

Informacije o garanciji za IKEA posuđe za kuvanje

15

Godina garancije



Svakodnevica u domu postavlja visoke zahteve pred posuđe za kuvanje. IKEA šerpe, tiganji i vok-tiganji detaljno su testirani kako bi podneli svakodnevnu upotrebu. Pružamo garanciju za funkcionalnost IKEA šerpi, tiganja i vok-tiganja bez nelepljivog premaza na 15 godina. To znači da će oni zadržati svoju funkcionalnost pod uslovom da se poštuju uputstva za održavanje i da se koriste za uobičajenu kućnu upotrebu (kuvanje i pranje jednom dnevno). Ova garancija funkcija, materijala i izrade podleže uslovima i odredbama navedenim u ovom listu.



IKEA šerpe, tiganji i vok-tiganji bez nelepljivog premaza imaju 15-godišnju garanciju.*

*Ova garancija važi za proizvode kupljene posle 1.09.2024.

Koliko dugo važi garancija?

Garancija za IKEA šerpe, tiganje i vok-tiganje bez nepljivog premaza važi petnaest (15) godina od datuma preuzimanja proizvoda. Originalni račun ili drugi dokaz o kupovini je neophodan kao dokaz o kupovini.

Šta je obuhvaćeno ovom garancijom?

Ova garancija pokriva funkcionalnost, materijale i izradu svih IKEA šerpi, tiganja i vok-tiganja bez nelepljivog premaza. To znači da će tokom uobičajene upotrebe u domaćinstvu i pod uslovom da se poštuju uputstva za održavanje zadržati svoju funkcionalnost tokom vremena, čak i posle 15 godina. Uobičajena upotreba se definiše kao korišćenje artikla za kuvanje i pranje jednom dnevno.

Garancija pokriva:

- Stabilnost dna. Drugim rečima, dno posude za kuvanje ostaje ravno da bi efikasno prenosilo toplotu.
- Konstrukciju proizvoda, metalni delovi, ručke i slično neće se polomiti niti pući.
- Za šerpe, tiganje i vok-tiganje od nerđajućeg čelika ili nerđajućeg čelika s metalizovanim premazom: pranje u mašini za sudove namenjenoj za kućnu upotrebu. To nema štetni efekat na funkciju posuda za kuvanje od nerđajućeg čelika. Više informacija potraži u uputstvu za održavanje koje se dobija uz proizvod.
- Za šerpe, tiganje i vok-tiganje od nerđajućeg čelika s bakarnim slojem, livenog gvožđa, emajliranog livenog gvožđa, emajliranog gvožđa, ugljeničnog čelika ili za posude za kuvanje s drvenim delovima: garancija važi samo ukoliko se ovo posuđe pere ručno. Više informacija potraži u uputstvu za održavanje koje se dobija uz proizvod.

Proizvodi koji nisu obuhvaćeni garancijom:

šerpe, tiganji i vok-tiganji s nelepljivim premazom nisu obuhvaćeni garancijom.

Šta će IKEA učiniti da otkloni problem?

IKEA će ispitati proizvod i odlučiti, po sopstvenom nahođenju, da li je obuhvaćen ovom garancijom. Ukoliko se smatra da je obuhvaćen, IKEA će ga potom, prema sopstvenom nahođenju, zameniti istim ili sličnim proizvodom.

Ako se artikal više ne prodaje u robnoj kući IKEA, IKEA će obezbediti odgovarajuću zamenu. Kompanija IKEA je ta koja određuje, po sopstvenom nahođenju, šta će se smatrati odgovarajućom zamenom.

Šta nije obuhvaćeno ovom garancijom?

Ova garancija ne pokriva upotrebu u domaćinstva. Ova garancija ne pokriva promene u izgledu posuđa za kuvanje osim ako ima značajan uticaj na funkcije. Ova garancija ne važi za proizvode koji su neispravno skladišteni, koji su korišćeni na neodgovarajući način, to jest zloupotrebljeni, pogrešno korišćeni, izmenjeni ili čišćeni primenom pogrešnih metoda čišćenja ili upotrebom neodgovarajućih proizvoda za čišćenje. Ova garancija ne pokriva uobičajeno habanje i trošenje, ogrebotine ili oštećenja, niti štetu nastalu udarcima ili nezgodama. Ova garancija ne važi ako je proizvod postavljen napolju ili u vlažnom prostoru. Ova garancija ne pokriva posledična ni slučajna oštećenja.

Uputstva za održavanje

Različita uputstva za održavanje posuđa za kuvanje odnose se na različite materijale, pa obavezno sledi uputstva koja su isporučena uz proizvod. U nastavku su navedena sva uputstva podeljena prema materijalu. Ako imaš nedoumice oko toga koja uputstva za održavanje treba da slediš, obrati se odeljenju za odnose s kupcima u najbližoj robnoj kući IKEA ili poseti www.IKEA.rs.

Uputstva za održavanje posuđa za kuvanje od nerđajućeg čelika

Čišćenje

- Ovo posuđe za kuvanje sme da se pere u mašini za sudove.
- Nemoj koristiti čeličnu žicu niti bilo šta čime može da se izgrebe površina.
- Dno je blago zaobljeno kada je hladno, ali se proširi i izravna kada se zagreje. Pre čišćenja uvek sačekaj da se posuđe za kuvanje ohladi. Time se omogućava da dno povрати svoj oblik i sprečava se da postane neravno tokom upotrebe.

Kako se koristi

- Nikada ne dozvoli da ključala tečnost potpuno ispari iz posuđa jer će se dno iskriviti kada se pregreje.
- Kada pripremaš hranu u posuđu za kuvanje s unutrašnjošću od nerđajućeg čelika, uvek dodaj so u vodu nakon što voda proključa. Dodavanje soli u hladnu vodu može da napravi mrlje od soli koje mogu da dovedu do korozije.

Uputstva za održavanje posuđa za kuvanje od nerđajućeg čelika s metalizovanim premazom

Čišćenje

- Ovo posuđe za kuvanje sme da se pere u mašini za sudove.
- Tiganj je izrađen od nerđajućeg čelika i ima metalizovani premaz otporan na abraziju i čeličnu žicu.
- Dno je blago zaobljeno kada je hladno, ali se proširi i izravna kada se zagreje. Pre čišćenja uvek sačekaj da se posuđe za kuvanje ohladi. Time se omogućava da dno povрати svoj oblik i sprečava se da postane neravno tokom upotrebe.

Kako se koristi

- Metalizovani premaz je pogodan za upotrebu s abrazivima, čeličnom žicom i metalnim priborom. Tiganj je veoma otporan na grebanje, ali ne u potpunosti. Metalni pribor može da ostavi male tragove ili ogrebotine na tiganju, ali to ne utiče na njegove karakteristike.
- Nikada ne dozvoli da ključala tečnost potpuno ispari iz posuđa jer će se dno iskriviti kada se pregreje.
- Kada pripremaš hranu u posuđu za kuvanje s unutrašnjošću od nerđajućeg čelika, uvek dodaj so u vodu nakon što voda proključa. Dodavanje soli u hladnu vodu može da napravi mrlje od soli koje mogu da dovedu do korozije.

Uputstva za održavanje posuđa za kuvanje od nerđajućeg čelika s bakarnom površinom

Čišćenje

- Posuđe za kuvanje treba da se pere ručno. Koristi tečnost za pranje sudova i meku četku/sunder. Nikada ne koristi hlor ili druge jake hemikalije koje mogu da oštete bakar.
- Ne koristi čeličnu žicu jer može da ošteti bakarnu površinu.
- Dno je blago zaobljeno kada je hladno, ali se proširi i izravna kada se zagreje. Pre čišćenja uvek sačekaj da se posuđe za kuvanje ohladi. Time se omogućava da dno povрати svoj oblik i sprečava se da postane neravno tokom upotrebe.
- Odmah nakon pranja obriši posuđe krpom da bi se zadržao sjaj bakra. Nikada ne ostavljaj da se posuđe samo suši da se ne bi javile fleke od vode i da bakar ne bi promenio boju.
- Vremenom bakar tamni i gubi svoj sjaj jer je materijal u kontaktu s vodom i kiseonikom. To je hemijska reakcija kojom nastaje prirodna patina bakarnog materijala i ne znači da se bakar pohabao ili da nešto nije u redu. Ako to želiš, moguće je da ukloniš patinu.

Najbolji način da ukloniš patinu je da prvo očistiš bakarnu površinu, a zatim da je ispoliraš. Prati korake navedene u nastavku:

1. Da očistiš bakarnu površinu, počni tako što ćeš pomešati so i alkoholno sirće i izmešati dok se so potpuno ne rastvori. Zatim navlaži mekani sunder tim rastvorom i trljaj površinu dok fleke ne nestanu. Možeš da koristiš sunder s abrazivnom stranom za čišćenje površine.
2. Za poliranje koristi posebno sredstvo za poliranje bakra i prati uputstva za njega. Da sprečiš pojavu ogrebotina od poliranja, površine obavezno poliraj krpom za sudove ili sunderom bez abrazivne strane.

Kada se koristi u pećnici ili na plinskoj grejnoj ploči, posuđe za kuvanje može da promeni boju. Da bi se boja bakra vratila, očisti i ispoliraj površinu prateći prethodno navedene korake.

Kako se koristi

- Kada pripremaš hranu u posuđu za kuvanje s unutrašnjošću od nerđajućeg čelika, uvek dodaj so u vodu nakon što voda prokluča. Dodavanje soli u hladnu vodu može da napravi mrlje od soli koje mogu da dovedu do korozije.

Uputstva za održavanje posuđa za kuvanje od livenog gvožđa

Pre prve upotrebe

- Da bi proizvod bio otporan na koroziju i lepljenje hrane, ovo posuđe treba da prođe kroz proces premazivanja. Premazivanjem se pore tiganja pune uljem koje formira zaštitni premaz.
- Da bi se premazao tiganj od livenog gvožđa, malo ulja se utrlja na sve površine tiganja, a zatim se zagreje u pećnici ili na šporetu do maks. 150 °C najmanje jedan sat. Ostavi tiganj da se ohladi i obriši višak ulja. Ovaj tretman treba ponoviti tri puta kada je tiganj nov, ali kada je premazan treba ga samo s vremena na vreme tako tretirati.

Čišćenje

- Očisti tiganj nakon upotrebe tako što ćeš ga oprati ručno u vodi pomoću četke. Ako posuđe pereš dok je još toplo, lakše ćeš ga očistiti. Pažljivo obriši suvom krpom nakon čišćenja.
- Za čišćenje koristi samo toplu vodu. Nemoj koristiti tečnost za pranje sudova jer ona isušuje materijal i uklanja neophodni sloj masti koji je potreban za površine od livenog gvožđa.
- Mrlje od kuvane hrane mogu se ukloniti tako što ćeš posuti malo soli u tiganj, a zatim ga obrisati. So upija višak masti, ali ostavlja dovoljno masti da spreči da se tiganj isuši.
- Ako dođe do korozije ili mrlja od hrane, ili ako hrana izgori i zalepi se, tiganj se može očistiti čeličnom vunom ili abrazivnim sunđerom, a zatim ponovo premazati.
- Netretirano liveno gvožđe može da korodira ako se ne održava pravilno. Zbog toga je važno da se posuđe osuši neposredno nakon pranja i da se redovno premazuje uljem.

Kako se koristi

- Imaj na umu da materijal za tiganje od livenog gvožđa može da reaguje i da nije pogodan da bude u kontaktu s jakim kiselim namirnicama (npr. limunom i paradajzom) jer hrana može da promeni boju ili da na kraju dobije blagi ukus metala. Sam tiganj takođe može da promeni boju od soli i kiselih namirnica.
- Ne izlaži tiganj velikim i naglim promenama temperature, npr. ako sipaš hladnu vodu u vrući tiganj, dno tiganja bi se moglo deformisati.

Uputstva za održavanje posuđa za kuvanje od emajliranog livenog gvožđa

Čišćenje

- Posuđe za kuvanje treba da se pere ručno posle upotrebe. Koristi toplu vodu i tečnost za pranje sudova. Pažljivo osuši nakon pranja.
- Nemoj koristiti čeličnu žicu niti bilo šta čime može da se izgrebe površina posuđa.

Kako se koristi

- Ne izlaži posuđe za kuvanje velikim razlikama u temperaturi, npr. tako što ćeš ga direktno iz frižidera staviti na šporet jer to može da dovede do pojave pukotina.
- Vodi računa da posuđe ne udari o tvrdnu površinu ili da ga ne ispustiš na nju jer onda posuđe ili emajl može da pukne.

Uputstva za održavanje posuđa za kuvanje od emajliranog gvožđa

Čišćenje

- Uvek ručno operi posuđe posle upotrebe.
- Nemoj koristiti čeličnu žicu niti bilo šta čime može da se izgrebe površina.
- Dno je blago zaobljeno kada je hladno, ali se proširi i izravna kada se zagreje. Pre čišćenja uvek sačekaj da se proizvod ohladi. Time se omogućava da dno povrati svoj oblik i sprečava se da postane neravno tokom upotrebe.

Kako se koristi

- Nikada ne dozvoli da ključala tečnost potpuno ispari iz posuđa jer će se dno iskriviti kada se pregreje.

Uputstva za održavanje posuđa za kuvanje od ugljeničnog čelika

Pre prve upotrebe

- Pre nego što prvi put upotrebiš ovaj proizvod, operi ga ručno i dobro osuši. Sve što je preostalo od jestivog ulja za prethodno tretiranje pomoći će u procesu premazivanja.
- Da bi proizvod bio otporan na koroziju i da se hrana ne bi lepila, ovo posuđe treba da prođe kroz proces premazivanja. Premazivanjem se pore tiganja pune uljem koje formira zaštitni premaz. Tiganj od ugljeničnog čelika možeš da premazuješ na bilo kojoj zoni za kuvanje ili u pećnici, u zavisnosti od toga šta ti odgovara. Prati uputstva navedena u nastavku.

Premazivanje: saveti i preporuke

- Koristi biljno ulje s visokom tačkom dimljenja i neutralnim ukusom, na primer ulje od koštica grožđa ili suncokretovo ulje.
- Kada obavljaš proceduru premazivanja, uljem treba da premažeš samo dno s unutrašnje strane i stranice tiganja. Spoljnu stranu tiganja treba samo povremeno da premažeš tankim slojem ulja kako bi bila zaštićena od korozije. Ručka je lakirana i ne treba da se premazuje.
- Da postigneš najbolje rezultate kada premazuješ tiganj na zoni za kuvanje, veličina zone za kuvanje mora da odgovara veličini tiganja. To omogućava da se toplota ravnomerno distribuira tokom upotrebe i dovodi do još ravnomernije premazanog sloja koji bolje štiti od lepljenja hrane.
- Vodi računa da ne ispečeš ruke jer tiganj postaje vreo tokom premazivanja. Preporučujemo ti da koristiš kuhinjske hvataljke kojim ćeš držati papirni ubrus kada nanosiš ulje na vreli tiganj. Kada obavljaš premazivanje u pećnici, ostavi tiganj da se ohladi pre nego što ga izvadiš.
- Kada obaviš sve korake za premazivanje, dodaj vrlo malo svežeg ulja da bi tiganj zasijao. Sada možeš da počneš da ga koristiš za kuvanje. Sloj koji sprečava lepljenje hrane nastaviće se da se postepeno formira, a tiganj će postati još tamniji posle upotrebe, da bi na kraju postao potpuno crn. Imaj u vidu da je upotreba masnoće prilikom kuvanja u tiganju od ugljeničnog čelika i dalje neophodna, iako je potrebno mnogo manje masnoće u poređenju s, na primer, tiganjem od nerđajućeg čelika.

Premazivanje na zoni za kuvanje

1. Sipaj dovoljnu količinu biljnog ulja u tiganj i utrljaj ga po celokupnoj unutrašnjoj površini pomoću papirnog ubrusa. Kada završiš s utrljavanjem, ubrus bi trebalo da upije dovoljno ulja da kaplje s njega. Sačuvaj masni ubrus za kasnije.
2. Postavi tiganj na zonu za kuvanje koja odgovara veličini tiganja. Koristi srednje visoku temperaturu (6 od 10) i tiganj će polako početi da se zagreva, a vremenom će početi malo da dimi i tamni, što je normalan deo procesa.
3. Nastavi s procesom premazivanja približno 10 minuta. Da bi svi delovi površine bili prekriveni uljem i da bi se formirao ravnomeran sloj koji sprečava lepljenje hrane, površinu treba premazati uljem na svaka dva minuta. Koristi kuhinjske hvataljke da se ne ispečeš na vreli tiganj dok masnim ubrusom premazuješ tiganj. Takođe, da bi zagrevanje bilo ravnomerno, povremeno rotiraj tiganj. Primetićeš da se ulje blago zgušnjava i da ga tiganj upija.
4. Skloni tiganj s izvora toplote, obriši višak ulja čistim papirnim ubrusom i ostavi tiganj da se ohladi do sobne temperature.
5. Ponovi proces premazivanja još 10 minuta, ali ovaj put nanesi samo tanki sloj ulja pomoću novog lista papirnog ubrusa. Tiganj može da bude malo suvlji i ubrus će se možda lepiti. U tom slučaju, samo dodaj još malo ulja da svaka 2 minuta možeš da ga naneseš na tiganj bez lepljenja.
6. Skloni tiganj s izvora toplote, obriši višak ulja čistim papirnim ubrusom i ostavi tiganj da se ohladi do sobne temperature. Ovaj put probaj da ga dobro ispoliraš dok površina ne izgleda potpuno suvo.
7. Poslednji put ponovi proces premazivanja s tankim slojem ulja, ali to treba da traje približno 6 minuta ovaj put.
8. Skloni tiganj s izvora toplote, obriši višak ulja čistim papirnim ubrusom i ostavi tiganj da se ohladi do sobne temperature.

Premazivanje u pećnici

1. Zagrej pećnicu na 200 °C.
2. Sipaj dovoljnu količinu biljnog ulja u tiganj i utrljaj ga po celokupnoj unutrašnjoj površini pomoću papirnog ubrusa.
3. Stavi tiganj u pećnicu na približno 30–40 minuta.
4. Ostavi tiganj da se ohladi do sobne temperature i obriši višak ulja.
5. Ponovi proces i premaži tiganj još jednom.
6. Ostavi tiganj da se ohladi do sobne temperature i obriši višak ulja.

Čišćenje i održavanje

- Očisti tiganj nakon upotrebe tako što ćeš ga oprati ručno u vodi pomoću četke. Ako posuđe pereš dok je još toplo, lakše ćeš ga očistiti. Ako želiš, možeš pažljivo da dodaš kapljicu tečnosti za pranje sudova. Imaju u vidu da previše tečnosti za pranje sudova može da isušiti materijal i ukloni neophodni sloj masti koji je potreban za površine od ugljeničnog čelika.
- Mrlje od kuvane hrane mogu se ukloniti tako što ćeš posuti malo soli u tiganj, a zatim ga obrisati. So upija višak masti, ali ostavlja dovoljno masti da spreči da se tiganj isušuje.
- Ako dođe do korozije ili mrlja od hrane, ili ako hrana gori i lepi se, tiganj se može očistiti čeličnom vunom ili abrazivnim sunđerom, a zatim ponovo premazati.
- Netretirani ugljenični čelik može da korodira ako se ne tretira pravilno. Zbog toga je važno da se posuđe osuši neposredno nakon pranja i da se redovno premazuje uljem.

Kako se koristi

- Imaj na umu da materijal za tiganje od ugljeničnog čelika može da reaguje i da nije pogodan da bude u kontaktu s veoma kiselim namirnicama (npr. limunom i paradajzom) jer hrana može da promeni boju ili da na kraju dobije blagi ukus metala. Sam tiganj takođe može da promeni boju od soli i kiselih namirnica.
- Ne izlaži tiganj velikim i naglim promenama temperature, npr. ako sipaš hladnu vodu u vrući tiganj, dno tiganja bi se moglo deformisati.

Dodatna uputstva za održavanje za posuđe za kuvanje s drvenim delovima

Ne dozvoli da drveni delovi, poput ručke ili ručice, budu u kontaktu s vodom tokom dužeg perioda, da se natope ili budu vlažni. To može dovesti do pucanja drveta. Da bi se drvo bolje zaštitilo od masnoće i da bi mu se povećala prirodna otpornost na vlagu, treba ga tretirati uljem odobrenim za kontakt s hranom, na primer, biljnim uljem. Naulji drvene delove jednom, obriši višak ulja, a zatim ponovi tretman 24 sata kasnije.

Kako se primenjuju zakoni zemlje i pokrajine

Ova garancija ti daje posebna zakonska prava i predstavlja dodatak uz tvoja zakonska prava.

Kako da nam se obratiš ako ti je potrebna pomoć

Kontaktiraj s lokalnom robnom kućom IKEA Adresu i broj telefona možeš da saznaš u IKEA katalogu ili na sajtu www.IKEA.rs.

Sačuvaj račun

On je tvoj dokaz o kupovini i bez njega garancija ne važi. Ako se nešto desi ili ako ne budeš zadovoljan/na, slobodno se obrati kompaniji IKEA na sajtu IKEA.rs

