

STORKOK



Design and Quality
IKEA of Sweden

English	4
Español	5
Portugues	6
中文	7
繁中	8
한국어	8
日本語	9
Bahasa Indonesia	10
Bahasa Malaysia	11
عربي	13
ไทย	13
Tiếng Việt	14

English

Cleaning

- Before using this product for the first time, please clean it with a sponge or a soft cloth and let it air-dry until it is completely dry.
- Before using the new ceramic pot, it is recommended to cook rice porridge in 80% of the pot's volume. When the porridge has finished cooking, leave the pot sitting for a few hours with the porridge in it so that its rice paste penetrates into the pores of the ceramic. This makes the pot more durable and extends its lifespan.
- After use, the pot should be cleaned immediately to prevent adhesion due to grease stains. Otherwise, when used again, local high temperatures can arise which reduce the product's functionality.

Good to know

- The ceramic pot is suitable for gas hobs and can also be used in ovens.
- Pay attention to how you handle the pot after heating since the pot and lid reach very high temperatures. Do not touch them with unprotected hands and always use oven gloves when moving the pot and lifting the lid. Place a trivet underneath when putting the pot on a table.
- To avoid food burning and sticking, stir as much as possible during use.
- If the cooking time is long and liquid isn't added, the excessive heat may cause the pot to crack or be damaged.
- This pot is a fragile ceramic product. Handle it carefully to avoid dropping it or subjecting it to strong impacts.
- When cooking with the pot, remember to keep children at a safe distance to avoid the risk of scalding/burns.
- If you have any problems with the product, please contact your nearest IKEA store/ Customer Service or visit www.ikea.com.

Español

Limpieza

- Antes de usar este producto por primera vez, límpialo con una esponja o un paño suave y déjalo secar al aire.
- Antes de utilizar la olla de cerámica, se recomienda cocinar arroz en una cantidad que ocupe el 80 % del volumen de la olla. Cuando acabe de cocinarse, déjalo reposar dentro durante unas horas para que la pasta de arroz penetre en los poros de la olla. De esta forma, será más resistente y durará más tiempo.
- Después de usarla, la olla debe limpiarse de inmediato para evitar que los restos de comida se adhieran a la superficie y se creen manchas de grasa que, en posteriores usos, pueden provocar que la temperatura de cocción suba más en unas zonas que en otras.

Información importante

- Esta olla de cerámica se puede utilizar en placas de gas y hornos.
- Ten cuidado cuando manipules la olla después de calentarla, ya que tanto la olla como la tapa pueden alcanzar temperaturas muy altas. No la toques con las manos sin proteger y usa siempre guantes de horno para levantar la tapa y manipular la olla. Antes de posarla en la mesa, protégela con un salvamanteles.
- Para evitar que la comida se queme y pegue a la superficie, remuévela siempre que te sea posible durante la cocción.
- Si el tiempo de cocción es largo y no lleva líquidos, el calor excesivo puede provocar que la olla se agriete o estropee.
- Esta olla es un producto de cerámica frágil. Manipúlala con cuidado para evitar que se caiga o sufra impactos fuertes.
- Cuando cocines con ella, recuerda mantener a los niños a una distancia segura para evitar el riesgo de que se quemen.

- Si tienes algún problema con el producto, ponte en contacto con tu tienda IKEA o con el servicio de Atención al Cliente, o visita www.ikea.com.

Portugues

Limpeza

- Antes de utilizar este produto pela primeira vez, lave com uma esponja ou um pano macio e deixe secar ao ar até secar completamente.
- Antes de usar pela primeira vez, recomendamos que coza arroz em 80% da capacidade do recipiente. Quando o arroz estiver cozinhado, deixe a repousar no recipiente durante algumas horas, para que o conteúdo penetre nos poros da cerâmica. Isso irá aumentar a sua durabilidade.
- Após a utilização, o recipiente deve ser limpo imediatamente para evitar manchas de gordura. Se não o fizer, quando for utilizado novamente, as temperaturas elevadas podem subir localmente e reduzir a funcionalidade do produto.

Convém saber

- O recipiente em cerâmica é adequado para placas a gás e também pode ser utilizado no forno.
- Tenha atenção na forma como manipula o recipiente após estar aquecido, pois tanto o recipiente como a tampa atingem temperaturas muito elevadas. Não toque em nenhum dos componentes com as mãos desprotegidas e use sempre luvas para forno ao deslocar o recipiente e ao levantar a tampa. Coloque uma base para tachos por baixo do recipiente ao colocá-lo sobre uma mesa.
- Para evitar que a comida queime e se cole, mexa o máximo que puder enquanto estiver a cozinhar.
- Se a cozedura for longa e não for adicionado nenhum líquido, o calor excessivo pode provocar rachas ou outros danos no recipiente.

- O recipiente é um produto frágil em cerâmica. Manipule com cuidado para evitar deixá-lo cair ou sujeitá-lo a impactos fortes.
- Ao cozinhar com o recipiente, lembre-se de manter as crianças a uma distância segura para evitar queimaduras.
- Caso tenha algum problema com o produto, contacte a sua loja IKEA/Apoio ao Cliente ou visite www.ikea.pt.

中文

清洁说明

- 首次使用本产品前，请先用海绵擦或软布清洁干净，并风干至完全干燥。
- 在使用新的陶瓷锅之前，建议先煮一锅占锅八成容积的米粥。粥煮好后，放置几个小时，让米糊渗透进陶瓷锅的小孔里。这可让锅更加经久耐用，延长其使用寿命。
- 使用后，应立即清洗锅体，防止油渍附着。否则下次使用时局部可能出现高温，降低产品的性能。

注意事项

- 这款陶瓷锅适用于煤气灶和烤箱。
- 加热后锅体和盖子温度很高，请小心处理。请勿直接用手接触，在移动锅体和提起锅盖时，切记佩戴隔热手套。如需将锅放在桌上，请在锅体下方放置锅垫。
- 为了避免食物烧焦及粘连，在使用过程中尽可能多搅拌。
- 如果烹饪时间较长且不添加液体，则会导致锅体因过热而开裂或损坏。
- 这款锅属于易碎的陶瓷制品。小心使用，避免掉落或遭受强烈撞击。
- 使用这款锅烹饪时，记得让孩子保持在安全距离之外，避免烫伤/烧伤风险。
- 如对此产品有任何疑问，请联系离你最近的宜家商场/顾客服务部或访问www.IKEA.cn。

繁中

清潔說明

- 第一次使用此產品前，請用海綿或軟布擦拭乾淨，並完全晾乾。
- 使用新的陶鍋之前，建議使用鍋具的80%容量煮粥。煮完粥後，將鍋具靜置幾小時，使米漿滲入陶土氣孔，讓鍋具更耐用，延長其使用壽命。
- 使用後應立即清潔鍋具，避免油污黏鍋。否則再次使用時，當地高溫上升後，降低產品功能。

使用須知

- 陶鍋適用於瓦斯爐和烤箱。
- 加熱後，鍋具和蓋子會變燙，請小心使用。請勿徒手觸碰，移動鍋具及拿起鍋蓋時，務必使用隔熱墊。將鍋具放桌上時，須在底部放置鍋架。
- 烹調時盡可能地攪拌，以免食物黏鍋和燒焦。
- 如果烹調時間長，不添加液體，高溫可能造成鍋具破裂或損害。
- 此鍋具是易碎的陶製品。請小心使用，避免掉落或強烈撞擊。
- 用此鍋具烹調時，務必與兒童保持安全距離，避免燙傷的危險。
- 若對產品有任何疑問，請洽詢服務人員。

한국어

세척

- 이 제품을 처음 사용하기 전에 스폰지나 부드러운 천으로 세척하고 완전히 마를 때까지 자연 건조해 주세요.
- 새로 구입한 세라믹 냄비를 사용하기 전에 먼저 냄비 용량의 80% 정도로 쌀죽을 조리하는 것이 좋습니다. 죽이 완성되면 밥풀물이 세라믹의 구멍에 침투하도록 냄비에 죽이 담긴 상태로 몇 시간 그대로 두세요. 이렇게 하면 냄비가 더 튼튼해지고 냄비 수명이 길어집니다.
- 사용 후에는 기름기 얼룩으로 인해 냄비가 끈적해지지 않도록 냄비를 즉시 세척해 주세요. 즉시 세척하지 못하면 다시 사용할 때 부분적으로 과열되어 제품 기능이 저하될 수 있습니다.

알아두세요!

- 세라믹 냄비는 가스레인지 사용에 적합하며 오븐에도 사용할 수 있습니다.
- 가열 후에는 냄비와 뚜껑이 매우 뜨거운 상태이므로 냄비를 다룰 때 특히 주의하세요. 보호장구 없이 맨손으로 냄비와 뚜껑을 만지지 마세요. 냄비를 옮기거나 뚜껑을 열 때는 항상 오븐 장갑을 사용하세요. 냄비를 식탁에 올려 놓을 때는 냄비 받침을 냄비 아래에 두세요.
- 음식물이 타거나 달라붙지 않도록 조리 중에 최대한 자주 저어주세요.
- 장시간 조리하며 수분을 추가하지 않으면 과열로 인해 냄비에 금이 가거나 냄비가 손상될 수 있습니다.
- 본 냄비는 깨지기 쉬운 세라믹 제품입니다. 떨어뜨리거나 강하게 부딪히지 않도록 주의하여 다루어주세요.
- 본 냄비로 조리 시 물/불에 의한 화상 위험을 피하기 위해 어린이가 안전 거리를 유지하도록 해 주세요.
- 제품에 문제가 있으면 가까운 IKEA 매장/고객 센터에 문의하거나 www.ikea.com을 방문하세요.

日本語

お手入れ方法

- 本製品を初めてご使用になる前に、スポンジか柔らかい布で洗ってから、空気乾燥で完全に乾かしてください。
- 新品のセラミック鍋をご使用になる前に、鍋の容量の80%くらいのおかゆを炊くことをおすすめします。おかゆが炊けたら、鍋におかゆが入ったまま2~3時間放置し、セラミックの細孔に米のりを染み込ませます。そうすることで鍋の耐久性が上がり、寿命も延びます。
- 使用後はすぐに鍋を洗って、油シミによる汚れのこびりつきを防いでください。汚れが残っていると、次に使うときに部分的に高温になって、製品の機能性が低下する可能性があります。

お役立ち情報

- セラミック鍋はガスコンロに適しており、オーブンでも使えます。
- 加熱後は鍋とふたが非常に高温になるので、取り扱いには十分にご注意ください。鍋を移動し

たり、ふたを開けたりするときは、素手では触らず、必ずオープンミットを使用してください。鍋をテーブルに置くときは、鍋敷きを敷いてください。

- 食材の焦げやこびりつきを防ぐため、使用中はできるだけ頻繁にかき混ぜてください。
- 水分を加えずに長時間調理すると、過熱により鍋が割れたり破損したりすることがあります。
- この鍋は壊れやすいセラミック製品です。落としたり強い衝撃を与えたりしないよう、慎重にお取り扱いください。
- 鍋で調理する際は、お子さまがヤケドをしないよう、安全な距離を保ってください。
- 製品に不具合がありましたら、お近くのイケアストアまたはカスタマーサービスまでご連絡いただくか、www.ikea.comからお問い合わせください。

Bahasa Indonesia

Pembersihan

- Sebelum menggunakan produk ini untuk pertama kalinya, harap bersihkan dengan spons atau kain lembut dan diangin-anginkan sampai kering.
- Sebelum menggunakan panci keramik baru, disarankan untuk memasak bubur nasi dalam 80% volume panci. Ketika bubur telah selesai dimasak, biarkan panci selama beberapa jam dengan bubur di dalamnya sehingga pasta nasi menembus ke dalam pori-pori keramik. Ini membuat panci lebih tahan lama dan memperpanjang umurnya.
- Setelah digunakan, panci harus segera dibersihkan untuk mencegah adhesi karena noda minyak. Jika tidak, bila digunakan lagi, suhu tinggi lokal dapat muncul yang mengurangi fungsionalitas produk.

Informasi tambahan

- Panci keramik dapat digunakan pada kompor gas dan juga dapat digunakan dalam oven.
- Perhatikan bagaimana Anda menangani

panci setelah pemanasan karena panci dan tutupnya mencapai suhu yang sangat tinggi. Jangan menyentuhnya tanpa menggunakan sarung tangan saat memindahkan panci dan mengangkat tutupnya. Tempatkan alas di bawah saat meletakkan panci di atas meja .

- Untuk menghindari makanan terbakar dan lengket, aduk sebanyak mungkin selama penggunaan.
- Jika waktu memasak lama dan cairan tidak ditambahkan, panas yang berlebihan dapat menyebabkan panci pecah atau rusak.
- Panci ini adalah produk keramik yang rapuh. Tangani dengan hati-hati untuk menghindari menjatuhkannya atau memberikan dampak yang kuat.
- Saat memasak dengan panci, ingatlah untuk menjaga anak-anak pada jarak yang aman untuk menghindari risiko mendidih/terbakar.
- Jika Anda memiliki masalah dengan produk, silakan hubungi toko/Layanan Pelanggan IKEA terdekat Anda atau kunjungi www.ikea.com.

Bahasa Malaysia

Pembersihan

- Sebelum menggunakan produk ini buat kali pertama, sila bersihkan dengan span atau kain lembut dan biarkan ia kering udara hingga ia benar-benar kering.
- Sebelum menggunakan periuk seramik yang baru ini, adalah disarankan agar bubur nasi dimasak memenuhi 80% daripada isi padu periuk. Apabila bubur sudah masak, biarkan periuk selama beberapa jam dengan bubur di dalamnya supaya pes bubur menembusi liang-liang seramik. Ini menjadikan periuk lebih tahan lama dan memanjangkan jangka hayatnya.
- Selepas digunakan, periuk hendaklah segera dibersihkan untuk mencegah lekatan yang disebabkan oleh kesan gris. Jika tidak, apabila

digunakan semula, suhu tinggi setempat boleh meningkat lantas mengurangkan fungsi produk.

Baik untuk mengetahui

- Pot seramik ini sesuai untuk hob gas dan juga boleh digunakan di dalam ketuhar.
- Tumpukan perhatian terhadap cara bagaimana anda mengendalikan periuk ini selepas pemanasan kerana periuk dan tudung boleh mencecah suhu yang sangat tinggi. Jangan sentuhnya dengan tangan yang tidak dilindungi dan sentiasa gunakan sarung tangan ketuhar apabila memindahkan periuk dan mengangkat tudung. Letakkan tungku besi di bawah periuk apabila meletakkannya di atas meja.
- Untuk mengelakkan makanan daripada hangus dan melekat, kacau sekerap mungkin semasa digunakan.
- Jika masa memasak panjang dan cecair tidak ditambah, haba yang berlebihan boleh menyebabkan periuk ini retak atau rosak.
- Periuk ini ialah produk seramik yang rapuh. Kendalikannya dengan teliti untuk mengelakkannya daripada terjatuh atau mendedahkannya pada kesan yang kuat.
- Apabila memasak menggunakan periuk, ingat agar anak-anak berada pada jarak yang selamat untuk mengelakkan risiko melecur/luka kebakaran.
- Sekiranya anda mempunyai sebarang masalah dengan produk, sila kunjungi gedung terdekat IKEA anda /Perkhidmatan Pelanggan atau layari www.ikea.com.

عربي

التنظيف

- قبل استخدام هذا المنتج لأول مرة، يجب تنظيفه بواسطة أسفنجة أو قطعة قماش ناعمة واتركيه في الهواء حتى يجف تمامًا.
- قبل استخدام قدر السيراميك الجديد، نوصي بطهي عصيدة الأرز بداخله في 80% من حجم القدر. عندما تنضج العصيدة، اتركي القدر في مكانه لبضع ساعات مع وجود

من المفيد معرفته

- القدر مناسب لمواقد الغاز ويمكن استخدامه أيضًا في الأفران.
- يجب الانتباه عند تناولك القدر بعد التسخين لأن حرارة القدر والغطاء تصل إلى درجات مرتفعة للغاية. لا تلمسيهما دون واقي للأيدي واستخدمي قفازات الفرن دائمًا عند تحريك القدر ورفع الغطاء. ضع حامل قدور أس

ไทย

การทำความสะอาด

- ล้างให้สะอาดด้วยฟองน้ำหรือผ้านุ่มๆ และผึ่งให้แห้งสนิทก่อนใช้งานครั้งแรก
- ก่อนนำหม้อนีมาใช้ประกอบอาหารอื่นๆ แนะนำให้ต้มโจ๊กในหม้อ โดยให้ได้ปริมาณ 80% ของความจุหม้อ เมื่อต้มโจ๊กจนสุกดีแล้ว ให้ตั้งหม้อทิ้งไว้โดยยังมีโจ๊กอยู่ข้างในอย่างนั้นต่อไปอีก 2-3 ชั่วโมง เพื่อให้ข้าวที่กวนจนละเอียดเข้าไปอุดรูขนาดเล็กบนผิวเซรามิก วิธีนี้จะช่วยเสริมความคงทนและยืดอายุการใช้งานให้แก่หม้อ
- หลังใช้งานทุกครั้ง ควรล้างทำความสะอาดหม้อทันที เพื่อป้องกันไม่ให้เกิดความเสียหายจากคราบมัน มีเช่นนั้น เมื่อนำหม้อมาใช้งานอีกครั้ง อาจทำให้บางบริเวณของหม้อมีความร้อนสูงกว่าบริเวณอื่นๆ ซึ่งจะทำความเสียหายประสิทธิภาพ

ข้อควรรู้

- หม้อเซรามิกเหมาะสำหรับใช้กับเตาแก๊สและนำเข้าเตาอบได้
- จับหม้อที่ผ่านการตั้งไฟอย่างระมัดระวัง เพราะเมื่อผ่านการตั้งไฟ ตัวหม้อและฝาจะมีอุณหภูมิสูงขึ้น ห้ามใช้มือเปล่าจับหม้อ ควรใส่ถุงมือจับของร้อนเสมอเวลาจับ หยิบ หรือยกหม้อ อย่างวางหม้อบนโต๊ะโดยตรง ให้ใช้ที่รองหม้อวางรองไว้เสมอ
- ขณะประกอบอาหาร หมั่นคนอาหารในหม้อเรื่อยๆ เพื่อป้องกันการไหม้ติดก้นหม้อ

- หากประกอบอาหารใดก็ตามที่ใช้เวลานานและไม่มี การเติมน้ำหรือของเหลวอื่นลงในหม้อ เมื่อหม้อได้รับความร้อนติดต่อกันมากเกินไป อาจแตกร้าวหรือเกิดความเสียหายได้
- หม้อใบนี้ทำจากเซรามิกเปราะแตกง่าย กรุณาหยิบจับอย่างระมัดระวัง และระวังไม่ให้หม้อตกหรือได้รับการกระแทกรุนแรง
- เมื่อประกอบอาหารโดยใช้หม้อนี้ กรุณาดูแลให้เด็ก ๆ อยู่ห่างจากระยะที่สามารถเอื้อมถึงหม้อ เพื่อป้องกันความเสียหายจากการถูกความร้อนลวก
- หากพบปัญหาเกี่ยวกับการใช้งานสินค้านี้ กรุณาติดต่อสโตร์ อีเกียในพื้นที่ของคุณ/แผนกบริการลูกค้า หรือ www.ikea.com

Tiếng Việt

Vệ sinh

- Trước khi sử dụng sản phẩm lần đầu tiên, vệ sinh bằng miếng bọt biển hoặc khăn mềm và để khô nồi tự nhiên đến khi khô hoàn toàn.
- Trước khi sử dụng nồi gốm, bạn chỉ nên nấu cháo với 80% thể tích nồi. Khi cháo được nấu chín, hãy để cháo trong nồi trong vài giờ để bột gạo thấm vào các lỗ li ti trên bề mặt gốm. Điều này giúp tăng độ bền và kéo dài tuổi thọ của nồi.
- Sau khi sử dụng, nên vệ sinh ngay lập tức để tránh các vết dầu mỡ bám vào bề mặt. Nếu không, trong lần sử dụng tiếp theo, bị cháy sau đó do vết dầu mỡ. Lần tiếp theo được sử dụng, điều này có thể làm tăng nhiệt độ khi nấu và làm giảm chức năng sản phẩm.

Thông tin hữu ích

- Nồi gốm phù hợp để sử dụng trên bếp gas và trong lò nướng.
- Hãy cẩn thận khi sử dụng nồi khi đã làm nóng nồi, vì cả nồi và nắp có thể đạt đến nhiệt độ rất cao. Không chạm vào chúng bằng tay không có dụng cụ bảo vệ và luôn sử dụng găng tay bếp khi di chuyển nồi và nhắc nắp. Đặt nồi lên trên miếng lót nồi hoặc giá đỡ ba chân khi đặt trên bàn.

- Để ngăn việc thực phẩm bị cháy và dính vào nồi, khi nấu, hãy khuấy nhiều nhất có thể.
- Nếu nấu trong thời gian dài và bạn không cho thêm chất lỏng vào nồi, lượng nhiệt quá cao có thể làm nồi bị nứt hoặc hư hỏng.
- Nồi là sản phẩm từ gốm dễ vỡ. Sử dụng cẩn thận để tránh làm rơi nồi hoặc chịu tác động mạnh.
- Khi sử dụng nồi, luôn giữ trẻ cách nồi một khoảng an toàn để tránh bị bỏng.
- 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.

