



Genius

DE

Gebrauchs- und Pflege-
hinweise für Kochgeschirr

GB

Instructions for Use and
Care for cookware

FR

Instructions d'utilisation
et d'entretien des
ustensiles de cuisine

NL

Gebruiks- en
onderhoudsinstructies
van kookgerei

IT

Istruzioni per l'uso e la
cura per pentole/padelle

ES

Instrucciones de
uso y mantenimiento



DE Gebrauchs- und Pflegehinweise
ab Seite 2

GB Instructions for use and care
from page 8

FR Instructions d'utilisation et d'entretien
de la page 14

NL Gebruiks- en onderhoudsinstructies
vanaf pagina 20

IT Istruzioni per l'uso e la cura
da pag 26

ES Instrucciones de uso y mantenimiento
a partir de la página 32

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 Plasma-Beschichtung:

- Sehr robust!
- Hervorragende, extrem langlebige Antihaft-Eigenschaften!
- Backofengeeignet bis 250°C (ohne Griffe)!
- Frei von Schadstoffen!
- Für fettarmes Braten geeignet!
- Optimale Induktionseignung!

Kochgeschirr mit Keramik-Beschichtung (Cerafit-Serie außer Cerafit Plasma):

- 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

Öl/Fett	Rauchpunkt
Butter oder Olivenöl, kaltgepresst	ca. 130°C
Margarine oder Distelöl	ca. 175°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 Kochgeschirrs 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 hinausragen, 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 Salzkörner 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.

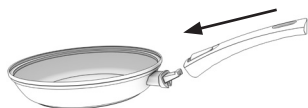
Montagehinweise

Befestigung der Griffe

Feste Griffe



Abnehmbare Griffe



Zusammenbau der Deckel



Genius Kundenservice

Einfach den QR-Code scannen und alle Service-Informationen auf einen Blick erhalten!
Alternativ können Sie sich auch telefonisch an den Kundenservice wenden:
+49 (0) 6431 9 21 96 00



Dear Genius customer,

We are glad that you have chosen a high-quality cookware set by Genius. To ensure that you enjoy the benefits of the cookware for a long time please read the Instructions for use and care carefully.

We hope you enjoy cooking and frying!

Genius offers a large range of different cookware for individual needs. Here is a short overview:

Cookware with plasma coating:

- Very durable!
- Wonderful, extremely long-lasting non-stick properties!
- Suitable for use in the oven up to 250°C (without handles)!
- Free of pollutants!
- Suited for low-fat frying!
- Suitable for induction!

Cookware with ceramic coating (Cerafit line except for Cerafit Plasma):

- Free of pollutants!
- Non-stick effect – ideal for food that tends to stick (egg dishes, fish etc.)!
- Suited for low-fat frying!
- High heat resistance!
- Excellent heat conductivity!
- Suitable for use in the oven (without handles)!

Enamelled cookware made of cast iron (Ironfit & BBQ line):

- Universally useable!
- High heat resistance!
- Long life span!
- Easy to clean!
- Perfect heat conduction and storage properties!

- Suitable for use in the oven!
- Ideal for stewing and steaming!

- Stainless steel cookware (Steelfit):
- Universally useable!
- Extremely heat resistant!
- Long life span – very durable!
- Ideal for searing!

Cookware with non-stick coating (Bonafit):

- Free of pollutants!
- Excellent non-stick effect – ideal for food that tends to stick (egg dishes, fish etc.)!
- Excellent heat distribution!
- Suited for low-fat frying!
- Suitable for use in the oven up to 250°C (without handles)!

Instructions for Use**Before first use**

- Remove the entire packaging and stickers.
- Rinse the cookware in hot water to remove possible production residue and dry it off well.
- Rub the non-stick and ceramic-coatings with some cooking oil using a kitchen towel. The process should be repeated from time to time, to ensure the long life span of the coating.

⚠ Safety information

- Absolutely keep the cookware away from children. There is a serious risk of injury!
- Warning risk of burning: Cookware, lids, handles and knobs get very hot.
- Always use an oven cloth or oven gloves!

- Take care when using hot oil or fat. For ignited oil: Extinguish flames with a cloth or blanket. NEVER pour water onto hot oil!
- Do not fill cold water into hot, empty cookware. There is a risk of damaging the materials!

General

- Liquids should never boil away entirely in the cookware. Do not leave empty cookware on a hot hob.
- Never fill the cookware to the brim. Approximately $\frac{2}{3}$ of the total capacity counts as maximum filling amount.
- Glass lids resting on top can change the coating along the rim. This does not pose a function limitation.
- The cookware can develop a so-called hollow when it is cold. This bulge does not pose a defect but is technically necessary and settles when hot.

Hob

- The cookware is suited for all types of stoves: Gas, electric, ceramic, induction and halogen.
- Choose the size of the hob or the flame so that the heat or the flame only comes into contact with the bottom of the cookware and does not rise on the sides.
- Always lift and set the cookware down gently on glass (ceramic) hobs. Never slide the cookware across the hob to avoid damaging the surface.

Particularities for induction hobs

- The bottom diameter of the cookware should generally always coincide with the hob. When using smaller bottom

diameter on a larger hob, a weaker magnetic field is generated. It is possible that the stove then cannot "recognise" the cookware and no heat is produced.

- **Note:** Diameter and power of the hob can influence the heat transmission properties of the cookware.

- While cooking, a low sound may be produced by the induction stove. This is not harmful to the cookware and does not impact the cooking performance.

Cooking temperature

- Use low and medium temperatures for coated cookware on all types of stoves to enable a gradual and even heating of the cookware.
- High temperatures should only be used to heat up water or to reduce sauces and broths. To sear food switch to high temperatures until the cookware is sufficiently pre-heated. After the ingredients have been added the temperature can be lowered.

Oils and fats

- Add some oil/fat into the cookware prior to heating it. That improves the taste as well as the frying of the food. The oil/fat should never become so hot that it starts to smoke. If that does happen, let the pan cool down before you continue cooking.
- Not all oils/fats are equally suited to cook and fry. In general, an oil is proportionally less suited to fry, the more unsaturated fatty acids it contains. Only use suitable oils.

Smoke points

Oil/fat	Smoke point
Butter or olive oil, cold-pressed	approx. 130°C
Margarine or safflower oil	approx. 175°C
Clarified oil, rapeseed oil, corn oil or coconut oil	approx. 200°C
Refined sunflower-, olive-, or peanut oil	approx. 220°C
Palm kernel fat	approx. 240°C

Frying without fat

Even if you wish to refrain from using fats when preparing food, we suggest to rub out the bottom of the cookware with 1-2 small drops of oil – the bottom should be provided with a very thin fat film. As soon as the necessary temperature is reached, reduce the power input and add the frying ingredients into the cookware. Do not flip to soon! If the food should briefly stick to the bottom, wait a moment – after 2-3 minutes (depending on the fried food) it can be easily removed from the bottom.

Kitchen aids

- For coated cookware we recommend using kitchen aids made of wood, silicone or synthetics.
- Metal objects should only be used with great care and should not be tapped on the rim.

- Do not use knives or sharp objects to cut inside the cookware.
- Do not use hand mixers, immersion blenders or battery-run whisks in the coated cookware.

Use in the oven

- Not every cookware is suitable for use in the oven. For more information, please view the material-specific notes.
- As a rule, use an oven rack and do not place the cookware directly onto the bottom of the oven.

Glass lid

- The heat-resistant lids allows a handy, visible preparation without lifting the lid and thus without an interference of the cooking process. The cookware can thus also be used for poaching and stewing.
- Only the glass lids with stainless steel knobs are suitable for use in an oven.
- Do not hold a hot glass lid into or under cold water and do not place these directly onto a cold surface.

Handles/lid knobs

- Always grab the cookware with oven cloth/oven gloves during and after cooking.
- Make sure that the handles and lid knobs are always tightened and if needed, tighten these.
- Long handles should be positioned so that they neither protrude from the stove nor lead over the heat source.

Care and cleaning

- Let the cookware cool down for a few minutes before cleaning.
- If the cookware is hot, do not submerge in cold water or fill with cold water.
- When cleaning, only use the recommended cleaning wipes. Do not use any metal, aggressive or scratching towels and dishwashing brushes or aggressive detergents.
- To preserve the benefits and functions of the cookware, we recommend cleaning it by hand with detergent and warm water.
- For severely sticking food residue, fill the cookware with warm water and some detergent and let it soak for approx. 30 minutes. Rinse as usual afterwards.
- Note: A possible discolouration of the metal bottom is harmless.
- Rub out the non-stick and ceramic-coating with a bit of oil once more after cleaning (see "Prior to initial use").
- Ceramic-coated cookware, depending on the type of cooked food, can also be wiped down simply with a moist towel.

Particularities of the cookware

Particularities of the ceramic-coating

- Cookware with ceramic-coating is suitable for use in the oven up to 250°C (without handles).
- The handles are not heat-resistant and have to be removed before use in oven.
- In the course of time, a light discolouration of the coating may occur.

That is normal and does not impair the non-stick properties.

- Light signs of wear or scratches on the surface applies to normal and have no impact on the non-stick properties. Those types of signs of wear and tear are excluded from the guarantee.
- In the case of ceramic-coating, the non-stick properties lessens over time due to the material.

Particularities of the non-stick coating

- Cookware with non-stick coating is suitable for use in the oven up to 250°C (without handles).
- The handles are not heat-resistant and have to be removed before use in an oven.
- To prevent an overheating, do not heat without monitoring nor on the highest setting. Use in oven not in combination with the grill function. An overheating of the pan impairs the non-stick properties and can lead to a burning of the sealing and smoke development.
- In the course of time, a light discolouration of the coating may occur. That is normal and does not impair the non-stick properties.
- Light signs of wear or scratches on the surface applies to normal and have no impact on the non-stick properties.
- The non-stick coating is made in a way that it does not dissolve or flake under normal household use. There is no danger even if particles of the coating are accidentally swallowed. These particles are non-toxic and completely harmless for the body.

Particularities of the stainless steel cookware

- After cooking or rinsing or also through overheating, blue-like discolouration may occur on the stainless steel. This occurrence is specific to the materials, has no impact on the quality of your cookware and is harmless. These discolourations can be easily removed with a typical stainless steel cleaner.
- Do not let food residue dry, they may cause blemishes or changes to the surface.
- Only add salt into hot water/food. That way, you avoid grains of salt from sinking to the bottom and causing corrosion spots there (chloride damage). While these have no impact on the function and cooking properties, they are difficult or impossible to remove.

Notes on the Steelfit PRO line

- The cookware of this line is NOT suitable for use in the oven.
- The cookware has a handy pouring function: To do so, place the lid on the pot so that the desired sieve function (fine or rough) of the lid is correctly aligned with the pouring opening of the pot. Firmly hold the lid on the pot, by turning the silicone-rimmed handle of the pot in the direction of the lid and use this as a heat guard for your hands. Drain the liquid – completely without using an oven cloth.

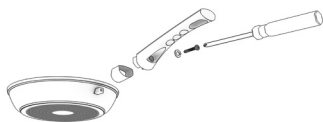
Particularities of enamelled cast-iron cookware

- Cast-iron cookware is also limitlessly suitable for the use in the oven even with a lid. Possible wooden handles have to be screwed off before use in an oven.
- Cast-iron cookware is very durable, but can be damaged when dropped or through impact on hard surfaces. Those kinds of damages are not covered by the guarantee.
- Note on the pans with wooden handle: Cleaning in dishwashers contributes to drying out the natural wooden handle.

Assembly notes

Attaching handles

Fixed handles



Removable handles



Assembly of the lid



CUSTOMER SERVICE

If you have any questions about the device or spare parts/accessories, please contact your local retailer.

Très chère cliente et très cher client de Genius,

Nous sommes heureux que vous ayez choisi pour votre cuisine les ustensiles de cuisine de qualité supérieure Genius. Avant de vous en servir la première fois, veuillez lire les instructions d'utilisation et d'entretien suivant qui vous assurerons d'en profiter longtemps.

Nous vous souhaitons beaucoup de plaisir avec produits de Genius !

Genius propose une large sélection d'ustensiles de cuisine, pour toutes les occasions. Un aperçu de notre gamme :

Ustensiles de cuisine avec revêtement plasma:

- Très robustes !
- Excellentes propriétés antiadhésives, extrêmement durables !
- Passe au four jusqu'à 250°C (sans la poignée) !
- Exempt de polluants !
- Parfait pour saisir sans matières grasses !
- Parfaits pour la cuisson à induction !

Poêles à revêtement en céramique (série Cerafit excepté plasma Cerafit) :

- Exempt de polluants !
- Effet antiadhésif – idéal pour les aliments qui ont tendance à coller (œufs, poisson, etc.)
- Parfait pour saisir sans matières grasses !
- Excellente résistance à la chaleur !
- Excellent répartition de la chaleur !
- Passe au four (sans la poignée) !

Ustensiles en fonte (séries Ironfit et BBQ) :

- Pour tous les usages !
- Excellente résistance à la chaleur !
- Longue durée de vie !
- Faciles à nettoyer !
- Parfaite accumulation et répartition de la chaleur dans tout l'objet !
- Passe au four !
- Parfait pour faire revenir et pour mijoter !

Ustensiles de cuisine en acier inoxydable (série Steelfit) :

- Pour tous les usages !
- Résistance à la chaleur extrême !
- Longue durée de vie – très résistant !
- Idéal pour saisir à feu vif !

Ustensiles de cuisine à revêtement antiadhésif (série Bonafit) :

- Exempt de polluants !
- Propriétés antiadhésives remarquables – idéal pour les aliments qui ont tendance à coller (œufs, poisson, etc.)
- Excellent répartition de la chaleur !
- Parfait pour saisir sans matières grasses !
- Passe au four jusqu'à 250°C (sans la poignée) !

Conseils d'utilisation

Avant la première utilisation

- Retirez l'emballage complet et tous les autocollants.
- Nettoyez les ustensiles de cuisine dans l'eau de rinçage chaude pour éliminer les restes de production et séchez-les bien.
- Frottez les revêtements céramique ou

antiadhésif avec un torchon imbibé d'huile de cuisine. Répétez ceci de temps en temps pour assurer la longue durée de vie de vos produits.

⚠ Conseils de sécurité

- Gardez vos ustensiles de cuisine hors de portée des enfants. Risque de blessure !
- Attention, risque de brûlures : Ustensiles de cuisine, couvercles, poignées et boutons peuvent être très chauds. Utilisez des gants de cuisine et des maniques adaptés !
- Attention lors de la manipulation de l'huile ou de la graisse chaude. Si de l'huile prend flamme : Étouffez les flammes avec un torchon ou une couverture. NE JAMAIS verser de l'eau sur de l'huile chaude !
- Ne pas verser de l'eau froide dans les ustensiles de cuisine chauds et vides. Vous risquez d'endommager le matériel.

Généralités

- Ne laissez jamais s'évaporer complètement les liquides contenus dans les ustensiles de cuisine. Ne laissez jamais d'ustensile de cuisine vide sur une plaque de cuisson chaude.
- Ne remplissez jamais vos ustensiles jusqu'au bord. Le volume maximal conseillé est au 2/3 du contenu total.
- Les couvercles en verre peuvent modifier le revêtement des ustensiles de cuisine sur leur bord. Ceci ne réduit pas leur capacités de cuisson.
- Les ustensiles de cuisine peuvent, quand ils sont froids, présenter une certaine concavité. Ceci n'est pas un défaut, cette concavité a un caractère

technique et disparaît lorsque l'ustensile est chaud.

Table de cuisson

- Ces ustensiles de cuisine sont adaptés à tous les types de plaque de cuisson : Gaz, électrique, vitrocéramique, induction et halogène.
- Choisissez la taille de la plaque ou de la flamme pour que la chaleur émise ou la flamme n'entre en contact qu'avec le fond de l'ustensile de cuisine sans dépasser sur les côtés.
- Si vous cuisinez sur des tables de cuisson en verre ou céramique, prenez soin de déposer et de soulever les ustensiles de cuisine doucement. Ne les faites jamais glisser sur la table de cuisson, cela risquerait d'abîmer leur surface.

Particularités des tables de cuisson à induction

- Le diamètre du fond de l'ustensile de cuisine devrait en principe correspondre à celui de la plaque utilisée. Si vous utilisez une plaque de grande taille pour un fond plus petit, l'appareil génère un champ magnétique plus faible. Il est possible que, dans ce cas, la table ne " détecte " pas l'ustensile de cuisine et ne génère pas de chaleur.
- Conseil : Le diamètre et la puissance de la plaque de cuisson peuvent influencer sur les propriétés de transmission de la chaleur de l'ustensile de cuisine.
- La plaque à induction peut émettre un bruit faible pendant la cuisson. Ceci n'endommage pas l'ustensile de cuisine et n'influence pas la capacité

de cuisson.

Température de cuisson

- Pour permettre le réchauffement régulier et graduel des ustensiles de cuisine à revêtement, utilisez sur tous les types de tables de cuisson les températures basses et moyennes.
- Les températures élevées ne devraient être utilisées que pour chauffer de l'eau ou réduire sauces et bouillons. Pour saisir à feu vif, mettez la plaque à température élevée jusqu'à ce que l'ustensile soit suffisamment chaud.
- Baissez la température après avoir déposé vos aliments.

Matières grasses

- Déposez la matière grasse dans l'ustensile de cuisine avant de le faire chauffer. Ceci améliore le goût et la cuisson de la nourriture. Les matières grasses ne devraient cependant jamais être réchauffées au point de commencer à fumer. Dans ce cas, laissez d'abord refroidir l'ustensile de cuisine avant de continuer à cuisiner.
- Les matières grasses ne sont pas toutes de la même façon adaptées à la cuisson ou la saisie des aliments. La règle étant que plus la matière grasse contient d'acides gras insaturés, moins elle est adaptée à la cuisson. N'utilisez que des matières grasses appropriées.

Températures de fumée

Matière grasse	Température de fumée
Beurre, huile d'olive pressée à froid	env. 130°C
Margarine, huile de carthame	env. 175°C
Beurre concentré, huile de colza, huile de maïs ou de noix de coco	env. 200°C
Huile de tournesol, d'olive ou de noix raffinée	env. 220°C
Huile de palme	env. 240°C

Saisir sans graisse

Si vous désirez ne pas utiliser de graisse, nous vous conseillons de frotter le fond de votre ustensile de cuisine avec 1 ou 2 gouttes d'huile, pour le recouvrir d'un film gras très fin. Dès que vous avez atteint la température voulue, réduisez la chaleur et déposez vos aliments dans l'ustensile de cuisine. Ne les retournez pas trop tôt ! Si les aliments devaient coller au fond pour quelques instants, attendez un peu, il suffit en général de 2 ou 3 minutes (selon le type d'aliment) pour qu'il se détache facilement.

Accessoires de cuisine

- Pour les ustensiles de cuisine à revêtement, nous vous recommandons

d'utiliser des accessoires de cuisine en bois, silicone ou plastique.

- N'utilisez d'objets métalliques qu'avec précaution et ne les tapez pas sur le bord des ustensiles.
- N'utilisez ni couteaux, ni objets pointus dans les ustensiles.
- N'utilisez dans les ustensiles de cuisine à revêtement ni mixeur, ni presse-purée, ni mélangeur sur batterie.

Utilisation dans le four

Les ustensiles de cuisine ne sont pas tous adaptés à la cuisson au four. Voyez pour cela les informations spécifiques au matériel.

Utilisez par principe une grille pour ne pas poser l'ustensile de cuisine directement sur la dalle du four.

Couvercle en verre

- Les couvercles résistant à la chaleur permettent de cuisiner sans avoir à soulever le couvercle, ce qui risque d'influencer la cuisson. Ceci permet d'utiliser les ustensiles de cuisine pour faire mijoter et pour pocher les aliments.
- Seuls les couvercles en verre à bouton en acier inoxydable sont adaptés à une utilisation dans le four.
- Ne passez pas à l'eau froide les couvercles en verre chauds, ne les déposez pas sur une surface froide.

Poignées et boutons de couvercles

- Utilisez toujours une manique ou un gant de cuisson pour toucher les ustensiles pendant et après la cuisson.

- Vérifiez que les poignées et les boutons sont bien vissés. Revissez-les au besoin.

- Placez les poignées longues de façon à éviter qu'elles ne dépassent de la cuisinière ou se retrouvent au-dessus d'une source de chaleur.

Entretien et nettoyage

- Laissez les ustensiles de cuisine refroidir quelques minutes avant de les nettoyer. Ne plongez pas les ustensiles de cuisine chauds dans l'eau froide et n'y versez pas non plus d'eau froide.

- Pour le nettoyage, utilisez des lavettes de nettoyage adaptées. N'utilisez pas de lavettes ou de brosses métalliques ou de substances ou matériels susceptibles de gratter ou d'agresser le revêtement.

- Pour profiter longtemps de vos ustensiles, nous vous conseillons de les nettoyer à la main à l'eau savonneuse chaude.

- Si des restes d'aliments sont collés, remplissez l'ustensile à l'eau savonneuse chaude. Si des restes d'aliments sont collés, remplissez l'ustensile à l'eau savonneuse chaude et attendez env. 30 minutes pour qu'ils s'amollissent. Nettoyez-les alors comme d'habitude.

- Conseil : Le fond en métal peut se colorer, cela n'a aucune influence.

- Pensez à refrotter les revêtements céramique ou antiadhésif avec un

torchon imbibé d'huile de cuisine après " les avoir nettoyés (voir la section Avant la première utilisation) ".

- En fonction des aliments cuits, un chiffon humide suffit pour nettoyer les ustensiles de cuisine à revêtement céramique.

Particularités des ustensiles de cuisine

Particularités des ustensiles de cuisine à revêtement céramique

- Les ustensiles de cuisine à revêtement céramique sans poignées peuvent être utilisés pour la cuisson au four jusqu'à 250°C.
- Les poignées ne sont pas résistantes à la chaleur et doivent donc être détachées avant le passage au four.
- Le revêtement peut se colorer avec le temps. Ceci est normal et n'a aucune influence sur ses propriétés antiadhésives.
- De même, les traces d'usure et rayures de la surface sont normales et sans aucune influence sur ses propriétés antiadhésives. Ces traces d'usures sont exclues de la garantie.
- La nature du matériau font que les propriétés antiadhésives du revêtement céramique diminuent avec le temps. Particularités des ustensiles de cuisine à revêtement antiadhésif
- Les ustensiles de cuisine à revêtement antiadhésif sans poignées peuvent être utilisés pour la cuisson au four jusqu'à 250°C.
- Les poignées ne sont pas résistantes à la chaleur et doivent donc être détachées avant le passage au four.
- Pour éviter toute surchauffe, ne

laissez pas le four sans surveillance ou à température maximale. N'utilisez pas les ustensiles de cuisine avec la fonction grill du four. Surchauffer un ustensile de cuisine diminue ses propriétés antiadhésives et peut entraîner la brûlure du revêtement et la génération de fumée.

- Le revêtement peut se colorer avec le temps. Ceci est normal et n'a aucune influence sur ses propriétés antiadhésives.
- De même, les traces d'usure et rayures de la surface sont normales et sans aucune influence sur ses propriétés anti-adhésives.
- Le revêtement antiadhésif est conçu pour ne pas se détacher ni éclater en utilisation normale. L'ingestion de particules du revêtement antiadhésif ne présente aucun risque. Non toxiques, ces particules sont inoffensives pour le corps.

Particularités des ustensiles de cuisine en acier inoxydable

- L'acier inoxydable peut se teinter de bleu après les cuissons, les nettoyages, ou une surchauffe. Spécifique au matériau et sans danger pour la santé, cette évolution n'a aucune influence sur la qualité de votre ustensile de cuisine. Un nettoyant pour acier inoxydable du commerce suffit pour éliminer ces colorations.
- Ne laissez pas sécher les restes d'aliments, ils peuvent entraîner des taches ou des modifications de la surface.
- N'ajoutez de sel que dans l'eau chaude ou sur les aliments chauds. Ceci évitera aux grains de sel de toucher

le fond et d'y générer des points de corrosion (corrosion par piqûre de chlorure). S'ils n'ont aucune influence sur le fonctionnement ou les caractéristiques de cuisson des ustensiles, ils sont difficiles voire impossibles à éliminer.

Conseils pour la série Steelfit PRO :

- Les ustensiles de cette série ne sont pas destinés à être utilisés dans un four.
- Les ustensiles de cuisine sont équipés d'un dispositif de déversement pratique : Posez le couvercle sur la casserole de manière à ce que le côté souhaité de la passoire (maille fine ou grossière) s'aligne sur l'ouverture de déversement de la casserole. Maintenez le couvercle fermement contre la casserole en tournant les poignées revêtues de silicone de cette dernière en direction du couvercle pour qu'elles protègent vos mains de la chaleur. Déversez le liquide, pas besoin de manique.

Particularités des ustensiles en fonte et émaillée

- Les ustensiles de cuisine en fonte et émaillée peuvent être utilisés dans le four avec leur couvercle. Pensez simplement à dévisser les éventuelles poignées en bois avant de les enfourner.
- S'ils durent très longtemps, les ustensiles de cuisine en fonte émaillée peuvent cependant être abîmés s'ils chutent ou s'il sont posés brutale-

SERVICE APRÈS-VENTE :

Si vous avez des questions sur l'appareil et les pièces de rechange /accessoires, veuillez contacter votre revendeur local.

ment sur des surfaces dures. De tels dommages ne sont pas couverts par la garantie.

- **Conseil pour les poêles à poignées en bois :** Le passage au lave-vaisselle induit un assèchement du bois naturel.

Conseils de montage

Fixation des poignées

Poignées fixes



Poignées amovibles



Assemblage du couvercle



Geachte Genius-klant,

Het doet ons plezier dat u voor hoogwaardig kookgerei van de firma Genius gekozen hebt. Lees de volgende gebruiks- en onderhoudsinstructies a.u.b. voor u het kookgerei voor het eerste gebruik zodat u er lang plezier aan kunt beleven.

We wensen u veel plezier bij het bakken en braden!

Genius heeft een ruime keuze aan verschillende kookgerei voor individuele behoeften. Hier vindt u een klein overzicht:

Kookgerei met plasma-coating:

- Zeer robuust!
- Uitstekende, uiterst duurzame antikleef eigenschappen!
- Geschikt voor de oven tot 250°C (zonder handvatten)!
- Vrij van schadelijke stoffen!
- Geschikt voor vetarm braden!
- Optimale geschiktheid voor inductie!

Kookgerei met keramische laag (Cerafit-reeks behalve Cerafit Plasma):

- Vrij van schadelijke stoffen!
- Antikleefeffect – ideaal voor voedingswaren die de neiging hebben om te kleven (eiergerechten, vis enz.)!
- Geschikt voor vetarm braden!
- Hoge hittebestendigheid!
- Zeer goed warmtegeleidingseigenschappen!
- Geschikt voor de oven (zonder handvatten)!

Geëmailleerd kookgerei van gietijzer (Ironfit- & BBQ-reeks):

- Universeel bruikbaar!

- Hoge hittebestendigheid!
- Lange levensduur!
- Eenvoudige reiniging!
- Perfecte warmteopslag en -verdeling in het kookgerei!
- Geschikt voor de oven!
- Ideaal voor het stoven en stomen!

Roestvrij stalen kookgerei (Steelfit):

- Universeel bruikbaar!
- Extreem hittebestendig!
- Lange levensduur – heel robuust!
- Ideaal voor scherp aanbraden!

Kookgerei met antikleef-laag (Bonafit)

- Vrij van schadelijke stoffen!
- Uitstekende antikleef eigenschappen – ideaal voor voedingswaren die de neiging hebben om te kleven (eiergerechten, vis enz.)!
- Uitstekende warmteverdeling!
- Geschikt voor vetarm braden!
- Geschikt voor de oven tot 250°C (zonder handvatten)!

Gebruiksaanwijzingen**Voor het eerste gebruik**

- Verwijder de volledige verpakking en ev. stickers.
- Reinig het kookgerei in heet water om ev. productieresten te vermijden en droog het goed af.
- Wrijf de antikleef- en keramische laag met een keukendoekje in met voedingsolie. Deze procedure moet van tijd tot tijd herhaald worden om een lange levensduur van de laag te garanderen.

⚠ **Veiligheidsaanwijzingen**

- Houd het kookgerei buiten het bereik van kinderen. Er is een aanzienlijk gevaar voor verbranding!
- Opgelet verbrandingsgevaar: Kookgerei, deksels, handvatten en knoppen werden zeer heet. Geschikte ovenhandschoenen resp. pannenlappen gebruiken!
- Voorzichtig met het olie of vet. Bij brandende olie: Vlammen met een handdoek of een deken verstikken. NOOIT water over hete olie gieten!
- Geen koud water in heet, leeg kookgerei gieten. Het materiaal kan beschadigd raken!

Algemeen

- Vloeistoffen mogen in kookgerei nooit volledig opkoken. Laat leeg kookgerei nooit op een hete kookplaat staan.
- Kookgerei nooit tot de rand vullen. Ongeveer $\frac{2}{3}$ van de totale inhoud is de maximale vulhoeveelheid.
- Glazen deksels kunnen de laag aan de rand wijzigen. Hierdoor wordt de functie niet beperkt.
- Het kookgerei kan in koud toestand een zogenaamde holle welving vertonen. Dit vormt geen gebrek maar heeft een technische oorzaak en wordt gecompenseerd in verhitte toestand.

Fornuis

- Het kookgerei is geschikt voor alle types warmtebronnen: gas, elektrisch, ceran, inductie en halogeen.
- Kies het formaat van de kookplaat of vlam zodanig dat de hitte of vlam

enkel in contact komt met de bodem van het kookgerei en niet langs de zijkanen opstijgt.

- Op glas (keramische) fornuizen het kookgerei altijd optillen en zacht neerzetten. Schuif het kookgerei nooit over het fornuis om beschadigingen aan het oppervlak te voorkomen.

Bijzonderheden bij inductiekookplaten

- De bodemdiameter van het kookgerei moet overeen komen met de kookplaat. Bij gebruik van een kleine bodemdiameter op een grote kookplaat wordt er een zwakker magneetveld gecreëerd. Mogelijk „herkent“ het fornuis in dit geval het kookgerei niet en wordt er geen hitte opgewekt.
- Opmerking: De diameter en het vermogen van uw fornuis kunnen de warmteoverdrachtseigenschappen van het kookgerei beïnvloeden.
- Tijdens het koken kan het inductiefornuis een licht geluid produceren. Dit is niet schadelijk voor het kookgerei en beïnvloed de kookprestatie niet.

Kooktemperatuur

- Gebruik voor gecoat kookgerei op alle types warmtebronnen lage en gemiddelde temperaturen om het kookgerei stapsgewijs en gelijkmatig te laten opwarmen.

- Hoge temperaturen mogen enkel voor het verhitten van water en reductie van sauzen en bouillons gebruikt worden. Voor scherp aanbraden een hogere temperatuur kiezen tot het kookgerei voldoende voorverwarmd is. Nadat de voedingsmiddelen toegevoegd werden, kan de hitte verlaagd worden.

Oliën en vetten

- Doe een beetje vet/olie in het kookgerei voor u start met het verhitten. Dat verbetert zowel de smaak als het aanbraden van de voedingsmiddelen. De olie/het vet mag echter nooit zo heet worden dat het rookt. Indien wel, laat de pan dan eerst afkoelen voor u verder gaat met koken.
- Niet elke olie/elk vet is even geschikt voor het koken en braden. In principe geldt dat olie minder en minder geschikt is voor het braden naarmate het meer onverzadigde vetzuren bevat. Gebruik enkel geschikte oliën.

Rookpunten

Olie/vet	Rookpunt
Boter of olijfolie, koudgeperst	ong. 130°C
Margarine of distelolie	ong. 175°C
Boterconcentraat, raapolie, Maiskiemolie of kokosolie	ong. 200°C

Olie/vet	Rookpunt
Boter of olijfolie, koudgeperst	ong. 130°C
Margarine of distelolie	ong. 175°C
Geraffineerde zonnebloem-, olijf- of pindaolie	ong. 220°C
Palmkiemolie	ong. 240°C

Braden zonder vet

Ook als u bij de bereiding geen vet wilt gebruiken raden we aan om de bodem van het kookgerei met 1-2 druppels olie in te wrijven - De bodem moet voorzien zijn van een heel dunne vetfilm. Zodra de benodigde temperatuur bereikt is, verlaagt u de energietoevoer en legt u de voedingswaren in het kookgerei. Niet te vroeg draaien! Als het braadgoed kort aan de bodem kleeft, wacht dan even - na 2-3 minuten (afhankelijk van het braadgoed) kan het van de bodem losgemaakt worden.

Keukenhulp

- Voor gecoat kookgerei raden we het gebruik van keukenhulp van hout, silicone of kunststof aan.
- Metalen voorwerpen mogen enkel met uiterste voorzichtigheid gebruikt en niet tegen de rand afgeklopt worden.
- Geen messen of scherpe voorwerpen gebruiken om in het kookgerei te snijden.
- Gebruik in gecoat kookgerei geen handmixers, pureerstaven of kloppers

of batterijen.

Gebruik in de oven

Niet elk kookgerei is geschikt voor gebruik in de oven. Zie de materiaalspecifieke opmerkingen voor meer informatie. Gebruik een rooster en plaats het kookgerei niet direct op de bodem van de oven.

Glazen deksel

- De hittebestendige deksels maken het mogelijk om op het zicht te koken zonder het deksel op te tillen en het kookproces te beïnvloeden. Daardoor kan het kookgerei ook voor het pocheren en stomen gebruikt worden.
- Enkel glazen deksel met roestvrij stalen knop zijn geschikt voor gebruik in de oven.
- Houd hete glazen deksel niet in of onder koud water en leg deze niet direct op een koud werkvlak.

Handvatten/dekselknoppen

- Het kookgerei tijdens en na het koken altijd met een pannenslap/ovenhandschoen aanraken.
- Zorg ervoor dat de handvatten en dekselknoppen steeds goed vast zitten en draai ze indien nodig vast.
- Lange handvatten moet zodanig gepositioneerd worden dat ze niet over de voorkant van het fornuis uitsteken of dwars over de hittebron staan.

Onderhoud en reiniging

- Laat het kookgerei voor de reiniging enkele minuten afkoelen. In hete toestand niet in water dompelen of vullen met koud water.
- Voor de reiniging enkel aanbevolen

reinigungsdoeken gebruiken. Geen metalen, agressieve of krassende doeken en spoelborstels of agressieve reinigingsmiddelen gebruiken.

- Om de voordelen en de functie van het kookgerei lange tijd te behouden, raden we aan om het met de hand met spoelmiddel en warm water te reinigen.
- Bij sterk klevende voedingsresten het kookgerei met warm water en een beetje spoelmiddel spoelen en ong. 30 minuten laten inweken. Daarna zoals gewoonlijk afspoelen.
- Opmerking: Eventuele verkleuring van de metalen bodem is onschadelijk.
- Antikleef- en keramische lagen na het reinigen opnieuw inwrijven met een beetje olie (zie "Voor het eerste gebruik").
- Kookgerei met keramische laag kan afhankelijk van de aard van het braadgoed ook enkel meteen vochtige doek afgewreven worden.

Bijzonderheden van het kookgerei

Bijzonderheden bij keramische laag

- Kookgerei met een keramische laag is zonder handvatten geschikt voor de oven tot 250°C.
- De handvatten zijn niet hittebestendig en moeten voor gebruik in de oven verwijderd worden.
- In de loop van de tijd kan de laag licht verkleuren. Dat is normaal en beïnvloedt de antikleefeigenschappen niet.
- Lichte gebruikssporen of krassen op het oppervlak zijn normaal en hebben geen effect op de antikleefeigen-

schappen. Dergelijke gebruikssporen vallen niet onder de garantie.

- Bij keramische lagen verzwakt het antikleefeffect metertijd.

Bijzonderheden bij antikleeflaag

- Kookgerei met een antikleeflaag is zonder handvatten geschikt voor de oven tot 250°C.
- De handvatten zijn niet hittebestendig en moeten voor gebruik in de oven verwijderd worden.
- Om oververhitting te voorkomen niet toezichtloos of op de hoogste stand verhitten. Gebruik in de oven niet in combinatie met de grillfunctie.
- Oververhitting van de pan tast het antikleefeffect aan en kan verbranding van de verzegeling en rookontwikkeling tot gevolg hebben.
- In de loop van de tijd kan de laag licht verkleuren. Dat is normaal en beïnvloedt de antikleefeigenschappen niet.
- Lichte gebruikssporen of krassen op het oppervlak zijn normaal en hebben geen effect op de antikleef-eigenschappen.
- De antikleeflaag is zo ontworpen dat ze bij normaal huishoudelijk gebruik niet loskomt of barst. Ook als er per ongeluk deeltjes van de laag ingeslikt worden, is er geen gevaar. Deze deeltjes zijn niet giftig en volledig onschadelijk voor het lichaam.

Bijzonderheden bij roestvrij stalen kookgerei

- Na het koken of spoelen of ook door oververhitting kunnen blauwachtige verkleuringen op het roestvrij staal ontstaan. Dit proces is materiaal-

specifiek, heeft geen invloed op de kwaliteit van uw kookgerei en is onschadelijk voor de gezondheid. Met een gangbare reiniger voor roestvrij staal kunnen deze verkleuringen makkelijk verwijderd worden.

- Voedingsresten niet laten opdrogen, ze kunnen vlekken of veranderingen op het oppervlak veroorzaken.
- Zout enkel aan heet water/hete voedingsmiddelen toevoegen. Zo wordt vermeden dat zoutkorrels naar de bodem zakken en daar corrosiepunten veroorzaken (aantasting door chloride). Deze hebben dan wel geen invloed op de functie of kookeigenschappen maar kunnen ook moeilijk of helemaal niet verwijderd worden.

Opmerkingen voor de Steelfit

PRO-reeks:

- Het kookgerei van deze reeks is niet geschikt voor gebruik in de oven.
- Het kookgerei heeft een praktische gietfunctie: Leg daarvoor het deksel op de kom en plaats de gewenste zeefunctie (fijn of grof) van het deksel op de gietopening van de kom. Houd het deksel vast op de kom door de met silicone ommantelde handvatten van de kom in de richting van het deksel te draaien en als hittebescherming voor de handen te gebruiken. Giet de vloeistof af - zonder gebruik van pannenlappen.

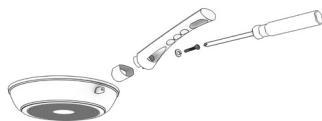
Bijzonderheden bij geëmailleerd gietijzeren kookgerei

- Gietijzeren kookgerei is ook met deksel onbepaald geschikt voor gebruik in de oven. Eventueel aanwezige houten handvatten moet voor gebruik in de oven afgeschroefd worden.
- Gietijzeren kookgerei heeft een heel lange levensduur maar kan beschadigd raken als het op harde oppervlakken valt of slaat. Dergelijke beschadigingen vallen niet onder de garantie.
- **Opmerking voor pan met houten greep:** Reiniging in de vaatwas zorgt ervoor dat de steel van natuurlijk hout uitdroogt.

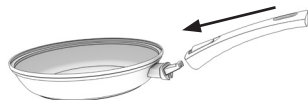
Montageaanwijzingen

Bevestiging van de handvatten

Vaste handvatten



Verwijderbare handvatten



Montage van de deksels



KLANTENSERVICE

Heeft u nog vragen over het apparaat of over onderdelen/hulpstukken? Neem dan contact op met uw plaatselijke retailer.

Gentile cliente Genius, siamo molto lieti che abbia deciso di acquistare una pentola/una padella Genius. Prima di utilizzarla per la prima volta, legga le seguenti istruzioni per l'uso e la cura per garantire una lunga durata del prodotto.

Buon divertimento in cucina!

Genius offre un'ampia selezione di pentole e padelle per le esigenze individuali. Una breve panoramica:

Pentole e padelle con rivestimento al plasma:

- Molto resistenti!
- Proprietà antiaderenti eccezionali ed estremamente durature!
- Adatte alla cottura in forno fino a 250°C (senza manici)!
- Privo di sostanze inquinanti!
- Per una cottura povera di grassi!
- Perfettamente adeguate all'induzione!

Pentole/padelle con rivestimento in ceramica (serie Cerafit eccetto Cerafit Plasma):

- Privo di sostanze inquinanti!
- Effetto antiaderente – ideale per cibi che tendono ad attaccare (omelette, pesce e così via)!
- Per una cottura povera di grassi!
- Elevata resistenza al calore!
- Eccellenti proprietà di conduzione termica!
- Adatte per la cottura in forno (senza manici)!

Pentole/padelle smaltate in ghisa (serie Ironfit e BBQ):

- Utilizzabili universalmente!
- Elevata resistenza al calore!

- Lunga durata!
- Facile pulizia!
- Conservazione e distribuzione perfetta del calore in tutta la pentola/padella!
- Adatte alla cottura in forno!
- Ideale per stufati e stracotti!

Pentole/padelle in acciaio inossidabile (serie Steelfit):

- Utilizzabili universalmente!
- Estrema resistenza al calore!
- Lunga durata – elevata resistenza!
- Ideali per rosolare a fuoco vivo!

Pentole/padelle con rivestimento antiaderente (serie Bonafit):

- Privo di sostanze inquinanti!
- Eccellenti proprietà antiaderenti – ideale per cibi che tendono ad attaccare (omelette, pesce e così via)!
- Eccellente distribuzione del calore!
- Per una cottura povera di grassi!
- Adatte alla cottura in forno fino a 250°C (senza manici)!

Istruzioni per l'uso

Prima del primo utilizzo

- Eliminare completamente la confezione ed eventuali etichette adesive.
- Lavare la pentola/padella con acqua calda per eliminare eventuali residui di produzione e asciugarla bene.
- Trattare i rivestimenti antiaderente e in ceramica con un panno da cucina con un po' d'olio. Questa procedura dovrebbe essere ripetuta di tanto in tanto per garantire una lunga durata del rivestimento.

⚠ Indicazioni di sicurezza

- Tenere la pentola/padella al di fuori della portata dei bambini. Esiste un notevole rischio di lesione!
- Attenzione, rischio di ustione: Le pentole, le padelle, i coperchi, i manici e pomelli diventano molto caldi. Utilizzare guanti da forno idonei o presine!
- Fare attenzione quando si utilizza olio o grasso bollente. In caso di olio infiammato: soffocare le fiamme con un asciugamano o una coperta.
- NON versare mai acqua sull'olio bollente.
- Non versare mai acqua fredda in pentole/padelle calde, vuote. Esiste il rischio di danneggiamento del materiale.

Informazioni generali

- I liquidi non dovrebbero mai asciugarsi completamente nella pentola/padella. Non lasciare la pentola/padella vuota su una piastra calda.
- Non riempire mai le pentole/padelle fino al bordo. Riempire fino a circa $\frac{2}{3}$ della capacità massima.
- I coperchi in vetro possono modificare il rivestimento sul bordo. Questo limita le funzioni.
- Da fredda, la pentola/padella può presentare una curvatura. Questa non costituisce un difetto, bensì ha motivazioni tecniche e durante il riscaldamento si appiana.

Campo di cottura

- La pentola/padella è adatta a tutti i tipi di cottura: A gas, elettriche, con piano Ceran, a induzione, alogene.

- Scegliere le dimensioni della piastra o della fiamma in modo che il calore o la fiamma venga a contatto solo con il fondo della pentola/padella e non con i lati.
- Sui piani di cottura in vetro e ceramica, sollevare e appoggiare sempre la pentola/padella con delicatezza. Non spingere mai la pentola/padella sul piano di cottura per non danneggiare la superficie.

Particolarità dei piani di cottura a induzione

- Il diametro del fondo della pentola/padella deve corrispondere esattamente a quello della piastra. Se si utilizza una pentola/padella con fondo più piccolo su una piastra più grande, si crea un leggero campo magnetico. È possibile che in questo caso la cucina non "riconosca" la pentola/padella e non generi calore.
- Nota: Il diametro e il rendimento della piastra possono influenzare le proprietà di trasmissione del calore della pentola/padella.
- Durante la cottura il piano a induzione può generare un leggero rumore. Questo non danneggia la pentola/padella e non influenza la cottura.

Temperatura di cottura

- Per le pentole/padelle rivestite, utilizzare temperature basse e medie su

tutti i tipi di cucina per consentire un riscaldamento progressivo e uniforme della pentola/padella.

- Le temperature elevate devono essere utilizzate solo per il riscaldamento di acqua o la riduzione di salse e brodi. Per la rosolatura a fuoco vivo, passare a temperatura elevate fino a riscaldare la pentola/padella a sufficienza. Dopo l'aggiunta degli ingredienti, il calore può essere nuovamente diminuito.

Oli e grassi

- Versare un po' di olio/grasso nella pentola/padella prima di cominciare il riscaldamento. Questo migliora sia il gusto sia la rosolatura della pietanza. L'olio/grasso non dovrebbe mai scaldarsi tanto da raggiungere il punto di fumo. Qualora questo dovesse avvenire, lasciare raffreddare la pentola/padella prima di continuare con la cottura.
- Non tutti gli oli/grassi sono adatti per cuocere e arrostiti. Essenzialmente, un olio è tanto meno adatto per preparazioni arrostiti tanto più contiene acidi grassi insaturi. Utilizzare solo oli adatti.

Punti di fumo

Olio/grasso	Punto di fumo
Burro o olio di oliva con spremitura a freddo	ca. 130°C
Margarina o olio di cartamo	ca. 175°C
Burro chiarificato, olio di colza, olio di semi di mais o olio di cocco	ca. 200°C
Olio di semi di girasole raffinato, olio di oliva e olio di semi di arachide	ca. 220°C
Olio di palma	ca. 240°C

Cottura senza grassi

Anche quando per la preparazione si preferisce rinunciare ai grassi, raccomandiamo di trattare il fondo della pentola/padella con due gocce di olio - sul fondo dovrebbe sempre esserci un sottile film di olio. Non appena viene raggiunta la temperatura desiderata, ridurre l'apporto di energia e immettere il cibo nella pentola/padella. Non girare troppo presto! Se il cibo dovesse brevemente attaccarsi al fondo, attendere un momento - dopo 2-3 minuti (in base al cibo) si staccherà facilmente dal fondo.

Posate

- Per le pentole/padelle rivestite raccomandiamo l'uso di posate in legno,

silicone e plastica.

- Le posate metalliche devono essere utilizzate solo con estrema prudenza, evitando i colpi sul bordo.
- Non utilizzare coltelli o oggetti appuntiti per tagliare nella pentola/padella.
- Non utilizzare mixer manuali, frullatori a immersione o fruste a batteria nelle pentole/padelle rivestite.

Utilizzo nel forno

Non tutte le pentole/padelle sono adatte all'uso nel forno. Per maggiori informazioni vedere le indicazioni specifiche per il materiale.

Utilizzare una griglia e non appoggiare la pentola/padella direttamente sul fondo del forno.

Coperchio in vetro

- Il coperchio termoresistente consente una comoda cottura controllabile a vista senza sollevare il coperchio e quindi influenzare la cottura.
- La pentola/padella può pertanto essere utilizzata anche preparazioni affogate e stufate.
- Solo i coperchi in vetro con pomello in acciaio inossidabili sono adatti alla cottura in forno.
- Non porre il coperchio in vetro caldo sotto o in acqua fredda e non appoggiarlo direttamente su una superficie di lavoro fredda.

Manici/pomoli del coperchio

- Durante e dopo la cottura, afferrare sempre le posate con una presina/ un guanto.
- Assicurarsi che i manici e i pomelli del coperchio siano ben fissi e se necessario rifissarli.

- I manici lunghi devono essere posizionati in modo che non sporgano sul lato anteriore della cucina e non si trovino sopra una fonte di calore.

Cura e pulizia

- Prima di procedere alla pulizia, lasciare raffreddare la pentola/padella per alcuni minuti. Quando è calda, non porre la pentola/padella in acqua fredda né riempirla con acqua fredda.
- Per la pulizia utilizzare solo i panni consigliati. Non utilizzare spugne e panni metallici, aggressivi o abrasivi né detergenti aggressivi.
- Per conservare a lungo i pregi e la funzione della pentola/padella, raccomandiamo una pulizia manuale con detersivo e acqua calda.
- In caso di resti di cibo molto appiccicosi, riempire la pentola con acqua calda e un po' di detersivo e lasciare ammorbidire i resti per circa 30 minuti. Quindi lavare come di consueto.
- Nota: Una eventuale alterazione del colore del fondo in metallo non deve essere motivo di preoccupazione.
- Dopo la pulizia trattare nuovamente i rivestimenti antiaderente e in ceramica con un po' di olio (vedere "Prima del primo utilizzo").
- In base al tipo di cibo cotto, le stoviglie rivestite in ceramica possono essere pulite anche solo con un panno umido.

Particolarità delle pentole/ padelle

Particolarità del rivestimento in ceramica

- Le pentole/padelle con rivestimento in ceramica senza manici sono adatte alla cottura in forno fino a 250°C.
- I manici non sono resistenti al calore e prima dell'uso in forno devono essere tolti.
- Con il passare del tempo il rivestimento può presentare una leggera alterazione del colore. Questo è normale e non influenza le proprietà antiaderenti.
- Leggeri segni d'uso o graffi sulla superficie sono normali e non hanno alcun effetto sulle proprietà antiaderenti. Questi segni d'uso sono esclusi dalla garanzia.
- Nel caso dei rivestimenti in ceramica, l'effetto antiaderente con il passare del tempo diminuisce.

Particolarità del rivestimento antiaderente

- Le pentole/padelle con rivestimento antiaderente senza manici sono adatte alla cottura in forno fino a 250°C.
- I manici non sono resistenti al calore e devono essere tolti prima dell'uso nel forno. Per evitare un surriscaldamento, non riscaldare senza sorveglianza o al massimo grado. Non utilizzare in forno insieme alla funzione grill. Un surriscaldamento della pentola/padella danneggia l'effetto antiaderente e può condurre a carbonizzazione della sigillatura e a formazione di fumo.
- Con il passare del tempo il rivesti-

mento può presentare una leggera alterazione del colore. Questo è normale e non influenza le proprietà antiaderenti.

- Leggeri segni d'uso o graffi sulla superficie sono normali e non hanno alcun effetto sulle proprietà antiaderenti.
- Il rivestimento antiaderente è concepito in modo da non staccarsi o scheggiarsi durante l'uso normale. Anche in caso di accidentale ingerimento di particelle del rivestimento, non esiste alcun pericolo. Queste particelle non sono tossiche e non causano alcun danno all'organismo.

Particolarità delle pentole/padelle in acciaio inossidabile

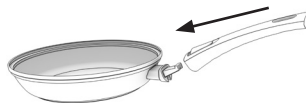
- Dopo la cottura o il lavaggio o dopo il surriscaldamento sull'acciaio inossidabile possono apparire alterazioni del colore bluastre. Questa eventualità è specifica del materiale, non ha alcun effetto sulla qualità della pentola/padella e non comporta rischi per la salute. Queste alterazioni di colore possono essere facilmente eliminate con un comune detergente per acciaio inossidabile.
- Non lasciare seccare i resti di cibo che possono provare macchie o alterazioni della superficie.
- Aggiungere il sale solo in acqua calda o a pietanze. In questo modo si evita che i grani di sale si adagino sul fondo e causino punti di corrosione (usura da cloruro). Queste macchie non alterano la funzione o le proprietà di cottura, ma possono essere difficili o impossibili da eliminare.

Indicazioni per la serie Steelfit PRO

- Le pentole/padelle di questa serie NON sono adatte all'uso nel forno.
- Le pentole/padelle dispongono di una pratica funzione di versamento: Applicare sulla pentola/padella il coperchio in modo che la funzione di colino (fino o grosso) del coperchio si adatti all'apertura della pentola. Tenere il coperchio saldamente sulla pentola e ruotare i manici rivestiti in silicone della pentola in direzione del coperchio e utilizzarle per proteggere le mani. Scolare il liquido - senza necessità di presine.

Particolarità delle pentole/padelle in ghisa smaltate

- Le pentole/padelle in ghisa possono essere utilizzate in forno anche con il coperchio. Eventuali manici in legno dovranno essere asportati prima dell'uso in forno.
- Le pentole/padelle in ghisa sono molto durature, tuttavia in caso di cadute e urti su superfici dure possono danneggiarsi. Questo tipo di danni non è coperto dalla garanzia.
- Nota per le pentole/padelle con manici in legno: Il lavaggio in lavastoviglie contribuisce a rendere secchi gli elementi in legno.

Istruzioni per il montaggio**Fissaggio del manico****Manico fisso****Manico rimovibile****Montaggio del coperchio****ASSISTENZA CLIENTI**

In caso di domande sull'apparecchio, le parti di ricambio e/o gli accessori Vi preghiamo di contattare il vostro rivenditore locale.

Estimada o estimado cliente de Genius:

Nos alegramos de que haya optado por adquirir un utensilio de cocina de alta calidad de la casa Genius. Antes de utilizarlo por primera vez, lea atentamente las siguientes instrucciones de uso y mantenimiento para que pueda disfrutar de su utensilio de cocina durante mucho tiempo.

¡Le deseamos que disfrute mucho cocinando con esta sartén!

Genius ofrece una gran variedad de utensilios de cocina diferentes para necesidades específicas. A continuación, le mostramos un resumen:

Utensilios de cocina con revestimiento de plasma:

- Muy robustos.
- Excelentes propiedades antiadherentes extremadamente duraderas.
- Aptos para el horno hasta 250 °C (sin mango).
- Exentos de sustancias nocivas.
- Aptos para cocinar con poca grasa.
- Muy idóneos para la inducción.

Utensilios de cocina con recubrimiento cerámico (serie Cerafit exterior de plasma Cerafit):

- Exentos de sustancias nocivas.
- Efecto antiadherente: ¡ideal para alimentos que tienden a pegarse (platos con huevo, pescado y muchos otros)!
- Aptos para cocinar con poca grasa.
- Gran resistencia a las altas temperaturas.
- Muy buena conductividad térmica.
- Aptos para el horno (sin mango).

Utensilios de cocina esmaltados de hierro fundido (serie Ironfit y BBQ):

- De uso universal.
- Gran resistencia a las altas temperaturas.
- Larga durabilidad.
- Fácil limpieza.
- Almacenamiento y distribución de calor perfectos en todo el utensilio de cocina.
- Aptos para el horno.
- Ideal para estofar y cocer al vapor.

Utensilios de cocina de acero inoxidable (Steelfit):

- De uso universal.
- Resistencia extrema a las altas temperaturas.
- Larga durabilidad, muy resistentes.
- Ideal para freír a fuego fuerte.

Utensilios de cocina con recubrimiento antiadherente (Bonafit):

- Exentos de sustancias nocivas.
- Propiedades antiadherentes extraordinarias: ¡ideal para alimentos que tienden a pegarse (platos con huevo, pescado y muchos otros)!
- Extraordinaria conductividad térmica.
- Aptos para cocinar con poca grasa.
- Aptos para el horno hasta 250 °C (sin mango).

Instrucciones de uso**Antes del primer uso**

- Retire todo el embalaje y las etiquetas que pueda tener.
- Lave el utensilio de cocina con agua caliente a fin de eliminar posibles restos de la producción y séquelos bien.

- Frote los recubrimientos antiadherentes y cerámicos con un paño de cocina y un poco de aceite de cocinar. Este procedimiento debe repetirse de vez en cuando con el fin de garantizar una larga vida útil del recubrimiento.

⚠ Indicaciones de seguridad

- Mantenga los utensilios de cocina fuera del alcance de los niños. ¡Existe un importante riesgo de lesiones!
- Atención, peligro de quemadura: los utensilios de cocina, tapas, mangos y pomos se calientan mucho. ¡Utilice manoplas o agarradores de cocina adecuados!
- Precaución al utilizar aceite o grasa caliente. Si el aceite arde: sofoque las llamas con un paño o una tapa. ¡JAMÁS vierta agua sobre aceite caliente!
- No vierta agua fría en utensilios de cocina calientes y vacíos. Existe el peligro de dañar el material.

Aspectos generales

- Los líquidos no deben cocerse en los utensilios de cocina hasta que se evaporen del todo. No coloque un utensilio de cocina vacío sobre un fuego encendido o caliente.
- No llene nunca los utensilios de cocina hasta el borde. Se considera que la cantidad de llenado máxima son $\frac{2}{3}$ del volumen total.
- Las tapas de cristal colocadas pueden modificar el recubrimiento en el borde. Esto no constituye ningún problema para el funcionamiento.
- Cuando está frío, el utensilio de cocina puede presentar una especie de bombamiento. No se trata de ningún

defecto, sino que es algo técnicamente normal y se corrige cuando está caliente.

Placa de cocina

- El utensilio de cocina es apto para todo tipo de cocinas: de gas, eléctrica, de vitrocerámica, de inducción y halógena.
- Elija el tamaño de la placa de cocina o de la llama, de tal manera que el calor o la llama solo entren en contacto con la base del utensilio de cocina y no sobresalga por los laterales.
- Levante y deposite siempre con cuidado el utensilio de cocina sobre las placas de vitrocerámica. No deslice nunca el utensilio de cocina sobre la placa de cocina, para evitar daños en la superficie.

Particularidades de las placas de inducción

- Básicamente, el diámetro de la base del utensilio de cocina debe coincidir con el de la placa. Si se utiliza un diámetro de base más pequeño sobre una placa más grande se generará un campo magnético más débil. En este caso, es probable que la placa no detecte el utensilio de cocina y no genere calor.
- **Nota:** El diámetro y la potencia de su placa pueden influir en las propiedades de conductividad térmica del utensilio de cocina.
- Mientras se cocina, la placa de inducción puede emitir un ligero ruido. Esto no afecta al utensilio de cocina ni tampoco al rendimiento de la cocción.

Temperatura para cocinar

- Para los utensilios de cocina recubiertos utilice en todas las placas temperaturas bajas y medias, con el fin de poder calentar poco a poco y de forma uniforme los utensilios de cocina.
- Las temperaturas elevadas solo se deben utilizar para calentar agua o para reducir salsas y caldos. Para freír a fuego fuerte, seleccione la temperatura elevada hasta que el utensilio de cocina este lo suficientemente caliente. Cuando introduzca los alimentos, puede reducir el calor.

Aceites y grasas

- Ponga un poco de aceite o grasa en el utensilio de cocina antes de empezar a calentarlo. Esto mejora tanto el sabor, como la cocción del alimento. No obstante, el aceite o la grasa no deben estar tan calientes que saquen humo. Pero si esto ocurre, en primer lugar, deje enfriar el utensilio de cocina antes de continuar cocinando.
- No todo tipo de aceites y grasas son adecuados para cocinar y freír del mismo modo. En general se puede afirmar que un aceite es menos adecuado para freír, cuantos más ácidos grasos insaturados contenga. Utilice solamente aceites adecuados.

Puntos de humeo

Aceite/grasa	Punto de humeo
Mantequilla o aceite de oliva, prensado en frío	aprox. 130°C
Margarina o aceite de cártamo	aprox. 175°C
Mantequilla clarificada, aceite de colza, aceite de maíz o aceite de coco	aprox. 200°C
Aceite refinado de girasol, de oliva o de cacahuete	aprox. 220°C
Aceite de palma	aprox. 240°C

Cocinar sin grasa

Aunque para cocinar desee prescindir del uso de grasa, recomendamos que frote el fondo del utensilio de cocina con 1-2 gotitas de aceite, - el fondo debe tener una película de grasa muy fina. Una vez que haya alcanzado la temperatura necesaria, reduzca el aporte de energía e introduzca el alimento en el utensilio de cocina. ¡No le dé la vuelta demasiado pronto! Si el alimento se pega un poco en el fondo, espere un momento, - al cabo de 2-3 minutos (dependiendo del alimento) se despegará fácilmente del fondo.

Herramientas de cocina

- Para los utensilios de cocina con recubrimiento recomendamos utilizar herramientas de madera, silicona o plástico.

- Los objetos metálicos se deben utilizar con mucha precaución y no deben golpearse contra el borde del utensilio.
- No utilice en el utensilio de cocina cuchillos ni objetos puntiagudos para cortar.
- En los utensilios de cocina con recubrimiento no utilice batidoras, licuadoras de mano ni varillas eléctricas.

Empleo en el horno

No todos los utensilios de cocina son aptos para utilizarlos en el horno. Para más información, consulte las indicaciones específicas del material.

Básicamente, utilice una rejilla y no coloque el utensilio de cocina directamente sobre el fondo del horno.

Tapa de cristal

- Las tapas resistentes a las altas temperaturas permiten cocinar con la preparación a la vista sin tener que levantar la tapa, lo que, además de ser práctico, evita que se altere el proceso de cocción. De modo que el utensilio de cocina también se puede utilizar para escalfar y estofar.
- En el horno solo se pueden utilizar las tapas de cristal con pomo de acero inoxidable.
- No mantenga las tapas de cristal calientes en agua fría ni bajo esta, ni las deje directamente sobre una encimera fría.

Mangos/pomos de tapa

- Durante y después de la cocción, coja el utensilio de cocina siempre con un agarrador o una manopla de cocina.
- Asegúrese de que los mangos y los pomos estén siempre bien apretados y

apriételos de nuevo si fuera necesario.

- Los mangos largos se deben colocar de tal manera que no sobresalgan del borde delantero de la cocina ni se encuentren sobre fuentes de calor.

Conservación y limpieza

- Antes de lavarlo, deje que el utensilio de cocina se enfríe durante unos minutos. Si está caliente, no lo sumerja ni lo llene con agua fría.
- Para la limpieza utilice solamente las bayetas de limpieza recomendadas. No utilice bayetas ni cepillos metálicos, agresivos o que arañen, ni detergentes agresivos.
- Con el fin de mantener durante mucho tiempo las cualidades y el funcionamiento del utensilio de cocina, recomendamos que se lave a mano con detergente y agua caliente.
- En el caso de que haya restos de comida difíciles de quitar, llene el utensilio de cocina con agua caliente y algo de detergente y deje que se ablanden durante aprox. 30 minutos. Después lávelo como de costumbre.
- **Nota:** La posible coloración del fondo de metal no tiene repercusiones.
- Después de lavarlos, frote los recubrimientos antiadherentes y cerámicos con un poco de aceite (consulte „Antes del primer uso“).
- Dependiendo del tipo de alimento cocinado, los utensilios de cocina con recubrimiento cerámico también se pueden limpiar con un paño húmedo.

Particularidades de los utensilios de cocina

Particularidades del recubrimiento cerámico

- Los utensilios de cocina con recubrimiento cerámico son aptos para el horno hasta 250 °C sin mango.
- Los mangos no son resistentes a altas temperaturas y deberán quitarse antes de utilizar el utensilio en el horno.
- A lo largo del tiempo puede aparecer una ligera coloración en el recubrimiento. Esto es normal y no afecta a las propiedades antiadherentes.
- Unos ligeros signos de uso o arañazos en la superficie son normales y no tienen ningún efecto en las propiedades antiadherentes. Este tipo de signos de uso quedan excluidos de la garantía.
- En los recubrimientos cerámicos, el efecto antiadherente va perdiéndose con el tiempo debido a las características del material.

Particularidades del recubrimiento antiadherente

- Los utensilios de cocina con recubrimiento antiadherente son aptos para el horno hasta 250 °C sin mango.
- Los mangos no son resistentes a altas temperaturas y deberán quitarse antes de utilizar el utensilio en el horno.
- Para evitar un sobrecalentamiento, no calentar al máximo nivel o sin supervisión. No usar en el horno con la función de grill. Un sobrecalentamiento de la sartén afecta al efecto antiadherente y puede provocar que se queme el esmaltado y se produzca humo.
- A lo largo del tiempo puede aparecer

una ligera coloración en el recubrimiento. Esto es normal y no afecta a las propiedades antiadherentes.

- Unos ligeros signos de uso o arañazos en la superficie son normales y no tienen ningún efecto en las propiedades antiadherentes.
- El recubrimiento antiadherente está hecho de tal manera que, con un uso doméstico normal, ni se desprende ni se desconcha. Aunque de forma involuntaria se ingieran partículas del recubrimiento, no supone ningún peligro. Estas partículas no son venenosas y son totalmente inocuas para el cuerpo.

Particularidades de los utensilios de cocina de acero inoxidable

- Después de la cocción o del lavado, o incluso debido a un sobrecalentamiento, en el acero inoxidable pueden aparecer coloraciones azuladas. Este efecto es específico del material, no influye en la calidad de sus utensilios de cocina y no entraña riesgos para la salud. Con un limpiador de acero inoxidable convencional se pueden eliminar fácilmente estas coloraciones.
- No dejar que se sequen los restos de comida, pueden provocar manchas o coloraciones en la superficie.
- Eche la sal solamente en el agua caliente o en los alimentos. De este modo se evita que los granos de sal caigan al fondo y originen puntos de corrosión (corrosión por cloruros). Estos no tienen ninguna influencia en el funcionamiento ni en las propiedades de la cocción, pero ya no se pueden eliminar o solo muy difícilmente.

Indicaciones sobre la serie Steelfit PRO

- Los utensilios de cocina de esta serie NO son aptos para utilizarlos en el horno.
- Los utensilios de cocina tienen una práctica función de vertido: coloque la tapa sobre la cazuela, de modo que la función de vertido que se desee de la tapa (fina o gruesa) esté orientada hacia el orificio de vertido de la cazuela. Sujete firmemente la tapa sobre la cazuela girando las asas de la cazuela recubiertas de silicona hacia la tapa y utilícelas como protección de las manos contra el calor. Vierta el líquido sin necesidad de utilizar agarradores de cocina para la cazuela.

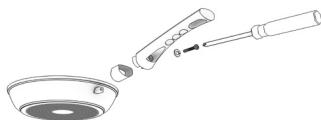
Particularidades de los utensilios de cocina esmaltados de hierro fundido

- Los utensilios de cocina de hierro fundido, también con tapa, son aptos para el horno sin limitaciones. Los mangos de madera que puedan tener se deben desatornillar antes de utilizar el utensilio en el horno.
- Los utensilios de cocina de hierro fundido son muy duraderos, pero se pueden dañar si se caen o se golpean contra superficies duras. La garantía no cubre este tipo de daños.
- **Indicaciones para sartenes con mango de madera:** la limpieza en el lavavajillas contribuye al secado del mango de madera natural.

Indicaciones de montaje

Fijación de los mangos

Mangos fijos



Mangos extraíbles



Montaje de la tapa



SERVICIO DE ATENCIÓN AL CLIENTE

Si tiene alguna pregunta sobre el dispositivo o piezas de recambio/accesorios, póngase en contacto con su distribuidor local.



Genius

Genius GmbH
Im Dachsstück 8
65549 Limburg, Germany
www.genius.tv