

LOCKEBO



Design and Quality
IKEA of Sweden

Español	3
Català	4
Euskara	5
Galego	7

Español

Instrucciones de uso

La encimera es de vidrio y resinas reciclados. A diferencia de las encimeras totalmente de piedra, la superficie es lisa, no porosa y especialmente resistente a las manchas.

Mantenimiento y limpieza

- Para la limpieza diaria, utiliza un paño suave humedecido en agua templada con una suave solución jabonosa.
- No utilices productos que contengan aceite, polvo limpiador, o abrasivos. La exposición prolongada a productos de limpieza puede causar daños permanentes o decoloración de la superficie de la encimera. Aclara inmediatamente con agua para neutralizar el efecto de la exposición a productos potencialmente dañinos.
- Las manchas difíciles se pueden eliminar con una solución de agua y vinagre al 50%. A continuación aclara la superficie con agua y seca con un paño suave.
- Los residuos secos de alimentos se pueden eliminar con un raspador de madera o plástico. Después de quitarlos, pasa un paño humedecido para eliminar posibles marcas.
- La encimera resiste la mayoría de productos químicos para el hogar. No expongas la superficie de la encimera a productos químicos fuertes como disolventes o productos para la limpieza del horno o de muebles.
- No coloques objetos calientes directamente sobre la encimera. Utiliza siempre salvamanteles para proteger la superficie. El agua hirviendo y las salpicaduras de alimentos que se estén cocinando no dañan la encimera.
- No utilices cuchillos ni objetos cortantes directamente sobre la encimera. Esto daña la encimera y desafila los cuchillos. Utiliza siempre tablas de cortar.

- No desplaces un objecte con bordes rugosos o irregulares sobre la encimera, ya que podría rayar la superficie.
- No coloques tostadores, cafeteras, hervidores u otros pequeños electrodomésticos que emiten calor directamente sobre la unión de dos encimeras, porque el calor podría dañar dicha unión.
- No utilices estropajos de acero, estropajos que rayen, productos abrasivos o similares, porque podrían rayar la superficie.
- Las superficies mates necesitan mayor limpieza que las superficies pulidas. Las marcas de metal, huellas de dedos y otras marcas del uso diario son visibles en este material y se pueden eliminar con productos de limpieza no abrasivos.

Català

Instruccions d'ús

Aquest taulell està fet de resines i vidre reciclat. A diferència dels taulells de pedra massissa, la superfície és llisa, no porosa i especialment resistent a les taques.

Manteniment i conservació

- Per a la neteja diària, utilitza un drap suau humit amb aigua tèbia i una mica de detergent o sabó.
- Evita els productes de neteja que continguin olis, pols netejadora o substàncies abrasives. L'exposició prolongada a les solucions de neteja pot causar desperfectes o descoloriment permanents a la superfície del taulell. Esbandeix-la immediatament amb aigua per neutralitzar l'efecte de l'exposició a qualsevol producte que pugui fer-la malbé.
- Les taques persistents es poden eliminar amb una solució d'aigua i vinagre al 50%. Després, esbandeix la superfície amb aigua i eixuga-la amb un drap suau.
- Els residus secs d'aliments es poden eliminar

amb una rasqueta de fusta o plàstic. Després de treure'ls, neteja la superfície amb un drap humit per eliminar les marques.

- El taulell és resistent a la majoria de substàncies químiques d'ús domèstic. No exposis la superfície del taulell a substàncies químiques fortes, com ara dissolvents o productes per netejar el forn o els mobles.
- No posis objectes calents directament a sobre del taulell de cuina. Utilitza sempre estalvis o capçanes per protegir la superfície. L'aigua bullent i les esquitxades d'aliments en cocció no fan malbé el taulell.
- No utilitzis ganivets ni objectes que tallin directament a sobre de la superfície del taulell, ja que el taulell es faria malbé i el ganivet s'esmussaria. Fes servir sempre fustes de tallar.
- No arrosseguis mai un objecte amb les vores rugoses o irregulars per sobre del taulell, ja que podria ratllar la superfície.
- No posis torradores, cafeteres, bullidors o altres electrodomèstics petits que emetin calor directament a sobre de la junta d'unió de dos taulells, ja que l'escalfor podria fer-la malbé.
- No facis servir fregalls d'acer o que ratllin, productes abrasius o altres productes semblants, ja que podrien ratllar la superfície.
- Les superfícies mats s'han de netejar més que les polides. Les marques de metall, empremtes de dits i altres signes d'ús diari deixen rastres visibles en aquest material. Per eliminar-los, fes servir productes de neteja que no siguin abrasius.

Euskara

Erabilera-gomendioak

Sukalde-gaina birziklatutako beiraz eta erretxina naturalez egina dago. Harrizko sukalde-gainak ez bezala, orbanen aurkako gainazal lau eta ez porotsua dauka.

Garbiketa eta mantentze-lanak.

- Ur bero eta xaboiarekin edota gutxi kontzentratutako detergente batekin garbitu.
- Saihestu olioak, hautsezko garbigarriak eta produktu urratzaileak. Garbiketa produktuak denbora luzez erabiltzen badira, sukalde-gainaren gainazala koloregabetu edo betirako kaltetu daiteke. Ur ugarirekin eragin erabili ondoren, horrela, edozein produktu kaltegarriren ondorioak saihestuko dituzu.
- Kentzeko zailak diren orbanak garbitzeko erabili erdiz erdi ur eta ozpinez gindako soluzioa. Ondoren, gainazala uretan eragin eta zapi leun batekin lehortu.
- Elikagaien hondakin lehorrak plastiko edo zurezko arraska batekin kendu daitezke. Kendu eta gero, zapi heze bat pasa gelditu daitezkeen markak ezabatzeko.
- Sukalde-gainak etxeko sustantzia kimiko gehienak jasan ditzake. Ez bota disolbatzaile edo produktu kimikorik sukalde-gainekoan, hala nola, disolbatzaileak edo altzari eta labea garbitzeko produktuak.
- Ez jarri objektu berorik zuzenean sukalde-gainean. Erabili beti zamau-babesak gainazala babesteko. Irakiten dagoen ura edo egosten ari diren jakien zipriztin beroek ez diote sukalde-gainazalari kalterik egiten.
- Ez erabili aiztorik edo bestelako objektu zorrotzik zuzenean sukalde-gainean. Sukalde-gaina kaltetu daiteke eta aiztoa kamuts gelditu daiteke. Egunero garbitzeko, erabil ezazu urarekin bustitako zapi leun bat.
- Ez higitu inoiz ertz zimurtuak edo irregularrak dituen objekturik sukalde-gainean zehar, gainazala urratu daitekeelako.
- Ez jarri txigorgailua, kafe-makina, irakin-ontzia edo beroa igortzen duen beste edozein gailu elektriko zuzenean sukalde-gainekoaren bi piezak elkartzen diren tokian, izan ere, beroak juntura kaltetu dezake.

- Ez erabili inoiz belakizko espartzurik, espartzu metalikorik, edo produktu urratzailerik, gainazala marra dezaketelako.
- Distirarik ez duten gainazalak gainazal distiratsuak baino gehiago garbitu behar dira. Metalak egindako markak, hatz-markak eta eguneroko erabileragatik agertutakoak erraz ikusiko dira, baina garbiketa produktu ez urratzaileekin ken daitezke.

Galego

Consellos de uso

O mesado está feito con vidro reciclado e resina. A diferenza dos mesados fabricados unicamente con pedra, a superficie é lisa, non porosa e moi resistente ás manchas.

Coidados e mantemento

- Para a limpeza diaria, utiliza un pano suave humedecido en auga quente e un xabón neutro.
- Non uses produtos de limpeza en po ou que conteñan aceites ou abrasivos. A exposición prolongada a produtos de limpeza pode provocar danos permanentes e descolorar a superficie. Aclara inmediatamente con auga para neutralizar o efecto da exposición a produtos potencialmente daniños.
- As manchas máis difíciles poden quitarse cunha combinación de vinagre e auga ao 50%. Despois, aclara a superficie con auga e sécaa cun pano suave.
- As partículas de comida seca poden quitarse cunha raspadeira de plástico ou madeira. Retira o material sobrance e, a seguir, limpa a superficie cun pano húmido para quitar calquera marca que quede.
- O mesado pode resistir a maioría de substancias químicas domésticas. Non expoñas a superficie ao contacto con produtos químicos e disolventes, como augarrás ou produtos de limpeza para o forno ou os mobles.

- Non deixes obxectos quentes enriba do mesado. Utiliza sempre un gardamanteis para protexer a superficie. A auga fervendo e as salpicaduras mentres se cociña non danarán o mesado.
- Non utilices coitelos ou calquera outro obxecto cortante directamente enriba da superficie do mesado. Do contrario danarías a superficie do mesado e cegarías o coitelo. Usa sempre unha táboa de cortar.
- Non despraces nunca un obxecto cos bordos rugosos ou irregulares por enriba do mesado, xa que podería raiar a superficie.
- Non poñas unha torradora, unha cafeteira, un fervedoiro ou calquera outro aparato eléctrico que emita calor directamente enriba dunha xunta entre dúas pezas do mesado, xa que a calor pode danar a xunta.
- Non utilices nunca un estropallo metálico ou de esponxa ou outros produtos abrasivos que poidan raiar a superficie.
- As superficies mates requiren máis limpeza que as pulidas. Neste material serán visibles as marcas metálicas, as pegadas e outros sinais cotiáns, que se poden quitar usando un produto de limpeza non abrasivo.