

OUMBÄRLIG



Design and Quality
IKEA of Sweden

ENGLISH	4
中文	6
繁中	7
한국어	8
日本語	9
BAHASA INDONESIA	11
BAHASA MALAYSIA	13
عربي	15
ไทย	16

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, do not add salt until the water is 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 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 and in ovens.
- It is designed exclusively for cooking, not for storing food. Food that is stored in the cookware for a longer period may affect the surface of the cookware and take on the taste of metal.
- Use the cookware on a hob of the same or smaller diameter to save energy.
- Bear in mind that the handles get hot when the cookware is in use. Always use pot holders when moving the cookware and lifting the lid.
- Never let the cookware boil dry, because the base becomes skew when overheated.

If you have any problem with the product,

please, contact your nearest IKEA store/
Customer Service or see www.ikea.com.

清洗说明

- 在使用新锅之前，须对其进行冲洗，并擦干。
- 锅具可用于洗碗机。洗后应立即擦干，以防止产品表面生成任何钙质斑点。清除污斑，可使用加入少量醋的温水进行擦洗。
- 为了防止形成盐质斑点，在锅内食品煮至沸点之前，不可加入盐。
- 不可使用金属丝团等具划伤力的洁具，以免划伤锅面。
- 锅底在冷却后会略有弯曲，但在受热时会伸展变平。在清洗之前，务必待锅冷却。以防温度骤变导致锅体发生变形。

相关提示

- 该锅具适用于各种类型的灶台或烤箱。
- 该产品仅适用于烹饪食品，不可用来存放食品。在锅里长时间存放的食品将可能腐蚀锅表面，或沾染金属的味道。
- 灶盘应小于或等于锅底，以提高能源利用率。
- 锅在使用时，手柄会变热。端锅或打开锅盖时须使用衬垫，以免被烫伤。
- 切勿烧干锅，以免导致锅底变形。

在锅具使用中如遇任何问题，可与宜家商场客户服务部联系或登录 www.ikea.com 网站。

清潔說明

- 第一次使用鍋具前，先小心沖洗擦乾。
- 鍋具適用於洗碗機，為避免留下水垢，清洗後一定要擦乾。可用稀釋的溫醋水去除污垢。
- 在水煮沸前不可加入鹽巴，以免殘留鹽垢。
- 不可使用鋼絲絨或任何會刮傷表面的工具。
- 鍋具冷卻時底部會略有不平，但在加熱膨脹後就會恢復原狀。清洗前一定要先靜置冷卻，以防溫度驟降，使鍋體永久變形。

使用需知

- 此鍋具適用於所有的爐具及烤箱。
- 產品特別是為烹調所設計，而不是做為保存食物之用。長期用鍋具保存食物會破壞其表面，也會使食物吸收金屬味道。
- 可在相同或較小直徑的爐具上使用鍋具，以節省能源。
- 鍋具在烹煮過程中手把會變燙。移動鍋具或打開蓋子時，請使用隔熱墊。
- 不可讓鍋具空燒，因為鍋具過熱時其底部會歪斜。

如對產品有任何問題，請聯絡IKEA門市客服部或上網www.ikea.com。

세척

- 처음 사용하기 전에 제품을 씻어 행구고 잘 말려주세요.
- 물 속의 석회질로 인해 얼룩이 생기지 않도록 하려면 설거지후 즉시 물기를 닦아주세요. 작은 얼룩은 미지근한 물에 식초를 몇 방울 떨어트린 용액으로 없앨 수 있습니다.
- 조리용기 안에 소금얼룩이 생기지 않도록 하려면 내용물이 끓기 전에 소금을 넣지 마세요.
- 표면에 상처를 내는 철수세미는 사용하지 마세요.
- 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

- 이 제품은 모든 종류의 레인지와 오븐에서 사용이 가능합니다.
- 조리용 제품이며 음식 보관용으로는 적합하지 않습니다. 제품에 오랜 시간 동안 음식을 보관할 경우, 음식이 용기의 표면에 영향을 줄 수 있으며 음식에서 금속 맛이 날 수 있습니다.
- 에너지 절약을 위해서는 조리용기크기 이하의 화구에서 조리하세요.
- 사용 중에는 손잡이가 뜨거워지니 주의하세요. 취급시 반드시 오븐장갑 등을 이용하세요.
- 물이 없는 상태에서 끓이지 않도록 하세요. 과열되면 바닥이 변형될 수 있습니다.

제품과 관련된 문제가 발생하면, 가까운 이케아 매장/고객 서비스 센터에 문의하거나 www.ikea.com 을 방문해 주세요.

お手入れ方法

- この調理器具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。
- この調理器具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。
- 塩の跡が付かないよう、沸騰するまで塩を加えないでください。
- 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種類のコンロやオーブンで使用できます。
- この調理器具は調理するためのもので、食べ物を保存するためのものではありません。食べ物を調理器具に長時間入れたままにすると、調理器具の表面を損ね、食べ物に金属の味が移る場合があります。
- エネルギー効率を高めるため、調理器具の底の直径と同じか、小さめのサイズのコンロでご使用ください。
- 使用中は取っ手が熱くなる場合があるのでご注意ください。調理器具を動かしたり、ふたを開けるとときにはかならず鍋つかみを使ってください。
- 空焚きしないでください。熱しすぎると底がゆがみます。

商品に不都合がある場合には、お近くのイケアストア / 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 pertama kali menggunakan produk, cuci, bilas dan keringkan dengan hati-hati.
- Produk 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 noda garam, jangan menambahkan garam pada makanan Anda sampai air mendidih.
- Jangan gunakan wol baja atau benda apapun yang dapat menggores permukaan.
- Dasar akan sedikit mencekung ketika dingin, tetapi permukaan akan mendatar ketika dipanaskan. Selalu biarkan peralatan masak hingga dingin 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 dan oven.
- Produk ini dirancang untuk keperluan memasak, tidak untuk menyimpan makanan. Makanan disimpan dalam peralatan untuk jangka waktu lama dapat meninggalkan bekas pada alat masak dan rasa besi akan meresap ke dalam makanan.
- Gunakan peralatan masak pada kompor yang sama besar atau lebih kecil untuk menghemat energi.
- Perlu diingat bahwa pegangan menjadi

panas ketika digunakan. Senantiasa gunakan pad panas saat memindahkan peralatan masak maupun membuka penutup.

- Jangan pernah biarkan peralatan masak mendidih hingga kering, karena dasarnya akan menjadi hangus dan lapisan tidak lengket akan hilang ketika terlalu panas.

Jika anda memiliki pertanyaan mengenai produk, silahkan hubungi toko IKEA terdekat/Layanan Pelanggan atau website www.ikea.com

Pembersihan

- Sebelum menggunakan peralatan memasak untuk kali pertama, basuh, bilas dan keringkan dengan sempurna.
- Peralatan memasak adalah selamat digunakan untuk mesin basuh pinggan. Untuk menghindarkan daripada kesan mendapan air, sentiasa lap hingga kering selepas membasuh. Kesan boleh dihilangkan menggunakan sedikit cuka yang dilarutkan dalam air suam.
- Untuk mengelakan kesan garam, jangan tambah garam sehingga air mendidih.
- Jangan gunakan pengosok periuk atau sebarang produk yang boleh mencalarkan permukaan.
- Dasarnya adalah agak cekung bila sejuk, tetapi akan mengembang bila dipanaskan. Sentiasa biarkan peralatan memasak sejuk sebelum membersihkannya. Ini membolehkannya kembali ke bentuk asal dan membantu mengelakkannya daripada menjadi tidak rata bila digunakan.

Pengetahuan tambahan

- Peralatan memasak ini adalah sesuai untuk semua jenis dapur dan ketuhar.
- Ia direka bentuk eksklusif untuk memasak, bukan untuk menyimpan makanan. Makanan yang disimpan di dalam peralatan memasak ini untuk jangkamasa yang panjang mungkin akan memberi kesan pada permukaan peralatan memasak dan makanan akan meresap rasa besi.
- Gunakan peralatan memasak pada dapur yang mempunyai garis pusat

yang sama atau lebih kecil untuk menjimatkan tenaga.

- Ingat! Pemegang akan menjadi panas semasa peralatan memasak digunakan. Sentiasa gunakan pelapik periuk semasa mengalih peralatan memasak dan mengangkat penutupnya.
- Jangan biarkan peralatan memasak mendidih sehingga kering, kerana dasarnya akan menjadi hangus apabila ia menjadi terlalu panas.

Jika anda mempunyai masalah berkenaan produk, sila hubungi gedung IKEA yang terdekat/Perkhidmatan Pelanggan atau layari www.ikea.com.

التنظيف

- قبل استخدام أدوات الطبخ للمرة الأولى، أغسلها و أشطفها ثم جففها جيدا.
- أدوات الطبخ يمكن غسلها بأمان في غسالة الأطباق. لمنع أي علامات تخلفها رقائق الجير في الماء، دائما امسح بقطعة جافة بعد الغسيل. يمكن إزالة العلامات و البقع بقليل من الخل المخفف بماء فاتر.
- لمنع البقع الناتجة من الملح، لا تضيف الملح حتى يغلي الماء.
- لا تستخدم الصوف الفولاذي أو أي شيء يمكن أن يخدش السطح.
- تكون القاعدة مقعرة قليلا عندما تكون باردة، و لكنها تمتد لتكون مسطحة عندما تسخن. دع أدوات الطبخ تبرد قبل تنظيفها. لأن ذلك يسمح للقاعدة بأن تستعيد شكلها و يساعد في منعها من أن تكون غير مستوية.

يستحسن أن تعرف

- أداة الطبخ هذه ملائمة للاستخدام على جميع أنواع المواقد الكهربائية و في الأفران.
- و هي مصممة حصرا للطبخ، و ليس لحفظ الطعام. الطعام الذي يحفظ في أداة الطبخ لفترة طويلة قد يؤثر على سطح أداة الطبخ و يظهر عليه طعم المعدن.
- استخدم أداة الطبخ على موقد كهرباء بنفس القطر أو أصغر لتوفير الطاقة.
- ضع في ذهنك أن المقابض تصبح حارة عندما تكون أداة الطبخ قيد الاستخدام. استخدم دائما ممسكات قدور عند تحريك أداة الطبخ و عند رفع الغطاء.
- لا تدع أداة الطبخ تغلي مطلقا و هي جافة، لأن القاعدة تصبح غير مستوية عند فرط تسخينها.

إذا كانت لديك أي مشكلة مع المنتج، اتصل بأقرب معرض/خدمة عملاء لإيكيا أو أرجع إلى www.ikea.com

การทำความสะดวก

- ก่อนใช้งานครั้งแรก ให้ล้างเครื่องครัวให้สะอาด และ เช็ดให้แห้ง
- ชุดเครื่องครัวสามารถล้างด้วยเครื่องล้างจานได้ หลัง ล้างเสร็จ ควรเช็ดให้แห้งทันที เพื่อป้องกันคราบน้ำ เกาะบนผิวเครื่องครัว ถ้าผิวเครื่องครัวเกิดเป็นคราบ ให้ใช้น้ำส้มสายชูเจือจางในน้ำอุ่น นำมาเช็ดออกให้ สะอาด
- เพื่อป้องกันคราบเกลือเกาะภายในภาชนะ ขณะทำ อาหาร รอให้อาหารเดือดก่อน ค่อยใส่เกลือลงไป
- ห้ามใช้ใยขัดที่มีความคม หรืออุปกรณ์อื่นใดที่อาจ ข่วนผิวภาชนะเป็นรอย
- เมื่อถูกความเย็น ภาชนะจะหดตัวและโค้งงอเล็กน้อย เมื่อถูกความร้อน ก็จะคลายตัวและยืดออก ตามเดิม จึงควรปล่อยให้ภาชนะเย็นลงก่อนนำไป ล้าง เพื่อให้ภาชนะกลับคืนรูปทรง และมีผิวเรียบ เสมอกัน

ข้อควรรู้

- ชุดเครื่องครัวสแตนเลสสามารถใช้ได้กับเตาทุกชนิด และใช้ในเตาอบได้
- ชุดเครื่องครัวนี้ออกแบบขึ้นสำหรับปรุงอาหารโดย เฉพาะ มิใช่สำหรับเก็บอาหาร หากนำไปใช้เก็บ อาหารเป็นเวลานาน อาจทำให้ผิวในของเครื่องครัว เสียหาย และอาหารก็อาจติดกลิ่นโลหะได้
- ควรเลือกใช้หัวเตาที่มีขนาดเส้นผ่านศูนย์กลางเท่า กัน หรือเล็กกว่าของเครื่องครัว เพื่อช่วยประหยัด พลังงานในการหุงต้ม
- ด้ามจับจะร้อนเมื่อตั้งไฟ ควรใช้ผ้าหรือถุงมือจับทุก ครั้งเมื่อยกหรือเปิดฝา
- อย่าปล่อยให้เตาตั้งเตาจนแห้ง เพราะความร้อนจัดจะ ทำให้ภาชนะไหม้และเสียรูปทรง

หากมีปัญหากการใช้งานผลิตภัณฑ์ กรุณาติดต่อร้านค้า หรือศูนย์บริการลูกค้าของ IKEA ใกล้บ้าน หรือติดต่อผ่าน เว็บไซต์ www.ikea.com