

IDENTISK

Design Nicolas Cortolezzis



Design and Quality
IKEA of Sweden

ENGLISH	4
中文	6
繁中	7
한국어	8
日本語	10
BAHASA INDONESIA	12
BAHASA MALAYSIA	14
عربي	16
ไทย	18

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.
- By placing the cookware on a hob with the same or a smaller diameter you can save energy.
- Always lift the cookware when moving it on a glass ceramic hob to avoid the risk of scratching the hob.
- Do not let the cookware boil dry since the base can become skew by overheating and the coating can lose its non-stick properties.

The cookware is provided with non-stick Teflon® Select coating, which means you can cook food without or with a small amount of fat or oil.

Use only wooden or plastic utensils without sharp edges.

Bear in mind that the cookware gets hot

during use. Always handle with pot holders.

The handle can be damaged by the flame when the cookware is used on a gas hob.

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

- 此锅具适合各种炉灶使用。
- 炉灶的直径应与锅具相当或略小，以节省能源。
- 在玻璃陶瓷炉上移动锅具时，应将其提起，防止留下划痕。
- 避免锅具沸腾至干，否则过度加热会损坏锅底和不粘涂层。

锅具附有 Teflon® Select（特富龙® 精选级）不粘涂层，只需用少许油甚至无需用油，就能烹饪食物。

只能使用没有锋利边缘的木质或塑料厨具。

记住，锅具使用过程中会发热。请使用锅垫。

燃气炉的火焰会损坏把手。

如对产品有任何疑问，请联系最近的宜家商场 / 顾客服务部，或访问宜家网站 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

- 此鍋具適用各種爐具。
- 在相同或較小直徑的爐架上使用鍋具, 可節省能源。
- 在電陶爐上移動鍋具時, 需拿起鍋具, 以免刮傷爐具。
- 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。

鍋具使用的是鐵氟龍特選級不沾鍋塗層, 您可以用少量的油烹煮食物。

僅能使用木質或耐熱且沒有銳利邊緣的用具。

鍋具使用時會變熱, 請用隔熱墊移動鍋具。

鍋具在瓦斯爐上使用時, 把手可能會因爐火太大而受損。

如有任何產品的相關問題, 請與IKEA客服部聯繫或上網如有任何有關產品的問題, 請與IKEA客服部聯繫或上網www.ikea.com。

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 모든 종류의 레인지와 오븐에서 사용이 가능합니다.
- 에너지 절약을 위해서는 조리용기크기 이하의 화구에서 조리하세요.
- 유리 세라믹 레인지를 사용할 경우, 제품을 옮길 때는 들어서 옮겨야 굽힘을 예방할 수 있습니다.
- 물이 없는 상태에서 끓이지 않도록 하세요. 과열되면 바닥이 변형되며 코팅의 눌러붙음 방지 성분을 잃게 됩니다.

Teflon® Select 눌러붙음 방지 코팅 제품이라 기름없이, 혹은 아주 적은 양으로도 요리를 할 수 있습니다.

끝이 날카롭지 않은 나무 또는 플라스틱 조리도구만 사용하세요.

사용 중에는 뜨거워지니 주의하세요. 취급시 반드시 오븐장갑등을 이용하세요.

가스레인지에서 사용하면 손잡이가 가스불로 인하여 손상될 수 있으니 주의하세요.

제품과 관련된 문제가 발생하면 가까운 이케아 매

장/고객 서비스 센터에 문의하거나 www.ikea.com을 방문하세요.

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で使用できます。
- 調理器具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調理器具を動かすときには、コンロを傷つけないよう、必ず持ち上げてください。
- 空焚きしないでください。熱しすぎると底がゆがんだり、調理器具に施したノンスティック加工が損なわれるおそれがあります。

テフロン® セレクト・ノンスティック加工を施してあるので、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。

使用中は調理器具が熱くなりますので、必ず鍋つかみをご使用ください。

ガスコンロでご使用になる際には、炎で取っ手を

傷めないようご注意ください。

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.

Baik untuk diketahui

- Peralatan masak ini cocok untuk semua jenis kompor.
- Dengan meletakkan peralatan masak pada 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.
- Jangan pernah biarkan peralatan masak mendidih hingga kering, karena dasarnya akan menjadi hangus dan lapisan tidak lengket akan hilang ketika pemanasan berlebihan.

Ini dilengkapi dengan lapisan tidak lengket Teflon®Select, yang artinya anda dapat memasak makanan hanya dengan sedikit atau sama sekali tidak memerlukan lemak

atau minyak.

Hanya gunakan peralatan dari kayu atau plastik tanpa tepi tajam.

Ingatlah bahwa pegangan menjadi panas ketika digunakan. Senantiasa gunakan pad panas.

Pegangan dapat rusak oleh api bila digunakan pada kompor gas.

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 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.

Pengetahuan tambahan

- Peralatan memasak ini sesuai digunakan pada semua jenis hob.
- Dengan meletakkan peralatan memasak pada hob yang mempunyai garis pusat yang sama atau yang lebih kecil, anda boleh menjimatkan tenaga.
- Sentiasa angkat peralatan memasak semasa mengalihkannya di atas hob seramik kaca agar mengelakkan hob calar.
- Jangan biarkan peralatan memasak kering kerana dasarnya akan hangus oleh pemanasan melampau dan lapisan tidak melekatnya tidak berfungsi.

Peralatan memasak mempunyai lapisan tidak melekat Teflon® Select, yang

bermakna anda boleh memasak makanan dengan sedikit atau tanpa lemak atau minyak.

Hanya gunakan peralatan kayu atau plastik yang tidak mempunyai tepi yang tajam.

Anda perlu ingat bahawa peralatan memasak menjadi panas semasa digunakan. Sentiasa gunakan kain pengalas periuk.

Pemegang boleh rosak akibat terkena api semasa ia digunakan pada hob gas.

Jika anda mempunyai masalah dengan produk, hubungi Perkhidmatan Pelanggan/ IKEA yang terdekat 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 مناسبة للاستخدام في جميع أنواع المواقف.
 — يمكنك توفير الطاقة بوضع آنية الطهي على موقد له نفس القطر أو أقل منه.
 — ارفعي دائماً آنية الطهي عندما تقومين بتحريكها على موقد سيراميك زجاجي حتى لا يتعرض الموقد للخدش.
 — لا تدعي آنية الطهي تغلي وهي جافة لأن التسخين الزائد يؤدي إلى تلف القاعدة وفقدان الطبقة المطلية لخصائصها المانعة للالتصاق.

هذه الآنية مزودة بطبقة من التفلون سليكيت المانعة للالتصاق، مما يعني بأنه يمكنك طهي الطعام مع شيء قليل من الدهون أو الزيت أو بدونها على الإطلاق.

استخدمي فقط أدوات خشبية أو بلاستيكية لا تحتوي على أطراف حادة.

ضعي في اعتبارك أن آنية الطهي تصبح ساخنة أثناء الاستخدام. استخدمي دائماً حاملات القدور عند تناولتها.

الأيدي يمكن أن تتلف من جراء اللهب عند استخدام

أواني الطهي على موقد غازي.

إذا كان لديك أي مشكلة مع المنتج، اتصلي بأقرب معرض
إيكيأ أو زوري موقعنا www.ikea.com.sa

การทำความสะดวก

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

ข้อควรรู้

- กระทะกลมสามารถใช้ได้กับเตาทุกชนิด
- ควรเลือกใช้หัวเตาที่มีขนาดเล็กกว่าหรือเท่ากับขนาดของกระทะ เพื่อช่วยประหยัดพลังงานในการหุงต้ม
- ยกกระทะขึ้นจากเตาเซรามิก อย่าลาก เพราะกันกระทะอาจขูดเตาเป็นรอยได้
- อย่าปล่อยให้อาหารตั้งเตาจนแห้ง เพราะความร้อนจัดจะทำให้กันกระทะไหม้และเสียรูปทรง และทำให้สารเคลือบกันติดเสื่อมสภาพ

กระทะเคลือบด้วยสารกันติด Teflon® Select จึงไม่จำเป็นต้องใช้น้ำมันในการปรุงอาหาร หรือใช้น้ำมันเพียงเล็กน้อยเท่านั้น

ใช้ตะหลิวและอุปกรณ์ไม้หรือพลาสติกที่ไม่มีขอบคมเท่านั้น

กระทะร้อนขณะตั้งเตา ให้ใช้ผ้าหรือถุงมือจับทุกครั้ง

ระวังด้ามกระทะไหม้หรือเสียหาย จากการถูกเปลวไฟบนเตาแก๊ส

หากมีปัญหาการใช้งานผลิตภัณฑ์ กรุณาติดต่อร้านค้า หรือศูนย์บริการลูกค้าของ IKEA ใกล้บ้าน หรือติดต่อผ่าน

ทางเว็บไซต์ www.ikea.com

