

**WORLD'S GREATEST
COOKING
POT**

Genius



Gebrauchsanweisung Worlds Greatest Pot

WGP_IM_DE_0719

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.

⚠ Sicherheitshinweise

- Halten Sie das Kochgeschirr unbedingt von Kindern fern. Es besteht erhebliche Verletzungsgefahr!
- **Achtung Verbrennungsgefahr:** Kochgeschirr, Deckel, Griffe, Sieb und Knäufe werden sehr heiß. Geeignete Topfhandschuhe bzw. Topflappen verwenden!
- Kein kaltes Wasser in heißes, leeres Kochgeschirr füllen. Es besteht die Gefahr der Materialschädigung!
- **Achtung:** Erhitzen Sie den Topf niemals ohne Flüssigkeit!
- **Achtung:** Der Griff des Siebs kann heiß werden!
- Kochtopf ist nicht zum Braten geeignet!

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 2/3 des Gesamthalts gilt als maximale Füllmenge.
- Aufliegende Glasdeckel können die Beschichtung am Rand verändern. Dies stellt keine Funktions-

einschränkung 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.

Küchenhelfer

- Für beschichtetes Kochgeschirr empfehlen wir die Verwendung von Küchenhelfern aus Holz, Silikon oder Kunststoff.
- Keine Messer oder spitzen Gegenstände zum Schneiden im Kochgeschirr verwenden.
- Verwenden Sie in beschichtetem Kochgeschirr keine Handmixer, Pürierstäbe oder batteriebetriebene Quirls.

Glasdeckel

- Halten Sie heiße Glasdeckel nicht in oder unter kaltes Wasser und legen Sie diese nicht direkt auf eine kalte Arbeitsfläche.

Handgriff/ Deckelknopf

- Das Kochgeschirr während und

nach dem Kochen immer mit einem Topflappen/ Topfhandschuh anfassen.

Sieb

- Mit dem Sieb können Sie Lebensmittel einfach waschen und abspülen. Um das Wasser nach dem Kochen, oder Waschen abzugießen, kippen Sie einfach den Topf. Das Sieb bleibt dabei waagrecht und das Wasser fließt ab.
- **Tipp:** Wenn Sie Spaghetti kochen möchten, setzen Sie zuerst das Sieb auf den Topfboden, füllen den Topf zu 2/3 mit Wasser, verschließen den Topf mit dem Deckel, warten bis das Wasser kocht und geben dann die Spaghetti hinein. Warten Sie bis die Spaghetti vollkommen ins Wasser eingetaucht sind, nehmen Sie das Sieb hoch, hängen Sie es in den Topf ein und lassen Sie die Spaghetti kochen. Verschließen Sie den Topf nicht mit dem Deckel: Traditionelle italienische Pasta wird ohne Deckel gekocht! Sind die Spaghetti fertig, packen Sie den Topf an den Griffen, drehen ihn auf den Kopf und lassen das Kochwasser abfließen.

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.

- Keine metallischen, aggressiven oder kratzenden Tücher und Spülbürsten oder aggressiven Reinigungsmittel verwenden.

Besonderheiten der Kochgeschirre

Besonderheiten bei Antihaft-Beschichtung

- 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.

Entsorgung

Für den Fall, dass das Gerät und/oder das Zubehör nicht mehr genutzt werden kann, gehört es in den privaten Hausmüll. Es wird von den kommunalen Entsorgungsunternehmen entsorgt.

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
8.00 BIS 18.00 UHR)