

IKEA 365+

Design David Wahl



Design and Quality
IKEA of Sweden

Español	3
Català	4
Euskara	6
Galego	7

Español

Antes del primer uso

- Antes de usar este producto por primera vez, lávalo y sécalo bien.

Limpieza:

- Se puede meter en el lavavajillas.
- La sartén está hecha de acero inoxidable y cuenta con un revestimiento resistente a la abrasión, lo que permite el uso de materiales abrasivos o lana de acero.
- Para conservar el brillo, después de lavar el utensilio, sécalo bien para evitar que el agua deje marcas o se acumulen restos de cal. Las manchas y marcas blancas se quitan con vinagre blanco disuelto en agua tibia. Después, lava y seca el utensilio.
- El fondo, ligeramente cóncavo cuando está frío, se dilata y aplana 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

- Antes de cocinar, asegúrate de que la sartén está limpia a fin de obtener los mejores resultados. Las manchas y marcas blancas provocadas por acumulación de restos de cal se deben limpiar según las instrucciones de mantenimiento y limpieza.
- Para obtener los mejores resultados, pon la zona de cocción a dos tercios de su temperatura máxima, ya que la sartén se calienta de manera uniforme. Usa mantequilla o aceite para que los alimentos no se queden pegados a la superficie.

Información importante

- Este utensilio se puede utilizar en todo tipo de placas y hornos.
- La sartén cuenta con un revestimiento resistente a la abrasión, lo que permite el uso de materiales abrasivos, lana de acero o utensilios de metal. Aunque la sartén es muy resistente a los arañazos, no está hecha a

prueba de arañazos. Los utensilios de metal pueden dejar pequeñas marcas o arañazos, pero no afectan al rendimiento de la sartén.

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

Català

Abans del primer ús

- Abans de fer servir aquest producte per primera vegada, renta'l, esbandeix-lo i eixuga'l bé.

Neteja

- Es pot posar al rentaplats.
- La paella està feta d'acer inoxidable i té un revestiment resistent a la llana d'acer i els materials abrasius.
- Perquè el producte conservi la lluentor, eixuga'l amb un drap després de rentar-lo per evitar que quedin taques d'aigua i marques de calç. Si apareixen marques i taques blanques, pots treure-les amb una solució de vinagre blanc dissolt amb aigua tèbia. Tot seguit, renta el producte, esbandeix-lo i eixuga'l.
- En fred, la base dels recipients és lleugerament còncava, però quan s'escalfa s'aplanava. Deixa sempre que la base es refredi abans de netejar-la. D'aquesta manera, la base tornarà a la seva forma inicial i no es deformarà per l'ús.

Instruccions d'ús

- Abans de cuinar, assegura't que la paella estigui ben neta perquè tant la paella com el revestiment puguin rendir al màxim. Les marques i taques blanques de calç s'han de treure tal com s'explica a les instruccions de neteja i manteniment.
- Per obtenir el millor resultat, ajusta la zona de cocció a dues terceres parts de la potència màxima, ja que la paella distribueix l'escalfor homogèniament i amb eficàcia. Fes servir mantega o oli per evitar que el menjar s'enganxi a la superfície.

Informació important

- Aquesta bateria de cuina es pot fer servir en tota mena de plaques i al forn.
- La paella té un revestiment resistent als materials abrasius, la llana d'acer i els estris de metall. Tot i que la paella és molt resistent a les ratllades, això no vol dir que no es pugui ratllar. Els estris de metall poden deixar petites marques i ratllades, però no afecten el rendiment de la paella.
- 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.
- 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.
- 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

Lehen aldiz erabili baino lehen

- Produktua lehen aldiz erabili baino lehen, garbitu, urberritu eta sikatu guztiz.

Garbiketa

- Ontzi-garbigailurako egokia.
- Zartagina altzairu herdoilgaitzez egina dago eta urradurarekiko erresistentea den estaldura du, gai urratzaileak eta altzairuzko belakiak jasaten dituena.
- Distirari eusteko, lehortu sukaldeko tresnak garbitu ondoren, ur-orbanak eta kare-hondakinak saihesteko. Orban zuriak eta markak ur epeletan disolbatutako ozpin zuri pixka batekin ken daitezke. Ondoren, garbitu, bota ura eta lehortu sukaldeko tresnak.
- Oinarria apur bat ahurra da hotz dagoenean, baina laua bihurtzen da berotzen denean. Utzi beti tresna hozten garbitu aurretik. Hozten denean, oinarriak forma berreskuratzen du, eta erabili ahala ez da koskarik agertzen gainazalean.

Nola erabili

- Janaria prestatu baino lehen, ziurtatu zartagina guztiz garbi dagoela, zartaginak eta bere geruzak errendimendurik onena izan dezaten. Kare-deposituek eragindako orban zuriak eta markak zainketa eta garbiketa argibideetan adierazi bezala kendu behar dira.
- Otorduak hoberen prestatzeko, ezarri sukaldeko tresneria bere gehiengo beroaren bi herenera, zartaginak beroa oso era uniformean eta eraginkorrean hedatzen duelako. Janaria gainazaletik errazago askatzeko, erabili sukalderako egokia den gantza, adibidez, gurina edo olioia.

Informazio interesgarria

- Sukaldeko tresna hau plaka guztietarako eta laberako egokia da.
- Zartaginak urradurarekiko erresistentea den estaldura du, gai urratzaileekin, altzairuzko

belakiekin eta tresna metalikoekin erabiltzeko egokia. Zartaginak urradurekiko erresistentzia handia badu ere, ez da urraezina. Tresna metalikoek marka eta urradura txikiak utz ditzakete, baina zartaginaren errendimenduari ez diote eragingo.

- Ez utzi tresna hutsik dagoela asko berotzen, oinarria kurbatu daitekeelako gehiegi berotzean.
- 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.
- Produktuarekin arazorik izango bazenu, jarri harremanetan gertuen duzun IKEA dendarekin/ bezeroentzako arreta-zerbitzuarekin edo joan www.ikea.com helbidera.

Galego

Antes do primeiro uso

- Lava, enxauga e seca con coidado este produto antes de utilizalo por primeira vez.

Limpeza

- Produto apto para lavalouza.
- A panela é de aceiro inoxidable e ten unha cobertura resistente ós compostos abrasivos e á la de aceiro.
- Para a batería conservar o lustre, sécaa ben despois de cada lavado para evitar as manchas de auga e os restos de cal. É posible que aparezan pequenas manchas e puntos brancos que se poden eliminar cun pouco de vinagre branco diluído en auga morna. Despois lava, enxauga e seca a batería.
- A base ten unha forma lixeiramente cóncava cando está fría, mais que se achata cando se

quenta. Deixa que arrefría antes de limpalo. Deste xeito a base recuperará a súa forma e evitarás que se vaia deformando co uso.

Instrucións de uso

- Antes de cociñar, asegúrate de que a tixola e o revestimento están ben limpos. Cómpre eliminar os puntos brancos e as marcas seguindo as instrucións de coidado e limpeza.
- Para un mellor resultado, pon os fogóns a dous terzos da súa potencia máxima, xa que a tixola se expande uniforme e eficazmente. Utiliza sempre manteiga ou aceite para cociñar.

Información importante

- Este utensilio de cociña é apto para usar en calquera tipo de fogón ou mesmo en fornos.
- A panela ten unha cobertura resistente á abrasión, polo que se pode limpar con produtos abrasivos, la de aceiro e con outros utensilios de metal. A panela ofrece unha boa resistencia contra as rabuñaduras, aínda que esa resistencia non é total. É posible que os utensilios metálicos deixen pequenas marcas e rabuñaduras, mais iso non afecta o funcionamento correcto da panela.
- Evita que se evapore toda a auga, a base defórmase cando se sobrequeita.
- 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.
- 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/>.