



BG

HR

GR

RU

RS

SI

TR

UA

KZ

中文

繁中

JP

BM

AR

TH

БЪЛГАРСКИ	4
HRVATSKI	6
ΕΛΛΗΝΙΚΑ	8
РУССКИЙ	10
SRPSKI	12
SLOVENŠČINA	14
TÜRKÇE	16
Українська	18
ҚАЗАҚ	20
中文	22
繁中	24
日本語	25
BAHASA MALAYSIA	27
عربي	29
ไทย	31

БЪЛГАРСКИ

4

Почистване

— Преди да ползвате съда за първи път, внимателно го измийте, изплакнете и подсушете.

— Съдът е подходящ за миялна машина. За да избегнете петната от варовик, винаги подсушавайте след измиване. Петната могат да бъдат премахнати с малко оцет, разтворен в хладка вода.

— За да избегнете петна по вътрешността на съдовете, не добавяйте сол в яденето, преди съставките да заврят.

— Не използвайте телена гъба или друго нещо, което може да надраска повърността.

— Когато е студено, дъното е леко вдлъбнато, но при загряване се изравнява. Винаги охлаждайте съдовете преди миене. Това възвръща формата на дъното и го предпазва от изкривяване.

Добре е да знаете

— Тиганът е подходящ за всякакви видове котлони и за фурна.

— Имат незалепващо покритие Teflon®Platinum. Това значи, че можете да готвите с малко или без никаква мазнина.

— Използвайте дървени или пластмасови прибори без остри ръбове.

— Не оставяйте тигана върху котлона празен, защото при прекалено нагря-

5

ване дъното се изкривява, а покритието губи незалепващите си способности.

— Използвайте съдовете на котлон със същия или по-малък диаметър, за да спестите електричество.

— Помнете, че при употреба дръжките се нагорещават. Местете тигана и вдигайте капака само с ръкохватки.

— При проблем с продукта, моля, свържете се с най-близкия магазин ИКЕА/отдел Обслужване на клиенти или посетете www.ikea.com.

HRVATSKI

6

Čišćenje

- Prije prve uporabe, pažljivo operite, isperite i osušite posuđe za kuhanje.
- Posuđe se može prati u perilici posuđa. Kako bi spriječili mrlje od kamenca, uvijek osušite proizvod nakon pranja. Točke i mrlje možete odstraniti s malo octa razvodnjene u mlakoj vodi.
- Kako bi spriječili mrlje od soli, ne dodajte sol u vašu hranu dok hrana ne uzavrije.
- Ne koristite čeličnu žicu ili ostalo što može oštetiti površinu.
- Dno je malo udubljeno kada je ohlađeno, ali se širi i izravna kada se ugrije. Posuđe za kuhanje uvijek ostavite da se ohladi prije čišćenja. Time se dno vraća u svoj oblik, a dno uporabom neće postati neujednačeno.

Dobro je znati

- Tava je prikladna za uporabu na svim vrstama kuhališta i u pećnici.
- Obložena je Teflon®Platinum neljepljivim slojem. To znači da hranu možete kuhati na malo masti ili ulja ili bez njih.
- Koristite samo obli drveni ili plastični kuhinjski pribor.
- Pripazite da hrana u tavi ne iskuha jer se dno može iskriviti zbog pregrijavanja, a neljepljivi sloj može izgubiti svoja svojstva.
- Stavljanjem tave na kuhalište istog ili manjeg promjera štedite energiju.

7

- Zapamtite da se drške užare tijekom uporabe. Uvijek koristite rukavice prilikom pomicanja tave ili podizanja poklopca.
- Ako imate bilo kakvih problema s proizvodom kontaktirajte najbližu IKEA trgovinu/Službu za korisnike ili posjetite www.ikea.com.

Καθαρισμός

- Πριν χρησιμοποιήσετε τα σκεύη μαγειρικής για πρώτη φορά, πλύντε τα, ξεπλύντε τα και στεγνώστε τα καλά.
- Τα σκεύη μαγειρικής είναι κατάλληλα για το πλυντήριο των πιάτων. Για την πρόληψη δημιουργίας λεκέδων από το ασβέστιο μέσα στο νερό, πάντα να τα στεγνώνετε μετά το πλύσιμο. Στίγματα και σημάδια μπορούν να αφαιρεθούν με λίγο ξύδι διαλυμένο μέσα σε χλιαρό νερό.
- Για την πρόληψη δημιουργίας σημαδιών από το αλάτι, μην προσθέτετε αλάτι στο φαγητό σας μέχρις ότου το νερό βράσει.
- Μην χρησιμοποιείτε συρμάτινο σφουγγαράκι ή οτιδήποτε άλλο, το οποίο θα μπορούσε να γδάρει την επιφάνεια.
- Η βάση, όταν είναι κρύα, είναι ελαφρώς κοίλη, αλλά γίνεται επίπεδη όταν ζεσταίνεται. Αφήνετε πάντα τα σκεύη μαγειρικής να κρυώσουν πριν τα πλύνετε. Αυτό επιτρέπει στην βάση να επανέλθει στο κανονικό της σχήμα και βοηθά, ώστε να μην γίνει ανομοιόμορφη με την χρήση.

Τι πρέπει να γνωρίζετε

- Το τηγάνι είναι κατάλληλο για χρήση σε όλες τις επιφάνειες εστιών και στον φούρνο.
- Είναι εφοδιασμένο με την αντικολλητική επένδυση Teflon®Platinum πράγμα που σημαίνει, ότι μπορείτε να μαγειρεύετε με

πολύ λίγο ή καθόλου λίπος ή λάδι.

- Χρησιμοποιείτε μόνο ξύλινα ή πλαστικά εργαλεία κουζίνας χωρίς αιχμηρά άκρα.
- Μην αφήνετε το τηγάνι επάνω στην φωτιά χωρίς περιεχόμενο, διότι από την υπερθέρμανση μπορεί η βάση να στραβώσει και η αντικολλητική επένδυση να χάσει τις ιδιότητές της.
- Χρησιμοποιείτε το τηγάνι σε μια εστία με την ίδια ή μικρότερη διάμετρο από αυτήν της βάσης του τηγανιού, για εξοικονόμηση ενέργειας.
- Πρέπει να έχετε υπ' όψη σας, ότι όταν το τηγάνι χρησιμοποιείται, οι λαβές ζεσταίνονται πολύ. Όταν το μετακινείτε ή όταν πρόκειται να σηκώσετε το καπάκι, να χρησιμοποιείτε πάντα πιάστρες.
- Εάν έχετε κάποιο πρόβλημα με το προϊόν, επικοινωνήστε με το πλησιέστερο κατάστημα IKEA ή με το Τμήμα Εξυπηρέτησης Πελατών ή επισκεφθείτε την ιστοσελίδα www.ikea.com.

Уход

- Перед первым использованием кухонной утвари, её следует вымыть вручную и вытереть насухо.
- Посуду можно использовать в посудомоечной машине. Чтобы предотвратить появление известкового налёта, всегда вытирайте посуду насухо. Налёт или пятна можно удалить тёплой водой, смешанной с небольшим количеством уксуса.
- Чтобы предотвратить появление пятен от соли на внутренней поверхности посуды, не добавляйте соль, пока содержимое не закипит.
- Не пользуйтесь металлической мочалкой или чем-либо, что может поцарапать поверхность.
- Основание изделия слегка вогнутое, однако при нагревании оно выравнивается. Не мойте утварь сразу после использования, дайте ей остыть. Дно успеет восстановить прежнюю форму и не будет деформироваться во время использования.

Полезная информация

- Эту посуду можно использовать на любой плите или в духовке.
- Благодаря покрытию Teflon® Platinum можно готовить практически без жира или масла.
- Используйте только деревянные

или пластиковые принадлежности без острых краёв.

- Не оставляйте пустую посуду на горячей плите, покрытие может деформироваться.
- Поставив изделие на конфорку, которая по диаметру равна или меньше дна изделия, Вы экономите энергию.
- При использовании посуда и ручки нагреваются, пользуйтесь прихваткой.
- Если у Вас возникли проблемы с изделием, обратитесь в магазин ИКЕА/отдел ИКЕА Сервис или зайдите на интернет сайт: www.ikea.ru

SRPSKI

12

Pranje

- Pre prve upotrebe, posuđe operite, isperite i pažljivo osušite.
- Ovaj proizvod možete prati u mašini za suđe. Da bi predupredili nastanak mrlja od salitre u vodi, obavezno dobro obrišite nakon pranja. Mrlje možete odstraniti blagim rastvorom sirćeta u mlakoj vodi.
- Da ne bi ostajale mrlje od soli, nemojte soliti hranu dok voda vri.
- Nemojte koristiti žicu ili bilo šta drugo što može oštetiti površinu.
- Dok je hladna osnova je blago udubljena, ali se ispravi čim se zagreje. Uvek ostavite posuđe da se ohladi pre čišćenja. To omogućava da osnova povрати oblik i sprečava je da se izvitoperi.

Dobro je da znate

- Ovaj proizvod je namenjen za upotrebu na svim tipovima grejnih ploča i u pećnicama.
- Proizvod ima neprijanjajući zaštitni sloj od Teflon® Platiniuma, što znači da možete spremati hranu sa malo ili nimalo masnoće.
- Koristite samo drveni ili plastični pribor koji nema oštrih ivica.
- Nemojte ostavljati prazno posuđe na ringli, od zagrevanja se osnova iskrivi i gubi se zaštitni sloj.
- Posuđe koristite na ringlama istog ili približnog prečnika da bi uštedeli energiju.

13

- Upamtite da se drške zagrevaju prilikom korišćenja. Uvek koristite držače prilikom pomeranja posuđa i podizanja poklopca.
- Ako imate bilo kakvih problema sa proizvodom obratite se najbližoj prodavnici IKEA/potrošačkom servisu ili posetite: www.ikea.com.

SLOVENŠČINA

14

Čiščenje

- Pred prvo uporabo posodo skrbno operite in jo osušite.
- Lahko jo perete v pomivalnem stroju. Da se izognete madežem vodnega kamna, posodo po pranju vedno takoj obrišite. Trdovratnejše madeže vodnega kamna lahko odstranite z malo kisa, ki ga razredčite z mlačno vodo.
- Da bi se izognili madežem, ki jih pusti sol na notranji strani posode, hrane ne solite, dokler voda ne zavre.
- Ne drgnite z gobicami iz jeklene volne ali sredstvi, ki bi lahko poškodovala površino.
- Dokler je hladno, je dno posode rahlo izbočeno, ko pa se segreje, se razširi in zravna. Posoda naj se pred čiščenjem ohladi. S tem omogočite dnu, da se povrne v svojo prvotno obliko in hkrati preprečite, da postane sčasoma neraven.

Dobro je vedeti

- To ponev lahko uporabljate na vseh tipih kuhalnikov in v pečici.
- Ponev je prevlečena s Teflon®Platinum slojem proti sprijemanju, kar pomeni, da lahko hrano pripravljate z malo ali skoraj nič maščobe ali olja.
- Pri kuhanju uporabljajte samo lesen ali plastičen pribor brez ostrih robov.
- Nikoli ne pustite, da bi se tekočina v

15

- ponvi pokuhala do konca, saj se lahko dno pri pregretju deformira in teflonski sloj proti sprijemanju izgubi svoje lastnosti.
- Ponev uporabljajte na kuhalnem polju, ki ima isti ali manjši premer, da prihranite energijo.
- Ročaji se med uporabo segrejejo, zato vedno, ko premikate ponev ali dvigujete pokrovko, uporabite prijemalke.
- Če naletite na kakršne koli težave v zvezi z izdelkom, se obrnite na najbližjo trgovino IKEA oz. našo službo za pomoč kupcem ali pa obiščite www.ikea.com.

TÜRKÇE

16

Temizleme

- İlk kullanımından önce pişirme setini yıkayın, durulayın ve dikkatlice kurulayın.
- Pişirme seti bulaşık makinesine girebilir. Sudaki kireç nedeniyle oluşan lekelerden kaçınmak için yıkadıktan sonra her zaman kurulayın. Lekeler ve kalıntılar ılık su ile karıştırılmış bir miktar sirke ile çıkarılabilir.
- Tuz lekelerini önlemek için su kaynayınca kadar tuz eklemeyin.
- Çelik ovma teli veya yüzeyi çizebilecek herhangi bir madde kullanmayın.
- Taban soğukken hafifçe içbükeydir ancak ısındığında yassılaşıır. Temizlemeden önce her zaman pişirme setinin soğumasını bekleyin. Böylece, taban kendi şeklini geri kazanır ve pürüzlü bir yüzey oluşumunu önlenir.

Bilmekte fayda var

- Tava, tüm ocaklarda kullanıma uygundur ve fırına girebilir.
- Teflon®Platinum yapışmaz kaplama sayesinde daha az yağ kullanarak veya yağsız bir şekilde yemek pişirebilirsiniz.
- Sadece tahta veya sivri kenarları olmayan plastik araç-gereçleri kullanın.
- Tavanın, boş halde iken ocak üzerinde kalmasına izin vermeyin; aşırı ısınma nedeniyle taban eğrilebilir veya kaplama, yapışmaz özelliğini kaybedebilir.
- Enerji tasarrufu için tava ile aynı veya

17

daha küçük çaptaki ocak gözlerinde kullanın.

- Tavanın kullanımı sırasında kulpların ısınacağını aklınızda bulundurunuz. Tavayı hareket ettirirken veya kapağı kaldırırken her zaman tencere tutacağı kullanın.
- Ürün ile ilgili herhangi bir sorun yaşarsanız, en yakınınızdaki IKEA mağazası/ Müşteri Hizmetleri ile temasa geçiniz veya www.ikea.com. adresini ziyaret ediniz.

Догляд

- Перед першим використанням помийте та витріть насухо.
- Посуд можна мити в посудомийній машині. Щоб запобігти утворенню вапняного нальоту, завжди витирайте вироби насухо. Наліт та плями можна видалити теплою водою, змішаною з невеликою кількістю оцту.
- Щоб плями від столової солі не утворювалися, не додавайте сіль перед тим як вода закипить.
- Не користуйтеся металевою мочалкою або будь-чим, що може подряпати поверхню.
- Основа виробу ледь увігнута, коли холодна, проте при нагріванні вона вирівнюється. Не мийте одразу після використання. Дайте охолонути. Дно встигне відновити форму і не буде деформуватися під час використання.

Корисна інформація

- Цю сковороду можна використовувати на будь-якій плиті або в духовці.
- Завдяки покриттю Teflon®Professional в ній можна готувати практично без жиру або олії.
- Використовуйте лише дерев'яний чи пластиковий посуд без гострих країв.
- Не залишайте пустий посуд на гарячій плиті, покриття може деформуватися чи

втратити свої властивості.

- Ставлячи виріб на конфорку, що за діаметром рівна чи менша дна виробу, Ви економите енергію.
- Під час використання сковороди ручки нагріваються; завжди користуйтеся рукавицею, знімаючи кришку та рухаючи сковороду.
- Якщо у Вас виникли проблеми з виробом, зверніться до крамниці IKEA/відділ IKEA Сервіс або зайдіть на сайт: www.ikea.com.

Тазарту

- Ас үй аспаптарын алғашқы рет пайдаланар алдында қол еңбегімен жуып, құрғақтап сүртіңіз.
- Ыдыс жуғыш машинада тазартуға болады. Өктік шөгінділер пайда болмас үшін оны әрқашан құрғақтап сүртіңіз.
- Шөгінділер мен дақтарды аздап сірке су қосылған жылы сумен кетіруге болады. Ыдыстың ішінде тұздың дақтары қалмас үшін ас әзірлегенде ішіндегі су қайнамағанша тұз қоспаған жөн.
- Темір жөке немесе басқа да беткі қабатты сыруы мүмкін заттарды пайдаланбаңыз.
- Ыдыстың төменгі жағы аздап ойыс келген, бірақ қыздырған кезде түзеліп кетеді. Пайдаланғаннан кейін ыдысты суытып барып жуу ұсынылады, ыдыстың түп жағы бұрынғы қалпына келіп, қолдану кезінде ол формасын жоғалтпайды.

Білген жөн

- Ыдысты кез-келген плитада немесе пеште пайдалану ұсынылады.
- Teflon®Professional қабатына байланысты асты майсыз әзірлесеңіз де болады.
- Шеттері өткір емес ағаш немесе пластиктен жасалған асүй аспаптарын пайдаланыңыз.

- Бос ыдысты ыстық плитада қалдырмаңыз, ыдыс формасын жоғалтуы мүмкін.
- Ыдыс түбінің диаметрі плита кемпірегімен бірдей немесе одан үлкеніріек болса, Сіз электр энергиясын үнемдейсіз.
- Қолдану кезінде ыдыс және оның тұтқасы қызады, сондықтан ұстағанда орамалды пайдаланыңыз.
- Егер бұйым бойынша қандай да бір сауалдарыңыз болса, ИКЕА дүкені/ИКЕА қызмет көрсету бөлімімен хабарласыңыз немесе www.ikea.ru интернет сайтымызға кіруіңізге болады

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。

使用须知

- 这种锅适合在各种灶具上和炉具中使用。
- 带有Teflon®Platinum（“特氟隆”）不粘涂层，这意味着您可以使用很少或根本不用油烹制食物。
- 仅限使用没有锋利边缘的木制或塑料厨具。
- 由于锅底因过热会变形，而且，涂层也会失去不粘的性能，所以，不要让锅烧干。
- 将锅在与锅的直径相同或略小的灶具上使用，以节省能源。
- 注意，使用时，锅把会变热。移动锅或打开锅盖时，一定要使用隔热垫。
- 如果您对产品有任何问题，与离您最近的宜家商场/“客户服务部”联系或访问www.

ikea.com。

繁中

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。

使用須知

- 適用於所有類型的爐子及烤箱。
- 內側白金級不沾鍋塗層，可用少量的油或無需添加油的方式烹調食物。
- 只能使用沒有鋒利邊緣的木質或耐熱用具。
- 不能讓鍋具空燒，因為過熱時底部會變形彎曲，塗料會失去不沾的特性。
- 在相同或較小直徑的爐架上使用鍋具可節省能源。
- 請記得鍋具在烹煮過程，把手會變熱。移動鍋具或打開鍋蓋時一定要用隔熱墊。
- 如有任何關於產品的問題，請聯絡IKEA客服部或上網www.ikea.com。

24

日本語

25

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

- この製品はどんなタイプのコンロ、オーブンでも使用できます。
- テフロン(R)プラチナ ノンスティック加工のため、油はほとんどまたはまったく使用せずに調理できます。
- 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へらなどをご使用ください。
- 絶対に空焚きしないでください。熱で鍋の底がゆがんだり、ノンスティック加

工がはがれるおそれがあります。

- 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。
- ご使用になる際には、取っ手が熱くなる場合がありますのでご注意ください。調理器具を移動したり、ふたを外すときには必ず鍋つかみを使用してください。
- 商品に不都合がある場合には、お近くのイケアストア/カスタマーサービスにご連絡いただくか、イケアのウェブサイト www.ikea.com をご参照ください。

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

- Kualiti adalah sesuai digunakan pada semua jenis dapur dan di dalam ketuhar.
- Ia mempunyai lapisan tidak melekat Teflon®Platinum yang membolehkan anda memasak makanan menggunakan sedikit minyak atau tanpa minyak langsung.

29 عربي

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

- المقلاة ملائمة للاستخدام على جميع أنواع المواقد و في الفرن.
- و هي مزودة بطبقة غير لاصقة من نوع تيفلون® بلاتينوم. مما يعني أنه يمكنك طبخ الطعام بكميات صغيرة أو بدون استخدام زيت أو زيت نهائيا.
- استخدم فقط أدوات من الخشب أو البلاستيك التي ليست لديها أطراف حادة.
- لا تدع مطلقا المقلاة تغلي و هي خالية، إذ أن القاعدة تصبح مقعرة و يفقد الطلاء خواص عدم الالتصاق عند التسخين المفرط.
- استخدم أداة الطبخ على موقد بنفس القطر أو أصغر لتوفير الطاقة.

28

- Hanya gunakan peralatan kayu atau plastik yang tidak mempunyai tepi yang tajam.
- Jangan biarkan kualiti mendidih sehingga kering kerana dasarnya akan hangus akibat terlalu panas dan lapisan tidak melekatnya hilang fungsi.
- Gunakan kualiti pada dapur yang bergaris pusat yang sama atau lebih kecil untuk menjimatkan tenaga.
- Ingat! Pemegang akan jadi panas semasa kualiti digunakan. Sentiasa gunakan pelapik kualiti apabila mengalih kualiti atau semasa mengangkat penutupnya.
- Jika anda mempunyai masalah dengan produk, sila hubungi gedung IKEA yang terdekat/Perkhidmatan Pelanggan atau layari www.ikea.com.

— ضع في ذهنك أن المقابض تصبح حارة أثناء الاستخدام. استخدم دائما ماسك قدور عند تحريك المقلاة أو رفع الغطاء.
— إذا كانت لديك أي مشكلة مع المنتج، اتصل بأقرب محل/خدمة عملاء لإيكيا أو قم بزيارة www.ikea.com

- การทำความสะอาด
- ก่อนใช้งานครั้งแรก ให้ล้างเครื่องครัวให้สะอาด และเช็ดให้แห้ง
 - ชุดเครื่องครัวสามารถล้างด้วยเครื่องล้างจานได้ หลังล้างเสร็จ ควรเช็ดให้แห้งทันที เพื่อป้องกันคราบน้ำเกาะบนผิวเครื่องครัว ถ้าผิวเครื่องครัวเกิดเป็นคราบ ให้ใช้น้ำส้มสายชูเจือจางในน้ำอุ่นนำมาเช็ดออกให้สะอาด
 - เพื่อป้องกันคราบเกลือเกาะภายในภาชนะขณะทำอาหาร รอให้อาหารเดือดก่อน ค่อยใส่เกลือลงไป
 - ห้ามใช้ใยขัดที่มีความคม หรืออุปกรณ์อื่นใดที่ □ อาจข่วนผิวภาชนะเป็นรอย
 - เมื่อถูกความเย็น กันภาชนะจะหดตัวและโค้งงอเล็กน้อย เมื่อถูกความร้อน ก็จะคลายตัวและยืดออกตามเดิม จึงควรปล่อยให้ภาชนะเย็นลงก่อนนำไปล้าง เพื่อให้กันภาชนะกลับคืนรูปทรงและมีผิวเรียบเสมอกัน
- ข้อควรรู้
- กระทะเคลือบนี้สามารถใช้ได้กับเตาทุกชนิด และนำไปเข้าเตาอบได้ด้วย
 - กระทะเคลือบด้วยเทฟลอน (Teflon®-

- Platinum) ช่วยให้การทำอาหารได้โดยไม่ต้องใช้น้ำมันหรือใช้เพียงเล็กน้อยเท่านั้น
- ต้องใช้กับอุปกรณ์ไม้หรือพลาสติกที่ไม่มีขอบแหลมคมเท่านั้น
 - อย่าปล่อยอาหารต้มจนแห้ง เพราะเนื้อโลหะจะผิดรูป และสารกันติดที่เคลือบไว้จะเสื่อมคุณภาพเมื่อถูกความร้อนจัดเกินไป
 - เตาที่ใช้ควรมีขนาดเส้นผ่านศูนย์กลางเท่ากันหรือเล็กกว่าของเครื่องครัว เพื่อช่วยประหยัดพลังงาน
 - ควรจำว่าด้ามจับจะร้อนเมื่อตั้งไฟ ดังนั้นต้องใช้ผ้าหรือที่จับหม้อทุกครั้ง ที่จะยกหรือย้ายกระทะและฝาปิด ห้ามใช้มือเปล่าจับ
 - ถ้าคุณมีปัญหาการใช้งานผลิตภัณฑ์ กรุณาติดต่อร้านค้าหรือศูนย์บริการลูกค้าของ IKEA ใกล้บ้านคุณ หรืออาจติดต่อ www.ikea.com

