

# HEMKOMST



Design and Quality  
IKEA of Sweden



<b>English</b>	<b>4</b>
<b>Español</b>	<b>5</b>
<b>Portugues</b>	<b>6</b>
<b>中文</b>	<b>7</b>
<b>繁中</b>	<b>7</b>
<b>한국어</b>	<b>8</b>
<b>日本語</b>	<b>9</b>
<b>Bahasa Indonesia</b>	<b>10</b>
<b>Bahasa Malaysia</b>	<b>11</b>
<b>عربي</b>	<b>12</b>
<b>ไทย</b>	<b>13</b>
<b>Tiếng Việt</b>	<b>14</b>

# English

## 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 pan is suitable for use on all types of hobs and in the oven.
- It is provided with Teflon® Professional non-stick 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 cookware on an induction hob, for best performance use it on an induction zone that has the same diameter as the cookware.
- Do not let the pan 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 pan is used. Always use pot holders when moving the pan or lifting the lid.
- Always lift the cookware when moving it on a glass ceramic hob to avoid the risk of scratching the hob.
- Use the pan on a hob with the same or a smaller diameter as the pan to save energy.
- If you have any problem with the product, contact your nearest IKEA store/ Customer Service or visit [www.ikea.com](http://www.ikea.com).

# Español

## 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

- Esta batería de cocina es adecuada para usar con todo tipo de placas y en el horno.
- Viene provista con un revestimiento antiadherente Teflon® Professional. 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.
- Si se utiliza una placa de inducción, usar los recipientes de esta batería en una zona de inducción cuyo diámetro sea igual o inferior para mejor rendimiento.
- No permitir que un recipiente 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.
- Tener presente que las asas se calientan cuando un recipiente está en el fuego. Usar siempre manoplas para mover los recipientes.
- Para evitar rayar la vitrocerámica, levanta siempre los recipientes para moverlos.
- Usar los recipientes en zonas de cocción con el mismo diámetro o inferior para ahorrar energía.
- Si tienes algún problema con el producto, por

favor ponte em contacto con tu tienda IKEA más cercana/Servicio de Atención al Cliente o visita [www.ikea.es](http://www.ikea.es).

## Portugues

### 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-d'aço ou outro produto que possa riscar a camada anti-aderente. O detergente para loiça 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.

### Convém saber

- A frigideira é própria 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.
- Tenha em atenção de que as pegas aquecem durante o uso, por isso, use sempre luvas para mover a frigideira ou para levantar a tampa.
- Levante sempre a frigideira ao deslocá-la sobre a placa vitrocerâmica para evitar riscá-la.

- Use a frigideira num 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](http://www.ikea.pt).

## 中文

### 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。

### 重要提示

- 这款平底锅适用于各类炉灶和烤箱。
- 带有Teflon®Professional（特氟隆Professional）不粘涂层，这意味着你可以使用很少量甚至不用油就能烹饪食物。
- 仅可使用边缘不锋利的木质或塑料锅铲。
- 在电磁炉上使用这款锅具时，电磁感应区与锅具的直径一致，才能达到最佳效果。
- 请勿让平底锅干煮，因为过度加热可能会导致锅底弯曲变形，且涂层会丧失不粘性。。
- 注意：使用时，锅柄可能会变得烫手。移动平底锅或揭开锅盖时，务必使用锅垫。
- 在玻璃陶瓷炉上移动锅具时请始终将锅抬起，避免划伤陶瓷炉。
- 在同等或较小直径的炉灶上使用此款平底锅可以节能。
- 如有任何产品问题，请联系附近的宜家商场/顾客服务部或访问[www.IKEA.cn](http://www.IKEA.cn)。

## 繁中

### 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

- 此鍋具適用所有爐具及烤箱。
- 鍋具使用的是鐵氟龍專業級不沾鍋塗層，可用少量的油或不用油的方式烹煮食物。
- 僅能使用木質或耐熱且沒有銳利邊緣的用具。
- 放在電磁爐上使用時，把鍋具放在相同直徑的電磁加熱區，可達到最佳的加熱效果。
- 請勿讓鍋具空燒，因過熱時鍋底會變形，而且鍋具會失去不沾鍋的功能。
- 鍋具使用時，把手會變燙。移動鍋具或拿起鍋蓋時，務必使用隔熱墊。
- 將鍋具移至電陶爐上時，需提起鍋具，以免刮傷爐具表面。
- 在相同或較小直徑的爐具上使用鍋具，可節省能源。
- 如對產品有任何問題，請與IKEA服務人員聯繫。

## 한국어

### 세척

- 처음 사용하기 전에 제품을 씻어 행구고 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.

### 알아두면 좋은점

- 모든 종류의 레인지와 오븐에서 사용할 수 있습니다.
- Teflon® 프로페셔널 논스틱 코팅 제품으로 기름을 적게 두르거나 아예 사용하지 않아도 음식이 눌어붙지 않습니다.
- 뾰족한 모서리가 없는 나무 또는 플라스틱 조리도구만 사용하세요.



- 인덕션 발열구와 지름이 같은 조리용기를 이용할 때 가장 효과적으로 사용할 수 있습니다.
- 팬에 내용물이 없는 상태에서 가열하지 마세요. 과열로 인해 바닥이 뒤틀리거나 코팅의 논스틱 기능이 저하될 수 있습니다.
- 팬을 사용할 때는 손잡이가 뜨거워지니 주의하세요. 팬을 옮기거나 뚜껑을 들어 올릴 때는 항상 냄비홀더를 이용하세요.
- 유리 부분에 흠집이 생길 수 있으니 하이라이트 레인지 사용시 들어서 옮기세요.
- 레인지의 발열구보다 지름이 크거나 같은 팬을 사용하면 에너지를 절약할 수 있습니다.
- 제품에 문제가 있으면 가까운 IKEA 매장/고객 서비스센터에 문의하거나 IKEA.kr을 방문해주세요.

## 日本語

### 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

- このグリルパンはあらゆるタイプのコンロとオーブンで使用できます。
- グリルパンにはテフロン®プロフェッショナル ノンスティック加工が施されています。ごく少量の油で、または油をまったく使用せずに調理できます。
- 先のとがっていない、木製またはプラスチック製のキッチンツールのみをご使用ください。
- グリルパンをIHコンロで使用する場合は、その性能を最大限に引き出すために、底面と同じサイズのコンロで使用してください。

- 空焚きしないでください。熱しすぎると底がゆがんだり、ノンスティック加工が損なわれます。
- 使用中は取っ手が熱くなるのでご注意ください。鍋を移動したり、ふたを外すときには必ず鍋つかみを使用してください。
- ラジエントヒーターの上で調理器具を動かすときは、コンロを傷つけないよう、必ず持ち上げてください。
- グリルパンの底の直径と同じか、やや小さめの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。
- 商品に問題がある場合には、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](http://www.IKEA.com)をご参照ください。

## Bahasa Indonesia

### 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 menjadi rata ketika dipanaskan. Senantiasa biarkan produk dingin sebelum dibersihkan. Ini memungkinkan dasar kembali bentuk dan menghindari terjadinya keadaan yang tidak diinginkan.

### Informasi tambahan

- Wajan ini cocok digunakan untuk semua jenis kompor dan oven.
- Wajan memiliki lapisan anti lengket Teflon® Professional, sehingga dapat memasak dengan sedikit atau tanpa lemak dan minyak sama sekali.
- Hanya gunakan peralatan kayu atau plastik tanpa tepian tajam.

- Agar penggunaan peralatan masak pada kompor induksi maksimal, gunakan kompor berdiameter sama dengan peralatan masak.
- Jangan biarkan wajan mendidih sampai kering sehingga dasar miring karena panas dan kehilangan sifat anti lengketnya.
- Mohon diingat bahwa gagang semakin panas saat wajan dipakai. Selalu gunakan penahan panas ketika memindahkan wajan atau mengangkat penutup.
- Selalu angkat peralatan masak saat memindahkannya pada kompor keramik kaca untuk menghindari risiko kompor tergores.
- Gunakan wajan pada kompor dengan diameter sama atau lebih kecil untuk menghemat energi.
- Jika Anda membutuhkan bantuan, silakan hubungi Layanan Pelanggan/toko IKEA terdekat atau kunjungi [www.ikea.co.id](http://www.ikea.co.id).

## **Bahasa Malaysia**

### **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 mencalarakan 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 manfaat**

- Kualiti ini sesuai digunakan di atas semua jenis hob dan di dalam semua jenis ketuhar.
- Ia tersedia ada dengan salutan tidak lekat

Teflon®Professional bermakna anda boleh memasak makanan menggunakan sedikit atau tanpa lemak atau minyak sama sekali.

- Gunakan hanya peralatan kayu atau plastik tanpa hujung yang tajam.
- Apabila menggunakan peralatan masak di atas hob aruhan, gunakan ia di atas zon aruhan yang sama diameternya seperti peralatan masak untuk mendapatkan hasil terbaik.
- Jangan biarkan kualiti mendidih sehingga kering kerana dasar akan menjadi sengit akibat terlebih panas dan salutan kehilangan ciri-ciri tak lekatnya.
- Ingat bahawa pemegang menjadi panas semasa kualiti digunakan. Kerap gunakan pemegang kualiti apabila mengalih atau mengangkat penutup.
- Sentiasa angkat peralatan masak apabila mengalih ia ke atas hob seramik kaca untuk mengelakkan risiko hob tercalar.
- Guna kualiti di atas hob berdiameter sama atau lebih kecil daripada kualiti untuk menjimatkan tenaga.
- Jika anda ada apa-apa masalah berkaitan produk, sila hubungi gedung IKEA terhampir anda/Khidmat Pelanggan atau layari [www.ikea.com](http://www.ikea.com)

## عربي

### التنظيف

- قبل إستعمال المنتج للمرة الأولى، إغسله باليد وجففه بعناية.
- دائماً قومي بغسيل المنتج يدوياً بعد الإستعمال.
- لا تستخدمى 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 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

- المقلاة 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.
- استخدمني فقط أدوات خشبية أو بلاستيكية لا تحتوي على حواف حادة.
- عندما تستخدمني المقلاة على موقد حث حراري، ضعها على موقد له نفس قطر الأنية حتى تحسلي على أفضل النتائج.
- لا تعرّضي 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. استخدمني دائماً حاملات القدور عند تحريك المقلاة أو عند رفع الغطاء.
- ارفعي دائماً المقلاة عندما تقومين بتحريكها على موقد سيراميك زجاجي حتى لا يتعرض الموقد للخدش.
- استخدمني 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).

## ไทย

### การทำความสะอาด

- ล้างและเช็ดเครื่องครัวให้แห้ง ก่อนนำไปใช้งานครั้งแรก
- ควรล้างด้วยมือเท่านั้น
- อย่าใช้ใยขัดที่มีความคม หรืออุปกรณ์อื่นที่อาจขูดขีดผิวเครื่องครัวเป็นรอย
- โลหะจะหดตัวเล็กน้อยเมื่อได้รับความเย็น และขยายตัวเมื่อได้รับความร้อน จึงควรปล่อยให้เครื่องครัวเย็นลงก่อนที่จะล้างทำความสะอาด เพื่อช่วยให้โลหะกลับคืนรูปดั้งเดิม และป้องกันไม่ให้ผิวขรุขระเมื่อใช้งานครั้งต่อไป

### คำแนะนำ

- กระจกใช้ร่วมกับเตาได้ทุกชนิดและนำเข้าเตาอบได้
- กระจกเคลือบสารกันติด Teflon® Professional ช่วยให้ คุณทำอาหารได้โดยใช้น้ำมันเพียงเล็กน้อยหรือไม่ใช้เลย

- ใช้อุปกรณ์ทำอาหารที่ทำจากไม้หรือพลาสติกที่ไม่มีขอบแหลมคมเท่านั้น
- เมื่อใช้กระทะกับเตาแม่เหล็กไฟฟ้า ให้ใช้หัวเตาที่มีขนาดเส้นผ่านศูนย์กลางเท่ากับกระทะ เพื่อให้กระทะทำงานได้เต็มประสิทธิภาพ
- ไม่ควรใช้ภาชนะต้มน้ำจนแห้งเพราะจะทำให้ก้นภาชนะเสียหายรูปทรง นอกจากนี้ ความร้อนที่มากเกินไปจะทำให้คุณสมบัติของสารเคลือบกันติดบนภาชนะเสียหาย
- ขณะใช้งานกระทะ มือจับจะร้อน ดังนั้น ควรใช้ที่จับของร้อนเมื่อเคลื่อนย้ายกระทะหรือยกฝา
- ยกเครื่องครัวขึ้นทุกครั้งที่เคลื่อนย้ายเครื่องครัวบนเตาเคลือบเซรามิก เพื่อป้องกันเตาเป็นรอย
- ใช้กระทะร่วมกับเตาที่มีขนาดเส้นผ่านศูนย์กลางเท่ากับหรือเล็กกว่าขนาดเส้นผ่านศูนย์กลางของกระทะเพื่อประหยัดพลังงาน
- หากมีข้อสงสัยหรือปัญหาเกี่ยวกับสินค้า ติดต่อสโตร์ไอเกีย แพลนลูกค้าสัมพันธ์ หรือเข้าเว็บไซต์ [www.ikea.co.th](http://www.ikea.co.th)

## Tiếng Việt

### Vệ sinh

- Trước khi sử dụng sản phẩm lần đầu, rửa sạch bằng tay và lau khô.
- Luôn rửa sản phẩm bằng tay sau khi dùng.
- Không dùng bụi nhùi thép hoặc các vật tương tự vì sẽ làm trầy xước bề mặt sản phẩm. Nước rửa chén có thể làm hư bề mặt sản phẩm.
- Để sản phẩm có thể bị cong vênh trong điều kiện nhiệt độ thấp, nhưng sẽ giãn nở khi đun nóng. Luôn để nguội hẳn trước khi vệ sinh. Cách này giúp cho sản phẩm lấy lại hình dạng ban đầu và không bị thay đổi trong quá trình sử dụng.

### Thông tin hữu ích

- Chảo phù hợp để sử dụng trên tất cả các loại bếp nấu và trong lò nướng.
- Sản phẩm có lớp chống dính Teflon® Professional, điều này có nghĩa là bạn có thể nấu với rất ít hoặc không có dầu mỡ.
- Chỉ sử dụng đồ dùng bếp bằng gỗ hoặc nhựa và không có cạnh sắc.

- Khi sử dụng bếp từ, để đạt hiệu suất tốt nhất, đặt chảo vào vùng nấu có đường kính tương tự với chảo.
- Không để chảo bị đun cạn, vì đáy có thể biến dạng và lớp phủ mất tính chống dính khi chịu nhiệt độ quá cao.
- Hãy lưu ý rằng tay cầm sẽ nóng lên khi sử dụng. Luôn dùng miếng nhắc nồi để di chuyển chảo hoặc nhắc nắp chảo.
- Khi sử dụng bếp gốm thủy tinh, luôn nâng chảo khi di chuyển sản phẩm để tránh gây trầy xước bề mặt bếp.
- Sử dụng chảo trên bếp nấu có đường kính tương tự hoặc nhỏ hơn để tiết kiệm năng lượng.
- Nếu bạn có bất kỳ vấn đề nào với sản phẩm, hãy liên hệ với cửa hàng IKEA/Trung tâm Dịch vụ Khách hàng gần nhất hoặc truy cập [www.ikea.com](http://www.ikea.com).

