

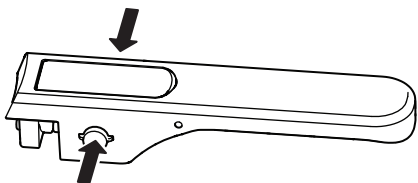
# SLÄTROCKA

Henrik Preutz

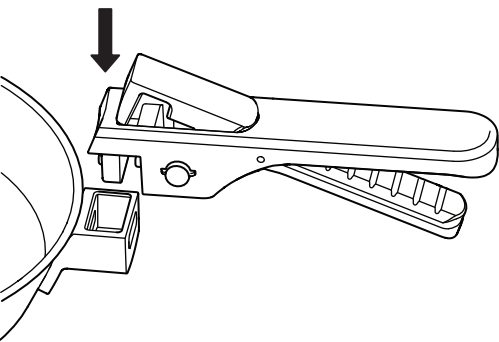


Design and Quality  
IKEA of Sweden

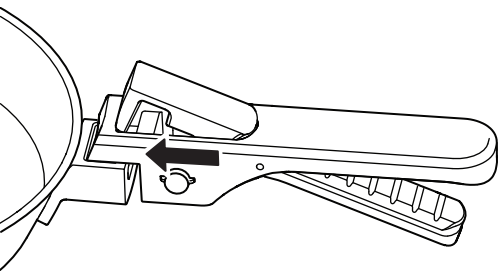
1



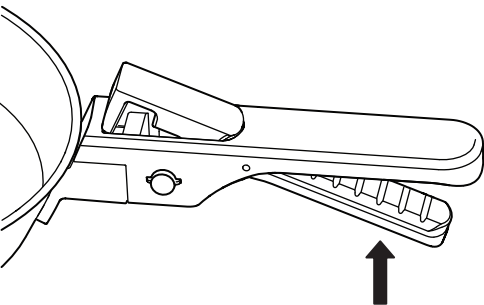
2



**3**



**4**





<b>English</b>	<b>6</b>
<b>Español</b>	<b>7</b>
<b>Portugues</b>	<b>9</b>
<b>中文</b>	<b>10</b>
<b>繁中</b>	<b>11</b>
<b>한국어</b>	<b>12</b>
<b>日本語</b>	<b>14</b>
<b>Bahasa Indonesia</b>	<b>15</b>
<b>Bahasa Malaysia</b>	<b>17</b>
<b>عربي</b>	<b>18</b>
<b>ไทย</b>	<b>20</b>
<b>Tiếng Việt</b>	<b>21</b>

# English

## Before first use

- Before using this product for the first time, wash, rinse and dry thoroughly.

## Cleaning

- This cookware and the detachable handle are dishwasher safe.
- The frying pan is made of stainless steel and has an abrasion-resistant coating that resists abrasives and steel wool.
- To maintain its shine, wipe the cookware dry after washing to avoid water stains and limescale deposits. White spots and marks that still appear may be removed with a little white vinegar diluted in lukewarm water. Wash, rinse and dry the cookware afterwards.
- 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

- Before cooking, make sure the frying pan is thoroughly clean so the frying pan and its coating can perform at its best. White spots and marks due to limescale deposits should be removed according to the care and cleaning instructions.
- For best cooking results, set the cooking zone to two-thirds of its maximum heat since the pan spreads heat very evenly and efficiently. Use cooking fat like butter or oil so that food releases easier from the surface.

## Good to know

- This cookware is suitable for use on all types of cooking zones and in the oven. The detachable handle is not oven safe and should be removed before using the cookware in the oven.
- The frying pan has an abrasion-resistant coating that is suitable for use with abrasives,

steel wool and metal utensils. Although the frying pan is highly scratch resistant, it is not scratch proof. Metal utensils might leave small marks and scratches, but it does not affect the performance of the frying pan.

- Never let the cookware boil dry, because the base becomes skew when overheated.
- 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](http://www.ikea.com).

## **Español**

### **Antes del primer uso**

- Antes de usar este producto por primera vez, lávalo y sécalo bien.

### **Limpieza**

- Este utensilio y el mango desmontable son aptos para el lavavajillas.
- La sartén está hecha de acero inoxidable y cuenta con un revestimiento resistente a la abrasión, lo que permite el uso de materiales abrasivos o lana de acero.
- Para conservar el brillo, después de lavar el utensilio, sécalo bien para evitar que el agua deje marcas o se acumulen restos de cal. Las manchas y marcas blancas se quitan con vinagre blanco disuelto en agua tibia. Después, lava y seca el utensilio.
- 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.

## **Instrucciones de uso**

- Antes de cocinar, asegúrate de que la sartén está limpia a fin de obtener los mejores resultados. Las manchas y marcas blancas provocadas por acumulación de restos de cal se deben limpiar según las instrucciones de mantenimiento y limpieza.
- Para obtener los mejores resultados, pon la zona de cocción a dos tercios de su temperatura máxima, ya que la sartén se calienta de manera uniforme. Usa mantequilla o aceite para que los alimentos no se queden pegados a la superficie.

## **Información importante**

- Este utensilio de cocina se puede usar en todo tipo de placas y en el horno. El mango desmontable no es apto para el horno y se debe quitar antes de usar el utensilio.
- La sartén cuenta con un revestimiento resistente a la abrasión, lo que permite el uso de materiales abrasivos, lana de acero o utensilios de metal. Aunque la sartén es muy resistente a los arañazos, no está hecha a prueba de arañazos. Los utensilios de metal pueden dejar pequeñas marcas o arañazos, pero no afectan al rendimiento de la sartén.
- No calientes nunca los recipientes vacíos porque pueden deformarse.
- 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](http://www.ikea.es).



# Portugues

## Antes da primeira utilização

- Lave, enxague e seque bem este produto antes de o utilizar pela primeira vez.

## Limpeza

- Este recipiente e a pega amovível podem ser lavados na máquina de lavar loiça.
- A frigideira é feita em aço inoxidável e tem um revestimento resistente à abrasão de detergentes abrasivos e palha-d' aço.
- Para manter o brilho, seque o recipiente após a lavagem para evitar manchas de água e depósitos de calcário. As marcas e manchas brancas que ainda possam existir podem ser removidas com um pouco de vinagre branco diluído em água morna. Depois, lave, enxague e seque o recipiente.
- 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

- Antes de cozinhar, certifique-se de que a frigideira está bem limpa, para que a frigideira e o revestimento possam ter o melhor desempenho. Marcas e manchas brancas provocadas por depósitos de calcário devem ser removidas de acordo com as instruções de manutenção e limpeza.
- Para conseguir os melhores resultados na confeção, defina a zona para cozinhar como dois terços do calor máximo, já que a frigideira difunde o calor de forma muito uniforme e eficaz. Use gordura para cozinhar, como manteiga ou óleo, para que os alimentos se soltem com maior facilidade da superfície.

## Informações importantes

- Este recipiente é adequado para usar em todos os tipos de zonas de cozedura e no forno. A pega amovível não é própria para o forno e deve ser removida antes de usar o recipiente no forno.
- A frigideira tem um revestimento resistente à abrasão adequado para utilização com detergentes abrasivos, palha d'aço e utensílios em metal. Embora a frigideira seja muito resistente, não é à prova de riscos. Os utensílios em metal podem deixar pequenas marcas e riscos, mas isso não afeta o desempenho da frigideira.
- Não deixe ao lume sem conteúdo, pois a base pode deformar-se com o sobreaquecimento.
- 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](http://www.ikea.pt).

## 中文

### 初次使用须知

- 初次使用该产品前，请清洗产品，并将其擦干。

### 清洁

- 此炊具和可拆卸把手可用洗碗机清洗。
- 煎锅是由不锈钢制成的，有抗磨损的涂层，可抵抗磨料和钢丝球的摩擦。
- 为保持炊具光泽，洗净后应将其擦干，以避免水渍和水垢沉积。对于仍然存在的白色斑点和痕迹，可以用少许白醋稀释在温水中，将其去除。之后，清洗并擦干炊具。
- 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

- 在烹饪前，确保煎锅彻底清洁，以便煎锅及其涂层发挥其最佳性能。由于水垢沉积造成的白色斑点和痕迹应根据养护和清洁说明予以清除。
- 为获得最佳烹饪效果，将炉灶设置为其最大热量的三分之二，从而使平底锅热量传播均匀且有效。使用黄油或油等烹饪油脂，使食物更易展现其原有风味。

## 产品须知

- 此炊具可在各种类型的烹饪区使用，包括烤箱。可拆卸把手不能放入烤箱使用，在将炊具放入烤箱前，应先拆下把手。
- 煎锅有耐磨涂层，适合与磨料、钢丝球和金属器皿一起使用。虽然煎锅具有很强的抗划伤能力，但它并不完全抗划伤。使用金属器皿时可能会留下细小痕迹和划痕，但这不会影响煎锅的性能。
- 切勿烧干锅具，以免加热过度导致锅底变形。
- 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，以免划伤炉灶表面。
- 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](http://www.ikea.cn)网站。

## 繁中

### 首次使用前

- 首次使用前，必須將產品徹底清潔、沖洗及抹乾

### 清潔方法

- 鍋具和可拆式把手適用於洗碗機
- 平底煎鍋以不鏽鋼製成，表面有耐磨塗層，可使用研磨劑或鋼絲絨清潔
- 為保持其光亮，清潔後請抹乾，避免留下水漬和水垢。若鍋具仍現出現白點或白印，可用暖水稀釋白醋清洗然後抹乾即可

- 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。

## 如何使用

- 烹調前，請先平清洗乾淨底煎鍋，以確保它及其塗層的性能可以全面發揮。可按照保養和清潔說明去除因水垢引致的白點和痕跡
- 為獲得最佳的烹飪效果，請將烹飪區調校至最高熱度的三分之二，因為它的熱量分佈均勻、有效。可使用牛油或食油來烹飪，讓食物不易黏鍋

## 使用須知

- 鍋具適用於所有爐具及烤箱內。可拆式把手不可用於烤箱，放入前請拆下把手
- 平底煎鍋有耐磨塗層，可使用研磨劑、鋼絲絨和金屬廚具。縱使煎鍋有很好的防刮性，但並不代表它不會刮花。使用金屬廚具或會留下細微的刮痕，但不會影響它的性能
- 不可讓鍋具空燒，以免鍋底因過熱而變形。
- 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](http://www.ikea.com)查詢

## 한국어

### 사용 전 유의 사항

- 제품을 처음 사용하기 전에 세척 후 행구고 잘 말려주세요.

### 세척 방법

- 이 제품과 분리형 손잡이는 식기세척기 사용이 가능합니다.
- 프라이팬의 소재는 스테인리스 스틸이며, 연마재와 철수세미에 강한 내마모성 코팅이 되어 있습니다.
- 광택을 유지하기 위해 세척 후 조리기구를 건조하여 보관하면 물 얼룩과 석회 침전물을 방지할 수 있어요.

얼룩이나 자국은 미지근한 물에 식초를 약간 섞어 제거할 수 있습니다. 그 후 조리기구를 씻고 행구어 말리세요.

- 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

- 프라이팬과 프라이팬의 코팅이 최상의 성능을 발휘할 수 있도록 요리 전에 프라이팬이 깨끗한지 확인해주세요. 석회질로 인한 얼룩과 자국은 관리 및 세척 지침에 따라 제거해야 합니다.
- 최상의 요리 결과를 얻기 위해서는, 프라이팬이 열을 매우 고르고 효율적으로 분산시킬 수 있도록 화구를 최대 열의 2/3로 설정하십시오. 버터나 식용유과 같은 조리용 기름을 사용하면 음식이 표면에서 더 잘 떨어집니다.

## 참고 사항

- 이 조리기구는 모든 종류의 레인지와 오븐에서 사용이 가능합니다. 분리형 손잡이는 오븐에서 사용할 수 없으므로 조리기구를 오븐에 넣기 전에 분리해 주세요.
- 이 프라이팬에는 마모 방지 코팅이 되어 있어 연마재, 철수세미 및 금속 소재의 주방도구와 함께 사용할 수 있습니다. 흠집에 매우 강하나 흠집이 아예 나지 않는다는 의미는 아닙니다. 금속 주방도구로 인해 작은 자국이나 긁힘이 남을 수 있지만 프라이팬의 성능에는 영향을 미치지 않습니다.
- 빈 냄비를 장시간 가열하면 과열로 인해 바닥에 손상이 갈 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 긁히는 것을 방지할 수 있습니다.
- 제품과 관련된 문제가 발생하면 가까운 이케아 매장/고객 서비스 센터에 문의하거나 [www.ikea.kr](http://www.ikea.kr)을 방문해주세요.

# 日本語

## 初めてご使用になる前に

- この製品を初めてご使用になる前に、十分に洗い、すすぎ、乾かしてください。

## お手入れ方法

- この調理器具と取り外し可能な持ち手は食器洗い乾燥機で洗えます。
- フライパンはステンレススチール製で、研磨剤やスチールウールの使用に耐える耐摩耗性コーティングが施されています。
- 水垢や石灰分の沈着を避け輝きを保つために、洗浄後に拭いて乾かしてください。軽い汚れは、少量の酢を入れたぬるま湯を使うときれいになります。その後、調理器具を洗い、すすぎ、乾燥させてください。
- 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

- 調理する前に、フライパンとそのコーティングの性能を最大限に発揮させるため、フライパンが十分にきれいな状態であることを確認してください。石灰分の沈着による白い斑点や跡は、「お手入れと洗浄方法」にそって取り除いてください。
- 上手に調理するには、火加減を最大火力の3分の2にします。そうするとフライパンは熱を均一かつ効率的に広げます。バターや油などを使うと、食材がフライパンの表面につきにくくなります。

## 使用上の注意

- この調理器具はあらゆるタイプのコンロで使用でき、オーブンにも対応しています。取り外し可能な持ち手はオーブンで使えないため、調理器具をオーブンに入れる前に取り外してください。
- フライパンには、研磨剤、スチールウール、金属製の調理器具の使用に耐える耐摩耗性コーティングが施されています。フライパンは傷がつきにくいですが、傷がつかないということではありません。金属製の調理器具によって小さな跡や引っかき傷ができる可能性があります。フライパンの性能には影響しません。

- 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。
- 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](http://www.IKEA.jp)をご参照ください。

## Bahasa Indonesia

### Sebelum digunakan pertama kali

- Sebelum pertama kali menggunakan produk, cuci, bilas dan keringkan secara menyeluruh.

### Membersihkan

- Peralatan masak dan pegangan yang dapat dilepas ini aman untuk mesin cuci piring.
- Wajan penggorengan terbuat dari baja tahan karat dan memiliki lapisan tahan gesekan dan sabut cuci kawat.
- Untuk menjaga kilaunya, lap peralatan masak hingga kering setelah dicuci untuk menghindari noda air dan endapan kerak. Bercak putih dan bekas dapat dihilangkan dengan sedikit cuka putih yang dilarutkan dalam air hangat. Cuci, bilas lalu keringkan peralatan memasak.
- 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

- Sebelum memasak, pastikan wajan benar-benar bersih agar wajan dan lapisannya dapat berfungsi dengan baik. Bercak putih dan bekas karena endapan kerak kapur harus dihilangkan sesuai dengan petunjuk perawatan dan pembersihan.

- Untuk hasil memasak terbaik, atur zona memasak ke dua pertiga dari panas maksimalnya karena wajan menyebarkan panas dengan sangat merata dan efisien. Gunakan lemak masak seperti mentega atau minyak agar makanan lebih mudah lepas dari permukaan.

### **Penting untuk diketahui**

- Peralatan masak ini cocok digunakan untuk semua jenis kompor dan oven. Pegangan yang dapat dilepas tidak aman untuk oven dan harus dilepas sebelum menggunakan peralatan masak di dalam oven.
- Wajan penggorengan memiliki lapisan tahan gesekan yang cocok untuk digunakan dengan bahan abrasif, sabut cuci kawat, dan peralatan logam. Meskipun wajan penggorengan tahan gores, namun tidak anti gores. Peralatan logam mungkin meninggalkan bekas dan goresan kecil, tetapi tidak mempengaruhi kinerja wajan penggorengan.
- Jangan biarkan peralatan masak mendidih sampai kering, karena bagian bawahnya akan menjadi miring saat terlalu panas.
- 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](http://www.IKEA.co.id).



# Bahasa Malaysia

## Sebelum penggunaan kali pertama

- Sebelum menggunakan produk ini buat kali pertama, basuh, bilas dan keringkan dengan teliti.

## Pencucian

- Periuk dan pemegang pasang tanggal selamat mesin basuh pinggan mangkuk.
- Kualiti goreng diperbuat daripada keluli tahan karat dan ada salutan tahan lelasan yang tahan pada pelepas dan sabut keluli.
- Untuk mengekalkan kilauannya, kesat alat memasak sehingga kering selepas dicuci untuk mengelakkan kesan air dan mendapan kerak. Tompokan putih dan kesan yang masih ada boleh ditanggalkan dengan sedikit cuka putih yang dilarutkan di dalam air suam. Selepas itu basuh, bilas dan kering alat memasak.
- 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 penggunaan

- Sebelum memasak, pastikan kualiti betul-betul bersih supaya kualiti dan salutannya boleh berfungsi dengan baik. Tompok dan tanda putih akibat mendapan kapur hendaklah dibuang mengikut arahan penjagaan dan pembersihan.
- Untuk hasil masakan yang terbaik, tetapkan zon memasak kepada dua pertiga daripada haba maksimumnya kerana kualiti menyebarkan haba dengan sangat sekata dan cekap. Gunakan lemak masak seperti mentega atau minyak supaya makanan tidak melekat di permukaan.

## Maklumat memanfaatkan

- Alat memasak ini sesuai digunakan di atas semua jenis zon memasak dan di dalam ketuhar. Pemegang boleh tanggal tidak selamat ketuhar dan hendaklah ditanggalkan sebelum menggunakan alat memasak di dalam ketuhar.
- Kualiti goreng mempunyai salutan tahan lelasan yang sesuai untuk digunakan dengan bahan pelelas, sabut keluli dan perkakas logam. Walaupun kualiti goreng sangat tahan calar, ia bukan kalis calar. Perkakas logam mungkin meninggalkan kesan kecil dan calar, tetapi ia tidak menjejaskan prestasi kualiti goreng.
- Jangan sekali-kali membiarkan alat masak mendidih hingga kering, kerana dasar akan menjadi sengit apabila terlebih panas.
- 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](http://www.ikea.com)

## عربي

### قبل الاستخدام لأول مرة

- قبل استخدام هذا المنتج لأول مرة، يجب غسله وشطفه وتجفيفه جيداً.

### التنظيف

- هذه الأنية والمقبض القابل للفصل آمنين في غسالة الصحون.
- المقلاة مصنوعة من الستينلس ستيل وبها طبقة مقاومة للتآكل تقاوم المواد الكاشطة والسلك المعدني.

- للحفاظ على لمعانها، جفّفي آنية الطهي بعد غسلها لتجنب تركز بقع الماء والترسبات الكلسية. يمكن إزالة البقع البيضاء والعلامات التي لا تزال تظهر بقليل من الخل الأبيض المخفف في الماء الفاتر. اغسلي واشطفي وجففي الآنية بعد ذلك.
- القاعدة تكون مقعّرة قليلاً عندما تكون باردة، ولكنها تتمدد عندما يتم تسخينها. أتركي الآنية دائماً لتبرد قبل تنظيفها. لأن ذلك يسمح للقاعدة بأن تستعيد شكلها و يساعد على منعها من أن تصبح غير مستوية مع الاستخدام.

### طريقة الاستخدام

- قبل الطهي، تأكدي من نظافة المقلاة تماماً حتى تعمل المقلاة وطلانها بأفضل حالاتها. يجب إزالة البقع والعلامات البيضاء الناتجة عن الترسبات الكلسية وفقاً لتعليمات العناية والتنظيف.
- للحصول على أفضل نتائج للطهي، اضبطي نطاق الطهي على ثلثي أقصى درجة حرارة لأن المقلاة توزع الحرارة بشكل متساوٍ وفعال. استخدمى الدهون مثل الزبدة أو زيت الطهي حتى يتحرر الطعام بسهولة من السطح.

### من المفيد معرفته

- هذه الآنية ملائمة للاستخدام على جميع نطاقات المواقد والأفران. المقبض القابل للفصل ليس آمناً في الفرن ويجب نزعه قبل استخدام الآنية في الفرن.
- تأتي المقلاة بطبقة مقاومة للتآكل ومناسبة للاستخدام مع المواد الكاشطة والسلك المعدني والأدوات المعدنية. وعلى الرغم من أن المقلاة شديدة المقاومة، إلا أنها ليست مضادة تماماً للخدش. فقد تترك الأدوات المعدنية علامات وخدوش صغيرة، لكنها لن تؤثر على أداء المقلاة.
- لا تدعي أبداً آنية الطهي تغلي وهي جافة لأن التسخين الزائد يؤدي إلى تلف القاعدة.
- 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. 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](http://www.ikea.com)

# ไทย

## ก่อนใช้งานครั้งแรก

- ก่อนการใช้งานครั้งแรก ควรล้างให้สะอาดและเช็ดให้แห้ง

## การทำความสะอาด

- เครื่องครัวและมือจับแบบถอดได้สามารถใช้กับเครื่องล้างจานได้
- กระจกถอดทำมาจากสแตนเลส เคลือบกันรอยขีดข่วน ทนทานต่อสารกัดกร่อนและฝอยขัด
- เพื่อคงความเงาของกระจก ให้เช็ดให้แห้งหลังจากล้าง เพื่อป้องกันคราบเปื้อนและคราบหินปูน สามารถทำความสะอาดคราบขาวที่มีด้วยน้ำส้มสายชูเจือจางในน้ำอุ่น จากนั้นล้างและเช็ดให้แห้ง
- ฐานจะเข้าเล็กน้อยเมื่อเย็น แต่จะแบนเรียบลงเมื่อโดนความร้อน ควรปล่อยให้เย็นลงก่อนทำความสะอาด เพื่อให้ฐานกลับมามีรูปร่างคงเดิม และช่วยป้องกันจากพื้นผิวที่ไม่เรียบจากการใช้งาน

## วิธีใช้

- ก่อนนำไปปรุงอาหาร ล้างกระจกให้สะอาดเพื่อให้กระจกและสารเคลือบใช้งานได้อย่างมีประสิทธิภาพสูงสุด ควรทำความสะอาดจุดและรอยขาวจากคราบน้ำตามคำแนะนำการดูแลรักษาและการทำความสะอาด
- เพื่อให้ปรุงอาหารออกมาได้ผลลัพธ์ที่ดีที่สุด ตั้งค่าของเตาที่ 2/3 ของความร้อนสูงสุดเพื่อให้กระจกกระจายความร้อนทั่วถึงอย่างมีประสิทธิภาพ ใช้น้ำมันปรุงอาหาร เช่น เนยหรือน้ำมัน เพื่อให้อาหารไม่ติดกระจก

## สิ่งที่ควรรู้

- เครื่องครัวนี้ใช้ได้กับโซนเตาและเตาอบทุกชนิด ห้ามใช้งานมือจับถอดได้ในเตาอบ และต้องถอดออกก่อนใช้งานในเตาอบ
- กระจกเคลือบสารกันรอยขีดข่วน เหมาะสำหรับการใช้งานกับสารกัดกร่อน ฝอยขัด และอุปกรณ์ครัวที่ทำจากโลหะ ถึงแม้กระจกจะทนทานสูงต่อการขีดข่วน แต่ไม่ทนต่อการขีดข่วน อุปกรณ์ครัวที่ทำจากโลหะอาจทิ้งรอยขีดข่วนเล็กน้อย แต่ไม่มีผลต่อการใช้งานกระจกถอด
- ห้ามปล่อยให้เครื่องครัวเดือดจนแห้ง เพราะความร้อนจัดจะทำให้กันเกาะไหม้และเสียรูปทรง
- เมื่อวางเครื่องครัวลงบนโซนทำอาหารที่มีขนาดเส้นผ่านศูนย์กลางเล็กกว่าหรือเท่ากับเครื่องครัว จะช่วยให้คุณประหยัดพลังงานได้

- โปรดทราบว่าเครื่องครัวจะมีอุณหภูมิสูงขึ้นระหว่างการใช้งาน ให้ใช้ผ้าจับของร้อนทุกครั้ง
- ยกเครื่องครัวขึ้นจากเตาเซรามิก อย่างช้าๆ เพราะก้นกระทะอาจขูดเตาเป็นรอยได้
- หากมีปัญหาการใช้งานผลิตภัณฑ์ กรุณาติดต่อสโตร์อิกะยา หรือศูนย์บริการลูกค้าของอิกะยาใกล้บ้าน หรือติดต่อผ่านทางเว็บไซต์ [www.ikea.co.th](http://www.ikea.co.th)

## Tiếng Việt

### Trước khi dùng lần đầu

- Trước khi sử dụng sản phẩm lần đầu tiên, rửa, xả sạch và lau khô cẩn thận.

### Vệ sinh

- Nồi chảo và tay cầm tháo rời an toàn để dùng trong máy rửa chén.
- Chảo chiên được làm từ thép không gỉ và có lớp phủ chống mài mòn có thể chống lại tác động của chất ăn mòn và bụi nhụi thép.
- Để giữ độ bóng cho nồi chảo, lau sạch sau khi rửa để tránh vết nước và vết cặn bám trên bề mặt. Có thể dùng một ít giấm hòa tan với nước ấm để làm sạch các vết bẩn và vết màu trắng. Rửa, xả sạch và lau khô nồi chảo.
- 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

- Trước khi nấu, hãy đảm bảo chảo chiên đã được vệ sinh sạch sẽ để chảo và lớp phủ có thể đạt công năng tối đa. Bạn có thể rửa sạch các vết màu trắng và vết cặn bám lại bằng cách làm theo hướng dẫn chăm sóc và vệ sinh.
- Để quá trình nấu nướng diễn ra như mong muốn, thiết lập nhiệt độ bếp nấu bằng hai phần ba nhiệt độ tối đa vì chảo có thể phân bố nhiệt

đều và hiệu quả. Sử dụng các loại dầu mỡ nấu ăn như bơ hoặc dầu để thức ăn không bám dính vào bề mặt chảo.

### **Thông tin hữu ích**

- Nồi/chảo phù hợp để sử dụng trên tất cả các loại bếp nấu và trong lò nướng. Tay cầm có thể tháo rời không an toàn khi sử dụng trong lò nướng và cần được tháo bỏ trước khi đặt nồi chảo vào trong lò nướng.
- Chảo chiên được phủ lớp chống mài mòn, phù hợp để sử dụng với chất ăn mòn, bụi nhùi thép và các dụng cụ nấu nướng bằng kim loại. Chảo chiên có khả năng kháng trầy xước cao, nhưng không chống hoàn toàn trầy xước. Dụng cụ nấu nướng bằng kim loại có thể để lại các vết trầy xước nhỏ, tuy nhiên không làm ảnh hưởng đến công năng của chảo.
- Tuyệt đối không để nồi chảo bị đun cạn, vì đáy có thể biến dạng khi bị quá tải nhiệt.
- 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](http://www.ikea.com).



