

KLOCKREN

Design Henrik Preutz



Design and Quality
IKEA of Sweden

ENGLISH	4
中文	6
繁中	8
한국어	10
日本語	12
BAHASA INDONESIA	14
BAHASA MALAYSIA	16
عربي	19
ไทย	21

Cleaning

- Before using the insert for the first time, wash and dry it carefully.
- The insert is dishwasher-safe. To prevent any marks left by limescale in the water, always wipe dry after washing. Spots and marks may be removed with a little vinegar diluted in lukewarm water.
- Do not use steel wool or anything that may scratch the surface.

How to use the insert

1. Unfold the insert and put it into a pan with cold water. The water must not reach the base of the insert.
2. Boil the water and place the food in the insert.

Good to know

- The insert has a removable handle that can be hooked on to the fixed handle to make the insert easy to lift. While the food is boiling, remove the removable handle so it will not be hot when the insert is lifted.
- The insert can be used in most 2-5 litre pots and saucepans. However, it is unsuitable for use in pots and pans with non-stick coated interior, due to the risk of scratching the coating.
- Make sure that there always is water under the insert, because the cookware can get damaged if boiling dry.

清洁

- 第一次使用屉子之前，仔细清洗并擦干。
- 屉子可用于洗碗机。为了避免水中的水碱留下痕迹，清洗之后一定要擦干。斑点和痕迹可用一点儿醋在温水中稀释去除。
- 不要使用钢丝球或任何可能会将表面划伤的东西。

如何使用屉子

1. 将屉子展开，放入加有冷水的锅中。水不必到达屉子的底部。
2. 将水烧开，将食物放入屉子。

使用须知

- 屉子带有一个活动式锅把，可钩住固定的锅把，便于将屉子端起来。在蒸煮食物时，将活动式锅把去掉，这样，在将屉子端起来时，锅把不会烫手。
- 屉子可在大多数2-5升锅中使用。但

是，不适合在里面带有不粘锅涂层的炊具中使用，这有可能刮坏涂层。

- 确保屉子下面必须有水，这是因为如果烧干，锅会被烧坏。

清潔說明

- 第一次使用內鍋前，先小心地清洗擦乾。
- 適用於洗碗機。為避免留下水垢，清洗後一定要擦乾內鍋。可用溫水稀釋醋清除污垢。
- 不可使用鋼絲絨或任何會刮傷表面的用具。

內鍋的使用方法

1. 打開內鍋並將其放入裝有冷水的平底鍋內。水量不可超過內鍋的底部。
2. 將水煮沸並將食物放入內鍋。

使用須知

- 內鍋附有可拆式把手，可扣在固定把手上，便於拿起內鍋。烹煮過程中，拆掉可拆式把手，以免拿起內鍋時把手是熱的。
- 內鍋適用於2-5公升的湯鍋及單把鍋。由於有刮傷塗料的危險，故不適用於內部有不沾鍋塗料的深鍋及

平底鍋。

- 一 確認內鍋下方要有水，因為乾燒會損害鍋具。

세척

- 처음 사용하기 전에 제품을 세척하고 잘 말려주세요.
- 냄비용 찜기는 식기 세척기 사용이 가능합니다. 물 속의 석회질로 인해 얼룩이 생기지 않도록 하려면 설거지후 즉시 물기를 닦아주세요. 작은 얼룩은 미지근한 물에 식초를 몇 방울 떨어트린 용액으로 없앨 수 있습니다.
- 표면이 긁힐 수 있으므로 철수세미 등을 사용하지 마세요.

사용 방법

1. 찜기를 펼치고 냄비 속에 찬물과 함께 넣으세요. 제품 밑면에 물이 닿으면 안됩니다.
2. 물을 끓이고 찜기에 음식을 채우세요.

유용한 정보

- 본 제품은 꺼내기 쉽도록 탈부착이 가능한 손잡이가 달려 있습니다.

손잡이를 고정 손잡이에 걸어서
찜기를 꺼내면 편리합니다. 냄비가
끓을 때 손잡이를 빼놓으면 나중에
꺼낼 때 뜨겁지 않습니다.

- 제품은 대부분의 2-5L 용량의 냄비나
편수냄비에 사용할 수 있습니다.
다만, 내부에 눌러붙음 방지 코팅이
되어 있는 냄비는 긁힘의 위험이
있으니 사용하지 마세요.
- 제품에 물이 채워져 있는지 항상
확인하고 사용하세요. 물이 없는
상태에서 끓일 경우, 제품이 손상될
수 있습니다.

お手入れ方法

- 初めてご使用になる前に、よく洗い、乾かしてください。
- このインサートは、食器洗い乾燥機で洗えます。水に含まれる石灰分の跡がつくのを防ぐため、洗った後は必ず水をふき取ってください。軽い汚れは、酢を少し入れたぬるま湯を使うときれいになります。
- スチールたわしなど表面を傷つけるものは使わないでください。

インサートの使用方法

1. インサートを広げ、水を入れた鍋の中に入れます。水の量は、インサートに触らない程度にします。
2. 鍋を火にかけて、インサートの中に蒸したいものを入れます。

お役立ち情報

- このインサートには取り外せる取っ手が付いているので出し入れが簡単なうえ、調理中は外しておけば取っ

手が熱くなりません。

- 一 本品は、2～5Lのほとんどの鍋でお使いいただけます。コーティングを傷つける可能性があるため、ノンスティック加工を施してある鍋での使用は避けてください。
- 一 空焚きすると損傷するおそれがあります。必ずインサートを入れる鍋の中に水があることを確認してからご使用ください。

BAHASA INDONESIA 14

Pembersihan

- Sebelum pertama kali menggunakan produk, cuci, bilas dan keringkan dengan hati-hati.
- Pengkukus ini aman untuk mesin cuci piring. Untuk mencegah tanda bercak air yang mengering, selalu lap kering setelah mencuci. Kerak dan noda dapat dihilangkan dengan larutan cuka yang diencerkan dalam air hangat.
- Jangan gunakan wol baja atau benda apapun yang dapat menggores permukaan.

Cara menggunakan selipan

1. Buka selipan masak dan letakkan ke dalam panci berisi air dingin. Air tidak boleh terkena pada dasar selipan.
2. Masak air dan letakkan makanan atas selipan.

Baik untuk diketahui

- Selipan pengukus ini mempunyai pegangan mudah ahli yang dapat dikaitkan pada pegangan tetap agar mudah untuk diangkat. Ketika masakan mendidih, lepaskan pegangan mudah ahli supaya pegangan tidak panas saat diangkat.
- Selipan pengukus dapat digunakan pada kebanyakan panci 2-5 liter. Namun, ini tidak sesuai untuk digunakan pada panci atau wajan dengan dalaman berlapis lapisan tidak lengket, karena dapat menggores lapisan.
- Pastikan senantiasa ada air di bawah selipan pengukus, karena peralatan masak akan rusak jika mendidih hingga kering.

Cara membersihkan

- Sebelum menggunakan pengukus untuk kali pertama, cuci dan keringkan dengan teliti.
- Pengukus adalah selamat digunakan di dalam mesin basuh pinggan mangkuk. Untuk mengelakkan sebarang tanda mendapan air, sentiasa lap hingga kering selepas dicuci. Tanda dan kesan boleh dihilangkan menggunakan sedikit cuka yang dilarutkan dalam air suam.
- Jangan gunakan pengosok periuk atau sebarang produk yang boleh mencalarkan permukaan.

Bagaimana menggunakan alat memasak

1. Buka alat memasak dan letakkan ke dalam periuk

berisi air sejuk. Air tidak boleh terkena pada dasar alat memasak.

2. Masak air dan letakkan makanan atas alat memasak.

Pengetahuan tambahan

- Periuk pengukus mempunyai pemegang mudahalih yang boleh dicangkukkan pada pemegang kekal agar ia mudah diangkat. Semasa makanan sedang mendidih, tanggalkan pemegang mudahalih supaya ia tidak menjadi panas semasa diangkat.
- Pengukus boleh digunakan pada kebanyakan periuk 2-5 liter. Walaubagaimanapun, ia tidak sesuai untuk digunakan di dalam periuk yang mempunyai lapisan yang tidak melekat kerana risiko terjadinya calar

pada lapisan tersebut.

- Pastikan sentiasa ada air di bawah pengukus kerana peralatan memasak akan rosak jika air mendidih sehingga kering.

19 عربي

التنظيف

- قبل قيامك بإستعمال الوعاء الداخلي للمرة الأولى، قومي بغسله وتجفيفه بعناية.
- الوعاء الداخلي آمن للغسيل بغسالة الأطباق. لمنع أي علامات متبقية للكلس الموجود بالماء، قومي دائماً بالمسح بقطعة قماش جافة بعد الغسيل. البقع والعلامات يمكن إزالتها بالقليل من الخل المخفف بالماء الفاتر.
- لا تستعملي الصوف المعدني أو أي شيء آخر قد يخدش السطح.

كيف تستعمل الملحق الداخلي

1. أخرجي الوعاء الداخلي وضعيه في صينية مع ماء بارد. يجب ألا يصل الماء إلى قاعدة الوعاء الداخلي.
2. إغلي الماء وضعي الطعام في الوعاء الداخلي.

يستحسن ان تعرف

- الملحق (الوليجة) له مقبض قابل للإزالة يمكن تثبيته بخطاف مع المقبض المثبت

لجعل الملحق (الوليجة) سهل الرفع.
بينما يغلي الطعام، قم بإزالة المقبض
القابل للإزالة حتى لا يكون ساخنا عندما
يتم رفع الملحق (الوليجة).

— يمكن أن يستخدم الملحق (الوليجة) في
قدور و سعة 2 - 5 لتر. عموما، فهو غير
مناسب للاستخدام في قدور و مقالي
بها طلاء غير لاصق، نسبة لاحتمال
خدش الطلاء.

— تأكد من أنه هناك دائما ماء تحت الملحق
(الوليجة)، لأن أنية الطبخ يمكن أن تتلف
إذا تركت تغلي جافة.

การทำความสะดวก

- ล้างตะแกรงให้สะดวกแล้วเช็ดให้แห้ง ก่อนนำไปใช้งานครั้งแรก
- ใช้เครื่องล้างจานล้างได้ หลังล้างเสร็จ ควรเช็ดให้แห้งทันที เพื่อป้องกันน้ำแห้ง เป็นคราบ ถ้ามีรอยคราบเกาะอยู่ที่ผิว ให้ผสมน้ำส้มสายชูกับน้ำอุ่น นำมาเช็ดออก ให้สะดวก
- อย่าใช้ใยขัดที่มีความคม หรืออุปกรณ์อื่น ที่อาจขูดขีดผิวเป็นรอย

วิธีใช้ตะแกรง

1. กางตะแกรงให้แผ่ออก และวางลงใน กระตะที่มีน้ำเย็น อย่าใส่น้ำมากจนท่วม ขึ้นมาถึงตะแกรง
2. ต้มน้ำให้เดือด แล้ววางอาหารลงบน ตะแกรง

ข้อควรรู้

- ตะแกรงหนึ่งมีหูหิ้ว 2 ชั้น ชั้นหนึ่งติดกับตัว ตะแกรงและอีกชั้นสามารถถอดออกได้ ให้คุณดึงหูที่ถอดได้ออกก่อน เพื่อไม่ให้ ร้อน แล้วค่อยใช้เกี่ยวกับหูที่ตะแกรง เพื่อ

ดึงตะแกรงขึ้นหลังจากปรุงอาหารเสร็จ

- ตะแกรงนี้ใช้ได้กับหม้อและหม้อด้ามขนาด 2-5 ลิตรเกือบทุกแบบ แต่ไม่เหมาะที่จะนำไปใช้กับหม้อหรือกระทะที่เคลือบด้วยสารเคลือบกันติด เพราะตะแกรงอาจทำให้เกิดรอยขีดข่วนบนผิวหม้อหรือกระทะที่เคลือบไว้ได้
- ขณะตั้งไฟ ระวังอย่าให้น้ำแห้งเด็ดขาด ต้องมีน้ำหล่ออยู่ใต้ตะแกรงเสมอ ถ้าน้ำแห้ง จะทำให้หม้อเสียได้

