

FRUKTKAKA



Design and Quality
IKEA of Sweden

ENGLISH	4
中文	6
繁中	8
한국어	10
日本語	12
BAHASA INDONESIA	14
BAHASA MALAYSIA	16
عربي	18
ไทย	20

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 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.

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器具。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

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。

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. 洗碗機會影響表面.

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, 以免使用時會不穩定.

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IKEA客服部聯繫。

세척

처음 사용하기 전에 제품을 씻어 행구고 꼼꼼하게 말리세요.

반드시 손으로 세척하세요.

표면을 스크래치하는 철수세미는 사용하지 마세요. 식기세척기 세제도 표면을 손상시킬 수 있습니다.

밀면은 차가울 때 살짝 오목해질 수 있으나 열이 닿으면 다시 평평해집니다. 제품이 식은 다음에 세척하세요. 그래야 밀면이 본래의 형태로 돌아오고 사용으로 인한 변형을 방지할 수 있습니다.

유용한 정보

제품은 가스, 유리 세라믹, 주물 레인지에서 사용할 수 있습니다.

에너지 절약을 위해서는 조리용기보다 작거나 같은 크기의 화구에서 조리를 하세요.

유리 세라믹 레인지를 사용할 경우, 제품을 옮길 때는 들어서 올려야 스크래치를 예방할 수 있습니다.

논스틱 코팅을 한 제품이라 기름 없이도, 혹은 아주 적은 양으로도 요리를 할 수 있습니다.

물이 없는 상태에서 끓지 않도록 하세요. 과열되면 밀이 변형되고 코팅의 논스틱 성분을 잃을 수 있습니다.

날카로운 끝이 없는 나무 또는 플라스틱 조리도구만 사용하세요.

사용 중에는 뜨거워지니 주의하세요. 취급시 반드시 냄비잡이를 이용하세요.

가스레인지에서 사용하면 손잡이가 가스불로 인하여 상할 수 있으니 주의하세요.

제품과 관련된 문제가 발생하면 가까운 IKEA 매장/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 mencekuk bila dingin, tetapi akan menjadi rata ketika dipanaskan. Sentiasa 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 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.

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 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 mencalarakan 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 kendalikkannya 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.

اليد يمكن أن تتلف من جرّاء اللهب عند استخدام الآنية على موقد غازي.

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

التنظيف

قبل إستعمال المنتج للمرة الأولى، إغسله باليد وحففيه بعناية.

دائماً قومي بغسيل المنتج يدوياً بعد الإستعمال.

لا تستخدمي الصوف المعدني أو أي شئ 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

الآنية ملائمة للاستخدام على موقد الغاز، موقد السيراميك الزجاجي وموقد حديد الزهر.

يمكنك توفير الطاقة بوضع الآنية على موقد له نفس القطر أو أقل منه.

ارفعي دائماً الآنية عندما تقومين بتحريكها على موقد سيراميك زجاجي حتى لا يتعرض الموقد للخدش.

الآنية مزودة بطبقة مانعة للإلتصاق، مما يعني أنه يمكنك طهي الطعام بدون أو بكمية قليلة من الدهون أو الزيت.

لا تدعي الآنية تغلي وهي جافة لأن التسخين الزائد يؤدي إلى تلف القاعدة وفقدان الطبقة المطلية لخصائصها المانعة للإلتصاق.

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

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

การทำความสะดวก

ล้างและเช็ดเครื่องครัวให้แห้ง ก่อนนำไปใช้งานครั้งแรก

ควรล้างด้วยมือเท่านั้น

อย่าใช้ใยขัดที่มีความคม หรืออุปกรณ์อื่นที่อาจขูดขีดผิวเครื่องครัวเป็นรอย

โลหะจะหลุดตัวเล็กน้อยเมื่อได้รับความเย็น และขยายตัวเมื่อได้รับความร้อน จึงควรปล่อยให้เครื่องครัวเย็นลงก่อนที่จะล้างทำความสะอาด เพื่อช่วยให้โลหะกลับคืนรูปดั้งเดิม และป้องกันไม่ให้ผิวขรุขระเมื่อใช้งานครั้งต่อไป

ข้อควรรู้

เหมาะสำหรับใช้กับเตาแก๊ส เตากระจกเซรามิก และเตาเหล็กหล่อ

ควรเลือกใช้หัวเตาที่มีขนาดเท่ากันหรือเล็กกว่าเครื่องครัว เพื่อช่วยประหยัดพลังงาน

ระวังอย่าให้ก้นภาชนะขูดเตากระจกเป็นรอย

เครื่องครัวเคลือบสารกันติด ปรุงอาหารได้โดยไม่ต้องใช้น้ำมัน หรือใช้น้ำมันเพียงเล็กน้อย

อย่าปล่อยให้อาหารตั้งเตาจนแห้ง เพราะอาจทำให้ก้นภาชนะเสียหายได้ และสารเคลือบกันติดเสื่อมสภาพ

ใช้อุปกรณ์ที่ทำจากไม้หรือพลาสติกที่ไม่มีขอบคมเท่านั้น

ระวังร้อนขณะตั้งเตา ควรใช้ผ้าหรือถุงมือจับ

ระวังหุ้มน้ำใหม่จากการใช้งานบนเตาแก๊ส

หากมีปัญหาในการใช้งานผลิตภัณฑ์ กรุณาติดต่อแผนกบริการลูกค้าของ IKEA หรือเข้าเว็บไซต์ www.ikea.com

