

# GULDÖRING

Design David Wahl



Design and Quality  
IKEA of Sweden



|                         |           |
|-------------------------|-----------|
| <b>English</b>          | <b>4</b>  |
| <b>Español</b>          | <b>5</b>  |
| <b>Portugues</b>        | <b>6</b>  |
| <b>中文</b>               | <b>7</b>  |
| <b>繁中</b>               | <b>8</b>  |
| <b>한국어</b>              | <b>9</b>  |
| <b>日本語</b>              | <b>10</b> |
| <b>Bahasa Indonesia</b> | <b>11</b> |
| <b>Bahasa Malaysia</b>  | <b>12</b> |
| <b>عربي</b>             | <b>14</b> |
| <b>ไทย</b>              | <b>15</b> |

# English

## Before first use

- Wash with washing-up liquid and rinse with water before using the first time.

## Cleaning

- Always wash the product by hand after use.
- Do not use steel wool or anything that may scratch the coating. Dishwasher detergent and waste powder that solidifies cooking oil can affect the surface.
- If food stains arise, the non-stick coating can be cleaned with the abrasive side of a cleaning sponge.
- 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.

## How to use

- This cookware is suitable for use on all types of hobs, including induction hob.
- Provided with sol-gel ceramic non-stick coating, which means you can cook food in little or no fat.
- Avoid heating dry and empty cookware too quickly, especially with the induction hob's booster function, as this can cause the cookware to warp and negatively affect the coating's non-stick properties.
- Use only wooden or plastic utensils without sharp edges.
- The cookware is oven-safe, but the glass lid is not.
- By placing the cookware on a cooking zone with the same or a smaller diameter as the cookware, you can save energy.
- Bear in mind that the cookware gets hot during use. Always handle with potholders.

- Always lift the cookware when moving it on a glass ceramic hob to avoid the risk of scratching the hob.
- If you have any problems with the product, please contact your nearest IKEA store/ Customer Service or see [www.ikea.com](http://www.ikea.com).

## **Español**

### **Antes de utilizarlo por primera vez**

- Lava el producto con jabón líquido y acláralo con agua antes de utilizarlo por primera vez.

### **Limpieza:**

- Se recomienda lavar este producto siempre a mano.
- No utilices lana de acero ni otros productos abrasivos que podrían rayar el revestimiento. El detergente para lavavajillas y el polvo limpiador que solidifica el aceite pueden afectar a la superficie.
- Si se mancha de comida, el revestimiento antiadherente se puede limpiar con el lado áspero de un estropajo de limpieza.
- El fondo, ligeramente cóncavo cuando está frío, se dilata y aplanan por efecto del calor. Deja siempre que la batería se enfríe antes de limpiarla. Así la base recuperará su forma original y evitarás que se deforme con el uso.

### **Instrucciones de uso**

- Este recipiente es apto para todo tipo de placas, incluidas las de inducción.
- Cuenta con un revestimiento antiadherente de cerámica Sol-Gel, lo que te permite cocinar con poco o nada de grasa.
- Evita calentar un recipiente seco y vacío demasiado rápido, especialmente con la función de potenciador de la placa de inducción, ya que podría deformarse y el revestimiento podría perder sus propiedades antiadherentes.
- Utiliza solo utensilios de madera o plástico sin bordes afilados.

- El utensilio de cocina es apto para el horno, pero la tapa no.
- Para ahorrar energía, pon el recipiente en una zona de cocción con un diámetro igual o inferior.
- Ten en cuenta que el recipiente se calienta cuando se usa. Protege tus manos siempre con manoplas.
- Cuando lo estés usando en una placa de vitrocerámica y lo quieras cambiar de sitio, levántalo siempre para evitar rayar la superficie.
- En caso de problemas con este producto, contacta con tu tienda o con el servicio de Atención al cliente, o entra en [www.ikea.es](http://www.ikea.es).

## Portugues

### Antes da primeira utilização

- Lave com detergente líquido e enxague com água antes de utilizar pela primeira vez.

### Limpeza

- Após cada utilização, lave sempre o artigo à mão.
- Não use palha-d'aço nem qualquer outro material que possa riscar o revestimento. A utilização de detergentes da loiça e de pós que solidifiquem os resíduos de óleo alimentar, pode afetar a superfície.
- Se ocorrerem manchas de comida, o revestimento antiaderente pode ser limpo com o lado abrasivo de uma esponja de limpeza.
- A base destes recipientes quando frios é ligeiramente côncava, mas depois de aquecidos ficam planos. Deixe sempre arrefecer o produto antes de o lavar. Isso permite que a base retome a sua forma e ajuda a evitar que fique desnivelada com o uso.

### Instruções

- Este recipiente é adequado a todos os tipos de placas, incluindo a placa de indução.

- O produto tem um revestimento em cerâmica sol-gel antiaderente, que lhe permite cozinhar com muito pouca ou nenhuma gordura.
- Evite aquecer artigos para cozinhar em seco e vazios demasiado depressa, principalmente com a função booster da placa de indução, uma vez que isto pode fazer com que estes se deformem e afetar negativamente as propriedades antiaderentes do revestimento.
- Use apenas utensílios de madeira ou plástico sem rebordos afiados.
- Os artigos para cozinhar são próprios para o forno, mas a tampa em vidro não.
- Ao colocar os recipientes numa zona para cozinhar com o mesmo diâmetro ou um diâmetro inferior, pode poupar energia.
- O recipiente aquece quando está a ser usado. Use sempre pegas ou luvas de cozinha.
- Ao mover o recipiente numa placa de vitrocerâmica, levante-o sempre da placa para evitar riscá-la.
- Se tiver alguma questão relacionada com o produto, contacte a sua loja IKEA/Apoio ao Cliente ou aceda a [www.ikea.pt](http://www.ikea.pt).

## 中文

### 首次使用前须知

- 首次使用前，使用清洁剂清洗，并用水冲洗。

### 清洁

- 使用后请务必用手清洗产品。
- 请勿使用钢丝球或任何可能刮花涂层的清洁工具。洗碗机洗涤剂和废弃食用油凝固粉末会影响锅具表面。
- 如果出现食物污渍，可以使用海绵擦的摩擦面来清洁不粘涂层。
- 底部在冷却时略微凹入，但在受热时会膨胀变平。清洁前请务必让炊具冷却。这样可确保底部恢复至原来的形状，并防止其在使用过程中变得凹凸不平。

## 使用说明

- 此炊具可在各种类型的炉灶上使用，包括电磁炉。
- 带有不粘涂层，可用于进行低脂或无脂烹饪。
- 避免过快加热干燥的空炊具，尤其是使用电磁炉的快速加热功能时，因为这会导致炊具变形并对涂层的不粘性能产生不良影响。
- 只能使用无锋利边缘的木制或塑料器皿。
- 该炊具可放入烤箱安全使用，但玻璃盖子不可以。
- 将炊具放在直径与炊具相等或更小的烹饪区可以节省能源。
- 请记住，炊具在使用过程中会变热。请始终使用隔热垫。
- 在玻璃陶瓷炉上移动炊具时，请务必将其抬起，以免划伤炉灶表面。
- 如果对产品有任何疑问，请就近与宜家商场/顾客服务部联系，或查看[www.ikea.cn](http://www.ikea.cn)网站。

## 繁中

### 第一次使用前

- 第一次使用前，用清潔劑清洗，再用水沖洗乾淨。

### 清潔方法

- 使用後務必手洗產品。
- 不可使用鋼絲絨或任何會刮傷表面的用具。能夠使食用油凝固的洗碗精和凝固劑可能會破壞表面。
- 若出現食物污漬時，可使用清潔海綿的研磨面來清潔不沾塗層。
- 鍋具冷卻時底部會略有不平，但在加熱膨脹後就會恢復平坦。清洗前務必將鍋具靜置冷卻，讓底部恢復原狀，以免使用時會不平穩。

### 使用方法：

- 鍋具適用於各種爐具(含電磁爐)。
- 表層用上溶膠凝膠陶瓷不黏塗層，可用更少、甚或不需油脂來烹調食物
- 避免將乾和空的鍋具迅速加熱，特別是用於有增壓功能的電磁爐上。這或會導致鍋具變形，並會對其不沾塗層產生負面影響
- 僅能使用木質或塑膠且沒有銳利邊緣的廚房用具。
- 鍋具可放入烤箱使用，但玻璃鍋蓋不可

- 可在相同或較小直徑的加熱區上使用鍋具，以節省能源。
- 鍋具使用時把手會變熱，務必使用隔熱手套。
- 在電陶爐上移動鍋具時，需拿起鍋具，以免刮傷爐具。
- 若對產品有任何疑問，請與當地IKEA店/客戶服務人員聯絡或登入[www.ikea.com](http://www.ikea.com)查詢

## 한국어

### 첫 사용시 유의사항

- 세제로 씻고 물로 잘 행군 뒤 사용하세요.

### 세척 방법

- 사용후 반드시 손으로 세척해 주세요.
- 코팅 부분에 손상이 갈 수 있으니 철수세미 같은 소재로 세척하지 마세요. 식용유를 굳게 만드는 식기세척기 세제와 페 파우더는 제품 표면에 영향을 줄 수 있습니다.
- 논스틱 코팅 제품에 음식 얼룩이 생긴 경우, 수세미의 거친 면으로 닦아낼 수 있습니다.
- 제품이 차가울 때는 바닥이 약간 오목하지만 열을 가하면 평평해집니다. 조리기구는 먼저 충분히 식힌 후 세척해주세요. 이렇게 하면 제품의 밑면이 원상태로 돌아오고 사용으로 인한 변형을 방지할 수 있습니다.

### 사용방법

- 본 제품은 인덕션 레인지를 포함한 모든 종류의 레인지에서 사용할 수 있습니다.
- 늘어붙음 방지 줄겔 세라믹 코팅처리가 되어 있어 오일을 전혀 사용하지 않거나 아주 적은 양만 사용해도 요리할 수 있습니다.
- 마른 빈 조리기구를 너무 빨리 가열하지 마세요. 특히 인덕션 레인지의 부스터 기능이 있는 경우 조리기구가 뒤틀리고 논스틱 코팅 특성에 부정적인 영향을 미칠 수 있습니다.
- 끝이 날카롭지 않은 나무 또는 플라스틱 조리도구만 사용하세요.
- 오븐에서 사용할 수 있는 조리용품입니다. 단, 유리 뚜껑은 오븐 사용이 불가능합니다.
- 조리기구와 직경이 같거나 작은 레인지에 조리기구를 올려놓으면 에너지를 절약할 수 있습니다.
- 사용 중에는 조리기구가 뜨거워지니 주의하세요. 항상 냄비홀더를 사용하세요.

- ハイライト レイン지에서 사용할 때는 반드시 제품을 들어서 옮겨야 레인지 표면이 긁히는 것을 방지할 수 있습니다.
- 제품과 관련된 문제가 발생하면 가까운 이케아 매장/ 고객 서비스 센터에 문의하거나 [www.ikea.kr](http://www.ikea.kr)을 방문해 주세요.

## 日本語

### 初めてご使用になる前に

- 初めてご使用になる前に、食器用洗剤で洗い、水ですすいでください。

### お手入れ方法

- 使用後は必ず手洗いしてください。
- スチールウールなど、コーティングを傷つけるようなものは使わないでください。食器洗い乾燥機用洗剤や、食用油用の凝固剤も、表面を傷める場合があります。
- 食材の汚れがついた場合は、洗浄用スポンジのやわらかい面でノンスティックコーティングの汚れを落とせます。
- 冷めた状態では底がややへこんでいますが、加熱すると膨張して平らになります。調理器具は必ず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げます。

### ご使用方法

- IHコンロを含む、あらゆるタイプのコンロでご使用いただけます。
- この調理器具にはゾルゲル法で合成したセラミックによる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。
- 特にIHコンロのブースター機能を使用する際は、空のフライパンや鍋を急激に加熱しないでください。変形の原因となり、コーティングのこびり付き防止効果が損なわれるおそれがあります。
- 鋭い角のない木製かプラスチック製の調理器具のみをお使いください
- 調理器具はオーブンで使用できますが、ふたは対応していません

- 調理器具の底の直径と同じか小さめのコンロを使うと省エネになります。
- 使用中は調理器具が熱くなりますのでご注意ください。必ず鍋つかみをご使用ください。
- ラジエントヒーター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。
- 商品に不具合がある場合には、お近くのイケア店舗またはカスタマーサービスセンターにご連絡いただくか、[www.IKEA.jp](http://www.IKEA.jp)をご参照ください。

## Bahasa Indonesia

### Sebelum penggunaan pertama

- Cuci dengan cairan pembersih dan bilas dengan air sebelum penggunaan pertama.

### Cara membersihkan

- Selalu cuci produk dengan tangan setelah digunakan.
- Jangan gunakan wol kawat atau apa pun yang dapat menggores lapisan. Deterjen mesin cuci piring dan bubuk limbah yang mengeras minyak goreng dapat mempengaruhi permukaan.
- Jika timbul noda makanan, lapisan anti lengket dapat dibersihkan dengan sisi spons pembersih yang kasar.
- Bagian dasarnya agak cekung saat dingin, tetapi mengembang menjadi rata saat dipanaskan. Dinginkan peralatan masak sebelum dibersihkan. Ini memungkinkan dasarnya kembali cekung dan bantu mencegah bentuknya bergelombang saat penggunaan.

### Cara menggunakan

- Peralatan masak ini cocok untuk digunakan pada semua jenis kompor, termasuk kompor induksi.
- Dilengkapi dengan lapisan anti lengket keramik sol-gel, yang berarti Anda dapat memasak makanan dengan sedikit atau tanpa lemak.
- Hindari memanaskan peralatan masak yang

kering dan kosong terlalu cepat, terutama dengan fungsi penguat kompor induksi, karena hal ini dapat menyebabkan peralatan masak melengkung dan berdampak negatif pada sifat anti lengket pada lapisan.

- Gunakan peralatan kayu atau plastik tanpa tepi yang tajam.
- Peralatan masaknya aman digunakan di oven, tapi tutup kacanya tidak.
- Dengan menempatkan peralatan masak pada zona memasak dengan diameter yang sama atau lebih kecil dari peralatan masak, Anda dapat menghemat energi.
- Ingatlah bahwa peralatan masak dapat menjadi panas saat digunakan. Selalu pegangi dengan sarung tangan.
- Selalu angkat peralatan masak saat memindahkannya di atas kompor kaca keramik untuk menghindari risiko menggores permukaan kompor.
- Jika memiliki masalah dengan produk, silakan hubungi toko IKEA/Layanan Pelanggan atau kunjungi [www.IKEA.co.id](http://www.IKEA.co.id).

## **Bahasa Malaysia**

### **Sebelum penggunaan kali pertama**

- Sebelum guna buat pertama kali, cuci dengan pencuci pinggan mangkuk dan bilas dengan air.

### **Pencucian**

- Sentiasa basuh menggunakan tangan selepas menggunakannya.
- Jangan gunakan sabut keluli atau apa-apa yang boleh mencalarkan salutan. Serbuk pencuci pinggan mangkuk dan serbuk sisa yang membeku minyak masak boleh menjejaskan permukaan.
- Jika kesan makanan timbul, salutan tak melekat boleh dibersihkan dengan bahagian pelelas pada span pembersih.
- Dasar menjadi sedikit melengkung apabila sejuk, tetapi mengembang menjadi rata

apabila memanas. Sentiasa bairkan alat masak menyejuk sebelum ia dicuci. Ini membolehkan dasar kembali kepada bentuk asalnya dan membantu mencegahnya daripada menjadi tidak sekata disebabkan oleh penggunaan.

### **Cara untuk mengguna**

- Alat masak ini sesuai digunakan pada semua jenis hob, termasuk hob aruhan.
- Bersalut tidak melekat seramik sol-gel, yang bermakna anda boleh memasak menggunakan sedikit atau tanpa lemak.
- Elak daripada memanaskan alat memasak yang kering dan kosong terlalu cepat, terutamanya dengan fungsian penggalak hob aruhan, kerana ini boleh menyebabkan alat memasak meleding dan menjejaskan sifat tak melekat salutan secara negatif.
- Hanya gunakan peralatan kayu atau plastik tanpa tepi yang tajam.
- Alat memasak selamat untuk ketuhar, tetapi penutupnya tidak.
- Dengan meletakkan alat masak di atas hob masak dengan diameter yang sama atau lebih kecil daripada periuk/kuali, anda dapat menjimatkan tenaga.
- Ingatlah bahawa alat masak menjadi panas semasa penggunaan. Sentiasa kendalikannya dengan pemegang periuk.
- Sentiasa angkat alat masak semasa mengalihkannya ke atas hob seramik kaca bagi mengelakkan risiko hob tercalar.
- Jika terdapat sebarang masalah tentang produk, sila hubungi gedung IKEA terhampir/ Perkhidmatan Pelanggan atau layari [www.ikea.com](http://www.ikea.com)

## عربي

### قبل الاستخدام لأول مرة

- اغسلي المنتج بسائل الغسيل وأشطفيه بالماء قبل استخدامه لأول مرة.

### التنظيف

- دائماً، أغسلي المنتج باليد بعد الاستخدام.
- لا تستخدم السلك أو أي شيء يعرض الطبقة السطحية للخدش. يمكن أن يؤثر منظف غسالة الأطباق ومخلفات البودرة التي تحول زيت الطهي لمادة صلبة على السطح.
- إذا ظهرت بقع طعام، يمكن تنظيف الطبقة المانعة للالتصاق باستخدام الجانب الخشن من إسفنجة التنظيف.
- القاعدة تكون مقعرة قليلاً عندما تكون باردة، ولكنها تتمدد عندما يتم تسخينها. أتركي الأنية دائماً لتبرد قبل تنظيفها. لأن ذلك يسمح للقاعدة بأن تستعيد شكلها و يساعد على منعها من أن تصبح غير مستوية مع الاستخدام.

### طريقة الإستعمال

- هذه الأنية ملائمة للاستخدام على جميع أنواع المواقد.
- المنتج مزود بطبقة الصل-جل المقاومة للالتصاق، مما يعني أنه يمكنك طهي الطعام مع قليل من الدهون أو بدونها.
- يُنصح بتجنب تسخين آنية طهي جافة وفارغة بسرعة كبيرة، خاصة مع وظيفة المعزز في موقد الحث، حيث يمكن أن يؤدي ذلك إلى تأثيرات سلبية على آنية الطهي وطلائها المانع للالتصاق.
- استخدم فقط أدوات خشبية أو بلاستيكية لا تحتوي على أطراف حادة.
- آنية الطهي آمنة للاستخدام في الفرن، بينما غطاؤها الزجاجي ليس كذلك.
- يمكنك توفير الطاقة بوضع آنية الطهي على نطاق طهي له نفس القطر أو أقل منه.
- ضعي في اعتبارك أن آنية الطهي تصبح ساخنة أثناء الاستعمال. استخدم دائماً حاملات القدور عند مناولتها.
- ارفعي دائماً آنية الطهي عندما تقومين بتحريكها على موقد سيراميك زجاجي حتى لا يتعرض الموقد للخدش.
- إذا كان لديك أي مشكلة مع المنتج، فضلاً، الاتصال بأقرب معرض إيكيا/خدمة العملاء أو زوري موقعنا [www.ikea.com](http://www.ikea.com)

# ไทย

## ข้อปฏิบัติก่อนใช้งานครั้งแรก

- ก่อนใช้งานครั้งแรก ควรทำความสะอาดด้วยน้ำยาล้างจาน แล้วล้างออกด้วยน้ำสะอาด

## การดูแลรักษาและทำความสะอาด

- ล้างให้สะอาดด้วยมือทุกครั้งหลังใช้
- ห้ามใช้ใยขัดหรืออุปกรณ์อื่นๆ ที่อาจทำให้ผิวเคลือบเสียหาย น้ำยาล้างจานและผงขัดที่ทำให้น้ำมันทำอาหารแข็งตัวจะมีผลต่อการทำให้พื้นผิวเสียหาย
- หากคราบอาหารติด สามารถใช้ผ้าขนหนุยของฟองน้ำ ทำความสะอาดสารเคลือบกันติดได้
- ฐานจะเว้าเล็กน้อยเมื่อเย็น แต่จะแบนเรียบลงเมื่อโดนความร้อน ควรปล่อยให้เย็นลงก่อนทำความสะอาด เพื่อให้ฐานกลับมามีรูปร่างคงเดิม และช่วยป้องกันจากพื้นผิวที่ไม่เรียบจากการใช้งาน

## วิธีใช้งาน

- เครื่องครัวนี้ใช้ได้กับเตาทุกชนิด รวมทั้งเตาแม่เหล็กไฟฟ้า
- เคลือบสารกันติดเซรามิกผ่านกระบวนการโซลเจล จึงไม่จำเป็นต้องใช้น้ำมัน/ไขมันในการทำอาหาร หรือใช้เพียงเล็กน้อยเท่านั้น
- อย่าให้ความร้อนเครื่องครัวเปล่าๆ เร็วเกินไป โดยเฉพาะบนเตาแม่เหล็กไฟฟ้าที่มีฟังก์ชันเร่งความร้อน เพราะอาจทำให้เครื่องครัวผิดรูปและส่งผลเสียต่อคุณสมบัติเคลือบกันติด
- ต้องใช้กับอุปกรณ์ไม้หรือพลาสติกที่ไม่มีขอบแหลมคมเท่านั้น
- ใช้กับเตาอบได้ ยกเว้นฝาแก้ว
- เมื่อวางเครื่องครัวลงบนโซนทำอาหารที่มีขนาดเส้นผ่านศูนย์กลางเล็กกว่าหรือเท่ากับเครื่องครัว จะช่วยให้คุณประหยัดพลังงานได้
- โปรดทราบว่าเครื่องครัวจะมีอุณหภูมิสูงขึ้นระหว่างการใช้งาน ให้ใช้ผ้าจับของร้อนทุกครั้ง
- ยกเครื่องครัวขึ้นจากเตาเซรามิก อย่างลวก เพราะกั้นกระแทกอาจชูดเตาเป็นรอยได้
- หากมีปัญหาการใช้งานผลิตภัณฑ์ กรุณาติดต่อสโตร์อิเกีย หรือศูนย์บริการลูกค้าของอิเกียใกล้บ้าน หรือติดต่อผ่านทางเว็บไซต์ [www.ikea.co.th](http://www.ikea.co.th)

