MIDDAGSMAT

Design Henrik Preutz

Design and Quality
IKEA of Sweden

English 4
Deutsch 5
Français 7
Nederlands 8
Dansk 10
Íslenska 11
Norsk 13
Suomi 14
Svenska 16
Česky 17
Español 19
Italiano 20
Magyar 22
Polski 23
Eesti 25
Latviešu 26
Lietuvių 27

Portugues 29
Româna 30
Slovensky 32
Български 33
Hrvatski 35
Ελληνικά 36
Yкраїнська 38
Srpski 40
Slovenščina 41
Türkçe 42
عربي 44

English

Before first use

- Before using this product for the first time, wash, rinse and dry thoroughly.

Cleaning

- Handwash only.
- Do not use steel wool or anything that may scratch the surface.
- The base is slightly concave when cold, but expands to flatten out when heated. Always leave the cookware to cool before cleaning it. This allows the base to resume its shape and helps to prevent it from becoming uneven with use.

How to use

- This cookware is suitable for use on all types of hobs, including induction hob.
- Never let the cookware boil dry, because the base becomes skew when overheated.
- When cooking food in a cookware with stainless steel inside, always add salt to the water after the water has been brought to the boil. Adding salt to cold water can cause salt stains that will eventually cause corrosion.

- By placing the cookware on a cooking zone with the same or a smaller diameter as the cookware, you can save energy.
- Bear in mind that the cookware gets hot during use. Always handle with potholders.
- Always lift the cookware when moving it on a glass ceramic hob to avoid the risk of scratching the hob.
- If you have any problems with the product, please contact your nearest IKEA store/ Customer Service or see www.ikea.com.

Deutsch

Vor dem ersten Gebrauch

- Das Produkt vor der ersten Benutzung von Hand spülen und sorgfältig abtrocknen.

Reinigung und Pflege

- Nur von Hand spülen.
- Keine Stahlwolle oder andere Reinigungsmittel verwenden, die die Oberfläche zerkratzen könnten.
- Der Boden ist im kalten Zustand leicht gewölbt, bei Wärme dehnt er sich und wird flach. Deshalb das Produkt vor dem Spülen unbedingt abkühlen lassen, damit der Boden die Form

wieder annimmt. So wird vermieden, dass der Boden sich nach einiger Zeit der Benutzung verformt.

Gebrauchsanleitung

- Für alle Kochfeldarten inkl. Induktionsherde geeignet.
- Den Topf nicht trocken kochen lassen; durch Überhitzung kann sich der Boden verformen.
- Werden Speisen in einem Kochgeschirr aus Edelstahl zubereitet, immer Salz ins Wasser geben, nachdem es zum Kochen gebracht wurde. Das Hinzufügen von Salz zu kaltem Wasser kann Salzflecken verursachen, die schließlich zu Korrosion führen.
- Es spart Energie, das Produkt auf einer Kochzone mit dem gleichen oder mit geringerem Durchmesser zu benutzen.
- Das Produkt erhitzt sich bei der Benutzung auf dem Herd und im Backofen. Bitte Topflappen benutzen.
- Bei Glaskeramikkochfeldern das Kochgeschirr zum Bewegen immer hochheben; nicht schieben – das könnte Kratzer auf dem Kochfeld verursachen.
- Bei Fragen zum Produkt bitte mit dem

Kundenservice im nächstgelegenen IKEA Einrichtungshaus oder über www.IKEA.de Kontakt aufnehmen.

Français

Avant la première utilisation

- Laver, rincer et sécher ce produit avant la première utilisation.

Entretien

- Laver à la main.
- Ne pas utiliser de la laine d'acier ou autre grattoir qui pourrait rayer la surface.
- Le fond, légèrement concave, se dilate et s'aplanit sous l'effet de la chaleur. Toujours laisser l'ustensile refroidir avant de le nettoyer. Cela lui permet de reprendre sa forme afin d'éviter qu'il ne se déforme après quelque temps d'utilisation.

Utilisation

- Ustensile compatible avec toutes les tables de cuisson, y compris à induction.
- Ne jamais chauffer l'ustensile à vide car cela peut déformer le fond.
- Lors de la cuisson d'aliments dans un ustensile de cuisson dont l'intérieur est en acier

inoxydable, toujours ajouter le sel à l'eau après l'avoir portée à ébullition. Mettre le sel dans l'eau froide peut provoquer des taches qui finiront par causer de la corrosion.

- Utiliser l’ustensile sur une plaque de cuisson de diamètre identique ou inférieur pour économiser de l'énergie.
- Ne pas oublier que l’ustensile chauffe lors de l'utilisation. Toujours utiliser des maniques pour manipuler l'ustensile.
- Toujours soulever l'ustensile de cuisson pour le déplacer sur la table de cuisson en vitrocéramique afin d'éviter les rayures.
- En cas de problème avec ce produit, contacter votre magasin/Service clients IKEA le plus proche ou visiter le site www.ikea.com.

Nederlands

Voor het eerste gebruik

- Was en droog dit product grondig voor het eerste gebruik.

Reinigen

- Met de hand afwassen.
- Gebruik geen staalwol of andere dingen die het oppervlak kunnen aantasten.
- Wanneer de pan koud is, is de bodem enigszins

concaaf, maar deze wordt weer vlak door de warmte. Laat de pan daarom altijd afkoelen voordat je hem schoonmaakt. De bodem neemt dan zijn oorspronkelijke vorm weer aan en je voorkomt dat de pan kromtrekt.

Gebruiksvoorschrift

- De pannen zijn geschikt voor alle soorten kookplaten, waaronder inductie.
- Laat de pan niet droogkoken omdat de bodem door oververhitting krom kan trekken.
- Als je eten bereidt in een pan met aan de binnenkant roestvrij staal, moet je altijd pas zout toevoegen aan het water nadat je het aan de kook hebt gebracht. Als je zout toevoegt aan koud water, kan dat zoutvlekken veroorzaken die uiteindelijk corrosie veroorzaken.
- Door een pan op een kookzone te plaatsen met dezelfde of een kleinere diameter als de pan, bespaar je energie.
- Denk eraan dat de handgrepen warm kunnen worden tijdens het gebruik. Pak ze altijd vast met pannenlappen.
- Til de pan altijd op wanneer je hem op een keramische kookplaat verplaatst omdat er anders krassen kunnen ontstaan.
- Neem bij problemen met het product contact op met IKEA/klantenservice of ga naar IKEA.nl.

Dansk

Før produktet bruges første gang

- Før produktet bruges første gang, skal det vaskes, skylles og tørres grundigt.

Rengøring

- Vaskes op i hånden.
- Anvend ikke ståluld eller andet som kan ridse overfladen.
- Bunden buer en anelse indad, når den er kold, men den udvider sig og bliver flad, når den varmes op. Lad altid produktet køle af, før du vasker det. På den måde kan bunden genfinde formen, så den ikke efterhånden bliver ujævn.

Brugervejledning

- Køkkenudstyret er velegnet til brug på alle slags kogeplader, inkl. induktionskogeplader.
- Lad ikke køkkenudstyret koge tørt, da bunden bliver skæv ved overophedning.
- Ved tilberedning af madvarer i køkkenudstyr med rustfrit stål indvendigt, skal du altid tilføje salt i vandet, når vandet har nået kogepunktet. Hvis du tilføjer salt i koldt vand, kan det forårsage saltpletter, der i sidste ende vil føre til ætsning.

- Hvis du placerer køkkenudstyret på en kogezone med samme eller mindre diameter, kan du spare energi.
- Husk, at køkkenudstyret bliver varmt under brug. Brug altid grydelapper.
- Løft altid køkkenudstyret, når du flytter det på en keramisk kogeplade, så du ikke ridser kogepladen.
- Opstår der problemer med produktet – kontakt da nærmeste IKEA varehus/Kundeservice eller besøg www.ikea.dk

Íslenska

Áður en varan er tekin í notkun

- Áður en varan er tekin í notkun ætti að þvo hana og þurrka vandlega.

Þrif

- Má aðeins þvo í höndunum.
- Notið ekki stálull eða nokkuð annað sem getur rispað yfirborðið.
- Botninn er aðeins íhvolfur þegar hann er kaldur en þenst út og verður flatur þegar hann hitnar. Leyfðu eldunaríláti alltaf að kólna áður en það er þvegið. Þá fer botninn í sína upprunalegu lögun og það kemur í veg fyrir að hann verði ójafn við notkun.

Notkun

- Eldunarílátið hentar til notkunar á öllum gerðum af helluborðum, þar með talið spanhelluborðum.
- Látið aldrei þurrsjóða í ílátinu því botninn getur skekkst við ofhitnun.
- Þegar matur er eldaður í eldunaríláti með ryðfríu stáli að innan má aðeins bæta salti við vatnið eftir að það er byrjað að sjóða. Ef salti er bætt út í kalt vatn gæti saltið myndað bletti sem verða að ryði.
- Þú getur sparað orku með því að nota alltaf hellu sem er jafnstór eða minni en botn eldunarílátsins að þvermáli.
- Hafðu í huga að ílátið verður heitt við notkun. Notaðu alltaf pottaleppa.
- Lyftu pönnunni þegar þú færir hana til á keramikhelluborði til að yfirborðið rispist síður.
- Ef einhver vandamál koma upp varðandi notkun vörunnar getur þú haft samband við þjónustuver IKEA eða leitað upplýsinga á IKEA.is.

Norsk

Før første gangs bruk

- Vask og tørk av prodktet nøye før første gangs bruk.

Rengjøring

- Håndvaskes.
- Ikke bruk stålull eller annet som kan ripe i overflaten.
- Bunnen er noe konkav i kald tilstand, men utvider seg i varmen og blir rett. La derfor alltid kjelen kjølne før du rengjør den. Slik får bunnen tid til å gjenvinne den opprinnelige formen, og dette bidrar til å hindre at den blir ujevn med tiden.

Slik bruker du den

- Kokekaret kan brukes på alle typer platetopper, inkludert induksjon.
- Ikke la produktet koke tørt ettersom overoppheting gjør bunnen skjev.
- Når du lager mat i kokekar med rustfritt stål på innsiden, må du alltid tilsette salt i vannet etter at vannet har kokt opp. Hvis du tilsetter salt i kaldt vann, kan det forårsake saltflekker som til slutt vil forårsake rust.

- Du kan spare energi ved å plassere produktet på ei plate med samme diameter som produktet, eller mindre.
- Vær oppmerksom på at kokekar blir svært varme når de er i bruk. Bruk alltid grytekluter når du håndterer dem.
- Dersom du bruker kokekar på en keramisk glasstopp, er det viktig å alltid løfte kokekarene når du flytter dem, slik at du ikke risikerer riper på platetoppen.
- Om det oppstår problemer med produktet - kontakt nærmeste IKEA-varehus/kundesenter eller besøk IKEA.no.

Suomi

Ennen ensimmäistä käyttökertaa

- Pese, huuhtele ja kuivaa tuote huolellisesti ennen ensimmäistä käyttökertaa.

Puhdistus

- Vain käsinpesu.
- Älä käytä puhdistukseen teräsvillaa tai mitään, mikä voisi naarmuttaa tuotteen pintaa.
- Pohja on hieman kovera kylmänä, mutta laajenee litteäksi lämmetessään. Anna astian aina jäähtyä ennen sen puhdistamista. Tämä

auttaa pohjaa palautumaan muotoonsa ja ehkäisee pohjan muuttumista epätasaiseksi käytössä.

Käyttöohjeet

- Keittoastia sopii kaikenlaisille liesille, myös induktioliedelle.
- Älä anna ruoan kiehua kuiviin, sillä ylikuumenemisen seurauksena pohjasta tulee kiero.
- Kun valmistat ruokaa keittoastiassa, jonka sisus on ruostumatonta terästä, lisää suola aina veteen vasta, kun vesi kiehuu. Suolan lisääminen kylmään veteen voi aiheuttaa suolatäpliä, jotka lopulta johtavat ruostumiseen.
- Kun keittoastiaa käyttää sen kanssa samankokoisella tai pienemmällä keittoalueella, energiaa säästyy.
- Muista, että keittoastia kuumenee käytön aikana. Käytä aina patalappuja.
- Keraamisella ja induktiotasolla astiaa tulee siirtää aina nostamalla, jotta tason pinta ei naarmuunnu.
- Jos tuotteessa ilmenee ongelmia, ota yhteyttä IKEA-tavarataloon tai IKEA-asiakaspalveluun tai katso lisätietoja osoitteesta IKEA.fi.

Svenska

Före första användning

- Innan du använder denna produkt för första gången, tvätta, skölj och torka den noggrant.

Rengöring

- Handdiskas.
- Använd inte stålull eller annat som kan repa ytan.
- Bottnen är något konkav i kallt tillstånd, men utvidgar sig av värmen och blir plan. Låt därför alltid kärlet svalna innan du rengör det, då återtar bottnen sin form och du undviker att den blir ojämn efter en tids användning.

Användning

- Kärlet kan användas på alla typer av spisar, inklusive induktion.
- Låt inte kärlet koka torrt eftersom överhettningen gör att bottnen blir skev.
- När du lagar mat i ett kokkärl med rostfritt stål på insidan, tillsätt alltid salt i vattnet efter att vattnet har kokat upp. Att tillsätta salt i kallt vatten kan orsaka saltfläckar som så småningom orsakar rostangrepp.

- Genom att placera kokkärlet på en värmezon med samma eller mindre diameter som kärlet kan du spara energi.
- Tänk på att kokkärlet blir varmt vid användning. Använd alltid grytlappar när det flyttas.
- Lyft alltid kärlet när du flyttar det på en glaskeramikhäll för att inte riskera att hällen repas.
- Om du har några problem med produkten, vänligen kontakta ditt närmaste IKEA varuhus/ kundservice eller se www.ikea.com.

Česky

Před prvním použitím

- Před prvním použitím výrobek umyjte, opláchněte a dobře osušte.

Čištění

- Pouze ruční mytí.
- Nepoužívejte drátěnky, nebo jiné materiály, které by mohly poškrábat povrch nádobí.
- Dno je za studena mírně prohnuté, ale při zahřátí se rozpíná a zplošťuje. Před mytím nechte kuchyňské nádobí vždy vychladnout. To umožní dnu obnovit svůj tvar a pomáhá zabránit jeho deformaci.

Návod k použití

- Toto nádobí je vhodné k použití na všech typech varných desek, včetně indukčních.
- Nikdy nenechte zcela vyvařit vodu, protože může dojít k přehřátí a následně ke zkřivení dna.
- Během vaření v nádobí s nerezovým vnitřkem, vždy přidávejte sůl až po přivedení vody k varu. Přidání soli do studené vody může vytvořit skvrny od soli, které nakonec způsobí korozi.
- Umístěním nádobí na varnou desku se stejným nebo menším průměrem jako má nádobí můžete ušetřit energii.
- Pamatujte, že nádobí se během používání zahřívá. Vždy s ním manipulujte pomocí chňapek a podložek pod hrnce.
- Během přemisťování na sklokeramické varné desce nádobí vždy zvedněte, abyste zabránili riziku jejího poškrábání.
- Pokud máte s výrobkem jakékoli problémy, kontaktujte prosím nejbližší obchodní dům IKEA, oddělení služeb zákazníkům nebo se podívejte na www.IKEA.cz

Español

Antes del primer uso

- Antes de usar este producto por primera vez, lávalo y sécalo bien.

Limpieza

- Lavar a mano.
- No utilices lana 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 siempre que la batería se enfríe antes de limpiarla. Así la base recuperará su forma original y evitarás que se deforme con el uso.

Instrucciones de uso

- Este recipiente es apto para todo tipo de placas, incluidas las de inducción.
- No calientes nunca los recipientes vacíos porque pueden deformarse.
- Al cocinar alimentos en utensilios de cocina con interior de acero inoxidable, añade siempre sal al agua después de que haya hervido. Añadir sal al agua fría puede ocasionar manchas de sal que generarán corrosión.

- Para ahorrar energía, pon el recipiente en una zona de cocción con un diámetro igual o inferior.
- Ten en cuenta que el recipiente se calienta cuando se usa. Protege tus manos siempre con manoplas.
- Cuando lo estés usando en una placa de vitrocerámica y lo quieras cambiar de sitio, levántalo siempre para evitar rayar la superficie.
- En caso de problemas con este producto, contacta con tu tienda o con el servicio de Atención al cliente, o entra en www.ikea.es.

Italiano

Prima del primo utilizzo

- Prima di usare questo prodotto per la prima volta, lavalo, sciacqualo e asciugalo bene.

Pulizia

- Lavare a mano.
- 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. Prima di lavare la pentola, lasciala sempre

raffreddare. Questo permette al fondo di riacquistare la sua forma e aiuta a prevenire il rischio che si deformi con l'uso.

Modalità d'uso

- Questa pentola si può usare su tutti i tipi di piani cottura, inclusi quelli a induzione.
- Assicurati che il liquido di cottura non si asciughi, altrimenti la base si surriscalderebbe e si deformerebbe.
- Quando cuoci il cibo in una pentola con interno in acciaio inossidabile, aggiungi il sale solo dopo che l'acqua ha raggiunto la temperatura di ebollizione. Aggiungere il sale nell'acqua fredda provoca la formazione di macchie che possono portare alla corrosione del materiale.
- Per risparmiare energia, usa la pentola su una zona cottura con diametro uguale o inferiore a quello della pentola stessa.
- Tieni presente che la pentola si scalda durante l'uso. Spostala sempre usando delle presine.
- Quando sposti la pentola su un piano cottura in vetroceramica, sollevala sempre per evitare di graffiare il piano.
- Se il prodotto presenta dei problemi, contatta il più vicino negozio IKEA/Servizio Clienti, oppure consulta il sito IKEA.it.

Magyar

Az első használat előtt

- A terméket első használat előtt mosd, öblítsd el, és alaposan töröld szárazra.

Tisztítása

- Csak kézzel mosható.
- Ne használj fém, vagy más olyan eszközöket, melyek felsérthetik a bevonatot.
- A hideg felület enyhén homorú, majd melegedés közben kisimul. Tisztítás előtt hagyd az edényt kihűlni. Így az edény alja visszanyeri eredeti alakját, és nem sérül a felszíne sem.

Így használd

- Ez az edény minden főzőlaphoz használható, beleértve az indukciós főzőlapokat is.
- Soha ne hagyd üresen a tűzhelyen/sütőben! Hő hatására az edény alja deformálódhat.
- Amikor rozsdamentes acélból készült edényben főzöl, mindig csak akkor sózd meg a vizet, amikor már felforrt. Ha a hideg vízhez adod a sót, az foltokat, később pedig korróziót okozhat.
- A méretével megegyező, vagy annál kisebb átmérőjű főzőzónán használd, így nem vész kárba energia.

- Ne feledkezz el arról, hogy használat közben az edény átforrósodik. Mindig használj edényfogót.
- Mindig emeld fel, ha üveglapos kerámia főzőlapon használod és meg kell mozdítanod, hogy elkerüld a karcolásokat.
- Ha bármilyen problémád lenne a termékkel, kérünk, hogy keresd fel a legközelebbi IKEA áruház Vevőszolgálatát vagy látogass el az IKEA.hu weboldalra.

Polski

Przed pierwszym użyciem

- Przed pierwszym użyciem gruntownie wymyj, wypłucz i wysusz produkt.

Czyszczenie

- Zmywać tylko ręcznie.
- Nie używaj wełny stalowej ani niczego, co może zarysować powierzchnię.
- Dno jest lekko wklęsłe, gdy jest zimne, ale rozszerza się i spłaszcza po podgrzaniu. Przed czyszczeniem zawsze pozostaw naczynie do ostygnięcia. Pozwala to na odzyskanie kształtu dna i zapobiega jego wypaczeniu podczas użytkowania.

Sposób użytkowania

- To naczynie nadaje się do użytku na wszystkich rodzajach płyt, w tym na płycie indukcyjnej.
- Nie pozwól, aby zawartość całkowicie się wygotowała, gdyż na skutek przegrzania dno może się zdeformować.
- Gotując potrawę w naczyniu, którego wnętrze wykonane jest ze stali nierdzewnej, zawsze dodawaj sól do gotującej się wody. Dodawanie soli do zimnej wody może spowodować powstawanie plam z soli, a w konsekwencji – korozji.
- Stawiając naczynie na polu grzejnym o tej samej lub mniejszej średnicy co naczynie, możesz zaoszczędzić energię.
- Należy pamiętać, że podczas użytkowania naczynia nagrzewają się. Do trzymania używaj zawsze łapek do garnków.
- Zawsze podnoś naczynie podczas przestawiania go na ceramicznej płycie kuchennej, aby nie dopuścić do zarysowania płyty.
- W razie jakichkolwiek problemów związanych z produktem, skontaktuj się z najbliższym sklepem IKEA lub Działem Obsługi Klienta lub odwiedź stronę www.ikea.com.

Eesti

Enne esimest kasutust

- Enne toote esmakordset kasutamist pese, loputa ja kuivata seda hoolikalt.

Puhastamine

- Ainult käsipesu.
- Ära kasuta terasvilla või teisi vahendeid, mis võiksid pinda kriimustada.
- Kui nõu on külm, on selle põhi kergelt nõgus, kuid kuumutamisel muutub see lamedaks. Lase kööginõul enne puhastamist jahtuda. See aitab säilitada põhja kuju ja ennetab selle ebaühtlaseks muutumist.

Kasutamine

- Neid kööginõusid võib kasutada kõikidel pliidiplaatidel, kaasa arvatud induktsioonpliitidel.
- Ära kuumuta kööginõud kunagi tühjana, sest selle põhi võib ülekuumenemisel moonduda.
- Kui valmistad toitu roostevabast terasest sisemusega nõus, lisa soola veele pärast seda, kui vesi on keema läinud. Kui paned soola külma vette, tekivad pinnale soolaplekid, mis põhjustavad lõpuks roostetamist.

- Kui asetad kööginõu selle diameetriga võrdsele või väiksemale keedualale, säästad energiat.
- Pea meeles, et toode muutub kasutamise ajal kuumaks. Kasuta alati pajakindaid.
- Kööginõud klaaskeraamilisel pliidil liigutades tõsta seda, et vältida pliidiplaadi kriimustamist.
- Kui tootega on probleeme, võta ühendust lähima IKEA esindusega või külasta veebilehte www.ikea.ee.

Latviešu

Pirms pirmās lietošanas

- Pirms pirmās lietošanas kārtīgi nomazgāt, noskalot un noslaucīt.

Tīrīšana

- Mazgāt tikai ar rokām.
- Netīrīt ar metāla sūkli vai citu materiālu, kas var saskrāpēt pārklājumu.
- Atdzisusi pamatne var būt nedaudz ieliekusies, taču tā izlīdzinās, kad tiek pakļauta siltuma ietekmei. Tīri tikai atdzisušus virtuves piederumus. Atdziestot pannas pamatne atgūs sākotnējo formu, un laika gaitā nekļūs nelīdzena.

Lietošanas pamācība

- Šos virtuves piederumus var lietot uz visu veidu plīts virsmām, ieskaitot indukcijas plītis.
- Pārkarstot trauka pamatne var deformēties, tāpēc pārliecinies, ka tajā vienmēr ir šķidrums.
- Gatavojot ēdienu traukos ar nerūsējošā tērauda iekšpusi, pievienot sāli tikai tad, kad ūdens ir sācis vārīties. Pievienojot sāli aukstam ūdenim, var rasties traipi, kas ar laiku var izraisīt koroziju.
- Novietojot katlus vai pannas uz atbilstoša vai mazāka izmēra sildzonas, var ietaupīt enerģiju.
- Ņem vērā, ka gatavošanas laikā virtuves piederumi sakarst. Izmanto virtuves cimdu vai karstu trauku turētājus.
- Pārvietojot katlus un pannas uz keramiskās plīts virsmas, vienmēr tos pacel, lai nesaskrāpētu virsmu.
- Ja radušies sarežģījumi ar preci, aicinām sazināties ar IKEA veikalu/klientu apkalpošanas nodaļu vai ieskatīties tīmekļa vietnē www.IKEA.lv.

Lietuvių

Prieš naudojant pirmą kartą

- Prieš naudodami pirmą kartą gaminį išplaukite ir sausai nušluostykite.

Kaip valyti

- Plauti tik rankomis.
- Nenaudokite plieninių šveitiklių ar kitų braižių priemonių – galite pažeisti indo paviršių.
- Kol indas šaltas, jo dugnas šiek tiek išgaubtas, tačiau šylant jis tampa lygus. Prieš plaudami palikite indą atvėsti. Taip indo dugnas atgaus pradinę formą ir ilgainiui nesideformuos.

Kaip naudoti

- Šis indas (šie indai) tinka įvairioms kaitlentėms, įskaitant indukcines.
- Nepalikite indo virti sausai, be skysčio, nes perkaitęs dugnas negrįžtamai deformuosis.
- Gamindami maistą induose su nerūdijančiojo plieno vidumi, druskos į vandenį visada įberkite tik užvirus vandeniui. Į šaltą vandenį įpylus druskos gali atsirasti druskos dėmių, kurios ilgainiui sukelia koroziją.
- Ruošdami valgį galite sutaupyti elektros, jei kaitvietės skersmuo bus toks pat kaip maisto gaminimo indo ar mažesnis.
- Atminkite, kad indų rankenėlės įkaista. Keldami juos ar jų dangčius, naudokite puodkėles.
- Perkeldami indus ant stiklo ar keraminės kaitvietės, visada juos pakelkite, kad nesubraižytumėte paviršiaus.

- Kilus klausimų, kreipkitės į artimiausios IKEA Pirkėjų aptarnavimo skyriaus darbuotojus arba informacijos ieškokite IKEA.lt.

Portugues

Antes da primeira utilização

- Lave, enxague e seque bem este produto antes de o utilizar pela primeira vez.

Limpeza

- Lavar à mão.
- Não use esfregões palha-d'aço nem outros produtos que possam riscar a superfície.
- A base destes recipientes quando frios é ligeiramente côncava, mas depois de aquecidos ficam planos. Deixe sempre arrefecer o produto antes de o lavar. Isso permite que a base retome a sua forma e ajuda a evitar que fique desnivelada com o uso.

Instruções

- Este recipiente é adequado a todos os tipos de placas, incluindo a placa de indução.
- Não deixe ao lume sem conteúdo, pois a base pode deformar-se com o sobreaquecimento.
- Ao cozinhar alimentos em recipientes para cozinhar com interior em aço inoxidável,

acrescente sal à água apenas depois de ferver. Acrescentar sal a água fria pode causar manchas de sal que geram corrosão.

- Ao colocar os recipientes numa zona para cozinhar com o mesmo diâmetro ou um diâmetro inferior, pode poupar energia.
- O recipiente aquece quando está a ser usado. Use sempre pegas ou luvas de cozinha.
- Ao mover o recipiente numa placa de vitrocerâmica, levante-o sempre da placa para evitar riscá-la.
- Se tiver alguma questão relacionada com o produto, contacte a sua loja IKEA/Apoio ao Cliente ou aceda a www.ikea.pt.

Româna

Înainte de prima utilizare

- Înainte de prima utilizare, spală, clătește și usucă produsul cu grijă.

Curățare

- A se spăla manual.
- Nu folosi bureți de sârmă sau substanțe abrazive care pot zgâria suprafața.
- Suprafața de la baza vaselor este ușor concavă atunci când acestea sunt reci, dar devine plată când sunt încălzite. Întotdeauna lasă vasele

să se răcească înainte să le cureți. Aceasta va permite ca baza lor să își recapete forma și să nu se deformeze în timpul folosirii.

Mod de utilizare

- Această oală este potrivită pentru orice tip de plită, inclusiv plitele cu inducție.
- Nu lăsa niciodată vasele fără conținut pe foc, deoarece baza se poate deforma când este supraîncălzită.
- Atunci când gătești alimente într-un vas cu interior din oțel inoxidabil, adaugă sare în apă numai după ce apa a ajuns la punctul de fierbere. Dacă adaugi sarea în apă rece, pot apărea pete de sare care, în timp, vor cauza coroziune.
- Poți economisi energie dacă pui vasul pe o zonă de gătit cu același diametru sau un diametru mai mic decât cel al vasului.
- Reține că vasele se încing în timpul folosirii. Manevrează vasul doar cu mănuși de bucătărie.
- Ridică întotdeauna vasul atunci când îl muți pe o plită ceramică pentru evitarea riscului de a zgâria plita.
- Dacă întâmpini vreo problemă cu acest produs, contactează cel mai apropiat magazin IKEA/ Relații Clienți sau vizitează www.ikea.ro.

Slovensky

Pred prvým použitím

- Pred prvým použitím tento výrobok dôkladne umyte, opláchnite a osušte.

Čistenie

- Čistiť ručne.
- Na čistenie nepoužívajte kovovú drôtenku alebo iný predmet, ktorý by mohol poškrabať povrch.
- Základňa je za studena mierne konkávna, ale pri zahriatí sa roztiahne, aby sa vyrovnala. Pred čistením nechajte riad vždy vychladnúť. To umožňuje základni obnoviť svoj tvar a pomáha predchádzať vzniku nerovností pri používaní.

Používanie

- Tento kuchynský riad je možné použiť na všetkých typoch varných dosiek, vrátane indukčných.
- Nikdy nenechávajte riad na zapnutej varnej doske prázdny, pretože prehriatie spôsobí, že sa spodná časť prehne.
- Pri varení jedla v riade s nerezovým vnútrom vždy po uvedení vody do varu pridajte do vody soľ. Pridanie soli do studenej vody môže spôsobiť škvrny od soli, ktoré nakoniec spôsobia koróziu.

- Umiestnením riadu na varnú dosku s rovnakým alebo menším priemerom ako riad môžete ušetriť energiu.
- Majte na pamäti, že riad sa počas používania zahrieva. Pamätajte na to, že riad sa počas prípravy jedla zahrieva.
- Riad vždy zdvihnite, keď ho premiestňujete po sklokeramickej doske, aby ste predišli riziku poškriabania.
- Ak máte s výrobkom akýkoľvek problém, prosím kontaktujte najbližší obchodný dom IKEA alebo navštívte www.ikea.sk

Български

Преди първата употреба

- Преди да използвате продукта за първи път, внимателно го измийте, изплакнете и подсушете.

Почистване

- Да се мие само на ръка.
- Използването на желязо, вълна или нещо друго, което може да надраска повърхността не се препоръчва.
- Когато е студена, основата е леко вдлъбната, но при нагряване се разширява и става равна. След употреба винаги измивайте

продукта на ръка. Това позволява на основата да възвърне началната си форма и предотвратява появата на неравности след дълга употреба.

Инструкции за употреба:

- Съдовете се подходящи за всякакви видове котлони, включително и индукционни.
- Не оставяйте съда празен на горещ котлон. Основата се изкривява при прекомерно нагряване.
- Когато готвите храна в съд с неръждаема стомана, винаги добавяйте сол във водата, след като тя започне да кипи. Добавянето на сол към студена вода може да причини солни петна, които е възможно да причинят корозия.
- За да спестите електричество, поставяйте съдовете върху зона за готвене със същия или с по-малък диаметър.
- Не забравяйте, че съдът се нагорещява при готвене. Винаги ползвайте ръкохватки.
- Винаги повдигайте съда, когато го местите върху стъклокерамичен плот, за да избегнете опасността от надраскване на плота.
- Ако възникнат проблеми с продукта,

свържете се с най-близкия магазин на ИКЕА/ Обслужване на клиенти или посетете www.ikea.bg.

Hrvatski

Prije prvog korištenja

- Prije prve upotrebe temeljito oprati, isprati i osušiti posuđe.

Čišćenje

- Prati ručno.
- Ne koristiti čeličnu žicu ili bilo što drugo što može oštetiti neprianjajući sloj površine.
- Baza je lagano udubljena kad je hladna, ali se širi i izravnava dok se zagrijava. Proizvod uvijek ostaviti da se ohladi prije čišćenja. To omogućuje dnu da povrati svoj oblik i pomaže spriječiti da ne postane neravno tijekom vremena.

Način korištenja

- Ovo se posuđe može koristiti na svim vrstama kuhališta.
- Hrana u posuđu nikada ne smije iskuhati, jer se dno iskrivi kada se pregrije.
- Prilikom kuhanja hrane u posuđu čija je unutrašnjost proizvedena od nehrđajućeg čelika

uvijek treba dodati sol u vodu nakon što voda zakuha. Dodavanje soli u hladnu vodu može uzrokovati mrlje od soli koje mogu uzrokovati koroziju.

- Korištenjem posuđa s istim ili manjim promjerom kao i zona za kuhanje, moguće je uštedjeti energiju.
- Zapamtiti da se drške užare tijekom upotrebe. Uvijek primati s držačima lonca.
- Uvijek podignuti posuđe kod premještanja na staklenokeramičko kuhalište kako se ne bi oštetilo.
- U slučaju bilo kakvih problema s proizvodom, kontaktirati najbližu robnu kuću IKEA/Službu za kupce ili posjetiti IKEA.hr.

Ελληνικά

Πριν την πρώτη χρήση

- Πλύντε, ξεπλύντε και στεγνώστε προσεκτικά αυτό το προϊόν, πριν το χρησιμοποιήσετε για πρώτη φορά.

Καθαρισμός

- Πλύσιμο μόνο στο χέρι.
- Μην χρησιμοποιείτε ατσάλινο σφουγγαράκι ή οτιδήποτε άλλο που θα μπορούσε να προκαλέσει γδαρσίματα στην επιφάνεια.

- Η βάση είναι ελαφρώς κοίλη όταν είναι κρύα, αλλά διαστέλλεται και γίνεται επίπεδη όταν θερμαίνεται. Αφήνετε πάντα τα σκεύη να κρυώσουν πριν τα πλύνετε. Αυτό επιτρέπει στη βάση να επανέλθει στο σχήμα της και αποτρέπει από το να γίνει ανόμοια με τη χρήση.

Τρόποι χρήσης

- Αυτό το σκεύος μαγειρικής είναι κατάλληλο για χρήση σε όλους τους τύπους εστίας, συμπεριλαμβανομένης και της επαγωγικής εστίας.
- Μην αφήνετε τα σκεύη σε υψηλή θερμοκρασία χωρίς περιεχόμενο διότι η βάση μπορεί να παραμορφωθεί όταν υπερθερμαίνεται.
- Όταν μαγειρεύετε φαγητό σε σκεύος με εσωτερικό από ανοξείδωτο ατσάλι, πάντα να προσθέτετε αλάτι στο νερό μόλις βράσει. Η προσθήκη αλατιού σε κρύο νερό μπορεί να προκαλέσει λεκέδες αλατιού που τελικά θα προκαλέσουν διάβρωση.
- Τοποθετώντας το σκεύος σε μία μαγειρική ζώνη με την ίδια ή μικρότερη διάμετρο με το τηγάνι, εξοικονομείτε ενέργεια.
- Έχετε υπόψη σας ότι όταν το σκεύος χρησιμοποιείται, ζεσταίνεται πολύ. Να χρησιμοποιείτε πάντα πιάστρες.

- Σηκώνετε πάντα το σκεύος, όταν πρόκειται να το μετακινήσετε επάνω σε μια κεραμική επιφάνεια εστιών, για να αποφεύγονται τα γδαρσίματα.
- Αν έχετε οποιοδήποτε πρόβλημα με το προϊόν, παρακαλούμε επικοινωνήστε με το Τμήμα Εξυπηρέτησης Πελατών του πλησιέστερου καταστήματος IKEA ή επισκεφθείτε την ιστοσελίδα www.ikea.gr (για την Ελλάδα) και www.ikea.com.cy (για την Κύπρο).

Українська

Перед першим використанням

- Перед першим використанням помийте та ретельно висушіть.

Чищення

- Мити лише вручну.
- Не використовуйте металеві скребки або інші пристосування, які можуть подряпати поверхню.
- За низької температури основа злегка вигинається, але збільшується та вирівнюється при нагріванні. Перед очищенням виріб повинен охолонути.

Це дозволить основі набути своєї форми та допоможе уникнути деформації при використанні.

Як користуватися

- Цей посуд сумісний з усіма типами плит, включно з індукційними.
- Слідкуйте, щоб рідина повністю не википала, оскільки перегрів може призвести до деформування дна посуду.
- Готуючи їжу в посуді з нержавіючої сталі, завжди додавайте сіль у воду після того, як вона закипіла. Додавання солі в холодну воду може призвести до появи сольових плям, які з часом спричинять корозію.
- Для заощадження електроенергії використовуйте посуд на зоні нагрівання такого самого або меншого діаметра.
- Посуд нагрівається під час використання. Завжди беріть посуд прихватками.
- Завжди підіймайте посуд, коли переставляєте його на склокерамічній плиті, щоб не залишати подряпин на поверхні.
- У разі виникнення будь-яких проблем, зверніться до найближчого магазину або центру обслуговування клієнтів IKEA або зайдіть на сайт www.ikea.com.

Srpski

Pre prve upotrebe

- Pre prve upotrebe, operi, isperi i dobro obriši proizvod.

Održavanje

- Isključivo ručno pranje.
- Ne koristi čeličnu vunu niti išta što može izgrebati površinu.
- Osnova je blago udubljena kad je hladna, ali se širi i izravnava tokom zagrevanja. Pre čišćenja uvek pričekaj da se proizvod ohladi. To omogućava dnu da povrati svoj oblik i sprečava da se ono vremenom i usled upotrebe iskrivi.

Kako se koristi

- Ovo posuđe pogodno je za upotrebu na svim vrstama grejnih ploča, uključujući i indukcionu ploču.
- Tečnost u posudi ne sme da ispari da se dno ne bi iskrivilo od pregrevanja.
- Kada kuvaš hranu u posuđu čija je unutrašnjost od nerđajućeg čelika, uvek dodaj so u vodu kada voda proključa. Dodavanje soli u hladnu vodu može da napravi mrlje od soli koje mogu da izazovu koroziju.

- Stavljanjem posuđa na grejnu površinu istog ili manjeg prečnika možeš uštedeti struju.
- Posuđe se zagreva tokom upotrebe. Uvek koristi kuhinjske rukavice.
- Uvek podigni posuđe kada ga premeštaš po staklo-keramičkoj ploči da se površina ne bi oštetila.
- Ako imaš probleme s proizvodom, obrati se najbližoj robnoj kući IKEA ili Centru za podršku kupcima, odnosno poseti www.ikea.rs.

Slovenščina

Pred prvo uporabo

- Pred prvo uporabo izdelek temeljito pomij, splakni in osuši.

Čiščenje

- Samo za ročno pranje.
- Ne uporabljaj jeklene volne ali drugih pripomočkov, ki bi lahko opraskali površino.
- Podstavek je na hladnem rahlo vbočen, pri segrevanju pa se razširi in izravna. Pred čiščenjem kuhinjske posode vedno pusti, da se ohladi. Tako se lahko dno povrne v prvotno obliko, kar preprečuje neenakomerno obrabo.

Navodila za uporabo

- Ta kuhinjska posoda je primerna za uporabo na vseh vrstah kuhalnih plošč, tudi indukcijski.
- Pazi, da voda v posodi ne povre do konca, saj se spodnji del posode ob pregrevanju deformira.
- Pri kuhanju v posodi z notranjostjo iz nerjavečega jekla dodaj sol v vodo šele, ko voda zavre. Dodajanje soli v mrzlo vodo lahko povzroči nastanek solnih madežev, ki sčasoma privedejo do korozije.
- Z uporabo kuhališča, ki je enako veliko ali manjše kot posoda, lahko prihraniš energijo.
- Posoda se med uporabo močno segreje. Pri delu z njo vedno uporabljaj kuhinjske prijemalke.
- Če se posoda uporablja na steklokeramični plošči, jo je treba pri prestavljanju dvigniti, da se kuhalna plošča ne opraska.
- Če imaš kakršnekoli težave z izdelkom, se obrni na najbližjo trgovino IKEA/Center za pomoč kupcem ali si oglej stran www.IKEA.si.

Türkçe

İlk kullanımdan önce

- Bu ürünü ilk kez kullanmadan önce yıkayın, durulayın ve iyice kurulayın.

Temizliği

- Sadece elde yıkanır.
- Bulaşık teli veya yüzeyi çizebilecek herhangi bir nesne kullanmayınız.
- Taban soğukken hafifçe içbükeydir, ancak ısıtıldığında düzleşecek şekilde genişler. Pişirme setini temizlemeden önce her zaman soğumasını bekleyiniz. Bu, tabanın şekline geri dönmesini sağlar ve kullanım sırasında düzensizleşmesini önlemeye yardımcı olur.

Kullanım talimatları

- Bu pişirme kabı, indüksiyonlu ocak da dahil olmak üzere her tür ocakta kullanıma uygundur.
- İçi boş halde iken ocak üzerinde kalmasına izin vermeyiniz; aşırı ısınma nedeniyle taban eğilebilir.
- İçi paslanmaz çelik olan bir tencere ve tavada yemek pişirirken, su kaynadıktan sonra her zaman suya tuz ekleyin. Soğuk suya tuz eklemek, sonunda korozyona neden olacak tuz lekelerine neden olabilir.
- Tencere/tava ile aynı veya daha küçük çaplı bir ocak üzerine pişirme kaplarını yerleştirerek enerji tasarrufu yapabilirsiniz.
- Kullanım sırasında pişirme kaplarının ısındığını unutmayınız. Her zaman tutacak kullanınız.

- Ocağı çizme riskini önlemek için, cam seramik ocak üzerinde taşırken tencereyi daima kaldırın.
- Ürün ile ilgili herhangi bir sorun yaşarsanız lütfen en yakın IKEA mağazası/Müşteri Hizmetleri ile iletişime geçiniz veya www.ikea.com adresini ziyaret ediniz.

عربي

قبل الاستخدام لأول مرة

- قبل استخدام هذا المنتج لأول مرة، يجب غسله وشطفه وتجفيفه جيدًا.

التنظيف

- غسيل يدوي فقط
- لا تستخدمي السلك أو أي شيء يعرض السطح للخدش.
- القاعدة تكون مقعّرة قليلاً عندما تكون باردة، ولكنها تتمدد عندما يتم تسخينها. أتركي الآنية دائماً لتبرد قبل تنظيفها. لأن ذلك يسمح للقاعدة بأن تستعيد شكلها و يساعد على منعها من أن تصبح غير مستوية مع الاستخدام.

طريقة الإستعمال

- هذه الآنية ملائمة للاستخدام على جميع أنواع المواقد.
- لا تدعي أبداً آنية الطهي تغلي وهي جافة لأن التسخين الزائد يؤدي إلى تلف القاعدة.
- عند طهي الطعام في آنية داخلها من الستينلس ستيل،

دائمًا أضيفي الملح إلى الماء بعد غليان الماء. يمكن أن تؤدي إضافة الملح إلى الماء البارد إلى ظهور بقع من الملح تؤدي في النهاية إلى التآكل.

- يمكنك توفير الطاقة بوضع آنية الطهي على نطاق طهي له نفس القطر أو أقل منه.
- ضعي في اعتبارك أن آنية الطهي تصبح ساخنة أثناء الاستعمال. استخدمي دائماً حاملات القدور عند مناولتها.
- ارفعي دائماً آنية الطهي عندما تقومين بتحريكها على موقد سيراميك زجاجي حتى لا يتعرض الموقد للخدش.
- إذا كان لديك أي مشكلة مع المنتج، فضلاً، الاتصال بأقرب معرض إيكيا/خدمة العملاء أو زوري موقعنا www.ikea.com

© Inter IKEA Systems B.V. 2026

© Inter IKEA Systems B.V. 2026
AA-2719761-1