

# 3. Sicherheitshinweise und Warnungen

Dieses Kochgeschirr entspricht den vorgeschriebenen Sicherheitsbestimmungen. Ein unsachgemässer Gebrauch kann jedoch zu Schäden an Personen und Sachen führen. Lesen Sie die Gebrauchsanweisung aufmerksam durch, bevor Sie dieses Kochgeschirr verwenden. Bewahren Sie diese Gebrauchsanweisung stets an einem sicheren Ort auf.

## 3.1 Bestimmungsgemässe Verwendung

Das DUROTHERM-Kochgeschirr ist für das Kochen, Servieren und Warmhalten von Speisen bestimmt und kann auf allen Herden für Haushalt und Gastronomie eingesetzt werden. Die doppelwandige Ausführung dieses Kochgeschirrs ist nicht für die Verwendung im Backofen bestimmt.

Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die infolge von Nichtbeachtung der Sicherheitshinweise und Warnungen verursacht werden.



## 3.2 Wichtige Sicherheitshinweise

- An Geschirr und Deckel dürfen – ausser dem Auswechseln von Beschlägen – keine Änderungen vorgenommen werden, weil die Dichtheit der doppelwandigen Teile gewährleistet sein muss. Ansonsten kann eingedrungene Flüssigkeit zur Blähung des Geschirrs und unter Umständen zu Personenschäden führen.
- Bei Verdacht auf Undichtigkeit muss das Kochgeschirr zur Prüfung eingesandt werden. Beachten Sie die Dichtheitskontrolle (siehe nächste Seite).
- Kochgeschirre mit losen Griffen nicht verwenden. Lose Griffe und Stiele fest anziehen. Ist dies nicht möglich, DUROTHERM zur Reparatur einsenden.
- Die Griffe können, speziell bei Verwendung auf Gas, heiss werden. Verwenden Sie die speziellen DUROTHERM-Handschütze Art. 2053/2055 oder einen Topflappen. Auch der Gasflammenschutz Art. 2080/2081 reduziert die Grifftemperatur.
- Beachten Sie speziell die mit einem roten Warndreieck gekennzeichneten Sicherheitshinweise.
- Die doppelwandige Ausführung dieses Kochgeschirrs ist für die Verwendung im Backofen nicht geeignet.
- Beim Frittieren DUROTHERM maximal bis zur Hälfte füllen. Nur hochoerhitzbare Öle verwenden. Öl nie über 180 Grad erhitzen, kein nasses Frittiergut verwenden. Frittierpfanne nie unbeaufsichtigt lassen. Fettbrände niemals mit Wasser löschen, sondern mit Löschdecke oder Deckel Flammen ersticken. Hinweise auf Frittieröl beachten.
- Kochgeschirr in Gegenwart von Kindern nie unbeaufsichtigt lassen.
- Diese Gebrauchsanweisung gilt für das komplette DUROTHERM-Sortiment.

**DIESE HINWEISE GUT AUFBEWAHREN!**

## 3.3 Dichtheitskontrolle

Die Dichtheit der doppelwandigen Teile muss gewährleistet sein.

Bei Verdacht auf Undichtigkeit muss das Kochgeschirr zur Prüfung eingesandt werden oder führen Sie anhand der folgenden Anweisung eine Dichtheitskontrolle selber durch.



- DUROTHERM schräg und vollständig, in mindestens 60 °C heisses Wasserbad eintauchen. Achtung: Hände vor heissem Wasser schützen!
- Bei Luftblasenaufstieg Anzeichen auf Undichtigkeit. Kochgeschirr nicht mehr verwenden und zur Prüfung einsenden.

## 4. Erster Gebrauch

- Vor dem ersten Gebrauch das Kochgeschirr samt Deckel mit Spülmittel heiss auswaschen.
- Um energiesparend zu kochen, sollten Durchmesser der Kochplatte und Bodengrösse des Kochgeschirrs übereinstimmen. Die Zuordnung ist am Boden aussen markiert (siehe Kapitel 9, Seite 9,  $\varnothing$  = Kochplatten-Durchmesser).
- Bei Induktionsherden mit Einheitsplattengrösse von mehr als 1'500 W Heizleistung sind Kochgeschirre mit der Kennzeichnung « $\varnothing$  14.5» genau zentriert auf die Kochzone zu stellen und nicht auf der höchsten Heizstufe zu betreiben. Ansonsten kann die Aussenseite des Kochgeschirrs verfärben.



- Bei Gasherden muss der Flammenstern unbedingt dem Topfdurchmesser angepasst werden. Die Gasflamme darf die Topfwände nicht beheizen, da sonst durch die Überhitzung Verfärbung an der Aussenwand des Kochgeschirrs entsteht (Oxydation). Wir empfehlen die Verwendung eines Gasflammschutzes (siehe Zubehör auf, Seite 47).



- Vor dem Kochen immer kontrollieren, dass der Warmhalte-Untersatz entfernt ist.

Empfehlung: Warmhalte-Untersatz getrennt vom DUROTHERM-Kochgeschirr aufbewahren.

- Schützen Sie Edelstahl vor Lochfrass: Salz im heissen Wasser unter gleichzeitigem Rühren immer vollständig auflösen und salzhaltige Speisen nicht über längere Zeit im Topf aufbewahren, da sonst der Edelstahl angegriffen werden kann.
- Kochgeschirr nie längere Zeit leer auf heisser Herdplatte stehen lassen, weil Kochgeschirr und Herdplatte beschädigt werden können.

