

BG

HR

GR

RU

RS

SI

TR

UA

KZ

中文

繁中

JP

BM

AR

TH



Design and Quality
IKEA of Sweden

AA-1428080-1

อาหารโดยเฉพาะ มีไขสำหรับเก็บอาหาร
หากคุณนำไปใช้เก็บอาหารเป็นเวลานาน อาจทำ-
ให้ผิวในของเครื่องครัวเสียหาย และอาหารก็อาจติด-
ก้นโลหะด้วย

— เตาที่ใช้ควรมีขนาดเส้นผ่านศูนย์กลางเท่ากัน
หรือเล็กกว่าของเครื่องครัว เพื่อช่วยประหยัด-
พลังงาน

— ด้ามจับจะร้อนเมื่อตั้งไฟ จึงควรใช้ผ้าหรือ-
ถุงมือจับทุกครั้ง เมื่อยกหรือเปิดฝา

— อย่าปล่อยให้เตาว่างนานเกินไป เพราะ-
กันภาชนะจะไหม้ ทำให้เนื้อโลหะเสียรูปทรง

— หากคุณมีปัญหาการใช้งานผลิตภัณฑ์
กรุณาติดต่อร้านค้าหรือศูนย์บริการลูกค้าของ IKEA
ใกล้บ้านคุณ หรือติดต่อผ่านเว็บไซต์ของเราที่
www.ikea.com

ไทย

30

การทำความสะอาด

— ก่อนใช้งานครั้งแรก ให้ล้างเครื่องครัวให้สะอาด และเช็ดให้แห้ง

— ชุดเครื่องครัวสามารถล้างด้วยเครื่องล้างจานได้ หลังล้างเสร็จ ควรเช็ดให้แห้งทันที เพื่อป้องกันคราบน้ำเกาะบนผิวเครื่องครัว ถ้าผิวเครื่องครัวเกิดเป็นคราบ ให้ใช้น้ำส้มสายชูเจือจางในน้ำอุ่นนำมาเช็ดออกให้สะอาด

— เพื่อป้องกันคราบเกลือเกาะภายในภาชนะขณะทำอาหาร รอให้อาหารเดือดก่อน ค่อยใส่เกลือลงไป

— ห้ามใช้ใยขัดที่มีความคม หรืออุปกรณ์อื่นใดที่ □ อาจข่วนผิวภาชนะเป็นรอย

— เมื่อถูกความเย็น กันภาชนะจะหดตัวและโค้งงอเล็กน้อย เมื่อถูกความร้อน ก็จะคลายตัวและยืดออกตามเดิม จึงควรปล่อยให้ภาชนะเย็นลงก่อนนำไปล้าง เพื่อให้กันภาชนะกลับคืนรูปทรง และมีผิวเรียบเสมอกัน

ข้อควรรู้

— ชุดเครื่องครัวสแตนเลสสามารถใช้ได้กับเตาทุกชนิด และใช้ในเตาอบได้

— ชุดเครื่องครัวนี้ออกแบบมาเพื่อใช้ปรุง-

БЪЛГАРСКИ	4
HRVATSKI	6
ΕΛΛΗΝΙΚΑ	8
РУССКИЙ	10
SRPSKI	12
SLOVENŠČINA	14
TÜRKÇE	16
Українська	18
ҚАЗАҚ	20
中文	22
繁中	23
日本語	24
BAHASA MALAYSIA	26
عربي	28
ไทย	30

БЪЛГАРСКИ

4

Почистване

— Преди да ползвате съда за първи път, внимателно го измийте, изплакнете и подсушете.

— Съдът е подходящ за миялна машина. За да избегнете петната от варовик, винаги подсушавайте след измиване. Петната могат да бъдат премахнати с малко оцет, разтворен в хладка вода.

— За да избегнете петна по вътрешността на съдовете, не добавяйте сол в яденето, преди съставките да заврят.

— Не използвайте телена гъба или друго нещо, което може да надраска повърността.

— Когато е студено, дъното е леко вдлъбнато, но при загряване се изравнява.

Винаги охлаждайте съдовете преди миене. Това възвръща формата на дъното и го предпазва от изкривяване.

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 повърността на съда или да добие вкус на метал.

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

29

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.

- 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 незалепащите 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.

التنظيف

- قبل استخدام أدوات الطبخ للمرة الأولى، اغسلها 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 و يظهر 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

Čišćenje

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

Dobro je znati

- Posuđe je prikladno za uporabu na svim vrstama kuhališta.
- Posuđe je dizajnirano isključivo za kuhanje, a ne držanje hrane. Hrana koja se u posuđu drži dulje vrijeme može utjecati na površinu i poprimiti okus metala.
- Stavljanjem posuđa na kuhalište istog ili manjeg promjera štedite energiju.
- Zapamtite da se posuđe užari tijekom uporabe. Uvijek koristite rukavice prilikom pomicanja posuđa.
- Pripazite da hrana u posuđu ne iskuha

- panjang mungkin akan memberi kesan pada permukaan peralatan memasak dan makanan akan meresap rasa besi.
- Gunakan peralatan memasak pada dapur yang mempunyai garis pusat yang sama atau lebih kecil untuk menjimatkan tenaga.
- Ingat! Pemegang akan menjadi panas semasa peralatan memasak digunakan. Sentiasa gunakan pelapik periuk semasa mengalih peralatan memasak dan mengangkat penutupnya.
- Jangan biarkan peralatan memasak mendidih sehingga kering, kerana dasarnya akan menjadi hangus apabila ia menjadi terlalu panas.
- Jika anda mempunyai masalah berkenaan produk, sila hubungi gedung IKEA yang terdekat/Perkhidmatan Pelanggan atau layari www.ikea.com.

BAHASA MALAYSIA

26

Pembersihan

— Sebelum menggunakan peralatan memasak untuk kali pertama, basuh, bilas dan keringkan dengan sempurna.

— Peralatan memasak adalah selamat digunakan untuk mesin basuh pinggan. Untuk menghindarkan daripada kesan mendapan air, sentiasa lap hingga kering selepas membasuh. Kesan boleh dihilangkan menggunakan sedikit cuka yang dilarutkan dalam air suam.

— Untuk mengelakan kesan garam, jangan tambah garam sehingga air mendidih.

— Jangan gunakan pengosok periuk atau sebarang produk yang boleh mencalarkan permukaan.

— Dasarnya adalah agak cekung bila sejuk, tetapi akan mengembang bila dipanaskan. Sentiasa biarkan peralatan memasak sejuk sebelum membersihkannya. Ini membolehkannya kembali ke bentuk asal dan membantu mengelakkannya daripada menjadi tidak rata bila digunakan.

Pengetahuan tambahan

— Peralatan memasak ini adalah sesuai untuk semua jenis dapur dan ketuhar.

— Ia direka bentuk eksklusif untuk memasak, bukan untuk menyimpan makanan.

Makanan yang disimpan di dalam peralatan memasak ini untuk jangkamasa yang

7

jer se dno može iskriviti zbog pregrijavanja.

— Ako imate bilo kakvih problema s proizvodom kontaktirajte najbližu IKEA trgovinu/Službu za korisnike ili posjetite www.ikea.com.

ΕΛΛΗΝΙΚΑ

8

Καθαρισμός

— Πριν χρησιμοποιήσετε τα σκεύη μαγειρικής για πρώτη φορά, πλύντε τα, ξεπλύντε τα και στεγνώστε τα καλά.

— Τα σκεύη μαγειρικής είναι κατάλληλα για το πλυντήριο των πιάτων. Για την πρόληψη δημιουργίας λεκέδων από το ασβέστιο μέσα στο νερό, πάντα να τα στεγνώνετε μετά το πλύσιμο. Στίγματα και σημάδια μπορούν να αφαιρεθούν με λίγο ξύδι διαλυμένο μέσα σε χλιαρό νερό.

— Για την πρόληψη δημιουργίας σημαδιών από το αλάτι, μην προσθέτετε αλάτι στο φαγητό σας μέχρις ότου το νερό βράσει.

— Μην χρησιμοποιείτε συρμάτινο σφουγγαράκι ή οτιδήποτε άλλο, το οποίο θα μπορούσε να γδάρει την επιφάνεια.

— Η βάση, όταν είναι κρύα, είναι ελαφρώς κοίλη, αλλά γίνεται επίπεδη όταν ζεσταίνεται. Αφήνετε πάντα τα σκεύη μαγειρικής να κρυώσουν πριν τα πλύνετε. Αυτό επιτρέπει στην βάση να επανέλθει στο κανονικό της σχήμα και βοηθά, ώστε να μην γίνει ανομοιόμορφη με την χρήση.

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 αποθηκευ-

25

ο του κοιλίου χρησιμοποιήστε τα σκεύη μαγειρικής για πρώτη φορά, πλύντε τα, ξεπλύντε τα και στεγνώστε τα καλά.

— Πριν χρησιμοποιήσετε τα σκεύη μαγειρικής για πρώτη φορά, πλύντε τα, ξεπλύντε τα και στεγνώστε τα καλά.

— Τα σκεύη μαγειρικής είναι κατάλληλα για το πλυντήριο των πιάτων. Για την πρόληψη δημιουργίας λεκέδων από το ασβέστιο μέσα στο νερό, πάντα να τα στεγνώνετε μετά το πλύσιμο. Στίγματα και σημάδια μπορούν να αφαιρεθούν με λίγο ξύδι διαλυμένο μέσα σε χλιαρό νερό.

— Για την πρόληψη δημιουργίας σημαδιών από το αλάτι, μην προσθέτετε αλάτι στο φαγητό σας μέχρις ότου το νερό βράσει.

— Μην χρησιμοποιείτε συρμάτινο σφουγγαράκι ή οτιδήποτε άλλο, το οποίο θα μπορούσε να γδάρει την επιφάνεια.

— Η βάση, όταν είναι κρύα, είναι ελαφρώς κοίλη, αλλά γίνεται επίπεδη όταν ζεσταίνεται. Αφήνετε πάντα τα σκεύη μαγειρικής να κρυώσουν πριν τα πλύνετε. Αυτό επιτρέπει στην βάση να επανέλθει στο κανονικό της σχήμα και βοηθά, ώστε να μην γίνει ανομοιόμορφη με την χρήση.

— Το σκεύος είναι κατάλληλο για χρήση σε όλους τους τύπους των επιφανειών εστιών και σε φούρνους.

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 αποθηκευ-

— 使用中は取っ手が熱くなる場合があるのでご注意ください。調理器具を動かしたり、ふたを開けるときにはかならず鍋つかみを使ってください。

— 空焚きしないでください。熱しすぎると底がゆがみます。

— 商品に不都合がある場合には、お近くのイケアストア/カスタマーサービスにご連絡いただくか、www.ikea.comをご参照ください。

日本語

24

お手入れ方法

- この調理器具を初めてご使用になる前に、よく洗い、すすぎ、乾かしてください。
- この調理器具は食器洗い乾燥機で洗うことができます。水に含まれる石灰分の跡がつくのを防ぐため、洗った後は必ず水をふき取ってください。軽い汚れは酢を少し入れたぬるま湯を使うときれいになります。
- 塩の跡が付かないよう、沸騰するまで塩を加えないでください。
- スチールたわしなど調理器具の表面を傷つけるものは使わないでください。
- 使用していないときは、鍋の底はややへこんでいますが、加熱すると平らになります。調理器具は冷めてから洗ってください。そうすることで底の形が元に戻り、形がいびつになるのを防ぐことができます。

お役立ち情報

- この調理器具はあらゆる種類のコンロやオープンで使用できます。
- この調理器具は調理するためのもので、食べ物を保存するためのものではありません。食べ物を調理器具に長時間入れたままにすると、調理器具の表面を損ね、食べ物に金属の味が移る場合があります。
- エネルギー効率を高めるため、調理器具の底の直径と同じか、小さめのサイズ

9

てい 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 IKEA ή βλέπε την ιστοσελίδα www.ikea.com.

РУССКИЙ

10

Уход

- Перед первым использованием кухонной утвари, её следует вымыть вручную и вытереть насухо.
- Посуду можно использовать в посудомоечной машине. Чтобы предотвратить появление известкового налёта, всегда вытирайте посуду насухо. Налёт или пятна можно удалить тёплой 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, однако при нагревании оно выравнивается. Не мойте утварь сразу после использования, дайте ей остыть. Дно успеет восстановить прежнюю 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

繁中

23

清潔說明

- 第一次使用鍋具前，先小心沖洗擦乾。
- 鍋具適用於洗碗機，為避免留下水垢，清洗後一定要擦乾。可用稀釋的溫醋水去除污垢。
- 在水煮沸前不可加入鹽巴，以免殘留鹽垢。
- 不可使用鋼絲絨或任何會刮傷表面的工具。
- 鍋具冷卻時底部會略有不平，但在加熱膨脹後就會恢復原狀。清洗前一定要先靜置冷卻，以防溫度驟降，使鍋體永久變形。

使用需知

- 此鍋具適用於所有的爐具及烤箱。
- 產品特別是為烹調所設計，而不是做為保存食物之用。長期用鍋具保存食物會破壞其表面，也會使食物吸收金屬味道。
- 可在相同或較小直徑的爐具上使用鍋具，以節省能源。
- 鍋具在烹煮過程中手把會變燙。移動鍋具或打開蓋子時，請使用隔熱墊。
- 不可讓鍋具空燒，因為鍋具過熱時其底部會歪斜。
- 如對產品有任何問題，請聯絡IKEA門市客服部或上網www.ikea.com。

清洗说明

- 在使用新锅之前，须对其进行冲洗，并擦干。
- 锅具可用于洗碗机。洗后应立即擦干，以防止产品表面生成任何钙质斑点。清除污斑，可使用加入少量醋的温水进行擦洗。
- 为了防止形成盐质斑点，在锅内食品煮至沸点之前，不可加入盐。
- 不可使用金属丝团等具划伤力的洁具，以免划伤锅面。
- 锅底在冷却后会略有弯曲，但在受热时会伸展变平。在清洗之前，务必待锅冷却。以防温度骤变导致锅体发生变形。

相关提示

- 该锅具适用于各种类型的灶台或烤箱。
- 该产品仅适用于烹饪食品，不可用来存放食品。在锅里长时间存放的食品将可能腐蚀锅表面，或沾染金属的味道。
- 灶盘应小于或等于锅底，以提高能源利用率。
- 锅在使用时，手柄会变热。端锅或打开锅盖时须使用衬垫，以免被烫伤。
- 切勿烧干锅，以免导致锅底变形。
- 在锅具使用中如遇任何问题，可与宜家商场客户服务部联系或登录www.ikea.com网站。

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

SRPSKI

12

Pranje

- Pre prve upotrebe, posuđe operite, isperite i pažljivo osušite.
- Ovaj proizvod možete prati u mašini za suđe. Da bi predupredili nastanak mrlja od salitre u vodi, obavezno dobro obrišite nakon pranja. Mrlje možete odstraniti blagim rastvorom sirćeta u mlakoj vodi.
- Da ne bi ostajale mrlje od soli, nemojte soliti hranu dok voda vri.
- Nemojte koristiti žicu ili bilo šta drugo što može oštetiti površinu.
- Dok je hladna osnova je blago udubljena, ali se ispravi čim se zagreje. Uvek ostavite posuđe da se ohladi pre čišćenja. To omogućava da osnova povрати oblik i sprečava je da se izvitoperi.

Dobro je da znate

- Ovaj proizvod je namenjen za upotrebu na svim tipovima grejnih ploča i u pećnicama.
- Namenjen je isključivo za kuvanje, ne za čuvanje hrane. Hrana koju držite u posuđu duže vreme može uticati na površinu posuđa i poprimiti ukus metala.
- Posuđe koristite na ringlama istog ili približnog prečnika da bi uštedeli energiju.
- Upamtite da se drške zagrevaju prilikom korišćenja. Uvek koristite držače prilikom pomeranja posuđa i podizanja poklopca.

21

- энергиясын үнемдеуге жағдай жасайды. Кемпірек диаметрі ыдыс түбімен бірдей немесе одан кіші болуы қажет.
- Пайдаланған кезде ыдыс пен оның сабы қыза бастайды, бұндай жағдайларда қысқашты пайдаланыңыз.
- Бос ыдысты жанып тұрған плита үстінде қалдырмаған жөн, өйткені ыдыс деформациялануы мүмкін.
- Берілген бұйымға қатысты сұрақтарыңыз пайда болса ИКЕА дүкенімен хабарласыңыз немесе www.ikea.ru сайтына кіріп көріңіз.

ҚАЗАҚ

20

Тазарту

- Ас үй аспаптарын алғашқы рет пайдаланар алдында қол еңбегімен жуып, құрғақтап сүртіңіз.
- Ыдыс жуғыш машинада тазартуға болады. Әктік шөгінділер пайда болмас үшін оны әрқашан құрғақтап сүртіңіз.
- Шөгінділер мен дақтарды аздап сірке су қосылған жылы сумен кетіруге болады. Ыдыстың ішінде тұздың дақтары қалмас үшін ас әзірлегенде ішіндегі су қайнамағанша тұз қоспаған жөн.
- Темір жеке немесе басқа да беткі қабатты сыруы мүмкін заттарды пайдаланбаңыз.
- Ыдыстың төменгі жағы аздап ойыс келген, бірақ қыздырған кезде түзеліп кетеді. Пайдаланғаннан кейін ыдысты суытып барып жуу ұсынылады, ыдыстың түп жағы бұрынғы қалпына келіп, қолдану кезінде ол формасын жоғалтпайды.

Қажетті мәлімет

- Бұл бұйымды түрлі плиталар үстінде қолдануға болады.
- Бұл ыдыс тағамды сақтау үшін емес, дайындау ғана үшін арналған. Ыдыс ішінде ұзақ тұрып қалған тағам ыдысқа зиян келтіріп, соңыра металды дәм пайда болуы мүмкін.
- Плита кемпірегінің диаметрі электр

13

- Nemojte ostavljati prazno posuđe na ringli, jer se od pregrevanja osnova iskrivi.
- Ako imate bilo kakvih problema sa proizvodom obratite se najbližoj prodavnici IKEA/potrošačkom servisu ili posetite: www.ikea.com.

SLOVENŠČINA

14

Čiščenje

- Pred prvo uporabo posodo skrbno operite in jo osušite.
- Lahko jo perete v pomivalnem stroju. Da se izognete madežem vodnega kamna, posodo po pranju vedno takoj obrišite. Trdovratnejše madeže vodnega kamna lahko odstranite z malo kisa, ki ga razredčite z mlačno vodo.
- Da bi se izognili madežem, ki jih pusti sol na notranji strani posode, hrane ne solite, dokler voda ne zavre.
- Ne drgnite z gobicami iz jeklene volne ali sredstvi, ki bi lahko poškodovala površino.
- Dokler je hladno, je dno posode rahlo izbočeno, ko pa se segreje, se razširi in zravna. Posoda naj se pred čiščenjem ohladi. S tem omogočite dnu, da se povrne v svojo prvotno obliko in hkrati preprečite, da postane sčasoma neraven.

Dobro je vedeti

- To posodo lahko uporabljate na vseh tipih kuhalnikov in v pečicah.
- Posoda je namenja kuhanju, ne shranjevanju hrane. Hrana, ki jo dlje časa hranite v posodi, lahko reagira na površino posode in se navzame kovinskega okusa.
- Posodo uporabljajte na kuhalnem polju, ki ima isti ali manjši premer, da prihranite energijo.

19

Ви економите енергію.

- Під час використання посуд та ручки нагріваються; завжди користуйтеся рукавицею, знімаючи кришку та рухаючи посуд.
- Не залишайте пустий посуд на гарячій плиті, покриття може деформуватися чи втратити свої властивості.
- Якщо у Вас виникли проблеми з виробом, зверніться до крамниці ІКЕА/відділ ІКЕА Сервіс або зайдіть на сайт: www.ikea.com.

Українська

18

Догляд

- Перед першим використанням помийте та витріть насухо.
- 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, не додавайте сіль перед тим як вода закипить.
- Не користуйтеся металевою мочалкою або будь-чим, що може подряпати поверхню.
- Основа виробу ледь увігнута, коли холодна, проте при нагріванні вона вирівнюється. Не мийте одразу після використання. Дайте охолонути. Дно встигне відновити форму і не буде деформуватися під час використання.

Корисна інформація

- Цей посуд можна використовувати на будь-якій плиті або в духовці.
- Посуд розроблено виключно для готування, а не зберігання їжі. Їжа, що зберігається в цьому посуді довгий час, може пошкодити поверхню та сама набутти металевого смаку.
- Ставлячи виріб на конфорку, що за діаметром рівна чи менша дна виробу,

15

- Ročaji se med uporabo segrejejo, zato vedno uporabite prijemalke, ko premikate posodo ali dvigujete pokrovko.
- 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 oz. našo službo za pomoč kupcem ali pa obiščite www.ikea.com.

TÜRKÇE

16

Temizleme

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

17

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 adresini ziyaret ediniz.

