

# KLOCKREN

Design Kevin Gouriou



Design and Quality  
IKEA of Sweden

<b>English</b>	<b>3</b>
<b>Español</b>	<b>4</b>
<b>Portugues</b>	<b>5</b>
<b>中文</b>	<b>6</b>
<b>繁中</b>	<b>7</b>
<b>한국어</b>	<b>8</b>
<b>日本語</b>	<b>9</b>
<b>Bahasa Indonesia</b>	<b>10</b>
<b>Bahasa Malaysia</b>	<b>11</b>
<b>عربی</b>	<b>12</b>
<b>ไทย</b>	<b>13</b>
<b>Tiếng Việt</b>	<b>14</b>

# English

## Cleaning

- Wash and dry the bamboo steamer before using it for the first time.
- Hand wash only.
- Allow the steamer to air dry before storing it away.

## How to use

1. Use the bamboo steamer with a wide frying pan or wok that you fill with water. The water must not reach the bottom of the basket. You can also use the steamer over a pot. Choose a pot with a diameter slightly smaller than the steamer. Fill half the pot with water.
2. Heat the water in the chosen cookware without the steamer. Choose medium-high heat, wait until the water simmers.
3. Place the food in the baskets, preferably with wax paper or baking paper in the bottom. Be careful not to close completely so that the steam can fill the basket and cook the food inside.
4. Carefully place the steamer with the lid on in the frying pan or over the pot.
5. Let the simmering water steam the food in the steamer. The cooking time depends on which food you are cooking.

## Note!

- When removing the lid from the bamboo steamer, be careful not to burn yourself on the hot steam being released.
- Use only one steamer with two baskets, do not stack more baskets on each other.
- Make sure there is always water under the steamer since it can damage the cookware if the water boils dry.

# Español

## Limpieza

- Lavar y secar la vaporera de bambú antes de utilizarla por primera vez.
- Lavar únicamente a mano.
- Dejar que se seque al aire antes de guardarla.

## Instrucciones de uso

1. Utilizar la vaporera de bambú con una sartén grande o un wok llenos de agua. El agua no debe tocar la parte inferior de la cesta. La vaporera también se puede usar encima de una cazuela que tenga un diámetro ligeramente inferior al suyo. Llenar la cazuela hasta la mitad.
2. Calentar el agua del recipiente elegido sin la vaporera de bambú a una temperatura media-alta y esperar hasta que el agua empiece a hervir.
3. Poner la comida en los cestos, preferiblemente con papel encerado o de horno en el fondo. Procurar no cerrarlos del todo para que el vapor llene los cestos y se cocine su contenido.
4. Colocar con cuidado la vaporera de bambú con la tapa encima de la sartén o cazuela.
5. Dejar que el vapor del agua cocine los alimentos. El tiempo de cocción depende del tipo de alimento.

## ¡Importante!

- Al quitar la tapa de la vaporera de bambú, tener cuidado de no quemarse con el vapor caliente que salga.
- Utilizar una vaporera con solo dos cestos.
- Asegurarse de que haya siempre agua debajo de la vaporera para evitar que hierva en seco y se estropee el recipiente.

# **Portugues**

## **Limpeza**

- Limpe e seque o acessório em bambu para cozer a vapor antes da primeira utilização.
- Lavar apenas à mão.
- Deixe o artigo secar ao ar antes de o guardar.

## **Como usar**

1. Use o acessório em bambu para cozer a vapor com uma frigideira larga ou um wok, onde colocou água que não pode tocar no fundo do acessório. Também pode usar o acessório numa panela ou num tacho com um diâmetro ligeiramente inferior. Encha a panela ou o tacho com água até metade.
2. Aqueça a água sem o acessório em bambu para cozer a vapor a uma temperatura média-alta e aguarde até a água começar a ferver.
3. Coloque os alimentos a cozinhar no acessório, de preferência com papel vegetal ou papel-manteiga no fundo. Tenha atenção para não fechar completamente para que o vapor possa preencher o cesto e cozinhar a comida no seu interior.
4. Coloque com cuidado o acessório em bambu com a tampa na frigideira ou no wok ou sobre a panela ou o tacho.
5. Deixe que a água a ferver coza a vapor a comida no acessório em bambu. O tempo de cozedura depende dos alimentos que esteja a cozinhar.

## **Atenção!**

- Ao retirar a tampa do o acessório em bambu para cozer a vapor, tenha cuidado para não se queimar no vapor quente que é libertado.
- Use apenas um acessório com dois cestos, não empilhe mais cestos.
- Certifique-se de que há sempre água sob o acessório uma vez que, se a água secar, pode danificar os utensílios.

# 中文

## 清洁

- 首次使用前请将竹蒸清洗干净并晾干。
- 只可手洗。
- 待蒸屉晾干后再进行收纳。

## 使用说明

1. 将竹蒸屉放入装有水的煎锅或其他宽口锅中使用。水量要低于蒸笼底部。烹饪锅上也可以使用蒸屉。选择一个直径略小于蒸屉的烹饪锅。锅里装入一半的水。
2. 先不要放上蒸屉，将水加热。选择中高火，加热至水开。
3. 将食物放入蒸笼，建议在食物底部铺上蜡纸或烘焙纸。注意不要将蒸笼完全闭合，以便蒸汽能够进入蒸笼并将食物蒸熟。
4. 将蒸屉盖好盖子，小心放到煎锅或烹饪锅上。
5. 等待蒸屉内的食物慢慢熟透。烹饪时间因不同的食物而不同。

## 注意!

- 取下竹蒸屉盖子时，请格外小心，避免被热蒸汽烫伤。
- 每个蒸屉最多仅可使用两个蒸笼，请勿堆叠更多的蒸屉。
- 请确保蒸屉下方始终有水，以免水煮干后损坏炊具。

# 繁中

## 清潔

- 第一次使用竹蒸籠之前，要先清洗再擦乾。
- 只能手洗。
- 存放前需風乾蒸籠

## 使用方法

1. 可在寬闊平底煎鍋或炒鍋裡加水，但注意鍋中的水不可接觸蒸籠底部；你也可以選擇使用直徑比蒸籠稍微小一點的湯鍋，並加進一半水。
2. 先不要把蒸籠放上，再以中大火把鍋中的水加熱，直至沸騰。
3. 把蒸籠紙或烘焙紙放在蒸籠底部再放上食物；注意不要把蒸籠蓋完全蓋好，讓蒸氣可充滿蒸籠把食物蒸熟。
4. 將已蓋好的蒸籠小心放到平底煎鍋或炒鍋上。
5. 讓沸水的蒸氣把食物蒸熟；不同食材所需時間不同。

## 注意！

- 打開蒸籠蓋時要小心，以免被蒸氣燙傷。
- 一次最多只可疊兩個蒸籠。
- 請確保鍋中有足夠水分，以免乾燒而損壞鍋具。

# 한국어

## 세척 방법

- 대나무 찜기를 처음 사용하기 전에 세척 및 건조해주세요.
- 손 설거지만 가능한 제품입니다.
- 찜기를 수납하기 전에 충분히 자연 건조해주세요.

## 사용 방법

1. 대나무 찜기는 물로 채워진 프라이팬 또는 냄비와 함께 사용하세요. 찜기보다 약간 작은 지름의 냄비 절반을 물로 채워주시고, 물이 음식물에 닿지 않도록 주의해주세요.
2. 프라이팬 또는 냄비에 물을 채운 뒤 중불과 강불 사이에서 물이 끓을 때까지 기다리세요.
3. 음식물을 찜기에 넣습니다. 찜기 밑면에 종이 호일을 깔고 넣어주면 더욱 좋지만, 종이 호일이 증기를 막지 않도록 찜기 밑면을 완전히 막지는 말아주세요.
4. 프라이팬 또는 냄비 위에 뚜껑을 덮은 찜기를 조심스럽게 놓아주세요.
5. 증기로 음식을 충분히 익혀주세요. 조리 시간은 음식에 따라 상이합니다.

## 주의!

- 찜기 뚜껑 제거 시 뜨거운 증기가 배출되니 화상을 입지 않도록 주의하세요.
- 최대 두 개의 바구니를 겹쳐서 사용하세요.
- 끓는 물이 마르면 조리기구가 손상될 수 있음으로 조리기구에 물이 있는지 확인하세요.

# 日本語

## お手入れ方法

- 初めてご使用になる前に、竹製蒸し器を洗い、乾かしてください。
- 手洗いのみ。
- 蒸し器を自然乾燥で完全に乾かしてからしまってください。

## 使用方法

- 竹製蒸し器は、水を入れた幅のあるフライパンや中華鍋と使用してください。バスケットの底面に水がつかないようにしてください。もちろん蒸し器を鍋の上に置いて使用することも可能です。蒸し器の直径よりも一回り小さいサイズの鍋を使用してください。鍋の半分まで水を入れます。
- 使用する調理器具で水をあたためます。その際、蒸し器はのせないでください。強めの中火にし、お湯が沸くのを待ちます。
- バスケットの中に食材を入れます。ワックスペーパーやベーキングペーパーを敷くとよいでしょう。蒸気がバスケット内にいきわたり食材に熱が入るよう、バスケット底面に敷き詰めすぎないようにしてください。
- 蒸し器にふたをしてフライパンや鍋の上に気を付けて置いてください。
- お湯を沸騰させながら、蒸し器の中の食材を蒸します。調理時間は食材によって異なります。

## 注意!

- 竹製蒸し器のふたをとるときは、熱い蒸気でやけどをしないように気を付けてください。
- バスケットを2つ1組の状態で使用し、それ以上のバスケットを重ねないでください。
- 蒸し器の下に水があることを確認してください。水が蒸発してなくなった状態で使用すると調理器具を傷める可能性があります。

# Bahasa Indonesia

## Pembersihan

- Cuci dan keringkan pengukus bambu sebelum menggunakannya untuk pertama kali.
- Cuci hanya dengan tangan.
- Keringkan pengukus sebelum disimpan.

## Cara penggunaan

1. Gunakan pengukus bambu dengan panci penggorengan atau panci wok yang diisi dengan air. Jumlah air tidak boleh mencapai bagian bawah pengukus. Pengukus juga dapat digunakan di atas panci yang memiliki diameter sedikit lebih kecil dari pengukus. Lalu isi setengah panci dengan air.
2. Panaskan air yang sudah dituang pada peralatan masak yang dipilih tanpa pengukus menggunakan panas sedang-tinggi sampai air mendidih.
3. Sebelum meletakkan makanan pada pengukus, sebaiknya letakkan kertas lilin atau kertas roti di bagian bawah. Tapi harap berhati-hati untuk tidak menutupi seluruh lubang pada pengukus agar uap bisa masuk dan memasak makanan di dalamnya.
4. Letakkan pengukus dengan tutupnya di wajan atau di atas panci .
5. Biarkan air mendidih mengukus makanan yang ada dalam pengukus. Waktu memasak tergantung pada makanan yang Anda masak.

## Catatan!

- Harap berhati-hati saat membuka tutup pengukus bambu agar uap panas tidak mengenai tangan Anda.
- Gunakan satu pengukus dengan dua keranjang, jangan menumpuk lebih dari satu keranjang.
- Selalu pastikan ada air pada bagian bawah pengukus karena apabila air mengering dapat menyebabkan peralatan masak rusak.

# Bahasa Malaysia

## Pembersihan

- Basuh dan keringkan pengukus buluh sebelum pertama kali menggunakannya.
- Basuh dengan tangan sahaja.
- Biarkan pengukus kering air sebelum menyimpannya.

## Cara penggunaan

1. Gunakan pengukus buluh dengan kuali leper atau kuali yang boleh anda isi dengan air. Air tidak boleh sampai ke bahagian bawah bakul. Anda juga boleh menggunakan pengukus di atas periuk. Pilih periuk dengan diameter sedikit lebih kecil daripada pengukus. Isi separuh periuk dengan air.
2. Panaskan air di dalam alat memasak yang dipilih tanpa pengukus. Pilih api sederhana, tunggu sehingga air mereneh.
3. Letakkan makanan di dalam bakul, sebaik-baiknya dengan kertas lilin atau kertas pembakar di bahagian bawah. Berhati-hatilah agar tidak ditutup sepenuhnya supaya stim boleh memenuhi bakul dan memasak makanan di dalamnya.
4. Letakkan pengukus dengan tudung secara berhati-hati di atas di dalam kuali leper atau di atas periuk.
5. Biarkan wap air yang mereneh mengukus makanan di dalam pengukus. Masa memasak bergantung pada makanan apa yang anda masak.

## Perhatian!

- Apabila menanggalkan tudung dari pengukus buluh, berhati-hati agar terlecur akibat wap panas yang dikeluarkan.
- Gunakan hanya satu pengukus dengan dua bakul, jangan tindan lebih banyak bakul di atas satu sama lain.
- Pastikan sentiasa adanya air di bawah pengukus kerana ia boleh merosakkan alat memasak jika air mendidih kering.

## **عربي التنظيف**

- أغسلـي و جفـفي قـدر الـخـيزـران الـبـخارـي قـبـل اسـتـخـدامـه لـلـمـرـة الـأـولـى.
- غـسلـ يـدـويـ فـقـطـ.
- أـتـركـيـ الـقـدـرـ لـيـجـفـ فـيـ الـهـوـاءـ قـبـلـ تـخـزـينـهـ.

### **طـرـيقـةـ الـاسـتـخـدامـ**

1. ضـعـيـ قـدـرـ الـخـيزـرانـ الـبـخارـيـ عـلـىـ مـقـلـةـ عـرـيـضـةـ مـمـلـوـءـةـ بـالـمـاءـ. يـحـبـ أـلـاـ يـصـلـ المـاءـ إـلـىـ قـاعـ السـلـةـ. يـمـكـنـكـ أـيـضـاـ اسـتـخـدامـ قـدـرـ الـخـيزـرانـ مـعـ الـقـدـورـ الـعـادـيـ مـثـلـ تـلـكـ الـمـصـنـوعـةـ مـنـ السـتـيـنـلـسـ سـتـيـلـ أـوـ الـأـلـومـنـيـومـ. اخـتـارـيـ قـدـرـ عـادـيـ بـقـطـرـ أـصـغـرـ قـلـيلـاـ مـنـ قـدـرـ الـخـيزـرانـ. اـمـلـئـيـ نـصـفـ الـقـدـرـ عـادـيـ بـالـمـاءـ.
2. سـخـنـيـ الـمـاءـ فـيـ الـقـدـرـ عـادـيـ دـوـنـ أـنـ تـضـعـيـ فـوـقـهـ قـدـرـ الـخـيزـرانـ. سـخـنـيـ الـمـاءـ بـحـرـارـةـ مـتـوـسـطـةـ إـلـىـ عـالـيـةـ وـاـنـتـظـرـيـ حـتـىـ يـغـليـ الـمـاءـ.
3. ضـعـيـ الطـعـامـ فـيـ السـلـالـ، وـيـفـضـلـ أـنـ تـضـعـيـ تـحـتـ الطـعـامـ الـأـسـفـلـ وـرـقـ شـمـعـ أـوـ وـرـقـ الـخـبـزـ. اـحـرـصـيـ عـلـىـ عـدـمـ غـلـقـ الـفـتـحـاتـ تـمـامـاـ حـتـىـ يـتـمـكـنـ الـبـخـارـ مـنـ مـلـءـ السـلـةـ وـطـهـيـ الـطـعـامـ بـدـاخـلـهـ.
4. ضـعـيـ قـدـرـ الـخـيزـرانـ بـعـنـيـةـ مـعـ الـغـطـاءـ عـلـىـ الـمـقـلـةـ أـوـ دـاـخـلـ الـقـدـرـ عـادـيـ.
5. دـعـيـ الـمـاءـ الـمـغـلـيـ يـطـعـيـ الـطـعـامـ. يـعـتـمـدـ وـقـتـ الـطـهـيـ عـلـىـ نـوـعـ الـطـعـامـ الـذـيـ تـطـهـيـهـ.

### **مـلـحـظـةـ!**

- عـنـدـ إـزـالـةـ الـغـطـاءـ مـنـ قـدـرـ الـخـيزـرانـ الـبـخارـيـ، اـحـرـصـيـ عـلـىـ عـدـمـ حـرـقـ نـفـسـكـ مـنـ الـبـخـارـ السـاخـنـ الـذـيـ يـخـرـجـ.
- اـسـتـخـدمـيـ قـدـرـ بـخـارـيـ وـاحـدـ فـقـطـ مـعـ سـلـتـينـ، وـلـاـ تـضـعـيـ سـلـاـ أـكـثـرـ عـلـىـ بـعـضـهـاـ الـبـعـضـ.
- تـأـكـدـيـ مـنـ وـجـودـ مـاءـ دـائـئـاـ تـحـتـ الـقـدـرـ لـأـنـ أـدـوـاتـ الـطـهـيـ قـدـ تـتـلـفـ فـيـ حـالـةـ عـدـمـ وـجـودـ الـمـاءـ.

# ไทย

## การกำความสะอาด

- ล้างกีบปิ้งอาหารให้สะอาดและเช็ดให้แห้งก่อนนำไปใช้ครั้งแรก
- ล้างด้วยมือเท่านั้น
- ผึ้งกีบปิ้งอาหารให้แห้งสบายน้ำนำไปเก็บ

## วิธีใช้

- ใช้กีบปิ้งไม้ไผ่กับกระทะกอดปากกว้างหรือกระทะจีบกีบปิ้งให้หัวมีระดับน้ำสูงถึงก้นเข่งใส่อาหาร สามารถใช้กีบปิ้งกับหม้อได้ เช่น กับ โถยต้องเลือกหม้อที่มีเส้นผ่าวนศูนย์กลางแคบกว่า กีบปิ้งเล็กน้อย และใส่หัวไว้ประมาณครึ่งหม้อ
- นำกระทะหรือหม้อกีบปิ้งให้ตั้งไฟบนเตาโดยยังไม่ต้องใส่กีบปิ้งไม้ไผ่ ใช้ความร้อนปานกลาง-สูง รอจนหัวเริ่มเดือด
- วางอาหารลงในเข่ง ควรวางกระทะด้วยหรือกระทะอบบนร่องไว้บนกีบปิ้งก่อนชั้นหนึ่ง แต่ระวังอย่าให้กระทะปิดกีบปิ้งจนสบิก ไอหัวจะได้อ้อยเข้าไปภายในและนึ่งอาหารจนสุกได้
- วางกีบปิ้งกับไฟเรียบร้อยบนกระทะหรือหม้อกีบปิ้งตั้งไฟไว้อย่างระมัดระวัง
- ปล่อยให้หัวเดือดเดือนล่างกีบปิ้งอาหารในกีบปิ้ง เวลาที่ใช้ขึ้นอยู่กับประเภทของอาหารกีบปิ้งนานนี้

## ข้อสำคัญ!

- เวลาเปิดฝา กีบปิ้งไม้ไผ่ ต้องระวังไม่ให้ถูกไอหัวกีบปิ้งอุ่นมาเมื่อฝาเปิดลวกผิด
- ใช้กีบปิ้งอาหาร 1 อัน กับเข่งอาหาร 2 เข่ง ห้ามวางเข่งช้อนกันมากกว่าจำนวนกีบปิ้งไว้
- ตรวจสอบให้แน่ใจว่า มีน้ำร่องอยู่ใต้กีบปิ้งทุกครั้งเวลาหุงอาหาร เพราะหากน้ำเดือดจนแห้ง อาจทำให้เครื่องครัวเสียหายได้

# Tiếng Việt

## Vệ sinh

- Trước khi sử dụng lần đầu, hãy rửa và làm khô xứng hấp tre.
- Chỉ rửa bằng tay.
- Để sản phẩm khô tự nhiên trước mang cất.

## Cách sử dụng

1. Sử dụng xứng hấp tre bên trong chảo chiên lớn hoặc chảo lòng sâu chứa đầy nước. Tuyệt đối không để nước chạm vào đáy xứng. Bạn cũng có thể đặt xứng hấp trên nồi. Hãy chọn nồi có đường kính nhỏ hơn xứng hấp một chút. Cho nước vào nửa nồi.
2. Trước khi sử dụng xứng hấp, đun nước trong nồi/chảo ở mức nhiệt độ cao trung bình và đợi đến khi nước bắt đầu sôi.
3. Đặt thức ăn vào xứng, bạn nên lót xứng bằng giấy nến. Cẩn thận không lót hoàn toàn phần đáy của xứng hấp để hơi nước vẫn có thể đi vào xứng hấp và nấu chín thức ăn bên trong.
4. Sau khi đặt xứng trong chảo chiên hoặc đặt xứng trên nồi, hãy đậy nắp xứng hấp.
5. Để hơi nước trong nồi/chảo nấu chín thức ăn. Thời gian nấu phụ thuộc vào loại thực phẩm mà bạn đang nấu.

## Lưu ý!

- Khi nhắc nắp xứng hấp tre, cẩn thận để không bị bỏng khi hơi nước nóng thoát ra.
- Chỉ sử dụng xứng hấp với 2 tầng, không xếp chồng thêm nhiều tầng lên nhau.
- Hãy đảm bảo rằng bên dưới xứng hấp luôn có nước để tránh trường hợp nước bị đun cạn và làm hư hỏng nồi/chảo.



