

BRUNSOPP



Design and Quality
IKEA of Sweden



English	3
Español	6
Portugues	9
中文	12
繁中	14
한국어	16
日本語	19
Bahasa Indonesia	22
Bahasa Malaysia	25
عربي	29
ไทย	32
Tiếng Việt	35

English

Good to know

- Suitable for use on gas hob.
- It is provided with nonstick coating, which means you can cook food in little or no fat or oil at all.
- The pan gets hot during use. Therefore, always use pot holders when moving the pan.
- The handle can get damaged when the pan is used on a gas hob.
- Do not let the pan boil dry, as the base becomes skew by overheating and the coating loses its non-stick properties.
- 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

Cleaning

- Before using this product for the first time, wash it by hand and dry carefully.
- For best results - grease the pan with a small amount of fat or oil. Then clean with cleaning agent and water, rinse and dry. Now the pan is ready for use.
- Always wash the product by hand after use.



- If a white film or stain appears due to minerals from water or starch from food – clean the pan with a sponge dipped in vinegar or lemon concentrate. 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 cookware to cool before cleaning it. This allows the base to resume its shape and helps to prevent it from becoming uneven with use.



Español

Información importante

- Apta para placas de gas.
- La sartén lleva un revestimiento antiadherente, que permite cocinar los alimentos sin o con poca grasa o aceite.
- La sartén se calienta durante el uso. Utiliza siempre manoplas para desplazarla.
- El asa se puede dañar cuando se utiliza la sartén en un aplaca de gas.
- No dejes que la sartén se caliente vacía, porque la base se deforma y pierde las propiedades antiadherentes cuando se sobrecalienta.
- Utiliza utensilios de madera o plástico sin bordes cortantes.



- En caso de problemas, contacta con tu tienda IKEA, el servicio de Atención al cliente más cercano o entra en www.ikea.es

Limpieza

- Lavar a mano y secar antes de usarlo por primera vez.
- Para mejor resultado, engrasa la sartén con una pequeña cantidad de grasa o aceite. Después lávala con agua y un detergente, aclara y seca. La sartén estará preparada para utilizar.
- Lava a mano siempre la sartén después de utilizarla.



- Si aparece en la sartén una capa blanca o manchas por los minerales del agua o el almidón de los alimentos, lava la sartén con una esponja humedecida en vinagre o limón concentrado.
- No utilices lana de acero o cualquier otro producto abrasivo que podría rayar la superficie. Incluso el detergente del lavavajillas podría dañar la superficie.
- El fondo es ligeramente cóncavo cuando está frío, pero se aplanan cuando se calienta. Deja que la sartén se enfríe antes de lavarla, para que el fondo recupere la forma y reducir el riesgo de deformación con el uso.

Portugues

Convém saber

- Adequado para placa a gás.
- Inclui um revestimento antiaderente, o que significa que pode cozinhar com pouca ou mesmo nenhuma gordura.
- A frigideira aquece muito durante a utilização, por isso use sempre pegas ou luvas de cozinha ao deslocá-la.
- A pega pode ficar danificada quando a frigideira é utilizada numa placa a gás. Não deixe a frigideira aquecer demasiado ao ponto de ficar com a superfície seca, uma vez que a base fica deformada com o sobreaquecimento e o revestimento perde as suas propriedades antiaderentes.
- Use utensílios de madeira ou plástico, sem rebordos aguçados.



- Caso ocorra algum problema com este artigo, contacte a loja IKEA mais próxima, o Apoio ao cliente ou visite www.ikea.pt

Manutenção

- Antes da primeira utilização deve lavar à mão e secar cuidadosamente.
- Para melhores resultados, unte a frigideira com um pouco de margarina ou óleo. De seguida, lave com água e um produto de limpeza, enxague e seque. A frigideira está pronta a ser usada.



- Após cada utilização, lave sempre o artigo à mão. Caso surja uma mancha ou uma película branca devido aos minerais da água ou ao amido dos alimentos, limpe a frigideira com uma esponja
- Embebida em vinagre ou concentrado de limão.
- Não use palha-d' aço nem qualquer outro material que possa riscar o revestimento. O detergente para lavar a loiça pode danificar a superfície.
- A base é ligeiramente côncava quando está fria, mas expande-se e fica plana quando é aquecida. Deixe o utensílio arrefecer antes de o lavar para que a base retome o seu formato, ajudando assim a evitar que se torne irregular com o uso.



中文

使用须知

- 适用于煤气灶。
- 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。
- 使用时，锅的温度会很高。因此，移动锅时请务必使用锅垫。
- 在煤气灶上使用此锅可能会导致把手损坏。
- 请勿让锅干烧，因为过度加热可能会导致锅底弯曲变形，且涂层会丧失不粘特性。
- 请使用边缘不锋利的木质或塑料锅铲。
- 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

清洁说明

- 第一次使用前，请手洗锅具，并仔细擦干。
- 为达到最佳效果，可先在锅中放入少许脂肪或油。然后使用清洁剂和水，冲洗、晾干即可。现在可以使用平底锅了。
- 每次使用后，应手洗锅具。
- 如果水中的矿物质或食物淀粉使锅产生一层白膜或污渍，请使用蘸醋或柠檬汁的海绵擦清洁。
- 不要使用钢丝球或任何可能刮划涂层的清洁工具。洗碗机清洁剂可能损伤表面。
- 未加热时，锅具的底部呈轻微凹陷型，加热后，则会膨胀变平。待锅具冷却后再进行清洗。这样可以让锅具底部还原到原来的形状，避免造成凹凸不平。

繁中

使用須知

- 適用於瓦斯爐。
- 鍋具表面有不沾鍋塗層，可用少量的油或不用油的方式烹煮食物。
- 鍋具在烹煮過程中會變熱，移動時請使用隔熱墊。
- 鍋具在瓦斯爐上使用時，爐火請勿開得太大，以免毀損把手。
- 請勿讓鍋具乾燒，以免底部彎曲，塗料會失去不沾鍋的特性。
- 請搭配使用沒有鋒利邊緣的木質或耐熱鍋鏟。
- 如有任何關於產品的問題，請聯絡IKEA服務人員。

清潔說明

- 第一次使用產品前，先小心沖洗擦乾。
- 為達到最佳烹調效果，可塗上一點油脂或油。再用清潔劑清潔，用水沖洗乾淨及擦乾。鍋具即可使用。
- 使用後務必手洗鍋具。
- 如果因水中的礦物質或食物裡的澱粉，產生白色薄膜或污漬，用海綿沾醋或檸檬濃縮液擦拭乾淨。
- 不可使用鋼絲絨或任何會刮傷表面的用具。洗碗機清潔劑可能破壞鍋具表面。
- 底部冷卻時會稍微凹陷，但加熱後就會恢復平坦。清洗前務必將鍋具靜置冷卻。如此可使底部恢復原狀，有助於避免使用時底部不平坦。

한국어

알아두세요

- 가스레인지에 사용하기 적합합니다.
- 눌러붙지 않도록 코팅 처리되어 있어 지방 성분이나 오일이 거의 또는 전혀 없는 상태에서도 조리할 수 있습니다.
- 조리 중에는 팬이 뜨거워집니다. 팬을 옮길 때는 항상 냄비받침대를 사용하세요.
- 가스레인지에서 사용할 경우 팬 손잡이가 손상될 수 있습니다.
- 바짝 졸아붙을 때까지 가열하지 마세요. 과열되면 팬 바닥이 뒤틀릴 뿐 아니라 눌러붙지 않도록 처리한 코팅 성분이 사라집니다.
- 끝이 날카롭지 않은 나무 또는 플라스틱 소재 조리도구를 사용하세요.
- 제품에 문제가 있을 경우 가까운 IKEA 매장/고객 서비스 센터에 문의하거나 웹사이트(www.ikea.kr)를 방문해주세요.

청결관리

- 제품을 처음 사용할 때는 식기세척기에 넣지 말고 손세척 후 조심해서 건조해주세요.
- 팬에 지방이나 오일을 약간 묻혀 기름칠을 하면 아주 좋습니다. 그런 다음 세제와 물로 닦고 잘 헹군 후 말리세요. 이제 팬 사용 준비가 다 되었어요.
- 사용 후에는 항상 손으로 세척해주세요.
- 물 속의 미네랄 성분 또는 식품의 전분 성분 때문에 희끄무레한 막이나 얼룩이 보일 수 있습니다. 스펀지에 식초나 레몬 농축액을 약간 떨어뜨려 팬을 닦아주세요.
- 철 수세미 등 코팅 표면이 긁힐 수 있는 물건은 사용하지 마세요. 식기세척기용 세제를 사용하면 표면이 상할 수 있습니다.

- 팬 바닥은 차가운 온도에서는 살짝 오목하지만 가열하면 늘어나 평평해집니다. 조리용품은 항상 식힌 후 세척해주세요. 그러면 바닥 형태가 원상태로 돌아올 수 있어 바닥면이 고른 상태로 유지됩니다.



日本語

お役立ち情報

- ガスコンロで使用できます。
- ノンスティック加工を施してあるので、ごく少量の油で、または油をまったく使用せずに調理できます。
- 使用中はフライパンが熱くなります。フライパンを移動するときには必ず鍋つかみをお使いください。
- ご使用の際は、ガスコンロの炎で取っ手を焦がさないようにご注意ください。
- 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ます。
- 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。

- 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。

お手入れ方法

- 本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。
- 焦げ付きを防ぐため、フライパンに少量の油脂を塗ったあと、水で薄めた洗剤で洗い、よくすすいでから乾かしてください。これでいつでもフライパンを使用できます。
- 使用後は必ず手洗いしてください。

- 水に含まれる石灰分や食材でついた傷により、白い皮膜や汚れが付着した場合は、ワインビネガーやレモン濃縮液を含ませたスポンジで汚れを落としてください。
- 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は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。そうすれば底が元の形に戻るので、使っていくうちに底がでこぼこになってしまうことはありません。

Bahasa Indonesia

Informasi tambahan

- Cocok untuk penggunaan pada kompor.
- Dilengkapi dengan lapisan anti-lengket, artinya Anda dapat masak makanan dengan sedikit atau tanpa lemak atau minyak.
- Selama pemakaian wajannya dapat panas. Oleh karena itu gunakan selalu penahan panas saat memindahkan wajan.
- Gagang dapat rusak saat wajan pada kompor gas.
- Jangan biarkan wajan mendidih, dasarnya tidak rata karena terlalu panas dan lapisannya kehilangan daya anti-lengket.
- Jika gagangnya longgar, kencangkan baut dengan baut.

- Jika ada masalah dengan produk, hubungi toko IKEA/ Layanan Pelanggan kami terdekat atau kunjungi www.ikea.com

Pembersihan

- Sebelum menggunakan produk ini untuk pertama kalinya, cuci terlebih dulu dengan tangan dan keringkan dengan hati-hati.
- Untuk hasil terbaik - olesi wajan dengan sedikit lemak atau minyak. Lalu bersihkan dengan sabun pembersih dan air, bilas dan keringkan. Sekarang wajan siap digunakan.
- Selalu cuci produk dengan tangan setelah digunakan.



- Jika muncul noda putih karena mineral dari air atau kanji dari makanan - bersihkan wajan menggunakan spons yang dicelupkan dalam cuka atau konsentrat lemon.
- Jangan gunakan wol baja atau apa pun yang dapat menggores lapisan. Deterjen pencuci piring dapat memengaruhi permukaan.
- Bagian dasar sedikit melengkung saat dingin, tapi mengembang rata saat dipanaskan. Selalu tunggu produk dingin sebelum dibersihkan. Hal ini membuat bagian dasar memiliki bentuk tetap dan membantu mencegah produk menjadi tidak rata.

Bahasa Malaysia

Untuk manfaat

- Sesuai digunakan di atas hob gas.
- Ia disediakan dengan salutan tidak lekat, bermakna anda boleh memasak makanan dengan menggunakan sedikit atau tanpa lemak atau minyak langsung.
- Kualiti menjadi panas semasa digunakan. Oleh itu, sentiasa guna pemegang periuk ketika mengalih kualiti.
- Pemegang boleh menjadi rosak apabila kualiti digunakan di atas hob gas.
- Jangan biarkan kualiti mendidih hingga kering kerana dasar akan menjadi sengit disebabkan terlebih panas dan salutan kehilangan ciri-ciri tidak lekatnya.



- Gunakan peralatan kayu atau plastik tanpa hujung yang tajam.
- Jika pemegang berasa longgar, ketatkan skru menggunakan pemutar skru.
- Jika anda ada sebarang masalah tentang produk, hubungi gedung IKEA terdekat anda/Khidmat Pelanggan atau layari www.ikea.com

Pembersihan

- Sebelum menggunakan produk ini untuk kali pertama, basuh dengan tangan dan keringkan secara teliti.



- Untuk hasil terbaik - minyakkan kualiti dengan sedikit lemak atau minyak. Kemudian bersihkan dengan agen pembersih dan air, bilas dan keringkan. Sekarang kualiti sudah sedia untuk digunakan.
- Sentiasa cuci produk dengan tangan selepas digunakan.
- Sekiranya lapisan putih atau kesan muncul disebabkan oleh mineral daripada air atau kalsium daripada makanan - bersihkan kualiti dengan span yang dicelup di dalam cuka atau lemon pekat.
- Jangan gunakan sabut keluli atau apa-apa yang boleh mencalarakan lapisan. Bahan cuci mesin basuh pinggan mangkuk boleh menjejaskan permukaan.



- Dasar akan menjadi sedikit melengkung apabila sejuk, tetapi berkembang menjadi rata apabila dipanaskan. Sentiasa biarkan alat memasak sejuk sebelum membersihkannya. Ini membolehkan dasar kembali asal kepada bentuknya dan bantu mengelakkannya daripada menjadi tidak sekata akibat penggunaan.

عربي

من المفيد معرفته

- مناسبة للاستخدام على المواقد الغازية.
- تحتوي على طبقة مانعة للإلتصاق، مما يعني أنه يمكنك طهي الطعام بدون أو بقليل من الزيت أو السمن.
- سوف تصبح المقلاة ساخنة أثناء الاستخدام. لذلك، ينبغي استخدام الحامل دائماً عند تحريك المقلاة.
- قد يتلف المقبض عند استخدام المقلاة على المواقد الغازية.
- لا تدعي المقلاة تغلي وهي جافة، حيث أن السطح قد ينحني بفعل درجة الحرارة العالية وقد يفقد خاصية عدم الإلتصاق.
- استخدم أدوات طهي خشبية أو بلاستيكية بدون حواف حادة.
- إذا كان لديك أي مشكلة تتعلق بالمنتج، تواصل مع أقرب معرض إيكيا/ خدمة العملاء أو قومي بزيارة www.ikea.com/sa

التنظيف

- ينبغي غسل وتجفيف هذا المنتج يدوياً قبل إستخدامه لأول مرة.
- للحصول على أفضل النتائج - ضعي علي المقلاة كمية بسيطة من الزيت أو السمن. ثم أغسليها بالماء مع مسحوق التنظيف وأشطفيها وجففيها. الآن أصبحت المقلاة جاهزة للاستخدام.
- دائماً، أغسلي المنتج باليد بعد الاستخدام.
- إذا ظهرت بعض البقع البيضاء نتيجة الترسبات الكلسية من الماء أو نتيجة مخلفات الطعام - نظفي المقلاة بواسطة إسفنجة مغموسة في الخل أو الليمون المركز.
- لا تستخدمى السلك أو أي شيء قد يخدش السطح. كما أن منظفات غسالة الصحون قد تؤثر على السطح.

- القاعدة تكون مقعرة قليلاً عندما تكون باردة، ولكنها تتمدد عندما يتم تسخينها. أتركي دائماً أنية الطهي لتبرد قبل تنظيفها. وهذا يتيح للقاعدة أن تسترد شكلها ويساعد على منعها من أن تصبح غير مستوية من جراء الاستخدام.



ไทย

ข้อควรรู้

- เหมาะสำหรับใช้กับเตาแก๊ส
- มีสารเคลือบป้องกันอาหารติดกระทะ คุณจึงทำอาหารได้โดยไม่ต้องใช้ไขมันหรือน้ำมัน หรือใช้เพียงเล็กน้อย
- กระทะจะร้อนขณะใช้งาน จึงควรใช้ที่จับของร้อนเสมอ เมื่อต้องการย้ายกระทะ
- หากใช้กับเตาแก๊ส ห้ามจับกระทะอาจชำรุดได้
- อย่าปล่อยให้กระทะเดือดจนแห้ง เพราะพื้นกระทะอาจได้รับความเสียหายจากความร้อนที่มากเกินไป และสารเคลือบอาจสูญเสียคุณสมบัติในการป้องกันการติดกระทะได้
- ใช้อุปกรณ์ทำอาหารที่ทำจากไม้หรือพลาสติกที่ไม่มีขอบแหลมคม

- หากคุณมีปัญหาเกี่ยวกับสินค้า กรุณาติดต่อเคาน์เตอร์แผนกบริการลูกค้าที่สโตร์ที่เกี่ยวข้องใกล้บ้านคุณ หรือเข้าไปที่เว็บไซต์ www.ikea.com

การทำความสะอาด

- ล้างให้สะอาดด้วยมือและเช็ดให้แห้ง ก่อนนำไปใช้งานครั้งแรก
- เพื่อให้ใช้งานได้ดียิ่งขึ้น เคลือบกระทะด้วยไขมันหรือน้ำมันเล็กน้อย จากนั้นทำความสะอาดด้วยน้ำยา ล้างออกด้วยน้ำและทิ้งไว้ให้แห้ง เพียงเท่านี้กระทะก็พร้อมใช้งาน
- หลังใช้งานเสร็จ ล้างกระทะด้วยมือเสมอ
- หากมีคราบขาวหรือรอยเปื้อนปรากฏบนกระทะ ซึ่งเกิดจากแร่ธาตุในน้ำหรือแปรงในอาหาร ให้ทำความสะอาดกระทะด้วยฟองน้ำจุ่มน้ำส้มสายชูหรือน้ำมะนาวเข้มข้น

- ห้ามใช้เหล็กฟอยหรือสิ่งของใด ๆ ก็ตามที่อาจทำให้สารเคลือบกระจกเป็นรอย น้ำยาล้างจานอาจมีผลต่อพื้นผิวกระจกได้
- พื้นกระจกอาจโค้งเล็กน้อย เมื่อกระจกเย็นลง แต่จะขยายออกและเรียบแบนมากขึ้น เมื่อได้รับความร้อน ควรปล่อยให้กระจกเย็นลงก่อนที่จะนำมาทำความสะอาดเสมอ เพื่อให้เวลาพื้นกระจกได้กลับเข้ารูปเดิม และป้องกันพื้นกระจกไม่เสื่อมก่อนระหว่างใช้งาน

Tiếng Việt

Thông tin hữu ích

- Phù hợp để sử dụng trên bếp gas.
- Sản phẩm có lớp phủ chống dính, điều này có nghĩa là bạn có thể nấu với rất ít hoặc không có dầu mỡ.
- Hãy lưu ý rằng sản phẩm sẽ nóng lên khi sử dụng. Luôn dùng miếng nhấc nồi để di chuyển chảo.
- Tay cầm có thể bị hư hỏng bởi lửa khi dùng trên bếp gas.
- Không dùng chảo để đun cạn thực phẩm, 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.



- 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.

Vệ sinh

- Trước khi sử dụng sản phẩm lần đầu, hãy rửa bằng tay và lau khô cẩn thận.
- Để có được kết quả tốt nhất - bôi một lớp dầu hoặc mỡ lên mặt chảo. Sau đó rửa sạch bằng nước rửa chén và nước, xả sạch và lau khô. Giờ thì chảo đã sẵn sàng để sử dụng.
- Luôn rửa sạch chảo bằng tay sau khi dùng.

- Nếu có một lớp mỏng màu trắng hoặc vết dơ dính lại trên chảo do khoáng chất từ nước hoặc tinh bột từ thức ăn - dùng miếng rửa chén nhúng trong dấm hoặc nước chanh để rửa sạch.
- Không dùngùi bụi thép hoặc bất kì vật gì có thể làm trầy xước lớp phủ. Nước rửa chén có thể làm ảnh hưởng đến lớp phủ.
- Đáy chảo có thể hơi bị lõm xuống khi lạnh nhưng sẽ giãn ra và phẳng trở lại khi dùng nhiệt. Luôn để dụng cụ nấu nướng nguội hẳn trước khi rửa. Cách này giúp khôi phục lại hình dạng lại ban đầu của sản phẩm và ngăn chúng không bị biến dạng trong quá trình sử dụng.



