílátinu þegar það er fært til á keramikhelluborði til að forðast rispur.

Ef þú lendir í vandræðum með þessa vöru hafðu þá samband við IKEA verslunina/

þjónustufulltrúa eða kíktu á [www.ikea.is](http://www.ikea.is).

**Rengjøring**

- Vask opp for hånd og tørk av kjelen før første gangs bruk.
- Kjelene bør alltid vaskes opp for hånd.
- Ikke bruk stålull eller annet som kan rive belegget. Selv maskinoppvaskmid-del kan påvirke overflaten.
- Bunken 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 formen sin og blir ikke ujevn.

**Godt å vite**

- Kjelen kan brukes på alle typer plate-topper samt i stekeovn.
- Kjelen har slippbelegg av Teflon®Professional, som gjør at du kan lage mat uten eller med en liten mengde matfett eller olje.
- Bruk tre- eller plastredskaper uten skarpe kanter.
- Ikke la kjelen koke tørr ettersom overoppheeting gjør at bunnen blir skjev og belegget mister sine slippegenskaper.

Bruk kjelen på en plate med samme eller mindre diameter, det sparer strøm.

Husk at håndtaket blir varmt når gryten er i bruk. Bruk alltid gryteklyper når kjelen flyttes.

Løft alltid kjelen når den flyttes på en glasskeramisk platetopp, for å unngå riper på platetoppen.

Dersom du opplever problemer med produktet – kontakt nærmeste IKEA varehus/

IKEA Hjemme eller besøk IKEA.no

**Puhdistus**

- Pese ja kuivaa astia ennen käyttöönottoa.
- Astia on pestävä aina käsin.
- Älä käytä teräsvillaa tai muuta vasaavaa, joka voi naarmuttaa pintaa. Myös konetiskiaine voi vahingoittaa pintaa.
- Pohja on kylmänä hieman kovera, mutta laajenee ja suoristuu lämmetessään. Anna siis astian aina jäähtyä ennen pesua. Silloin pohja palautuu muotoonsa, eikä tule epätasaiseksi.

**Hyvä tietää**

- Astia sopii käytettäväksi kaikentyyppisillä keittotasolla ja uunissa.
- Astiassa on tarttumaton Teflon®Professional -pinnoite, jonka ansiosta voit laittaa ruokaa kokonaan ilman rasvaa tai käyttäen vain vähäistä määrää rasvaa tai öljyä.
- Käytä puisia tai muovisia ruoanlaittovälineitä, joissa ei ole teräviä reunuja.
- Älä anna ruoan kiehua kuiviin, sillä ylikuumenemisen seurauksena pohjasta tulee kiero ja pinnoitteen ominaisuudet (tarttumattomuus) heikkenevät.

Säästät energiota käytämällä keittolevyä, joka on halkaisijaltaan samankokoinen tai pienempi kuin astia.

Kädensijat kuumenevat käytettäessä astiaa keittotasolla tai uunissa, joten käytä aina patalappua siirtäessäsi astiaa.

Keraamisella ja induktiotasolla astiaa tulee siirtää aina nostamalla, jotta tason pinta ei

naarmuunnu.

Jos tuotteessa ilmenee ongelmia, ota yhteyttä lähimpään IKEA-tavarataloon tai -asiakaspalveluun tai katso lisätietoja osoitteesta [IKEA.fi](http://IKEA.fi).

**Rengöring**

- Handdiska och torka av kärlet före första användning.
- Kärlet bör alltid handdiskas.
- Använd inte stålull eller annat som kan repa beläggningen. Även maskindisk-medel kan påverka ytan.
- Bottnen är något konkav i kallt tillstånd, men utvidgar sig av värmen och blir plan. Låt därför alltid kärlet svalna innan det rengörs. Då återtar bottnen sin form och blir inte ojämnn.

**Bra att veta**

- Kärlet kan användas på alla typer av spisar samt i ugn.
- Kärlet har non-stick beläggning av Teflon® Professional, vilket gör att du kan laga mat utan eller med en liten mängd matfett eller olja.
- Använd trä- eller plastredskap utan skarpa kanter.
- Låt inte kärlet koka torrt eftersom överhettningen gör att bottnen blir skev och beläggningen mister sina non-stick egenskaper.

Använd kärlet på en spisplatta med samma eller mindre diameter som kärlet, det sparar energi.

Tänk på att handtaget blir varmt vid användning på spis och i ugn. Använd alltid grytlapp när kärlet flyttas. Lyft alltid kärlet när det flyttas på en

glaskeramikhäll, annars kan hällen

repas. Om det uppstår problem med pro-

dukten - kontakta närmaste IKEA varuhus/  
kundtjänst eller besök [www.ikea.com](http://www.ikea.com).

**Mytí**

- Před prvním použitím výrobek ručně umyjte a pečlivě osušte.
- Doporučujeme výrobek po použití mýt pouze ručně.
- Nepoužívejte drátěnku ani jiné drsné materiály, které by mohly poškodit povrch. Prášek do myčky může povrch také poškodit.
- Dno je mírně vyduté, po zahřátí se vyrovná. Nádobí nechte před mytím nejprve vychladnout. Dno získá svůj původní tvar a zabrání se tím také jeho zdeformování.

**Užitečné informace**

- Toto nádobí lze používat na všech typech varných desek i v troubě.
- Nádobí je opatřeno nepřilnavou vrstvou Teflon®Professional. Díky této vrstvě můžete připravovat pokrmy i na malém množství tuku nebo zcela bez tuku.
- Používejte pouze dřevěné nebo plastové náčiní bez ostrých hran.
- Nikdy nenechte obsah nádoby vyvařit, protože dno nádoby by se zdeformovalo a přehřátá teflonová vrstva už by nebala nepřilnavá.

Nádobí používejte na plotýnce s podobným nebo menším průměrem jako má nádoba, ušetříte tak energii.

Nezapomeňte na to, že úchyty na nádobí se při vaření zahřívají.

Při manipulaci s nádobím vždy používejte

chňapky.

V případě jakýchkoliv problémů s tímto výrobkem se laskavě obraťte na nejbližší obchodní dům IKEA, oddělení Služeb zákazníkům, nebo využijte naše internetové stránky [www.IKEA.com](http://www.IKEA.com).

## Limpieza

- Lavar este recipiente a mano y secar antes de usar por primera vez.
- Se recomienda lavar este recipiente siempre a mano.
- No usar estropajo u otros productos abrasivos que dañen la superficie. Incluso los detergentes del lavavajillas pueden dañarla.
- La base fría es ligeramente cóncava, aunque con el calor se dilata y aplana. Se recomienda dejar que el recipiente se enfríe antes de limpiarlo para que la base recupere su forma y no se vuelva irregular.

## Importante

- Esta batería de cocina es adecuada para usar con todo tipo de placas y en el horno.
- Viene provista con un revestimiento antiadherente Teflon®Professional. Esto significa que se puede cocinar con muy poca o ninguna cantidad de aceite o grasa.
- Utilizar sólo utensilios de madera o plástico sin bordes afilados.
- No permitir que un recipiente al fuego se quede sin líquidos, porque la base puede deformarse y el revestimiento perder sus propiedades antiadherentes al verse sometido a una temperatura excesiva.

Usar los recipientes de esta batería en un fuego cuyo diámetro sea igual o inferior para ahorrar energía.

Tener presente que las asas se calientan

cuando un recipiente está en el fuego.  
Usar siempre manoplas para mover los  
recipientes.

Cuando muevas los recipientes en una  
vitrocerámica, levántalos para evitar  
rayones en la placa.

Si tienes algún problema con el producto,  
por favor ponte en contacto con tu tienda  
IKEA más cercana/Servicio de Atención al  
Cliente o visita [www.ikea.es](http://www.ikea.es).

**Pulizia**

- Lava a mano, sciacqua e asciuga bene il prodotto appena acquistato.
- Lava a mano il prodotto dopo l'uso.
- Non usare lana d'acciaio o altre cose che possono graffiare il rivestimento. Anche il detersivo per lavastoviglie può danneggiarlo.
- Il fondo è leggermente concavo quando è freddo, ma si appiattisce quando si scalda. Lascia raffreddare le pentole prima di lavarle, così il fondo riacquista la sua forma e diminuisce il rischio che si deformi con l'uso.

**Informazioni utili**

- Questa pentola si può usare su tutti i tipi di piani cottura e nel forno.
- La pentola è dotata di rivestimento antiaderente Teflon® Professional, che permette di cucinare senza o con pochi grassi.
- Usa solo utensili in legno o in plastica senza bordi affilati.
- Assicurati che il liquido di cottura non si asciughi, perché la base si deforma e il rivestimento perde la sua proprietà antiaderente quando si surriscaldano.

Usa la pentola su una piastra elettrica con un diametro uguale o inferiore, così risparmi energia.

Tieni presente che il manico si scalda quando usi la pentola. Utilizza sempre le presine per spostarla.

Quando sposti la pentola su un piano cottura in vetroceramica, sollevala sempre per

evitare di graffiare il piano.

Se il prodotto presenta dei problemi, contatta il più vicino negozio IKEA/Servizio Clienti, oppure consulta il sito [www.ikea.com](http://www.ikea.com).

**Tisztítás**

- A terméket első használat előtt kézzel mosd el és alaposan töröld szárazra.
- Mindig kézzel mosd el a terméket.
- Ne használj fém, vagy más olyan eszközt, mely a felületet megkarcolhatja. Egyes szemcsés súrolószerek szintén felsérthetik a bevonatot.
- A hideg felület enyhén homorú, mely melegedés közben kisimul. Tisztítás előtt hagyd az edényt kihűlni. Így az visszanyeri eredeti formáját.

**Jó tudni**

- Az edény mindenfajta tűzhelyen és sütőben használható.
- Ragadás gátló Teflon®Professional bevonattal van ellátva. Ez azt jelenti, hogy az ételt, akár olaj vagy zsiradék nélkül is elkészítheted.
- Csak és kizárolag fa vagy műanyag eszközt használj az edényhez, olyat, aminek nincs éles széle vagy hegye.
- Soha ne hagyd üresen az edényt a lángon, mert túlmelegedés során az edény alja deformálódhat, és a teflon bevonat elveszti ragadás gátló tuljadonságát.

Az edényt az edénnyel azonos, vagy annál kisebb átmérőjű égőn használd, ezzel energiát spórolsz.

Figyelj arra, hogy az edény fülei használat közben felforrósodhatnak. Mindig használj edényfogót, ha az edényt mozgatod.

A főzőlap megkarcolásának elkerülése érdekében üvegkerámia főzőlap használatakor az edény meghosszabbításakor minden-

emeld meg azt.

Ha bármilyen problémád lenne az edénynyel, fordulj a legközellebbi IKEA áruház vevőszolgálatához, vagy látogass el a [www.ikea.hu](http://www.ikea.hu) oldalra.

**Mycie**

- Przed pierwszym użyciem umyj ręcznie i wysusz naczynie.
- Zawsze myj je ręcznie po każdym użyciu.
- Nie używaj ostrzych zmywaków ani detergentów do zmywarek, bo mogą uszkodzić powierzchnię naczynia.
- Zimna podstawa jest lekko wkleśla, ale podgrzana rozszerza się tworząc płaską powierzchnię. Przed myciem naczynie musi wystygnąć. Pozwoli to podstawie odzyskać jej pierwotny kształt i zapobiegnie odkształceniom.

**Dobrze wiedzieć**

- Naczynie można stosować na wszystkich rodzajach kuchenek i w piekarnikach.
- Naczynie posiada warstwę Teflon®Professional, zabezpieczającą przed przywieraniem potraw. Dzięki temu można gotować żywność na małej ilości tłuszczy lub nawet bez tłuszczy.
- Używaj wyłącznie drewnianych lub plastikowych przyborów kuchennych, bez ostrych krawędzi.
- Nigdy nie pozwól, aby potrawa się wygotowała, ponieważ spód może się odkształcić a przegrzanie warstwy teflonu może doprowadzić do utraty właściwości zabezpieczających przed przywieraniem.

Używaj naczyń na palniku o takiej samej lub mniejszej średnicy, aby oszczędzić energię.

Pamiętaj, że podczas używania naczynia uchwyty się nagrzewają. Do zdejmowania

naczynia z palnika zawsze używaj rękawic kuchennych.

W przypadku jakichkolwiek problemów skontaktuj się z najbliższym sklepem IKEA (Biurem Obsługi Klienta) lub zajrzyj na stronę [www.ikea.com](http://www.ikea.com).

**Puhastamine**

- Enne esmakordset kasutamist peske käsitsi ja kuivatage hoolikalt.
- Toodet tuleks alati pesta peale kasutamist käsitsi.
- Ärge kasutage teraskäsna või muud, mis võiks tekitada pinnal kahjustusi/kriimustusi. Nõudepesuvahend võib pinda kahjustada.
- Põhi võib olla külmana kumer, soojendades muutub siledaks. Alati jahutage kööginõud enne puhastamist. See aitab säilitada nõude sileda põhja.

**Kasulik teave**

- Kööginõud sobivad kasutamiseks kõikidel pliidiplaatidel ja ahjudes.
- Tootel on Teflon®Professional teflonkate. Saate toitu valmistada vähest rasvainet lisades või üldse ilma rasvata.
- Pannilabidas peaks olema puidust või plastikust, ilma teravate servadeta.
- Ärge laske nõul kuivaks keeda, see võib nõu kuju moonutada ja ülekuumenemisel kaotab see oma pinnaomadused.

Energia säästmiseks kasutage toodet sama suurel või väiksema läbimõõduga pliidiplaadil.

Käepidemed kuumenevad kasutamise ajal, kindlasti kasutage nõu pliidilt eemaldamiseks pajalappe.

Kriimustuste vältimiseks töstke nõu klaaskeraamiliselt pliidiplaadilt alati üles,

kui soovite seda liigutada.

Probleemide korral võtke palun ühendust IKEA keskuse klienditeenindusega või vt [www.ikea.com](http://www.ikea.com).

## Tīrišana

- Pirms pirmās lietošanas reizes ar rokām nomazgājiet un kārtīgi noslaukiet.
- Preci ieteicams mazgāt ar rokām uzreiz pēc lietošanas.
- Neizmantojet metāla sūklīšus un citus priekšmetus, kas varētu saskrāpēt nepiedegošo pārklājumu. Virsmu var bojāt arī trauku mazgājamais līdzeklis.
- Atdzisusi pamatne var būt nedaudz ieliekusies, taču tā izlīdzinās, kad tiek pakļauta siltuma ietekmei. Pirms piederumu mazgāšanas tiem jālauj atdzist, lai tie atgūtu savu formu un ar laiku nedeformētos.

## Noderīga informācija

- Šos virtuves piederumus var lietot uz visu veidu plīts virsmām, kā arī cepeškrāsnīs.
- Tiem ir Teflon®Platinum nepiedegošs pārklājums, kas nozīmē, ka jūs varat gatavot ēdienu mazā taukvielu daudzumā vai bez tām.
- Izmantojet tikai koka vai plastmasas rīkus bez asām malām.
- Pārliecinieties, ka traukā vienmēr ir šķidrums, jo gatavošana sausā traukā var sabojāt tā nepiedegošo pārklājumu.

Lai ietaupītu enerģiju, novietojiet uz tāda paša vai mazāka izmēra plīts riņķa.

Nemiet vērā, ka gatavošanas laikā rokturis sakarst, tāpēc to drīkst pārvietot tikai ar virtuves cimdiem.

Lietojot uz keramiskās plīts, pārvietojiet nevis slidinot, bet paceļot, lai nesaskrāpētu

plīts virsmu.

Ja jums radušies kādi jautājumi par preci, sazinieties ar IKEA veikalu/klientu apkalpošanas centru vai apmeklējet [www.ikea.com](http://www.ikea.com).

**Valymas**

- Prieš naudodami pirmą kartą, išplaukite rankomis ir kruopščiai nusausinkite.
- Rekomenduojame visada plauti gaminį rankomis po naudojimo.
- Nenaudokite plieno vilnos ar kitokių priemonių, kurios gali pažeisti paviršių. Indų plovikliai taip pat gali jį sugadinti.
- Dugnas gali šiek tiek išsigaubti, kai atvėsta, tačiau įkaitinus jis vėl išsitiesina. Būtina palikti atvėsti prieš plaunant. Taip dugnas vėl įgaus savo formą ir neatsiras nelygumų.

**Naudinga žinoti**

- Tinka visų tipų viryklėms ir orkaitėms.
- Padengta nepridgegančiu „Teflon®Professional“ paviršiumi, todėl maistą ruošti galite su ypatingai mažu kiekiu aliejaus ar visai be jo.
- Naudokite tik medinius ar plastiko įrankius be aštrių kraštų.
- Neleiskite vandeniu visiškai išgaruoti, nes dugnas išsikraipo, o keptuvės danga praranda savo savybes, kai indai perkaista.

Bus ekonomiškiau, jei kaitvietės skersmuo bus toks pat ar mažesnis nei indo.

Atminkite, kad indų rankenėlės įkaista. Keldami juos, naudokite puodkėles.

Naudodami ant stiklo keramikos viryklės, visada kilstelėkite indą norėdami perkelti, kad nesubraižytumėte viryklės paviršiaus.

Jei kyla klausimų, kreipkitės į artimiausią parduotuvę IKEA/pirkėjų aptarnavimo cen-

trą arba apsilankykite [www.ikea.com](http://www.ikea.com).

## Limpeza

- Antes de usar este produto pela primeira vez, lave-o à mão e seque-o bem.
- Lave sempre o produto à mão após o uso.
- Não use palha-de-aço ou semelhante que possa riscar a camada anti-aderecente. O detergente para louça também pode estragar a superfície.
- A base é ligeiramente côncava quando fria, mas expande-se até tornar-se plana quando aquecida. Deixe sempre arrefecer o utensílio antes de o limpar. Isto permitirá à base recuperar a sua forma original, evitando que se deforme.

## Informação importante

- Este trem de cozinha é próprio para utilizar em todos os tipos de placas e em fornos.
- Dispõe de revestimento antiaderente Teflon®Professional. Isso significa que poderá cozinhar os alimentos com pouca ou nenhuma gordura.
- Use apenas utensílios de madeira ou plástico sem rebordos afiados.
- Nunca deixe o trem cozinha a cozer sem água, pois a base entorta e o revestimento perde as suas propriedades antiaderentes quando aquecido em excesso.

Use o trem de cozinha numa placa com um diâmetro igual ou menor para poupar energia.

Lembre-se de que a pega fica quente quando o trem de cozinha está a ser utilizado.

Use sempre bases para tachos ao deslocá-lo.

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

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

## Curățare

- Spală, clătește și usucă cu grijă acest produs înainte să îl folosești pentru prima dată.
- Întotdeauna spală produsul manual după folosire.
- Nu folosi bureți de sârmă sau substanțe abrazive care pot zgâria vasele. Detergentul pentru vase poate deteriora suprafața acestora.
- Suprafața 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 cureți. Aceasta va face ca baza lor să își recapete forma și să nu se deformeze în timpul folosirii.

## Informații utile

- Aceste vase pot fi folosite pe toate tipurile de plite și în cuptoare.
- Stratul din Teflon®Platinum nelipicios care protejează suprafața vaselor îți permite să gătești cu grăsimi sau ulei puțin sau chiar fără ulei.
- Pentru a evita zgârierea acestui înveliș protector, folosește doar ustensile din lemn sau plastic fără muchii ascuțite.
- Nu lăsa niciodată mâncarea să fierbă fără apă, pentru că suprafața de la baza vasului se deformează și învelișul își pierde proprietățile când este supraîncălzit.

Folosește vasele pe o plită cu diametru similar sau mai mic pentru a economisi energie.

Mânerul se devine fierbite atunci când

vasele sunt pe foc. Folosește întotdeauna șervețe termice atunci când muți vasele.

Ridică întotdeauna vasul atunci când îl mânuiești pe o plită ceramică, pentru a nu zgâria suprafața.

Dacă ai probleme cu produsele, contactează magazinul IKEA/Relații cu clienții sau pe [www.ikea.ro](http://www.ikea.ro).

**Údržba**

- Pred prvým použitím výrobok ručne umyte a opatrne osušte.
- Výrobok odporúčame po každom použití umývať ručne.
- Nepoužívajte drôtenku, ani nič iné, čo by mohlo poškodiť nelepidivý povrch. Prípravok do umývačky riadu tiež môže poškodiť povrch.
- V studenom stave je dno mierne vyplklé, teplom sa roztaiahne a vyrovná. Predtým, ako nádoby umyjete, nechajte ich vychladnúť a dno získa svoj pôvodný tvar. Tak sa aj po dlhodobom používaní zachová pôvodný tvar nádoby.

**Užitočné informácie**

- Kuchynský riad je vhodný na použitie na všetkých typoch varných dosiek a taktiež v rúre.
- Je potiahnutý nepriľnavou vrstvou Teflon®Professional. Znamená to, že jedlo môžete variť s minimálnym množstvom oleja, resp. žiadnym.
- Odporúčame vám však používať iba drevené alebo plastové kuchynské náradie bez ostrých hrán.
- Nikdy nenechávajte tekutinu v hrncoch úplne vyvriette, pretože dno sa vtedy deformuje a teflónový poťah tak stráca svoje nelepidivé kvality.

Pre šetrenie energie vám odporúčame variť na platni s rovnakým alebo menším priemerom aký má nádoba.

Nezabúdajte, že rúčky sa pri varení zahrievajú. Pri manipulácii vždy používajte

chňapku.

Pri premiestňovaní na sklo- keramickej varnej doske riad vždy nadvihnite, aby ste dosku nepoškrabali.

V prípade akýchkoľvek problémov s výrobkami kontaktuje, prosím, zákaznícky servis v najbližšom obchodnom dome IKEA alebo kliknite na [www.ikea.com](http://www.ikea.com).

## Почистване

- Преди да ползвате съда за първи път, го измийте на ръка и внимателно го подсушете.
- Винаги измивайте продукта на ръка след употреба.
- 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.

## Добре е да знаете

- Съдовете се подходящи за всякакви видове плотове и фурни.
- Имат незалепващо покритие Teflon® Professional. Това значи, че можете да готовите с малко или без никаква мазнина.
- Използвайте дървени или пластмасови прибори без остри ръбове.
- Не оставяйте съдовете върху котлона празни, защото дъното се изкривява, а покритието губи незалепващите си способности при прекалено нагряване.

Използвайте съдовете на котлон със същия или по-малък диаметър, за да спестите енергия.

Не забравяйте, че при употреба дръжките се нагорещват. Местете

съдовете само с ръкохватки.

Винаги повдигайте съда, ако го местите върху стъклокерамичен плот, за да избегнете риска от надраскване.

Ако имате някакви проблеми, моля, свържете се с най-близкия магазин ИКЕА/отдел Обслужване на клиенти или посетете [www.ikea.bg](http://www.ikea.bg).

## **Čišćenje**

- Prije prve uporabe proizvod operite ručno i pažljivo ga osušite.
- Nakon uporabe uvijek ručno operite proizvod.
- Ne koristite čeličnu žicu ili ostalo što može oštetiti premaz. Deterdžent za perilicu posuđa može oštetiti površinu.
- Dno je malo udubljeno kada je ohlađeno, ali se širi i izravna kada se ugrije. Proizvod uvijek ostavite da se ohladi prije čišćenja. Time se dno vraća u svoj oblik, a dno uporabom neće postati neujednačeno.

## **Dobro je znati**

- Ovo se posuđe može koristiti na svim vrstama kuhalista i u pećnicama.
- Posuđe je presvučeno Teflon®Professional neprianjajućim slojem. To znači da hranu možete kuhati na malo ulja ili masti ili bez njih.
- Koristite samo drveni ili plastični kuhinjski pribor bez oštih rubova.
- Hrana u posuđu nikad ne smije iskuhati jer se dno izobliči kad se pregrije, a sloj izgubi svoja neprianjajuća svojstva.

Koristite posuđe s promjerom istim ili sličnim promjeru kuhalista kako biste uštedjeli energiju.

Zapamtite da se drške užare tijekom upotrebe. Uvijek koristite rukavice kad premeštate posuđe.

Uvijek podignite posuđe kad ga premeštate na staklenokeramičkom kuhalistu kako

ga ne biste oštetili.

Ako imate bilo kakvih problema s proizvodom, kontaktirajte najbližu IKEA robnu kuću/Službu za kupce ili posjetite [www.ikea.com](http://www.ikea.com).

### Καθαρισμός

- Πριν χρησιμοποιήσετε αυτό το προϊόν για πρώτη φορά, πλύντε το στο χέρι και στεγνώστε το προσεκτικά.
- Μετά την χρήση, πλένετε πάντα το προϊόν με το χέρι.
- Μην χρησιμοποιείτε μεταλλικό σφουγγαράκι ή κάτι άλλο που θα μπορούσε να γδάρει την επένδυση. Το απορρυπαντικό του πλυντηρίου των πιάτων μπορεί να επηρεάσει την επιφάνεια.
- Η βάση έχει ελαφρώς κοίλο σχήμα όταν είναι κρύα, αλλά επεκτείνεται και γίνεται επίπεδη όταν ζεσταίνεται. Αφήνετε το προϊόν να κρυώσει πριν το καθαρίσετε. Αυτό επιτρέπει στην βάση να επανέλθει στο αρχικό της σχήμα και βοηθά, ώστε να προλαμβάνεται η αλλαγή του σχήματός της με την χρήση.

### Τι πρέπει να γνωρίζετε

- Αυτό το σκεύος είναι κατάλληλο για χρήση σε όλους τους τύπους εστιών και σε φούρνους.
- Είναι εφοδιασμένο με την αντικολλητική επένδυση Teflon®Professional. Αυτό σημαίνει, ότι μπορείτε να μαγειρεύετε με λίγο ή και με καθόλου λίπος ή λάδι.
- Χρησιμοποιείτε μόνο ξύλινα ή πλαστικά εργαλεία κουζίνας χωρίς αιχμηρά άκρα.
- Μην αφήνετε ποτέ το σκεύος να θερμαίνεται χωρίς περιεχόμενο, δηλαδή “να στεγνώσει”, διότι τότε ο πάτος του σκεύους σκεβρώνει και η αντικολλητική επένδυση χάνει τις ιδιότητές της όταν υπερθερμαίνεται.

Χρησιμοποιείτε το σκεύος σε μια εστία

ιδιας ή μικρότερης διαμέτρου για να εξοικονομείτε ενέργεια.

Πρέπει να έχετε υπ' όψη σας, ότι το χερούλι θερμαίνεται όταν το σκεύος χρησιμοποιείται. Για να το μετακινήσετε, χρησιμοποιείτε πάντα πιάστρες.

Πάντα να ανασηκώνετε το σκεύος όταν το μετακινείτε πάνω σε μία γυάλινη κεραμική εστία, για να αποφύγετε τυχόν γδάρσιμο της.

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

## Уход

- Перед первым использованием вымойте изделие вручную и вытрите насухо.
- После использования мойте изделие вручную.
- Не пользуйтесь металлической мочалкой и другими средствами, которые могут поцарапать покрытие. Моющее средство для посудомоечной машины также может повредить поверхность.
- Основание изделия слегка вогнутое, но при нагревании оно выравнивается. Не мойте посуду сразу после использования, дайте ей остить. Дно восстановит прежнюю форму и не деформируется.

## Полезная информация

- Эту посуду можно использовать на любой плите или в духовке.
- Благодаря антипригарному покрытию Teflon®Professional можно готовить практически без жира или масла.
- Используйте только деревянные или пластиковые принадлежности без острых краев.
- Не оставляйте пустую посуду на горячей плите, дно посуды может деформироваться, а покрытие может утратить антипригарные свойства.

Поставив изделие на конфорку, которая по диаметру равна или меньше дна изделия, вы экономите энергию.

При использовании посуда и ручки

нагреваются, пользуйтесь прихваткой.

Всегда поднимайте посуду при перемещении ее на стеклокерамической и индукционной варочных панелях.

Если у вас возникли проблемы с изделием, обратитесь в магазин ИКЕА/отдел ИКЕА Сервис или зайдите на сайт [www.ikea.ru](http://www.ikea.ru).

## Pranje

- Pre prve upotrebe, proizvod ručno operite, isperite i pažljivo osušite.
- Uvek, nakon upotrebe ručno operite ovaj proizvod.
- Nemojte koristiti žicu ili bilo šta drugo što može oštetiti površinu. Deterdženti za mašinsko pranje suđa mogu oštetiti površinu.
- Dok je hladna osnova je blago udubljena, ali se ispravi čim se zagreje. Uvek ostavite posuđe da se ohladi pre čišćenja. To omogućava da osnova povrati oblik i sprečava je da se izvitoperi.

## Dobro je da zname

- Ovo posuđe može da se korisiti u/na svim tipovima rerni i grejnih ploča.
- Tiganj ima Teflon® Professional površinski sloj.
- To znači da u njemu možete da pržite ili pečete hrana sa vrlo malo ili bez masnoća ili ulja.
- Uz ovaj tiganj koristite isključivo drveni ili plastični pribor bez oštrih ivica.

Nikada ne ostavljajte prazan tiganj na uključenoj ringli, jer će se deformisati i teflonski sloj će izgubiti svoja svojstva.

Da biste štedeli energiju, tiganj koristite samo na ringli istog ili manjeg prečnika.

Imajte na umu da se drška zagreva tokom upotrebe. Uvek kada ga pomerate, koristite kuhinjske rukavice.

Ako imate bilo kakav problem sa

proizvodom, obavezno se obratite robnoj kući IKEA, Odeljenju za potrošače ili posetite [www.ikea.com](http://www.ikea.com).

## Čiščenje

- Pred prvo uporabo izdelek temeljito ročno pomijte in osušite.
- Po vsaki uporabi izdelek vedno pomijte ročno.
- Za čiščenje ne uporabljajte jeklene volne ali čistilnih sredstev, ki bi lahko poškodovala površino. Prašek za pomivalne stroje lahko poškoduje površino posode.
- Ko je hladno, je dno posode rahlo izbočeno, ko pa se segreje, se razsiri in zravna. Posodo pred čiščenjem pustite, da se ohladi. S tem omogočite, da se dno povrne v svojo prvotno obliko in hkrati preprečite, da bi sčasoma postalo neravno.

## Dobro je vedeti

- To posodo lahko uporabljate na vseh tipih kuhalnikov in v pečicah.
- Notranja površina posode je prevlečena s Teflon®Professional slojem proti sprijemanju. To pomeni, da lahko hrano pripravljate z malo ali skoraj nič maščobe ali olja.
- Pri kuhanju uporabljajte samo leseni ali plastični pribor brez ostrih robov.
- Nikoli ne pustite, da bi se tekočina v posodi pokuhala do konca, saj se lahko dno pri pregretju deformira in teflonski sloj proti sprijemanju izgubi svoje značilnosti.

Posodo uporabljajte na kuhalnem polju, ki ima isti ali manjši premer, da prihranite energijo.

Ne pozabite, da se ročaj med uporabo

segreje. Ko premikate posodo, vedno uporabite prijemalke.

Ko posodo premikate po steklokeramični kuhalni plošči, jo vedno privzdignite, da se površina ne opraska.

Če naletite na kakršne koli težave v zvezi z izdelkom, se prosimo, obrnite na najbližjo trgovino IKEA oz. našo službo za pomoč kupcem ali pa obiščite [www.ikea.com](http://www.ikea.com).

## **Temizleme**

- Bu ürünün ilk kullanımından önce, elde yıkayın ve dikkatlice kurulayın.
- Ürünü kullandıkten sonra her zaman elde yıkayın.
- Çelik ovma teli veya kaplamayı çizebilicek herhangi bir madde kullanmayın. Bulaşık deterjanı yüzeyi etkileyebilir.
- Taban, hafif bir şekilde içbükeydir ancak ısındığında yassılaşır. Temizlemeden önce her zaman ürünün soğumasını bekleyin. Böylece, taban kendi şeklini geri kazanır ve pürüzlü bir yüzey oluşumunu öner.

## **Bilmekte fayda var**

- Bu tencere seti tüm ocak ve fırılarda kullanıma uygundur.
- Teflon®Professional yapışmaz kaplamaya sahiptir. Böylece yemekleri daha az yağı kullanarak veya hiç yağı koymadan pişirebilirsiniz.
- Sadece tahta veya sivri uçları olmayan plastik araç-gereçler kullanınız.
- Tencere ve tavanızı içi boş iken ocak üzerinde bırakmayınız, çünkü taban eğilebilir ve kaplama aşırı ısındığında yapışmaz özelliğini kaybedebilir.

Enerji tasarrufu için tencere veya tavanızla aynı veya daha küçük çaptaki ocak gözlerini kullanınız.

Kullanım sırasında kulpların ısınacağını unutmayınız. Tencere ve tavalarınızı kaldırırken her zaman tutacak kullanınız.

Çizilme riskini önlemek için tencere ve tavalarınızı cam seramik ocak üzerinde daima

kaldırarak hareket ettiriniz.

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

### التنظيف

— قبل إستعمال المنتج للمرة الأولى، إغسليه باليد وجففيه بعناية.

- دائماً قومي بغسيل المنتج يدوياً بعد الإستعمال.
- لا تستخدمي الصوف المعدني أو أي شيء يمكن أن يخدش الطبقة الخارجية .سوائل التنظيف في غسالات الأطباق يمكنها أن تؤثر في السطح.
- القاعدة تكون مقعرة قليلاً عندما تكون باردة، لكنها تمدد لتصبح منبسطة عند تسخينها .قومي دائماً بترك المنتج ليبرد قبل تنظيفه .هذا يسمح للقاعدة لتسعيid شكلها ويساعد على منعها من الاصبح نستوية عند الإستعمال.

### من المفيد معرفته

— هذه الآنية ملائمة للاستخدام في جميع أنواع المواقد وفي الأفران.

— وهي مزودة بطبقة تيفلون ® بروفيشنال المانعة للالتصاق .وهذا يعني بأنه يمكنك طهي الطعام مع قليل من الدهون أو الزيوت أو بدونها.

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

— لا تدعى الآنية تغلي وهي جافة لأن ذلك يؤدي إلى تلف القاعدة وتفقد الطبقة خصائصها المانعة للالتصاق عند التسخين المفرط.

**ضعى الآنية على موقد له نفس القطر أو أقل منه لتوفير الطاقة.**

ضعى في اعتبارك أن الأيدي تصبح ساخنة أثناء استخدام الآنية .استخدمي دائماً حاملات القدر عند تحريكها.

ارفعي دائماً الآنية عندما تقومين بتحريكها على موقد سيراميك زجاجي لتجنببي مخاطر خدش الموقد.

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



