

IKEA

køkkenudstyr

garanti
information

15



Hverdagen derhjemme stiller høje krav til køkkenudstyr. IKEA gryder, stegepander og wokke er grundigt testet for at kunne klare daglig brug. Vi garanterer funktionen af IKEA gryder, stegepander og wokke uden non-stick-belægning i 15 år. Det betyder, at de vil bevare deres funktionalitet, forudsat at vores plejeinstruktioner følges, og de udsættes for normalt brug (madlavning og vask en gang om dagen). Denne garanti for funktion, materialer og håndværk er underlagt vilkårene angivet i denne brochure.

15

IKEA gryder, stegepander og wokke uden non-stick-belægning har 15 års garanti.

Hvor længe gælder garantien?

Garantien for IKEA gryder, stegepander og wokke uden non-stick-belægning gælder i femten (15) år fra købsdatoen (Bemærk – denne garanti gælder kun for køb foretaget fra den 1. september 2024). Det påhviler dig at dokumentere, hvor varen er købt, og hvornår den er købt.

Hvad dækker garantien?

Denne garanti dækker funktion, materialer og håndværk i alle gryder, stegepander og wokke uden non-stick-belægning. Det betyder, at de vil bevare deres funktionalitet over tid, selv efter 15 år, under normalt brug derhjemme og forudsat at vores plejeanvisninger følges. Normal brug defineres som brug til madlavning og vask en gang om dagen.

Garantien dækker:

- Bundens stabilitet. Med andre ord forbliver bunden af køkkenudstyret flad for at lede varmen effektivt.
- Konstruktionen af produktet, ingen brud eller revner sker i metaldele, håndtag osv.
- For gryder, stegepander og wokke af rustfrit stål eller rustfrit stål med metalbelægning: vask i en opvaskemaskine til privat brug. Dette har ingen negativ indvirkning på funktionen af køkkenudstyr af rustfrit stål. For flere detaljer henviser vi til plejeanvisningerne, der følger med produktet.
- For gryder, stegepander og wokke af rustfrit stål med kobberoverflade, støbejern, emaljeret støbejern, emaljeret stål, carbonstål eller køkkenudstyr med trædele: garantien er kun gyldig, hvis du vasker dit køkkenudstyr i hånden. For flere detaljer henviser vi til plejeanvisningerne, der følger med produktet.

Produkter som ikke omfattes af garantien:

Gryder, stegepander eller wokke med en non-stick-belægning er ikke omfattet af garantien.

Hvad gør IKEA for at løse problemet?

IKEA undersøger produktet og beslutter efter eget skøn, om produktet er dækket af garantien. Hvis produktet er dækket af garantien, vil IKEA, efter eget skøn, erstatte det med det samme eller et lignende produkt. Hvis produktet ikke længere sælges i IKEA, vil IKEA tilbyde et passende erstatningsprodukt. IKEA bestemmer, hvad der udgør et passende erstatningsprodukt.

Hvad er ikke dækket af garantien?

Garantien omfatter kun privat brug. Denne garanti dækker ikke ændringer i køkkenudstyrets udseende medmindre de har en betydelig effekt på funktionen. Garantien omfatter ikke produkter som er opbevaret forkert, brugt eller håndteret på en hensynsløs måde, ændret eller rengjort med forkerte rengøringsmetoder eller -midler. Denne garanti dækker ikke normal slidtage, revner, ridser eller skade, der er forårsaget af slag eller uheld. Denne garanti gælder ikke, hvis produktet har været anbragt udendørs eller i fugtige omgivelser. Garantien omfatter ikke følgeskader eller ubetydelige skader.

Kun for kunder i USA: Visse stater tillader ikke begrænsning eller udelukkelse af ubetydelige skader eller følgeskader, så denne begrænsning eller udelukkelse gælder muligvis ikke for dig.

Plejeanvisninger

Der gælder forskellige plejeanvisninger for forskellige materialer. Sørg for at følge de anvisninger, der følger med dit produkt. Nedenfor finder du alle anvisningerne inddelt efter materiale. Hvis du er usikker på, hvilke plejeanvisninger, du skal følge, kontakt da nærmeste IKEA varehus, Kundeservice eller besøg IKEA.dk.

Plejeanvisninger til køkkenudstyr af rustfrit stål

Rengøring

- Køkkenudstyret tåler maskinopvask.
- Anvend ikke ståluld eller andet som kan ridse overfladen.
- Bunden buer en anelse indad, når den er kold, men den udvider sig og bliver flad, når den varmes op. Lad altid produktet køle af, før du vasker det. På den måde kan bunden genfinde formen, så den ikke efterhånden bliver ujævn.

Brugervejledning

- Lad ikke køkkenudstyret koge tør, da bunden bliver skæv ved overophedning.
- Ved tilberedning af madvarer i køkkenudstyr med rustfrit stål indvendigt, skal du altid tilføje salt i vandet, når vandet har nået kogepunktet. Hvis du tilføjer salt i koldt vand, kan det forårsage saltpletter, der i sidste ende vil føre til korrosion.

Plejeanvisninger til køkkenudstyr med metalliseret belægning

Rengøring

- Køkkenudstyret tåler maskinopvask.
- Stegepanden er fremstillet af rustfrit stål og har en metalliseret belægning, der er modstandsdygtig over for slibende rengøringsmidler og ståluld.
- Bunden buer en anelse indad, når den er kold, men den udvider sig og bliver flad, når den varmes op. Lad altid produktet køle af, før du vasker det. På den måde kan bunden genfinde formen, så den ikke efterhånden bliver ujævn.

Sådan gør du

- Den metalliserede belægning tåler slibende rengøringsmidler, ståluld og metalredskaber. Selvom stegepanden er meget modstandsdygtig over for ridser, er den ikke ridsefast. Metalredskaber kan efterlade små mærker og ridser, men det påvirker ikke stegepandens ydelse.
- Lad ikke køkkenudstyret koge tør, da bunden bliver skæv ved overophedning.
- Ved tilberedning af madvarer i køkkenudstyr med rustfrit stål indvendigt, skal du altid tilføje salt i vandet, når vandet har nået kogepunktet. Hvis du tilføjer salt i koldt vand, kan det forårsage saltpletter, der i sidste ende vil føre til korrosion.

Plejeanvisninger til køkkenudstyr med kobberoverflade

Rengøring

- Køkkenudstyret bør vaskes af i hånden. Brug opvaskemiddel og en blød børste/svamp. Brug aldrig klorin eller andre stærke kemikalier, der kan beskadige kobberet.
- Brug ikke ståluld, da det kan beskadige kobberets overflade.
- Bunden buer en anelse indad, når den er kold, men den udvider sig og bliver flad, når den varmes op. Produkterne skal altid køle af, før de rengøres. På den måde kan bunden genfinde formen, så den ikke efterhånden bliver ujævn.
- Tør køkkenudstyret af med et viskestykke umiddelbart efter det er blevet vasket, så kobberet bliver ved med at skinne. Lad aldrig køkkenudstyret lufttørre. På denne måde undgår du pletter efter vand og misfarvning af kobberet.
- Med tiden bliver kobberet mørkere og anløbet, fordi materialet er i kontakt med vand og ilt. Det er en kemisk reaktion, der giver kobberet en naturlig patina, og det betyder ikke, at kobberet er slidt, eller at noget er galt. Hvis du vil, kan du fjerne patinaen.

Den bedste måde at fjerne patinaen på er først at rengøre kobberets overflade og derefter polere det. Følg trinnene nedenfor:

1. Rengør kobberets overflade ved at blande salt og hvid eddike og rør rundt, indtil saltet er helt opløst. Fugt en blød skuresvamp i opløsningen, og skrub overfladen, indtil eventuelle pletter forsvinder. Du kan godt bruge en svamp med en ru side til at rengøre overfladen.
2. Brug et specielt poleringsmiddel til kobber til at polere overfladen. Følg anvisningerne. For at undgå at kobberet bliver ridset når du polerer, må du kun polere overfladen med en blød klud eller svamp uden en ru side.

Når du bruger køkkenudstyret i en ovn eller på en gaskogeplade, kan det blive misfarvet. For at få kobberfarven tilbage, skal du rengøre og polere overfladen som angivet herover.

Sådan gør du

- Ved tilberedning af madvarer i køkkenudstyr med rustfrit stål indvendigt, skal du altid tilføje salt i vandet, når vandet har nået kogepunktet. Hvis du tilføjer salt i koldt vand, kan det forårsage saltpletter, der i sidste ende vil føre til korrosion.

Plejeanvisninger til køkkenudstyr af støbejern

Før produktet bruges første gang

- For at produktet skal kunne modstå rustdannelse og at maden hænger i, skal det indsteges. Ved at indstege produktet bliver køkkenudstyrets porer fyldt med olie, der danner en beskyttende belægning.
- Når du skal indstege køkkenudstyr af støbejern, skal du gnide olie på alle overflader og derefter varme den i ovnen eller på en kogeplade til maks. 150° i mindst 1 time. Lad panden køle af, og tør overskydende olie af. Behandlingen gentages 3 gange, når panden er ny, men når den først er behandlet, skal den kun behandles på denne måde en gang imellem.

Rengøring

- Rengør køkkenudstyret efter brug ved at vaske den af i hånden med en børste. Hvis du vasker den, mens den stadigvæk er varm, er den nemmere at få ren. Tør den omhyggeligt af efter rengøring.
- Brug kun varmt vand til rengøring. Brug ikke opvaskemiddel, da det udtørre materialet og fjerner det lag fedt, der er nødvendigt på overflader af støbejern.
- Pletter fra madrester kan fjernes ved at strø lidt salt på køkkenudstyret og tørre det af. Salt absorberer overskydende fedt, men efterlader nok til at forhindre, at det tørre ud.
- Hvis der kommer pletter fra rust eller madvarer, eller hvis maden brænder på eller sætter sig fast, kan køkkenudstyret gøres ren med ståluld eller en skuresvamp og genindsteges.
- Ubehandlet støbejern kan ruste, hvis det ikke behandles korrekt. Derfor er det vigtigt at tørre køkkenudstyret af straks efter vask og at gnide det ind i olie jævnligt.

Sådan gør du

- Bemærk, at materialet i køkkenudstyr af støbejern er reaktivt og ikke egner sig til at være i kontakt med meget syreholdige madvarer (f.eks. citroner og tomater), idet madvarerne kan blive misfarvede eller få en bismag af metal. Selve køkkenudstyret kan også blive misfarvet af salte og syreholdige madvarer.
- Køkkenudstyret må ikke udsættes for store temperaturudsving, f.eks. ved at hælde koldt vand i det varme køkkenudstyr, da dets bund kan slå sig.

Plejeanvisninger til køkkenudstyr af emaljeret støbejern

Rengøring

- Gryden bør vaskes af i hånden efter brug. Rengør med varmt vand og opvaskemiddel. Tør godt af efter rengøring.
- Brug ikke ståluld eller andet der kan ridse grydens overflade.

Sådan gør du

- Køkkenudstyret må ikke udsættes for store udsving i temperaturer, f.eks. ved at tage det ud af køleskabet og sætte det direkte på kogepladen, pga. risiko for revner.
- Vær omhyggelig med ikke at støde eller tabe køkkenudstyret på en hård overflade, da køkkenudstyret eller emaljen kan gå i stykker.

Plejeanvisninger til køkkenudstyr af emaljeret stål

Rengøring

- Produktet skal altid vaskes af i hånden efter brug.
- Anvend ikke ståluld eller andet som kan ridse overfladen.
- Bunden buer en anelse indad, når den er kold, men den udvider sig og bliver flad, når den varmes op. Lad altid produktet køle af, før du vasker det. På den måde kan bunden genfinde formen, så den ikke efterhånden bliver ujævn.

Sådan gør du

- Lad ikke køkkenudstyret koge tør, da bunden bliver skæv ved overophedning.

Plejeanvisninger til køkkenudstyr af carbonstål

Før produktet bruges første gang

- Før du bruger produktet første gang, skal du vaske det af i hånden og tørre det omhyggeligt. Eventuelle rester af madlavningsolie fra forbehandlingen er en fordel i indstegningsprocessen.
- For at produktet skal kunne modstå rustdannelse og forhindre, at maden hænger i, skal det indsteiges. Ved at indsteige produktet bliver pandens porer fyldt med olie, der danner en beskyttende belægning. Du kan indsteige en pande af carbonstål på alle kogezone eller i ovnen, alt efter hvad der passer dig. Følg instruktionerne nedenfor, eller du kan følge en instruktionsvideo på [IKEA.dk](https://www.ikea.dk).

Indstegning: Tips og anbefalinger

- Brug en vegetabilsk olie med et højt røgpunkt og neutral smag, for eksempel vindruekerneolie eller solsikkeolie.
- Når du skal indsteige, er det kun nødvendigt at påføre olien på stegefladen og undersiden. Pandens yderside skal bare have et tyndt lag olie ind i mellem for at gøre den korrosionsbestandig. Grebet er lakeret og skal ikke olieres.
- Hvis du vil opnå det bedste indstegningsresultat på en kogezone, bør du matche størrelsen på kogezone med pandens bund. Det sikrer, at varmen fordeles jævnt, når den bruges, og resulterer i et jævnt indstegningslag og bedre non-stick-evne.
- Pas på, du ikke brænder dine hænder, da panden kan blive meget varm under indstegningen. Vi anbefaler at bruge en køkkentang til at holde køkkenrullen med, når du gnider olie på en varm pande. Hvis du indsteiger i en ovn, skal du lade panden køle helt af, før du tager den ud.
- Når du har gennemført vejledningen for indstegning, kan du tilføje en lille smule frisk olie og pudse panden grundigt. Nu kan du begynde at lave mad på den. Indstegningen og non-stick-funktionen vil fortsat blive opbygget, og panden får en mørkere farve efter brug, og til sidst bliver den helt sort. Bemærk, at det stadig er nødvendigt med stegefedt på en pande af carbonstål, selv om der kun er brug for meget lidt sammenlignet med f.eks. en pande af rustfrit stål.

Indstegning på kogezone

1. Hæld en god sjat vegetabilsk olie i panden og gnid det rundt på hele undersiden ved hjælp af et stykke køkkenrulle. Når du er færdig med påføringen, skal køkkenrullen have absorberet så meget olie, at det drypper af papiret. Gem køkkenrullen med olie til senere brug.
2. Stil stegepanden på en kogezone, der passer i størrelsen til pandens bund. Tænd for mellemhøj varme (6 ud af 10). Stegepanden varmer nu langsomt op og begynder på et tidspunkt at ose lidt og blive mørkere i farven, hvilket er normalt og en del af processen.
3. Fortsæt indstegningsprocessen i cirka 10 minutter. For at sikre at alle dele af overfladen er dækket af olie og for at opbygge et jævnt indstegningslag, bør du smøre overfladen med olie hvert andet minut. Brug en køkkentang til at holde på papiret, mens du påfører, så du ikke brænder dig på panden. Prøv også at dreje panden ind imellem for at sikre en jævn varme. Du vil kunne se, at olien bliver lidt tykkere og bliver absorberet af panden.
4. Tag panden af varmen, tør overskydende olie af med tør køkkenrulle, og lad den køle af til stuetemperatur.
5. Gentag indstegningsprocessen i yderligere 10 minutter, men denne gang tilføres kun et tyndt lag olie med et nyt stykke køkkenrulle. Panden er måske mere tør, og hvis papiret sidder fast, tilsættes lidt mere olie, så du nemt kan smøre panden hvert andet minut.
6. Tag panden af varmen, tør overskydende olie af med tør køkkenrulle, og lad den køle af til stuetemperatur. Denne gang skal du tørre indtil panden ser tør ud.
7. Gentag indstegningsprocessen en sidste gang kun med et tyndt lag olie, men skær tiden ned til cirka 6 minutter.
8. Tag panden af varmen, tør overskydende olie af med tør køkkenrulle, og lad den køle af til stuetemperatur.

Indstegning i ovnen

1. Forvarm ovnen til 200 C°.
2. Hæld rigeligt vegetabilsk olie i panden og påfør det hele indersiden ved hjælp af et stykke køkkenrulle.
3. Sæt stegepanden i ovnen i cirka 30-40 minutter.
4. Lad panden køle af til stuetemperatur, og tør overskydende olie af.
5. Gentag processen og indsteg den en gang til.
6. Lad panden køle af til stuetemperatur, og tør overskydende olie af.

Rengøring og vedligeholdelse

- Rengør panden efter brug ved at vaske den af i hånden med en børste. Hvis du vasker panden, mens den stadigvæk er varm, er den nemmere at få ren. Hvis du har lyst, kan du forsigtigt tilsætte en lille dråbe opvaskemiddel. Bemærk, at for meget opvaskemiddel kan udtørre materialet og fjerne det lag fedt, der er nødvendigt på overflader af carbonstål.
- Pletter fra madrester kan fjernes ved at strø lidt salt på panden og tørre den af. Salt absorberer overskydende fedt, men efterlader nok til at forhindre, at panden tørrer ud.
- Hvis der kommer pletter fra rust eller madvarer, eller hvis maden brænder på eller hænger i, kan panden gøres ren med ståluld eller en skuresvamp og genindsteges.
- Ubehandlet carbonstål kan ruste, hvis det ikke behandles korrekt. Derfor er det vigtigt at tørre panden af straks efter vask og at gnide den ind i olie jævnlige.

Sådan gør du

- Bemærk, at materialet i pander af carbonstål er reaktivt og ikke egner sig til at være i kontakt med meget syreholdige madvarer (f.eks. citroner og tomater), idet madvarerne kan blive misfarvede eller få en bismag af metal. Selve panden kan også blive misfarvet af salte og syreholdige madvarer.
- Panden må ikke udsættes for store temperaturudsving, f.eks. ved at hælde koldt vand i den varme pande, da pandens bund kan slå sig.

Yderligere plejeanvisninger til køkkenudstyr med trædele

Lad ikke trædele som håndtag eller greb være i kontakt med vand i længere tid ad gangen, f.eks. ved at lægge det i blød eller lade det være fugtigt. Det kan få træet til at sprække. For at beskytte mod fedtpletter og forøge træets naturlige modstandsdygtighed over for fugt, skal træet behandles med olie, der er godkendt til kontakt med fødevarer, f.eks. vegetabilsk olie. Oliér en gang, tør overflødigt olie af og gentag behandlingen efter 24 timer.

Rettigheder ifølge lovgivningen

Denne garanti giver dig specifikke juridiske rettigheder.

Her finder du os, hvis du har brug for assistance

Kontakt dit lokale IKEA varehus. Du kan finde adresse og telefonnummer i IKEA kataloget eller på [IKEA.dk](https://www.ikea.dk)

Gem kvitteringen

Den er dit købsbevis og skal forevises, for at garantien gælder (bemærk – denne garanti gælder kun for køb foretaget fra den 1. september 2024). Hvis der sker noget, eller hvis ikke du er tilfreds, skal du bare kontakte IKEA på [IKEA.dk](https://www.ikea.dk)

