

FÖRBLUFFAD



Design and Quality
IKEA of Sweden

ENGLISH	4
中文	6
繁中	7
한국어	8
日本語	10
BAHASA INDONESIA	12
BAHASA MALAYSIA	14
عربی	16
ไทย	18

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

- This cookware is suitable for use on all types of hobs, including induction hob.
- By placing the cookware on a hob with the same or a smaller diameter you can save energy.
- Always lift the cookware when moving it on a glass ceramic hob to avoid the risk of scratching the hob.
- The cookware is provided with non-stick coating, which means you can cook food without or with a small amount of fat or oil.

Do not let the cookware boil dry since the base can become skew by overheating and the coating can lose its non-stick properties.

Use only wooden or plastic utensils without sharp edges.

Bear in mind that the cookware gets hot

during use. Always handle with potholders.

The handle can be damaged by the flame when the cookware is used on a gas hob.

If the handle feels loose, tighten the screws with a screwdriver.

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

清洁保养

- 第一次使用本产品之前，仔细用手清洗并晾干。
- 使用后务必用手清洗。
- 不要使用钢丝球或任何可能刮划涂层的洁具。洗碗机清洁剂也会损伤产品的表面。
- 冷却时，锅底略微凹陷，但在加热时则恢复平整。一定要待锅体冷却后再清洗。这可让锅底恢复形状并有助于防止锅底在使用中变形。

使用

- 该炊具适用于各种灶具，包括电磁灶在内。
- 使用与炊具的直径相同或略小的灶具，以节省能源。
- 在玻璃陶瓷灶具上移动锅时必须将锅抬起，以防划伤灶具。
- 该产品带有不粘涂层，这意味着您可以使用少量或根本不使用油烹调食物。

切勿让炊具烧干，锅底过热会变形，而且，不粘涂层会失去其作用。

仅限使用没有锋利边缘的木头或塑料厨具。

注意，使用时炊具手柄会变热。移动炊具时，一定要使用隔热垫。

在燃气灶上使用，锅柄可能被火苗损毁。

如果感到锅柄松动，请用螺丝刀重新将它拧紧。

如果您有任何与产品有关的问题，请就近与宜家商场 / “客户服务部” 联系或访问 www.ikea.com 网站。

清潔說明

- 第一次使用產品前，小心用手清洗擦乾。
- 使用後一定要清洗產品。
- 不可使用鋼絲絨或任何會刮傷表面的用具。洗碗精會影響表面。
- 降溫時底部會稍微凹下去，但加熱後就會展平。清潔前一定要使產品降溫。如此可讓底部恢復原狀，以免使用時會不平穩。

使用須知

- 鍋具適用於各種爐具(含電磁爐)。
- 在相同或較小直徑的爐具上使用鍋具，可節省能源。
- 在電陶爐上移動鍋具時，須拿起鍋具，以免刮傷爐具。
- 鍋具含不沾鍋塗層，可用少量的油烹煮食物。

請勿讓鍋具空燒，因過熱時會使鍋底變形，而且鍋具會失去不沾鍋的功能。

僅能使用木質或耐熱且沒有銳利邊緣的廚房用具。

鍋具使用時會變燙，請用隔熱墊移動鍋具。

鍋具在瓦斯爐上使用時，把手可能會因爐火太大而受損。

若把手上的螺絲鬆動，可用螺絲起子鎖緊。

如有任何產品的相關問題，請與IKEA客服部聯繫。

세척

- 처음 사용하기 전에 제품을 씻어 헹구고 잘 말려주세요.
- 사용후 반드시 손으로 세척해 주세요.
- 표면에 상처를 내는 철수세미는 사용하지 마세요. 식기세척기 세제도 표면을 손상시킬 수 있습니다.
- 바닥면은 차가울 때 살짝 오목해질 수 있으나 열이 닿으면 다시 평평해집니다. 제품이 식은 다음에 세척하세요. 그래야 바닥이 본래의 형태로 돌아오고 사용으로 인한 변형을 방지할 수 있습니다.

유용한 정보

- 본 제품은 인덕션 레인지와 포함, 모든 종류의 레인지에서 사용할 수 있습니다.
- 에너지 절약을 위해서는 조리용기크기 이하의 화구에서 조리하세요.
- 유리 세라믹 레인지에서 사용할 경우, 제품을 옮길 때는 들어서 옮겨야 굽힘을 예방할 수 있습니다.
- 눌러붙음 방지 코팅을 한 제품이라 기름 없이도, 혹은 아주 적은 양으로도 요리를 할 수 있습니다.

물이 전부 증발될 때까지 끓이지 않도록 하세요. 용기가 과열되면 바닥이 변형되고 코팅의 눌러붙음 방지 성분을 잃게 됩니다.

끝이 날카롭지 않은 나무 또는 플라스틱 조리도구만 사용하세요.

사용시에는 뜨거워지니 주의하세요. 취급시 반드시 오븐장갑등을 이용하세요.

가스레인지에서 사용하면 손잡이가 가스불로 인하여 상할 수 있으니 주의하세요.

손잡이가 흔들리면 드라이버로 나사를 다시 조여

주세요.

제품과 관련된 문제가 발생하면, 가까운 이케아 매장/고객 서비스 센터에 문의하거나 www.ikea.com을 방문하세요.

お手入れ方法

- この製品を初めてご使用になる前に、手洗いしてから、よく乾かしてください。
- ご使用後は必ず手洗いしてください。
- スチールたわしなど表面を傷つける可能性のあるものは使わないでください。食器洗い乾燥機用の洗剤も表面を傷める場合があります。
- 使用前は、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。底の形が元に戻り、変形が防げます。

お役立ち情報

- IH コンロを含む、あらゆるタイプのコンロをご使用いただけます。
- 調理器具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の上で調理器具を動かすときには、コンロを傷つけないよう、必ず持ち上げてください。
- ノンステンレス加工を施してあるので、油はごく少量または全く使用せずに調理できます。

空焚きしないでください。熱しすぎると底がゆがんだり、調理器具に施したノンステンレス加工が損なわれるおそれがあります。

ノンステンレス加工は傷つきやすいため、木製またはプラスチック製の角の丸いヘラなどをご使用ください。

使用中は調理器具が熱くなりますので、必ず鍋つかみをご使用ください。

ガスコンロで使用する際は、炎で取っ手を傷めな

いようご注意ください。

取っ手がゆるんだら、 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の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 pertama kali menggunakan produk ini, cucilah dengan tangan dan keringkan dengan hati-hati.
- Sentiasa cuci produk dengan tangan setelah penggunaan.
- Jangan gunakan sabut baja atau produk dari bahan yang dapat merusak lapisan pelindung. Pembersih mesin cuci piring dapat merusak lapisan.
- Dasar akan mencekung bila dingin, tetapi akan manjadi rata ketika dipanaskan. Senantiasa biarkan produk dingin sebelum dibersihkan. Ini memungkinkan dasar kembali bentuk dan menghindari terjadinya keadaan yang tidak diinginkan.

Untuk pengetahuan anda

- Perkakas memasak ini sesuai digunakan pada semua jenis kompor, termasuk kompor induksi.
- Dengan menempatkan peralatan masak di kompor yang sama atau diameter yang lebih kecil anda dapat menghemat energi.
- Selalu mengangkat peralatan masak saat memindahkannya pada kompor gelas keramik untuk menghindari resiko menggores kompor.
- Perkakas memasak ini mempunyai lapisan anti melekat, yang berarti anda dapat memasak makanan tanpa atau dengan sedikit lemak atau minyak.

Jangan biarkan peralatan masak mendidih hingga kering karena dasar dapat menjadi miring karna panas berlebih dan lapisan

bisa kehilangan lapisan anti lekatnya.

Gunakan hanya peralatan kayu atau plastik tanpa tepi yang tajam.

Ingatlah bahwa peralatan masak menjadi panas saat digunakan. Selalu pegangi dengan sarung tangan.

Pegangan dapat rusak oleh api ketika peralatan masak yang digunakan pada kompor gas.

Jika pegangan terasa longgar, kencangkan sekrup dengan obeng.

Jika anda memiliki masalah dengan produk, hubungi toko IKEA/Customer Service terdekat atau kunjungi www.ikea.com.

Pembersihan

- Sebelum menggunakan produk ini untuk kali pertama, basuh dengan basuhan tangan dan keringkan dengan sempurna.
- Sentiasa basuh produk dengan basuhan tangan selepas digunakan.
- Jangan gunakan pengosok periuk atau sebarang produk yang boleh mencalarkan lapisan. Sabun mesin basuh pinggan boleh memberi kesan pada permukaan.
- Dasarnya adalah agak cekung bila sejuk, tetapi mengembang dan rata bila dipanaskan. Sentiasa biarkan produk sejuk sebelum membersihkannya. Ini membolehkan dasar kembali ke bentuk asalnya dan membantu mengelakkannya daripada menjadi tidak rata bila digunakan.

Untuk pengetahuan anda

- Perkakas memasak ini sesuai untuk kegunaan semua jenis hob, termasuk hob aruhan.
- Anda boleh menjimatkan tenaga dengan meletakkan perkakas memasak di atas hob yang mempunyai diameter yang sama atau lebih kecil.
- Sentiasa angkat perkakas memasak apabila memindahkannya di atas hob seramik kaca untuk mengelakkan risiko hob tercalar.
- Perkakas memasak ini mempunyai salutan tidak melekat, bermakna anda boleh memasak makanan tanpa atau dengan amaun kecil lemak atau minyak.

Jangan biarkan perkakas memasak ini

merebus hingga kering kerana dasarnya boleh menjadi herot jika terlebih panas dan salutannya boleh kehilangan ciri-ciri tidak melekat.

Gunakan hanya perkakas kayu atau plastik tanpa hujung yang tajam.

Jangan lupa, perkakas memasak adalah panas ketika digunakan. Sentiasa kendalikannya dengan pemegang periuk.

Pemegang periuk ini boleh rosak dengan api apabila perkakas memasak ini digunakan di atas hob gas.

Jika pemegangnya longgar, ketatkan skru dengan pemutar skru.

Jika anda mempunyai masalah dengan produk ini, hubungi gedung IKEA terdekat anda/Perkhidmatan Pelanggan atau layari www.ikea.com.

التنظيف

— قبل إستعمال المنتج للمرة الأولى، إغسليه باليد وجففيه بعناية.

- دائماً قومي بغسيل المنتج يدوياً بعد الإستعمال.
- لا تستخدمي الصوف المعدني أو أي شيء يمكن أن يخدش الطبقة الخارجية .سوائل التنظيف في غسالات الأطباق يمكنها أن تؤثر في السطح.
- القاعدة تكون مقعرة قليلاً عندما تكون باردة، لكنها تمدد لتصبح منبسطة عند تسخينها .قومي دائماً بترك المنتج ليبرد قبل تنظيفه .هذا يسمح للقاعدة لتسعيid شكلها ويساعد على منعها من الاصبح نستوية عند الإستعمال.

من المفيد معرفته

— هذه الآنية ملائمة للاستخدام على جميع أنواع الموقد، بما فيها موقد الحث الحراري.

— يمكنك توفير الطاقة بوضع آنية الطهي على موقد له نفس القطر أو أقل منه.

— ارفعي دائماً آنية الطهي عندما تقومين بتحريكها على موقد سيراميك زجاجي حتى لا يتعرض الموقد للخدش.

— آنية الطهي مزودة بطبقة مانعة للالتصاق، مما يعني أنه يمكنك طهي الطعام بدون أو بكمية قليلة من الدهون أو الزيت.

لا تدعى آنية الطهي تغلي وهي جافة لأن التسخين الزائد يؤدي إلى تلف القاعدة وفقدان الطبقة المطلية لخصائصها المانعة للالتصاق.

استخدمي فقط أدوات خشبية أو بلاستيكية لا تحتوي على أطراف حادة.

ضعي في اعتبارك أن آنية الطهي تصبح ساخنة أثناء الاستخدام .استخدمي دائماً حاملات القدر عند مناولتها.

الأيدي يمكن أن تتلف من جراء اللهب عند استخدام آنية

الطهي على موقد غازي.

إذا شعرت بإرتفاع اليد، أحكمي ربط المسامير بواسطة المفك.

إذا كان لديك أي مشكلة مع المنتج، اتصل بـأقرب معرض ايكيا/خدمة العملاء أو زوري موقعنا www.ikea.com.sa

การทำความสะอาด

- ล้างและเช็ดเครื่องครัวให้แห้ง ก่อนนำไปใช้งานครั้งแรก
- ควรล้างด้วยมือเท่านั้น
- อย่าใช้ไขขัดที่มีความคม หรืออุปกรณ์อื่นที่อาจชุดขิดผิวเครื่องครัวเป็นรอย
- โลหะจะหนดตัวเล็กน้อยเมื่อได้รับความเย็น และขยายตัวเมื่อได้รับความร้อน จึงควรปล่อยให้เครื่องครัวเย็นลงก่อนที่จะล้างทำความสะอาด เพื่อช่วยให้โลหะกลับคืนรูปดังเดิม และป้องกันไม่ให้ผิวขรุขระเมื่อใช้งานครั้งต่อไป

ข้อควรรู้

- เหมาะสำหรับใช้กับเตาทุกประเภท รวมทั้งเตาแม่เหล็กไฟฟ้า
- เลือกใช้หัวเตาที่มีขนาดเล็กกว่าหรือเท่ากับภาชนะเพื่อประหยัดพลังงาน
- ยกภาชนะขึ้นจากเตา อย่าลาก เพราะก้นภาชนะอาจชุดผิวเตาเซรามิกเป็นรอยได้
- ภาชนะเคลือบสารกันติด จึงไม่ต้องใช้น้ำมัน หรือใช้น้ำมันปริมาณน้อยในการปรุงอาหาร

อย่าปล่อยอาหารตั้งไฟจนแห้งหรือไหม้ เพราะก้นภาชนะจะเสียหายจากความร้อน และสารเคลือบกันติดจะเสื่อมสภาพ

ใช้อุปกรณ์ไม้หรือพลาสติกที่ไม่มีคมเท่านั้น

ภาชนะร้อนเมื่อตั้งเตา ให้ใช้ถุงมือจับ

ถ้าใช้กับเตาแก๊ส ให้ระวังเปลวไฟที่แรงเกินไปอาจทำให้หูหม้อไหม้ได้

ถ้าหูหม้อหลุม ให้ใช้ไขควงขันสกรูให้แน่น

หากมีปัญหาการใช้งานผลิตภัณฑ์ กรุณาติดต่อแผนกบริการลูกค้าของ IKEA หรือติดต่อทางเว็บไซต์ www.IKEA.com

ikea.co.th

