

HEMLAGAD

Design Henrik Preutz



Design and Quality
IKEA of Sweden

English	4
Español	5
Portugues	6
中文	7
繁中	8
한국어	9
日本語	10
Bahasa Indonesia	11
Bahasa Malaysia	12
عربي	13
ไทย	14
Tiếng Việt	15

English

Before first use

- Wash with washing-up liquid and rinse with water before using the first time.

Cleaning

- Always wash the product by hand after use.
- Do not use steel wool or anything that may scratch the coating. Dishwasher detergent and waste powder that solidifies cooking oil 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.
- 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 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.

Español

Antes de utilizarlo por primera vez

- Lava el producto con jabón líquido y acláralo con agua antes de utilizarlo por primera vez.

Limpieza:

- Se recomienda lavar este producto siempre a mano.
- No utilices lana de acero ni otros productos abrasivos que podrían rayar el revestimiento. El detergente para lavavajillas y el polvo limpiador que solidifica el aceite pueden afectar a la superficie.
- El fondo, ligeramente cóncavo cuando está frío, se dilata y aplana por efecto del calor. Deja siempre que la batería se enfríe antes de limpiarla. Así la base recuperará su forma original y evitarás que se deforme con el uso.

Información importante

- Este recipiente es compatible con cualquier tipo de placa.
- Para economizar energía, utiliza el utensilio en una placa del mismo diámetro o de diámetro inferior.
- Cuando desplaces un cacharro sobre una vitrocerámica, levántalo siempre para evitar rayarla.
- El recipiente lleva un revestimiento antiadherente que permite cocinar sin o con poca grasa.
- Nunca calientes el recipiente vacío, porque la base podría deformarse. Además, el revestimiento antiadherente podría perder sus características si se calienta el recipiente a alta temperatura.
- Utiliza utensilios de madera o plástico sin bordes puntiagudos.
- No olvides que las asas se calientan durante el uso. Utiliza siempre manoplas para desplazar el recipiente caliente.
- El asa se podría dañar con la llama cuando se utiliza el cacharro en placas de gas.

- Si el asa parece suelta, aprieta el tornillo con un destornillador.
- Si tienes algún problema con este recipiente, ponte en contacto con tu tienda IKEA/servicio de Atención al cliente o entra en www.ikea.com

Portugues

Antes da primeira utilização

- Lave com detergente líquido e enxague com água antes de utilizar pela primeira vez.

Limpeza

- Após cada utilização, lave sempre o artigo à mão.
- Não use palha-d'aço nem qualquer outro material que possa riscar o revestimento. A utilização de detergentes da loiça e de pós que solidifiquem os resíduos de óleo alimentar, pode afetar a superfície.
- A base destes recipientes quando frios é ligeiramente côncava, mas depois de aquecidos ficam planos. Deixe sempre arrefecer o produto antes de o lavar. Isso permite que a base retome a sua forma e ajuda a evitar que fique desnivelada com o uso.

Convém saber

- Este utensílio é adequado para qualquer tipo de placa.
- Pode poupar energia se colocar o utensílio numa placa de diâmetro igual ou mais pequeno.
- Levante sempre o utensílio quando o deslocar numa placa vitrocerâmica para evitar riscá-la.
- Dispõe de revestimento antiaderente, o que significa que pode cozinhar com pouca ou nenhuma gordura.
- Nunca deixe o utensílio a cozer sem água, pois a base entorta e o revestimento perde as suas propriedades antiaderentes quando aquecido em excesso.

- Use apenas utensílios de madeira ou plástico sem rebordos afiados.
- Tenha em atenção que o utensílio fica quente durante a utilização, pelo que deve sempre usar pegas para o transportar.
- A pega pode ficar danificada pela chama se o utensílio for usado numa placa a gás.
- Se a pega ficar solta, use uma chave de fendas para a aparafusar.
- Caso surja algum problema com o produto, contacte a loja IKEA mais próxima (Serviço de Apoio ao Cliente) ou visite www.ikea.pt.

中文

首次使用前须知

- 首次使用前，使用清洁剂清洗，并用水冲洗。

清洁

- 使用后请务必用手清洗产品。
- 请勿使用钢丝球或任何可能刮花涂层的清洁工具。洗碗机洗涤剂和废弃食用油凝固粉末会影响锅具表面。
- 底部在冷却时略微凹入，但在受热时会膨胀变平。清洁前请务必让炊具冷却。这样可确保底部恢复至原来的形状，并防止其在使用过程中变得凹凸不平。

使用须知

- 此款锅具适用于各类炉灶。
- 将锅具放在与锅底直径一样大或者稍小一些的炉灶上可以节约能源。
- 在玻璃陶瓷炉上移动锅具时请始终将锅抬起，避免划伤陶瓷炉。
- 此锅具带有不粘涂层，这意味着你可以使用很少量甚至不用油就能烹饪食物。
- 请勿干烧锅具，因为过度加热可能会导致锅底弯曲变形，且涂层丧失不粘性。
- 仅可使用边缘不锋利的木质或塑料锅铲。
- 锅具在使用时温度会升高，需多加小心。放置时，请使用锅垫。

- 在煤气灶上使用此锅具时，火焰可能会导致把手损坏。
- 若感觉把手松动，使用螺丝刀将螺丝拧紧。
- 如对此产品有任何疑问，请联系附近的宜家商场/顾客服务部或访问www.IKEA.cn。

繁中

第一次使用前

- 第一次使用前，用清潔劑清洗，再用水沖洗乾淨。

清潔方法

- 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。能夠使食用油凝固的洗碗精和凝固劑可能會破壞表面。
- 鍋具冷卻時底部會略有不平，但在加熱膨脹後就會恢復平坦。清洗前務必將鍋具靜置冷卻，讓底部恢復原狀，以免使用時會不平穩。

使用須知

- 適用於所有類型的爐具。
- 可在相同或較小直徑的爐具上使用鍋具，以節省能源。
- 在電陶爐上移動鍋具時，務必拿起鍋具，以免刮傷爐具。
- 內側有不沾鍋塗層，可用少量的油或不用油的方式烹調食物。
- 不可讓鍋具空燒，以免鍋底因過熱而變形，使鍋具失去不沾鍋特性。
- 僅能使用沒有尖銳邊緣的木質或耐熱用具。
- 請記得鍋具在烹煮過程中，把手會變熱。移動鍋具時一定要用隔熱墊。
- 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，用螺絲起子旋緊螺絲。
- 如對產品有任何問題，請洽詢服務人員。

한국어

첫 사용시 유의사항

- 세제로 씻고 물로 잘 헹군 뒤 사용하세요.

세척 방법

- 사용후 반드시 손으로 세척해 주세요.
- 코팅 부분에 손상이 갈 수 있으니 철수세미 같은 소재로 세척하지 마세요. 식용유를 굳게 만드는 식기세척기 세제와 페 파우더는 제품 표면에 영향을 줄 수 있습니다.
- 제품이 차가울 때는 바닥이 약간 오목하지만 열을 가하면 평평해집니다. 조리기구는 먼저 충분히 식힌 후 세척해주세요. 이렇게 하면 제품의 밑면이 원상태로 돌아오고 사용으로 인한 변형을 방지할 수 있습니다.

유용한 정보

- 본 조리기구는 모든 종류의 화구에 사용할 수 있습니다.
- 조리기구의 크기와 같거나 작은 화구를 사용하면 에너지를 절약할 수 있습니다.
- 하이라이트 레인지 화구에서 조리기구를 이동할 때는 항상 제품을 들어서 레인지가 굽히지 않도록 합니다.
- 논스틱 코팅이 되어 있어 기름을 많이 두르지 않아도 음식이 달라붙지 않습니다.
- 음식을 넣고 너무 오래 졸이지 마세요. 제품이 과열로 휘거나 논스틱 기능을 잃어버릴 수 있습니다.
- 날카롭지 않은 나무 또는 플라스틱 식기만 사용하세요.
- 조리 중에는 제품이 뜨거워지니 주의하세요. 항상 냄비홀더를 사용하세요.
- 제품을 가스레인지에서 사용하면 불꽃에 손잡이가 손상될 수 있습니다.
- 손잡이가 느슨해지면 드라이버로 나사를 조여주세요.
- 제품에 이상이 있는 경우 IKEA.kr이나 가까운 매장을 방문해주세요.

日本語

初めてご使用になる前に

- 初めてご使用になる前に、食器用洗剤で洗い、水ですすいでください。

お手入れ方法

- 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や、食用油用の凝固剤も、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。そうすることで底の形が元に戻り、形がいびつになるのを防げます。

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移動するときは、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、油脂は一切使用せずに、あるいはごく少量で調理できます。
- 空だきで乾かささないでください。過熱により底がゆがみ、コーティングのノンスティック特性が損なわれるおそれがあります。
- 必ず先のとがっていない木製やプラスチック製のキッチンツールをご使用ください。
- 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と、取っ手が損傷することがあります。
- 取っ手が緩んだら、ドライバーでネジを締め直してください。
- 本製品に不都合がある場合は、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

Sebelum penggunaan pertama

- Cuci dengan cairan pembersih dan bilas dengan air sebelum penggunaan pertama.

Cara membersihkan

- Selalu cuci produk dengan tangan setelah digunakan.
- Jangan gunakan wol kawat atau apa pun yang dapat menggores lapisan. Deterjen mesin cuci piring dan bubuk limbah yang mengeraskan minyak goreng dapat mempengaruhi permukaan.
- Bagian dasarnya agak cekung saat dingin, tetapi mengembang menjadi rata saat dipanaskan. Dinginkan peralatan masak sebelum dibersihkan. Ini memungkinkan dasarnya kembali cekung dan bantu mencegah bentuknya bergelombang saat penggunaan.

Penting untuk diketahui

- Peralatan masak ini cocok untuk digunakan pada semua jenis kompor.
- Dengan menempatkan peralatan masak di atas kompor dengan diameter yang sama atau lebih kecil, Anda dapat menghemat energi.
- Selalu angkat peralatan masak saat memindahkannya ke atas kompor keramik kaca untuk menghindari risiko kompor tergores.
- Alat masak ini dilengkapi dengan lapisan anti-lengket, yang berarti Anda dapat memasak makanan tanpa atau dengan sedikit lemak atau minyak.
- Jangan biarkan cookware mendidih kering karena alasnya bisa menjadi miring. Jika terlalu panas lapisannya bisa kehilangan lapisan anti lengket.
- Gunakan peralatan kayu atau plastik tanpa tepi yang tajam.
- Ingatlah bahwa peralatan masak menjadi panas saat digunakan. Gunakan selalu pemegang panci.

- Pegangannya bisa rusak oleh nyala api jika peralatan masak digunakan pada kompor gas.
- Jika pegangan terasa longgar, kencangkan sekrup dengan obeng.
- Jika Anda memiliki masalah dengan produk, hubungi toko IKEA terdekat/ Layanan Pelanggan atau kunjungi www.ikea.com.

Bahasa Malaysia

Sebelum penggunaan kali pertama

- Sebelum guna buat pertama kali, cuci dengan pencuci pinggan mangkuk dan bilas dengan air.

Pencucian

- Sentiasa basuh menggunakan tangan selepas menggunakannya.
- Jangan gunakan sabut keluli atau apa-apa yang boleh mencalarkan salutan. Serbuk pencuci pencuci pinggan mangkuk dan serbuk sisa yang membeku minyak masak boleh menjejaskan permukaan.
- Dasar menjadi sedikit melengkung apabila sejuk, tetapi mengembang menjadi rata apabila memanas. Sentiasa bairkan alat masak menyejuk sebelum ia dicuci. Ini membolehkan dasar kembali kepada bentuk asalnya dan membantu mencegahnya daripada menjadi tidak sekata disebabkan oleh penggunaan.

Untuk manfaat

- Alat masak ini sesuai untuk kegunaan di atas semua jenis hob.
- Dengan menempatkan alat masak ini di atas hob berdiameter sama atau lebih kecil, tenaga dapat anda jimatkan.
- Sentiasa angkat alat masak semasa mengalihnya ke atas hob seramik kaca bagi mengelakkan risiko hob tercalar.
- Alat masak disediakan dengan salutan tidak lekat, yang bermakna anda boleh memasak makanan tanpa atau dengan sedikit lemak atau minyak.

- Jangan biarkan alat masak mendidih hingga kering kerana dasar akan menjadi sengit akibat terlebih panas dan salutan akan kehilangan ciri-ciri tidak lekatnya.
- Guna hanya perkakas kayu atau plastik tanpa hujung yang tajam.
- Sentiasa ingat bahawa alat masak akan menjadi panas semasa digunakan. Sentiasa kendali dengan pemegang periuk.
- Pemegang akan rosak oleh api apabila alat masak digunakan di atas hob gas.
- Jika pemegang longgar, perketatkan skru menggunakan pemutar skru.
- Jika anda mempunyai sebarang masalah dengan produk, sila hubungi gedung terdekat anda/Khidmat pelanggan atau layari www.ikea.com

عربي

قبل الاستخدام لأول مرة

- اغسلي المنتج بسائل الغسيل وأشطفيه بالماء قبل استخدامه لأول مرة.

التنظيف

- دائماً، أغسلي المنتج باليد بعد الاستخدام.
- لا تستخدمى السلك أو أي شيء يعرض الطبقة السطحية للخدش. يمكن أن يؤثر منظف غسالة الأطباق ومخلفات البودرة التي تحول زيت الطهي لمادة صلبة على السطح.
- القاعدة تكون مقعرة قليلاً عندما تكون باردة، ولكنها تتمدد عندما يتم تسخينها. أتركي الأنية دائماً لتبرد قبل تنظيفها. لأن ذلك يسمح للقاعدة بأن تستعيد شكلها و يساعد على منعها من أن تصبح غير مستوية مع الاستخدام.

من المفيد معرفته

- هذه الأنية مناسبة للاستخدام في جميع أنواع المواقد.
- يمكنك توفير الطاقة بوضع آنية 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 تدعى آنية الطهي تغلي وهي جافة لأن التسخين الزائد يؤدي إلى تلف القاعدة وفقدان الطبقة المطلية لخصائصها المانعة للالتصاق.
- استخدمني فقط أدوات مطبخ خشبية أو بلاستيكية لا تحتوي على أطراف حادة.
- ضعي في اعتبارك أن آنية الطهي تصبح ساخنة أثناء الاستخدام. استخدمني دائماً حاملات القدور عند مناولتها.
- اليد يمكن أن تتلف من جزاء اللهب عند استخدام أواني الطهي على موقد غازي.
- إذا شعرت بإرتخاء اليد، أحكمي ربط المسامير بواسطة المفك.
- إذا كان لديك أي مشكلة مع المنتج، اتصلني بأقرب معرض ايكيا/خدمة العملاء أو زوري موقعنا www.ikea.com.sa

ไทย

ข้อปฏิบัติก่อนใช้งานครั้งแรก

- ก่อนใช้งานครั้งแรก ควรทำความสะอาดด้วยน้ำยาล้างจาน แล้วล้างออกด้วยน้ำสะอาด

การดูแลรักษาและทำความสะอาด

- ล้างให้สะอาดด้วยมือทุกครั้งหลังใช้
- ห้ามใช้ใยขัดหรืออุปกรณ์อื่นๆ ที่อาจทำให้ผิวเคลือบเสียหาย น้ำยาล้างจานและผงขัดที่ทำให้น้ำมันทำอาหารแข็งตัวจะมีผลต่อการทำให้พื้นผิวเสียหาย
- ฐานจะเข้าเล็กน้อยเมื่อเย็น แต่จะแบนเรียบลงเมื่อโดนความร้อน ควรปล่อยให้เย็นลงก่อนทำความสะอาด เพื่อให้ฐานกลับมามีรูปร่างคงเดิม และช่วยป้องกันจากพื้นผิวที่ไม่เรียบจากการใช้งาน

ข้อควรรู้

- ชุดเครื่องครัวใช้ได้กับเตาทุกประเภท
- ควรเลือกใช้หัวเตาที่มีขนาดเส้นผ่านศูนย์กลางเท่ากับหรือเล็กกว่าขนาดของเครื่องครัว เพื่อช่วยประหยัดพลังงาน
- เมื่อต้องการขยับหรือเคลื่อนย้ายเครื่องครัวระหว่างปรุงอาหาร ให้ยกขึ้นจากเตาแทนการลาก เพื่อป้องกันกั้นภาชนะชุดเตาเป็นรอย
- เคลือบด้วยสารกันติด ไม่จำเป็นต้องใช้น้ำมันในการปรุงอาหาร หรือใช้น้ำมันเพียงเล็กน้อยเท่านั้น
- อย่าปล่อยให้อาหารตั้งเตาจนแห้ง เพราะความร้อนจัดจะทำให้กั้นภาชนะไหม้และเสียรูปทรง และทำให้สารเคลือบกันติดเสื่อมสภาพ

- ใช้ตะหลิวและอุปกรณ์ไม้หรือพลาสติกที่ไม่มีขอบคมเท่านั้น
- ระหว่างตั้งเตา เครื่องครัวอาจร้อนขึ้นได้ ควรใช้ผ้าหรือถุงมือจับทุกครั้ง
- ระมัดระวังการบาดเจ็บจากการถูกเปลวไฟบนเตาแก๊ส
- ถ้าตามจับหลวม ให้ใช้ไขควงขันสกรูเข้าให้แน่น
- หากมีปัญหาการใช้งานผลิตภัณฑ์ กรุณาติดต่อแผนกบริการลูกค้าที่สโตร์ที่เกี่ยวข้องใกล้บ้าน หรือติดต่อผ่านทางเว็บไซต์ www.ikea.com

Tiếng Việt

Trước khi dùng lần đầu

- Rửa bằng nước rửa chén và xả sạch với nước trước khi dùng lần đầu.

Vệ sinh

- Luôn rửa sạch sản phẩm bằng tay sau khi dùng.
- Không dùng bụi nhùi thép hoặc bất kỳ vật gì có thể làm trầy xước lớp phủ. Viên rửa chén bát và bột làm sạch có thể khiến dầu ăn đóng cứng lại và gây ảnh hưởng tới bề mặt.
- Đế nồi/chảo có thể bị cong vênh trong điều kiện nhiệt độ thấp, nhưng sẽ giãn nở khi đun nóng. Luôn để dụng cụ nấu nướng nguội hẳn trước khi rửa. Cách này giúp cho sản phẩm lấy lại hình dạng ban đầu và tránh bị trở nên không bằng phẳng quá trình sử dụng.

Thông tin hữu ích

- Sản phẩm phù hợp để sử dụng trên tất cả các loại bếp nấu.
- Sử dụng sản phẩm trên bếp nấu có đường kính tương tự hoặc nhỏ hơn để tiết kiệm năng lượng.
- Khi sử dụng bếp gốm thủy tinh, luôn nâng sản phẩm khi di chuyển sản phẩm để tránh gây trầy xước bề mặt bếp.
- Sản phẩm có lớp chống dính, điều này có nghĩa là bạn có thể nấu với rất ít hoặc không có dầu mỡ.
- Không để sản phẩm bị đun cạn, vì đáy có thể biến dạng và lớp phủ mất tính chống dính khi chịu nhiệt độ quá cao.

- Chỉ sử dụng đồ dùng bếp bằng gỗ hoặc nhựa và không có cạnh sắc.
- Hãy lưu ý rằng sản phẩm sẽ nóng lên khi sử dụng. Luôn dùng miếng nhấc nồi để di chuyển sản phẩm.
- Lửa của bếp gas có thể hắt lên làm hỏng tay cầm.
- Nếu tay cầm bị lỏng, siết ốc vít bằng tua vít.
- Nếu bạn có bất kỳ vấn đề nào với sản phẩm, hãy liên hệ với cửa hàng IKEA/Trung tâm Dịch vụ Khách hàng gần nhất hoặc truy cập www.ikea.com.