

### 1. O PRODUKTACH

- Dziękujemy za zakup produktów marki Staub.
- Wszystkie produkty Staub wykonane z najwyższej jakości żeliwa to produkty najwyższej jakości spełniające najsurowsze normy jakościowe.
- Wszystkie naczynia żeliwne Staub produkowane są we Francji – w kraju ich pochodzenia.
- Zapewniają najwyższy poziom satysfakcji użytkownika, wykazując przy tym minimalne niezbędne zapotrzebowanie na energię.
- Przed pierwszym użyciem koniecznie przeczytaj poniższą instrukcję, ażeby w codziennym użytkowaniu cieszyć się w pełni najwyższą jakością i możliwościami jakie oferują produkty Staub.
- Produkty z żeliwa przeznaczone są na wszelkie źródła ciepła, w tym kuchenki indukcyjne.
- Producent dopuszcza możliwość nagrzewania się uchwytów naczyń Staub.

### 2. PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

- Wyjmij produkty z oryginalnego opakowania.
- Zdejmij wszelkie metki oraz naklejki.
- Starannie umyj pod bieżącą wodą używając do tego ogólnie dostępnych kuchennych detergentów oraz miękkich gąbek lub myjek.
- Spłucz dokładnie.
- Wytrzyj do sucha, zęby powierzchnia była pozbawiona resztek wody.
- Przy pomocy szmatki natrzyj wewnętrzną powierzchnię olejem spożywczym.
- Umieść na źródle ciepła, podgrzej przez kilka minut.
- Usuń nadmiar pozostałego oleju.
- Twoje naczynie jest gotowe do użycia.
- Powyższe kroki można powtarzać wielokrotnie w trakcie normalnego użytkowania.

### 3. INSTRUKCJA OBSŁUGI

- Wszystkie naczynia żeliwne powinny być podgrzewane stopniowo.
- Wszystkie naczynia Staub przystosowane są do użycia na wszelkich źródłach ciepła, w tym na indukcję.
- Nie wolno umieszczać zimnych naczyń w piekarnikach lub na już rozgrzanych powierzchniach.
- Do mieszania i przewracania potraw rekomendujemy akcesoria silikonowe lub drewniane.
- Ażeby uniknąć poparzeń zawsze używaj rękawic, ścierek lub uchwytów silikonowych.
- Ze względu na wysokie temperatury do jakich rozgrzewa się żeliwo, nigdy nie stawiaj naczyń bezpośrednio na blatach kuchennych lub innych do tego nie przystosowanych powierzchniach.

- Polecamy używanie drewnianych desek magnetycznych Staub.
- Na powierzchniach kuchenek ceramicznych lub innych szklanych unikać suwania naczyń, albowiem może to spowodować zarysowania jej powierzchni. Zalecamy podnoszenie naczyń aniżeli ich suwanie.
- Po użyciu, odczekać minimum 20 minut do ostudzenia naczynia zanim przystąpicie do mycia i eksponowania go na działanie chłodnej wody.
- Naczynia można nagrzewać maksymalnie do temperatury 250 stopni Celsjusza.
- W przypadku używania silikonowych uchwytów zabezpieczających dopuszczalna maksymalna temperatura to 200 stopni Celsjusza.

#### **4. INSTRUKCJA DO KUCHENEK INDUKCYJNYCH**

- W przypadku kuchenek indukcyjnych ryzyko przegrzania dna naczynia jest bardzo duże ze względu na bardzo wysoki poziom generowanego ciepła.
- Rozgrzewać naczynie powoli na niskim lub średnim poziomie grzania przez okres około 5 minut.
- Dopiero po tym czasie przejść na wyższy poziom grzania.
- NIE używać funkcji Boost lub Turbo lub najmocniejszego poziomu grzania, kiedy naczynie jest zimne.
- Kuchenka indukcyjna może nie zadziałać, jeśli średnica dna naczynia nie odpowiada średnicy pola grzewczego, w szczególności, kiedy jest ono mniejsze od tego dedykowanego.
- Na powierzchniach kuchenki indukcyjnej unikać suwania naczyń, albowiem może to spowodować zarysowania jej powierzchni. Zalecamy podnoszenie naczyń aniżeli ich suwanie.

#### **5. INSTRUKCJA DO PIEKARNIKÓW**

- Rozgrzewać naczynie powoli na niskim lub średnim poziomie grzania przez okres około 5 minut.
- Dopiero po tym czasie przejść na wyższy poziom grzania.
- NIE używać funkcji Boost lub Turbo lub najmocniejszego poziomu grzania, kiedy naczynie jest zimne.
- Kiedy naczynie jest wystarczająco rozgrzane, wlać na ścianki trochę oleju jadalnego po czym umieścić w nim potrawę.
- NIE wkładamy do piekarnika naczyń wyposażonych w uchwyty drewniane lub silikonowe.

#### **6. CZYSZCZENIE I KONSERWACJA**

- Odczekaj minimum 20 minut po użyciu naczynia, ażeby je ostudzić zanim przystąpisz do czyszczenia.
- Sprawdź, czy naczynie jest wystarczająco chłodne i nie stwarza zagrożenia poparzenia.
- Czyść naczynia pod bieżącą letnią wodą, używając ogólnodostępnych, nie żrących substancji czyszczących.
- Używaj miękkich szmatek celem uniknięcia zarysowań.
- ZŁOTA RADA: jeśli po umyciu stwierdzisz obecność resztek potrawy na powierzchni wewnętrznej nie próbuj usunąć ich przy pomocy ostrych myjek lub innych narzędzi. Zalej naczynie wrzącą lub gorącą wodą, wlej detergent lub

wsyp sodę spożywczą i odczekaj 10 minut. Wylej zawartość i usuń resztki jedzenia przy użyciu miękkich gąbek.

- Koniecznie dokładnie wytrzyj do sucha zanim odłożysz na półkę.
- Producent NIE zaleca mycia w zmywarkach – przyczyniają się one bowiem do przyspieszonego niszczenia powierzchni oraz uchwytów.
- Z czasem uchwyty mogą ulec poluzowaniu – wówczas przy pomocy śrubokręta delikatnie je dokręć.

## **7. BEZPIECZEŃSTWO UŻYTKOWANIA**

- Nie pozostawiaj naczyń w trakcie użytkowania bez nadzoru.
- Nigdy nie pozostawiaj dzieci samych w pobliżu naczyń, kiedy jest ono używane lub gorące.
- Uważaj na rączki naczyń i pokrywek – długotrwałe użytkowanie garnka lub patelni powoduje nagrzewanie się rączek. Nie dotyczy silikonowych lub drewnianych.
- Zawsze używaj łapek materiałowych lub silikonowych, kiedy zdejmujesz naczynia ze źródła ciepła.
- Gorące naczynia odstawiaj na powierzchnie odporne na ciepło.
- Naczynia Staub nie są przystosowane do użycia w kuchenkach mikrofalowych.

## **8. GWARANCJA**

- Gwarancja NIE obejmuje:
  - przegrzania dna,
  - zarysowań mechanicznych powstałych na skutek niewłaściwego użytkowania,
  - odbarwienia powstałe na skutek użytkowania niezgodnego z instrukcją,
  - odbarwień powstałych na skutek mycia w zmywarkach,
  - odprysków emalii powstałych na skutek kontaktu z innymi naczyniami lub twardymi powierzchniami,
  - uszkodzeń powstałych na skutek uderzenia lub upadku naczyń,
  - uszkodzeń powstałych na skutek niewłaściwego czyszczenia,
  - uszkodzeń powstałych na skutek użycia niewłaściwych detergentów lub żrących środków czyszczących,
  - używania do celów profesjonalnych i przemysłowych,
  - uszkodzeń struktury naczyń na skutek poddawania ich działaniu różnicy temperatur – hartowanie pod zimną wodą.