

KAVALKAD



Design and Quality
IKEA of Sweden

ENGLISH	4
中文	5
繁中	6
한국어	7
日本語	8
BAHASA INDONESIA	9
BAHASA MALAYSIA	11
عربي	13
ไทย	14

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 gas hob, glass ceramic hob and cast iron hob.
- Use a hob with the same or a smaller diameter to save energy.
- Always lift the pan when moving it on a glass ceramic hob to avoid scratching the hob.
- The pan gets hot during use. Therefore, always use pot holders when moving the pan.
- The handle can get damaged when the pan is used on a gas hob.
- If the handle feels loose, tighten the screws with a screwdriver.
- Do not let the pan boil dry, as the base becomes skew by overheating and the coating loses its non-stick properties.
- Use wooden or plastic utensils without sharp edges.

If you have any problem with the product, contact your nearest IKEA store/Customer Service or visit www.ikea.com.

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。

使用须知

- 适合在燃气灶具、玻璃陶瓷灶具和铸铁灶具上使用。
- 使用直径相同或较小的灶具，以节省能源。
- 在玻璃陶瓷灶具上移动锅时必须将锅抬起，以防划伤灶具。
- 在使用的过程中锅会变热。因此，移动锅时必须使用隔热垫。
- 如果将锅在燃气灶具上使用，锅把会被损坏。
- 如果感觉锅把松动，使用螺丝刀，将螺丝上紧。
- 不要让锅烧干，锅底会因过热而变形，而且，涂层会失去其不粘锅的性质。
- 使用无锋利边角的木头或塑料厨具。

如果您对产品有任何问题，就近与宜家商场/客户服务部联系或访问www.ikea.com。

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

- 此鍋具適用於瓦斯爐、電陶爐及鑄鐵爐。
- 在相同或較小直徑的爐架上使用鍋具可節省能源。
- 移動電磁爐上的鍋具時一定要提起鍋具，以免刮傷爐子。
- 鍋具在烹煮過程中會變熱。移動時請使用隔熱墊。
- 鍋具在瓦斯爐上使用時，爐火請勿開得太大，以免毀損把手。
- 把手鬆動時，請用螺絲起子旋緊螺絲。
- 請勿讓鍋具乾燒，以免底部彎曲，塗料會失去不沾鍋的特性。
- 請搭配使用沒有鋒利邊緣的木質或耐熱鍋鏟。

如有任何關於產品的問題，請聯絡IKEA服務人員。

세척

- 처음 사용하기 전에 제품을 씻어 헹구고 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.

유용한 정보

- 본 제품은 가스, 유리세라믹, 무쇠 화구에서 사용할 수 있습니다.
- 에너지 절약을 위해서는 조리용기 크기이하의 화구에서 조리하세요.
- 유리 세라믹 레인지를 사용할 경우, 제품을 옮길 때는 들어서 옮겨야 굽힘을 예방할 수 있습니다.
- 사용 중에는 뜨거워지니 주의하세요. 취급시 반드시 오븐장갑 등을 이용하세요.
- 가스레인지에서 사용하면 손잡이가 손상될 수 있으니 주의하세요.
- 손잡이가 흔들리면 드라이버로 나사를 조여주세요.
- 물이 없는 상태에서 끓이지 않도록 하세요. 과열되면 바닥이 변형되며 코팅의 눌러붙음 방지 성분을 잃게 됩니다.
- 끝이 날카롭지 않은 나무 또는 플라스틱 조리도구만 사용하세요.

제품과 관련된 문제가 발생하면 가까운 이케아 매장/고객 서비스 센터에 문의하거나 www.ikea.com 을 방문해 주세요.

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

- この鍋・フライパンは、ガスコンロ、ラジエントヒーター、電気コンロで使用できます。
- 鍋やフライパンの底の直径と同じか、小さい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。
- ラジエントヒーターの上で動かすときには、コンロを傷つけないために、必ずフライパンを持ち上げてください。
- 加熱後は底が大変熱くなりますので、テーブルなどに置く際には必ず鍋敷きをご使用ください。
- ガスコンロで使用する場合は、取っ手を焦がさないようご注意ください。
- 取っ手の取付がゆるんだら、ネジ回しでネジを締め直してください。
- 空焚きしないでください。熱しすぎると底がゆがみ、ノンスティック加工が損なわれます。
- ノンスティック加工は傷つきやすいため、木製またはプラスチック製の角の丸いヘラなどをご使用ください。

商品に不都合がある場合には、お近くのイケアストア/カスタマーサービスにご連絡いただくか、www.ikea.comをご参照ください。

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.

Baik untuk diketahui

- Peralatan masak ini cocok untuk kompor gas, kompor kaca keramik dan kompor beton cor.
- Gunakan kompor yang sama besar atau lebih kecil untuk menghemat energi.
- Angkatlah selalu panci ketika memindahkan dari kompor kaca keramik untuk menghindari karena resiko menggores kompor.
- Pegangan menjadi panas ketika digunakan. Senantiasa gunakan pad panas saat memindahkan peralatan masak.
- Pegangan dapat rusak bila digunakan pada kompor gas.
- Jika pegangan terasa sedikit longgar, kencangkan sekrup menggunakan obeng.
- Jangan pernah biarkan peralatan masak mendidih hingga kering, karena

dasarnya akan menjadi hangus dan lapisan tidak lengket akan hilang.

- Hanya gunakan peralatan dari kayu atau plastik tanpa tepi tajam.

Jika anda memiliki pertanyaan mengenai produk, silahkan hubungi toko IKEA terdekat/Layanan Pelanggan atau website www.ikea.com

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 mencalarkan 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.

Pengetahuan tambahan

- Kualiti ini sesuai digunakan pada dapur gas, dapur kaca seramik dan dapur besi tuang.
- Gunakan dapur yang bergaris pusat yang sama atau lebih kecil untuk menjimatkan tenaga.
- Sentiasa angkat kualiti apabila mengalihkannya ke dapur kaca seramik untuk mengelakkan dapur calar.
- Kualiti akan menjadi panas semasa digunakan. Oleh itu, sentiasa gunakan pelapik periuk apabila mengalihkan kualiti.
- Pemegang boleh rosak apabila kualiti digunakan pada dapur gas.
- Jika pemegangnya longgar, ketatkan skru menggunakan pemutar skru.

- Jangan biarkan kuali mendidih sehingga kering kerana dasarnya akan menjadi hangus oleh pemanasan melampau dan ciri-ciri tidak melekatnya tidak akan berfungsi.
- Gunakan peralatan kayu atau plastik tanpa bahagian tepi yang tajam.

Jika anda mempunyai masalah berkenaan produk, sila hubungi gedung IKEA yang terdekat/Perkhidmatan Pelanggan atau layari www.ikea.com.

التنظيف

- قبل إستعمال المنتج للمرة الأولى، إغسله باليد وجففيه بعناية.
- دائماً قومي بغسيل المنتج يدوياً بعد الإستعمال.
- لا تستخدمى الصوف المعدني أو أي شئى 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.

يستحسن أن تعرف

- المقلاة ملائمة للاستخدام على جميع أنواع المواقد الكهربائية وموقد الحديد الزهر.
- استخدم أداة موقد كهرباء بنفس القطر أو أصغر لتوفير الطاقة.
- دائماً أرفع المقلاة عند تحريكها على موقد زجاجي أو موقد سيراميك. لا تسحبها على الموقد لاحتمال حدوث خدوش بها.
- تصبح المقلاة حارة عندما تكون قيد الاستخدام. لذا استخدم دائماً ممسكات قدور عند تحريك المقلاة.
- المقبض يمكن أن يتلف عند استخدام المقلاة على موقد غاز
- إذا أصبح المقبض غير ثابت، قم بإحكام البراغي بمفك.
- لا تدع المقلاة تغلي مطلقاً و هي خالية، لأن القاعدة تصبح غير مستوية عند فرط تسخينها و تفقد الطبقة غير اللاصقة خصائصها.
- استخدم أدوات خشبية أو بلاستيكية ليست بها أطراف حادة.

إذا كانت لديك أي مشكلة مع المنتج، اتصل بأقرب محل / خدمة عملاء لإيكيا أو أرجع إلى www.ikea.com

การทำความสะดวก

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

ข้อควรรู้

- กระจกสามารถใช้ได้กับเตาแก๊ส เตากระจกเซรามิก และเตาเหล็กหล่อ
- ควรเลือกใช้หัวเตาที่มีขนาดเส้นผ่านศูนย์กลางเท่ากันหรือเล็กกว่าขนาดของกระทะ เพื่อประหยัดพลังงานในการหุงต้ม
- ยกกระทะขึ้นจากเตาเซรามิก อย่าลาก เพราะกันกระทะอาจขูดเตาเป็นรอยได้
- ระวังกระทะร้อนขณะตั้งเตา ควรใช้ผ้าหรือถุงมือจับทุกครั้งที่จะยกกระทะขึ้น
- ระวังด้ามจับเสียหายจากการถูกเปลวไฟบนเตาแก๊ส
- ถ้าด้ามจับหลวม ให้ใช้ไขควงขันเข้าให้แน่นทันที
- อย่าปล่อยให้เตาว่างหรือตั้งเตาจนแห้ง เพราะความร้อนจัดจะทำให้กันกระทะไหม้และเสียรูปทรง และทำให้สารเคลือบกันติดเสื่อมสภาพ
- ใช้ตะหลิวและอุปกรณ์ไม้หรือพลาสติกที่ไม่มีขอบคมเท่านั้น

หากมีปัญหากการใช้งานผลิตภัณฑ์ กรุณาติดต่อร้านค้า หรือศูนย์บริการลูกค้าของ IKEA ใกล้บ้าน หรือติดต่อผ่านทางเว็บไซต์ www.ikea.com

