

# IKEA 365+

David Wahl



Design and Quality  
IKEA of Sweden

<b>English</b>	<b>4</b>
<b>Deutsch</b>	<b>5</b>
<b>Français</b>	<b>7</b>
<b>Nederlands</b>	<b>8</b>
<b>Dansk</b>	<b>10</b>
<b>Íslenska</b>	<b>11</b>
<b>Norsk</b>	<b>12</b>
<b>Suomi</b>	<b>14</b>
<b>Svenska</b>	<b>15</b>
<b>Česky</b>	<b>17</b>
<b>Español</b>	<b>18</b>
<b>Italiano</b>	<b>20</b>
<b>Magyar</b>	<b>21</b>
<b>Polski</b>	<b>22</b>
<b>Eesti</b>	<b>24</b>
<b>Latviešu</b>	<b>25</b>
<b>Lietuvių</b>	<b>27</b>
<b>Portugues</b>	<b>28</b>
<b>Româna</b>	<b>30</b>
<b>Slovensky</b>	<b>31</b>
<b>Български</b>	<b>32</b>
<b>Hrvatski</b>	<b>34</b>
<b>Ελληνικά</b>	<b>36</b>
<b>Русский</b>	<b>37</b>
<b>Українська</b>	<b>39</b>
<b>Srpski</b>	<b>41</b>

<b>Slovenščina</b>	<b>42</b>
<b>Türkçe</b>	<b>44</b>
<b>عربي</b>	<b>45</b>

# English

## Before first use

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

## Cleaning

- Dishwasher safe.
- The frying pan is made of stainless steel and has an abrasion-resistant coating that resists abrasives and steel wool.
- To maintain its shine, wipe the cookware dry after washing to avoid water stains and limescale deposits. White spots and marks that still appear may be removed with a little white vinegar diluted in lukewarm water. Wash, rinse and dry the cookware afterwards.
- The base is slightly concave when cold, but expands to flatten out when heated. Always leave the cookware to cool before cleaning it. This allows the base to resume its shape and helps to prevent it from becoming uneven with use.

## How to use

- Before cooking, make sure the frying pan is thoroughly clean so the frying pan and its coating can perform at its best. White spots and marks due to limescale deposits should be removed according to the care and cleaning instructions.
- For best cooking results, set the cooking zone to two-thirds of its maximum heat since the pan spreads heat very evenly and efficiently. Use cooking fat like butter or oil so that food releases easier from the surface.

## Good to know

- This cookware is suitable for use on all types of hobs and in ovens.
- The frying pan has an abrasion-resistant coating that is suitable for use with abrasives, steel wool and metal utensils. Although the frying pan is highly scratch resistant, it is not

scratch proof. Metal utensils might leave small marks and scratches, but it does not affect the performance of the frying pan.

- Never let the cookware boil dry, because the base becomes skew when overheated.
- 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](http://www.ikea.com).

## Deutsch

### Vor dem ersten Gebrauch

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

### Reinigung:

- Spülmaschinenfest.
- Die Bratpfanne besteht aus Edelstahl mit einer abriebfesten Beschichtung, die Scheuermitteln und Stahlwolle standhält.
- Damit das Kochgeschirr seinen Glanz beibehält, sollte es nach dem Spülen gut abgetrocknet werden, um Wasserflecken und Kalkanhaftungen zu vermeiden. Weiße Flecken und Spuren lassen sich mit lauwarmem Wasser mit etwas hellem Essig entfernen. Danach das Kochgeschirr spülen und abtrocknen.
- Der Boden ist im kalten Zustand leicht gewölbt, bei Wärme dehnt er sich und wird flach. Deshalb das Produkt vor dem Spülen unbedingt abkühlen lassen, damit der Boden die Form wieder annimmt. So wird vermieden, dass der Boden sich nach einiger Zeit der Benutzung verformt.

## **Gebrauchsanleitung**

- Für beste Ergebnisse von Pfanne und Beschichtung sicherstellen, dass die Bratpfanne gründlich gereinigt ist. Weiße Flecken und Spuren durch Kalkanhaftungen sollten gemäß der Pflegeanleitung entfernt werden.
- Um beste Ergebnisse zu erzielen, sollte die Kochzone auf zwei Drittel ihrer maximalen Hitze erhitzt werden, da die Pfanne Hitze sehr gleichmäßig und effizient verteilt. Zum Anbraten Butter oder Öl verwenden, damit sich das Bratgut leichter von der Bratoberfläche entfernen lässt.

## **Wissenswert**

- Das Produkt ist für alle Kochfeldarten und für den Backofen geeignet.
- Die Bratpfanne hat eine abriebfeste Beschichtung, die sich mit Scheuermitteln und Stahlwolle reinigen und mit Metallutensilien verwenden lässt. Obwohl die Pfanne sehr kratzbeständig ist, ist sie nicht kratzfest. Metallutensilien können kleine Spuren und Kratzer hinterlassen, die sich aber nicht auf die Leistung der Bratpfanne auswirken.
- Den Topf nicht trocken kochen lassen; durch Überhitzung kann sich der Boden verformen.
- 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](http://www.IKEA.de) Kontakt aufnehmen.

# Français

## Avant la première utilisation

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

## Entretien

- Passe au lave-vaisselle.
- Cette poêle est fabriquée en acier inoxydable. Son revêtement résistant à l'abrasion permet d'utiliser un produit abrasif ou de la laine d'acier pour la nettoyer.
- Pour qu'elle conserve son brillant, bien sécher cet ustensile après l'avoir lavé pour éviter les traces et dépôts de calcaire. Les éventuelles traces d'eau peuvent être enlevées avec un peu de vinaigre blanc dilué dans de l'eau tiède. Laver, rincer et bien essuyer l'ustensile après.
- Le fond, légèrement concave, se dilate et s'aplanit sous l'effet de la chaleur. Toujours laisser l'ustensile refroidir avant de le nettoyer. Cela lui permet de reprendre sa forme afin d'éviter qu'il ne se déforme après quelque temps d'utilisation.

## Utilisation

- Avant de commencer à cuisiner : assurez-vous que la poêle est bien propre pour une utilisation optimale. Pour retirer les traces d'eau ou dépôts de calcaire, bien lire les instructions de nettoyage et d'entretien.
- Pour un résultat optimal, régler la zone de cuisson sur une puissance équivalant à deux tiers de sa puissance maximale, car la poêle diffuse la chaleur de façon efficace et homogène. Utiliser du beurre ou de l'huile pour graisser la surface de la poêle afin que les aliments n'accrochent pas.

## Bon à savoir

- Cet ustensile est compatible tous feux et four.
- Le revêtement résistant à l'abrasion de la poêle permet d'utiliser un produit abrasif ou de la laine d'acier pour la nettoyer, ainsi qu'un ustensile en métal pour cuisiner. Bien que la

poêle soit très résistante aux rayures, elle peut être rayée dans certains cas. Les ustensiles en métal peuvent laisser des petites traces ou rayures qui n'altèrent en rien l'efficacité de la poêle.

- Ne jamais chauffer l'ustensile à vide car cela peut déformer le fond.
- 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](http://www.ikea.com).

## **Nederlands**

### **Voor het eerste gebruik**

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

### **Reinigen**

- Vaatwasserbestendig.
- De koekenpan is gemaakt van roestvrij staal en heeft een slijtvaste coating die bestand is tegen schuurmiddelen en staalwol.
- Om de glans te behouden, moet je de pan na het wassen droogwrijven om watervlekken en kalkaanslag te voorkomen. Witte vlekken en vlekken die toch nog verschijnen, kunnen worden verwijderd met een beetje witte azijn verdund in lauw water. Was, spoel en droog de pan daarna.
- Wanneer de pan koud is, is de bodem enigszins concaaf, maar deze wordt weer vlak door de warmte. Laat de pan daarom altijd afkoelen



voordat je hem schoonmaakt. De bodem neemt dan zijn oorspronkelijke vorm weer aan en je voorkomt dat de pan kromtrekt.

### **Gebruiksvoorschrift**

- Zorg er vóór het koken voor dat de koekenpan goed schoon is, zodat de koekenpan en de coating optimaal kunnen presteren. Witte vlekken en vlekken als gevolg van kalkaanslag moeten worden verwijderd volgens de onderhouds- en reinigingsvoorschriften.
- Voor de beste kookresultaten stel je de kookzone in op tweederde van de maximale warmte, aangezien de pan de warmte zeer gelijkmatig en efficiënt verdeelt. Gebruik bakvet zoals boter of olie, zodat het voedsel gemakkelijker loslaat van het oppervlak.

### **God om te weten**

- De pannen zijn geschikt voor alle soorten kookplaten en voor de oven.
- De koekenpan heeft een slijtvaste coating die geschikt is voor gebruik met schuurmiddelen, staalwol en metalen keukengerei. Hoewel de koekenpan goed bestand is tegen krassen, is hij niet volledig krasbestendig. Metalen keukengerei kan kleine vlekken en krassen achterlaten, maar dit heeft geen invloed op de prestaties van de koekenpan.
- Laat de pan niet droogkoken omdat de bodem door oververhitting krom kan trekken.
- 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

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

## Rengøring;

- Tåler opvaskemaskine!
- Stegepanden er fremstillet af rustfrit stål og har en slidstærk belægning, der er modstandsdygtig over for slibende rengøringsmidler og ståluld.
- For at bevare glansen skal du tørre køkkenudstyret af efter hver vask for at undgå vandpletter og kalkaflejringer. Hvis der alligevel opstår hvide pletter og mærker, kan de fjernes med lidt hvid eddike blandet med lunkent vand. Vask, skyl og tør køkkenudstyret bagefter.
- 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.

## Brugsanvisning

- Sørg for, at stegepanden er helt ren, før du går i gang med at lave mad. Så fungerer stegepanden og belægningen optimalt. Hvide pletter og mærker pga. kalkaflejringer skal fjernes i henhold til pleje- og vaskeanvisningerne.
- For at få de bedste madlavningsresultater indstilles kogezone til to tredjedele af dens maksimale varme, fordi panden fordeler varmen jævnt og effektivt. Brug stegefedt, f.eks. smør eller olie, så maden nemmere slipper panden.

## Godt at vide

- Køkkenudstyret er velegnet til brug på alle slags kogeplader og i ovnen.
- Stegepanden har en slidstærk belægning, som tåler slibende rengøringsmidler, ståluld og metalredskaber. Selvom stegepanden er meget modstandsdygtig over for ridser, er den

ikke ridsefast. Metalredskaber kan efterlade små mærker og ridser, men det påvirker ikke stegepandens ydelse.

- Lad ikke køkkenudstyret koge tørt, da bunden bliver skæv ved overophedning.
- 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](http://www.ikea.dk)

## Íslenska

### Áður en varan er tekin í notkun

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

### Þrif

- Má fara í uppvottavél.
- Pannan er úr ryðfríu stáli og er með varnarhúð sem þolir stálull og málmáhöld.
- Til að viðhalda glansanum þarf að þurrka af eldunarílátinu eftir þvott til að koma í veg fyrir vatnsbletti og kalkleifar. Hvíta bletti og flekki má fjarlægja með smá ediki og volgu vatni. Þvoðu, skolaðu og þurrkaðu eftir notkun.
- Botninn er aðeins íhvolfur þegar hann er kaldur en þenst út og verður flatur þegar hann hitnar. Leyfðu eldunaríláti alltaf að kólna áður en það er þvegið. Þá fer botninn í sína upprunalegu lögun og það kemur í veg fyrir að hann verði ójafn við notkun.

### Notkun

- Áður en þú byrjar að elda þarftu að gæta þess að pannan sé alveg hrein þannig að

pannan og húðin virki sem best. Hvíta bletti og ummerki um kalkleifar þarf að þrifa samkvæmt umhirðuleiðbeiningum.

- Fyrir bestu útkomu stilltu helluna á tvo þriðju af hámarkshita þar sem pannan dreifir hitanum jafnt og örugglega. Notaðu smjör eða olíu þannig að maturinn festist síður við pönnuna.

### **Gott að vita**

- Þessi vara hentar á allar gerðir helluborða og í ofn.
- Pannan er með varnarhúð sem þolir stálull og málmáhöld. Þó pannan sé með rispuvörn er hún ekki algjörlega varin fyrir rispum. Málmáhöld gætu skilið eftir lítil för og rispur en það hefur ekki áhrif á afköst pönnunnar.
- Látið aldrei þurrsjóða í ílátinu því botninn getur skekkst við ofhitnun.
- Þú getur sparað orku með því að nota alltaf hellu sem er jafnstór eða minni en botn eldunarílátsins að þvermáli.
- Hafðu í huga að ílátið verður heitt við notkun. Notaðu alltaf pottaleppa.
- Lyftu pönnunni þegar þú færir hana til á keramikhelluborði til að yfirborðið rispist síður.
- Ef einhver vandamál koma upp varðandi notkun vörunnar getur þú haft samband við þjónustuver IKEA eða leitað upplýsinga á [IKEA.is](http://IKEA.is).

## **Norsk**

### **Før første gangs bruk**

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

### **Rengjøring**

- Kan vaskes i oppvaskmaskin.
- Stekepanna er laget av rustfritt stål og har et slitesterkt belegg som motstår slipemidler og stålull.
- For å opprettholde glansen, tørk stekepanna tørr etter vask for å unngå vannflekker og

kalkflekker. Hvite flekker og merker som fortsatt vises kan fjernes med litt hvit eddik fortynnet i lunkent vann. Vask, skyll og tørk panna etterpå.

- 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.

### **Slik bruker du den**

- Før matlagingen, sørg for at stekepanna er grundig rengjort, slik at stekepanna og dens belegg kan yte sitt beste. Hvite flekker og merker på grunn av kalkavleiringer bør fjernes i henhold til vedlikeholdsinstruksjonene.
- For beste matlagingsresultater, sett kokesonen til to tredjedeler av sin maksimale varme siden panna sprer varme svært jevnt og effektivt. Bruk smør eller olje slik at maten slipper lettere fra overflaten.

### **Verdt å vite**

- Dette kokekaret kan brukes på alle typer platetopper samt i stekeovn.
- Stekepanna har et slitasjebestandig belegg som er egnet til bruk med slipemidler, stålull og metallredskaper. Selv om stekepanna er svært ripebestandig, er den ikke ripesikker. Metallredskaper kan etterlate små merker og riper, men det påvirker ikke stekepannas ytelse.
- Ikke la produktet koke tørt ettersom overoppheting gjør bunnen skjev.
- 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](http://IKEA.no).

## Suomi

### Ennen ensimmäistä käyttökertaa

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

### Puhdistus

- Tuotteen voi pestä astianpesukoneessa.
- Paistinpannu on valmistettu ruostumattomasta teräksestä, ja siinä on hankausaineita ja teräsvillakäsittelyä kestävä pinta.
- Pyyhi keittoastia kuivaksi pesun jälkeen, jotta siihen ei jää valumajälkiä eikä kalkkia ja jotta se säilyttää kiiltonsa. Jos valkoisia jälkiä tai kalkkitahroja on päässyt syntymään, poista ne haaleaan veteen sekoitetulla etikalla. Pese, huuhtele ja kuivaa keittoastia sen jälkeen.
- 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.

### Käyttöohje

- Varmista ennen käyttöä, että paistinpannu on täysin puhdas, jotta pannu ja sen pinnoite toimivat parhaalla mahdollisella tavalla. Kalkkikerrostumien aiheuttamat valkoiset täplät ja jäljet on poistettava hoito- ja puhdistusohjeiden mukaisesti.
- Parhaan kypsennystuloksen saavuttamiseksi aseta keittoalueen lämpö kahdelle kolmasosalle maksimilämmöstä. Pannu levittää lämpöä erittäin tasaisesti ja tehokkaasti. Käytä voita tai öljyä, jotta ruoka irtoaa helpommin pannun pinnasta.

## Hyvä tietää

- Astia sopii käytettäväksi kaikentyypisillä liesillä ja uunissa.
- Paistinpannussa on hankausaineita, teräsvillakäsittelyä ja metallikeittiövälineitä kestävä pinta. Vaikka paistinpannu ei naarmuunnu helposti, se ei kuitenkaan ole täysin naarmuuntumaton. Metallityövälineistä saattaa jäädä pieniä jälkiä ja naarmuja, mutta ne eivät vaikuta paistinpannun toimivuuteen.
- Älä anna ruoan kiehua kuiviin, sillä ylikuumenemisen seurauksena pohjasta tulee kiero.
- 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

### Före första användning

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

### Rengöring

- Tål maskindisk.
- Stekpannan är gjord av rostfritt stål och har en reptålig beläggning som står emot stålull och andra slipande material.
- För att behålla glansen, torka av kokkärlet efter disk för att undvika vattenfläckar och kalkavlagringar. Vita fläckar och märken som ändå syns kan tas bort med lite ättika utspädd i ljummet vatten. Tvätta, skölj och torka kärlet efteråt.

- Bottnen är något konkvav i kallt tillstånd, men utvidgar sig av värmen och blir plan. Låt därför alltid kärlet svalna innan du rengör det, då återtar bottnen sin form och du undviker att den blir ojämn efter en tids användning.

### **Användning**

- Innan du lagar mat, se till att stekpannan är ordentligt ren så att den och dess beläggning kan fungera som bäst. Vita fläckar och märken på grund av kalkavlagringar ska tas bort enligt skötsel- och rengöringsinstruktionerna.
- För bästa tillagningsresultat, ställ in värmezonen på två tredjedelar av den maximala värmen eftersom pannan sprider värme mycket jämnt och effektivt. Använd matfett som smör eller olja så att maten lossnar lättare från ytan.

### **Bra att veta**

- Kärlet kan användas på alla typer av spisar samt i ugn.
- Stekpannan har en reptålig beläggning som kan användas med slipande material som stålull och med metallredskap. Även om stekpannan är mycket reptålig är den inte repsäker. Metallredskap kan lämna små märken och repor, men det påverkar inte stekpannans funktion.
- Låt inte kärlet koka torrt eftersom överhettningen gör att bottnen blir skev.
- Genom att placera kokkärlet på en värmezon med samma eller mindre diameter som kärlet kan du spara energi.
- Tänk på att kokkärlet blir varmt vid användning. Använd alltid grytlappar när det flyttas.
- Lyft alltid kärlet när du flyttar det på en glaskeramikhäll för att inte riskera att hällen repas.
- Om du har några problem med produkten, vänligen kontakta ditt närmaste IKEA varuhus/ kundservice eller se [www.ikea.com](http://www.ikea.com).



# Česky

## Před prvním použitím

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

## Čištění

- Lze mýt v myčce.
- Pánev je vyrobená z nerezavějící oceli a má povrchovou úpravu odolnou vůči oděru, která si poradí také s abrazivou a drátěnkou.
- Pokud chcete zachovat lesk, otřete nádobí po umytí do sucha, abyste předešli skvrnám od vody a usazeninám vodního kamene. Stále se objevující bílé skvrny lze odstranit trochou bílého octa zředěného ve vlažné vodě. Poté nádobí na vaření umyjte, opláchněte a osušte.
- Dno je za studena mírně prohnuté, ale při zahřátí se rozpíná a zplošťuje. Před mytím nechte kuchyňské nádobí vždy vychladnout. To umožní dnu obnovit svůj tvar a pomáhá zabránit jeho deformaci.

## Návod k použití

- Před vařením se ujistěte, že je pánev důkladně čistá, aby pánev a její povrchová úprava fungovaly co nejlépe. Bílé skvrny způsobené usazeninami vodního kamene by měly být odstraněny podle pokynů pro péči a čištění.
- Pro dosažení nejlepších výsledků vaření nastavte varnou zónu na dvě třetiny maximálního tepla, protože pánev šíří teplo velmi rovnoměrně a efektivně. Používejte tuk na vaření, jako je máslo nebo olej, aby se jídlo snáze uvolnilo z povrchu.

## Užitečné informace

- Toto nádobí lze používat na všech typech varných desek a v troubách.
- Pánev má povrchovou úpravu odolnou vůči oděru, která je vhodná k použití s abrazivními čisticími prostředky, drátěnkou a kovovým kuchyňským náčiním. Přestože je pánev vysoce odolná vůči oděru, není odolná vůči poškrábání.

Kovové náčiní může na povrchu pánve zanechat drobné stopy a škrábance, ale to nemá na její fungování vliv.

- Nikdy nenechte zcela vyvařit vodu, protože může dojít k přehřátí a následně ke zkřivení dna.
- 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 vždy nádobí 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](http://www.IKEA.cz)

## **Español**

### **Antes del primer uso**

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

### **Limpieza:**

- Se puede meter en el lavavajillas.
- La sartén está hecha de acero inoxidable y cuenta con un revestimiento resistente a la abrasión, lo que permite el uso de materiales abrasivos o lana de acero.
- Para conservar el brillo, después de lavar el utensilio, sécalo bien para evitar que el agua deje marcas o se acumulen restos de cal. Las manchas y marcas blancas se quitan con vinagre blanco disuelto en agua tibia. Después, lava y seca el utensilio.
- El fondo, ligeramente cóncavo cuando está frío, se dilata y aplana por efecto del calor. Deja siempre que la batería se enfríe antes de limpiarla. Así la base recuperará su forma original y evitarás que se deforme con el uso.

## **Instrucciones de uso**

- Antes de cocinar, asegúrate de que la sartén está limpia a fin de obtener los mejores resultados. Las manchas y marcas blancas provocadas por acumulación de restos de cal se deben limpiar según las instrucciones de mantenimiento y limpieza.
- Para obtener los mejores resultados, pon la zona de cocción a dos tercios de su temperatura máxima, ya que la sartén se calienta de manera uniforme. Usa mantequilla o aceite para que los alimentos no se queden pegados a la superficie.

## **Información importante**

- Este utensilio se puede utilizar en todo tipo de placas y hornos.
- La sartén cuenta con un revestimiento resistente a la abrasión, lo que permite el uso de materiales abrasivos, lana de acero o utensilios de metal. Aunque la sartén es muy resistente a los arañazos, no está hecha a prueba de arañazos. Los utensilios de metal pueden dejar pequeñas marcas o arañazos, pero no afectan al rendimiento de la sartén.
- No calientes nunca los recipientes vacíos porque pueden deformarse.
- 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](http://www.ikea.es).

# Italiano

## Prima del primo utilizzo

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

## Pulizia

- Lavabile in lavastoviglie.
- La padella è in acciaio inossidabile ed è dotata di un rivestimento antiabrasione in grado di resistere agli agenti abrasivi e alla lana d'acciaio.
- Per mantenere la superficie lucida, asciuga la pentola dopo il lavaggio per evitare macchie d'acqua e depositi di calcare. Nel caso in cui rimangano segni o macchie bianche, puoi rimuoverli con un po' di aceto bianco diluito in acqua tiepida. Dopodiché, lava, sciacqua e asciuga la pentola.
- Il fondo è leggermente concavo quando è freddo, ma si appiattisce quando si scalda. Prima di lavare la pentola, lasciala sempre raffreddare. Questo permette al fondo di riacquistare la sua forma e aiuta a prevenire il rischio che si deformi con l'uso.

## Modalità d'uso

- Prima di cucinare, assicurati che la padella sia pulita bene per far sì che la padella stessa e il suo rivestimento funzionino al meglio. Puoi rimuovere le macchie bianche e i segni delle incrostazioni di calcare seguendo le istruzioni di manutenzione e pulizia.
- Per ottenere i migliori risultati di cottura, imposta la zona cottura a due terzi del suo calore massimo, dato che la padella diffonde il calore in modo uniforme ed efficiente. Usa grassi di cottura come burro e olio per fare in modo che il cibo si stacchi più facilmente dalla superficie.

## Utile da sapere

- Questa pentola è utilizzabile su tutti i tipi di piani cottura e nel forno.
- La padella è dotata di un rivestimento antiabrasione che permette l'uso di agenti

abrasivi, lana d'acciaio e utensili in metallo. Sebbene la padella abbia un'elevata resistenza ai graffi, non significa che è a prova di graffio. Gli utensili in metallo possono causare piccoli segni o graffi, ma ciò non influisce sulle prestazioni della padella.

- Assicurati che il liquido di cottura non si asciughi, altrimenti la base si surriscalderebbe e si deformerebbe.
- 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](http://IKEA.it).

## Magyar

### Az első használat előtt

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

### Tisztítás

- Mosogatógépbe is betehető.
- Rozsdamentes acélól készült és ellenálló a súrolószerekkel és fém eszközökkel szemben.
- Hogy sokáig szépen csillogjon, töröld szárazra miután elmosogattad, hogy ne hagyjon rajta a víz foltokat és ne alakuljon ki rajta vízkő. Az apró pöttyöket és foltokat ecetes langyos vízzel tudod eltüntetni. Ezután öblítsd le és töröld szárazra.
- A hideg felület enyhén homorú, majd melegedés közben kisimul. Tisztítás előtt hagyd az edényt kihűlni. Így az edény alja visszanyeri eredeti alakját, és nem sérül a felszíne sem.

## **Így használd**

- Használat előtt alaposan tisztítsd meg, hogy a lehető leghatékonyabban használhasd. A vízkő okozta fehér foltokat az útmutató szerint tüntetheted el.
- A legjobb eredmény érdekében közepesen hőfokra állítsd a főzőzónát, mivel a serpenyőben a hő egyenletesen oszlik el. Használj vaját vagy olajat sütéskor, hogy az ételek ne tapadjanak le.

## **Jó tudni**

- Ez az edény mindenfajta tűzhelyen és sütőben használható.
- Egy olyan bevonat van rajta, amely ellenállóvá teszi a súrolószerekkel, illetve fémből készült eszközökkel szemben. Karcállósága kiváló, de nem teljesen karcálló. A fém eszközök foltokat és karcolásokat okozhatnak rajta, ezek azonban nem befolyásolják a használatát.
- Soha ne hagyj üresen a tűzhelyen/sütőben! Hő hatására az edény alja deformálódhat.
- A méretével megegyező, vagy annál kisebb átmérőjű főzőzónán használd, így nem vesz kárba energia.
- Ne feledd el arról, hogy használat közben az edény átforrósodik. Mindig használj edényfogót.
- Mindig emeld fel, ha üveglapos kerámia főzőlapon használod és meg kell mozdítanod, hogy elkerüld a karcolásokat.
- Ha bármilyen problémád lenne a termékkel, kérünk, hogy keresd fel a legközelebbi IKEA áruház Vevőszolgálatát vagy látogass el az [IKEA.hu](http://IKEA.hu) weboldalra.

## **Polski**

### **Przed pierwszym użyciem**

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

### **Czyszczenie**

- Można myć w zmywarce.
- Patelnia wykonana jest ze stali nierdzewnej i

pokryta odporną na ścieranie powłoką, która wytrzymuje działanie materiałów ściernych i wełny stalowej.

- Aby zachować połysk, po umyciu wytrzyj naczynie do sucha, co pozwoli uniknąć zacieków i osadów kamienia. Pojawiające się białe plamy i ślady można usunąć za pomocą niewielkiej ilości octu rozcieńczonego w letniej wodzie. Następnie naczynie należy umyć, spłukać i wytrzeć.
- Dno jest lekko wklęsłe, gdy jest zimne, ale rozszerza się i spłaszcza po podgrzaniu. Przed czyszczeniem zawsze pozostaw naczynie do ostygnięcia. Pozwala to na odzyskanie kształtu dna i zapobiega jego wypaczeniu podczas użytkowania.

### **Sposób użytkowania**

- Przed gotowaniem upewnij się, że patelnia jest dokładnie wyczyszczona, aby patelnia i jej powłoka mogły działać jak najlepiej. Białe plamy i ślady z kamienia należy usunąć zgodnie z instrukcją pielęgnacji i czyszczenia.
- Aby uzyskać najlepsze rezultaty gotowania, ustaw strefę grzejną na dwie trzecie maksymalnej temperatury, ponieważ patelnia rozprawdza ciepło bardzo równomiernie i wydajnie. Użyj tłuszczu do gotowania, takiego jak masło lub olej, aby żywność łatwiej odchodziła od powierzchni.

### **Przydatne wiadomości**

- Ten garnek nadaje się do stosowania na wszystkich rodzajach płyt kuchennych i w piekarnikach.
- Patelnia ma powłokę odporną na ścieranie, do której można stosować materiały ścierny, wełnę stalową i metalowe przybory. Chociaż patelnię trudno zarysować, nie jest ona całkowicie odporna na zarysowania. Metalowe przybory mogą pozostawiać niewielkie ślady i rysy, ale nie wpływa to na walory użytkowe patelni.
- Nie pozwól, aby zawartość całkowicie się wygotowała, gdyż na skutek przegrzania dno może się zdeformować.

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

## Eesti

### Enne esimest kasutust

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

### Puhastamine

- Võib pesta nõudepesumasinas.
- Praepann on valmistatud roostevabast terasest ja kaetud kulumiskindla kihiga, mis talub hästi abrasiivseid vahendeid ja traatnuustikuid.
- Läike säilitamiseks pühi pann pärast pesemist kuivaks, et vältida veepunkte ja katlakivi. Pinnale jäänud plekid võib eemaldada vähese äädikaga, mida on lahjendatud leige veega. Pärast seda pese, loputa ja kuivata panni.
- Kui nõu on külm, on selle põhi kergelt nõgus, kuid kuumutamisel muutub see lamedaks. Lase kööginõul enne puhastamist jahtuda. See aitab säilitada põhja kuju ja ennetab selle ebaühtlaseks muutumist.

### Kasutamine

- Enne toidu valmistamist veendu, et praepann on täiesti puhas – nii toimib see kõige paremini. Katlakivi tõttu tekkinud valged laigud tuleb eemaldada vastavalt hoolduse ja puhastamise juhistele.
- Et saada toitu valmistades parimaid tulemusi,



vali keeduplaadil kuumus, mis on kaks kolmandikku maksimumist, sest pann levitab kuumust väga tõhusalt ja ühtlaselt. Kasuta praadimisel rasvainet, näiteks võid või õli, mis ei lase toidul panni külge jääda.

## Hea teada

- Seda kööginõud võib kasutada kõigil pliitidel ja ahjudes.
- Praepannil on kulumiskindel kate, mille puhul võib kasutada abrasiivseid vahendeid, traatnuustikuid ja metallist tarvikuid. Ehkki praepanni pind on väga vastupidav, ei ole see siiski täiesti kriimustuskindel. Metallist tarvikud võivad jätta sellele väiksemaid täkkeid ja kriime, kuid see ei mõjuta panni omadusi.
- Ära kuumuta kööginõud kunagi tühjana, sest selle põhi võib ülekuumenemisel moonuda.
- 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](http://www.ikea.ee).

## Latviešu

### Pirms pirmās lietošanas

- Pirms pirmās lietošanas kārtīgi nomazgāt, noskalot un noslaucīt.

### Tīrīšana

- Drīkst mazgāt trauku mazgājamā mašīnā.
- Šī panna izgatavota no nerūsējošā tērauda, un tai ir pret skrāpējumiem noturīgs pārklājums, kam nekaitē abrazīvi tīrīšanas piederumi un metāla sūklis.
- Lai uzturētu traukus spīdīgus un lai uz tiem neveidotos ūdens vai kaļķa nosēdumi, pēc mazgāšanas ieeļļot. Baltos nosēdumus un

pleķus var notīrīt ar siltā, vājā etiķūdenī samērcētu drānu. Pēc tam traukus nomazgāt, noskalot un nosusināt.

- Atdzisusi pamatne var būt nedaudz ieliekusies, taču tā izlīdzinās, kad tiek pakļauta siltuma ietekmei. Tīri tikai atdzisušus virtuves piederumus. Atdziestot pannas pamatne atgūs sākotnējo formu, un laika gaitā nekļūs nelīdzena.

### **Lietošanas pamācība**

- Pirms ēdiena gatavošanas ir jāpārlicinās, ka panna ir pilnīgi tīra, lai nodrošinātu iespējami labāku pannas un pārklājuma funkcionēšanu. Balti traipi un kaļķakmens nogulsnes ir jānotīra atbilstoši kopšanas un tīrīšanas norādījumiem.
- Gatavojot rezultāts ir vislabākais, ja siltumu noregulē uz 2/3 no maksimālā, jo panna sadala siltumu vienmērīgi un efektīvi. Lai ēdiens mazāk pieliptu pie pannas virsmas, gatavojot izmanto taukvielas, piemēram, sviestu vai eļļu.

### **Papildu informācija**

- Var lietot uz visu veidu plīts virsmām, kā arī cepeškrāsnī.
- Šai pannai ir nerūsējošā tērauda pārklājums, tāpēc tai var izmantot abrazīvus tīrīšanas piederumus, metāla sūkli un metāla virtuves piederumus. Panna ir noturīga pret viegliem skrāpējumiem, taču tas nenozīmē, ka to nevar saskrāpēt. Pēc metāla virtuves piederumu lietošanas, pannā var veidoties viegli nospiedumi vai skrāpējumi, taču tas neietekmē pannas lietošanu.
- Pārkarstot trauka pamatne var deformēties, tāpēc pārlicinies, ka tajā vienmēr ir šķidrums.
- Novietojot katlus vai pannas uz atbilstoša vai mazāka izmēra sildzonas, var ietaupīt enerģiju.
- Ņem vērā, ka gatavošanas laikā virtuves piederumi sakarst. Izmanto virtuves cimdu vai karstu trauku turētājus.
- Pārvietojot katlus un pannas uz keramiskās plīts virsmas, vienmēr tos pacel, lai nesaskrāpētu virsmu.

- Ja radušies sarežģījumi ar preci, aicinām sazināties ar IKEA veikalu/klientu apkalpošanas nodaļu vai ieskatīties tīmekļa vietnē [www.IKEA.lv](http://www.IKEA.lv).

## Lietuvių

### Prieš naudojant pirmą kartą

- Prieš naudodami pirmą kartą gaminį išplaukite ir sausai nušluostykite.

### Kaip valyti

- Galima plauti indaplovėje.
- Keptuvė pagaminta iš nerūdijančiojo plieno, jos vidus padengtas braižymuisi atsparia danga, tad plauti keptuvę galite tiek įprasta šveičiamąja, tiek plienine kempinėle.
- Kad maisto ruošimo indas išliktų blizgus, jį išplovę kaskart gerai nusauskite – neliks vandens dėmių ir kalkių nuosėdų. Jei vis tiek pastebite apnašų, pašalinkite jas drungno vandens ir acto tirpalu. Nuvalę, maisto ruošimo indus dar kartą išplaukite ir nusauskite.
- Kol indas šaltas, jo dugnas šiek tiek išgaubtas, tačiau šylant jis tampa lygus. Prieš plaudami palikite indą atvėsti. Taip indo dugnas atgaus pradinę formą ir ilgainiui nesideformuos.

### Kaip naudoti?

- Prieš gamindami įsitikinkite, kad keptuvė yra kruopščiai išvalyta – tai leis džiaugtis geriausiu rezultatu. Norėdami pašalinti kalkių nuosėdų paliktas apnašas, vadovaukitės priežiūros ir valymo nurodymais.
- Patariame kaitvietę įjungti iki dviejų trečdalių jos maksimalios galios, nes keptuvė kaista labai tolygiai ir visiškai efektyviai. Kad gaminamas valgis nepriliptų prie dugno, naudokite aliejų arba sviestą.

### Naudinga žinoti

- Tinka visų tipų viryklėms ir kaitlentėms. Galima naudoti orkaitėje.
- Keptuvės vidus padengtas braižymuisi atsparia

danga, tad ją plauti galite tiek įprastomis šveičiamosiomis, tiek plieninėmis kempinėėmis, o maistui gaminti galite naudoti metalinius įrankius. Vis dėlto dangą reikėtų tausoti ir, nepaisant to, kad ji atspari braižymuisi, stengtis jos nesubraižyti. Metaliniai įrankiai gali palikti šiokių tokių įbrėžimų, bet keptuvės funkcionalumui tai nepakenks.

- Nepalikite indo virti sausai, be skysčio, nes perkaitęs dugnas negrįžtamai deformuosis.
- 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](http://IKEA.lt).

## Portugues

### Antes da primeira utilização

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

### Limpeza

- Pode ser lavado na máquina de lavar loiça.
- A frigideira é feita em aço inoxidável e tem um revestimento resistente à abrasão de detergentes abrasivos e palha-d'áço.
- Para manter o brilho, seque o recipiente após a lavagem para evitar manchas de água e depósitos de calcário. As marcas e manchas brancas que ainda possam existir podem ser removidas com um pouco de vinagre branco diluído em água morna. Depois, lave, enxague e seque o recipiente.
- A base destes recipientes quando frios é ligeiramente côncava, mas depois de aquecidos ficam planos. Deixe sempre arrefecer o produto

antes de o lavar. Isso permite que a base retome a sua forma e ajuda a evitar que fique desnivelada com o uso.

## **Instruções**

- Antes de cozinhar, certifique-se de que a frigideira está bem limpa, para que a frigideira e o revestimento possam ter o melhor desempenho. Marcas e manchas brancas provocadas por depósitos de calcário devem ser removidas de acordo com as instruções de manutenção e limpeza.
- Para conseguir os melhores resultados na confeção, defina a zona para cozinhar como dois terços do calor máximo, já que a frigideira difunde o calor de forma muito uniforme e eficaz. Use gordura para cozinhar, como manteiga ou óleo, para que os alimentos se soltem com maior facilidade da superfície.

## **Informações importantes**

- Estes utensílios de cozinha são adequados para usar em todos os tipos de placa e em fornos.
- A frigideira tem um revestimento resistente à abrasão adequado para utilização com detergentes abrasivos, palha d'aço e utensílios em metal. Embora a frigideira seja muito resistente, não é à prova de riscos. Os utensílios em metal podem deixar pequenas marcas e riscos, mas isso não afeta o desempenho da frigideira.
- Não deixe ao lume sem conteúdo, pois a base pode deformar-se com o sobreaquecimento.
- 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](http://www.ikea.pt).

# Româna

## Înainte de prima utilizare

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

## Curățare

- Se poate spăla în mașina de spălat vase.
- Tigaia este fabricată din inox și are un strat rezistent la abraziune care rezistă la materiale abrazive și bureți de sârmă.
- Pentru a-i menține strălucirea, șterge vasul după spălare pentru a evita petele provocate de apă și depunerile de calcar. Petele și urmele albe care totuși apar pot fi șterse cu puțin oțet diluat în apă caldă. Spală, clătește și usucă vasul după aceea.
- Suprafața de la baza vaselor este ușor concavă atunci când acestea sunt reci, dar devine plată când sunt încălzite. Întotdeauna lasă vasele să se răcească înainte să le cureți. Aceasta va permite ca baza lor să își recapete forma și să nu se deformeze în timpul folosirii.

## Mod de utilizare

- Înainte de a găti, verifică dacă tigaia este complet curată pentru ca stratul de protecție să aibă eficiență maximă. Petele și urmele albe provocate de depozitele de calcar trebuie să fie șterse conform instrucțiunilor de curățare și întreținere.
- Pentru rezultate optime de gătit, setează zona de gătit la două treimi din capacitatea maximă de încălzire pentru ca vasul să distribuie căldura uniform și eficient. Folosește ulei sau unt la gătit pentru ca alimentele să nu se lipească de suprafață.

## Bine de știut

- Acest vas poate fi folosit pe toate tipurile de plite și în cuptor.
- Tigaia are un strat rezistent la abraziune care este potrivit pentru materiale abrazive, bureți de sârmă și ustensile din metal. Deși tigaia este

foarte rezistentă la zgârieturi, este posibil să se zgârie. Ustensilele din metal pot lăsa urme și zgârieturi, dar nu afectează performanța tigăii.

- Nu lăsa niciodată vasele fără conținut pe foc, deoarece baza se poate deforma când este supraîncălzită.
- 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. Manevreză 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](http://www.ikea.ro).

## Slovensky

### Pred prvým použitím

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

### Čistenie

- Vhodné do umývačky riadu.
- Panvica je vyrobená z nehrdzavejúcej ocele a má povrchovú úpravu odolnú voči oderu, ktorá odolá abrazívam a ocelevej vlne.
- Aby si zachovala svoj lesk, panvicu po umytí utrite dosucha, aby ste predišli škvrnám od vody a usadzovaniu vodného kameňa. Škvrnny môžete odstrániť použitím vlažnej vody s trochou octu. Potom riad umyte, opláchnite a osušte.
- 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.

### Návod na použitie

- Pred varením sa uistite, že je panvica dôkladne čistá, aby panvica a jej povrch fungovali čo

najlepšie. Biele škvrny a škvrny spôsobené usadeninami vodného kameňa by sa mali odstrániť podľa pokynov na starostlivosť a čistenie.

- Najlepšie výsledky varenia dosiahnete, ak nastavíte varnú zónu na dve tretiny maximálneho tepla, pretože panvica šíri teplo veľmi rovnomerne a efektívne. Použite tuk na varenie ako maslo alebo olej, aby sa jedlo ľahšie uvoľnilo z povrchu.

### **Dobre vedieť**

- Riad je vhodný na použitie na všetkých typoch varných dosiek a v rúrach.
- Panvica má povrchovú vrstvu odolnú voči poškrabaniu, ktorá je vhodná na použitie s abrazívami, oceľovou vlnou a kovovým riadom. Aj keď je panvica vysoko odolná proti poškrabaniu, môže sa stať, že sa poškrabe. Kovové náčinie môže zanechať malé stopy a škrabance, ale to neovplyvní kvalitu panvice.
- Nikdy nenechávajte riad na zapnutej varnej doske prázdny, pretože prehriatie spôsobí, že sa spodná časť prehne.
- 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 poškrabania.
- Ak máte s výrobkom akýkoľvek problém, prosím kontaktujte najbližší obchodný dom IKEA alebo navštívte [www.ikea.sk](http://www.ikea.sk)



# Български

## Преди първата употреба

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

## Почистване

- Подходящо за употреба в съдомиялна машина.
- Тиганът е изработен от неръждаема стомана и има устойчиво на надрасквания покритие, което е подходящо за абразиви и телени четки.
- За да запазите блясъка на продукта, го подсушавайте след всяко измиване, за да избегнете петна и отлагане на варовик. Белите петна и следи могат да бъдат премахнати с помощта на малко оцет, разтворен в хладка вода. След това измийте, изплакнете и подсушете съда за готвене.
- 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.

## Начин на употреба

- Уверете се, че тиганът за пържене е внимателно почистен преди готвене, така че тиганът и покритието да изпълнят възможно най-добре функциите си. Белите петна и следи от наслагвания на варовик да се премахнат според инструкциите за почистване и поддръжка.
- За най-добри резултати при готвене, настройте зоната за готвене на 2/3 от максималния ѝ капацитет на нагряване, тъй като тиганът разпределя топлината много равномерно и ефективно. Използвайте мазнина за готвене като масло или олио, за да не залепва храната по повърхността.

## Полезна информация

- Тези съдове за готвене са подходящи за употреба върху всякакви котлони както и във фурна.
- Тиганът разполага с устойчиво на надраскване покритие, което е подходящо за употреба с абразиви, телени четки и метални прибори. Въпреки че е силно устойчив на надрасквания, той може да бъде надраскан. Металните прибори могат да оставят малки следи и драскотини, но това няма да повлияе на неговите свойства.
- Не оставяйте съда празен на горещ котлон. Основата се изкривява при прекомерно нагряване.
- 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](http://www.ikea.bg).

## Hrvatski

### Prije prvog korištenja

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

### Čišćenje

- Pogodno za pranje u perilici posuđa.
- Tava je izrađena od nehrđajućeg čelika te ima premaz otporan na habanje koji podnosi abrazive i čeličnu vunu.
- Za održavanje sjaja, osušiti posuđe nakon svakog pranja kako bi se izbjegli tragovi vode i kamenca. Točkice i mrlje koje se i dalje

pojavljaju mogu se odstraniti malom količinom octa razvodnjena u mlakoj vodi. Oprati, isprati i osušiti posuđe nakon.

- 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 povratu svoj oblik i pomaže spriječiti da ne postane neravno tijekom vremena.

### **Upute za upotrebu**

- Prije kuhanja, provjeriti je li tava potpuno čista kako bi tava i njezin premaz mogli najbolje funkcionirati. Bijele točke i mrlje od kamenca moraju se ukloniti u skladu s uputama o održavanju i čišćenju.
- Za najbolje rezultate kuhanja, postaviti zonu za kuhanje na dvije trećine maksimalne vrućine jer tava širi vrućinu ujednačeno i učinkovito. Koristiti masnoću za kuhanje poput maslaca ili ulja tako da se hrana lakše odvaja od površine.

### **Dobro za znati**

- Ovo se posuđe može koristiti na svim vrstama kuhališta i u pećnicama.
- Tava ima premaz otporan na habanje koji je prikladan za upotrebu s abrazivima, čeličnom vunom i metalnim priborom. Iako je tava vrlo otporna na ogrebotine, nije u potpunosti otporna. Metalna kuhinjska pomagala mogu ostaviti malene tragove i ogrebotine, no to ne utječe na učinkovitost tave.
- Hrana u posuđu nikada ne smije iskuhati, jer se dno iskrivi kada se pregrrije.
- Korištenjem posuđa s istim ili manjim promjerom kao i zona za kuhanje, moguće je uštedjeti energiju.
- Zapamtiti da se drške užare tijekom upotrebe. Uvijek primati s držačima lonca.
- Uvijek podignuti posuđe kod premještanja na staklenokeramičko kuhalište kako se ne bi oštetilo.

- U slučaju bilo kakvih problema s proizvodom, kontaktirati najbližu robnu kuću IKEA/Službu za kupce ili posjetiti IKEA.hr.

## Ελληνικά

### Πριν την πρώτη χρήση

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

### Φροντίδα

- Πλένεται σε πλυντήριο πιάτων.
- Το τηγάνι είναι από ανοξείδωτο ατσάλι κι έχει επίστρωση προστατευτική από γρατσουνιές που το καθιστά ανθεκτικό σε γρατσουνιές και σύρματα.
- Για να διατηρήσει τη γυαλάδα του, σκουπίστε το τηγάνι μετά το πλύσιμο για να αποφύγετε τους λεκέδες του νερού και τα υπολείμματα αλάτων. Οι κηλίδες και τα λευκά σημάδια που παραμένουν μπορούν να αφαιρεθούν με λίγο ξύδι αραιωμένο σε χλιαρό νερό. Πλύντε, ξεπλύντε και στεγνώστε το σκεύος μετά.
- 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.

### Τρόπος χρήσης

- Πριν το μαγείρεμα βεβαιωθείτε ότι το τηγάνι είναι σχολαστικά καθαρισμένο ώστε να έχει την καλύτερη δυνατή απόδοση. Τα λευκά σημάδια από τα υπολείμματα αλάτων μπορούν να αφαιρεθούν σύμφωνα με τις οδηγίες καθαρισμού και φροντίδας.
- Για καλύτερα μαγειρικά αποτελέσματα, ρυθμίστε τη μαγειρική ζώνη στα 2/3 της μέγιστης θερμότητάς της καθώς το τηγάνι διαχέει τη θερμότητα ομοιόμορφα και

αποτελεσματικά. Χρησιμοποιήστε μαγειρικό λίπος όπως βούτυρο ή λάδι ώστε το φαγητό να ξεκολλάει πιο εύκολα από την επιφάνεια.

### **Χρήσιμες πληροφορίες**

- Αυτά τα σκεύη είναι κατάλληλα για χρήση σε φούρνους καθώς και σε όλους τους τύπους εστιών.
- Το τηγάνι έχει επίστρωση ανθεκτική στην τριβή, κατάλληλη για χρήση με σύρματα και μεταλλικά μαγειρικά εργαλεία. Παρόλο που το τηγάνι είναι ιδιαίτερα ανθεκτικό στις γρατσουνιές δεν είναι αδιαπέραστο από αυτές. Τα μεταλλικά εργαλεία μπορεί να αφήσουν μικρά σημάδια και γρατσουνιές χωρίς να επηρεάζουν την απόδοση του τηγανιού.
- Μην αφήνετε τα σκεύη σε υψηλή θερμοκρασία χωρίς περιεχόμενο διότι η βάση μπορεί να παραμορφωθεί όταν υπερθερμαίνεται.
- 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](http://www.ikea.gr) (για την Ελλάδα) και [www.ikea.com.cy](http://www.ikea.com.cy) (για την Κύπρο).

# Русский

## Перед первым использованием

- Перед первым использованием изделие следует вымыть и тщательно вытереть насухо.

## Мытье

- Можно мыть в посудомоечной машине.
- Сковорода изготовлена из нержавеющей стали и снабжена износостойким покрытием, которое выдерживает воздействие абразивов и мочалки из стальной проволоки.
- Для сохранения глянцевой поверхности, а также во избежание появления пятен от воды и известкового налета вытирайте посуду насухо после каждого мытья. Если белый налет или пятна все-таки появились, их можно удалить теплой водой с добавлением небольшого количества белого уксуса. После этого вымойте посуду, ополосните водой и вытрите насухо.
- 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.

## Инструкция по использованию

- Перед началом приготовления пищи убедитесь в абсолютной чистоте сковороды, чтобы материал, из которого она изготовлена, и его специальное покрытие могли проявить все свои преимущества. Известковый налет и пятна следует удалять в соответствии с инструкциями по обслуживанию и уходу.
- Сковорода распределяет нагрев очень равномерно и эффективно, поэтому для достижения наилучших результатов устанавливайте выбранную зону варочной панели на две трети возможного нагрева. Чтобы готовые продукты было легче снять

со сковороды, используйте небольшое количество жира, например сливочного или растительного масла.

### **Полезная информация**

- Эта кухонная посуда подходит для любых типов варочных панелей и духовок.
- Сковорода снабжена износостойким покрытием, которое выдерживает воздействие абразивов, мочалки из стальной проволоки, а также металлических кухонных принадлежностей. Несмотря на высокую износостойкость, сковорода не является полностью устойчивой к появлению царапин. Металлические кухонные принадлежности могут оставлять на поверхности небольшие отметины и царапины, которые не влияют на рабочие качества сковороды.
- Следите за тем, чтобы содержимое никогда не выкипало: дно посуды может деформироваться.
- Используя конфорку, диаметр которой равен диаметру дна посуды или меньше его, вы экономите энергию.
- Помните о том, что при использовании посуда нагревается. Обязательно пользуйтесь прихваткой.
- Всегда приподнимайте посуду при перемещении ее на стеклокерамической варочной панели во избежание появления царапин на варочной панели.
- Если у вас возникли проблемы с данным товаром, обратитесь в магазин ИКЕА/отдел ИКЕА Сервис или зайдите на сайт [www.ikea.com](http://www.ikea.com).

# Українська

## Перед першим використанням

- Перед першим використанням помийте та ретельно висушіть.

## Чищення

- Можна мити в посудомийній машині.
- Сковорода виготовлена з нержавіючої сталі та має покриття, стійке до абразивів та металевого скребка.
- Аби зберегти блиск, витріть посуд насухо після миття, щоб усунути плями від води та вапняного нальоту. Плями та сліди на стінках можна видалити за допомогою невеликої кількості оцту, розведеного в теплій воді. Після цього промийте та витріть посуд насухо.
- За низької температури основа злегка вигинається, але збільшується та вирівнюється при нагріванні. Перед очищенням виріб повинен охолонути. Це дозволить основі набути своєї форми та допоможе уникнути деформації при використанні.

## Як користуватися

- Перед приготуванням їжі переконайтеся, що сковорода ретельно очищена. Білі плями та сліди через відкладення вапняного нальоту слід видалити відповідно до інструкцій з догляду та чищення.
- Для найкращих результатів, встановіть конфорку на дві третини максимальної потужності, оскільки сковорода дуже рівномірно та ефективно розподіляє тепло. Використовуйте жир для приготування їжі, наприклад вершкове масло, щоб відділити їжу від поверхні легко.

## Корисно знати!

- Цей виріб можна використовувати на будь-якій плиті.
- Сковорода має покриття, стійке до абразивів та металевих скребоків. Хоча сковорода



дуже стійка до подряпин, це не означає, що подряпини не можуть з'явитись. Металева приладдя може залишати незначні сліди та подряпини, але це не впливає на функції сковороди.

- Слідкуйте, щоб рідина повністю не википала, оскільки перегрів може призвести до деформування дна посуду.
- 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](http://www.ikea.com).

## Srpski

### Pre prve upotrebe

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

### Održavanje

- Може се прати у машини за суђе.
- Тиганј је направљен од нерђајућег челика и има облогу против абразива која је отпорна на абразивна средства за чишћење и челичну жицу.
- Да би посуђе задржало сјај, обриши га после пранја да избегнеш стварање флека од воде и наслага каменца. Видљиве bele мрље и трагови могу се очистити с мало сирћета раствореног у млакој води. Operi, isperi i osuši посуђе после toga.
- Основа је благо удубљена кад је хладна, али се шири и изравнава током загревања. Pre чишћења увек причекај да се proizvod охлади. То омогућава дну да поврати свој облик и спречава да се оно временом и услед upotrebe искриви.

## **Kako se koristi**

- Pre kuvanja se uveri da je tiganj potpuno čist kako bi tiganj i njegov premaz imali što je moguće bolji učinak. Bele fleke i tragove nastale zbog naslaga kamenca treba ukloniti u skladu s uputstvima za održavanje i čišćenje.
- Radi najboljih rezultata kuvanja, podesi zonu za kuvanje na dve trećine maksimalne toplote pošto tiganj širi toplotu veoma ravnomerno i efikasno. Koristi mast za kuvanje kao što su maslac ili ulje kako bi se hrana lakše odvajala od površine.

## **Korisne informacije**

- Ovo posuđe pogodno je za upotrebu na svim vrstama grejnih ploča i u pećnicama.
- Tiganj ima oblogu otpornu na abrazije, pa može da se koristi sa abrazivnim sredstvima, čeličnom žicom i metalnim priborom. Iako je tiganj veoma otporan na ogrebotine, nije potpuno zaštićen od ogrebotina. Metalni pribor može da ostavi male tragove i ogrebotine, ali to ne utiče na rad tiganja.
- Tečnost u posudi ne sme da ispari da se dno ne bi iskrivilo od pregrevanja.
- 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](http://IKEA.rs).

# Slovenščina

## Pred prvo uporabo

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

## Čiščenje

- Primerno za pomivanje v pomivalnem stroju.
- Ponev je narejena iz nerjavečega jekla in vsebuje premaz, odporen proti obrabi, na katerega abrazivna sredstva in jeklena volna ne vplivajo.
- Za ohranjanje sijaja kuhinjsko posodo obriši do suhega, ko jo pomiješ, da preprečiš vodne madeže ali obloge vodnega kamna. Morebitne bele madeže in sledi lahko odstraniš s kisom, ki ga razredčiš z mlačno vodo. Posodo zatem pomij, splakni in osuši.
- 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.

## Uporaba

- Pred začetkom kuhanja se prepričaj, da je ponev povsem čista, da bo lahko kar najbolje delovala. Bele madeže in sledi, ki so posledica vodnega kamna, je treba odstraniti skladno z navodili za vzdrževanje in čiščenje.
- Za najboljše rezultate pri kuhanju nastavi kahalno polje na dve tretjini največje toplote, saj ponev toploto razporedi zelo enakomerno in učinkovito. Uporabi maščobo, kot je maslo ali olje, da se hrana enostavneje loči od površine.

## Dobro je vedeti

- Ta posoda za kuhanje je primerna za uporabo na vseh vrstah kahalnih plošč in v pečicah.
- Ponev vsebuje premaz, odporen proti obrabi, na katerega abrazivna sredstva, jeklena volna in kovinski pribor ne vplivajo. Čeprav je ponev izjemno odporna proti praskam, se te lahko

še vedno pojavijo. S kovinskim priborom lahko povzročiš manjše praske, vendar to ne vpliva na delovanje ponve.

- Pazi, da voda v posodi ne povre do konca, saj se spodnji del posode ob pregrevanju deformira.
- 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](http://www.IKEA.si).

## Türkçe

### İlk kullanımdan önce

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

### Temizleme

- Bulaşık makinesine girebilir.
- Kızartma tavası paslanmaz çelikten yapılmıştır ve aşındırıcı maddeler ile çeliğe karşı direnç sağlayan aşınmaya dayanıklı bir kaplamaya sahiptir.
- Parlaklığını korumak için, su lekelerini ve kireç birikintilerini önlemek amacıyla yıkadıktan sonra tavayı silerek kurulayın. Hala görünen beyaz lekeler ve izler olursa, ılık suda seyreltilmiş biraz beyaz sirke ile çıkarılabilir. Ardından tavayı yıkayın, durulayın ve kurulayın.
- Taban soğukken hafifçe içbükeydir, ancak ısıtıldığında düzleşecek şekilde genişler. Pişirme setini temizlemeden önce her zaman soğumasını bekleyiniz. Bu, tabanın şekline geri dönmesini sağlar ve kullanım sırasında düzensizleşmesini önlemeye yardımcı olur.

## **Kullanım talimatları**

- Pişirmeden önce, kızartma tavasının ve kaplamasının en iyi performansı gösterebilmesi için kızartma tavasının tamamen temiz olduğundan emin olun. Kireç tortularından kaynaklanan beyaz lekeler ve izler bakım ve temizlik talimatlarına göre çıkarılmalıdır.
- En iyi pişirme sonuçları için, tava ısıyı çok eşit ve verimli bir şekilde yaydığından, pişirme bölgesini maksimum ısısının üçte ikisine ayarlayın. Yiyeceklerin yüzeyden daha kolay salınması için tereyağı veya sıvı yağ gibi yemeklik yağlar kullanın.

## **Bilmekte fayda var**

- Bu tencere-tava tüm ocak ve fırınlarda kullanıma uygundur.
- Kızartma tavası, aşındırıcı maddeler, çelik ve metal mutfak eşyaları ile kullanıma uygun, aşınmaya dayanıklı bir kaplamaya sahiptir. Kızartma tavası çizilmeye karşı oldukça dayanıklı olmasına rağmen tamamen çizilmez değildir. Metal malzemeler küçük izler ve çizikler bırakabilir ancak bu durum kızartma tavasının performansını etkilemez.
- İçi boş halde iken ocak üzerinde kalmasına izin vermeyiniz; aşırı ısınma nedeniyle taban eğilebilir.
- 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](http://www.ikea.com) adresini ziyaret ediniz.

## عربي

### قبل الاستخدام لأول مرة

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

### التنظيف

- آمن في غسالة صحون.
- المقلاة مصنوعة من الستينلس ستيل وبها طبقة مقاومة للتآكل تقاوم المواد الكاشطة والسلك المعدني.
- للحفاظ على لمعانها، جفّي آنية الطهي بعد غسلها لتجنب تركز بقع الماء والترسبات الكلسية. يمكن إزالة البقع البيضاء والعلامات التي لا تزال تظهر بقليل من الخل الأبيض المخفف في الماء الفاتر. اغسلي واشطفي وجففي الآنية بعد ذلك.
- القاعدة تكون مقعّرة قليلاً عندما تكون باردة، ولكنها تتمدد عندما يتم تسخينها. أتركي الآنية دائماً لتبرد قبل تنظيفها. لأن ذلك يسمح للقاعدة بأن تستعيد شكلها و يساعد على منعها من أن تصبح غير مستوية مع الاستخدام.

### طريقة الاستخدام

- قبل الطهي، تأكدي من نظافة المقلاة تمامًا حتى تعمل المقلاة وطلاتها بأفضل حالاتها. يجب إزالة البقع والعلامات البيضاء الناتجة عن الترسبات الكلسية وفقًا لتعليمات العناية والتنظيف.
- للحصول على أفضل نتائج للطهي، اضبطي نطاق الطهي على ثلثي أقصى درجة حرارة لأن المقلاة توزع الحرارة بشكل متساوٍ وفعال. استخدمى الدهون مثل الزبدة أو زيت الطهي حتى يتحرر الطعام بسهولة من السطح.

### من المفيد معرفته

- هذه الآنية مناسبة للإستخدام في جميع أنواع المواقد والأفران.
- تأتي المقلاة بطبقة مقاومة للتآكل ومناسبة للاستخدام مع المواد الكاشطة والسلك المعدني والأدوات المعدنية. وعلى الرغم من أن المقلاة شديدة المقاومة، إلا أنها ليست مضادة تمامًا للخدش. فقد تترك الأدوات المعدنية علامات وخدوش صغيرة، لكنها لن تؤثر على أداء المقلاة.
- لا تدعي أبدًا آنية الطهي تغلي وهي جافة لأن التسخين الزائد يؤدي إلى تلف القاعدة.
- 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. استخدمى دائماً حاملات القدور عند مناولتها.

- ارفعي دائماً أنية 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](http://www.ikea.com)

