

OUMBÄRLIG



Design and Quality
IKEA of Sweden

ENGLISH	4
中文	6
繁中	7
한국어	8
日本語	9
BAHASA INDONESIA	11
BAHASA MALAYSIA	13
عربي	15
ไทย	17

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 wok is suitable for use on all types of hobs and in the oven.
- It is provided with Teflon®Platinum Plus nonstick coating, which means you can cook food in little or no fat or oil at all.
- Only use wooden or plastic utensils without sharp edges.
- When using the wok on an induction hob, for best performance use it on an induction zone that has the same diameter as the wok.

Do not let the wok boil dry as the base becomes skew from overheating and the coating loses its non-stick properties.

Bear in mind that the handles get hot when the wok is used. Always use pot holders when moving the wok.

Use the wok on a hob with the same or a smaller diameter as the wok to save

energy.

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

- 此款锅适用于各类炉灶和烤箱。
- 带有 Teflon® Platinum Plus（特氟隆 Platinum Plus）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。
- 仅可使用不带锋利边缘的木质或塑料锅铲。
- 在电磁炉上使用此款锅时，如果电磁感应区与锅具的直径一致，便能达到最佳性能。

请勿让锅干煮，因为过度加热可能会导致锅底弯曲变形，且涂层会丧失不粘性。

注意：使用时，锅柄可能会烫手。移动锅时请务必使用锅垫。

在同等或较小直径的炉灶上使用此款锅可以节能。

如有任何产品问题，请联系附近的宜家商场 / 顾客服务部或访问 www.IKEA.cn。

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

- 此鍋具適用所有爐具及烤箱。
- 鍋具使用的是鐵氟龍白金級不沾鍋塗層, 可用少量的油烹煮食物。
- 僅能使用木質或耐熱且沒有銳利邊緣的用具。
- 放在電磁爐上使用時, 把鍋具放在相同直徑的電磁加熱區, 可達到最佳的加熱效果。

請勿讓鍋具空燒, 因過熱時鍋底會變形, 而且鍋具會失去不沾鍋的功能。

鍋具使用時會變熱, 請用隔熱墊移動鍋具。

在相同或較小直徑的爐具上使用鍋具, 可節省能源。

如對產品有任何問題, 請與IKEA服務人員聯繫。

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.

알아두면 좋은점

- 모든 종류의 레인지와 오븐에서 사용할 수 있습니다.
- Teflon® 프로페셔널 논스틱 코팅 제품으로 기름을 적게 두르거나 아예 사용하지 않아도 음식이 눌어붙지 않습니다.
- 뾰족한 모서리가 없는 나무 또는 플라스틱 조리 도구만 사용하세요.
- 인덕션 발열구와 지름이 같은 쥘을 이용할 때 가장 효과적으로 사용할 수 있습니다.

쥘에 내용물이 없는 상태에서 가열하지 마세요. 과열로 인해 바닥이 뒤틀리거나 코팅의 논스틱 기능이 저하될 수 있습니다.

쥘을 사용할 때는 손잡이가 뜨거워지니 주의하세요. 쥘을 옮길 때는 항상 냄비홀더를 이용하세요.

레인지의 발열구보다 지름이 크거나 같은 쥘을 사용하면 에너지를 절약할 수 있습니다.

제품에 문제가 있으면 가까운 IKEA 매장/고객 서비스센터에 문의하거나 IKEA.kr을 방문해주세요.

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

- この中華鍋はあらゆるタイプのコンロとオーブンで使用できます。
- 中華鍋にはテフロン® プラチナプラス ノンスティック加工が施されています。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。
- 先のとがっていない、木製またはプラスチック製のキッチンツールのみをご使用ください。
- 中華鍋をIHコンロで使用する場合は、その性能を最大限に引き出すために、底面と同じサイズのコンロで使用してください。

空焚きしないでください。熱しすぎると底がゆがんだり、ノンスティック加工が損なわれます。

使用中は取っ手が熱くなるのでご注意ください。鍋を移動するときには必ず鍋つかみを使用してください。

中華鍋の底の直径と同じか、やや小さめの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。

商品に問題がある場合には、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。

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.

Informasi tambahan

- Wok ini cocok digunakan untuk semua jenis kompor dan oven.
- Panci memiliki lapisan anti lengket Teflon®Platinum Plus, sehingga dapat memasak dengan sedikit atau tanpa lemak dan minyak.
- Hanya gunakan peralatan kayu atau plastik tanpa tepian tajam.
- Saat menggunakan wok pada kompor induksi, agar maksimal, gunakan kompor berdiameter sama dengan peralatan masak.

Jangan biarkan wok mendidih sampai kering sehingga dasar miring karena panas dan kehilangan sifat anti lengketnya.

Mohon diingat bahwa gagang semakin panas saat wok dipakai. Selalu gunakan

penahan panas ketika memindahkan wok.

Gunakan wok pada kompor dengan diameter sama atau lebih kecil untuk menghemat energi.

Jika Anda membutuhkan bantuan, silakan hubungi Layanan Pelanggan/toko IKEA terdekat atau kunjungi www.ikea.co.id.

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.

Untuk manfaat

- Kualiti ini sesuai diguna di atas semua jenis hob dan ketuhar.
- Ia tersedia dengan salutan tidak lekat Teflon®Platinum Plus, yang bermakna makanan boleh dimasak dengan sedikit atau tanpa lemak langsung.
- Guna hanya perkakas kayu atau plastik tanpa hujung tajam.
- Untuk hasil terbaik, gunakannya di atas zon aruhan berdiameter sama seperti kualiti jika mengguna hob aruhan.

Jangan biarkan kualiti mendidih sehingga kering kerana dasar akan menjadi sengit akibat terlebih panas dan salutan

kehilangan ciri-ciri tidak lekatnya,

Ingat yang pemegang menjadi panas semasa kualiti digunakan. Sentiasa guna pemegang periuk semasa mengalih kualiti.

Guna kualiti di atas hob yang berdiameter sama atau lebih kecil untuk menjimatkan tenaga.

Jika anda akda apa-apa masalah berkaitan produk, sila hubungi gedung/Perkhidmatan Pelanggan atau layari [www,ikea.com](http://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.

من المفيد معرفته

- مقلاة الووك مناسبة للإستخدام في جميع أنواع المواقد وفي الفرن.
- متوفرة بطبقة التيفلون® بلاتينيوم المانعة للإلتصاق، مما يعني أن بإمكانك طهي الطعام باستخدام القليل من الدهون أو الزيت أو بدونهما.
- استخدمى فقط أدوات خشبية أو بلاستيكية لا تحتوي على حواف حادة.
- عندما تستخدمى المقلاة على موقد حث حراري، ضعها على موقد له نفس قطر الأنية حتى تحسلي على أفضل النتائج.

لا تعرّضي المقلاة للغليان وهي جافة حيث أن ذلك يجعل القاعدة غير مستوية نتيجة للتسخين الزائد فتفقد المادة المانعة للإلتصاق خصائصها.

ضعي في اعتبارك أن الأيدي تصبح ساخنة أثناء استخدام المقلاة. استخدمى دائماً حاملات القدور عند تحريك المقلاة أو عند رفع الغطاء.

استخدمى المقلاة على موقد له نفس القطر أو أقل منه وذلك لتوفير الطاقة.

إذا كان لديك أي مشكلة مع المنتج، فضلاً، اتصلي بأقرب معرض إيكيا/خدمة العملاء أو زوري موقعنا www.ikea.com

การทำความสะดวก

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

คำแนะนำ

- กระทะเงินใช้ร่วมกับเตาได้ทุกชนิดและนำเข้าเตาอบได้
- กระทะเงินเคลือบสารกันติด Teflon® Platinum Plus ช่วยให้ท่านทำอาหารได้โดยใช้น้ำมันเพียงเล็กน้อยหรือไม่ใช้เลย
- ใช้อุปกรณ์ทำอาหารที่ทำจากไม้หรือพลาสติกที่ไม่มีขอบแหลมคมเท่านั้น
- เมื่อใช้กระทะเงินกับเตาแม่เหล็กไฟฟ้า ให้ใช้หัวเตาที่มีขนาดเส้นผ่านศูนย์กลางเท่ากระทะ เพื่อให้กระทะทำงานได้เต็มประสิทธิภาพ

ไม่ควรใช้ภาชนะดัมน้ำจั้นแห้งเพราะจะทำให้กันภาชนะเสียรูปทรง นอกจากนี้ ความร้อนที่มากเกินไปจะทำให้คุณสมบัติของสารเคลือบกันติดบนภาชนะเสียไป

ขณะใช้งานกระทะเงิน มือจับจะร้อน ดังนั้น ควรใช้ที่จับของร้อน เมื่อเคลื่อนย้ายกระทะหรือยกฝา

ใช้กระทะเงินร่วมกับเตาที่มีขนาดเส้นผ่านศูนย์กลางเท่ากันหรือเล็กกว่าขนาดเส้นผ่านศูนย์กลางของกระทะเพื่อประหยัดพลังงาน

หากมีข้อสงสัยหรือปัญหาเกี่ยวกับสินค้า ติดต่อสโตร์อิกเกีย แผนกลูกค้าสัมพันธ์ หรือเข้าเว็บไซต์ www.ikea.co.th

