

Съдове за готвене ИКЕА

15

15 години
безплатна гаранция

Пълна информация за гаранциите и условията за замяна и връщане вижте на www.ikea.bg



Ежедневието ни у дома поставя високи изисквания към съдовете за готвене. Тенджерите, тиганите и уоковете на ИКЕА са подложени на щателни тестове, за да сме сигурни, че ще издържат на ежедневна употреба. Гарантираме запазването на качествата на тенджерите, тиганите и уоковете ИКЕА без незалепващо покритие в продължение на 15 години. Това означава, че те ще запазят своите качества, при условие, че се спазват инструкциите ни за поддръжка и се подлагат на нормална домашна употреба, а именно готвене и почистване веднъж дневно. Гаранцията се прилага съгласно условията в това ръководство.

15

15 години
безплатна гаранция

Общи права

Тази гаранция ви предоставя определени допълнителни юридически права. По никакъв начин не засяга определените със закон права.

При несъответствие на стоките физическото лице, потребител по смисъла на Закона за защита на потребителите, има правни средства за защита срещу „ХАУС МАРКЕТ БЪЛГАРИЯ“ ЕАД (гр. София, ул. „Околовръстен път“ № 216), които не са свързани с разходи за него, и търговската гаранция не засяга тези средства за защита на потребителя. Предоставената търговска гаранция не оказва влияние върху правата на потребителите, произтичащи от чл. 33-37 от Закона за предоставяне на цифрово съдържание и цифрови услуги и за продажба на стоки, като „ХАУС МАРКЕТ БЪЛГАРИЯ“ ЕАД отговаря за липсата на съответствие на потребителската стока с договора за продажба, съгласно разпоредбите на същия закон.

За да се възползвате от предоставената от ИКЕА търговска гаранция, трябва да се свържете с нас на телефон +359 800 45 800, където ще ви дадем инструкции, какви последващи стъпки следва да предприемете, с оглед вида на закупените от вас стоки. Според случая ще ви бъде разяснено къде следва да занесете стоките, дали и кой сервизен център да посетите директно, как да уговорите час за посещение във вашия дом за определени категории стоки (напр., вградени електроуреди или едра бяла техника) и т.н. Предоставянето на касова бележка за закупените стоки е задължително условие за изпълнението на търговската гаранция.

ЗАПАЗЕТЕ КАСОВАТА БЕЛЕЖКА

Тя удостоверява покупката и е условие за валидност на гаранцията. Ако имате въпроси или нужда от съдействие, свържете се с ИКЕА на +359 800 45 800 или използвайте контактната форма на www.ikea.bg.

Срок на гаранцията

Гаранцията важи петнадесет (15) години от датата на закупуване от магазин ИКЕА („ХАУС МАРКЕТ БЪЛГАРИЯ“ ЕАД) по отношение на физически лица, потребители по смисъла на Закона за защита на потребителите. По отношение на всички други лица срокът на гаранцията е 12 (дванадесет) месеца. За удостоверяване на покупката е необходима оригиналната касова бележка.

Какво покрива гаранцията?

Гаранцията покрива функционалността, материалите и качеството на изработката на всички тенджери, тигани и уокове ИКЕА без незалепващо покритие. Това означава, че при нормална домашна употреба и при условие, че се спазват нашите инструкции за поддръжка, те ще запазят качествата си дори и след 15 години. За нормална употреба се счита използването на артикулите и миенето им веднъж на ден.

Какво покрива гаранцията?

- Здравина на основата. С други думи, основата на съда остава равна, за да провежда топлината ефективно.
- Изработката на продукта, без да се появяват повреди или пукнатини в металните части, дръжките и т.н.
- За тенджери, тигани и уок от неръждаема стомана или неръждаема стомана с метално покритие почистване в домашна съдомиялна машина. Това не оказва негативно влияние върху функцията на съдовете от неръждаема стомана. За повече информация вижте инструкциите за поддръжка, предоставени с продукта.
- За тенджери, тигани и уок от неръждаема стомана с медно покритие, чугун, емайлиран чугун, емайлирана стомана, въглеродна стомана или съдове с дървени части гаранцията е валидна само ако миете съдовете съгласно техните инструкции за поддръжка. За повече информация вижте инструкциите за поддръжка.

Гаранцията покрива продукти от следните серии:

- ANNONS
- FINMAT
- HEMKOMST (артикули 40513140, 40513159, 80513143). В комплект HEMKOMST с артикулен номер 80580104 само тенджерите имат търговска гаранция.
- IKEA 365+ (артикули 00484229, 00484253, 20484332, 20582733, 40484232, 40484270, 50582736, 60484250, 80484329, 90484244)
- MIDDAGSMAT (артикули 10463702, 20463711, 50545225, 80463713)
- SENSUELL
- SLATROCKA
- VARDAGEN

Какво ще предприеме ИКЕА?

ИКЕА („ХАУС МАРКЕТ БЪЛГАРИЯ“ ЕАД) ще огледа артикула и ще прецени дали гаранцията го покрива. По свое усмотрение магазин ИКЕА ще го замени със същия или аналогичен артикул. Ако съответният артикул вече не се предлага, магазин ИКЕА ще осигури подходящ заместител. ИКЕА определя подходящия заместител по собствена преценка.

Какво не покрива гаранцията?

Гаранцията не покрива случаите на употреба извън домашна среда. Настоящата гаранция не покрива промени във външния вид на съдовете за готвене, освен ако това не оказва негативно влияние върху функциите им. Гаранцията не важи за продукти, които са били съхранявани неправилно, използвани не по предназначение, променени или почиствани с неподходящи почистващи средства или препарати. Тази гаранция не покрива нормалното износване или надраскване, както и повреди, причинени вследствие на удари или злополуки. Гаранцията не важи, ако продуктът е бил поставен на открито или във влажна среда. Тази гаранция не покрива случайни или косвени щети.

Кои продукти не се покриват от гаранцията?

Тенджерите, тиганите или уоковете с незалепащо покритие не са част от гаранцията.

Гаранцията не покрива продукти от следните серии:

- GRILLA
- GRILLTIDER
- HEMKOMST (артикули 00580099, 40580101, 80580095). В комплект HEMKOMST с артикулен номер 80580104 тиганът няма търговска гаранция.
- HEMLAGAD
- HUSKNUT
- GULDORING
- IKEA 365+ (артикули 00580706, 10580697, 10580715, 30580700, 70580703, 90580698, 90587906)
- BLAGYLTA
- MIDDAGSMAT (артикули 00463689, 00545218, 10463721, 50463696, 60463691)
- TAGGHAJ

Инструкции за поддръжка

За да можете да разчитате на тази гаранция, е необходимо да следвате специфичните инструкции за поддръжка за всеки продукт. Всички инструкции за сглобяване можете да намерите на www.ikea.bg.

Инструкции за поддръжка на съдове за готвене от неръждаема стомана

Почистване

- Съдовете за готвене могат да се мият в съдомиялна машина.
- Не използвайте метална четка или други материали, които могат да надраскат повърхността.
- Когато не е нагрята, основата е леко вдлъбната, но при нагриване се разширява и се изравнява. Винаги оставяйте съдовете да изстинат, преди да ги почистите. Това позволява на основата да възвърне началната си форма и предотвратява появата на неравности след дълга употреба.

Начин на употреба

- Никога не оставяйте съдовете да се загреват празни, тъй като при прегряване основата им се изкривява.
- Когато готвите в съд с вътрешност от неръждаема стомана, винаги добавяйте сол във водата, след като тя е завряла. Добавянето на сол в студена вода може да доведе до появата на петна от сол, които в последствие ще предизвикат корозия.

Инструкции за поддръжка на съдове за готвене от неръждаема стомана с метално покритие

Почистване

- Съдовете могат да се мият в съдомиялна машина.
- Тиганът е изработен от неръждаема стомана и има метално покритие, което е устойчиво на абразиви и телена четка.
- Когато не е нагрята, основата е леко вдлъбната, но при нагриване се разширява и се изравнява. Винаги оставяйте съдовете да изстинат, преди да ги почистите. Това позволява на основата да възвърне началната си форма и предотвратява появата на неравности след дълга употреба.

Начин на употреба

- Металното покритие е подходящо за почистване с абразиви, телена четка и метални прибори. Въпреки че тиганът е високоустойчив на надраскване, той не е защитен от образуване на драскотини. Металните прибори могат да оставят малки следи и драскотини, но това не се отразява на качествата на тигана.
- Никога не оставяйте съдовете да се загреват празни, тъй като при прегряване основата им се изкривява.
- Когато готвите в съд с вътрешност от неръждаема стомана, винаги добавяйте сол във водата, след като тя е завряла. Добавянето на сол в студена вода може да доведе до появата на петна от сол, които в последствие ще предизвикат корозия.

Инструкции за поддръжка на съдове за готвене от неръждаема стомана с медна повърхност

Почистване

- Съдовете за готвене трябва да се мият на ръка. Използвайте препарат за миене на съдове и мека четка/гъба. Никога не използвайте хлор или други агресивни химикали, които могат да повредят медта.
 - Не използвайте телена четка, тъй като тя може да повреди медната повърхност.
 - Когато не е нагрята, основата е леко вдлъбната, но при нагриване се разширява и се изравнява. Винаги оставяйте съдовете да изстинат, преди да ги почистите. Това позволява на основата да възвърне началната си форма и предотвратява появата на неравности след дълга употреба.
 - Веднага след измиване на съдовете ги избършете с кърпа, за да запазите блясъка на медта. Никога не оставяйте съдовете да съхнат сами, за да избегнете появата на петна от вода и обезцветяване.
 - С времето медта потъмнява и се появяват петна, поради контакта на метала с вода и кислород. Това е химическа реакция, която предизвиква естествена патина и не означава, че медта се е износила или е повредена. Ако желаете, може да премахнете този ефект. Най-добрият начин за това е първо да почистите медната повърхност, а след това да я полирате. Моля, следвайте стъпките:
1. За да почистите медната повърхност, смесете сол и бял оцет. Разбъркайте, докато солта се разтвори напълно. Намокрете мека гъба за почистване с разтвора и изтъркайте повърхността, за да изчезнат петната. Може да използвате гъба с абразивни частици, за да почистите повърхността.
 2. За да полирате повърхността, използвайте специален препарат за полиране на мед, като следвате инструкциите. За да предпазите от надрасквания по време на полиране, уверете се, че полирате единствено с мека кърпа или гъба без абразивни частици.
 3. Съдовете за готвене могат да променят цвета си, ако ги използвате във фурната или на газов котлон. За да възстановите цвета, почистете и полирайте повърхността, като следвате стъпките по-горе.

Начин на употреба

- Когато готвите в съд с вътрешност от неръждаема стомана, винаги добавяйте сол във водата, след като тя е завряла. Добавянето на сол в студена вода може да доведе до появата на петна от сол, които в последствие ще предизвикат корозия.

Инструкции за поддръжка на чугунени съдове за готвене

Преди първа употреба

- За да може съдът да бъде устойчив на корозия и на залепване на храна, той трябва да бъде обработен. Така порите на съда се запълват с масло, което образува предпазно покритие.
- За да омаслите съдове от чугун, намажете малко количество олио по всички страни на съда. След това ги нагрейте във фурна или на котлон с макс. 150°C (300°F) за най-малко един час. Оставете съдът да се охлади и попиете излишното масло. Процесът трябва да се повтори три пъти, ако съдът за готвене е нов. След третия път процесът е нужно да се повтаря периодично.

Почистване

- Почиствайте тигана след употреба като го миете на ръка във вода с помощта на четка. Ще ви е по-лесно да изчистите съдовете за готвене, ако ги миете, докато са топли. Внимателно подсушете след почистване.
- При чистене използвайте само топла вода. Не използвайте препарат за миене, тъй като той изсушава материала и премахва слоя мазнини, който е необходим за повърхностите от чугун.
- Петната от храна могат да се премахват като поръсвате тигана със сол и го избърсвате. Солта абсорбира излишната мазнина и оставя нужната мазнина, така че тиганът да не изсъхне.
- Ако се появи ръжда или ако храната загаря и залепва, тенджерата/тигана може да се изчисти с телена четка или домакинска гъба с абразив и след това да се омасли отново.
- Необработения чугун може да корозира, ако не се обработва правилно. Поради тази причина е важно да подсушавате съдовете за готвене след измиване и да ги третирате редовно.

Начин на употреба

- Имайте предвид, че материалът за тигани от чугун е реактивен. Това означава, че кисели храни (напр. лимони и домати) могат да загубят цвета си или да придобият метален вкус. Тиганът също така може да загуби цвета си от соли и кисели храни.
- Не излагайте тигана на резки температурни промени, напр. като изсипете студена вода върху него, докато е горещ, тъй като дъното му може да се деформира.

Инструкции за поддръжка на емайлирани чугунени съдове за готвене

Почистване

- Съдовете за готвене трябва да се мият на ръка след употреба. Използвайте гореща вода и препарат за миене на съдове. Изсушете внимателно след почистване.
- Не използвайте телена четка или друго нещо, което може да надраска повърхността.

Начин на употреба

- Не излагайте съдовете на резки промени в температурата, като например ги слагате от хладилника направо в печката, поради опасност от напукване.
- Внимавайте да не удряте или изпускате съда върху твърда повърхност, защото съдът или емайлът могат да се счупят.

Инструкции за поддръжка на съдове за готвене от емайлирана стомана

Почистване

- Винаги мийте на ръка.
- Не използвайте телена четка, тъй като тя може да повреди медната повърхност.
- Когато не е нагрята, основата е леко вдлъбната, но при нагриване се разширява и се изравнява. Винаги оставяйте съдовете да изстинат, преди да ги почистите. Това позволява на основата да възвърне началната си форма и предотвратява появата на неравности след дълга употреба.

Начин на употреба

- Никога не оставяйте съдовете да се загреват празни, тъй като при прегряване основата им се изкривява.

Инструкции за поддръжка на съдове за готвене от въглеродна стомана

Преди първа употреба

- Преди да използвате този продукт за първи път, измийте го на ръка и го подсушете добре. Всяко остатъчно, предварително обработено хранително масло ще помогне в процеса на третиране.
- За да може продуктът да устои на корозия и залепване на храна, този съд трябва да бъде третиран. Така порите на тигана се запълват с масло, което образува предпазно покритие. Можете да третирате всеки тиган от въглеродна стомана върху която и да е зона за готвене или във фурната, спрямо вашия избор.

Намасляване: съвети и препоръки

- Използвайте растително масло с висока точка на димене и неутрален вкус, например масло от гроздови семки или слънчогледово олио.
- Когато третирате, е нужно да обработите с масло само повърхността за готвене и вътрешните страни на тигана. За външната част на тигана е нужно масло само от време на време, така че да бъде устойчива на корозия. Дръжката е лакирана и не е нужно да бъде обработвана с масло.
- За най-добри резултати, при третиране на тиган върху зона за готвене, размерите ѝ трябва да съвпадат с тези на тигана. Това осигурява равномерното разпределение на топлина по време на продължителна употреба и равномерно разпределен слой от обработка, така че повърхността да не залепва.
- Внимавайте да не изгорите ръцете си, тъй като тиганът става изключително горещ по време на третиране. Препоръчваме използването на кухненски щипки, с които да държите кухненска хартия, докато втривате масло върху горещ тиган. Когато третирате продукта във фурна, го оставете да изстине напълно, преди да го извадите.
- Когато сте изпълнили инструкциите за третиране, добавете малко количество свежо масло, което ще осигури блясък на тигана. Вече можете да започнете да готвите в него. Третирането и незалепващите свойства ще се подобряват постепенно, тъй като тиганът ще потъмнява след употреба, а дори може да почернее напълно. Имайте предвид, че мазнината за готвене е нужна в тиган от въглеродна стомана, независимо че е необходимо съвсем малко количество, в сравнение, например, с тиган от неръждаема стомана.

Третиране върху зона за готвене

1. Изсипете достатъчно количество от растителното масло в тигана и го втрийте по цялата повърхност отвътре като използвате кухненска хартия. Когато сте готови, хартията трябва да е попила достатъчно масло, което да капе от нея. Запазете напоената хартия за последваща употреба.
2. Поставете тигана върху зона за готвене, която съвпада с размера му. Използвайте средно висока температура (6 от 10). Тиганът ще се нагрива бавно и е възможно да започне да пуши леко и да потъмнява на цвят, което е обичайно и е част от процеса.
3. Продължете с процеса на третиране около 10 минути. За да се уверите, че всички части от повърхността са покрити с масло и имат равномерно обработен слой, маслото трябва да се втрива в повърхността на всеки 2 минути; използвайте кухненски щипки - така че да не се изгорите на горещия тиган - и дръжте напоената с масло хартия, докато втривате. Също така, за да осигурите равномерно нагриване, опитайте да завъртате тигана от време на време. Ще забележите, че маслото леко се сгъстява и се абсорбира от тигана.
4. Отстранете тигана от нагорещената повърхност, поийте излишното масло със суха кухненска хартия и го оставете да се охлади до стайна температура.
5. Повторете процеса на третиране за още 10 минути, но този път нанесете само тънък слой масло като използвате нова кухненска хартия. Тиганът може да е малко по-сух и хартията може да залепва; в такъв случай, добавете малко масло, така че да можете да го втривате в тигана на всеки 2 минути.
6. Свалете тигана от нагорещената повърхност, поийте остатъчното масло със суха кухненска хартия и го оставете да се охлади до стайна температура. Този път се опитайте да го полирате, така че повърхността му да изглежда суха.
7. Повторете процеса на третиране за последен път като използвате тънък слой масло, но намалете времето до около 6 минути.
8. Отстранете тигана от нагорещената повърхност, поийте излишното масло със суха кухненска хартия и го оставете да се охлади до стайна температура.

Обработване във фурна

1. Загрейте предварително фурната на 200°C (392 °F).
2. Изсипете достатъчно количество от растителното масло в тигана и го втрийте по цялата повърхност отвътре като използвате кухненска хартия.
3. Поставете тигана във фурната за около 30-40 минути.
4. Оставете тигана да се охлади и поийте излишното масло.
5. Повторете процеса и го третирайте още веднъж.
6. Оставете тигана да се охлади и поийте излишното олио.

Почистване и поддръжка

- След употреба почистете тигана, като го измиете на ръка във вода с четка. Ако измиете съда, докато е още топъл, почистването му ще бъде по-лесно. Ако желаете, можете внимателно да добавите малко количество почистващ препарат. Имайте предвид, че твърде много течност за почистване може да изсуши продукта и да премахне слоя мазнина, който е необходим за повърхностите от въглеродна стомана.
- Петната от готвена храна могат да бъдат отстранени, като поръсите малко сол в тигана и след това го избършете. Солта абсорбира излишната мазнина, но оставя достатъчно количество от нея, за да предотврати изсъхването на тигана.
- Ако се появи ръжда или ако храната загаря и залепва, тенджерата/тигана може да се изчисти с телена четка или домакинска гъба с абразив и след това да се омасли отново.
- Необработената въглеродна стомана може да корозира, ако не се обработва правилно. Поради тази причина е важно да подсушавате съдовете за готвене след измиване и да ги третирате редовно.

Начин на употреба

- Имайте предвид, че материалът за тигани от въглеродна стомана е реактивен. Това означава, че кисели храни (напр. лимони и домати) могат да загубят цвета си или да придобият метален вкус. Тиганът също така може да загуби цвета си от соли и кисели храни.
- Не излагайте тигана на резки температурни промени, напр. като изсипете студена вода върху него, докато е горещ, тъй като дъното му може да се деформира.

ЗАПАЗЕТЕ КАСОВАТА БЕЛЕЖКА

Тя удостоверява покупката и е условие за валидност на гаранцията.

Ако имате въпроси или нужда от съдействие, свържете се с ИКЕА на +359 800 45 800 или използвайте контактната форма на www.ikea.bg.

