

KLIPPFISK

Design Henrik Preutz



Design and Quality
IKEA of Sweden

English	4
Deutsch	5
Français	6
Nederlands	8
Dansk	9
Íslenska	10
Norsk	12
Suomi	13
Svenska	14
Česky	16
Español	17
Italiano	18
Magyar	20
Polski	21
Eesti	22
Latviešu	24
Lietuvių	25
Portugues	26
Româna	28
Slovensky	29
Български	30
Hrvatski	32
Ελληνικά	33
Українська	35
Srpski	36
Slovenščina	37

Türkçe

39

عربي

40

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.

Taking care of the wooden parts

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

How to use

- This cookware is suitable for use on all types of hobs, including induction hob.
- Provided with sol-gel ceramic non-stick coating, which means you can cook food in little or no fat.
- Do not let the cookware boil dry as the base becomes skew from overheating and the coating may lose its non-stick properties.
- Use only wooden or plastic utensils without sharp edges.

- 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 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.

Pflege von Holzteilen

- Darauf achten, dass Holzteile wie Griffe oder Knöpfe nicht über einen längeren Zeitraum mit Wasser in Berührung kommen, einweichen oder feucht werden. Dadurch kann das Holz splintern.
- Um vor Fettflecken zu schützen und seine natürliche Widerstandsfähigkeit gegen Feuchtigkeit zu verstärken, sollte das Holz mit Öl behandelt werden, das für den Kontakt mit

Lebensmitteln geeignet ist, z. B. Pflanzenöl. Einmal einölen, den Überschuss abwischen und die Behandlung nach 24 Stunden wiederholen.

Gebrauchsanleitung

- Für alle Kochfeldarten inkl. Induktionsherde geeignet.
- Mit einer keramischen Sol-Gel-Antihaftbeschichtung versehen, die das Garen von Speisen mit wenig oder gar keinem Fett ermöglicht.
- Die einzelnen Teile des Kochgeschirrs nicht trocken kochen lassen; durch Überhitzung kann sich der Boden verformen und die Antihafbeschichtung ihre Wirkung verlieren.
- Holz- oder Kunststoffkochutensilien ohne scharfe Kanten verwenden.
- 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 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.

Entretien des parties en bois

- Ne pas laisser les parties en bois comme les poignées ou les boutons en contact avec l'eau trop longtemps, ni les mettre à tremper. Cela peut faire fendre le bois.
- Pour éviter que le bois ne s'imprègne de taches de graisse et pour augmenter sa résistance à l'humidité, appliquer de l'huile permettant le contact avec les produits alimentaires, par ex. de l'huile végétale. Appliquer l'huile, essuyer l'excédent et renouveler le traitement 24 h plus tard.

Utilisation

- Ustensile compatible avec toutes les tables de cuisson, y compris à induction.
- Revêtement en céramique sol-gel antiadhésif permettant de cuisiner sans, ou avec très peu de, matière grasse.
- Ne pas faire chauffer l'ustensile à vide : cela peut déformer le fond et détériorer le revêtement antiadhésif.
- Utilisez uniquement des ustensiles en bois ou en plastique, sans bords coupants.
- 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

- 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.

Onderhoud van de houten onderdelen

- Laat houten onderdelen, zoals de handgreep of knop, niet gedurende langere tijd in contact komen met water of vocht. Hierdoor kan het hout splijten.
- Om het hout gemakkelijker tegen vet te beschermen en de natuurlijke weerstand tegen vocht te vergroten, moet het worden behandeld met olie die is goedgekeurd voor contact met voedsel, bijvoorbeeld plantaardige olie. Eén keer inoliën, overtollige olie wegvegen en de behandeling 24 uur later herhalen.

Gebruiksvoorschrift

- De pannen zijn geschikt voor alle soorten kookplaten, waaronder inductie.
- Wordt geleverd met keramische antiaanbaklaag, waardoor je weinig of geen vet of olie nodig hebt bij het koken.

- Laat de pan niet droogkoken omdat de bodem door oververhitting krom kan trekken en de antiaanbaklaag kan worden aangetast.
- Gebruik houten of kunststof keukengerei zonder scherpe randen.
- 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](https://www.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.

Pas godt på trædelene

- Lad ikke trædele som håndtag eller greb være i kontakt med vand i længere tid ad gangen, f.eks. ved at lægge det i blød eller lade det være fugtigt. Det kan få træet til at sprække.
- For at beskytte mod fedtpletter og forøge træets naturlige modstandsdygtighed over

for fugt, skal træet behandles med olie, der er godkendt til kontakt med fødevarer, f.eks. vegetabilsk olie. Olier en gang, tør overflødigt olie af og gentag behandlingen efter 24 timer.

Brugervejledning

- Køkkenudstyret er velegnet til brug på alle slags kogeplader, inkl. induktionskogeplader.
- Beklædt med sol-gel keramisk non-stick belægning, så du kan lave mad med lidt eller ingen fedt.
- Lad ikke køkkenudstyret koge tør, da overophedning kan gøre bunden skæv, og belægningen kan miste sine non stick-egenskaber.
- Brug kun køkkenredskaber af træ eller plast og uden skarpe kanter.
- 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

- 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.

Umhirða viðarhluta

- Viðarhlutar eins og handföng eða höldur mega ekki liggja í vatni eða raka í lengri tíma. Það getur orðið til þess að viðurinn springi.
- Til að vernda við betur gegn fitu og óhreinindum og til að auka náttúrulegt rakapól hans ætti að bera á hann olíu sem má komast í snertingu við matvæli, eins og til dæmis jurtaolíu. Berðu einu sinni á viðinn, þurrkaðu alla umframolíu af og endurtaktu svo sólarhring síðar.

Notkun

- Eldunarílatið hentar til notkunar á öllum gerðum af helluborðum, þar með talið spanhelluborðum.
- Með viðloðunarfrírri húð sem þýðir að hægt er að elda mat með lítilli eða engri fitu.
- Látið aldrei þurrsjóða í eldunarílatinu því botninn skekkist og viðloðunarfría húðin tapar eiginleikum sínum við ofhitnun.
- Notið aðeins áhöld úr við eða plasti, án skarpra brúna.
- Þú getur sparað orku með því að nota alltaf hellu sem er jafnstór eða minni en botn eldunarílátsins að þvermáli.
- Hafðu í huga að ílatið 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](https://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 kjøle 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.

Vedlikehold av deler i tre

- La ikke deler i tre, som håndtak eller knotter, være i kontakt med vann over lang tid, ligge i bløt eller være fuktige. Dette kan føre til at treverket splittes.
- For lettere å holde produktet fritt for fettflekker, samt øke motstandskraften mot fukt, bør treet oljes med en olje som egner seg til kontakt med mat, f.eks. vegetabilsk olje. Olje inn en gang, tørk av overflødig olje og gjenta hele behandlingen etter 24 timer.

Slik bruker du den

- Kokekaret kan brukes på alle typer platetopper, inkludert induksjon.
- Utstyrt med sol-gel keramisk slippbelegg, noe som betyr at du kan tilberede mat med lite eller ikke noe fett.
- Ikke la produktet koke tørt siden bunnen kan bli skjev, og slippbelegget kan miste sine egenskaper.
- Bruk tre- eller plastredskaper uten skarpe kanter.

- 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](https://www.ikea.no).

Suomi

Ennen käyttöönottoa

- Pese astianpesuaineella ja huuhtelee 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.

Puuosien huoltaminen

- Älä jätä puuosia, kuten vetimiä tai nuppeja, kosteiksi äläkä liota niitä vedessä, jotta ne eivät halkeile.
- Puun voi suojata kosteudelta ja rasvatahroilta käsittelemällä sen elintarvikekäyttöön tarkoitettulla öljyllä, kuten kasviöljyllä. Sivele öljyä puupintaan kertaalleen, pyyhi ylimääräinen öljy pois ja toista käsittely 24 tunnin kuluttua.

Käyttöohjeet

- Keittoastia sopii kaikenlaisille liesille, myös induktioliedelle.
- Keittoastiassa on tarttumaton sooligeelipinnoite, jonka ansiosta voit laittaa ruokaa ilman rasvaa tai vähällä rasvalla.
- Älä anna ruoan kiehua kuiviin, sillä ylikuumenemisen seurauksena pohjasta tulee kiero ja tarttumaton pinnoite voi kärsiä.
- Käytä vain puisia tai muovisia keittiövälineitä, joissa ei ole teräviä reunoja.
- 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](https://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.
- Bottnen är något konkv 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.

Skötsel av delar i trä

- Låt inte delar i trä som handtag eller knoppar komma i kontakt med vatten, blötläggas eller vara fuktigt under en längre tid. Detta kan göra att träet spricker.
- För att skydda mot fett och för att öka dess naturliga motståndskraft mot fukt bör träet behandlas med olja godkänd för kontakt med livsmedel, till exempel vegetabilisk olja. Olja en gång, torka bort eventuell överskottsolja och upprepa sedan behandlingen 24 timmar senare.

Användning

- Kärlet kan användas på alla typer av spisar, inklusive induktion.
- Försedd med sol-gel keramisk non-stick-beläggning, vilket innebär att du kan laga mat i lite eller inget fett.
- Låt inte kärlet koka torrt eftersom överhettningen gör att botten blir skev. Dessutom kan beläggningen på stekpannan mista sina non-stick-egenskaper.
- Använd trä- eller plastredskap utan skarpa kanter.
- Genom att placera kokkärlet på en värmezoon 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 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.

Péče o dřevěné části

- Nedovolte, aby dřevěné části, jako je rukojeť, přišly na delší dobu do styku s vodou, aby se namočily nebo byly vlhké. Mohlo by dojít k jejich prasknutí.
- Na ochranu proti mastnotě a pro zvýšení jeho přirozené odolnosti vůči vlhkosti by mělo být dřevo ošetřeno olejem schváleným pro styk s potravinami, například rostlinným olejem. Naolejujte, otřete přebytečný olej a poté ošetření opakujte po 24 hodinách.

Návod k použití

- Toto nádobí je vhodné k použití na všech typech varných desek, včetně indukčních.
- Opatřeno sol-gel keramickým nepřilnavým povrchem. Díky němu můžete vařit jídlo na malém množství tuku nebo zcela bez tuku.
- Nikdy nenechte tekutinu v nádobí vyvařit, dno by se mohlo přehřátím zkroutit a ztratit tak svou nepřilnavou schopnost.
- Používejte pouze dřevěné nebo plastové kuchyňské náčiní bez ostrých hran.

- 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 přemísťování 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 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.

Cuidado de las partes de madera

- No dejes las partes de madera, como el mango o el asa, en contacto con agua durante periodos prolongados de tiempo, ni en remojo ni expuestas a la humedad. La madera podría resquebrajarse.
- Para protegerla de la grasa y aumentar su resistencia natural a la humedad, trata la madera con aceite aprobado para el contacto

con alimentos como aceite vegetal. Aplica una mano de aceite, elimina el exceso y repite el tratamiento transcurridas 24 horas.

Instrucciones de uso

- Este recipiente es apto para todo tipo de placas, incluidas las de inducción.
- Cuenta con un revestimiento antiadherente de cerámica Sol-Gel, lo que te permite cocinar con poco o nada de grasa.
- No dejes los recipientes al fuego hasta que se evapore toda el agua, ya que la base puede deformarse por sobrecalentamiento y el revestimiento antiadherente perder sus propiedades.
- Utiliza solo utensilios de madera o plástico sin bordes afilados.
- 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 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.

Manutenzione delle parti in legno

- Evita che le parti in legno, come manici e manopole, restino a lungo a contatto con l'acqua o che rimangano a mollo o umide. Questo potrebbe causare la spaccatura del legno.
- Per proteggere più efficacemente il legno dal grasso e migliorare la sua naturale resistenza all'umidità, trattalo con un olio approvato per il contatto con gli alimenti, come l'olio vegetale. Olia il legno, elimina l'olio in eccesso e ripeti il trattamento dopo 24 ore.

Modalità d'uso

- Questa pentola si può usare su tutti i tipi di piani cottura, inclusi quelli a induzione.
- Il rivestimento antiaderente in ceramica sol-gel permette di cuocere i cibi con poco olio o pochi grassi, o addirittura senza.
- Assicurati che il liquido di cottura non si asciughi, altrimenti la base si surriscalderebbe e si deformerebbe, e il rivestimento potrebbe perdere la sua proprietà antiaderente.
- Usa solo utensili in legno o in plastica senza bordi affilati.
- 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](https://www.ikea.it).

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.

A fa részek ápolása

- Ne áztasd vízbe a fából készült részeit, és ne hagyd hosszabb időre vízben. A nedvességtől a fa megrepedhet.
- Ahhoz, hogy jobban megvéded a zsírtól és hogy ellenállóbb legyen a nedvességgel szemben, speciális olajjal kell lekezelned a fából készült részeit, mely érintkezhet később élelmiszerrel - például ásványi olaj, vagy növényi olaj. Olajozd be egyszer, hagyd rajta egy kicsit majd a felesleget töröld le. A műveletet 24 óra múlva ismételd meg.

Így használd

- Ez az edény minden főzőlaphoz használható, beleértve az indukciós főzőlapokat is.
- Az edény szol-gél kerámia tapadásmentes védőréteggel van bevonva, aminek köszönhetően zsiradék nélkül vagy csak kevés zsiradékkal is készítheted az ételeket.
- Üresen soha ne hagyd az edényt a tűzhelyen, mert az alja deformálódhat és a tapadásmentes védőréteg sérülhet.
- Csak fa, vagy műanyag eszközöket használj, amelyeknek nincs éles vagy hegyes része.

- A méretével megegyező, vagy annál kisebb átmérőjű főzőzónán használd, így nem vész kárba energia.
- Ne feledd el arról, hogy használat közben az edény átforrósodik. Mindig használd edényfogót.
- Mindig emeld fel, ha üveglapos kerámia főzőlapon használsz 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 umyj w płynie do mywania 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.

Konserwacja drewnianych elementów

- Nie dopuść, aby drewniane elementy, takie jak uchwyt lub gałka, były przez dłuższy czas narażone na kontakt z wodą, zanurzone lub zawilgocone. Może to spowodować pęknięcie drewna.
- Aby zabezpieczyć drewno przed tłuszczem i zwiększyć naturalną odporność na wilgoć, należy je konserwować olejem dopuszczonym do kontaktu z żywnością, na przykład olejem

roślinnym. Nałóż jedną warstwę oleju, zetrzyj jego nadmiar, a następnie powtórz zabieg po 24 godzinach.

Sposób użytkowania

- To naczynie nadaje się do użytku na wszystkich rodzajach płyt, w tym na płycie indukcyjnej.
- Produkt pokryty ceramiczną powłoką zol-żel zapobiegającą przywieraniu, która umożliwia przygotowywanie potraw bez tłuszczu lub na niewielkiej jego ilości.
- Nie dopuść do całkowitego wygotowania potrawy, ponieważ na skutek przegrzania dno może ulec wypaczeniu, a powłoka stracić swoje właściwości.
- Używaj tylko drewnianych lub plastikowych przyborów kuchennych bez ostrych krawędzi.
- 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 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.

Puitosade hooldamine

- Ära lase puitdetailidel, näiteks käepidemel või nupul olla pikalt vees või niiskuse käes. See võib tuua kaasa puidu lõhenemise.
- Et kaitsta puitu rasva eest ja suurendada selle loomulikku niiskustaluvust, tuleb seda töödelda toiduga kokku puutuda lubatud õliga, nt taimeõliga. Õlita, pühi liigne õli maha ja korda seda 24 tundi hiljem.

Kasutamine

- Neid kööginõusid võib kasutada kõikidel pliidiplaatidel, kaasa arvatud induktsioonpliitidel.
- Sool-geel keraamilise mittenakkuva kattega, mis lubab toitu valmistades õli või rasvainet kasutada kas väga vähe või üldse mitte.
- Ära kuumuta kööginõud tühjana, sest nõu põhi võib seetõttu moonduda ja kate kaotada nakkumisvastased omadused.
- Kasuta vaid puidust või plastist köögitarvikuid, millel pole teravaid ääri.
- 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 reizes

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

Kopšana

- Pēc preces lietošanas vienmēr nomazgāt ar rokām.
- Neizmantojot 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.

Koka detaļu apkope

- Koka detaļas, piemēram, rokturi, nedrīkst ilgstoši pakļaut ūdens ietekmei un mērcēt. Tas var izraisīt koka plaisāšanu.
- Lai paaugstinātu izturību pret taukiem un uzlaboto dabisko noturību pret mitrumu, koku nepieciešams apstrādāt ar eļļu, kas piemērota saskarei ar pārtikas produktiem, piemēram, augu eļļu. Ieeļļot un noslaucīt lieko eļļu. Atkārtot procedūru pēc 24 stundām.

Lietošanas pamācība

- Šos virtuves piederumus var lietot uz visu veidu plīts virsmām, ieskaitot indukcijas plīti.
- Sol-gel pretpiedeguma pārklājums ēdiena gatavošanai nelielā taukvielu daudzumā vai pat bez taukvielām.
- Gatavojot pārļiecinies, ka traukā vienmēr ir šķidrums, jo sausa trauka karsēšana var deformēt pamatni, un pārklājums var zaudēt savas pretpiedeguma īpašības.
- Izmanto tikai koka vai plastmasas virtuves piederumus bez asām malām.

- 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 precī, aicinām sazināties ar IKEA veikalu/klientu apkalpošanas nodaļu vai ieskatīties tīmekļa vietnē www.IKEA.lv.

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.

Medinių dalių priežiūra

- Pasirūpinkite, kad medinės dalys, tokios kaip rankena, neturėtų ilgalaikio sąlyčio su vandeniu, nenardinkite jų į vandenį, nepalikite drėgmėje, kitaip medienoje gali atsirasti įtrūkimų.
- Siekiant geriau apsaugoti medieną nuo riebalų ir padidinti jo natūralų atsparumą drėgmei, ją reikėtų apdoroti sąlyčiui su maistu tinkamu aliejumi, pavyzdžiui, augaliniu. Ištepkite aliejumi, aliejaus perteklių pašalinkite. Pakartokite šią procedūrą po 24 valandų.

Kaip naudoti

- Šis indas (šie indai) tinka įvairioms kaitlentėms, įskaitant indukcines.
- Indai padengti nepridegančia keramine „sol-gel“ danga, todėl maistą ruošti galite su ypač mažu kiekiu riebalų ar visai be jų.
- Neleiskite skysčiui visiškai išgaruoti, nes perkaitęs dugnas gali deformuotis, o paviršiaus danga gali prarasti savybę nepritraukti gaminamo maisto.
- Naudokite tik medinius ar plastikinius įrankius be aštrių kraštų.
- 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 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.

Cuidados com as partes em madeira

- Não deixe que as partes em madeira do produto, como o cabo ou a pega, fiquem em contacto com a água durante um período prolongado, não as mergulhe nem deixe ficar húmidas. Isto pode fazer com que a madeira abra fendas.
- Para proteger de gordura e para aumentar a resistência natural à humidade, a madeira deve ser tratada com um óleo adequado ao contacto com comida, como por exemplo óleo vegetal. Aplique o óleo uma vez, limpe o excesso e repita o tratamento 24 horas depois.

Instruções

- Este recipiente é adequado a todos os tipos de placas, incluindo a placa de indução.
- O produto tem um revestimento em cerâmica sol-gel antiaderente, que lhe permite cozinhar com muito pouca ou nenhuma gordura.
- Não deixe os recipientes ao lume até a água se evaporar completamente, pois a base pode deformar-se devido ao sobreaquecimento, e o revestimento pode perder as suas propriedades antiaderentes.
- Use apenas utensílios de madeira ou plástico sem rebordos afiados.
- 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 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.

Întreținerea elementelor din lemn

- Nu lăsa elementele din lemn, cum ar fi mânerul, să intre în contact cu apa prea mult timp. Acest lucru poate produce crăpături în structura lemnului.
- Pentru a proteja lemnul împotriva grăsimii și a-i îmbunătăți rezistența naturală la umiditate, tratează-l cu ulei aprobat pentru contactul cu alimentele, de exemplu, ulei vegetal. Aplică ulei o dată, șterge surplusul și repetă tratamentul după 24 de ore.

Mod de utilizare

- Această oală este potrivită pentru orice tip de plită, inclusiv plitele cu inducție.
- Prevăzut cu un strat antiaderent ceramic sol-gel, ceea ce înseamnă că poți găti folosind puțin ulei sau grăsime, sau deloc.
- Nu lăsa ca vasul să stea pe foc fără conținut pentru că baza se poate deforma de la supraîncălzire și își poate pierde proprietățile antiaderente.
- Folosește numai ustensile din lemn sau plastic fără muchii ascuțite.

- 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 mânuși 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 umyte čistiacom 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.

Ochrana drevených častí

- Nedovoľte, aby drevené časti, ako je rukoväť alebo gombík, boli dlhší čas v kontakte s vodou, aby sa namočili alebo boli vlhké. Môže to spôsobiť rozštiepenie dreva.
- Na ochranu pred mastnotou a na zvýšenie prirodzenej odolnosti voči vlhkosti by sa drevo malo ošetriť olejom schváleným na styk s potravinami, napríklad rastlinným olejom. Jedenkrát ho naolejujte, zotrite prebytočný olej a po 24 hodinách ošetrete znovu.

Používanie

- Tento kuchynský riad je možné použiť na všetkých typoch varných dosiek, vrátane indukčných.
- Má nelepivý keramický povlak sol-gel, vďaka ktorému môžete pripravovať pokrmy na malom množstve tuku alebo bez neho.
- Nenechávajte prázdny riad na zapnutej varnej doske, pretože dno sa môže v dôsledku prehriatia zdeformovať a povrch stratí svoju nelepivé vlastnosti.
- Používajte výhradne drevené a plastové náradie, bez ostrých hrán.
- 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 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 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.

Грижа за дървените части

- Не позволявайте дървените части, например дръжките, да са в контакт с вода за продължителен период от време, да се наkisват или да са влажни. Така дървото може да се напука.
- За да предпазите дървото от омазняване и да повишите естествената му устойчивост към влага, то трябва да се обработи с масло, одобрено за контакт с храна, например с растително масло. Нанесете веднъж, поийте излишното масло и след това повторете процедурата след 24 часа.

Инструкции за употреба:

- Съдовете се подходящи за всякакви видове котлони, включително и индукционни.
- Продуктът разполага с незалепващо керамично покритие, което ви позволява да готвите с малко или без никаква мазнина.
- Не оставяйте съда върху котлона празен, защото при прекалено нагряване дъното се изкривява, а незалепващото покритие може да се повреди.
- Използвайте само дървени или пластмасови готварски прибори без остри ръбове.
- 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

- 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.

Briga o drvenim dijelovima

- Ne dopustiti da drveni dijelovi kao što su ručke ili drške dulje vrijeme budu u kontaktu s vodom, da se natapaju ili budu vlažni. To bi moglo prouzročiti pucanje drva.
- Za zaštitu od masnoće i povećanje prirodne otpornosti na vlagu, drvo treba premazati uljem odobrenim za kontakt s hranom, npr. biljnim uljem. Jednom nauljiti, obrisati višak ulja i zatim ponoviti postupak 24 sata kasnije.

Način korištenja

- Ovo se posuđe može koristiti na svim vrstama kuhališta.
- Posuđe ima keramički neprianjajući sloj izrađen sol-gel metodom što znači da se na njoj može pržiti s vrlo malo ulja ili masti ili bez njih.
- Hrana u posuđu nikad ne smije iskuhati jer se dno izobliči kad se pregrije, a sloj izgubi svoja neprianjajuća svojstva.

- Koristiti samo drveni ili plastični kuhinjski pribor bez oštih rubova.
- 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 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.

Φροντίζοντας τα ξύλινα μέρη

- Μην αφήνετε τα ξύλινα μέρη όπως το χερούλι ή το πόμολο να έρθουν σε επαφή με το νερό για μεγάλο χρονικό διάστημα, να μουλιάσουν ή να υγρανθούν. Αυτό μπορεί να προκαλέσει ρωγμές στο ξύλο.

- Για να τα προστατέψετε από τα λίπη και να αυξήσετε τη φυσική αντοχή τους στην υγρασία, καλό είναι να επεξεργάζεστε τα ξύλινα μέρη με λάδι εγκεκριμένο για επαφή με τρόφιμα, όπως είναι το ορυκτέλαιο ή το φυτικό λάδι. Αλείψτε με λάδι μία φορά, σκουπίστε τυχόν περίσσεια λαδιού και στη συνέχεια επαναλάβετε τη θεραπεία 24 ώρες αργότερα.

Τρόποιι χρήσης

- Αυτό το σκεύος μαγειρικής είναι κατάλληλο για χρήση σε όλους τους τύπους εστίας, συμπεριλαμβανομένης και της επαγωγικής εστίας.
- Το σκεύος είναι εφοδιασμένο με sol-gel κεραμική αντικολλητική επένδυση, το οποίο σημαίνει ότι μπορείτε να μαγειρεύετε με λιγότερο ή και με καθόλου λίπος ή λάδι.
- Μην αφήνετε το σκεύος να βράζει χωρίς περιεχόμενο, διότι ο πάτος μπορεί να παραμορφωθεί από την υπερθέρμανση και η αντικολλητική επένδυση να χάσει τις ιδιότητές της.
- Χρησιμοποιείτε ξύλινα ή πλαστικά εργαλεία κουζίνας, χωρίς αιχμηρά άκρα.
- 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 ΙΚΕΑ ή επισκεφθείτε την ιστοσελίδα www.ikea.gr (για την Ελλάδα) και www.ikea.com.cy (για την Κύπρο).

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.

Догляд за дерев'яними деталями

- Не замочуйте й не залишайте дерев'яні деталі, як-от ручка, у контакті з водою протягом тривалого часу. Це може призвести до появи тріщин у деревині.
- Щоб краще захистити деревину від жиру та посилити її природну стійкість до вологи, деревину слід обробити олією, яка підходить для контакту з харчовими продуктами, наприклад, рослинною олією. Обробіть поверхню олією один раз, видаліть надлишок і повторіть обробку через добу.

Як користуватися

- Цей посуд сумісний з усіма типами плит, включно з індукційними.
- Завдяки золь-гелевому антипригарному покриттю можна готувати практично без жиру або олії.
- Слідкуйте, щоб рідина в посуді не википала повністю, адже перегрів призведе до деформування дна, а покриття втратить антипригарні властивості.

- Використовуйте лише дерев'яні або пластикові лопатки без гострих кінців.
- 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

- 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.

Briga o drvenim delovima

- Ne dozvoli da drveni delovi poput drške ili ručke budu u kontaktu s vodom, potopljeni ili vlažani. Drvo od toga može ispucati.
- Da drvo zaštitiš od masnoće i povećaš njegovu prirodnu otpornost na vlagu, tretiraj ga uljem koje sme da dođe u kontakt s hranom, na primer biljnim uljem. Namaži jednom uljem, obriši višak i ponovi postupak posle 24 sata.

Kako koristiti

- Ovo posuđe pogodno je za upotrebu na svim vrstama grejnih ploča, uključujući i indukcijsku.
- Sadrži keramički sloj protiv prianjanja, što znači da možeš spremati hranu s vrlo malo masti ili ulja ili bez njih.
- Nikada ne ostavljaj da voda ispari jer će se dno iskriviti zbog pregrevanja, a završni sloj može da izgubi neprianjajuća svojstva.
- Koristi samo drveni ili plastični pribor bez oštih ivica.
- Stavljanjem posuđa na grejnu površinu istog ili manjeg prečnika možeš uštedeti struju.
- Posuđe se zagreva tokom upotrebe. Uvek koristi kuhinjske rukavice.
- Uvek podigni posudu kada je premeštaš po staklokeramičkoj ploči da se površina ne bi oštetila.
- Ako imaš probleme s proizvodom, obrati se najbližoj robnoj kući IKEA ili službi za kupce ili poseti [IKEA.rs](https://www.ikea.rs).

Slovenščina

Pred prvo uporabo

- Pred prvo uporabo pomij z detergentom za posodo in sperj 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.

Nega lesenih delov

- Leseni deli, kot so ročaji ali gumbi, ne smejo biti dlje časa v stiku z vodo, se namakati v njej ali biti mokri. V tem primeru lahko namreč les počni.
- Da les bolje zaščitiš pred maščobo in povečaš njegovo naravno odpornost proti vlagi, ga premaži z oljem, odobrenim za stik s hrano, npr. rastlinskim oljem. Les naolji in z njega obriši morebitno odvečno olje ter postopek ponovi čez 24 ur.

Navodila za uporabo

- Ta kuhinjska posoda je primerna za uporabo na vseh vrstah kuhalnih plošč, tudi indukcijski.
- Ponev je prevlečena s keramičnim premazom sol-gel proti sprijemanju, zato lahko hrano pripravljáš z malo ali brez maščobe oziroma olja.
- Pazi, da voda v posodi ne povre do konca, saj se spodnji del posode ob pregrevanju deformira, premaz pa morda ne bo več preprečeval prijetanja.
- Uporablaj le lesene ali plastične kuhinjske pripomočke brez ostrih robov.
- 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 uporablaj 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

- 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 yağı 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.

Ahşap parçaların bakımı

- Sap veya topuz gibi ahşap parçaların uzun süre suyla temas etmesine, ıslanmasına veya nemli kalmasına izin vermeyin. Bu işlem ahşabın üzerinde çatlaklar oluşmasına sebep olur.
- Yağa karşı korumak ve neme karşı doğal direncini artırmak için ahşaba gıda ile teması onaylanmış yağ, örneğin bitkisel yağ uygulanmalıdır. Bir kez yağlayın, kalan yağı silin ve ardından bu işlemi 24 saat sonra tekrarlayın.

Kullanım talimatları

- Bu pişirme kabı, indüksiyonlu ocak da dahil olmak üzere her tür ocakta kullanıma uygundur.
- Sol-jel seramik yapışmaz kaplamaya sahiptir, bu sayede yiyecekleri çok az miktarda yağla ya da hiç yağ kullanmadan pişirebilirsiniz.
- Tencere/tavalarınızı, aşırı ısınmadan dolayı taban eğilebileceğinden ve yapışmaz kaplama özelliğini yitirebileceğinden, içi boş olarak kaynatmayınız.
- Sadece, sivri kenarları olmayan tahta veya plastik mutfak gereçleri kullanınız.

- 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

- 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 منظم 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.

العناية بالأجزاء الخشبية

- يجب عدم ترك الأجزاء الخشبية مثل المقبض أو اليد تتلامس مع الماء لفترة طويلة، أو أن تكون منقوعة في الماء أو رطبة، فقد يؤدي ذلك إلى انفصال الخشب.
- لحماية الأيدي من الدهون وزيادة مقاومتها الطبيعية للرطوبة يجب معالجة الخشب بزيت معتمد لملامسة الأطعمة، على سبيل المثال الزيت النباتي. يمكنك المسح مرة واحدة بالزيت وإزالة أي فائض من الزيت ثم تكرار المسح بعد 24 ساعة.

طريقة الإستعمال

- هذه الأنية ملائمة للاستخدام على جميع أنواع المواقد.
- المنتج مزود بطبقة الصل-جل المقاومة للالتصاق، مما يعني أنه يمكنك طهي الطعام مع قليل من الدهون أو بدونها.

- لا تدعي الأنية تغلي وهي جافة لأن ذلك يؤدي إلى تلف القاعدة وتفقد الطبقة خصائصها المانعة للالتصاق عند التسخين المفرط.
- استخدمني فقط أدوات خشبية أو بلاستيكية لا تحتوي على أطراف حادة.
- 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. استخدمني دائماً حاملات القدور عند تناولتها.
- 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

