

# SKÄNKA



Design and Quality  
IKEA of Sweden

<b>English</b>	<b>4</b>
<b>Deutsch</b>	<b>5</b>
<b>Français</b>	<b>7</b>
<b>Nederlands</b>	<b>8</b>
<b>Dansk</b>	<b>10</b>
<b>Íslenska</b>	<b>11</b>
<b>Norsk</b>	<b>12</b>
<b>Suomi</b>	<b>13</b>
<b>Svenska</b>	<b>14</b>
<b>Česky</b>	<b>15</b>
<b>Español</b>	<b>17</b>
<b>Italiano</b>	<b>19</b>
<b>Magyar</b>	<b>21</b>
<b>Polski</b>	<b>22</b>
<b>Eesti</b>	<b>24</b>
<b>Latviešu</b>	<b>25</b>
<b>Lietuvių</b>	<b>27</b>
<b>Portugues</b>	<b>28</b>
<b>Româna</b>	<b>30</b>
<b>Slovensky</b>	<b>32</b>
<b>Български</b>	<b>34</b>
<b>Hrvatski</b>	<b>36</b>
<b>Ελληνικά</b>	<b>37</b>
<b>Русский</b>	<b>39</b>
<b>українська</b>	<b>41</b>
<b>Srpski</b>	<b>43</b>

<b>Slovenščina</b>	<b>44</b>
<b>Türkçe</b>	<b>46</b>
<b>中文</b>	<b>47</b>
<b>繁中</b>	<b>48</b>
<b>한국어</b>	<b>49</b>
<b>日本語</b>	<b>50</b>
<b>Bahasa Indonesia</b>	<b>51</b>
<b>Bahasa Malaysia</b>	<b>53</b>
<b>عربي</b>	<b>55</b>
<b>ไทย</b>	<b>56</b>

# English

## Important!

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

## Cleaning

- Before using this product for the first time, wash it by hand and dry carefully.
- Always wash the product by hand after use.
- Do not use steel wool or anything that may scratch the coating. Dishwasher detergent can affect the surface.
- The base is slightly concave when cold, but expands to flatten out when heated. Always leave the product to cool before cleaning it. This allows the base to resume its shape and helps to prevent it from becoming uneven with use.

## Good to know

- The cookware is suitable for use on gas hob, glass ceramic hob and cast iron hob.
- By placing the cookware on a hob with the same or a smaller diameter you can save energy.
- Always lift the cookware when moving it on a glass ceramic hob to avoid the risk of scratching the hob.
- The cookware is provided with non-stick coating, which means you can cook food without or with a small amount of fat or oil.
- Do not let the cookware boil dry since the base can become skew by overheating and the coating can lose its non-stick properties.
- Use only wooden or plastic utensils without sharp edges.
- Bear in mind that the cookware gets hot during use. Always handle with pot-holders.
- 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.
- If you have any problem with the product, contact your nearest IKEA store/Customer Service or visit [www.ikea.com](http://www.ikea.com).

# Deutsch

## Achtung!

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

## Reinigung

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

## Wissenswertes

- Das Produkt ist für Keramikkochfelder, Gas- und Elektroherde geeignet.
- Den Topf auf einer Platte mit dem gleichen oder geringeren Durchmesser zu benutzen spart Energie.
- Das Kochgerät der Benutzung auf Keramikkochfeldern zum Bewegen immer hochheben, damit keine Kratzer entstehen.
- Die Beschichtung ermöglicht das Zubereiten ohne oder mit wenig Fett bzw. Öl.
- Den Topf nicht trocken kochen lassen; durch Überhitzung kann sich der Boden verformen und die Antihafbeschichtung ihre Wirkung verlieren.
- Nur Holz- oder Kunststoffkochlöffel ohne scharfe Kanten verwenden.
- Beim Kochen können sich Griffe und Topf erhitzen. Bitte Topflappen verwenden.
- Bei Verwendung auf dem Gasherd kann der Griff beschädigt werden.
- Falls sich ein Griff lockert, Schrauben bitte mit einem Schraubendreher festziehen.
- Bei Fragen zum Produkt bitte mit dem

Kundenservice im nächstgelegenen IKEA  
Einrichtungshaus oder über [www.IKEA.de](http://www.IKEA.de)  
Kontakt aufnehmen.

# Français

## Attention !

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

## Entretien

- Laver à la main et essuyer avant la première utilisation.
- Toujours laver l'ustensile à la main.
- Ne pas utiliser de laine d'acier qui peut rayer le revêtement anti-adhésif. Le produit pour lave-vaisselle peut aussi altérer la surface.
- Le fond, légèrement concave, se dilate et s'aplanit sous l'effet de la chaleur. Toujours laisser l'ustensile refroidir avant de le nettoyer. Il reprend alors sa forme et ne se déforme pas après quelque temps d'utilisation.

## Bon à savoir

- Compatible gaz, vitro-céramique et électrique.
- Utilisez l'ustensile sur une plaque de cuisson de diamètre identique ou inférieur pour économiser de l'énergie.
- Pour éviter les rayures, pensez à soulever l'ustensile lorsque vous le déplacez sur une plaque vitrocéramique.
- Cet ustensile est doté du revêtement anti-adhésif qui vous permet de cuire vos plats sans, ou avec très peu de, matière grasse.
- Ne jamais chauffer l'ustensile à vide car cela peut déformer le fond et détériorer le revêtement anti-adhésif.
- Utilisez des ustensiles en bois ou en plastique sans bords pointus.
- N'oubliez pas que l'ustensile chauffe lors de l'utilisation. Utilisez une manique.
- Le manche peut être endommagé si l'ustensile est utilisé sur une table de cuisson au gaz.
- Si le manche semble se desserrer, resserrez-le à l'aide d'un tournevis.
- En cas de problème avec le produit, contactez le magasin IKEA/le service clientèle ou allez sur le site [www.ikea.fr](http://www.ikea.fr).

# Nederlands

## Belangrijk

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

## Reinigen

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

## Goed om te weten

- De pan is geschikt voor gas, keramische kookplaat en gietijzeren kookplaat.
- Gebruik de pan op een kookplaat met dezelfde of een kleinere diameter, dat bespaart energie.
- Til de pan altijd op als je hem op een keramische kookplaat verplaatst, anders kunnen de kookplaten beschadigen.
- De pan is voorzien van een antiaanbaklaag, waardoor je maar weinig of geen vet of olie nodig hebt bij de bereiding.
- Laat de pan niet droogkoken omdat oververhitting kan veroorzaken dat de bodem scheef wordt en dat de antiaanbaklaag zijn eigenschappen verliest.
- Gebruik houten of kunststof keukengerei zonder scherpe randen.
- De pan wordt warm bij gebruik. Gebruik een pannenlap als je hem verplaatst.
- De handgreep kan beschadigen wanneer de pan op gas wordt gebruikt.



- Mocht de handgreep los aanvoelen, draai de schroeven dan met een schroevendraaier aan.
- Bij eventuele problemen met dit product - neem contact op met het IKEA woonwarenhuis/ Klantenservice of kijk op [ikea.nl](http://ikea.nl)

# Dansk

## Vigtigt

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

## Rengøring

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

## Godt at vide

- Køkkenudstyret er velegnet til brug på gasblus, keramiske kogeplader og støbejernskogeplader.
- Hvis du bruger køkkenudstyret på en kogeplade med samme eller mindre diameter, kan du spare energi.
- Løft altid køkkenudstyret, når du flytter det på keramiske kogeplader, så de ikke bliver ridsede.
- Køkkenudstyret har non-stick belægning, så du kan tilberede madvarerne uden eller med meget lidt fedtstof eller olie.
- Lad ikke køkkenudstyret koge tørt, da bunden kan blive skæv pga. overophedning, og belægningen kan miste non-stick egenskaberne.
- Brug kun køkkenredskaber af træ eller plast og uden skarpe kanter.
- Husk, at køkkenudstyret bliver varmt ved brug. Brug altid grydelapper.
- Grebet kan blive beskadiget af flammen, når du bruger køkkenudstyret på gaskogeplader.
- Hvis grebet løsner sig, kan du stramme skrueerne med en skruetrækker.
- Hvis du har problemer med produktet, er du velkommen til at kontakte Kundeservice i det nærmeste varehus eller besøge [IKEA.dk](http://IKEA.dk).

# Íslenska

## Mikilvægt!

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

## Þrif

- Áður en varan er tekin í notkun ætti að þvo hana í höndunum og þurrka vandlega.
- Þvoðu vöruna alltaf í höndunum eftir notkun.
- Ekki nota stálull eða annað sem getur rispað yfirborðið. Uppþvottalögur gæti haft áhrif á yfirborðið.
- Botninn er aðeins íhvolfur þegar hann er kaldur en þenst út og verður flatur þegar hann hitnar. Leyfðu vörunni alltaf að kólna áður en hún er þrifin. Þannig nær botninn að ná lögun sinni aftur og þetta kemur í veg fyrir að botninn verði ójafn.

## Gott að vita

- Þetta eldunarílát hentar til notkunar á gas-, keramik- og stálhellum.
- Notaðu eldunarílátið á hellu sem er jafnstór eða minni að þvermáli til að spara orku.
- Lyftu alltaf eldunarílátinu þegar það er fært á glerhelli eða keramikhelli. Ekki draga það eftir helluborðinu vegna hættu á að yfirborðið rispist.
- Eldunarílátið er með viðloðunarfrírri húð og því þarf litla eða enga fitu eða olíu til að elda mat.
- Gættu þess að það þurrsjóði aldrei í eldunarílátinu því botninn getur skekkst og viðloðunarfría húðin tapar eiginleikum sínum við ofhitnun.
- Notaðu aðeins viðar- eða plastáhöld án hvassra brúna.
- Hafðu í huga að eldunarílátið hitnar þegar það er í notkun. Notaðu alltaf pottaleppa.
- Handfangið getur skemmst vegna loga frá gashelli.
- Hertu skrúfur með skrufjárnri ef handfangið er laust.
- Ef þú lendir í vandræðum með þessa vöru hafðu þá samband við IKEA verslunina/þjónustuver eða kíktu á [www.ikea.is](http://www.ikea.is).

# Norsk

## Viktig!

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

## Rengjøring

- Vask opp for hånd og tørk av kjelen før første gangs bruk.
- Kjelen bør alltid vaskes opp for hånd.
- Ikke bruk stålull eller annet som kan ripe belegget. Selv maskinoppvaskmiddel kan påvirke 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 formen sin og blir ikke ujevn.

## Nyttig å vite

- Kjelen kan brukes på gasstopp, keramisk topp og kokeplate.
- Bruk kjelen på en kokeplate eller varmesone med samme eller mindre diameter, det sparer strøm.
- Løft alltid kjelen når den flyttes på en glasskeramisk platetopp, ellers kan platetoppen få riper.
- Kjelen har et slippbelegg som gjør at du kan lage mat med bare litt matfett eller olje.
- Ikke la kjelen koke tørr, ettersom overoppheting gjør at bunnen blir skjev, og belegget mister sin slippevne.
- Bruk tre- eller plastredskaper uten skarpe kanter.
- Kjelen og håndtakene blir varme ved bruk: Bruk grytelapper.
- Håndtaket kan skades når kjelen brukes på gasskomfyr.
- Dersom et håndtak kjennes løst, bør skruene strammes med en skrutrekker.
- Dersom det skulle oppstå problemer med produktet, kontakt nærmeste IKEA-varehus/ kundeservice eller besøk [www.ikea.no](http://www.ikea.no)

# Suomi

## Varoitus!

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

## Puhdistus

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

## Hyvä tietää

- Astia sopii käytettäväksi kaasuliedellä, keraamisella liedellä ja liedellä, jossa on valurautaiset keittolevyt.
- Säästät energiaa käyttämällä keittolevyä, joka on halkaisijaltaan samankokoinen tai pienempi kuin astia.
- Nosta astiaa aina siirtäessäsi sitä keraamisella liedellä, jotta liesi ei naarmuuntuisi.
- Astiassa on tarttumaton pinnoite, minkä ansiosta voit valmistaa ruokaa pienellä öljymäärällä tai kokonaan ilman öljyä.
- Älä anna astian kiehua kuivaksi, sillä astian pohjasta voi tulla ylikuumentumisen seurauksena kiero ja tarttumaton pinnoite voi kärsiä.
- Käytä vain puisia tai muovisia keittiövälineitä, joissa ei ole teräviä reunoja.
- Astia ja kädensijat kuumenevat käytössä. Käytä aina patalappuja.
- Kaasulieden liekki voi vahingoittaa kädensijaa.
- Jos kädensija tuntuu löysältä, kiristä ruuvit.
- Jos tuotteessa ilmenee ongelmia, ota yhteyttä lähimpään IKEA-tavarataloon tai IKEA-asiakaspalveluun tai katso lisätietoja osoitteesta [IKEA.fi](https://www.ikea.fi).

# Svenska

## Viktigt

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

## Rengöring

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

## Bra att veta

- Kärlet är lämpligt för användning på gas-, glaskeramik- och gjutjärnshäll.
- Använd kärlet på en spisplatta med samma eller mindre diameter, det sparar energi.
- Lyft alltid kärlet när det flyttas på en glaskeramikhäll, annars kan hällen repas.
- Kärlet har non-stick beläggning, vilket gör att du kan laga mat utan eller med en liten mängd matfett eller olja.
- Låt inte kärlet koka torrt eftersom överhettningen gör att botten blir skev och beläggningen mister sina non-stick egenskaper.
- Använd trä- eller plastredskap utan skarpa kanter.
- Kärlet blir varmt vid användning; Använd grytlapp när det flyttas.
- Handtaget kan skadas när kärlet används på gashäll.
- Om ett handtag känns löst bör skruvarna dras åt med en skruvmejsel.
- Om det uppstår problem med produkten - kontakta närmaste IKEA varuhus/kundtjänst eller besök [www.ikea.com](http://www.ikea.com).

# Česky

## Důležité!

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

## Mytí

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

## Užitečné informace

- Výrobek můžete používat na plynovém sporáku, sklokeramické varné desce a na litinové plotýnce.
- Když postavíte výrobek na plotýnku o stejném nebo menším průměru, spotřebujete menší množství energie.
- Při použití na sklokeramické desce výrobek vždy zvedejte, neposouvejte ho po varné desce, abyste ji nepoškrábali.
- Tento výrobek je vybaven nepřilnavou vrstvou, která umožňuje smažení bez tuku nebo jen s malým množstvím tuku nebo oleje.
- Nenechte v nádobě vyvařit tekutinu, protože dno by se mohlo přehřátím zdeformovat a nepřilnavá vrstva by ztratila své nepřilnavé vlastnosti.
- Používejte pouze dřevěné nebo plastové náčiní bez ostrých hran.
- Pamatujte na to, že se výrobek a jeho rukojeť při použití zahřívá. Při manipulaci s výrobkem vždy používejte chňapky.
- Používáte-li výrobek na plynovém sporáku, myslete na to, že plamen může poškodit rukojeť výrobku.

- Uvolní-li se rukojeť, utáhněte šrouby šroubovákem.
- V případě jakýchkoliv problémů s tímto výrobkem se obraťte na nejbližší obchodní dům IKEA / Služby zákazníkům, nebo se podívejte na internetové stránky [www.ikea.cz](http://www.ikea.cz).



# Español

## ¡Importante!

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

## Limpieza

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

## Información importante

- La batería es apta para cocinas de gas, vitrocerámicas y placas eléctricas.
- Si utilizas los recipientes en un quemador del mismo o menor diámetro, ahorras energía.
- Levanta siempre los recipientes cuando los estés utilizando en una superficie vitrocerámica para evitar rayarla.
- La batería está provista de un revestimiento antiadherente, que te permite cocinar con poco o ningún aceite o grasa.
- No dejes los alimentos al fuego hasta que se evapore el agua; el recipiente podría deformarse por el sobrecalentamiento y perder sus propiedades antiadherentes.
- Emplea sólo utensilios de madera o plástico sin bordes afilados.
- Ten presente que, al ser usada, la batería puede calentarse mucho. Utiliza manoplas para manipularla.
- El mango puede dañarse si se expone a las llamas de una cocina de gas.

- Si el mango se afloja, aprieta los tornillos con un destornillador.
- Si tienes algún problema con el producto, ponte en contacto con tu tienda IKEA más cercana / Servicio de Atención al Cliente o entra en [www.ikea.es](http://www.ikea.es).

# Italiano

## Importante!

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

## Pulizia

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

## Utile da sapere

- La pentola si può usare sul fornello a gas e sulle piastre in vetroceramica e in ghisa.
- Per risparmiare energia, usala su una piastra con diametro uguale o inferiore.
- Quando sposti la pentola su un piano cottura in vetroceramica, sollevala sempre per evitare di graffiare il piano.
- La pentola è dotata di rivestimento antiaderente, che permette di cucinare senza o con pochi grassi.
- Assicurati che il liquido di cottura non si asciughi: surriscaldandosi, la base potrebbe deformarsi e il rivestimento potrebbe perdere le sue proprietà antiaderenti.
- Usa solo utensili in legno o in plastica senza bordi affilati.
- La pentola e il manico si scaldano durante l'uso, quindi usa sempre le presine.
- La fiamma del fornello a gas può rovinare il manico.
- Se il manico si allenta, stringi le viti con un cacciavite.

- 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

## Fontos!

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

## Tisztítás

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

## Jó tudni!

- Az edény gáztűzhelyen, kerámialapos és elektromos főzőlapon is használható.
- Ha az edényt annak átmérőjével egyező, vagy kisebb átmérőjű főzőlapon helyezed, energiát takaríthatsz meg.
- Mindig emeld fel az edényt, ha üveglapos kerámia főzőlapon használod, hogy elkerüld a karcolásokat.
- Az edény letapadásmentes bevonattal van ellátva, aminek köszönhetően kevesebb zsiradékkal, vagy teljesen zsírmentesen is tudsz ételt készíteni.
- Ne hagyd az edényt üres állapotban a tűzhelyen, mert az alja a túlmelegedés következtében deformálódhat és a bevonat elveszítheti eredeti minőségét.
- Csak fa, vagy műanyag eszközöket használj, olyanokat amelyeknek nincs éles/hegyes vége.
- Figyelj arra, hogy az edény felforrósodhat, ezért mindig használj edényfogót!
- Figyelj arra, hogy az edény fogója a gáztűzhelyen használva lángot kaphat és sérülhet!
- Ha a fülek meglazultak, csavarhúzóval erősítsd azokat.
- Ha bármi problémád lenne a termékkel, fordulj az IKEA vevőszolgálatához.

# Polski

## Ostrzeżenie!

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

## Mycie

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

## Warto wiedzieć

- Naczynie przystosowane jest do wykorzystania na kuchenkach gazowych, ceramicznych oraz żeliwnych.
- Ustawianie naczynia na palniku o takiej samej lub mniejszej średnicy pozwala oszczędzać energię.
- Przemieszczając naczynie na kuchence ceramicznej pamiętaj, aby zawsze je podnosić. Dzięki temu unikniesz porysowania jej powierzchni.
- Naczynie posiada zapobiegającą przywieraniu powłokę, co oznacza, że można w nim przygotowywać jedzenie bez użycia oleju lub z jego minimalną ilością.
- Nie dopuść do przypalenia się naczynia, ponieważ zbyt wysoka temperatura doprowadzi do jego powyginania, a powłoka teflonowa utraci swoje właściwości ochronne.
- Korzystaj jedynie z plastikowych lub drewnianych akcesoriów kuchennych pozbawionych ostrych krawędzi.
- Pamiętaj, że naczynie rozgrzewa się podczas użytkowania. Przenoś je używając łapek do garnków.

- Płomień kuchenki gazowej może uszkodzić uchwyt produktu.
- W przypadku obluźowania się uchwytu przykręć go za pomocą śrubokrętu.
- Jeżeli wystąpią problemy z produktem, skontaktuj się z najbliższym punktem obsługi klienta IKEA lub odwiedź stronę [www.ikea.com](http://www.ikea.com).

# Eesti

## Oluline!

Kui potil või pannil on klaasist kaas, kruvige käepide/nupp kaanele ettevaatlikult. Ärge kinnitage liiga tugevalt, klaas võib puruneda.

## Puhastamine

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

## Kasulik teave

- See kööginõu sobib kasutamiseks gaasipliidil, klaaskeraamilisel ja elektripliidil.
- Pange nõu sama suurele või väiksema läbimõõduga pliidiplaadile - see säästab energiat.
- Tõstke alati nõu üles, kui vaja seda klaaskeraamilisel pliidiplaadil liigutada, nii saate vältida kriimustuste tekkimist pliidiplaadile.
- Nõul on külgevõtmatu kate, mis tähendab, et saate toitu valmistada vähese rasvainega või üldse ilma rasva või õli lisamata.
- Ärge laske nõul kuivaks keeda, see võib deformeerida nõu põhja ja muuta selle sisemise katte omadusi.
- Kasutage ainult puidust või plastikust pannilabidat, mis on ilma teravate servadeta.
- Pidage meeles, toode kuumeneb kasutamise ajal. Kasutage alati pajalappe.
- Käepidemed võivad leegiga kokkupuutel kahjustuda, kasutage ettevaatlikult gaasipliidil.
- Kui käepide logiseb, kinnitage kruvid uuesti kruvikeerajaga.
- Kui teil esineb tootega probleeme, võtke ühendust lähima IKEA keskuse/ klienditeenindusega või külastage [www.ikea.com](http://www.ikea.com)



# Latviešu

## Svarīgi!

Pannām/katliem ar stiklu vāku: esiet uzmanīgi, pievelkot vāka skrūves, jo stikls var saplaisāt.

## Tīrīšana

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

## Noderīga informācija

- Šie virtuves piederumi paredzēti lietošanai uz gāzes, keramiskās un čuguna plīts.
- Novietojot virtuves piederumus uz tāda paša vai mazāka izmēra plīts riņķa, jūs ietaupīsiet enerģiju.
- Lietojot uz keramiskās plīts, pārvietojiet nevis slidinot, bet paceļot, lai nesaskrāpētu plīts virsmu.
- Virtuves piederumiem ir nepiedegošs pārklājums. Tas nozīmē, ka jūs varat gatavot ēdienu mazā taukvielu daudzumā vai bez tām.
- Pārliedziniet, ka traukā vienmēr ir šķidrums, jo gatavošana sausā traukā var to sabojāt.
- Izmantojiet tikai koka vai plastmasas rīkus bez asām malām.
- Nemiet vērā, ka gatavošanas laikā virtuves piederumi sakarst. Tos drīkst pārvietot tikai ar virtuves cimdiem.
- Nemiet vērā, ka gāzes plīts liesma var radīt roktura bojājumus.
- Ja rokturis kļuvis vaļīgs, pievelciet tā skrūves, izmantojot skrūvgriezi.

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

# Lietuvių

## Svarbu!

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

## Valymas

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

## Naudinga žinoti

- Tinka dujinėms viryklėms, stiklo keraminėms ir ketaus kaitvietėms.
- Bus ekonomiškiau, jei kaitvietės skersmuo bus toks pat ar mažesnis nei indo.
- Naudodami keptuvę ant stiklo keraminės viryklės, visada kilstelėkite ją norėdami perkelti, kad nesubraižytumėte viryklės paviršiaus.
- Padengta nepritegančiu paviršiumi, todėl maistą ruošti galite su ypatingai mažu kiekiu aliejaus ar visai be jo.
- Neleiskite vandeniui visiškai išgaruoti, nes dugnas išsikraipo, o danga praranda savo savybes, kai indai perkaista.
- Naudokite tik medinius ar plastiko įrankius be aštrių kraštų.
- Atminkite, kad indai įkaista. Naudokite puodkėles.
- Būkite atidūs naudodami indą ant dujinės viryklės - ugnis gali sugadinti rankeną.
- Jei rankena atsilaisvina, prisukite varžtus atsuktuvu.
- Jei kyla klausimų, kreipkitės į artimiausią parduotuvę IKEA/pirkėjų aptarnavimo centrą arba apsilankykite [www.ikea.com](http://www.ikea.com).

# Portugues

## Atenção!

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

## Limpeza

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

## Informação importante

- O trem de cozinha é próprio para placas a gás, vitrocerâmica e ferro fundido.
- Se colocar o trem de cozinha numa placa com diâmetro igual ou inferior poupa energia.
- Levante sempre o trem de cozinha ao deslocá-lo numa placa de vitrocerâmica, para evitar riscá-la.
- O trem de cozinha tem revestimento antiaderente, o que significa que pode cozinhar com pouca ou nenhuma gordura.
- Não deixe o trem de cozinha aquecer até secar, pois a base pode ficar deformada e o revestimento pode perder as suas características antiaderentes.
- Use apenas utensílios de madeira ou plástico sem pontas afiadas.
- Lembre-se de que o trem de cozinha aquece durante o uso. Use sempre pegas para o deslocar.
- As pegas do trem de cozinha podem danificar-se com o calor da chama se cozinhar numa placa a gás.
- Se as pegas ficarem soltas, aperte os parafusos com uma chave de parafusos.

- Se tiver algum problema com o produto, contacte a sua loja IKEA mais próxima/Serviço de Apoio ao Cliente ou visite-nos em [www.ikea.pt](http://www.ikea.pt).

# Româna

## Important!

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

## Curățare

- Spală, clătește și usucă cu grijă acest produs înainte să îl folosești pentru prima dată.
- Întotdeauna spală produsul manual după folosire.
- Nu folosi bureți de sârmă sau substanțe abrazive care pot zgâria vasele. Detergentul pentru vase poate deteriora suprafața acestora.
- Suprafața de la baza vaselor este concavă atunci când acestea sunt reci, dar devine plată când sunt încălzite. Întotdeauna lasă vasele să se răcească înainte să le cureți. Aceasta va face ca baza lor să își recapete forma și să nu se deformeze în timpul folosirii.

## Informații utile

- Setul de oale poate fi folosit pe plite cu gaz, plite ceramice și electrice.
- Așezând setul pe un element electric cu un diametru egal sau mai mic economisești energie.
- Ridică întotdeauna oalele când le miști pe o plită ceramică pentru a nu zgâria plita.
- Setul de oale are strat anti aderent, ceea ce înseamnă că poți găti mâncarea cu o cantitate mică de ulei sau fără ulei.
- Nu lăsa oala goală pe flacără, deoarece baza acesteia de poate deforma prin supraîncălzire iar stratul aderent își poate pierde proprietățile.
- Întrucât acest înveliș se zgârie ușor, folosește numai ustensile din lemn sau plastic fără muchii ascuțite.
- Setul se înfierbântă în timpul folosirii. Folosește întotdeauna suporturi.
- Mânerul se poate deteriora atunci când setul este folosit pe o plită cu gaz.

- Dacă mânerul se slăbește, strânge șuruburile cu o șurubelniță.
- Dacă ai probleme cu produsul, contactează magazinul IKEA/Relații cu clienții sau accesează pagina [www.ikea.com](http://www.ikea.com).

# Slovensky

## Upozornenie!

Ak je hrniec či panvica opatrený aj skleneným vrchnákom, úchytka k vrchnáku priskrutkujte opatrne. Nesnažte sa ju utiahnuť príliš, aby sklo neprasklo.

## Údržba

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

## Dôležité informácie

- Nádoby na varenie môžete používať na plynovom sporáku, keramickej aj elektrickej varnej doske.
- Pri varení pokladajte nádoby na platničku s rovnakým, prípadne menším priemerom ako má samotná nádoba - ušetríte tak energiu.
- Pri manipulácii na sklenenej keramickej varnej doske nádoby vždy nadvihnite, posúvaním môžete dosku poškríbať.
- Nádoby sú opatrené nelepivou vrstvou, takže jedlo môžete pripravovať s minimálnym, resp. žiadnym množstvom tuku.
- Nenechávajte vodu v nádobách vyvrieť, pretože dno sa môže vplyvom vysokej teploty ohnúť a nelepivý povrch stratiť svoje kvality.
- Používajte iba drevené alebo plastové náčinie bez ostrých hrán.
- Nezabudnite, že nádoby a rúčky sú počas varenia horúce. Preto pri manipulácii vždy používajte chňapku.
- Pamätajte, ak nádoby používate na plynovom sporáku, rúčka sa môže ohňom poškodiť.



- Ak je rúčka uvoľnená, utiahnite skrutky skrutkovačom.
- Ak máte s výrobkom akékoľvek problémy, kontaktujte najbližší obchodný dom IKEA/Služby zákazníkom alebo navštívte [www.ikea.com](http://www.ikea.com).

# Български

## Важно!

Ако тенджерата/тиганът има стъклен капак, внимавайте, докато завинтвате дръжката върху капака. Не затягайте прекалено, за да не се счупи стъклото.

## Почистване

- Преди да ползвате съда за първи път, го измийте на ръка и внимателно го подсушете.
- Винаги измивайте продукта на ръка след употреба.
- Не използвайте телена гъба или друго нещо, което може да надраска повърността.
- Когато е студено, дъното е леко вдлъбнато, но при загряване се изравнява. Винаги охлаждайте съдовете преди миене. Това възвръща формата на дъното и го предпазва от изкривяване.

## Добре е да знаете

- Съдът е подходящ за газови, стъклокерамични и чугунени котлони.
- Използвайте съдовете на котлон със същия или по-малък диаметър, за да спестите електричество.
- Винаги повдигайте съда, ако го местите върху стъклокерамичен котлон, за да избегнете надраскване.
- Съдът има незалепващо покритие, което ви позволява да готвите с малко или без никаква мазнина.
- Не оставяйте съда празен върху котлона, защото дъното може да се изкриви при прекалено нагряване, а покритието да изгуби незалепващите си свойства.
- Използвайте дървени или пластмасови прибори без остри ръбове.
- Помнете, че при употреба съдът се нагрява. Винаги го дръжте с ръкохватки.
- Ако съдът се използва на газов котлон, дръжката може да се повреди.

- Ако дръжката се е разхлабила, затегнете винтовете с отвертка.
- При проблем с продукта, моля, свържете се с най-близкия магазин ИКЕА/отдел „Обслужване на клиенти“ или посетете [www.ikea.bg](http://www.ikea.bg).

# Hrvatski

## Važno!

Ako posuda ima stakleni poklopac, pripazite kod pričvršćivanja kvake na poklopac. Ne zatežite ručkicu previše jer možete razbiti staklo.

## Čišćenje

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

## Dobro je znati

- Ovo se posuđe može koristiti na plinskom, staklenokeramičkom kuhalištu ili kuhalištu od lijevanog željeza.
- Koristite posuđe s promjerom istim ili sličnim promjeru kuhališta kako biste uštedjeli energiju.
- Uvijek podignite posuđe kad ga premještate na staklenokeramičkom kuhalištu kako ga ne biste oštetili.
- Posuđe je presvučeno neprianjajućim slojem. To znači da hranu možete kuhati na malo ulja ili masti ili bez njih.
- Hrana u posuđu nikad ne smije iskuhati jer se dno izobličiti kad se pregrije, a sloj izgubi svoja neprianjajuća svojstva.
- Koristite samo drveni ili plastični kuhinjski pribor bez oštrih rubova.
- Zapamtite da se posuđe užari tijekom upotrebe. Uvijek koristite rukavice.
- Zapamtite da plamen može oštetiti dršku kad posuđe koristite na plinskom kuhalištu.
- Ako je drška labava, vijke zategnite odvijačem.
- 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

## Σημαντικό!

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

## Καθαρισμός

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

## Τι πρέπει να γνωρίζετε

- Το σκεύος είναι κατάλληλο για χρήση σε επιφάνεια εστιών υγραερίου, γυάλινη κεραμική και από μαντέμι.
- Τοποθετώντας το σκεύος επάνω σε μια εστία υγραερίου της ίδιας ή μικρότερης διαμέτρου, μπορείτε να εξοικονομήσετε ενέργεια.
- Θα πρέπει πάντα να σηκώνετε το σκεύος, ώστε να αποφεύγονται τα γδαρσίματα.
- Το σκεύος έχει αντικολλητική επένδυση, πράγμα το οποίο σημαίνει ότι μπορείτε να μαγειρεύετε χωρίς ή με λίγο λίπος ή λάδι.
- Μην αφήνετε το σκεύος χωρίς περιεχόμενο "να στεγνώσει", διότι από την υπερθέρμανση ο πάτος μπορεί να σκευρώσει και η αντικολλητική επένδυση να χάσει τις ιδιότητές της.
- Χρησιμοποιείτε μόνο ξύλινα ή πλαστικά εργαλεία κουζίνας χωρίς αιχμηρά άκρα.

- Έχετε υπόψη ότι το σκεύος κατά την χρήση ζεσταίνεται πολύ. Χρησιμοποιείτε πάντα πιάστρες.
- Όταν το σκεύος είναι τοποθετημένο επάνω σε μια επιφάνεια εστιών υγραερίου, η λαβή μπορεί να πάθει ζημιά από την φλόγα.
- Εάν η λαβή χαλαρώσει, σφίξτε τις βίδες με ένα κατσαβίδι.
- Εάν έχετε το οποιοδήποτε πρόβλημα με αυτό το προϊόν, ελάτε σε επαφή με το Τμήμα Εξυπηρέτησης Πελατών του πλησιέστερου καταστήματος ΙΚΕΑ ή επισκεφθείτε την ιστοσελίδα [www.ikea.com](http://www.ikea.com).

# Русский

## Внимание!

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

## Уход

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

## Полезная информация

- Изделие можно использовать на газовой, стеклокерамической и чугунной варочных панелях.
- Поставив изделие на конфорку, которая по диаметру равна или меньше дна изделия, вы сэкономите энергию.
- Всегда поднимайте посуду при перемещении ее на стеклокерамической варочной панели, чтобы не поцарапать поверхность.
- Благодаря антипригарному покрытию, можно готовить практически без жира или масла.
- Не оставляйте пустую посуду на горячей плите, дно может деформироваться, а покрытие – потерять антипригарные свойства.
- Используйте только деревянные или пластиковые кухонные принадлежности без острых краёв.
- При использовании посуда нагревается, пользуйтесь прихваткой.
- Пламя может повредить ручку при использовании посуды на газовой плите.

- Если крепления ручек ослабли, крепко завинтите шурупы отверткой.
- Если у Вас возникли проблемы с изделием, обратитесь в магазин ИКЕА/отдел ИКЕА Сервис или зайдите на сайт [www.ikea.ru](http://www.ikea.ru).



# українська

## Важливо!

Каструля/сковорідка має скляну кришку. Будьте обережні, повертаючи ручку на кришці, не закручуйте її занадто сильно, оскільки скло може тріснути.

## Чищення

- Перед першим використанням помийте виріб вручну та ретельну висушіть.
- Завжди мийте виріб вручну після використання.
- Не користуйтеся металевим скребком або будь-чим, що може подряпати покриття. Засіб для посудомийних машин може вплинути на 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 газових, склокерамічних та чавунних плитах.
- Розміщуйте посуд на конфорці з подібним або меншим діаметром, щоб заощадити енергію.
- Завжди піднімайте посуд, щоб не пошкрябати поверхню, рухаючи його на скляній чи склокерамічній панелі.
- Завдяки антипригарному покриттю можна готувати з малою кількістю жиру або олії чи взагалі без них.
- Слідкуйте, щоб рідина в посуді не википала повністю, адже перегрів призведе до деформування дна, а покриття втратить антипригарні властивості.
- Використовуйте лише дерев'яне або пластикове кухонне приладдя без гострих країв.
- Під час використання виріб нагрівається; завжди користуйтеся прихватками.

- Пам'ятайте, що ручки можуть бути пошкоджені полум'ям під час готування на газовій плиті.
- Регулярно підтягуйте шурупи ручки викруткою.
- У разі виникнення проблем із виробом зверніться до найближчого магазину або центру обслуговування клієнтів ІКЕА або зайдіть на сайт [www.ikea.com](http://www.ikea.com).

# Srpski

## Važno!

Ako je lonac/tiganj sa staklenim poklopcem, pažljivo zašrafi dršku. Ne zateži previše jer staklo može pući.

## Čišćenje

- Pre prve upotrebe, proizvod ručno operi i dobro osuši.
- Uvek ručno operi proizvod posle upotrebe.
- Ne koristi žicu niti bilo šta drugo što može oštetiti površinu.
- Deterdžent za mašinsko pranje suđa može oštetiti površinu. Dok je hladno, dno je blago udubljeno, ali se ispravi čim se zagreje. Uvek ostavi sud da se ohladi pre čišćenja. To omogućava dnu da povрати oblik i sprečava ga da se iskrivi.

## Korisne informacije

- Ovo posuđe pogodno je za upotrebu na plinskoj, staklokeramičkoj i grejnoj ploči od livenog gvožđa.
- Uštedećeš energiju ako posuđe koristiš na grejnoj ploči istog ili manjeg prečnika.
- Uvek podigni posuđe kada ga pomeraš po staklokeramičkoj površini kako se ne bi izgrebala.
- Posuđe ima neprianjajući sloj koji ne dozvoljava da se namirnice lepe za njega, što znači da u njemu možeš pripremati hranu s vrlo malo masnoća ili ulja ili bez njih.
- Ne ostavljaj prazan tiganj na uključenoj grejnoj ploči, jer će se deformisati, a teflonski sloj će izgubiti svoja svojstva.
- Koristi isključivo drveni ili plastični pribor bez oštih ivica.
- Imaj na umu da se posuđe zagreva tokom upotrebe. Uvek koristi kuhinjske rukavice kada rukuješ posuđem.
- Ručka se može oštetiti ako posuđe koristiš na plinskoj grejnoj ploči.
- Ako se ručka olabavi, zategni zavrtnje.
- Ako imaš bilo kakav problem u vezi s proizvodom, obrati se robnoj kući IKEA /Odeljenju za kupce ili poseti [www.ikea.com](http://www.ikea.com).

# Slovenščina

## Pomembno!

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

## Čiščenje

- Pred prvo uporabo izdelek ročno pomij in dobro osuši.
- Po vsaki uporabi izdelek vedno pomij ročno.
- Za čiščenje ne uporabljaj jeklene volne ali čistilnih sredstev, ki bi lahko poškodovala površino. Prašek za pomivalne stroje lahko poškoduje površino posode.
- Ko je hladno, je dno posode rahlo izbočeno, ko pa se segreje, se razširi in zravná. Posodo pred čiščenjem pusti, da se ohladi. S tem omogočiš, da se dno povrne v svojo prvotno obliko in hkrati preprečiš, da bi sčasoma postalo neravno.

## Dobro je vedeti

- Posoda je primerna za uporabo na plinskem in litoželeznem kuhalniku ter steklokeramični kuhalni plošči.
- Če jo postavite na kuhalno polje, ki ima isti ali manjši premer, lahko prihranite energijo.
- Ko posodo premikate po steklokeramični kuhalni plošči, jo vedno privzdignite, da se površina ne opraska.
- Posoda je prevlečena s slojem proti sprijemanju, kar pomeni, da lahko hrano pripravljate z malo ali brez maščobe oziroma olja.
- Nikoli ne pustite, da bi se tekočina v posodi pokuhala do konca, saj se lahko dno pri pregretju deformira, sloj proti sprijemanju pa lahko izgubi svoje lastnosti.
- Pri kuhanju uporabljajte samo lesen ali plastičen pribor brez ostrih robov.
- Ne pozabite, da se posoda med uporabo segreje. Vedno uporabite kuhinjske rokavice.
- Na plinskem kuhalniku lahko ogenj poškoduje ročaj posode.
- Če se ročaj razrahlja, privijte vijake z izvijačem.

- 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](http://www.ikea.com).

# Türkçe

## ÖNEMLİ!

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

## Temizleme

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

## Bilmekte fayda var

- Tencereler gaz ocağı, seramik cam ocak ve dökme demir ocaklarda kullanılabilir.
- Enerji tasarrufu için tencere ve tavaları aynı veya daha küçük çaptaki bir ocak gözüne yerleştiriniz.
- Tencere ve tavaları, çizilme riskine karşı seramik cam ocak üzerindeyken daima kaldırarak taşıyınız.
- Tencere ve tavalarda, yanmaz ve yapışmaz kaplamaya sahiptir bu size yağsız veya az miktarda yağ ile yemek pişirme imkanı verir.
- Ocak üzerinde içi boş ve kuru olarak bırakılan tencere ve tavalarda yapışmaz kaplama özelliğini kaybedebilir ve taban şekli bozulabilir.
- Sadece, sivri kenarları olmayan tahta veya plastik mutfak gereçleri kullanınız.
- Kullanım sırasında tencere ve tavalarda ısınacağını unutmayınız. Her zaman tutacak kullanınız.
- Gaz ocağı üzerinde kullanıldığında alevler kulplara zarar verebilir.
- Kulplar gevşerse, tornavida ile vidaları sıkılaştırınız.
- Ürün ile ilgili herhangi bir sorun yaşarsanız, en yakınınızdaki IKEA mağazası/Müşteri Hizmetleri ile temasa geçiniz veya [www.ikea.com](http://www.ikea.com) adresini ziyaret ediniz.

# 中文

## 重要信息!

如果锅带有玻璃锅盖，在使用螺钉，将把手固定在锅盖盖上时，请小心。不要将螺钉上得太紧，玻璃可能因此而破裂。

## 清洁保养

- 第一次使用本产品之前，仔细用手清洗并晾干。
- 使用后务必用手清洗。
- 不要使用钢丝球或任何可能刮划涂层的洁具。洗碗机清洁剂也会损伤产品的表面。
- 冷却时，锅底略微凹陷，但在加热时则恢复平整。一定要待锅体冷却后再清洗。这可让锅底恢复形状并有助于防止锅底在使用中变形。

## 使用须知

- 产品可在燃气灶、玻璃陶瓷炉和铸铁炉上使用。
- 将产品放在直径相同或略小的灶具上使用，可节省能源。
- 在玻璃陶瓷炉上移动产品时，必须将锅端起来，以免划伤灶具。
- 产品带有不粘涂层，您可以不用或用少量的油烹饪食物。
- 不要让锅烧干，这是因为锅底会由于过热而变形，而且，涂层也会失去其不粘的性能。
- 仅限使用没有锋利边角的木制或塑料厨具。
- 记住，产品在使用中会变热，接触时必须使用隔热垫。
- 在煤气炉上使用产品时，锅把会被明火烧坏。
- 如果感觉锅把松动，使用螺丝刀将螺丝上紧。
- 如果您对产品有任何问题，请与离您最近的宜家商场"客户服务部"联系或访问[www.ikea.com](http://www.ikea.com)。

# 繁中

## 重要訊息！

如果鍋具附玻璃蓋，請小心將把手固定在鍋蓋上。不可將螺絲旋得太緊，以免造成玻璃破裂。

## 清潔說明

- 第一次使用產品前，小心用手清洗擦乾。
- 使用後一定要清洗產品。
- 不可使用鋼絲絨或任何會刮傷表面的用具。洗碗精會影響表面。
- 降溫時底部會稍微凹下去，但加熱後就會展平。清潔前一定要使產品降溫。如此可讓底部恢復原狀，以免使用時會不平穩。

## 使用須知

- 此鍋具適用於瓦斯爐、電陶爐及鑄鐵爐。
- 在相同或較小直徑的爐具上使用鍋具可節省能源。
- 移動電陶爐上的鍋具時，務必拿起鍋具，以免刮傷爐具。
- 此鍋具有不沾鍋塗層，可用少量的油或不用油的方式烹調食物。
- 不能讓鍋具空燒，因為過熱時底部會變形彎曲，塗料會失去不沾的特性。
- 只能使用沒有鋒利邊緣的木質或耐熱用具。
- 鍋具使用時把手會變熱，務必使用隔熱手套。
- 在瓦斯爐上使用鍋具時，爐火超過鍋底就會燒壞把手。
- 把手鬆動時，請用螺絲起子旋緊。
- 如有任何關於產品的問題，請聯絡IKEA服務人員。



# 한국어

## 중요!

유리 뚜껑이 있는 냄비/팬의 경우, 손잡이를 뚜껑에 나사로 고정할 때 주의하세요. 너무 세게 조이면 유리가 깨질 수 있습니다.

## 세척

- 처음 사용하기 전에 제품을 씻어 행구고 잘 말려주세요.
- 사용후 반드시 손으로 세척해 주세요.
- 표면에 상처를 내는 철수세미는 사용하지 마세요. 식기세척기 세제도 표면을 손상시킬 수 있습니다.
- 바닥면은 차가울 때 살짝 오목해질 수 있으나 열이 닿으면 다시 평평해집니다. 제품이 식은 다음에 세척하세요. 그래야 바닥이 본래의 형태로 돌아오고 사용으로 인한 변형을 방지할 수 있습니다.

## 유용한 정보

- 본 제품은 가스, 유리세라믹, 무쇠 화구에서 사용이 가능합니다.
- 에너지 절약을 위해서는 조리용기크기 이하의 화구에서 조리를 하세요.
- 하이라이트 레인지 위에서 사용할 경우, 제품을 옮길 때는 들어서 옮겨야 굽힘을 예방할 수 있습니다.
- 눌러붙음 방지 코팅 제품이라 기름 없이도, 혹은 아주 적은 양으로도 요리를 할 수 있습니다.
- 물이 없는 상태에서 끓이지 않도록 하세요. 과열되면 바닥이 변형되거나 코팅의 눌러붙음 방지 성분을 잃을 수 있습니다.
- 끝이 날카롭지 않은 나무나 플라스틱 조리도구만 사용하세요.
- 사용중에는 손잡이가 뜨거워지니 주의하세요. 취급시 반드시 오븐장갑 등을 이용하세요.
- 가스레인지에서 사용하면 손잡이가 손상될 수 있으니 주의하세요.
- 손잡이가 흔들리면 드라이버로 나사를 조여주세요.
- 제품과 관련된 문제가 발생하면 가까운 이케아 매장/고객 서비스에 문의하거나 [www.ikea.com](http://www.ikea.com)을 방문해주세요.

# 日本語

## 重要

鍋やフライパンのフタがガラス製の場合、フタにつまみを取り付けるときにきつく閉めすぎないようにご注意ください。きつく締めすぎるとガラスが割れてしまうおそれがあります。

## お手入れ方法

- この製品を初めてご使用になる前に、手洗いしてから、よく乾かしてください。
- ご使用後は必ず手洗いしてください。
- スチールたわしなど表面を傷つける可能性のあるものは使わないでください。食器洗い乾燥機用の洗剤も表面を傷める場合があります。
- 使用前は、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。底の形が元に戻り、変形が防げます。

## お役立ち情報

- この調理器具はガスコンロ、ラジエントヒーター、電気コンロで使用できます。
- 調理器具の底の直径と同じか、小さいサイズのコンロで調理すれば、エネルギーを節約できます。
- ラジエントヒーターの上で調理器具を動かすときには、コンロを傷つけないよう、必ず持ち上げてください。
- ノンスティック加工を施してあるので、油はごく少量または全く使用せずに調理できます。
- 空焚きしないでください。熱しすぎると底がゆがんだり、調理器具に施したノンスティック加工が損なわれるおそれがあります。
- ノンスティック加工は傷つきやすいため、木製またはプラスチック製の角の丸いヘラなどをご使用ください。
- 使用中は調理器具が熱くなりますので、必ず鍋つかみをご使用ください。
- ガスコンロで使用する際は、炎で取っ手を傷めないようご注意ください。
- 取っ手がゆるんだら、ネジ回しでネジを締め直してください。
- 商品に不都合がある場合には、お近くのイケアストアのカスタマーサービスにご連絡いただくか、[www.ikea.com](http://www.ikea.com)をご参照ください。

# Bahasa Indonesia

## Penting!

Jika panci/kuali dengan penutup kaca, berhati-hatilah ketika mensekrup knob pada penutup. Jangan terlalu ketat karena boleh menyebabkan kaca pecah.

## Pembersihan

- Sebelum menggunakan pertama kali menggunakan produk ini, cucilah dengan tangan dan keringkan dengan hati-hati.
- Sentiasa cuci produk dengan tangan setelah penggunaan.
- Jangan gunakan sabut baja atau produk dari bahan yang dapat merusak lapisan pelindung. Pembersih mesin cuci piring dapat merusak lapisan.
- Dasar akan mencekung bila dingin, tetapi akan menjadi rata ketika dipanaskan. Senantiasa biarkan produk dingin sebelum dibersihkan. Ini memungkinkan dasar kembali bentuk dan menghindari terjadinya keadaan yang tidak diinginkan.

## Baik untuk diketahui

- Peralatan masak ini cocok untuk digunakan pada kompor gas, kompor gelas keramik dan kompor besi cor.
- Dengan menempatkan peralatan masak di kompor dengan yang sama atau diameter yang lebih kecil anda dapat menyimpan energi.
- Selalu mengangkat peralatan masak saat memindahkannya pada kompor gelas keramik untuk menghindari risiko menggores kompor.
- Peralatan masak ini dilengkapi dengan lapisan tidak lengket, yang berarti anda bisa memasak makanan tanpa atau dengan sedikit lemak atau minyak.
- Jangan pernah biarkan peralatan masak mendidih hingga kering, karena dasarnya akan menjadi hangus dan lapisan tidak lengket akan hilang.
- Gunakan hanya peralatan kayu atau plastik tanpa tepi tajam.

- Ingatlah bahwa peralatan masak menjadi panas saat digunakan. Selalu menangani dengan pot-pemegang.
- Pegangan dapat rusak oleh api ketika peralatan masak yang digunakan pada kompor gas.
- Jika pegangan terasa longgar, kencangkan sekrup dengan obeng.
- Jika anda memiliki masalah dengan produk, hubungi terdekat IKEA toko/Layanan Pelanggan atau kunjungi [www.ikea.com](http://www.ikea.com).

# Bahasa Malaysia

## Penting!

Jika kualiti/periuk mempunyai penutup kaca, berhati-hati apabila mengskru tombol pada penutup. Jangan skrukan terlalu ketat kerana boleh menyebabkan kaca pecah.

## Pembersihan

- Sebelum menggunakan produk ini untuk kali pertama, basuh dengan basuhan tangan dan keringkan dengan sempurna.
- Sentiasa basuh produk dengan basuhan tangan selepas digunakan.
- Jangan gunakan pengosok periuk atau sebarang produk yang boleh mencalarakan lapisan. Sabun mesin basuh pinggan boleh memberi kesan pada permukaan.
- Dasarnya adalah agak cekung bila sejuk, tetapi mengembang dan rata bila dipanaskan. Sentiasa biarkan produk sejuk sebelum membersihkannya. Ini membolehkan dasar kembali ke bentuk asalnya dan membantu mengelakkannya daripada menjadi tidak rata bila digunakan.

## Pengetahuan tambahan

- Peralatan memasak adalah sesuai digunakan pada dapur gas, dapur kaca seramik dan dapur besi tuang.
- Dengan meletakkan peralatan memasak di atas dapur yang mempunyai garis pusat yang sama atau yang lebih kecil, anda boleh menjimatkan tenaga.
- Sentiasa angkat peralatan memasak semasa mengalihkannya di atas dapur kaca seramik untuk mengelakkan terjadinya calar.
- Peralatan memasak disediakan dengan lapisan tidak melekat yang bermakna anda boleh memasak makanan tanpa atau menggunakan minyak atau lemak yang sedikit.
- Jangan biarkan peralatan memasak mendidih sehingga kering kerana dasarnya menjadi

hangus di sebabkan oleh pemanasan melampau dan lapisan akan tidak melekatnya tidak akan berfungsi.

- Hanya gunakan peralatan kayu atau plastik yang tidak mempunyai tepi yang tajam.
- IngJangan lupa bahawa peralatan memasak menjadi panas semasa menggunakannya. Sentiasa gunakan pelapik bagi peralatan memasak.
- Pemegangnya boleh jadi rosak oleh api kerana peralatan memasak digunakan pada dapur gas.
- Jika pemegang menjadi longgar, ketatkan skru menggunakan pemutar skru.
- Jika anda ada masalah dengan produk tersebut, hubungi gedung IKEA/Perkhidmatan Pelanggan atau layari [www.ikea.com](http://www.ikea.com).

## عربي

### هام!

إذا كان القدر/المقلاة مزودة بغطاء زجاجي، يجب توخّي الحذر عند ربط المقبض على الغطاء. يجب عدم ربطه بقوة مفرطة، لأن ذلك قد يكسر الزجاج.

### التنظيف

- قبل إستعمال المنتج للمرة الأولى، إغسله باليد وجففيه بعناية.
- دائماً قومي بغسيل المنتج يدوياً بعد الإستعمال.
- لا تستخدمى الصوف المعدني أو أي شيء يمكن أن يخدش الطبقة الخارجية. سوائل التنظيف في غسالات الأطباق يمكنها أن تؤثر في السطح.
- القاعدة تكون مقعرة قليلاً عندما تكون باردة، لكنها تتمدد لتصبح منبسطة عند تسخينها. قومي دائماً بترك المنتج ليبرد قبل تنظيفه. هذا يسمح للقاعدة لتستعيد شكلها ويساعد على منعها من ألا تصبح نستوية عند الإستعمال.

### من المفيد معرفته

- آنية الطهي ملائمة للإستخدام على موقد الغاز، موقد السيراميك الزجاجي و موقد حديد الزهر.
- يمكنك توفير الطاقة بوضع آنية الطهي على موقد بنفس القطر أو أصغر منه.
- ارفعي دائماً آنية الطهي عندما تقومين بتحريكها على موقد سيراميك زجاجي لتتجنبي مخاطر خدش الموقد.
- آنية الطهي مزودة بطبقة مانعة للإلتصاق، مما يعني أنه يمكنك طهي الطعام بدون أو بكمية قليلة من الدهون أو الزيت.
- لا تدعى آنية الطهي تغلي وهي جافة لأن التسخين الزائد يؤدي إلى تلف القاعدة وفقدان الطبقة المطلية لخصائصها المانعة للالتصاق.
- استخدمى فقط أدوات مطبخ خشبية أو بلاستيكية لا تحتوي على أطراف حادة.
- ضعي في اعتبارك أن آنية الطهي تصبح ساخنة أثناء الاستخدام. استخدمى دائماً حاملات القدور عند تناولتها.
- اليد يمكن أن تتلف من جزاء اللهب عند استخدام أواني الطهي على موقد غازي.
- إذا شعرت بإرتخاء اليد، أحكمي ربط المسامير بواسطة المفك.
- إذا كان لديك أي مشكلة مع المنتج، اتصلي بأقرب معرض إيكيا/خدمة العملاء أو زوري موقعنا [www.ikea.com.sa](http://www.ikea.com.sa)

# ไทย

## ข้อมูลสำคัญ!

ถ้าฝาเป็นฝาแก้ว ระวังอย่าขันจุกฝาเข้ากับฝาแน่นเกินไป เพราะอาจทำให้ฝาแก้วแตกได้

## การทำความสะอาด

- ล้างและเช็ดเครื่องครัวให้แห้ง ก่อนนำไปใช้งานครั้งแรก
- ควรล้างด้วยมือเท่านั้น
- อย่าใช้ใยขัดที่มีความคม หรืออุปกรณ์อื่นที่อาจขูดขีดผิวเครื่องครัวเป็นรอย
- โลหะจะหดตัวเล็กน้อยเมื่อได้รับความเย็น และขยายตัวเมื่อได้รับความร้อน จึงควรปล่อยให้เครื่องครัวเย็นลงก่อนที่จะล้างทำความสะอาด เพื่อช่วยให้โลหะกลับคืนรูปดั้งเดิม และป้องกันไม่ให้ผิวขรุขระเมื่อใช้งานครั้งต่อไป

## ข้อควรรู้

- ชุดเครื่องครัวใช้ได้กับเตาแก๊ส เตาเซรามิก และเตาเหล็กหล่อ
- ควรเลือกใช้หัวเตาที่มีขนาดเส้นผ่านศูนย์กลางเท่ากับหรือเล็กกว่าขนาดของเครื่องครัว เพื่อช่วยประหยัดพลังงาน
- ยกเครื่องครัวขึ้นจากเตาเซรามิก อย่าลาก เพื่อป้องกันกั้นภาชนะขูดเตาเป็นรอย
- เคลือบด้วยสารกันติด ไม่จำเป็นต้องใช้น้ำมันในการปรุงอาหาร หรือใช้น้ำมันเพียงเล็กน้อยเท่านั้น
- อย่าปล่อยให้เตาตั้งเตาจนแห้ง เพราะความร้อนจัดจะทำให้กั้นภาชนะไหม้และเสียรูปทรง และทำให้สารเคลือบกันติดเสื่อมสภาพ
- ใช้ตะหลิวและอุปกรณ์ไม้หรือพลาสติกที่ไม่มีขอบคมเท่านั้น
- ระวังเครื่องครัวร้อนขณะตั้งเตา ควรใช้ผ้าหรือถุงมือจับทุกครั้งที่จะยกขึ้น
- ระวังด้ามจับเสียหายจากการถูกเปลวไฟบนเตาแก๊ส
- ถ้าด้ามจับหลวม ให้ใช้ไขควงขันสกรูเข้าให้แน่น
- หากมีปัญหาการใช้งานผลิตภัณฑ์ กรุณาติดต่อแผนกบริการลูกค้า IKEA หรือติดต่อผ่านทางเว็บไซต์ [www.ikea.com](http://www.ikea.com)