

HEMKOMST



Design and Quality
IKEA of Sweden

English	4
Español	5
Portugues	6
中文	7
繁中	8
한국어	8
日本語	9
Bahasa Indonesia	10
Bahasa Malaysia	11
عربي	13
ไทย	13
Tiếng Việt	14

English

Before first use

- Wash with washing-up liquid and rinse with water before using the first time.

Cleaning

- The pots and saucepan are dishwasher safe. The frying pan has a non-stick coating and should be washed by hand.
- Do not use steel wool or anything that may scratch the coating. Dishwasher detergent and waste powder that solidifies cooking oil can affect 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.

How to use

- This cookware is suitable for use on all types of hobs and in ovens.
- The frying pan is provided with sol-gel ceramic non-stick coating, which means you can cook food in little or no fat.
- Do not let the cookware boil dry as the base becomes skew from overheating and the coating may lose its non-stick properties.
- Only use wooden or plastic utensils without sharp edges in the frying pan.
- By placing the cookware on a cooking zone with the same or a smaller diameter as the cookware, you can save energy.
- Bear in mind that the cookware gets hot during use. Always handle with potholders.
- Always lift the cookware when moving it on a glass ceramic hob to avoid the risk of scratching the hob.
- If you have any problems with the product, please contact your nearest IKEA store/ Customer Service or see www.ikea.com.

Español

Antes de utilizarlo por primera vez

- Lava el producto con jabón líquido y acláralo con agua antes de utilizarlo por primera vez.

Limpieza

- Las ollas y cacerolas son aptas para el lavavajillas. Las sartenes tienen un revestimiento antiadherente y se deben lavar a mano.
- No utilices lana de acero ni otros productos abrasivos que podrían rayar el revestimiento. El detergente para lavavajillas y el polvo limpiador que solidifica el aceite pueden afectar a la superficie.
- El fondo, ligeramente cóncavo cuando está frío, se dilata y aplanan por efecto del calor. Deja siempre que la batería se enfríe antes de limpiarla. Así la base recuperará su forma original y evitarás que se deforme con el uso.

Instrucciones de uso

- Este utensilio se puede utilizar en todo tipo de placas y hornos.
- La sartén cuenta con un revestimiento antiadherente de cerámica Sol-Gel, lo que te permite cocinar con poco o nada de grasa.
- No dejes los recipientes al fuego hasta que se evapore toda el agua, ya que la base puede deformarse por sobrecalentamiento y el revestimiento antiadherente perder sus propiedades.
- Utiliza solo utensilios de madera o plástico sin bordes afilados en la sartén.
- Para ahorrar energía, pon el recipiente en una zona de cocción con un diámetro igual o inferior.
- Ten en cuenta que el recipiente se calienta cuando se usa. Protege tus manos siempre con manoplas.
- Cuando lo estés usando en una placa de vitrocerámica y lo quieras cambiar de sitio, levántalo siempre para evitar rayar la superficie.

- En caso de problemas con este producto, contacta con tu tienda o con el servicio de Atención al cliente, o entra en www.ikea.es.

Portugues

Antes da primeira utilização

- Lave com detergente líquido e enxague com água antes de utilizar pela primeira vez.

Limpeza

- As panelas e a caçarola são aptas para lavar na máquina. A frigideira tem um revestimento antiaderente e deve ser lavada à mão.
- Não use palha-d'aço nem qualquer outro material que possa riscar o revestimento. A utilização de detergentes da loiça e de pós que solidifiquem os resíduos de óleo alimentar, pode afetar a superfície.
- A base destes recipientes quando frios é ligeiramente côncava, mas depois de aquecidos ficam planos. Deixe sempre arrefecer o produto antes de o lavar. Isso permite que a base retome a sua forma e ajuda a evitar que fique desnivelada com o uso.

Instruções

- Estes utensílios de cozinha são adequados para usar em todos os tipos de placa e em fornos.
- A frigideira tem um revestimento em cerâmica sol-gel antiaderente, que lhe permite cozinhar com muito pouca ou nenhuma gordura.
- Não deixe os recipientes ao lume até a água se evaporar completamente, pois a base pode deformar-se devido ao sobreaquecimento, e o revestimento pode perder as suas propriedades antiaderentes.
- Use apenas utensílios de plástico ou madeira, sem rebordos afiados, na frigideira.
- Ao colocar os recipientes numa zona para cozinhar com o mesmo diâmetro ou um diâmetro inferior, pode poupar energia.

- O recipiente aquece quando está a ser usado. Use sempre pegas ou luvas de cozinha.
- Ao mover o recipiente numa placa de vitrocerâmica, levante-o sempre da placa para evitar riscá-la.
- Se tiver alguma questão relacionada com o produto, contacte a sua loja IKEA/Apoio ao Cliente ou aceda a www.ikea.pt.

中文

首次使用前须知

- 首次使用前，使用清洁剂清洗，并用水冲洗。

清洗方法

- 这款锅具和烧锅可使用洗碗机清洗。煎锅有一层不粘涂层，应手洗。
- 请勿使用钢丝球或任何可能刮花涂层的清洁工具。洗碗机洗涤剂 and 废弃食用油凝固粉末会影响锅具表面。
- 底部在冷却时略微凹入，但在受热时会膨胀变平。清洁前请务必让炊具冷却。这样可确保底部恢复至原来的形状，并防止其在使用过程中变得凹凸不平。

使用说明

- 此款锅具适用于各类炉灶和烤箱。
- 这款煎锅带有采用溶胶凝胶工艺制成的陶瓷不粘涂层，可用于进行少油或无油烹饪。
- 请勿让炊具干烧，因为在过热时底部会变形，涂层可能失去不粘特性。
- 此款煎锅仅可使用不带锋利边缘的木质或塑料锅铲。
- 将炊具放在直径与炊具相等或更小的烹饪区可以节省能源。
- 请记住，炊具在使用过程中会变热。请始终使用隔热垫。
- 在玻璃陶瓷炉上移动炊具时，请务必将其抬起，以免划花炉灶表面。
- 如果对产品有任何疑问，请就近与宜家商场/顾客服务部联系，或查看www.ikea.cn网站。

繁中

第一次使用前

- 第一次使用前，用清潔劑清洗，再用水沖洗乾淨。

清潔方法

- 鍋具可放入洗碗機清洗。唯平底煎鍋有不黏塗層，只能手洗
- 不可使用鋼絲絨或任何會刮傷表面的用具。能夠使食用油凝固的洗碗精和凝固劑可能會破壞表面。
- 鍋具冷卻時底部會略有不平，但在加熱膨脹後就會恢復平坦。清洗前務必將鍋具靜置冷卻，讓底部恢復原狀，以免使用時會不平穩。

使用方法

- 適用於所有類型的爐具及烤箱。
- 平底煎鍋用上溶膠凝膠陶瓷不黏塗層，你可以用更少甚至無油進行烹調
- 請勿讓鍋具空燒，以免鍋底因過熱而變形，塗料會失去不沾的特性。
- 平底煎鍋只可使用沒有鋒利邊緣的木製或塑膠用具
- 可在相同或較小直徑的加熱區上使用鍋具，以節省能源。
- 鍋具使用時把手會變熱，務必使用隔熱手套。
- 在電陶爐上移動鍋具時，需拿起鍋具，以免刮傷爐具。
- 若對產品有任何疑問，請與當地IKEA店/客戶服務人員聯絡或登入www.ikea.com查詢

한국어

첫 사용시 유의사항

- 세제로 씻고 물로 잘 헹군 뒤 사용하세요.

세척 방법

- 냄비와 소스팬은 식기 세척기 사용이 가능합니다. 프라이팬에는 재료가 붙어붙지 않도록 코팅이 되어 있어 손으로 세척해야 합니다.
- 코팅 부분에 손상이 갈 수 있으니 철수세미 같은 소재로 세척하지 마세요. 식용유를 굳게 만드는 식기세척기 세제와 페 파우더는 제품 표면에 영향을 줄 수 있습니다.
- 제품이 차가울 때는 바닥이 약간 오목하지만 열을

가하면 평평해집니다. 조리기구는 먼저 충분히 식힌 후 세척해주세요. 이렇게 하면 제품의 밑면이 원상태로 돌아오고 사용으로 인한 변형을 방지할 수 있습니다.

사용방법

- 본 제품은 모든 종류의 레인지와 오븐에서 사용할 수 있습니다.
- 프라이팬에는 늘어붙음 방지 졸겔 세라믹 코팅이 되어 있어 오일을 전혀 사용하지 않거나 아주 적은 양만 사용해도 요리할 수 있습니다.
- 액체가 모두 증발될 때까지 조리 기구를 장시간 가열하면 과열로 인해 바닥이 변형되거나 코팅이 벗겨질 수 있습니다.
- 프라이팬 안쪽에는 가장자리가 날카롭지 않은 나무 또는 플라스틱 조리도구만 사용하세요.
- 조리기구와 직경이 같거나 작은 레인지에 조리기구를 올려놓으면 에너지를 절약할 수 있습니다.
- 사용 중에는 조리기구가 뜨거워지니 주의하세요. 항상 냄비홀더를 사용하세요.
- 하이라이트 레인지에서 사용할 때는 반드시 제품을 들어서 옮겨야 레인지 표면이 긁히는 것을 방지할 수 있습니다.
- 제품과 관련된 문제가 발생하면 가까운 이케아 매장/고객 서비스 센터에 문의하거나 www.ikea.kr을 방문해주세요.

日本語

初めてご使用になる前に

- 初めてご使用になる前に、食器用洗剤で洗い、水ですすいってください。

お手入れ方法

- 鍋とソースパンは食器洗い乾燥機で洗うことができます。フライパンはノンスティック加工を施してあるため、手洗いしてください。
- スチールウールなど、コーティングを傷つけるようなものは使わないでください。食器洗い乾燥機用洗剤や、食用油用の凝固剤も、表面を傷める場合があります。
- 冷めた状態では底がややへこんでいますが、加熱

すると膨張して平らになります。調理器具は必ず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げます。

使用方法

- この調理器具はあらゆるタイプのコンロとオープンで使用できます。
- このフライパンにはゾルゲル法で合成したセラミックによるノンスティック加工を施してあるため、油はごく少量または全く使用せずに調理することができます。
- 空焚きしないでください。熱しすぎると底がゆがみ、ノンスティック加工が損なわれます。
- 本製品には、木製またはプラスチック製の角の丸い調理器具をご使用ください。
- 調理器具の底の直径と同じか小さめのコンロを使うと省エネになります。
- 使用中は調理器具が熱くなりますのでご注意ください。必ず鍋つかみをご使用ください。
- ラジエントヒーターの上で調理器具を動かす際は、コンロを傷つけないよう、必ず持ち上げてください。
- 商品に不具合がある場合には、お近くのイケア店舗またはカスタマーサービスセンターにご連絡いただくか、www.IKEA.jpをご参照ください。

Bahasa Indonesia

Sebelum penggunaan pertama

- Cuci dengan cairan pembersih dan bilas dengan air sebelum penggunaan pertama.

Pembersih

- Periuk dan panci tumis dapat dicuci dengan mesin cuci piring. Wajan penggorengan memiliki lapisan antilengket dan harus dicuci dengan tangan.
- Jangan gunakan wol kawat atau apa pun yang dapat menggores lapisan. Deterjen mesin cuci piring dan bubuk limbah yang mengeras minyak goreng dapat mempengaruhi permukaan.
- Bagian dasarnya agak cekung saat dingin,

tetapi mengembang menjadi rata saat dipanaskan. Dinginkan peralatan masak sebelum dibersihkan. Ini memungkinkan dasarnya kembali cekung dan bantu mencegah bentuknya bergelombang saat penggunaan.

Cara menggunakannya

- Peralatan masak ini cocok digunakan untuk semua tipe kompor dan dalam oven.
- Wajan penggorengan dilengkapi dengan lapisan anti lengket keramik sol-gel, yang berarti Anda dapat memasak makanan dengan sedikit atau tanpa lemak.
- Jangan biarkan peralatan masak mendidih hingga kering sehingga dasar menjadi miring akibat terlalu panas dan lapisan kehilangan sifat antilengketnya.
- Hanya menggunakan peralatan kayu atau plastik tanpa tepi tajam dalam wajan.
- Dengan menempatkan peralatan masak pada zona memasak dengan diameter yang sama atau lebih kecil dari peralatan masak, Anda dapat menghemat energi.
- Ingatlah bahwa peralatan masak dapat menjadi panas saat digunakan. Selalu pegangi dengan sarung tangan.
- Selalu angkat peralatan masak saat memindahkannya di atas kompor kaca keramik untuk menghindari risiko menggores permukaan kompor.
- Jika memiliki masalah dengan produk, silakan hubungi toko IKEA/Layanan Pelanggan atau kunjungi www.IKEA.co.id.

Bahasa Malaysia

Sebelum penggunaan kali pertama

- Sebelum guna buat pertama kali, cuci dengan pencuci pinggan mangkuk dan bilas dengan air.

Pencucian

- Periuk dan periuk bertangkai selamat mesin

basuh pinggan mangkuk. Kualiti goreng ada salutan tak melekat dan hendaklah dibasuh dengan tangan.

- Jangan gunakan sabut keluli atau apa-apa yang boleh mencalarkan salutan. Serbuk pencuci pencuci pinggan mangkuk dan serbuk sisa yang membeku minyak masak boleh menjejaskan permukaan.
- Dasar menjadi sedikit melengkung apabila sejuk, tetapi mengembang menjadi rata apabila memanaskan. Sentiasa bairkan alat masak menyejuk sebelum ia dicuci. Ini membolehkan dasar kembali kepada bentuk asalnya dan membantu mencegahnya daripada menjadi tidak sekata disebabkan oleh penggunaan.

Cara untuk mengguna

- Peralatan masak ini sesuai untuk digunakan di atas semua jenis hob dan di dalam ketuhar.
- Kualiti goreng tersedia dengan salutan tidak melekat seramik sol-gel, yang bermakna anda boleh memasak menggunakan sedikit atau tanpa lemak.
- Jangan biarkan periuk mendidih hingga kering kerana dasarnya akan senget daripada pemanasan melampau dan ia akan kehilangan ciri-ciri tidak melekatnya.
- Gunakan hanya perkakas kayu atau plastik tanpa hujung yang tajam di dalam kualiti goreng.
- Dengan meletakkan alat masak di atas hob masak dengan diameter yang sama atau lebih kecil daripada periuk/kualiti, anda dapat menjimatkan tenaga.
- Ingatlah bahawa alat masak menjadi panas semasa penggunaan. Sentiasa kendalikannya dengan pemegang periuk.
- Sentiasa angkat alat masak semasa mengalihkannya ke atas hob seramik kaca bagi mengelakkan risiko hob tercalar.
- Jika terdapat sebarang masalah tentang produk, sila hubungi gedung IKEA terhampir/Perkhidmatan Pelanggan atau layari www.ikea.com

عربي

قبل الاستخدام لأول مرة

- اغسلي المنتج بسائل الغسيل وأشطفيه بالماء قبل استخدامه لأول مرة.

التنظيف

- يمكن غسل القدور بأمان في غسالة الصحون الآلية. المقلاة مزودة بطبقة مانعة للالتصاق ويجب غسلها يدويًا.
- لا تستخدم السلك أو أي شيء يعرض الطبقة السطحية للخدش. يمكن أن يؤثر تنظيف غسالة الأطباق ومخلفات البودرة التي تحول زيت الطهي لمادة صلبة على السطح.
- القاعدة تكون مقعرة قليلاً عندما تكون باردة، ولكنها تتمدد عندما يتم تسخينها. أترك الأنية دائماً لتبرد قبل تنظيفها. لأن ذلك يسمح للقاعدة بأن تستعيد شكلها ويساعد على منعها من أن تصبح غير مستوية مع الاستخدام.

طريقة الإستعمال

- هذه الأنية مناسبة للإستخدام في جميع أنواع المواقد والأفران.
- المقلاة مزودة بطبقة الصل-جل المقاومة للالتصاق، مما يعني أنه يمكنك طهي الطعام مع قليل من الدهون أو بدونها.
- لا تدعي الأنية تغلي وهي جافة لأن ذلك يؤدي إلى تلف القاعدة وتفقد الطبقة خصائصها المانعة للالتصاق عند التسخين المفرط.
- استخدم مع المقلاة فقط أدوات خشبية أو بلاستيكية لا تحتوي على أطراف حادة.
- يمكنك توفير الطاقة بوضع آنية الطهي على نطاق طهي له نفس القطر أو أقل منه.
- ضعي في اعتبارك أن آنية الطهي تصبح ساخنة أثناء الاستعمال. استخدم دائماً حاملات القدور عند تناولتها.
- ارفعي دائماً آنية الطهي عندما تقومين بتحريكها على موقد سيراميك زجاجي حتى لا يتعرض الموقد للخدش.
- إذا كان لديك أي مشكلة مع المنتج، فضلاً، الاتصال بأقرب معرض إيكيا/خدمة العملاء أو زوري موقعنا www.ikea.com

ไทย

ข้อปฏิบัติก่อนใช้งานครั้งแรก

- ก่อนใช้งานครั้งแรก ควรทำความสะอาดด้วยน้ำยาล้างจาน แล้วล้างออกด้วยน้ำสะอาด

การดูแลรักษาและทำความสะอาด

- หม้อและกระทะทองแดงสามารถใช้กับเครื่องล้างจานได้ ควรล้างกระทะทอดด้วยมือ เนื่องจากมีสารเคลือบกันติดกระทะ
- ห้ามใช้ใยขัดหรืออุปกรณ์อื่นๆ ที่อาจทำให้ผิวเคลือบเสียหาย น้ำยาล้างจานและผงขัดที่ทำให้น้ำมันทำอาหารแข็งตัวจะมีผลต่อการทำให้พื้นผิวเสียหาย
- ฐานจะเข้าเล็กน้อยเมื่อเย็น แต่จะแบนเรียบลงเมื่อโดนความร้อน ควรปล่อยให้เย็นลงก่อนทำความสะอาด เพื่อให้ฐานกลับมามีรูปร่างคงเดิม และช่วยป้องกันจากพื้นผิวที่ไม่เรียบจากการใช้งาน

วิธีใช้งาน

- เครื่องครัวนี้ใช้ได้กับเตาและเตาอบทุกชนิด
- กระทะทอดเคลือบสารกันติดเซรามิกผ่านกระบวนการโซลเจล จึงไม่จำเป็นต้องใช้น้ำมัน/ไขมันในการทำอาหาร หรือใช้เพียงเล็กน้อยเท่านั้น
- อย่าปล่อยให้เครื่องครัวเดือดจนแห้ง เพราะความร้อนจัดจะทำให้ก้นภาชนะไหม้และเสียรูปทรง และสารกันติดที่เคลือบไว้จะเสื่อมคุณภาพ
- ใช้ตะหลิวและอุปกรณ์ไม้หรือพลาสติกที่ไม่มีขอบคมเท่านั้นในการใช้งานกระทะทอด
- เมื่อวางเครื่องครัวลงบนโซนทำอาหารที่มีขนาดเส้นผ่านศูนย์กลางเล็กกว่าหรือเท่ากับเครื่องครัว จะช่วยให้คุณประหยัดพลังงานได้
- โปรดทราบว่าเครื่องครัวจะมีอุณหภูมิสูงขึ้นระหว่างการใช้งาน ให้ใช้ผ้าจับของร้อนทุกครั้ง
- ยกเครื่องครัวขึ้นจากเตาเซรามิก อย่างระมัดระวัง เพราะก้นกระทะอาจขูดเตาเป็นรอยได้
- หากมีปัญหาการใช้งานผลิตภัณฑ์ กรุณาติดต่อสโตร์อิกีย หรือศูนย์บริการลูกค้าของอิกียใกล้บ้าน หรือติดต่อผ่านทางเว็บไซต์ www.ikea.co.th

Tiếng Việt

Trước khi dùng lần đầu

- Rửa bằng nước rửa chén và xả sạch với nước trước khi dùng lần đầu.

Vệ sinh

- Nồi và chảo an toàn để dùng trong máy rửa chén. Chảo có lớp phủ chống dính và nên được rửa bằng tay.

- Không dùng bụi nhùi thép hoặc bất kì vật gì có thể làm trầy xước lớp phủ. Viên rửa chén bát và bột làm sạch có thể khiến dầu ăn đóng cứng lại và gây ảnh hưởng tới bề mặt.
- Để nồi/chảo có thể bị cong vênh trong điều kiện nhiệt độ thấp, nhưng sẽ giãn nở khi đun nóng. Luôn để dụng cụ nấu nướng nguội hẳn trước khi rửa. Cách này giúp cho sản phẩm lấy lại hình dạng ban đầu và tránh bị trở nên không bằng phẳng quá trình sử dụng.

Cách dùng

- Nồi chảo phù hợp để sử dụng trên tất cả các loại bếp nấu và trong lò nướng.
- Chảo được trang bị lớp chống dính gồm sol-gel, có nghĩa là bạn có thể nấu thức ăn với ít hoặc không có chất béo.
- Không để nồi chảo bị đun cạn vì đáy có thể biến dạng và lớp phủ mất tính chống dính khi bị quá tải nhiệt.
- Chỉ sử dụng đồ dùng bếp bằng gỗ hoặc nhựa và không có cạnh sắc.
- Sử dụng nồi chảo trên vùng nấu có đường kính tương tự hoặc nhỏ hơn để tiết kiệm năng lượng.
- Lưu ý rằng sản phẩm sẽ nóng lên khi nấu. Luôn dùng miếng nhắc sản phẩm để di chuyển nồi.
- Khi sử dụng bếp gốm thủy tinh, luôn nâng chảo khi di chuyển sản phẩm để tránh gây trầy xước bề mặt bếp nấu.
- Nếu bạn có bất kỳ vấn đề nào với sản phẩm, vui lòng liên hệ với cửa hàng IKEA /Dịch vụ chăm sóc khách hàng hoặc truy cập www.ikea.com.

