

SNITSIG

- BG
- HR
- GR
- RU
- RS
- SI
- TR
- UA
- KZ
- 中文
- 繁中
- JP
- BM
- AR
- TH

БЪЛГАРСКИ	4
HRVATSKI	6
ΕΛΛΗΝΙΚΑ	8
РУССКИЙ	10
SRPSKI	12
SLOVENŠČINA	14
TÜRKÇE	16
Українська	18
ҚАЗАҚ	20
中文	22
繁中	24
日本語	25
BAHASA MALAYSIA	27
عربي	29
ไทย	31

БЪЛГАРСКИ

4

Почистване

— Преди да ползвате съда за първи път, внимателно го измийте, изплакнете и подсушете.

— Съдът е подходящ за миялна машина. За да избегнете петната от варовик, винаги подсушавайте след измиване. Петната могат да бъдат премахнати с малко оцет, разтворен в хладка вода.

— За да избегнете петна по вътрешността на съдовете, не добавяйте сол в яденето, преди съставките да заврят.

— Не използвайте телена гъба или друго нещо, което може да надраска повърхността.

— Когато е студено, дъното е леко вдлъбнато, но при загряване се изравнява.

Винаги охлаждайте съдовете преди миене. Това възвръща формата на дъното и го предпазва от изкривяване.

Добре е да знаете

— Съдът е подходящ за всякакви видове котлони.

— Създаден е само за приготвяне, а не за съхранение на храна. Храната, която се държи вътре дълго, може да повреди повърхността на съда или да добие вкус на метал.

— Използвайте съда на котлон със същия или по-малък диаметър, за да спестите енергия.

5

— Винаги повдигайте съда, когато го местите върху стъклен или керамичен котлон, за да избегнете надраскване.

— Не оставяйте съда върху котлона празен, защото при прекалено нагряване дъното се изкривява.

— По време на употреба съдът се нагорещява. Затова го местете само с ръкохватки.

— Не забравяйте, че дръжката може да се повреди от пламъка, ако съдът се използва на газов котлон.

— Ако дръжката се разхлаби, затегнете винтовете с отвертка.

— При проблеми с продукта, моля, свържете се с най-близкия магазин ИКЕА или посетете www.ikea.com.

HRVATSKI

6

Čišćenje

- Prije prve uporabe, pažljivo operite, isperite i osušite posuđe za kuhanje.
- Posuđe se može prati u perilici posuđa. Kako bi spriječili mrlje od kamenca, uvijek osušite proizvod nakon pranja. Točke i mrlje možete odstraniti s malo octa razvodnjelog u mlakoj vodi.
- Kako bi spriječili mrlje od soli, ne dodajte sol u vašu hranu dok hrana ne uzavrje.
- Ne koristite čeličnu žicu ili ostalo što može oštetiti površinu.
- Dno je malo udubljeno kada je ohlađeno, ali se širi i izravna kada se ugrije. Posuđe za kuhanje uvijek ostavite da se ohladi prije čišćenja. Time se dno vraća u svoj oblik, a dno uporabom neće postati neujednačeno.

Dobro je znati

- Posuđe je prikladno za uporabu na svim vrstama kuhališta.
- Posuđe je namijenjeno isključivo za kuhanje, a ne držanje hrane. Hrana koja se u posuđu drži dulje vrijeme može utjecati na površinu i poprimiti okus metala.
- Stavljanjem posuđa na kuhalište istog ili manjeg promjera štedite energiju.
- Uvijek podignite posuđe kada ga premještate na stakleno keramičko ili indukcijsko kuhalište kako bi izbjegli grebanje kuhališta.

7

- Pripazite da hrana u posuđu ne iskuha jer se dno može iskriviti zbog pregrijavanja.
- Zapamtite da se posuđe užari tijekom uporabe. Uvijek koristite rukavice prilikom pomicanja posuđa.
- Zapamtite da se drška može oštetiti kada posuđe koristite na plinskom kuhalištu.
- Ako je drška labava zategnite vijke odvijačem.
- Ako imate bilo kakvih problema s proizvodom kontaktirajte najbližu IKEA trgovinu/Službu za korisnike ili posjetite www.ikea.com.

ΕΛΛΗΝΙΚΑ

8

Καθαρισμός

— Πριν χρησιμοποιήσετε τα σκεύη μαγειρικής για πρώτη φορά, πλύντε τα, ξεπλύντε τα και στεγνώστε τα καλά.

— Τα σκεύη μαγειρικής είναι κατάλληλα για το πλυντήριο των πιάτων. Για την πρόληψη δημιουργίας λεκέδων από το ασβέστιο μέσα στο νερό, πάντα να τα στεγνώνετε μετά το πλύσιμο. Στίγματα και σημάδια μπορούν να αφαιρεθούν με λίγο ξύδι διαλυμένο μέσα σε χλιαρό νερό.

— Για την πρόληψη δημιουργίας σημαδιών από το αλάτι, μην προσθέτετε αλάτι στο φαγητό σας μέχρις ότου το νερό βράσει.

— Μην χρησιμοποιείτε συρμάτινο σφουγγαράκι ή οτιδήποτε άλλο, το οποίο θα μπορούσε να γδάρει την επιφάνεια.

— Η βάση, όταν είναι κρύα, είναι ελαφρώς κοίλη, αλλά γίνεται επίπεδη όταν ζεσταίνεται. Αφήνετε πάντα τα σκεύη μαγειρικής να κρυώσουν πριν τα πλύνετε. Αυτό επιτρέπει στην βάση να επανέλθει στο κανονικό της σχήμα και βοηθά, ώστε να μην γίνει ανομοιόμορφη με την χρήση.

Τι πρέπει να γνωρίζετε

— Αυτό το σκεύος είναι κατάλληλο για χρήση σε όλους τους τύπους των επιφανειών εστιών.

— Είναι σχεδιασμένο αποκλειστικά για το μαγείρεμα και όχι για την αποθήκευση του φαγητού. Το φαγητό το οποίο θα αποθηκευ-

9

τεί για μεγάλο χρονικό διάστημα μέσα στο σκεύος, μπορεί να επηρεάσει την επιφάνεια του σκεύους και να πάρει την γεύση του μετάλλου.

— Χρησιμοποιείτε το σκεύος σε μια εστία ίδιας ή μικρότερης διαμέτρου, ώστε να εξοικονομείται ενέργεια.

— Να σηκώνετε πάντα το σκεύος όταν το μετακινείτε επάνω σε μια κεραμική ή επαγωγική επιφάνεια εστιών, ώστε να αποφεύγονται τα γδαρσίματα.

— Μην αφήνετε το σκεύος να βράζει χωρίς περιεχόμενο, διότι ο πάτος μπορεί να παραμορφωθεί από την υπερθέρμανση.

— Έχετε υπ' όψη σας, ότι όταν το σκεύος χρησιμοποιείται, τα χερούλια ζεσταίνονται. Χρησιμοποιείτε πάντα πιάστρες όταν το μεταφέρετε.

— Πρέπει να έχετε υπ' όψη ότι η λαβή μπορεί να αλλοιωθεί, όταν το σκεύος χρησιμοποιείται επάνω σε μια επιφάνεια υγραερίου.

— Εάν ένα χερούλι χαλαρώσει, σφίξτε τις βίδες με ένα κατσαβίδι.

— Εάν έχετε κάποιο πρόβλημα με αυτό το προϊόν, παρακαλούμε ελάτε σε επαφή με την Εξυπηρέτηση Πελατών του πλησιέστερου καταστήματος IKEA ή βλέπε την ιστοσελίδα www.ikea.com.

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

- Изделие можно использовать на всех типах варочных панелей.
- Изделие предназначено только для приготовления пищи, но не для её хранения. Пища, которая долгое время находилась в посуде, может испортить её

поверхность и приобрести металлический привкус.

- Используя конфорку, которая по диаметру равна или меньше диаметра дна посуды, Вы экономите энергию.
- Всегда поднимайте сковороду при перемещении ее на стеклокерамической и индукционной варочных панелях.
- Не оставляйте пустую посуду на горячей плите, покрытие может деформироваться.
- Во время использования посуда нагревается, пользуйтесь прихваткой.
- При использовании на газовой варочной панели ручка может повредиться.
- Регулярно подкручивайте шурупы ручки отверткой.
- Если у Вас возникли проблемы с изделием, обратитесь в магазин ИКЕА/отдел ИКЕА Сервис или зайдите на интернет сайт: www.ikea.ru.

SRPSKI

12

Pranje

- Pre prve upotrebe, posuđe operite, isperite i pažljivo osušite.
- Ovaj proizvod možete prati u mašini za suđe. Da bi predupredili nastanak mrlja od salitre u vodi, obavezno dobro obrišite nakon pranja. Mrlje možete odstraniti blagim rastvorom sirćeta u mlakoj vodi.
- Da ne bi ostajale mrlje od soli, nemojte soliti hranu dok voda vri.
- Nemojte koristiti žicu ili bilo šta drugo što može oštetiti površinu.
- Dok je hladna osnova je blago udubljena, ali se ispravi čim se zagreje. Uvek ostavite posuđe da se ohladi pre čišćenja. To omogućava da osnova povraća oblik i sprečava je da se izvitoperi.

Dobro je da znate!

- Posuđe je pogodno za upotrebu na svim vrstama šporeta i grejnih ploča.
- Namijenjeno je isključivo za kuvanje, a ne i za odlaganje hrane. Ako su namirnice duže vreme u posuđu, mogu oštetiti površinu posuđa i poprimiti metalni ukus.
- Postavite na ringlu iste ili slične veličine da bi štedeli energiju.
- Uvek podignite posuđe prilikom uklanjanja sa keramičkih ili standardnih ringli da bi izbegli grebanje površine.
- Ne ostavljajte posuđe bez čega na vatri jer se može zvitoperiti.

13

- Posuđe tokom kuvanja postaje vrelo, zato uvek koristite rukavicu ili krpu kada ga pomerate.
- Upamtite da drške mogu da se oštete prilikom korišćenja na plinskom šporetu.
- Ako se drška olabavi, zašrafite je.
- Ako imate bilo kakvih problema sa proizvodom, obratite se najbližoj prodavnici/Potrošačkom servisu IKEA ili posetite www.ikea.com.

SLOVENŠČINA

14

Čiščenje

- Pred prvo uporabo posodo skrbno operite in jo osušite.
- Lahko jo perete v pomivalnem stroju. Da se izognete madežem vodnega kamna, posodo po pranju vedno takoj obrišite. Trdovratnejše madeže vodnega kamna lahko odstranite z malo kisa, ki ga razredčite z mlačno vodo.
- Da bi se izognili madežem, ki jih pusti sol na notranji strani posode, hrane ne solite, dokler voda ne zavre.
- Ne drgnite z gobicami iz jeklene volne ali sredstvi, ki bi lahko poškodovala površino.
- Dokler je hladno, je dno posode rahlo izbočeno, ko pa se segreje, se razširi in zravnava. Posoda naj se pred čiščenjem ohladi. S tem omogočite dnu, da se povrne v svojo prvotno obliko in hkrati preprečite, da postane sčasoma neraven.

Dobro je vedeti

- Izdelek je primeren za vse vrste kuhalnikov.
- Namenjen je izključno kuhanju, ne shranjevanju živil. Živila, ki jih za daljši čas shranite v teh posodah, lahko reagirajo na površino in dobijo okus po kovini.
- Če želite prihraniti energijo, naj bo kuhalna ploskev enako velika ali manjša od dna posode.

15

- Ko premikate posodo po steklokeramični ali indukcijski kuhalni plošči, jo privzdignite, da ne opraskate površine.
- Nikoli ne pustite, da bi se tekočina v posodi pookuhala do konca, saj se lahko dno pri pregretju deformira.
- Ročaji se med uporabo segrejejo, zato posodo vedno premikajte s kuhinjskimi rokavicami ali prijemalkami.
- Ne pozabite, da lahko ogenj na plinskem kuhalniku poškoduje ročaj posode.
- Če se ročaj razrahlja, ponovno privijte vijake z izvijačem.
- Če naletite na kakršne koli težave v zvezi z izdelkom, se obrnite na najbližjo trgovino IKEA ali pa obiščite www.ikea.com.

TÜRKÇE

16

Temizleme

- İlk kullanımından önce pişirme setini yıkayın, durulayın ve dikkatlice kurulayın.
- Pişirme seti bulaşık makinesine girebilir. Sudaki kireç nedeniyle oluşan lekelerden kaçınmak için yıkadıktan sonra her zaman kurulayın. Lekeler ve kalıntılar ılık su ile karıştırılmış bir miktar sirke ile çıkarılabilir.
- Tuz lekelerini önlemek için su kaynayıncaya kadar tuz eklemeyin.
- Çelik ovma teli veya yüzeyi çizebilecek herhangi bir madde kullanmayın.
- Taban soğukken hafifçe içbükeydir ancak ısındığında yassılaştır. Temizlemeden önce her zaman pişirme setinin soğumasını bekleyin. Böylece, taban kendi şeklini geri kazanır ve pürüzlü bir yüzey oluşumunu önlenir.

Bilmekte fayda var

- Bu tencere/tavalar, her türlü ocak ile kullanıma uygundur.
- Tamamıyla yemek pişirmek için tasarlanmıştır, yiyecekleri saklama amaçlı değildir. İçinde uzun süre bekletilen yiyecekler, kabın iç kaplamasını etkileyebilir ve yiyeceklere metal tadı verebilir.
- Enerji tasarrufu için tencere/tavanızla aynı çapta ya da daha küçük ocak gözünü kullanınız.
- Cam seramik ya da induksiyon ocaklarda çizilmelere karşı tencere/tavalarınızı sü-

17

rüklemek yerine kaldırarak hareket ettiriniz.

- Tencere/tavalarınızı, aşırı ısınmadan dolayı taban eğilebileceğinden, içi boş olarak kaynatmayınız.
- Tencere/tavalarınız kullanım süresinde ısınırlar. Bu yüzden taşımanız gerektiğinde her zaman tutacak kullanınız.
- Kulpların, gazlı ocak üzerinde uzun süre kullanımdan sonra zarar görebileceğini unutmayınız.
- Eğer kulplar gevşerse, bir tornavida yardımı ile vidaları sıkılaştırınız.
- Eğer ürün ile ilgili herhangi bir problem yaşarsanız, en yakın IKEA mağazası ile temas geçiniz ya da www.ikea.com adresini ziyaret ediniz.

Догляд

- Перед першим використанням помийте та витріть насухо.
- Посуд можна мити в посудомийній машині. Щоб запобігти утворенню вапняного нальоту, завжди витирайте вироби насухо. Наліт та плями можна видалити теплою водою, змішаною з невеликою кількістю оцту.
- Щоб плями від столової солі не утворювалися, не додавайте сіль перед тим як вода закипить.
- Не користуйтеся металевою мочалкою або будь-чим, що може подряпати поверхню.
- Основа виробу ледь увігнута, коли холодна, проте при нагріванні вона вирівнюється. Не мийте одразу після використання. Дайте охолонути. Дно встигне відновити форму і не буде деформуватися під час використання.

Корисна інформація

- Цей кухонний посуд можна використовувати на всіх типах плиток.
- Кухонний посуд призначено лише для приготування, а не для зберігання їжі. Їжа, яка довгий час знаходилася в кухонному посуді, може зіпсувати його поверхню та набути металевого смаку.
- Використовуючи конфорку, яка рівна або менша в діаметрі за сковороду/ка-

струлю, Ви економите енергію.

- Завжди піднімайте посуд, не тягніть його по керамічній плиті, щоб її не пошкрябати.
- Не залишайте орожній посуд на гарячій плиті, він може деформуватися.
- Пам'ятайте, що посуд нагрівається під час використання. Завжди користуйтеся рукавичкою.
- Пам'ятайте, що полум'я газової кухонної плити може пошкодити ручку посуду.
- Якщо кріплення ручки послабне, підтягніть гвинти викруткою.
- Якщо у Вас будь-які проблеми із товаром, зверніться до відділу IKEA Сервіс або зайдіть на сайт www.ikea.com.

ҚАЗАҚ

20

Тазарту

- Ас үй аспаптарын алғашқы рет пайдаланар алдында қол еңбегімен жуып, құрғақтап сүртіңіз.
- Ыдыс жуғыш машинада тазартуға болады. Әктік шөгінділер пайда болмас үшін оны әрқашан құрғақтап сүртіңіз.
- Шөгінділер мен дақтарды аздап сірке су қосылған жылы сумен кетіруге болады. Ыдыстың ішінде тұздың дақтары қалмас үшін ас әзірлегенде ішіндегі су қайнамағанша тұз қоспаған жөн.
- Темір жөке немесе басқа да беткі қабатты сыруы мүмкін заттарды пайдаланбаңыз.
- Ыдыстың төменгі жағы аздап ойыс келген, бірақ қыздырған кезде түзеліп кетеді. Пайдаланғаннан кейін ыдысты суытып барып жуу ұсынылады, ыдыстың түп жағы бұрынғы қалпына келіп, қолдану кезінде ол формасын жоғалтпайды.

Қажетті мәлімет

- Бұл бұйымды түрлі плиталар үстінде қолдануға болады.
- Бұл бұйым тағамды сақтау емес, дайындау үшін ғана арналған. Ыдыс ішінде ұзақ тұрып қалған тағам оған зиян келтіріп, металды дәм пайда болуы мүмкін.
- Плита кемпірегінің диаметрі электр

21

- энергиясын үнемдеуге жағдай жасайды. Бұл үшін кемпірек диаметрі ыдыс түбімен бірдей немесе одан кішілеу болуы қажет.
- Табаны шыныкерамикалық немесе индукциялық плиталар үстінде көтеріп жылжытыңыз.
- Бос ыдысты жанып тұрған плита үстінде қалдырмаңыз, өйткені ыдыс деформациялануы мүмкін.
- Тағам дайындау барысында ыдыс қыза бастайды, бұндай жағдайларда қысқашты пайдаланыңыз.
- Газ плиталарында қолданған кезде, ыдыс сабына зиян келуі мүмкін.
- Ыдыс сабының бұрамаларын жүйелі түрде қатайтып бұрап тұрыңыз.
- Берілген бұйымға қатысты сұрақтарыңыз пайда болса ИКЕА дүкенімен хабарласыңыз немесе www.ikea.ru сайтына кіріңіз

中文

22

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。清除污渍，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。

使用须知

- 该产品适合在各种类型的灶具上使用。
- 产品是专为用来烹制食物而不是用来存放食物而设计的。将食物较长时间地存放在产品中会有损产品的表面和沾染金属的味道。
- 使用直径与产品的相同或小一些的灶具，以节省能源。
- 在玻璃陶瓷灶具或电磁感应灶具上移动产品时必须将产品端起来，以免刮划灶具。
- 不要让产品烧干，否则，底部会因过热而变形。
- 产品在使用的过程中会变热。因此，移动产品时必须使用隔热垫。
- 注意，在燃气灶具上使用产品时，锅把会被火焰烧坏。

23

- 如果锅把感觉松动，使用螺丝刀将螺丝上紧。
- 如果您对产品有任何疑问，请与离您最近的宜家商场联系或访问www.ikea.com。

繁中

24

清潔說明

- 第一次使用鍋具前，先小心沖洗擦乾。
- 鍋具適用於洗碗機，為避免留下水垢，清洗後一定要擦乾。可用稀釋的溫醋水去除污垢。
- 在水煮沸前不可加入鹽巴，以免殘留鹽垢。
- 不可使用鋼絲絨或任何會刮傷表面的工具。
- 鍋具冷卻時底部會略有不平，但在加熱膨脹後就會恢復原狀。清洗前一定要先靜置冷卻，以防溫度驟降，使鍋體永久變形。

使用須知

- 廚具適用於所有類型的爐子。
- 廚具專門設計為烹飪用途，並非保存食物。廚具長期保存食物會損傷表面，吸收金屬味道。
- 在相同或較小直徑的爐子上使用廚具可節省能源。
- 移動電陶爐或感應爐上的廚具時，一定要拿起廚具，以免刮傷爐子。
- 不可讓廚具乾燒，以免廚具底部加熱時會變形。
- 廚具使用時會變熱，請使用隔熱墊移動廚具。
- 在瓦斯爐上使用廚具時爐火會損害把手。
- 把手鬆動時，請用螺絲起子旋緊螺絲。
- 如有任何關於產品的問題，請聯絡IKEA或上網www.ikea.com。

日本語

25

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

- この調理器具はどんなタイプのコンロにも適しています。
- この調理器具は調理するためのもので食品を保存するためのものではありません。食品を調理器具に長時間入れたままにすると、調理器具の表面と反応して金属の味が移る場合があります。
- 鍋やフライパンの底の直径と同じか、小さいサイズのコンロで調理すれば、エネルギーを節約できます。

- ラジエントヒーターやIHコンロの上で動かすときには、必ずフライパンを持ち上げてください。引きずると傷が付く場合があります。
- 空焚きしないでください。熱しすぎると底がゆがみ、ノンスティック加工が損なわれます。
- 使用中は調理器具が熱くなっていますので、動かすときは必ず鍋つかみをご使用ください。
- ガスコンロでご使用になる際には、炎で取っ手を傷めないようご注意ください。
- 取っ手の取付がゆるんだら、ネジ回しでネジを締め直してください。
- 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。

Pembersihan

- Sebelum menggunakan peralatan memasak untuk kali pertama, basuh, bilas dan keringkan dengan sempurna.
- Peralatan memasak adalah selamat digunakan untuk mesin basuh pinggan. Untuk menghindarkan daripada kesan mendapan air, sentiasa lap hingga kering selepas membasuh. Kesan boleh dihindarkan menggunakan sedikit cuka yang dilarutkan dalam air suam.
- Untuk mengelakkan kesan garam, jangan tambah garam sehingga air mendidih.
- Jangan gunakan pengosok periuk atau sebarang produk yang boleh mencalarkan permukaan.
- Dasarnya adalah agak cekung bila sejuk, tetapi akan mengembang bila dipanaskan. Sentiasa biarkan peralatan memasak sejuk sebelum membersihkannya. Ini membolehkannya kembali ke bentuk asal dan membantu mengelakkannya daripada menjadi tidak rata bila digunakan.

Pengetahuan tambahan

- Peralatan memasak ini sesuai untuk semua jenis dapur.
- Ia direka bentuk khas untuk memasak, bukannya untuk menyimpan makanan. Makanan yang disimpan dalam peralatan memasak ini untuk jangka masa yang lama

ممكن ان يعطى انطباع على السطوح
والمطعمات ان يكون حديد.

- استخدم اواني الطبخ للمرة الاولى،
اغسلها و اشطفها ثم جففها جيداً.
- اواني الطبخ يمكن غسلها بامان في
غسالة الاطباق. لمنع اي علامات تخلفها رفائق
الجير في الماء، دائماً امسح بقطعة جافة بعد
الغسيل. يمكن ازالة العلامات و البقع بقليل
من الخل المخفف بماء فاتر.
- لمنع البقع الناتجة من الملح، لا تصيف
الملح حتى يغلي الماء.
- لا تستخدم الصوف الفولاذي او اي شيء
يمكن ان يخدش السطح.
- تكون القاعدة مقعرة قليلاً عندما تكون
باردة، و لكنها تمتد لتكون مسطحة عندما
تسخن. دع اواني الطبخ تبرد قبل تنظيفها.
لان ذلك يسمح للقاعدة بان تستعيد شكلها و
يساعد في منعها من ان تكون غير مستوية.
- يستحسن ان تعرف
- وعاء الطهي ملائم للإستخدام مع كافة
انواع المواقد.
- وهو مصمم خصيصاً للطهي، وليس
لتخزين الطعام. الطعام المخزن في وعاء
الطهي لمدة طويلة يؤثر على السطح ويلتقط
قليلاً من مذاق المعدن.
- إستخدم موقد بنفس او اقل قطراً من
وعاء الطهي لتوفير الطاقة.
- دائماً ارفع وعاء الطهي عند تحريكه
فوق موقد بعبون من الزجاج او السيراميك
لتجنب خدش الموقد.
- لا تترك وعاء الطهي يغلي إلى درجة
الجفاف حيث ستصبح القاعدة مائلة من فرط

التنظيف

- قبل استخدام اواني الطبخ للمرة الاولى،
اغسلها و اشطفها ثم جففها جيداً.
- اواني الطبخ يمكن غسلها بامان في
غسالة الاطباق. لمنع اي علامات تخلفها رفائق
الجير في الماء، دائماً امسح بقطعة جافة بعد
الغسيل. يمكن ازالة العلامات و البقع بقليل
من الخل المخفف بماء فاتر.
- لمنع البقع الناتجة من الملح، لا تصيف
الملح حتى يغلي الماء.
- لا تستخدم الصوف الفولاذي او اي شيء
يمكن ان يخدش السطح.
- تكون القاعدة مقعرة قليلاً عندما تكون
باردة، و لكنها تمتد لتكون مسطحة عندما
تسخن. دع اواني الطبخ تبرد قبل تنظيفها.
لان ذلك يسمح للقاعدة بان تستعيد شكلها و
يساعد في منعها من ان تكون غير مستوية.

يستحسن ان تعرف

- وعاء الطهي ملائم للإستخدام مع كافة
انواع المواقد.
- وهو مصمم خصيصاً للطهي، وليس
لتخزين الطعام. الطعام المخزن في وعاء
الطهي لمدة طويلة يؤثر على السطح ويلتقط
قليلاً من مذاق المعدن.
- إستخدم موقد بنفس او اقل قطراً من
وعاء الطهي لتوفير الطاقة.
- دائماً ارفع وعاء الطهي عند تحريكه
فوق موقد بعبون من الزجاج او السيراميك
لتجنب خدش الموقد.
- لا تترك وعاء الطهي يغلي إلى درجة
الجفاف حيث ستصبح القاعدة مائلة من فرط

الحرارة.
 — وعاء الطهي يصبح ساخناً أثناء
 الإستعمال. لذا، إستخدمه دائماً حاملاً
 القدر عند تحريكه.
 — ضع في حسابك أن اليد يمكن أن تتلف
 بفعل اللهب عند إستخدام وعاء الطهي فوق
 موقد غاز.
 — إذا شعرت بإرتخاء اليد، أعيدي إحكام شد
 البراغي بواسطة مفك براغي.
 — إذا واجهتك أي مشكلة مع المنتج، إتصلي
 بأقرب معرض ايكيا أو زوري www.ikea.com.

การทำความสะอาด

- ก่อนใช้งานครั้งแรก ให้ล้างเครื่องครัวให้สะอาด และเช็ดให้แห้ง
 - ชุดเครื่องครัวสามารถล้างด้วยเครื่องล้างจานได้ หลังล้างเสร็จ ควรเช็ดให้แห้งทันที เพื่อป้องกันคราบน้ำเกาะบนผิวเครื่องครัว ถ้าผิวเครื่องครัวเกิดเป็นคราบ ให้ใช้น้ำส้มสายชูเจือจางในน้ำอุ่นนำมาเช็ดออกให้สะอาด
 - เพื่อป้องกันคราบเกลือเกาะภายในภาชนะขณะทำอาหาร รอให้อาหารเดือดก่อน ค่อยใส่เกลือลงไป
 - ห้ามใช้ไม้ขัดที่มีความคม หรืออุปกรณ์อื่นใดที่ □ อาจข่วนผิวภาชนะเป็นรอย
 - เมื่อถูกความเย็น ภาชนะจะหดตัวและโค้งงอเล็กน้อย เมื่อถูกความร้อน ก็จะคลายตัวและยืดออกตามเดิม จึงควรปล่อยให้ภาชนะเย็นลงก่อนนำไปล้าง เพื่อให้ภาชนะกลับคืนรูปทรง และมีผิวเรียบเสมอกัน
- ข้อควรรู้
- ชุดเครื่องครัวนี้สามารถใช้ได้กับเตาทุกชนิด
 - ชุดเครื่องครัวออกแบบมาเพื่อใช้ปรุงอาหาร โดยเฉพาะ ไม่ใช่สำหรับเก็บอาหาร หากคุณนำ

ไปใช้เก็บอาหารเป็นเวลานานๆ อาจทำให้ผิวเครื่อง-

ครัวเสียหาย และอาหารก็อาจติดกลิ่นโลหะด้วย

- เตาที่ใช้ควรมีขนาดเส้นผ่านศูนย์กลางเท่า-

- กันหรือเล็กกว่าของเครื่องครัว เพื่อช่วยประหยัด-

พลังงาน

- ให้อยกหม้อหรือกระทะขึ้นจากเตาแก้วเซรามิก-

- หรือเตาแม่เหล็ก อย่าลาก เพราะกันกระทะจะ-

ชูดเตาเป็นรอยได้

- อย่าปล่อยให้เตาเดือดจนแห้ง เพราะเนื้อ-

- โลหะจะผิดรูป เมื่อถูกความร้อนจัดเกินไป

- กระทะร้อนเมื่อตั้งไฟ ดังนั้นต้องใช้ผ้าหรือที่-

จับหม้อทุกครั้งที่จะยกหรือย้ายกระทะ ห้ามใช้มือ-

เปล่าจับ

- ระวังด้ามจับหรือหูหม้อเสียหาย จากเปลวไฟ-

- บนเตาแก๊ส

- ถ้าด้ามจับหรือหูหม้อหลวม ให้ใช้ไขควงขัน-

- เข้าให้แน่นทันที

- ถ้าคุณมีปัญหาการใช้งานผลิตภัณฑ์ กรุณา-

ติดต่อร้านค้าหรือศูนย์บริการลูกค้าของ IKEA

ใกล้บ้านคุณ หรืออาจเข้าชมเว็บไซต์ www.ikea.com

