

# TOLERANT



Design and Quality  
IKEA of Sweden

|                         |           |
|-------------------------|-----------|
| <b>English</b>          | <b>3</b>  |
| <b>Español</b>          | <b>3</b>  |
| <b>Portugues</b>        | <b>4</b>  |
| <b>中文</b>               | <b>5</b>  |
| <b>繁中</b>               | <b>6</b>  |
| <b>한국어</b>              | <b>7</b>  |
| <b>日本語</b>              | <b>7</b>  |
| <b>Bahasa Indonesia</b> | <b>8</b>  |
| <b>Bahasa Malaysia</b>  | <b>9</b>  |
| <b>عربي</b>             | <b>10</b> |
| <b>ไทย</b>              | <b>11</b> |
| <b>Tiếng Việt</b>       | <b>12</b> |

# 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.

## How to use

- This cookware is suitable for use on all types of hobs, including induction hob.
- The cookware is provided with non-stick coating, which means you can cook food in little or no fat or oil at all.
- Use only wooden or plastic utensils without sharp edges.
- Do not let the cookware boil dry as the base becomes skew from overheating and the coating may lose its non-stick properties.
- By placing the cookware on a cooking zone with the same or a smaller diameter as the cookware, you can save energy.
- Bear in mind that the cookware gets hot during use. Always handle with potholders.
- Always lift the cookware when moving it on a glass ceramic hob to avoid the risk of scratching the hob.
- If you have any problems with the product, please contact your nearest IKEA store/Customer Service or see [www.ikea.com](http://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 aplanan 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.

## **Instrucciones de uso**

- Este recipiente es apto para todo tipo de placas, incluidas las de inducción.
- El utensilio está provisto de un revestimiento antiadherente, que te permite cocinar con poco o nada de grasa o aceite.
- Utiliza solo utensilios de madera o plástico sin bordes afilados.
- No dejes los recipientes al fuego hasta que se evapore toda el agua, ya que la base puede deformarse por sobrecalentamiento y el revestimiento antiadherente perder sus propiedades.
- Para ahorrar energía, pon el recipiente en una zona de cocción con un diámetro igual o inferior.
- Ten en cuenta que el recipiente se calienta cuando se usa. Protege tus manos siempre con manoplas.
- Cuando lo estés usando en una placa de vitrocerámica y lo quieras cambiar de sitio, levántalo siempre para evitar rayar la superficie.
- En caso de problemas con este producto, contacta con tu tienda o con el servicio de Atención al cliente, o entra en [www.ikea.es](http://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.

## Instruções

- Este recipiente é adequado a todos os tipos de placas, incluindo a placa de indução.
- O recipiente tem revestimento antiaderente, que lhe permite cozinhar com muito pouca ou nenhuma gordura.
- Use apenas utensílios de madeira ou plástico sem rebordos afiados.
- Não deixe os recipientes ao lume até a água se evaporar completamente, pois a base pode deformar-se devido ao sobreaquecimento, e o revestimento pode perder as suas propriedades antiaderentes.
- Ao colocar os recipientes numa zona para cozinhar com o mesmo diâmetro ou um diâmetro inferior, pode poupar energia.
- O recipiente aquece quando está a ser usado. Use sempre pegas ou luvas de cozinha.
- Ao mover o recipiente numa placa de vitrocerâmica, levante-o sempre da placa para evitar riscá-la.
- Se tiver alguma questão relacionada com o produto, contacte a sua loja IKEA/Apoio ao Cliente ou aceda a [www.ikea.pt](http://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。

## 使用说明

- 此炊具可在各种类型的炉灶上使用，包括电磁炉。
- 煎锅带有不粘涂层，你可以使用很少量甚至不用油就能烹饪食物。
- 只能使用无锋利边缘的木制或塑料器皿。
- 请勿让炊具干烧，因为在过热时底部会变形，涂层可能失去不粘特性。
- 将炊具放在直径与炊具相等或更小的烹饪区可以节省能源。
- 请记住，炊具在使用过程中会变热。请始终使用隔热垫。
- 在玻璃陶瓷炉上移动炊具时，请务必将其抬起，以免划花炉灶表面。
- 如果对产品有任何疑问，请就近与宜家商场/顾客服务部联系，或查看[www.ikea.cn](http://www.ikea.cn)网站。

## 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。

### 使用方法：

- 鍋具適用於各種爐具(含電磁爐)。
- 鍋具表層有不沾鍋塗料，可用少量或不用脂肪或油的方式烹調食物
- 僅能使用木質或塑膠且沒有銳利邊緣的廚房用具。
- 請勿讓鍋具空燒，以免鍋底因過熱而變形，塗料會失去不沾的特性。
- 可在相同或較小直徑的加熱區上使用鍋具，以節省能源。
- 鍋具使用時把手會變熱，務必使用隔熱手套。
- 在電陶爐上移動鍋具時，需拿起鍋具，以免刮傷爐具。
- 若對產品有任何疑問，請與當地IKEA店/客戶服務人員聯絡或登入[www.ikea.com](http://www.ikea.com)查詢

# 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.

## 사용방법

- 본 제품은 인덕션 레인지를 포함한 모든 종류의 레인지에서 사용할 수 있습니다.
- 늘어붙음 방지 코팅처리가 되어 있어 오일을 전혀 사용하지 않거나 아주 적은 양만 사용해도 음식이 늘어붙지 않습니다.
- 끝이 날카롭지 않은 나무 또는 플라스틱 조리도구만 사용하세요.
- 액체가 모두 증발될 때까지 조리 기구를 장시간 가열하면 과열로 인해 바닥이 변형되거나 코팅이 벗겨질 수 있습니다.
- 조리기구와 직경이 같거나 작은 레인지에 조리기구를 올려놓으면 에너지를 절약할 수 있습니다.
- 사용 중에는 조리기구가 뜨거워지니 주의하세요. 항상 냄비홀더를 사용하세요.
- 하이라이트 레인지에서 사용할 때는 반드시 제품을 들어서 옮겨야 레인지 표면이 긁히는 것을 방지할 수 있습니다.
- 제품과 관련된 문제가 발생하면 가까운 이케아 매장/고객 서비스 센터에 문의하거나 [www.ikea.kr](http://www.ikea.kr)을 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。

## ご使用方法

- IHコンロを含む、あらゆるタイプのコンロでご使用いただけます。
- この調理器具にはノンスティック加工を施してあるため、油はごく少量または全く使用せずに調理することができます。
- 鋭い角のない木製かプラスチック製の調理器具のみをお使いください
- 空焚きしないでください。熱しすぎると底がゆがみ、ノンスティック加工が損なわれます。
- 調理器具の底の直径と同じか小さめのコンロを使うと省エネになります。
- 使用中は調理器具が熱くなりますのでご注意ください。必ず鍋つかみをご使用ください。
- ラジエントヒーターの上で調理器具を動かす際は、コンロを傷つけないよう、必ず持ち上げてください。
- 商品に不具合がある場合には、お近くのイケア店舗またはカスタマーサービスセンターにご連絡いただくか、[www.IKEA.jp](http://www.IKEA.jp)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 mengerasakan 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.

## **Cara menggunakan**

- Peralatan masak ini cocok untuk digunakan pada semua jenis kompor, termasuk kompor induksi.
- Peralatan masak ini dilengkapi dengan lapisan anti lengket, yang berarti Anda dapat memasak makanan dengan sedikit atau tanpa lemak atau minyak sama sekali.
- Gunakan peralatan kayu atau plastik tanpa tepi yang tajam.
- Jangan biarkan peralatan masak mendidih hingga kering sehingga dasar menjadi miring akibat terlalu panas dan lapisan kehilangan sifat antilengketnya.
- Dengan menempatkan peralatan masak pada zona memasak dengan diameter yang sama atau lebih kecil dari peralatan masak, Anda dapat menghemat energi.
- Ingatlah bahwa peralatan masak dapat menjadi panas saat digunakan. Selalu pegangi dengan sarung tangan.
- Selalu angkat peralatan masak saat memindahkannya di atas kompor kaca keramik untuk menghindari risiko menggores permukaan kompor.
- Jika memiliki masalah dengan produk, silakan hubungi toko IKEA/Layanan Pelanggan atau kunjungi [www.IKEA.co.id](http://www.IKEA.co.id).

## **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 mencalarakan salutan. Serbuk 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.

## Cara untuk mengguna

- Alat masak ini sesuai digunakan pada semua jenis hob, termasuk hob aruhan.
- Perkakas memasak ini tersedia dengan salutan tidak melekat yang bermakna anda boleh memasak makanan menggunakan sedikit minyak atau tanpa minyak langsung.
- Hanya gunakan peralatan kayu atau plastik tanpa tepi yang tajam.
- Jangan biarkan periuk mendidih hingga kering kerana dasarnya akan senget daripada pemanasan melampau dan ia akan kehilangan ciri-ciri tidak melekatnya.
- Dengan meletakkan alat masak di atas hob masak dengan diameter yang sama atau lebih kecil daripada periuk/kuali, anda dapat menjimatkan tenaga.
- Ingatlah bahawa alat masak menjadi panas semasa penggunaan. Sentiasa kendalikannya dengan pemegang periuk.
- Sentiasa angkat alat masak semasa mengalihkannya ke atas hob seramik kaca bagi mengelakkan risiko hob tercalar.
- Jika terdapat sebarang masalah tentang produk, sila hubungi gedung IKEA terhampir/Perkhidmatan Pelanggan atau layari [www.ikea.com](http://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 تستخدم 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. أترك الأنية دائماً لتبرد قبل تنظيفها. لأن ذلك يسمح للقاعدة بأن تستعيد شكلها و يساعد على منعها من أن تصبح غير مستوية مع الاستخدام.

### طريقة الإستعمال

- هذه الأنية ملائمة للاستخدام على جميع أنواع المواقد.
- الأنية مزودة بطبقة مانعة للإلتصاق، وهذا يعني بأنه يمكنك طهي الطعام مع قليل من الدهون أو الزيوت أو بدونها.

- استخدمي فقط أدوات خشبية أو بلاستيكية لا تحتوي على أطراف حادة.
- لا تدعي الأنية تغلي وهي جافة لأن ذلك يؤدي إلى تلف القاعدة وتفقد الطبقة خصائصها المانعة للالتصاق عند التسخين المفرط.
- يمكنك توفير الطاقة بوضع أنية الطهي على نطاق طهي له نفس القطر أو أقل منه.
- ضعي في اعتبارك أن أنية الطهي تصبح ساخنة أثناء الاستعمال. استخدمي دائماً حاملات القدور عند مناولتها.
- ارفعي دائماً أنية الطهي عندما تقومين بتحريكها على موقد سيراميك زجاجي حتى لا يتعرض الموقد للخدش.
- إذا كان لديك أي مشكلة مع المنتج، فضلاً، الاتصال بأقرب معرض إيكيا/خدمة العملاء أو زوري موقعنا [www.ikea.com](http://www.ikea.com)

## ไทย

### ข้อปฏิบัติก่อนใช้งานครั้งแรก

- ก่อนใช้งานครั้งแรก ควรทำความสะอาดด้วยน้ำยาล้างจาน แล้วล้างออกด้วยน้ำสะอาด

### การดูแลรักษาและทำความสะอาด

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

### วิธีใช้งาน

- เครื่องครัวนี้ใช้ได้กับเตาทุกชนิด รวมทั้งเตาแม่เหล็กไฟฟ้า
- เคลือบสารกันติด ไม่จำเป็นต้องใช้น้ำมัน/ไขมันในการปรุงอาหาร หรือใช้เพียงเล็กน้อยเท่านั้น
- ต้องใช้กับอุปกรณ์ไม้หรือพลาสติกที่ไม่มีขอบแหลมคมเท่านั้น
- อย่าปล่อยให้เครื่องครัวเดือดจนแห้ง เพราะความร้อนจัดจะทำให้ก้นภาชนะไหม้และเสียรูปทรง และสารกันติดที่เคลือบไว้จะเสื่อมคุณภาพ
- เมื่อวางเครื่องครัวลงบนโซนทำอาหารที่มีขนาดเส้นผ่านศูนย์กลางเล็กกว่าหรือเท่ากับเครื่องครัว จะช่วยให้คุณประหยัดพลังงานได้
- โปรดทราบว่าเครื่องครัวจะมีอุณหภูมิสูงขึ้นระหว่างการใช้งาน ให้ใช้ผ้าจับของร้อนทุกครั้ง
- ยกเครื่องครัวขึ้นจากเตาเซรามิก อย่างลาก เพราะก้นกระทะอาจขูดเตาเป็นรอยได้
- หากมีปัญหาการใช้งานผลิตภัณฑ์ กรุณาติดต่อสโตร์อิกียหรือศูนย์บริการลูกค้าของอิกียใกล้บ้าน หรือติดต่อผ่านทางเว็บไซต์ [www.ikea.co.th](http://www.ikea.co.th)

# 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 đông 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.

## Cách dùng

- Sản phẩm phù hợp để sử dụng trên tất cả các loại bếp nấu, kể cả bếp từ.
- Nồi chảo có lớp chống dính, điều này có nghĩa là bạn có thể nấu với rất ít hoặc không có dầu mỡ.
- Chỉ dùng dụng cụ bằng gỗ hoặc nhựa không có cạnh sắc nhọn.
- Không để nồi chảo bị đun cạn vì đáy có thể biến dạng và lớp phủ mất tính chống dính khi bị quá tải nhiệt.
- Sử dụng nồi chảo trên vùng nấu có đường kính tương tự hoặc nhỏ hơn để tiết kiệm năng lượng.
- Lưu ý rằng sản phẩm sẽ nóng lên khi nấu. Luôn dùng miếng nhấc sản phẩm để di chuyển nồi.
- Khi sử dụng bếp gồm thủy tinh, luôn nâng chảo khi di chuyển sản phẩm để tránh gây trầy xước bề mặt bếp nấu.
- Nếu bạn có bất kỳ vấn đề nào với sản phẩm, vui lòng liên hệ với cửa hàng IKEA /Dịch vụ chăm sóc khách hàng hoặc truy cập [www.ikea.com](http://www.ikea.com).