

GRILLA



Design and Quality
IKEA of Sweden

ENGLISH	4
中文	6
繁中	7
한국어	8
日本語	10
BAHASA INDONESIA	12
BAHASA MALAYSIA	14
عربي	16
ไทย	18

Cleaning

- Before using this product for the first time, wash it by hand and dry carefully.
- Always wash the product by hand after use.
- Do not use steel wool or anything that may scratch the coating. Dishwasher detergent can affect the surface.
- The base is slightly concave when cold, but expands to flatten out when heated. Always leave the product 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 grill pan is suitable for use on gas hob, glass ceramic hob and cast iron hob.
- Use the pan on a hob of the same or a smaller diameter to save energy.
- Always lift the pan when moving it on a glass ceramic hob to avoid scratching the hob.
- The pan is provided with Teflon® Classic non-stick coating, which means you can cook food in little or no fat or oil at all.

Bear in mind that the handle can get damaged when the pan is used on a gas hob.

The pan gets hot during use; always use pot holders when moving it.

Do not let the pan boil dry as the base may become skew by overheating and the coating may lose its non-stick properties.

Only use wooden or plastic utensils without

sharp edges.

If you have any problem with the product, contact your nearest IKEA store/Customer Service or visit www.ikea.com.

清洁保养

- 第一次使用本产品之前，仔细用手清洗并晾干。
- 使用后务必用手清洗。
- 不要使用钢丝球或任何可能刮划涂层的洁具。洗碗机清洁剂也会损伤产品的表面。
- 冷却时，锅底略微凹陷，但在加热时则恢复平整。一定要待锅体冷却后再清洗。这可让锅底恢复形状并有助于防止锅底在使用中变形。

使用须知

- 烧烤锅可用于燃气炉、玻璃陶瓷炉和铸铁炉。
- 将烧烤锅用于直径相同或略小的炉灶，以节省能源。
- 在将烧烤锅在玻璃陶瓷炉上移动时，必须将锅端起，以免划伤炉具。
- 烧烤锅带有 Teflon® Classic 不粘涂层，这意味着您可以使用少量或根本不使用油，烹制食物。

注意，在将烧烤锅在燃气炉上使用时，锅把会被烧坏。

烧烤锅在使用的过程中会变热；移动锅时必须使用锅垫。

不要让锅烧干，锅底会由于过热而变形，而且，涂层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。

如果您对产品有任何问题，与离您最近的宜家商场 / 顾客服务部联系或访问 www.ikea.com。

清潔說明

- 第一次使用產品前, 小心用手清洗擦乾。
- 使用後一定要清洗產品。
- 不可使用鋼絲絨或任何會刮傷表面的用具。洗碗精會影響表面。
- 降溫時底部會稍微凹下去, 但加熱後就會展平。清潔前一定要使產品降溫。如此可讓底部恢復原狀, 以免使用時會不平穩。

使用須知

- 烤鍋適用於瓦斯爐、電陶爐及鑄鐵爐。
- 在相同或較小直徑的爐架上使用鍋具可節省能源。
- 移動電陶爐上的鍋具時, 一定要拿起鍋具, 以免刮傷爐子。
- 鍋具有特級鐵氟龍不沾鍋塗料, 請用少量的油或不用油的方式烹調食物。

在瓦斯爐上使用鍋具時, 爐火會損害把手。

鍋具在使用時, 把手會變熱, 移動時請使用隔熱墊。

不能讓鍋具乾燒, 因為加熱時底部會變彎曲, 塗料會失去不沾鍋的特性。

只能使用沒有鋒利邊緣的木質或耐熱塑膠製用具。

如有任何關於產品的問題, 請聯絡IKEA客服部或上網www.ikea.com。

세척

- 처음 사용하기 전에 제품을 씻어 헹구고 잘 말려주세요.
- 사용후 반드시 손으로 세척해 주세요.
- 표면에 상처를 내는 철수세미는 사용하지 마세요. 식기세척기 세제도 표면을 손상시킬 수 있습니다.
- 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

- 본 그릴팬 제품은 가스, 유리세라믹, 무쇠 화구에서 사용할 수 있습니다.
- 에너지 절약을 위해서는 조리용기크기 이하의 화구에서 조리하세요.
- 유리세라믹 레인지 위에서 사용할 경우, 제품을 옮길 때는 들어서 옮겨야 굽힘을 예방할 수 있습니다.
- Teflon®Classic 눌러붙음 방지 코팅 제품이라 기름없이, 혹은 아주 적은 양으로도 요리를 할 수 있습니다.

가스레인지에서 사용하면 손잡이가 가스불로 인하여 손상될 수 있으니 주의하세요.

사용 중에는 뜨거워지니 주의하세요. 취급시 반드시 오븐장갑 등을 이용하세요.

물이 없는 상태에서 끓이지 않도록 하세요. 과열되면 바닥이 변형되며 코팅의 눌러붙음 방지 성분을 잃게 됩니다.

끝이 날카롭지 않은 나무 또는 플라스틱 조리도구만 사용하세요.

제품과 관련된 문제가 발생하면 가까운 이케아 매

장/고객 서비스 센터에 문의하거나 www.ikea.com을 방문해 주세요.

お手入れ方法

- この製品を初めてご使用になる前に、手洗いしてから、よく乾かしてください。
- ご使用後は必ず手洗いしてください。
- スチールたわしなど表面を傷つける可能性のあるものは使わないでください。食器洗い乾燥機用の洗剤も表面を傷める場合があります。
- 使用前は、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。底の形が元に戻り、変形が防げます。

お役立ち情報

- このグリルパンは、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。
- エネルギー節約のため、グリルパンの底の直径より小さめのサイズのコンロでご使用ください。
- ラジエントヒーターで使用する際は、コンロを傷つけないよう、必ず持ち上げて移動してください。
- テフロン® クラシックにはノンスティック加工を施してあるため、油は少量または全く使用せずに調理できます。

ガスコンロで使用する際は、取っ手が焦げたりしないよう、扱いには十分注意してください。

使用中は熱くなりますので、必ず鍋つかみをご使用ください。

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。

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。

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.jp をご参照ください。

Pembersihan

- Sebelum menggunakan pertama kali menggunakan produk ini, cucilah dengan tangan dan keringkan dengan hati-hati.
- Sentiasa cuci produk dengan tangan setelah penggunaan.
- Jangan gunakan sabut baja atau produk dari bahan yang dapat merusak lapisan pelindung. Pembersih mesin cuci piring dapat merusak lapisan.
- Dasar akan mencekung bila dingin, tetapi akan menjadi rata ketika dipanaskan. Senantiasa biarkan produk dingin sebelum dibersihkan. Ini memungkinkan dasar kembali bentuk dan menghindari terjadinya keadaan yang tidak diinginkan.

Baik untuk diketahui

- Panci panggang ini cocok untuk kompor gas, kompor kaca keramik dan kompor beton cor.
- Gunakan peralatan masak pada kompor yang sama besar atau lebih kecil untuk menghemat energi.
- Angkatlah selalu panci ketika memindahkan dari kompor kaca keramik untuk menghindari karena resiko menggores kompor.
- Panci ini dilengkapi dengan lapisan tidak lengket Teflon®Classic, artinya anda dapat memasak makanan hanya dengan sedikit atau sama sekali tidak memerlukan lemak atau minyak.

Ingatlah bahwa pegangan dapat rusak oleh

api bila digunakan pada kompor gas.

Ingatlah bahwa pegangan menjadi panas ketika digunakan. Senantiasa gunakan pad panas saat memindahkannya.

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

Hanya gunakan peralatan dari kayu atau plastik tanpa tepi tajam.

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

Pembersihan

- Sebelum menggunakan produk ini untuk kali pertama, basuh dengan basuhan tangan dan keringkan dengan sempurna.
- Sentiasa basuh produk dengan basuhan tangan selepas digunakan.
- Jangan gunakan pengosok periuk atau sebarang produk yang boleh mencalarkan lapisan. Sabun mesin basuh pinggan boleh memberi kesan pada permukaan.
- Dasarnya adalah agak cekung bila sejuk, tetapi mengembang dan rata bila dipanaskan. Sentiasa biarkan produk sejuk sebelum membersihkannya. Ini membolehkan dasar kembali ke bentuk asalnya dan membantu mengelakkannya daripada menjadi tidak rata bila digunakan.

Pengetahuan tambahan

- Kualiti memanggang adalah sesuai digunakan pada dapur gas, dapur seramik kaca dan dapur besi tuang.
- Gunakan kualiti pada dapur yang bergaris pusat yang sama atau lebih kecil untuk menjimatkan tenaga.
- Sentiasa angkat kualiti semasa mengalihkannya ke dapur seramik kaca untuk mengelakkan mencalarkan dapur.
- Kualiti mempunyai lapisan tidak melekat Teflon® Classic yang bermakna anda boleh memasak makanan menggunakan sedikit minyak atau tiada minyak langsung.

Ingat! Pemegang boleh jadi rosak semasa

kuali digunakan pada dapur gas.

Kuali menjadi panas semasa digunakan; sentiasa gunakan pelapik periuk semasa mengalihkannya.

Jangan biarkan kuali mendidih sehingga kering kerana dasarnya mungkin jadi hangus dan lapisannya mungkin akan kehilangan ciri-ciri tidak melekatnya.

Hanya gunakan peralatan kayu atau plastik yang tidak mempunyai hujung yang tajam.

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

التنظيف

- قبل إستعمال المنتج للمرة الأولى، إغسله باليد وجففيه بعناية.
- دائماً قومي بغسيل المنتج يدوياً بعد الإستعمال.
- لا تستخدمى الصوف المعدني أو أي شيء يمكن أن يخدش الطبقة الخارجية. سوائل التنظيف في غسالات الأطباق يمكنها أن تؤثر في السطح.
- القاعدة تكون مقعرة قليلاً عندما تكون باردة، لكنها تتمدد لتصبح منبسطة عند تسخينها. قومي دائماً بترك المنتج ليبرد قبل تنظيفه. هذا يسمح للقاعدة لتستعيد شكلها ويساعد على منعها من ألا تصبح نستوية عند الإستعمال.

يستحسن أن تعرف

- مقلاة الشوي ملائمة للاستخدام على المواقع الكهربائية، السيراميك الزجاجي وموقد الحديد الزهر.
- استخدم المقلاة على موقد كهرباء بنفس القطر أو أصغر لتوفير الطاقة.
- دائماً أرفع مقلاة الشوي عند تحريكها على موقد زجاجي لتجنب خدش الموقد.
- المقلاة مزودة بطبقة تيفلون® كلاسيك مانعة للالتصاق، مما يعني أنه يمكنك طهي الطعام بكميات قليلة أو بدون زيت أو زبد كلياً.
- ضع في ذهنك أن المقبض قد يتلف عند استخدام المقلاة على موقد غاز.

تصبح المقلاة ساخنة عندما تكون قيد الاستخدام. لذا استخدم دائماً ممسكات قدور عند تحريك المقلاة.

لا تدع المقلاة تغلي مطلقاً حتى الجفاف، لأن القاعدة تصبح غير مستوية عند فرط تسخينها و تفقد الطبقة غير اللاصقة خصائصها.

استخدم فقط أدوات خشبية أو بلاستيكية ليست بها أطراف حادة.

إذا كانت لديك أي مشكلة مع المنتج، اتصل بأقرب

معرض/خدمة عملاء لإيكيا أو أرجع إلى www.ikea.com

การทำความสะดวก

- ล้างและเช็ดเครื่องครัวให้แห้ง ก่อนนำไปใช้งานครั้งแรก
- ควรล้างด้วยมือเท่านั้น
- อย่าใช้ใยขัดที่มีความคม หรืออุปกรณ์อื่นที่อาจขูดขีดผิวเครื่องครัวเป็นรอย
- โลหะจะหดตัวเล็กน้อยเมื่อได้รับความเย็น และขยายตัวเมื่อได้รับความร้อน จึงควรปล่อยให้เครื่องครัวเย็นลงก่อนที่จะล้างทำความสะอาด เพื่อช่วยให้โลหะกลับคืนรูปดั้งเดิม และป้องกันไม่ให้ผิวขรุขระเมื่อใช้งานครั้งต่อไป

ข้อควรรู้

- กระทะย่างรุ่น GRILLA สามารถใช้ได้กับเตาแก๊ส เตากระจกเซรามิก และเตาเหล็กหล่อ
- ควรเลือกใช้หัวเตาที่มีขนาดเส้นผ่านศูนย์กลางเท่ากัน หรือเล็กกว่าขนาดของเครื่องครัว เพื่อช่วยประหยัดพลังงานในการหุงต้ม
- ยกกระทะขึ้นจากเตาเซรามิก อย่าลาก เพราะกันกระทะอาจขูดเตาเป็นรอยได้
- กระทะเคลือบสารกันติด Teflon® Classic ไม่จำเป็นต้องใช้น้ำมันในการปรุงอาหาร หรือใช้น้ำมันเพียงเล็กน้อยเท่านั้น

ระวังด้ามจับเสียหายจากการถูกเปลวไฟบนเตาแก๊ส

กระทะจะร้อนเมื่อตั้งไฟ ควรใช้ผ้าหรือถุงมือจับทุกครั้งที่จะยกขึ้น

อย่าปล่อยให้กระทะตั้งเตาจนแห้ง เพราะความร้อนจัดจะทำให้กันภาชนะไหม้และเสียรูปทรง และสารกันติดที่เคลือบไว้จะเสื่อมคุณภาพ

ใช้ตะหลิวและอุปกรณ์ไม้หรือพลาสติกที่ไม่มีขอบคมเท่านั้น

หากมีปัญหากการใช้งานผลิตภัณฑ์ กรุณาติดต่อร้านค้า หรือศูนย์บริการลูกค้าของ IKEA ใกล้บ้าน หรือติดต่อผ่าน

ทางเว็บไซต์ www.ikea.com

