

IKEA pönnur og pottar

Upplýsingar um ábyrgð

15



Daglegt heimilislíf gerir miklar kröfur til eldunaríláta. IKEA pottar, pönnur og wok-pönnur þurfa að gangast undir ströng próf til að tryggja að þau þoli daglega notkun.

Við ábyrgjumst IKEA potta, pönnur og wok-pönnur sem eru ekki með viðloðunarfría húð í 15 ár.

Það þýðir að þau halda notagildi sínu svo framarlega sem umhirðuleiðbeiningum sé fylgt eftir og þau séu aðeins notuð til hefðbundinna heimilisverka (daglegar eldamennsku og þrifa).

Ábyrgðin gildir um virkni, efni og handverk samkvæmt ábyrgðarskilmálum sem koma fram í þessum bæklingi.

15

IKEA pottar, pönnur og wok-pönnur sem eru ekki með viðloðunarfría húð eru með 15 ára ábyrgð.

Hversu lengi gildir ábyrgðin?

Ábyrgðin fyrir IKEA potta, pönnur og wok-pönnur sem eru ekki með viðloðunarfría húð gildir í 15 ár frá kaupdegi (athugaðu – ábyrgðin gildir aðeins fyrir vörur keyptar frá og með 1. september 2024). Upphafleg kvittun þarf að fylgja með sem staðfesting á kaupunum. Ábyrgðin gildir eingöngu fyrir þann aðila sem upprunalega kaupir vöruna. Hún færist ekki á milli eigenda.

Hvað fellur undir þessa ábyrgð?

Ábyrgðin nær yfir virkni, efni og framleiðslu á öllum IKEA pottum, pönnum og wok-pönnun sem eru ekki með viðloðunarfría húð. Það þýðir að þau halda notagildi sínu í langan tíma, jafnvel 15 ár, svo framarlega sem þau séu eingöngu notuð í venjulegum heimilisverkum og umhirðuleiðbeiningum sé fylgt eftir. Skilgreiningin á venjulegri notkun er þegar varan er notuð til að elda og þrífir daglega.

Ábyrgðin nær yfir:

- Stöðugleika botns. Með öðrum orðum helst botninn á eldunarílátinu flatur til að leiða jafnan hita.
- Framleiðslu á vörunni. Málmhlutar, til að mynda handföng o.fl., brotna ekki eða fá á sig sprungur.
- Pottar, pönnur og wok-pönnur úr ryðfríu stáli eða ryðfríu stáli með málmhúð: Þvottur í uppþvottavél sem er ætluð til heimilisnotkunar hefur ekki neikvæð áhrif á notagildi eldunaríláta úr ryðfríu stáli. Vinsamlega skoðaðu umhirðuleiðbeiningar sem fylgja vörunni fyrir nánari upplýsingar.
- Pottar, pönnur, wok-pönnur úr ryðfríu stáli með koparhúð, steypujárni, steypujárnsglerungi, stálglerungi, kolstáli eða eldunarílát með við: Ábyrgðin nær aðeins yfir eldunarílátin ef þau eru þvegin í höndunum. Vinsamlega skoðaðu umhirðuleiðbeiningar sem fylgja vörunni fyrir nánari upplýsingar.

Hvaða vörur falla ekki undir þessa ábyrgð?

Pottar, pönnur eða wok-pönnur með viðloðunarfría húð falla ekki undir ábyrgðina.

Hvað gerir IKEA til að leysa vandann?

IKEA skoðar vöruna og tekur ákvörðun um hvort ábyrgðin gildi í hverju tilfelli fyrir sig. IKEA áskilur sér rétt til að úrskurða um það eins fljótt og auðið er eftir að vörunni er skilað. Ef ábyrgðin er í gildi skiptir IKEA eldunarílátinu út fyrir sömu vöru eða sambærilega.

Ef varan er ekki lengur seld hjá IKEA verður viðskiptavininn útveguð sambærileg vara. IKEA áskilur sér rétt til að ákveða hverju sinni hvað er sambærileg vara.

Hvað fellur ekki undir þessa ábyrgð?

Þessi ábyrgð nær ekki til annarrar notkunar en til heimilisnota.

Ábyrgðin nær ekki yfir útlitsbreytingar á eldunarílátinu nema það hafi marktæk áhrif á notagildi þess.

Ábyrgðin gildir ekki um vörur sem hafa verið geymdar á rangan hátt, notaðar á óviðeigandi hátt, hlotið slæma meðhöndlun, verið breytt eða hreinsaðar með röngum efnum eða aðferðum.

Ábyrgðin nær ekki yfir venjulega notkun, rispur eða skemmdir vegna óhappa eða högga.

Ábyrgðin gildir ekki ef varan hefur verið notuð utandyra eða þar sem er raki.

Ábyrgðin nær ekki yfir skaða vegna tilfallandi eða afleidds tjóns.

Umhirðuleiðbeiningar

Umhirðuleiðbeiningar eru mismunandi eftir eldunarílátum þar sem þau eru úr ólíkum efnum. Gættu þess að fylgja leiðbeiningum sem fylgja vörunni. Hér fyrir neðan finnur þú leiðbeiningar flokkaðar eftir efni. Ef þú ert ekki viss um hvaða leiðbeiningum þú átt að fara eftir getur þú haft samband við þjónustuver IKEA.

Umhirðuleiðbeiningar fyrir eldunarílát úr ryðfríu stáli

Þrif

- Eldunarílátið má fara í uppþvottavél.
- Ekki nota stálull eða annað sem gæti rispað vöruna.
- Botninn er örlítið kúptur þegar hann er kaldur en verður flatur þegar hann hitnar. Leyfðu eldunarílátinu að kólna áður en þú þrífur það. Það gerir botninum kleift að ná fyrri lögun og kemur í veg fyrir að hann verði ójafn með tíma og notkun.

Notkunarleiðbeiningar

- Gættu þess að það þurrsjóði ekki í eldunarílátinu þar sem botninn gæti skekkst ef hann ofhitnar.
- Þegar þú eldar mat í eldunaríláti úr ryðfríu stáli má aðeins setja salt í vatnið eftir að það byrjar að sjóða. Ef þú setur salt í kalt vatn gæti það myndað bletti sem verða að ryði.

Umhirðuleiðbeiningar fyrir eldunarílát með málmhúð

Þrif

- Eldunarílátíð má fara í uppþvottavél.
- Steikarpannan er úr ryðfríu stáli og er með málmhúð sem þolir svarfefni og stálull.
- Botninn er örlítið kúptur þegar hann er kaldur en verður flatur þegar hann hitnar. Leyfðu eldunarílátinu að kólna áður en þú þrífur það. Það gerir botninum kleift að ná fyrri lögun og kemur í veg fyrir að hann verði ójafn með tíma og notkun.

Notkunarleiðbeiningar

- Málmhúðin þolir svarfefni, stálull og eldhúsáhöld úr málmi. Þó svo að steikarpannan sé rispupolin getur hún þó rispast. Eldhúsáhöld úr málmi gætu skilið eftir sig för og rispur en það hefur ekki áhrif á notagildi pönnunnar.
- Gættu þess að það þurrsjóði ekki í eldunarílátinu þar sem botninn gæti skekkst ef hann ofhitnar.
- Þegar þú eldar mat í eldunarílátinu úr ryðfríu stáli má aðeins setja salt í vatnið eftir að það byrjar að sjóða. Ef þú setur salt í kalt vatn gæti það myndað bletti sem verða að ryði.

Umhirðuleiðbeiningar fyrir eldunarílát úr ryðfríu stáli með koparyfirborði þrif

- Eldunarílatið þarf að vaska upp í höndunum. Notaðu uppþvottalög og mjúkan uppþvottabursta eða svamp. Aldrei nota klór eða annað sterkt efni sem gæti skemmt koparinn.
- Ekki nota stálull þar sem hún gæti skemmt koparyfirborðið.
- Botninn er örlítið kúptur þegar hann er kaldur en verður flatur þegar hann hitnar. Leyfðu eldunarílatinu að kólna áður en þú þrífur það. Það gerir botninum kleift að ná fyrri lögun og kemur í veg fyrir að hann verði ójafn með tíma og notkun.
- Þurrkaðu af eldunarílatinu með diskapurrku um leið og það er búið að þvo það til að koparinn haldist glansandi. Ekki láta eldunarílatið þorna sjálf þvi þá gætu vatnsblettir myndast og koparinn upplitast.
- Með tímanum verður koparinn dekkri og mattari eftir að hafa verið í snertingu við vatn og súrefni. Þar eru efnahvörf að verki sem mynda náttúrulega patínu. Það þýðir þó ekki að koparinn sé eyddur eða að eitthvað sé í ólagi. Ef þú vilt getur þú fjarlægst patínuna.

Besta leiðin til þess er að hreinsa koparinn og svo fægja hann. Vinsamlega fylgdu eftirfarandi skrefum:

1. Til að hreinsa koparinn skaltu hræra salti og hvítu ediki saman þar til saltið leysist alveg upp. Bleyttu svo mjúkan svamp með blöndunni og skrúbbaðu yfirborðið þar til blettirnir hverfa. Það má nota svamp með svarfefni til að hreinsa yfirborðið.
2. Til að fægja yfirborðið skaltu nota sérstakt efni sem er ætlað til að fægja kopar og fylgja leiðbeiningum. Til að koma í veg fyrir rispur þegar þú fægir kopar skaltu gæta þess að nota aðeins tusku eða svamp sem er ekki með svarfefni.

Eldunarílatið gæti upplitast ef það er notað í ofni eða á gashellu. Til að endurheimta koparlitinn skaltu þrífa og fægja yfirborðið samkvæmt leiðbeiningunum hér að ofan.

Notkunarleiðbeiningar

- Þegar þú eldar mat í eldunarílati úr ryðfríu stáli má aðeins setja salt í vatnið eftir að það byrjar að sjóða. Ef þú setur salt í kalt vatn gæti það myndað bletti sem verða að ryði.

Umhirðuleiðbeiningar fyrir eldunarílát úr steypujárni

Fyrir fyrstu notkun

- Til að koma í veg fyrir ryð og að maturinn festist á vörunni þarf að steikja hana til. Með því að steikja hana til fyllast glufur af olíu sem mynda varnarlag.
- Þegar þú steikir til steypujárnsþönnu skaltu nudda olíu í allt yfirborðið og hita hana svo í ofni eða á helluborði á í mesta lagi 150°C (300°F) í minnst eina klukkustund. Leyfðu þönnunni að kólna og þurrkaðu af henni aukaolíu. Þetta þarf að gera þrisvar sinnum þegar pannan er ný og svo einu sinni reglulega eftir það.

Þrif

- Þrífðu þönnuna í höndunum með vatni og uppþvottabursta. Auðveldast er að þrífa eldunarílatið á meðan það er enn heitt. Þurrkaðu það varlega eftir þrif.
- Notaðu eingöngu heitt vatn þegar þú þrífur það. Ekki nota uppþvottalög þar sem hann þurrkar upp efnið og fjarlægir nauðsynlega fituhúð á steypujárninu.
- Bletti eftir mat má fjarlægja með því að strá salti yfir þönnuna og strjúka svo af henni. Salt dregur í sig aukafitu en skilur eftir sig næga fitu þannig að pannan þornar ekki upp.
- Ef varan fær á sig bletti eða ryð eða ef maturinn brennur við og festist þá má þrífa hana með stálull eða svampi með svarfefni og síðan steikja hana aftur til.
- Ómeðhöndlað steypujárn getur ryðgað ef það fær ekki viðeigandi meðhöndlun. Því er mikilvægt að þurrka strax af eldunarílatinu þegar það hefur verið þrifið og bera reglulega á það olíu.

Notkunarleiðbeiningar

- Vinsamlega athugaðu að efnið í steypujárnsþönnum er hvarfgjarnt og þolir ekki að vera í snertingu við mikla sýru (t.d. sítrónur og tómata) þar sem maturinn gæti upplitast eða fengið örlítið málmbragð. Pannan sjálf gæti einnig upplitast af salti og sýru í mat.
- Reyndu að forðast miklar og hraðar hitabreytingar, t.d. að skola heita þönnu með köldu vatni, þar sem botninn gæti skekkst.

Umhirðuleiðbeiningar fyrir eldunarílát með steypujárnsglerungi

Þrif

- Eldunarílatið þarf að vaska upp í höndunum. Notaðu heitt vatn og uppþvottalög. Þurrkaðu það varlega eftir þrif.
- Ekki nota stálull eða annað sem gæti rispað vöruna.

Notkunarleiðbeiningar

- Reyndu að forðast miklar og hraðar hitabreytingar, t.d. að færa ílatið úr kælikáp beint á helluborð, þar sem það gæti myndað sprungur.
- Gættu þess að skella eða missa ekki eldunarílatið á hart yfirborð þar sem eldunarílatið eða glerungurinn gæti brotnað.

Umhirðuleiðbeiningar fyrir eldunarílát með stálglerungi

Þrif

- Þrífðu ávallt vöruna í höndunum.
- Ekki nota stálull eða annað sem gæti rispað yfirborðið.
- Botninn er örlítið kúptur þegar hann er kaldur en verður flatur þegar hann hitnar. Leyfðu vörunni ávallt að kólna áður en þú þrífur hana. Það gerir botninum kleift að ná fyrri lögun og kemur í veg fyrir að hann verði ójafn með tíma og notkun.

Notkunarleiðbeiningar

- Gættu þess að það þurrsjóði ekki í eldunarílatinu þar sem botninn gæti skekkst ef hann ofhitnar.

Umhirðuleiðbeiningar fyrir eldunarílát úr kolstáli

Fyrir fyrstu notkun

- Áður en þú notar vöruna þarf að vaska hana upp í höndunum og þurrka vel. Allar leifar af formeðhöndlaðri matarolíu hjálpa til við að steikja vöruna til.
- Til að koma í veg fyrir ryð og að maturinn festist á eldunarílatinu þarf að steikja það til. Með því að steikja það til fyllast glufur af olíu sem mynda varnarlag. Þú getur steikt pönnu úr kolstáli til á öllum gerðum helluborða eða í ofni, eftir því sem hentar. Fylgdu leiðbeiningunum hér að neðan eða horfðu á leiðbeiningamyndband á [IKEA.is](https://www.ikea.is).

Steikja til: Ráð og meðmæli

- Notaðu jurtaolíu með hátt brennslumark og hlutlaust bragð, til að mynda sólblómaolíu.
- Þegar þú steikir vöru til þarf að nudda olíu á það yfirborð sem kemst í snertingu við mat. Ytra byrði þarf aðeins þunnt lag af olíu af og til svo það sé varið fyrir ryði. Haldan er lökkuð og því þarf ekki olíu.
- Yil að fá sem besta útkomu þegar þú steikir pönnu til á helluborði er gott að stærðin á hellunni sé sú sama og stærðin á pönnunni. Það tryggir jafnan hita þegar þú notar hana og það festist síður matur á henni.
- Gættu þess að brenna ekki hendurnar þar sem pannan verður afar heit þegar hún er steikt til. Við mælum með að nota eldhústangir til að halda á eldhúspappírnum þegar þú nuddar olíu á heita pönnu. Þegar þú steikir pönnu til í ofni þarf að leyfa henni að kólna alveg áður en þú tekur hana út.
- Þegar þú hefur farið eftir leiðbeiningunum getur þú bætt við örlítilli olíu til að færa pönnunni meiri glans. Nú getur þú notað hana til að elda mat. Viðloðunarfrír eiginleikar pönnunnar verða enn betri og pannan verður dekkri eftir notkun og að lokum svört. Athugaðu að það verður að nota fitu til að elda með pönnu úr kolstáli en þó mun minna en til dæmis á ryðfrírri stálpönnu.

Steikt til á helluborði

1. Helltu góðu magni af jurtaolíu á pönnuna og nuddaðu henni á allt yfirborðið með eldhúspappír. Þegar búið er að nudda olíuna í pönnuna ætti eldhúspappírinn að hafa dregið nóg af olíu í sig þannig að það drjúpi af honum. Geymdu pappírinn.
2. Leggðu pönnuna á hellu sem er í sömu stærð og pannan. Stilltu á miðlungshita (6 af 10) og pannan hitnar rólega þar til það rýkur örlítið úr henni og hún verður dekkri, sem er eðlilegt og hluti af ferlinu.
3. Haltu áfram að steikja pönnuna til í u.þ.b. 10 mínútur. Til að tryggja að allt yfirborð pönnunnar sé olíuborið og til að tryggja jafnara lag þarf að nudda yfirborðið með olíu á tveggja mínútna fresti; gættu þess að brenna þig ekki og notaðu tangir við að nudda eldhúspappír með olíu á pönnuna. Prófaðu að snúa pönnunni af og til fyrir enn jafnari hita. Þú tekur eftir því að olían þykknar örlítið og pannan dregur hana í sig.
4. Taktu pönnuna af hellunni, þurrkaðu afgangsolíu af með þurrum eldhúspappír og leyfðu henni að kólna niður í stofuhita.
5. Endurtaktu ferlið í 10 mínútur til viðbótar en í þetta sinn með aðeins þunnu lagi af olíu og nýjum eldhúspappír. Pannan gæti verið örlítið þurrari og pappírinn fest við; ef svo er þá getur þú bætt við smá olíu þannig að þú getir auðveldlega nuddað henni í pönnuna á 2 mínútna fresti.
6. Taktu pönnuna af hellunni, þurrkaðu afgangsolíu af með þurrum eldhúspappír og leyfðu henni að kólna niður í stofuhita. Reyndu í þetta sinn að þússa pönnuna þar til yfirborðið virðist þurrt.
7. Endurtaktu ferlið í síðasta sinn með aðeins þunnu lagi af olíu og aðeins í 6 mínútur.
8. Taktu pönnuna af hellunni, þurrkaðu afgangsolíu af með þurrum eldhúspappír og leyfðu henni að kólna niður í stofuhita.

Steikt til í ofni

1. Forhitaðu ofninn við 200 C° (392 °F).
2. Helltu hæfilega miklu magni af jurtaolíu á pönnuna og nuddaðu henni á allt yfirborðið með eldhúspappír.
3. Settu pönnuna í ofninn í um 30–40 mínútur.
4. Leyfðu pönnunni að kólna niður í stofuhita og þurrkaðu afgangsolíu af.
5. Endurtaktu og steiktu pönnuna til einu sinni enn.
6. Leyfðu pönnunni að kólna niður í stofuhita og þurrkaðu afgangsolíu af.

Umhirða og þrif

- Þrífðu pönnuna í höndunum með vatni og uppþvottabursta. Auðveldast er að þrífa pönnuna á meðan hún er enn heit. Ef þú vilt getur þú bætt varlega við litlum dropa af uppþvottalegi. Athugaðu að of mikið af uppþvottalegi gæti þurrkað upp efnið og fjarlægt nauðsynlegt fitulag á kolstálinu.
- Bletti eftir mat má fjarlægja með því að strá salti yfir pönnuna og strjúka svo af henni. Salt dregur í sig aukafitu en skilur eftir sig næga fitu þannig að pannan þornar ekki upp.
- Ef pannan fær á sig bletti eða ryð eða ef maturinn brennur við og festist þá má þrífa hana með stálull eða svampi með svarfefni og síðan steikja hana aftur til.
- Ómeðhöndlað kolstál getur ryðgað ef það fær ekki viðeigandi meðhöndlun. Því er mikilvægt að þurrka strax af eldunarílátinu þegar það hefur verið þrifið og bera reglulega á það olíu.

Notkunarleiðbeiningar

- Vinsamlega athugaðu að efnið í pönnum úr kolstáli er hvarfgjarnt og þolir ekki að vera í snertingu við mikla sýru (t.d. sítrónur og tómata) þar sem maturinn gæti upplitast eða fengið örlítið málmbragð. Pannan sjálf gæti einnig upplitast af salti og sýru í mat.
- Reyndu að forðast miklar og hraðar hitabreytingar, t.d. að skola heita pönnu með köldu vatni, þar sem botninn gæti skekkst.

Aðrar umhirðuleiðbeiningar fyrir eldunarílát með við

Gættu þess að viðarhlutar eins og höldur og handföng séu ekki of lengi í snertingu við vatn. Það gæti valdið sprungum í viðnum. Besta leiðin til að verja viðinn og auka náttúrulegt viðnám hans gegn raka er að meðhöndla hann með olíu sem er samþykkt fyrir matvæli, til dæmis jurtaolíu. Berðu olíu á viðinn, þurrkaðu umframolíu og berðu svo aftur á eftir sólarhring.

Almenn réttindi

Ábyrgðin veitir þér tiltekin réttindi. Hún hefur á engan hátt áhrif á lagalegan rétt þinn.

Hafðu samband

Ef þú þarft frekari upplýsingar getur þú haft samband við IKEA í síma 5202500 eða á [IKEA.is](https://www.ikea.is).

Geymdu kvittunina

Hún er staðfesting á kaupunum og nauðsynleg til að ábyrgðin gildi (athugaðu – ábyrgðin gildir aðeins fyrir vörur keyptar frá og með 1. september 2024).

Ef eitthvað kemur upp á eða ef varan stenst ekki kröfur þínar, vinsamlega hafðu þá samband í gegnum [IKEA.is](https://www.ikea.is) eða hringdu í 520 2500.

