

# GRILLA



Design and Quality  
IKEA of Sweden

<b>English</b>	<b>4</b>
<b>Deutsch</b>	<b>5</b>
<b>Français</b>	<b>6</b>
<b>Nederlands</b>	<b>7</b>
<b>Dansk</b>	<b>8</b>
<b>Íslenska</b>	<b>9</b>
<b>Norsk</b>	<b>10</b>
<b>Suomi</b>	<b>11</b>
<b>Svenska</b>	<b>12</b>
<b>Česky</b>	<b>13</b>
<b>Español</b>	<b>14</b>
<b>Italiano</b>	<b>15</b>
<b>Magyar</b>	<b>16</b>
<b>Polski</b>	<b>17</b>
<b>Eesti</b>	<b>18</b>
<b>Latviešu</b>	<b>19</b>
<b>Lietuvių</b>	<b>20</b>
<b>Portugues</b>	<b>21</b>
<b>Româna</b>	<b>23</b>
<b>Slovensky</b>	<b>24</b>
<b>Български</b>	<b>25</b>
<b>Hrvatski</b>	<b>26</b>
<b>Ελληνικά</b>	<b>27</b>
<b>Русский</b>	<b>28</b>
<b>Українська</b>	<b>29</b>
<b>Srpski</b>	<b>30</b>

<b>Slovenščina</b>	<b>31</b>
<b>Türkçe</b>	<b>33</b>
<b>عربي</b>	<b>34</b>

# English

## Before first use

- Wash with washing-up liquid and rinse with water before using the first time.

## Cleaning

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

## Good to know

- The grill pan is suitable for use on gas hob, glass ceramic hob and cast iron hob.
- Use the pan on a hob of the same or a smaller diameter to save energy.
- Always lift the pan when moving it on a glass ceramic hob to avoid scratching the hob.
- The pan is provided with Teflon® Classic non-stick coating, which means you can cook food in little or no fat or oil at all.
- Bear in mind that the handle can get damaged when the pan is used on a gas hob.
- The pan gets hot during use; always use pot holders when moving it.
- Do not let the pan boil dry as the base may become skew by overheating and the coating may lose its non-stick properties.
- Only use wooden or plastic utensils without sharp edges.
- 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

## Vor der ersten Benutzung

- Vor der ersten Benutzung mit Wasser und Spülmittel reinigen.

## Reinigung

- Das Produkt nach Gebrauch generell von Hand spülen.
- Keine Stahlwolle o. Ä. benutzen, was die Beschichtung angreifen könnte. Geschirrspülmittel und Pulverreste, durch die Speiseöl fest wird, können die Oberfläche beschädigen.
- 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.

## Wissenswertes

- Die Grillpfanne ist für Gas-, Glaskeramik- und Gusseisenkochfelder geeignet.
- Die Grillpfanne auf einer Platte mit dem gleichen oder geringeren Durchmesser zu benutzen spart Energie.
- Die Grillpfanne bei der Benutzung auf Keramikfeldern zum Bewegen immer hochheben, damit keine Kratzer entstehen.
- Die Antihafbeschichtung mit Teflon® Classic ermöglicht das Kochen ohne/mit wenig Fett bzw. Öl.
- Bei der Benutzung auf Gasherden könnten die Griffe beschädigt werden.
- Die Grillpfanne erhitzt sich beim Gebrauch; zum Anfassen immer Topflappen benutzen.
- Das Produkt nicht trocken kochen lassen; durch Überhitzung kann sich der Boden verformen und die Antihafbeschichtung ihre Wirkung verlieren.
- Holz- oder Kunststoffkochlöffel ohne scharfe Kanten verwenden.

- Bei Fragen zum Produkt bitte mit dem Kundenservice im nächstgelegenen IKEA Einrichtungshaus oder über [www.IKEA.de](http://www.IKEA.de) Kontakt aufnehmen.

## **Français**

### **Avant première utilisation**

- Nettoyer avec du liquide détergent et rincer à l'eau avant la première utilisation.

### **Entretien**

- Toujours laver l'ustensile à la main après utilisation.
- Ne pas utiliser de laine d'acier ou tout autre matériau qui pourrait rayer le revêtement. Les produits pour lave-vaisselle et nettoyeurs en poudre qui solidifient l'huile de cuisson peuvent abîmer le revêtement.
- Le fond, légèrement concave, se dilate et s'aplanit sous l'effet de la chaleur. Toujours laisser l'ustensile refroidir avant de le nettoyer. Cela lui permet de reprendre sa forme afin d'éviter qu'il ne se déforme après quelque temps d'utilisation.

### **Bon à savoir**

- Cette poêle à griller est compatible tous feux sauf induction.
- Pour économiser de l'énergie, utiliser l'ustensile sur une plaque de dimension identique ou inférieure.
- Pour éviter les rayures, toujours soulever l'ustensile lorsque vous le déplacez sur une plaque vitrocéramique
- L'ustensile est doté du revêtement anti-adhésif Teflon® Classic permettant de cuisiner sans, ou avec très peu de, matière grasse.
- N'oubliez pas que le manche peut s'abîmer lorsque l'ustensile est utilisé sur une table de cuisson à gaz.
- L'ustensile chauffe lors de son utilisation. Utiliser toujours des maniques pour le déplacer.

- Ne pas faire chauffer l'ustensile à vide : cela peut déformer le fond et détériorer le revêtement.
- Utiliser uniquement des ustensiles en bois ou en plastique sans bords pointus.
- Si vous rencontrez un problème, n'hésitez pas à contacter votre magasin/Service Clientèle IKEA le plus proche ou rendez-vous sur le site [www.ikea.com](http://www.ikea.com).

## Nederlands

### Voor het eerste gebruik

- Voor het eerste gebruik schoonmaken met water en afwasmiddel.

### Onderhoud

- De pan dient altijd met de hand te worden afgewassen.
- Gebruik geen staalwol o.i.d.; dit kan de antiaanbaklaag aantasten. Machinevaatwasmiddel en afvalpoeder die bakolie stollen, kunnen het oppervlak 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.

### Goed om te weten

- De grillpan is geschikt voor gas, elektra en keramische kookplaat.
- Gebruik de grillpan op een kookplaat van dezelfde of een kleinere diameter, dat bespaart energie.
- Til de grillpan altijd op wanneer je hem op een keramische kookplaat verplaatst, anders kunnen er krassen op de kookplaat komen.
- Door de antiaanbaklaag van Teflon® Classic heb je maar weinig/geen vet/olie nodig bij de voedselbereiding.

- De handgreep kan beschadigen wanneer de grillpan op een gaskookplaat wordt gebruikt.
- De grillpan wordt warm bij gebruik; gebruik een pannenlap wanneer je hem verplaatst.
- Laat de pan niet droogkoken, bij oververhitting kan de bodem krom trekken en wordt de antiaanbaklaag aangetast.
- Gebruik houten of kunststof keukengerei zonder scherpe randen.
- Mochten er problemen ontstaan met het product, neem dan contact op met het dichtstbijzijnde IKEA woonwarenhuis of ga naar [ikea.nl](http://ikea.nl)

## Dansk

### Før produktet bruges første gang

- Vaskes af med opvaskemiddel og skylles med vand, før det bruges første gang.

### Rengøring:

- Produktet skal altid vaskes af i hånden efter brug.
- Brug ikke ståluld eller andet, der kan ridse belægningen. Opvaskemiddel og produkter, der stivner olie, kan beskadige produktets overflade.
- 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.

### Godt at vide

- Grillpanden er velegnet til gasblus, glaskeramiske kogeplader og støbejernskogeplader.
- Brug grillpanden på en kogeplade med samme eller mindre diameter. Så sparer du energi.
- Løft altid grillpanden, når du flytter den på glaskeramiske kogeplader, så du ikke ridser kogepladerne.



- Produktet har non-stick belægning af Teflon® Classic, så du kan lave mad med kun lidt eller ingen stegefedt eller olie.
- Grebet kan blive beskadiget af flammerne, når grillpanden bruges på gasblus.
- Grillpanden bliver varm ved brug. Brug grydelapper, når du flytter den.
- Lad ikke produktet koge tørt, da overophedningen kan gøre bunden skæv og ødelægge non-stick belægningen.
- Brug træ- eller plastredskaber uden skarpe kanter.
- Hvis der opstår problemer med produktet, så kontakt nærmeste IKEA varehus/kundtjeneste eller gå ind på [www.ikea.dk](http://www.ikea.dk).

## Íslenska

### Áður en varan er tekin í notkun

- Þvoðu með uppþvottalegi og skolaðu með vatni fyrir fyrstu notkun.

### Þrif

- Þvoðu vöruna alltaf í höndunum eftir notkun.
- Ekki nota stálull eða annað sem getur rispað yfirborðið. Uppþvottalögur og duft sem herðir matarolíu getur haft áhrif á 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.

### Gott að vita

- Grillpannan hentar til notkunar á gas-, keramik- og stáhelluborðum.
- Notið eldunarílátið á hellu sem er jafnstór eða minni að þvermáli til að spara orku.
- Lyftið alltaf pönnunni þegar hún er færð á keramikhellu til að koma í veg fyrir að yfirborðið rispist.

- Það er með Teflon® Classic viðloðunarfrírri húð. Það þýðir að hægt er að elda mat með lítilli eða engri fitu.
- Hafið í huga að handfangið getur eyðilagst þegar pannan eru notið á gashellu.
- Pannan hitnar við notkun; notið ávallt pottaleppa þegar hún er færð.
- Þurrkið eldunarílátið aldrei með því að hita það á hellu því botninn skekkist og viðloðunarfría húðin tapar eiginleikum sínum við ofhitnun.
- Notið aðeins viðar- eða plastáhöld án hvassra brúna.
- Ef þú lendir í vandræðum með þessa vöru hafðu þá samband við IKEA verslunina/ þjónustufulltrúa eða kíktu á [www.ikea.is](http://www.ikea.is).

## Norsk

### Før bruk

- Vask med oppvaskmiddel og skyll med vann før første gangs bruk.

### Rengjøring

- Produktet skal alltid vaskes for hånd etter bruk.
- Ikke bruk stålull eller annet som kan ripe belegget. Oppvaskmiddel og pulver som størkner matolje når den skal kastes kan påvirke overflaten.
- Bunnen er noe konkav i kald tilstand, men utvider seg i varmen og blir rett. La derfor alltid kjelen kjølnes 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.

### Godt å vite

- Kjelenes tåler gasskomfyr, keramisk platetopp og støpejernstopp.
- Bruk grillstekepannen på en plate som er like stor eller mindre i diameter for å spare strøm.
- For å unngå riper på en keramisk platetopp, løft alltid stekepannen når du flytter på den.

- Slippbelegget Teflon® Classic gjør at du kan lage mat uten eller med en liten mengde matfett eller olje.
- Husk at håndtakene kan skades av flammen når kjelen brukes på en gasskomfyr.
- Stekepannen blir varm; bruk alltid grytelapper når du flytter på den.
- Hvis pannen tørrkoker kan bunnen vri seg, og slippbelegget miste sine egenskaper.
- Bruk kun tre- eller plastredskaper uten skarpe kanter for ikke å ripe i belegget.
- Hvis du har problemer med produktet, ta kontakt med ditt nærmeste IKEA-varehus/ kundeservice eller gå til [www.IKEA.com](http://www.IKEA.com).

## Suomi

### Ennen käyttöönottoa

- Pese astianpesuaineella ja huuhtele vedellä ennen käyttöönottoa.

### Puhdistaminen

- Pese tuote aina käsin käytön jälkeen.
- Älä käytä teräsvillaa tai muuta puhdistusvälinettä, joka voi naarmuttaa pinnoitetta. Konetiskiaine ja ruokaöljyä kovettavat jauheet voivat vahingoittaa pintaa.
- Pohja on hieman kovera kylmänä, mutta laajenee litteäksi lämmitessään. Anna astian aina jäähtyä ennen sen puhdistamista. Tämä auttaa pohjaa palautumaan muotoonsa ja ehkäisee pohjan muuttumista epätasaiseksi käytössä.

### Hyvä tietää

- Grillipannu sopii kaasukeittotasolle, keraamiselle keittotasolle sekä keittotasolle, jossa on valurautaiset keittolevyt.
- Energian säästämiseksi käytä keittolevyä/-aluetta, joka on samankokoinen tai pienempi kuin pannun pohja.

- Nosta pannu aina ylös keraamisen keittotason pinnasta ennen kuin liikutat sitä, jotta keittotason lasinen pinta ei naarmuuntuisi.
- Grillipannussa on tarttumaton Teflon® Classic -pinnoite, minkä ansiosta voit laittaa ruokaa ilman rasvaa tai käyttäen vain vähäistä määrää ruokarasvaa tai öljyä.
- Muista, että kaasulieden liekki voi vahingoittaa kädensijaa.
- Grillipannu kuumenee käytössä, joten käytä aina patalappuja pannua liikutellessasi.
- Älä anna pannun ylikuumentua tyhjänä, sillä pohja voi vääntyä ja pannun pinnoite voi kärsiä.
- Käytä ainoastaan puisia tai muovisia ruoanlaittovälineitä, joissa ei ole teräviä reunoja.
- Jos sinulla on kysyttävää, ota yhteyttä lähimpään IKEA-tavarataloon, asiakaspalveluumme tai käy nettisivuillamme osoitteessa [www.IKEA.fi](http://www.IKEA.fi)

## Svenska

### Innan första användning

- Rengör med vatten och diskmedel innan första användning.

### Rengöring

- Kärlet bör alltid handdiskas.
- Använd inte stålull eller annat som kan repa beläggningen. Maskindiskmedel och rengöringspulver som får matolja att stelna kan påverka ytan.
- Botten 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 botten sin form och du undviker att den blir ojämn efter en tids användning.

### Bra att veta

- Grillpannan är lämplig för användning på gas-, glaskeramisk- och gjutjärnshäll.

- Använd grillpannan på en spisplatta med samma eller mindre diameter, det sparar energi.
- Lyft alltid grillpannan när den flyttas på en glaskeramikhäll, annars kan hällen repas.
- Kärlet har non-stick beläggning av Teflon® Classic, vilket gör att du kan laga mat utan eller med en liten mängd matfett eller olja.
- Handtaget kan skadas när grillpannan används på gashäll.
- Grillpannan blir varm vid användning; Använd grytlapp när den flyttas.
- Låt inte kärlet koka torrt eftersom överhettningen gör att botten blir skev och beläggningen mister sina non-stick egenskaper.
- Använd trä- eller plastredskap utan vassa kanter.
- Om det uppstår problem med produkten - kontakta närmaste IKEA varuhus/kundtjänst eller besök [www.ikea.com](http://www.ikea.com).

## Česky

### Před prvním použitím

- Před prvním použitím umyjte čisticím prostředkem na nádobí a opláchněte vodou.

### Čištění

- Výrobek po každém použití ručně umyjte.
- Nepoužívejte drátěnku ani nic, co by mohlo poškrábat povrch. Prostředek do myčky nádobí a čisticí prášek, který způsobí ztuhnutí kuchyňského oleje, může mít vliv na 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.

### Užitečné informace

- Pánev na grilování lze použít na plynové, keramické a elektrické varné desce.

- Používejte pánev na varné ploše o stejném nebo menším průměru pro úsporu energie.
- Pánev vždy zvedněte, neposunujte po sklokeramické varné desce, mohla by se poškrábat.
- Pánev je opatřena nepřilnavou vrstvou Teflon® Classic, díky ní můžete vařit na malém množství tuku nebo zcela bez tuku.
- Mějte vždy na mysli, že se může rukojeť poškodit při použití na plynové varné desce.
- Pro manipulaci s pánví používejte vždy úchytky.
- Nikdy nenechte pánev vařit bez jakéhokoli obsahu, mohla by se přehřát a tak ztratit svou nepřilnavou vlastnost.
- Používejte pouze s dřevěnými nebo plastovými kuchyňskými potřebami bez ostrých hran.
- Pokud budete mít s výrobkem jakýkoli problém, kontaktujte nejbližší obchodní dům - Služby zákazníkům nebo navštivte [www.ikea.com](http://www.ikea.com).

## **Español**

### **Antes de utilizarlo por primera vez**

- Lava el producto con jabón líquido y acláralo con agua antes de utilizarlo por primera vez.

### **Limpieza:**

- Se recomienda lavar este producto siempre a mano.
- No utilices lana de acero ni otros productos abrasivos que podrían rayar el revestimiento. El detergente para lavavajillas y el polvo limpiador que solidifica el aceite pueden afectar a 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.

### **Información importante**

- La parrilla es adecuada para placas de gas, vitrocerámicas y de hierro fundido.

- Para ahorrar energía, usa la parrilla en un quemador de diámetro sea igual o inferior.
- Con vitrocerámicas, levanta la parrilla y evita arrastrarla para no rayar la superficie.
- La parrilla tiene un revestimiento antiadherente Teflon® Classic, que te permite cocinar con poco o ningún aceite o grasa.
- Ten presente que el mango puede dañarse cuando la parrilla se use en una placa de gas.
- Cuando se usa, la parrilla alcanza altas temperaturas; usa siempre manoplas para moverla.
- No dejes la parrilla al fuego sin nada dentro; la base podría deformarse por el sobrecalentamiento y el revestimiento podría perder sus propiedades antiadherentes.
- Usa sólo utensilios de madera o plástico sin bordes afilados.
- Si tuvieras cualquier problema con el producto, ponte en contacto con tu tienda IKEA más próxima /Servicio de Atención al Cliente o visítanos en [www.ikea.es](http://www.ikea.es).

## Italiano

### **Prima di usare il prodotto per la prima volta**

- Lava il prodotto con un detersivo per piatti e sciacqualo con acqua prima di usarlo per la prima volta.

### **Pulizia**

- Lava sempre a mano il prodotto dopo l'uso.
- Non usare lana d'acciaio né altri prodotti o materiali che possono graffiare il rivestimento. I detersivi per la lavastoviglie e i detersivi in polvere che solidificano l'olio da cucina possono danneggiare 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.

## Utile da sapere

- Questa bisticchiera si può usare su piani cottura a gas, in vetroceramica e in ghisa.
- Usa la bisticchiera su una piastra con diametro uguale o inferiore, così risparmi energia.
- Solleva sempre la bisticchiera quando la sposti su un piano cottura in vetroceramica, altrimenti questo può danneggiarsi.
- La bisticchiera è dotata di rivestimento antiaderente Teflon® Classic, che permette di cucinare senza o con pochi grassi.
- Tieni presente che il manico può danneggiarsi quando usi la bisticchiera su un fornello a gas.
- La bisticchiera si scalda durante l'uso, quindi utilizza sempre le presine per spostarla.
- Assicurati che il liquido di cottura non si asciughi, poiché la base si deformerebbe surriscaldandosi e il rivestimento perderebbe la sua proprietà antiaderente.
- Usa solo utensili in legno o in plastica senza bordi affilati.
- 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

### Az első használat előtt

- Az első használat előtt mosogatószerrel mosd el és vízzel öblítsd le.

### Tisztítása

- A kézi mosogatást ajánlott elvégezni minden használat után.
- Ne használj fémszivacsot, vagy más olyan eszközt, amely megkarcolhatja a bevonatot. A mosogatógépbe való tisztítószer és az olajokat megszilárdító porok hatással lehetnek rá.
- 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.



## **Jó tudni**

- A serpenyő gáz-, elektromos-, és kerámialapos főzőlapokon egyaránt használható.
- Az edényt ugyanakkora vagy kisebb átmérőjű főzőlapon használd, így energiát takarítasz meg.
- Mindig megemelve helyezd az edényt az üveg kerámialapra, így nem karcolod meg.
- Az edény Teflon® Classic tapadásgátlóval van bevonva, mely lehetővé teszi az olaj nélküli vagy a kevés olajjal való sütést/főzést.
- Ne feledd, hogy a serpenyő füle a nyílt lángtól megsérülhet.
- Használat közben az edény felforrósodik, ezért mozgatásához használj edényfogót.
- Ne hagyd az edényt szárazon forrósodni, mert az alja megéghet a túlmelegedés következtében, és a felület elveszíti a letapadást gátló tulajdonságát.
- Mivel a tapadásgátló felület könnyen megkarcolódhat, főzéshez/sütéshez csak fa és műanyag eszközöket használj.
- Ha bármilyen problémád vagy kérdésed van az edénnyel kapcsolatban, lépj kapcsolatba a legközelebbi IKEA áruház vevőszolgálatával, vagy tekintsd meg honlapunkat a [www.ikea.hu](http://www.ikea.hu) weboldalon.

## **Polski**

### **Przed pierwszym użyciem**

- Przed pierwszym użyciem umyj w płynie do zmywania naczyń i spłucz wodą.

### **Czyszczenie**

- Po użyciu produkt należy zawsze zmyć ręcznie.
- Nie używaj wełny stalowej ani innych przedmiotów, które mogą zarysować powłokę. Detergent do zmywarek i proszek, który powoduje krzepnięcie oleju spożywczego, może oddziaływać na 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.

### **Warto wiedzieć**

- Patelnia do grillowania nadaje się do użytku na kuchence gazowej, ceramicznej oraz żeliwnej. Korzystaj z produktu na palniku o tej samej lub mniejszej średnicy – w ten sposób oszczędzisz energię.
- Przesuwając patelnię po szkle lub płycie ceramicznej, pamiętaj, aby zawsze ją podnieść – w ten sposób unikniesz rys.
- Patelnię pokryto zapobiegającą przywieraniu warstwą Teflon® Classic, dzięki której usmażysz potrawy z minimalną ilością tłuszczu.
- Pamiętaj, że użycie patelni na kuchni gazowej może spowodować uszkodzenie jej uchwytu.
- Patelnia rozgrzewa się podczas użytkowania, więc przenosząc ją zawsze używaj łapek do garnków.
- Nie dopuść do przypalenia patelni, ponieważ spowoduje to jej powyginanie na skutek przegrzania, a powłoka zapobiegająca przywieraniu utraci swoje właściwości.
- Korzystaj tylko z drewnianych lub plastikowych akcesoriów kuchennych pozbawionych ostrych krawędzi.
- Jeżeli pojawi się jakikolwiek problem z tym produktem, zwróć się do najbliższego sklepu IKEA lub odwiedź stronę [www.ikea.com](http://www.ikea.com).

## **Eesti**

### **Enne esmakasutamist**

- Peske nõudepesuvahendiga ja loputage veega enne esmakordset kasutamist.

### **Puhastamine**

- Pärast kasutamist pese toodet alati käsitsi.
- Ära kasuta terasvilla või teisi vahendeid, mis

võivad pinda kriimustada. Nõudepesuvahendi või toiduõli tahkestava küürimispulbri kasutamine võib pinda mõjutada.

- 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.

### **Kasulik teave**

- Grillpann sobib kasutamiseks gaasipliidil, klaaskeraamilisel ja malmist pliidiplaadil.
- Energia säästmiseks kasutage panni sama suurel või väiksema läbimõõduga pliidiplaadil.
- Kriimustuste vältimiseks tõstke nõu alati üles, kui soovite seda klaaskeraamilisel plaadil liigutada.
- Tootel on Teflon® Classic teflonkate. Saate toitu valmistada vähest rasvainet lisades või üldse ilma rasva või õlita.
- Pidage meeles, et gaasipliidil võivad käepidemed kahjustatud saada.
- Käepide kuumeneb kasutamise ajal, kindlasti kasutage nõu pliidilt eemaldamiseks pajalappe.
- Ärge laske pannil kuivaks keeda, see võib panni kuju moonutada ja ülekuumenemisel võib see kaotada oma pinnaomadused.
- Pannilabidas peaks olema puidust või plastikust, ilma teravate servadeta.
- Probleemide korral võtke palun ühendust IKEA keskuse klienditeenindusega või vt [www.ikea.com](http://www.ikea.com).

## **Latviešu**

### **Pirms pirmās lietošanas reizes**

- Pirms pirmās lietošanas reizes mazgājiet ar trauku mazgājamo līdzekli un skalojiet ar ūdeni.

### **Kopšana**

- Pēc preces lietošanas vienmēr nomazgāt ar rokām.
- Neizmantojiet metāla sūkli vai citus priekšmetus,

kas varētu saskrāpēt virsmas pārklājumu. Trauku mazgājamās mašīnas mazgāšanas līdzeklis un līdzekļi, kas sacietina cepamo eļļu, var ietekmēt virsmas īpašības.

- 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.

### **Noderīga informācija**

- Grila panna paredzēta lietošanai uz gāzes, keramiskās un čuguna plīts.
- Novietojot pannu uz tāda paša vai mazāka izmēra plīts riņķa, jūs ietaupīsiet enerģiju.
- Lietojot uz keramiskās plīts, pārvietojiet nevis slidinot, bet paceļot, lai nesaskrāpētu plīts virsmu.
- Pannai ir Teflon®Classic nepiedegošs pārklājums, kas nozīmē, ka jūs varat gatavot ēdienu mazā taukvielu daudzumā vai bez tām.
- Ņemiet vērā, ka gāzes plīts liesma var radīt roktura bojājumus.
- Ņemiet vērā, ka gatavošanas laikā panna sakarst. To drīkst pārvietot tikai ar virtuves cimdiem.
- Pārliecinieties, ka panna vienmēr ir šķidrums, jo gatavošana sausā pannā var to sabojāt.
- Izmantojiet tikai koka vai plastmasas rīkus bez asām malām.
- Ja jums radušies kādi jautājumi par precī, sazinieties ar IKEA veikalu/klientu apkalpošanas centru vai apmeklējiet [www.ikea.com](http://www.ikea.com).

## **Lietuvių**

### **Prieš naudodami pirmą kartą**

- Prieš naudodami pirmą kartą, išplaukite naudodami indų ploviklį ir kruopščiai nuskalaukite.

## **Kaip valyti**

- Panaudoję išplaukite rankomis.
- Nenaudokite šveičiamųjų kempinių ir kitokių priemonių, kurios galėtų subraižyti paviršių. Indaplovei skirtos priemonės ir milteliai, kietinantys augalinį aliejų, gali pažeisti 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.

## **Naudinga žinoti**

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

## **Portugues**

### **Antes da primeira utilização**

- Lave com detergente líquido e enxague com água antes de utilizar pela primeira vez.

## **Limpeza**

- Após cada utilização, lave sempre o artigo à mão.
- Não use palha-d'aço nem qualquer outro material que possa riscar o revestimento. A utilização de detergentes da loiça e de pós que solidifiquem os resíduos de óleo alimentar, pode afetar 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.

## **Informação importante**

- A frigideira para grelhar é própria para placas a gás, vitrocerâmicas e de ferro fundido.
- Use-a numa placa com o mesmo diâmetro ou inferior, para poupar energia.
- Levante sempre a frigideira ao deslocá-la numa placa vitrocerâmica, para evitar riscar a placa.
- A frigideira tem revestimento anti-aderente Teflon® Classic, que significa que pode cozinhar com pouca ou nenhuma gordura.
- Tenha em conta que o cabo pode danificar-se ao usar a frigideira numa placa a gás.
- A frigideira fica quente quando está a ser usada; use sempre pegas para a deslocar.
- Não deixe que a frigideira seque, pois a base pode deformar-se ao sobreaquecer e o revestimento pode perder as suas propriedades antiaderentes.
- Use apenas utensílios de cozinha de madeira ou plástico sem pontas afiadas.
- Se tiver algum problema com o produto, contacte o Serviço de Apoio ao Cliente da loja IKEA mais próxima, ou visite o site [www.ikea.pt](http://www.ikea.pt).

# Româna

## Înainte de prima folosire

- Spală cu lichidul special și clătește bine înainte de prima folosire.

## Curățare

- Întotdeauna spală produsul manual după folosire.
- Nu folosi bureți de sârmă sau substanțe abrazive care pot zgâria vasele. Detergentul pentru mașina de spălat vase și pudra reziduală care solidifică uleiul de gătit pot afecta 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.

## Informații utile

- Tigaia pentru grătar poate fi folosită pe plite cu gaz, plite ceramice și din fontă.
- Folosește tigaia pe o sobă cu diametru similar sau mai mic, pentru a economisi energie.
- Ridică întotdeauna tigaia când o muți pe o plită ceramică, pentru a evita să zgârii plita.
- Învelișul nelipicios îți permite să gătești cu foarte puțină grăsime sau ulei sau chiar fără ulei.
- Mânerul se poate arde atunci când tigaia este folosită pe o plită cu gaz.
- Tigaia se înfierbântă în timpul folosirii; folosește întotdeauna suporturi atunci când o muți.
- Nu lăsa tigaia prea mult pe foc pentru că baza ei se poate deforma și își poate pierde proprietățile.
- Întrucât acest înveliș se zgârie ușor, folosește numai ustensile din lemn sau plastic fără muchii ascuțite.
- Dacă ai probleme cu produsul, contactează magazinul IKEA.

# Slovensky

## Pred prvým použitím

- Pred prvým použitím umyte čistiacim prostriedkom a opláchnite vodou.

## Čistenie

- Po použití výrobok vždy umyte ručne.
- Nepoužívajte kovové drôtenky, ani nič iné, čo by mohlo poškodiť povrchovú vrstvu. Prostriedok na umývanie riadu v umývačke a prášok, ktoré spôsobujú stuhnutie kuchynského oleja, môžu poškodiť 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.

## Dôležité informácie

- Panvicu možno použiť na plynovej, sklenenej keramickej aj liatinovej elektrickej varnej doske.
- Jedlo na nej pripravujte na platničke s rovnakým alebo menším priemerom, aby ste ušetrili energiu.
- Pri manipulácii na sklenenej keramickej doske panvicu vždy nadvihnite, neťahajte ju, aby ste povrch nepoškriabali.
- Nelepivý povrch Teflon® Classic vám umožní pripravovať jedlá na veľmi malom, alebo žiadnom množstve oleja alebo tuku.
- Majte na pamäti, že plameň plynového sporáka môže rukoväť poškodiť.
- Panvica sa pri varení zahrieva, preto na jej presúvanie používajte vždy chňapku.
- Nenechávajte tekutinu v panvici vyvrieť, pretože dno by sa mohlo pod vplyvom vysokej teploty pokryť a nelepivá vrstva stratiť svoje vlastnosti.
- Používajte len drevené alebo plastové nástroje bez ostrých hrán.
- Ak by ste mali s výrobkom akékoľvek problémy, neváhajte kontaktovať zákaznícky servis obchodného domu IKEA alebo navštívte stránky [www.ikea.com](http://www.ikea.com).



# Български

## Преди първа употреба

- Измийте с течен почистващ препарат и изплакнете с вода преди първа употреба.

## Почистване

- След употреба винаги измивайте продукта на ръка.
- Не използвайте телена гъба или нещо, което може да надраска повърхността. Употребата на препарат за съдомиялни машини или препарат за почистване на мазнина, който втвърдява олиото може да повреди покритието.
- Когато е студена, основата е леко вдлъбната, но при нагриване 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.

## Добре е да знаете

- Тиганът е подходящ за газови, стъклокерамични и чугунени котлони.
- Използвайте съдовете на котлон със същия или по-малък диаметър, за да спестите енергия.
- Винаги повдигайте съда, ако го местите върху стъклокерамичен котлон, за да избегнете надраскване.
- Тиганът има незалепващо покритие Teflon®Classic, което ви позволява да готвите с малко или без никаква мазнина.
- Помнете, че дръжките могат да се повредят при употреба върху газов котлон.
- По време на употреба тиганът се нагорещява. Местете го само с ръкохватки.
- Не оставяйте тигана празен върху котлона, защото дъното се изкривява при прекалено нагриване, а покритието губи незалепващите си способности.

- Използвайте дървени или пластмасови прибори без остри ръбове.
- 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

### Prije prvog korištenja

- Oprati s tekućim deterdžentom i isprati vodom prije prvog korištenja.

### Čišćenje

- Proizvod nakon korištenja uvijek prati ručno.
- Ne koristiti čeličnu žicu ili slične materijale koji mogu oštetiti površinu. Deterdžent za perilicu posuđa i otpadni prah koji učvršćuje jestivo ulje mogu utjecati na površinu.
- Baza je lagano udubljena kad je hladna, ali se širi i izravna dok se zagrijava. Proizvod uvijek ostaviti da se ohladi prije čišćenja. To omogućuje dnu da povрати svoj oblik i pomaže spriječiti da ne postane neravno tijekom vremena.

### Dobro je znati

- Grill tava je prikladna za uporabu na plinskom, stakleno keramičkom kuhalištu ili kuhalištu od lijevanog željeza.
- Koristite kuhalište s istim ili manjim promjerom kako bi uštedjeli energiju.
- Uvijek podignite grill tavu kada je premještate na stakleno keramičku ploču kako bi izbjegli grebanje kuhališta.
- Grill tava je obložena Teflon® Professional neljepljivim slojem, što znači da hranu možete kuhati na malo masti ili ulja ili bez njih.
- Zapamtite da se drška može oštetiti kada grill tavu koristite na plinskom kuhalištu.
- Zapamtite da se drške užare tijekom uporabe. Uvijek koristite rukavice prilikom pomicanja grill tave.

- Hrana u grill tavi nikada ne smije iskuhati, jer se tada iskrivi dno, a sloj izgubi svoja neljepljiva svojstva prilikom pregrijavanja.
- Koristite samo obli drveni ili plastični kuhinjski pribor.
- Ako imate bilo kakvih problema s proizvodom kontaktirajte najbližu IKEA robnu kuću/Službu za korisnike ili posjetite [www.ikea.com](http://www.ikea.com).

## Ελληνικά

### Πριν από την πρώτη χρήση

- Πλύνετε με υγρό απορρυπαντικό και ξεπλύνετε με νερό πριν από την πρώτη χρήση.

### Καθαρισμός

- Πάντα να πλένετε το προϊόν στο χέρι μετά τη χρήση.
- Μη χρησιμοποιείτε σύρμα ή οτιδήποτε μπορεί να γρατζουνίσει την επένδυση. Το απορρυπαντικό για πλυντήριο πιάτων και η σκόνη απορριμμάτων που στερεοποιεί το μαγειρικό λίπος μπορεί να αλλοιώσουν την 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.

### Τι πρέπει να γνωρίζετε

- Το τηγάνι/γριλλ είναι κατάλληλο για χρήση σε επιφάνεια εστιών ηλεκτρική, υγραερίου, και κεραμική.
- Χρησιμοποιείτε το τηγάνι σε ομοία η μικρότερης διαμέτρου εστία για να εξοικονομήσετε ενέργεια.
- Πάντα να σηκώνετε το τηγάνι όταν γίνετε χρήση σε κεραμική εστία για να αποφύγετε τις γρατζουνιές.

- Η αντικολλητική επένδυση (Teflon® Classic) σημαίνει, ότι μπορείτε να μαγειρεύετε με πολύ λίγο ή καθόλου λίπος ή λάδι.
- Πρέπει να έχετε υπ' όψη σας ότι η λαβή μπορεί να πάθει ζημιά από την φλόγα, όταν το τηγάνι χρησιμοποιείται σε επιφάνεια εστιών υγραερίου.
- Το τηγάνι θερμαίνεται κατά την χρήση για αυτό πρέπει πάντα να χρησιμοποιείτε πιάστρες.
- Δεδομένου ότι οι αντικολλητικές επενδύσεις είναι εύκολο να γδαρθούν, χρησιμοποιείτε μόνο ξύλινα ή πλαστικά εργαλεία κουζίνας χωρίς αιχμηρά άκρα.
- Μην ζεστένετε το τηγάνι χωρίς περιεχόμενο γιατί μπορεί να στραβώσει ο πάτος και να χάσει την αντικολλητική του ιδιότητα.
- Αν έχετε οποιοδήποτε πρόβλημα με το προϊόν επικοινωνήστε με το κατάστημα ΙΚΕΑ.

## **Русский**

### **Перед первым использованием**

- Необходимо вымыть с использованием моющего средства.

### **Мытье**

- После каждого использования обязательно мойте изделие вручную,
- Не пользуйтесь металлической мочалкой и другими принадлежностями, которые могут поцарапать покрытие. Средства для посудомоечных машин и порошки, вызывающие отвердение растительных масел, могут повредить поверхность.
- Дно изделия имеет слегка вогнутую форму, но при нагревании становится плоским. Не мойте посуду сразу после использования, дайте ей остыть. Так дно восстановит свою первоначальную форму и не будет деформироваться в дальнейшем.

## Полезная информация

- Используйте сковороду для гриля на электро-, газовой плите, плите с керамической панелью
- Поставив изделие на конфорку, которая по диаметру равна или меньше дна изделия, Вы экономите энергию.
- Поднимайте сковороду при перемещении ее на стеклокерамической варочной панели, чтобы не поцарапать ее.
- Благодаря антипригарному покрытию Teflon® Classic можно готовить практически без жира или масла.
- При использовании на газовой варочной панели ручки могут деформироваться.
- При использовании посуда и ручки нагреваются, пользуйтесь прихваткой.
- Не оставляйте пустую посуду на горячей плите, покрытие может деформироваться и утратить антипригарные свойства.
- Используйте только деревянные или пластиковые принадлежности без острых краёв.
- Если у Вас возникли проблемы с изделием, обратитесь в магазин ИКЕА/отдел ИКЕА Сервис или зайдите на наш сайт: [www.ikea.ru](http://www.ikea.ru).

## Українська

### Перед використанням вперше

- Перед першим використанням вимийте з рідиною для миття посуду та промийте у воді.

### Чищення

- Після використання вимийте виріб.
- Не використовуйте металевий скребок або будь-який інший предмет, який може пошкодити покриття. Засіб для посудомийних машин та порошки, що викликають затвердіння рослинних олій, можуть пошкодити 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.

### **Корисна інформація**

- Цю сковорідку для гриля можна використовувати на газових, індукційних, склокерамічних та чавунних плитах.
- Для заощадження енергії використовуйте сковорідку на конфорці такого самого або меншого діаметра.
- Завжди піднімайте сковорідку, щоб не пошкрябати поверхню, рухаючи її на скляній чи керамічній панелях.
- Завдяки покриттю Teflon®Classic можна готувати практично без жиру або олії.
- Пам'ятайте, що ручки можуть бути пошкоджені під час готування на газовій плиті.
- Під час використання сковорідка нагрівається; завжди користуйтеся прихватками.
- Слідкуйте за тим, щоб рідина не википіла повністю у посуді, оскільки через перегрів дно може деформуватися, а покриття – втратити антипригарні властивості.
- Використовуйте лише дерев'яне або пластикове кухонне приладдя без гострих країв.
- У разі виникнення будь-яких проблем з виробом, зверніться до найближчого магазину або центру обслуговування клієнтів IKEA або зайдіть на сайт [www.ikea.com](http://www.ikea.com).

## **Srpski**

### **Pre prve upotrebe**

- Operi tečnošću za suđe i isperi vodom pre prve upotrebe.

## Održavanje

- Posle upotrebe uvek proizvod operi ručno.
- Ne upotrebljavaj čeličnu vunu niti išta što može oštetiti površinu. Deterdžent i prah za mašinu za sudove koji stvrdnjavaju ulje za kuvanje mogu da utiču na površinu.
- Osnova je blago udubljena kad je hladna, ali se širi i izravna 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.

## Korisne informacije

- Ovaj gril-tiganj može se koristiti na plinskoj, staklokeramičkoj ploči i ploči od livenog gvožđa.
- Da uštediš energiju, gril-tiganj koristi samo na ringli istog ili manjeg prečnika.
- Kada želiš da ga pomeriš, uvek ga podigni, da ne izgrebeš površinu ploče.
- Tiganj ima Teflon® Classic neprianjajući sloj koji ne dopušta da se namirnice lepe za njega, što znači da u njemu možeš pržiti ili peći s vrlo malo masti ili ulja ili bez njih.
- Imaj na umu da se drška može oštetiti kada se koristi na plinskim ringlama.
- Tiganj se zagreva tokom upotrebe; kada ga hvataš, uvek koristi držače za lonac.
- Nikada ne ostavljaj prazan tiganj na uključenoj ringli, jer će se iskriviti, a teflonski sloj će izgubiti svoja svojstva.
- Uz ovaj tiganj koristi isključivo drveni ili plastični pribor bez oštih ivica.
- Ako imaš bilo kakav problem s proizvodom, obrati se robnoj kući IKEA/Odeljenju za kupce ili poseti [www.IKEA.rs](http://www.IKEA.rs).

## Slovenščina

### Pred prvo uporabo

- Pred prvo uporabo pomij z detergentom za posodo in speri z vodo.

## Čiščenje

- Po uporabi izdelek vedno ročno operi.
- Ne uporabljaj jeklene volne ali drugih sredstev, ki bi lahko opraskala premaz. Čistilo za strojno pomivanje posode in prašek za strjevanje olja lahko poškodujeta 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.

## Dobro je vedeti

- Rebrasta ponev je primerna za uporabo na plinskem in litoželeznem kuhalniku ter steklokeramični kuhalni plošči.
- Če ponev uporabljaš na kuhališču, ki ima enak ali manjši premer kot njeno dno, porabiš manj energije.
- Ko ponev premikaš po steklokeramični kuhalni plošči, jo vedno privzdigni, da se površina ne opraska.
- Ponev je prevlečena s Teflon® slojem proti prijemanju, zato lahko hrano pripravljaš z malo ali brez maščobe oziroma olja.
- Pri uporabi na plinskem kuhalniku lahko plamen poškoduje ročaj ponve.
- Ponev se med uporabo zelo segreje, zato pri rokovanju vedno uporabljaj kuhinjske prijemalke.
- Tekočina v ponvi naj nikoli povsem ne povre, saj se lahko dno na premočni vročini skrivi, sloj proti sprijemanju pa izgubi svoje značilnosti.
- Pri kuhanju uporabljaj samo lesen ali plastičen pribor brez ostrih robov.
- V primeru kakršnihkoli težav z izdelkom se obrni na najbližjo trgovino IKEA/Službo za pomoč kupcem ali obiži spletno stran [www.IKEA.com](http://www.IKEA.com).



# Türkçe

## İlk kullanımdan önce

- İlk kullanımdan önce bulaşık deterjanı ile yıkayınız ve su ile durulayınız.

## Temizliği

- Kullandıktan sonra her zaman ürünü elde yıkayınız.
- Çelik ovma teli veya yapışmaz kaplamayı çizebilecek herhangi bir madde kullanmayınız. Bulaşık makinesi deterjanı ve yemeklik yağını katılaştıran atık toz yüzeyi etkileyebilir.
- 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.

## Bilmekte fayda var

- Izgara tavaşı gazlı ocak, cam seramik ocak ve dökme demir ocaklarda kullanıma uygundur.
- Enerji tasarrufu için tavanız ile çap ölçüleri aynı ya da daha küçük bir ocak gözü kullanınız.
- Tavayı cam seramik ocaklarda çizilme riskine karşı her zaman sürükleyerek değil kaldırarak taşıyınız.
- Ayrıca tava, klasik Teflon® yapışmaz kaplama ile kaplanmıştır, bu da yiyeceklerinizi az yağ ile veya yağ kullanmadan pişirebilirsiniz demektir.
- Unutmayın, tava gaz ocağın üzerinde kullanıldığında kulp alevden zarar görebilir.
- Tavayı kullanılırken ısınacağından her zaman tutacak kullanınız.
- Tavayı, taban kaplamasının aşırı ısıdan kalkmasına veya yapışmaz özelliğini kaybetmesine sebep olacağından içi boş olarak kaynatmayınız.
- Sadece tahta veya keskin kenarları olmayan plastik araçları kullanınız.
- Ürün ile ilgili herhangi bir sorun yaşarsanız en

yakın IKEA mağazası/ Müşteri Hizmetleri ile temasa geçiniz ya da [www.ikea.com](http://www.ikea.com) sitesini ziyaret ediniz.

## عربي

### قبل الاستخدام لأول مرة

- اغسلي المنتج بسائل الغسيل وأشطفيه بالماء قبل استخدامه لأول مرة.

### التنظيف

- دائماً، أغسلي المنتج باليد بعد الاستخدام.
- لا تستخدمى السلك أو أي شيء يعرض الطبقة السطحية للخدش. يمكن أن يؤثر منظف غسالة الأطباق ومخلفات البودرة التي تحول زيت الطهي لمادة صلبة على السطح.
- القاعدة تكون مقعرة قليلاً عندما تكون باردة، ولكنها تتمدد عندما يتم تسخينها. أتركى الأنية دائماً لتبرد قبل تنظيفها. لأن ذلك يسمح للقاعدة بأن تستعيد شكلها و يساعد على منعها من أن تصبح غير مستوية مع الاستخدام.

### يستحسن أن تعرف

- مقلاة الشوي ملائمة للاستخدام على المواقد الكهربائية، السيراميك الزجاجي وموقد الحديد الزهر.
- استخدم المقلاة على موقد كهرباء بنفس القطر أو أصغر لتوفير الطاقة.
- دائماً أرفع مقلاة الشوي عند تحريكها على موقد زجاجي لتجنب خدش الموقد.
- المقلاة مزودة بطبقة تيفلون® كلاسيك مانعة للالتصاق، مما يعني أنه يمكنك طهي الطعام بكميات قليلة أو بدون زيت أو زبد كليا.
- ضع في ذهنك أن المقبض قد يتلف عند استخدام المقلاة على موقد غاز.
- تصبح المقلاة ساخنة عندما تكون قيد الاستخدام. لذا استخدم دائماً ممسكات قدور عند تحريك المقلاة.
- لا تدع المقلاة تغلي مطلقاً حتى الجفاف، لأن القاعدة تصبح غير مستوية عند قرط تسخينها و تفقد الطبقة غير اللاصقة خصائصها.
- استخدم فقط أدوات خشبية أو بلاستيكية ليست بها أطراف حادة.
- إذا كانت لديك أي مشكلة مع المنتج، اتصل بأقرب معرض/ خدمة عملاء لإيكيا أو أرجع إلى [www.ikea.com](http://www.ikea.com)



