

IKEA

kööginõud

Garantiiteave

15



Kodune igapäevaelu seab kööginõudele kõrged nõudmised. IKEA potid, pannid ja vokkpannid on läbinud range kontrolli, et need sobiksid igapäevaseks kasutamiseks. Garanteerime mittenakkuva katteta IKEA pottide, pannide ja vokkpannide funktsionaalsuse 15 aastaks. See tähendab, et need säilitavad oma funktsionaalsuse, kui neid hooldatakse meie juhiste kohaselt ja kasutatakse tavapärasel viisil kodustes oludes (toiduvalmistamine ja pesemine kord päevas). Funktsionaalsuse, materjalide ja tootmise garantiile kehtivad garantiibrošüüris esitatud tingimused.

15

Mittenakkuva katteta IKEA pottidel, pannidel ja vokkpannidel on 15-aastane garantii.

Garantii kehtivus

Mittenakkuva katteta IKEA pottide, pannide ja vokkpannide garantii kehtib viisteist (15) aastat alates ostukuupäevast. Ostu tõendamiseks tuleb alles hoida ostutšeki originaal.

Mis käib selle garantii alla?

Garantii hõlmab kõigi mittenakkuva katteta IKEA pottide, pannide ja vokkpannide funktsionaalsust, materjale ja tootmist. See tähendab, et need säilitavad aja jooksul – isegi 15 aasta möödudes – oma funktsionaalsuse, kui neid kasutatakse tavapärastes kodustes oludes ja hooldatakse meie juhiste kohaselt. Tavapärase koduse kasutamise all mõistetakse tootega toidu valmistamist ja selle pesemist üks kord päevas.

Garantii hõlmab järgmist:

- põhja stabiilsus. Teisisõnu jääb kööginõu põhi tasaseks, et tõhusalt soojust juhtida;
- toote konstruktsiooni, st purunemist ja pragunemist toodete metallosades, käepidemetes ja mujal;
- roostevabast terasest või metalliseeritud kattega roostevabast terasest pottide, pannide ja vokkpannide pesemist kodumajapidamisse mõeldud nõudepesumasinas. See ei mõjuta roostevabast terasest kööginõude funktsionaalsust. Lisateavet leiad tootega kaasa antud hooldusjuhistest.
- Vaskpinnaga roostevabast terasest, malmist, emailitud malmist, emailitud terasest, süsinikterasest või puidust osadega pottidele, pannidele ja vokkpannidele kehtib garantii üksnes siis, kui kööginõusid pestakse käsitsi. Lisateavet leiad tootega kaasa antud hooldusjuhistest.

Tooted, mis ei kuulu selle garantii alla:

garantii ei kehti mittenakkuva kattega pottidele, pannidele ja vokkpannidele.

Mida teeb IKEA probleemide lahendamiseks?

IKEA kontrollib toodet ja otsustab oma äranägemisel, kas see kuulub käesoleva garantii alla. Kui IKEA leiab, et tootele kehtib garantii, asendab IKEA defektse toote sama või samaväärse tootega vastavalt oma äranägemisele.

Kui IKEA enam seda toodet ei müü, pakub IKEA sobiva asendustoote. IKEA otsustab omal äranägemisel, milline on sobiv asendustoode.

Mis selle garantii alla ei kuulu?

Garantii ei kehti, kui tooteid kasutatakse väljaspool kodumajapidamist. Garantii ei kata muutusi kööginõude välimuses, välja arvatud juhul, kui need mõjutavad oluliselt toote funktsionaalsust. Selle garantii alla ei kuulu tooted, mida on valesti kasutatud, ümber tehtud või puhastatud valede meetodite või vahenditega. Selle garantii alla ei kuulu ka tavapärane kulumine, sisselõiked, kriimud ega löökidest või õnnetustest tingitud kahjustused. See garantii ei kehti, kui toodet on hoitud väli tingimustes või niiskes keskkonnas. Garantii ei hõlma kaudset ega juhuslikku kahju.

Hooldusjuhised

Erinevatele materjalidele kehtivad erinevad hooldusjuhised, nii et järgi kindlasti tootega kaasa antud juhiseid. Allpool leiad kõik juhised materjalide kaupa. Kui sa pole kindel, milliseid hooldusjuhiseid järgida, võta ühendust lähima IKEA esinduse või klienditoega või külasta veebisaiti www.IKEA.com.

Roostevabast terasest kööginõude hooldusjuhised

Puhastamine

- Kööginõusid võib pesta nõudepesumasinas.
- Ära kasuta terasvilla või midagi muud, mis võib pinda kriimustada.
- Põhi on kuumutamata olekus kergelt kumer, kuid kuumutamisel paisub ja muutub tasaseks. Enne puhastamist lase kööginõudel alati jahtuda. See aitab põhjal taastada oma algse kuju, et see ei muutuks kasutamise käigus ebaühtlaseks.

Kasutamine

- Ära lase kööginõudel kuivaks keeda, sest ülekuumenemisel võib põhi kõverduda.
- Valmistades toitu roostevabast terasest sisepinnaga potis, lisa veele sool alles pärast seda, kui vesi on keema läinud. Kui soola lisatakse külma vette, võib see tekitada soolaplekke, mis põhjustavad ajapikku korrosiooni.

Metalliseeritud kattega roostevabast terasest kööginõude hooldusjuhised

Puhastamine

- Kööginõusid võib pesta nõudepesumasinas.
- Pann on valmistatud roostevabast terasest ja kaetud metalliseeritud kattega, mis on vastupidav abrasiividele ja terasvillale.
- Põhi on kuumutamata olekus kergelt kumer, kuid kuumutamisel paisub ja muutub tasaseks. Enne puhastamist lase kööginõudel alati jahtuda. See aitab põhjal taastada oma algse kuju, et see ei muutuks kasutamise käigus ebaühtlaseks.

Kasutamine

- Metalliseeritud pinnal võib kasutada abrasiive, terasvilla ja metallist tööriistu. Pann on küll kriimudele väga vastupidav, aga mitte täiesti kriimustuskindel. Metallist köögiriistad võivad jätta väikseid jälgi ja kriimustusi, kuid see ei mõjuta panni tööomadusi.
- Ära lase kööginõudel kuivaks keeda, sest ülekuumenemisel võib põhi kõverduda.
- Kui valmistad toitu roostevabast terasest sisepinnaga potis, lisa veele sool alles pärast seda, kui vesi on keema läinud. Kui soola lisatakse külma vette, võib see tekitada soolaplekke, mis põhjustavad ajapikku korrosiooni.

Vaskpinnaga roostevabast terasest kööginõude hooldusjuhised

Puhastamine

- Kööginõusid tuleks pesta käsitsi. Kasuta nõudepesuvahendit ja pehmet harja või svammi. Ära kasuta kloori ega teisi kangeid kemikaale, mis võivad vaske kahjustada.
- Ära kasuta terasvilla, kuna see võib vaskpinda kahjustada.
- Põhi on kuumutamata olekus kergelt kumer, kuid kuumutamisel paisub ja muutub tasaseks. Enne puhastamist lase kööginõudel alati jahtuda. See aitab põhjal taastada oma algse kuju, et see ei muutuks kasutamise käigus ebaühtlaseks.
- Pühi kööginõud kohe pärast pesemist rätikuga kuivaks, et vask säilitaks oma läike. Ära lase kööginõudel kuivada niisama õhu käes, sest see võib põhjustada veepunkte ja vase värvimuutusi.
- Aja jooksul muutub vask tumedamaks ja kaotab oma läike, kuna materjal puutub kokku vee ja hapnikuga. See on keemiline reaktsioon, mille tulemusena tekib vasele loomulik paatina – see ei tähenda, et vask oleks kulunud või et midagi oleks valesti. Paatinast on võimalik soovi korral ka lahti saada.

Parim viis paatina eemaldamiseks on vaskpind esmalt ära puhastada ja seejärel poleerida:

1. vaskpinna puhastamiseks sega kokku sool ja valge äädikas ning sega, kuni sool on täielikult lahustunud. Seejärel niisuta pehme pesukäsn lahusega ja hõõru pinda, kuni plekid kaovad. Puhastamiseks võid kasutada abrasiivset svammi;
2. kasuta pinna poleerimiseks spetsiaalselt vase jaoks mõeldud poleerimisvahendit ja järgi selle kasutusjuhust. Poleerimisel tuleks kasutada üksnes pehmet, mitteabrasiivset nõudepesulappi või svammi, et vältida kriimustuste tekkimist;

ahjus või gaasipliidil kasutamisel võib kööginõu värv muutuda. Vase värvi taastamiseks puhasta ja poleeri pinda eespool kirjeldatud viisil.

Kasutamine

- Valmistades toitu roostevabast terasest sisepinnaga potis, lisa veele sool alles pärast seda, kui vesi on keema läinud. Kui soola lisatakse külma vette, võib see tekitada soolapunkte, mis põhjustavad ajapikku korrosiooni.

Malmist kööginõude hooldusjuhised

Enne esmakordset kasutamist

- Selleks et toode oleks korrosioonikindel ega võtaks toitu kinni, tuleb seda eelnevalt töödelda. Töötlemise käigus täidetakse panni poorid õliga, mis moodustab pinnale kaitsekihi.
- Malmpanni töötlemiseks hõõrutakse panni kõikidele pindadele väike kogus õli ja seejärel kuumutatakse seda ahjus või pliidil maksimaalselt 150 °C juures vähemalt üks tund. Seejärel tuleb lasta pannil jahtuda ja pühkida ära üleliigne õli. Uut panni tuleks sel viisil töödelda kolm korda. Kui pann on juba sisse töötatud, piisab sellisest töötlemisest vaid aeg-ajalt.

Puhastamine

- Puhasta pann pärast kasutamist käsitsi vee ja harjaga. Nõusid on lihtsam puhastada, kui need on veel soojad. Pärast puhastamist tuleb kööginõu hoolikalt kuivatada.
- Kasuta puhastamiseks üksnes kuuma vett. Ära kasuta nõudepesuvahendit, sest see kuivatab materjali ja eemaldab malmpinnalt vajaliku rasvakihi.
- Toiduplekkide eemaldamiseks võib pannile pisut soola puistata ja selle siis puhtaks pühkida. Sool imab liigse rasva endasse, aga jätab seda parajal määral alles, et pann ei kuivaks.
- Kui tekivad korrosioonijäljed või toiduplekid või kui toit läheb kõrbema ja jääb põhja külge, võib kööginõud puhastada terasvilla või abrasiivse svammiga ning seejärel uuesti õliga töödelda.
- Töötlemata malmipind võib korrodeeruda, kui seda ei hooldata nõuetekohaselt. Seepärast pühi kööginõud pärast pesemist kohe kuivaks ja õlita neid regulaarselt.

Kasutamine

- Võta arvesse, et malmpannide pind on reaktiivne ega sobi tugevalt happeliste toiduainete jaoks (nt sidrunid ja tomatid), kuna toit võib värvi muuta või omandada kerge metallimaitse. Soolad ja happelised toiduained võivad põhjustada ka panni värvimuutusi.
- Välti panni kasutamisel järske temperatuurimuutusi, näiteks külma vee valamist kuumale pannile, sest panni põhi võib selle mõjul deformeeruda.

Emailitud malmist kööginõude hooldusjuhised

Puhastamine

- Kööginõusid tuleks pärast kasutamist käsitsi pesta. Kasuta selleks kuuma vett ja pesuvahendit. Pärast puhastamist kuivata nõud hoolikalt.
- Ära kasuta terasvilla või midagi muud, mis võib kööginõu pinda kriimustada.

Kasutamine

- Välti kööginõu kasutamisel suuri temperatuurikõikumisi, näiteks selle viimist külmkapist otse pliidile, sest see võib põhjustada pragunemist.
- Kööginõud ei tohiks lüüa või kukutada vastu kõva pinda, sest siis võib nõu või email puruneda.

Emailitud terasest kööginõude hooldusjuhised

Puhastamine

- Pese toodet pärast kasutamist alati käsitsi.
- Ära kasuta terasvilla või midagi muud, mis võib pinda kriimustada.
- Põhi on kuumutamata olekus kergelt kumer, kuid kuumutamisel paisub ja muutub tasaseks. Enne puhastamist lase kööginõudel alati jahtuda. See aitab põhjal taastada oma algse kuju, et see ei muutuks kasutamise käigus ebaühtlaseks.

Kasutamine

- Ära lase kööginõudel kuivaks keeda, sest ülekuumenemisel võib põhi kõverduda.

Süsinikterasest kööginõude hooldusjuhised

Enne esmakordset kasutamist

- Enne toote esmakordset kasutamist tuleb see käsitsi üle pesta ja hoolikalt kuivatada. Toiduvalmistamisest üle jäänud eeltöödeldud toiduõli aitab kööginõud täiendavalt töödelda.
- Selleks et toode oleks korrosioonikindel ega hakkaks toitu kinni võtma, tuleb seda eelnevalt töödelda. Töötlemise käigus täidetakse panni poorid õliga, mis moodustab pinnale kaitsekihi. Süsinikterasest panni võib töödelda ükskõik millise keeduala peal või ahjus, nagu paremini sobib. Järgi alltoodud juhiseid või vaata õpetust veebisaidil www.IKEA.ee.

Töötlemisnippid ja soovitused

- Vali kõrge suitsemispunkti ja neutraalse maitsega taimeõli, näiteks viinamarjaseemneõli või päevalilleõli.
- Töötlemisel tuleb õli määrida üksnes panni sisepindadele. Panni välispinnale piisab aeg-ajalt õhukesest õlikihist, et see oleks korrosioonikindel. Käepide on lakitud ja seda pole vaja õlitada.
- Selleks, et saavutada keedualal panni töötlemisega parimad tulemused, peaks keeduala suurus vastama panni suurusele. See tagab soojuse ühtlase jaotumise pikaajalise kasutamise käigus ning annab ühtlase ja paremate mittenakkuvate omadustega hoolduskihi.
- Pann muutub töötlemise ajal väga kuumaks, nii et olge ettevaatlik! Soovitame hoida köögipaberit tangide vahel, et sellega kuumale pannile õli määrida. Kui töötled panni ahjus, lase sellel enne väljavõtmist kindlasti täielikult jahtuda.
- Kui töötlus on lõpetatud, lisa pannile pisut värsket õli ja löö see korralikult läikima. Nüüd võid sellega toiduvalmistamist alustada. Töödeldud pind ja mittenakkuvad omadused paranevad aja jooksul ning pann muutub kasutamise käigus üha tumedamaks, kuni muutub lõpuks täiesti mustaks. Süsinikterasest pannil tuleb alati kasutada rasvainet, kuigi oluliselt vähem kui näiteks roostevabast terasest pannil.

Töötlemine keedualal

1. Vala pannile suurem kogus taimeõli ja hõõru see paberrätikuga üle kogu panni sisepinna. Pärast hõõrumist peaks paberrätikusse olema imendunud piisavalt õli, et see paberilt maha tilguks. Tõsta õline paber kõrvale, et seda saaks hiljem uuesti kasutada.
2. Tõsta pann sobiva suurusega keedualale. Kasuta keskmist kuni kõrget kuumust (6/10) ja kuumuta panni aeglaselt, kuni see hakkab veidi suitsema ja tumenema – see on normaalne ja kuulub protsessi juurde.
3. Jätkake samamoodi umbes 10 minutit. Selleks et kogu pind oleks õliga kaetud ja et tekiks ühtlane töötluskiht, tuleks pinda iga kahe minuti järel õliga hõõruda. Selleks on hea kasutada köögitange (et end kuumas panniga mitte põletada) ja õlitatud köögipaberit. Ühtlase kuumutamise jaoks tasub panni aeg-ajalt pöörata. Õli muutub veidi paksemaks ja imendub panni sisse.
4. Tõsta pann pliidilt, pühi üleliigne õli kuiva paberrätikuga ära ja lase pannil toatemperatuurini jahtuda.
5. Korda töötlemisprotsessi veel 10 minutit, aga seekord kanna pannile vaid õhuke kiht õli, kasutades uut paberrätikut. Võib juhtuda, et pann on veidi kuivem ja paber kipub selle külge kinni jääma. Sel juhul tuleb lihtsalt natuke õli juurde panna, et saaksid panni iga kahe minuti järel uuesti õrnalt üle käia.
6. Tõsta pann pliidilt, pühi üleliigne õli kuiva paberrätikuga ära ja lase pannil toatemperatuurini jahtuda. Seekord proovi panni põhjalikult poleerida, kuni pind muutub kuivaks.
7. Korda töötlemisprotsessi veel viimast korda õhukese õlikihiga, aga seekord vaid umbes kuus minutit.
8. Tõsta pann pliidilt, pühi üleliigne õli kuiva paberrätikuga ära ja lase pannil toatemperatuurini jahtuda.

Töötlemine ahjus

1. Kuumuta ahi 200 C°-ni.
2. Vala pannile paras kogus taimeõli ja hõõru see paberrätikuga üle kogu panni sisepinna.
3. Pane pannile ahju umbes 30–40 minutiks.
4. Seejärel tuleb lasta pannil jahtuda toatemperatuurini ja pühkida ära üleliigne õli.
5. Korda protsessi veel ühe korra.
6. Seejärel tuleb lasta pannil jahtuda toatemperatuurini ja pühkida ära üleliigne õli.

Hooldus ja puhastamine

- Puhasta pann pärast kasutamist käsitsi vee ja harjaga. Nõusid on lihtsam puhastada, kui need on veel soojad. Kui soovid, võid ettevaatlikult lisada pisikese tilga nõudepesuvahendit. Liiga palju nõudepesuvahendit võib materjali kuivatada ja eemaldada rasvakihi, mida on vaja, et süsinikterasest pinnad oleksid kaitstud.
- Toiduplekkide eemaldamiseks võib pannile pisut soola puistata ja selle siis puhtaks pühkida. Sool imab liigse rasva endasse, aga jätab seda parajal määral alles, et pann ei kuivaks.
- Kui tekivad korrosioonijäljed või toiduplekid või kui toit läheb kõrbema ja jääb põhja külge, võib kõõginõud puhastada terasvilla või abrasiivse svammiga ning seejärel uuesti õliga töödelda.
- Töötlemata süsinikteras võib korrodeeruda, kui seda ei hooldata nõuetekohaselt. Seepärast pühi kõõginõud pärast pesemist kohe kuivaks ja õlita neid regulaarselt.

Kasutamine

- Võta arvesse, et süsinikterasest pind on reaktiivne ega sobi tugevalt happeliste toiduainete jaoks (nt sidrunid ja tomatid), kuna toit võib värvi muuta või omandada kerge metallimaitse. Soolad ja happelised toiduained võivad põhjustada ka panni värvimuutusi.
- Väldi panni kasutamisel järske temperatuurimuutusi, näiteks külma vee valamist kuumale pannile, sest panni põhi võib selle mõjul deformeeruda.

Täiendavad hooldusjuhised puidust osadega kööginõudele

Ära jäta puidust osi (näiteks käepide või nupp) pikemaks ajaks märjaks või niiskeks. See võib põhjustada puidu lõhenemist. Toidurasva eest kaitsmiseks ja puidu loomuliku niiskuskindluse suurendamiseks tuleks puitu töödelda toiduga kokkupuuteks sobiva õliga, näiteks taimeõliga. Kanna peale üks õlikiht, pühi üleliigne õli ära ja korda protseduuri 24 tunni pärast.

Kuidas kohaldatakse õigusakte

Garantii annab konkreetsed õigused ja täiendab õigusaktidega kehtestatud õigusi.

Kuidas meiega ühendust võtta, kui vajad abi

Võta ühendust kohaliku IKEA esindusega. Kontaktandmed leiad veebisaidilt www.IKEA.ee.

Hoia ostutšekk alles

See on sinu ostutõend ja sellest sõltub garantii kehtivus. Kui peaks ilmnema probleeme või kui sa pole ostu või teenusega rahul, leiad meie kontaktandmed veebisaidilt IKEA.ee.

