

IKEA

utensílios de cozinha

informações

sobre a garantia

15



O dia a dia é bastante exigente com os utensílios de cozinha. As panelas, as frigideiras e os woks IKEA são submetidos a rigorosos testes para resistir ao uso diário. Garantimos a função das panelas, frigideiras e woks IKEA sem revestimento antiaderente durante 15 anos. Significa que mantêm a sua funcionalidade, sempre que sejam cumpridas as instruções de manutenção e desde que seja feito apenas um uso doméstico normal (sejam usados para cozinhar e lavados uma vez por dia).

Esta garantia comercial de função, material e fabrico está sujeita aos termos e condições mencionados neste folheto.

15

As panelas, as frigideiras e os woks IKEA sem revestimento antiaderente têm 15 anos de garantia comercial gratuita.

Qual a duração desta garantia comercial?

A garantia de panelas, frigideiras e woks IKEA sem revestimento antiaderente mantém-se em vigor durante quinze (15) anos a partir da data de compra do produto na IKEA, ou da data de entrega do produto, se diferente daquela (Atenção! – esta garantia comercial aplica-se apenas a compras realizadas a partir de 1 de setembro de 2024). A fatura original será sempre necessária para acionar a garantia, como comprovativo de compra.

Em caso de substituição de produtos ao abrigo da garantia, não haverá lugar à recontagem ou extensão do prazo de duração da garantia concedida, sendo o prazo contado sempre desde a data da compra e não da substituição do artigo.

A garantia concedida é válida e aplicável exclusivamente em Portugal, não sendo feitas trocas ou substituições de artigos comprados noutros países.

O que cobre esta garantia comercial?

Esta garantia cobre a função, material e fabrico em todas as panelas, frigideiras e woks IKEA sem revestimento antiaderente. Significa que garantimos que manterão a sua funcionalidade, mesmo após 15 anos, sempre que sejam cumpridas as suas instruções de manutenção e desde que seja feito apenas um uso doméstico normal e prudente. Consideramos uso normal usar um utensílio para cozinhar e lavá-lo uma vez por dia.

A garantia cobre:

- Estabilidade da base. Por outras palavras, a base do utensílio mantém-se plana para transmitir o calor de forma eficiente.
- A construção do produto, danos ou lascas nas partes metálicas, pegas, etc.
- No caso de panelas, frigideiras e woks em aço inoxidável ou em aço inoxidável com revestimento metalizado: lavar numa máquina de lavar loiça doméstica. Não tem consequências adversas na função de utensílios de cozinha em aço inoxidável. Para mais informações, consulte as instruções de manutenção fornecidas com o produto.
- No caso de panelas, frigideiras e woks em aço inoxidável com superfície em cobre, ferro fundido, ferro fundido esmaltado, aço esmaltado, aço de carbono ou utensílios de cozinha com partes em madeira: a garantia só é válida se forem lavados à mão. Para mais informações, consulte as instruções de manutenção fornecidas com o produto.

A presente garantia comercial não afeta os direitos previstos no Decreto-Lei n.º 84/2021, de 18 de outubro, nomeadamente o direito à reposição da conformidade do bem, à redução do seu preço ou à resolução do contrato nos termos do referido Decreto-Lei.

Quais os produtos não cobertos por esta garantia comercial?

Panelas, frigideiras ou woks com revestimento antiaderente não estão abrangidas por esta garantia.

O que será feito para corrigir o problema?

A IKEA Portugal irá examinar o produto e decidir se o defeito reportado está coberto pela garantia comercial. Caberá ao consumidor provar a falta de conformidade nos termos da presente garantia comercial. Ficará ao critério da IKEA Portugal se o artigo em causa será reparado ou substituído por alternativa de valor igual ou inferior, ainda que com características similares. Caso a IKEA Portugal decida pela substituição e o cliente pretenda uma substituição por gama de valor superior, deverá proceder ao pagamento da diferença. A IKEA Portugal não garante a substituição pela mesma gama visto que a gama poderá ser descontinuada. A substituição poderá ser efetuada por artigo de valor e características similares de outra gama ou da mesma gama com características diferentes nomeadamente no que dirá respeito à cor ou outros elementos estéticos. É a IKEA Portugal que, discricionariamente e segundo critérios de proporcionalidade e adequabilidade determinará o que constitui uma substituição adequada. Neste caso a IKEA Portugal não suportará os custos de desmontagem, transporte e montagem, que deverão ser suportados pelo cliente. Caso a IKEA Portugal decida pela reparação, irá suportar os custos das reparações, das peças sobresselentes, das horas de trabalho e das deslocações de pessoal necessárias, desde que o produto se encontre em normais condições de acessibilidade e que a execução dos serviços de reparação não implique quaisquer outros custos. Tal não se aplica a qualquer trabalho de reparação não autorizado pela IKEA Portugal. As peças e componentes substituídos na sequência de uma reparação serão sempre propriedade da IKEA Portugal. A IKEA Portugal poderá optar, caso a reparação ou substituição sejam excessivamente onerosas, pela resolução do contrato.

O que não cobre esta garantia comercial?

Esta garantia não cobre uso não doméstico. Esta garantia não cobre mudanças na aparência dos utensílios de cozinha, salvo se prejudicarem significativamente o seu bom funcionamento. Esta garantia não cobre artigos que tenham sido guardados incorretamente, artigos usados de forma dolosa ou negligente, danificados, usados indevidamente, alterados ou limpos com métodos ou produtos impróprios. Esta garantia não cobre o desgaste causado pelo uso normal, cortes ou riscos, ou danos causados por impactos ou acidentes. Esta garantia não se aplicará se os produtos tiverem sido colocados num espaço exterior ou em ambientes húmidos. Esta garantia não cobre danos acidentais ou indiretos.

Caberá ao consumidor provar a falta de conformidade nos termos da presente garantia comercial.

Instruções de manutenção

Diferentes instruções de manutenção para utensílios de cozinha aplicam-se a diferentes materiais, pelo que siga sempre as instruções fornecidas com o seu produto. Abaixo, encontra todas as instruções divididas por material. Se não tiver a certeza que instruções de manutenção deve seguir, contacte a sua loja IKEA mais próxima e/ou o Apoio ao Cliente ou visite o site da IKEA.

Instruções de manutenção para utensílios de cozinha em aço inoxidável

Limpeza

- Estes utensílios de cozinha podem ser lavados na máquina de lavar loiça.
- Não use palha-d'aço ou materiais que possam riscar a superfície.
- A base é ligeiramente côncava quando está fria, mas expande-se e fica plana quando é aquecida. Deixe sempre o utensílio arrefecer antes de o lavar, o que permite que a base retome a sua forma e ajuda a evitar que a superfície se torne irregular com o uso.

Como utilizar

- Não deixe o utensílio ao lume sem conteúdo, pois a base pode deformar-se com o sobreaquecimento.
- Quando cozinhar alimentos num utensílio de cozinha cujo interior seja em aço inoxidável, junte sempre sal à água quando começar a ferver. Juntar sal a água fria pode criar manchas de sal que podem originar corrosão.

Instruções de manutenção para utensílios de cozinha em aço inoxidável com revestimento metalizado

Limpeza

- Estes utensílios de cozinha podem ser lavados na máquina de lavar loiça.
- A frigideira é feita em aço inoxidável e tem um revestimento metalizado resistente a detergentes abrasivos e palha-d'aço.
- A base é ligeiramente côncava quando está fria, mas expande-se e fica plana quando é aquecida. Deixe sempre o utensílio arrefecer antes de o lavar, o que permite que a base retome a sua forma e ajuda a evitar que a superfície se torne irregular com o uso.

Como utilizar

- O revestimento metalizado é adequado para utilização de detergentes abrasivos, palha-d'aço e utensílios em metal. Embora a frigideira seja muito resistente a riscos, não é à prova de riscos. Os utensílios em metal podem deixar pequenas marcas e riscos, mas isso não afeta o desempenho da frigideira.

- Não deixe o utensílio ao lume sem conteúdo, pois a base pode deformar-se com o sobreaquecimento.
- Quando cozinhar alimentos num utensílio de cozinha cujo interior seja em aço inoxidável, junte sempre sal à água quando começar a ferver. Juntar sal a água fria pode criar manchas de sal que podem originar corrosão.

Instruções de manutenção para utensílios de cozinha em aço inoxidável com superfície em cobre

Limpeza

- Estes utensílios de cozinha devem ser lavados à mão. Use detergente de loiça líquido e uma esponja ou escova macia. Nunca use cloro ou químicos agressivos que possam danificar o cobre.
- Não use palha-d'aço, pois pode danificar a superfície em cobre.
- A base é ligeiramente côncava quando está fria, mas expande-se e fica plana quando é aquecida. Deixe sempre o utensílio arrefecer antes de o lavar, o que permite que a base retome a sua forma e ajuda a evitar que a superfície se torne irregular com o uso.
- Seque imediatamente o utensílio com um pano depois da lavagem para manter o brilho do cobre. Nunca deixe os utensílios de cozinha secar para evitar manchas de água e a descoloração do cobre.
- Com o tempo, o cobre escurece e adquire manchas pelo contacto do material com a água e o oxigénio. Trata-se de uma reação química que desenvolve uma pátina natural no cobre e não significa desgaste do cobre ou outro problema. Se preferir, a pátina pode ser removida.

A melhor forma de remover a pátina é limpar a superfície em cobre e, seguidamente, poli-la, executando os passos abaixo indicados:

1. Para limpar a superfície em cobre, faça uma mistura de sal e vinagre branco e mexa até dissolver o sal. Em seguida, humedeça uma esponja macia na solução e esfregue a superfície até remover as manchas. Pode usar uma esponja com produtos abrasivos para limpar a superfície.
2. Para polir a superfície, use um agente de polimento próprio para cobre e siga estas instruções. Ao polir, para prevenir riscos, use um pano da loiça ou esponja sem abrasivos.

Quando usados num forno ou placa a gás, os utensílios de cozinha podem perder a cor. Para recuperar a cor de cobre, limpe e faça o polimento da superfície conforme acima indicado.

Como utilizar

- Quando cozinhar alimentos num utensílio de cozinha cujo interior seja em aço inoxidável, junte sempre sal à água quando começar a ferver. Juntar sal a água fria pode criar manchas de sal que podem originar corrosão.

Instruções de manutenção para utensílios de cozinha em ferro fundido

Antes da primeira utilização

- Para que o produto resista à corrosão e evitar que os alimentos peguem, estes utensílios de cozinha têm de ser submetidos a um tratamento. Com o tratamento, os poros da frigideira enchem-se de óleo, o que forma um revestimento protetor.
- Para aplicar o tratamento numa frigideira em ferro fundido, passe uma pequena quantidade de óleo em todas as superfícies da frigideira e leve-a ao lume ou ao forno à temperatura máx. de 150°C durante uma hora no mínimo. Deixe a frigideira arrefecer e retire o excesso de óleo. Este tratamento deve ser repetido três vezes quando a frigideira é nova, devendo, posteriormente, ser feito periodicamente.

Limpeza

- Depois de cada utilização, lave a frigideira à mão com uma escova. Se lavar o utensílio ainda morno, a lavagem será mais fácil. Seque cuidadosamente depois de lavar.
- Lave apenas com água quente. Não use detergente de loiça líquido, pois seca o material e remove a camada de gordura necessária para as superfícies em ferro fundido.
- As marcas de alimentos cozinhados podem ser removidas salpicando algum sal na frigideira e limpando. O sal absorve a gordura em excesso, mas mantém a suficiente para impedir que a superfície da frigideira fique excessivamente seca.
- Se surgirem marcas de corrosão ou de alimentos, ou se os alimentos se queimarem e for difícil removê-los, pode limpar com palha-d' aço ou com uma esponja abrasiva e, seguidamente, repetir o tratamento inicial.
- O ferro fundido não tratado pode oxidar se não for devidamente tratado. Por conseguinte, é importante limpar o utensílio imediatamente após a lavagem e untar com óleo regularmente.

Como utilizar

- Tenha presente que o material das frigideiras em ferro fundido é reativo e não é adequado ao contacto com alimentos ácidos fortes (p.ex., limão e tomate), uma vez que os alimentos podem descolorar ou adquirir um gosto ligeiro a metal. A frigideira pode perder alguma coloração causada por sais ou alimentos ácidos.

- Não exponha a frigideira a mudanças de temperatura grandes e súbitas, p. ex., deitando água fria na frigideira quente, pois pode deformar o fundo da frigideira.

Instruções de manutenção para utensílios de cozinha em ferro fundido esmaltado

Limpeza

- Estes utensílios de cozinha devem ser lavados à mão após a utilização. Use água quente e detergente da loiça. Seque cuidadosamente depois de lavar.
- Não use palha-d'aço ou materiais que possam riscar a superfície do utensílio.

Como utilizar

- Não exponha o utensílio a grandes variações de temperatura, p.ex., retirando o produto diretamente do frigorífico para o fogão devido ao risco de lascar.
- Tenha cuidado para não bater ou deixar cair o seu utensílio de cozinha numa superfície dura porque o utensílio ou o esmalte podem danificar-se.

Instruções de manutenção para utensílios de cozinha em aço esmaltado

Limpeza

- Lave sempre o produto à mão após cada utilização.
- Não use palha-d'aço ou materiais que possam riscar a superfície.
- A base é ligeiramente côncava quando está fria, mas expande-se e fica plana quando é aquecida. Deixe sempre o utensílio arrefecer antes de o lavar, o que permite que a base retome a sua forma e ajuda a evitar que a superfície se torne irregular com o uso.

Como utilizar

- Não deixe o utensílio ao lume sem conteúdo, pois a base pode deformar-se com o sobreaquecimento.

Instruções de manutenção para utensílios de cozinha em aço de carbono

Antes da primeira utilização

- Lave à mão e seque bem este produto antes de o utilizar pela primeira vez. Qualquer óleo alimentar pré-tratado vai ajudar no processo de tratamento.
- Para que o produto resista à corrosão e evitar que os alimentos peguem, estes utensílios de cozinha têm de ser submetidos a um processo de tratamento. Com o tratamento, os poros da frigideira enchem-se de óleo, o que forma um revestimento protetor. Pode tratar uma frigideira em aço de carbono em qualquer zona para cozinhar ou no forno, conforme preferir. Siga as instruções abaixo ou veja o vídeo de instruções no site da IKEA.

Tratamento: sugestões e recomendações

- Use um óleo vegetal com um elevado ponto de queima e sabor neutro, por exemplo, óleo de grainha de uva ou óleo de girassol.
- Durante o tratamento, só é necessário untar com óleo a superfície para cozinhar e os lados interiores da frigideira. No exterior da frigideira, basta aplicar uma camada fina de óleo de vez em quando para aumentar a resistência à corrosão. A pega é lacada e não tem de ser untada com óleo.
- Para melhores resultados, ao aplicar o tratamento a uma frigideira numa zona para cozinhar, use uma zona do mesmo tamanho da frigideira. Deste modo, o calor é distribuído de forma uniforme durante o uso continuado e resulta na aplicação de uma camada de tratamento uniforme que melhora a eficácia da antiaderência.
- Tenha cuidado para não se queimar, uma vez que a frigideira atinge temperaturas elevadas durante o tratamento. Recomendamos que use uma pinça de cozinha para pegar numa folha de papel de cozinha ao untar uma frigideira quente com óleo. Se fizer o tratamento num forno, deixe que a frigideira arrefeça completamente antes de a retirar.
- Quando tiver terminado de aplicar o tratamento de acordo com as instruções, acrescente uma pequena quantidade de óleo novo para dar brilho à frigideira. Agora, a frigideira está pronta para ser usada para cozinhar. O tratamento e o respetivo desempenho antiaderente vão continuar a desenvolver-se à medida que a frigideira se tornar mais escura após cada utilização e, eventualmente, ficar totalmente preta. Note que continua a ser necessário aquecer óleo numa frigideira em aço de carbono, embora em muito menor quantidade, comparativamente com uma frigideira em aço inoxidável.

Tratamento numa zona para cozinhar

1. Deite uma quantidade generosa de óleo vegetal na frigideira e espalhe-o por toda a superfície interior usando uma folha de papel de cozinha. O papel deve absorver o óleo em quantidade suficiente até ensopar. Guarde o papel ensopado para utilização posterior.
2. Coloque a frigideira numa zona para cozinhar de tamanho equivalente ao da frigideira. Use uma temperatura média-alta (6 de 10) para aquecer lentamente a frigideira até libertar algum fumo e escurecer, o que consiste numa parte normal do processo.
3. Continue o processo de tratamento durante, aproximadamente, 10 minutos. Para garantir que o óleo foi aplicado em toda a superfície, formando uma camada uniforme, deve espalhar o óleo a cada 2 minutos. Para evitar queimaduras, use uma pinça de cozinha para pegar no papel ensopado durante a aplicação, pois a frigideira atinge temperaturas elevadas. Além disso, para assegurar um aquecimento uniforme, vá rodando a frigideira. O óleo vai ficando ligeiramente mais espesso e sendo absorvido pela frigideira.
4. Retire a frigideira do calor, limpe o excesso de óleo com uma folha de papel de cozinha seca e deixe-a arrefecer à temperatura ambiente.
5. Repita o tratamento durante mais 10 minutos, mas desta vez aplique apenas uma camada de óleo fina com uma folha de papel de cozinha nova. A frigideira poderá ficar ligeiramente mais seca e o papel poderá querer pegar. Neste caso, junte mais óleo a cada 2 minutos para conseguir espalhá-lo mais facilmente na frigideira.
6. Retire a frigideira do calor, limpe o excesso de óleo com uma folha de papel de cozinha seca e deixe-a arrefecer à temperatura ambiente. Desta vez, tente poli-la até que a superfície adquira um aspeto seco.
7. Repita o processo de tratamento uma última vez usando uma pequena quantidade de óleo, mas reduza o tempo para, aproximadamente, 6 minutos.
8. Retire a frigideira do calor, limpe o excesso de óleo com uma folha de papel de cozinha seca e deixe-a arrefecer à temperatura ambiente.

Tratamento num forno

1. Pré-aqueça o forno a 200°C.
2. Deite uma quantidade suficiente de óleo vegetal na frigideira e espalhe-o por toda a superfície interior usando uma folha de papel de cozinha.
3. Coloque a frigideira no forno durante cerca de 30 a 40 minutos.
4. Deixe a frigideira arrefecer à temperatura ambiente e retire o excesso de óleo.
5. Repita o processo uma vez mais.
6. Deixe a frigideira arrefecer à temperatura ambiente e retire o excesso de óleo.

Cuidados de manutenção e limpeza

- Depois de cada utilização, lave a frigideira à mão com uma escova. Se lavar o utensílio ainda morno, a lavagem será mais fácil. Se quiser, junte uma pequena quantidade de detergente de loiça líquido. Não use demasiado detergente, pois pode secar o material e remover a camada de gordura necessária para as superfícies em aço de carbono.
- As marcas de alimentos cozinhados podem ser removidas salpicando algum sal na frigideira e limpando. O sal absorve a gordura em excesso, mas mantém a suficiente para impedir que a superfície da frigideira fique excessivamente seca.
- Se surgirem marcas de corrosão ou de alimentos, ou se os alimentos se queimarem e for difícil removê-los, pode limpar com palha-d'aço ou com uma esponja abrasiva e, seguidamente, repetir o tratamento inicial.
- O aço de carbono não tratado pode oxidar se não for devidamente tratado. Por conseguinte, é importante limpar o utensílio imediatamente após a lavagem e untar com óleo regularmente.

Como utilizar

- Tenha presente que o material das frigideiras em aço de carbono é reativo e não é adequado ao contacto com alimentos ácidos fortes (p.ex., limão e tomate), uma vez que os alimentos podem descolorar ou adquirir um gosto ligeiro a metal. A frigideira pode perder alguma coloração causada por sais ou alimentos ácidos.
- Não exponha a frigideira a mudanças de temperatura grandes e súbitas, p. ex., deitando água fria na frigideira quente, pois pode deformar o fundo da frigideira.

Instruções de manutenção adicionais para utensílios de cozinha com partes em madeira

Não deixe que as partes em madeira, como o cabo ou a pega, fiquem em contacto com a água durante um período prolongado, não as mergulhe nem deixe ficar húmidas. Se o fizer, a madeira pode quebrar. Para proteger contra a gordura e aumentar a resistência natural à humidade, deve efetuar um tratamento na madeira com óleo aprovado para contacto com alimentos, por exemplo, óleo vegetal. Unte com óleo uma vez, remova o excesso e repita o tratamento passadas 24 horas.

Sem prejuízo das recomendações suprarreferidas, deverão ser integralmente cumpridas todas as instruções de manutenção e limpeza constantes do manual e etiquetas que acompanham o produto.

Como contactar-nos se necessitar de assistência?

Para esclarecimento de dúvidas, o cliente deve contactar o Serviço de Apoio ao Cliente da IKEA Portugal, Móveis e Decoração, Lda., com sede na R. 28 de Setembro, EN250, 2660-001 Frielas, Loures, através do nosso chat ou número de telefone que pode consultar em IKEA.pt/contactos, 2ª a sáb.: 9h-21h/Dom. e feriados: 9h-18h, enviar uma mensagem através do formulário online, em IKEA.pt/contactos, ou dirigir-se ao Serviço de Apoio ao Cliente da sua loja IKEA. Mais informações em IKEA.pt.

Litígios de Consumo

Em caso de litígio de consumo, o consumidor poderá recorrer à rede de centros de arbitragem de conflitos de consumo autorizadas a prosseguir as atividades de informação, mediação e arbitragem de litígios de consumo.

Centros territorialmente competentes:

CACCL – Alfragide, Loures e Sintra; <http://www.centroarbitragemlisboa.pt/>

CIMAAL – Loulé; <https://www.consumidoronline.pt/>

CICAP – Matosinhos; <https://www.cicap.pt/>

CIAB – Braga; <https://www.ciab.pt/pt/>

CACCRAM – Funchal; <https://www.madeira.gov.pt/cacc/>

CNIACC – Centro Nacional de Informação e Arbitragem de Conflitos de Consumo - <https://www.cniacc.pt/pt/>

O recurso a uma entidade alternativa de resolução de conflitos de consumo em nada afeta os direitos dos consumidores no âmbito da legislação aplicável.

Guarde a sua fatura

Este é o comprovativo de compra necessário para a aplicação da garantia (Atenção! – esta garantia aplica-se apenas a compras realizadas a partir de 1 de setembro de 2024). Para mais informações, contacte a sua loja IKEA ou consulte www.IKEA.pt.

IKEA Portugal - Móveis e Decoração, Lda.
NIPC - 505416654

