

KAVALKAD



Design and Quality
IKEA of Sweden

English	4
Español	5
Portugues	6
中文	7
繁中	8
한국어	9
日本語	9
Bahasa Indonesia	10
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

- 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 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

- La batería es apta para cocinas de gas, vitrocerámicas y placas eléctricas.
- Si utilizas los recipientes en un quemador del mismo o menor diámetro, ahorras energía.
- Levanta siempre los recipientes cuando los estés utilizando en una superficie vitrocerámica para evitar rayarla.
- La batería está provista de un revestimiento antiadherente, que te permite cocinar con poco o ningún aceite o grasa.
- No dejes los alimentos al fuego hasta que se evapore el agua; el recipiente podría deformarse por el sobrecalentamiento y perder sus propiedades antiadherentes.
- Emplea sólo utensilios de madera o plástico sin bordes afilados.

- Ten presente que, al ser usada, la batería puede calentarse mucho. Utiliza manoplas para manipularla.
- El mango puede dañarse si se expone a las llamas de una cocina de gas.
- Si el mango se afloja, aprieta los tornillos con un destornillador.
- Si tienes algún problema con el producto, ponte en contacto con tu tienda IKEA más cercana / Servicio de Atención al Cliente o entra en www.ikea.es.

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.

Informação importante

- O trem de cozinha é próprio para placas a gás, vitrocerâmica e ferro fundido.
- Se colocar o trem de cozinha numa placa com diâmetro igual ou inferior poupa energia.
- Levante sempre o trem de cozinha ao deslocá-lo numa placa de vitrocerâmica, para evitar riscá-la.

- O trem de cozinha tem revestimento antiaderente, o que significa que pode cozinhar com pouca ou nenhuma gordura.
- Não deixe o trem de cozinha aquecer até secar, pois a base pode ficar deformada e o revestimento pode perder as suas características antiaderentes.
- Use apenas utensílios de madeira ou plástico sem pontas afiadas.
- Lembre-se de que o trem de cozinha aquece durante o uso. Use sempre pegas para o deslocar.
- As pegas do trem de cozinha podem danificar-se com o calor da chama se cozinhar numa placa a gás.
- Se as pegas ficarem soltas, aperte os parafusos com uma chave de parafusos.
- Se tiver algum problema com o produto, contacte a sua loja IKEA mais próxima/Serviço de Apoio ao Cliente ou visite-nos em 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 and 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

- 产品可在燃气灶、玻璃陶瓷炉和铸铁炉上使用。
- 将产品放在直径相同或略小的灶具上使用，可节省能源。
- 在玻璃陶瓷炉上移动产品时，必须将锅端起来，以免划伤灶具。

- 产品带有不粘涂层，您可以不用或用少量的油烹饪食物。
- 不要让锅烧干，这是因为锅底会由于过热而变形，而且，涂层也会失去其不粘的性能。
- 仅限使用没有锋利边角的木制或塑料厨具。
- 记住，产品在使用中会变热，接触时必须使用隔热垫。
- 在煤气炉上使用产品时，锅把会被明火烧坏。
- 如果感觉锅把松动，使用螺丝刀将螺丝上紧。
- 如果您对产品有任何问题，请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

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

- 此鍋具適用於瓦斯爐、電陶爐及鑄鐵爐。
- 在相同或較小直徑的爐具上使用鍋具可節省能源。
- 移動電陶爐上的鍋具時，務必拿起鍋具，以免刮傷爐具。
- 此鍋具有不沾鍋塗層，可用少量的油或不用油的方式烹調食物。
- 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。
- 只能使用沒有鋒利邊緣的木質或耐熱用具。
- 鍋具使用時把手會變熱，務必使用隔熱手套。
- 在瓦斯爐上使用鍋具時，爐火超過鍋底就會燒壞把手。
- 把手鬆動時，請用螺絲起子旋緊。
- 如有任何關於產品的問題，請聯絡IKEA服務人員。

한국어

첫 사용시 유의사항

- 세제로 씻고 물로 잘 행군 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 제품은 가스, 유리세라믹, 무쇠 화구에서 사용이 가능합니다.
- 에너지 절약을 위해서는 조리용기크기 이하의 화구에서 조리를 하세요.
- 하이라이트 레인지 위에서 사용할 경우, 제품을 옮길 때는 들어서 옮겨야 굽힘을 예방할 수 있습니다.
- 눌러붙음 방지 코팅 제품이라 기름 없이도, 혹은 아주 적은 양으로도 요리를 할 수 있습니다.
- 물이 없는 상태에서 끓이지 않도록 하세요. 과열되면 바닥이 변형되거나 코팅의 눌러붙음 방지 성분을 잃을 수 있습니다.
- 끝이 날카롭지 않은 나무나 플라스틱 조리도구만 사용하세요.
- 사용중에는 손잡이가 뜨거워지니 주의하세요. 취급시 반드시 오븐장갑 등을 이용하세요.
- 가스레인지에서 사용하면 손잡이가 손상될 수 있으니 주의하세요.
- 손잡이가 흔들리면 드라이버로 나사를 조여주세요.
- 제품과 관련된 문제가 발생하면 가까운 이케아 매장/고객 서비스에 문의하거나 www.ikea.com을 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。
- 取っ手がゆるんだら、ネジ回しでネジを締め直してください。
- 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 mengeras 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.

Baik untuk diketahui

- Peralatan masak ini cocok untuk digunakan pada kompor gas, kompor gelas keramik dan kompor besi cor.
- Dengan menempatkan peralatan masak di kompor dengan yang sama atau diameter yang lebih kecil anda dapat menyimpan energi.
- Selalu mengangkat peralatan masak saat memindahkannya pada kompor gelas keramik untuk menghindari risiko menggores kompor.
- Peralatan masak ini dilengkapi dengan lapisan tidak lengket, yang berarti anda bisa memasak makanan tanpa atau dengan sedikit lemak atau minyak.
- Jangan pernah biarkan peralatan masak mendidih hingga kering, karena dasarnya akan menjadi hangus dan lapisan tidak lengket akan hilang.
- Gunakan hanya peralatan kayu atau plastik tanpa tepi tajam.
- Ingatlah bahwa peralatan masak menjadi panas saat digunakan. Selalu menangani dengan pot-pemegang.
- Pegangan dapat rusak oleh api ketika peralatan masak yang digunakan pada kompor gas.
- Jika pegangan terasa longgar, kencangkan sekrup dengan obeng.

- Jika anda memiliki masalah dengan produk, hubungi terdekat IKEA toko/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 memanaskan. 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.

Pengetahuan tambahan

- Peralatan memasak adalah sesuai digunakan pada dapur gas, dapur kaca seramik dan dapur besi tuang.
- Dengan meletakkan peralatan memasak di atas dapur yang mempunyai garis pusat yang sama atau yang lebih kecil, anda boleh menjimatkan tenaga.
- Sentiasa angkat peralatan memasak semasa mengalihkannya di atas dapur kaca seramik untuk mengelakkan terjadinya calar.
- Peralatan memasak disediakan dengan lapisan tidak melekat yang bermakna anda boleh memasak makanan tanpa atau menggunakan minyak atau lemak yang sedikit.
- Jangan biarkan peralatan memasak mendidih sehingga kering kerana dasar nya menjadi

hangus di sebabkan oleh pemanasan melampau dan lapisan akan tidak melekatnya tidak akan berfungsi.

- Hanya gunakan peralatan kayu atau plastik yang tidak mempunyai tepi yang tajam.
- IngJangan lupa bahawa peralatan memasak menjadi panas semasa menggunakannya. Sentiasa gunakan pelapik bagi peralatan memasak.
- Pemegangnya boleh jadi rosak oleh api kerana peralatan memasak digunakan pada dapur gas.
- Jika pemegang menjadi longgar, ketatkan skru menggunakan pemutar skru.
- Jika anda ada masalah dengan produk tersebut, hubungi gedung IKEA/Perkhidmatan 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. أتركى الآنية 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

- آنية الطهي ملائمة للإستخدام على موقد الغاز، موقد السيراميك الزجاجي و موقد حديد الزهر.
- يمكنك توفير الطاقة بوضع آنية الطهي على موقد بنفس القطر أو أصغر منه.
- ارفعي دائماً آنية الطهي عندما تقومين بتحريكها على موقد سيراميك زجاجي لتتجنبي مخاطر خدش الموقد.
- 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 ايكيّا/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

- ชุดเครื่องครัวใช้ได้กับเตาแก๊ส เตาเซรามิก และเตาเหล็กหล่อ
- ควรเลือกใช้หัวเตาที่มีขนาดเส้นผ่านศูนย์กลางเท่ากับหรือเล็กกว่าขนาดของเครื่องครัว เพื่อช่วยประหยัดพลังงาน
- ยกเครื่องครัวขึ้นจากเตาเซรามิก อย่างลาก เพื่อป้องกันกั้นภาชนะชุดเตาเป็นรอย
- เคลือบด้วยสารกันติด ไม่จำเป็นต้องใช้น้ำมันในการปรุงอาหาร หรือใช้น้ำมันเพียงเล็กน้อยเท่านั้น
- อย่าปล่อยอาหารตั้งเตาจนแห้ง เพราะความร้อนจัดจะทำให้กั้นภาชนะไหม้และเสียรูปทรง และทำให้สารเคลือบกันติดเสื่อมสภาพ

ใช้ตะหลิวและอุปกรณ์ไม้หรือพลาสติกที่ไม่มีขอบคมเท่านั้น

- ระวังเครื่องครัวร้อนขณะตั้งเตา ควรใช้ผ้าหรือถุงมือจับทุกครั้งที่จะยกขึ้น
- ระวังตำจับเสียหายจากการถูเปลวไฟบนเตาแก๊ส
- ถ้าตำจับหลวม ให้ใช้ไขควงขันสกรูเข้าให้แน่น
- หากมีปัญหาการใช้งานผลิตภัณฑ์ กรุณาติดต่อแผนกบริการลูกค้า IKEA 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 kì 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.
- Để 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 bếp gas, bếp gốm thủy tinh và bếp dành cho sản phẩm gang.
- Sử dụng sản phẩm trên bếp 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 sử dụng miếng nhấc nồi.
- Lửa của bếp gas có thể hắt lên làm hỏng tay cầm.
- Nếu tay cầm bị lỏng, siết ốc lại 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.