

# IKEA 365+



Design and Quality  
IKEA of Sweden

<b>English</b>	<b>4</b>
<b>Deutsch</b>	<b>5</b>
<b>Français</b>	<b>6</b>
<b>Nederlands</b>	<b>7</b>
<b>Dansk</b>	<b>8</b>
<b>Íslenska</b>	<b>9</b>
<b>Norsk</b>	<b>10</b>
<b>Suomi</b>	<b>11</b>
<b>Svenska</b>	<b>12</b>
<b>Česky</b>	<b>13</b>
<b>Español</b>	<b>14</b>
<b>Italiano</b>	<b>15</b>
<b>Magyar</b>	<b>16</b>
<b>Polski</b>	<b>17</b>
<b>Eesti</b>	<b>18</b>
<b>Latviešu</b>	<b>19</b>
<b>Lietuvių</b>	<b>20</b>
<b>Portugues</b>	<b>21</b>
<b>Româna</b>	<b>22</b>
<b>Slovensky</b>	<b>23</b>
<b>Български</b>	<b>24</b>
<b>Hrvatski</b>	<b>25</b>
<b>Ελληνικά</b>	<b>26</b>
<b>Русский</b>	<b>28</b>
<b>Українська</b>	<b>30</b>
<b>Srpski</b>	<b>32</b>

<b>Slovenščina</b>	<b>33</b>
<b>Türkçe</b>	<b>34</b>
<b>عربي</b>	<b>35</b>

# 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.

## Good to know

- This cookware is suitable for use on all types of hobs and in ovens.
- It is designed exclusively for cooking, not for storing food. Food that is stored in the cookware for a longer period may affect the surface of the cookware and take on the taste of metal.
- Use the cookware on a hob of the same or smaller diameter to save energy.
- Bear in mind that the handles get hot when the cookware is in use. Always use pot holders when moving the cookware and lifting the lid.
- Never let the cookware boil dry, because the base becomes skew when overheated.
- 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).

# 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.

## Wissenswertes

- Das Produkt ist für alle Kochfeldarten und für den Backofen geeignet.
- Es ist für die Zubereitung und nicht zum Aufbewahren von Speisen gedacht. Wenn Speisen länger darin stehen bleiben, kann das Material beeinträchtigt werden und die Speisen einen metallischen Geschmack annehmen.
- Das Produkt auf einer Platte mit dem gleichen oder geringeren Durchmesser zu benutzen spart Energie.
- Griffe erhitzen sich bei der Benutzung auf Herden und im Backofen. Zum Bewegen heißer Töpfe/Pfannen und zum Abheben des Deckels immer Topflappen benutzen.
- Die Produkte 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](http://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.

## Bon à savoir

- Cet ustensile est compatible tous feux et four.
- C'est un ustensile de cuisson et non de conservation. En cas de conservation prolongée dans le récipient, les aliments peuvent prendre un goût métallique et la surface risque de se détériorer.
- 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 ou pour soulever le couvercle.
- Ne jamais chauffer l'ustensile à vide car cela peut déformer le fond.
- Si vous rencontrez un problème avec cet ustensile, n'hésitez pas à contacter votre magasin/Service Clientèle IKEA le plus proche ou connectez-vous sur [www.ikea.com](http://www.ikea.com).

# Nederlands

## 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.

## Goed om te weten

- De pan is geschikt voor alle soorten kookplaten en voor de oven.
- De pan is 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.
- Gebruik de pan op een kookplaat met dezelfde of een kleinere diameter als de pan, dat spaart energie.
- Denk eraan dat de handgrepen warm kunnen worden wanneer de pan wordt gebruikt op gas of in de oven, of wanneer je de deksel optilt.
- Laat de pan niet droogkoken omdat de bodem door oververhitting krom kan trekken.
- 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)

# 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.

## Godt at vide

- Gryden kan anvendes på alle typer kogeplader samt i ovn.
- Gryden er beregnet til madlavning, ikke opbevaring af mad. Opbevares der mad i gryden i længere tid påvirkes grydens belægning og maden få afsmag af metal.
- Anvend gryden på en kogezone der har samme - eller mindre diameter end gryden, hvilket sparer energi.
- Husk at håndtagene bliver varme ved brug på komfur og i ovn. Anvend altid grydelapper når gryden skal flyttes.
- Lad ikke gryden koge tør da overophedning gør bunden skæv.
- Opstår der problemer med produktet – kontakt da nærmeste IKEA varehus/kundetjeneste eller besøg [www.ikea.com](http://www.ikea.com)



# 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.

## Gott að vita

- Þetta eldunarílát hentar til notkunar á öllum gerðum af helluborðum og ofnum.
- Það er eingöngu ætlað til að elda mat, ekki geyma. Matur sem geymdur er í eldunarílatinu til lengri tíma getur haft áhrif á yfirborð þess og bragðast eins og málmur.
- Notið eldunarílatið 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 eldunarílatið er fjarlæggt eða lokinu lyft.
- Þurrkið eldunarílatið aldrei með því að hita það á hellu því botninn skekkist við ofhitnun.
- 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).

# 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 kjøle før du rengjør den. Da får bunnen tilbake sin opprinnelige form og du unngår at den blir ujevn etter en tids bruk.

## Godt å vite

- Kjelen kan brukes på alle typer kokeplater samt i stekeovn.
- Kjelen er beregnet for matlaging, ikke oppbevaring av mat. Om mat oppbevares i kjelen over lengre tid, kan kjelens overflate påvirkes og maten ta smak av metall.
- Bruk kjelen på en komfyrplate med samme eller mindre diameter enn kjelen, det sparer strøm.
- Husk at håndtakene blir varme ved bruk på komfyr og i stekeovn. Bruk alltid grytelapper når kjelen flyttes og lokket løftes av.
- Ikke la kjelen koke tørr ettersom overoppheting gjør bunnen skjev.
- Om det oppstår problemer med produktet - kontakt nærmeste IKEA varehus/kundesenter eller besøk [www.ikea.no](http://www.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 lämmitessään. Anna siis astian aina jäähtyä ennen pesua. Silloin pohja palautuu muotoonsa eikä jää epätasaiseksi.

## Hyvä tietää

- Astia sopii käytettäväksi kaikentyypisillä liesillä ja uunissa.
- Astia on tarkoitettu ruoanlaittoon, ei ruoan säilytykseen. Jos ruokaa säilytetään astiassa pitkään, pinta voi reagoida ja ruokaan tulla metallin maku.
- Säästät energiaa käyttämällä keittolevyä, joka on halkaisijaltaan samankokoinen tai pienempi kuin astia.
- Muista, että kädensijat kuumenevat käytettäessä astiaa liedellä tai uunissa. Käytä aina patalappua siirtäessäsi astiaa ja nostaessasi kantta.
- Älä anna ruoan kiehua kuiviin, sillä ylikuumenemisen seurauksena pohjasta tulee kiero
- Jos tuotteessa ilmenee ongelmia, ota yhteyttä lähimpään IKEA-tavarataloon tai -asiakaspalveluun tai katso lisätietoja osoitteesta [www.IKEA.fi](http://www.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.

## Bra att veta

- Kärlet kan användas på alla typer av spisar samt i ugn.
- Kärlet är avsett för tillagning, inte förvaring av mat. Om mat förvaras i kärlet under en längre tid kan kärlets yta påverkas och maten ta smak av metall.
- Använd kärlet på en spisplatta med samma eller mindre diameter som kärlet, det sparar energi.
- Tänk på att handtagen blir varma vid användning på spis och i ugn. Använd alltid grytlappar när kärlet flyttas och locket lyfts av.
- Låt inte kärlet koka torrt eftersom överhettningen gör att bottnen blir skev.
- Om det uppstår problem med produkten - kontakta närmaste IKEA varuhus/kundtjänst eller besök [www.ikea.com](http://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.

## Užitečné informace

- Toto nádobí lze používat na všech typech varných desek i v troubě.
- Toto nádobí je určeno výhradně k vaření, nikoliv ke skladování pokrmů. Pokud byste pokrm nechali delší dobu v hrnci, mohl by zreagovat s povrchem hrnce a získat kovovou pachutí.
- 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 a zvedání poklice vždy používejte chňapku.
- Obsah nádoby nenechte nikdy vyvařit, protože přehřáté dno nádoby by se mohlo zdeformovat.
- V případě jakýchkoliv problémů s tímto výrobkem se laskavě obraťte na nejbližší obchodní dům IKEA/oddělení Služby zákazníkům, nebo využijte naše internetové stránky [www.ikea.com](http://www.ikea.com).

# 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. Las manchas pueden eliminarse con un poco de vinagre disuelto en 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.

## Importante

- Esta batería es adecuada para usar con todo tipo de placas y en el horno.
- Se ha diseñado exclusivamente para cocinar, no para guardar alimentos. Los alimentos guardados en la batería de cocina durante períodos prolongados pueden afectar a la superficie de la batería o adquirir sabor metálico.
- Usar la batería en un fuego cuyo diámetro sea igual o inferior para ahorrar energía.
- Tener presente que las asas se calientan mucho cuando los recipientes se exponen al fuego. Usar siempre manoplas o similar para mover los recipientes o levantar la tapa.
- No permitir que el recipiente permanezca en el fuego sin líquido en su interior, porque podría deformarse si se ve expuesto a un calor excesivo.
- Si tienes algún problema con el producto, por favor ponte en contacto con tu tienda IKEA más cercana/Servicio de Atención al Cliente o ve a [www.ikea.com](http://www.ikea.com).

# 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.

## Informazioni utili

- Questa pentola è utilizzabile su tutti i tipi di piani cottura e nel forno.
- La pentola è adatta alla cottura, non alla 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.
- Usa la pentola su una piastra con diametro uguale o inferiore, così risparmi energia.
- Tieni presente che i manici si scaldano quando usi la pentola sul piano cottura o nel forno. Utilizza sempre le presine quando sposti la pentola e sollevi il coperchio.
- Assicurati che il liquido di cottura non si asciughi: la base si deforma se si surriscalda.
- Se il prodotto presenta dei problemi, contatta il più vicino negozio IKEA/Servizio Clienti, oppure consulta il sito [www.IKEA.com](http://www.IKEA.com)

# Magyar

## 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.

## Jó tudni

- Ez az edény mindenfajta tűzhelyen és sütőben használható.
- Kizárólag ételkészítésre, és nem tárolásra alkalmas! Ha hosszabb ideig tárolsz benne ételt, az átveszi a fém ízét, és elszínezheti az edény falát.
- Az edényt annak átmérőjével azonos, vagy kisebb átmérőjű égőn használd. Ezzel energiát spórolsz.
- Ügyelj arra, hogy főzés közben az edény füle felforrósodhat, ezért mindig használj edényfogót ha mozgatod, vagy megemeled a fedőt.
- Soha ne hagyd üresen a gázon/sütőben! Hő hatására az edény alja deformálódhat.
- Ha bármilyen kérdésed vagy problémád lenne ezzel a termékkel, fordulj a legközelebbi IKEA áruház vevőszolgálatához.



# 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.

## Warto wiedzieć

- Naczynie można używać na wszystkich rodzajach kuchenek i w piekarnikach.
- Naczynie zaprojektowano wyłącznie do gotowania, a nie do przechowywania żywności. Żywność przechowywana w naczyniu przez dłuższy czas może wejść w reakcję z powierzchnią naczynia i zmienić smak.
- Używaj naczynia na kuchence o takiej samej lub mniejszej średnicy, by oszczędzić energię.
- Pamiętaj, że, gdy używasz naczynie, uchwyty nagrzewają się. Przed zestawieniem naczynia z gazu lub podniesieniem pokrywki używaj zawsze rękawic kuchennych.
- Nigdy nie pozwól, by woda w naczyniu się wygotowała, bo przegrzana podstawa naczynia może ulec odkształceniom.
- W przypadku jakichkolwiek problemów, skontaktuj się z najbliższym sklepem IKEA (Biurem Obsługi) lub zajrzyj na stronę [www.ikea.com](http://www.ikea.com).

# Eesti

## Puhastamine

- Enne esmakordset kasutamist peske, loputage ja kuivatage hoolikalt.
- Toode on nõudemasinas pestav. Alati peale pesemist kuivatage korralikult, nii vältite 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.

## Kasulik teave

- Need kööginõud on mõeldud kasutamiseks kõiki tüüpi pliidiplaatidel ja ahjudes.
- See on mõeldud ainult toiduvalmistamiseks, mitte toidu säilitamiseks. Toit, mida säilitatakse kööginõus pikemat aega, võib mõjutada kööginõu pinda ning võib võtta külge metalli maitse.
- Energia säästmiseks kasutage nõu pliidiplaadil, mille läbimõõt on sama suur või väiksem.
- Käepidemed võivad muutuda kuumaks. Kasutage alati pajalappe kuuma poti või selle kaane liigutamiseks.
- Ärge kunagi laske veel nõus täielikult ära keeda, see võib põhjustada nõu põhja kuju muutuse.
- Kui teil tekib probleeme või on lisaküsimusi, võtke ühendust lähima IKEA keskusega või vt [www.ikea.com](http://www.ikea.com).

# 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 sūklišus 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.

## Noderīga informācija

- Šos virtuves piederumus var lietot uz visu veidu plīts virsmām, kā arī cepeškrāsnīs.
- Tie paredzēti tikai ēdiena gatavošanai, nevis uzglabāšanai. Ja ēdiens tajos tiek ilgstoši uzglabāts, var tikt sabojāta piederumu virsma, kā arī ēdiens var iegūt metālisku piegaršu.
- Lai ietaupītu enerģiju, novietojiet uz tāda paša vai mazāka izmēra plīts riņķa.
- Ņemiet vērā, ka gatavošanas laikā rokturis sakarst, tāpēc to drīkst pārvietot tikai ar virtuves cimdiem.
- Pārliedzinieties, ka traukā vienmēr ir šķidrums, jo gatavošana sausā traukā var to sabojāt.
- Ja jums radušies kādi jautājumi par precī, sazinieties ar IKEA veikalu/klientu apkalpošanas centru vai apmeklējiet [www.ikea.com](http://www.ikea.com).

# 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 išsigaus ir neatsiras nelygumų.

## Naudinga žinoti

- Tinka visų tipų viryklėms ir orkaitėms.
- Indas skirtas ruošti maistą, nelaikykite jame maisto produktų. Paliktas maistas gali pakenkti paviršiui ir įgyti metalo skonio.
- Bus ekonomiškiau, jei kaitvietės skersmuo bus toks pat ar mažesnis nei indo.
- Atminkite, kad indų rankenėlės įkaista. Keldami juos ar jų dangčius, naudokite puodkėles.
- Neleiskite vandeniui visiškai išgaruoti, nes dugnas išsikraipo, kai indai perkaista.
- Jei kyla klausimų, kreipkitės į artimiausią parduotuvę IKEA/pirkėjų aptarnavimo centrą arba apsilankykite [www.ikea.com](http://www.ikea.com).

# 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.

## Informação importante

- Este trem de cozinha é próprio para utilizar em todos os tipos de placas de fogão e em fornos.
- Foi desenhado exclusivamente para cozinhar, não para guardar alimentos. Os alimentos, ao serem guardados no trem de cozinha durante um longo período, podem afectar a superfície e reter o sabor do metal.
- Use o trem de cozinha numa placa com um diâmetro igual ou menor para poupar energia.
- Lembre-se de que as pegas ficam quentes quando o trem de cozinha está a ser utilizado. Use sempre bases para tachos ao deslocá-lo e ao levantar a tampa.
- Nunca deixe o trem cozinha a cozer sem água, pois a base entorta quando aquecida demasiado.
- 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).

# Româna

## Curățare

- Spală, clătește și usucă vasele cu grijă înainte să le folosești pentru prima dată.
- Vasele pot fi spălate la mașina de spălat vase. Pentru a preveni petele lăsate de calcarul din apă, usucă întotdeauna după spălare. Petele și urmele pot fi îndepărtate cu puțin oțet diluat în apă caldă.
- Pentru a preveni formarea petelor de sare, nu adăuga sare în mâncare decât după ce aceasta a fiert.
- Nu folosi bureți de sârmă 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

- Setul poate fi folosit pe plite cu gaz, plite cu inducție, plite ceramice și electrice și în cuptor.
- Setul este destinat gătitului, nu depozitării mâncării. Mâncarea depozitată în aceste vase mai mult timp poate afecta suprafața acestora și poate avea un gust metalic.
- Așează setul pe un element electric cu un diametru egal sau mai mic pentru a economisi energie.
- Mânerul se poate înfierbânta când vasele sunt folosite. Folosește întotdeauna șervete termice când muți vasele sau când ridici capacul.
- Nu lăsa vasele la fiert fără apă pentru că se pot pentru că baza acestora se deformează când este supraîncălzită.
- Dacă ai probleme cu produsul, contactează magazinul IKEA/Relații cu clienții.

# 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. Škvry 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.

## Užitočné informácie

- Tento riad sa hodí na použitie so všetkými typmi varných dosiek a taktiež v rúre.
- Je určený predovšetkým na varenie, nie na uskladnenie jedla. Ak sa v ňom uvarené jedlo skladuje dlhšie, ovplyvňuje povrch riadu a okrem toho môže nabrat' kovovú pachuť.
- Pre šetrenie energie vám odporúčame variť na platni s rovnakým alebo menším priemerom aký má nádoba.
- Nezabúdajte, že rúčky sa pri varení zahrievajú. Pri presúvaní alebo nadvihovaní pokrievky vždy používajte chňapku.
- Nikdy nenechávajte tekutinu v hrncoch vyvrieť úplne, pretože dno sa v tom prípade deformuje..
- V prípade akýchkoľvek problémov s výrobkami kontaktuje, prosím, zákaznícky servis v najbližšom obchodnom dome IKEA alebo využite našu internetovú stránku [www.ikea.com](http://www.ikea.com).

# 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 повърхността.
- 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

- Съдът е подходящ за всякакви видове котлони и фурни.
- Предназначени са само за готвене, а не за съхранение на храна. Храната, която се държи вътре дълго, може да повреди повърхността на съда или да добие вкус на метал.
- Използвайте съдовете на котлон със същия или по-малък диаметър, за да спестите енергия.
- Помнете, че при употреба дръжките се нагорещават. Местете съда и вдигайте капака само с ръкохватки.
- Не оставяйте съдовете върху котлона празни, защото дъното се изкривява, а покритието губи незалепващите си способности при прекалено нагряване.
- Ако имате някакъв проблем с продукта, моля, свържете се с най-близкия магазин ИКЕА/отдел Обслужване на клиенти или посетете [www.ikea.com](http://www.ikea.com).



# 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.

## Dobro je znati

- Ovo se posuđe može koristiti na svim vrstama kuhališta i u pećnicama.
- 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 metalni okus.
- Koristite posuđe s promjerom istim ili sličnim promjeru kuhališta kako biste uštedjeli energiju.
- Zapamtite da se drške užare tijekom upotrebe. Uvijek koristite rukavice kad premještate posuđe.
- Hrana u posuđu nikad ne smije iskuhati jer se dno izobliči kad se pregrije.
- Ako imate bilo kakvih problema s proizvodom, kontaktirajte najbližu IKEA robnu kuću/Službu za kupce ili posjetite [www.ikea.com](http://www.ikea.com).

# 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 κρυσώσουν πριν τα πλύνετε. Αυτό επιτρέπει στην βάση να επανέλθει στο κανονικό της σχήμα και βοηθά, ώστε να μην γίνει ανομοιόμορφη με την χρήση.

## Τι πρέπει να γνωρίζετε

- Αυτό το σκεύος είναι κατάλληλο για χρήση σε όλους τους τύπους των επιφανειών εστιών και σε φούρνους.
- Είναι σχεδιασμένο αποκλειστικά για το μαγείρεμα και όχι για την αποθήκευση του φαγητού. Το φαγητό το οποίο θα αποθηκευτεί για μεγάλο χρονικό διάστημα μέσα στο σκεύος, μπορεί να επηρεάσει την επιφάνεια του σκεύους και να πάρει την γεύση του μετάλλου.
- Χρησιμοποιείτε το σκεύος σε μια εστία ίδιας ή μικρότερης διαμέτρου, ώστε να εξοικονομείται ενέργεια.
- Έχετε υπ' όψη σας, ότι όταν το σκεύος χρησιμοποιείται, τα χερούλια ζεσταίνονται. Χρησιμοποιείτε πάντα πιάστρες όταν το μεταφέρετε ή όταν σηκώνετε το καπάκι.

- Μην αφήνετε ποτέ το σκεύος να βράζει στεγνό, διότι ο πάτος παραμορφώνεται όταν υπερθερμανθεί.
- Εάν έχετε κάποιο πρόβλημα με αυτό το προϊόν, παρακαλούμε ελάτε σε επαφή με την Εξυπηρέτηση Πελατών του πλησιέστερου καταστήματος ΙΚΕΑ ή βλέπε την ιστοσελίδα [www.ikea.com](http://www.ikea.com).

# 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.

## Полезная информация

- Эту посуду можно использовать на любой плите или духовке.
- Посуда предназначена только для приготовления пищи, но не для её хранения. Пища, которая долгое время находилась в кухонной утвари, может испортить её поверхность и приобрести металлический привкус.
- Поставив посуду на конфорку, которая по диаметру равна или меньше дна изделия, Вы экономите энергию.
- При использовании посуда и ручки нагреваются, пользуйтесь прихваткой.
- Не оставляйте пустую посуду на горячей плите, она может деформироваться.

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

# 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 посуду, 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.

## Корисна інформація

- Цей посуд можна використовувати на будь-якій плиті або в духовці.
- Посуд призначено виключно для приготування їжі. Не використовуйте для зберігання їжі. Їжа, яка зберігається у посуді для приготування їжі протягом тривалого періоду часу, може вплинути на якість поверхні та набути металевого присмаку.
- Розміщуйте посуд на конфорці з подібним або меншим діаметром, щоб заощадити енергію.
- Під час використання посуд та ручки нагріваються; завжди користуйтеся прихватками, знімаючи кришку та рухаючи посуд.
- Слідкуйте, щоб рідина у посуді не википала повністю, оскільки через перегрів покриття сковороди може деформуватися.

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

## Korisne informacije

- Ovo posuđe pogodno je za upotrebu na svim vrstama grejnih ploča, kao i u pećnici.
- Namenjeno je pripremi, ali ne i čuvanju namirnica. Hrana koja dugo ostane u njemu može da ošteti površinu i poprimi ukus metala.
- Da uštediš energiju, posuđe koristi samo na ringli istog ili manjeg prečnika.
- Imaj na umu da se ručke zagrevaju tokom kuvanja. Uvek kada ga pomeraš ili podižeš poklopac, koristi kuhinjske rukavice.
- Nikada ne ostavljaj prazno posuđe na uključenoj ringli, jer će se tako oštetiti i teflonski sloj će izgubiti svoja svojstva.
- Ako imaš bilo kakav problem s proizvodom, obavezno se obrati robnoj kući IKEA, Odeljenju za kupce ili poseti [www.ikea.com](http://www.ikea.com).



# 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 zravnava. 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 posoda je primerna za vse vrste kuhalnikov in pečic.
- Posoda je namenjena izključno kuhanju, ne shranjevanju živil. Živila, ki so dalj časa shranjena v posodi, lahko reagirajo s površino posode in se navzamejo kovinskega okusa.
- Če posodo uporabljate na kuhališču, ki ima enak ali manjši premer kot dno posode, porabiš manj energije.
- Ne pozabi, da se ročaji med kuhanjem zelo segrejejo. Pri rokovanju s posodo ali pokrovom vedno uporabljaj kuhinjske prijemale.
- Tekočina v posodi naj nikoli povsem ne povre, saj se lahko dno na premočni vročini skrivi.
- V primeru kakršnihkoli težav z izdelkom se obrni na najbližjo trgovino IKEA/Službo za pomoč kupcem ali obiži spletno stran [www.IKEA.com](http://www.IKEA.com).

# 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 kaynayınca kadar tuz eklemeyin.
- Çelik ovma teli veya yüzeyi çizebilecek herhangi bir madde kullanmayın.
- Taban soğukken hafifçe içbükeydir ancak ısındığında yassılaştır. Temizlemeden önce her zaman pişirme setinin soğumasını bekleyin. Böylece, taban kendi şeklini geri kazanır ve pürüzlü bir yüzey oluşumunu önlenir.

## Bilmekte fayda var

- Bu pişirme araçları tüm ocak ve fırınlarda kullanıma uygundur.
- Sadece pişirme amaçlı tasarlanmıştır, saklama amaçlı değildir. Bu pişirme araçları içinde uzun bir süre saklanan yiyecekler yüzeyi etkileyebilir ve metal tadı alabilir.
- Enerji tasarrufu için pişirme araçlarını aynı veya daha küçük çaptaki ocaklarda kullanın.
- Pişirme araçlarının kullanımı sırasında kulpların ısınacağını aklınızda bulundurun. Hareket ettirirken veya kağıt kaldırırken her zaman tencere tutacağı kullanın.
- Pişirme araçları boş halde iken ocağın üstünde bırakmayın çünkü aşırı ısınma sonucu taban eğrilir.
- Bu ürün ile ilgili herhangi bir sorun yaşarsanız, lütfen en yakınınızdaki IKEA mağazası/Müşteri Hizmetleri ile temasa geçiniz veya [www.ikea.com](http://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 تمتد 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.

### يستحسن أن تعرف

- أداة الطبخ هذه ملائمة للاستخدام على جميع أنواع المواقد الكهربائية و في الأفران.
- و هي مصممة حصرا للطبخ، و ليس لحفظ الطعام. الطعام الذي يحفظ في أداة الطبخ لفترة طويلة قد يؤثر على سطح أداة الطبخ ويظهر عليه طعم المعدن.
- استخدم أداة الطبخ على موقد كهرباء بنفس القطر أو أصغر لتوفير الطاقة.
- ضع في ذهنك أن المقابض تصبح حارة عندما تكون أداة الطبخ قيد الاستخدام. استخدم دائما ممسكات قدور عند تحريك أداة الطبخ و عند رفع الغطاء.
- لا تدع أداة الطبخ تغلي مطلقا و هي جافة، لأن القاعدة تصبح غير مستوية عند فرط تسخينها.
- إذا كانت لديك أي مشكلة مع المنتج، اتصل بأقرب معرض / خدمة عملاء لإيكيا أو أرجع إلى [www.ikea.com](http://www.ikea.com)

