

VARDAGEN



Design and Quality
IKEA of Sweden

English	4
Español	5
Portugues	6
中文	7
繁中	8
한국어	9
日本語	10
Bahasa Indonesia	11
Bahasa Malaysia	12
عربي	12
ไทย	13

English

Before use

IKEA carbon steel woks have been treated during production with a thin layer of cooking oil to avoid corrosion during transport. Before first use, clean the wok with warm water. Wash it by hand and dry thoroughly. Then the wok should be seasoned. Good maintenance reduces the risk of food sticking to the wok, reduces the risk of rust and extends the life of the wok.

Care instruction

The wok must be seasoned before first use. Rub all surfaces evenly with a small amount of oil and then heat the wok on low heat. When the oil is hot enough to penetrate the entire wok, turn off the heat. Allow the wok to cool and then wipe off excess oil. This treatment should be repeated three times. Finish the seasoning process by cleaning the wok – wipe it dry and rub in a thin layer of cooking oil. After seasoning the wok according to the instructions above, it only needs to be treated from time to time. In the event of rust or food stains, or if food burns sticks, the wok can be cleaned with steel wool or an abrasive sponge and then seasoned again.

Good to know

Always lift the wok when moving it on a glass or ceramic hob. To avoid the risk of scratching, do not pull it across the hob. Do not expose the wok to great and sudden temperature changes, e.g. by pouring cold water into the hot wok, the bottom of the wok might deform.

Cleaning

Hand wash only. The wok should be cleaned with warm, clean water. It is important to wipe the wok dry immediately after washing it and oil it regularly.

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.

If the handle feels loose, tighten the screws with a screwdriver.

If you have any problems with the product, please contact your nearest IKEA store/Customer Service or see www.ikea.com.

Español

Antes del primer uso

Los woks IKEA de acero al carbono han sido tratados con una fina capa de aceite de cocinar destinado a evitar que se oxiden durante el transporte. Antes del primer uso, lavar a mano el wok con agua caliente y secarlo bien. Después, hay que curarlo. Con un buen mantenimiento se reduce el riesgo de que los alimentos se peguen y de que el wok se oxide, y se alarga su vida útil.

Instrucciones de mantenimiento

El wok debe curarse antes del primer uso. Impregna toda la superficie con una pequeña cantidad de aceite y pon el wok a calentar a fuego lento. Cuando el aceite esté lo suficientemente caliente como para penetrar en todo el wok, apaga la fuente de calor. Deja que el wok se enfríe y retira el exceso de aceite. Este tratamiento debe repetirse tres veces. Completa el proceso de curado limpiando el wok con un paño seco e impregnándolo con una fina capa de aceite de cocinar. En adelante, repite la operación de vez en cuando. Si el wok se oxida, aparecen manchas producidas por comida o si un alimento se quema y se queda pegado, límpialo con lana de acero o un estropajo y vuelve a curarlo.

Información importante

Levanta siempre el wok cada vez que lo muevas por una superficie de vidrio o una placa vitrocerámica. Para evitar arañazos, no deslices el wok por encima de la placa. No expongas el wok a cambios bruscos de temperatura, por ejemplo, pasándolo directamente de la nevera a los fogones o vertiéndole agua fría cuando está caliente, ya que la base podría deformarse.

Limpieza

Lavar únicamente a mano. El wok debe limpiarse con agua caliente. Es fundamental secarlo bien con un paño justo después de fregarlo y engrasarlo con regularidad.

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.

Cuando notes que el asa está un poco suelta, aprieta los tornillos con un destornillador.

En caso de problemas con este producto, contacta con tu tienda o con el servicio de Atención al cliente, o entra en www.ikea.es.

Portugues

Antes de utilizar

Durante a sua produção, os woks IKEA em aço de carbono foram tratados com uma fina camada de óleo para evitar a corrosão durante o transporte. Antes de usar pela primeira vez, lave o wok com água morna. Lave à mão e seque cuidadosamente. Em seguida, o wok deve ser tratado. Uma boa manutenção reduz o risco de os alimentos se pegarem ao wok, reduz o risco de ferrugem e aumenta a vida útil do wok.

Instruções de manutenção

Antes de usar o wok pela primeira vez, tem de aplicar um tratamento. Passe uma pequena quantidade de óleo em todas as superfícies uniformemente e, em seguida, aqueça o wok em lume brando. Quando o óleo estiver suficientemente quente para penetrar em todo o wok, desligue o lume. Deixe o wok arrefecer e retire o excesso de óleo. Deve repetir este tratamento três vezes. Para terminar o tratamento, limpe o wok, seque-o e passe uma camada fina de óleo. Depois de fazer o tratamento de acordo com as instruções acima, só precisa de voltar a fazê-lo

periodicamente. Em caso de marcas de corrosão ou de alimentos, ou se os alimentos se queimarem e pegarem, pode limpar com palha d'aço ou com uma esponja abrasiva e, depois, repetir o tratamento.

Convém saber

Pegue sempre no wok quando o deslocar numa placa de vidro ou vitrocerâmica. Para evitar riscos, não o deslize pela placa. Não exponha o wok a mudanças súbitas de temperatura como, por exemplo, deitar água fria no wok quente pois pode deformar o fundo.

Limpeza

Lavar apenas à mão. O wok deve ser lavado com água limpa e morna. É importante limpar imediatamente depois de lavar e passar óleo regularmente.

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. Se a pega estiver solta, aperte os parafusos com uma chave de fendas.

Se tiver alguma questão relacionada com o produto, contacte a sua loja IKEA/Apoio ao Cliente ou aceda a www.ikea.pt.

中文

使用前须知

为避免在运输中发生锈蚀，宜家碳钢锅具在生产过程中，预先覆有一层薄薄的食用油。首次使用前，请先用热水清洁锅具，彻底擦干后再进行开锅处理。正确开锅，可以降低粘锅几率，提升锅具的抗腐蚀性，延长使用寿命。

保养说明（开锅小贴士）

初次使用时，需要先开锅。开小火，给锅具均匀涂抹一层食用油，用油反复擦拭锅的内壁使其充分吸收油脂，待油热后，即可关火。等锅自然冷却，擦去多余的油脂。可重复三次上述保养步骤。最后清洗并擦干

鍋具，抹上食用油，開鍋養護完成。開鍋後，只需每隔一段時間保養一次即可。若出現銹蝕、污漬、食物糊鍋或粘鍋，可使用鋼絲球或者清潔擦清潔，並再次塗抹食用油。

相關提示

在玻璃或陶瓷爐架上使用此款炒鍋時，請提起鍋具後再移動。為避免刮擦，請勿在爐灶上直接拉動鍋具。請避免讓炒鍋的溫度急劇變化，例如將冷水倒入滾燙的鍋中，鍋的底部可能會變形。

清潔說明

只可手洗。日常使用後，建議用熱水清洗，並徹底擦乾。需定期上油。

重要信息

該鍋具配有帶把手的玻璃鍋蓋。如果感到把手鬆動，請用螺絲刀重新將它拧紧。但注意不要拧得太緊，不然玻璃容易破裂。

如果感覺把手鬆動，請用螺絲刀將螺絲拧紧。

如果對產品有任何疑問，請就近與宜家商場/顧客服務部聯繫，或查看www.ikea.cn網站。

繁中

使用前

宜家家居在生產碳鋼鍋具的過程中，預先塗上一層薄薄的食用油，避免在運送過程鏽蝕。第一次使用前，用溫水清洗鍋具，手洗後擦乾就可進行開鍋。保養得宜可減少黏鍋的情況、降低生鏽的機會並延長鍋具壽命

保養說明

初次使用前，需要先開鍋。在鍋面塗上少量的食用油，再用小火加熱爐具。待油溫夠熱，鍋面充分吸收油脂後，即可關火。鍋具冷卻後擦掉多餘的油。此處理方式應重複三次。最後清洗並擦乾鍋具，塗上食用油便完成開鍋。處理過後，只需偶爾上油保養。如果出現鏽蝕、食物殘渣，或食物燒焦黏鍋，可用鋼絲絨或研磨海綿清潔，再塗上食用油保養。

使用須知

將鍋具移至電陶爐上時，務必拿起鍋具，不可用拉的方式移動，以免刮傷表面。不可將鍋具置於溫差過大的環境中，如將冷水倒入高溫的鍋具內，鍋具底部或會變形

清潔

只可手洗。日常使用後，用乾淨溫水清洗並擦乾。需定期上油

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。

若對產品有任何疑問，請與當地IKEA店/客戶服務人員聯絡或登入www.ikea.com查詢

한국어

사용 전 주의사항

IKEA 카본스틸 wok은 운송 중 부식을 막기 위해 생산 단계에서 조리용 기름의 얇은 층으로 처리를 했습니다. 처음 사용하기 전에 wok을 따뜻한 물에 세척하세요. 손으로 세척하고 완전히 말린 다음 wok을 시즈닝해야 합니다. 유지관리를 잘하면 wok에 음식물이 붙어붙고 녹이 생기는 위험이 줄어들어서 wok의 수명이 늘어납니다.

제품관리 요령

wok은 처음 사용하기 전에 시즈닝이 필요합니다. 약간의 기름으로 전체 표면을 고르게 문지른 다음 저온에서 wok을 가열하세요. 오일이 충분히 뜨거워져 wok 전체에 침투하면 가열을 멈추세요. wok이 식을 때까지 둔 후 남아 있는 기름을 닦으세요. 이 과정을 세 번 반복해야 합니다. wok을 세척하고 닦아서 말린 다음 조리용 기름의 얇은 층이 나도록 문질러서 시즈닝 과정을 마무리하세요. 위의 지침에 따라 wok을 시즈닝한 후에는 가끔씩만 관리해 주면 됩니다. 녹이나 음식 얼룩이 발생한 경우 또는 음식물이 타서 달라붙은 경우에는 wok을 철수세미나 연마 스펀지로 세척한 후 다시 시즈닝하여 사용할 수 있습니다.

알아두세요!

유리나 세라믹 화구에서 wok을 움직일 때 항상 들어서 옮겨주세요. 스크래치를 방지하려면 화구 위에서 제품을 끌어서 이동하지 마세요. wok을 갑작스럽고 급격한 온도 변화(예: 뜨거운 wok에 차가운 물을 붓는 경우)에 노출하지 마세요. wok 바닥이 변형될 수 있습니다.

세척

손세척 전용. 따뜻하고 깨끗한 물로 wok을 세척하세요. wok을 세척한 후 즉시 물기를 닦아내고 주기적으로 기름칠을 해 주는 관리가 중요합니다.

중요

이 워은 유리 뚜껑과 함께 제공됩니다. 뚜껑에는 손잡이가 있습니다. 손잡이가 헐거우면 스크류 드라이버로 나사를 조이세요. 너무 세게 조이면 유리가 파손될 수 있습니다. 손잡이가 느슨해지면 드라이버로 나사를 조여주세요.

제품과 관련된 문제가 발생하면 가까운 이케아 매장/고객 서비스 센터에 문의하거나 www.ikea.kr을 방문해 주세요.

日本語

ご使用になる前に

イケアのカーボンスチール製中華鍋は、輸送時の腐食を防ぐため、生産時に食用油で薄くコーティングを施しています。初めてお使いになる前に、中華鍋をお湯で洗ってください。手洗いし、完全に乾かしてから、油をなじませます。正しくお手入れすると、食材がこびりつきにくくなり、サビも出にくくなるため、長くお使いいただけます。

お手入れ方法

中華鍋は、初めてお使いになる前に油をなじませる必要があります。それには、鍋の表面全体に少量の油を均一に塗り、弱火で加熱します。油が十分に温まって鍋全体に浸透したら、火を止めます。鍋が冷えてから、余分な油を拭き取ります。この作業を3回繰り返してください。最後に鍋を洗い、水気をしっかり拭き取って、食用油を薄く塗りこんだら、作業は完了です。この手順に従って油をなじませたあとは、時々お手入れすれば十分です。サビや汚れ、焦げ付きが気になる場合は、スチールウールまたは研磨用スポンジで洗い、もう一度油をなじませてください。

お役立ち情報

中華鍋をガラス製やセラミック製のコンロの上で動かすときは、必ず上に持ち上げてください。コンロに傷をつけないよう、コンロの上では引きずらないでください。中華鍋を急激な温度変化にさらさないでください。たとえば、熱い状態の中華鍋に冷水を注いだりすると、底が変形することがあります。

お手入れ方法

手洗いのみ。中華鍋は、きれいなお湯で洗ってください。洗ったあとはすぐに水気を拭き取って乾かすことと、定期的に油を塗ることがポイントです。

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。

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。

商品に不具合がある場合には、お近くのイケア店舗またはカスタマーサービスセンターにご連絡いただくか、www.IKEA.jpをご参照ください。

Bahasa Indonesia

Sebelum penggunaan

Wok baja karbon IKEA telah dilapisi dengan lapisan tipis minyak goreng selama proses produksi untuk menghindari korosi selama transportasi. Sebelum digunakan pertama kali, bersihkan wok dengan air hangat. Cuci dengan tangan lalu keringkan. Setelah itu seasoning wok. Perawatan yang baik mengurangi risiko makanan menempel pada wok, mengurangi risiko karat dan memperpanjang usianya.

Panduan perawatan

Sebelum menggunakan wok untuk pertama kali, seasoning terlebih dahulu. Olesi semua permukaan secara merata dengan sedikit minyak lalu panaskan dengan api kecil. Saat minyak cukup panas untuk menembus seluruh wok, matikan api. Diamkan sampai dingin lalu bersihkan sisa minyak. Perawatan ini harus diulang tiga kali. Selesaikan proses seasoning dengan membersihkan wok - bersihkan wok dan olesi dengan minyak goreng tipis-tipis. Setelah proses seasoning dilakukan sesuai dengan instruksi di atas, wok hanya perlu di-seasoning sesekali. Jika terdapat karat atau noda makanan, atau makanan gosong, wok dapat dibersihkan dengan wol baja atau spons kawat lalu seasoning kembali.

Informasi tambahan

Selalu angkat wok saat memindahkannya di atas

kompot kaca atau keramik. Untuk menghindari risiko goresan, jangan geser di atas kompor. Jangan biarkan wok terkena perubahan suhu ekstrem dan tiba-tiba, mis. dengan menuangkan air dingin saat wok masih panas, yang dapat menyebabkan bagian bawah wok dapat berubah bentuk.

Pembersihan

Hanya dapat dicuci dengan tangan. Wok ini harus dibersihkan dengan air bersih dan hangat. Setelah dicuci, wok harus langsung dikeringkan dan dilapisi dengan minyak secara berkala.

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.

Jika gagangnya terasa longgar, kencangkan sekrup dengan obeng.

Jika memiliki masalah dengan produk, silakan hubungi toko IKEA/Layanan Pelanggan atau kunjungi www.IKEA.co.id.

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.

Jika terdapat sebarang masalah tentang produk, sila hubungi gedung IKEA terhampir/Perkhidmatan Pelanggan atau layari www.ikea.com

عربي

قبل الاستخدام

مقالى ووك ايكيا المصنوعة من الفولاذ الكربونى تم معالجتها خلال مرحلة الإنتاج بطبقة رقيقة من زيت الطهى لتحميها من

الصدأ أثناء النقل. قبل الاستخدام لأول مرة، يجب تنظيف المقلاة بماء دافئ. أغسليها باليد ثم جففيها تماماً، وبعد ذلك ادھنيها مرة أخرى بالزيت. الصيانة الجيدة للمقلاة تقلل من مشكلة التصاق الطعام وتعزز من مقاومة المقلاة للصدأ كما يطيل من عمرها الافتراضي.

تعليمات العناية

يجب معالجة المقلاة بالزيت المقلاة قبل الاستخدام لأول مرة. امسحي كامل سطح المقلاة بكمية قليلة من زيت الطهي ثم سخني المقلاة على نار خفيفة. عندما يسخن الزيت ويتخلل سطح المقلاة بالكامل، أطفئ الحرارة. اتركي المقلاة لتبرد ثم امسحي الزيت الزائد. يجب تكرار هذه العملية ثلاث مرات بتنظيف المقلاة ثم تجفيفها ثم دهنها بطبقة رقيقة من زيت الطهي. بعد الانتهاء من المعالجة حسب التعليمات المذكورة أعلاه، تحتاجين فقط إلى معالجتها من وقت لآخر. في حالة وجود بقع صدأ أو طعام، أو في حالة احتراق الطعام، يمكن تنظيف المقلاة بإسفنج خشنة ثم دهنها بالزيت مرة أخرى.

من الجيد معرفته

دائماً ترفع مقلاة الوك حين التحريك على موقد سيراميك أو زجاج. لتجنب خطر الخدش، يرجى عدم سحبه عبر الموقد. لا تعرض مقلاة الوك لتغيرات الحرارة المفاجئة، على سبيل المثال سكب ماء بارد في مقلاة الوك الساخنة، قد يتشوه قاع مقلاة الوك.

التنظيف

يجب أن يكون الغسل يدوياً فقط مع استخدام ماء دافئ ونظيف. ومن المهم تجفيف المقلاة تماماً بعد الغسل مباشرة ودهنها بالزيت بانتظام.

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. إذا شعرت بإرتخاء اليد، أحكمي ربط المسامير بواسطة المفك. إذا كان لديك أي مشكلة مع المنتج، فضلاً، الاتصال بأقرب معرض إيكيا/خدمة العملاء أو زوري موقعنا www.ikea.com

ไทย

ก่อนใช้งาน

กระถางจีนที่ทำจากเหล็กกล้าคาร์บอนของอิกียผ่านการเคลือบน้ำมันประกอบอาหารบางๆ หนึ่งในขั้นตอนการผลิต เพื่อป้องกันการสึกกร่อนระหว่างการขนส่ง ก่อนใช้งานครั้งแรก จึงต้องล้างทำความสะอาดด้วยมือโดยใช้น้ำอุ่นและเช็ดให้แห้งหลัง

ล้างเสร็จ จากนั้นให้ทำการเคลือบกระทะ การบำรุงรักษาอย่างถูกวิธีจะช่วยลดโอกาสที่อาหารจะติดกระทะ ลดความเสี่ยงในการเกิดสนิม และช่วยยืดอายุการใช้งานกระทะได้

การดูแลรักษา

กระทะต้องผ่านการเคลือบก่อนนำไปใช้งานครั้งแรก ทาน้ำมันปริมาณน้อยลงบนผิวกระทะอย่างทั่วถึง แล้วนำกระทะไปตั้งไฟอ่อนๆ เมื่อน้ำมันร้อนจนซึมเข้าทั่วผิวกระทะ จึงปิดไฟ พักกระทะให้เย็นลง แล้วเช็ดน้ำมันส่วนเกินที่เหลืออยู่ออก ควรเคลือบกระทะด้วยวิธีนี้ซ้ำ 3 ครั้ง จบกระบวนการเคลือบด้วยการเช็ดกระทะให้แห้ง และทาน้ำมันประกอบอาหารเคลือบบางอย่าง อีกหนึ่งชั้น หลังเคลือบกระทะด้วยวิธีข้างต้นแล้ว สามารถทำซ้ำอีกได้เป็นครั้งคราว หากเป็นสนิม เกิดคราบอาหาร หรือมีอาหารไหม้ติดกระทะ สามารถขัดหรือถูออกโดยใช้ฟอยขัดหม้อหรือฟองน้ำที่มีใยขัด แล้วเคลือบกระทะกับอีกชั้นได้

ข้อควรรู้

เมื่อต้องการเคลื่อนย้ายกระทะบนเตาแก๊วหรือเตาเซรามิก ให้ใช้วิธียกแทนการเลื่อนหรือลาก เพื่อป้องกันเตาเป็นรอย ห้ามใช้กระทะในสภาพแวดล้อมที่อุณหภูมิเปลี่ยนแปลงอย่างมากและรวดเร็ว เช่น เทน้ำเย็นลงบนกระทะที่ร้อนจัด เพราะอาจทำให้ก้นกระทะผิตรูปได้

การทำความสะอาด

ล้างด้วยมือเท่านั้น ควรล้างกระทะโดยใช้น้ำอุ่น เมื่อล้างสะอาดแล้ว รีบเช็ดกระทะให้แห้งทันที และหมั่นทาน้ำมันเคลือบผิวกระทะเป็นประจำ

ข้อสำคัญ

กระทะจีนมาพร้อมฝาแก้วแบบมีมือจับ หากรู้สึกว่ามีมือจับบนฝาลมหรือหลวม ให้ใช้ไขควงขันเข้าให้แน่น แต่ต้องระวังอย่าขันแน่นเกินไป เพราะอาจทำให้ฝาแก้วแตกได้

ถ้าที่จับหลวม ให้ใช้ไขควงขันสกรูให้แน่น

หากมีปัญหาการใช้งานผลิตภัณฑ์ กรุณาติดต่อสโตร์อิเกียหรือศูนย์บริการลูกค้าของอิเกียใกล้บ้าน หรือติดต่อผ่านทางเว็บไซต์ www.ikea.co.th

