

# TOLERANT



Design and Quality  
IKEA of Sweden



<b>English</b>	<b>4</b>
<b>Español</b>	<b>5</b>
<b>Portugues</b>	<b>6</b>
<b>中文</b>	<b>7</b>
<b>繁中</b>	<b>8</b>
<b>한국어</b>	<b>8</b>
<b>日本語</b>	<b>9</b>
<b>Bahasa Indonesia</b>	<b>10</b>
<b>Bahasa Malaysia</b>	<b>11</b>
<b>عربي</b>	<b>13</b>
<b>ไทย</b>	<b>14</b>
<b>Tiếng Việt</b>	<b>14</b>

# English

## Before first use

- Wash with washing-up liquid and rinse with water before using the first time.

## Cleaning

- Always wash the product by hand after use.
- Do not use steel wool or anything that may scratch the coating. Dishwasher detergent and waste powder that solidifies cooking oil can affect 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.

## Good to know

- The cookware is suitable for use on gas hob, glass ceramic hob and cast iron hob.
- 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.
- The cookware is provided with non-stick coating, which means you can cook food without or with a small amount of fat or oil.
- Do not let the cookware boil dry since the base can become skew by overheating and the coating can lose its non-stick properties.
- 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](http://www.ikea.com).

# Español

## Antes de utilizarlo por primera vez

- Lava el producto con jabón líquido y acláralo con agua antes de utilizarlo por primera vez.

## Limpieza:

- Se recomienda lavar este producto siempre a mano.
- No utilices lana de acero ni otros productos abrasivos que podrían rayar el revestimiento. El detergente para lavavajillas y el polvo limpiador que solidifica el aceite pueden afectar a la superficie.
- 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.

## Información importante

- Esta batería es apta para todo tipo de placas: de gas, de hierro fundido o vitrocerámicas.
- Para ahorrar energía, utiliza la batería sobre placas que tengan un diámetro igual o inferior.
- Para evitar rayones, levanta el utensilio cuando lo muevas sobre una placa de vitrocerámica.
- Los utensilios llevan un tratamiento antiadherente, por tanto puedes cocinar con poca grasa o aceite.
- No calientes nunca los recipientes vacíos porque pueden deformarse y el tratamiento antiadherente perder sus propiedades.
- Utiliza utensilios de madera o plástico sin bordes afilados.
- Recuerda que cuando lo pones sobre el fuego, el utensilio se calienta. Usa manoplas.
- Recuerda que al cocinar en una cocina de gas, el mango se puede dañar con la llama.
- Si tienes algún problema con este producto, ponte en contacto con tu tienda/Servicio al Cliente o entra en [www.ikea.es](http://www.ikea.es).

# Portugues

## Antes da primeira utilização

- Lave com detergente líquido e enxague com água antes de utilizar pela primeira vez.

## Limpeza

- Após cada utilização, lave sempre o artigo à mão.
- Não use palha-d'aço nem qualquer outro material que possa riscar o revestimento. A utilização de detergentes da loiça e de pós que solidifiquem os resíduos de óleo alimentar, pode afetar a superfície.
- 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.

## Convém saber

- O utensílio é adequado para cozinhar em placas a gás, vitrocerâmicas e placas a ferro fundido.
- Ao colocar o utensílio de cozinha numa zona com o mesmo diâmetro, ou mais pequeno, pode poupar energia.
- Ao mover o recipiente numa placa vitrocerâmica, levante-o sempre para não riscar a placa.
- O recipiente de cozinha tem revestimento antiaderente, o que lhe permite cozinhar com pouca gordura ou até nenhuma.
- Não deixe que o recipiente aqueça sem conteúdo no interior, já que a base pode entortar com o sobreaquecimento e o revestimento pode perder as propriedades antiaderentes.
- Use utensílios de madeira ou plástico sem rebordos afiados. O recipiente aquece quando está a ser usado. Use sempre as pegas.
- O cabo pode ser danificado pela chama ao usar o recipiente numa placa a gás.

- Caso tenha algum problema com o produto, contacte a sua loja IKEA mais próxima ou visite [www.IKEA.pt](http://www.IKEA.pt).

## 中文

### 首次使用前须知

- 首次使用前，使用清洁剂清洗，并用水冲洗。

### 清洁

- 使用后请务必用手清洗产品。
- 请勿使用钢丝球或任何可能刮花涂层的清洁工具。洗碗机洗涤剂和废弃食用油凝固粉末会影响锅具表面。
- 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。

### 使用须知

- 烧烤锅可用于燃气炉、玻璃陶瓷炉和铸铁炉。
- 如果炉灶的直径比锅子的直径小或相当，就比较节省能源。
- 将锅子从玻璃陶瓷炉上移动时，请务必端起来，防止刮花炉灶。
- 烧烤锅带有不粘涂层，这意味着您可以使用少量或根本不使用油，烹制食物。
- 请勿让锅具沸腾至干，因为过分加热会使锅底变形、不粘涂层脱落。
- 仅限使用没有锋利边角的木制或塑料厨具。
- 记住，锅子在使用过程中会变得很烫。请使用锅垫。注意，在将烧烤锅在燃气炉上使用时，锅把会被烧坏。
- 如对产品有任何疑问，请联系最近的宜家商场/顾客服务中心，或者登陆宜家网站[www.IKEA.cn](http://www.IKEA.cn)。

# 繁中

## 第一次使用前

- 第一次使用前，用清潔劑清洗，再用水沖洗乾淨。

## 清潔方法

- 使用後務必手洗產品。
- 不可使用鋼絲絨或任何會刮傷表面的用具。能夠使食用油凝固的洗碗精和凝固劑可能會破壞表面。
- 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。

## 使用須知

- 此鍋具適用於瓦斯爐、電陶爐和鑄鐵爐。
- 在相同或較小直徑的爐具上使用鍋具，可節省能源。
- 將鍋具移到電陶爐上時，務必拿起鍋具，以免刮傷爐具。
- 鍋具塗覆不沾鍋塗層，可用少量的油或不用油的方式烹煮食物。
- 請勿讓鍋具空燒，以免鍋底因過熱而變形，使鍋具會失去不沾鍋的功能。
- 僅能使用木質或耐熱且沒有銳利邊緣的廚房用具。
- 鍋具在使用時會變熱，移動鍋具時，務必使用隔熱墊。
- 鍋具在瓦斯爐上使用時，把手可能會因爐火太大而受損。
- 若有任何關於產品的問題，請與IKEA服務人員聯繫。

# 한국어

## 첫 사용시 유의사항

- 세제로 씻고 물로 잘 헹군 뒤 사용하세요.

## 세척 방법

- 사용후 반드시 손으로 세척해 주세요.
- 코팅 부분에 손상이 갈 수 있으니 철수세미 같은 소재로 세척하지 마세요. 식용유를 굳게 만드는 식기세척기 세제와 페 파우더는 제품 표면에 영향을 줄 수 있습니다.
- 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.

## 유용한 정보

- 제품은 가스, 유리 세라믹, 무쇠 화구에서 사용할 수 있습니다.
- 에너지 절약을 위해서는 조리용기 지름 이하의 화구에서 조리하세요.
- 하이라이트 레인지를 사용할 경우, 제품을 옮길 때는 들어서 올려야 굽힘을 예방할 수 있습니다.
- 눌러붙음 방지 코팅을 한 제품으로 기름 없이, 혹은 아주 적은 양으로도 요리를 할 수 있습니다.
- 물이 없는 상태에서 끓이지 않도록 하세요. 과열되면 바닥이 변형되고 코팅의 눌러붙음 방지 성분을 잃을 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 매장/고객 서비스 센터에 문의하거나 [www.ikea.com](http://www.ikea.com)을 방문해 주세요.

## 日本語

### 初めてご使用になる前に

- 初めてご使用になる前に、食器用洗剤で洗い、水ですすいでください。

### お手入れ方法

- 使用後は必ず手洗いしてください。
- スチールウールなど、コーティングを傷つけるようなものは使わないでください。食器洗い乾燥機用洗剤や、食用油用の凝固剤も、表面を傷める場合があります。
- 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。

## お役立ち情報

- この調理器具はガスコンロ、ラジエントヒーター、電気コンロで使用できます。
- 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。
- 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できます。
- 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。
- 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。
- ガスコンロで使用する際は、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](http://www.ikea.com)をご参照ください。

## Bahasa Indonesia

### Sebelum penggunaan pertama

- Cuci dengan cairan pembersih dan bilas dengan air sebelum penggunaan pertama.

### Cara membersihkan

- Selalu cuci produk dengan tangan setelah digunakan.
- Jangan gunakan wol kawat atau apa pun yang dapat menggores lapisan. Deterjen mesin cuci piring dan bubuk limbah yang mengeringkan minyak goreng dapat mempengaruhi permukaan.
- 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.

### **Baik untuk diketahui**

- Peralatan masak ini cocok untuk digunakan pada kompor gas, kompor keramik kaca dan kompor besi cor.
- Dengan menempatkan peralatan masak di kompor dengan diameter yang sama atau lebih kecil anda dapat menghemat energi.
- Selalu mengangkat peralatan masak saat memindahkannya pada kompor keramik kaca untuk menghindari resiko menggores kompor.
- Peralatan masak ini dilengkapi dengan non-stick coating, yang berarti anda bisa memasak makanan tanpa atau dengan sedikit lemak atau minyak.
- Jangan peralatan ini mendidih hingga kering karena dasar dapat menjadi miring oleh pemanasan melampau dan lapisan dapat kehilangan non-stick nya.
- Gunakan hanya peralatan kayu atau plastik tanpa tepi tajam.
- Ingatlah bahwa peralatan masak menjadi panas saat digunakan. Selalu gunakan dengan pemegang pot.
- Pegangan dapat rusak oleh api ketika peralatan masak yang digunakan pada kompor gas.
- Jika anda memiliki masalah dengan produk, hubungi terdekat IKEA toko / Layanan Pelanggan atau kunjungi [www.ikea.com](http://www.ikea.com).

## **Bahasa Malaysia**

### **Sebelum penggunaan kali pertama**

- Sebelum guna buat pertama kali, cuci dengan pencuci pinggan mangkuk dan bilas dengan air.

### **Pencucian**

- Sentiasa basuh menggunakan tangan selepas menggunakannya.
- Jangan gunakan sabut keluli atau apa-apa yang

boleh mencalarkan salutan. Serbuk pencuci pencuci pinggan mangkuk dan serbuk sisa yang membeku minyak masak boleh menjejaskan permukaan.

- Dasar menjadi sedikit melengkung apabila sejuk, tetapi mengembang menjadi rata apabila memanas. 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.

### **Untuk pengetahuan anda**

- Perkakas memasak ini sesuai untuk hob gas, hob seramik kaca dan hob besi tuang.
- Dengan meletakkan perkakas memasak di atas hob yang mempunyai diameter yang sama atau lebih kecil, anda boleh menjimatkan tenaga.
- Sentiasa angkat perkakas memasak apabila memindahkannya pada hob seramik kaca untuk mengelakkan risiko mencalarkan hob.
- Perkakas memasak ini disediakan dengan salutan tidak melekat, bermakna anda boleh memasak makanan tanpa atau dengan jumlah lemak atau minyak yang sedikit.
- Jangan biarkan perkakas memasak ini merebus sehingga kering kerana dasarnya boleh menjadi herot akibat pemanasan melampau dan salutannya boleh hilang sifat tidak melekatnya.
- Gunakan perkakas plastik atau kayu tanpa hujung yang tajam sahaja.
- Jangan lupa perkakas memasak ini panas ketika digunakan. Sentiasa kendalikannya menggunakan pelapik periuk.
- Pemegang boleh rosak terbakar apabila perkakas ini digunakan di atas hob gas.
- Jika anda mempunyai masalah dengan produk ini, hubungi gedung IKEA terdekat/ Perkhidmatan Pelanggan atau kunjungi [www.ikea.com](http://www.ikea.com).

## عربي

### قبل الاستخدام لأول مرة

- اغسلي المنتج بسائل الغسيل وأشطفيه بالماء قبل استخدامه لأول مرة.

### التنظيف

- دائماً، أغسلي المنتج باليد بعد الاستخدام.
- لا تستخدم السلك أو أي شيء يعرض الطبقة السطحية للخدش. يمكن أن يؤثر منظف غسالة الأطباق ومخلفات البودرة التي تحول زيت الطهي لمادة صلبة على السطح.
- القاعدة تكون مقعرة قليلاً عندما تكون باردة، ولكنها تتمدد عندما يتم تسخينها. أتركي الأنية دائماً لتبرد قبل تنظيفها. لأن ذلك يسمح للقاعدة بأن تستعيد شكلها و يساعد على منعها من أن تصبح غير مستوية مع الاستخدام.

### من المفيد معرفته

- الأنية ملائمة للاستخدام على موقد الغاز، موقد السيراميك الزجاجي وموقد حديد الزهر.
- يمكنك توفير الطاقة بوضع الأنية على موقد له نفس القطر أو أقل منه.
- ارفعي دائماً الأنية عندما تقومين بتحريكها على موقد سيراميك زجاجي حتى لا يتعرض الموقد للخدش.
- الأنية مزودة بطبقة مانعة للإلتصاق، مما يعني أنه يمكنك طهي الطعام بدون أو بكمية قليلة من الدهون أو الزيت.
- لا تدعي الأنية تغلي وهي جافة لأن التسخين الزائد يؤدي إلى تلف القاعدة وفقدان الطبقة المطلية لخصائصها المانعة للإلتصاق.
- استخدم فقط أدوات مطبخ خشبية أو بلاستيكية لا تحتوي على أطراف حادة.
- ضعي في اعتبارك أن الأنية تصبح ساخنة أثناء الاستخدام. استخدم دائماً حاملات القدور عند تناولتها.
- اليد يمكن أن تتلف من جراء اللهب عند استخدام الأنية على موقد غازي.
- إذا كان لديك أي مشكلة مع المنتج، اتصلي بأقرب معرض إيكيا/خدمة العملاء أو زوري موقعنا [www.ikea.com.sa](http://www.ikea.com.sa)

# ไทย

## ข้อปฏิบัติก่อนใช้งานครั้งแรก

- ก่อนใช้งานครั้งแรก ควรทำความสะอาดด้วยน้ำยาล้างจาน แล้วล้างออกด้วยน้ำสะอาด

## การดูแลรักษาและทำความสะอาด

- ล้างให้สะอาดด้วยมือทุกครั้งหลังใช้
- ห้ามใช้ใยขัดหรืออุปกรณ์อื่นๆ ที่อาจทำให้ผิวเคลือบเสียหาย น้ำยาล้างจานและผงขัดที่ทำให้น้ำมันทำอาหารแข็งตัวจะมีผลต่อการทำให้พื้นผิวเสียหาย
- ฐานจะเว้าเล็กน้อยเมื่อเย็น แต่จะแบนเรียบลงเมื่อโดนความร้อน ควรปล่อยให้เย็นลงก่อนทำความสะอาด เพื่อให้ฐานกลับมามีรูปร่างคงเดิม และช่วยป้องกันจากพื้นผิวที่ไม่เรียบจากการใช้งาน

## ข้อควรรู้

- เหมาะสำหรับใช้กับเตาแก๊ส เตากระจกเซรามิก และเตาเหล็กหล่อ
- ควรเลือกใช้หัวเตาที่มีขนาดเท่ากันหรือเล็กกว่าเครื่องครัว เพื่อช่วยประหยัดพลังงาน
- ระวังอย่าให้ก้นภาชนะชุดเตากระจกเป็นรอย
- เครื่องครัวเคลือบสารกันติด ปรุงอาหารได้โดยไม่ต้องใช้น้ำมัน หรือใช้น้ำมันเพียงเล็กน้อย
- อย่าปล่อยให้เตาตั้งเตาจนแห้ง เพราะอาจทำให้ก้นภาชนะเสียหายได้ และสารเคลือบกันติดเสื่อมสภาพ
- ใช้อุปกรณ์ที่ทำจากไม้หรือพลาสติกที่ไม่มีขอบคมเท่านั้น
- ระวังร้อนขณะตั้งเตา ควรใช้ผ้าหรือถุงมือจับ
- ระวังหุมือไหม้จากการใช้งานบนเตาแก๊ส
- หากมีปัญหาในการใช้งานผลิตภัณฑ์ กรุณาติดต่อแผนกบริการลูกค้าของ IKEA หรือเข้าเว็บไซต์ [www.ikea.com](http://www.ikea.com)

# Tiếng Việt

## Trước khi dùng lần đầu

- Rửa bằng nước rửa chén và xả sạch với nước trước khi dùng lần đầu.

## Vệ sinh

- Luôn rửa sạch sản phẩm bằng tay sau khi dùng.
- Không dùng bụi nhùi thép hoặc bất kì vật gì có

thề làm trầy xước lớp phủ. Viên rửa chén bát và bột làm sạch có thể khiến dầu ăn đóng cứng lại và gây ảnh hưởng tới bề mặt.

- 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.

### **Thông tin hữu ích**

- Sản phẩm này có thể sử dụng trên bếp gas, bếp gốm thủy tinh và bếp dành cho sản phẩm gang.
- Sử dụng sản phẩm trên bếp nấu có đường kính tương tự hoặc nhỏ hơn để tiết kiệm năng lượng.
- Khi sử dụng bếp gốm thủy tinh, luôn nâng sản phẩm khi di chuyển sản phẩm để tránh gây trầy xước bề mặt bếp.
- Sản phẩm có lớp chống dính, điều này có nghĩa là bạn có thể nấu với rất ít hoặc không có dầu mỡ.
- Không để sản phẩm bị đun cạn, vì đáy có thể biến dạng và lớp phủ mất tính chống dính khi chịu nhiệt độ quá cao.
- Chỉ dùng đồ dùng bếp bằng gỗ hoặc nhựa và không có cạnh sắc.
- Hãy lưu ý rằng sản phẩm sẽ nóng lên khi sử dụng. Luôn dùng miếng nhắc nồi.
- Lửa của bếp gas có thể hắt lên làm hồng tay cầm.
- Nếu bạn có bất kỳ vấn đề nào với sản phẩm, vui lòng liên hệ với cửa hàng IKEA /Dịch vụ khách hàng hoặc truy cập [www.ikea.com](http://www.ikea.com).

