

# SNITSIG



Design and Quality  
IKEA of Sweden



<b>ENGLISH</b>	<b>4</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>10</b>
<b>BAHASA INDONESIA</b>	<b>12</b>
<b>BAHASA MALAYSIA</b>	<b>14</b>
<b>عربي</b>	<b>16</b>
<b>ไทย</b>	<b>18</b>

## **Cleaning**

- Before using the cookware for the first time, wash, rinse and dry carefully.
- The cookware 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.
- To prevent salt stains, do not add salt until the water is boiling.
- Do not use steel wool or anything that may scratch 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**

- The cookware is suitable for use on all types of hobs.
- It is designed exclusively for cooking, not for storing food. Food that is stored in the cookware for a longer period may affect the surface and take on the taste of metal.
- Use a hob with the same or a smaller diameter as the cookware to save energy.
- Always lift the cookware when moving it on a glass ceramic hob or induction hob to avoid scratching the hob.
- Do not let the cookware boil dry as the base becomes skew from overheating.

The cookware gets hot during use. Therefo-

re, always use pot holders when moving it.

Bear in mind that the handle can get damaged by the flame when the cookware is used on a gas hob.

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

If you have any problem with the product, contact your nearest IKEA store or visit [www.ikea.com](http://www.ikea.com).

## 清洗说明

- 在使用新锅之前，须对其进行冲洗，并擦干。
- 锅具可用于洗碗机。洗后应立即擦干，以防止产品表面生成任何钙质斑点。清除污斑，可使用加入少量醋的温水进行擦洗。
- 为了防止形成盐质斑点，在锅内食品煮至沸点之前，不可加入盐。
- 不可使用金属丝团等具划伤力的洁具，以免划伤锅面。
- 锅底在冷却后会略有弯曲，但在受热时会伸展变平。在清洗之前，务必待锅冷却。以防温度骤变导致锅体发生变形。

## 使用须知

- 该产品适合在各种类型的灶具上使用。
- 产品是专为用来烹制食物而不是用来存放食物而设计的。将食物较长时间地存放在产品中会有损产品的表面和沾染金属的味道。
- 使用直径与产品的相同或小一些的灶具，以节省能源。
- 在玻璃陶瓷灶具或电磁感应灶具上移动产品时必须将产品端起来，以免刮划灶具。
- 不要让产品烧干，否则，底部会因过热而变形。

产品在使用的过程中会变热。因此，移动产品时必须使用隔热垫。

注意，在燃气灶具上使用产品时，锅把会被火焰烧坏。

如果锅把感觉松动，使用螺丝刀将螺丝上紧。

如果您对产品有任何疑问，请与离您最近的宜家商场联系或访问 [www.ikea.com](http://www.ikea.com)。

### 清潔說明

- 第一次使用鍋具前，先小心沖洗擦乾。
- 鍋具適用於洗碗機，為避免留下水垢，清洗後一定要擦乾。可用稀釋的溫醋水去除污垢。
- 在水煮沸前不可加入鹽巴，以免殘留鹽垢。
- 不可使用鋼絲絨或任何會刮傷表面的工具。
- 鍋具冷卻時底部會略有不平，但在加熱膨脹後就會恢復原狀。清洗前一定要先靜置冷卻，以防溫度驟降，使鍋體永久變形。

### 使用須知

- 廚具適用於所有類型的爐子。
- 廚具專門設計為烹飪用途，並非保存食物。廚具長期保存食物會損傷表面，吸收金屬味道。
- 在相同或較小直徑的爐子上使用廚具可節省能源。
- 移動電陶爐或感應爐上的廚具時，一定要拿起廚具，以免刮傷爐子。
- 不可讓廚具乾燒，以免廚具底部加熱時會變形。

廚具使用時會變熱，請使用隔熱墊移動廚具。

在瓦斯爐上使用廚具時爐火會損害把手。

把手鬆動時，請用螺絲起子旋緊螺絲。

如有任何關於產品的問題，請聯絡IKEA或上網[www.ikea.com](http://www.ikea.com)。

**세척**

- 처음 사용하기 전에 제품을 씻어 행구고 잘 말려주세요.
- 물 속의 석회질로 인해 얼룩이 생기지 않도록 하려면 설겅이후 즉시 물기를 닦아주세요. 작은 얼룩은 미지근한 물에 식초를 몇 방울 떨어트린 용액으로 없앨 수 있습니다.
- 조리용기 안에 소금얼룩이 생기지 않도록 하려면 내용물이 끓기 전에 소금을 넣지 마세요.
- 표면에 상처를 내는 철수세미는 사용하지 마세요.
- 바닥면은 차가울 때 살짝 오목해질 수 있으나 열이 닿으면 다시 평평해집니다. 제품이 식은 다음에 세척하세요. 그래야 바닥이 본래의 형태로 돌아오고 사용으로 인한 변형을 방지할 수 있습니다.

**유용한 정보**

- 본 제품은 모든 종류의 레인지와 오븐에서 사용이 가능합니다.
- 조리용 제품이며 음식 보관용으로는 적합하지 않습니다. 제품에 오랜 시간 동안 음식을 보관하는 경우, 음식이 용기의 표면에 영향을 줄 수 있으며 음식에서도 금속 맛이 날 수 있습니다.
- 에너지 절약을 위해서는 조리용기크기 이하의 화구에서 조리를 하세요.
- 유리세라믹 또는 인덕션 레인지 위에서 사용할 경우, 제품을 옮길 때는 들어서 옮겨야 긁힘을 예방할 수 있습니다.
- 물이 없는 상태에서 끓이지 않도록 하세요. 과열되면 바닥이 변형될 수 있습니다.

사용 중에는 손잡이가 뜨거워지니 주의하세요. 취급 시 반드시 오븐장갑 등을 이용하세요.

가스레인지에서 사용하면 손잡이가 손상될 수 있으



니 주의하세요.

손잡이가 흔들리면 드라이버로 나사를 조여주세요.

제품과 관련된 문제가 발생하면 가까운 이케아 매장에 문의하거나 [www.ikea.com](http://www.ikea.com)을 방문해 주세요.

### お手入れ方法

- この調理器具を初めてご使用になる前に、よく洗い、すすぎ、乾かしてください。
- この調理器具は食器洗い乾燥機で洗うことができます。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。
- 塩の跡が付かないよう、沸騰するまで塩を加えないでください。
- スチールたわしなど調理器具の表面を傷つけるものは使わないでください。
- 使用していないときは、鍋の底はややへこんでいますが、加熱すると平らになります。調理器具は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ぐことができます。

### お役立ち情報

- この調理器具はどんなタイプのコンロにも適しています。
- この調理器具は調理するためのもので食品を保存するためのものではありません。食品を調理器具に長時間入れたままにすると、調理器具の表面と反応して金属の味に移る場合があります。
- 鍋やフライパン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やIHコンロの上で動かすときには、必ずフライパンを持ち上げてください。引きずると傷が付く場合があります。
- 空焚きしないでください。熱しすぎると底がゆがみ、ノンスティック加工が損なわれます。

使用中は調理器具が熱くなっていますので、動か

すときは必ず鍋つかみをご使用ください。

ガスコンロでご使用になる際には、炎で取っ手を傷めないようご注意ください。

取っ手の取付がゆるんだら、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。

**Pembersihan**

- Sebelum pertama kali menggunakan produk, cuci, bilas dan keringkan dengan hati-hati.
- Produk 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.
- Untuk mencegah noda garam, jangan menambahkan garam pada makanan Anda sampai air mendidih.
- Jangan gunakan wol baja atau benda apapun yang dapat menggores permukaan.
- Dasar akan sedikit mencekung ketika dingin, tetapi permukaan akan mendatar ketika dipanaskan. Selalu biarkan peralatan masak hingga dingin sebelum dibersihkan. Hal ini memungkinkan dasar mempunyai bentuk tetap dan untuk mencegah berubah bentuk ketika digunakan.

**Baik untuk diketahui**

- Peralatan masak ini cocok untuk semua jenis kompor.
- Produk ini dirancang untuk keperluan memasak, tidak untuk menyimpan makanan. Makanan disimpan dalam peralatan untuk jangka waktu lama dapat meninggalkan bekas pada alat masak dan rasa besi akan meresap ke dalam makanan.
- Gunakan peralatan masak pada kompor yang sama besar atau lebih kecil untuk menghemat energi.
- Angkatlah selalu peralatan makan

ketika memindahkan dari kompor kaca atau kompor keramik. Jangan menarik sepanjang kompor karena resiko menggores.

- Jangan pernah biarkan peralatan masak mendidih hingga kering, karena dasarnya akan menjadi hangus ketika terlalu panas.

Pegangan menjadi panas ketika digunakan. Untuk itu, senantiasa gunakan pad panas saat memindahkannya.

Ingatlah bahwa pegangan dapat rusak oleh api bila digunakan pada kompor gas.

Jika pegangan terasa sedikit longgar, kencangkan sekrup menggunakan obeng.

Jika anda memiliki pertanyaan mengenai produk, silahkan hubungi toko IKEA terdekat/Layanan Pelanggan atau website [www.ikea.com](http://www.ikea.com)

**Pembersihan**

- Sebelum menggunakan peralatan memasak untuk kali pertama, basuh, bilas dan keringkan dengan sempurna.
- Peralatan memasak adalah selamat digunakan untuk mesin basuh pinggan. Untuk menghindarkan daripada kesan mendapan air, sentiasa lap hingga kering selepas membasuh. Kesan boleh dihilangkan menggunakan sedikit cuka yang dilarutkan dalam air suam.
- Untuk mengelakan kesan garam, jangan tambah garam sehingga air mendidih.
- Jangan gunakan pengosok periuk atau sebarang produk yang boleh mencalarkan permukaan.
- Dasarnya adalah agak cekung bila sejuk, tetapi akan mengembang bila dipanaskan. Sentiasa biarkan peralatan memasak sejuk sebelum membersihkannya. Ini membolehkannya kembali ke bentuk asal dan membantu mengelakkannya daripada menjadi tidak rata bila digunakan.

**Pengetahuan tambahan**

- Peralatan memasak ini sesuai untuk semua jenis dapur.
- Ia direka bentuk khas untuk memasak, bukannya untuk menyimpan makanan. Makanan yang disimpan dalam peralatan memasak ini untuk jangka masa yang lama mungkin akan memberi kesan pada permukaannya dan makanan akan terdapat rasa besi.
- Gunakan dapur bergaris pusat sama atau lebih kecil untuk menjimatkan

tenaga.

- Sentiasa angkat periuk apabila mengalihkannya ke dapur kaca seramik untuk mengelakkan dapur tercalar.
- Jangan biarkan periuk mendidih sehingga kering kerana dasarnya akan hangus oleh pemanasan melampau.

Periuk menjadi panas semasa digunakan. Oleh itu, sentiasa gunakan pelapik periuk apabila mengalihkan periuk.

Ingat, pemegang mungkin rosak akibat terkena api apabila periuk digunakan pada dapur gas.

Jika pemegangnya longgar, ketatkan skru dengan pemutar skru.

Jika anda mempunyai masalah berkenaan produk, sila hubungi gedung IKEA yang terdekat atau layari [www.ikea.com](http://www.ikea.com).

### التنظيف

- قبل استخدام أدوات الطبخ للمرة الأولى، أغسلها و أشطفها ثم جففها جيداً.
- أدوات الطبخ يمكن غسلها بأمان في غسالة الأطباق. لمنع أي علامات تخلفها رقائق الجير في الماء، دائماً امسح بقطعة جافة بعد الغسيل. يمكن إزالة العلامات و البقع بقليل من الخل المخفف بماء فاتر.
- لمنع البقع الناتجة من الملح، لا تضيف الملح حتى يغلي الماء.
- لا تستخدم الصوف الفولاذي أو أي شيء يمكن أن يخدش السطح.
- تكون القاعدة مقعرة قليلاً عندما تكون باردة، و لكنها تمتد لتكون مسطحة عندما تسخن. دع أدوات الطبخ تبرد قبل تنظيفها. لأن ذلك يسمح للقاعدة بأن تستعيد شكلها و يساعد في منعها من أن تكون غير مستوية.

### يستحسن أن تعرف

- وعاء الطهي ملائم للإستخدام مع كافة أنواع المواقد.
- وهو مصمم خصيصاً للطهي، وليس لتخزين الطعام. الطعام المخزن في وعاء الطهي لمدة طويلة يؤثر على السطح ويلتقط قليلاً من مذاق المعدن.
- إستخدمي موقداً بنفس أو أقل قطراً من وعاء الطهي لتوفير الطاقة.
- دائماً إرفعي وعاء الطهي عند تحريكه فوق موقد بعيون من الزجاج أو السيراميك لتجنب خدش الموقد.
- لا تتركي وعاء الطهي يغلي إلى درجة الجفاف حيث ستصبح القاعدة مائلة من فرط الحرارة.
- وعاء الطهي يصبح ساخناً أثناء الإستعمال. لذا، إستخدمي دائماً حاملات القدور عند تحريكه.
- ضعي في حسابك أن اليد يمكن أن تتلف بفعل اللهب عند إستخدام وعاء الطهي فوق موقد غاز.
- إذا شعرت بإرتخاء اليد، أعيدي إحكام شد البراغي



بواسط مفك براغي.

إذا واجهت أي مشكلة مع المنتج، إتصلي بأقرب معرض  
إيكيأ أو زوري. [www.ikea.com](http://www.ikea.com)

### การทำความสะดวก

- ก่อนใช้งานครั้งแรก ให้ล้างเครื่องครัวให้สะอาด และเช็ดให้แห้ง
- ชุดเครื่องครัวสามารถล้างด้วยเครื่องล้างจานได้ หลังล้างเสร็จ ควรเช็ดให้แห้งทันที เพื่อป้องกันคราบน้ำเกาะบนผิวเครื่องครัว ถ้าผิวเครื่องครัวเกิดเป็นคราบให้ใช้น้ำส้มสายชูเจือจางในน้ำอุ่น นำมาเช็ดออกให้สะอาด
- เพื่อป้องกันคราบเกลือเกาะภายในภาชนะ ขณะทำอาหาร รอให้อาหารเดือดก่อน ค่อยใส่เกลือลงไป
- ห้ามใช้ใบขัดที่มีความคม หรืออุปกรณ์อื่นใดที่อาจข่วนผิวภาชนะเป็นรอย
- เมื่อถูกความเย็น กันภาชนะจะหดตัวและโค้งงอเล็กน้อย เมื่อถูกความร้อน ก็จะคลายตัวและยืดออกตามเดิม จึงควรปล่อยให้ภาชนะเย็นลงก่อนนำไปล้าง เพื่อให้กันภาชนะกลับคืนรูปทรง และมีผิวเรียบเสมอกัน

### ข้อควรรู้

- ชุดเครื่องครัวนี้สามารถใช้ได้กับเตาทุกชนิด
- ชุดเครื่องครัวออกแบบขึ้นเพื่อใช้ปรุงอาหารโดยเฉพาะ ไม่ใช่สำหรับเก็บอาหาร การใช้เก็บอาหารเป็นเวลานาน อาจทำให้ผิวด้านในเสียหาย และอาจทำให้อาหารติดกลิ่นโลหะได้
- ควรเลือกใช้หัวเตาที่มีขนาดเส้นผ่านศูนย์กลางเท่ากันหรือเล็กกว่าขนาดของเครื่องครัว เพื่อประหยัดพลังงานในการหุงต้ม
- ยกภาชนะขึ้นจากเตาเซรามิกหรือเตาแม่เหล็ก อย่างช้าๆ เพราะกันภาชนะอาจชุดเตาเป็นรอยได้
- อย่าปล่อยให้เตาตั้งเตาจนแห้ง เพราะความร้อนจัดจะทำให้กันกระทะใหม่และเสียรูปทรง

หม้อและกระทะร้อนขณะตั้งเตา ควรใช้ผ้าหรือถุงมือจับทุกครั้ง

ระวังด้ามจับหรือหูหม้อเสียหาย จากการถูกเปลวไฟบนเตาแก๊ส

ถ้าด้ามจับหรือหูหม้อหลวม ให้ใช้ไขควงขันสกรูเข้าให้

แนน

หากมีปัญหากการใช้งานผลิตภัณฑ์ กรุณาติดต่อร้านค้า  
หรือศูนย์บริการลูกค้าของ IKEA ใกล้บ้าน หรือติดต่อผ่าน  
ทางเว็บไซต์ [www.ikea.com](http://www.ikea.com)

