

KASTRULL



Design and Quality
IKEA of Sweden

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

БЪЛГАРСКИ	44
HRVATSKI	46
ΕΛΛΗΝΙΚΑ	48
РУССКИЙ	50
SRPSKI	52
SLOVENŠČINA	54
TÜRKÇE	56
عربي	58

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 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. Do not allow the product to be in contact with water for a prolonged period of time, to soak or be moist. This can cause the wood of the handles to split. To protect against grease and to increase its natural resistance to moisture, the handles should be treated with oil approved for contact with food, for instance mineral oil or vegetable oil. Oil once, wipe off any surplus oil and then repeat the treatment 24 hours later.

Good to know

- This cookware is suitable for use on all types of hobs.
- 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.
- Always lift the cookware when moving it on a glass ceramic hob to avoid the risk

- of scratching the hob.
- The handle can be damaged by the flame when the cookware is used on a gas hob.
- If the handle feels loose, tighten the screws with a screwdriver.
- The pot can get dents if it bumps against or is dropped on to a hard surface.
- 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.

Reinigung

Den Topf 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. Der Boden ist leicht nach innen gewölbt, bei Wärme dehnt er sich und wird eben. Deshalb den Topf vor dem Spülen unbedingt abkühlen lassen, damit der Boden die Form wieder annimmt und glatt bleibt. Er sollte nicht lange mit Wasser in Kontakt kommen, nicht länger im Spülwasser liegen oder feucht werden. Dies könnte Risse in den Holzteilen hervorrufen. Um die Griffe vor Fettflecken zu schützen und die natürliche Widerstandsfähigkeit gegen Feuchtigkeit zu verstärken, sollten sie mit Öl behandelt werden, das für den Kontakt mit Lebensmitteln geeignet ist, z.B. Paraffinöl oder Pflanzenöl. Einmal einölen, überschüssiges Öl abwischen und die Behandlung nach 24 Stunden wiederholen.

Wissenswertes

- Das Produkt ist für alle Kochfeldarten 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.
- Bitte beachten, dass sich die Griffe beim Kochen erhitzen. Zum Bewegen heißer Töpfe/Pfannen und zum Abheben des

- Deckels immer Topflappen benutzen.
- Bei Glas- oder Keramikfeldern Töpfe zum Bewegen immer hochheben; nicht schieben - das könnte Kratzer verursachen.
- Bei Verwendung auf dem Gasherd kann der Griff beschädigt werden.
- Falls sich ein Griff lockert, Schrauben bitte mit einem Schraubendreher festziehen.
- Wenn das Kochgerät herunterfällt oder gegen eine harte Oberfläche gestoßen wird, kann es beschädigt werden.
- 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 Kontakt aufnehmen.

Nettoyage

Laver à la main et essuyer avant la première utilisation. Toujours laver à la main après utilisation. Le fond, légèrement concave quand il est froid, 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. Éviter tout contact prolongé avec l'eau ou l'humidité ceci risquant de fissurer les poignées en bois. Pour les protéger des graisses et pour augmenter leur résistance naturelle à l'humidité, traiter les poignées avec de l'huile approuvée pour contact alimentaire comme de l'huile minérale ou végétale. Enduire les poignées d'huile, retirer le surplus à l'aide d'un chiffon et répéter l'opération au bout de 24 heures.

Bon à savoir

- Compatible tous feux.
- Éviter 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.
- Utilisez l'ustensile sur une plaque de cuisson de diamètre identique ou inférieur pour économiser de l'énergie.
- N'oubliez pas que les poignées chauffent lors de l'utilisation. Utilisez toujours des maniques pour déplacer l'ustensile ou soulever le couvercle.
- Pour éviter les rayures, pensez à soulever l'ustensile lorsque vous le déplacez sur une plaque

vitrocéramique.

- Le manche est susceptible d'être abîmé par le feu en cas d'utilisation sur une table de cuisson au gaz.
- Si le manche semble desserré, resserrez les vis à l'aide d'un tournevis.
- Tout choc de l'ustensile contre une surface dure risque de provoquer des éclats sur l'émail.
- Ne jamais chauffer l'ustensile à vide car cela peut déformer le fond.
- En cas de problème avec ce produit, contactez votre magasin/Service clients IKEA le plus proche ou consultez le site ikea.fr

Reinigen

Was en droog de pan voor het eerste gebruik met de hand af. Was de pan altijd met de hand af. Gebruik geen staalwol o.i.d.: dit kan de antiaanbaklaag aantasten. De bodem is in koude toestand wat concaaf, maar wordt door de warmte weer vlak. Laat de pan daarom altijd afkoelen voordat je hem schoonmaakt, dan neemt de bodem zijn oorspronkelijke vorm weer aan en trekt hij niet krom. Laat de pan niet langdurig in contact komen met water, in het water liggen of vochtig blijven omdat er dan barstjes in het hout van de handvaten kunnen ontstaan. Om te beschermen tegen vetvlekken en vuil, en de weerstandskracht te verhogen, de handvaten invetten met olie die geschikt is voor voedselcontact, bv. paraffineolie of plantaardige olie. Vet eenmaal in, veeg overtollige olie weg en herhaal de hele behandeling na 24 uur.

Goed om te weten

- De pan is geschikt voor alle soorten kookplaten.
- 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 bespaart energie.
- Denk eraan dat de handgrepen warm kunnen worden bij gebruik. Gebruik altijd pannenlappen als je de pan ver-

- plaatst of de deksel optilt.
- Til de pan altijd op wanneer je hem op een keramische kookplaat verplaatst, anders kunnen er krassen op de kookplaat ontstaan.
 - De handgreep kan beschadigen wanneer de pan wordt gebruikt op gas.
 - Wanneer een handgreep loszit, de schroeven met een schroevendraaier aandraaien.
 - Wanneer de pan tegen een hard oppervlak aankomt, of wanneer je de pan laat vallen, kan de pan een deuk oplopen.
 - 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

Rengøring

Før du bruger produktet første gang, skal du vaske det af i hånden og tørre det omhyggeligt. Vask altid produktet af i hånden efter brug. Brug ikke ståluld eller andet, der kan ridse overfladen. Bunden buer en anelse indad, når udstyret er koldt, men den udvider sig og bliver flad, når den varmes op. Lad altid produktet køle af før rengøring. Så får bunden sin oprindelige form igen, og det hjælper med at forhindre, at den bliver skæv. Produktet må ikke være i kontakt med vand i længere tid. Det må f.eks. ikke sættes i blød eller være fugtigt, da det kan få træet på grebene til at revne. For at beskytte mod fedtpletter og forøge træets naturlige modstandsdygtighed over for fugt, skal grebene behandles med olie, der er godkendt til kontakt med fødevarer, f.eks. mineralolie eller vegetabilsk olie. Påfør 1 lag olie. Tør overskydende olie af, og gentag behandlingen 24 timer senere.

Godt at vide

- Køkkenudstyret er velegnet til brug på alle slags kogeplader.
- Det er udelukkende beregnet til tilberedning, ikke opbevaring, af madvarer. Madvarer, der opbevares i køkkenudstyret i længere tid, kan påvirke overfladen og tage smag af metallet.
- Brug køkkenudstyret på en kogeplade, der har samme eller mindre diameter end køkkenudstyret for at spare energi.
- Vær opmærksom på, at grebene bliver varme, når du bruger køkkenudstyret. Brug altid grydelapper, når du flytter eller løfter køkkenudstyret og løfter

låget.

- Løft altid køkkenudstyret, når du flytter det på keramiske kogeplader, så de ikke bliver ridsede.
- Grebet kan blive beskadiget af flammen, når du bruger køkkenudstyret på gaskogeplader.
- Hvis grebet løsner sig, kan du stramme skruerne med en skruetrækker.
- Gryden kan få buler, hvis den støder mod eller tabes på en hård overflade.
- Lad aldrig køkkenudstyret koge tør, da bunden bliver skæv, hvis det bliver overophedet.
- Hvis du har problemer med produktet, er du velkommen til at kontakte Kundeservice i det nærmeste varehus eller gå ind på IKEA.dk.

Þrif

Þvoið vöruna í höndunum og þurrkið vandlega áður en hún er notuð í fyrsta skipti. Þvoið vöruna alltaf í höndunum eftir notkun. Notið ekki stálull eða annað sem getur rispað yfirborðið. Botninn er örlítið íhvolfur þegar hann er kaldur en hann þenst út og verður sléttur þegar hann er hitaður. Látið vöruna alltaf kólna áður en hún er þrifin. Þannig nær botninn fyrri lögun sinni og það kemur í veg fyrir að hann verði ójafn með notkun. Látið vöruna hvorki liggja í bleyti eða raka í lengri tíma. Það getur valdið því að viðarhandföngin klofna. Bera þarf olíu, sem má komast í snertingu við matvæli á handföngin, t.d. hvítolíu eða jurtaolíu, til að vernda þau gegn fitu og til að auka náttúrulegt viðnám þeirra gegn raka. Berið eina umferð af olíu á þau, þurrkið umframolíu af og endurtakið sólarhring síðar.

Gott að vita

- Þessi pottur hentar á allar gerðir af helluborðum.
- Hann er hannaður sérstaklega til að elda mat í, ekki til geymslu á matvælum. Matur sem geymdur er í pottinum í lengri tíma getur haft áhrif á yfirborð hans og smitast af álbragði.
- Notið pottinn á hellu sem er jafnstór eða minni að þvermáli til að spara orku.
- Hafið í huga að handföngin hitna þegar potturinn er í notkun. Notið álvallt pottaleppa til að færa pottinn eða lyfta lokinu.
- Lyftið pottinum alltaf til að færa hann á keramikhelluborði til að rispa ekki

- yfirborðið á helluborðinu.
- Handfangið getur skemmst í loga frá gashellu.
 - Herðið skrúfurnar á handfanginu með skrúfjárnri ef það er laust.
 - Dædir geta myndast á pottinum ef hann rekst í hart yfirborð eða dettur.
 - Látið aldrei þurrsjóða í pottinum, því botninn getur skekkst ef hann ofhitnar.
 - Vinsamlega hafið samband við IKEA verslunina ef upp koma vandamál varðandi vöruna. Nálgast má upplýsingar á www.IKEA.is.

Rengjøring

Før du bruker dette produktet for første gang, vask det for hånd og tørk det godt. Vask alltid produktet for hånd etter bruk. Ikke bruk stålull eller noe som kan gi riper i overflaten. Bunnen er lett konkav når den er kald, men den utvider seg og blir flat når den er varmet opp. La alltid produktet få kjøle seg ned før du rengjør det. Dette lar bunnen gjenoppta sin form og forhindrer at den blir skjev. Ikke la produktet være i kontakt med vann over lang tid, som for eksempel å la det ligge i vann. Dette kan føre til at trehåndtak sprekker. For å beskytte mot fett og øke den naturlige motstandskraften mot fukt, bør håndtak oljes med en olje som er godkjent for matkontakt, for eksempel mineralolje eller vegetabilsk olje. Påfør olje, tørk av overflødig olje og gjenta etter 24 timer.

Godt å vite

- Dette produktet er egnet for bruk på alle slags platetopper.
- Det er utelukkende beregnet til tilberedning, ikke oppbevaring, av matvarer. Matvarer, som oppbevares i produktet over lengre tid, kan påvirke overflaten og ta smak av metallet.
- Plasser produktet på en varmesone som har samme eller mindre diameter enn kjøkkenutstyret for å spare energi.
- Vær oppmerksom på, at håndtakene blir varme, når du bruker produktet. Bruk alltid grytelapper, når du flytter eller løfter produktet og løfter lokket.
- Løft alltid produktet, når du flytter det på keramiske platetopper, slik at du

ikke lager riper.

- Håndtaket kan bli skadet av flammer, når du bruker produktet på gasstopper.
- Hvis håndtaket løsner, kan du stramme skruene med en skrutrekker.
- Gryten kan få bulker, hvis den støter mot eller mistes på en hard overflate.
- La aldri produktet koke tørt, da bunnen blir skjev, hvis den blir overopphetet.
- Hvis du har problemer med produktet, kontakt Kundeservice, ditt nærmeste varehus eller besøk IKEA.no.

Puhdistus

Pese ja kuivaa astia käsin ennen käyttöönottoa. Astia on pestävä käsin käytön jälkeen. 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 tule epätaiseksi. Älä jätä astiaa likoamaan liian pitkäksi aikaa, jotta kädensijojen puuosat eivät halkeile. Käsittely elintarvikekäyttöön soveltuvalla öljyllä, esimerkiksi parafiini- tai kasviöljyllä, suojaa kädensijoja rasvalta ja parantaa niiden luontaista kosteudenkestävyyttä. Öljyä kädensijat ja pyyhi ylimääräinen öljy pois. Toista käsittely vuorokauden kuluttua.

Hyvä tietää

- Astia sopii käytettäväksi kaikentyyppisillä keittotasolla.
- 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.
- Kädensija kuumenee käytettäessä astiaa keittotasolla tai uunissa, joten käytä aina patalappuja siirtäessäsi astiaa tai nostaessasi kantta.
- Keraamisella ja induktiotasolla astiaa tulee siirtää aina nostamalla, jotta tason pinta ei naarmuunnu.
- Muista, että kaasulieden liekki voi vahingoittaa kädensijaa.
- Jos kädensija tuntuu löysältä, kiristä

ruuvit ruuvimeisselin avulla.

- Astia voi kolhiintua, jos se putoaa tai osuu kovalle alustalle.
- Älä anna ruoan kiehua kuiviin, sillä ylikuumenemisen seurauksena pohjasta tulee kiero ja pinnoitteen ominaisuudet (tarttumattomuus) heikkenevät.
- Jos tuotteessa ilmenee ongelmia, ota yhteyttä lähimpään IKEA-tavarataloon tai -asiakaspalveluun tai katso lisätieto- ja osoitteesta [IKEA.fi](https://www.ikea.fi).

Rengöring

Handdiska och torka av kärlet före första användning. Kärlet bör alltid handdiskas. Använd inte stålull eller annat som kan repa beläggningen. 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 ojämn. Låt inte kärlet vara i kontakt med vatten under lång tid, ligga i blöt eller vara fuktig eftersom det kan orsaka sprickor i träet på handtagen. För att skydda mot fettfläckar och smuts och öka dess motståndskraft mot fukt bör handtagen oljas in med olja lämplig för matkontakt, t.ex. paraffinolja eller vegetabilisk olja. Olja in en gång, torka av överflödig olja och upprepa hela behandlingen efter 24 timmar.

Bra att veta

- Kärlet kan användas på alla typer av spisar.
- 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. Använd alltid grytlappar när kärlet flyttas och locket lyfts av.
- Lyft alltid kärlet när det flyttas på en glaskeramikhäll, annars kan hällen repas.
- Handtaget kan skadas när kärlet används på gashäll.
- Om ett handtag känns löst bör skruvar-

- na dras åt med en skruvmejsel.
- Om grytan slås mot eller tappas på en hård yta, kan grytan få bucklor.
 - 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.

Čištění

Před prvním použitím tohoto výrobku ho ručně umyjte a pořádně osušte. Výrobek po použití umyjte vždy ručně. Nepoužívejte drátěnku nebo cokoliv jiného, co by mohlo povrch poškrábat. Spodní část výrobku se jemně vydouvá, když se zahřeje. Před čištěním nechejte výrobek vychladnout. Díky tomu se povrch vrátí do původního tvaru a předejde se nerovnostem, které vznikají při používání. Nedovolte výrobku, aby byl v delším kontaktu s vodou, nebo aby navlhl. Může to způsobit štěpení dřevěných úchytek. Jako ochrana před mastnotou a zvýšení přírodní odolnosti vůči vlhkosti by měly být úchytky ošetřeny olejem vhodným na potraviny, například minerálním nebo rostlinným olejem. Olej naneste jedenkrát, přebytek setřete a po 24 hodinách tento postup opakujte.

Užitečné informace

- Toto kuchyňské nádobí je vhodné na použití na všech typech varných desek.
- Je navrženo výhradně na vaření, ne na skladování potravin. Jídlo, které se v tomto nádobí skladuje delší dobu, může ovlivnit povrch nádobí a převzít chuť kovu.
- Nádobí používejte na varné desce stejné nebo menší velikosti, abyste šetřili energii.
- Nezapomeňte, že úchytky se během vaření zahřívají. Při manipulaci s nádobím a poklicí vždy používejte podložku pod hrnec a chňapku.
- Při přesouvání nádobí jej vždy nadzvedněte, abyste se vyhlí poškrábání

- sklokeramické varné desky.
- Úchytky se při používání na plynové varné desce mohou poškodit.
 - Když se úchytky uvolní, upevněte je dotažením šroubků pomocí šroubováku.
 - Hrnc se může vydot, když narazí nebo spadne na tvrdý povrch.
 - Nikdy nenechávejte nádobí vařit na prázdno, protože jeho spodní část se při zahřátí nahne.
 - V případě jakýchkoli problémů s výrobkem, kontaktujte nejbližší obchodní dům IKEA/Služby zákazníkům nebo se podívejte na www.IKEA.cz

Limpieza

Lavar a mano antes de utilizarla por primera vez. Lavar siempre a mano después de usarla. No utilices estropajo de acero ni otros productos que puedan rayar la superficie. El fondo, ligeramente cóncavo cuando está frío, se dilata y aplana por efecto del calor. Deja que se enfríe siempre antes de lavarla, para permitir que recupere la forma y evitar que se deforme tras un tiempo de uso. Evita el contacto prolongado con agua o con la humedad que podrían agrietar las asas de madera. Para protegerlas de la grasa y aumentar su resistencia natural a la humedad, trata las asas con aceite aprobado para el contacto con alimentos como aceite mineral o vegetal. Aplica el aceite sobre las asas y retira el sobrante con un paño. Repite la operación al día siguiente.

Información importante

- Esta batería es apta para todo tipo de placas. Guardar alimentos en su interior durante largos períodos de tiempo puede afectar su superficie y que éstos adquieran sabor a metal. Para ahorrar energía, utiliza la batería sobre placas que tengan un diámetro igual o inferior. Recuerda que cuando lo pones sobre el fuego, el utensilio se calienta. Usa manoplas para mover el recipiente o levantar la tapa del mismo. Para evitar rayones, levanta el utensilio cuando lo muevas sobre una placa de vitrocerámica. 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 están sueltos, aprieta los tornillos con un destornillador. El recipiente puede abollarse si se golpea o cae sobre una superficie dura. No calientes nunca los recipientes vacíos porque pueden deformarse. En caso de problemas con este producto, contacta con tu tienda/Servicio de Atención al cliente o entra en www.ikea.es.

Pulizia

Lava a mano, sciacqua e asciuga il prodotto appena acquistato. Lava a mano il prodotto dopo l'uso. 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 raffreddare il prodotto prima di lavarlo, così il fondo riacquista la sua forma e diminuisce il rischio che si deformi con l'uso. Il prodotto non deve rimanere umido, a contatto con l'acqua a lungo o a mollo, perché il legno dei manici potrebbe fendersi. Per proteggere i manici dal grasso e migliorare la loro naturale resistenza all'umidità, trattali con un olio approvato per il contatto con gli alimenti, come l'olio minerale o vegetale. Olia una volta, elimina l'olio in eccesso e ripeti il trattamento dopo 24 ore.

Utile da sapere

- Questa pentola si può usare su tutti i tipi di piani cottura.
- Questa pentola è studiata esclusivamente per la cottura, non per la conservazione dei cibi. Se gli alimenti rimangono più a lungo nella pentola, la superficie di quest'ultima può risentirne e i cibi possono assumere un sapore di metallo.
- Usa la pentola su piastre di cottura di diametro uguale o inferiore, così risparmi energia.
- Tieni presente che i manici si scaldano quando usi la pentola. Utilizza sempre le presine per spostarla e sollevare i coperchi.
- Quando sposti una pentola su un piano

cottura in vetroceramica, sollevala sempre per evitare di graffiare il piano.

- Tieni presente che la fiamma può danneggiare i manici quando usi la pentola su un fornello a gas.
- Se il manico si allenta, stringi le viti con un cacciavite.
- La pentola si può ammaccare se colpisce o cade su una superficie dura.
- Assicurati che il liquido di cottura non si asciughi, perché la base si deforma quando si surriscalda.
- Se il prodotto presenta dei problemi, contatta il più vicino negozio IKEA/Servizio Clienti, oppure visita il sito www.ikea.com.

Tisztítás

Az első használat előtt a terméket kézzel mosd el, és töröld alaposan szárazra. Minden használat után kézzel mosd el. Ne használj a tisztításhoz drótkefét vagy más eszközt, amely megkarcolhatja a felületét. Hideg állapotban az edény alja enyhén homorú, de melegedés hatására kiegyenesedik. Tisztítás előtt mindig várd meg, míg kihűl. Ekkor visszanyeri eredeti alakját és a használat során nem válik egyenetlenné. Ne hagyd, hogy az edény hosszabb ideig érintkezzen vízzel, ázzon vagy nedves helyen legyen, mert víz hatására a fa fogantyúk megrepedhetnek. A zsír elleni védelem és a természetes nedveségálló képesség megőrzése érdekében a fogantyúkat rendszeresen olyan olajjal kell kezelni, mely étellel érintkezhet, például ásványi- vagy növényi olajjal. Az első lekenés után töröld le a fogantyúrol a felesleges olajat, majd 24 óra múlva ismételd meg az olajozást.

Jó tudni

- Ez az edény mindenfajta főzőlapon használható.
- Kizárólag főzésre tervezték, ételtárolásra nem alkalmas. Az edényben hosszabb ideig tárolt étel árthat az edény felületének, és átveheti annak fémes ízét.
- Ugyanakkora vagy kisebb átmérőjű főzőlapon használd az edényt, hogy energiát takaríts meg.
- Ügyelj rá, hogy a fülek átforrósodhatnak, használat közben. Mindig edényfogóval mozdítsd meg az edényt, de akkor is használd, ha a fedelét veszed

le.

- Üvegkreámia főzőlapon mindig megemelve mozdítsd meg az edényt, hogy ne karcolja meg a főzőlap felületét.
- Gázfőzőlapon használva az edény fülében a felcsapó láng kárt tehet.
- Ha meglazul az edény füle, csavarhúzóval húzd meg a csavarokat.
- Ha kemény felületnek ütődik, vagy arra esik, az edényen horpadások keletkezhetnek.
- Soha ne hagyd, hogy az edény szárazon főjön, mert ha túlforrósodik, az alja elferdülhet.
- Ha bármilyen probléma merülne fel a termékkel kapcsolatban, kérjük, lépj kapcsolatba a legközelebbi IKEA áruházzal, vagy látogass el a www.ikea.com weboldalra.

Cleaning

Przed użyciem produktu po raz pierwszy należy go umyć ręcznie i dokładnie wysuszyć. Zawsze po zakończeniu pracy umyj produkt ręcznie. Nie używaj wełny stalowej ani niczego, co mogłoby porysować powierzchnię. Dno jest nieco wklęsłe, kiedy naczynie jest zimne, ale powiększa się i staje się płaskie po podgrzaniu. Zawsze pozostaw produkt do ostygnięcia zanim zaczniesz czyścić. Dzięki temu dno powróci do swojego kształtu i nie stanie się nierówne w miarę użytkowania. Nie pozwól, aby produkt stykał się z wodą przez dłuższy czas, był zanurzony lub zamoczony. Może to spowodować pęknięcie drewna w uchwytach. Aby zabezpieczyć przed tłuszczem i zwiększyć naturalną odporność na wilgoć, uchwyty należy posmarować olejem zatwierdzonym do kontaktu z żywnością, na przykład olejem mineralnym lub olejem roślinnym. Posmaruj jedną warstwę, zetrzyj nadmiar oleju, a następnie powtórz zabieg po 24 godzinach.

Good to know

- Garnki te można stosować do wszystkich rodzajów płyt kuchennych.
- Są przeznaczone wyłącznie do gotowania, a nie przechowywania żywności. Żywność przechowywana w naczyniu przez dłuższy czas może oddziaływać na powierzchnię naczynia i przejąć smak metalu.
- Stawiaj naczynie na płycie o średnicy takiej samej lub mniejszej, aby zaoszczędzić energię.
- Pamiętaj, że uchwyty nagrzewają się, kiedy naczynie jest używane. Do

przenoszenia naczynia kuchennego lub podnoszenia pokrywki zawsze używaj łapek do garnków.

- Przesuwając naczynia na płycie ceramicznej zawsze unosź je, aby zapobiec zarysowaniu płyty.
- Jeżeli naczynie stosowane jest na kuchence gazowej, płomień może uszkodzić uchwyt.
- Jeśli uchwyt się poluzuje, dokręcić śruby przy pomocy śrubokrętu.
- Garnek może się wyszczerbić w razie uderzenia lub upadku na twardą powierzchnię.
- Nigdy nie dopuszczaj do całkowitego wygotowania, ponieważ przegrzane dno naczynia ulega odkształceniu.
- W razie jakichkolwiek problemów związanych z tym produktem, skontaktuj się z najbliższym sklepem IKEA/ Działem Obsługi Klienta lub odwiedź www.ikea.com.

Puhastamine

Enne esmakordset kasutamist , peske käsitsi ja kuivatage hoolikalt. Alati peske toodet käsitsi peale kasutamist. Ärge kasutage puhastamiseks teraskäsna või muud, mis võiks pinda kriimustada. Külmana on põhja pind natuke kumer, kuju muutub tasaseks, kui soojeneb. Alati jahutage toode enne, kui alustate selle puhastamist. See aitab põhjal taastada oma kuju ja vältida selle ebaühtlaseks muutumast. Ärge leotage toodet pikaajaliselt vees ega laske tootel niiskusega kokku puutuda. See võib kahjustada puidupinda. Kaitsmaks puidu pinda määrdumise eest ja niiskuskindluse tagamiseks, tuleks toote käepidemeid töödelda õliga, mida tohib kasutada kokkupuutel toiduga. Kasutage õlitamiseks taimset või mineraalõli. Õlitage üks kord , pühkige üleliigne õli ära ja seejärel korrake hooldust peale 24 tunni möödumist.

Kasulik teave

- Sobilik kasutamiseks kõikidel pliidiplaatidel.
- See on ette nähtud toiduvalmistamiseks, mitte selle hoiustamiseks. Kui toitu hoitakse nõus pikemat aega, siis võib see toote pinda kahjustada, toidule võib tekkida metalne maitse.
- Energia säästmiseks kasutage pliidiplaati, mis on sama suur või väiksema läbimõõduga kui nõu.
- Pidage meeles, et käepidemed muutuvad kasutamise ajal kuumaks. Alati kasutage pajalappe, kui soovite

- potti või kaant liigutada.
- Potti klaaskeraamilisel pliidiplaadil liigutada soovides tuleb see üles tõsta, kuna muidu võite pliidiplaati kahjustada.
 - Gaasipliidil kasutades veenduge, et lahtine leek ei kahjustaks käepidet.
 - Kui käepide loksab, pingutage kruvisid kruvikeerajaga.
 - Kõvale pinnale kukkudes võivad potile tekkida kahjustused.
 - Ärge kunagi laske potil kuivaks keeda, poti põhi võib selle tagajärjel deformeeruda.
 - Kui teil esineb tootega probleeme, võtke ühendust lähima IKEA kauplusega, IKEA klienditeenindusega või vt infot www.ikea.com

Tīrišana

Pirms pirmās preces lietošanas reizes mazgājiet ar rokām un kārtīgi noslaukiet. Pēc lietošanas prece vienmēr jāmazgā ar rokām. Neizmantojiet metāla mazgāšanas sūkli vai citus līdzekļus, kas var saskrāpēt virsmu. Atdzisusi pamatne var būt nedaudz ieliekusies, taču tā izlīdzinās, kad tiek pakļauta siltuma ietekmei. Pirms tīrišanas ļaujiet precei pilnībā atdzist, lai tā atgūtu savu formu un ar laiku nedeformētos. Nepakļaujiet precī mitruma ietekmei un ilgstošam kontaktam ar ūdeni, nemērcējiet, jo tas var izraisīt koka plaisāšanu. Lai paaugstinātu rokturu izturību pret mitrumu un traipiem, tos nepieciešams apstrādāt ar eļļu, kas piemērota saskarei ar pārtikas produktiem, piemēram, augu vai minerāleļļu. Ieeļļojiet un noslaukiet lieko eļļu. Atkārtojiet procedūru pēc 24 stundām.

Noderīga informācija

- Šos virtuves piederumus var lietot uz visu veidu plīts virsmām.
- 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.
- Nemiet vērā, ka gatavošanas laikā rokturi sakarst, tāpēc virtuves piederumus drīkst pārvietot tikai ar virtuves cimdiem.
- Lietojot uz keramiskās plīts, pārvietojiet nevis slidinot, bet paceļot, lai

nesaskrāpētu plīts virsmu.

- Nemiet vērā, ka gāzes plīts liesma var radīt roktura bojājumus.
- Ja rokturis kļuvis vajīgs, pievelciet tā skrūves, izmantojot skrūvgriezi.
- Ja katls tiek nomests vai atsists pret cietu virsmu, tas var deformēties.
- Pārliedcinieties, 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.

Valymas

Prieš naudodami šį gaminį pirmą kartą, išplaukite jį ir sausai nušluostykite. Po naudojimo visada išplaukite rankomis. Nenaudokite plieninių šveistukų ir panašių šiurkščių valymo priemonių, kurios galėtų subraižyti paviršių. Kol indas šaltas, jo dugnas šiek tiek išgaubtas, tačiau šylant jis išsitiesina. Palikite atvėsti prieš plaudami: taip dugnas vėl išsigaus ir neatsiras nelygumų. Nepalikite gaminio ilgam vandenyje, nemirkykite, nes medinės rankenėlės gali sutrūkinėti. Kad būtų apsaugotos nuo riebalų ir natūraliai atsparios drėgmei, rankenėles reikėtų apdoroti alyva, tinkančia sąlyčiui su maistu, pavyzdžiui, mineraline ar augaline. Tepkite alyva kartą, nuvalykite perteklių ir dar kartą apdorokite jau po 24 valandų.

Naudinga žinoti

- Tinka visų tipų viryklėms.
- Indas skirtas maisto ruošimui, 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.
- Perkeldami indus ant stiklo ar keramikos kaitvietės, visada juos pakelkite, kad nesubraižytumėte paviršiaus.
- Būkite atidūs naudodami indą ant dujinės viryklės - ugnis gali sugadinti rankeną.
- Jei rankena atsilaisvina, prisukite varž-

tus atsuktuvu.

- Puodo paviršiuje gali atsirasti įdubimų, jei stipriau trenksite ar numesite jį ant kieto paviršiaus.
- 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

Limpeza

Antes de usar este artigo pela primeira vez, lave-o à mão e seque bem. Lave sempre este artigo à mão após o uso. Não use palha-d'ação ou qualquer outro produto que possa riscar a superfície. A base fica ligeiramente côncava quando está fria, mas expande-se e fica plana quando aquece. Deixe sempre o produto arrefecer antes de o limpar. Assim, a base retoma a forma e impede que ganhe irregularidades com o uso. Não deixe que o produto fique em contacto com a água durante um período prolongado, não o mergulhe nem deixe ficar húmido. Tal pode levar a que as pegas rachem. Para proteger de gordura e para aumentar a resistência natural à humidade, as pegas devem ser tratadas com um óleo adequado ao contacto com comida, por exemplo óleo mineral ou vegetal. Passe o óleo, retire o excesso e repita o tratamento passadas 24 horas.

Convém saber...

- Este artigo é adequado a todos os tipos de placas.
- Foi concebido exclusivamente para cozinhar e não para guardar alimentos. Os alimentos mantidos muito tempo neste artigo podem afetar a superfície do artigo e ganhar sabor a metal.
- Use o artigo num bico com o mesmo diâmetro ou com um diâmetro inferior para poupar energia.
- Tenha em atenção que as pegas aquecem quando o artigo está a ser usado. Use sempre pegas de cozinha para pegar e deslocar o artigo e para

- levantar a tampa.
- Erga sempre o artigo quando o deslocar numa placa vitrocerâmica para evitar riscar a superfície da placa.
 - Se usar uma placa a gás, a chama pode danificar a pega.
 - Se sentir que a pega está solta, aperte os parafusos com uma chave de parafusos.
 - O artigo pode ficar deformado se bater ou cair numa superfície rígida.
 - Nunca deixe que os alimentos cozam até secarem pois a base fica deformada quando aquece demasiado.
 - Se surgir algum problema com o produto, contacte a sua loja IKEA/Apoio ao Cliente ou visite www.ikea.com.

Curățare

Înainte de a folosi acest produs pentru prima oară, spală-l de mână și usucă-l cu atenție. Spală întotdeauna produsul de mână după fiecare folosire. Nu folosi bureți din metal sau alte produse care ar putea zgâria suprafața. Baza grătarului este ușor concavă atunci când este rece, dar devine plată atunci când este încălzită. Lasă întotdeauna aparatul să se răcească înainte de a îl spăla. Aceasta permite bazei să revină la forma inițială și nu permite deformarea în timpul folosirii. Nu permite contactul cu apa pentru o perioadă mai lungă de timp, deoarece mânerele grătarului se pot deteriora. Pentru a proteja împotriva grăsimii și pentru a crește rezistența naturală la umezeală, mânerele trebuie lăcuite cu un lac ce poate fi folosit în siguranță în apropierea produselor alimentare, de exemplu ulei mineral sau vegetal. Lăcuiește, șterge surplusul și repetă tratamentul după 24 de ore.

Bine de știut

- Produsul este potrivit pentru toate tipurile de plite.
- Acest produs este destinat exclusiv preparării alimentelor, nu pentru a le depozita. Alimentele depozitate pe acest produs pentru o perioadă mai lungă de timp pot deteriora suprafața acestuia și pot prelua mirosul mâncării.
- Folosește vasul pe o plită cu aceeași dimensiune sau mai mică, pentru a economisi energie.
- Mânerele devin fierbinți atunci când vasul este folosit. Protejează-ți mâinile

- când muți vasul sau ridici capacul.
- Ridică întotdeauna vasul atunci când îl manevrezi pe o suprafață din ceramică pentru a nu zgâria suprafața.
- Mânerele se pot deteriora din cauza flăcării, atunci când vasul este folosit pe o plita cu gaz.
- În cazul în care mânerele nu sunt suficient de bine strânse, folosește o șurubelniță pentru a le strânge.
- Vasul se poate deteriora dacă este scăpat pe o suprafață dură.
- Nu lăsa vasul gol pe foc, deoarece se poate deteriora.
- Dacă ai probleme cu folosirea acestui produs, contactează cel mai apropiat magazin IKEA sau accesează www.IKEA.ro.

Čistenie

Pred prvým použitím tohto výrobku ho ručne umyte a poriadne osušte. Výrobok po použití umyte vždy ručne. Nepoužívajte drôtenku alebo čokoľvek iné, čo by mohlo poškrabať povrch. Spodná časť výrobku sa jemne vyduje, keď je zima, a znova sa vyrovná, keď sa zahreje. Pred čistením nechajte výrobok vždy vychladnúť. Vďaka tomu sa povrch vráti do pôvodného tvaru a predíde sa nerovnostiam, ktoré vznikajú pri používaní. Nedovoľte výrobku, aby bol v dlhšom kontakte s vodou, alebo aby navlhol. Môže to spôsobiť štiepenie úchytiak. Ako ochrana pred mastnotou a zvýšenie prírodnej odolnosti voči vlhkosti by mali byť úchytky ošetrené olejom vhodným na potraviny, napríklad minerálnym alebo rastlinným olejom. Olej naneste jedenkrát, prebytok zotrite a o 24 hodín tento postup zopakujte.

Užitočné informácie

- Tento kuchynský riad je vhodný na použitie na všetkých typoch varných dosiek.
- Je navrhnutý výhradne na varenie, nie na skladovanie potravín. Jedlo, ktoré sa v tomto kuchynskom riade skladuje dlhší čas, môže ovplyvniť povrch riadu a prevziať chuť kovu.
- Kuchynský riad používa na varnej doske rovnakej alebo menšej veľkosti, aby ste šetrili energiu.
- Berte na vedomie, že úchytky sa počas varenia nahrievajú. Pri premiestňovaní kuchynského riadu a pokrievok vždy používajte podložky pod hrniec a chňapku.
- Pri premiestňovaní kuchynský riad vždy

nadvihnite, aby ste sa vyhli poškrabaniu sklo-keramickej varnej dosky.

- Úchytky sa pri používaní na plynovej varnej doske môžu poškodiť.
- Keď sa úchytky uvoľnili, upevnite ich skrutkami pomocou skrutkovača.
- Hrniec sa môže vyduť, keď narazí alebo spadne na tvrdý povrch.
- Nikdy nenechajte kuchynský riad variť naprázdno, pretože jeho spodná časť sa pri prehriatí zošikmí.
- V prípade akýchkoľvek problémov s výrobkom, kontaktujte najbližší obchodný dom IKEA/Služby zákazníkom alebo si prezrite www.ikea.com.

Почистване

Преди да използвате този артикул за първи път, го измийте на ръка и внимателно го подсушете. След употреба винаги измивайте артикула на ръка. Не използвайте телена гъба или друг материал, който може да повреди повърхността. Когато артикулът е студен, дъното е леко вдлъбнато, но при нагряване се разширява и се изравнява. Преди да почистите артикула, винаги го оставяйте да изстине. Така дъното ще възвърне формата си и няма да стане неравно с течение на времето. Не позволявайте продуктът да бъде в контакт с вода продължително време, не го киснете и не го оставяйте влажен. Така дървесината в дръжката може да се сцепи. За да предпазите артикула от омазняване и да повишите естествената му устойчивост към влага, обработете дръжките с масло, одобрено за контакт с храна, например минерално масло или растително олио. Нанесете веднъж, забършете излишното количество и повторете процедурата след 24 часа.

Добре е да знаете

- Съдът е подходящ за всички видове котлони.
- Предназначен е за приготвяне, а не за съхранение на храна. Храна, съхранявана в съда продължително, може да повреди повърхността и да добие метален вкус.
- За да спестите електричество, използвайте съда на котлон със същия или по-малък диаметър.
- По време на употреба дръжките се

нагорещяват. Винаги използвайте ръкохватки, когато местите съда или повдигате капака.

- Когато местите съда върху стъклокерамичен плот, го повдигайте, за да не издраскате повърхността.
- Ако използвате съда на газов котлон, е възможно дръжката да се повреди.
- Ако дръжката е разхлабена, затегнете винтовете с отвертка.
- Ако съдът бъде ударен или изпуснат върху твърда повърхност, е възможно да се образуват вдлъбнатини.
- Никога не оставяйте съда върху нагорещен котлон, защото дъното ще се изкриви.
- При проблем с артикула, моля, свържете се с най-близкия магазин ИКЕА/Обслужване на клиенти или посетете www.ikea.bg.

Čišćenje

Prije prve upotrebe ovog proizvoda, operite ga ručno i pažljivo osušite. Nakon upotrebe, proizvod uvijek operite ručno. Ne koristite čeličnu žicu ili bilo što drugo što može oštetiti površinu. Dno je malo udubljeno kad je ohlađeno, ali se širi i izravna kad se ugrije. Posuđe uvijek ostavite da se ohladi prije čišćenja. Time se dno vraća u svoj oblik, a dno upotrebom neće postati neujednačeno. Proizvod ne smije biti dugo u kontaktu s vodom, natapati se ili biti vlažan. Tako drvene ručke mogu puknuti. Za zaštitu od masnoće i povećanje prirodne otpornosti na vlagu, ručke premažite uljem odobrenim za kontakt s hranom, npr. mineralnim ili biljnim uljem. Nauljite jednom, obrišite višak ulja i ponovno nauljite 24 sata kasnije.

Dobro je znati

- Ovo je posuđe prikladno za upotrebu na svim vrstama kuhališta.
- 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 kuhalište s istim ili manjim promjerom od promjera lonca/tave kako biste uštedjeli energiju.
- Zapamtite da se ručke užare tijekom upotrebe. Uvijek koristite rukavice kad premještate posuđe i podižete poklopac.
- Uvijek podignite posuđe kad premještate na staklenokeramičkom kuhalištu kako biste izbjegli rizik od oštećivanja kuhališta.
- Plamen može oštetiti dršku kad posuđe

- koristite na plinskom kuhalištu.
- Ako su ručke labave, zategnite vijke odvijačem.
 - Lonac se može udubiti ako njime udarite o tvrdu površinu ili padne na nju.
 - Hrana u posuđu nikad ne smije iskuhati jer se dno iskrivi kad se pregrije.
 - Ako imate bilo kakvih problema s proizvodom, kontaktirajte najbližu IKEA robnu kuću/Službu za kupce ili posjetite www.ikea.com.

Καθάρισμα

Πριν χρησιμοποιήσετε αυτό το προϊόν για πρώτη φορά, πλύντε το στο χέρι και στεγνώστε το προσεκτικά. Πάντα να πλένετε το προϊόν στο χέρι, μετά τη χρήση. Μη χρησιμοποιείτε συρματάκι ή οτιδήποτε μπορεί να γρατζουνίσει την επιφάνεια. Η βάση είναι ελαφρά κοίλη όταν είναι κρύα, αλλά ισιώνει μόλις θερμανθεί. Πάντα να αφήνετε το προϊόν να κρυώσει πριν το καθαρίσετε. Αυτό επιτρέπει στη βάση να επανακτήσει το σχήμα της και βοηθά, ώστε να μη γίνει άνιση με τη χρήση. Μην αφήνετε το προϊόν σε επαφή με το νερό για παρατεταμένο χρονικό διάστημα, να μουλιάσει ή να έχει υγρασία. Αυτό μπορεί να προκαλέσει ανοίγματα στο ξύλο των χερουλιών. Για να τα προστατέψετε από τα λίπη και να αυξήσετε τη φυσική αντοχή τους στην υγρασία, καλό είναι να επεξεργάζεστε τα χερούλια με λάδι εγκεκριμένο για επαφή με τρόφιμα, όπως είναι το ορυκτέλαιο ή το φυτικό λάδι. Επεξεργαστείτε με λάδι μία φορά, σκουπίστε το λάδι που περισσεύει και επαναλάβετε την επεξεργασία μετά από 24 ώρες.

Τι πρέπει να γνωρίζετε

- Αυτό το σκεύος είναι κατάλληλο για όλους τους τύπους εστίας.
- Έχει σχεδιαστεί αποκλειστικά για το μαγείρεμα και όχι για αποθήκευση φαγητού. Φαγητό που αποθηκεύεται στο σκεύος για μεγαλύτερο διάστημα μπορεί να επηρεάσει την επιφάνεια του σκεύους και το φαγητό να αποκτήσει γεύση μετάλλου.
- Χρησιμοποιήστε το σκεύος σε μία εστία

με την ίδια ή μικρότερη διάμετρο, ώστε να εξοικονομείτε ενέργεια.

- Έχετε υπόψη σας ότι τα χερούλια θερμαίνονται όταν το σκεύος χρησιμοποιείται. Πάντα να χρησιμοποιείτε πιάστρες όταν μετακινείτε το σκεύος ή πιάνετε το καπάκι.
- Πάντα να ανασηκώνετε το σκεύος όταν το μετακινείτε πάνω σε μία γυάλινη κεραμική εστία για να αποφύγετε τυχόν γρατζούνισμα της εστίας.
- Τα χερούλια μπορεί να φθαρούν από τη φλόγα όταν χρησιμοποιείτε το σκεύος σε μία εστία αερίου.
- Αν τα χερούλια χαλαρώσουν, σφίξτε τις βίδες με ένα κατσαβίδι.
- Η κατσαρόλα μπορεί να αποκτήσει βαθουλώματα αν προσκρούσει ή πέσει πάνω σε μία σκληρή επιφάνεια.
- Ποτέ μην αφήνετε το περιεχόμενο του σκεύους να βράσει μέχρι να εξατμιστεί τελείως, καθώς η βάση θα σκευρώσει αν υπερθερμανθεί.
- Αν έχετε κάποιο πρόβλημα με το προϊόν, παρακαλούμε επικοινωνήστε με το πλησιέστερο κατάστημα ΙΚΕΑ/ Εξυπηρέτηση πελατών ή επισκεφθείτε το www.ikea.gr (Ελλάδα) και το www.ikea.com.cy (Κύπρος).

Уход

Перед первым использованием вымойте изделие вручную и вытрите насухо. Мойте вручную после каждого использования. Не пользуйтесь металлической мочалкой и другими средствами, которые могут поцарапать поверхности. Основание изделия слегка вогнутое, но при нагревании оно становится плоским. Не мойте посуду сразу после использования, дайте ей остыть. Дно восстановит прежнюю форму и не деформируется. Не оставляйте на долгое время в воде. Это может привести к появлению трещин на деревянных ручках. Чтобы защитить деревянные ручки от жира и повысить природную влагостойкость древесины, обработайте ее маслом, подходящим для поверхностей, контактирующих с пищевыми продуктами, например минеральным или растительным. Нанесите один слой, вытрите излишки масла и повторите обработку через 24 часа.

Полезная информация

- Посуду можно использовать на всех типах варочных панелей.
- Посуда предназначена для приготовления, а не для хранения пищи. Пища, которая долгое время находилась в посуде, может испортить ее поверхность и приобрести металлический привкус.
- Используя конфорку, которая по диаметру равна или меньше диаметра дна посуды, вы экономите энергию.
- Во время использования посуда

нагревается. Передвигая посуду и поднимая крышку, пользуйтесь прихваткой.

- Всегда поднимайте посуду при перемещении ее на стеклокерамической варочной панели, чтобы не поцарапать ее.
- Пламя может повредить ручку, если посуда используется на газовой варочной панели.
- Регулярно подкручивайте шурупы ручки отверткой.
- При ударе или падении на твердую поверхность посуда может быть повреждена.
- Не оставляйте пустую посуду на работающей плите, дно посуды может деформироваться.
- Если у вас возникли какие-либо проблемы с данным товаром, обратитесь в отдел IKEA Сервис в ближайшем магазине IKEA или зайдите на сайте www.ikea.ru

Čišćenje

Pre nego što prvi put upotrebite proizvod, operite ga ručno i pažljivo obrišite. Nakon upotrebe, uvek operite ručno. Ne koristite žicu niti bilo šta što može izgrediti površinu. Dno je blago zaobljeno kada je hladan, ali se polako ispravi dok se zagreva. Čistite tek kad se ohladi. Tako će se dno vratiti u prvobitan oblik i neće se iskriviti upotrebom. Ne dozvolite da proizvod dugo bude u kontaktu s vodom, potopljen ili vlažan, da drvo na ručkama ne bi napuklo. Kako biste lakše zaštilili od masnoće i povećali otpornost na vlagu, premažite jestivim uljem, npr. mineralnim ili biljnim. Nauljite jednom, obrišite višak ulja i ponovite proces nakon 24 sata.

Dobro je da znate

- Ovo posuđe može da se koristi na bilo kojoj ringli.
- Namenjeno je pripremi, ali ne i čuvanju hrane. Hrana koja dugo ostane u njemu može da ošteti površinu i poprimiti ukus metala.
- Da biste štedeli energiju, posuđe koristite samo na ringli istog ili manjeg prečnika.
- Imajte na umu da se ručke zagrevaju tokom kuvanja. Koristite kuhinjske rukavice uvek kada pomerate posuđe ili podižete poklopac.
- Uvek podignite posuđe kada ga pomerate po vitro-keramičkoj ploči, kako je ne biste izgrebali.
- Otvoren plamen plinske ringle može da ošteti dršku.
- Ako se drška olabavi, pritegnite šrafove.
- Na šerpi se mogu pojaviti udubljenja

ako je ispustite ili njom udarite o čvrstu površinu.

- Nikad ne ostavljajte prazno posuđe na uključenoj ringli, jer će se dno iskriviti zbog visoke temperature.
- Ako imate bilo kakav problem u vezi s proizvodom, obratite se robnoj kući IKEA/Odeljenju za potrošače ili posetite www.ikea.com.

Čiščenje

Pred prvo uporabo izdelek ročno pomijte in dobro osušite. Po uporabi izdelk vedno ročno pomijte. Ne drgnite z gobicami iz jeklene volne ali sredstvi, ki bi lahko poškodovala površino. Dokler je hladno, je dno rahlo izbočeno, ko pa se segreje, se razširi in zravnava. S tem omogočite dnu, da se povrne v svojo prvotno obliko in hkrati preprečite, da sčasoma postane neravno. Izdelka nikoli ne puščajte v stiku z vodo dalj časa, da se ta ne prepoji z vodo ali navzame vlage, saj lahko leseni ročaji razpokajo. Da zaščitite ročaje pred maščobo oz. povečate njihovo naravno odpornost na vlago, jih premažite z oljem, ki je primerno za stik s hrano, npr. z mineralnim ali rastlinskim oljem. Ročaje naoljite enkrat in obrišite odvečno olje. Postopek ponovite po 24-ih urah.

Dobro je vedeti

- Ta set posod je primeren za uporabo na vseh vrstah kuhalnikov.
- Posoda je namenjena izključno kuhanju, ne shranjevanju živil. Živila, ki so dalj časa shranjena v teh posodah, lahko reagirajo s površino in dobijo okus po kovini.
- Če postavite posodo na kuhalni obroč, ki ima isti ali manjši obseg kot dno posode, prihranite energijo.
- Ne pozabite, da se posoda med uporabo segreje. Za premikanje posode ali dvigovanje pokrovke vedno uporabite kuhinjske rokavice ali prijemale.
- Ko posodo premikate po steklokeramični kuhalni plošči, jo vedno privzdignite, da se površina ne opraska.
- Pri uporabi na plinskem kuhalniku lahko

- plameni poškodujejo ročaj.
- Če opazite, da se je ročaj razrahljal, vijake privijte z izvijačem.
 - Na posodi lahko nastanejo vdrtine, če posoda trči ob ali pade na trdo površino.
 - Nikoli ne pustite, da bi se tekočina v posodi pokuhala do konca, saj se lahko dno pri pregretju deformira.
 - 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.

Temizlik

Bu ürünü ilk kullanımdan önce elde yıkayınız ve dikkatlice kurulayınız. Ürünü her kullanımdan sonra daima elde yıkayınız. Yüzeze zarar verebilecek çelik tel gibi nesnelere kullanmayınız. Taban, ısındığında yavaşça yassılaşıp soğuduğunda ise tekrar eski haline döner. Tencere/tavalarınızı temizlemeden önce mutlaka soğumasını bekleyiniz. Bu sayede, taban eski haline döner ve kullanımdan kaynaklanacak eğilmeler önlenmiş olur. Ürünün suyu çekebileceği ve nem oluşabileceği için uzun süre suya maruz bırakmayınız. Bu, ahşabın çatlamasına sebep olabilir. Yağa karşı korumak ve neme karşı doğal direncini artırmak için kulplara, gıda ile teması onaylanmış, örneğin mineral yağ veya bitkisel yağ gibi bir ahşap bakım yağı uygulanmalıdır. İlk tabaka yağ uygulanır ardından yüzeyde kalan fazla yağ tabakası silinerek alınır ve 24 saat sonra aynı uygulama tekrar edilir.

Bilmekte fayda var

- Bu ürün tüm ocaklarla birlikte kullanıma uygundur.
- Bu ürün, yiyecekleri saklamak için değil sadece yemek pişirmek için tasarlanmıştır. Yiyecekler uzun süre tencere ve tava içerisinde kaldığında yüzeye zarar verebileceği gibi yiyeceklerde metal tadının oluşmasına da sebep olabilir.
- Tencere/tavalarınızı aynı ya da daha küçük bir ocak gözüne yerleştirerek enerji tasarrufu sağlayabilirsiniz.
- Tencere/tavalar ocak üzerinde kullanılırken kulplarının ısınacaklarını unutmayınız. Her zaman tutacak ile tutunuz

ve taşıyınız.

- Ocağın çizilmesi riskine karşı, tencere/ tavalarınızı cam seramik ocak üzerinde hareket ettirirken daima kaldırarak taşıyınız.
- Gazlı ocak üzerinde kullanıldığında, kulp alev nedeniyle zarar görebilir.
- Eğer kulp gevşerse bir tornavida yardımı ile vidaları sıkınız.
- Tencere, sert bir yüzeye düşerse veya çarparsa ezilebilir.
- Fazla ısı tabanın eğilmesine yol açacağından, tencere/tavaların boş halde iken ateşte durmasına izin vermeyiniz.
- 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.

التنظيف

قبل استخدام هذا المنتج للمرة الأولى، أغسليه يدوياً وجففيه بعناية. دائماً أغسلي المنتج يدوياً بعد الإستعمال. لا تستخدمى السلك أو أي شيء يعرض السطح للخدش. القاعدة تكون مقعرة قليلاً عندما تكون باردة، ولكنها تتمدد عندما يتم تسخينها. أتركي المنتج دائماً ليبرد قبل تنظيفه. وهذا يتيح للقاعدة أن تسترد شكلها ويساعد على منعها من أن تصبح غير مستوية من جراء الاستخدام. لا تعرضي المنتج للماء لفترة طويلة فيمتص الماء أو يصبح رطباً. هذا الأمر قد يؤدي إلى انفصال الخشب على الأيدي. لحماية الأيدي من الدهون وزيادة مقاومتها الطبيعية للرطوبة يجب معالجتها بزيت معتمد لملامسة الأطعمة، على سبيل المثال زيت معدني أو نباتي. زيتي لمرة واحدة، امسحي الزيت الفائض ثم أعيدي العملية بعد 24 ساعة.

من المفيد معرفته

— هذه الأنية مناسبة للاستخدام في جميع أنواع المواقف.

— وهي مصممة للطهي فقط، وليس لحفظ الأطعمة. الأطعمة التي تحفظ لفترة طويلة في أنية الطهي يمكن أن تؤثر على سطحها وتتأثر بطعم المعدن.

— ضعي أنية الطهي على موقد له نفس القطر أو أقل منه لتوفير الطاقة.

— ضعي في اعتبارك أن الأيدي تصبح ساخنة أثناء استخدام أنية الطهي. استخدمى دائماً حاملات القدور عند تحريكها أو عند رفع الغطاء.

— ارفعي دائماً أنية الطهي عندما تقومين بتحريكها على موقد سيراميك زجاجي حتى لا يتعرض الموقد للخدش.

— الأيدي يمكن أن تتلف من جراء اللهب عند استخدام أنية الطهي على موقد غازي.

— إذا شعرت بإرتخاء اليد، أحكمي ربط المسامير بواسطة المفك.

— قد يتعرض القدر للطعج إذا ارتطم أو سقط على سطح صلب.

— لا تدعي أبداً أنية الطهي تغلي وهي جافة لأن

التسخين الزائد يؤدي إلى تلف القاعدة.
— إذا كان لديك أي مشكلة مع المنتج، فضلاً،
اتصلي بأقرب معرض إيكيا/خدمة العملاء أو زوري
موقعنا. www.ikea.com.sa

