

# STABIL

**Design Henrik Preutz**

---

**5 L**

**5 qt**

---



**102.390.01**

**20922**



|                         |           |
|-------------------------|-----------|
| <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 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. Put the pasta in the insert.
2. Immerse the insert in a pot with plenty of boiling water.
3. When the pasta is ready, simply lift the insert from the pot leaving the water behind.

## **Good to know**

- STABIL pasta insert is available in a 3-litre and a 5-litre version. The 3-litre insert can be used with most 3-litre pots and the 5-litre insert with most 4-5-litre pots.
- Bear in mind that the handles get hot when the insert is in use. Always use pot holders when moving the insert.

## 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。

## 如何使用煮面屉

1. 将面条放入煮面屉。
2. 将煮面屉没入放有大量开水的锅中。
3. 当面条煮好时，只需将煮面屉从锅里端起来，将水留下即可。

## 使用须知

- “斯塔比尔”煮面屉备有3升和5升两个尺寸。3升煮面屉可与大多数3升锅并用，而5升煮面屉则可与大多数4-5升锅并用。
- 注意，煮面屉在使用时锅把会变热。移动煮面屉时一定要使用隔热垫。

### 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. 將麵條放入內鍋。
2. 將內鍋浸泡在裝滿沸水的鍋內。
3. 麵條煮熟後，提起內鍋即可瀝水。

### 使用須知

- STABIL內鍋適用於3-5公升的深鍋。三公升的內鍋適用於大部分三公升的深鍋，五公升的內鍋適用於大部分4-5公升的深鍋。
- 烹煮過程中，鍋具把手會變熱。移動時請使用隔熱墊。

**세척**

- 처음 사용하기 전에 제품을 세척하고 잘 말려주세요.
- 냄비용 찌기는 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.

**파스타 채반 사용 방법**

1. 파스타면을 채반에 담으세요.
2. 끓는 물이 충분한 냄비에 파스타 채반을 잠기게 넣으세요.
3. 면이 다 끓으면 물을 남겨놓고 냄비에서 채반을 꺼내면 됩니다.

**유용한 정보**

- 스타빌 파스타 채반은 3 리터용 제품과 5 리터용 제품이 있습니다. 3 리터 채반은 대부분의 3 리터 용량의 냄비에 사용할 수 있으며 5 리터 제품은 대부분의 4-5 리터 용량의 냄비에 사용할 수 있습니다.
- 사용시에는 손잡이가 뜨거워지니 주의하세요. 취급시 반드시 오븐장갑 등을 사용하세요.

## 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. パスタをインサートに入れます。
2. 鍋にたっぷりのお湯を沸騰させ、その中にインサートを沈めます。
3. パスタが茹で上がったら、インサートを持ち上げてお湯を切るだけです。

## お役立ち情報

- STABIL/スタビール パスタインサートには3Lと5Lの2種類があります。3Lのインサートは3Lのほとんどの鍋で、5Lのインサートは4～5Lのほとんどの鍋でお使いいただけます。
- 調理中は取っ手が熱くなるのでご注意ください。インサートを動かすときには必ず鍋つかみをお使いください。



**Pembersihan**

- Sebelum pertama kali menggunakan produk, cuci, bilas dan keringkan dengan hati-hati.
- Pengukus 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 panci pengukus**

1. Masukkan pasta ke dalam panci pengukus
2. Rendamlah panci pengukus ke dalam panci yang dipenuhi air mendidih.
3. Ketika pasta telah siap, hanya angkat panci pengukus dari panci.

**Baik untuk diketahui**

- Panci pengukus STABIL ini tersedia dalam 3 liter dan 5 liter. Pengukus 3 liter boleh digunakan pada kebanyakan panci 3 liter dan pengukus 5 liter boleh digunakan pada kebanyakan panci 4-5 liter.
- Ingat! Pegangan menjadi panas saat pengukus sedang digunakan. Sentiasa gunakan pad panas ketika memindahkan pengukus.

**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 mencalarakan permukaan.

**Bagaimana menggunakan periuk pengukus**

1. Letakkan pasta di dalam periuk pengukus.
2. Celup periuk pengukus ke dalam periuk berisi penuh dengan air mendidih.
3. Apabila pasta siap, hanya angkat periuk pengukus daripada periuk.

**Pengetahuan tambahan**

- Pengukus pasta STABIL terdapat dalam versi 3 liter dan 5 liter. Pengukus 3 liter boleh digunakan untuk kebanyakan periuk 3 liter dan pengukus 5 liter boleh digunakan untuk kebanyakan periuk 4-5 liter.
- Ingat! Pemegang akan menjadi panas apabila pengukus digunakan. Sentiasa gunakan pelapik periuk semasa mengalihkan pengukus.

### 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.

### كيفية إستعمال الوعاء الداخلي

1. ضعي المعجنات في الوعاء الداخلي.
2. اغمري الوعاء الداخلي داخل القدر بالكثير من الماء المغلي.
3. عندما تصبح المعجنات جاهزة، ببساطة إرفعي الوعاء الداخلي من القدر ودعي الماء به.

### جيد ان تعلمي

- وعاء المعجنات الداخلي STABIL متوفر بنسختين من 3 لتر و 5 لتر. الوعاء الداخلي سعة 3 لتر يمكن إستعماله مع معظم القدور سعة 3 لتر، والوعاء الداخلي سعة 5 لتر يمكن إستعماله مع معظم القدور سعة 4-5 لتر.
- ضعي في حسابك أن المسكات تصبح ساخنة عند إستعمال الوعاء الداخلي. قومي دائماً بإستخدام حاملات القدور عند تحريك الوعاء الداخلي.

### การทำความสะดวก

- ล้างตะแกรงให้สะดวกแล้วเช็ดให้แห้ง ก่อนนำไปใช้งานครั้งแรก
- ใช้เครื่องล้างจานล้างได้ หลังล้างเสร็จควรเช็ดให้แห้งทันที เพื่อป้องกันน้ำแห้งเป็นคราบ ถ้ามีรอยคราบเกาะอยู่ที่ผิว ให้ผสมน้ำส้มสายชูกับน้ำอุ่น นามาเช็ดออกให้สะดวก
- อย่าใช้ใบขัดที่มีความคม หรืออุปกรณ์อื่นที่อาจขูดขีดผิวเป็นรอย

### วิธีใช้ตะแกรง

1. ใส่พาสต้าลงในตะแกรงต้ม
2. วางตะแกรงลงในหม้อน้ำเดือด
3. เมื่อต้มเส้นพาสต้าจนสุกดีแล้ว ยกตะแกรงขึ้นจากหม้อ

### ข้อควรรู้

- หม้อตะแกรงต้มพาสต้า STABIL มี 2 ขนาด ให้เลือกคือ ขนาด 3 ลิตรและ 5 ลิตร ตะแกรงพาสต้าขนาด 3 ลิตรใช้ได้กับหม้อ 3 ลิตร เกือบทุกแบบ ส่วนตะแกรงพาสต้าขนาด 5 ลิตร ใช้ได้กับหม้อ 4-5 ลิตร เกือบทุกแบบ
- หูตะแกรงจะร้อนขณะตั้งไฟ ควรใช้ผ้าจับทุกครั้งที่จะยกขึ้น



Design and Quality  
IKEA of Sweden

AA-1445042-2  
Made in China

©Inter IKEA Systems B.V. 2014

IKEA of Sweden AB  
SE-343 81 Älmhult