

Informasi garansi
**Peralatan
masak IKEA**

15



Kehidupan sehari-hari di rumah menempatkan tuntutan yang tinggi pada peralatan masak Anda. Oleh karena itu, panci dan wajan IKEA telah melalui pengujian ketat untuk memastikan bahwa mereka tahan terhadap penggunaan rutin. Kami memberikan garansi 15 tahun untuk fungsi panci dan wajan IKEA tanpa lapisan anti lengket, asalkan produk tersebut dirawat sesuai dengan petunjuk yang diberikan dan digunakan untuk keperluan masak dan dicuci sekali sehari. Garansi ini mencakup kualitas fungsi, bahan, dan pengerjaan, sesuai dengan syarat dan ketentuan yang dijelaskan dalam folder ini.

15

Panci dan wajan IKEA yang tidak dilapisi anti lengket memiliki garansi 15 tahun.

Berapa lama garansi berlaku?

Garansi berlaku selama 15 tahun dari tanggal pembelian untuk panci, wajan, dan penggorengan IKEA yang tidak memiliki lapisan anti lengket. Anda harus menyertakan struk pembelian sebagai bukti pembelian.

Apa saja yang tercakup dalam garansi ini?

Garansi ini meliputi kualitas fungsi, bahan, dan pengerjaan dari semua panci, wajan, dan penggorengan IKEA tanpa lapisan anti lengket. Dengan pemakaian normal untuk rumah tangga dan mengikuti petunjuk perawatan yang kami berikan, produk ini dijamin akan berfungsi dengan baik selama 15 tahun. Pemakaian normal diartikan sebagai kegiatan memasak dan mencuci produk sekali setiap hari

Garansi ini mencakup:

- Stabilitas alas. Dengan kata lain, dasar peralatan masak tetap rata untuk menghantarkan panas secara efisien.
- Konstruksi produk, tidak ada kerusakan atau keretakan yang akan terjadi pada bagian logam, gagang, dll.
- Peralatan masak dari baja tahan karat atau dengan lapisan logam: Dapat dicuci dengan mesin pencuci piring tanpa memengaruhi fungsi peralatan. Lihat petunjuk perawatan yang disertakan untuk informasi lebih lanjut.
- Peralatan masak dari baja tahan karat dengan permukaan tembaga, besi tuang, besi tuang berenamel, baja berenamel, baja karbon, atau peralatan dengan bagian kayu: Garansi berlaku jika peralatan dicuci tangan saja. Lihat petunjuk perawatan yang disertakan untuk informasi lebih lanjut.

Produk mana saja yang tidak termasuk dalam garansi?

Panci, wajan, atau penggorengan yang memiliki lapisan anti lengket tidak termasuk dalam garansi ini.

Langkah-langkah IKEA dalam mengatasi masalah:

IKEA akan melakukan pemeriksaan pada produk yang bermasalah dan akan menentukan, berdasarkan kebijakannya sendiri, apakah produk tersebut memenuhi syarat garansi. Jika ya, IKEA akan mengganti dengan produk yang sama atau produk serupa sesuai dengan kebijakan.

Jika produk tersebut sudah tidak dijual lagi, IKEA akan menyediakan pengganti yang dianggap sesuai, sesuai dengan kebijakannya sendiri.

Apa saja yang tidak tercakup dalam garansi ini?

Garansi ini tidak berlaku untuk penggunaan peralatan masak selain untuk penggunaan rumah tangga. Garansi juga tidak mencakup jika peralatan masak diubah kecuali perubahan tersebut memengaruhi fungsinya secara signifikan. Produk yang tidak disimpan atau digunakan dengan benar, yang disalahgunakan, diubah, atau dibersihkan dengan cara atau bahan yang tidak tepat, tidak tercakup dalam garansi ini. Garansi ini juga tidak meliputi kerusakan yang terjadi karena pemakaian normal, lecet atau goresan, atau kerusakan yang disebabkan oleh benturan atau kecelakaan. Selain itu, produk yang ditempatkan di luar ruangan atau di lingkungan yang lembab tidak tercakup dalam garansi ini. Terakhir, kerusakan konsekuensial atau insidental juga tidak tercakup dalam garansi ini.

Petunjuk perawatan

Petunjuk perawatan yang berbeda untuk peralatan masak berlaku untuk material yang berbeda, pastikan untuk mengikuti petunjuk yang disertakan dengan produk Anda. Di bawah ini Anda akan menemukan semua petunjuk yang dibagi berdasarkan material. Jika Anda tidak yakin dengan petunjuk perawatan yang harus Anda ikuti, silakan hubungi toko IKEA terdekat/Layanan Pelanggan atau lihat www.IKEA.co.id.

Petunjuk perawatan untuk peralatan masak dari baja tahan karat

Pembersihan

- Peralatan masak ini aman untuk dicuci dengan mesin pencuci piring.
- Jangan gunakan sabut baja atau apa pun yang dapat menggores permukaannya.
- Bagian dasar agak cekung saat dingin, tetapi mengembang hingga rata saat dipanaskan. Selalu biarkan peralatan masak menjadi dingin sebelum membersihkannya. Hal ini memungkinkan alas untuk kembali ke bentuk semula dan membantu mencegahnya menjadi tidak rata saat digunakan.

Cara penggunaan

- Jangan biarkan peralatan masak mendidih hingga kering, karena bagian dasarnya akan miring jika terlalu panas.
- Ketika menggunakan peralatan masak yang memiliki lapisan dalam dari baja tahan karat untuk memasak, pastikan untuk menambahkan garam ke dalam air hanya setelah air tersebut telah mendidih. Penambahan garam ke dalam air yang masih dingin bisa mengakibatkan terbentuknya noda garam, yang bisa berujung pada korosi seiring waktu.

Petunjuk perawatan untuk peralatan masak baja tahan karat dengan lapisan logam

Pembersihan

- Peralatan masak ini aman dicuci di mesin cuci piring.
- Wajan terbuat dari baja tahan karat dan memiliki lapisan logam yang tahan terhadap bahan abrasif dan sabut baja.
- Bagian dasarnya sedikit cekung saat dingin, tetapi mengembang hingga rata saat dipanaskan. Diamkan peralatan masak hingga dingin sebelum membersihkannya. Hal ini memungkinkan bagian dasar kembali ke bentuk semula dan membantu mencegahnya menjadi tidak rata saat digunakan.

Cara penggunaan

- Lapisan metalisasi cocok untuk digunakan dengan bahan abrasif, sabut baja, dan peralatan logam. Meskipun wajan penggorengan ini sangat tahan gores, namun tidak anti gores. Peralatan logam mungkin meninggalkan bekas dan goresan kecil, tetapi tidak memengaruhi kinerja wajan penggorengan.
- Jangan biarkan peralatan masak mendidih hingga kering, karena alasnya akan miring jika terlalu panas.
- Ketika menggunakan peralatan masak yang memiliki lapisan dalam dari baja tahan karat untuk memasak, pastikan untuk menambahkan garam ke dalam air hanya setelah air tersebut telah mendidih. Penambahan garam ke dalam air yang masih dingin bisa mengakibatkan terbentuknya noda garam, yang bisa berujung pada korosi seiring waktu.

Petunjuk perawatan untuk peralatan masak baja tahan karat dengan permukaan tembaga

Pembersihan

- Peralatan masak harus dicuci dengan tangan. Gunakan cairan pembersih dan sikat/spons yang lembut. Jangan pernah menggunakan klorin atau bahan kimia keras lainnya yang dapat merusak tembaga.
- Jangan gunakan sabut baja karena dapat merusak permukaan tembaga.
- Segera seka peralatan masak dengan handuk setelah mencuci piring untuk mempertahankan kilau tembaga. Jangan biarkan peralatan masak mengering dengan sendirinya, hal ini untuk menghindari bercak air dan tembaga berubah warna.
- Seiring waktu, tembaga akan menjadi gelap dan memiliki tampilan noda karena bahannya bersentuhan dengan air dan oksigen. Ini adalah reaksi kimia yang menghasilkan patina alami untuk bahan tembaga dan tidak berarti bahwa tembaga telah aus atau ada sesuatu yang salah. Jika Anda mau, Anda bisa menghilangkan patina tersebut.

Cara terbaik untuk menghilangkan patina adalah dengan membersihkan permukaan tembaga terlebih dahulu dan kemudian memolesnya, ikuti langkah-langkah di bawah ini:

1. Untuk membersihkan permukaan tembaga, mulailah dengan mencampurkan garam dan cuka putih dan aduk hingga garam larut dengan baik. Kemudian basahi spons gosok yang lembut dalam larutan tersebut dan gosok permukaannya agar noda hilang. Anda dapat menggunakan spons dengan bahan abrasif untuk membersihkan permukaan.
2. Untuk memoles permukaan, gunakan bahan pemoles khusus untuk tembaga dan ikuti petunjuknya. Untuk mencegah terjadinya goresan saat memoles, pastikan hanya memoles dengan serbet atau spons tanpa bahan abrasif pada permukaannya.

Saat digunakan di dalam oven atau di atas kompor gas, peralatan masak dapat berubah warna. Untuk mengembalikan warna tembaga, bersihkan dan poles permukaannya sesuai dengan langkah di atas.

Cara penggunaan

- Ketika menggunakan peralatan masak yang memiliki lapisan dalam dari baja tahan karat untuk memasak, pastikan untuk menambahkan garam ke dalam air hanya setelah air tersebut telah mendidih. Penambahan garam ke dalam air yang masih dingin bisa mengakibatkan terbentuknya noda garam, yang bisa berujung pada korosi seiring waktu.

Petunjuk perawatan untuk peralatan masak dari besi tuang Sebelum digunakan pertama kali

- Agar produk tahan terhadap korosi dan makanan yang lengket, peralatan masak ini harus melalui proses pembumbuan. Dengan membumbui, pori-pori panci diisi dengan minyak yang membentuk lapisan pelindung..
- Untuk *seasoning* wajan besi tuang, dioleskan sedikit minyak ke seluruh permukaan wajan dan kemudian dipanaskan di dalam oven atau di atas kompor hingga suhu maksimal. 150°C (300°F) selama minimal satu jam. Diamkan wajan hingga dingin dan bersihkan minyak yang berlebih. Ulangi hingga tiga kali saat wajan masih baru, tetapi setelah proses *seasoning*, wajan hanya perlu dilakukan sesekali.

Pembersihan

- Bersihkan panci setelah digunakan dengan mencucinya dengan tangan di dalam air menggunakan sikat. Jika Anda mencuci peralatan masak saat masih hangat, akan lebih mudah dibersihkan. Lap kering dengan hati-hati setelah dibersihkan.
- Hanya gunakan air panas untuk membersihkannya. Jangan gunakan cairan pembersih karena dapat mengeringkan bahan dan menghilangkan lapisan lemak yang diperlukan untuk permukaan besi tuang.
- Noda dari makanan yang dimasak dapat dihilangkan dengan menaburkan garam ke dalam wajan dan kemudian mengelapnya hingga bersih. Garam menyerap lemak berlebih tetapi menyisakan lemak secukupnya untuk mencegah wajan mengering.
- Jika terjadi korosi atau noda makanan membandel, atau jika makanan gosong dan lengket, makanan dapat dibersihkan dengan sabut baja atau spons abrasif dan kemudian *seasoning* kembali.
- Besi tuang yang tidak dirawat dapat menimbulkan korosi jika tidak dirawat dengan benar. Oleh karena itu, penting untuk mengelap peralatan masak hingga kering secara langsung setelah dicuci dan diminyaki secara teratur.

Cara penggunaan

- Harap diperhatikan bahwa bahan panci besi tuang bersifat reaktif dan tidak cocok untuk bersentuhan dengan bahan makanan yang bersifat asam kuat (misalnya lemon dan tomat) karena makanan dapat berubah warna atau menimbulkan sedikit rasa logam. Wajan itu sendiri juga dapat berubah warna karena garam dan bahan makanan yang bersifat asam.
- Jangan biarkan panci terkena perubahan suhu yang besar dan tiba-tiba, misalnya dengan menuangkan air dingin ke dalam panci panas, karena bagian bawah panci dapat berubah bentuk.

Perawatan untuk peralatan masak dari besi tuang berlapis enamel

Pembersihan

- Peralatan masak harus dicuci dengan tangan setelah digunakan. Gunakan air panas dan sabun khusus pencuci. Keringkan dengan hati-hati setelah dibersihkan.
- Jangan gunakan sabut baja atau apa pun yang dapat menggores permukaan peralatan masak.

Cara penggunaan

- Jangan biarkan peralatan masak terkena variasi suhu yang besar, misalnya dengan memindahkannya dari lemari es langsung ke kompor, karena berisiko retak.
- Berhati-hatilah agar tidak membenturkan atau menjatuhkan peralatan masak ke permukaan yang keras, karena peralatan masak atau lapisannya dapat pecah.

Petunjuk perawatan untuk peralatan masak baja berenamel

Pembersihan

- Selalu cuci produk dengan tangan setelah digunakan.
- Jangan gunakan sabut baja atau apa pun yang dapat menggores permukaannya.
- Bagian dasar agak cekung saat dingin, tetapi mengembang hingga rata saat dipanaskan. Diamkan produk hingga dingin sebelum membersihkannya. Hal ini memungkinkan bagian dasar untuk kembali ke bentuk semula dan membantu mencegahnya menjadi tidak rata saat digunakan.

Cara penggunaan

- Jangan biarkan peralatan masak mendidih hingga kering, karena bagian dasarnya akan menjadi miring jika terlalu panas.

Petunjuk perawatan untuk peralatan masak baja karbon

Sebelum digunakan pertama kali

- Sebelum Anda menggunakan produk ini untuk pertama kalinya, cuci dengan tangan dan keringkan secara menyeluruh. Sisa minyak food grade yang telah diolah sebelumnya akan membantu dalam proses penyeduhan.
- Agar produk tahan terhadap korosi dan agar makanan tidak lengket, peralatan masak ini perlu melalui proses seasoning. Dengan proses seasoning, pori-pori panci diisi dengan minyak yang membentuk lapisan pelindung. Wajan baja karbon dapat di-seasoning pada area memasak apa pun atau di dalam oven, mana saja yang cocok untuk Anda. Ikuti petunjuk di bawah ini, atau Anda dapat menonton video petunjuk di www.IKEA.co.id.

Seasoning: Tips dan rekomendasi

- Gunakan minyak nabati dengan titik asap tinggi dan rasa netral, misalnya minyak biji anggur atau minyak bunga matahari
- Saat proses seasoning, hanya permukaan memasak dan sisi dalam wajan yang perlu diolesi minyak. Bagian luar wajan hanya perlu diolesi sedikit minyak sesekali agar tahan korosi. Pegangan telah dilapis lak dan tidak perlu diolesi minyak.
- Untuk hasil terbaik saat seasoning wajan di atas zona memasak, Anda harus menyesuaikan ukuran zona memasak dengan ukuran wajan. Hal ini akan memastikan panas didistribusikan secara merata selama penggunaan berkelanjutan dan menghasilkan lapisan bumbu yang merata untuk kinerja anti lengket yang lebih baik.
- Saat proses seasoning. Kami merekomendasikan penggunaan penjepit dapur untuk memegang tisu dapur saat mengoleskan minyak pada wajan panas. Saat melakukan proses seasoning di dalam oven, biarkan hingga benar-benar dingin sebelum mengeluarkannya.
- Jika Anda sudah selesai mengikuti langkah-langkah seasoning, tuang sedikit minyak baru dan lapisi wajan secara menyeluruh. Anda sekarang dapat mulai memasak menggunakan peralatan masak. Seasoning dan kinerja anti lengketnya akan terus menumpuk secara bertahap saat wajan menjadi lebih gelap warnanya setelah digunakan, dan pada akhirnya akan benar-benar hitam. Perlu diingat bahwa memasak lemak dalam wajan baja karbon tetap harus dilakukan, meskipun hanya sedikit yang diperlukan dibandingkan dengan wajan baja tahan karat.

Seasoning pada zona memasak

1. Tuangkan minyak sayur dalam jumlah yang banyak ke dalam wajan penggorengan dan gosokkan ke seluruh permukaan bagian dalam dengan menggunakan tisu dapur. Setelah selesai menggosok, seharusnya ada cukup minyak yang terserap oleh tisu dapur. Simpan kertas minyak untuk digunakan nanti.
2. Letakkan wajan penggorengan di atas zona memasak yang sesuai dengan ukuran wajan penggorengan. Gunakan api sedang-tinggi (6 dari 10) dan wajan penggorengan akan perlahan-lahan memanas dan akhirnya mulai berasap sedikit dan warnanya menjadi gelap, yang merupakan hal yang normal dan merupakan bagian dari proses memasak.
3. Lanjutkan proses seasoning selama kurang lebih 10 menit. Untuk memastikan bahwa semua bagian permukaan tertutupi dengan minyak dan untuk membangun lapisan seasoning yang merata, permukaannya harus digosok dengan minyak setiap dua menit; gunakan penjepit dapur - agar tidak membakar diri Anda sendiri di atas wajan yang panas - dan pegang kertas minyak saat menggosok. Selain itu, untuk memastikan pemanasan yang merata, cobalah memutar wajan sesekali. Anda akan melihat minyak sedikit mengental dan terserap oleh wajan.
4. Angkat wajan dari api, seka sisa minyak dengan tisu kering dan biarkan dingin hingga mencapai suhu ruangan.
5. Ulangi proses seasoning selama 10 menit lagi, tetapi kali ini hanya oleskan minyak tipis-tipis saja dengan tisu kering. Wajan mungkin akan sedikit lebih kering, dan kertasnya mungkin akan lengket; dalam hal ini, tambahkan sedikit minyak lagi agar Anda dapat menggosok wajan setiap 2 menit.
6. Angkat wajan dari api, seka sisa minyak dengan tisu kering dan biarkan dingin hingga mencapai suhu ruang. Kali ini, cobalah untuk benar-benar memolesnya sampai permukaannya terlihat kering.
7. Ulangi proses seasoning untuk terakhir kalinya dengan hanya menggunakan sedikit minyak, tetapi kurangi waktunya menjadi sekitar 6 menit.
8. Angkat wajan dari api, seka sisa minyak dengan tisu kering dan biarkan dingin hingga mencapai suhu ruangan.

Melakukan proses *seasoning* dalam oven

1. Panaskan oven Anda pada suhu 200 C° (392 °F).
2. Tuangkan minyak sayur secukupnya ke dalam wajan penggorengan dan oleskan ke seluruh permukaan bagian dalam dengan menggunakan tisu dapur.
3. Masukkan wajan penggorengan ke dalam oven selama sekitar 30-40 menit.
4. Diamkan wajan sampai mencapai suhu ruangan dan bersihkan sisa minyak.
5. Ulangi proses ini dan lakukan proses *seasoning* sekali lagi.
6. Diamkan wajan sampai mencapai suhu ruangan dan bersihkan sisa minyak.

Perawatan dan pembersihan

- Bersihkan panci setelah digunakan dengan mencucinya menggunakan tangan dalam air dengan sikat. Jika Anda mencuci peralatan masak selagi masih hangat, akan lebih mudah dibersihkan. Jika Anda mau, Anda dapat menambahkan sedikit cairan pembersih dengan hati-hati. Harap diperhatikan, jika terlalu banyak cairan pembersih dapat mengeringkan bahan dan menghilangkan lapisan lemak yang diperlukan untuk permukaan baja karbon.
- Noda dari makanan yang dimasak dapat dihilangkan dengan menaburkan sedikit garam ke dalam wajan dan kemudian menyekanya hingga bersih. Garam menyerap lemak berlebih tetapi menyisakan lemak secukupnya untuk mencegah wajan mengering.
- Jika terjadi korosi atau noda makanan membandel, atau jika makanan gosong dan lengket, makanan dapat dibersihkan dengan sabut baja atau spons abrasif lalu lakukan proses *seasoning* kembali.
- Baja karbon yang tidak dirawat dapat menimbulkan korosi jika tidak dirawat dengan benar. Oleh karena itu, penting untuk mengelap peralatan masak hingga kering secara langsung setelah dicuci dan memberi minyak secara teratur.

Cara penggunaan

- Harap diperhatikan bahwa bahan panci baja karbon bersifat reaktif dan tidak cocok untuk bersentuhan dengan bahan makanan yang bersifat asam kuat (misalnya lemon dan tomat) karena makanan dapat berubah warna atau menimbulkan sedikit rasa logam. Wajan itu sendiri juga dapat berubah warna karena garam dan bahan makanan yang bersifat asam.
- Jangan biarkan panci terkena perubahan suhu yang besar dan tiba-tiba, misalnya dengan menuangkan air dingin ke dalam panci panas, karena bagian bawah panci dapat berubah bentuk.

Petunjuk perawatan tambahan untuk peralatan masak dengan bagian kayu

Jangan biarkan bagian kayu seperti gagang atau kenop bersentuhan dengan air dalam jangka waktu lama, hingga basah atau lembap. Hal ini dapat menyebabkan kayu terbelah. Untuk melindungi dari minyak dan meningkatkan ketahanan alami terhadap kelembapan, kayu harus diolesi dengan minyak yang disetujui untuk kontak dengan makanan, misalnya minyak sayur. Oleskan minyak sekali, seka minyak yang berlebih dan kemudian ulangi perawatan 24 jam kemudian.

Bagaimana hukum negara, provinsi, dan negara bagian berlaku

Garansi ini memberi Anda hak hukum khusus, dan merupakan tambahan dari hak hukum menurut undang-undang.

Cara menghubungi kami jika Anda membutuhkan bantuan

Hubungi toko IKEA setempat. Anda dapat menemukan alamat dan nomor telepon di www.IKEA.co.id.

Simpan struk pembelian

Struk ini merupakan bukti pembelian Anda dan diperlukan agar garansi dapat berlaku. Jika terjadi sesuatu, atau jika Anda tidak puas, cukup hubungi IKEA di IKEA.co.id

