

HEMKOMST



Design and Quality
IKEA of Sweden

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

English

Cleaning

- Before using the cookware for the first time, wash, rinse and dry carefully.
- The cookware is dishwasher-safe. To prevent any marks left by limescale in the water, always wipe dry after washing. Spots and marks may be removed with a little vinegar diluted in lukewarm water.
- To prevent salt stains, do not add salt until the water is boiling.
- Do not use steel wool or anything that may scratch 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.
- 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.
- Never let the cookware boil dry, because the base becomes skew when overheated.
- If you have any problems with the product, please contact your nearest IKEA store/ Customer Service or see www.ikea.com.

Español

Limpieza

- Antes de usar la batería de cocina por primera vez, lavar, aclarar y secarla cuidadosamente.
- La batería es apta para el lavavajillas. Para prevenir las manchas de cal, secar bien con un paño después del lavado. Las manchas pueden eliminarse con un poco de vinagre disuelto en agua templada.
- Para prevenir las manchas de sal, no añadir sal hasta que el agua no esté hirviendo.
- No use estropajo metálico o cualquier cosa que pueda rayar la superficie.
- La base es ligeramente cóncava cuando está fría, pero se expande hasta alisarse cuando se calienta. Deja siempre que tu batería se enfríe antes de limpiarla. Así la base retoma su forma, lo que ayuda a evitar que se deforme con el uso.

Instrucciones de uso

- Este utensilio se puede utilizar en todo tipo de placas y hornos.
- 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.
- No calientes nunca los recipientes vacíos porque pueden deformarse.
- 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

Limpeza

- Antes de usar este produto pela primeira vez, lave-o, enxague-o e seque-o cuidadosamente.
- O produto é próprio para a máquina de lavar loiça. Para prevenir manchas de calcário, seque-o bem após a lavagem. As marcas podem ser limpas com um pouco de vinagre diluído em água morna.
- Para prevenir manchas de sal, acrescente-o quando a água começar a ferver.
- Não utilize palha-d'aço ou qualquer outro produto que possa riscar a superfície.
- A base é ligeiramente côncava quando fria, mas expande-se até ficar plana quando aquecida. Deixe sempre arrefecer o produto antes de o lavar. Isto permite que a base recupere a sua forma, evitando deformações com o uso.

Instruções

- Estes utensílios de cozinha são adequados para usar em todos os tipos de placa e em fornos.
- 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.
- Não deixe ao lume sem conteúdo, pois a base pode deformar-se com o sobreaquecimento.
- Se tiver alguma questão relacionada com o produto, contacte a sua loja IKEA/Apoio ao Cliente ou aceda a www.ikea.pt.

中文

清洗说明

- 在使用新锅之前，须对其进行冲洗，并擦干。

- 鍋具可用于洗碗機。洗後應立即擦乾，以防止產品表面生成任何鈣質斑點。清除污斑，可使用加入少量醋的溫水進行擦洗。
- 為了防止形成鹽質斑點，在鍋內食品煮至沸點之前，不可加入鹽。
- 不可使用金屬絲團等具划傷力的洁具，以免划傷鍋面。
- 鍋底在冷卻後會略有彎曲，但在受熱時會伸展變平。在清洗之前，務必待鍋冷卻。以防溫度驟變導致鍋體發生變形。

使用说明

- 此款鍋具适用于各类炉灶和烤箱。
- 將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。
- 切勿烧干鍋具，以免加热过度导致锅底变形。
- 如果对產品有任何疑問，請就近与宜家商場/顧客服務部联系，或查看www.ikea.cn网站。

繁中

清潔說明

- 第一次使用鍋具前，先小心沖洗擦乾。
- 鍋具適用於洗碗機，為避免留下水垢，清洗後一定要擦乾。可用稀釋的溫醋水去除污垢。
- 在水煮沸前不可加入鹽巴，以免殘留鹽垢。
- 不可使用鋼絲絨或任何會刮傷表面的工具。
- 鍋具冷卻時底部會略有不平，但在加熱膨脹後就會恢復原狀。清洗前一定要先靜置冷卻，以防溫度驟降，使鍋體永久變形。

使用方法

- 適用於所有類型的爐具及烤箱。
- 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。

- 不可讓鍋具空燒，以免鍋底因過熱而變形。
- 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

세척

- 처음 사용하기 전에 제품을 씻어 행구고 잘 말려주세요.
- 물 속의 석회질로 인해 얼룩이 생기지 않도록 하려면 설거지 후 즉시 물기를 닦아주세요. 작은 얼룩은 미지근한 물에 식초를 몇 방울 떨어트린 용액으로 없앨 수 있습니다.
- 조리용기 안에 소금얼룩이 생기지 않도록 하려면 내용물이 끓기 전에 소금을 넣지 마세요.
- 표면에 상처를 내는 철수세미는 사용하지 마세요.
- 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.

사용방법

- 본 제품은 모든 종류의 레인지와 오븐에서 사용할 수 있습니다.
- 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.
- 빈 냄비를 장시간 가열하면 과열로 인해 바닥에 손상이 갈 수 있습니다.
- 제품과 관련된 문제가 발생하면 가까운 이케아 매장/고객 서비스 센터에 문의하거나 www.ikea.kr을 방문해주세요.

日本語

お手入れ方法

- この調理器具を初めてご使用になる前に、よく洗い、すすぎ、乾かしてください。

- この調理器具は食器洗い乾燥機で洗うことができます。水に含まれる石灰分の跡がつくのを防ぐため、洗った後は必ず水をふき取ってください。軽い汚れは酢を少し入れたぬるま湯を使うときれいになります。
- 塩の跡が付かないよう、沸騰するまで塩を加えないでください。
- スチールたわしなど調理器具の表面を傷つけるものは使わないでください。
- 使用していないときは、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。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ぐことができます。

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。
- 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。
- 絶対に空焚きしないでください。熱しすぎると底がゆがみます。
- 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

Pembersihan

- Sebelum pertama kali menggunakan produk, cuci, bilas dan keringkan dengan hati-hati.
- Produk ini aman untuk mesin cuci piring. Untuk mencegah tanda bercak air yang mengering, selalu lap kering setelah mencuci. Kerak dan noda dapat dihilangkan dengan larutan cuka yang diencerkan dalam air hangat.

- Untuk mencegah noda garam, jangan menambahkan garam pada makanan Anda sampai air mendidih.
- Jangan gunakan wol baja atau benda apapun yang dapat menggores permukaan.
- Dasar akan sedikit mencekung ketika dingin, tetapi permukaan akan mendatar ketika dipanaskan. Selalu biarkan peralatan masak hingga dingin sebelum dibersihkan. Hal ini memungkinkan dasar mempunyai bentuk tetap dan untuk mencegah berubah bentuk ketika digunakan.

Cara menggunakannya

- Peralatan masak ini cocok digunakan untuk semua tipe kompor dan dalam oven.
- 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.
- Jangan biarkan peralatan masak mendidih sampai kering, karena bagian bawahnya akan menjadi miring saat terlalu panas.
- Jika memiliki masalah dengan produk, silakan hubungi toko IKEA/Layanan Pelanggan atau kunjungi www.IKEA.co.id.

Bahasa Malaysia

Pembersihan

- Sebelum menggunakan peralatan memasak untuk kali pertama, basuh, bilas dan keringkan dengan sempurna.
- Peralatan memasak adalah selamat digunakan untuk mesin basuh pinggan. Untuk menghindarkan daripada kesan mendapan air,

sentiasa lap hingga kering selepas membasuh. Kesan boleh dihilangkan menggunakan sedikit cuka yang dilarutkan dalam air suam.

- Untuk mengelakan kesan garam, jangan tambah garam sehingga air mendidih.
- Jangan gunakan pengosok periuk atau sebarang produk yang boleh mencalarkan permukaan.
- Dasarnya adalah agak cekung bila sejuk, tetapi akan mengembang bila dipanaskan. Sentiasa biarkan peralatan memasak sejuk sebelum membersihkannya. Ini membolehkannya kembali ke bentuk asal dan membantu mengelakkannya daripada menjadi tidak rata bila digunakan.

Cara untuk mengguna

- Peralatan masak ini sesuai untuk digunakan di atas semua jenis hob dan di dalam ketuhar.
- 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.
- Jangan sekali-kali membiarkan alat masak mendidih hingga kering, kerana dasar akan menjadi sengit apabila terlebih panas.
- Jika terdapat sebarang masalah tentang produk, sila hubungi gedung IKEA terhampir/ Perkhidmatan Pelanggan atau layari www.ikea.com

عربي

التنظيف

- قبل استخدام أدوات الطبخ للمرة الأولى، أغسلها و أشطفها ثم جففها جيدا.
- أدوات الطبخ يمكن غسلها بأمان في غسالة الأطباق. لمنع

أي علامات تخلفها رقائق الجير في الماء، دائماً امسح بقطعة جافة بعد الغسيل. يمكن إزالة العلامات و البقع بقليل من الخل المخفف بماء فاتر.

- لمنع البقع الناتجة من الملح، لا تضيف الملح حتى يغلي الماء.
- لا تستخدم الصوف الفولاذي أو أي شيء يمكن أن يخدش السطح.
- تكون القاعدة مقعرة قليلاً عندما تكون باردة، و لكنها تمتد لتكون مسطحة عندما تسخن. دع أدوات الطبخ تبرد قبل تنظيفها. لأن ذلك يسمح للقاعدة بأن تستعيد شكلها و يساعد في منعها من أن تكون غير مستوية.

طريقة الإستعمال

- هذه الأنية مناسبة للإستخدام في جميع أنواع المواقد والأفران.
- 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. استخدمي دائماً حاملات القدور عند مناولتها.
- ارفعي دائماً آنية الطهي عندما تقومين بتحريكها على موقد سيراميك زجاجي حتى لا يتعرض الموقد للخدش.
- لا تدعي أبداً آنية الطهي تغلي وهي جافة لأن التسخين الزائد يؤدي إلى تلف القاعدة.
- إذا كان لديك أي مشكلة مع المنتج، فضلاً، الاتصال بأقرب معرض إيكيا/خدمة العملاء أو زوري موقعنا www.ikea.com

ไทย

การทำความสะอาด

- ก่อนใช้งานครั้งแรก ให้ล้างเครื่องครัวให้สะอาด และเช็ดให้แห้ง
- ชุดเครื่องครัวสามารถล้างด้วยเครื่องล้างจานได้ หลังล้างเสร็จ ควรเช็ดให้แห้งทันที เพื่อป้องกันคราบน้ำเกาะบนผิวเครื่องครัว ถ้าผิวเครื่องครัวเกิดเป็นคราบ ให้ใช้น้ำส้มสายชูเจือจางในน้ำอุ่น นำมาเช็ดออกให้สะอาด
- เพื่อป้องกันคราบเกลือเกาะภายในภาชนะ ขณะทำอาหาร รอให้อาหารเดือดก่อน ค่อยใส่เกลือลงไป
- ห้ามใช้ใยขัดที่มีความคม หรืออุปกรณ์อื่นใดที่อาจข่วนผิวภาชนะเป็นรอย

- เมื่อถูกความเย็น กั้นภาชนะจะหดตัวและโค้งงอเล็กน้อย เมื่อถูกความร้อน ก็จะคลายตัวและยืดออกตามเดิม จึงควรปล่อยให้ภาชนะเย็นลงก่อนนำไปล้าง เพื่อให้กั้นภาชนะกลับคืนรูปทรง และมีผิวเรียบเสมอกัน

วิธีใช้งาน

- เครื่องครัวนี้ใช้ได้กับเตาและเตาอบทุกชนิด
- เมื่อวางเครื่องครัวลงบนโซนทำอาหารที่มีขนาดเส้นผ่านศูนย์กลางเล็กกว่าหรือเท่ากับเครื่องครัว จะช่วยให้คุณประหยัดพลังงานได้
- โปรดทราบว่าเครื่องครัวจะมีอุณหภูมิสูงขึ้นระหว่างการใช้งาน ให้ใช้ผ้าจับของร้อนทุกครั้ง
- ยกเครื่องครัวขึ้นจากเตาเซรามิก อย่างลวก เพราะกั้นกระเพาะอาจชูดเตาเป็นรอยได้
- ห้ามปล่อยให้เครื่องครัวเดือดจนแห้ง เพราะความร้อนจัดจะทำให้กั้นภาชนะไหม้และเสียรูปทรง
- หากมีปัญหาการใช้งานผลิตภัณฑ์ กรุณาติดต่อสโตร์อิเกีย หรือศูนย์บริการลูกค้าของอิเกียใกล้บ้าน หรือติดต่อผ่านทางเว็บไซต์ www.ikea.co.th

Tiếng Việt

Vệ sinh

- Trước khi sử dụng sản phẩm lần đầu, rửa, tráng sạch và lau khô.
- Nồi/chảo an toàn để dùng trong máy rửa chén. Cần lau khô sau khi rửa để tránh vết vôi trong nước đọng lại trên sản phẩm. Có thể dùng một ít giấm pha loãng trong nước ấm để làm sạch các vết ố hoặc vết bẩn.
- Để tránh các vết oxi hóa do muối, chỉ cho muối vào khi nước đã sôi.
- Không dùng bùi nhùi thép hoặc các vật tương tự vì sẽ làm trầy xước 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 tránh bị không bằng phẳng trong quá trình sử dụng.

Cách dùng

- Nồi chảo phù hợp để sử dụng trên tất cả các loại bếp nấu và trong lò nướng.
- 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.
- Tuyệt đối không để nồi chảo bị đun cạn, vì đáy có thể biến dạng khi bị quá tải nhiệt.
- 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.

