



© Inter IKEA Systems B.V. 2006

AA-241271-1



- エネルギー効率を高めるため、調理器具の底の直径と同じか、小さめのサイズのコンロでご使用ください。
- 使用中は取っ手が熱くなる場合がありますのでご注意ください。調理器具を動かしたり、ふたを開けるときにはかならず鍋つかみを使ってください。
- 空焚きしないでください。熱しすぎると底がゆがみます。
- 商品に不都合がある場合には、お近くのイケアストア/カスタマーサービスにご連絡いただくか、www.ikea.comをご参照ください。

ENGLISH	4
DEUTSCH	6
FRANÇAIS	8
NEDERLANDS	10
ITALIANO	12
ESPAÑOL	14
PORTUGUES	16
SVENSKA	18
DANSK	20
NORSK	22
SUOMI	24
POLSKI	26
ČESKY	28
SLOVENSKY	30
MAGYAR	32
РУССКИЙ	34
中文	36
日本語	37

ENGLISH

4

日本語

37

Cleaning

- Before using the cookware for the first time, wash, rinse and dry carefully.
- The cookware is dishwasher-safe. To prevent any marks left by limescale in the water, always wipe dry after washing. Spots and marks may be removed with a little vinegar diluted in lukewarm water.
- To prevent salt stains, do not add salt until the water is boiling.
- Do not use steel wool or anything that may scratch the surface.
- The base is slightly concave when cold, but expands to flatten out when heated. Always leave the cookware to cool before cleaning it. This allows the base to resume its shape and helps to prevent it from becoming uneven with use.

Good to know

- This cookware is suitable for use on all types of hobs and in ovens.
- It is designed exclusively for cooking, not for storing food. Food that is stored in the cookware for a longer period may affect the surface of the cookware and take on the taste of metal.
- Use the cookware on a hob of the same or smaller diameter to save energy.

お手入れ方法

- この調理器具を初めてご使用になる前に、よく洗い、すすぎ、乾かしてください。
- この調理器具は食器洗い乾燥機で洗うことができます。水に含まれる石灰分の跡がつくのを防ぐため、洗った後は必ず水をふき取ってください。軽い汚れは酢を少し入れたぬるま湯を使うときれいになります。
- 塩の跡が付かないよう、沸騰するまで塩を加えないでください。
- スチールたわしなど調理器具の表面を傷つけるものは使わないでください。
- 使用していないときは、鍋の底はややへこんでいますが、加熱すると平らになります。調理器具は冷めてから洗ってください。そうすることで底の形が元に戻り、形がいびつになるのを防ぐことができます。

お役立ち情報

- この調理器具はあらゆる種類のコンロやオーブンで使用できます。
- この調理器具は調理するためのもので、食べ物を保存するためのものではありません。食べ物を調理器具に長時間入れたままにすると、調理器具の表面を損ね、食べ物に金属の味が移る場合があります。

清洗说明

- 在使用新锅之前，须对其进行冲洗，并擦干。
- 锅具可用于洗碗机。洗后应立即擦干，以防止产品表面生成任何钙质斑点。清除污斑，可使用加入少量醋的温水进行擦洗。
- 为了防止形成盐质斑点，在锅内食品煮至沸点之前，不可加入盐。
- 不可使用金属丝团等具划伤力的洁具，以免划伤锅面。
- 锅底在冷却后会略有弯曲，但在受热时会伸展变平。在清洗之前，务必待锅冷却。以防温度骤变导致锅体发生变形。

相关提示

- 该锅具适用于各种类型的灶台或烤箱。
- 该产品仅适用于烹饪食品，不可用来存放食品。在锅里长时间存放的食品将可能腐蚀锅表面，或沾染金属的味道。
- 灶盘应小于或等于锅底，以提高能源利用率。
- 锅在使用时，手柄会变热。端锅或打开锅盖时须使用衬垫，以免被烫伤。
- 切勿烧干锅，以免导致锅底变形。
- 在锅具使用中如遇任何问题，可与宜家商场客户服务部联系或登录 www.ikea.com 网站。

- Bear in mind that the handles get hot when the cookware is in use. Always use pot holders when moving the cookware and lifting the lid.
- Never let the cookware boil dry, because the base becomes skew when overheated.
- If you have any problem with the product, please, contact your nearest IKEA store/Customer Service or see www.ikea.com.

DEUTSCH

6

Reinigung

- Vor der ersten Benutzung das Produkt von Hand spülen und abtrocknen.
- Das Produkt ist spülmaschinenfest. Zur Vermeidung von Kalkflecken sollte es direkt nach dem Spülvorgang abgetrocknet werden. Falls Flecken entstanden sind, können diese mit in warmem Wasser aufgelöstem Essig entfernt werden.
- Um Ablagerungen durch Kochsalz zu vermeiden, sollte man das Salz erst zugeben, nachdem das Wasser gekocht hat.
- Keine Stahlwolle o.Ä. benutzen, was die Oberfläche zerkratzen könnte.
- Der Boden ist leicht nach innen gewölbt, bei Wärme dehnt er sich und wird eben. Das Produkt vor dem Spülen unbedingt abkühlen lassen. So vermeidet man, dass der Boden sich verformt.

Wissenswertes

- Das Produkt ist für alle Kochfeldarten und für den Backofen geeignet.
- Es ist für die Zubereitung und nicht zum Aufbewahren von Speisen gedacht. Wenn Speisen länger darin stehen bleiben, kann das Material beeinträchtigt werden und die Speisen einen metallischen Geschmack annehmen.

35

- Посуда предназначена только для приготовления пищи, но не для её хранения. Пища, которая долгое время находилась в кухонной утвари, может испортить её поверхность и приобрести металлический привкус.
- Поставив посуду на конфорку, которая по диаметру равна или меньше дна изделия, Вы экономите энергию.
- При использовании посуда и ручки нагреваются, пользуйтесь прихваткой.
- Не оставляйте пустую посуду на горячей плите, она может деформироваться.
- Если у Вас возникли проблемы с изделием, обратитесь в магазин ИКЕА/отдел ИКЕА Сервис или зайдите на интернет сайт: www.ikea.ru

Уход

- Перед первым использованием кухонной утвари, её следует вымыть вручную и вытереть насухо.
- Посуду можно использовать в посудомоечной машине. Чтобы предотвратить появление известкового налёта, всегда вытирайте посуду насухо. Налёт или пятна можно удалить тёплой водой, смешанной с небольшим количеством уксуса.
- Чтобы предотвратить появление пятен от соли на внутренней поверхности посуды, не добавляйте соль, пока содержимое не закипит.
- Не пользуйтесь металлической мочалкой или чем-либо, что может поцарапать поверхность.
- Основание изделия слегка вогнутое, однако при нагревании оно выравнивается. Не мойте утварь сразу после использования, дайте ей остыть. Дно успеет восстановить прежнюю форму и не будет деформироваться во время использования.

Полезная информация

- Эту посуду можно использовать на любой плите или духовке.

- Das Produkt auf einer Platte mit dem gleichen oder geringeren Durchmesser zu benutzen spart Energie.
- Griffe erhitzen sich bei der Benutzung auf Herden und im Backofen. Zum Bewegen heißer Töpfe/Pfannen und zum Abheben des Deckels immer Topflappen benutzen.
- Die Produkte nicht trocken kochen lassen, durch Überhitzung kann sich der Boden verformen.
- Bei Fragen zum Produkt bitte mit dem Kundenservice im nächstgelegenen IKEA Einrichtungshaus oder über www.IKEA.de Kontakt aufnehmen.

FRANÇAIS

8

Entretien

- Laver l'ustensile à la main et l'essuyer avant la première utilisation.
- Résiste au lave-vaisselle. Essuyer les ustensiles immédiatement après le lavage pour éviter que l'eau ne laisse de trace. Les éventuelles traces d'eau peuvent être enlevées avec un peu de vinaigre d'alcool dilué dans de l'eau tiède.
- Pour éviter les traces de sel à l'intérieur de l'ustensile, rajouter le sel une fois que l'eau bout.
- Ne pas utiliser de laine d'acier ou autres produits abrasifs qui pourraient rayer la surface.
- Le fond, légèrement concave, se dilate et s'aplanit sous l'effet de la chaleur. Toujours laisser l'ustensile refroidir avant de le nettoyer. Cela lui permet de reprendre sa forme afin d'éviter qu'il ne se déforme après quelque temps d'utilisation.

Bon à savoir

- Cet ustensile est compatible tous feux et four.
- C'est un ustensile de cuisson et non de conservation. En cas de conservation prolongée dans le récipient, les aliments peuvent prendre un goût métallique et la surface risque de se détériorer.

33

- Ügyelj arra, hogy főzés közben az edény füle felforrósodhat, ezért mindig használj edényfogót ha mozgatod, vagy megemeled a fedőt.
- Soha ne hagyd üresen a gázon/sütőben! Hő hatására az edény alja deformálódhat.
- Ha bármilyen kérdésed vagy problémád lenne ezzel a termékkel, fordulj a legközelebbi IKEA áruház vevőszolgálatához.

Tisztítás

- Az edényeket első használat előtt mosd és öblítsd el, majd alaposan szárítsd meg.
- Az edények mosogatógépben elmoshatók. Hogy a vízkő lerakódását megakadályozd, mosogatás után töröld szárazra. Az apró vízfoltok enyhén ecetes, langyos vízzel eltávolíthatók.
- Az edény belső oldalán a sófoltok lerakódásának megelőzése érdekében ne használj sót addig, míg az edényben az étel forr.
- Ne használj fém-, vagy más olyan eszközöket, melyek felsérthetik a bevonatot.
- A hideg felület enyhén homorú, mely melegedés közben kisimul. Tisztítás előtt mindig hagyd az edényt kihűlni. Így az visszanyeri eredeti formáját.

Jó tudni

- Ez az edény mindenfajta tűzhelyen és sütőben használható.
- Kizárólag ételkészítésre, és nem tárolásra alkalmas! Ha hosszabb ideig tárolsz benne ételt, az átveszi a fém ízét, és elszínezheti az edény falát.
- Az edényt annak átmérőjével azonos, vagy kisebb átmérőjű égőn használd. Ezzel energiát spórolsz.

- Pour économiser de l'énergie, utiliser l'ustensile sur une plaque du même diamètre ou d'un diamètre inférieur.
- N'oubliez pas que le manche chauffe lors de l'utilisation du l'ustensile. Toujours utiliser des maniques pour déplacer l'ustensile chaud ou pour soulever le couvercle.
- Ne jamais chauffer l'ustensile à vide car cela peut déformer le fond.
- Si vous rencontrez un problème avec cet ustensile, n'hésitez pas à contacter votre magasin/Service Clientèle IKEA le plus proche ou connectez-vous sur www.ikea.com.

NEDERLANDS

10

Reinigen

- Was en droog de pan voor het eerste gebruik af.
- De pan is vaatwasserbestendig. Om kalkvlekken van het water te voorkomen, moet de pan direct na het afwassen worden afgedroogd. Wanneer er vlekken ontstaan zijn, kunnen deze worden verwijderd met azijn en lauw water.
- Om zoutvlekken te voorkomen pas zout toevoegen wanneer het water kookt.
- Gebruik geen staalwol of andere dingen die krassen kunnen veroorzaken.
- De bodem is in koude toestand enigszins concaaf, maar wordt weer vlak door de warmte. Laat de pan daarom altijd afkoelen voordat je hem reinigt. De bodem neemt dan zijn oorspronkelijke vorm weer aan en je voorkomt dat de pan kromtrekt.

Goed om te weten

- De pan is geschikt voor alle soorten kookplaten en voor de oven.
- De pan is bedoeld voor het bereiden van voedsel, niet voor het bewaren ervan. Wanneer er gedurende langere tijd voedsel in de pan wordt bewaard, kan het oppervlak van de pan worden aangetast en kan het voedsel een metaalachtige smaak krijgen.

31

- Pre šetrenie energie vám odporúčame variť na platni s rovnakým alebo menším priemerom aký má nádoba.
- Nezabúdajte, že rúčky sa pri varení zahrievajú. Pri presúvaní alebo nahrievaní pokrievky vždy používajte chňapku.
- Nikdy nenechávajte tekutinu v hrncoch vyvrieť úplne, pretože dno sa v tom prípade deformuje..
- V prípade akýchkoľvek problémov s výrobkami kontaktuje, prosím, zákaznícky servis v najbližšom obchodnom dome IKEA alebo využite našu internetovú stránku www.ikea.com.

SLOVENSKY

30

Čistenie

- Pred prvým použitím výrobok dôkladne umyte, opláchnite a osušte.
- Riad je vhodný aj do umývačky riadu. Aby ste predišli škvrnám od vodného kameňa, po umytí ho utrite do sucha. Škvry sa dajú odstrániť vlažnou vodou s trochou octu.
- Aby ste predišli usadeninám soli na vnútornej strane nádob, nepridávajte soľ, pokiaľ nie je jedlo vo vare.
- Nepoužívajte drôtenku, ani nič iné, čo by mohlo poškriabať povrch.
- V studenom stave je dno mierne vypuklé, ale teplom sa roztiahne a vyrovná. Predtým, ako nádoby začnete umývať, nechajte ich vychladnúť, aby dno získalo svoj pôvodný tvar. Tak sa ani po dlhodobom používaní tvar nádoby nezdeformuje.

Užitočné informácie

- Tento riad sa hodí na použitie so všetkými typmi varných dosiek a taktiež v rúre.
- Je určený predovšetkým na varenie, nie na uskladnenie jedla. Ak sa v ňom uvarené jedlo skladuje dlhšie, ovplyvňuje povrch riadu a okrem toho môže nabrať kovovú pachuť.

11

- Gebruik de pan op een kookplaat met dezelfde of een kleinere diameter als de pan, dat spaart energie.
- Denk eraan dat de handgrepen warm kunnen worden wanneer de pan wordt gebruikt op gas of in de oven, of wanneer je de deksel optilt.
- Laat de pan niet droogkoken omdat de bodem door oververhitting krom kan trekken.
- Mochten er problemen ontstaan met dit product, neem dan contact op met het dichtstbijzijnde IKEA woonwarenhuis/klantenservice of kijk op www.ikea.com.

ITALIANO

12

Pulizia

- Lava, sciacqua e asciuga le pentole prima di usarle per la prima volta.
- Questa pentola è lavabile in lavastoviglie. Per evitare che l'acqua formi macchie di calcare, asciuga la pentola subito dopo il lavaggio. Elimina le eventuali macchie con un po' d'aceto diluito in acqua tiepida.
- Per evitare macchie di sale, non aggiungere sale finché l'acqua non bolle.
- Non usare lana d'acciaio o altri prodotti che possono graffiare la superficie.
- Il fondo è leggermente concavo quando è freddo, ma si appiattisce quando si scalda. Lascia sempre raffreddare la pentola prima di lavarla, così il fondo riacquista la sua forma e diminuisce il rischio che si deformi con l'uso.

Informazioni utili

- Questa pentola è utilizzabile su tutti i tipi di piani cottura e nel forno.
- La pentola è adatta alla cottura, non alla conservazione dei cibi. Se questi rimangono più a lungo nella pentola, la sua superficie può risentirne e gli alimenti possono assumere un sapore di metallo.
- Usa la pentola su una piastra elettrica con diametro uguale o inferiore, così risparmi energia.

29

- Nezapomeňte na to, že úchyty na nádobí se při vaření zahřívají. Při manipulaci s nádobím a zvedání poklice vždy používejte chňapku.
- Obsah nádoby nenechte nikdy vyvařit, protože přehřáté dno nádoby by se mohlo zdeformovat.
- V případě jakýchkoliv problémů s tímto výrobkem se laskavě obraťte na nejbližší obchodní dům IKEA/oddělení Služby zákazníkům, nebo využijte naše internetové stránky www.ikea.com.

Čištění

- Před prvním použitím kuchyňské nádobí umyjte, opláchněte a osušte.
- Kuchyňské nádobí lze mýt v myčce. Aby na povrchu nádobí nevznikaly stopy od vápenatých šupinek, nádobí po umytí ihned osušte. Skvrny můžete odstranit vlažnou vodou s trochou octa.
- Aby vám na nádobí nezůstaly skvrny po soli, přidávejte sůl do hrnce až ve chvíli, kdy se voda začne vařit.
- Nepoužívejte drátěnkou ani jiné drsné materiály, které by mohly poškodit povrch nádobí.
- Dno je mírně vyduté, ale po zahřátí se vyrovná. Nádobí nechte před mytím vychladnout. Dno tak získá svůj původní tvar a nedojde k jeho zdeformování.

Užitečné informace

- Toto nádobí lze používat na všech typech varných desek i v troubě.
- Toto nádobí je určeno výhradně k vaření, nikoliv ke skladování pokrmů. Pokud byste pokrm nechali delší dobu v hrnci, mohl by zreagovat s povrchem hrnce a získat kovovou pachutí.
- Nádobí používejte na plotýnce s podobným nebo menším průměrem jako má nádoba, ušetříte tak energii.

- Tieni presente che i manici si scaldano quando usi la pentola sul piano cottura o nel forno. Utilizza sempre le presine quando sposti la pentola e sollevi il coperchio.
- Assicurati che il liquido di cottura non si asciughi: la base si deforma se si surriscalda.
- Se il prodotto presenta dei problemi, contatta il più vicino negozio IKEA/ Servizio Clienti, oppure consulta il sito www.ikea.com.

ESPAÑOL

14

Limpieza

- Antes de usar la batería de cocina por primera vez, lavar, aclarar y secarla cuidadosamente.
- La batería es apta para el lavavajillas. Para prevenir las manchas de cal, secar bien con un paño después del lavado. La manchar pueden eliminarse con un poco de vinagre disuelto el agua templada.
- Para prevenir las manchas de sal, no añadir sal hasta que el agua no esté hirviendo.
- No use estropajo metálico o cualquier cosa que pueda rayar la superficie.
- La base es ligeramente cóncava cuando está fría, pero se expande hasta alisarse cuando se calienta. Deja siempre que tu batería se enfríe antes de limpiarla. Así la base retoma su forma, lo que ayuda a evitar que se deforme con el uso.

Importante

- Esta batería es adecuada para usar con todo tipo de placas y en el horno.
- Se ha diseñado exclusivamente para cocinar, no para guardar alimentos. Los alimentos guardados en la batería de cocina durante períodos prolongados pueden afectar a la superficie de la batería o adquirir sabor metálico.

27

- Úsalo en la cocina o en una superficie de la misma o menor anchura, para ahorrar energía.
- Recuerda, cuando uses la batería, las asas se calientan. Antes de poner la batería en el gas o de levantar la tapa, usa siempre guantes de cocina.
- Nunca permitas que el agua en la batería se caliente, ya que la base se deforma por el sobrecalentamiento.
- En caso de cualquier problema, ponte en contacto con el más cercano punto de venta de IKEA (Servicio al Cliente) o visita la página www.ikea.com.

POLSKI

26

Mycie

- Przed pierwszym użyciem umyj, opłucz i wysusz dokładnie naczynia.
- Naczynia można zmywać w zmywarce. Aby zapobiec plamom, zawsze wycieraj naczynia do sucha po myciu. Plamy i ślady można usunąć małą ilością octu rozcieńczonego w letniej wodzie.
- Aby zapobiec plamom z soli, nie dodawaj soli, zanim zawartość naczynia nie zacznie się gotować.
- Nie używaj ostrych zmywaków, które mogłyby zarysować powierzchnię.
- Podstawa jest lekko wklęsła, gdy jest zimna, ale podgrzana rozszerza się tworząc płaską powierzchnię. Zawsze pozostaw naczynia do wystygnięcia, zanim zaczniesz je myć. Pozwoli to podstawie odzyskać jej pierwotny kształt i zapobiegnie odkształceniom.

Warto wiedzieć

- Naczynie można używać na wszystkich rodzajach kuchenek i w piekarnikach.
- Naczynie zaprojektowano wyłącznie do gotowania, a nie do przechowywania żywności. Żywność przechowywana w naczyniu przez dłuższy czas może wejść w reakcję z powierzchnią naczynia i zmienić smak.

15

- Usar la batería en un fuego cuyo diámetro sea igual o inferior para ahorrar energía.
- Tener presente que las asas se calientan mucho cuando los recipientes se exponen al fuego. Usar siempre manoplas o similar para mover los recipientes o levantar la tapa.
- No permitir que el recipiente permanezca en el fuego sin líquido en su interior, porque podría deformarse si se ve expuesto a un calor excesivo.
- Se tienes algún problema con el producto, por favor ponte en contacto con tu tienda IKEA más cercana/Servicio de Atención al Cliente o ve a www.ikea.com.

PORTUGUES

16

Limpeza

- Antes de usar este produto pela primeira vez, lave-o, enxágüe-o e seque-o cuidadosamente.
- O produto é próprio para a máquina de lavar louça. Para prevenir manchas de calcário, seque-o bem após a lavagem. As marcas podem ser limpas com um pouco de vinagre diluído em água morna.
- Para prevenir marchas de sal, acrescente-o quando a água começar a ferver.
- Não utilize palha-de-aço ou qualquer outro produto que possa riscar a superfície.
- A base é ligeiramente côncava quando fria, mas expande-se até ficar plana quando aquecida. Deixe sempre arrefecer o produto antes de o lavar. Isto permite à base recuperar a sua forma, evitando deformações com o uso.

Informação importante

- Este trem de cozinha é próprio para utilizar em todos os tipos de placas de fogão e em fornos.

25

- Älä anna ruoan kiehua kuiviin, sillä ylikuumenemisen seurauksena pohjasta tulee kiero
- Jos tuotteessa ilmenee ongelmia, ota yhteyttä lähimpään IKEA-tavarataloon tai -asiakaspalveluun tai katso lisätietoja osoitteesta www.IKEA.fi.

Puhdistus

- Pese ja kuivaa astia ennen käyttöönottoa.
- Astia on konepesun kestävä. Kuivaa astia heti pesun jälkeen, ettei siihen jää vedestä kalkkitahroja. Mahdolliset tahrat voi poistaa etikan ja haalean veden seoksella.
- Suolatahroja voit välttää lisäämällä suolan vasta kiehuvaan veteen.
- Älä käytä teräsvillaa tai muuta vastaavaa, joka voi naarmuttaa pintaa.
- Pohja on kylmänä hieman kovera, mutta laajenee ja suoristuu lämmitessään. Anna siis astian aina jäähtyä ennen pesua. Silloin pohja palautuu muotoonsa, eikä tule epätasaiseksi.

Hyvä tietää

- Astia sopii käytettäväksi kaikenlaisissa illä liesillä ja uunissa.
- Astia on tarkoitettu ruoanlaittoon, ei ruoan säilytykseen. Jos ruokaa säilytetään astiassa pitkään, pinta voi reagoida ja ruokaan tulla metallin maku.
- Säästät energiaa käyttämällä keittolevyä, joka on halkaisijaltaan samankokoinen tai pienempi kuin astia.
- Muista, että kädensijat kuumenevat käytettäessä astiaa liedellä tai uunissa. Käytä aina patalappua siirtäessäsi astiaa ja nostaessasi kantta.

- Foi desenhado exclusivamente para cozinhar, não para guardar alimentos. Os alimentos, ao serem guardados no trem de cozinha durante um longo período, podem afectar a superfície e reter o sabor do metal.
- Use o trem de cozinha numa placa com um diâmetro igual ou menor para poupar energia.
- Lembre-se de que as pegas ficam quentes quando o trem de cozinha está a ser utilizado. Use sempre bases para tachos ao deslocá-lo e ao levantar a tampa.
- Nunca deixe o trem cozinha a cozer sem água, pois a base entorta quando aquecida demasiado.
- Se tiver alguma questão relacionada com o produto, contacte a sua loja IKEA/Serviço de Apoio ao Cliente ou vá a www.ikea.pt.

SVENSKA

18

Rengöring

- Diska och torka av kärlet före första användning.
- Kärlet tål maskindisk. För att undvika kalkfläckar från vattnet bör kärlet torkas av direkt efter diskningen. Om fläckar uppstått kan de tas bort med ättika blandat med ljummet vatten.
- För att undvika saltfläckar; tillsätt alltid saltet efter att vattnet kokat upp.
- Använd inte stålull eller annat som kan repa ytan.
- Bottnen är något konv 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 blir inte ojämn.

Bra att veta

- Kärlet kan användas på alla typer av spisar samt i ugn.
- Kärlet är avsett för tillagning, inte förvaring av mat. Om mat förvaras i kärlet under en längre tid kan kärlets yta påverkas och maten ta smak av metall.
- Använd kärlet på en spisplatta med samma eller mindre diameter som kärlet, det sparar energi.
- Tänk på att handtagen blir varma vid användning på spis och i ugn. Använd alltid grytlappar när kärlet flyttas och locket lyfts av.

23

- Husk at håndtakene blir varme ved bruk på komfyr og i stekeovn. Bruk alltid grytelapper når kjelen flyttes og lokket løftes av.
- Ikke la kjelen koke tørr ettersom overoppheting gjør bunnen skjev.
- Om det oppstår problemer med produktet - kontakt nærmeste IKEA varehus/kundesenter eller besøk www.ikea.no.

NORSK

22

Rengjøring

- Vask og tørk av kjelen før første gangs bruk.
- Kjelen tåler maskinoppvask. For å unngå kalkflekker fra vannet, bør kjelen tørkes av rett etter oppvasken. Dersom det har oppstått flekker, kan de fjernes med eddik blandet i lunkent vann.
- For å unngå saltflekker; tilsett alltid saltet etter at vannet har kokt opp.
- Bruk ikke stålull eller annet som kan ripe overflaten.
- Bunnen er noe konkav i kald tilstand, men utvider seg av varmen og blir rett. La derfor alltid kjelen kjøle før du rengjør den. Da får bunnen tilbake sin opprinnelige form og du unngår at den blir ujevn etter en tids bruk.

Godt å vite

- Kjelen kan brukes på alle typer kokeplater samt i stekeovn.
- Kjelen er beregnet for matlaging, ikke oppbevaring av mat. Om mat oppbevares i kjelen over lengre tid, kan kjelens overflate påvirkes og maten ta smak av metall.
- Bruk kjelen på en komfyrplate med samme eller mindre diameter enn kjelen, det sparer strøm.

19

- Låt inte kärlet koka torrt eftersom överhettningen gör att botten blir skev.
- Om det uppstår problem med produkten - kontakta närmaste IKEA varuhus/ kundtjänst eller besök www.ikea.com.

DANSK

20

Rengøring

- Vask og tør gryden af inden den tages i brug første gang.
- Gryden tåler maskinopvask. For at undgå kalkpletter fra vandet bør gryden tørres af straks efter opvask. Får gryden pletter kan de fjernes med eddike blandet med lunkent vand.
- For at undgå saltpletter, bør salt altid først tilsættes når vandet koger.
- Brug ikke ståluld eller andet der kan ridse overfladen.
- I afkølet tilstand er bunden en anelse konkav, men udvides af varmen og bliver plan. Lad derfor altid gryden køle af inden du gør den ren. Derved får gryden sin oprindelige form og bliver ikke ujævn.

Godt at vide

- Gryden kan anvendes på alle typer kogeplader samt i ovn.
- Gryden er beregnet til madlavning, ikke opbevaring af mad. Opbevares der mad i gryden i længere tid påvirkes grydens belægning og maden få afsmag af metal.
- Anvend gryden på en kogezone der har samme - eller mindre diameter end gryden, hvilket sparer energi.

21

- Husk at håndtagene bliver varme ved brug på komfur og i ovn. Anvend altid grydelapper når gryden skal flyttes.
- Lad ikke gryden koge tør da overop-hedning gør bunden skæv.
- Opstår der problemer med produktet – kontakt da nærmeste IKEA varehus/ kundetjeneste eller besøg www.ikea.com