



Gebrauchs- und Pfleheinweise für Kochgeschirr

Sehr geehrte Genius-Kundin, sehr geehrter Genius-Kunde,
wir freuen uns, dass Sie sich für ein hochwertiges Kochgeschirr aus dem Hause Genius entschieden haben. Bitte lesen Sie vor dem ersten Gebrauch die nachstehenden Gebrauchs- und Pflegehinweise durch, damit Sie lange Freude an Ihrem Kochgeschirr haben.

Wir wünschen Ihnen viel Freude beim Braten und Kochen!

Genius bietet eine große Auswahl von unterschiedlichen Kochgeschirren für individuelle Bedürfnisse an. Hier eine kleine Übersicht:

Kochgeschirr mit Keramik-Beschichtung (Cerafit-Serie):

- Frei von Schadstoffen!
- Antihaft-Effekt – ideal für Speisen, die zum Anhaften neigen (Eiergerichte, Fisch u.v.m.)!
- Für fettarmes Braten geeignet!
- Hohe Hitzebeständigkeit!
- Sehr gute Wärmeleiteigenschaften!
- Backofengeeignet (ohne Griffe)!

Emailliertes Kochgeschirr aus Gusseisen (Ironfit & BBQ Serie):

- Universell einsetzbar!
- Hohe Hitzebeständigkeit!
- Lange Lebensdauer!
- Leichte Reinigung!
- Perfekte Wärmespeicherung und –verteilung im gesamten Kochgeschirr!
- Backofengeeignet!
- Ideal zum Schmoren und Dünsten!

Edelstahl-Kochgeschirr (Steelfit):

- Universell einsetzbar!
- Extrem hitzebeständig!
- Lange Lebensdauer – sehr widerstandsfähig!
- Ideal für scharfes Anbraten!

Kochgeschirr mit Antihaft-Beschichtung (Bonafit):

- Frei von Schadstoffen!
- Hervorragende Antihaft-Eigenschaften – ideal für Speisen, die zum Anhaften neigen (Eiergerichte, Fisch u.v.m.)!
- Hervorragende Wärmeverteilung!
- Für fettarmes Braten geeignet!
- Backofengeeignet bis 250°C (ohne Griffe)!

Gebrauchshinweise

Vor dem ersten Gebrauch

- Entfernen Sie die komplette Verpackung und evtl. Aufkleber.
- Reinigen Sie das Kochgeschirr in heißem Spülwasser, um evtl. Produktionsrückstände zu entfernen und trocknen Sie es gut ab.
- Reiben Sie Antihaft- und Keramik-Beschichtungen mittels eines Küchentuchs mit etwas Speiseöl ein. Diese Vorgehensweise sollte von Zeit zu Zeit wiederholt werden, um eine lange Lebensdauer der Beschichtung zu gewährleisten.

⚠ Sicherheitshinweise

- Halten Sie das Kochgeschirr unbedingt von Kindern fern. Es besteht erhebliche Verletzungsgefahr!
- Achtung Verbrennungsgefahr: Kochgeschirre, Deckel, Griffe und Knäufe werden sehr heiß.

Geeignete Topfhandschuhe bzw. Topflappen verwenden!

- Vorsicht im Umgang mit heißem Öl oder Fett. Bei entzündetem Öl: Flammen mit einem Handtuch oder einer Decke ersticken. NIEMALS heißes Öl mit Wasser übergießen!
- Kein kaltes Wasser in heiße, leere Kochgeschirre füllen. Es besteht die Gefahr der Materialschädigung!

Allgemein

- Flüssigkeiten sollten im Kochgeschirr nie ganz verkochen. Lassen Sie leeres Kochgeschirr nicht auf einer heißen Kochstelle stehen.
- Kochgeschirr nie bis zum Rand füllen. Etwa $\frac{2}{3}$ des Gesamtinhalts gilt als maximale Füllmenge.
- Aufliegende Glasdeckel können die Beschichtung am Rand verändern. Dies stellt keine Funktionseinschränkung dar.
- Das Kochgeschirr kann im kalten Zustand eine sogenannte Hohlwölbung aufweisen. Dies stellt keinen Mangel dar, sondern ist technisch bedingt und gleicht sich im erhitzten Zustand aus.

Kochfeld

- Das Kochgeschirr ist für alle Herdarten geeignet: Gas, Elektro, Ceran, Induktion und Halogen.
- Wählen Sie die Größe der Kochstelle oder Flamme so, dass die Hitze oder Flamme nur mit dem Boden des Kochgeschirrs in Kontakt kommt und nicht an den Seiten aufsteigt.
- Auf Glas- (keramik-) kochfeldern das Kochgeschirr immer anheben und sanft absetzen. Schieben Sie das Kochgeschirr niemals über das Kochfeld,

um Beschädigungen der Oberfläche zu vermeiden.

Besonderheiten bei Induktionskochfeldern

- Der Bodendurchmesser des Kochgeschirrs sollte grundsätzlich mit dem des Kochfeldes übereinstimmen. Bei Verwendung kleiner Bodendurchmesser auf einem großen Kochfeld wird ein schwächeres Magnetfeld erzeugt. Möglicherweise kann der Herd in diesem Fall das Kochgeschirr nicht „erkennen“ und es wird keine Hitze erzeugt.
- **Hinweis:** Durchmesser und Leistung Ihres Kochfeldes können die Wärmeübertragungseigenschaften des Kochgeschirrs beeinflussen.
- Während des Kochens kann ein leises Geräusch durch den Induktionsherd erzeugt werden. Dies ist nicht schädlich für das Kochgeschirr und beeinflusst die Kochleistung nicht.

Kochtemperatur

- Verwenden Sie für beschichtetes Kochgeschirr auf allen Herdarten niedrige und mittlere Temperaturen, um eine schrittweise und gleichmäßige Erhitzung des Kochgeschirrs zu ermöglichen.
- Hohe Temperaturen sollten nur zum Erhitzen von Wasser oder zur Reduktion von Saucen und Brühen verwendet werden. Zum scharfen Anbraten auf höhere Temperatur schalten, bis das Kochgeschirr ausreichend vorgeheizt ist. Nachdem die Speisen zugefügt wurden, kann die Hitze zurückgedreht werden.

Öle und Fette

- Geben Sie etwas Öl/ Fett in das Kochgeschirr, bevor Sie mit dem Erhitzen beginnen. Das verbessert sowohl den Geschmack als auch das Anbraten des Essens. Das Öl/ Fett sollte jedoch niemals so heiß werden, dass es raucht. Falls doch, lassen Sie das Kochgeschirr zuerst abkühlen, bevor Sie mit dem Kochen fortfahren.
- Nicht jedes Öl/ Fett ist gleichermaßen zum Kochen und Braten geeignet. Grundsätzlich gilt, dass ein Öl sich umso weniger zum Braten eignet, je mehr ungesättigte Fettsäuren es enthält. Verwenden Sie nur geeignete Öle.

Rauchpunkte

Öl/ Fett	Rauchpunkt
Butter oder Olivenöl, kaltgepresst	ca. 130°C
Margarine oder Distelöl	ca. 175°C
Butterschmalz, Rapsöl, Maiskeimöl oder Kokosöl	ca. 200°C
Raffiniertes Sonnenblumen-, Oliven- oder Erdnussöl	ca. 220°C
Palmkernfett	ca. 240°C

Braten ohne Fett

Auch wenn Sie bei der Zubereitung auf den Einsatz von Fett verzichten möchten, empfehlen wir, den Boden des Kochge-

schirrs mit 1-2 Tröpfchen Öl auszureiben – der Boden sollte mit einem sehr dünnen Fettfilm versehen sein. Sobald die notwendige Temperatur erreicht ist, Energiezufuhr reduzieren und das Bratgut in das Kochgeschirr geben. Nicht zu früh wenden! Sollte das Bratgut für kurze Zeit am Boden kleben, warten Sie einen Moment – nach 2-3 Minuten (je nach Bratgut) lässt es sich leicht vom Boden lösen.

Küchenhelfer

- Für beschichtetes Kochgeschirr empfehlen wir die Verwendung von Küchenhelfern aus Holz, Silikon oder Kunststoff.
- Metallische Gegenstände sollten nur mit großer Vorsicht verwendet und nicht am Rand abgeklopft werden.
- Keine Messer oder spitzen Gegenstände zum Schneiden im Kochgeschirr verwenden.
- Verwenden Sie in beschichtetem Kochgeschirr keine Handmixer, Pürierstäbe oder batteriebetriebene Quirls.

Verwendung im Backofen

Nicht jedes Kochgeschirr ist für die Verwendung im Backofen geeignet. Für weitere Infos siehe materialspezifische Hinweise.

Verwenden Sie grundsätzlich einen Rost und stellen Sie das Kochgeschirr nicht direkt auf den Boden des Backofens.

Glasdeckel

- Die hitzeresistenten Deckel ermöglichen praktisches Sichtkochen ohne Anheben des Deckels und somit ohne Beeinflussung des Kochvorgangs. Das Kochgeschirr kann damit auch zum Pochieren und Schmoren verwendet werden.

- Nur Glasdeckel mit Edelstahlknäuf sind für eine Verwendung im Backofen geeignet.
- Halten Sie heiße Glasdeckel nicht in oder unter kaltes Wasser und legen Sie diese nicht direkt auf eine kalte Arbeitsfläche.

Handgriffe/ Deckelknäufe

- Das Kochgeschirr während und nach dem Kochen immer mit einem Topflappen/ Topfhandschuh anfassen.
- Stellen Sie sicher, dass Handgriffe und Deckelknäufe stets gut angezogen sind und ziehen Sie diese ggf. nach.
- Lange Handgriffe sollten so positioniert werden, dass sie weder über die Vorderseite des Herdes hinausstehen, noch quer über die Hitzequelle führen.

Pflege und Reinigung

- Lassen Sie das Kochgeschirr vor der Reinigung einige Minuten abkühlen. In heißem Zustand nicht in kaltes Wasser eintauchen oder mit kaltem Wasser befüllen.
- Für die Reinigung nur empfohlene Reinigungstücher verwenden. Keine metallischen, aggressiven oder kratzenden Tücher und Spülbürsten oder aggressiven Reinigungsmittel verwenden.
- Um die Vorzüge und Funktion des Kochgeschirrs langfristig zu erhalten, empfehlen wir eine Reinigung von Hand mit Spülmittel und warmem Wasser.
- Bei stark anhaftenden Speiseresten das Kochgeschirr mit warmem Wasser und etwas Spülmittel füllen und ca. 30 Minuten einweichen lassen. Danach wie gewohnt abspülen.

- **Hinweis:** Eine evtl. auftretende Verfärbung des Metall-Bodens ist unbedenklich.
- Antihaft- und Keramik-Beschichtungen nach dem Reinigen erneut mit etwas Öl ausreiben (siehe „Vor dem ersten Gebrauch“).
- Keramikbeschichtetes Kochgeschirr kann je nach Art des Gargutes auch nur mit einem feuchten Tuch ausgewischt werden.

Besonderheiten der Kochgeschirre

Besonderheiten bei Keramik-Beschichtung

- Kochgeschirr mit Keramik-Beschichtung ist ohne Griffe backofengeeignet bis 250°C.
- Die Griffe sind nicht hitzebeständig und müssen vor einer Verwendung im Backofen abgenommen werden.
- Im Laufe der Zeit kann eine leichte Verfärbung der Beschichtung auftreten. Das ist normal und beeinträchtigt nicht die Antihaft-Eigenschaften.
- Leichte Gebrauchsspuren oder Kratzer auf der Oberfläche sind normal und haben keine Auswirkung auf die Antihaft-Eigenschaften. Solche Gebrauchsspuren sind von der Gewährleistung ausgenommen.
- Bei keramischen Beschichtungen lässt der Antihaft-Effekt materialbedingt mit der Zeit nach.

Besonderheiten bei Antihaft-Beschichtung

- Kochgeschirr mit Antihaft-Beschichtung ist ohne Griffe backofengeeignet bis 250°C.
- Die Griffe sind nicht hitzebeständig und müssen vor einer Verwendung im Backofen abgenommen werden.

- Um eine Überhitzung zu vermeiden, nicht unbeaufsichtigt oder auf höchster Stufe aufheizen. Gebrauch im Backofen nicht in Verbindung mit der Grillfunktion. Eine Überhitzung der Pfanne beeinträchtigt den Antihaft-Effekt und kann zum Verbrennen der Versiegelung und Rauchentwicklung führen.
- Im Laufe der Zeit kann eine leichte Verfärbung der Beschichtung auftreten. Das ist normal und beeinträchtigt nicht die Antihaft-Eigenschaften.
- Leichte Gebrauchsspuren oder Kratzer auf der Oberfläche sind normal und haben keine Auswirkung auf die Antihaft-Eigenschaften.
- Die Antihaft-Beschichtung ist so beschaffen, dass sie sich beim normalen Haushaltsgebrauch weder ablöst noch abplatzt. Auch wenn versehentlich Partikel der Beschichtung verschluckt werden, besteht keine Gefahr. Diese Partikel sind ungiftig und für den Körper vollkommen unschädlich.

Besonderheiten bei Edelstahl-Kochgeschirr

- Nach Koch- oder Spülvorgängen oder auch durch Überhitzung können bläuliche Verfärbungen auf dem Edelstahl entstehen. Dieser Vorgang ist materialspezifisch, hat keinen Einfluss auf die Qualität Ihres Kochgeschirrs und ist gesundheitlich unbedenklich. Mit einem handelsüblichen Edelstahlreiniger können diese Verfärbungen leicht entfernt werden.
- Speisereste nicht antrocknen lassen, sie können Flecken oder Veränderungen der Oberfläche hervorrufen.
- Salz nur in heißes Wasser/ Speisen geben. So wird vermieden, dass Salz-

körner auf den Boden sinken und dort Korrosionspunkte verursachen (Chloridfraß). Diese haben zwar keinen Einfluss auf Funktion oder Kocheigenschaften, lassen sich aber nur sehr schwer oder gar nicht mehr entfernen.

Hinweise für die Steelfit PRO Serie

- Das Kochgeschirr dieser Serie ist NICHT für eine Verwendung im Backofen geeignet.
- Das Kochgeschirr verfügt über eine praktische Ausgießfunktion: Dazu den Deckel so auf den Topf auflegen, dass die gewünschte Siebfunktion (fein oder grob) des Deckels passend zur Ausgießöffnung des Topfes ausgerichtet ist. Halten Sie den Deckel fest auf dem Topf, indem Sie die silikonummantelten Griffe des Topfes Richtung Deckel drehen und diese als Hitzeschutz der Hände verwenden. Gießen Sie die Flüssigkeit ab – ganz ohne Verwendung von Topflappen.

Besonderheiten bei emailliertem Gusseisen-Kochgeschirr

- Gusseisernes Kochgeschirr ist auch mit Deckel uneingeschränkt backofengeeignet. Evtl. vorhandene Holzgriffe müssen vor der Verwendung im Backofen abgeschraubt werden.
- Gusseisernes Kochgeschirr ist sehr langlebig, kann allerdings durch Herunterfallen oder Aufschlagen auf harten Oberflächen beschädigt werden. Derartige Beschädigungen sind nicht durch die Gewährleistung abgedeckt.
- **Hinweis für Pfanne mit Holzgriff:** Die Reinigung in der Spülmaschine trägt zur Austrocknung des Naturholzstieles bei.

Montagehinweise

Befestigung der Griffe

Feste Griffe



Abnehmbare Griffe



Hinweis zur Gewährleistungspflicht

Es gelten die gesetzlichen Vorschriften.

Kundenservice

Sollten Sie Fragen zum Gerät sowie zu Ersatz-/Zubehörteilen haben, kontaktieren Sie unseren Kundenservice unter:

✉ service@genius-germany.de

☎ +49 (0) 6431 9 21 96 00
(MONTAG BIS FREITAG VON
9.00 BIS 18.00 UHR)