SILVERLAX

Design Willy Chong

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 14
ไทย 15
Tiếng Việt 16

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 cookware 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.
- 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 pot-holders.
- 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.

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

- Lavar a mano y secar antes de usarlo por primera vez.
- Lava a mano siempre la sartén después de utilizarla.
- No utilices lana de acero o cualquier otro producto abrasivo que podría rayar la superficie. Incluso el detergente del lavavajillas podría dañar la superficie.
- El fondo es ligeramente cóncavo cuando está frío, pero se aplana cuando se calienta. Deja que la sartén se enfríe antes de lavarla, para que el fondo recupere la forma y reducir el riesgo de deformación con el uso.

Información importante

- Este recipiente es compatible con cualquier tipo de placa.
- 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.
- El recipiente lleva un revestimiento antiadherente que permite cocinar sin o con poca grasa.
- Nunca calientes el recipiente vacío, porque

la base podría deformarse. Además, el revestimiento antiadherente podría perder sus características si se calienta el recipiente a alta temperatura.
- Utiliza utensilios de madera o plástico sin bordes puntiagudos.
- No olvides que las asas se calientan durante el uso. Utiliza siempre manoplas para desplazar el recipiente caliente.
- El asa se podría dañar con la llama cuando se utiliza el cacharro en placas de gas.
- Si el asa parece suelta, aprieta el tornillo con un destornillador.
- Si tienes algún problema con este recipiente, ponte en contacto con tu tienda IKEA/servicio de Atención al cliente o entra en www.ikea.com

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 da primeira utilização, lave à mão e seque cuidadosamente.
- Após cada utilização, lave sempre o utensílio à mão.
- Não use palha-d'aço nem qualquer outro material que possa riscar o revestimento. O detergente da máquina de lavar a loiça pode danificar a superfície.
- A base é ligeiramente côncava quando está fria, mas expande-se e fica plana quando é aquecida. Deixe sempre o utensílio arrefecer antes de o lavar para que a base retome o seu formato, ajudando assim a evitar que se torne irregular com o uso.

Convém saber

- Este utensílio é adequado para qualquer tipo de placa.
- Pode poupar energia se colocar o utensílio numa placa de diâmetro igual ou mais pequeno.
- Levante sempre o utensílio quando o deslocar numa placa vitrocerâmica para evitar riscá-la.
- Dispõe de revestimento antiaderente, o que significa que pode cozinhar com pouca ou nenhuma gordura.
- Nunca deixe o utensílio a cozer sem água, pois a base entorta e o revestimento perde as suas propriedades antiaderentes quando aquecido em excesso.
- Use apenas utensílios de madeira ou plástico sem rebordos afiados.
- Tenha em atenção que o utensílio fica quente durante a utilização, pelo que deve sempre usar pegas para o transportar.
- A pega pode ficar danificada pela chama se o utensílio for usado numa placa a gás.
- Se a pega ficar solta, use uma chave de fendas para a aparafusar.
- 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

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。

清洁说明

- 第一次使用锅具前，请小心手洗并擦干。
- 使用后务必手洗锅具。
- 不要使用钢丝球或任何可能刮划涂层的清洁工具。洗碗机清洁剂可能损伤表面。

- 底部冷却时会稍微凹陷，加热后会膨胀变平。待锅具冷却后再进行清洗。这样可以让锅具底部恢复原状，避免造成凹凸不平。

使用须知

- 此款锅具适用于各类炉灶。
- 将锅具放在与锅底直径一样大或者稍小一些的炉灶上可以节约能源。
- 在玻璃陶瓷炉上移动锅具时请始终将锅抬起，避免划伤陶瓷炉。
- 此锅具带有不粘涂层，这意味着你可以使用很少量甚至不用油就能烹饪食物。
- 请勿干烧锅具，因为过度加热可能会导致锅底弯曲变形，且涂层丧失不粘性。
- 仅可使用边缘不锋利的木质或塑料锅铲。
- 锅具在使用时温度会升高，需多加小心。放置时，请使用锅垫。
- 在煤气灶上使用此锅具时，火焰可能会导致把手损坏。
- 若感觉把手松动，使用螺丝刀将螺丝拧紧。
- 如对此产品有任何疑问，请联系附近的宜家商场/顾客服务部或访问www.IKEA.cn。

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

- 第一次使用產品前，請小心手洗擦乾。
- 使用後務必手洗產品。
- 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表面。
- 鍋具冷卻時，底部略微不平，但加熱後就會恢復平坦。清洗鍋具前務必先靜置降溫，使鍋底恢復原狀，避免使用時鍋底不平。

使用須知

適用於所有類型的爐具。

- 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。
- 內側有不沾鍋塗層，可用少量的油或不用油的方式烹調食物。
- 不可讓鍋具空燒，以免鍋底因過熱而變形，使鍋具失去不沾鍋特性。
- 僅能使用沒有尖銳邊緣的木質或耐熱用具。
- 請記得鍋具在烹煮過程中，把手會變熱。移動鍋具時一定要用隔熱墊。
- 鍋具在瓦斯爐上使用時，爐火不可過大，以免損害把手。
- 把手鬆動時，用螺絲起子旋緊螺絲。

如對產品有任何問題，請洽詢服務人員。

한국어

중요

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

세척

- 본 제품을 처음 사용하기 전에는 한 번 손세척하고 건조해주세요.
- 제품을 사용한 후에는 항상 손세척해주세요.
- 철수세미처럼 거친 도구로 세척하지 마세요. 코팅이 벗겨질 수 있습니다. 식기세척기 세제는 제품 표면에 영향을 미칠 수 있습니다.
- 제품이 차가울 때는 바닥이 약간 오목하지만 열을 가하면 평평해집니다. 조리기구는 먼저 충분히 식힌 후 세척합니다. 그래야 바닥 모양이 원래대로 돌아오고, 시간이 지남에 따라 울퉁불퉁해지는 것을 예방할 수 있습니다.

유용한 정보

- 본 조리기구는 모든 종류의 화구에 사용할 수 있습니다.
- 조리기구의 크기와 같거나 작은 화구를 사용하면 에너지를 절약할 수 있습니다.
- 하이라이트 레인지 화구에서 조리기구를 이동할 때는 항상 제품을 들어서 레인지가 긁히지 않도록 합니다.
- 논스틱 코팅이 되어 있어 기름을 많이 두르지 않아도 음식이 달라붙지 않습니다.

- 음식을 넣고 너무 오래 졸이지 마세요. 제품이 과열로 휘거나 논스틱 기능을 잃어버릴 수 있습니다.
- 날카롭지 않은 나무 또는 플라스틱 식기만 사용하세요.
- 조리 중에는 제품이 뜨거워지니 주의하세요. 항상 냄비홀더를 사용하세요.
- 제품을 가스레인지에서 사용하면 불꽃에 손잡이가 손상될 수 있습니다.
- 손잡이가 느슨해지면 드라이버로 나사를 조여주세요.
- 제품에 이상이 있는 경우 IKEA.kr이나 가까운 매장을 방문해주세요.

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

- 本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。
- 使用後は必ず手洗いしてください。
- スチールウールなど、コーティングを傷つけるようなものは使わないでください。食器洗い乾燥機用洗剤は表面を傷める場合があります。
- 冷めた状態では底が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。調理器具は必ず冷めてから洗ってください。そうすれば底が元の形に戻るので、使っていくうちに底がでこぼこになってしまうこともありません。

お役立ち情報

- この調理器具はあらゆるタイプのコンロで使用できます。
- 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移動するときは、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、油脂は一切使用せずに、あるいはごく少量で調理できます。
- 空だきで乾かさないでください。過熱により底がゆがみ、コーティングのノンスティック特性が損なわれるおそれがあります。
- 必ず先のとがっていない木製やプラスチック製のキッチンツールをご使用ください。
- 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と、取っ手が損傷することがあります。
- 取っ手が緩んだら、ドライバーでネジを締め直してください。
- 本製品に不都合がある場合は、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。

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.

Pembersihan

- Sebelum menggunakan produk ini untuk pertama kalinya, cucilah dengan tangan dan keringkan dengan hati-hati.
- Selalu cuci produk dengan tangan setelah digunakan.
- Jangan gunakan wol kawat atau apa pun yang dapat menggores lapisan. Detergen pencuci piring dapat memengaruhi permukaan.
- Dasarnya agak cekung saat dingin, tetapi mengembang hingga rata ketika dipanaskan. Dinginkan peralatan masak sebelum membersihkannya. Hal ini memungkinkan dasar kembali ke bentuk aslinya dan membantu mencegahnya tidak rata saat penggunaan.

Penting untuk diketahui

- Peralatan masak ini cocok untuk digunakan pada semua jenis kompor.
- Dengan menempatkan peralatan masak di atas kompor dengan diameter yang sama atau lebih kecil, Anda dapat menghemat energi.
- Selalu angkat peralatan masak saat memindahkannya ke atas kompor keramik kaca untuk menghindari risiko kompor tergores.
- Alat masak ini dilengkapi dengan lapisan anti-lengket, yang berarti Anda dapat memasak makanan tanpa atau dengan sedikit lemak atau minyak.
- Jangan biarkan cookware mendidih kering karena alasnya bisa menjadi miring Jika terlalu panas lapisannya bisa kehilangan lapisan anti lengket.
- Gunakan peralatan kayu atau plastik tanpa tepi yang tajam.
- Ingatlah bahwa peralatan masak menjadi panas saat digunakan. Gunakan selalu pemegang panci.
- Pegangannya bisa rusak oleh nyala api jika peralatan masak digunakan pada kompor gas.
- Jika pegangan terasa longgar, kencangkan sekrup dengan obeng.
- Jika Anda memiliki masalah dengan produk, hubungi toko IKEA terdekat/ Layanan Pelanggan atau kunjungi 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.

Mencuci

- Sebelum produk digunakan buat pertama kali, cuci ia menggunakan tangan dan keringkan dengan berhati-hati.
- Sentiasa basuh produk menggunakan tangan selepas digunakan.
- Jangan guna penyental keluli atau apa-apa yang boleh mencalar salutan. Bahan cuci pembasuh pinggan mangkuk boleh memberi kesan kepada permukaan.
- Dasar akan sedikit melengkung apabila sejuk, tetapi mengembang rata apabila panas. Sentiasa tinggalkan alat masak menyejuk sebelum mencucinya. Ini membolehkan dasarnya kembali kepada bentuk asal dan bantu mengelakkannya menjadi tidak sekata dengan penggunaan.

Untuk manfaat

- Alat masak ini sesuai untuk kegunaan di atas semua jenis hob.
- Dengan menempatkan alat masak ini di atas hob berdiameter sama atau lebih kecil, tenaga dapat anda jimatkan.
- Sentiasa angkat alat masak semasa mengalihnya ke atas hob seramik kaca bagi mengelakkan risiko hob tercalar.
- Alat masak disediakan dengan salutan tidak lekat, yang bermakna anda boleh memasak makanan tanpa atau dengan sedikit lemak atau minyak.
- Jangan biarkan alat masak mendidih hingga kering kerana dasar akan menjadi sengit akibat terlebih panas dan salutan akan kehilangan ciri-ciri tidak lekatnya.
- Guna hanya perkakas kayu atau plastik tanpa hujung yang tajam.
- Sentiasa ingat bahawa alat masak akan menjadi panas semasa digunakan. Sentiasa kendali dengan pemegang periuk.
- Pemegang akan rosak oleh api apabila alat masak digunakan di atas hob gas.

- Jika pemegang longgar, perketatkan skru menggunakan pemutar skru.
- Jika anda mempunyai sebarang masalah dengan produk, sila hubungi gedung terdekat anda/Khidmat pelanggan atau layari 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 تستخدمي السلك أو أي شيء يعرض الطبقة السطحية للخدش. مواد تنظيف غسالة الصحون يمكن أن تؤثر على السطح.
- القاعدة تصير مقعّرة قليلاً عندما تكون باردة. ولكنها تتمدد عندما يتم تسخينها. أتركي الآنية دائماً لتبرد قبل تنظيفها. وهذا يتيح للقاعدة أن تسترد شكلها ويساعد على منعها من أن تصبح غير مستوية من جرّاء الاستخدام.

من المفيد معرفته

- هذه الآنية مناسبة للاستخدام في جميع أنواع المواقد.
- 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 للالتصاق.
- استخدمي فقط أدوات مطبخ خشبية أو بلاستيكية لا تحتوي على أطراف حادة.
- ضعي في اعتبارك أن آنية الطهي تصبح ساخنة أثناء الاستخدام. استخدمي دائماً حاملات القدور عند مناولتها.

- اليد يمكن أن تتلف من جرّاء اللهب عند استخدام أواني الطهي على موقد غازي.
- إذا شعرت بإرتخاء اليد، أحكمي ربط المسامير بواسطة المفك.
- إذا كان لديك أي مشكلة مع المنتج، اتصلي بأقرب معرض ايكيا/خدمة العملاء أو زوري موقعنا www.ikea.com.sa

ไทย

ข้อสำคัญ

กระทะจีนมาพร้อมฝาแก้วแบบมีมือจับ หากรู้สึกว่ามือจับบนฝาหม้อหลวม ให้ใช้ไขควงขันเข้าให้แน่น แต่ต้องระวังอย่าขันแน่นเกินไป เพราะอาจทำให้ฝาแก้วแตกได้

การทำความสะอาด

- ล้างเครื่องครัวให้สะอาดและเช็ดให้แห้งก่อนนำไปใช้ครั้งแรก
- ล้างเครื่องครัวให้สะอาดทุกครั้งหลังใช้งาน และควรล้างด้วยมือเท่านั้น
- ห้ามใช้ใยขัดที่มีความคมหรืออุปกรณ์อื่นที่อาจทำให้ผิวเครื่องครัวเป็นรอย เช่นเดียวกับน้ำยาทำความสะอาดที่ใช้กับเครื่องล้างจานซึ่งอาจมีส่วนผสมที่ทำให้ผิวเครื่องครัวเป็นรอยได้
- โลหะจะหดตัวเมื่อได้รับความเย็น และขยายตัวเมื่อได้รับความร้อน ดังนั้นควรปล่อยให้เครื่องครัวเย็นลงก่อนที่จะล้าง ทำความสะอาด เพราะจะช่วยให้โลหะกลับคืนรูปดังเดิม และไม่ทำให้ผิวเกิดความขรุขระเมื่อใช้งานครั้งต่อไป

ข้อควรรู้

- ชุดเครื่องครัวใช้ได้กับเตาทุกประเภท
- ควรเลือกใช้หัวเตาที่มีขนาดเส้นผ่านศูนย์กลางเท่ากันหรือเล็กกว่าขนาดของเครื่องครัว เพื่อช่วยประหยัดพลังงาน
- เมื่อต้องการขยับหรือเคลื่อนย้ายเครื่องครัวระหว่างปรุงอาหาร ให้ยกขึ้นจากเตาแทนการลาก เพื่อป้องกันก้นภาชนะขูดเตาเป็นรอย
- เคลือบด้วยสารกันติด ไม่จำเป็นต้องใช้น้ำมันในการปรุงอาหาร หรือใช้น้ำมันเพียงเล็กน้อยเท่านั้น
- อย่าปล่อยอาหารตั้งเตาจนแห้ง เพราะความร้อนจัดจะทำให้ก้นภาชนะไหม้และเสียรูปทรง และทำให้สารเคลือบกันติดเสื่อมสภาพ
- ใช้ตะหลิวและอุปกรณ์ไม้หรือพลาสติกที่ไม่มีขอบคมเท่านั้น
- ระหว่างตั้งเตา เครื่องครัวอาจร้อนขึ้นได้ ควรใช้ผ้าหรือถุงมือจับทุกครั้ง
- ระวังด้ามจับเสียหายจากการถูกเปลวไฟบนเตาแก๊ส

- ถ้าด้ามจับหลวม ให้ใช้ไขควงขันสกรูเข้าให้แน่น
- หากมีปัญหาการใช้งานผลิตภัณฑ์ กรุณาติดต่อแผนกบริการลูกค้าที่สโตร์อิเกียใกล้บ้าน หรือติดต่อผ่านทางเว็บไซต์ www.ikea.com

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, rửa sạch bằng tay và lau khô cẩn thận.
- Luôn rửa sản phẩm bằng tay sau khi dùng.
- Không dùng bùi nhùi thép hoặc bất kì vật gì có thể làm trầy xước lớp phủ. Nước rửa chén cũng có thể ảnh hưởng đến bề mặt
- Đáy chảo có thể hơi bị lõm xuống khi lạnh nhưng sẽ giãn ra và phẳng trở lại khi dùng nhiệt. Luôn để nồi/chúng nguội hẳn trước khi rửa. Cách này giúp khôi phục lại hình dạng lại ban đầu của sản phẩm và tránh bị biến dạng trong quá trình sử dụng.

Thông tin hữu ích

- Sản phẩm phù hợp để sử dụng trên tất cả các loại bếp nấu.
- 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 sản phẩm 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 sử dụng đồ dùng bếp bằng gỗ hoặc nhựa và không có cạnh sắc.

- Hãy lưu ý rằng sản phẩm sẽ nóng lên khi sử dụng. Luôn dùng miếng nhấc nồi để di chuyển sản phẩm.
- 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.

© Inter IKEA Systems B.V. 2022