



Design and Quality  
IKEA of Sweden



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

**Care and cleaning**

- Before using the cookware for the first time, wash, rinse and dry carefully.
- The cookware is dishwasher-safe. To prevent any marks left by limescale in the water, always wipe dry after washing. Spots and marks may be removed with a little vinegar diluted in lukewarm water.
- To prevent salt stains on the inside of your cookware, do not add salt to your food until the contents are boiling.
- Do not use steel wool or anything that may scratch the surface.
- The base is slightly concave when cold, but expands to flatten out when heated. Always leave 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.
- By placing the cookware on a hob with the same or a smaller diameter as the pot/pan you can save energy.
- Always lift the cookware when moving it on a glass ceramic hob to avoid the risk of scratching the hob.
- Bear in mind that the cookware gets hot during use. Always handle with pot holders.
- Never let the cookware boil dry, because the base becomes skew when overheated.

The cookware is designed exclusively for cooking, not for storing food. Food that is stored in the cookware for a longer period may affect the surface and take on the taste of metal.

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

If the handle or knob feels loose, tighten the screws with a screwdriver. Be careful when screwing the knob on to the lid. Do not screw on too tightly, because then the glass may break.

If you have any problem with the product, contact your nearest IKEA store/Customer Service or visit [www.ikea.com](http://www.ikea.com).

### 清洁与保养

- 第一次使用炊具之前，彻底地清洗、冲净并晾干。
- 炊具可在洗碗机中清洗。为了防止水中的水碱留下任何水垢，清洗之后一定要擦干。污点和污渍可以用一点儿醋在温水中稀释去除。
- 为了防止炊具内部出现盐渍，待烹制的食物沸腾时再往食物中加盐。
- 不要使用金属丝或任何可能刮划表面的物品。
- 锅底在冷却时略微凹陷，但在受热时则膨胀变平。一定要待炊具冷却后再清洗。这会使锅底回复形状，并有助于防止炊具在使用中变形。

### 使用须知

- 这款锅具可用于所有类型的炉灶。
- 使用直径与炉盘相同或大于炉盘的锅具可以节约能源。
- 玻璃陶瓷灶上的锅具如果要移动，一定要将其拎起后，以免刮坏炉灶表面。
- 请记住，锅具在使用过程中会变烫，一定要使用锅垫。
- 不要让锅具烧干，锅底在过热时会歪斜。

锅具是用来烹饪而不是用来储存食物的。如果食物在锅具中储存时间过长，可能会影响锅具表面，而食物会带上金属味。

锅具在煤气灶上使用时，要注意防止把手被火焰烧到。

如果锅具的把手或锅钮变松，请用螺丝刀把螺丝上紧。在把锅钮拧到过该上时应注意不要拧得太紧，以防玻璃碎裂。

如果您对产品存在问题，请与本地宜家商场/顾客服务部联系，或访问宜家网站[www.IKEA.cn](http://www.IKEA.cn)

### 保養與清潔說明

- 第一次使用鍋具前，小心沖洗擦乾。
- 適用洗碗機。為避免水垢的殘留，清洗後一定要擦乾。可用稀釋過醋的溫水去除污點。
- 為避免在鍋具內部留下鹽垢，食物煮熟前不可加鹽。
- 不可使用鋼絲絨或任何會刮傷表面的用具。
- 底部冷確實會稍微凹進去，但加熱後就會恢復平坦。清洗前一定要將鍋具靜置冷卻。這可使底部恢復原狀，有助於避免使用時底部不平坦。

### 使用須知

- 此鍋具適用於所有爐具。
- 可在相同或較小直徑的爐具上使用鍋具，以節省能源。
- 要將鍋具移至電陶爐上時，需提起鍋具，以免刮傷表面。
- 在烹煮過程中，鍋具把手會變燙。移動鍋具時，請使用隔熱墊。
- 不可讓鍋具空燒，以免鍋底因過熱而變形。

鍋具專為烹調所設計，而非做為存放食物之用。食物長時間存放於鍋內，會破壞鍋具表面，吸收金屬的味道。

鍋具在瓦斯爐上使用時，爐火不可過大，以免損害把手。

把手鬆動時，需用螺絲起子旋緊螺絲。將把手固定於鍋蓋時，請小心注意，不可旋得太緊，以免玻璃破裂。

如對產品有任何問題，請聯絡IKEA客服部或上網 [www.ikea.com](http://www.ikea.com)。

### 관리와 세척

- 제품을 처음 사용하기 전에 세척후 헹구고 잘 말려주세요.
- 본 제품은 식기 세척기 사용이 가능합니다. 물의 석회질로 인한 얼룩을 방지하려면 설거지 후 물기를 즉시 닦아주세요. 점과 얼룩은 미지근한 물에 식초를 몇 방울 떨어트린 용액으로 없앨 수 있습니다.
- 용기 안에 소금 얼룩이 생기지 않도록 하려면 내용물이 끓기 전에는 소금을 넣지 마세요.
- 표면이 긁힐 수 있으므로 철수세미는 사용하지 마세요.
- 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

- 본 제품은 모든 종류의 레인지에서 사용할 수 있습니다.
- 에너지 절약을 위해서는 조리용기 치수 이하 크기의 화구에서 조리를 하세요.
- 유리세라믹 레인지를 사용할 경우, 제품을 옮길 때는 들어올려서 옮겨야 긁힘을 예방할 수 있습니다.
- 사용 중에는 뜨거워지니 주의하세요. 취급시 반드시 오븐장갑 등을 사용하세요.
- 물이 없는 상태에서 끓이지 않도록 하세요. 과열되면 바닥이 변형되며 코팅의 눌러붙음 방지 성분을 잃게 됩니다.

조리용 제품이며 음식 보관용으로는 적합하지 않습니다. 제품에 장시간 음식을 보관할 경우, 음식이 용기의 표면에 영향을 줄 수 있으며 음식에서 금속 맛이 날 수 있습니다.

가스레인지에서 사용하면 손잡이가 가스불로 인하여 손상될 수 있으니 주의하세요.



손잡이가 흔들리면 드라이버로 나사를 조여주세요.  
뚜껑에 손잡이를 조일 때 조심하세요. 너무 강하게  
조이면 유리가 깨질 수 있습니다.

제품과 관련된 문제가 있을 경우 가까운 이케아  
매장/고객 서비스 센터에 문의하거나 [www.ikea.com](http://www.ikea.com)  
을 방문해 주세요.

### お手入れ方法

- この製品を初めてご使用になる前に、よく洗い、すすぎ、乾かしてください。
- この製品は食器洗い乾燥機で洗うことができます。水に含まれる石灰分の跡がつくのを防ぐため、洗った後は必ず水をふき取ってください。軽い汚れは酢を少し入れたぬるま湯を使うときれいになります。
- 調理方法によっては、調理器具の内側に塩が付着することがあります。
- スチールたわしなど調理器具の表面を傷つけるものは使わないでください。
- 使用していないときは、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。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ぐことができます。

### お役立ち情報

- この調理器具はあらゆるタイプのコンロに適しています。
- この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ると、エネルギーの節約になります。
- ラジエントヒーターの上で調理器具を動かすときには、必ず持ち上げてください。引きずると傷が付くおそれがあります。
- 使用中は調理器具が熱くなっていますので、動かすときは必ず鍋つかみをお使いください。
- 調理器具を傷めるので、空焚きしないでください。

この調理器具は、食品の保存にはお使いいただけません。食品を調理器具に長時間入れたままにすると、調理器具の表面と反応して、食品に金属の味に移るおそれがあります。

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。

取っ手やふたのつまみがゆるんだら、ネジ回しでネジを締め直してください。ガラス製のふたにつまみを取り付ける際には、きつく締め過ぎないようにご注意ください。ガラスが割れるおそれがあります。

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。

**Perawatan dan pembersihan**

- Sebelum pertama kali menggunakan produk, cuci, bilas dan keringkan dengan hati-hati.
- Peralatan masak ini aman untuk mesin cuci piring. Untuk mencegah tanda bercak air yang mengering, selalu lap kering setelah mencuci. Kerak dan noda dapat dihilangkan dengan larutan cuka yang diencerkan dalam air hangat.
- Untuk mencegah terjadinya kerak garam dalam peralatan masak anda, jangan tambahkan garam hingga makanan telah mendidih.
- Jangan gunakan sabut baja atau benda apapun yang menggores permukaan.
- Dasar akan sedikit mencekung ketika dingin, tetapi permukaan akan mendatar ketika dipanaskan. Biarkan selalu peralatan masak mendingin sebelum dibersihkan. Hal ini memungkinkan dasar mempunyai bentuk tetap dan untuk mencegah berubah bentuk ketika digunakan.

**Baik untuk diketahui**

- Peralatan masak ini cocok untuk semua jenis kompor.
- Dengan menempatkan peralatan masak pada kompor yang sama besar atau lebih kecil dari diameter periuk/panci dapat menghemat energi.
- Angkatlah selalu panci ketika memindahkan dari kompor kaca keramik untuk menghindari karena resiko menggores kompor.
- Ingatlah bahwa peralatan masak panas ketika digunakan. Senantiasa pegang dengan menggunakan pad panas.

- Jangan pernah biarkan peralatan masak mendidih hingga kering, karena dasarnya akan menjadi hangus ketika pemanasan berlebih.

Peralatan masak ini dirancang secara khusus untuk keperluan memasak, tidak untuk menyimpan makanan. Makanan disimpan dalam peralatan masak dalam jangka waktu lama dapat meninggalkan bekas pada alat masak dan rasa besi akan meresap.

Ingatlah bahwa pegangan dapat rusak oleh api bila digunakan pada kompor gas.

Jika pegangan atau knob terasa longgar, kencangkan sekrup dengan alat pemutar sekrup. Berhati-hatilah mensekrup knob penutup. Jangan sekrup terlalu kencang, karena dapat menyebabkan kaca pecah.

Jika anda memiliki pertanyaan mengenai produk, silahkan hubungi toko IKEA terdekat/Layanan Pelanggan atau website [www.ikea.com](http://www.ikea.com)

**Cara menjaga dan membersih**

- Sebelum menggunakan peralatan memasak ini untuk kali pertama, cuci dan keringkan dengan sempurna.
- Peralatan memasak adalah selamat digunakan di dalam mesin basuh pinggan mangkuk. Untuk mengelakkan tanda mendapan air, lap sehingga kering selepas dicuci. Tanda-tanda boleh dihilangkan menggunakan sedikit cuka yang dilarutkan di dalam air suam.
- Untuk mengelakkan kesan garam pada tepi peralatan memasak anda, jangan tambah garam pada makanan sebelum masakan mendidih.
- Jangan gunakan penggosok periuk atau apa saja bahan yang boleh mencalarakan permukaannya.
- Dasarnya adalah agak cekung apabila sejuk, tetapi akan mengembang dan leper apabila dipanaskan. Sentiasa biarkan peralatan memasak sejuk sebelum membersihkannya. Ini membolehkan dasarnya balik ke bentuk asal dan membantu menghalangnya menjadi tidak rata.

**Pengetahuan tambahan**

- Peralatan memasak ini sesuai digunakan pada semua jenis dapur.
- Gas atau bekalan elektrik boleh dijimatkan apabila menggunakan peralatan memasak yang mempunyai garis pusat yang sama atau lebih kecil.
- Sentiasa angkat peralatan memasak apabila mengalihkannya pada dapur kaca seramik untuk mengelakkan daripada risiko dapur calar.
- Ingat! Peralatan memasak akan

menjadi panas semasa ia digunakan. Sentiasa pegang peralatan memasak menggunakan pelapik periuk.

- Jangan biarkan peralatan mendidih hingga kering kerana bahagian dasarnya akan jadi hangus akibat terlalu panas.

Peralatan memasak ini direka bentuk khas untuk memasak, bukan untuk menyimpan makanan. Makanan yang disimpan di dalam peralatan memasak ini untuk jangka masa yang panjang mungkin memberi kesan pada permukaan dan mempunyai rasa besi.

Pemegang boleh rosak apabila terkena api semasa di gunakan pada dapur gas.

Jika pemegang atau tombol nya longgar, ketatkan skru dengan pemutar skru. Berhati-hati semasa mengetatkan skru tombol pada penutup.

Jangan pasang skru terlalu ketat, kerana kaca penutup mungkin akan pecah. Jika anda mempunyai sebarang masalah berkenaan produk, hubungi gedung IKEA/ Perkhidmatan Pelanggan yang terdekat atau kunjungi [www.ikea.com](http://www.ikea.com).

### العناية و التنظيف

- قبل استخدام أدوات الطبخ للمرة الأولى، أشطفها و جففها جيداً.
- أدوات الطبخ آمنة للغسيل في غسالة الأطباق. لمنع بقاء أي علامات بسبب رقائق الجير في الماء، أمسحها دائماً بقطعة جافة بعد الغسيل. يمكن غزالة العلامات و البقع بقليل من الخل مخفف بماء فاتر.
- لمنع حدوث البقع على الجزء الداخلي لأدوات الطبخ لديك، لا تضيف الملح إلى الطعام حتى تغلي المحتويات.
- لا تستخدم صوف معدني أو أي شيء يمكن أن يخدش السطح.
- تكون القاعدة مقعرة عندما تكون باردة، و لكنها تمتد لتسطح عندما تسخن. أترك أدوات الطبخ دائماً تبرد قبل تنظيفها. ذلك يتيح للقاعدة بأن تستعيد شكلها و يساعد في منعها من أن تصبح غير مستوية مع الاستخدام.

### من المفيد أن تعلم

- أواني الطهي هذه ملائمة للاستخدام على جميع أنواع المواقد.
- يمكنك توفير الطاقة بوضع أواني الطهي على موقد له نفس القطر أو أقل منه مثل قدر الطبخ/المقلاة.
- ارفعي دائماً أواني الطهي عندما تقومين بتحريكها على موقد سيراميك زجاجي حتى لا يتعرض الموقد للخدش.
- ضعي في اعتبارك أن أواني الطهي تصبح ساخنة أثناء الاستخدام. استخدمي دائماً الأيدي لرفعها.
- لا تدعي أواني الطهي تغلي وهي جافة لأن التسخين الزائد يؤدي إلى تلف القاعدة.

صممت أواني الطهي للطبخ فقط، وليس لحفظ الأطعمة. الأطعمة التي تحفظ لفترة طويلة في أواني الطهي يمكن أن تؤثر على سطحها وتتأثر بطعم المعدن.

المقابض يمكن أن تتلف من جراء اللهب عند استخدام أواني الطهي على موقد غاز.



إذا شعرت بأن الأيدي أو المقابض مرتخية، استخدمني المفك لربطها بإحكام. انتبهي عند ربط مقبض الغطاء. لا تربطيه بإحكام شديد، لأن ذلك قد يعرض الزجاج للكسر.

إذا كان لديك أي مشكلة مع المنتج، اتصلي بأقرب معرض إيكيا أو زوري موقعنا [www.ikea.com](http://www.ikea.com).

### การดูแลรักษาและการทำความสะอาด

- ล้างเครื่องครัวให้สะอาด และเช็ดให้แห้ง ก่อนนำไปใช้ครั้งแรก
- ชุดเครื่องครัวสามารถล้างด้วยเครื่องล้างจานได้ หลังล้างเสร็จ ควรเช็ดให้แห้งทันที เพื่อป้องกันคราบน้ำเกาะบนผิวเครื่องครัว ถ้าผิวเครื่องครัวเกิดเป็นคราบให้ใช้น้ำส้มสายชูเจือจางในน้ำอุ่น นำมาเช็ดออกให้สะอาด
- เพื่อป้องกันคราบเกลือเกาะภายในภาชนะ ขณะปรุงอาหาร ควรรอให้น้ำเดือดก่อน จึงค่อยเติมเกลือลงไป
- ห้ามใช้ใยขัดที่มีความคม หรืออุปกรณ์อื่นที่อาจข่วนผิวภาชนะเป็นรอย
- เมื่อถูกความเย็น กันภาชนะจะหดตัวและโค้งงอเล็กน้อย เมื่อถูกความร้อน ก็จะคลายตัวและยืดออกตามเดิม จึงควรปล่อยให้ภาชนะเย็นลงก่อนนำไปล้าง เพื่อให้กันภาชนะกลับคืนรูปทรง และมีผิวเรียบเสมอกัน

### ข้อควรรู้

- เครื่องครัวชุดนี้เหมาะสำหรับใช้บนเตาทุกชนิด
- ควรเลือกใช้เตาที่มีขนาดเส้นผ่านศูนย์กลางเท่ากัน หรือเล็กกว่าเส้นผ่านศูนย์กลางของหม้อหรือกระทะที่ใช้ เพื่อช่วยประหยัดพลังงานในการหุงต้ม
- ยกหม้อขึ้นจากเตากระจกเซรามิก อย่างช้าๆ เพราะกันหม้อจะขูดเตาเป็นรอย
- เครื่องครัวจะร้อนเมื่อตั้งไฟ ให้ใช้ผ้าหรือถุงมือจับเมื่อต้องการยกขึ้น
- อย่าปล่อยให้เตาตั้งเตาจนแห้ง เพราะความร้อนจัดจะทำให้กันภาชนะไหม้และผิดรูป

ชุดเครื่องครัวนี้ได้รับการออกแบบมาเพื่อใช้ประกอบอาหารโดยเฉพาะ มีไขเพื่อการเก็บอาหาร หากใช้ภาชนะนี้เก็บอาหารเป็นเวลานาน อาจส่งผลต่อผิวหนังในของภาชนะ และอาหารอาจติดกลิ่นโลหะได้

ภาชนะที่ตั้งไฟบนเตาแก๊ส อาจทำให้ด้ามจับหรือหูภาชนะเสียหายได้

ถ้าด้ามกระทะหรือที่จับบนฝาหม้อหลวม ให้ใช้ไขควงขัน  
เข้าให้แน่น แต่ต้องระวังอย่าขันที่จับฝาหม้อแน่นเกินไป  
เพราะอาจทำให้ฝาแก้วแตกได้

หากมีปัญหาการใช้งานผลิตภัณฑ์ กรุณาติดต่อร้านค้า  
หรือศูนย์บริการลูกค้า IKEA ใกล้บ้าน หรือติดต่อผ่านทาง  
เว็บไซต์ [www.ikea.com](http://www.ikea.com)

