

IKEA

pişirme aksesuarları
garanti koşulları

15



Evlerdeki gündelik yaşam, pişirme aksesuarları üzerinde yoğun bir talep yaratır. IKEA'nın tencere, tava ve wok tavaları, gündelik kullanıma dayanabilmeleri için titizlikle test edilmiştir. Yapışmaz kaplama içermeyen IKEA pişirme aksesuarlarının 15 yıl boyunca gerekli işlevi göstereceğini garanti ediyoruz. Bu garanti, bakım talimatlarımıza uyulması ve normal ev kullanımı koşullarında (günde birkez pişirme ve yıkama) kullanıldıklarında geçerlidir. Bu garanti malzeme ve imalat hatalarına karşı bu kılavuzda yer verilen şartlara tabidir.

15

Yapışmaz kaplama içermeyen IKEA tencere, tava ve wok tavaları 15 yıl garantilidir

Garanti süresi ne kadar süre ile geçerlidir?

Yapışmaz kaplama içermeyen IKEA tencere, tava ve wok tavaları için garanti süresi, satın alma tarihinden itibaren on beş (15) yıl boyunca geçerlidir. Garanti kapsamından yararlanabilmek için faturanın aslı veya satış fişi ibrazı zorunludur.

Bu garanti kapsamında neler yer almaktadır?

Bu garanti, yapışmaz kaplama içermeyen tüm IKEA tencere, tava ve wok tavalarının fonksiyon, malzeme ve imalat özelliklerini kapsar. Bu garanti, normal ev içi kullanımda ve bakım talimatlarımıza uyulması koşuluyla, 15 yıldan sonra bile işlev göstermeye devam edeceği anlamına gelir. Normal kullanım, bir ürünün yemek pişirmek için kullanılması ve günde bir kez yıkanması olarak tanımlanır.

Garanti kapsamı:

- Tabanın düzlüğü. Bir diğer deyişle, pişirme aksesuarlarının tabanının ısıyı etkin biçimde iletecek şekilde düz kalması. Ürünün yapısı gereği metal parçalarda, kulplarda vb. kısımlarda kırılma veya çatlama olmayacaktır.
- Paslanmaz çelik veya metalize kaplamalı paslanmaz çelik tencere, tava ve wok tavaları ev tipi bulaşık makinesinde yıkayın. Bu işlemin paslanmaz çelik pişirme aksesuarlarının işlevi üzerinde olumsuz bir etkisi yoktur. Daha fazla ayrıntı için lütfen ürünle birlikte verilen bakım talimatlarını inceleyiniz.
- Bakır yüzeyli paslanmaz çelik, dökme demir, emaye dökme demir, emaye çelik, karbon çeliği veya ahşap parçalı tencere, tava ve wok tavalara için garanti yalnızca tencerenizi elde yıkamanız durumunda geçerlidir. Daha fazla ayrıntı için lütfen ürünle birlikte verilen bakım talimatlarını inceleyiniz.

Garanti kapsamı dışındaki ürünler:

Yapışmaz kaplama içeren tencere, tava veya wok tavalara garanti kapsamında değildir.

IKEA, yaşanan sorunu gidermek için ne gibi aksiyonlar alacak?

IKEA, müşteri tarafından bildirilen ürün arızasını inceleyerek, garanti koşullarına uygunluğunu değerlendirecektir. Garanti kapsamında bir durum tespit edilmesi halinde, IKEA aynı veya benzer bir ürünle değiştirilmesini sağlayacaktır. Ürünün artık üretimde olmaması durumunda, IKEA, ürüne uygun bir alternatif ürün sunacaktır. Tüm kararlar, IKEA'nın değerlendirmesi sonucunda belirlenecektir.

Neler garanti kapsamında değil?

Bu garanti ev dışı kullanımı kapsamamaktadır. Bu garanti, işlev üzerinde önemli bir etkisi olmadığı sürece pişirme aksesuarının görünümünde meydana gelen değişiklikleri kapsamaz. Bu garanti, yanlış şekilde depolanan, uygun olmayan şekilde kullanılan, suistimal edilen, hatalı kullanıma maruz kalan, değiştirilen veya yanlış temizleme yöntemleri veya temizlik ürünleriyle temizlenen ürünler için geçerli değildir. Bu garanti normal aşınma ve yıpranmayı, kesikleri veya çizikleri ya da darbelerden veya kazalardan kaynaklanan hasarları kapsamaz. Ürünün dış mekanda veya nemli bir ortamda bırakıldığı durumlarda garanti geçersizdir. Bu garanti, dolaylı veya arızı hasarları kapsamaz.

Bakım talimatları

Piştirme aksesuarları için farklı bakım talimatları farklı malzemeler için geçerlidir, ürününüzle birlikte verilen bakım talimatlarına uyduğunuzdan emin olun. Aşağıda malzemeye göre ayrılmış tüm talimatları bulabilirsiniz. Hangi bakım talimatlarına uymanız gerektiğinden emin değilseniz, lütfen size en yakın IKEA mağazasında Müşteri Hizmetlerine başvurun veya www.IKEA.com.tr adresini ziyaret edin.

Paslanmaz çelik piştirme aksesuarları için bakım talimatları

Temizliği

- Piştirme aksesuarı bulaşık makinesinde yıkanabilir.
- Çelik tel veya yüzeyi çizebilecek herhangi bir şey kullanmayın.
- Piştirme aksesuarlarının tabanı soğukken hafif içbükey bir hal alır ancak ısıtıldığında genişler ve düzleşir. Bu nedenle piştirme aksesuarını temizlemeye başlamadan önce daima soğumaya bırakmanız gerekmektedir. Bu işlem, tabanın şeklini korumasını sağlar ve kullanıldıkça düzgün olmayan bir hal almasını engeller.

Kullanım talimatları

- Piştirme aksesuarının kuru kaynamasına asla izin vermeyin, çünkü aşırı ısındığında tabanı eğrilir.
- İçi paslanmaz çelik olan bir piştirme aksesuarında yemek pişirirken, her zaman su kaynadıktan sonra suya tuz ekleyin. Soğuk suya tuz eklemek, sonunda korozyona neden olacak tuz lekelerine neden olabilir.

Metalize kaplamalı paslanmaz elik pişirme aksesuarları için bakım talimatları

Temizliği

- Pişirme aksesuarı bulaşık makinesinde yıkanabilir.
- Kızartma tavası paslanmaz çelikten yapılmıştır ve aşındırıcılara ve elik tele dayanıklı metalize bir kaplamaya sahiptir.
- Pişirme aksesuarlarının tabanı soğukken hafif içbükey bir hal alır ancak ısıtıldığında genleşerek düzleşir. Bu nedenle pişirme aksesuarını temizlemeye başlamadan önce daima soğumaya bırakmanız gerekmektedir. Bu işlem, tabanın şeklini korumasını sağlar ve kullanıldıkça düzgün olmayan bir hal almasını engeller.

Kullanım talimatları

- Metalize kaplama aşındırıcılar, elik tel ve metal mutfak eşyaları ile kullanım için uygundur.
- Kızartma tavası çizilmeye karşı son derece dayanıklı olmasına rağmen çizilmez değildir. Metal aletler küçük izler ve çizikler bırakabilir ancak bu tavanın performansını etkilemez.
- Pişirme aksesuarlarının kuru kaynamasına asla izin vermeyin, çünkü aşırı ısındığında tabanı eğri bir hal alır. İçi paslanmaz elik olan bir pişirme aksesuarında yemek pişirirken, her zaman su kaynadıktan sonra suya tuz ekleyin. Soğuk suya tuz eklemek, sonunda korozyona neden olacak tuz lekelerine neden olabilir.

Bakır yüzeyli paslanmaz çelik pişirme aksesuarları için bakım talimatları

Temizliği

- Pişirme aksesuarları elle yıkanmalıdır. Yumuşak bir fırça veya sünger ve bulaşık deterjanı kullanılarak temizlenmesi önerilir. Bakır yüzeyine zarar verebilecek klor veya diğer aşındırıcı kimyasallar kesinlikle kullanılmamalıdır.
- Benzer şekilde çelik tel de yüzeyi çizme riski nedeniyle tercih edilmemelidir. Pişirme aksesuarlarının tabanı soğukken hafif içbükey bir hal alır ancak ısıtıldığında genişler ve düzleşir. Bu nedenle pişirme aksesuarını temizlemeye başlamadan önce daima soğumaya bırakmanız gerekmektedir. Bu işlem, tabanın şeklini korumasını sağlar ve kullanıldıkça düzgün olmayan bir hal almasını engeller.
- Bakırın parlaklığını korumak için, pişirme aksesuarı yıkama sonrasında hemen bir havluyla silinmelidir. Pişirme aksesuarlarının kendi kendine kurumasına izin verilmemelidir, aksi halde su lekeleri oluşabilir ve bakırın rengi değişebilir.
- Bakır zamanla su ve oksijenle temas nedeniyle kararır ve matlaşır. Bu durum, bakır malzemesi için doğal bir tabaka oluşturan bir kimyasal reaksiyondur ve bakırın hasar gördüğü veya işlevselliğini kaybettiği anlamına gelmez. İstenildiği takdirde, bu tabaka temizlenebilir.

Tabakadan kurtulmanın etkili bir yöntemi, bakır yüzeyini önce temizlemek ve ardından cilalamaktır. Aşağıdaki adımlar takip edilebilir:

1. Bakır yüzeyini temizlemek için, tuz ve beyaz sirke karışımı hazırlanmalı ve tuz tamamen çözünene kadar karıştırılmalıdır. Daha sonra, yumuşak bir bulaşık süngeri bu karışımda nemlendirilerek yüzeydeki lekelerin temizlenmesi sağlanmalıdır. Gerekirse, yüzeydeki inatçı lekeler için hafif aşındırıcı özellikler içeren bir sünger kullanılabilir.
2. Yüzeyi cilalamak için, bakır için özel olarak üretilmiş bir cilalama maddesi kullanılmalıdır ve ürün talimatlarına uyulmalıdır. Cilalama sırasında çizik oluşmasını önlemek için yalnızca aşındırıcı olmayan bir bulaşık bezi veya sünger kullanılması önerilir. Fırında veya gazlı ocakta kullanıldığında, pişirme aksesuarları renk değişikliği gösterebilir. Bakır renginin geri kazanılması için, yukarıdaki adımlar takip edilerek yüzey temizliği ve cilalama işlemleri gerçekleştirilmelidir.

Kullanım talimatları

- İçi paslanmaz çelik olan bir pişirme aksesuarında yemek pişirirken, her zaman su kaynadıktan sonra suya tuz ekleyin. Soğuk suya tuz eklemek, sonunda korozyona neden olacak tuz lekelerine neden olabilir.

Dökme demir pişirme aksesuarları için bakım talimatları

İlk kullanımdan önce

- Paslanmaya ve yemeğin yapışmasına karşı dayanıklılık sağlamak için, bu pişirme aksesuarının koruyucu yağlama işlemine (seasoning) tabi tutulması gerekmektedir. Koruyucu yağlama işlemi, tencerenin gözeneklerinin koruyucu bir yağ tabakasıyla kaplanması anlamına gelir.
- Döküm demir bir tencereyi yağlamak için, tencerenin tüm yüzeylerine az miktarda yağ sürülmeli ve ardından fırında veya ocakta maksimum 150°C (300°F) sıcaklıkta en az bir saat boyunca ısıtılmalıdır. Tencerenin soğumasına izin verilmeli ve fazla yağı silinmelidir. Bu işlem, tencere yeniyken üç kez tekrarlanmalıdır ancak yağlandıktan sonra ara sıra uygulanması yeterlidir.

Temizliği

- Kullanımdan sonra tencere, fırça kullanarak sıcak suyla elle yıkanmalıdır. Pişirme aksesuarının sıcakken temizlenmesi daha kolay olacaktır. Temizlik sonrasında dikkatlice kurulanmalıdır.
- Yalnızca sıcak su kullanılması önerilir. Bulaşık deterjanı kullanmaktan kaçınılmalıdır, çünkü malzemeyi kurutur ve döküm demir yüzeyler için gerekli yağ tabakasını çıkarır.
- Pişmiş yemek kalıntıları, tencereye biraz tuz serpererek ve ardından temizleyerek giderilebilir. Tuz, fazla yağı emerken, tencerenin kurumasını önlemek için yeterli miktarda yağ bırakır.
- Korozyon veya yemek lekeleri oluşması durumunda veya yemeğin yanıp yapışması halinde, çelik tel veya aşındırıcı bir sünger kullanılarak temizlenebilir ve ardından koruyucu yağlama işlemi (seasoning) tekrar uygulanmalıdır.
- İşlenmemiş döküm demir, uygun şekilde işlenmezse korozyona uğrayabilir. Bu nedenle, pişirme aksesuarlarının yıkandıktan hemen sonra kurulayarak ve düzenli olarak koruyucu yağlama işleminden geçirerek korunması önemlidir.

Kullanım talimatları

Döküm demir, reaktif bir malzeme olduğu için güçlü asidik gıdalar (örneğin limon ve domates) ile temas ettirildiğinde gıda maddelerinin renk değiştirebileceği veya hafif bir metal tadı alabileceği unutulmamalıdır. Tencerenin kendisinde tuzlar ve asidik gıdalar nedeniyle renk değiştirebilir.

Tencereyi büyük ve ani sıcaklık değişikliklerine maruz bırakmaktan kaçınılmalıdır. Örneğin, sıcak tencereye soğuk su dökmek, tencerenin tabanının deforme olmasına neden olabilir.

Bakır Emayeli Pişirme Aksesuarları Bakım Talimatları

Temizliği

- Pişirme aksesuarları, kullanım sonrasında elde sıcak su ve bulaşık deterjanı ile yıkanmalıdır. Temizlik işleminden sonra özenle kurulanmalıdır.
- Pişirme aksesuarlarının yüzeyine zarar verebilecek çelik tel veya benzeri aşındırıcı malzemeler kullanılmamalıdır.

Kullanım talimatları

- Pişirme aksesuarlarını ani ve farklı sıcaklık değişimlerine maruz bırakmaktan kaçının. Örneğin, buzdolabından doğrudan ocağa taşımak, çatlama riskini artırabilir.
- Pişirme aksesuarlarını sert yüzeylere vurmaktan veya düşürmekten kaçının, çünkü bu durum pişirme aksesuarının veya emaye kaplamasının kırılmasına neden olabilir.

Bakır Emayeli Pişirme Aksesuarları Bakım Talimatları

Temizliği

- Ürün, her kullanımdan sonra elde yıkanmalıdır.
- Yüzeyi çizme riski olan çelik tel veya benzeri aşındırıcı malzemeler kullanılmamalıdır.
- Pişirme aksesuarlarının tabanı soğukken hafif içbükey bir hal alır ancak ısıtıldığında genişerek düzleşir. Bu nedenle pişirme aksesuarını temizlemeye başlamadan önce daima soğumaya bırakmanız gerekmektedir. Bu işlem, tabanın şeklini korumasını sağlar ve kullanıldıkça düzgün olmayan bir hal almasını engeller.

Kullanım talimatları

- Pişirme aksesuarlarının kuru iken kaynatılmamalıdır, çünkü aşırı ısınma durumunda tabanın şekli bozulabilir.

Karbon Çelik Pişirme Aksesuarları Bakım Talimatları

İlk kullanımdan önce

- İlk kullanımdan önce pişirme aksesuarlarını mutlaka elde yıkayın ve iyice kurulayın. Yıkama sırasında kalan yağ tabakası, koruyucu yağlama işlemine (seasoning) yardımcı olacaktır.
- Paslanmaya karşı dayanıklılık ve yapışmazlık sağlamak için pişirme aksesuarlarının koruyucu yağlama işlemi (seasoning) görmesi gerekmektedir. Koruyucu yağlama işlemi (seasoning), tava yüzeyindeki gözeneklerin koruyucu bir yağ tabakası ile kaplanmasını sağlayarak ürünün ömrünü uzatır. Karbon çelik pişirme aksesuarlarını dilediğiniz pişirme yüzeyinde (ocak gözü veya fırın) yağlayabilirsiniz. Aşağıdaki talimatları takip edebilir veya www.IKEA.com.tr adresindeki karbon çelik pişirme aksesuarlarının videolu içeriklerinden yararlanabilirsiniz.

Koruyucu yağlama işlemi (Seasoning): İpuçları ve öneriler

- Yüksek duman noktasına ve nötr bir tada sahip bir bitkisel yağ (örneğin, üzüm çekirdeği yağı veya ayçiçek yağı) kullanarak koruyucu yağlama işlemi (seasoning) gerçekleştirin.
- Yağlama sırasında sadece pişirme yüzeyi ve tavanın iç taraflarının yağlanması yeterlidir. Tavanın dış tarafı, ara sıra ince bir yağ tabakasıyla kaplanarak korozyona karşı korunabilir. Sap kısmı, lakeli olduğu için yağlanmasına gerek yoktur.
- En iyi sonuçları elde etmek için, ocak gözünün boyutunu tavanın boyutuyla eşleştirerek koruyucu yağlama işlemi (seasoning) gerçekleştirin. Bu uygulama, sürekli kullanım sırasında ısı dağılımını optimize eder ve daha iyi yapışmazlık performansı sağlar.
- Koruyucu yağlama işlemi (seasoning) sırasında pişirme aksesuarları çok ısındığı için ellerinizi yakmamaya özen gösterin. Sıcak bir tavaya yağ sürmek için, mutfak maşası kullanarak kağıt havlu tutmanızı tavsiye ederiz. Fırında koruyucu yağlama işlemi (seasoning) yaparken, tamamlanmadan önce tavanın tamamen soğumasını bekleyin.
- Koruyucu yağlama işlemi (seasoning) tamamladıktan sonra, çok az miktarda yağ ekleyerek tavanın yüzeyini parlatın. Artık pişirme işlemlerine başlayabilirsiniz. Yağlama ve yapışmazlık performansı, kullanımla birlikte tavanın renginin kararmasıyla kademeli olarak artacaktır ve sonunda tamamen siyah hale gelecektir. Karbon çelik bir tavada yemek yağı kullanmak zorunludur ancak paslanmaz çelik bir tavaya kıyasla çok daha az miktarda yağ kullanmanız yeterlidir.

Pişirme b6lgesinde koruyucu yağlama işlemi

1. Kızartma tavaşına bol miktarda bitkisel yağ d6k6n ve bir kağıt havlu kullanarak t6m i y6zeyini kaplayın. Koruyucuyağlama işlemi (seasoning) tamamlandığında, kağıt havlu6zerinde yağ damlamaları oluşmalıdır. Yağlı kağıdı dahasonra kullanmak için saklayın.
2. Kızartma tavaşını,boyutuna uygun bir ocak g6z6ne yerleştirin. Orta-y6ksek ısıda (10 6zerinden 6) ısıtmaya başlayın. Tava yavaşça ısınacak, duman çıkarmaya başlayacak ve rengi değişmeye başlayacaktır. Bu normal bir s6retir.
3. Koruyucu yağlama işlemini (seasoning) yaklaşık 10 dakika boyunca s6rd6r6n. Y6zeyin tamamını kaplamak ve eşit bir yağ tabakası oluşturmak için, her iki dakikada bir tavanın y6zeyini yağla ovalayın. Y6ksek sıcaklıklardan kaynaklanabilecek yaralanmaları 6nlemek için mutfak maşası kullanın. Ayrıca, eşit ısı dağılımı için tavanın ara sıra d6nd6r6lmesi 6nerilir. Yağın hafifçe kalınlaştığını ve tava tarafından emildiğini g6zlemleyebilirsiniz.
4. Isı kaynağını kapatın, fazla yağı kuru bir kağıt havluyla silin ve tavanın oda sıcaklığına gelmesini bekleyin.
5. Koruyucu yağlama işlemini (seasoning) yaklaşık 10 dakika daha s6rd6r6n ancak bu sefer sadece ince bir yağ tabakası uygulayın. Kızartma tavaşı biraz daha kuru olabilir ve kağıt havlu yapışma eğilimi g6sterebilir. Bu durumda, biraz daha yağ ekleyerek koruyucu yağlama işlemini (seasoning) sorunsuz bir şekilde tamamlayın.
6. Isı kaynağını kapatın, fazla yağı kuru bir kağıt havluyla silin ve tavanın oda sıcaklığına gelmesini bekleyin. Bu aşamada, tavanın y6zeyini kuru bir g6r6n6m elde edene kadar cilalayın.
7. Koruyucu yağlama işlemini (seasoning) son kez yaklaşık 6 dakika boyunca tekrarlayın ancak sadece ince bir yağ tabakası kullanın.
8. Isı kaynağını kapatın, fazla yağı kuru bir kağıt havluyla silin ve tavanın oda sıcaklığına gelmesini bekleyin.

Fırında koruyucu yağlama işlemi (Seasoning)

1. Fırını 200 °C'de (392 °F) ısıtın.
2. Kızartma tavaasına, tüm iç yüzeyini kaplayacak kadar bitkisel yağ dökün ve bir kağıt havlu kullanarak sürün.
3. Kızartma tavaasını fırında yaklaşık 30-40 dakika boyunca ısıtın.
4. Tavanın oda sıcaklığına soğumasını bekleyin ve fazla yağı kuru bir kağıt havluyla silin.
5. Koruyucu yağlama işlemi (seasoning) bir kez daha tekrarlayın.
6. Tavanın oda sıcaklığına soğumasını bekleyin ve fazla yağı kuru bir kağıt havluyla silin.

Bakım talimatları ve temizliği

- Pişirme aksesuarları, kullanım sonrasında elle suyla yıkanmalıdır. Pişirme aksesuarının sıcakken temizlenmesi daha kolay olacaktır. İstenirse, az miktarda bulaşık deterjanı kullanılabilir ancak aşırı kullanım malzemeye zarar verebilir.
- Pişmiş yemek kalıntıları, tencereye biraz tuz serperek ve ardından temizleyerek giderilebilir. Tuz, fazla yağı emerken, tencerenin kurumasını önlemek için yeterli miktarda yağ bırakır.
- Korozyon veya yemek lekeleri oluşması durumunda, çelik tel veya aşındırıcı bir sünger kullanılarak temizlenebilir ve ardından yeniden koruyucu yağlama işlemi (seasoning) uygulanmalıdır.
- İşlenmemiş karbon çelik, uygun şekilde işlenmezse korozyona uğrayabilir. Bu nedenle, pişirme aksesuarlarının yıkandıktan hemen sonra kurulayarak ve düzenli olarak koruyucu yağlama işleminden geçirerek korunması önemlidir.

Kullanım talimatları

- Karbon çelik, reaktif bir malzeme olduğu için güçlü asidik gıdalar (örneğin limon ve domates) ile temas ettirildiğinde gıda maddelerinin renk değiştirebileceği veya hafif bir metal tadı alabileceği unutulmamalıdır. Tencerenin kendisinde tuzlar ve asidik gıdalar nedeniyle renk değiştirebilir.
- Tencereyi büyük ve ani sıcaklık değişikliklerine maruz bırakmaktan kaçınılmalıdır. Örneğin, sıcak tencereye soğuksu dökmek, tencerenin tabanının deforme olmasına neden olabilir.

Ahşap parçalı pişirme aksesuarları için ek bakımda limatları

Ahşap kısımlar (sap, kulp vb.) uzun süre suyla temas etmekten kaçınılmalıdır. Bu işlem, ahşabın çatlama riskini artırabilir. Ahşabın yağ ve neme karşı dayanıklılığını artırmak için, gıda ile temas etmeye uygun bir bitkisel yağ kullanılarak işlenmesi önerilir. Koruyucu yağlama işlemi (seasoning) sonrasında fazla yağın silinmesi ve 24 saat sonra işlemin tekrarlanması gerekmektedir.

İhtiyari Garanti ("Garanti") kapsamı:

Biz ürünlerimizin kalitesine güveniyoruz ve ürünlerimizde hata ortaya çıkması halinde yasal garanti yanında, ilgili ürünlere göre değişen, ilave IKEA garantisi hizmeti sunuyoruz. IKEA garantisi, IKEA mağazalarından satın almış olduğunuz üründe, garanti süresi kapsamında ve garanti şartlarına uygun davranmak şartıyla, malzeme veya üretim hataları belirlendiği takdirde devreye girer. Bu durumda, herhangi bir ek ödeme yapmanıza gerek kalmadan eksperlerimiz tarafından yapılan inceleme neticesinde ürününüz tamir edilir, yenisi ile değiştirilir ya da ürünün hatalı kısmı için IKEA tarafından belirlenecek ücretinin IKEA mağazalarında alışveriş yapmanız amacıyla iade kart olarak size geri verilir. Söz konusu seçeneklerden hangisinin uygulanacağına yapılan incelemeler neticesinde IKEA tarafından karar verilir.

Genel koşullar

IKEA garanti şartları yürürlükte bulunan Tüketicinin Korunması Hakkında Kanun ("Kanun"), Garanti Belgesi Yönetmeliği ("Yönetmelik") ve ilgili mevzuat hükümleri kapsamında tüketicilere tanınmış olan haklara ilave olarak sunulmuş olup, hiçbir şekilde Kanun ve Yönetmelik'ten doğan tüketici haklarını etkilemez. Bu kapsamda, IKEA garanti koşullarında aksi yönde bir düzenleme olsa dahi tüketici haklarının Kanun ve Yönetmelik kapsamında belirtilen süre ve şekillerde uygulanacağını taahhüt eder. Garanti belgesi ile ilgili olarak çıkabilecek sorunlar için T.C. Ticaret Bakanlığı Tüketicinin Korunması ve Piyasa Gözetimi Genel Müdürlüğüne başvurulabilir. Garanti koşullarından yararlanmak için dikkat edilecek kurallar:

- 1) IKEA, ürünlerin normal kullanım şartlarında, zaman içerisinde doğal olarak yıpranacağını dikkate alarak bu garantiyi verir. Garantinin geçerli olması için ürünün montaj kılavuzuna uygun şekilde monte edilmesi gerekmektedir.**
- 2) Ürünün kullanım kılavuzunda yer alan koşullara aykırı ve olağan dışı kullanılmasından, doğal yıpranmalar ve kullanım hatalarından kaynaklanan arızalar garanti kapsamı dışındadır.**
- 3) Garanti süresi satış belgesi üzerindeki malın teslim tarihinden itibaren geçerlidir. Garanti belgesi, satış fişi veya bilgi fişinin arkasında yer almaktadır. Ürünün garanti kapsamında tamir edilmesi için garanti belgesi orijinalinin mutlaka ilgili mağaza veya servis istasyonuna ibrazı gerekmektedir. Satılan mala ilişkin olarak düzenlenen faturaların ve garanti belgelerinin kopyaları veya fotokopileri garanti belgesi yerine geçmez.**

4) Garanti koşulları kapsamında değişim yapılacak ürünün halen IKEA ürün gamında yer almaması durumunda, IKEA mağazasının tespit edeceği muadil bir ürün ile değiştirme yapılır.

5) IKEA, mağazalarında satılan ürünlerin tamamını veya bir bölümünü piyasadan kaldırma ve/veya tekrar piyasaya sürme hakkını saklı tutar.

6) Fırsat köşesi, üzerinde çizik, hasar, yüzeysel hasar bulunan, teşhir ürün vb. ayıplı veya kullanılmış ürün kategorisine giren ürünlerin perakende satış fiyatından daha düşük fiyata satıldığı bölümdür. Bu bölümden satın alınan ürünler, ihtiyari garanti ve şirket iade prosedürleri kapsamı dışındadır.

7) IKEA Müşteri Hizmetlerine yazılı ya da şahsi başvuru yaparak garantiden yararlanabilirsiniz.

8) Garanti koşulları ilgili Kanun, Yönetmelik ve ekonomik ömre göre belirlenmiştir. Garantiden yararlanabilmek için tek yapmanız gereken; satış fişi veya bilgi fişi arkasında yer alan garanti belgesinin orijinalini saklamak, ürün bakım önerilerine dikkat etmek ve satın aldığınız ürünleri denetlememize izin vermenizdir.

9) Garanti uygulaması kapsamında değiştirilen ürünler bakımından garanti süresi, ilk satın alınan ürünün kalan garanti süresi ile sınırlıdır.

Yerel kanunların geçerliliği:

Bu garanti, sahip olduğunuz yerel haklara ek olarak size özel bir takım haklar verir.

Servis gerektiğinde bize nasıl ulaşacaksınız:

Size en yakın IKEA mağazasına başvurun. Adres ve telefon bilgilerine IKEA kataloğundan veya www.IKEA.com.tr adresinden ulaşabilirsiniz.

SATIŞ FİŞİNİ SAKLAYIN!

Garantiden yararlanabilmek için tek yapmanız gereken; satış fişi veya bilgi fişi arkasında yer alan garanti belgesinin orijinalini saklamak, ürün bakım önerilerine dikkat etmek ve satın aldığınız ürünleri denetlememize izin vermenizdir.

Herhangi bir sorunla karşılaştığınızda veya üründen memnun kalmadığınızda hemen www.IKEA.com.tr adresinden IKEA ile temasa geçin.

