

FINMAT



Design and Quality
IKEA of Sweden

English	4
Español	5
Portugues	7
中文	8
繁中	9
한국어	10
日本語	12
Bahasa Indonesia	13
Bahasa Malaysia	15
عربي	17
ไทย	18
Tiếng Việt	20

English

Care and cleaning

- Before using the cookware for the first time, wash, rinse and dry carefully.
- The cookware must be washed by hand. Use washing-up liquid and a soft brush/sponge. Never use chlorine or other harsh chemicals that may damage the copper.
- Wipe the cookware with a towel immediately after washing the dishes to retain the shine of the copper. Never let the cookware pieces dry on their own, this to avoid water spots and the copper becoming discoloured.
- Over time, copper darkens and becomes tarnished due to the material being in contact with water and oxygen. This is a chemical reaction that produces a natural patina for the copper material and does not mean that the copper has worn out or that something is wrong. If you like, it is possible to get rid of the patina.
- The best way to get rid of the patina is to first clean the copper surface and then polish it, please follow the steps below:
 1. To clean the copper surface, start by mixing salt and white vinegar and stir until the salt is properly dissolved. Then moisten a soft scrub sponge in the solution and scrub the surface so that stains disappear. You may use a sponge with abrasives to clean the surface.
 2. To polish the surface, use a special polishing agent for copper and follow its instructions. To prevent scratches from occurring when polishing, ensure to only polish with a dishcloth or sponge without abrasives on the surface.
- Do not use steel wool since it may damage the copper surface.
- When used in an oven or on a gas hob, the

cookware can become discoloured. To regain the copper colour, clean and polish the surface according to the steps above.

- The base is slightly concave when cold, but expands to flatten out when heated. Always leave cookware to cool before cleaning it. This allows the base to resume its shape and helps to prevent it from becoming uneven with use.
- To prevent salt stains on the inside of your cookware, do not add salt to your food until the contents are boiling.

Good to know

- This cookware is suitable for use on all types of hobs, including induction hob.
- By placing the cookware on a hob with the same or a smaller diameter as the pot/pan you can save energy.
- Always lift the cookware when moving it on a glass ceramic hob to avoid the risk of scratching the hob.
- Bear in mind that the cookware gets hot during use. Always handle with pot holders.
- If you have any problem with the product, contact your nearest IKEA store/Customer Service or visit www.ikea.com.

Español

Limpieza y cuidados

- Antes de utilizar la batería por primera vez es conveniente lavarla, aclararla y secarla cuidadosamente.
- Es aconsejable lavar la batería a mano. Utiliza líquido lavavajillas y una esponja o un cepillo suave. No uses cloro u otra sustancia abrasiva que pueda estropear el cobre.
- Seca la batería con un paño inmediatamente después de lavarla para conservar el brillo del cobre. No dejes que la batería se seque al aire para evitar que el agua deje marcas o que el cobre se descolore.
- Con el tiempo y el contacto con el agua y

el oxígeno, el cobre se oscurece y pierde el brillo. Esto se debe a una reacción química que produce una capa natural sobre el cobre (pátina) y no significa que esté desgastado o estropeado. Si quieres, puedes eliminar esta pátina.

- La mejor manera de eliminarla es limpiándola como se indica a continuación:
 1. Para limpiar la superficie de cobre, mezcla sal y vinagre blanco, removiendo bien hasta que la sal quede completamente disuelta. Luego humedece una esponja suave en la mezcla y frota la superficie hasta que desaparezcan las manchas. También puedes utilizar un estropajo para limpiar la superficie.
 2. Para darle brillo a la superficie, puedes utilizar un limpiador para cobre siguiendo sus instrucciones de uso. Utiliza un paño o una esponja suave para no arañar la superficie.
- Al limpiar, no utilices un estropajo metálico ya que puede dañar la superficie de cobre.
- La batería puede descolorarse al usarla en una placa o en el horno. Para recuperar el color del cobre, limpia la superficie siguiendo los pasos incluidos más arriba.
- El fondo, ligeramente cóncavo cuando está frío, se dilata y aplana por efecto del calor. Deja que la batería se enfríe antes de proceder a limpiarla. Así la base recuperará su forma original y evitarás que se deforme con el uso.
- Para evitar manchas de sal en el interior de los recipientes, añadir siempre la sal cuando el agua haya hervido.

Información importante

- Este recipiente es compatible con cualquier tipo de placa, incluidas las de inducción.
- 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.
- No olvides que el recipiente se calienta durante el uso. Utiliza siempre manoplas para desplazar el recipiente caliente.
- Si tienes algún problema con este producto, ponte en contacto con tu tienda IKEA/servicio de Atención al cliente o entra en www.ikea.com

Portugues

Cuidados e manutenção

- Antes de usar o utensílio pela primeira vez, lave, enxague e seque com cuidado.
- Deve lavar-se à mão com detergente e uma esponja/escova suave. Não use cloro nem outros químicos abrasivos que possa danificar o cobre.
- Limpe com uma toalha logo após a lavagem para reter o brilho do cobre. Nunca deixe a secar, evitando assim manchas causadas pela água e a descoloração do cobre.
- Com o tempo, o cobre escurece e fica manchado o que se deve ao material estar em contacto com água e oxigénio. Trata-se de uma reação química que produz uma pátina natural, não significando que o cobre esteja gasto ou que tenha algum problema. Caso prefira, é possível retirar essa pátina.
- Para isso, a melhor forma é limpar primeiro a superfície em cobre e depois poli-la. Siga estes passos:
 1. Para limpar a superfície de cobre, comece por fazer uma mistura de sal e vinagre, mexendo até o sal se dissolver. De seguida, humedeça uma esponja suave na solução e esfregue a superfície para que a mancha desapareça. Pode usar uma esponja abrasiva para limpar a superfície.
 2. Para polir a superfície, use um agente especial para polimento de cobre e siga

as instruções. Para evitar riscos ao polir, garanta que só usa um pano da loiça ou uma esponja que não tenham uma superfície abrasiva.

- Não use palha-d'aço para não danificar a superfície.
- Ao usar num forno ou numa placa a gás, o artigo pode ficar perder a cor. Para voltar a ganhar o tom cobre, limpe a superfície de acordo com os passos descritos acima.
- A base destes recipientes quando frios é ligeiramente côncava, mas depois de aquecidos ficam planos. Deixe sempre que arrefeçam antes de os lavar. Isso permite que a base retome a sua forma e ajuda a evitar que fique desnivelada com o uso.
- Para evitar manchas de sal no interior do seu trem de cozinha, não adicione sal à comida antes de começar a ferver.

Informações importantes

- Este utensílio de cozinha é adequado a todos os tipos de placas, incluindo a placa de indução.
- Coloque o utensílio numa placa com um diâmetro igual ou inferior para poupar energia.
- Levante sempre o utensílio quando o deslocar numa placa vitrocerâmica para evitar riscá-la.
- Lembre-se que o trem de cozinha aquece durante o uso. Use sempre pegas ou luvas de cozinha.
- 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

清洗与保养

- 在初次使用前，请仔细清洗、冲刷并擦干。
- 此款锅具必须用手洗。请使用清洗液和软刷或海绵。切勿使用含氯或其他刺激性化学品，以免损坏铜。

- 洗完餐具后请立即使用毛巾擦拭锅具，以保持铜的光泽。不要让锅具自行干燥，以避免水渍和铜变色。
- 随着时间的推移，由于铜与水和氧气接触，可能会变黑或变色。这是一种化学反应，是铜材料产生一种自然的铜锈，并不意味着铜已经磨损或有什么问题。如果你愿意，可以去除铜锈。
- 去除铜锈的最好方法是首先清洁铜的表面，然后进行抛光，请按照以下步骤进行：
 1. 清洁铜表面时，先将盐和白醋混合，搅拌至盐完全溶解。然后用柔软的清洁海绵蘸取溶液，擦洗表面，直到污渍消失。可以使用带摩擦面的海绵来清洁表面。
 2. 对表面进行抛光时，请使用铜专用抛光剂，并按照说明操作。为防止抛光时产生划痕，请只使用无摩擦面的抹布或海绵进行抛光。
- 请勿使用钢丝绒，以免损坏铜的表面。
- 当在烤箱或燃气灶上使用时，锅具可能会变色。为了恢复铜的颜色，请按照上述步骤清洁和抛光表面。
- 底部遇冷可能略微凹陷，但在加热时会膨胀变平。在清洗锅具之前，一定要让它冷却。这可以使底座恢复其形状，并有助于防止其在使用时变得不平整。
- 为了防止锅具内部出现盐渍，在食物沸腾之前，请不要在食物中加盐。

相关提示

- 此款锅具适合在所有类型的炉灶上使用，包括电磁炉。
- 将锅具放在与锅具直径相同或更小的炉灶上，有助于节省能源。
- 在玻璃陶瓷灶上移动锅具时，一定要抬起锅具，以避免刮伤灶具的风险。
- 请记住，锅具在使用过程中会变热，请使用锅架。
- 如果对产品有任何问题，请联系离你最近的宜家商场/客户服务部或访问www.ikea.cn

繁中

保養與清潔

- 第一次使用鍋具前，先小心沖洗擦乾。

- 務必手洗鍋具，可使用洗潔精和軟刷/海棉。請勿使用氯或其他強效化學品清洗，以免損害銅質表面。
- 清洗後立即用毛巾擦拭鍋具，保持銅質表面光澤；請勿讓鍋具自行晾乾，以免殘留的水垢令銅質表面變色。
- 使用良久後，銅質表面會因接觸水份和經過氧化而變得暗淡，這是銅材質形成自然深色光澤的的化學反應，並不代表銅質表面受損或出現問題。有方法可避免銅質表面產生深色光澤。
- 最有效的方法是先清洗銅質表面，再擦亮，請跟隨以下步驟：
 1. 清洗銅質表面，首先混合鹽和白醋，攪拌至完全溶解。將軟海棉沾濕溶解物，擦拭表面直至污漬被擦掉；你亦可使用研磨海綿清潔表面。
 2. 擦亮表面，使用銅質專用的清潔亮光劑，並遵從其指示使用。為免在擦亮過程中產生刮痕，請確保使用沒有研磨劑的抹布或海棉擦亮表面。
- 不可使用鋼絲絨，可能會破壞鍋具表面。
- 在烤爐或瓦斯爐使用鍋具後會出現變色，要恢復銅質顏色，請跟隨以上步驟清洗和擦亮表面。
- 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。
- 避免鍋具裡殘留鹽垢，食物煮沸前不可加鹽。

使用須知

- 此鍋具適用於所有爐具，包括電磁爐。
- 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。
- 在烹煮過程中，鍋具會變燙。移動鍋具時，務必使用隔熱墊。
- 如對產品有任何問題，請親臨IKEA店/顧客服務部，或瀏覽www.ikea.com。

한국어

관리 및 세척

- 조리기구를 처음 사용하기 전에 조심스럽게 씻고 행구고 말리십시오.

- 조리기구는 손으로 씻어야 합니다. 세제와 부드러운 솔/스폰지를 사용하십시오. 구리를 손상시킬 수 있는 염소 또는 기타 독한 화학 물질을 사용하지 마십시오.
- 구리의 광택을 유지하려면 조리기구를 씻은 직후 수건으로 닦아야 합니다. 물 얼룩이 생기거나 구리가 변색되는 것을 방지하기 위해 조리기구 조각이 저절로 마르지 않도록 하십시오.
- 시간이 지남에 따라 구리가 물 및 산소와 접촉하면 어두워지고 변색됩니다. 이것은 구리에 녹청이 생성되는 자연스러운 화학 반응이며 구리가 마모되었거나 문제가 있다는 표시가 아닙니다. 원한다면 녹청을 제거할 수 있습니다.
- 녹청을 제거하는 가장 좋은 방법은 먼저 구리 표면을 세척한 다음 광택을 내는 것입니다. 아래 단계를 따르십시오.
 1. 구리 표면을 청소하려면 먼저 소금과 백식초를 섞어 소금이 충분히 녹을 때까지 저어 주세요. 그런 다음 부드러운 스크럽 스폰지를 용액에 적셔 얼룩이 사라지도록 표면을 문지릅니다. 연마제가 포함된 스폰지를 사용하여 표면을 청소해도 괜찮습니다.
 2. 표면을 연마할 때는 구리 전용 연마제를 사용하고 지침을 따르십시오. 연마 시 흠집이 발생하지 않도록 거친 표면이 없는 행주나 스폰지를 사용하십시오.
- 철수세미는 구리로 된 표면을 손상시킬 수 있으므로 사용하지 마십시오.
- 오븐이나 가스레인지에 사용할 경우 조리기구가 변색될 수 있습니다. 구리 색상을 되찾으려면 위의 단계에 따라 표면을 세척하고 광택을 내십시오.
- 바닥은 차가울 때 약간 오목하지만 가열되면 평평하게 확장됩니다. 세척하기 전에 항상 조리기구를 식히십시오. 이렇게 하면 바닥의 모양을 원상태로 복구할 수 있고, 사용하면서 고르지 않게 되는 것을 방지할 수 있습니다.
- 조리기구 내부에 소금 얼룩이 생기는 것을 방지하려면 내용물이 끓기 전에 음식에 소금을 넣지 마십시오.

유용한 정보

- 이 조리기구는 인덕션레인지를 포함한 모든 유형의 레인지에 사용하기에 적합합니다.
- 냄비/팬과 직경이 같거나 작은 레인지에 조리기구를 올려놓으면 에너지를 절약할 수 있습니다.

- 레인지가 굽힐 위험을 방지하기 위해 유리 세라믹 레인지에서 조리기구를 이동할 때 항상 조리기구를 들어 올리십시오.
- 사용 중에는 조리기구가 뜨거워지니 주의하세요. 언제나 냄비 홀더를 사용하세요.
- 제품에 문제가 있는 경우 가까운 IKEA 매장/고객센터로 문의하거나 www.ikea.com을 방문하십시오.

日本語

お手入れ方法

- 調理器具を初めてお使いになる前に、丁寧に洗い、すすぎ、乾燥させてください。
- 調理器具は必ず手洗いしてください。食器用洗剤と柔らかいブラシやスポンジを使用してください。塩素など、銅を傷つける可能性のある刺激の強い化学物質は絶対に使用しないでください。
- 銅の輝きを保つため、洗った後はすぐにタオルで調理器具を拭いてください。自然乾燥させないでください。水滴が付着して銅が変色するおそれがあります。
- 銅は、時間の経過とともに、水と酸素に触れることで色が濃くなり変色していきます。これは化学反応によるもので、銅の素材に自然な風合いを与えるものであり、銅の劣化や問題によるものではありません。お好みに応じて、変色を取り除くことも可能です。
- 変色を取り除く一番の方法は、まず銅の表面をきれいにし、それから磨くことです。以下の手順で行ってください。
 1. 銅の表面をきれいにするには、まず塩と酢を混ぜて、塩がきちんと溶けるまでかき混ぜます。その後、柔らかいスクラブスポンジをつくった液で湿らせ、表面をこすって汚れを落とします。表面をきれいにするために、研磨剤入りのスポンジを使ってもかまいません。
 2. 表面を磨くには、銅専用の研磨剤を使用し、その説明書の指示に従ってください。傷がつくのを防ぐため、磨く際は、表面に研磨素材を使用していないふきんやスポンジを使ってください。

- スチールウールは銅の表面を傷つけるおそれがあるので使用しないでください。
- オープンやガスコンロで使用すると、調理器具が変色することがあります。銅の色を取り戻すには、上記の手順に従って表面をきれいに磨いてください。
- 冷めているときは底部がわずかに凹んでいますが、熱すると膨張して平らになります。調理器具を洗うときは、必ず冷ましてから行ってください。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ぐことができます。
- 調理器具の内側に塩のシミがつくのを防ぐため、中身が沸騰するまでは塩を入れないようにしてください。

お役立ち情報

- この調理器具は、IHコンロを含むすべてのタイプのコンロで使用できます。
- 鍋/フライパンと同じか、またはそれよりも小さい直径のコンロに置くことで、エネルギーを節約できます。
- 本製品をラジエントヒーターの上で動かすときは、コンロに傷をつけないように必ず持ち上げてください。
- 調理中は本製品が熱くなるのでご注意ください。必ず鍋つかみを使用してください。
- 製品に不具合がありましたら、お近くのイケア店舗またはカスタマーサービスまでご連絡いただくか、www.IKEA.jpからお問い合わせください。

Bahasa Indonesia

Perawatan dan pembersihan

- Sebelum menggunakan peralatan masak untuk pertama kali, cuci, bilas, dan keringkan dengan hati-hati.
- Peralatan masak harus dicuci dengan tangan. Gunakan cairan pembersih dan sikat/spons yang lembut. Jangan pernah menggunakan klorin atau bahan kimia keras lainnya yang dapat merusak tembaga.
- Bersihkan peralatan masak dengan handuk segera setelah mencuci piring untuk

mempertahankan kilau tembaga. Jangan biarkan peralatan masak mengering dengan sendirinya, ini untuk menghindari noda air dan tembaga berubah warna.

- Seiring waktu, tembaga menjadi gelap dan menjadi ternoda karena bahan tersebut bersentuhan dengan air dan oksigen. Ini adalah reaksi kimia yang menghasilkan patina alami untuk bahan tembaga dan bukan berarti tembaga aus atau ada sesuatu yang salah. Patina dapat dihilangkan, jika Anda mau.
- Cara menghilangkan patina yang terbaik adalah dengan membersihkan permukaan tembaga terlebih dahulu kemudian memolesnya, silakan ikuti langkah-langkah di bawah ini:
 1. Untuk membersihkan permukaan tembaga, mulailah dengan mencampurkan garam dan cuka putih, lalu aduk hingga garam larut dengan baik. Kemudian basahi spons scrub yang lembut dalam larutan tersebut dan gosok permukaannya agar noda hilang. Anda dapat menggunakan spons dengan bahan abrasif untuk membersihkan permukaan.
 2. Untuk memoles permukaan, gunakan bahan pemoles khusus untuk tembaga dan ikuti petunjuknya. Untuk mencegah terjadinya goresan saat memoles, pastikan untuk memoles hanya dengan serbet atau spons tanpa bahan abrasif pada permukaannya.
- Jangan gunakan sabut baja karena dapat merusak permukaan tembaga.
- Saat digunakan dalam oven atau kompor gas, peralatan masak dapat berubah warna. Untuk mendapatkan kembali warna tembaga, bersihkan dan poles permukaan sesuai dengan langkah-langkah di atas.
- Bagian dasarnya agak cekung saat dingin, tetapi mengembang menjadi rata saat dipanaskan. Selalu biarkan peralatan masak dingin sebelum membersihkannya. Ini

memungkinkan alas untuk melanjutkan bentuknya dan membantu mencegahnya menjadi tidak rata saat digunakan.

- Untuk mencegah noda garam di bagian dalam peralatan masak Anda, jangan menambahkan garam ke makanan Anda sampai isinya mendidih.

Informasi tambahan

- Peralatan masak ini cocok untuk digunakan pada semua jenis kompor, termasuk kompor induksi.
- Dengan meletakkan peralatan masak di atas kompor dengan diameter yang sama atau lebih kecil dari panci/wajan, Anda dapat menghemat energi.
- Selalu angkat peralatan masak saat memindahkannya di atas kompor kaca keramik untuk menghindari risiko menggores permukaan kompor.
- Ingatlah bahwa peralatan masak dapat menjadi panas saat digunakan. Selalu gunakan alas panci.
- Jika Anda memiliki masalah dengan produk, hubungi toko/Layanan Pelanggan IKEA terdekat atau kunjungi www.ikea.co.id.

Bahasa Malaysia

Penjagaan dan pembersihan

- Sebelum menggunakan kelengkapan memasak buat kali pertama, basuh, bilas dan keringkan secara teliti.
- Kelengkapan memasak mesti dicuci dengan tangan. Gunakan cecair pencuci dan berus/span lembut. Jangan sekali-kali menggunakan klorin atau bahan kimia lain yang kasar yang boleh merosakkan tembaga.
- Lap kelengkapan memasak dengan tuala dengan segera selepas pinggan dicitruci untuk mengekalkan kilauan tembaga. Jangan sekali-

kali membiarkan kelengkapan memasak kering sendiri, ini untuk mengelakkan bintik-bintik air dan tembaga boleh berubah warna.

- Lama kelamaan, tembaga menjadi gelap dan tercemar kerana bahan tersebut bersentuhan dengan air dan oksigen. Ini adalah tindak balas kimia yang menghasilkan patina semula jadi pada bahan tembaga dan tidak bermaksud bahawa tembaga telah usang atau ada sesuatu yang salah. Sekiranya anda suka, patina boleh dihilangkan.
- Cara terbaik untuk menghilangkan patina ialah dengan membersihkan permukaan tembaga terlebih dahulu dan kemudian menggilapnya, sila ikuti langkah-langkah di bawah:
 1. Untuk membersihkan permukaan tembaga, mulakan dengan mencampurkan garam dan cuka putih dan kacau sehingga garam betul-betul larut. Kemudian lembapkan span di dalam larutan dan gosok permukaannya supaya kotoran hilang. Anda boleh menggunakan span dengan bahan pelelas untuk membersihkan permukaan.
 2. Untuk menggilap permukaan, gunakan agen penggilap khas untuk tembaga dan ikut arahnya. Untuk mengelakkan calar daripada berlaku semasa menggilap, pastikan hanya menggilap dengan kain lap pinggan atau span tanpa bahan pelelas pada permukaannya.
- Jangan gunakan sabut keluli kerana boleh merosakkan permukaan tembaga.
- Apabila digunakan di dalam oven atau di atas hob gas, kelengkapan memasak boleh berubah warna. Untuk memperoleh semula warna tembaga, bersihkan dan gilap permukaannya mengikut langkah-langkah di atas.
- Dasarnya sedikit mencekung apabila sejuk, tetapi mengembang sehingga rata apabila dipanaskan. Sentiasa biarkan kelengkapan memasak sejuk sebelum membersihkannya. Ini memungkinan dasar kembali kepada

bentuk asalnya dan membantu mencegahnya daripada menjadi tidak sekata disebabkan oleh penggunaan.

- Untuk mengelakkan kesan garam di bahagian dalam kelengkapan memasak anda, jangan tambahkan garam pada makanan anda sehingga kandungannya mendidih.

Maklumat yang berguna

- Kelengkapan memasak ini sesuai digunakan pada semua jenis hob, termasuk hob aruhan.
- Dengan meletakkan kelengkapan memasak di atas hob dengan diameter yang sama atau lebih kecil daripada periuk/kuali, tenaga dapat jimatkan.
- Sentiasa angkat kelengkapan memasak semasa mengalihkannya ke atas hob seramik kaca bagi mengelakkan risiko hob tercalar.
- Ingatlah bahawa kelengkapan memasak menjadi panas semasa penggunaan. Sentiasa mengendalikannya dengan pemegang periuk.
- Sekiranya anda mempunyai masalah dengan produk, hubungi gedung IKEA/ Khidmat Pelanggan terdekat anda atau lawati www.ikea.com.

عربي

العناية والتنظيف

- قبل استخدام الأنية لأول مرة، اغسليها، اشطفيها وجففيها بعناية.
- يجب غسل الأنية بواسطة الأيدي. استخدمى سائل غسيل وفرشاة/إسفنجة ناعمة. لا تستخدمى مطلقاً الكلور أو المواد الكيميائية القاسية الأخرى التي قد تآكل النحاس.
- امسحي الأنية بمنشفة فور الانتهاء من غسل الأطباق للاحتفاظ بلمعان النحاس. لا تدعي قطع أواني الطهي تجف من تلقاء نفسها، وذلك لتجنب بقع الماء وتغير لون النحاس.
- بمرور الوقت، سيصبح لون النحاس داكناً مع ظهور بقع بسبب تلامس المادة مع الماء والأكسجين. وهذا تفاعل كيميائي ينتج عنه طبقة طبيعية لمادة النحاس ولا يعني أن النحاس قد تلف أو أن هناك شيئاً خاطئاً. إذا أردت، فمن الممكن التخلص من الطبقة.

- أفضل طريقة للتخلص من الطبقة هي تنظيف السطح النحاسي أولاً ثم تلميعه، يرجى اتباع الخطوات التالية:
 1. لتنظيف السطح النحاسي، ابدئي بخلط الملح والخل الأبيض وتحريكه حتى يذوب الملح تماماً. ثم بللي إسفنجة ناعمة في المحلول وافركي السطح حتى تختفي البقع. يمكنك استخدام إسفنجة خشنة لتنظيف السطح.
 2. لتلميع السطح، استخدم ميمع خاص للنحاس واتبعي تعليماته. لمنع حدوث الخدوش عند التلميع، استخدم قطعة قماش أو إسفنجة فقط بدون مواد كاشطة في تلميع السطح.
- لا تستخدم السلك المعدني لأنه قد يتلف السطح النحاسي.
- قد يتغير لون الأنية عند استخدامها في الفرن أو على موقد الغاز. لاستعادة اللون النحاسي، نظفي ولمّعي السطح وفقاً للخطوات المذكورة أعلاه.
- القاعدة تصير مقعّرة قليلاً عندما تكون باردة، ولكنها تتمدد عندما يتم تسخينها. أتركي الأنية دائماً لتبرد قبل تنظيفها. وهذا يتيح للقاعدة أن تسترد شكلها ويساعد على منعها من أن تصبح غير مستوية من جرّاء الاستخدام.
- لمنع ظهور بقع الملح داخل الأنية، لا تضيفي الملح إلى طعامك حتى تغلي المحتويات.

من المفيد معرفته

- هذه الأنية ملائمة للاستخدام على جميع أنواع المواقد.
- يمكنك توفير الطاقة بوضع الأنية على موقد له نفس القطر أو أقل منه.
- ارفعي دائماً الأنية عندما تقومين بتحريكها على موقد سيراميك زجاجي حتى لا يتعرض الموقد للخدش.
- ضعي في اعتبارك أن أواني الطهي تصبح ساخنة أثناء الاستخدام. استخدم دائماً الأيدي لرفعها.
- إذا كان لديك أي مشكلة مع المنتج، اتصلي بأقرب معرض إيكيا أو زوري موقعنا www.ikea.com.

ไทย

การดูแลรักษาและทำความสะอาด

ก่อนใช้งานเครื่องครัวนี้ครั้งแรก ให้นำไปล้างให้สะอาดและตากให้แห้งด้วยความระมัดระวัง

- เครื่องครัวนี้ต้องล้างด้วยมือเท่านั้น โดยใช้ น้ำยาล้างจานและแปรง/ฟองน้ำนุ่มๆ ห้ามใช้คลอรีนหรือสารเคมีอันตรายอื่นๆ ที่อาจทำลายทองแดงได้

- เช็ดเครื่องครัวนี้ด้วยผ้าขนหนูทันทีหลังจากล้างจานเพื่อคงรักษาประกายแวววาวของทองแดง ห้ามปล่อยให้เครื่องครัวแห้งเอง เพื่อหลีกเลี่ยงการเกิดรอยจุดของน้ำและสีซีดจางของทองแดง
- เมื่อใช้งานไประยะหนึ่ง ทองแดงจะมีสีเข้มขึ้นและอาจไม่แวววาวเหมือนใหม่เนื่องจากวัสดุสัมผัสกับน้ำและออกซิเจน ซึ่งเป็นปฏิกิริยาทางเคมีที่ก่อให้เกิดคราบตามธรรมชาติกับวัสดุที่เป็นทองแดง แต่ไม่ได้หมายความว่าทองแดงชำรุดหรือมีสิ่งใดผิดพลาดเกิดขึ้น คุณสามารถกำจัดคราบได้ตามต้องการ
- วิธีที่ดีที่สุดในการกำจัดคราบคือล้างพื้นผิวทองแดงเป็นอันดับแรก จากนั้นขัดโดยทำตามขั้นตอนด้านล่าง
 1. การทำความสะอาดพื้นผิวทองแดง เริ่มจากผสมเกลือและน้ำส้มสายชูขาว จากนั้นคนจนกว่าเกลือจะละลายทั้งหมด จุ่มฟองน้ำนุ่มสำหรับขัดผิวลงในส่วนผสมให้ชุ่มและขัดพื้นผิวจนกว่ารอยเปื้อนจะหายไป สามารถใช้ฟองน้ำกับสารขัดถูเพื่อทำความสะอาดพื้นผิวได้
 2. ในการขัดพื้นผิวใช้น้ำยาขัดเงาพิเศษสำหรับทองแดงและทำตามขั้นตอนในคู่มือ เพื่อป้องกันรอยขีดข่วนที่อาจเกิดขึ้นระหว่างขัดเงา ให้เช็ดให้แห้งด้วยผ้าเช็ดจานหรือฟองน้ำโดยไม่ใช้สารขัดถูบนพื้นผิว
- ห้ามใช้ฝอยขัดหม้อเพราะอาจจะก่อให้เกิดความเสียหายกับพื้นผิวทองแดงได้ เมื่อใช้กับเตาหรือ เตาฝنجแบบใช้แก๊ส เครื่องครัวนี้จะมีสีจางลง เพื่อคงรักษาสีทองแดงไว้ ให้ทำความสะอาด และขัดเงาพื้นผิว
- เมื่อใช้บนเตาหรือเตาแก๊ส เครื่องครัวนี้อาจมีสีจางลงได้ เพื่อคงรักษาสีทองแดงไว้ ให้ทำความสะอาดและขัดพื้นผิวตามขั้นตอนด้านบน
- ส่วนฐานจะเข้าขึ้นเล็กน้อยเมื่ออยู่ในอุณหภูมิเย็น แต่จะขยายตัวออกเป็นเรียบแบนเมื่อโดนความร้อน ปล่อยให้เครื่องครัวเย็นตัวลงก่อนทำความสะอาด เพื่อให้ฐานคืนรูปและป้องกันฐานไม่เรียบเมื่อใช้งาน
- เพื่อป้องกันไม่ได้เกิดคราบเกลือภายในเครื่องครัว อย่าใส่เกลือเข้าไปในอาหารจนกว่าอาหารจะเดือด

ข้อควรรู้

- เครื่องครัวเหมาะสำหรับใช้กับเตาทุกประเภท รวมถึงเตาแม่เหล็กไฟฟ้า
- การวางเครื่องครัวขึ้นบนเตาที่มีเส้นผ่านศูนย์กลางเดียวกันหรือเล็กกว่าหม้อ/กระทะ คุณจะประหยัดพลังงานได้
- ให้ยกเครื่องครัวขึ้นเมื่อย้ายไปบนเตาเซรามิกเพื่อหลีกเลี่ยงความเสี่ยงในการขีดข่วนกับเตา

- เครื่องครัวชิ้นนี้จะร้อนระหว่างใช้ ควรจับด้วยผ้าจับหม้อเสมอ
- ถ้าคุณมีคำถามหรือข้อสงสัยเกี่ยวกับสินค้า ติดต่อสโตร์อิเกียสาขาใกล้บ้านคุณ/แผนกบริการลูกค้าหรือเว็บไซต์ www.ikea.com

Tiếng Việt

Chăm sóc và vệ sinh

- Hãy rửa nồi chảo cẩn thận và để khô trước khi sử dụng lần đầu.
- Nồi chảo phải được rửa bằng tay. Hãy dùng dung dịch tẩy rửa và cọ/miếng bọt biển mềm. Tuyệt đối không dùng chlorine hoặc các hóa chất mạnh khác có thể làm hư hỏng vật liệu bằng đồng đỏ.
- Lau khô nồi chảo bằng khăn ngay sau khi rửa sạch để bảo vệ độ sáng bóng của đồng đỏ. Tuyệt đối không để nồi chảo tự khô để tránh làm biến màu đồng đỏ và để lại vết nước.
- Qua quá trình sử dụng, đồng đỏ bị xỉn màu khi vật liệu tiếp xúc với nước và khí oxy. Đây là phản ứng hóa học tạo ra hiệu ứng patina tự nhiên cho đồng đỏ và điều này không có nghĩa là đồng đỏ đã bị mài mòn hoặc có gì đó không ổn. Nếu muốn, bạn có thể loại bỏ lớp patina này.
- Cách tốt nhất để loại bỏ patina là đầu tiên rửa sạch bề mặt đồng đỏ, sau đó đánh bóng. Cụ thể làm theo các bước sau:
 1. Để vệ sinh bề mặt bằng đồng, trộn dung dịch muối và giấm trắng, khuấy đều cho đến khi muối tan hết. Nhúng miếng bọt biển vào dung dịch và cọ cho đến khi vết bẩn được làm sạch hoàn toàn. Bạn có thể sử dụng miếng bọt biển có mặt nhám để vệ sinh bề mặt.
 2. Để làm bóng bề mặt, sử dụng chất đánh bóng đặc biệt dành riêng cho đồng đỏ và làm theo hướng dẫn. Để tránh làm xước bề mặt khi đánh bóng, chỉ sử dụng khăn lau chén bát hoặc miếng bọt biển không có mặt nhám.

- Không sử dụng bụi nhùi thép vì có thể gây hư hỏng cho bề mặt làm từ đồng đỏ.
- Khi sử dụng trong lò nướng hoặc trên bếp ga, nồi chảo có thể bị biến màu. Để khôi phục màu đồng đỏ, vệ sinh và đánh bóng bề mặt theo các bước nêu trên.
- Mặt đáy hơi lõm về phía trên ở nhiệt độ bình thường nhưng sẽ trở nên phẳng khi được cấp nhiệt. Luôn để nồi chảo nguội trước khi vệ sinh vì như vậy mặt đáy có thể trở lại hình dạng ban đầu và không bị nở ra quá mức khi sử dụng.
- Để tránh bị đóng cặn muối bên trong nồi chảo, không thêm muối vào thức ăn khi đang sôi.

Thông tin hữu ích

- Bộ nồi chảo phù hợp để sử dụng với mọi loại bếp, bao gồm cả bếp từ.
- Bạn có thể tiết kiệm năng lượng khi sử dụng nồi chảo trên bếp có vùng nấu với đường kính bằng hoặc nhỏ hơn nồi/chảo.
- Đối với bếp sứ thủy tinh, hãy nhắc nồi chảo lên khi di chuyển để tránh làm xước bề mặt.
- Nồi chảo sẽ nóng lên trong khi nấu, vì thế hãy luôn sử dụng miếng lót nồi chảo.
- Nếu bạn gặp phải bất cứ vấn đề gì với sản phẩm, hãy liên hệ cửa hàng IKEA gần nhất/Dịch vụ Chăm sóc Khách hàng hoặc lên trang web www.ikea.com.

