

# SNITSIG



Design and Quality  
IKEA of Sweden



<b>ENGLISH</b>	<b>4</b>
<b>中文</b>	<b>5</b>
<b>繁中</b>	<b>6</b>
<b>한국어</b>	<b>7</b>
<b>日本語</b>	<b>8</b>
<b>BAHASA INDONESIA</b>	<b>9</b>
<b>BAHASA MALAYSIA</b>	<b>10</b>
<b>عربي</b>	<b>11</b>
<b>ไทย</b>	<b>12</b>

**Cleaning**

- Before using the cookware for the first time, wash, rinse and dry carefully. Parts without non-stick coating are dishwasher-safe. The frying pan should be washed by hand.
- 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 to your food until the water is boiling.
- Do not use steel wool or anything that may scratch the surface. Washing-up detergent may affect the coating on the frying pan.
- The base is slightly concave when cold, but expands to flatten out when heated. Always leave 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.
- The frying pan is provided with non-stick coating, which means you can cook food in little or no fat or oil at all.
- Only use wooden or plastic utensils without sharp edges in the frying pan.
- 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 and the coating may lose its non-stick properties.

The cookware gets hot during use. Therefore, always use pot holders when moving it.

Bear in mind that the handles 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/Customer Service or visit [www.ikea.com](http://www.ikea.com).

### 清洁

- 第一次使用产品之前，彻底洗涤、冲净和擦干。没有不沾涂层的部件可以在洗碗机中洗涤。煎锅应该用手洗涤。
- 为了防止出现由水碱留下的痕迹，洗涤之后必须擦干。污点和污渍可以使用一点儿在温水中稀释的醋去除。
- 为了防止出现盐渍，将水烧开时再往食物里加盐。
- 不要使用百洁丝或任何会刮划产品表面的东西。洗碗剂会有损煎锅的涂层。
- 冷却时锅底略微凹陷，但受热时则会伸展变平。必须待产品冷却之后再行清洁。这能够使锅底恢复形状，有助于防止产品经过使用而变得不平。

### 使用须知

- 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。
- 煎锅带有不粘涂层，这意味着您可以几乎不用或根本不用油烹制食物。
- 在煎锅中仅限使用没有利刃的木头或塑料厨具。
- 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，而且，不粘涂层会失去其不粘锅的性能。

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 / 客户服务部联系或访问 [www.ikea.cn](http://www.ikea.cn)。

### 清潔說明

- 第一次使用鍋具前請先小心沖洗晾乾。沒有不沾鍋塗料的鍋具適用於洗碗機。煎鍋需手洗。
- 為避免殘留水垢。鍋具清洗後一定要擦乾。可用稀釋過的溫醋水清除污漬。
- 為避免殘留鹽垢。水沸騰前不可在食物中加鹽。
- 請勿使用不銹鋼或任何會刮傷表面的用具。清潔劑會損害煎鍋的塗料。
- 為加熱前的鍋具底部會稍微變形。加熱後就會變平坦。清洗前先讓鍋具降溫。恢復原狀。以免使用時底部變形。

### 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。
- 煎鍋表層有不沾鍋塗料，可用少油或不用油的方式烹調食物。
- 只能使用沒有鋒利邊緣的木質或耐熱塑膠用具。
- 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，因為加熱時底部會變形，塗料會失去不沾鍋的特性。

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客服部或上網[www.ikea.com](http://www.ikea.com)。

**세척**

- 처음 사용하기 전에 제품을 씻어 행구고 잘 말려주세요. 눌러붙음 방지 코팅이 없는 부분은 식기 세척기 사용이 가능합니다. 프라이팬은 손으로 세척하세요.
- 물 속의 석회질로 인해 얼룩이 생기지 않도록 하려면 설거지후 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 철세미는 사용하지 마세요. 설거지용 세제는 프라이팬 코팅에 영향을 줄 수도 있습니다.
- 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 시간동안 음식을 보관하게 되는 경우, 음식이 용기의 표면에 영향을 줄 수 있으며 음식도 금속맛이 날 수 있습니다.
- 눌러붙음 방지 코팅 프라이팬이라 기름없이, 혹은 아주 적은 양으로도 요리를 할 수 있습니다.
- 끝이 날카롭지 않은 나무 또는 플라스틱 조리도구만 사용하세요.
- 에너지 절약을 위해서는 조리용기크기 이하의 화구에서 조리를 하세요.

유리세라믹 또는 인덕션 레인지를 사용할 경우, 제품을 옮길 때는 들어서 옮겨야 굽힘을 예방할 수 있습니다.

물이 없는 상태에서 끓이지 않도록 하세요. 과열되면 바닥이 변형되며 코팅의 눌러붙음 방지 성분을 잃게 됩니다.

사용시에는 뜨거워지니 주의하세요. 취급시 반드시

오븐장갑 등을 이용하세요.

가스레인지에서 사용하면 손잡이가 가스불로 인하여 손상될 수 있으니 주의하세요.

손잡이가 흔들리면 드라이버로 나사를 조여주세요.

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

**お手入れ方法**

- この製品を初めてご使用になる前に、よく洗って乾かしてください。 ノンスティック加工が施されていないものは食器洗い乾燥機で洗うことができます。 フライパンは手洗いしてください。
- 水に含まれる石灰分の跡が付くのを防ぐため、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付けるものは使わないでください。 食器用洗剤はフライパンのコーティングを傷付けるおそれがあります。
- 使用していないとき、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**

- この調理器具はあらゆる種類のコンロで使用できます。
- この調理器具は、食品の保存にはお使いいただけません。 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、食品に金属の味が移るおそれがあります。
- フライパンにはノンスティック加工を施してあるため、油はごく少量または全く使用せずに調理することができます。
- ノンスティック加工は傷つきやすいため、木製またはプラスチック製の角の丸いヘラなどをご使用ください。
- 熱効率を高めるため、調理器具の底の直径と同じか、小さめのサイズのコンロでご使用ください。

ラジエントヒーターや IH コンロの上で調理器具を動かす際は、コンロを傷つけないよう、必ず持ち上げてください。

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るのでご注意ください。 調理器具を動かす際は、必ず鍋つかみをご使用ください。

ガスコンロで使用する際は、炎で取っ手を傷めないようご注意ください。

取っ手がゆるんだら、ドライバー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の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. Lapisan tidak lengket aman untuk mesin cuci piring. Panci penggorengan sebaiknya dicuci dengan tangan.
- 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 merusak panci penggorengan.
- 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.
- Panci penggorengan ini mempunyai lapisan tidak lengket, artinya anda dapat memasak makanan hanya dengan sedikit atau sama sekali tidak memerlukan lemak atau minyak.
- Hanya gunakan peralatan dari kayu atau plastik tanpa tepi tajam.
- Gunakan peralatan masak pada kompor

yang sama besar atau lebih kecil untuk menghemat energi.

Angkatlah selalu peralatan makan ketika memindahkan dari kompor kaca kompor keramik atau kompor induksi. Jangan menarik sepanjang kompor karena resiko menggores.

Jangan pernah biarkan peralatan masak mendidih hingga kering, karena dasarnya akan menjadi hangus dan lapisan tidak lengket akan hilang 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)

**Cara mencuci**

- Sebelum menggunakan peralatan memasak untuk kali pertama, cuci, bilas dan keringkan dengan teliti. Bahagian tanpa lapisan tidak melekat adalah selamat untuk digunakan dalam mesin basuh pinggan mangkuk. Kualiti perlu dicuci dengan cucian tangan.
- Untuk mengelakkan sebarang kesan mendapan air, sentiasa keringkan selepas mencuci. Tanda dan kesan kotoran boleh dihilangkan menggunakan sedikit cuka yang dilarutkan dalam air suam.
- Untuk mengelakkan kesan garam, jangan campurkan garam kepada makanan anda sehingga air mendidih.
- Jangan gunakan penggosok periuk atau sebarang produk yang boleh mencalarakan permukaan. Sabun pencuci mungkin akan memberi kesan pada lapisan kualiti.
- Dasarnya adalah agak cekung apabila sejuk tetapi mengembang dan menjadi rata apabila dipanaskan. Sentiasa biarkan peralatan memasak sejuk sebelum mencucinya. Ini membolehkan dasarnya kembali ke bentuk asal dan membantu mengelakkannya daripada menjadi tidak rata semasa digunakan.

**Untuk pengetahuan anda**

- Peralatan memasak ini sesuai untuk semua jenis dapur.
- Ia direka bentuk khas untuk memasak, bukannya untuk menyimpan makanan. Makanan yang disimpan di dalam peralatan memasak ini untuk jangka masa yang lama mungkin akan memberi kesan pada permukaannya dan akan menyerap rasa logam.
- Kualiti ini mempunyai lapisan tidak melekat Teflon® Classic yang bermakna anda boleh memasak makanan menggunakan sedikit minyak atau tanpa

minyak langsung.

- Hanya gunakan peralatan kayu atau plastik yang tidak mempunyai hujung yang tajam.
- Gunakan dapur yang bergaris pusat yang sama atau lebih kecil untuk menjimatkan tenaga.

Sentiasa angkat periuk apabila mengalihkannya ke dapur kaca seramik untuk mengelakkan dapur calar.

Jangan biarkan periuk mendidih hingga kering kerana dasarnya akan herot oleh pemanasan melampau dan ia akan kehilangan ciri-ciri tidak melekatnya.

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

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 /Perkhidmatan Pelanggan atau layari [www.ikea.com](http://www.ikea.com).

دائماً حاملات القدور عند تحريكها.

ضعي في اعتبارك أن الأيدي قد تلتف من اللهب عند استخدام الأنية على موقد غازي.

إذا شعرت بإرتخاء اليد، أعيدي إحكام شد المسامير بواسطة مفك.

إذا واجهتك أي مشكلة مع المنتج، إتصلي بأقرب معرض ايكيا/خدمة العملاء أو زوري موقعنا [www.ikea.com.sa](http://www.ikea.com.sa)

### التنظيف

— قبل إستخدام وعاء الطهي للمرة الأولى، إغسله، صفيه وحففيه بعناية. الأجزاء بدون الطبقة المانعة للإلتصاق آمنة للغسيل بغسالة الأطباق. مقلاة التحمير يجب غسلها يدوياً.

— لتلافي أي آثار من وجود الكلور بالماء، جففي دائماً بعد الغسيل. البقع والعلامات يمكن إزالتها بقليل من الخل المخفف بالماء الفاتر.

— لتلافي صدأ الملح، لا تضيفي ملح إلى طعامك قبل أن يبدأ الماء بالغليان.

— لا تستخدمني صوفاً معدنياً أو أي شيء قد يخدش السطح. سوائيل الغسيل ربما تؤثر على الطبقة المانعة للإلتصاق بالمقلاة.

— القاعدة تكون مقعرة قليلاً وهي باردة، لكنها تتمدد لتصبح منبسطة عند تسخينها. قومي دائماً بترك وعاء الطهي ليبرد قبل تنظيفه. هذا يسمح للقاعدة باستعادة شكلها ويساعد على منعها أن تصبح غير مستوية مع الإستعمال.

### من المفيد معرفته

— هذه الأنية ملائمة للاستخدام في جميع أنواع المواقف.

— وهي مصممة خصيصاً للطهي، وليس لتخزين الأطعمة. الأطعمة التي يتم حفظها لفترة طويلة في الأنية يمكن أن تؤثر على سطحه وتتأثر بطعم المعدن.

— المقلاة مزودة بطبقة مانعة للإلتصاق، وهذا يعني بأنه يمكنك طهي الطعام مع قليل من الدهون أو الزيوت أو بدونها.

— استخدمني مع المقلاة فقط أدوات خشبية أو بلاستيكية لا تحتوي على أطراف حادة.

— ضعني الأنية على موقد له نفس القطر أو أقل منه لتوفير الطاقة.

ارفعي دائماً الأنية عندما تقومين بتحريكها على موقد سيراميك زجاجي أو موقد حث حراري لتتجنبي مخاطر خدش الموقد.

لا تدعي الأنية تغلي وهي جافة لأن ذلك يؤدي إلى تلف القاعدة وتفقد الطبقة خصائصها المانعة للإلتصاق عند التسخين المفرط.

الأنية تصبح ساخنة أثناء الإستخدام. لذا، استخدمني

**การทำความสะดวก**

- ก่อนนำไปใช้ครั้งแรก ให้ล้างให้สะอาดและเช็ดให้แห้ง เครื่องครัวที่ไม่ได้เคลือบสารกันติดไว้ สามารถใช้เครื่องล้างจานล้างได้ ส่วนกระทะทอดควรล้างด้วยมือ
- หลังล้างแล้ว ควรเช็ดให้แห้งทันที เพื่อไม่ให้เกิดคราบน้ำเกาะบนผิวเครื่องครัว ถ้ามีรอยคราบเกาะบนผิว ให้ใช้น้ำส้มสายชูเจือจางในน้ำอุ่น นำมาเช็ดออกให้สะอาด
- เพื่อป้องกันคราบเกลือเกาะภายในภาชนะ ขณะปรุงอาหาร ควรรอให้น้ำเดือดก่อน จึงค่อยเติมเกลือลงไป
- ห้ามใช้ยี่ห้อที่มีความคม หรืออุปกรณ์อื่นที่อาจข่วนผิวภาชนะเป็นรอย แม้แต่น้ำยาล้างจานก็อาจส่งผลกับสารเคลือบกันติดบนกระทะทอดได้
- เมื่อถูกความเย็น กันภาชนะจะหดตัวและโค้งงอเล็กน้อย เมื่อถูกความร้อน ก็จะคลายตัวและยืดออกตามเดิม จึงควรปล่อยให้ภาชนะเย็นลงก่อนนำไปล้าง เพื่อให้กันภาชนะกลับคืนรูปทรง และมีผิวเรียบเสมอกัน

**ข้อควรรู้**

- ชุดเครื่องครัวยี่สิบใช้ได้กับเตาทุกชนิด
- ชุดเครื่องครัวออกแบบขึ้นเพื่อใช้ปรุงอาหารโดยเฉพาะ ไม่ใช่สำหรับเก็บอาหาร การใช้เก็บอาหารเป็นเวลานาน อาจทำให้ผิวด้านในเสียหาย และอาจทำให้อาหารติดกลิ่นโลหะได้
- กระทะทอดเคลือบด้วยสารกันติด ไม่จำเป็นต้องใช้น้ำมันในการปรุงอาหาร หรือใช้น้ำมันเพียงเล็กน้อยเท่านั้น
- ใช้ตะหลิวและอุปกรณ์ไม้หรือพลาสติกที่ไม่มีขอบคมเท่านั้น
- เตาที่ใช้ควรมีขนาดเส้นผ่านศูนย์กลางเท่ากัน หรือเล็กกว่าขนาดของเครื่องครัว เพื่อช่วยประหยัดพลังงานในการหุงต้ม

ยกหม้อหรือกระทะขึ้นจากเตาเซรามิกหรือเตาแม่เหล็กอย่าลาก เพราะกันภาชนะอาจขูดเตาเป็นรอยได้

อย่าปล่อยให้อาหารตั้งเดาจนแห้ง เพราะความร้อนจัดจะทำให้กันกระทะไหม้และเสียรูปทรง และทำให้สารเคลือบกันติดเสื่อมสภาพ

กระทะและหม้อร้อนขณะตั้งเตา ควรใช้ผ้าหรือถุงมือจับ

ระวังด้ามกระทะหรือหม้อเสียหาย จากการถูกเปลวไฟ

**ของแถม**

ถ้าตามหลวม ให้ใช้ไขควงขันสกรูเข้าให้แน่น

หากมีปัญหาการใช้งานผลิตภัณฑ์ กรุณาติดต่อศูนย์บริการลูกค้าของ IKEA หรือติดต่อผ่านทางเว็บไซต์ [www.ikea.co.th](http://www.ikea.co.th)