

HEMLAGAD

Design Henrik Preutz



Design and Quality
IKEA of Sweden

ENGLISH	4
中文	5
繁中	6
한국어	7
日本語	9
BAHASA INDONESIA	10
BAHASA MALAYSIA	12
عربي	14
ไทย	15

Important!

If the pot/pan is provided with a glass lid, be careful when screwing the knob on to the lid. Do not screw on too tightly, because then the glass may break.

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 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

- This cookware is suitable for use on all types of hobs, including induction 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 potholders.
- The handle can be damaged by the flame when the cookware is used on a gas hob.
- If the handle feels loose, tighten the screws with a screwdriver.
- If you have any problem with the product, contact your nearest IKEA store/Customer Service or visit www.ikea.com.

中文

重要信息！

如果锅具配有玻璃盖，请小心将把手固定在锅盖
上。不要拧得太紧，不然玻璃容易破裂。

清洁说明

- 第一次使用锅具前，请小心手洗并擦干。
- 使用后务必手洗锅具。
- 不要使用钢丝球或任何可能刮划涂层的清洁工具。洗碗机清洁剂可能损伤表面。
- 底部冷却时会稍微凹陷，加热后会膨胀变平。待锅具冷却后再进行清洗。这样可以使锅具底部恢复原状，避免造成凹凸不平。

使用

- 该炊具适用于各种灶具，包括电磁灶在内。
- 使用与炊具的直径相同或略小的灶具，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。
- 该产品带有不粘涂层，这意味着您可以使用少量或根本不使用油烹调食物。
- 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。
- 仅限使用没有锋利边缘的木头或塑料厨具。
- 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。
- 在燃气灶上使用，锅柄可能被火苗损毁。
- 如果感到锅柄松动，请用螺丝刀重新将它拧紧。
- 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。

繁中

重要訊息！

如果鍋具附玻璃蓋，請小心將把手固定在鍋蓋上。不可將螺絲旋得太緊，以免造成玻璃破裂。

清潔說明

- 第一次使用產品前，請小心手洗擦乾。
- 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。洗碗機清潔劑可能破壞表面。

- 鍋具冷卻時，底部略微不平，但加熱後就會恢復平坦。清洗鍋具前務必先靜置降溫，使鍋底恢復原狀，避免使用時鍋底不平。

使用須知

- 鍋具適用於各種爐具(含電磁爐)。
- 在相同或較小直徑的爐具上使用鍋具，可節省能源。
- 在電陶爐上移動鍋具時，須拿起鍋具，以免刮傷爐具。
- 鍋具含不沾鍋塗層，可用少量的油或不用油的方式烹煮食物。
- 請勿讓鍋具空燒，因過熱時會使鍋底變形，而且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。
- 鍋具使用時會變燙，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。
- 若把手上的螺絲鬆動，可用螺絲起子鎖緊。
- 如有任何產品的相關問題，請與IKEA服務人員聯繫。

한국어

중요한 정보

구입하신 냄비/후라이팬에 유리뚜껑이 제공되는 경우, 손잡이 나사를 조일 때 주의해주세요. 너무 꽉 조이면 유리가 깨질 우려가 있습니다.

세척

- 본 제품을 처음 사용하기 전에는 한 번 손세척하고 건조해주세요.
- 제품을 사용한 후에는 항상 손세척해주세요.
- 철수세미처럼 거친 도구로 세척하지 마세요. 코팅이 벗겨질 수 있습니다. 식기세척기 세제는 제품 표면에 영향을 미칠 수 있습니다.
- 제품이 차가울 때는 바닥이 약간 오목하지만 열을 가하면 평평해집니다. 조리기구는 먼저 충분히 식힌 후 세척합니다. 그래야 바닥 모양이 원래대로 돌아오고, 시간이 지남에 따라 울퉁불퉁해지는 것을 예방할 수 있습니다.

유용한 정보

- 본 제품은 인덕션 레인지를 포함, 모든 종류의 레인지에서 사용할 수 있습니다.
- 에너지 절약을 위해서는 조리용기크기 이하의 화구에서 조리하세요.
- 하이라이트 레인지를 사용할 경우, 제품을 옮길 때는 들어서 옮겨야 굽힘을 예방할 수 있습니다.
- 눌러붙음 방지 코팅을 한 제품이라 기름 없이도, 혹은 아주 적은 양으로도 요리를 할 수 있습니다.
- 물이 전부 증발될 때까지 끓이지 않도록 하세요. 용기가 과열되면 바닥이 변형되고 코팅의 눌러붙음 방지 성분을 잃게 됩니다.
- 끝이 날카롭지 않은 나무 또는 플라스틱 조리도구만 사용하세요.
- 사용시에는 뜨거워지니 주의하세요. 취급시 반드시 오븐장갑등을 이용하세요.
- 가스레인지에서 사용하면 손잡이가 가스불로 인하여 상할 수 있으니 주의하세요.

- 손잡이가 흔들리면 드라이버로 나사를 다시 조여주세요.
- 제품과 관련된 문제가 발생하면, 가까운 이케아 매장/고객 서비스 센터에 문의하거나 www.ikea.com을 방문하세요.

日本語

重要!

鍋やフライパンに付属のふたがガラス製の場合、慎重につまみを取り付けてください。きつく締めすぎるとガラスが割れるおそれがあります。

お手入れ方法

- 本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。
- 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は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。そうすれば底が元の形に戻るのに、使っていくうちに底がでこぼこになってしまうこともありません。

お役立ち情報

- IHコンロを含む、あらゆるタイプのコンロでご使用いただけます。
- 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。
- 取っ手がゆるんだら、ネジ回しでネジを締め直してください。
- 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。

BAHASA INDONESIA

Penting!

Jika panci/wajan dilengkapi dengan tutup kaca, berhati-hatilah saat menekan kenop tutupnya. Sekrupnya jangan terlalu kencang, karena kaca dapat pecah.

Pembersihan

- Sebelum menggunakan produk ini untuk pertama kalinya, cucilah dengan tangan dan keringkan dengan hati-hati.

- Selalu cuci produk dengan tangan setelah digunakan.
- Jangan gunakan wol kawat atau apa pun yang dapat menggores lapisan. Detergen pencuci piring dapat memengaruhi permukaan.
- Dasarnya agak cekung saat dingin, tetapi mengembang hingga rata ketika dipanaskan. Dinginkan peralatan masak sebelum membersihkannya. Hal ini memungkinkan dasar kembali ke bentuk aslinya dan membantu mencegahnya tidak rata saat penggunaan.

Untuk pengetahuan anda

- Perkakas memasak ini sesuai digunakan pada semua jenis kompor, termasuk kompor induksi.
- Dengan menempatkan peralatan masak di kompor yang sama atau diameter yang lebih kecil anda dapat menghemat energi.
- Selalu mengangkat peralatan masak saat memindahkannya pada kompor gelas keramik untuk menghindari resiko menggores kompor.
- Perkakas memasak ini mempunyai lapisan anti melekat, yang berarti anda dapat memasak makanan tanpa atau dengan sedikit lemak atau minyak.
- Jangan biarkan peralatan masak mendidih hingga kering karena dasar dapat menjadi miring karna panas berlebih dan lapisan bisa kehilangan lapisan anti lekatnya.
- Gunakan hanya peralatan kayu atau

plastik tanpa tepi yang tajam.

- Ingatlah bahwa peralatan masak menjadi panas saat digunakan. Selalu pegangi dengan sarung tangan.
- Pegangan dapat rusak oleh api ketika peralatan masak yang digunakan pada kompor gas.
- Jika pegangan terasa longgar, kencangkan sekrup dengan obeng.
- Jika anda memiliki masalah dengan produk, hubungi toko IKEA/Customer Service terdekat atau kunjungi www.ikea.com.

BAHASA MALAYSIA

Penting!

Jika periuk/kuali disediakan dengan penutup kaca, berhati-hati semasa menskru tombol pada penutup. Jangan skru terlalu ketat, kerana kaca mungkin akan pecah.

Mencuci

- Sebelum produk digunakan buat pertama kali, cuci ia menggunakan tangan dan keringkan dengan berhati-hati.
- Sentiasa basuh produk menggunakan tangan selepas digunakan.
- Jangan guna penyental keluli atau apa-apa yang boleh mencalar salutan. Bahan cuci pembersih pinggan mangkuk boleh memberi kesan kepada permukaan.
- Dasar akan sedikit melengkung apabila

sejuk, tetapi mengembang rata apabila panas. Sentiasa tinggalkan alat masak menyejuk sebelum mencucinya. Ini membolehkan dasarnya kembali kepada bentuk asal dan bantu mengelakkannya menjadi tidak sekata dengan penggunaan.

Untuk pengetahuan anda

- Perkakas memasak ini sesuai untuk kegunaan semua jenis hob, termasuk hob aruhan.
- Anda boleh menjimatkan tenaga dengan meletakkan perkakas memasak di atas hob yang mempunyai diameter yang sama atau lebih kecil.
- Sentiasa angkat perkakas memasak apabila memindahkannya di atas hob seramik kaca untuk mengelakkan risiko hob tercalar.
- Perkakas memasak ini mempunyai salutan tidak melekat, bermakna anda boleh memasak makanan tanpa atau dengan amaun kecil lemak atau minyak.
- Jangan biarkan perkakas memasak ini merebus hingga kering kerana dasarnya boleh menjadi herot jika terlebih panas dan salutannya boleh kehilangan ciri-ciri tidak melekat.
- Gunakan hanya perkakas kayu atau plastik tanpa hujung yang tajam.
- Jangan lupa, perkakas memasak adalah panas ketika digunakan. Sentiasa kendalikannya dengan pemegang periuk.
- Pemegang periuk ini boleh rosak dengan api apabila perkakas memasak ini

digunakan di atas hob gas.

- Jika pemegangnya longgar, ketatkan skru dengan pemutar skru.
- Jika anda mempunyai masalah dengan produk ini, hubungi gedung IKEA terdekat anda/Perkhidmatan Pelanggan atau layari www.ikea.com.

عربي

هام!

إذا كان القدر/المقلاة بغطاء زجاجي، يجب الحذر عند ربط مسمار المقبض على الغطاء. لا تربطيه بإحكام شديد، لأن ذلك قد يعرض الزجاج للكسر.

التنظيف

- قبل استخدام هذا المنتج للمرة الأولى، أغسله يدوياً وجففيه بعناية.
- دائماً أغسل المنتج يدوياً بعد الإستعمال.
- لا تستخدم السلك أو أي شيء يعرض الطبقة السطحية للخدش. مواد تنظيف غسالة الصحون يمكن أن تؤثر على السطح.
- القاعدة تصير مقعرة قليلاً عندما تكون باردة، ولكنها تتمدد عندما يتم تسخينها. أترك الأنية دائماً لتبرد قبل تنظيفها. وهذا يتيح للقاعدة أن تسترد شكلها ويساعد على منعها من أن تصبح غير مستوية من جراء الاستخدام.

من المفيد معرفته

- هذه الأنية ملائمة للاستخدام على جميع أنواع المواقد، بما فيها موقد الحث الحراري.
- يمكنك توفير الطاقة بوضع أنية 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.
- آنية الطهي مزودة بطبقة مانعة للإلتصاق، مما يعني أنه يمكنك طهي الطعام بدون أو بكمية قليلة من الدهون أو الزيت.
- لا تدعي آنية الطهي تغلي وهي جافة لأن التسخين الزائد يؤدي إلى تلف القاعدة وفقدان الطبقة المطلية لخصائصها المانعة للإلتصاق.
- استخدمني فقط أدوات خشبية أو بلاستيكية لا تحتوي على أطراف حادة.
- ضعي في اعتبارك أن آنية الطهي تصبح ساخنة أثناء الاستخدام. استخدمني دائماً حاملات القدور عند تناولتها.
- الأيدي يمكن أن تتلف من جراء اللهب عند استخدام آنية الطهي على موقد غازي.
- إذا شعرت بإرتخاء اليد، أحكمي ربط المسامير بواسطة المفك.
- إذا كان لديك أي مشكلة مع المنتج، اتصلني بأقرب معرض إيكيا/خدمة العملاء أو زوري موقعنا www.ikea.com.sa

ไทย

ข้อมูลสำคัญ!

ถ้าฝาเป็นฝาแก้ว ระวังอย่าขันจุกฝาเข้ากับฝาแน่นเกินไป เพราะอาจทำให้ฝาแก้วแตกได้

การทำความสะอาด

- ล้างเครื่องครัวให้สะอาดและเช็ดให้แห้งก่อนนำไปใช้ครั้งแรก
- ล้างเครื่องครัวให้สะอาดทุกครั้งหลังใช้งาน และควรล้างด้วยมือเท่านั้น

- ห้ามใช้ใยขัดที่มีความคมหรืออุปกรณ์อื่นที่อาจทำให้ผิวเครื่องครัวเป็นรอย เช่นเดียวกับน้ำยาทำความสะอาดที่ใช้กับเครื่องล้างจานซึ่งอาจมีส่วนผสมที่ทำให้ผิวเครื่องครัวเป็นรอยได้
- โลหะจะหดตัวเมื่อได้รับความเย็น และขยายตัวเมื่อได้รับความร้อน ดังนั้นควรปล่อยให้เครื่องครัวเย็นลงก่อนที่จะล้างทำความสะอาด เพราะจะช่วยให้โลหะกลับคืนรูปดั้งเดิม และไม่ทำให้ผิวเกิดความขรุขระเมื่อใช้งานครั้งต่อไป

ข้อควรรู้

- เหมาะสำหรับใช้กับเตาทุกประเภท รวมทั้งเตาแม่เหล็กไฟฟ้า
- เลือกใช้หัวเตาที่มีขนาดเล็กกว่าหรือเท่ากับภาชนะเพื่อประหยัดพลังงาน
- ยกภาชนะขึ้นจากเตา อย่างลาก เพราะก้นภาชนะอาจขูดผิวเตาเซรามิกเป็นรอยได้
- ภาชนะเคลือบสารกันติด จึงไม่ต้องใช้น้ำมัน หรือใช้น้ำมันปริมาณน้อยในการปรุงอาหาร
- อย่าปล่อยให้อาหารตั้งไฟจนแห้งหรือไหม้ เพราะก้นภาชนะจะเสียหายจากความร้อน และสารเคลือบกันติดจะเสื่อมสภาพ
- ใช้อุปกรณ์ไม้หรือพลาสติกที่ไม่มีคมเท่านั้น
- ภาชนะร้อนเมื่อตั้งเตา ให้ใช้ถุงมือจับ
- ถ้าใช้กับเตาแก๊ส ให้ระวังเปลวไฟที่แรงเกินไปอาจทำให้หุหม้อไหม้ได้
- ถ้าหุหม้อหลวม ให้ใช้ไขควงขันสกรูให้แน่น
- หากมีปัญหาการใช้งานผลิตภัณฑ์ กรุณาติดต่อแผนกบริการลูกค้าของ IKEA หรือติดต่อทางเว็บไซต์ www.ikea.co.th