ANNONS

© Inter IKEA Systems B.V. 2012

AA-844539-1

Design and Quality
IKEA of Sweden

ENGLISH	**4**
DEUTSCH	**5**
FRANÇAIS	**6**
NEDERLANDS	**7**
DANSK	**8**
ÍSLENSKA	**9**
NORSK	**10**
SUOMI	**11**
SVENSKA	**12**
ČESKY	**13**
ESPAÑOL	**14**
ITALIANO	**15**
MAGYAR	**16**
POLSKI	**17**
LIETUVIŲ KLB.	**18**
PORTUGUÊS	**19**
ROMÂNA	**20**
SLOVENSKY	**21**
БЪЛГАРСКИ	**22**
HRVATSKI	**23**
ΕΛΛΗΝΙΚΑ	**24**
РУССКИЙ	**25**
SRPSKI	**26**
SLOVENŠČINA	**27**
TÜRKÇE	**28**
عربي	**29**

Important!
If the pot/pan is provided with a glass lid, be careful when screwing the knob on to the lid. Do not screw on too tightly, because then the glass may break.

Care and 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 on the inside of your cookware, do not add salt to your food until the contents are 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 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 as the pot/pan you can save energy.
— Always lift the cookware when moving it on a glass ceramic hob to avoid the risk of scratching the hob.
— Bear in mind that the cookware gets hot during use. Always handle with pot holders.
— Never let the cookware boil dry, because the base becomes skew when overheated.
— The cookware is designed exclusively for cooking, not for storing food. Food that is stored in the cookware for a longer period may affect the surface and take on the taste of metal.
— The handle can be damaged by the flame when the cookware is used on a gas hob.
— If the handle or knob feels loose, tighten the screws with a screwdriver. Be careful when screwing the knob on to the lid. Do not screw on too tightly, because then the glass may break.
— If you have any problem with the product, contact your nearest IKEA store/ Customer Service or visit www.ikea.com.

Achtung!
Bei Glasdeckeln bitte Vorsicht beim Anbringen des Deckelgriffs - Schrauben nicht zu fest anziehen; das Glas könnte zerbrechen.

Reinigung
— Töpfe vor der ersten Benutzung spülen und abtrocknen.
— Die Töpfe sind spülmaschinenfest. Um Kalkablagerungen zu vermeiden, bitte nach dem Abwaschen immer gleich abtrocknen. Sollten dennoch Ablagerungen auftreten, lassen sich diese mit einer Mischung aus etwas Essig und lauwarmem Wasser entfernen.
— Um Ablagerungen durch Kochsalz in den Töpfen zu vermeiden, sollte man das Salz erst zugeben, nachdem das Wasser gekocht hat.
— Keine Stahlwolle o.Ä. benutzen, was die Oberfläche zerkratzen könnte.
— Der Boden ist im kalten Zustand leicht nach innen gewölbt, bei Wärme dehnt er sich und wird eben. Deshalb die Produkte unbedingt abkühlen lassen, bevor sie gespült werden, damit der Boden die Form wieder annimmt. So vermeidet man, dass der Boden sich nach einiger Zeit verformt.

Wissenswertes
— Die Produkte können auf allen Herdarten benutzt werden.
— Kochgeschirr auf einer Platte mit dem gleichen oder geringerem Durchmesser zu benutzen spart Energie.
— Bei Glas- oder Keramikkochfeldern Töpfe zum Bewegen immer hochheben; nicht schieben - das könnte Kratzer verursachen.
— Töpfe erhitzen sich bei der Benutzung auf Herden und im Backofen. Zum Bewegen heißer Töpfe und zum Abheben des Deckels immer Topflappen benutzen.
— Die Produkte nicht trocken kochen lassen, da sie dadurch beschädigt werden.
— Die Töpfe sind für die Zubereitung und nicht zum Aufbewahren von Speisen gedacht. Wenn Speisen länger darin stehen bleiben, kann das Material der Kochgeräte beeinträchtigt werden und die Speisen einen metallischen Geschmack annehmen..
— Bei Verwendung auf dem Gasherd darauf achten, dass die Griffe durch die Flamme nicht beschädigt werden.
— Falls Griffe oder Deckelknopf sich lockern, bitte die Schrauben mit einem Schraubendreher nachziehen. Vorsicht beim Anbringen des Deckelgriffs - Schrauben nicht zu fest anziehen; das Glas könnte zerbrechen.
— Bei Fragen zum Produkt bitte mit dem Kundenservice im nächstgelegenen IKEA Einrichtungshaus oder über www.IKEA.de Kontakt aufnehmen.

Attention !
Si le récipient est fourni avec un couvercle de verre, vissez le bouton sur le couvercle avec précaution. Ne serrez pas trop fort, le verre pourrait se briser.

Entretien
— Laver, rincer et sécher les ustensiles de cuisson avant la première utilisation.
— Les ustensiles résistent au lave-vaisselle. Laver la poêle à la main. Essuyer les ustensiles immédiatement après le lavage pour éviter que l'eau ne laisse de trace de calcaire. En cas de traces, elles s'enlèvent avec de l'eau et du vinaigre d'alcool.
— 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. Ceci pour lui permettre de reprendre sa forme afin d'éviter qu'il ne se déforme après quelque temps d'utilisation.

Bon à savoir
— Compatible tous feux.
— Utilisez l'ustensile sur une plaque de cuisson de diamètre identique ou inférieur pour économiser de l'énergie.
— Pour éviter les rayures, pensez à soulever l'ustensile lorsque vous le déplacez sur une plaque vitrocéramique.
— N'oubliez pas que l'ustensile chauffe lors de l'utilisation. Utilisez une manique.
— Ne jamais chauffer l'ustensile à vide car cela peut déformer le fond.
— Evitez de conserver des aliments de façon prolongée dans le récipient. Les aliments peuvent prendre un goût métallique et la surface du récipient risque de se détériorer.
— Le manche est susceptible d'être abîmé par le feu en cas d'utilisation sur une table de cuisson à gaz.
— Si le manche ou le bouton semble desserré, resserrer les vis à l'aide d'un tournevis. Lorsque vous vissez le bouton sur le couvercle, veillez à ne pas serrer trop fort car le verre risque de se briser.
— En cas de problème avec ce produit, contacter votre magasin/Service clients IKEA le plus proche ou visiter le site www.ikea.com.

Belangrijk
Wanneer de pan is voorzien van een glazen deksel: wees voorzichtig bij het vastschroeven van de knop op de deksel. Draai niet te hard aan; het glas kan kapot gaan.

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. Eventueel ontstane vlekken kunnen worden verwijderd met lauw water met azijn.
— Om zoutvlekken aan de binnenkant van de pan te voorkomen pas zout toevoegen wanneer het water kookt.
— Gebruik geen staalwol of iets anders wat krassen kan veroorzaken.
— Wanneer de pan koud is, is de bodem enigszins concaaf, maar deze wordt door de warmte weer vlak. Laat de pan daarom altijd afkoelen voordat hij wordt afgewassen, zodat de bodem zijn oorspronkelijke vorm aanneemt en de pan na verloop van tijd niet kromtrekt.

Goed om te weten
— De pannen zijn geschikt voor alle soorten kookplaten.
— Gebruik de pan op een kookplaat met dezelfde of een kleinere diameter als de pan, dat bespaart energie.
— Til de pan altijd op als je hem op een keramische kookplaat verplaatst, anders kan de kookplaat beschadigen.
— De pan wordt warm bij gebruik; gebruik een pannenlap als je hem verplaatst of de deksel optilt.
— Laat de pan niet droogkoken omdat de bodem door oververhitting krom kan trekken.
— De pannen zijn bedoeld voor het bereiden van voedsel, niet voor het bewaren ervan. Wanneer er gedurende langere tijd voedsel in de pan wordt bewaard, kan het oppervlak van de pan worden aangetast en kan het voedsel een metaalachtige smaak krijgen.
— Houd er rekening mee dat de handgrepen beschadigd kunnen raken door de vlam wanneer de pan op gas wordt gebruikt.
— Wanneer handgrepen of knoppen los aanvoelen, draai de schroeven dan met een schroevendraaier aan. Wees voorzichtig bij het vastschroeven van de knop op de deksel. Draai niet te hard aan; het glas kan kapot gaan.
— Mochten er problemen ontstaan met het product - neem contact op met het dichtstbijzijnde IKEA woonwarenhuis of kijk op ikea.nl.

Vigtigt
Hvis produktet har glaslåg: Pas på, når du skruer knoppen fast på låget. Skru ikke for hårdt, da du kan ødelægge glasset.

Rengøring
— Vask og tør gryden af før du tager den i brug.
— Gryden tåler maskinopvask. For at undgå kalkpletter fra vandet bør gryden aftørres straks efter opvask. Hvis der opstår pletter fjernes de med eddike blandet med lunkent vand.
— For at undgå saltpletter på grydens inderside; tilsæt altid salt efter at vandet koger.
— Brug ikke ståluld eller andet der kan ridse overfladen.
— Bunden er en smule konkav i kold tilstand, men udvider sig af varmen og pliver plan. Lad derfor altid gryden køle af inden du rengør den, så den får sin oprindelige form igen og du undgår at den bliver ujævn efter at du har brugt den en tid.

Godt at vide
— Køkkenudstyret er egnet til brug på alle slags kogeplader.
— Placer køkkenudstyret på en kogeplade med den samme eller mindre diameter end gryden/panden for at spare energi.
— Løft altid køkkenudstyret, når du flytter det på keramiske kogeplader for ikke at ridse dem.
— Husk, at køkkenudstyret bliver varmt ved brug. Brug altid grydelapper.
— Lad ikke køkkenudstyret koge tørt, da bunden bliver skæv ved overophedning.
— Gryden er beregnet til madlavning, ikke opbevaring. Hvis der i længere tid opbevares madvarer i gryden, kan grydens inderside blive påvirket, og maden kan komme til at smage af metal.
— Grebet kan blive beskadiget af flammen, hvis køkkenudstyret bruges på et gaskomfur.
— Hvis greb eller knopper sidder løst, skal skruerne spændes med en skruetrækker. Pas på, når du skruer knoppen fast på låget. Spænd ikke skruen for hårdt, da glasset kan gå i stykker.
— Hvis du har problemer med produktet, er du velkommen til at kontakte det nærmeste IKEA varehus/Kundeservice eller besøge IKEA.dk.

Mikilvægt!
Ef glerlok er á pottinum/pönnunni þarf að fara varlega þegar hnúðurinn er skrúfaður á það. Herðið ekki of fast því þá getur glerið brotnað.

Meðhöndlun og þrif
— Þvoið, skolið og þurrkið vandlega áður en pottarnir eru notaðir í fyrsta skipti.
— Pottana má setja í uppþvottavél. Til að forðast för eftir kalkleifar í vatninu þarf að þurrka vandlega strax eftir þvott. Bletti og för má fjarlægja með því að leggja í bleyti í volgt vatn með örlitlu ediki.
— Saltbletti innan í pottunum má forðast með því að salta ekki matinn fyrr en eftir að suðan hefur komið upp.
— Notið ekki stálull eða annað sem getur rispað yfirborðið.
— Botninn er örlítið kúptur þegar hann er kaldur en þenst og flest út þegar hann hitnar. Leyfið pottum og pönnum alltaf að kólna áður en þrifið er. Þá nær botninn aftur sinni fyrri lögun og verður síður ójafn með tímanum.

Gott að vita
— Þessir pottar henta á hvaða hellur sem er.
— Þú getur sparað orku með því að nota alltaf hellu sem er jafnstór eða minni en botn pottsins/pönnunnar að þvermáli.
— Lyftið alltaf pottinum/pönnunni upp þegar hún er færð til á keramikhelluborði til að forðast rispur.
— Athugið að pottar og pönnur hitna við notkun. Notið alltaf pottaleppa.
— Gætið þess að aldrei þurrsjóði í pottunum þar sem botninn skekkist við of mikinn hita.
— Varan er aðeins ætluð til matargerðar, ekki til að geyma matvæli. Matur sem geymdur er í pottunum í lengri tíma getur haft áhrif á yfirborðið og tekið í sig málmbragð.
— Haldfangið getur skemmst í loganum þegar eldað er á gashellum.
— Ef haldfang eða hnúðar virðast laus þarf að herða skrúfurnar með skrúfjárni. Farið gætilega þegar hnúðurinn er skrúfaður á lokið. Herðið skrúfuna ekki of mikið þar sem það getur orðið til þess að glerið brotnar.

Viktig!
Dersom produktet er utstyrt med glass-lokk, bør du være forsiktig når du skrur knotten fast i lokket. Ikke stram for hardt til, ellers kan glasset knuse.

Rengjøring
— Vask og tørk av kjelene før første gangs bruk.
— Kjelene tåler oppvaskmaskin. For å unngå kalkflekker fra vannet, bør kjelene tørkes av rett etter vask. Dersom det har oppstått flekker, kan de fjernes med eddik blandet med lunkent vann.
— For å unngå saltflekker på innsiden av kjelene; 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 kjelene kjølne før du rengjør dem. Da får bunnen tilbake sin opprinnelige form og du unngår at den blir ujevn etter en tids bruk.

Godt å vite
— Kjelene er beregnet til bruk på alle slags plater og topper.
— Du kan spare energi ved å plassere kjelen på en plate med samme diameter som kjelen, eller mindre.
— Dersom du bruker kjelene på en keramisk glasstopp, er det viktig å alltid løfte kjelene, slik at du ikke risikerer å ripe opp komfyrtoppen.
— Vær oppmerksom på at kjelene blir svært varme når de er i bruk. Bruk alltid grytelapper når du håndterer kjelene.
— La ikke kjelene tørrkoke, ettersom de da vil ta skade.
— Kjelene er bare beregnet for tilberedelse, ikke for oppbevaring av mat. Mat som oppbevares i kjelene over lengre tid, kan skade kjelens overflate, og maten kan ta smak av metall.
— Vær oppmerksom på at håndtakene kan skades av flammen når kjelene brukes på gasskomfyr.
— Dersom håndtaket eller knotten skulle løsne, kan de enkelt festes ved hjelp av et skrujern. Vær forsiktig når du skrur knotten fast til lokket. Dersom du drar for hardt til, kan glasset bli knust.
— Hvis du opplever problemer med produktet, kan du kontakte ditt nærmeste IKEA-varehus, kundeservice, eller gå inn på www.ikea.no

Varoitus!
Jos kattilassa/pannussa on lasikansi, ole varovainen kiinnittäessäsi kädensijaa kanteen. Älä käännä ruuvia liian kireälle, ettei lasi rikkoudu.

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

Hyvä tietää
— Astiat sopivat käytettäväksi kaikentyyppisillä liesillä/keittotasoilla.
— Säästät energiaa käyttämällä keittolevyä, joka on halkaisijaltaan samankokoinen tai pienempi kuin astia.
— Siirrä astiaa aina nostamalla keraamisella liedellä/keittotasolla, sillä astian vetäminen voi naarmuttaa lieden/keittotason pintaa.
— Muista, että kädensijat kuumenevat käytössä. Käytä aina patalappua siirtäessäsi astiaa ja nostaessasi kantta.
— Älä anna ruoan kiehua kuiviin, sillä ylikuumenemisen seurauksena pohjasta tulee kiero.
— Astiat on tarkoitettu ruoanlaittoon, ei ruoan säilytykseen. Jos ruokaa säilytetään astiassa pitkään, pinta voi reagoida ja ruokaan voi tulla metallin maku.
— Muista, että kaasulieden liekki voi vahingoittaa kädensijoja.
— Jos kädensijat tai kansien nupit löystyvät käytössä, kiristä ruuvit. Älä kuitenkaan kiristä kannen nupin ruuvia liikaa, jotta lasi rikkoudu.
— Jos tuotteessa ilmenee ongelmia, ota yhteyttä lähimpään IKEA-tavarataloon tai -asiakaspalveluun tai katso lisätietoja osoitteesta IKEA.fi

Viktigt
Om kärlet är försett med ett glaslock; Var försiktig när du skruvar fast knoppen på locket. Dra inte åt för hårt; glaset kan gå sönder.

Rengöring
— Diska och torka av kärlen före första användning.
— Kärlen tål maskindisk. För att undvika kalkfläckar från vattnet bör kärlen torkas av direkt efter diskningen. Om fläckar uppstått kan de tas bort med ättika blandat med ljummet vatten.
— För att undvika saltfläckar på kokkärlens insida; 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 du undviker att den blir ojämn efter en tids användning.

Bra att veta
— Kärlen kan användas på alla typer av hällar.
— Använd kärlen på en spisplatta med samma eller mindre diameter som kärlet, det sparar energi.
— Lyft alltid kärlet när det flyttas på en glaskeramikhäll, annars kan hällen repas.
— Kärlen blir varma vid användning; Använd grytlapp när de flyttas och när locket lyfts av.
— Låt inte kärlen koka torrt eftersom överhettningen gör att bottnen blir skev.
— Kärlen är avsedda för tillagning, inte förvaring av mat. Om mat förvaras i kärlen under en längre tid kan kärlens yta påverkas och maten ta smak av metall.
— Tänk på att handtagen kan skadas av lågan när kärlen används på en gashäll.
— Om handtag eller knopp känns lösa bör skruvarna dras åt med en skruvmejsel. Var försiktig när du skruvar fast knoppen på locket. Dra inte åt för hårt; glaset kan gå sönder.
— Om det uppstår problem med produkten - kontakta närmaste IKEA varuhus/ kundtjänst eller besök www.ikea.com.

Důležité!
Patří-li k hrnci/pánvi skleněná poklice, dávejte pozor při šroubování úchytky k poklici. Nesnažte se šroub příliš utáhnout, sklo by mohlo prasknout.

Péče a údržba
— Před prvním použitím sadu hrnců umyjte, opláchněte a dobře vysušte.
— Tuto sadu lze mýt v myčce nádobí. Umyté hrnce vždy dosucha utřete, aby na nich nezůstávaly stopy po vodním kameni. Skvrny odstraníte vlažnou vodou s trochou octa.
— Aby na vnitřní straně hrnců nezůstávaly skvrny od soli, solte připravovaný pokrm až ve chvíli, kdy se začne vařit.
— Nepoužívejte drátěnku ani jiné pomůcky, které by mohly poškrábat povrch hrnců.
— Za studena je dno hrnce mírně vyduté, ale vyrovná se, když vyrovná se, když se hrnec zahřeje. Dříve než hrnec začnete mýt, nechte ho dobře vychladnout. Díky tomu dno získá svůj původní tvar a nebude používaním zakřivené.

Užitečné informace
— Tuto sadu hrnců můžete používat na plynovém sporáku, indukční, keramické a elektrické varné desce.
— Pokud hrnec umístíte na plotýnku, která má stejný nebo menší průměr než hrnec (nebo pánev), ušetříte energii.
— Pokud hrncem na sklokeramické desce manipulujete, vždy ho nadzvedávejte, aby se deska nepoškrábala.
— Nezapomínejte, že hrnce se při používání zahřejí. Vždy je berte za rukojeť.
— Obsah hrnce nenechte nikdy vyvařit, protože dno hrnce by se pak mohlo horkem deformovat.
— Tato sada je určena na vaření, nikoliv na skladování pokrmů. Pokud necháte pokrm v hrnci delší dobu, může zreagovat s povrchem a získat kovovou pachuť.
— Nezapomeňte na to, že při použití na plynovém sporáku může plamen poškodit rukojeť nádoby.
— Pokud se rukojeť hrnce uvolnila, přitáhněte šrouby pomocí šroubováku. Při šroubování rukojeti na pokličku buďte opatrní. Nepřitahujte ji příliš pevně, protože sklo by pak mohlo prasknout.
— Pokud máte s výrobkem jakékoli potíže, kontaktujte vaši nejbližší pobočku IKEA, zákaznický servis nebo nás navštivte na www.ikea.com.

¡Importante!
Si la olla/sartén viene provista de una tapa de vidrio, ten mucho cuidado al atornillar el pomo a la tapa. No lo aprietes demasiado fuerte, porque podrías hacer que el vidrio se rompiese.

Mantenimiento y limpieza
— Lava y seca los recipientes antes de usarlos por primera vez.
— Estos recipientes son aptos para el lavavajillas. Para evitar manchas de cal, recomendamos secar los recipientes después de lavados. Si aparecen manchas, éstas se pueden eliminar aplicando vinagre diluido en agua tibia.
— Para evitar manchas de sal en el interior de estos recipientes, recomendamos añadir la sal una vez que los alimentos hayan alcanzado su punto de cocción.
— No utilizar estropajo o productos que puedan rayar la superficie.
— Cuando está frío, el recipiente tiene una base cóncava que se expande y aplana con el calor. Por eso, deja siempre que el recipiente se enfríe antes de lavarlo. De este modo, la base retoma su forma, evitando que con el paso del tiempo se vuelva irregular.

Información importante
— Esta batería es apta para todo tipo de placas.
— Para ahorrar energía, utiliza la batería sobre placas que tengan un diámetro igual o inferior.
— Para evitar rayones, levanta el utensilio cuando lo muevas sobre una placa de vitrocerámica.
— Recuerda que cuando lo pones sobre el fuego, el utensilio se calienta. Usa manoplas.
— No calientes nunca los utensilios vacíos porque pueden deformarse.
— Guardar alimentos en su interior durante largos períodos de tiempo puede afectar su superficie y que éstos adquieran sabor a metal.
— Cuando uses la batería sobre una placa de gas, recuerda que los mangos pueden dañarse si entran en contacto directo con la llama.
— Si ves que los mangos o pomos están sueltos, aprieta los tornillos con un destornillador. Pero cuando atornilles los pomos de las tapas, no aprietes demasiado para evitar que se rompa el vidrio.
— En caso de problemas con este producto, contacta con tu tienda/Servicio al cliente o entra en www.ikea.es.

Importante!
Se la casseruola/padella è dotata di coperchio in vetro, fai attenzione quando avviti il pomello sul coperchio: non stringere troppo perché potresti rompere il vetro.

Pulizia
— Lava, sciacqua e asciuga bene 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 all'interno della pentola, non aggiungere il sale finché il contenuto non bolle.
— Non usare lana d'acciaio o altre cose 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.

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.
— Tieni presente che le pentole si scaldano durante l'uso, quindi usa sempre le presine.
— Assicurati che il liquido di cottura non si asciughi, perché la base si deforma quando si surriscalda.
— Le pentole sono progettate solo per la cottura, non per la conservazione dei cibi: se questi rimangono più a lungo nella pentola, la sua superficie può risentirne e gli alimenti possono assumere un sapore di metallo.
— Tieni presente che la fiamma può danneggiare i manici quando usi le pentole su un fornello a gas.
— Se il manico o il pomello si allentano, stringi le viti con un cacciavite. Fai attenzione quando avviti il pomello sul coperchio: non stringere troppo perché potresti rompere il vetro.
— Se il prodotto presenta dei problemi, contatta il più vicino negozio IKEA/Servizio Clienti, oppure consulta il sito www.ikea.com.

Fontos!
Ha az edény teteje üvegből van, vigyázva csavard a gombot a tetőre! Ne csavard rá túl erősen, mert az üveg eltörhet.

Ápolás és tisztítás
— Első használat előtt az edényeket mosd el és töröld meg alaposan.
— Az edényeket mosogatógépben is elmoshatod. Mosogatás után azonban mindig töröld szárazra az edényeket, így nem maradnak rajtuk foltok. Apró pöttyöket és elszíneződéseket langyos vízzel higított ecettel eltávolíthatod.
— Az edény belső részén a sólerakodás megelőzhető, ha nem sózod meg az ételt amíg fő.
— Ne használj fém kést, keverőkanalat, így nem karcolod meg az edények falát.
— Az edény alja használaton kívül enyhén homorú, de hő hatására kisimul. Mindig hagyd teljesen kihűlni az edényt, mielőtt elmosod. Így visszanyeri eredti alakját.

Jó tudni
— Az edénykészlet bármilyen főzőlapon, tűzhelyen használható.
— Ha az edényt ugyanakkora vagy kisebb átmérőjűtűzhelyre teszed, energiát takaríthatsz meg.
— Üvegkerámia főzőlapon mindig emeld meg az edényt, ha elmozdítod, nehogy az üvegkerámia sérüljön.
— Ne feledd, hogy használat közben az edény felforrósodik. Mindig használj edényfogót ha megfogod.
— Ne hagyd a tűzön az edényt üres vagy száraz állapotban, mert az alja a túlhevüléstől meggörbülhet.
— Az edénykészlet darabjai kizárólag főzésre valók, ételt ne tárolj bennük. Ha tovább tárolsz benne ételt, az kikezdheti az edény falát és az étel esetleg fémes ízt is kaphat.
— Ügyelj rá, hogy az edény fogóit láng ne érje, különösen ha gáztűzhelyen használod őket.
— Ha a füle vagy a fogója kilazult, csavarhúzóval szorítsd meg a csavarokat. Vigyázz, amikor a tetőre csavarozod a fogót. Ne húzd túl, mert eltörhet az üveg.
— Ha bármilyen probléma merül fel a termékkel kapcsolatban, keresd fel a legközelebbi IKEA áruházat, vagy látogass el a www.ikea.hu weboldalra.

Ostrzeżenie!
Jeśli garnek/rondel posiada szklaną pokrywkę, zachowaj ostrożność przy przykręcaniu gałki do pokrywki. Nie przykręcaj jej zbyt mocno, ponieważ szkło może pęknąć.

Czyszczenie i pielęgnacja
— Przed pierwszym użyciem umyj, wypłucz i wysusz dokładnie naczynie.
— Naczynie można zmywać w zmywarce. Aby zapobiec plamom zawsze wycieraj naczynie do sucha po umyciu. Plamy i ślady można usunąć małą ilością octu rozcieńczonego w letniej wodzie.
— Aby zapobiec plamom z soli we wnętrzu naczyń, nie dodawaj soli do żywności 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 zostaw naczynie do wystygnięcia, zanim zaczniesz je myć. Pozwoli to podstawie odzyskać jej pierwotny kształt i zapobiegnie odkształceniom.

Warto wiedzieć
— Naczynie można używać na wszystkich rodzajach kuchenek.
— Korzystając z palnika/punktu grzewczego o tej samej średnicy co garnek/patelnia lub mniejszej, oszczędzasz energię.
— Przemieszczając naczynie po ceramicznej płycie grzewczej zawsze je podnoś, aby uniknąć ryzyka porysowania powierzchni .
— Pamiętaj, że naczynie nagrzewa się w trakcie użytkowania, zawsze stosuj więc łapki do garnków.
— Nie pozwól, aby zawartość naczynia się wygotowała, ponieważ dno produktu może się powyginać na skutek przegrzania.
— Naczynie przeznaczono wyłącznie do gotowania, a nie do przechowywania żywności. Żywność przechowywana w naczyniu przez dłuższy okres może wejść w kontakt z
— metalową powierzchnią i zmienić smak.
— Pamiętaj, ze płomień może uszkodzić uchwyt, kiedy naczynie jest na kuchence gazowej.
— Jeżeli mocowanie uchwytu lub gałki się poluzuje, dokręć śruby za pomocą śrubokrętu. Zachowaj ostrożność przykręcając gałkę do pokrywki. Nie dokręcaj zbyt mocno, ponieważ szkło może pęknąć. W razie problemów z produktem skontaktuj się z najbliższym sklepem IKEA/z punktem obsługi klienta lub odwiedź stronę www.ikea.com

Svarbu!
Jei prie puodo/keptuvės pridedamas stiklinis dangtis, būkite atidūs sukdami rankenėlę prie dangčio. Neveržkite stipriai, nes stiklas gali skilti.

Priežiūra ir valymas
— Prieš naudojant šį gaminį pirmą kartą, išplaukite jį ir sausai nušluostykite.
— Puodus galima plauti indaplovėje. Sausai iššluostykite puodus, 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 indus atvėsti prieš juos plaunant: taip dugnas vėl išsigaubs ir neatsiras nelygumų.

Naudinga žinoti
— Tinka visų tipų viryklėms.
— Taupiau naudoti indus ant viryklių, kurių degiklių skersmuo yra toks pat ar mažesnis nei puodo/keptuvės.
— Naudodami indus ant stiklo keramikos viryklių, visada kilstelėkite juos norėdami perkelti, kad nesubraižytumėte viryklės paviršiaus.
— Naudokite puodkėles.
— Neleiskite vandeniui visiškai išgaruoti, kad indai neperkaistų ir nesusilankstytų.
— Skirta tik ruošti maistą, ne laikyti. Maisto produktai palikti induose ilgą laiką gali pažeisti jų paviršių ir įgauti metalo skonio.
— Naudojant indus ant dujinių viryklių, reikia saugoti rankenas nuo atviros liepsnos.
— Jei atsilaisvina rankena ir dangčio rankenėlė, priveržkite varžtus atsuktuvu. Stipriai neveržkite dangčio rankenėlės, kad netrūktų stiklas.
— Jei kyla klausimų dėl indų naudojimo, kreipkitės į IKEA parduotuvės/pirkėjų aptarnavimo centro darbuotojus arba apsilankykite www.ikea.com.

Atenção!
Se o tacho/panela tiver tampa de vidro, tenha cuidado ao aparafusar a pega à tampa. Não aperte demasiado, pois o vidro pode quebrar.

Limpeza e manutenção
— Antes de usar pela primeira vez o seu trem de cozinha, láve-o, enxagúe-o e seque-o cuidadosamente.
— Pode ser lavado na máquina de lavar loiça. Para evitar as marcas do calcário, seque sempre bem depois de lavar. As manchas podem ser removidas com um pouco de vinagre diluído em água morna.
— Para evitar manchas de sal no interior do seu trem de cozinha, não adicione sal à comida antes de começar a ferver.
— Não use palha-de-aço ou semelhante que possa riscar a superfície.
— A base é ligeiramente côncava quando fria, mas expande-se até ficar plana quando aquece. Deixe sempre arrefecer primeiro antes de lavar. Assim, a base retoma a sua forma inicial, evitando que se deforme.

Informação importante
— Este trem de cozinha é próprio para utilizar em todos os tipos de placas.
— Use o trem de cozinha numa placa com um diâmetro igual ou menor para poupar energia.
— Levante sempre o trem de cozinha ao deslocá-lo numa placa vitrocerâmica para evitar riscá-la.
— Lembre-se que o trem de cozinha aquece durante o uso. Use sempre pegas para o deslocar.
— Nunca deixe o trem cozinha a cozer sem água, pois a base entorta quando sobreaquece.
— Este trem de cozinha foi exclusivamente concebido para cozinhar e não para armazenar alimentos. Os alimentos armazenados no trem de cozinha por períodos prolongados podem afectar a sua superfície e adquirir o gosto do metal.
— As pegas podem ser danificadas pela chama quando o trem de cozinha é usado numa placa a gás.
— Se as pegas ficarem soltas, aperte os parafusos com uma chave de fendas. Tenha cuidado ao apertar a prga da tampa. Não aperte demasiado, pois pode partir o vidro. Se tiver alguma questão relacionada com o produto, contacte a sua loja IKEA/Serviço de Apoio ao Cliente ou vá a www.ikea.pt.

Important!
Dacă vasul/tigaia are capac din sticlă, ai grijă atunci când înșurubezi mânerul pe capac. Nu strânge șuruburile prea tare, pentru că sticla se poate sparge.

Întreținere și curățare
— Înainte de prima utilizare, spală, clătește și usucă cu grijă.
— Setul poate fi spălat la mașina de spălat vase. Pentru a preveni urmele lăsate de calcarul din apă, întotdeauna șterge după spălare. Petele și urmele pot fi îndepărtate cu puțin oțet diluat în apă caldă.
— Pentru a preveni petele de sare din interiorul vaselor, nu adăuga sare în mâncare până când aceasta nu a fiert.
— Nu folosi bureți metalici sau substanțe abrazive care pot zgâria suprafața.
— 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
— Acest set poate fi folosit pe toate tipurile de plite.
— Folosind o plită cu un diametru mai mic decât cel al vasului, poți economisi energie.
— Întotdeauna mută setul de vase prin ridicare atunci când este pus pe o plită de sticlă ceramică pentru a evita zgârierea suprafeței.
— Nu uita că setul de vase se încinge atunci când este utilizat. Folosește întotdeauna un șervet termic.
— Nu lăsa setul de vase pe foc fără apă pentru că se poate deteriora atunci cînd este supraîncălzit.
— Setul este destinat exclusiv gătitului, nu depozitării mâncării. Mâncarea depozitată în aceste vase mai mult timp poate afecta suprafața lor și poate de asemenea să aibă un gust metalic.
— Mânerul poate fi deteriorat de flacări atunci când vasele sunt folosite pe o plită cu gaz.
— Dacă mânerul sau coada vasului sunt slăbite, strânge șuruburile cu o șurubelniță. Atenție când strângi mânerul capacului. Nu îl strânge prea strâns pentru că se poate sparge sticla.
— Dacă ai probleme cu produsul, contactează cel mai apropiat magazin IKEA sau intră pe www.ikea.com.

Upozornenie!
Ak je hrniec či panvica opatrený aj sklenným vrchnákom, úchytku k vrchnáku priskrutkujte opatrne. Nesnažte sa ju utiahnuť príliš, aby sklo neprasklo.

Starostlivosť a údržba
— Predtým, ako použijete sériu nádob po prvýkrát, umyte, opláchnite ich a starostlivo vysušte.
— Táto séria je vhodná do umývačky riadu. Aby ste predišli usádzaniu vodného kameňa, po umytí vždy utrite do sucha. Škvrny ľahko odstránite vlažnou vodou s trochou octu.
— Aby ste predišli škvrnám na vnútornej strane nádob, pridávajte soľ, až keď je obsah nádoby vriaci.
— Nepoužívajte drôtenku ani iné predmety, ktorými by ste mohli poškriabať povrch nádoby.
— Za studena je dno mierne vypuklé, ale keď sa nádoba zahreje, dno sa vyrovná. Skôr, ako nádobu začnete umývať, nechajte ich vychladnúť. Tak dno získa svoj pôvodný tvar a nebude používaním nerovnomerné.

Užitočné informácie
— Riad je určený na všetky druhy sporákov.
— Používajte nádoby s rovnakým priemerom dna ako platnička, aby ste ušetrili energiu.
— Pri manipulácii na sklokeramickej doske nádoby vždy dvihnite, aby ste nepoškriabali povrch.
— Nádoby sa pri varení zahrievajú. Používajte chňapky.
— Nezohrievajte prázdne nádoby, aby ste nepoškodili dno.
— Riad je určený iba na prípravu jedál, nie na ich skaldovanie. Ak je jedlo dlhšie v nádobe, môže poškodiť povrch a nasiaknuť kovovú pachuť.
— Pri varení na plynovom sporáku dajte pozor, aby ste nepoškodili úchytky.
— Ak sa uvoľní úchytka, pritiahnite ju skrutkovačom. Pozor pri skrutkovaní úchytky na sklenenú pokrievku, aby ste nepoškodili sklo.
— V prípade akýchkoľvek problémov kontaktujte OD IKEA alebo kliknite na www.ikea.com.

Важно!
Ако тенджерата/тиганът имат стъклен капак, внимавайте, докато завинтвате дръжката. Не затягайте прекалено, за да не се сучпи стъклото.

Грижи и почистване
— Преди да ползвате продукта за първи път, внимателно го измийте, изплакнете и подсушете.
— Тенджерите са подходящи 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 студена, основата е леко вдлъбната, но при загряване се изравнява. Винаги охлаждайте съдовете преди миене. Така основата възвръща формата си и се предпазва от изкривяване.

Добре е да знаете
— Тези съдове са подходящи за употреба върху всички видове котлони.
— Можете да спестите електроенергия, като поставяте съдовете върху котлони със същия или с по-малък диаметър.
— Винаги повдигайте съда, когато го премествате върху стъклокерамичен плот, за да избегнете опасността от издраскване на плота.
— Имайте предвид, че съдовете се нагорещяват при употреба. Винаги използвайте ръкохватки.
— Никога не оставяйте празен съд на огъня, основата може да се изкриви при прегряване.
— Тези съдове са предназначени за готвене, а не за съхранение на храна. Храната, която се държи вътре, може да повреди повърхността на съда или да добие вкус на метал.
— Пламъкът на газовия котлон може да повреди дръжката.
— Ако дръжките са хлабави, затегнете винтовете им с отвертка. Внимавайте при притягане на облата дръжка на капака. Не я затягайте твърде плътно, за да не счупите стъклото.
— Ако имате проблеми, свързани с продукта, свържете се с най-близкия магазин на ИКЕА/Отдел Обслужване на клиенти или посетете www.ikea.com.

Važno!
Ako lonac/tava ima stakleni poklopac, pripazite kod pričvršćivanja kvaku na poklopac. Ne zatežite kvaku previše, jer možete razbiti staklo.

Njega i čišćenje
— Prije prve uporabe posuđe za kuhanje pažljivo operite, isperite i osušite.
— Posuđe za kuhanje se može prati u perilici posuđa. Kako bi sprječili mrlje od kamenca, uvijek osušite proizvod nakon pranja. Točke i mrlje možete odstraniti s malo octa razvodnjenog u mlakoj vodi.
— Kako bi sprječili mrlje od soli na unutrašnjoj strani vašeg posuđa, ne stavljajte sol u vašu hranu dok hrana ne uzavrije.
— Ne koristite čeličnu žicu ili ostalo što može oštetiti površinu.
— Dno je malo udubljeno kada je ohlađeno, ali se širi i izravna kada se ugrije. Posuđe uvijek ostavite da se ohladi prije čišćenja. Time se dno vraća u svoj oblik, a dno uporabom neće postati neujednačeno.

Dobro je znati
— Ovo je posuđe prikladno za uporabu na svim vrstama kuhališta.
— Koristite kuhalište s istim ili manjim promjerom kao što su lonac/tava kako bi uštedjeli energiju.
— Uvijek podignite posuđe kada premještate na stakleno keramičko kuhalište kako bi izbjegli rizik od oštećivanja kuhališta.
— Zapamtite da se posuđe užari tijekom uporabe. Uvijek koristite rukavice.
— Hrana u posuđu nikada ne smije iskuhati, jer se dno iskrivi kada se pregrije.
— Posuđe je namijenjeno isključivo za kuhanje, a ne za držanje hrane. Hrana koja se drži u ovom posuđu dulje vrijeme može utjecati na površinu i poprimiti okus metala.
— Plamen može oštetiti dršku kada posuđe koristite na plinskom kuhalištu.
— Ako je drška ili ručka labava, zategnite vijke odvijačem. Pripazite prilikom pričvršćivanja ručke na poklopac. Ne pričvršćujte prejako jer se staklo može slomiti.
— Ako imate bilo kakvih problema s proizvodom, kontaktirajte najbližu IKEA robnu kuću/Službu za korisnike ili posjetite www.ikea.com.

Σημαντικό!
Αν η κατσαρόλα ή το τηγάνι προμηθεύετε με γυάλινο καπάκι, να είστε προσεκτικοί όταν βιδώνετε το πόμολο στο καπάκι. Μην το βιδώνετε πολύ σφιχτά διότι μπορεί να σπάσει το γυαλί.

Φροντίδα και καθαρισμός
— Πλύντε, ξεπλύντε και στεγνώστε προσεκτικά τα μαγειρικά σκεύη, πριν τα χρησιμοποιήσετε για πρώτη φορά.
— Τα μαγειρικά σκεύη είναι κατάλληλα για το πλυντήριο των πιάτων. Για την πρόληψη δημιουργίας λεκέδων από το ασβέστιο στο νερό, πάντα να τα στεγνώνετε μετά το πλύσιμο. Τα σημάδια και οι λεκέδες μπορούν να αφαιρεθούν με λίγο ξύδι διαλυμένο σε χλιαρό νερό.
— Για να αποφεύγονται οι λεκέδες από το αλάτι στο εσωτερικό μέρος των σκευών σας, μην προσθέτετε αλάτι στο φαγητό σας, πριν να αρχίσει το περιεχόμενο να βράζει.
— Μην χρησιμοποιείτε σύρμα για το καθάρισμα των κουζινικών ή οτιδήποτε άλλο που θα μπορούσε να προκαλέσει γδαρσίματα στην επιφάνεια.
— Η βάση, όταν είναι κρύα, είναι ελαφρώς κοίλη, αλλά διαστέλλεται και ισιώνει όταν ζεσταίνεται. Αφήνετε πάντα τα σκεύη να κρυώσουν πριν τα πλύνετε. Αυτό επιτρέπει στην βάση να επανέλθει στο κανονικό της σχήμα και βοηθά, στο να αποφεύγεται να γίνει ανομοιόμορφη με την χρήση.

Τι πρέπει να γνωρίζετε
— Αυτό το σκεύος είναι κατάλληλο να χρησιμοποιείται επάνω σε όλους τους τύπους των επιφανειών εστιών.
— Τοποθετώντας το σκεύος επάνω σε μια επιφάνεια εστιών, της ίδιας ή μικρότερης διαμέτρου από αυτήν της κατσαρόλας/τηγανιού, μπορείτε να εξοικονομήσετε ενέργεια.
— Για την αποφυγή γδαρσιμάτων, να σηκώνετε πάντα το σκεύος όταν το μετακινείτε επάνω σε μια γυάλινη κεραμική επιφάνεια.
— Πρέπει να έχετε υπ' όψη, ότι όταν το σκεύος χρησιμοποιείται, ζεσταίνεται πολύ. Όταν το μετακινείτε, χρησιμοποιείτε πάντα πιάστρες.
— Μην αφήνετε ποτέ το σκεύος χωρίς περιεχόμενο επάνω στην φωτιά, διότι εάν ο πάτος ζεσταθεί πολύ, μπορεί να πετσικάρει.
— Το σκεύος είναι σχεδιασμένο αποκλειστικά για το μαγείρεμα και όχι για την αποθήκευση του φαγητού. Το φαγητό που είναι αποθηκευμένο στο σκεύος για μεγαλύτερο χρονικό διάστημα, μπορεί να επηρεάσει την επιφάνεια και να πάρει την γεύση του μετάλλου.
— Το χερούλι μπορεί να αλλοιωθεί, όταν το σκεύος χρησιμοποιείται επάνω σε μια επιφάνεια εστιών υγραερίου.
— Εάν το χερούλι ή το πόμολο λασκάρουν, σφίξτε τις βίδες με ένα κατσαβίδι. Πρέπει να είστε προσεκτικοί όταν βιδώνετε το πόμολο στο καπάκι. Μην το βιδώνετε πολύ σφιχτά, διότι τότε το γυαλί μπορεί να σπάσει.
— Εάν έχετε κάποιο πρόβλημα με το προϊόν, επικοινωνήστε με την Υπηρεσία Εξυπηρέτησης Πελατών του πλησιέστερου καταστήματος ΙΚΕΑ ή επισκεφθείτε την ιστοσελίδα μας www.ikea.com.

Внимание!
Если кастрюля/сковорода снабжена стеклянной крышкой, будьте осторожны, поворачивая ручку на крышке. Не закручивайте ее слишком сильно, так как стекло может треснуть.

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

Полезная информация
— Посуду можно использовать на всех типах варочных панелей.
— Используя конфорку, которая по диаметру равна или меньше диаметра дна посуды, Вы экономите энергию.
— Всегда поднимайте посуду при перемещении ее на стеклокерамической варочной панели, чтобы не поцарапать ее.
— Во время использования посуда нагревается, пользуйтесь прихваткой.
— Не оставляйте посуду без содержимого на работающей варочной панели, дно посуды может погнуться при сильном нагревании.
— Посуда предназначена для приготовления, а не для хранения пищи. Если в этой посуде хранить продукты в течение длительного периода, продукты могут приобрести запах металла.
— Пламя может повредить ручку, если посуда используется на газовой варочной панели.
— Если ручка ослабнет, закрепите винты с помощью отвертки. Будьте осторожны, когда прикручиваете ручку к крышке. Не прикручивайте очень плотно, так как стекло может лопнуть.
— Если у Вас возникли какие-либо проблемы с данным товаром, обратитесь в отдел ИКЕА Сервис в ближайшем магазине ИКЕА или на нашем сайте www.ikea.ru

Bitno!
Ako je šerpa/tiganj sa staklenim poklopcem, pažljivo prišrafite dršku. Nemojte previše zatezati jer staklo može pući.

Održavanje i pranje
— Pre prve upotrebe ovog proizvoda pažljivo ga operite, isperite i osušite.
— Lonac i posuda za sos se mogu prati u mašini. Tiganj uvek perite ručno. Da bi izbegli fleke od salitre, uvek izbrišite nakon pranja. Fleke i salitru možete ukloniti mlakom vodom sa blagim rastvorom sirćeta.
— Da bi izbegli fleke od soli unutar posuđa, nemojte dodavati so u hranu dok vri.
— Nemojte koristiti čeličnu vunu ili bilo što što može oštetiti površinu.
— Osnova je blago udubljena kada je hladna, ali se na toploti ispravi. Uvek ostavite posuđe da se ohladi pre pranja. To će omogućiti da se osnova ispravi i sprečiće oštećenja od kojih posuđe postaje neupotrebljivo.

Dobro je da znate
— Ovo posuđe može da se koristi na svim vrstama ringli.
— Posuđe stavite na ringlu istog ili približnog prečnika da štedite energiju.
— Podignite posuđe kada ga pomerate sa vitro-keramičke ploče da je ne izgrebete.
— Imajte na umu da se posuđe ugreje tokom korišćenja, zato koristite kuhinjske rukavice.
— Nemojte držati prazno posuđe na vatri, jer ćete ga oštetiti.
— Posuđe je namenjeno isključivo za kuvanje, a ne za čuvanje hrane. Hrana koja ostane u posuđu duže vreme može uticati na površinu i dobija metalni ukus.
— Otvoren plamen plinske ringle može da ošteti dršku.
— Ako se drška ili ručice razlabave, zašrafite ih. Budite pažljivi kada zašrafljujete ručicu u poklopac, nemojte preterati, jer staklo može da pukne.
— Ako imate bilo kakvih problema s proizvodom, obratite se najbližoj IKEA robnoj kući/odeljenju za potrošače ili posetite www.ikea.com.

Pomembno!
Če ima posoda/ponev stekleno pokrovko, bodite previdni, ko nanjo privijate držalo. Ne privijte ga premočno, saj lahko steklo poči.

Vzdrževanje in čiščenje
— Pred prvo uporabo izdelek skrbno operite in ga osušite.
— Posodo lahko 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 solnim madežem na notranji strani posode, priporočamo, da hrane ne solite, dokler vsebina ne zavre.
— Ne drgnite z gobicami iz jeklene volne ali sredstvi, ki bi lahko poškodovali 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.

Dobro je vedeti
— Ta set posod je primeren za uporabo na vseh vrstah kuhalnikov.
— Če postavite posodo na kuhalni obroč, ki ima isti ali manjši obseg kot dno posode, prihranite energijo.
— Ko premikate posodo po steklokeramični kuhalni plošči, jo vedno privzdignite, da ne opraskate površine.
— Ne pozabite, da se posoda med uporabo segreje. Vedno uporabite kuhinjske rokavice ali prijemalke.
— Nikoli ne pustite, da se tekočina v posodi pokuha do konca, saj se lahko dno pri pregretju deformira.
— Posoda je namenjena izključno kuhanju, ne shranjevanju živil. Živila, ki jih za daljši čas shranite v teh posodah, lahko reagirajo s površino in dobijo okus po kovini.
— Ne pozabite, da se lahko na plinskem kuhalniku ročaj poškoduje.
— Če se držalo razrahlja, ga ponovno privijte z izvijačem. Bodite previdni pri privijanju vijakov. Ne privijte pretesno, saj lahko steklo poči.
— Če naletite na kakršne koli težave v zvezi z izdelkom, se obrnite na najbližjo trgovino IKEA/Službo za pomoč kupcem ali pa obiščite www.ikea.com.

ÖNEMLİ!
Eğer tava/tencerenin cam kapağı varsa, üzerindeki tutacağın vidasını sıkarken dikkatli olun, çok sıkarsanız cam kırılabilir.

Bakım ve temizlik
— Pişirme setini kullanmadan önce yıkayın, durulayın ve dikkatle kurulayın.
— Pişirme seti bulaşık makinesine girebilir. Sudaki kirecin bıraktığı lekeleri önlemek için, yıkadıktan sonra her zaman kurulayın. Leke ve izler, ılık su ile karıştırılmış sirke ile çıkarılabilir.
— Pişirme seti içerisindeki tuz lekelerini önlemek için, tencere içindeki malzemeler kaynayıncaya kadar tuz eklemeyin.
— Çelik ovma teli veya yüzeyi çizebilecek herhangi bir madde kullanmayın.
— Taban soğuk olduğunda içbükeydir ama ısındığında yayılır. Pişirme setini yıkamadan önce her zaman, soğumasını bekleyin. Tabanın şeklini tekrar kazanmasını sağlar ve kullanım sonucu tabanın şeklinin bozulmasını önler.

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/tavaların ocak üzerinde kullanılırken ısınacaklarını unutmayınız ve her zaman tutacak ile tutunuz.
— Fazla ısı tabanın eğilmesine yol açacağından, tencere/tavaların boş halde iken ateşte durmasına izin vermeyiniz.
— Pişirme seti yiyecekleri saklamak için değil sadece pişirmek için tasarlanmıştır. Pişirme setinde uzun bir süre saklanan yiyecekler yüzeyi etkileyebilir ve metal tadını alabilir.
— Tencere/tavalar gazlı ocak üzerinde kullanıldığında, kulp alev nedeniyle zarar görebilir.
— Eğer kulp ya da kapak topuzu gevşerse bir tornavida yardımı ile vidaları sıkınız. Kapağın topuzunu sıkarken dikkatli olunuz, fazla sıkıldığında cam çatlayabilir ya da kırılabilir.
— Eğer ürün ile ilgili herhangi bir sorun yaşarsanız, en yakın IKEA mağazası veya Müşteri Hizmetleri ile temasa geçiniz ya da www.ikea.com adresini ziyaret ediniz.

هام!
إذا كان القدر/المقلاة مقدمة بغطاء زجاجي، كن حذرا عند الشد على المقبض إلى الغطاء .لا تغلقه بإحكام ، لأنه قد يكسر الزجاج.

العناية و التنظيف
—قبل استخدام أدوات الطبخ للمرة الأولى، أشطفها و جففها جيدا.
—أدوات الطبخ آمنة للغسيل في غسالة الأطباق .لمنع بقاء أي علامات بسبب رقائق الجير في الماء، أمسحها دائما بقطعة جافة بعد الغسيل .يمكن غزالة العلامات و البقع بقليل من الخل مخفف بماء فاتر.
—لمنع حدوث البقع على الجزء الداخلي لأدوات الطبخ لديك، لا تضيف الملح إلى الطعام حتى تغلي المحتويات.
—لا تستخدم صوف معدني أو أي شيء يمكن أن يخدش السطح.
—تكون القاعدة مقعرة عندما تكون باردة، و لكنها تمدد لتتسطح عندما تسخن .أترك أدوات الطبخ دائما تبرد قبل تنظيفها .ذلك يتيح للقاعدة بأن تستعيد شكلها و يساعد في منعها من أن تصبح غير مستوية مع الاستخدام.

من المفيد أن تعلم
—أواني الطهي هذه ملائمة للاستخدام على جميع أنواع المواقد.
—يمكنك توفير الطاقة بوضع أواني الطهي على موقد له نفس القطر أو أقل منه مثل قدر الطبخ/المقلاة.
—ارفعي دائماً أواني الطهي عندما تقومين بتحريكها على موقد سيراميك زجاجي حتى لا يتعرض الموقد للخدش.
—ضعي في اعتبارك أن أواني الطهي تصبح ساخنة أثناء الاستخدام .استخدمي دائماً الأيدي لرفعها.
—لا تدعي أواني الطهي تغلي وهي جافة لأن التسخين الزائد يؤدي إلى تلف القاعدة.
—صممت أواني الطهي للطبخ فقط، وليس لحفظ الأطعمة .الأطعمة التي تحفظ لفترة طويلة في أواني الطهي يمكن أن تؤثر على سطحها وتتأثر بطعم المعدن.
—المقابض يمكن أن تتلف من جراء اللهب عند استخدام أواني الطهي على موقد غاز.
—إذا شعرت بأن الأيدي أو المقابض مرتخية، استخدمي المفك لربطها بإحكام .انتبهي عند ربط مقبض الغطاء .لا تربطيه بإحكام شديد، لأن ذلك قد يعرّض الزجاج للكسر.
—إذا كان لديك أي مشكلة مع المنتج، اتصلي بأقرب معرض إيكيا أو زوري موقعنا.www.ikea.com.