



## Sicherheitshinweise zur sicheren Verwendung von Kochgeschirr

### Einleitung

Vielen Dank, dass Sie sich für unser Kochgeschirr entschieden haben. Um die Sicherheit und Langlebigkeit dieses Produktes zu gewährleisten, ist es wichtig, einige grundlegende Vorsichtsmaßnahmen zu beachten. Unsere Sicherheitshinweise sollen Ihnen dabei helfen, das Kochgeschirr optimal zu verwenden und potenzielle Risiken zu minimieren. Lesen Sie sich diese bitte zuerst durch. Diese Hinweise entsprechen den gesetzlichen Vorgaben des Produkthaftungsgesetzes (ProdHaftG) und dienen Ihrer Sicherheit und der Sicherheit anderer Personen im Haushalt. Bitte lesen Sie die folgenden Anweisungen aufmerksam durch und wenden Sie sie bei der Benutzung des Kochgeschirrs an. Nehmen Sie sich bitte auch die Zeit, die verschiedenen Abschnitte der Gebrauchs- und Pflegeanleitung durchzulesen. So erhalten Sie mit Ihrem Produkt die besten Ergebnisse. Dieses Produkt ist für den Gebrauch in Privathaushalten vorgesehen. Dieses Produkt entspricht den Vorschriften für Produkte die für den Kontakt mit Lebensmitteln vorgesehen sind.



### Sicherheitshinweise

#### Verwendung auf geeigneten Kochfeldern

Verwenden Sie dieses Kochgeschirr ausschließlich auf den dafür vorgesehenen Herdarten (z.B. Induktion, Gas, Elektro, Glaskeramik). Eine Verwendung auf ungeeigneten Wärmequellen kann zu einer Beschädigung des Kochgeschirrs oder zu einer Überhitzung führen. Auf offenen Flammen oder direkten Hitzequellen, für die das Kochgeschirr nicht ausgelegt ist, kann es zu gefährlichen Situationen kommen. Achten Sie darauf, das kleine Pfannen sicher auf den Metallflächen des Gasherdes abgestellt werden. Benutzen sie gegebenenfalls Verkleinerungsringe, die von vielen Herstellern von Gasherden angeboten werden.

#### Begrenzung der Kochtemperatur

Die maximale empfohlene Temperatur darf während des Kochvorgangs nicht überschritten werden. Informationen zur Temperaturbeständigkeit finden Sie in der beigelegten Gebrauchsanleitung. Die Verwendung von zu hohen Temperaturen kann das Material beschädigen, die Oberflächenstruktur verändern und im schlimmsten Fall zu Rissen oder Brüchen im Kochgeschirr führen, was eine Gefährdung für den Benutzer darstellt.

#### Sichere Handhabung heißer Oberflächen

Kochgeschirr kann beim Kochen sehr heiß werden. Verwenden Sie immer hitzebeständige Handschuhe oder Topflappen, um Verbrennungen an den Händen zu vermeiden. Griffe und Deckel können hohe Temperaturen erreichen, insbesondere bei Verwendung im Backofen.

#### Schutz der Oberfläche vor Kratzern

Vermeiden Sie die Verwendung von Metallutensilien oder scharfen Gegenständen auf beschichtetem Kochgeschirr, da diese die Antihafbeschichtung oder die Oberfläche beschädigen können. Eine beschädigte Beschichtung kann das Risiko erhöhen, dass Partikel in die Speisen gelangen und die Lebensdauer des Produkts verkürzt wird. Verwenden Sie stattdessen Kochutensilien aus Holz, Silikon oder Kunststoff.

#### Stabile Ablage und sicherer Umgang während und nach dem Kochen

Stellen Sie das Kochgeschirr auf eine stabile, hitzebeständige, trockene und ebene Oberfläche. Eine unsichere Ablage kann dazu führen, dass das Kochgeschirr kippt, fällt oder heißes Öl oder Flüssigkeit verspritzt, was Verletzungen und Schäden zur Folge haben kann. Fassen Sie außerdem Ihr Kochgeschirr nicht mit nassen Tüchern oder Topflappen an und stellen Sie es nicht auf nasse Oberflächen um Verdampfungen zu vermeiden. Vermeiden Sie es auch, Ihr Kochgeschirr nahe am Rand der Arbeitsfläche abzustellen.

#### Unbeaufsichtigtes Kochen vermeiden

Lassen Sie das Kochgeschirr während des Kochens niemals unbeaufsichtigt, insbesondere bei der Zubereitung von Speisen mit hohem Fettanteil. Überhitztes Öl kann Feuer fangen, und Speisen können anbrennen oder überkochen. Ein offenes Feuer oder eine glühende Herdplatte kann gefährliche Situationen verursachen.

### **Vorsicht bei der Verwendung im Backofen**

Wenn das Kochgeschirr für die Verwendung im Backofen geeignet ist, stellen Sie sicher, dass die angegebene maximale Backofentemperatur nicht überschritten wird. Verwenden Sie das Kochgeschirr nicht in der Mikrowelle, sofern es nicht ausdrücklich dafür gekennzeichnet ist, da metallische Teile Funken und Schäden verursachen können.

### **Geeignete Reinigungsmethoden**

Reinigen Sie das Kochgeschirr gemäß den Herstellerangaben. Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel oder Stahlwolle, die die Oberfläche verkratzen und die Antihaft-Eigenschaften beeinträchtigen könnten. Eine falsche Reinigung kann die Funktionalität und Langlebigkeit des Produkts einschränken.

### **Sicherer Umgang bei Anwesenheit von Kindern**

Halten Sie Kinder von heißem Kochgeschirr fern, um das Risiko von Verbrennungen und Verbrühungen zu vermeiden. Besonders beim Kochen mit heißen Flüssigkeiten oder Fetten ist die Gefahr eines Unfalls groß. Achten Sie darauf, Griffe vom Herdrand wegzudrehen, um ein Herunterziehen zu verhindern. Kinder niemals unbeaufsichtigt lassen während sie das Produkt verwenden.

### **Regelmäßige Überprüfung des Kochgeschirrs**

Überprüfen Sie das Kochgeschirr vor jeder Benutzung auf Schäden wie Risse, Abplatzungen oder verformte Teile. Verwenden Sie das Kochgeschirr nicht, wenn es Anzeichen von Schäden aufweist, da diese die Sicherheit und Stabilität des Produkts beeinträchtigen können.

### **Ordnungsgemäße Entsorgung**

Beschädigtes oder unbrauchbares Kochgeschirr sollte nicht weiterverwendet werden und ordnungsgemäß entsorgt werden. Eine Weiterverwendung könnte zu Sicherheitsrisiken führen, insbesondere bei Rissen oder defekten Griffen, die plötzlich versagen können.

### **Vermeidung von Verbrennungen**

Lassen Sie beim Kochen im Umfeld des Kochbereiches Vorsicht walten, um Verbrennungen und Verbrühungen durch heißen Dampf oder Fett zu vermeiden. Benutzen Sie einen Deckel oder Spritzschutz.

### **Mikrowelle**

Verwenden Sie SKK – Kochgeschirr keinesfalls in der Mikrowelle!

### **Vermeidung von Überhitzungen**

Falls das Kochgeschirr überhitzt wird, lassen Sie es auf dem Kochfeld stehen. Sollte Ihre Pfanne aufgrund von Überhitzung in Brand geraten, stellen Sie sofort das Kochfeld ab und legen Sie eine Feuerlöschdecke über die Pfanne. Versuchen Sie auf keinen Fall, die Pfanne und insbesondere brennendes Öl mit Wasser zu löschen!

### **Keine gefrorenen Lebensmittel garen**

Vermeiden Sie es, gefrorene Lebensmittel, Wasser oder Eis direkt in eine heiße Pfanne zu geben, da es, besonders bei der Verwendung von ÖL, zu sehr starker Dampfentwicklung kommen kann, wodurch es zu Verbrühungen oder Verbrennungen bei Umstehenden Personen kommen kann.

### **Wichtiger Hinweis**

Die Nichtbeachtung dieser Sicherheitshinweise kann zu Verletzungen, Sachschäden oder zur Verkürzung der Lebensdauer des Produktes führen. Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Schäden oder Unfälle, die aus einer unsachgemäßen Verwendung des Kochgeschirrs entstehen.

# Gebrauchs-, Sicherheits- und Warnhinweise eines Glasdeckels für Töpfe oder Pfannen

## 1. Allgemeine Sicherheitshinweise



Die folgenden Sicherheits- und Warnhinweise beziehen sich auf die Handhabung, Nutzung und Wartung eines Glasdeckels für Töpfe oder Pfannen. Glasdeckel sind nützlich, um den Kochprozess zu überwachen, aber sie müssen mit Vorsicht behandelt werden, da sie zerbrechlich sind.

### Vorsicht bei der Handhabung!



- Der Glasdeckel ist zerbrechlich. Vermeiden Sie es, den Deckel zu fallen oder zu stoßen. Stöße auf harte Oberflächen können das Glas brechen oder splintern lassen.
- Der Glasdeckel sollte nur mit **geschützten Händen** (z. B. einem **Tuch** oder **Handschuh**) und **nicht mit bloßen Händen** gehalten werden, wenn er heiß ist, um Verbrennungen oder Verbrühungen zu vermeiden.

### Vermeidung von Brüchen und Rissen!

- Verwenden Sie den Glasdeckel nur für den vorgesehenen Zweck und auf **kompatiblen Töpfen oder Pfannen**. Eine falsche Passform kann zusätzlichen Druck auf das Glas ausüben und zu Rissen oder Bruch führen.
- Vermeiden Sie plötzliche Temperaturänderungen, wie das Einsetzen eines heißen Glasdeckels in kaltes Wasser oder das Abkühlen des heißen Deckels auf einer kalten Oberfläche. **Temperaturschocks** können das Glas zum Zerschlagen bringen.

### Nicht überhitzen!

- Glasdeckel sind nicht immer für den **direkten Kontakt mit einer Flamme** geeignet (z. B. auf Gasherden). Wenn Sie einen Glasdeckel auf einem Gasherd verwenden, stellen Sie sicher, dass die Flamme die Ränder des Deckels nicht überhitzt, um das Risiko von Rissen oder Brüchen zu minimieren.
- Verwenden Sie den Deckel nicht auf Temperaturen über den empfohlenen Höchstwerten des Herstellers (in der Regel 180°C bis 250°C, je nach Produktspezifikation).

### Reinigungshinweise!




- Reinigen Sie den Glasdeckel nach jeder Nutzung mit warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel. Verwenden Sie keine scharfen Reinigungsmittel oder scheuernden Schwämme, die das Glas zerkratzen könnten.
- Achten Sie darauf, dass der Deckel nach der Reinigung vollständig trocken ist, bevor er erneut aufgesetzt wird, um Kondenswasser zu vermeiden, das beim Erhitzen zu gefährlichen Dampfansammlungen führen kann.

## 2. Warnhinweise bei der Nutzung



- **Vermeidung von Dampfansammlungen:**  
Lassen Sie den Glasdeckel immer **nicht vollständig geschlossen**, wenn er über längere Zeit auf einem heißen Topf oder einer Pfanne bleibt. Durch den Dampf, der sich unter dem Deckel ansammelt, kann es zu einem **Druckaufbau** kommen, der den Deckel zum Platzen bringen kann.

- Vergewissern Sie sich, dass der Deckel bei der Nutzung immer ausreichend **Ventilation** ermöglicht, sei es durch ein **Dampfloch** im Deckel oder durch leichtes Anheben des Deckels während des Kochens, um den Druck abzulassen.
- **Sicherheit bei der Verwendung:**  
Verwenden Sie den Glasdeckel immer nur, wenn er **intakt** und **ohne sichtbare Risse** ist. Ein Deckel, der Risse oder Sprünge aufweist, kann unter Hitzeeinwirkung brechen oder zersplittern.
- **Vorsicht vor heißen Oberflächen:**   
Achten Sie darauf, dass der Deckel und der Griff während der Benutzung nicht überhitzen. Der Griff des Deckels kann auch sehr heiß werden. Verwenden Sie daher immer **Ofenhandschuhe** oder **Topflappen**, um den Deckel sicher anzuheben oder abzunehmen.
- **Vorsicht bei der Entsorgung:**  
Wenn der Glasdeckel bricht oder beschädigt ist, entsorgen Sie ihn **umweltgerecht**. Glas kann recycelt werden, aber die scharfen Kanten können gefährlich sein. Wickeln Sie den beschädigten Deckel vor der Entsorgung in **Papier** oder ein **Tuch**, um sich vor Schnittverletzungen zu schützen.

### 3. Lagerung und Aufbewahrung

- **Vorsicht bei der Lagerung!**  
Lagern Sie den Glasdeckel an einem sicheren Ort, fern von der Kante von Regalen oder Schränken, um ein Herunterfallen oder eine Beschädigung zu vermeiden.
- Bewahren Sie den Glasdeckel getrennt von anderen **schweren Töpfen und Pfannen** auf, um eine versehentliche Beschädigung zu vermeiden. Vermeiden Sie auch den direkten Kontakt mit **harten Materialien**, die zu Rissen oder Bruch führen können.

### 4. Zusätzliche Hinweise

- Wenn der Glasdeckel mit **Metallgriffen** oder **Metallteilen** ausgestattet ist, stellen Sie sicher, dass diese **nicht überhitzen**, da sie beim Anfassen verbrennen können.
- Glasdeckel können **verfärben**, wenn sie mit **scharfen Reinigungsmitteln** oder **chemischen Substanzen** in Kontakt kommen. Verwenden Sie daher milde Reinigungsmittel und vermeiden Sie aggressive Reinigungsprodukte.
- Wenn der Glasdeckel über **Dampföffnungen** verfügt, stellen Sie sicher, dass diese während des Kochens nicht blockiert werden, um eine sichere Verwendung zu gewährleisten.

### 5. Hinweise zur Entsorgung



- **Intakter Glasdeckel:**  
Entsorgung in einem **Glascontainer** (bitte sicherstellen, dass er nicht beschädigt ist).
- **Zerbrochener oder beschädigter Glasdeckel:**  
Entsorgung im **Restmüll** (gut verpackt, um Verletzungen zu vermeiden).
- **Metallteile (Griffe oder Rahmen):**  
Entsorgung über den **Metallschrott** oder **gelben Sack (Kunststoffgriffe)**.

Stellen Sie sicher, dass die Entsorgung gemäß den örtlichen Richtlinien und Vorschriften erfolgt, um eine umweltfreundliche und sichere Entsorgung zu gewährleisten.