

KLIPPFISK

Design Henrik Preutz



Design and Quality
IKEA of Sweden

English	3
Español	4
Portugues	5
中文	7
繁中	8
한국어	9
日本語	10
Bahasa Indonesia	11
Bahasa Malaysia	12
عربي	14
ไทย	15

English

Before first use

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

Cleaning

- Always wash the product by hand after use.
- 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.

Taking care of the wooden parts

- Do not allow wooden parts like handle or knob to be in contact with water for a prolonged period of time, to soak or be moist. This can cause the wood to split.
- To protect against grease and to increase its natural resistance to moisture, the wood should be treated with oil approved for contact with food, for instance vegetable oil. Oil once, wipe off any surplus oil and then repeat the treatment 24 hours later.

How to use

- This cookware is suitable for use on all types of hobs, including induction hob.
- 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.
- Use only wooden or plastic utensils without sharp edges.

- 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:

- Se recomienda lavar este producto siempre 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 aplana 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.

Cuidado de las partes de madera

- No dejes las partes de madera, como el mango o el asa, en contacto con agua durante periodos prolongados de tiempo, ni en remojo ni expuestas a la humedad. La madera podría resquebrajarse.
- Para protegerla de la grasa y aumentar su resistencia natural a la humedad, trata la madera con aceite aprobado para el contacto

con alimentos como aceite vegetal. Aplica una mano de aceite, elimina el exceso y repite el tratamiento transcurridas 24 horas.

Instrucciones de uso

- Este recipiente es apto para todo tipo de placas, incluidas las de inducción.
- 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.
- 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

- Após cada utilização, lave sempre o artigo 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.

Cuidados com as partes em madeira

- Não deixe que as partes em madeira do produto, como o cabo ou a pega, fiquem em contacto com a água durante um período prolongado, não as mergulhe nem deixe ficar húmidas. Isto pode fazer com que a madeira abra fendas.
- Para proteger de gordura e para aumentar a resistência natural à humidade, a madeira deve ser tratada com um óleo adequado ao contacto com comida, como por exemplo óleo vegetal. Aplique o óleo uma vez, limpe o excesso e repita o tratamento 24 horas depois.

Instruções

- Este recipiente é adequado a todos os tipos de placas, incluindo a placa de indução.
- O produto 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 madeira ou plástico sem rebordos afiados.
- 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 acesse 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。

清洁

- 使用后请务必用手清洗产品。
- 请勿使用钢丝球或任何可能刮花涂层的清洁工具。洗碗机洗涤剂和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。

木质部件护理

- 请勿让把手或拉钮等木质部件长时间浸水，或将其浸泡或弄湿。这会导致木材开裂。
- 为了减少油污并提高其天然防潮性，请务必在使用前在木材上涂抹如菜油等可与食物接触的油。上一次油，擦去多余的油，24小时后再上一次油。

使用说明

- 此炊具可在各种类型的炉灶上使用，包括电磁炉。
- 带有不粘涂层，可用于进行低脂或无脂烹饪。
- 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。
- 只能使用无锋利边缘的木制或塑料器皿。
- 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

- 使用後務必手洗產品。
- 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。

木製部分的保養

- 請勿讓木製部分，包括把手或旋鈕等部分長時間與水接觸、浸泡或受潮。這或會導致木材開裂。
- 要防止油脂和提升天然的防潮性能，木製品需要經常使用食用油塗抹，可以使用菜油。先塗上一層食油，然後擦掉多餘油分，24小時後再多塗一次。

使用方法：

- 鍋具適用於各種爐具(含電磁爐)。
- 表層用上溶膠凝膠陶瓷不黏塗層，可用更少、甚或不需油脂來烹調食物
- 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。
- 僅能使用木質或塑膠且沒有銳利邊緣的廚房用具。
- 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 행군 뒤 사용하세요.

세척 방법

- 사용후 반드시 손으로 세척해 주세요.
- 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.

나무 부품 관리

- 나무로 된 손잡이나 노브 부분이 물에 장시간 노출되지 않도록 하고 물에 담그거나 젖은 상태로 보관하지 마세요. 사용 후 잘 건조해 주세요.
- 기름기로부터 보호하고 습기에 대한 저항력을 높이려면 나무 부분을 식물성 오일과 같이 식용으로 승인받은 오일로 코팅해야 합니다. 오일을 한 번 바르고 나서 흘러내리는 오일이 있으면 깨끗이 닦아준 뒤, 이 과정을 24시간 후에 다시 반복하세요.

사용방법

- 본 제품은 인덕션 레인지를 포함한 모든 종류의 레인지에서 사용할 수 있습니다.
- 눌어붙음 방지 줄겔 세라믹 코팅처리가 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.
- 끝이 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 굽히는 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、水ですすいでください。

お手入れ方法

- 使用後は必ず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。

木製部分のお手入れ方法

- 取っ手やノブなどの木製部分を長時間水に漬けたり、水分を染み込ませたり、湿気に触れさせたりしないようにしてください。木材が割れるおそれがあります。
- 油脂汚れを付きにくくし、また木製品が本来持つ耐湿性が増すよう、木製部分には植物油など食品に触れても安全なオイルを塗ってお手入れしてください。一度オイルを塗った後余分なオイルを拭き取ります。24時間後にもう一度同様のお手入れを行ってください。

ご使用方法

- IHコンロを含む、あらゆるタイプのコンロでご使用いただけます。
- この調理器具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。
- 鋭い角のない木製かプラスチック製の調理器具のみをお使いください。

- 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.

Cara membersihkan

- Selalu cuci produk dengan tangan setelah digunakan.
- Jangan gunakan wol kawat atau apa pun yang dapat menggores lapisan. Deterjen mesin cuci piring dan bubuk limbah yang mengeringkan 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.

Merawat bagian-bagian kayu

- Jangan biarkan bagian kayu seperti gagang atau kenop bersentuhan dengan air dalam waktu yang lama, hingga basah atau lembab. Hal ini dapat menyebabkan kayu terbelah.
- Untuk melindungi dari minyak dan untuk meningkatkan ketahanan alaminya terhadap kelembapan, kayu harus diberi minyak yang disetujui untuk kontak dengan makanan, misalnya minyak sayur. Minyak sekali, bersihkan sisa minyak dan ulangi perawatan 24 jam kemudian.

Cara menggunakan

- Peralatan masak ini cocok untuk digunakan pada semua jenis kompor, termasuk kompor induksi.
- 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.
- Gunakan peralatan kayu atau plastik tanpa tepi yang tajam.
- 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

- Sentiasa basuh menggunakan tangan selepas menggunakannya.
- Jangan gunakan sabut keluli atau apa-apa yang boleh mencalarakan 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.

Penjagaan bahagian-bahagian kayu

- Jangan biarkan bahagian-bahagian kayu seperti pemegang atau tombol terkena air untuk tempoh masa yang panjang, direndam atau dilembapkan. Ini akan menyebabkan kayu merekah.
- Bagi melindungi produk ini daripada gris dan untuk meningkatkan ketahanan semula jadinya terhadap lembapan, kayu seharusnya dirawat dengan minyak tersentuh makanan yang diluluskan, sebagai contoh minyak sayuran. Minyakkan sekali, lap lebih minyak, kemudian ulang rawatan 24 jam kemudian.

Cara untuk mengguna

- Alat masak ini sesuai digunakan pada semua jenis hob, termasuk hob aruhan.
- Bersalut 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.
- Hanya gunakan peralatan kayu atau plastik tanpa tepi yang tajam.
- Dengan meletakkan alat masak di atas hob masak dengan diameter yang sama atau lebih kecil daripada periuk/kuali, 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

- دائماً، أغسلي المنتج باليد بعد الاستخدام.
- لا تستخدم السلك أو أي شيء يعرض الطبقة السطحية للخدش. يمكن أن يؤثر منظف غسالة الأطباق ومخلفات البودرة التي تحول زيت الطهي لمادة صلبة على السطح.
- القاعدة تكون مقعرة قليلاً عندما تكون باردة، ولكنها تتمدد عندما يتم تسخينها. أتركها دائماً لتبرد قبل تنظيفها. لأن ذلك يسمح للقاعدة بأن تستعيد شكلها و يساعد على منعها من أن تصبح غير مستوية مع الاستخدام.

العناية بالأجزاء الخشبية

- يجب عدم ترك الأجزاء الخشبية مثل المقبض أو اليد تتلامس مع الماء لفترة طويلة، أو أن تكون منقوعة في الماء أو رطبة، فقد يؤدي ذلك إلى انفصال الخشب.
- لحماية الأيدي من الدهون وزيادة مقاومتها الطبيعية للرطوبة يجب معالجة الخشب بزيت معتمد لملامسة الأطعمة، على سبيل المثال الزيت النباتي. يمكنك المسح مرة واحدة بالزيت وإزالة أي فائض من الزيت ثم تكرار المسح بعد 24 ساعة.

طريقة الإستعمال

- هذه الأنية ملائمة للاستخدام على جميع أنواع المواقد.
- المنتج مزود 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 فقط أدوات خشبية أو بلاستيكية لا تحتوي على أطراف حادة.
- يمكنك توفير الطاقة بوضع أنية الطهي على نطاق طهي له نفس القطر أو أقل منه.

- ضعي في اعتبارك أن آنية الطهي تصبح ساخنة أثناء الاستعمال. استخدمى 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

- ล้างให้สะอาดด้วยมือทุกครั้งหลังใช้
- ห้ามใช้ใยขัดหรืออุปกรณ์อื่นๆ ที่อาจทำให้ผิวเคลือบเสียหาย น้ำยาล้างจานและผงขัดที่ทำให้น้ำมันทำอาหารแข็งตัวจะมีผลต่อการทำให้พื้นผิวเสียหาย
- ฐานจะเข้าล็อกน้อยเมื่อเย็น แต่จะแบนเรียบลงเมื่อโดนความร้อน ควรปล่อยให้เย็นลงก่อนทำความสะอาด เพื่อให้ฐานกลับมามีรูปร่างคงเดิม และช่วยป้องกันจากพื้นผิวที่ไม่เรียบจากการใช้งาน

การดูแลรักษาส่วนที่เป็นไม้

- ห้ามให้ส่วนที่เป็นไม้ เช่น ด้ามจับหรือลูกบิด โดนน้ำเป็นเวลานาน และหลีกเลี่ยงการแช่น้ำหรือสัมผัสความชื้น เพราะอาจทำให้ไม้ปริแตกได้
- เพื่อปกป้องส่วนที่เป็นไม้จากคราบมัน และเสริมความทนทานต่อความชื้นตามธรรมชาติของวัสดุ ควรทาน้ำมันลงบนส่วนที่เป็นไม้ โดยต้องเป็นน้ำมันที่ได้รับการรับรองว่า สัมผัสกับอาหารได้ เช่น น้ำมันพืช ทาน้ำมันลงบนส่วนที่เป็นไม้ 1 ชั้น เช็ดน้ำมันส่วนเกินออกแล้วทิ้งไว้ 24 ชั่วโมง ก่อนจะทาน้ำมันซ้ำอีก 1 ชั้น

วิธีใช้งาน

- เครื่องครัวนี้ใช้ได้กับเตาทุกชนิด รวมทั้งเตาแม่เหล็กไฟฟ้า
- เคลือบสารกันติดเซรามิกผ่านกระบวนการโซลเจล จึงไม่จำเป็นต้องใช้น้ำมัน/ไขมันในการทำอาหาร หรือใช้เพียงเล็กน้อยเท่านั้น
- อย่าปล่อยให้เครื่องครัวเดือดจนแห้ง เพราะความร้อนจัดจะทำให้ก้นภาชนะไหม้และเสียรูปทรง และสารกันติดที่เคลือบไว้จะเสื่อมคุณภาพ

- ต้องใช้กับอุปกรณ์ไม้หรือพลาสติกที่ไม่มีขอบแหลมคมเท่านั้น
- เมื่อวางเครื่องครัวลงบนโซนทำอาหารที่มีขนาดเส้นผ่านศูนย์กลางเล็กกว่าหรือเท่ากับเครื่องครัว จะช่วยให้คุณประหยัดพลังงานได้
- โปรดทราบว่าเครื่องครัวจะมีอุณหภูมิสูงขึ้นระหว่างการใช้งาน ให้ใช้ผ้าจับของร้อนทุกครั้ง
- ยกเครื่องครัวขึ้นจากเตาเซรามิก อย่างลาก เพราะกันกระแทกอาจขูดเตาเป็นรอยได้
- หากมีปัญหาการใช้งานผลิตภัณฑ์ กรุณาติดต่อสโตร์อิกีย หรือศูนย์บริการลูกค้าของอิกียใกล้บ้าน หรือติดต่อผ่านทางเว็บไซต์ www.ikea.co.th