

HEMKOMST



Design and Quality
IKEA of Sweden

Español	4
Català	5
Euskara	6
Galego	7

Español

Limpieza

- Antes de usar la batería de cocina por primera vez, lavar, aclarar y secarla cuidadosamente.
- La batería es apta para el lavavajillas. Para prevenir las manchas de cal, secar bien con un paño después del lavado. La manchas pueden eliminarse con un poco de vinagre disuelto en agua templada.
- Para prevenir las manchas de sal, no añadir sal hasta que el agua no esté hirviendo.
- No use estropajo metálico o cualquier cosa que pueda rayar la superficie.
- La base es ligeramente cóncava cuando está fría, pero se expande hasta alisarse cuando se calienta. Deja siempre que tu batería se enfríe antes de limpiarla. Así la base retoma su forma, lo que ayuda a evitar que se deforme con el uso.

Instrucciones de uso

La sartén no tiene revestimiento antiadherente. Para obtener un buen resultado, pon la sartén a fuego alto al principio y baja la temperatura a la mitad cuando empieces a cocinar. Solo necesitas una intensidad de calor baja o media en la placa. Puede que la comida se pegue al fondo al principio, pero se despegará en cuanto los poros se cierran. Recuerda que debes utilizar siempre aceite o grasa para freír. Para dorar la comida, gírala la menor cantidad de veces posible.

Información importante

- Este utensilio se puede utilizar en todo tipo de placas y hornos.
- 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.

- No calientes nunca los recipientes vacíos porque pueden deformarse.
- 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.

Català

Neteja

- Abans de fer servir la bateria per primera vegada, renta-la i eixuga-la bé.
- La bateria és apta per al rentaplats. Eixuga-la bé amb un drap sec per evitar les taques de calç. Tanmateix les taques es poden treure amb una mica de vinagre diluït en aigua tèbia.
- Per evitar les taques de sal, no l'afegeixis fins que l'aigua bulli.
- No facis servir fregalls metàl·lics o qualsevol objecte que pugui ratllar la superfície.
- Quan el recipient està fred, la base és lleugerament còncava, però amb la calor s'expandeix i s'aplana. Per això, és recomanable deixar que el recipient es refredi abans de netejar-lo perquè recuperi la forma. D'aquesta manera evites que es deformi amb l'ús.

Instruccions d'ús

La paella no té revestiment antiadherent. Per a un resultat òptim, primer escalfa-la a una temperatura alta i després redueix-la a la meitat quan coguis el menjar, i deixa la placa a una temperatura baixa-mitjana. És possible que el menjar s'enganxi al principi, però es desenganxarà quan els porus es tanquin. Fes servir sempre mantega o oli quan fregeixis aliments. Per obtenir un acabat daurat, dona la volta als aliments el mínim possible.

Informació important

- Aquesta bateria de cuina es pot fer servir en tota mena de plaques i al forn.
- Per estalviar energia, fes servir estris de cuina amb un diàmetre igual o més gran que el de la zona de cocció.

- No oblidis que l'estri de cuina s'escalfa durant l'ús. Fes servir sempre agafadors.
- Per evitar que es ratlli la placa, aixeca sempre l'estri de cuina per desplaçar-lo per la vitroceràmica.
- No deixis mai bullir l'aigua fins al punt que s'evapori completament, ja que la base de l'estri de cuina se sobreescalfaria i es deformaria.
- Si tens algun problema amb el producte, posa't en contacte amb la botiga o el servei al client d'IKEA més proper, o entra a www.ikea.com.

Euskara

Garbiketa

- Sukaldeko tresna lehen aldiz erabili aurretik, garbitu, pasa uretatik eta lehortu arretaz.
- Ontziteria ezin da ontzi-garbigailuan sartu. Kare-orbanak agertzea saihesteko, lehortu ondo garbitu ondoren. Markak eta beste orban batzuk ur epeletan disolbatutako ozpin pixka batekin ken daitezke.
- Gatzak eragindako orbanak ekiditeko, ez bota gatza ura irakiten hasten den arte.
- Ez erabili espartzu metalikorik edo gainazala urratu dezakeen beste edozer.
- Oinarria ahur samarra da hotza dagoenean, baina laua izan arte zabaltzen da berotzean. Garbitu baino lehen, itxaron beti ontziteria hoztu arte. Horrela oinarriak bere itxura berreskuratuko du eta erabilerarengatik sortzen den itxuragabetzea saihestuko duzu.

Erabilera-jarraibideak

Zartaginak ez du itsaspen-aurkako estaldurarik. Emaidza egokia lortzeko, hasieran zartagina su-indar altuan jarri eta gero, janaria prestatzerakoan, tenperatura erdira murriztu. Plakan berotasun intentsitate baxua edo ertaina besterik ez duzu behar. Baliteke hasieran elikagaiak hondora itsastea, baina poroak itxi bezain pronto elikagai horiek hondotik askatuko dira. Gogoratu beti

frijitzeko olioa edo koipea erabili behar duzula. Janaria txigortzeko, ahalik eta gutxien emaiosu buelta.

Informazio interesgarria

- Sukaldeko tresna hau plaka guztietarako eta laberako egokia da.
- Sukaldeko tresneria diametro bera edo txikiagoa daukan indukzio-eremu batean jarritz, energia aurreztu dezakezu.
- Kontuan izan sukaldeko tresna hau erabiltzean berotu egiten dela. Hartu beti heldulekuetatik.
- Plaka urratzearen arriskua saihesteko, altxatu sukaldeko tresneria beira zeramikoko plakatik beste nonbaitera mugitzean.
- Ez utzi tresna hutsik dagoela asko berotzen, oinarria kurbatu daitekeelako gehiegi berotzean.
- Produktuarekin arazorik izango bazenu, jarri harremanetan gertuen duzun IKEA dendarekin/ bezeroentzako arreta-zerbitzuarekin edo joan www.ikea.com helbidera.

Galego

Limpeza

- Antes de utilizar o utensilio de cociña por primeira vez, é recomendable lavallo, aclaralo e secalo con coidado.
- Este utensilio de cociña é apto para a lavalouza. Para evitar os restos de cal da auga, seca ben o utensilio despois de lavallo. As manchas e marcas quítanse con vinagre disolto en agua morna.
- Para evitar as manchas de sal, non botar sal ata que a auga non estea fervendo.
- Non utilices esponxas abrasivas nin ningún outro elemento que poida danar a superficie.
- A base ten unha forma lixeiramente cóncava cando está fría, mais achata cando se quenta. Deixa que arrefría o utensilio antes de limpalo. Deste xeito a base recuperará a súa forma e evitarás que se vaia deformando co uso.

Instrucións de uso

A superficie da tixola non é antiadhesiva. Para obter un resultado óptimo, pon a tixola a foto alto ao principio e baixa a temperatura á metade cando comezares a cociñar. Só necesitas unha intensidade de calor baixa ou media na placa. Pode que a comida se pegue ao fondo ao principio; despegarase cando os poros se pechen. Lembra usar sempre aceite ou graxa para fritir. Para dorar a comida, xíraa o menor número de veces posible.

Información importante

- Este utensilio de cociña é apto para usar en calquera tipo de fogón ou mesmo en fornos.
- Colocar o utensilio sobre un fogón de diámetro igual ou inferior axuda a aforrar enerxía.
- Lembra que o utensilio se quenta durante o proceso de cociñado. Utiliza sempre manoplas de cociña.
- Para evitar rascadelas, levanta sempre o utensilio cando o despraces sobre unha vitrocerámica.
- Evita que se evapore toda a auga, a base defórmase cando se sobrequeuta.
- Se tiveres algún problema co produto, ponte en contacto coa túa tenda IKEA máis próxima ou co Servizo de Atención ao Cliente, ou visita <https://www.ikea.com/es/gl/>.