

OUMBÄRLIG



Design and Quality
IKEA of Sweden

ENGLISH	4
DEUTSCH	6
FRANÇAIS	8
NEDERLANDS	10
DANSK	12
ÍSLENSKA	14
NORSK	16
SUOMI	18
SVENSKA	20
ČESKY	22
ESPAÑOL	24
ITALIANO	26
MAGYAR	28
POLSKI	30
EESTI	32
LATVIEŠU	34
LIETUVIŲ	36

PORTUGUES	38
ROMÂNĂ	40
SLOVENSKY	42
БЪЛГАРСКИ	44
HRVATSKI	46
ΕΛΛΗΝΙΚΑ	48
РУССКИЙ	50
УКРАЇНСЬКА	52
SRPSKI	54
SLOVENŠČINA	56
TÜRKÇE	58
عربي	60

Cleaning

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

Good to know

- The wok is suitable for use on all types of hobs and in the oven.
- It is provided with Teflon®Platinum Plus nonstick coating, which means you can cook food in little or no fat or oil at all.
- Only use wooden or plastic utensils without sharp edges.
- When using the wok on an induction hob, for best performance use it on an induction zone that has the same diameter as the wok.
- Do not let the wok boil dry as the base becomes skew from overheating and the coating loses its non-stick properties.
- Bear in mind that the handles get hot when the wok is used. Always use pot holders when moving the wok.
- Use the wok on a hob with the same or

a smaller diameter as the wok to save energy.

- If you have any problem with the product, contact your nearest IKEA store/Customer Service or visit www.ikea.com.

Reinigung

- Das Produkt vor der ersten Benutzung von Hand spülen und abtrocknen.
- Das Produkt generell von Hand spülen.
- Keine Stahlwolle o.Ä. benutzen, was die Beschichtung angreifen könnte. Selbst Spülmaschinenreiniger kann der Beschichtung schaden.
- Der Boden ist leicht nach innen gewölbt, bei Wärme dehnt er sich und wird eben. Deshalb das Produkt vor dem Spülen unbedingt abkühlen lassen, damit der Boden die Form wieder annimmt und glatt bleibt.

Wissenswertes

- Das Produkt ist für alle Kochfeldarten und für den Backofen geeignet.
- Die Beschichtung mit Teflon®Platinum Plus ermöglicht das Zubereiten ohne oder mit wenig Fett bzw. Öl.
- Holz- oder Kunststoffkochlöffel ohne scharfe Kanten verwenden.
- Bei der Verwendung auf einem Induktionsherd funktioniert der Wok am besten auf einer Platte mit dem gleichem Durchmesser.
- Den Wok nicht trocken kochen lassen; durch Überhitzung kann sich der Boden verformen und die Antihafbeschichtung ihre Wirkung verlieren.
- Griffe erhitzen sich bei der Benutzung auf Herden und im Backofen. Zum Bewegen des Woks immer Topflappen benutzen.

- Den Wok auf einer Platte mit dem gleichen oder geringerm Durchmesser zu benutzen spart Energie.
- Bei Fragen zum Produkt bitte mit dem Kundenservice im nächstgelegenen IKEA Einrichtungshaus oder über www.IKEA.de Kontakt aufnehmen.

Entretien

- Laver à la main et essuyer avant la première utilisation.
- Toujours laver l'ustensile à la main.
- Ne pas utiliser de laine d'acier qui peut rayer le revêtement anti-adhésif. Le produit pour lave-vaisselle peut aussi altérer 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. Il reprend alors sa forme et ne se déforme pas après quelque temps d'utilisation.

Bon à savoir

- Ce wok est compatible tous feux y compris induction et four.
- Il est doté d'un revêtement anti-adhésif Teflon®Platinum plus, permettant de cuisiner sans ou avec très peu de matière grasse.
- Utiliser uniquement des ustensiles en bois ou en plastique sans bord pointu pour éviter de rayer le revêtement.
- Sur un feu à induction, il est préférable que la plaque ait le même diamètre que le wok afin d'optimiser la cuisson.
- Ne pas faire chauffer le wok à vide : cela peut déformer le fond et nuire aux propriétés anti-adhésives du revêtement.
- Les poignées peuvent chauffer lors de l'utilisation du wok. Utiliser toujours des maniques pour déplacer le wok ou

soulever le couvercle.

- Pour économiser de l'énergie, utiliser le wok sur une plaque de dimension identique ou inférieure.
- En cas de problème, ne pas hésiter à contacter le magasin/Service Clientèle IKEA le plus proche ou à consulter le site www.ikea.com.

Reinigen

- Was en droog de pan voor het eerste gebruik met de hand af.
- De pan dient altijd met de hand te worden afgewassen.
- Gebruik geen staalwol o.i.d.; dit kan de antiaanbaklaag aantasten. Ook machinevaatwasmiddel kan het oppervlak aantasten.
- De bodem is in koude toestand enigszins concaaf, maar wordt door de warmte weer vlak. Laat de pan daarom altijd afkoelen voordat je hem schoonmaakt, dan kan hij zijn oorspronkelijke vorm weer aannemen en voorkom je dat de pan kromtrekt.

Goed om te weten

- De pan kan worden gebruikt op alle soorten kookplaten en in de oven.
- De pan heeft een antiaanbaklaag van Teflon®Platinum Plus, waardoor je eten kan bereiden met weinig of geen vet of olie.
- Gebruik houten of kunststof keukengerei zonder scherpe randen.
- Gebruik je de wok op een inductiekookplaat, dan wordt het resultaat het beste als de wok dezelfde diameter heeft als de inductiezone.
- Laat de wok niet droogkoken omdat de bodem door oververhitting krom kan trekken en de antiaanbaklaag kan verdwijnen.
- Denk eraan dat de handgrepen warm

kunnen worden bij gebruik. Gebruik altijd een pannenlap wanneer je de wok verplaatst.

- Gebruik de wok op een kookplaat met dezelfde of een kleinere diameter als de pan, dat bespaart energie.
- Mochten er problemen ontstaan met dit product, neem dan contact op met het dichtstbijzijnde IKEA woonwarenhuis/ klantenservice of kijk op IKEA.nl

Rengøring

- Vask og tør produktet grundigt af i hånden, før du tager det i brug.
- Vask altid i hånden efter brug.
- Brug ikke ståluld eller andet, der kan ridse belægningen. Opvaskemaskinens opvaskemiddel kan også beskadige overfladen.
- Bunden er en smule konkav, når den er kold, men udvider sig af varmen og bliver plan. Lad derfor altid gryder og pander køle af, før du gør dem rene, så får bunden sin form tilbage, og du undgår, at den bliver ujævn efter et stykke tid.

Godt at vide

- Wokken er velegnet til brug på alle slags kogeplader og i ovnen.
- Den har Teflon®Platinum Plus non stick-belægning, så du kan tilberede madvarer med lidt eller slet ingen olie eller fedtstof.
- Brug kun køkkenredskaber af træ eller plast uden skarpe kanter.
- Når wokken bruges på en induktionskogeplade, opnår du det bedste resultat med en induktionszone, der har samme diameter som wokken.
- Lad ikke wokken koge tør, da bunden kan blive skæv pga. overophedning, og belægningen kan miste non stick-egenskaberne.
- Vær opmærksom på, at grebene bliver varme, når du bruger wokken. Brug altid

grydelapper, når du flytter den.

- Brug wokken på en kogeplade, der har samme eller mindre diameter end panden for at spare energi.
- Hvis du har problemer med produktet, er du velkommen til at kontakte Kundeservice i det nærmeste varehus eller besøge [IKEA.dk](https://www.ikea.dk).

Þrif

- Áður en varan er tekin í notkun ætti að þvo hana í höndunum og þurrka vandlega.
- Þvoðu vöruna alltaf í höndunum eftir notkun.
- Ekki nota stálull eða annað sem getur rispað yfirborðið. Uppþvottalögur gæti haft áhrif á yfirborðið.
- Botninn er aðeins íhvolfur þegar hann er kaldur en þenst út og verður flatur þegar hann hitnar. Leyfðu vörunni alltaf að kólna áður en hún er þrifin. Þannig nær botninn að ná lögum sinni aftur og þetta kemur í veg fyrir að botninn verði ójafn.

Gott að vita

- Wokpannan hentar til notkunar á öllum gerðum af helluborðum og í ofninn.
- Það er með Teflon® Professional viðloðunarfrírri húð, sem þýðir að hægt er að matreiða með lítilli eða engri fitu.
- Notið aðeins viðar- eða plastáhöld án hvassra brúna.
- Til að hámarka virkni notið wokpönnuna á hellu sem er jafn stór að þvermáli og pannan sjálf.
- Þurrkið wokpönnuna aldrei með því að hita hana á hellu því botninn skekkist og viðloðunarfría húðin tapar eiginleikum sínum við ofhitnun.
- Hafið í huga að handföngin hitna við notkun. Notið ávallt pottaleppa þegar wokpannan er fjarlægð.

- Notið pönnuna á hellu sem er jafnstór eða minni að þvermáli til að spara orku.
- Ef þú lendir í einhverjum vandræðum með vöruna hafðu samband við IKEA verslun/þjónustufulltrúa eða kíktu á www.ikea.is.

Rengjøring

- Vask opp for hånd og tørk av kjelen før første gangs bruk.
- Kjelene bør alltid vaskes opp for hånd.
- Ikke bruk stålull eller annet som kan ripe belegget. Selv maskinoppvaskmiddel kan påvirke 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 formen sin og blir ikke ujevn.

Godt å vite

- Woken kan brukes på alle typer koketopper og i ovnen.
- Den har slippbelegg fra Teflon®Platinum Plus, som gjør at du kan lage mat uten eller med lite fett eller olje.
- Bruk kun redskaper i tre eller plast uten skarpe kanter.
- Når du bruker woken på en induksjonsplate, bør du bruke den på en sone med samme diameter som woken for best mulig prestasjon.
- Ikke la woken koke tørr, siden overoppheting gjør bunnen skjev og slippbelegget mister egenskapene sine.
- Tenk på at håndtakene blir varme når woken er i bruk. Bruk alltid grytekluter når du flytter den.
- Bruk woken på en koketopp med den samme eller mindre diameter for å spare strøm.

- Dersom du har problemer med produktet, kontakt ditt nærmeste IKEA-varehus/Kundeservice eller besøk IKEA.no

Puhdistus

- Pese ja kuivaa astia ennen käyttöönottoa.
- Astia on pestävä aina käsin.
- Älä käytä teräsvillaa tai muuta vastaavaa, joka voi naarmuttaa pintaa. Myös konetiskiaine voi vahingoittaa 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

- Wokpannu sopii käytettäväksi kaikentyypisillä liesillä ja uunissa.
- Wokpannussa on tarttumaton Teflon®Platinum -pinnoite, jonka ansiosta voit laittaa ruokaa ilman rasvaa tai käyttäen vain vähäistä määrää ruokarasvaa tai öljyä.
- Käytä puisia tai muovisia ruoanlaittovälineitä, joissa ei ole teräviä reunoja.
- Kun käytät wokpannua induktiokeittolevyllä, se toimii parhaiten, jos induktioalue on halkaisijaltaan samankokoinen kuin wokpannu.
- Älä anna ruoan kiehua kuiviin, sillä ylikuumentamisen seurauksena pohjasta tulee kiero ja pinnoitteen ominaisuudet (tarttumattomuus) heikkenevät.
- Kädensijat kuumenevat käytettäessä wokpannua liedellä tai uunissa, joten

käytä aina patalappua siirtäessäsi astiaa tai avatessasi kantta.

- Säästät energiaa käyttämällä keittolevyä, joka on halkaisijaltaan samankokoinen tai pienempi kuin wokpannu.
- Jos tuotteessa ilmenee ongelmia, ota yhteyttä lähimpään IKEA-tavarataloon tai -asiakaspalveluun tai katso lisätietoja osoitteesta www.IKEA.fi.

Rengöring

- Handdiska och torka av kärlet före första användning.
- Kärlet bör alltid handdiskas.
- Använd inte stålull eller annat som kan repa beläggningen. Även maskindiskmedel kan påverka ytan.
- Bottnen är något konkav i kallt tillstånd, men utvidgar sig av värmen och blir plan. Låt därför alltid kärlet svalna innan det rengörs. Då återtar bottnen sin form och blir inte ojämn.

Bra att veta

- Woken kan användas på alla typer av spisar samt i ugn.
- Woken har non-stick beläggning av Teflon®Platinum Plus, vilket gör att du kan laga mat utan eller med en liten mängd matfett eller olja.
- Använd trä- eller plastredskap utan skarpa kanter.
- Använder du woken på en induktionshäll blir funktionen bäst om woken har samma diameter som induktionszonen.
- Låt inte woken koka torr eftersom överhettningen gör att bottnen blir skev och beläggningen mister sina non-stick egenskaper.
- Tänk på att handtagen blir varma vid användning på spis och i ugn. Använd alltid grytlappar när woken flyttas.
- Använd woken på en spisplatta med samma eller mindre diameter som

woken, det sparar energi.

- Om det uppstår problem med produkten
- kontakta närmaste IKEA varuhus/
kundtjänst eller besök www.ikea.com.

Mytí

- Před prvním použitím výrobek ručně umyjte a pečlivě osušte.
- Doporučujeme výrobek po použití mýt pouze ručně.
- Nepoužívejte drátěnku ani jiné drsné materiály, které by mohly poškodit povrch. Prášek do myčky může povrch také poškodit.
- Dno je mírně vyduté, po zahřátí se vyrovná. Nádobí nechte před mytím nejprve vychladnout. Dno získá svůj původní tvar a zabrání se tím také jeho zdeformování.

Důležité informace

- Pánev wok je vhodná k použití na všech typech varných desek i v troubě.
- Je opatřena nepřilnavým povrchem Teflon®Professional, díky kterému nemusíte používat žádný tuk ani olej, popřípadě jen velmi malé množství.
- Při vaření používejte pouze dřevěné nebo plastové kuchyňské náčiní.
- Pokud vaříte na indukční varné desce, pro nejlepší efektivitu vaření použijte indukční zónu o stejném průměru jako má pánev wok.
- Nenechávejte pánev wok na zapnutém plotýnce, pokud na ní nevaříte. Mohlo by dojít ke zdeformování dna a oloupání nepřilnavého povrchu.
- Mějte na paměti, že držadla se při použití zahřívají. Vždy, když pánev wok přemísťujete, používejte chňapky.

- Pánev pokládejte na varnou zónu o stejném nebo menším průměru – ušetříte tím energii.
- Pokud nastanou jakékoliv potíže, kontaktujte Služby zákazníkům v nejbližším obchodním domě IKEA nebo navštivte www.IKEA.cz

Limpieza

- Lavar este recipiente a mano y secar antes de usar por primera vez.
- Se recomienda lavar este recipiente siempre a mano.
- No usar estropajo u otros productos abrasivos que dañen la superficie. Incluso los detergentes del lavavajillas pueden dañarla.
- La base fría es ligeramente cóncava, aunque con el calor se dilata y aplanada. Se recomienda dejar que el recipiente se enfríe antes de limpiarlo para que la base recupere su forma y no se vuelva irregular.

Información importante

- Si colocas el wok sobre fuegos con el mismo o menor diámetro que éste, ahorrarás energía.
- Viene provisto de un revestimiento antiadherente Teflon®Platinum Plus. Esto significa que se puede cocinar con muy poca o ninguna cantidad de aceite o grasa.
- Utilizar sólo utensilios de madera o plástico sin bordes afilados.
- Usa el wok en quemadores cuyo diámetro sea igual o inferior para mejor rendimiento.
- No permitas que el wok al fuego se quede sin líquidos, porque la base puede deformarse y el revestimiento perder sus propiedades antiadherentes al verse sometido a una temperatura excesiva.

- Ten en cuenta que cuando lo utilizas, se calienta. Sujétalo siempre con manoplas.
- Usa el wok en quemadores cuyo diámetro sea igual o inferior para ahorrar energía.
- Si tienes algún problema con este producto, contacta con tu tienda IKEA/ Servicio de Atención al Cliente más cercanos o entra en www.ikea.es

Pulizia

- Lava a mano, sciacqua e asciuga bene il prodotto appena acquistato.
- Lava a mano il prodotto dopo l'uso.
- Non usare lana d'acciaio o altre cose che possono graffiare il rivestimento. Anche il detersivo per lavastoviglie può danneggiarlo.
- Il fondo è leggermente concavo quando è freddo, ma si appiattisce quando si scalda. Lascia raffreddare le pentole prima di lavarle, così il fondo riacquista la sua forma e diminuisce il rischio che si deformi con l'uso.

Utile da sapere

- Questo wok si può usare su tutti i tipi di piani cottura e nel forno.
- Il wok è dotato di rivestimento antiaderente Teflon®Platinum Plus, che permette di cucinare senza o con pochi grassi.
- Usa solo utensili in legno o in plastica senza bordi affilati.
- Per ottenere risultati ottimali, su un piano cottura a induzione usa il wok su una zona a induzione di diametro uguale.
- Assicurati che il liquido di cottura non si asciughi, poiché la base si deformerebbe surriscaldandosi e il rivestimento perderebbe la sua proprietà antiaderente.
- Tieni presente che i manici si scaldano quando usi il wok. Utilizza sempre le

presine per spostarlo e per sollevare il coperchio.

- Usa il wok su una piastra con un diametro uguale o inferiore, così risparmi energia.
- Se il prodotto presenta dei problemi, contatta il più vicino negozio IKEA/ Servizio Clienti, oppure consulta il sito www.IKEA.com

Tisztítás

- A terméket első használat előtt kézzel mosd el és alaposan töröld szárazra.
- Mindig kézzel mosd el a terméket.
- Ne használj fém, vagy más olyan eszközt, mely a felületet megkarcolhatja. Egyes szemcsés súrolószerek szintén felsérthetik a bevonatot.
- A hideg felület enyhén homorú, mely melegedés közben kisimul. Tisztítás előtt hagyd az edényt kihűlni. Így az visszanyeri eredeti formáját.

Jó tudni

- A wok minden típusú főzőlapon és sütőben is használható.
- Teflon® Professional tapadásmentes bevonattal van ellátva, ezért zsiradék nélkül, vagy nagyon kevés zsiradékkal készíthetsz ételt benne.
- Csak fa vagy műanyag, éles peremek nélküli eszközökkel nyúlj bele.
- Ha indukciós főzőlapon használod, a legjobb hatás érdekében válassz olyan indukciós zónát, melynek átmérője megegyezik a wok átmérőjével.
- Ne forrald szárazon, mert a túlmelegedéstől az alja elferdülhet és bevonata elveszti tapadásmentes tulajdonságait.
- Tartsd szem előtt, hogy a használat közben a fogantyúk felmelegszenek. Mindig használj edényfogót, amikor mozgatod, vagy felemeled a fedőt.

- A tűzhely azonos, vagy az edényénél kisebb átmérőjű lángján használd, így energiát takaríthatsz meg.
- Ha bármi problémád adódna a termékkel kapcsolatban, lépj kapcsolatba a legközelebbi IKEA áruház vevőszolgálatával, vagy látogass el a www.ikea.com oldalra.

Mycie

- Przed pierwszym użyciem umyj ręcznie i wysusz naczynie.
- Zawsze myj je ręcznie po każdym użyciu.
- Nie używaj ostrych zmywaków ani detergentów do zmywarek, bo mogą uszkodzić powierzchnię naczyń.
- Zimna podstawa jest lekko wklęsła, ale podgrzana rozszerza się tworząc płaską powierzchnię. Przed myciem naczynie musi wystygnąć. Pozwoli to podstawie odzyskać jej pierwotny kształt i zapobiegnie odkształceniom.

Dobrze wiedzieć

- Wok nadaje się do stosowania na wszystkich rodzajach płyt kuchennych oraz w piekarniku.
- Ma powłokę nieprzywierającą Teflon®Platinum Plus, co oznacza, że można gotować na niewielkiej ilości tłuszczu lub w ogóle bez tłuszczu.
- Używaj wyłącznie drewnianych lub plastikowych przyborów, bez ostrych krawędzi.
- W przypadku płyty indukcyjnej najlepszy rezultat uzyskasz stosując pole o tej samej średnicy co wok.
- Nie dopuść do całkowitego wygotowania, ponieważ na skutek przegrzania dno może ulec wypaczeniu, a powłoka traci swoje właściwości nieprzywierające.
- Pamiętaj, że uchwyty się nagrzewają. Do przenoszenia woka zawsze używaj łapek

do garnków.

- Aby oszczędzić energię stawiaj wok na polu o tej samej średnicy co wok lub mniejszym.
- W razie jakichkolwiek problemów skontaktuj się z najbliższym sklepem IKEA/Działem Obsługi Klienta lub odwiedź stronę www.ikea.com.

Puhastamine

- Enne esmakordset kasutamist peske käsitsi ja kuivatage hoolikalt.
- Toodet tuleks alati pesta peale kasutamist käsitsi.
- Ärge kasutage teraskäsna või muud, mis võiks tekitada pinnal kahjustusi/kriimustusi. Nõudepesuvahend võib pinda kahjustada.
- Põhi võib olla külmana kumer, soojendades muutub siledaks. Alati jahutage kööginõud enne puhastamist. See aitab säilitada nõude sileda põhja.

Hea teada

- Wok-pann sobib igat tüüpi pliidiplaatide ja ahjudega.
- Sellel on Teflon®Platinum Plus nakkumisvastane kate, mis tähendab, et saate toitu valmistada vähese rasvainega või üldse ilma.
- Kasutage puidust või plastikust ilma teravate servadeta pannilabidat.
- Kui kasutate wok-panni induktsioonpliidil, saate parima tulemuse hoides seda induktsioonitsoonil, mille läbimõõt on sama, mis tootel.
- Ärge laske tootel kuivalt kuumal pliidil olla, kuna panni põhi muutub liigest kuumusest kumeraks ja pann kaotab nakkumisvastased omadused.
- Pidage meeles, et käepide muutub kuumaks, kui pann kasutusel on. Kasutage selle liigutamisel alati pajalappe.

- Kasutage panni pliidiplaadil, mis on sama läbimõõduga, et säästa elektrienergiat.
- Kui tootega esineb probleeme, võtke ühendust lähima IKEA poega/ klienditeenindusega või külastage lehekülge www.ikea.com.

Tīrīšana

- Pirms pirmās lietošanas reizes ar rokām nomazgājiet un kārtīgi noslaukiet.
- Preci ieteicams mazgāt ar rokām uzreiz pēc lietošanas.
- Neizmantojiet metāla sūklišus un citus priekšmetus, kas varētu saskrāpēt nepiedegošo pārklājumu. Virsmu var bojāt arī trauku mazgājamais līdzeklis.
- Atdzisusi pamatne var būt nedaudz ieliekusies, taču tā izlīdzinās, kad tiek pakļauta siltuma ietekmei. Pirms piederumu mazgāšanas tiem jāļauj atdzist, lai tie atgūtu savu formu un ar laiku nedeformētos.

Noderīga informācija

- Šo vokpannu var lietot uz visu veidu plīts virsmām, kā arī cepeškrāsnīs.
- Tai ir Teflon®Platinum Plus nepiedegošs pārklājums, kas nozīmē, ka jūs varat gatavot ēdienu mazā taukvielū daudzumā vai bez tām.
- Izmantojiet tikai koka vai plastmasas rīkus bez asām malām.
- Lietojot uz indukcijas plīts, ieteicams lietot uz virsmas ar tādu pašu diametru kā vokpannai.
- Pārlicinieties, ka vokpannā vienmēr ir šķidrums, jo gatavošana sausā traukā var sabojāt tās nepiedegošo pārklājumu.
- Ņemiet vērā, ka gatavošanas laikā rokturis sakarst, tāpēc vokpannu drīkst pārvietot tikai ar virtuves cimdiem.

- Lai ietaupītu enerģiju, novietojiet uz tāda paša vai mazāka izmēra plīts riņķa.
- Ja jums radušies kādi jautājumi par precī, sazinieties ar IKEA veikalu/klientu apkalpošanas centru vai apmeklējiet [www. ikea.com](http://www.ikea.com).

Valymas

- Prieš naudodami pirmą kartą, išplaukite rankomis ir kruopščiai nusauskite.
- Rekomenduojame visada plauti gaminį rankomis po naudojimo.
- Nenaudokite plieno vilnos ar kitokių priemonių, kurios gali pažeisti paviršių. Indų plovikliai taip pat gali jį sugadinti.
- Dugnas gali šiek tiek išsigaubti, kai atvėsta, tačiau įkaitinus jis vėl išsitiesina. Būtina palikti atvėsti prieš plaunant. Taip dugnas vėl įgaus savo formą ir neatsiras nelygumų.

Naudinga žinoti

- Maisto ruošimo indas yra skirtas visoms kaitlentėms, jį galima naudoti orkaitėje.
- Indas padengtas nepridegančia Teflon® Platinum danga, todėl užtenka labai mažai aliejaus (riebalų) ar visai nereikia.
- Naudokite tik medinius ir plastikinius virtuvinius įrankius be aštrių briaunų.
- Jei kaitlentė indukcinė, geriausio rezultato pasieksite maistą ruošdami ant kaitvietės, kurios skersmuo yra toks pat kaip maisto ruošimo indo dugno.
- Maisto ruošimo indui perkaitus, neprideganti danga praranda savo savybes, todėl nepalikite tuščio indo ant karštos kaitvietės, stebėkite, kad jo turinys nebūtų sausas.
- Rankenos gali būti karštos, todėl norėdami nukelti maisto ruošimo indą ar jo dangtį, naudokite puodkėles.

- Ruošiant valgį ant kaitvietės, kurios skersmuo yra toks pat kaip maisto ruošimo indo dugno, taupoma elektra.
- Kilus klausimų ar nesklandumų, kreipkitės į IKEA parduotuvės Pirkėjų aptarnavimo skyrių, apsilankykite www.IKEA.lt.

Limpeza

- Antes de usar este produto pela primeira vez, lave-o à mão e seque-o bem.
- Lave sempre o produto à mão após o uso.
- Não use palha-de-aço ou semelhante que possa riscar a camada antiaderente. O detergente para louça também pode estragar a superfície.
- A base é ligeiramente côncava quando fria, mas expande-se até tornar-se plana quando aquecida. Deixe sempre arrefecer o utensílio antes de o limpar. Isto permitirá à base recuperar a sua forma original, evitando que se deforme.

Good to know

- O wok é próprio para todos os tipos de placas e para o forno.
- Tem revestimento antiaderente Teflon®Platinum, que lhe permite cozinhar com muito pouca ou nenhuma gordura.
- Use apenas utensílios de madeira ou plástico sem rebordos afiados.
- Quando utilizar a frigideira numa placa de indução, para melhor desempenho, coloque-a numa zona de indução com diâmetro igual à sua base.
- Não deixe ao lume sem conteúdo, pois a base pode deformar-se com o sobreaquecimento e o revestimento perde as suas propriedades antiaderentes.
- Esta frigideira aquece durante o uso, por

isso, use sempre pegas para a mover.

- Coloque a frigideira sobre um bico com diâmetro igual ou inferior à sua base para poupar energia.
- Se tiver algum problema com o produto, contacte a sua loja IKEA/Serviço de Apoio ao Cliente, ou visite www.ikea.pt.

Curățare

- Spală, clătește și usucă cu grijă acest produs înainte să îl folosești pentru prima dată.
- Întotdeauna spală produsul manual după folosire.
- Nu folosi bureți de sârmă sau substanțe abrazive care pot zgâria vasele. Detergentul pentru vase poate deteriora suprafața acestora.
- Suprafața de la baza vaselor este concavă atunci când acestea sunt reci, dar devine plată când sunt încălzite. Întotdeauna lasă vasele să se răcească înainte să le cureți. Aceasta va face ca baza lor să își recapete forma și să nu se deformeze în timpul folosirii.

Bine de știut

- Tigaia poate fi folosită pe orice tip de plită și în cuptor.
- Tigaia are un strat Teflon® Professional non-aderent, așa că poți găti fără ulei sau cu o cantitate foarte mică.
- Folosește doar ustensile din lemn sau plastic fără margini ascuțite.
- Când folosești produsul pe o plită cu inducție, este cel mai bine să fie folosită pe o zonă cu inducție cu diametrul egal cu cel al produsului.
- Nu lăsa tigaia goală pe foc, deoarece baza se poate supraîncălzi și își pierde proprietățile non-aderente.
- Mânerele devin fierbinți atunci când tigaia este pe foc. Folosește mânuși

pentru gătit când muți tigaia sau ridici capacul.

- Folosește tigaia pe o zonă de gătit cu diametrul egal sau mai mic decât al tigăii pentru a economisi energie.
- Dacă ai probleme cu acest produs, contactează-ne sau intră pe www.IKEA.ro.

Údržba

- Pred prvým použitím výrobok ručne umyte a opatrne osušte.
- Výrobok odporúčame po každom použití umývať ručne.
- Nepoužívajte drôtenku, ani nič iné, čo by mohlo poškodiť nelepivý povrch. Prípravok do umývačky riadu tiež môže poškodiť povrch.
- V studenom stave je dno mierne vypuklé, teplo sa rozťahne a vyrovná. Predtým, ako nádoby umyjete, nechajte ich vychladnúť a dno získa svoj pôvodný tvar. Tak sa aj po dlhodobom používaní zachová pôvodný tvar nádoby.

Užitočné informácie

- Wok možno používať na všetkých druhoch platní a v rúre.
- Je vybavený neprilnavým povrchom Teflon®Platinum Plus, ktorý umožňuje prípravu jedla s malým množstvom alebo celkom bez tuku alebo oleja.
- Používajte iba drevené alebo plastové kuchynské náradie bez ostrých hrán.
- Keď wok používate na indukčnej platni, používajte kvôli lepšiemu výkonu indukčnú zónu s rovnakým priemerom ako má wok.
- Nenechajte wok variť nasucho. Základňa sa v dôsledku prehriatia poškodí a povrch stratí neprilnavú vlastnosť.
- Pri presúvaní woku vždy používajte chňapku.

- Wok používajte na platni s rovnakým alebo menším priemerom. Ušetríte tak energiu.
- Ak máte s výrobkom akýkoľvek problém, kontaktujte váš najbližší obchodný dom IKEA/Zákaznícke centrum alebo navštívte www.ikea.com

Почистване

- Преди да ползвате съда за първи път, го измийте на ръка и внимателно го подсушете.
- Винаги измивайте продукта на ръка след употреба.
- Не използвайте телена гъба или друго нещо, което може да надраска повърността.
- 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

- Уок тиганът е подходящ за употреба върху всякакви котлони и във фурната.
- Дъното на тигана е с незалепващо покритие Teflon®Platinum Plus, което ви позволява да пригответе храна с малко или без никаква мазнина или олио.
- Използвайте само дървени или пластмасови прибори за готвене със заоблени ръбове.
- За най-ефикасна употреба на уок тигана върху индукционен плот, използвайте го върху нагревателна зона със същия диаметър.
- Не оставяйте празен уок тигана върху горещ котлон, тъй като дъното може да се деформира, а незалепващото

покритие да загуби качествата си.

- Имайте предвид, че дръжките се нагорещяват при готвене. Винаги използвайте ръкохватки при преместването му.
- Използвайте уок тигана на котлон със същия или по-малък диаметър, за да пестите енергия.
- Ако нещо не е наред с този артикул, обърнете се към отдел Обслужване на клиенти в най-близкия магазин на ИКЕА или посетете www.ikea.bg

Čišćenje

- Prije prve uporabe proizvod operite ručno i pažljivo ga osušite.
- Nakon uporabe uvijek ručno operite proizvod.
- Ne koristite čeličnu žicu ili ostalo što može oštetiti premaz. Deterdžent za perilicu posuđa može oštetiti površinu.
- Dno je malo udubljeno kada je ohlađeno, ali se širi i izravna kada se ugrije. Proizvod uvijek ostavite da se ohladi prije čišćenja. Time se dno vraća u svoj oblik, a dno uporabom neće postati neujednačeno.

Dobro je znati

- Ovaj se wok može koristiti na svim vrstama kuhališta i u pećnicama.
- Wok je presvučen Teflon®Platinum Plus neprianjajućim slojem. To znači da se hrana može kuhati na malo ulja ili masti ili bez njih.
- Koristiti samo drveni ili plastični kuhinjski pribor bez oštih rubova.
- Kada se wok koristi na indukcijskom kuhalištu, koristiti ga na zoni promjera jednakog promjeru tave za najbolje rezultate kuhanja.
- Hrana u woku nikad ne smije iskuhati jer se dno izobličiti kad se pregrije, a sloj izgubi svoja neprianjajuća svojstva.
- Drške se užare tijekom upotrebe. Uvijek koristiti rukavice kod premještanja ili podizanja woka.

- Koristiti wok s promjerom istim ili sličnim promjeru kuhališta za uštedu energije.
- U slučaju bilo kakvih problema s proizvodom, kontaktirati najbližu robnu kuću IKEA/Službu za kupce ili posjetiti www.ikea.com.

Καθαρισμός

- Πριν χρησιμοποιήσετε αυτό το προϊόν για πρώτη φορά, πλύντε το στο χέρι και στεγνώστε το προσεκτικά.
- Μετά την χρήση, πλένετε πάντα το προϊόν με το χέρι.
- Μην χρησιμοποιείτε μεταλλικό σφουγγαράκι ή κάτι άλλο που θα μπορούσε να γδάρει την επένδυση. Το απορρυπαντικό του πλυντηρίου των πιάτων μπορεί να επηρεάσει την επιφάνεια.
- Η βάση έχει ελαφρώς κοίλο σχήμα όταν είναι κρύα, αλλά επεκτείνεται και γίνεται επίπεδη όταν ζεσταίνεται. Αφήνετε το προϊόν να κρυώσει πριν το καθαρίσετε. Αυτό επιτρέπει στην βάση να επανέλθει στο αρχικό της σχήμα και βοηθά, ώστε να προλαμβάνεται η αλλαγή του σχήματός της με την χρήση.

Τι πρέπει να γνωρίζετε

- Το γουόκ είναι κατάλληλο για χρήση σε όλους τους τύπους εστιών και τον φούρνο.
- Είναι εφοδιασμένο με την αντικολλητική επένδυση Teflon®Platinum Plus. Αυτό σημαίνει, ότι μπορείτε να μαγειρεύετε με λίγο ή και με καθόλου λίπος ή λάδι.
- Χρησιμοποιείτε μόνο ξύλινα ή πλαστικά εργαλεία κουζίνας χωρίς αιχμηρά άκρα.
- Όταν χρησιμοποιείτε το γουόκ σε μια επαγωγική εστία, για καλύτερη απόδοση χρησιμοποιήστε μία επαγωγική ζώνη με τη ίδια διάμετρο με το γουόκ.

- Μην αφήνετε ποτέ το σκεύος να θερμαίνεται χωρίς περιεχόμενο, δηλαδή «να στεγνώσει», γιατί ο πάτος του σκεύους σκεβρώνει και η αντικολλητική επένδυση χάνει τις ιδιότητές της όταν υπερθερμαίνεται.
- Να έχετε υπόψη σας, ότι τα χερούλια θερμαίνονται όταν το σκεύος χρησιμοποιείται. Για να το μετακινήσετε, χρησιμοποιείτε πάντα πιάστρες.
- Χρησιμοποιείτε το γουόκ σε μια εστία ίδιας ή μικρότερης διαμέτρου για να εξοικονομείτε ενέργεια.
- Αν έχετε οποιοδήποτε πρόβλημα με το προϊόν, παρακαλούμε επικοινωνήστε με το Τμήμα Εξυπηρέτησης Πελατών του πλησιέστερου καταστήματος ΙΚΕΑ ή επισκεφθείτε την ιστοσελίδα www.IKEA.gr (για την Ελλάδα) και www.IKEA.com.cy (για την Κύπρο).

Уход

- Перед первым использованием вымойте изделие вручную и вытрите насухо.
- После использования мойте изделие вручную.
- Не пользуйтесь металлической мочалкой и другими средствами, которые могут поцарапать покрытие. Моющее средство для посудомоечной машины также может повредить поверхность.
- Основание изделия слегка вогнутое, но при нагревании оно выравнивается. Не мойте посуду сразу после использования, дайте ей остыть. Дно восстановит прежнюю форму и не деформируется.

Полезная информация

- Эту посуду можно использовать на всех типах варочных панелей и в духовке.
- Благодаря антипригарному покрытию Teflon® Platinum Plus можно готовить с небольшим количеством масла или совсем без масла.
- Используйте только деревянные или пластиковые принадлежности без острых краев.
- При использовании на индукционной плите для оптимального результата следует ставить посуду на индукционную зону аналогичного диаметра.

- Не оставляйте пустую посуду на горячей плите, дно посуды может деформироваться, а покрытие может утратить антипригарные свойства.
- Во время использования ручки нагреваются, пользуйтесь прихваткой.
- Используя конфорку, которая по диаметру равна или меньше диаметра дна посуды, вы экономите энергию.
- Если у вас возникли проблемы с изделием, обратитесь в магазин ИКЕА/отдел ИКЕА Сервис или зайдите на сайт www.ikea.ru.

Чищення

- Перед першим використанням помийте виріб вручну та ретельну висушіть.
- Завжди мийте виріб вручну після використання.
- Не користуйтеся металевим скребком або будь-чим, що може подряпати покриття. Засіб для посудомийних машин може вплинути на поверхню.
- Основа виробу злегка увігнута, проте при нагріванні вона вирівнюється. Почекайте, поки посуд охолоне, перш ніж мити його. Це дає змогу дну відновити свою форму та допомагає запобігти його деформуванню після тривалого використання.

Добре знати

- Цей казанок можна використовувати на всіх видах плит та духовок.
- Він має антипригарне покриття Teflon® Platinum Plus, що дає змогу готувати страви з малою кількістю жиру або олії чи взагалі без них.
- Використовуйте лише дерев'яне або пластикове кухонне приладдя без гострих країв.
- Казанок на індукційній плиті використовується найбільш ефективно, якщо ставити його на індукційну зону такого ж діаметра, як він сам.
- Не допускайте повного википання казанка. Якщо він перегріється, його дно деформується, а покриття втратить свої антипригарні властивості.

- Не забувайте, що під час приготування їжі ручки казанка дуже нагріваються. Завжди використовуйте прихватки, коли переставляєте казанок.
- Для заощадження енергії ставте казанок на конфорку такого самого або меншого діаметра.
- У разі виникнення будь-яких проблем зверніться до найближчого магазину або центру обслуговування клієнтів ІКЕА або зайдіть на сайт www.ikea.com.

Čišćenje

- Pre prve upotrebe, proizvod ručno operi i dobro osuši.
- Uvek ručno operi proizvod posle upotrebe.
- Ne koristi žicu niti bilo šta drugo što može oštetiti površinu.
- Deterdžent za mašinsko pranje suđa može oštetiti površinu. Dok je hladno, dno je blago udubljeno, ali se ispravi čim se zagreje. Uvek ostavi sud da se ohladi pre čišćenja. To omogućava dnu da povрати oblik i sprečava ga da se iskrivi.

Korisne informacije

- Ovaj vok-tiganj pogodan je za upotrebu na svim vrstama grejnih ploča, kao i u pećnici.
- Tiganj ima Teflon® Platinum površinski sloj koji ne dozvoljava da se namirnice lepe za njega, što znači da u njemu možeš pržiti ili peći s vrlo malo masti ili ulja ili bez njih.
- Uz ovaj tiganj koristi isključivo drveni ili plastični pribor bez oštrih ivica.
- Kada tiganj koristiš na indukcijskoj grejnoj ploči, za najbolje rezultate koristi ga na ploči istog prečnika.
- Tiganj je namenjen pripremi, ali ne i čuvanju hrane. Hrana koja dugo ostane u njemu može da ošteti površinu i poprimi ukus metala.
- Imaj na umu da se ručke zagrevaju tokom upotrebe. Uvek koristi kuhinjske rukavice kada pomeraš tiganj ili podižeš

poklopac.

- Da uštediš energiju, tiganj koristi samo na grejnoj ploči istog ili manjeg prečnika.
- Ako imaš bilo kakav problem s proizvodom, obavezno se obrati robnoj kući IKEA, Odeljenju za kupce ili poseti www.ikea.com.

Čiščenje

- Pred prvo uporabo izdelek ročno pomij in dobro osuši.
- Po vsaki uporabi izdelek vedno pomij ročno.
- Za čiščenje ne uporabljaj jeklene volne ali čistilnih sredstev, ki bi lahko poškodovala površino. Prašek za pomivalne stroje lahko poškoduje površino posode.
- Ko je hladno, je dno posode rahlo izbočeno, ko pa se segreje, se razširi in zravnava. Posodo pred čiščenjem pusti, da se ohladi. S tem omogočiš, da se dno povrne v svojo prvotno obliko in hkrati preprečiš, da bi sčasoma postalo neravno.

Dobro je vedeti

- Vok je primeren za vse vrste kuhalnikov in pečic.
- Vok je prevlečen s Teflon® Platinum Plus slojem proti sprijemanju, zato lahko hrano pripravljaš z malo ali brez maščobe oziroma olja.
- Pri kuhanju uporabljaj samo leseni ali plastični pribor brez ostrih robov.
- Pri kuhanju na indukcijskem kuhalniku dosežeš najboljši učinek, če uporabiš kuhalno polje, ki ima enak premer kot dno posode.
- Tekočina v voku naj nikoli povsem ne povre, saj se lahko dno na premočni vročini skrivi, sloj proti sprijemanju pa izgubi svoje značilnosti.

- Ne pozabi, da se ročaj med kuhanjem segreje. Pri rokovanju vedno uporabljaljaj kuhinjske rokavice.
- Če vok uporabljaš na kuhališču, ki ima enak ali manjši premer kot dno voka, porabiš manj energije.
- V primeru kakršnihkoli težav z izdelkom se obrni na najbližjo trgovino IKEA/ Službo za pomoč kupcem ali obišči spletno stran www.IKEA.com.

Temizleme

- Bu ürünün ilk kullanımından önce, elde yıkayın ve dikkatlice kurulayın.
- Ürünü kullandıktan sonra her zaman elde yıkayın.
- Çelik ovma teli veya kaplamayı çizebilecek herhangi bir madde kullanmayın. Bulaşık deterjanı yüzeyi etkileyebilir.
- Taban, hafif bir şekilde içbükeydir ancak ısındığında yassılaştır. Temizlemeden önce her zaman ürünün soğumasını bekleyin. Böylece, taban kendi şeklini geri kazanır ve pürüzlü bir yüzey oluşumunu önler.

Bilmekte fayda var

- Bu vok tava tüm ocak ve fırınlarda kullanıma uygundur.
- Teflon®Platinum Plus yapışmaz kaplama sayesinde daha az yağ kullanarak veya yağsız bir şekilde yemek pişirebilirsiniz.
- Sadece tahta veya sivri kenarları olmayan plastik araç-gereçleri kullanınız.
- Vok tava indüksiyon ocak üzerinde kullanılırken, en iyi performans için aynı çapa sahip bir indüksiyon bölgesi üzerinde kullanılmalıdır.
- Tavanın, içi boş halde iken ocak üzerinde kalmasına izin vermeyiniz; aşırı ısınma nedeniyle taban eğrilebilir veya kaplama, yapışmaz özelliğini kaybedebilir.
- Tavanın kullanımı sırasında kulpların ısınacağını unutmayınız. Tavayı taşıırken veya tutarken her zaman tutacak kullanınız.

- Enerji tasarrufu için tavayı, aynı veya daha küçük çaptaki bir ocak üzerinde kullanınız.
- Ürün ile ilgili herhangi bir sorun yaşarsanız, en yakınınızdaki IKEA mağazası/Müşteri Hizmetleri ile temasa geçiniz veya www.ikea.com. adresini ziyaret ediniz.

التنظيف

- قبل إستعمال المنتج للمرة الأولى، إغسله باليد وجففيه بعناية.
- دائماً قومي بغسيل المنتج يدوياً بعد الإستعمال.
- لا تستخدم الصوف المعدني أو أي شئ يمكن أن يخدش الطبقة الخارجية. سوائل التنظيف في غسالات الأطباق يمكنها أن تؤثر في السطح.
- القاعدة تكون مقعرة قليلاً عندما تكون باردة، لكنها تتمدد لتصبح منبسطة عند تسخينها. قومي دائماً بترك المنتج ليبرد قبل تنظيفه. هذا يسمح للقاعدة لتستعيد شكلها ويساعد على منعها من ألا تصبح نستوية عند الإستعمال.

من المفيد معرفته

- مقلاة الووك مناسبة للإستخدام في جميع أنواع المواقد وفي الفرن.
- متوفرة بطبقة التيفلون® بلاتينيوم المانعة للإلتصاق، مما يعني أن بإمكانك طهي الطعام باستخدام القليل من الدهون أو الزيت أو بدونهما.
- استخدم فقط أدوات خشبية أو بلاستيكية لا تحتوي على حواف حادة.
- عندما تستخدم المقلاة على موقد حث حراري، ضعها على موقد له نفس قطر الأنبة حتى تحسلي على أفضل النتائج.
- لا تعرضي المقلاة للغليان وهي جافة حيث أن ذلك يجعل القاعدة غير مستوية نتيجة للتسخين الزائد فتفقد المادة المانعة للإلتصاق خصائصها.
- ضعي في اعتبارك أن الأيدي تصبح ساخنة أثناء استخدام المقلاة. استخدم دائماً حاملات القدور عند تحريك المقلاة أو عند رفع الغطاء.
- استخدم المقلاة على موقد له نفس القطر أو أقل منه وذلك لتوفير الطاقة.
- إذا كان لديك أي مشكلة مع المنتج، فضلاً، اتصلي بأقرب معرض إيكيا/خدمة العملاء أو زوري موقعنا

[.www.ikea.com.sa](http://www.ikea.com.sa)

