

Allgemeine Sicherheitshinweise für Produkte

Gültig ab: 13.12.2024

Verkäufer:

GDI Garnolli Sp. z o.o. Sp.K.

Romana Maya 1, 61-371 Posen

USt-IdNr.: PL7792428383 | REGON: 360815950 | KRS: 0000544412

E-mail: shop@finesio.de | Telefon: +48 61 628 14 00

Shop: www.finesio.de

1. Zweck des Dokuments

Dieses Dokument beschreibt die allgemeinen Grundsätze für die sichere Nutzung der im Online-Shop unter www.finesio.de angebotenen Produkte sowie das Vorgehen, wenn ein Risiko oder ein Defekt festgestellt wird.

Die enthaltenen Hinweise haben ergänzenden Charakter. Sofern dem Produkt eine Herstelleranleitung beiliegt oder sich Hinweise bzw. Kennzeichnungen auf der Verpackung befinden, sind diese vorrangig zu beachten.

2. Geltungsbereich

Diese Anleitung gilt für die im Online-Shop angebotenen Verbraucherprodukte, insbesondere für:

- Küchenzubehör, Küchenwerkzeuge und Produkte zur Küchenorganisation
- Messer, Messerzubehör und weitere Schneidwerkzeuge
- Kochgeschirr und hitzebeständige Produkte (Töpfe, Pfannen, Deckel, ofenfeste Formen, Schnellkochtöpfe, Dampfentsafter, Kocheinsätze usw.)
- Backzubehör und Konditoreibedarf (Backformen, Matten, Teigunterlagen, Spritzbeutel, Brenner, Sahnesiphons usw.)
- Produkte zur Lebensmittelaufbewahrung sowie zum Einkochen und Einmachen (Behälter, Gläser, Thermosbehälter, Zubehör für Gläser, Zubehör für Weinbereitung, Fermentation usw.)
- Geschirr, Glas, Porzellan und Barzubehör
- Klein elektrogeräte und elektrische Geräte sowie Zubehör zur Stromversorgung (z. B. Verlängerungskabel)
- Produkte für Kaffee und Tee (Möhlen, Bröhsysteme, Zubehör, Waagen usw.)
- Haushalt, Bad und Wohnaccessoires, Dekorationen, Kerzen, Raumdüfte

- Reinigungsmittel sowie Mittel zur Schädlingsbekämpfung und zum Pflanzenschutz
- Gartenausstattung, Garten- und Forstwerkzeuge sowie Produkte zum Grillen und für Feuerstellen
- Reise, Picknick und Outdoor (ausgewählte Zubehörartikel)
- Waschen, Trocknen und Bügeln
- Aufbewahrung und Organisation (Boxen, Körbe, Vakuumbbeutel, Kleiderbügel usw.)
- Möbel und kleinere Einrichtungsgegenstände
- ausgewählte Kinderprodukte (z. B. Thermosflaschen, Becher und Kindergeschirr)
- ausgewählte Lebensmittel (z. B. Kaffee, Tee, Gewürze, Sirupe)
- Büroartikel und kleine Zubehörteile
- Tierbedarf
- saisonale und anlassbezogene Produkte (z. B. Weihnachtsartikel, Geschenke, Dekoration)

3. Allgemeine Sicherheitsgrundsätze

Die folgenden Grundsätze gelten für alle Produkte unabhängig von der Kategorie:

- Verwenden Sie Produkte ausschließlich entsprechend ihrer Zweckbestimmung und der Beschreibung auf der Produktseite.
- Prüfen Sie vor der ersten Nutzung den Zustand des Produkts sowie die Vollständigkeit aller Teile.
- Verwenden Sie keine beschädigten Produkte, z. B. mit Rissen, Verformungen, lockeren Teilen oder beschädigtem Kabel/Stecker.
- Nehmen Sie keine eigenmächtigen Umbauten, Reparaturen oder Modifikationen vor.
- Halten Sie Produkte sauber und nutzen Sie geeignete Reinigungs- und Pflegeverfahren passend zum Material.
- Bewahren Sie Produkte mit erhöhtem Risiko außerhalb der Reichweite von Kindern auf, insbesondere Messer, scharfe Werkzeuge, Glas, Produkte mit Kleinteilen, Batterien, Haushaltschemie, Pflanzenschutzmittel sowie Quellen offenen Feuers.
- Wenn für ein Produkt besondere Bedingungen gelten (z. B. nur für Innenräume, spülmaschinengeeignet, mikrowellengeeignet), halten Sie diese Einschränkungen ein.
- Bei Fragen zur sicheren Nutzung kontaktieren Sie unseren Kundenservice vor der Nutzung des Produkts.

4. Küchenzubehör, Küchenwerkzeuge und Küchenorganisation

Gilt u. a. für Küchenhelfer, Reiben, Hobel, manuelle Schneider, Schäler, Entkerner, Pressen, Handgeräte, Thermometer, Waagen, Messbecher, Kurzzeitmesser, Schneidbretter, Siebe und Seiher, Mühlen, Mörser, Pizzazubehör, Zubehör für Fleisch und Fisch, Ständer, Organizer, Regale, Küchenwagen, Clips, Pfannenschoner, Deckel- und Pfannenhalter, Organizer für Kühlschrank und Schränke sowie Zubehör für Kochfelder (Schaber, Auflagen, Gasanzünder, Topfkreuze).

Typische Gefahren

- Schnitt-, Stich- und Schürfverletzungen (scharfe Kanten, Spitzen, Reiben, Schaber)
- Einklemmen der Finger (Mechanismen, Kurbeln, Pressen, Klemmen)
- Ausrutschen und Stürze (nasse Flächen, instabile Ständer)
- Verschlucken/Erstickungsgefahr (Kleinteile, austauschbare Teile, Magnete)
- Risiko bei Kontakt mit Lebensmitteln bei ungeeigneter Temperatur (Kunststoffe, Beschichtungen)

Sicherheitsmaßnahmen

- Arbeiten Sie auf einer stabilen Unterlage. Verwenden Sie bei Reiben, Hobeln und Schneidern eine rutschfeste Matte oder ein Brett mit Antirutschfüßen.
- Nutzen Sie Stopfer, Schutzvorrichtungen und Griffe, sofern vorgesehen. Drücken Sie Lebensmittel nicht mit der Hand in den Bereich von Klingen oder Dornen.
- Bei Handgeräten mit Kurbel (z. B. Nudelmaschinen, Fleischwölfe, Passiergeräte) halten Sie Finger von der Arbeitszone fern und führen Sie während des Betriebs keine Werkzeuge in das Gerät ein.
- Waschen und trocknen Sie Werkzeuge unmittelbar nach dem Gebrauch. Bewahren Sie scharfe Teile so auf, dass ein versehentliches Berühren vermieden wird.
- Verwenden Sie Kunststoffteile nur innerhalb des zulässigen Temperaturbereichs. Erhitzen Sie sie nicht, wenn das Produkt dafür nicht vorgesehen ist.
- Schützen Sie Küchen-Thermometer, Waagen und Timer vor Wasser/Flüssigkeiten. Batterien und batteriebetriebene Kleinteile außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahren.
- Belasten Sie Organizer, Regale, Ständer und Küchenwagen gleichmäßig. Überschreiten Sie die Tragfähigkeit nicht.
- Bewahren Sie Kleinteile und austauschbare Elemente (Aufsätze, Schrauben, Dichtungen, Klingen, Magnete) verschlossen auf.

5. Messer, Messerzubehör und Schneidwerkzeuge

Gilt u. a. für Küchenmesser (einschließlich Spezial- und japanischer Messer), Hackmesser, Küchenscheren, Pizzaschneider, Austernmesser, Messerschärfer, Wetzstähle, Magnetleisten, Messerblöcke und Schutzhüllen.

Typische Gefahren

- tiefe Schnittverletzungen
- Herunterfallen des Messers (Magnetleisten, Ständer)
- Beschädigung der Schneide und Splittergefahr (falsches Schärfen)

Sicherheitsmaßnahmen

- Schneiden Sie auf einem geeigneten Schneidbrett. Vermeiden Sie Glas, Stein und Keramik als Schneidunterlage.
- Lagern Sie Messer in Blöcken, Schutzhüllen oder an sicher montierten Magnetleisten. Prüfen Sie die Befestigung regelmäßig.
- Legen Sie Messer nicht lose in Schubladen. Verwenden Sie Einsätze, Schutzhüllen oder Trenner.
- Reinigen Sie Messer vorsichtig, möglichst getrennt. Lassen Sie Messer nicht unsichtbar in Spülwasser liegen.
- Schärfen Sie Messer entsprechend der Art des Schärfers. Halten Sie Finger außerhalb der Schneidbahn.
- Eine beschädigte Klinge oder ein lockerer Griff ist ein Grund, das Produkt nicht weiter zu verwenden.
- Außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahren.

6. Kochen und thermische Verarbeitung

Gilt u. a. für Töpfe, Stielkasserollen, Pfannen (auch elektrische), Deckel, Bräter, ofenfeste Formen, Tagine, Auflaufformen, Speisewärmer, Schnellkochtöpfe, Entsafter sowie Dampfgar- und Kocheinsätze und Zubehör für Schnellkochtöpfe.

Typische Gefahren

- Verbrennungen (Kontakt, Dampf, heiße Griffe)
- Brandgefahr (Fett, unbeaufsichtigter Betrieb)
- thermische Risse bei Glas/Keramik
- Überdruckrisiko (Schnellkochtöpfe, Druckgeräte)

Sicherheitsmaßnahmen

- Wählen Sie Kochgeschirr passend zur Wärmequelle (Gas, Induktion, Elektrokochfeld, Backofen) gemäß Herstellerangaben.
- Lassen Sie Kochgeschirr auf eingeschalteter Wärmequelle nicht unbeaufsichtigt, insbesondere bei Fett in der Pfanne.
- Verwenden Sie hitzebeständige Handschuhe. Griffe und Deckel können heiß werden.
- Vermeiden Sie Temperaturschocks bei Glas und Keramik. Stellen Sie heiße Gefäße nicht auf kalte Flächen und gießen Sie nicht mit kaltem Wasser ab.
- Heben Sie Deckel von sich weg an, damit Dampf nicht ins Gesicht oder auf die Hände gelangt.
- Schnellkochtöpfe und Druckprodukte: nicht überfüllen, Ventile und Dichtungen kontrollieren, nicht mit Gewalt öffnen, Dampfaustritt nicht auf den Körper richten.
- Verwenden Sie kein Kochgeschirr mit Rissen, ablösender Beschichtung, verzogenem Boden oder lockerem Griff.
- Fettbrand: nicht mit Wasser löschen. Wärmequelle ausschalten und Gefäß abdecken oder geeignetes Löschmittel verwenden.

7. Backen und Konditoreizubehör

Gilt u. a. für Backformen, Bleche, Springformen, Tortenringe, Matten und Teigunterlagen, Backpapier und Bratschläuche, Alufolie, Papierförmchen, Spritzbeutel und Tüllen, Teigschaber, Teigrädchen, Brotmesser zum Einschneiden, Crème-brûlée-Brenner sowie Sahnesiphons.

Typische Gefahren

- Verbrennungen (heiße Formen, Bleche, Dampf)
- Schnittverletzungen (Rädchen, Ausstecher, Klingen)
- Brandrisiko (Brenner, Kontakt von Papier mit Heizelementen)
- Druckrisiko (Siphons)

Sicherheitsmaßnahmen

- Heiße Formen und Bleche nur mit Handschuhen entnehmen. Auf hitzebeständige Unterlagen abstellen.
- Backpapier und Bratschläuche innerhalb der zulässigen Temperaturen verwenden. Kontakt mit Heizelementen vermeiden.
- Formen mit Antihafbeschichtung mit weichen Hilfsmitteln reinigen. Keine scharfen Werkzeuge oder scheuernden Schwämme verwenden.
- Ausstecher, Teigrädchen und Einschneidemesser sicher verwahren.

- Brenner: in gut belüfteten Bereichen verwenden, fern von brennbaren Materialien, nach Gebrauch abkühlen lassen.
- Siphons: nur passende Kapseln verwenden, nicht erhitzen, nicht unter Druck zerlegen, gemäß Konstruktion reinigen.

8. Lebensmittelaufbewahrung und Einkochen

Gilt u. a. für Lebensmittelbehälter (auch zum Einfrieren und Vakuumbehälter), Lunchboxen, Flaschen und Trinkflaschen, Gläser und Weck-/Einmachgläser, Zubehör für Gläser, Speisethermosbehälter sowie ausgewählte Produkte für Weinbereitung und Fermentation (Ballons, Gärballons, Fermentationsbehälter, Zubehör).

Typische Gefahren

- Glasbruch und Schnittverletzungen
- Verschütten heißer Flüssigkeiten
- mikrobiologisches Risiko (unzureichende Reinigung, falsche Lagerung)
- Überdruck-/Gasrisiko (Fermentation)

Sicherheitsmaßnahmen

- Verwenden Sie nur Produkte, die für den Kontakt mit Lebensmitteln vorgesehen sind, und beachten Sie Hinweise zu Spülmaschine, Mikrowelle und Einfrieren.
- Vakuumbehälter: Dichtungen und Ventile regelmäßig prüfen; Verschlusssteile sauber halten.
- Thermosbehälter und Behälter für heiße Flüssigkeiten vorsichtig befüllen. Nicht überfüllen und korrekten Verschluss sicherstellen.
- Glas (Gläser, Flaschen): nicht verwenden bei Rissen oder Absplitterungen; so lagern, dass Stöße vermieden werden.
- Zubehör zum Einkochen: Gummiringe, Klammern und Dichtelemente prüfen; verschlissene Teile ersetzen.
- Fermentation und Weinbereitung: Behälter nicht überfüllen, Gasabführung sicherstellen; Behälter nicht luftdicht verschließen, wenn ein Gasabfluss erforderlich ist.

9. Geschirr, Glas, Porzellan und Barzubehör

Gilt u. a. für Services, Teller, Tassen, Kannen, Karaffen, Gläser, Bierkrüge, Dekanter, Shaker, Korkenzieher, Cooler sowie Zubehör für Wein und Getränke.

Typische Gefahren

- Schnittverletzungen (gebrochenes Glas, Absplitterungen)

- Verbrennungen (heiße Getränke)
- Verletzungen beim Öffnen von Flaschen
- Erstickungsgefahr (kleine Zubehöerteile, Dekoration)

Sicherheitsmaßnahmen

- Verwenden Sie kein Glas oder Porzellan mit Rissen oder Absplitterungen.
- Vermeiden Sie starke Temperaturwechsel (heiße Getränke, schnelles Kühlen).
- Korkenzieher und Öffner auf stabiler Unterlage verwenden; Finger von beweglichen Teilen fernhalten.
- Shaker und Barbehälter korrekt schließen und vom Gesicht weg öffnen. Keine heißen Flüssigkeiten in geschlossenen Behältern schütteln.
- Kleine Zubehöerteile (Markierer, Strohhalme, Dekoration) außerhalb der Reichweite kleiner Kinder aufbewahren.

10. Kleinelektrogeräte, elektrische Geräte und Stromzubehör

Gilt u. a. für Wasserkocher, Blender, Mixer, Kontaktgrills/Toaster/Toastgeräte, Fritteusen, Elektrogrills, Dörrautomaten, Wetterstationen, Mini-Kühlschränke, Haargeräte, Luftbefeuchter, Ventilatoren sowie Verlängerungskabel.

Typische Gefahren

- Stromschlag
- Brand und Überhitzung
- Verbrennungen (Heizelemente, Gehäuse)
- mechanische Verletzungen (Klingen, bewegliche Teile)

Sicherheitsmaßnahmen

- Prüfen Sie vor Gebrauch Gerät, Kabel und Stecker. Geräte mit beschädigtem Gehäuse nicht verwenden.
- Geräte fern von Wasser und Feuchtigkeit betreiben. Stecker nicht mit nassen Händen berühren.
- Vor Reinigung, Aufsatzwechsel und Beseitigung von Blockaden stets vom Stromnetz trennen.
- Geräte nicht unbeaufsichtigt betreiben, insbesondere Heizgeräte.
- Für ausreichende Belüftung sorgen. Lüftungsöffnungen nicht abdecken und Heizgeräte nicht in der Nähe brennbarer Materialien aufstellen.

- Geräte mit Klingen nur bestimmungsgemäß nutzen; Stopfer und Schutzvorrichtungen verwenden.
 - Verlängerungskabel entsprechend der Belastung auswählen. Keine Ketten aus mehreren Verlängerungen bilden und Steckdosen nicht überlasten.
-

11. Kaffee und Tee sowie Zubereitungszubehör

Gilt u. a. für Kaffeemühlen (manuell und elektrisch), Kaffeezubereiter (French Press, Chemex, Dripper, Aeropress), Espresso-Kannen, Ibriks, Kaffeemaschinen, Filter, Kaffeewaagen, Milchaufschäumkännchen, Milch- und Tee-Thermometer, Tamper und Abklopfbehälter.

Typische Gefahren

- Verbrennungen (kochendes Wasser, Dampf, heiße Teile)
- Glasbruch (French Press, Kannen)
- mechanische Verletzungen (Mühlen, Schneidteile, Kurbeln)
- elektrisches Risiko (elektrische Mühlen, Kaffeemaschinen)

Sicherheitsmaßnahmen

- Heiße Getränke auf stabiler Fläche zubereiten. Behälter nicht überfüllen.
 - Glasbehälter langsam erwärmen und abkühlen. Temperaturschocks vermeiden.
 - Manuelle Mühlen: Finger vom Mahlwerk fernhalten.
 - Elektrische Mühlen und Maschinen: nicht in feuchter Umgebung nutzen, vor Reinigung vom Netz trennen, während des Betriebs keine Werkzeuge einführen.
 - Thermometer gemäß Zweckbestimmung reinigen; Teile, die nicht für Wasserkontakt vorgesehen sind, nicht eintauchen.
 - Metallteile können nach dem Erhitzen sehr heiß sein – Zangen oder Handschuhe verwenden.
-

12. Haushalt, Bad, Dekoration, Kerzen, Raumdüfte und Reinigungsmittel

Gilt u. a. für Textilien (Schürzen, Handtücher, Handschuhe), Dekorationen, Lampen und Lichter, Kerzen und Kerzenhalter, Duftlampen, Diffusoren und Öle, Raumdüfte, Badaccessoires und Organizer sowie Reinigungsmittel und Mittel zur Schädlingsbekämpfung und zum Pflanzenschutz.

Typische Gefahren

- Brand und Verbrennungen (Kerzen, Duftlampen, Laternen)
- Reizungen und Vergiftungen (Chemie, Öle, Pflanzenschutzmittel)
- Schnittverletzungen (Glasteile)

- Stürze (rutschige Flächen, Badmatten, Unterlagen)
- Erstickungsgefahr (Kleinteile, Batterien, Magnete)

Sicherheitsmaßnahmen

- Kerzen, Duftlampen und Laternen auf stabile, nicht brennbare Unterlagen stellen. Abstand zu Textilien und Papier halten. Offenes Feuer nie unbeaufsichtigt lassen.
- Duftlampen mit Wachs/Öl erst nach dem Abkühlen bewegen. Kein Wasser in heißes Wachs gießen.
- Öle und Düfte: Kontakt mit Haut und Augen vermeiden; außerhalb der Reichweite von Kindern und Tieren aufbewahren.
- Reinigungs- und Pflanzenschutzmittel in Originalverpackungen lagern. Nicht in Lebensmittelbehälter umfüllen.
- Bei Kontakt mit Augen oder Haut gemäß Etikett handeln und mit Wasser spülen; bei Bedarf Arzt kontaktieren.
- Regale, Haken und Möbel gemäß Anleitung montieren. Schwere Elemente gegen Umkippen sichern.
- Im Bad rutschhemmende Produkte in Nassbereichen verwenden; Matten sauber halten.
- Batterien (auch Knopfzellen), Magnete und Kleinteile außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahren.

13. Garten, Garten- und Forstwerkzeuge, Grillen und Feuerstellen

Gilt u. a. für Gartenscheren, Scheren, Sägen, Äxte, Keile, Schaufeln, Rechen, Handwerkzeuge, Bewässerungssysteme (Schläuche, Sprühgeräte, Schnellkupplungen), Gartenhandschuhe, Feuerstellen, Grills, Roste, Grillbürsten, Grillzubehör und Anzündhilfen.

Typische Gefahren

- Schnitt- und Stichverletzungen
- Augenverletzungen (Splitter/Abplatzungen)
- Verbrennungen und Brand (Grill, Feuerstelle, Anzünder)
- Stolpern (Schläuche, Leitungen, Montageelemente)
- chemisches Risiko (Dünger, Pflanzenschutzmittel)

Sicherheitsmaßnahmen

- Bei Arbeiten mit Werkzeugen Schutzhandschuhe tragen, bei Holzarbeiten zusätzlich Augenschutz.

- Klingen nach Gebrauch mit Schutzabdeckungen sichern. Werkzeuge außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahren.
- Beim Hacken und Schneiden auf stabilem Untergrund arbeiten und Abstand zu anderen Personen halten.
- Grill und Feuerstelle auf nicht brennbarem Untergrund aufstellen. Keine brennbaren Flüssigkeiten zum Anzünden verwenden. Feuer nie unbeaufsichtigt lassen.
- Anzündhilfen fern von Wärmequellen und außerhalb der Reichweite von Kindern lagern.
- Schläuche und Leitungen so verlegen, dass Stolpergefahr minimiert wird; nach Gebrauch aufrollen und sichern.

14. Reise, Picknick und Outdoor

Gilt u. a. für Kühlboxen, Reise- und Thermobecher, Campingbesteck, Kochgeschirr (Essgeschirr/Essgeschirrsets), Picknickkörbe, Campingtoiletten, Taschenmesser, Survival-Messer sowie ausgewählte Strandaccessoires.

Typische Gefahren

- Schnittverletzungen (Messer, Taschenmesser)
- Verschütten heißer Flüssigkeiten (Thermoskannen und Thermobecher)
- Transportverletzungen (Umkippen, Stoß)
- hygienisches Risiko (Reinigung von Behältern, Campingtoiletten)

Sicherheitsmaßnahmen

- Messer, Taschenmesser und scharfe Teile in Hüllen aufbewahren. Nicht lose transportieren.
- Thermobecher und Thermoskannen vorsichtig befüllen. Dichtungen und Verschluss vor dem Tragen prüfen.
- Kühlboxen auf stabilem Untergrund aufstellen und für Belüftung sorgen (falls relevant).
- Nach der Nutzung Teile, die mit Lebensmitteln in Kontakt kommen, waschen und trocknen.
- Campingtoiletten gemäß Hygieneregeln entleeren und reinigen.

15. Waschen, Trocknen und Bügeln

Gilt u. a. für Wäscheständer, Wäschekörbe und -behälter, Wäscheklammern, Leinen, Wäschenetze sowie Bügelbretter, Bezüge, Bügeleisen und Bügelzubehör.

Typische Gefahren

- Quetsch- und Einklemmverletzungen (klappbare Teile)

- Verbrennungen (Bügeleisen, Dampf)
- Stromschlag (Bügeleisen)
- Brand oder Anbrennen von Materialien (heißes Bügeleisen, falsches Abstellen)
- Umkippen/Instabilität (Ständer, Bretter)

Sicherheitsmaßnahmen

- Ständer und Bügelbretter auf stabilem Untergrund aufstellen und Klappmechanismen sichern, sofern vorhanden.
- Ständer und Leinen nicht überlasten.
- Bügeleisen nach Gebrauch und vor der Reinigung vom Netz trennen.
- Nicht in der Nähe von Wasser bügeln. Heißes Bügeleisen nicht unbeaufsichtigt lassen.
- Nach dem Bügeln Bügeleisen ausstecken und an einem sicheren, stabilen Ort vollständig abkühlen lassen.

16. Aufbewahrung, Organisation und Lagerung (Haushalt, Garderobe)

Gilt u. a. für Aufbewahrungsboxen und -körbe, Organizer und Einsätze, Vakuumbbeutel, Schuhboxen, Kleiderschutzhüllen, Kleiderbügel sowie Schrank- und Wäscheorganizer.

Typische Gefahren

- Umkippen (falsche Aufstellung)
- Quetschungen (herabfallende schwere Gegenstände)
- Erstickungsgefahr (Vakuumbbeutel, Folien)
- Stolpergefahr (Gegenstände in Laufwegen)

Sicherheitsmaßnahmen

- Schwere Gegenstände niedrig lagern. Regale und Behälter nicht überlasten.
- Vakuumbbeutel und Folien außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahren (Erstickungsgefahr).
- Behälter nicht so platzieren, dass sie Stolperfallen darstellen.
- Verschlüsse, Clips und Griffe regelmäßig kontrollieren.

17. Möbel und kleinere Einrichtungsgegenstände

Gilt u. a. für Poufs, Hocker, Couchtische, Regale, Möbelunterlagen, Schuhmatten sowie ausgewählte Ausstattungselemente.

Typische Gefahren

- Umkippen und Quetschungen
- mechanische Verletzungen (Einklemmen, Stürze)
- Überlastung der Konstruktion

Sicherheitsmaßnahmen

- Montage und Aufstellung gemäß Anleitung.
- Tragfähigkeit nicht überschreiten.
- Hohe Möbel gegen Umkippen sichern.
- Auf ebenem Untergrund aufstellen.

18. Büroartikel und kleine Zubehörteile

Gilt u. a. für Schreibtisch-Organizer, Telefon-/Tabletständer, Scheren und kleine Zubehörteile.

Typische Gefahren

- Schnittverletzungen (Scheren, scharfe Kanten)
- Erstickungsgefahr (Kleinteile)

Sicherheitsmaßnahmen

- Scharfe Zubehörteile gesichert aufbewahren.
- Kleinteile außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahren.

19. Tierbedarf

Gilt u. a. für Körbchen und ausgewählte Zubehörartikel für Tiere.

Typische Gefahren

- Verschlucken von Teilen/Erstickungsgefahr (abgebissene Teile)
- Materialverschleiß und Einreißen

Sicherheitsmaßnahmen

- Zustand regelmäßig prüfen und beschädigte Teile entfernen.
- Größe dem Tier anpassen.
- Produkt nicht unbeaufsichtigt lassen, wenn das Tier dazu neigt, Teile abzureißen und zu verschlucken.

20. Saisonale, anlassbezogene Produkte und Geschenke

Gilt u. a. für Weihnachtsdekorationen, Tortenkerzen, Schmuck, Geschenksets und anlassbezogene Artikel.

Typische Gefahren

- Brand (Kerzen, brennbare Elemente)
- Erstickungsgefahr (kleine Dekoteile)
- Schnittverletzungen (Glas, scharfe Teile)

Sicherheitsmaßnahmen

- Kerzen und Dekoration fern von brennbaren Materialien halten.
- Kleinteile außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahren.
- Glaselemente gegen Herunterfallen sichern.

21. Kinderprodukte

Gilt u. a. für Thermobecher, Thermoskannen, Kinderbecher und Kindergeschirr, Kinderbesteck sowie Kindergeschirrsets.

Typische Gefahren

- Verbrennungen (heiße Getränke)
- Erstickungsgefahr (Kleinteile, Strohhalme, Dichtungen)
- Beschädigung von Teilen (Deckel, Verschlüsse)

Sicherheitsmaßnahmen

- Verwenden Sie das Produkt gemäß Zweckbestimmung und ggf. Alterskennzeichnung.
- Kinderbecher und -thermoskannen nicht mit Flüssigkeiten befüllen, deren Temperatur Verbrennungen verursachen kann.
- Teile regelmäßig prüfen (Deckel, Strohhalme, Dichtungen) und beschädigte Teile ersetzen.
- Kleinteile außerhalb der Reichweite kleiner Kinder aufbewahren, wenn sie nicht zur eigenständigen Nutzung vorgesehen sind.

22. Lebensmittel (sofern im Angebot)

Gilt u. a. für Kaffee, Tee, Schokolade, Sirupe, Gewürze und weitere Lebensmittelprodukte.

Sicherheitsmaßnahmen

- Gemäß den Angaben auf der Verpackung lagern, insbesondere hinsichtlich Temperatur und Feuchtigkeit.
 - Mindesthaltbarkeitsdatum/Verbrauchsdatum prüfen.
 - Auf Allergenhinweise auf der Verpackung achten.
 - Lebensmittel nicht zusammen mit Haushaltschemikalien lagern.
-

23. Vorgehen bei festgestelltem Risiko oder Defekt

Wenn Sie Unregelmäßigkeiten feststellen, gehen Sie wie folgt vor:

- Verwendung sofort einstellen und das Produkt gegen weitere Nutzung sichern.
 - Bei Verletzungen ggf. ärztliche Hilfe oder Rettungsdienste in Anspruch nehmen.
 - Unverzüglich Kontakt zum Verkäufer aufnehmen: E-Mail: shop@finesio.de
 - Geben Sie bei der Meldung an: Produktbezeichnung, Bestellnummer, Beschreibung des Vorfalls, Fotos des Produkts und der Schäden sowie Chargen-/Seriennummer, sofern auf Produkt oder Verpackung vorhanden.
 - Bei Vorfällen im Zusammenhang mit Strom das Gerät nicht erneut anschließen.
-

24. Reklamationen, Korrekturmaßnahmen und Produktrückrufe

Finesio.de (verantwortlicher Händler) nimmt Meldungen zur Produktsicherheit entgegen. Nach Prüfung der Meldung ergreift der Verkäufer geeignete Maßnahmen. Dazu gehören unter anderem die Weiterleitung der Informationen an den zuständigen Lieferanten oder Hersteller, die unverzügliche Kontaktaufnahme mit betroffenen Kunden sowie die Zusammenarbeit mit den zuständigen Aufsichtsbehörden. Informationen über wesentliche Warnhinweise und etwaige Rückrufe werden auf der Website veröffentlicht.

25. Informationen zu Produkten unter Eigenmarke

Für Produkte, die unter der Eigenmarke **Finesio** angeboten werden, stellt der Verkäufer die für eine sichere Nutzung erforderlichen Informationen bereit. Detaillierte Anforderungen und Hinweise für ausgewählte Produkte können auf den Produktseiten oder in separaten Anhängen veröffentlicht werden.

26. Rechtsgrundlage

Dieses Dokument wurde auf Grundlage der geltenden EU- und nationalen Vorschriften zur allgemeinen Produktsicherheit sowie zu ausgewählten Warengruppen erstellt, insbesondere:

- Verordnung (EU) 2023/988 (GPSR)
 - Vorschriften zu Materialien und Gegenständen mit Lebensmittelkontakt
 - Vorschriften zu Sicherheitsanforderungen für elektrische Geräte
 - Vorschriften zu Chemikalien, Reinigungsmitteln sowie Pflanzenschutz- und Schädlingsbekämpfungsmitteln
-

27. Aktualisierung

Diese Anleitung gilt ab dem 13.12.2024 bis zur Veröffentlichung einer aktualisierten Version. Bei Änderungen des Sortiments oder der Sicherheitsprozesse kann das Dokument aktualisiert werden.