

IKEA 365+



Design and Quality
IKEA of Sweden

ENGLISH	4
中文	6
繁中	7
한국어	8
日本語	9
BAHASA INDONESIA	11
BAHASA MALAYSIA	13
عربي	15
ไทย	16

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

- This cookware is suitable for use on all types of hobs and in ovens.
- It is provided with Teflon® non-stick coating. This means you can cook food in little or no fat or oil at all.
- Only use wooden or plastic utensils without sharp edges.
- Never let the cookware boil dry, because the base becomes skew and the coating loses its non-stick properties when overheated.

Use the cookware on a hob of the same or smaller diameter to save energy.

Bear in mind that the handle gets hot when the cookware is in use. Always use pot holders when moving the cookware.

Always lift the cookware when moving it on a glass ceramic hob to avoid the risk of

scratching the hob.

If you have any problem with the product, please, contact your nearest IKEA store/ Customer Service or see 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

- 该炊具适用于各种灶具和炉具。
- 该产品带有 Teflon® 不粘涂层，这意味着您可以使用少量或根本不使用油烹调食物。
- 仅限使用没有锋利边缘的木头或塑料厨具。
- 切勿让炊具烧干，锅底过热会变形，而且，不粘涂层会失去其作用。

使用与炊具的直径相同或略小的灶具，以节省能源。

注意，使用时炊具手柄会变热。移动炊具时，一定要使用隔热垫。

用于玻璃陶瓷炉上时，锅具须抬起移动，防止刮划炉灶。

如果您有任何与产品有关的问题，请就近与宜家商场 / “客户服务部” 联系或访问 www.ikea.com 网站。

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

- 適用於所有類型的爐子及烤箱。
- 內側有不沾鍋塗層，可用少量的油或無需添加油的方式烹調食物。
- 只能使用沒有鋒利邊緣的木質或耐熱用具。
- 請勿讓鍋具空燒，因過熱時會使鍋底變形，而且鍋具會失去不沾鍋的功能。

在相同或較小直徑的爐架上使用鍋具可節省能源。

請記得鍋具在烹煮過程中，把手會變熱。移動鍋具時一定要用隔熱墊。

在電陶爐上移動鍋具時，須拿起鍋具，以免刮傷爐具。

如有任何關於產品的問題，請聯絡IKEA客服部或上網www.ikea.com。

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 좋은 점

- 본 제품은 모든 종류의 레인지와 오븐에서 사용 가능합니다.
- Teflon® 코팅으로 오일을 전혀 사용하지 않거나 아주 적은 양만 사용해도 음식이 눌어붙지 않습니다.
- 날카로운 면이 없는 나무나 플라스틱 재질의 조리도구만 사용해주세요.
- 절대 프라이팬을 비운 채로 가열하지 마세요. 바닥 변형이 생기거나 코팅이 벗겨질 수 있습니다.

에너지 절약을 위해 제품의 바닥보다 작거나 혹은 같은 크기의 화구를 이용하세요.

가열 시 손잡이 부분이 뜨거워 질 수 있으니 반드시 냄비장갑을 이용해주세요.

흠집이 생기기 쉬운 세라믹레인지나 인덕션에서는 반드시 제품을 들어서 옮겨주세요.

구입한 제품에 문제가 생기면 IKEA 매장 고객센터 서비스 센터로 문의하거나 ikea.kr을 참조해주세요.

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

- この調理器具はあらゆる種類のコンロやオーブンで使用できます。
- テフロン® 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。
- 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。
- 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。

熱効率を高めるため、調理器具の底の直径と同じか、小さめのサイズのコンロでご使用ください。

使用中は取っ手が熱くなるのでご注意ください。調理器具を動かす際は、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。

商品に不都合がある場合には、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 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.

Informasi tambahan

- Peralatan masak ini cocok untuk semua jenis kompor dan oven.
- Dilengkapi dengan lapisan anti lengket Teflon® agar Anda dapat memasak makanan dengan sedikit atau tanpa lemak atau minyak.
- Hanya gunakan peralatan dari kayu atau plastik tanpa tepi tajam.
- Jangan biarkan peralatan masak mendidih hingga kering, karena dasarnya akan menjadi hangus dan lapisan anti lengket akan hilang ketika pemanasan berlebih.

Gunakan kompor yang berukuran sama besar atau lebih kecil daripada peralatan masak untuk menghemat energi.

Perlu diingat bahwa pegangan menjadi

panas ketika digunakan. Senantiasa gunakan alas panci saat memindahkan peralatan masak.

Selalu angkat peralatan masak saat memindahkannya dari kompor keramik untuk menghindari risiko kompor tergores.

Jika Anda memiliki pertanyaan mengenai produk, silahkan hubungi toko IKEA/ Layanan Pelanggan atau kunjungi 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 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 pengetahuan anda

- Perkakas memasak ini sesuai untuk semua jenis dapur dan ketuhar.
- Ia disediakan dengan lapisan tidak melekat Teflon®. Ini bermakna anda boleh memasak makanan menggunakan sedikit minyak atau tanpa minyak langsung.
- Gunakan hanya peralatan kayu atau plastik yang tidak mempunyai hujung yang tajam.
- Jangan biarkan perkakas memasak ini mendidih sehingga kering, kerana dasarnya akan menjadi herot akibat terlalu panas dan lapisan ciri-ciri tidak melekatnya hilang fungsian.

Gunakan perkakas memasak pada hob

yang mempunyai garis pusat yang sama atau lebih kecil untuk menjimatkan tenaga.

Ingat bahawa pemegang akan menjadi panas semasa perkakas memasak ini digunakan. Sentiasa gunakan pelapik periuk semasa mengalihkan perkakas memasak.

Sentiasa angkat perkakas memasak ini apabila memindahkannya ke atas hob seramik kaca untuk mengelakkan risiko hob tercalar.

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 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

— هذه الآنية ملائمة للاستخدام في جميع أنواع المواقد وفي الأفران.
 — وهي مزودة بطبقة تيفلون® المانعة للإلتصاق. وهذا يعني بأنه يمكنك طهي الطعام مع قليل من الدهون أو الزيوت أو بدونها.
 — استخدمى مع الآنية فقط أدوات خشبية أو بلاستيكية لا تحتوي على أطراف حادة.
 — لا تدعى الآنية تغلي وهي جافة لأن ذلك يؤدي إلى تلف القاعدة وتفقد الطبقة خصائصها المانعة للإلتصاق عند التسخين المفرط.

ضعي الآنية على موقد له نفس القطر أو أقل منه لتوفير الطاقة.

ضعي في اعتبارك أن الأيدي تصبح ساخنة أثناء استخدام الآنية. استخدمى دائماً حاملات القدور عند تحريكها.

ارفعي دائماً الآنية عندما تقومين بتحريكها على موقد سيراميك زجاجي لتجنبى مخاطر خدش الموقد.

إذا كان لديك أي مشكلة مع المنتج، فضلاً، اتصلي بأقرب معرض إيكيا/خدمة العملاء أو زوري موقعنا www.ikea.com.sa.

การทำความสะอาด

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

ข้อควรรู้

- ขูดเครื่องครัวนี้ใช้ได้กับเตาทุกชนิด และนำเข้าเตาอบได้
- เครื่องครัวเคลือบสารกันติด Teflon® ไม่จำเป็นต้องใช้น้ำมันในการปรุงอาหาร หรือใช้น้ำมันเพียงเล็กน้อยเท่านั้น
- ใช้ตะหลิวและอุปกรณ์ไม้หรือพลาสติกที่ไม่มีขอบคมเท่านั้น
- อย่าปล่อยอาหารตั้งเตาจนแห้ง เพราะความร้อนจัดจะทำให้กันภาชนะไหม้และเสียรูปทรง และทำให้สารเคลือบกันติดเสื่อมสภาพ

เลือกใช้หัวเตาที่มีขนาดเส้นผ่านศูนย์กลางเท่ากัน หรือเล็กกว่าขนาดของเครื่องครัว เพื่อช่วยประหยัดพลังงานในการหุงต้ม

ด้ามจับจะร้อนเมื่อตั้งไฟ ควรใช้ผ้าหรือถุงมือจับทุกครั้ง

ยกหม้อหรือกระทะขึ้นจากเตาเซรามิก อย่าลาก เพราะกันภาชนะอาจขูดหน้าเตาเป็นรอยได้

หากมีปัญหากับการใช้งานผลิตภัณฑ์ กรุณาติดต่อศูนย์บริการลูกค้าของ IKEA ใกล้บ้าน หรือติดต่อผ่านทางเว็บไซต์ www.ikea.co.th