

# BESINNING



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>عربي</b>             | <b>12</b> |
| <b>ไทย</b>              | <b>13</b> |
| <b>Tiếng Việt</b>       | <b>14</b> |

# English

## Important

This wok is provided with a glass lid. There is a handle on the lid. If the handle feels loose, tighten the screws with a screwdriver. Do not screw on too tightly, because then the glass may break.

## 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

- 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 you can save energy.
- Always lift the cookware when moving it on a glass ceramic hob to avoid the risk of scratching the hob.
- The cookware is provided with non-stick coating, which means you can cook food without or with a small amount of fat or oil.
- Do not let the cookware boil dry since the base can become skew by overheating and the coating can lose its non-stick properties.
- Use only wooden or plastic utensils without sharp edges.
- Bear in mind that the cookware gets hot during use. Always handle with potholders.
- The handle can be damaged by the flame when the cookware is used on a gas hob.
- If the handle feels loose, tighten the screws with a screwdriver.
- If you have any problem with the product, contact your nearest IKEA store/Customer Service or visit [www.ikea.com](http://www.ikea.com).

# Español

## Importante

Este wok se vende con una tapa de vidrio. La tapa dispone de una asa. Si esta parece estar suelta, apriétala con la ayuda de un destornillador. Procura no apretarla demasiado, ya que el vidrio podría romperse.

## Limpieza

- Antes de usar este producto por primera vez lávalo a mano y sécalo cuidadosamente.
- Lavarlo siempre a mano.
- No utilices estropajos de acero que pueden rayar el revestimiento.
- Los productos para lavar la vajilla también pueden alterar la superficie.
- El fondo es ligeramente cóncavo cuando está frío, pero se dilata y aplanan cuando se calienta. Deja enfriar el recipiente siempre antes de lavarlo, para que el fondo recupere la forma y no se deforme después de algún tiempo de uso.

## Información importante

- Este recipiente es apto para todo tipo de placas, incluidas las de inducción.
- Para ahorrar energía coloca el recipiente sobre una placa de menor o del mismo diámetro.
- Para moverlo en una vitrocerámica, levántalo siempre para evitar rayar la placa.
- Lleva un revestimiento antiadherente, que te permite cocinar con poca o nada grasa/aceite.
- No dejes que el recipiente se caliente vacío, porque la base se podría deformar y perder las características antiadherentes.
- Utiliza sólo utensilios de madera sin bordes cortantes.
- Ten en cuenta que el recipiente se calienta cuando lo usas. Protege tus manos siempre con manoplas.
- El asa del recipiente se puede dañar con la llama si lo utilizas en una placa de gas.
- Cuando notes que el asa está un poco suelta, aprieta los tornillos con un destornillador.
- Para cualquier problema que afecte al producto,

ponte en contacto con tu tienda/Servicio de Atención al Cliente IKEA más cercano o entra en [www.ikea.es](http://www.ikea.es).

## Portugues

### Importante

Este wok inclui uma tampa de vidro. A tampa tem uma pega. Se a pega estiver solta, aperte os parafusos com uma chave de parafusos. Não aperte demasiado porque o vidro pode quebrar.

### Limpeza

- Antes de usar este produto pela primeira vez, lave-o à mão e seque-o cuidadosamente.
- Lave sempre o produto à mão após cada utilização.
- Não use palha-d'aço ou algo que possa riscar o revestimento.
- O detergente para máquina de lavar loiça pode danificar a superfície.
- A base é ligeiramente côncava quando fria, mas expande-se e fica lisa quando é aquecida. Deixe sempre esfriar antes de limpar. Isto permite à base retomar a sua forma e ajuda a evitar que se torne irregular com o uso.

### Convém saber...

- Este utensílio de cozinha é adequado a todos os tipos de placas, incluindo a placa de indução.
- Coloque o utensílio numa placa com o mesmo diâmetro ou com um diâmetro mais pequeno para poupar energia.
- Levante sempre o utensílio ao deslocá-lo numa placa vitrocerâmica para não riscar a placa.
- O utensílio tem um revestimento antiaderente, o que significa que pode cozinhar os alimentos sem adição de gordura ou somente com uma pequena quantidade.
- Não deixe o utensílio aquecer sem alimentos pois a base pode ficar deformada com o sobreaquecimento e o revestimento pode perder as características antiaderentes.
- Use apenas utensílios em madeira ou plástico sem pontas afiadas.

- Tenha em atenção que o utensílio aquece quando é utilizado. Use sempre pegas ou luvas de cozinha.
- Numa placa a gás, as pegas correm o risco de ficar danificadas pela chama.
- Se a pega estiver a abanar, aperte os parafusos com uma chave de parafusos.
- Caso tenha algum problema com este produto, contacte a sua loja IKEA ou o Apoio ao Cliente ou então visite [www.ikea.pt](http://www.ikea.pt).

## 中文

### 重要信息

该锅具配有带把手的玻璃锅盖。如果感到把手松动，请用螺丝刀重新将它拧紧。但注意不要拧得太紧，不然玻璃容易破裂。

### 清洁

- 第一次使用前，请手洗锅具，并仔细擦干。
- 每次使用后，应手洗锅具。
- 不要使用钢丝球或任何可能刮划涂层的清洁工具。
- 洗碗机清洁剂可能影响表面。
- 未加热时，锅具的底部呈轻微凹陷型，加热后，则会膨胀变平。待锅具冷却后再行清洗。这样可以使锅具底部还原到原来的形状，避免造成凹凸不平。

### 使用

- 该炊具适用于各种灶具，包括电磁灶在内。
- 使用与炊具的直径相同或略小的灶具，以节省能源。
- 在玻璃陶瓷灶具上移动锅时必须将锅抬起，以防划伤灶具。
- 该产品带有不粘涂层，这意味着您可以使用少量或根本不使用油烹调食物。
- 切勿让炊具烧干，锅底过热会变形，而且，不粘涂层会失去其作用。
- 仅限使用没有锋利边缘的木头或塑料厨具。
- 注意，使用时炊具手柄会变热。移动炊具时，一定要使用隔热垫。
- 在燃气灶上使用，锅柄可能被火苗损毁。
- 如果感到锅柄松动，请用螺丝刀重新将它拧紧。
- 如果您有任何与产品有关的问题，请就近与宜家商场“客户服务部”联系或访问[www.ikea.com](http://www.ikea.com)网站。

# 繁中

## 重要訊息

此炒鍋附有帶把手的玻璃蓋。如果覺得把手鬆動，請用螺絲起子把它重新鎖緊。但注意不要擰得太緊，以免玻璃破裂。

## 清潔說明

- 第一次使用鍋具前，請小心手洗擦乾。
- 使用後務必手洗鍋具。
- 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。

## 使用須知

- 鍋具適用於各種爐具(含電磁爐)。
- 在相同或較小直徑的爐具上使用鍋具，可節省能源。
- 在電陶爐上移動鍋具時，須拿起鍋具，以免刮傷爐具。
- 鍋具含不沾鍋塗層，可用少量的油或不用油的方式烹煮食物。
- 請勿讓鍋具空燒，因過熱時會使鍋底變形，而且鍋具會失去不沾鍋的功能。
- 僅能使用木質或耐熱且沒有銳利邊緣的廚房用具。
- 鍋具使用時會變燙，請用隔熱墊移動鍋具。
- 鍋具在瓦斯爐上使用時，把手可能會因爐火太大而受損。
- 若把手上的螺絲鬆動，可用螺絲起子鎖緊。
- 如有任何產品的相關問題，請與IKEA服務人員聯繫。

# 한국어

## 중요

이 랙은 유리 뚜껑과 함께 제공됩니다. 뚜껑에는 손잡이가 있습니다. 손잡이가 험거우면 스크류 드라이버로 나사를 조이세요. 너무 세게 조이면 유리가 파손될 수 있습니다.

## 세척

- 구입 후 처음으로 사용하기 전에는 손세척 후 자연 건조시켜주세요.
- 사용 후에는 반드시 세척하세요.
- 코팅 부분에 손상이 갈 수 있으니 철수세미 같은 강한 소재로 세척하지 마세요.
- 식기세척기 세제는 표면에 손상을 줄 수 있습니다.
- 사용 전에는 제품 바닥면에 약간의 굴곡이 있으나 열에 가하면 평평해집니다. 반드시 식은 상태에서 세척하세요. 바닥면이 기존의 형태로 돌아온 뒤 세척하면 바닥면 기울어짐을 방지할 수 있습니다.

## 유용한 정보

- 본 제품은 인덕션 레인지를 포함, 모든 종류의 레인지에서 사용할 수 있습니다.
- 에너지 절약을 위해서는 조리용기크기 이하의 화구에서 조리하세요.
- 하이라이트 레인지를 사용할 경우, 제품을 옮길 때는 들어서 옮겨야 굽힘을 예방할 수 있습니다.
- 눌러붙음 방지 코팅을 한 제품이라 기름 없이도, 혹은 아주 적은 양으로도 요리를 할 수 있습니다.
- 물이 전부 증발될 때까지 끓이지 않도록 하세요. 용기가 과열되면 바닥이 변형되고 코팅의 눌러붙음 방지 성분을 잃게 됩니다.
- 끝이 날카롭지 않은 나무 또는 플라스틱 조리도구만 사용하세요.
- 사용시에는 뜨거워지니 주의하세요. 취급시 반드시 오븐장갑등을 이용하세요.
- 가스레인지에서 사용하면 손잡이가 가스불로 인하여 상할 수 있으니 주의하세요.
- 손잡이가 흔들리면 드라이버로 나사를 다시 조여주세요.
- 제품과 관련된 문제가 발생하면, 가까운 이케아 매장/고객 서비스 센터에 문의하거나 [www.ikea.com](http://www.ikea.com)을 방문하세요.



# 日本語

## 重要

この中華鍋には、取っ手付きのガラス製のふたが付属しています。取っ手が緩んでいる場合は、ドライバーを使ってネジを締めてください。このとき、締め過ぎには注意してください。ガラスが破損する可能性があります。

## お手入れ方法

- 初めてご使用になる前には、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、鍋の表面を傷付け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。
- 鍋が冷めた状態のとき、鍋の底は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。鍋は必ず、冷めてから洗ってください。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げます。

## お役立ち情報

- IHコンロを含む、あらゆるタイプのコンロでご使用いただけます。
- 調理器具の底の直径と同じか、小さい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。
- ラジエントヒーターの上で調理器具を動かすときには、コンロを傷つけないよう、必ず持ち上げてください。
- ノンスティック加工を施してあるので、油はごく少量または全く使用せずに調理できます。
- 空焚きしないでください。熱しすぎると底がゆがんだり、調理器具に施したノンスティック加工が損なわれるおそれがあります。
- 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ヘラなどをご使用ください。
- 使用中は調理器具が熱くなりますので、必ず鍋つかみをご使用ください。
- ガスコンロで使用する際は、炎で取っ手を傷めないようご注意ください。
- 取っ手がゆるんだら、ネジ回しでネジを締め直してください。

- 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.com](http://www.ikea.com)をご参照ください。

## **Bahasa Indonesia**

### **Penting**

Wok ini dilengkapi dengan penutup kaca. Ada pegangan pada tutupnya. Jika pegangannya terasa longgar, kencangkan sekrup dengan obeng. Jangan sekrup terlalu kencang, karena kaca bisa pecah.

### **Cara membersihkan**

- Sebelum menggunakan produk ini untuk pertama kalinya, cuci terlebih dulu dengan tangan dan keringkan dengan hati-hati.
- Selalu cuci produk dengan tangan setelah digunakan.
- Jangan gunakan wol baja atau apapun yang dapat menggores lapisan.
- Deterjen pencuci piring dapat mempengaruhi permukaan.
- Bagian dasar sedikit cekung ketika 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.

### **Untuk pengetahuan anda**

- Perkakas memasak ini sesuai digunakan pada semua jenis kompor, termasuk kompor induksi.
- Dengan menempatkan peralatan masak di kompor yang sama atau diameter yang lebih kecil anda dapat menghemat energi.
- Selalu mengangkat peralatan masak saat memindahkannya pada kompor gelas keramik untuk menghindari resiko menggores kompor.
- Perkakas memasak ini mempunyai lapisan anti melekat, yang berarti anda dapat memasak makanan tanpa atau dengan sedikit lemak atau minyak.
- Jangan biarkan peralatan masak mendidih

hingga kering karena dasar dapat menjadi miring karna panas berlebih dan lapisan bisa kehilangan lapisan anti lekatnya.

- Gunakan hanya peralatan kayu atau plastik tanpa tepi yang tajam.
- Ingatlah bahwa peralatan masak menjadi panas saat digunakan. Selalu pegangi dengan sarung tangan.
- Pegangan dapat rusak oleh api ketika peralatan masak yang digunakan pada kompor gas.
- Jika pegangan terasa longgar, kencangkan sekrup dengan obeng.
- Jika anda memiliki masalah dengan produk, hubungi toko IKEA/Customer Service terdekat atau kunjungi [www.ikea.com](http://www.ikea.com).

## **Bahasa Malaysia**

### **Penting**

Kuali ini disediakan dengan penutup kaca. Terdapat pemegang pada penutupnya. Jika pemegang terasa longgar, ketatkan skru dengan pemutar skru. Jangan skru terlalu ketat, kerana kaca boleh pecah.

### **Pembersihan**

- Sebelum produk ini pertama kali diguna basuh menggunakan tangan dan keringkan dengan berhati-hati.
- Selalu basuh menggunakan tangan selepas guna.
- Jangan guna penyental atau apa-apa yang boleh mencalar salutan.
- Bahan pencuci pinggan mangkuk boleh menjejaskan permukaan.
- Bila sejuk, dasarnya sedikit melengkung, tetapi mengembang rata apabila dipanaskan. Selalu sejukkan produk sebelum membersihkannya. Ini membolehkan dasarnya membentuk kembali dan membantu mengelakkannya daripada menjadi tidak rata akibat penggunaan.

### **Untuk pengetahuan anda**

- Perkakas memasak ini sesuai untuk kegunaan semua jenis hob, termasuk hob aruhan.

- Anda boleh menjimatkan tenaga dengan meletakkan perkakas memasak di atas hob yang mempunyai diameter yang sama atau lebih kecil.
- Sentiasa angkat perkakas memasak apabila memindahkannya di atas hob seramik kaca untuk mengelakkan risiko hob tercalar.
- Perkakas memasak ini mempunyai salutan tidak melekat, bermakna anda boleh memasak makanan tanpa atau dengan amaun kecil lemak atau minyak.
- Jangan biarkan perkakas memasak ini merebus hingga kering kerana dasarnya boleh menjadi herot jika terlebih panas dan salutannya boleh kehilangan ciri-ciri tidak melekat.
- Gunakan hanya perkakas kayu atau plastik tanpa hujung yang tajam.
- Jangan lupa, perkakas memasak adalah panas ketika digunakan. Sentiasa kendalikannya dengan pemegang periuk.
- Pemegang periuk ini boleh rosak dengan api apabila perkakas memasak ini digunakan di atas hob gas.
- Jika pemegangnya longgar, ketatkan skru dengan pemutar skru.
- Jika anda mempunyai masalah dengan produk ini, hubungi gedung IKEA terdekat anda/ Perkhidmatan Pelanggan atau layari [www.ikea.com](http://www.ikea.com).

## عربي

### مهم

تمل مقلاة الوك هذه غطاء زجاجي. ويوجد مقبض على الغطاء. إذا شعرتي بأن المقبض مفكوك، يجب تثبيت البراغي بمفك براغي. لكن لا يجب التثبيت بقوة وشدة، لأنه قد يحطم الزجاج.

### التنظيف

- قبل استخدام هذا المنتج للمرة الأولى، أغسليه يدوياً وجففيه بعناية.
- دائماً أغسلي المنتج يدوياً بعد الإستعمال.
- لا تستخدم السلك أو أي شيء يعرض السطح للخدش.
- مواد تنظيف غسالة الصحون يمكن أن تؤثر على السطح.
- القاعدة تصير مقعرة قليلاً عندما تكون باردة، ولكنها تتمدد

عندما يتم تسخينها. أترك المنتج دائماً ليبرد قبل تنظيفه. وهذا يتيح للقاعدة أن تسترد شكلها ويساعد على منعها من أن تصبح غير مستوية من جرّاء الاستخدام.

### من المفيد معرفته

- هذه الآنية ملائمة للاستخدام على جميع أنواع المواقد، بما فيها موقد الحث الحراري.
- يمكنك توفير الطاقة بوضع آنية الطهي على موقد له نفس القطر أو أقل منه.
- ارفعي دائماً آنية الطهي عندما تقومين بتحريكها على موقد سيراميك زجاجي حتى لا يتعرض الموقد للخدش.
- آنية الطهي مزودة بطبقة مانعة للإلتصاق، مما يعني أنه يمكنك طهي الطعام بدون أو بكمية قليلة من الدهون أو الزيت.
- لا تدعي آنية الطهي تغلي وهي جافة لأن التسخين الزائد يؤدي إلى تلف القاعدة وفقدان الطبقة المطلية لخصائصها المانعة للإلتصاق.
- استخدمني فقط أدوات خشبية أو بلاستيكية لا تحتوي على أطراف حادة.
- ضعي في اعتبارك أن آنية الطهي تصبح ساخنة أثناء الاستخدام. استخدمني دائماً حاملات القدور عند تناولتها.
- الأيدي يمكن أن تتلف من جرّاء اللهب عند استخدام آنية الطهي على موقد غازي.
- إذا شعرت بإرتخاء اليد، أحكمي ربط المسامير بواسطة المفك.
- إذا كان لديك أي مشكلة مع المنتج، اتصلني بأقرب معرض إيكيا/خدمة العملاء أو زوري موقعنا [www.ikea.com.sa](http://www.ikea.com.sa)

## ไทย

### ข้อสำคัญ

กระตะจิ้นมาพร้อมฝาแก้วแบบมีมือจับ หากรู้สึกว่ามีมือจับบนฝาคือหลวม ให้ใช้ไขควงขันเข้าให้แน่น แต่ต้องระวังอย่าขันแน่นเกินไป เพราะอาจทำให้ฝาแก้วแตกได้

### การทำความสะอาด

- ก่อนการใช้งานครั้งแรก ให้ล้างด้วยมือให้สะอาดและผึ่งให้แห้ง
- ล้างด้วยมือทุกครั้งหลังใช้งาน
- ห้ามใช้ฟอยขัดหม้อ หรืออุปกรณ์มีคมอื่นๆ ทำความสะอาด เนื่องจากอาจขูดสารเคลือบผิวจนเป็นรอย

- สารทำความสะอาดที่ใช้กับเครื่องล้างจานอาจทำให้พื้นผิวเป็นรอย
- โลหะจะหดตัวเมื่อได้รับความเย็น และขยายตัวเมื่อได้รับความร้อน ดังนั้นควรปล่อยให้เครื่องครัวเย็นลงก่อนที่จะล้างทำความสะอาด เพราะจะช่วยให้โลหะกลับคืนรูปดั้งเดิม และไม่ทำให้ผิวเกิดความขรุขระเมื่อใช้งานครั้งต่อไป

### **ข้อควรรู้**

- เหมาะสำหรับการใช้กับเตาทุกประเภท รวมทั้งเตาแม่เหล็กไฟฟ้า
- เลือกใช้หัวเตาที่มีขนาดเล็กกว่าหรือเท่ากับภาชนะ เพื่อประหยัดพลังงาน
- ยกภาชนะขึ้นจากเตา อย่าลาก เพราะก้นภาชนะอาจขูดผิวเตาเซรามิกเป็นรอยได้
- ภาชนะเคลือบสารกันติด จึงไม่ต้องใช้น้ำมัน หรือใช้น้ำมันปริมาณน้อยในการปรุงอาหาร
- อย่าปล่อยให้อาหารตั้งไฟจนแห้งหรือไหม้ เพราะก้นภาชนะจะเสียหายจากความร้อน และสารเคลือบกันติดจะเสื่อมสภาพ
- ใช้อุปกรณ์ไม้หรือพลาสติกที่ไม่มีคมเท่านั้น
- ภาชนะร้อนเมื่อตั้งเตา ให้ใช้ถุงมือจับ
- ถ้าใช้กับเตาแก๊ส ให้ระวังเปลวไฟที่แรงเกินไปอาจทำให้หูหิ้วไหม้ได้
- ถ้าหูหิ้วหลวม ให้ใช้ไขควงขันสกรูให้แน่น
- หากมีปัญหาการใช้งานผลิตภัณฑ์ กรุณาติดต่อแผนกบริการลูกค้าของ IKEA หรือติดต่อทางเว็บไซต์ [www.ikea.co.th](http://www.ikea.co.th)

## **Tiếng Việt**

### **Quan trọng**

Chảo lòng sâu có đi kèm với một chiếc nắp thủy tinh. Trên nắp có một tay cầm. Nếu tay cầm bị lỏng, hãy siết ốc vít bằng tuốc-nơ-vít. Không siết ốc quá chặt vì điều này có thể làm thủy tinh bị vỡ.

### **Vệ sinh**

- Trước khi sử dụng sản phẩm lần đầu tiên, rửa bằng tay và lau khô cẩn thận.
- Luôn rửa sản phẩm bằng tay sau khi dùng.
- Không dùng bụi nhùi thép hay vật tương tự vì chúng có thể làm trầy xước lớp phủ bề mặt.
- Nước rửa chén cũng có thể làm hỏng bề mặt.
- Phần đế hơi lõm xuống khi trời lạnh, nhưng giãn ra và phẳng trở lại khi nóng. Luôn để sản

phẩm nguội hẳn trước khi vệ sinh. Điều này giúp cho phần đế lấy lại được hình dáng ban đầu và giúp tránh bị biến dạng khi sử dụng.

### **Thông tin hữu ích**

- Sản phẩm phù hợp để sử dụng trên tất cả các loại bếp nấu, kể cả bếp từ.
- Sử dụng sản phẩm trên bếp nấu có đường kính tương tự hoặc nhỏ hơn để tiết kiệm năng lượng.
- Khi sử dụng bếp gốm thủy tinh, luôn nâng nồi khi di chuyển sản phẩm để tránh gây trầy xước bề mặt bếp.
- Sản phẩm có lớp chống dính, điều này có nghĩa là bạn có thể nấu với rất ít hoặc không có dầu mỡ.
- Không để sản phẩm bị đun cạn, vì đáy có thể biến dạng và lớp phủ mất tính chống dính khi chịu nhiệt độ quá cao.
- Chỉ dùng đồ dùng bếp bằng gỗ hoặc nhựa và không có cạnh sắc.
- Hãy lưu ý rằng tay cầm sẽ nóng lên khi sử dụng. Luôn dùng miếng nhắc sản phẩm để di chuyển nồi.
- Lửa của bếp gas có thể hắt lên làm hỏng tay cầm.
- Nếu tay cầm bị lỏng, siết ốc vít bằng tua vít.
- 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](http://www.ikea.com).

