

Pfannen Silitan / CeraProtect

DE Bedienungs- und Pflegehinweise

EN Instructions for use and care

FR Conseils d'utilisation et d'entretien

ES Indicaciones de manejo y cuidado

IT Istruzioni per la manutenzione e la cura

ZH 操作和保养指南

Silit

KOCHEXPERTEN. SEIT 1920.

Pfannen – Silitan / CeraProtect

Silitan 5-Year Guarantee*

ANTIHAFT · NON-STICK

CeraProtect 5-Year Guarantee*

ANTIHAFT · NON-STICK

Pfannen mit Silitan / CeraProtect Antihafversiegelung

- Langlebig und widerstandsfähig.
- Exzellente Antihafwirkung.
Robuste, langlebige Oberfläche.
- Kein Anhaften der Speisen.
- Beste Wärmeleitung und -speicherung.
- Zeit- und energiesparend.
- Perfekt für fettarmes und gesundes Garen.
- 5 Jahre Garantie.

Gebrauch:

- Vor dem ersten Gebrauch eventuell vorhandene Aufkleber entfernen.
Pfanne mit Wasser heiß ausspülen und gut abtrocknen. Anschließend leicht mit Speiseöl oder Speisefett einreiben.

Silit
KOCHEXPERTEN. SEIT 1920.

- Silit Pfannen mit Antihafversiegelung sind hervorragend für fettarmes oder fettloses Braten und Garen geeignet.
- Die Verwendung von falschen, nicht hoch erhitzbaren Fetten oder Ölen, z.B. Olivenöl, oder die häufige Reinigung in der Geschirrspülmaschine können zum Nachlassen der Antihafbarkeit der Pfanne führen.

Pflege-Tipp:

Es könnte sein, dass sich Bratrückstände auf die Silitan/CeraProtect Versiegelung absetzen. In diesem Fall sollte die Pfanne mit Pflanzenöl (kein Olivenöl) und Küchenpapier gut ausgerieben werden. Die Pfanne kann anschließend unter Zugabe von etwas Fett verwendet werden. Viele Fette und Öle (wie z.B. Olivenöl) sind nicht ausreichend hitzestabil für die

Verwendung zum Kochen und Braten. Durch zu hohes Erhitzen verbrennen diese und es können Verkrustungen entstehen, die sich in die Antihafbeschichtung einbrennen und nicht mehr zu entfernen sind. Passiert dieses häufiger, verklebt die Pfanne und verliert dadurch ihre Antihafbarkeit.

Beim Braten mit Fett:

Immer zuerst etwas Fett in die kalte, leere Pfanne geben! Dann erhitzen. Energie sofort zurückschalten, wenn das Fett leicht zu rauchen beginnt. Dann erst das Bratgut in die Pfanne legen.

Beim Braten mit wenig Fett fehlt der Temperaturindikator des heißen Fettes. Daher die Pfanne max. auf ca. halber Energiestufe aufheizen und darauf achten, dass Pfanne und

DE

Pfannen – Silitan / CeraProtect

Beschichtung mit dem Bratgut nicht überhitzt werden. Eine Überhitzung der Pfanne könnte die Wirkung der Antihaftversiegelung beeinträchtigen.

Pflege:

Bratrückstände sollten Sie nicht in Ihrer Pfanne eintrocknen lassen. Einfach nach dem Gebrauch mit einem Küchenpapier ausreiben oder mit heißem Wasser und Spülmittel reinigen. Bitte keine Stahlwolle, keine aggressiven Flüssigreiniger und sandhaltigen Schmirgelmittel oder harte Schwammrücken verwenden. Zur schonenden Reinigung empfehlen wir die Reinigung von Hand, da Kompaktpfölmittel in der Spölmachine Pfannenboden aus Aluminium bzw. Aluguss angreifen und beschädigen können. Verwenden Sie zum Hantieren in der Pfanne Küchenhelfer am besten aus

Holz, Kunststoff oder Silikon. Schnitt- oder Kratzspuren haben keinen Einfluss auf die Antihafteseigenschaft der Pfanne und sind lediglich optische Gebrauchsspuren, die keine Reklamation rechtfertigen. Pfannen mit Kunststoffgriffen sollten im Backofen nicht über 70°C verwendet werden. Pfannen mit Metallgriffen sind für den Backofen geeignet. Hierzu sollten jedoch Topflappen benutzt werden, da die Griffe sehr heiß werden können.

Tipps zum energiesparenden Kochen

Bitte die Kochzone mit der richtigen, zur Pfanne passenden Größe verwenden.

Herdplatte	Pfannen
klein ø 14,5 cm	ø 20 cm
mittel ø 18 cm	ø 24 cm
groß ø 22 cm	ø 26 / 28 cm

- Schalten Sie die Energiezufuhr rechtzeitig zurück und nutzen Sie die Speicherwärme des extrastarken Energiesparbodens.
- Sollte Ihr Silit-Kochgeschirr nach vielen Jahren doch ausgedient haben, ist auch die Entsorgung kein Problem. Ihr örtliches Entsorgungunternehmen bzw. Recyclinghof gibt Ihnen sicher gerne Auskunft.

Achtung:

- Die Pfanne niemals überhitzen (z. B. ohne Inhalt), da es sonst zur Beschädigung des Kochgeschirrs und der Kochzone kommen kann!
- Außerdem darauf achten, dass die Flüssigkeit des Kochgutes niemals vollständig verdampft.
- Seien Sie vorsichtig mit heißem Fett. Lassen Sie die heiße Pfanne nicht unbeaufsichtigt. Löschen Sie brennendes Fett nicht mit Wasser.

Nehmen Sie eine Decke oder einen Feuerlöscher.

- Stellen Sie das heiße Kochgeschirr nur auf hitzefesten Unterlagen (niemals auf Kunststoff etc.) ab.
- Lassen Sie kleine Kinder nie unbeaufsichtigt in der Nähe von heißem Kochgeschirr.
- Um sich vor heißen Metalloberflächen (speziell Griffe) zu schützen, benutzen Sie bitte unbedingt einen Handschuh oder Topflappen bei der Verwendung auf dem Herd und im Backofen.
- Vermeiden Sie das Ziehen oder Schieben des Kochgeschirrs auf dem Glaskeramikfeld. Schmutzreste zwischen Pfannenboden und Glaskeramikfeld können die Kochzone zerkratzen. Bei Aluminium-Pfannen kann es beim Verschieben zu Abrieb kommen. Dieser muss sofort entfernt werden. Bei wieder-

Pfannen – Silitan / CeraProtect

holtem Einbrennen lässt sich der Abrieb nicht mehr entfernen.

→ Vermeiden Sie kräftiges Abklopfen von harten, scharfkantigen und metallischen Küchenutensilien am Chromschüttrand. Dies kann zur Beschädigung des Schüttrandes führen.

→ Wenn sich der Griff Ihrer Pfanne gelockert hat, erst die Schraube am Griff mit einem haushaltsüblichen Schraubendreher nachziehen. Vorher darf die Pfanne nicht mehr verwendet werden. Ersetzen Sie Griffe, die Risse aufweisen oder nicht korrekt sitzen.

Hinweis für das Garen auf Induktionsherden

Beim Kochen auf dem Induktionsherd kann ein Summgeräusch entstehen. Dies ist technisch bedingt und kein Anzeichen für einen Fehler an Herd oder Kochgeschirr. Bitte nach dem Kochen nicht sofort auf die Glasceramikfläche fassen, da die Kochzone durch Rückwärme des Kochgeschirrbodens heiß werden kann.

Temperaturvorgaben für die Verwendung im Backofen

Die maximale Temperaturbeständigkeit hängt von den Teilen mit der geringsten Temperaturbeständigkeit ab (Griffe, Deckel oder Topf).

Verwenden Sie bei Glasdeckeln niemals die Grillfunktion des Backofens.

	Temperaturbeständigkeit	DE
Griffe (Deckel und Körper)		
aus Kunststoff/Silikon	70°C (zum Warmhalten)	
aus Edelstahl	250°C	
Deckel		
aus Glas	180°C	
aus Glas mit Edelstahleinfassung	180°C	
aus Edelstahl	250°C	
mit Kunststoffteilen	70°C	
Beschichtung		
mit CeraProtect	400°C	
mit Silitan	260°C	

Frying pans – Silitan / CeraProtect

Silitan 5-Year Guarantee*

ANTIHAFT · NON-STICK

CeraProtect 5-Year Guarantee*

ANTIHAFT · NON-STICK

Frying pans with Silitan / CeraProtect non-stick coating

- Durable and resistant.
- Excellent non-stick properties.
Robust, durable surface.
- No sticking of food.
- The best heat conduction and retention.
- Saves time and energy.
- Perfect for low-fat and healthy cooking.
- 5-year guarantee.

Use:

- Remove all stickers before using for the first time. Rinse the frying pan in hot water and dry it thoroughly. Then add a little cooking oil or cooking fat.
- Silit frying pans with a non-stick coating are excellently suited to low-fat or fat-free frying and cooking.
- The use of unsuitable fats or oils

that cannot be heated up to high temperatures, e.g. olive oil, or regular washing in the dishwasher can cause the non-stick coating of the frying pan to deteriorate.

Care tip:

Burnt-on residue may form on the Silitan/CeraProtect coating. In this case, generously wipe the frying pan with vegetable oil (not olive oil) and paper towel. The frying pan can then be used by adding a little fat. Many fats and oils (such as olive oil) are not sufficiently heat-stable when used for cooking and frying. They burn when heated to too high a temperature and can result in encrusted dirt that burns into the non-stick coating and can no longer be removed. If this happens frequently, the frying pan becomes sticky and thus loses its non-stick property.

When frying with fat:

Always add some fat into the cold empty frying pan! Then heat. Reduce the heat immediately if the grease begins to smoke slightly. Only then place the food in the frying pan.

When frying with a little fat,

there is no hot fat to indicate the temperature. Therefore, heat the frying pan at a maximum of approximately half heat and then ensure that the pan, coating and food are not overheated. Overheating the frying pan could impair the effect of the non-stick coating.

Care:

You should not let food residues dry in your frying pan. Simply wipe with a paper towel or clean with hot water and washing-up liquid after use. Please do not use steel wool, aggres-

EN

Silit

KOCHEXPERTEN. SEIT 1920.

Frying pans – Silitan / CeraProtect

sive liquid cleaners, abrasive agents containing sand or the abrasive sides of sponges.

For gentle cleaning, we recommend cleaning by hand as compact dishwasher detergents can damage the aluminium or cast aluminium base of frying pans.

It is best to use kitchen gadgets made of wood, synthetic material or silicone when cooking food in the frying pan. Cutting or scratch marks do not affect the frying pan's non-stick coating and are only visual signs of wear and tear that do not justify a complaint. Frying pans with plastic handles should not be used in the oven at temperatures exceeding 70°C. Frying pans with metal handles are for use in the oven. Pan holders should be used for this, however, as the handles can become very hot.

Tips for energy-saving cooking

Please use the right size of cooking zone that matches the frying pan.

Hotplate	Frying pans
Small ø of 14.5 cm	ø of 20 cm
Medium ø of 18 cm	ø of 24 cm
Large ø of 22 cm	ø of 26 / 28 cm

- Turn down the heat in good time and use the heat stored by the extra-sturdy energy-saving base.
- If your Silit cookware does wear out after many years, disposal is also no problem. Your local waste management company or recycling centre will certainly be happy to provide you with information.

Attention:

- Never overheat the frying pan (e.g. without contents), as otherwise the

cookware and the cooking zone can become damaged!

- Also ensure that the liquid of the cooked food never completely evaporates.
- Be careful with hot fat. Do not leave hot frying pans unattended. Do not extinguish burning fat with water. Use a blanket or a fire extinguisher.
- Only place the hot cookware on heat-resistant surfaces (never on synthetic material, etc.).
- Never leave young children unsupervised in the vicinity of hot cookware.
- To protect yourself against hot metal surfaces (special handles), you must use an oven glove or pan holder when using the frying pan on the hob and in the oven.
- Avoid sliding the cookware back and forth across glass ceramic cook-

ing zones, since residue between the base of the frying pan and the glass ceramic hob can scratch the cooking zone. Sliding aluminium frying pans can cause them to wear. The wear must therefore be removed immediately. If the wear is burnt on repeatedly, it will no longer be possible to remove it.

- Avoid knocking the chrome pouring rim heavily with hard, sharp-edged and metal kitchen utensils. This can damage the pouring rim.
- If the handle of your frying pan has become loose, tighten the screw on the handle using a standard household screwdriver. The frying pan must not be used again until this has been done. Replace handles that are cracked or do not fit correctly.

EN

Frying pans – Silitan / CeraProtect

Note for cooking on induction cookers

You may hear a humming noise when cooking on an induction cooker. This is due to technical reasons and does not indicate a fault with the cooker or cookware. After cooking, please do not touch the glass-ceramic surface straight away as the cooking zone can get hot due to heat being recovered by the cookware base.

Temperature specifications for use in the oven

The maximum temperature resistance depends on the parts with the lowest temperature resistance (handle, lid or pot).

Never use the oven's grill function with glass lids.

	Temperature resistance
Handles (lid and body)	
Made of synthetic material / silicone	70°C (for keeping food warm)
Made of stainless steel	250°C
Lid	
Made of glass	180°C
Made of glass with a stainless steel rim	180°C
Made of stainless steel	250°C
Made of synthetic parts	70°C
Coating	
With CeraProtect	400°C
With Silitan	260°C

EN

Poêles – Silitan / CeraProtect

Silitan 5-Year Guarantee*

ANTIHAFT · NON-STICK

CeraProtect 5-Year Guarantee*

ANTIHAFT · NON-STICK

Poêles avec revêtement antiadhésif Silitan / CeraProtect

- Durable et résistante.
- Excellentes propriétés antiadhésives. Surface robuste et durable.
- Les mets ne collent pas.
- Répartition et accumulation de la chaleur sans pareil.
- Pour gagner du temps et économiser de l'énergie.
- Idéales pour une cuisson saine et pauvre en graisse.
- 5 ans de garantie

Utilisation :

- Retirez les éventuels autocollants avant la première utilisation. Rincer la poêle à l'eau chaude et la sécher correctement. Frottez ensuite légèrement avec de l'huile ou de la graisse alimentaire.
- Les poêles avec revêtement antiadhésif de Silit se prêtent idéalement

à la cuisson et au rôissage avec peu ou sans matière grasse.

- L'utilisation de graisses ou d'huiles non adaptées et qui ne peuvent être chauffées à des températures élevées, comme l'huile d'olive, ou le nettoyage fréquent au lave-vaisselle peut nuire aux propriétés antiadhésives de la poêle.

Astuce d'entretien :

Des restes d'aliments cuits peuvent rester collés au revêtement Silitan / CeraProtect. Dans ce cas, frottez la poêle avec de l'huile végétale (et non de l'huile d'olive) et du papier absorbant. Vous pouvez ensuite utiliser la poêle en ajoutant un peu de graisse. De nombreuses graisses et huiles (comme l'huile d'olive) ne sont pas assez résistantes aux températures élevées pour être utilisées pour la cuisson. Lorsque leur température est

trop élevée, elles brûlent et peuvent s'incruster dans le revêtement antiadhésif. Vous ne pourrez ensuite plus les nettoyer. Si c'est souvent le cas, la poêle commence à coller et perd ses propriétés antiadhésives.

Pour la cuisson avec de la matière grasse :

Il est préférable de mettre un peu de matière grasse dans la poêle froide et vide avant de réchauffer. Baissez tout de suite le feu si la matière grasse commence légèrement à fumer. Vous pouvez ensuite mettre l'aliment à cuire dans la poêle.

Pour la cuisson avec peu de matière grasse, il manque l'indicateur de température de la matière grasse chaude. Il faut donc faire chauffer la poêle à feu moyen au max. et veiller à ce que la poêle et le revêtement ne

FR

Poêles – Silitan / CeraProtect

soient pas surchauffés avec l'aliment à cuire. Une surchauffe de la poêle peut compromettre l'efficacité du revêtement antiadhésif.

Entretien :

Vous ne devez pas laisser sécher les résidus de cuisson dans votre poêle. Il suffit de frotter après utilisation avec une serviette en papier ou de laver avec de l'eau chaude et du produit de vaisselle. La laine d'acier, les nettoyeurs liquides agressifs et les détergents abrasifs ou les dos d'éponge durs sont à bannir.

Pour ne pas abîmer votre poêle, nous recommandons un nettoyage à la main, car les détergents à vaisselle compacts peuvent aggraver et endommager les fonds de poêle ou la fonte en aluminium.

Utilisez pour la manipulation dans la poêle des accessoires de cuisine

en bois, matériau synthétique ou silicone. Les rayures ou éraflures n'ont aucune incidence sur les propriétés antiadhésives de la poêle et sont de simples traces d'usure optique qui ne justifient pas de réclamation. Les poêles équipées de poignées en plastique ne peuvent être mises au four que si la température ne dépasse pas 70 °C.

Les poêles aux poignées métalliques se prêtent à la cuisson au four. Il est vivement conseillé de porter des maniques, car les poignées peuvent devenir très chaudes.

Astuces pour une cuisine à basse consommation énergétique

Veuillez poser la poêle sur le feu de la table de cuisson correspondant à sa dimension.

Plaque	Poêles
petit ø 14,5 cm	ø 20 cm
moyen ø 18 cm	ø 24 cm
grand ø 22 cm	ø 26 / 28 cm

- Baissez le feu à temps et utilisez la chaleur accumulée du fond économe d'énergie ultra-puissant.
- Si votre batterie de cuisine Silit montre des signes d'usure au bout de nombreuses années d'utilisation, vous pouvez tout à fait procéder à son élimination. Vous pouvez demander conseil à votre déchetterie ou décharge locale.

Attention:

- Ne jamais laisser surchauffer la poêle (par ex. sans contenu) sous peine d'endommager la batterie de cuisine, le revêtement et la table de cuisson !
- Il faut également veiller à ce que

le jus de cuisson ne soit jamais complètement évaporé.

- Redoublez de prudence avec la graisse chaude. Ne laissez pas la poêle chaude sans surveillance. N'éteignez pas la graisse en flamme avec de l'eau. Servez-vous d'une couverture ou d'un extincteur.
- Ne posez les ustensiles chauds que sur un support résistant à la chaleur (jamais sur du plastique, etc.).
- Ne laissez jamais de jeunes enfants à proximité d'une batterie de cuisine chaude sans surveillance.
- Afin de se protéger des surfaces en métal chaudes (surtout les poignées), veuillez absolument utiliser des maniques lorsque vous utilisez la poêle avec la cuisinière ou le four.
- Évitez de pousser ou de tirer la batterie de cuisine sur la plaque en vitrocéramique. Les restes

FR

Poêles – Silitan / CeraProtect

situés entre le fond extérieur de la poêle et la plaque vitrocéramique risquent d'abîmer la zone de cuisson. Déplacer une poêle en aluminium sans la soulever risque de l'user. Enlevez immédiatement les usures. Vous ne pourrez plus les enlever si la poêle brûle à nouveau.

→ Il convient également de ne pas taper sur les bords chromés avec des ustensiles de cuisine durs, pointus et métalliques, pour ne pas les abîmer.

→ Si les vis de la poignée de la poêle se sont desserrées, veuillez les resserrer avec un tournevis normal. Tant que vous ne l'avez pas fait, n'utilisez pas la poêle. Remplacez les poignées fissurées ou branlantes.

Remarque à propos de la cuisson avec des plaques à induction

Un souffle peut s'entendre en cas de cuisson avec une plaque à induction. Ce bruit est d'origine technique et n'indique pas de défaut de votre table ou poêle. Il est interdit de toucher la plaque de cuisson tout de suite après avoir retiré l'ustensile de cuisson de la plaque, car la chaleur de cette dernière peut s'être retransmise à la plaque.

Indications de température pour l'utilisation au four

La température maximale de résistance à la chaleur dépend des pièces présentant la température de résistance à la chaleur la plus basse (poignées, couvercle ou corps).

N'utilisez jamais de couvercles en verre avec la fonction grill du four.

	Résistance thermique
Poignées (couvercle et corps)	
en plastique / silicone	70°C (pour le maintien au chaud)
en acier	250°C
Couvercle	
en verre	180°C
en verre avec bordure en	180°C
acier inoxydable	
en acier	250°C
avec des parties en plastique	70°C
Revêtement	
avec CeraProtect	400°C
avec Silitan	260°C

FR

Sartenes – Silitan / CeraProtect

Silitan 5-Year Guarantee*

ANTIHAFT · NON-STICK

CeraProtect 5-Year Guarantee*

ANTIHAFT · NON-STICK

Sartenes con revestimiento anti-adherente Silitan / CeraProtect

- Durable y resistente.
- Características antiadherentes excelentes. Superficie robusta, durable.
- Los alimentos no se pegan.
- Óptima conducción y almacenamiento del calor.
- Ahorro de tiempo y de energía.
- Perfectas para una cocina saludable y con poca grasa.
- 5 años de garantía.

Uso:

- Antes del primer uso, retire los posibles adhesivos que hubiera en la sartén. Lave la sartén con agua caliente y séquela bien.
- A continuación, frote ligeramente el revestimiento con aceite o grasa para cocinar.
- Las sartenes con revestimiento an-

tiadherente de Silit son excelentes a la hora de freír y cocinar con poca o ninguna grasa.

- El uso de grasas o aceites no apropiados que no se pueden calentar a altas temperaturas, como p. ej. aceite de oliva, o bien una limpieza frecuente en el lavavajillas pueden repercutir negativamente en las propiedades antiadherentes de la sartén.

Consejo para una óptima conservación:

Es posible que se acumulen restos de comida en el revestimiento Silitan / CeraProtect. En tal caso, frote bien la sartén con aceite vegetal (no utilice aceite de oliva) y papel de cocina. A continuación, añada un poco de grasa para usar de nuevo la sartén. Muchas grasas y aceites (p. ej., el aceite de oliva) no presentan una estabilidad suficiente

al calor para cocinar y freír. En caso de calentamiento excesivo, se queman y pueden formarse costras que se queman en el revestimiento antiadherente y que no pueden eliminarse posteriormente. Si esto sucede a menudo, la capa superficial de la sartén se degrada y desaparecen las propiedades antiadherentes.

Freír con grasa:

Agregue siempre algo de grasa en la sartén vacía y fría. A continuación, caliente la sartén. Baje el fuego inmediatamente, cuando la grasa comience a humear ligeramente. Seguidamente, introduzca el alimento en la sartén.

Al freír con poca grasa no aparece el indicador de temperatura para grasa caliente. Por eso, caliente la sartén como máximo a nivel medio y asegú-

ES

Sartenes – Silitan / CeraProtect

rese de que la sartén y el revestimiento no se calienten demasiado con el alimento. Un sobrecalentamiento de la sartén podría dañar el revestimiento antiadherente y su función.

Cuidados:

No deje que los restos de comida se queden secos dentro de la sartén. Simplemente límpielos después del uso con papel de cocina o con agua caliente y detergente. No emplee estropajos de acero, detergentes abrasivos ni arenosos ni la parte dura de la esponja.

Para una limpieza óptima, recomendamos una limpieza manual, dado que el detergente concentrado en el lavavajillas puede atacar y dañar la base de la sartén de aluminio o aluminio fundido.

Cuando manipule la sartén, utilice accesorios auxiliares de madera, plás-

tico o silicona. Los restos de arañazos o cortes no afectan a las propiedades antiadherentes de la sartén y al ser marcas puramente visuales no son motivo de reclamación. Las sartenes con asas de plástico no deben utilizarse en el horno a una temperatura superior a 70° C.

Las sartenes con asas de metal son para el horno. Utilice siempre manoplas ya que las asas pueden calentarse mucho.

Consejos para cocinar ahorrando energía

Utilice la zona de cocción con el tamaño adecuado para la sartén.

Zona de cocción	Sartén
pequeña ø 14,5 cm	ø 20 cm
mediana ø 18 cm	ø 24 cm
grande ø 22 cm	ø 26 / 28 cm

- Baje a tiempo la energía y aproveche el calor almacenado en su fondo extremadamente ahorrador de energía.
- Una vez que su batería de cocina Silit, después de largos años de servicio, ya no tenga más uso podrá eliminarla sin problemas. Consulte en su oficina local de eliminación o en el punto verde, seguro que ellos le informarán encantados.

Atención:

- No sobrecaliente nunca la sartén (por ejemplo, vacía), ya que podría dañar el revestimiento de la misma y la zona de cocción de la cocina.
- Asegúrese de que nunca se evapore todo el líquido del alimento.
- Tenga mucha precaución con el aceite o grasa caliente. Vigile siempre la sartén cuando esté caliente. Si la grasa empieza a arder, nunca

extinga el fuego con agua. Utilice una tapadera o un extintor.

- Apoye la sartén solamente sobre superficies resistentes al calor (nunca sobre plástico, etc.).
- No deje que los niños pequeños se sitúen cerca de sartenes calientes sin vigilar.
- Para protegerse de las superficies de metal caliente (asas, en especial), utilice guantes o manoplas a la hora de manipular el recipiente en el fuego y en el horno.
- Evite desplazar la batería de cocina arrastrándola sobre la vitrocerámica. Los restos de suciedad entre la base de la sartén y la zona de cocción de la vitrocerámica pueden arañar la zona de cocción. Las sartenes de aluminio se pueden desgastar por abrasión como resultado del desplazamiento y formar carbonilla. Esta debe eliminarse de

ES

Sartenes – Silitan / CeraProtect

inmediato. Si se quema en repetidas ocasiones, ya no será posible eliminar dicha carbonilla.

- Evite golpear el borde de cromo con utensilios de cocina duros, afilados y metálicos, ya que podría dañarse el borde vertedor.
- Si se ha aflojado el asa de su sartén, simplemente apriete el tornillo del asa con un destornillador doméstico común. No utilice la sartén antes de hacerlo. Reemplace las asas que presenten grietas o no apoyen correctamente.

Indicación para cocinar en placas de inducción

Al cocinar sobre una placa de inducción, puede aparecer un ruido de zumbido. No se preocupe, es algo técnico y no indica ningún defecto de su cocina o de la batería de cocina.

No toque la superficie vitrocerámica inmediatamente después de cocinar, ya que la zona aún puede estar muy caliente.

Indicaciones de temperatura para la utilización en el horno

La resistencia máxima a la temperatura depende de las piezas con la menor resistencia (asas, tapa u olla).

No utilice la función de parrilla cuando utilice en el horno las tapas de vidrio.

	Resistencia a la temperatura
Asas (tapa y cuerpo)	
de plástico/silicona	70°C (para conservar el calor)
de acero inoxidable	250°C
Tapa	
de cristal	180°C
de cristal con reborde de acero inoxidable	180°C
de acero inoxidable	250°C
con piezas de plástico	70°C
Revestimiento	
con CeraProtect	400°C
con Silitan	260°C

ES

Padelle – Silitan / CeraProtect

Silitan 5-Year Guarantee*

ANTIHAFT · NON-STICK

CeraProtect 5-Year Guarantee*

ANTIHAFT · NON-STICK

Padelle con rivestimento antiaderente Silitan / CeraProtect

- Di lunga durata e resistente.
- Eccellente effetto antiaderente. Superficie robusta e di lunga durata.
- I cibi non si attaccano.
- Ottima trasmissione e accumulo del calore.
- Risparmio di tempo e di energia.
- Perfette per la cottura sana e con pochi grassi.
- 5 anni di garanzia.

Utilizzo:

- Prima del primo utilizzo rimuovere l'etichetta eventualmente presente. Risciacquare la padella con acqua calda e asciugare bene. Poi cospargere con un po' di olio da cucina o burro.
- Le padelle Silit con rivestimento antiaderente sono perfette per una cucina con pochi o senza grassi.

→ L'utilizzo di tipi di burro od olio non adatti, che non possono essere riscaldati ad elevate temperature, ad es. l'olio di oliva, o il frequente lavaggio nella lavastoviglie può provocare la riduzione dell'antiaderenza della padella.

Consiglio per la cura:

I residui di cibo potrebbero depositarsi sul rivestimento antiaderente Silitan/CeraProtect. In questo caso la padella deve essere sfregata bene con olio vegetale (non olio di oliva) e carta da cucina. La padella può poi essere utilizzata aggiungendo un po' di olio o burro. Molti grassi e oli (come ad es. l'olio di oliva) non presentano sufficiente termostabilità per essere utilizzati per la cottura. Se vengono riscaldati a elevate temperature possono formarsi delle incrostazioni che s'imprimono sullo strato antiade-

rente e poi non possono più essere rimosse. Nel caso in cui ciò avvenga con frequenza, la padella si attacca perdendo così l'antiaderenza.

Quando si cucina con grassi:

Aggiungere sempre un po' di grasso alla padella fredda e vuota! Poi riscaldare. Abbassare subito il livello di calore nel momento in cui il grasso comincia a fumare leggermente e solo in seguito a ciò introdurre nella pentola il cibo da cuocere.

Quando si cuoce con poco olio o burro manca l'indicazione della temperatura prodotta dal grasso caldo. Quindi riscaldare la padella al massimo a fuoco medio e fare attenzione a non surriscaldare la padella e il rivestimento con il cibo da cucinare. Il surriscaldamento della padella potrebbe compromettere l'effetto antiaderente.

Padelle – Silitan / CeraProtect

Cura:

Non lasciare che i resti di cibo cotto si secchino nella padella. Dopo l'uso pulire la padella con carta da cucina o lavarla con acqua calda e detersivo. Non utilizzare lana di acciaio, detersivi liquidi aggressivi e polvere di smeriglio o la parte dura delle spugne. Per una pulizia delicata raccomandiamo il lavaggio a mano, dato che i detersivi compatti nelle lavastoviglie aggrediscono le padelle in alluminio o alluminio fuso e le possono danneggiare. Assieme alla padella utilizzare soltanto utensili in legno, in plastica o in silicone. Eventuali segni di tagli o graffi non influiscono sulle proprietà antiaderenti della padella, sono di pura natura ottica e non danno diritto ad alcuna garanzia. Le padelle con manici di plastica non devono essere utilizzate nel forno ad oltre 70 °C.

Le padelle con i manici di metallo sono adatte per il forno. Tuttavia per la cottura in forno devono essere utilizzate delle presine poiché i manici potrebbero riscaldarsi molto.

Consigli per cucinare a risparmio energetico

Scegliere la zona di cottura avente dimensione adatta al diametro della padella.

Zona di cottura	Padelle
piccola ø 14,5 cm	ø 20 cm
media ø 18 cm	ø 24 cm
grande ø 22 cm	ø 26 / 28 cm

- Abbassare tempestivamente la fiamma e utilizzare il calore accumulato nel fondo per risparmio energetico particolarmente spesso.
- Se dopo tanti anni la padella Silit non dovesse essere più utilizzabile,

lo smaltimento non rappresenta alcun problema. L'impresa di smaltimento locale o il centro di riciclaggio saranno lieti di fornire le informazioni necessarie.

Attenzione:

- Non surriscaldare mai la padella (ad es. senza contenuto), in caso contrario la padella e la zona di cottura si potrebbero danneggiare.
- Fare inoltre attenzione a che il liquido del cibo in cottura non evapori completamente.
- Fare attenzione con l'olio bollente. Non lasciare mai la padella calda incustodita. Non eliminare il grasso bollente con acqua. Tenere a disposizione una coperta o un estintore.
- Appoggiare le pentole calde solo su superfici resistenti al calore (mai su superfici di plastica, ecc.).
- Tenere le padelle calde lontano

dalla portata dei bambini.

- Per proteggersi dalle superfici di metallo calde (in particolare modo i manici), si prega di utilizzare un guanto o delle presine quando si utilizza la padella con il piano di cottura o il forno.
- Evitare di tirare o spingere la pentola sulla zona di vetroceramica. Eventuale sporco tra la base della padella e la zona in vetroceramica potrebbe graffiare la zona di cottura. Nel caso delle padelle di alluminio, si può causare un'abrasione spostandole. Le particelle abrasive devono essere rimosse subito. Riscaldando più volte la zona di cottura, tali particelle abrasive si attaccheranno alla zona di cottura e non potranno più essere rimosse.
- Evitare di battere con forza degli utensili duri, affilati e metallici sul bordo a versare in cromo. Ciò può

Padelle – Silitan / CeraProtect

danneggiare il bordo a versare.

→ Se il manico della padella si è allentato, serrare soltanto la vite sul manico con un cacciavite usato normalmente in casa. Prima di fare ciò, la padella non può essere utilizzata. Sostituire i manici che presentano screpolature o che non sono ben collocati.

Indicazioni per la cottura con forni a induzione

Quando si cucina con il forno a induzione potrebbe generarsi un ronzio. Si tratta di un rumore tecnico e non di un difetto del forno della padella. Dopo la cottura non toccare subito la superficie in vetroceramica in quanto la zona di cottura potrebbe essere calda per il calore residuo trasmesso dal fondo della padella.

Indicazioni inerenti alla temperatura per l'utilizzo nel forno

La termostabilità massima dipende dai componenti con la minore termostabilità (manici, coperchio o pentola).

Non utilizzare mai la funzione grill del forno con i coperchi di vetro.

	Termostabilità
Manici (coperchio e corpo)	
in plastica/silicone	70°C (per mantenere il calore)
in acciaio inossidabile	250°C
Coperchio	
in vetro	180°C
in vetro con bordo in acciaio	180°C
inossidabile	
in acciaio inossidabile	250°C
con elementi in plastica	70°C
Rivestimento	
con CeraProtect	400°C
con Silitan	260°C

煎锅 – Silitan / CeraProtect

Silitan 5-Year Guarantee*

ANTIHAFT · NON-STICK

CeraProtect 5-Year Guarantee*

ANTIHAFT · NON-STICK

带Silitan / CeraProtect不粘涂层的平底煎锅

- 使用寿命长且抵抗能力强。
- 杰出的不粘效果。表面结实、使用寿命长。
- 不粘食物。
- 最佳的导热性和储热性。
- 节省时间和能源。
- 最适合低脂健康烹调。
- 5年保修。

使用：

- 首次使用前请先去除可能存在的有标贴。在平底锅中装热水涮洗并充分晾干。接着薄薄地涂抹一层食用油或食用油脂。
- Silit不粘涂层平底煎锅非常适合用来低脂或无脂煎煮菜肴。
- 使用不耐高温的油脂或油，如橄榄油，或者经常在洗碗机中清洗，可能导致平底煎锅的不粘性能减弱。

保养指点：

Silitan / CeraProtect不粘涂层上可能粘附残留食物。这种情况时请用植物油(不要用橄榄油)和厨房纸巾擦干净平底煎锅。接着只需稍加一些油脂便可继续使用平底煎锅了。许多油脂和油(如橄榄油)的耐高温性能不足，不适合用于煎煮食物。使用这些油脂和油高温加热时会发生烧焦，形成粘牢在不粘涂层中无法再去除的烧焦物。如果此类现象经常发生，平底煎锅可能会渐渐丧失其不粘功能。

用油脂煎炒食物时：

请始终先在冷的空平底锅中放入适量油脂！然后才加热。当油脂开始略微起烟时，立即将火候调小。然后才将要煎制的食材放入平底锅中。

脂(棕榈脂)。

用少量油脂煎制时无法借助热油脂来辨别温度。因此，请将平底煎锅最多在中火上加热，请注意不要让平底煎

锅和涂层以及煎制食物过度加热。平底煎锅过热时会损害不粘涂层的效果。

保养：

请不要让残留的煎制食物在您的平底煎锅中干缩。使用后请用厨房纸巾把平底煎锅擦抹干净或用热水和洗涤剂清洗。请不要使用钢丝球、侵蚀性液体清洁剂和含沙型去污剂或海绵硬的一面。

我们建议您手动清洗，以爱护您的平底煎锅，洗碗机使用的紧凑型洗涤剂可能会侵蚀和损坏平底煎锅的铝及铝铸底面。

请您在用平底煎锅烹饪时使用木头、塑料或硅胶材料制作的厨具。切痕或刮痕对平底煎锅的不粘性能没有影响，而仅是外观上的使用痕迹，因此不能成为投诉的理由。带塑料锅柄的平底煎锅不得在超过 70 ° C 的烤炉中使用。

带金属锅柄的平底煎锅则可毫无问题地放入烤炉内使用。但请注意取拿平

煎锅 – Silitan / CeraProtect

底煎锅时必须使用垫布，因为这时锅柄可能会非常烫。

烹饪节能窍门

选择与平底煎锅大小相配的灶板区域进行烹饪。

灶板	平底煎锅
小号直径14.5 cm	直径20 cm
中号直径18 cm	直径24 cm
大号直径22 cm	直径26/28 cm

- 请及时调小火候，充分利用特强节能锅底储存的热量。
- 如果您的Silitan锅具在使用了许多年后终于报废，可毫无问题地作为废物清除。请您当地的废弃物清除公司或回收机构询问。

注意：

- 切勿让平底煎锅加热过度(如未放入食物时)，不然会导致锅具和灶板损坏！
- 此外还请注意不要让煎煮食物的水

分完全蒸干。

- 小心灼热油脂。不要让热的平底煎锅无人看管。当油脂着火时不要用水灭火。请使用被子或灭火器。
- 请始终将热的锅具放置在耐高温的垫底上(切勿放到塑料等材料上)。
- 不要让小孩无人看管在热的锅具近旁玩耍。
- 为避免被高温金属表面(尤其是锅柄)烫伤，请务必使用防烫手套或垫布抓握炉灶上或烤炉中的锅具。
- 请避免在玻璃陶瓷炉灶面板上来回推拉锅具。位于锅底与玻璃陶瓷炉灶面板之间的残留物可能会擦坏炉灶表面。铝制平底煎锅可能会在来回推移时发生刮落。这时必须立即将刮落物清除。多次烧焦粘牢后可能会无法再清除干净。
- 请不要用坚硬、边角锐利的金属厨具在铬制锅沿上用力敲打。这可能会导致损坏锅沿。
- 如果锅柄松动，则先用家庭常用的螺丝刀重新拧紧锅柄上的螺丝。

在此之前不得再使用该锅具。如果锅柄上出现裂缝，或无法再正确定位，请更换锅柄。

在感应炉上烧煮时的注意事项

在感应炉上烹饪时可能会产生蜂鸣噪音。这种噪音的产生是由于技术受限，并不表明您的炉灶或锅具上存在缺陷。请在烹饪完毕后不要立即触摸玻璃陶瓷炉灶面板，因为锅底的剩余热量会使面板很烫。

煎锅 – Silitan / CeraProtect

在烤炉中使用时的温度规定

最大耐热性由锅具上耐热性最小的部件(锅柄、锅盖或锅体)决定。

玻璃锅盖时切勿使用烤炉的烧烤功能。

	耐热性
锅柄(锅盖和锅体)	
塑料/硅胶	70°C (用于保温)
不锈钢	250°C
锅盖	
玻璃	180°C
玻璃, 外圈不锈钢	180°C
不锈钢	250°C
带塑料部件	70°C
涂层	
CeraProtect	400°C
Silitan	260°C



Besuchen Sie uns auf
www.facebook.de/silit



00 0039 9516 | 04/2024

Silit

KOCHEXPERTEN. SEIT 1920.

WMF Business Unit Consumer GmbH
WMF Platz 1
73312 Geislingen/Steige | Germany
silit.com | contact@wmf.com