

Kochgeschirr Silargan®

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.

Kochgeschirr Silargan®.



Silit
KOCHEXPERTEN. SEIT 1920.

DE	Inhaltsverzeichnis Kochgeschirre Silargan®	04 — 13
EN	Contents Silargan® cookware	14 — 23
FR	Table des matières Batterie de cuisine Silargan®	24 — 35
ES	Índice Batería de cocina de Silargan®	36 — 45
IT	Indice Pentolame in Silargan®	46 — 55
ZH	目录 Silargan®炊具使用说明书	56 — 62

Kochgeschirr Silargan®.



- Porenlos geschlossene Oberfläche
- Nickelfrei
- Made in Germany

Die Vorteile Ihres neuen Silargan®-Kochgeschirrs

Silargan® – weltweit einzigartig, nickelfrei – Vorteile, die für sich sprechen.

Qualität beginnt beim Material. Ihr Kochgeschirr wird aus der weltweit einzigartigen, nochmals weiterentwickelten Hightech-Keramik Silargan® gefertigt. Silargan® eignet sich nicht nur zum Kochen, sondern auch bestens zum Servieren und Aufbewahren.

Hinweise zum sicheren Gebrauch

Lesen Sie diese Hinweise vor dem Gebrauch aufmerksam durch. Überlassen Sie das Kochgeschirr nur Personen, die sich vorher mit der Gebrauchsanleitung vertraut gemacht haben.

Bewahren Sie die Gebrauchsanleitung zum späteren Nachlesen gut auf.



Sicherheit und Funktion erhalten

- Ziehen Sie die Griffe mit einem Schraubendreher fest, falls sich die Griffe gelockert haben.
- Ersetzen Sie Griffe, die Risse aufweisen oder nicht korrekt sitzen.
- Ersetzen Sie beschädigte Glasdeckel oder beschädigtes Kochgeschirr.
- Verwenden Sie nur Original-Ersatzteile.
- Beachten Sie unsere Reinigungs- und Pflegehinweise.

Wenden Sie sich im Falle von Reparaturen an Ihren Fachhändler.



Sicher kochen mit Ihrem Silargan® Kochgeschirr

- Benutzen Sie geeigneten, hitzebeständigen Handschutz, vor allem, wenn Sie das Kochgeschirr im Backofen verwenden.
- Berühren Sie während der Benutzung

nie die heißen Außenflächen des Kochgeschirrs.

- Verschieben oder tragen Sie das heiße Kochgeschirr ausschließlich an den Griffen und mit sicherem Halt.
- Berühren Sie keine anderen Personen mit dem heißen Kochgeschirr.
- Stellen Sie das heiße Kochgeschirr nur auf hitzefesten Unterlagen (niemals auf Kunststoff etc.) ab.
- Lassen Sie heißes Kochgeschirr nie unbeaufsichtigt.
- Halten Sie Kinder während der Benutzung vom Kochgeschirr fern.
- Lassen Sie kleine Kinder nie unbeaufsichtigt mit dem Kochgeschirr hantieren. Kinder könnten sich an den Kleinteilen verschlucken. Erstickungsgefahr!
- Löschen Sie brennendes Fett nicht mit Wasser. Nehmen Sie einen Deckel oder eine Decke.
- Fassen Sie nach dem Kochen nicht

DE

Kochgeschirr Silargan®.

sofort auf die Herdoberfläche.

Dies gilt auch für Induktionsherde, da auch hier die Kochzone durch Rückwärme des Kochgeschirrbodens heiß wird. Halten Sie Kinder grundsätzlich vom Herd fern.

→

Vor dem ersten Gebrauch

- Entfernen Sie alle Aufkleber und Anhänger.
- Füllen Sie das Kochgeschirr zu 2/3 mit Wasser und geben Sie 2 – 3 Esslöffel Haushaltsessig dazu.
- Kochen Sie das Kochgeschirr ca. 5 – 10 Minuten lang mit diesem Essigwasser aus.
- Spülen Sie anschließend alle Teile gründlich von Hand.
- Trocknen Sie das Kochgeschirr gut ab.

Das Kochen mit Ihrem Silargan® Kochgeschirr - Kochgeschirr und Herd erhalten.

- Überhitzen Sie das Kochgeschirr niemals. Achten Sie darauf, dass die Flüssigkeit im Kochgeschirr nicht vollständig verdampft.
- Vermeiden Sie bei heißen Glasdeckeln schockartiges Abschrecken oder das Absetzen auf kalten Unterlagen.
- Schlagen Sie Küchenhelfer nicht am Schüttrand ab.
- Vermeiden Sie das Ziehen oder Schieben des Kochgeschirrs auf dem Glaskeramikkfeld. Heben Sie das Kochgeschirr stattdessen hoch.
- Halten Sie die Kochzone sauber. Schmutzreste zwischen Kochgeschirrboden und Glaskeramikkochfeld können die Kochzone zerkratzen.
- Verwenden Sie die zu Ihrem Kochgeschirr passende Herdplattengröße.

- Wenn Sie einen Gasherd benutzen:
- Stellen Sie die Gasflamme nie größer ein als der Topfboden ist.
So stellen Sie sicher, dass die Griffe nicht beschädigt werden.

Temperaturvorgaben für die Verwendung im Backofen beachten.

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

- Verwenden Sie bei Glasdeckeln niemals die Grillfunktion des Backofens.

DE

	Temperaturbeständigkeit
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

Kochgeschirr Silargan®.



Der richtige Umgang mit heißem Fett

- Tupfen Sie Gargut gründlich trocken, bevor Sie es in heißem Fett anbraten.

So vermeiden Sie Verbrennungen durch heiße Fettspritzer.

- Überhitzen Sie das Fett nicht.

Frittieren:

- Füllen Sie das Kochgeschirr bis maximal zur Hälfte mit geeignetem Fett.

- Verwenden Sie zum Frittieren keinen Deckel.

So verhindern Sie Verbrennungen durch überschäumendes Fett.

- Löschen Sie brennendes Fett niemals mit Wasser. Nehmen Sie einen Deckel oder eine Decke.

Tipps zum Kochen

- Benutzen Sie die höchste Kochstufe nur zum Ankochen oder Anbraten.

ten. Schalten Sie anschließend auf mittlere oder kleine Heizleistung zurück.

- Der gute Sitz des Deckels kann dazu führen, dass sich der Deckel beim Abkühlen durch das entstehende Vakuum festsaugt. Erhitzen Sie in diesem Fall das Kochgeschirr nochmals kurz, bis sich der Deckel wieder abnehmen lässt.



Verwenden eines Deckels mit Funktionsteilen wie z.B. dem Control Lid

- Halten Sie Ihre Hände nie über die Abgieß- und Abdampföffnung.
- Setzen Sie den Deckel so auf den Topf, dass Sie beim Öffnen des Deckels nicht über die Dampföffnung greifen müssen. Drehen Sie die Öffnung zur vom Körper abgewandten Seite.



- Verwenden Sie zum Abgießen rutschfesten, geeigneten Handschutz.
- So verhindern Sie Verbrennungen durch heißen Dampf.

Verwenden des Funktionsdeckels Control Lid - Dampfstrom regulieren:

- Regulieren Sie den Dampfstrom mit dem Schieberegler gezielt durch die stufenlose Öffnungseinstellung.
- Öffnen Sie den Dampfstrom nur so weit wie nötig.

Abgießen:

- Schieben Sie den Schieberegler zur Deckelmitte.
- So können Sie zuverlässig und schnell Kochwasser abgießen.

Gesundes Braten mit wenig Fett

Kochgeschirre von Silit verfügen über einen extrastarken Stahlkern und

sind hervorragend für das scharfe Braten bei hohen Temperaturen geeignet.

- Stellen Sie das kalte Kochgeschirr mit wenig Fett auf die Herdplatte und erhitzen Sie mit großer Heizstufe.

- Verteilen Sie das Fett durch Schwenken gleichmäßig, sobald das Fett deutliche Schlieren zieht oder leicht zu rauchen beginnt.
- Geben Sie das ungewürzte Fleisch in das Kochgeschirr und drücken Sie das Fleisch auf dem Boden an.
- Regulieren Sie die Energiezufuhr des Herdes nach unten.
- Warten Sie, bis das Eiweiß gerinnt und sich die Poren vom Fleisch geschlossen haben. Sobald eine appetitliche braune Kruste entstanden ist, löst sich das Fleisch von selbst vom Boden und Sie können es mühelos wenden.

Kochgeschirr Silargan®.

Tipp: Verwenden Sie das richtige Fett zum Braten und beachten Sie dessen Temperatur-beständigkeit.

Kochgeschirr reinigen und aufbewahren

- Benutzen Sie zur Reinigung heißes Wasser und handelsübliches Spülmittel.
- Weichen Sie anhaftende Speisereste ein.
- Verwenden Sie keine sandhaltigen Reinigungsmittel, Stahlwolle oder harte Seiten von Schwämmen.
- Kochen Sie bei stark anhaftenden Speiseresten das Kochgeschirr mit etwas Wasser und pulverförmigem Pflegemittel von Silit aus.
- Entfernen Sie hartnäckige Flecken mit dem flüssigen Pflegemittel von Silit.
- Sie können das Kochgeschirr auch in der Spülmaschine reinigen.

Dies kann zu Farbveränderungen an Kunststoffgriffen oder der Silargan®-Oberfläche führen. Die Funktion wird dadurch jedoch nicht beeinträchtigt. Wir empfehlen daher die Reinigung von Hand.

- Trocknen Sie das Kochgeschirr nach der Reinigung gut ab.
- Stellen Sie Kochgeschirr bitte nicht direkt aufeinander. Stapeln Sie die Töpfe ineinander, so dass die Griffe auf dem Schüttrand aufliegen.
- Legen Sie bei der Aufbewahrung im Schrank den Deckel möglichst nicht auf den Topf.

Reinigen des Control Lids

- Nehmen Sie vor der Reinigung des Deckels den Schieberegler ab.
- Halten Sie den Deckel dazu mit beiden Händen fest (Schieberegler zum Körper hin gerichtet) und schieben Sie den Regler mit dem

Daumen nach links (bzw. je nach Sitz nach rechts).



Der Fingerschutz an den Deckelseiten kann nicht abgenommen werden. Montieren Sie den Schieberegler nach dem Reinigen nur in absolut trockenem Zustand.

Die Garantieleistung

Wir garantieren (bei normalem, bestimmungsgemäßem Gebrauch des Kochgeschirrs im Privathaushalt) die Haltbarkeit der keramischen Silargan®-Oberfläche für 30 Jahre ab Kaufdatum. Deckel, Griffe sowie der Chromschüttrand sind von der Garantie ausgenommen, da diese Teile keine keramische Silargan®-Oberfläche aufweisen.

Die Garantieleistung besteht darin, dass wir innerhalb der Garantiezeit Teile mit mangelhafter Silargan®-Oberfläche austauschen und durch einwandfreie Teile ersetzen. Eine mangelhafte Silargan®-Oberfläche liegt nicht vor, sofern lediglich übliche Gebrauchsspuren wie Schnitt- und Kratzspuren etc. rein optischer Natur vorliegen; in diesem Fall erfolgt keine Garantieleistung.

Kochgeschirr Silargan®.

Solange dasselbe Modell im Lieferprogramm geführt wird, wird das mangelhafte Teil durch ein Teil desselben Modells ersetzt. Wird das Modell nicht mehr im Lieferprogramm von Silit geführt, wird das mangelhafte Teil durch ein ähnliches, im Lieferprogramm von Silitgeführtes Produkt ersetzt.

Der Garantieausschluss

Für Beschädigungen, die aus folgenden Gründen entstanden sind, wird keine Garantie übernommen: Nichtbeachtung der in dieser Gebrauchsanleitung enthaltenen Gebrauchsanleitung und Pflegehinweise, Überhitzung, ungeeignete und unsachgemäße Verwendung, fehlerhafte oder nachlässige Behandlung (z.B. Reinigung mit sandhaltigen Mitteln), Gewalteinwirkung jeder Art (z.B. Fall auf Boden, Schlag), mechanische, chemische

oder physikalische Einflüsse auf die Oberfläche als Folgen von nicht bestimmungsgemäßem Gebrauch.

Der Garantieanspruch

Der Garantieanspruch besteht nur bei Vorlage des datierten Kaufbelegs. Die Garantie beginnt mit dem Kaufdatum.

Garantiegeber

WMF Group GmbH

Eberhardstraße 35

73312 Geislingen/Steige

Germany

Hinweis auf gesetzliche Rechte des Verbrauchers

Die gesetzlichen Rechte, die einem Verbraucher gegen den Verkäufer zustehen, wenn die Kaufsache zum Zeitpunkt des Gefahrüberganges nicht mangelfrei war (z.B. Nacherfüllung, Rücktritt, Minderung,

Schadenersatz), werden durch diese Garantie nicht eingeschränkt.

EG-Konformitätserklärung

Konformitätserklärungen für Bedarfsgegenstände, die in Kontakt mit Lebensmitteln kommen, finden Sie unter folgendem Link:

<https://www.silit.de/service/rund-um-silit-produkte/konformitaetserklaerungen/>

Silargan® cookware.



- Non-porous sealed surface
- Nickel-free
- Made in Germany

The advantages of your new Silargan® cookware

Silargan® – unique throughout the world and nickel-free – advantages which speak for themselves.

Quality begins with the material. Your cookware has been manufactured using the globally unique and further enhanced Silargan® high-tech ceramic. Silargan® is not only suitable for cooking, but also for serving and storing foods

Instructions for safe use

Read these instructions carefully before use. Only allow individuals who have previously familiarised themselves with the instructions for use to use the cookware.

Keep the instructions for use in a safe place for subsequent reference.



Maintaining safety and function

- If the handles have become loose, tighten them using a screwdriver.
- Replace handles that are cracked or do not fit correctly.
- Replace damaged glass lids or any damaged cookware.
- Only use genuine spare parts.
- Refer to our instructions for cleaning and care.

Contact your specialist dealer in the event of repairs.



Cooking safely with your Silargan® cookware

- Use suitable, heat-resistant hand protection, particularly when using the cookware in the oven.
- Never touch the hot outer surfaces of the cookware during use.
- You must only use the handles and ensure a firm grip when moving or

carrying hot cookware.

- Do not touch anybody else with the hot cookware.
- Only place the hot cookware on heat-resistant surfaces (never on synthetic material, etc.).
- Never leave hot cookware unattended.
- Keep children away from the cookware during use.
- Never allow young children to handle the cookware unsupervised. Children can choke on the small parts. Danger of suffocation!
- Do not extinguish burning fat with water. Use a lid or a blanket.
- Do not touch the surface of the hob immediately after cooking. This also applies to induction hobs as the cooking zone can get hot due to heat being recovered by the cookware base. Keep children away from the hob.

EN

Silargan[®] cookware.

Before using for the first time

- Remove all stickers and tags.
- Fill the cookware 2/3 with water and add 2-3 tablespoons of household vinegar.
- Boil the vinegar water in the cookware for 5-10 minutes.
- Then rinse all parts thoroughly by hand.
- Dry the cookware well.

Cooking with your Silargan[®] cookware - Maintaining the cookware and hob.

- Never overheat the cookware. Ensure that the liquid in the cookware never evaporates completely.
- Avoid immersing hot glass lids in water or placing them on cold surfaces.
- Do not remove kitchen gadgets from the pouring rim.
- Avoid sliding the cookware back

and forth across glass ceramic cooking zones. Lift the cookware instead.

- Keep the cooking zone clean since residue between the base of the cookware and the glass ceramic hob can scratch the cooking zone.
- Use suitable hotplate sizes for your cookware.
- If using a gas hob:
- Ensure that the gas flame does not reach beyond the base of the pot
- to prevent damaging the handles.

Observe the temperature specifications for use in the oven.

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

→ 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

Silargan® cookware.



Handling hot fat correctly

- Thoroughly pat food dry before frying it in hot fat to avoid burns caused by hot oil splashes.
- Do not overheat the fat.

Frying:

- Fill the cookware no more than half way up with suitable fat.
- Do not use a lid when frying food to avoid burns caused by fat foaming.
- Never extinguish burning fat with water. Use a lid or a blanket.

Cooking tips

- Use the highest cooking level only for boiling or frying. Then turn the heat back down to a medium or low setting.
- Because the lid fits so well, it may stick due to the vacuum that is created when the cookware is

cooling down.

- In this case, briefly reheat the cookware until it is possible to remove the lid.



Use a lid with functional parts such as the Control Lid

- Never hold your hands over the pouring opening and steam vent.
- Place the lid on the pot such that when opening the lid you do not have to reach across the steam vent. Turn the vent so it faces away from the body.
- Use suitable slip-resistant hand protection when pouring to
- avoid burns caused by hot steam.

Controlling the steam flow:

- Systematically control the steam flow using the slider and the variable vent settings.



→ Open the steam flow only as far as necessary.

Pouring:

- Move the slider to the centre of the lid to
- safely and quickly pour out the cooking water.

Health-conscious low-fat frying

Cookware by Silit has an extra-sturdy steel core and is excellently suited to flash frying at high temperatures.

- Put a small amount of fat into the cold cookware and place it on the hotplate. Heat up at a high setting.
- When streaks appear in the fat or it starts to smoke slightly, distribute evenly around the cookware by rotating.
- Then put the unseasoned meat into the cookware and press it down.
- Turn down the heat of the hob.
- Wait until the protein has coagula-

ted and the pores of the meat are closed. As soon as an appetising golden brown crust has formed, the meat comes off of the base by itself and you can turn it easily.

Tip: Use the correct fat for frying and ensure it is temperature-resistant.

Cleaning and storing your cookware

- Use hot water and a commercial washing-up liquid to clean your cookware.
- Soak off any food residue that is stuck to the cookware.
- Do not use abrasive cleaning detergents, steel wool or the abrasive sides of sponges.
- To remove stubborn food residue, boil a little water in the cookware together with powder cleanser from Silit.
- To remove stubborn stains, use the

Silargan® cookware.

liquid cleanser from Silit.

- You can also clean the cookware in the dishwasher. This may result in discolouration of the synthetic handles or the Silargan® surface. This does not impair functionality, however. We therefore recommend cleaning by hand.
- Dry the cookware well after cleaning.
- Do not stack the cookware directly one on top of the other. Stack the pots inside one another, such that the handles are resting on the pouring rim.
- When storing in a cupboard, do not store with the lid on the pot wherever possible.

Cleaning the Control Lid

- Remove the slider before cleaning the lid.
- To do this, hold the lid firmly with both hands (with the slider facing

your body) and use your thumb to push the slider to the left (or to the right, depending on its position).



The finger guard on the sides of the lid cannot be removed.

Re-fit the slider once the lid has been cleaned and completely dried.

Guarantee

We guarantee the durability of the ceramic Silargan® surface for 30 years from the date of purchase (provided that the cookware is used under normal, domestic conditions and as intended). The lid, handles and chrome pouring rim are excluded from the guarantee, as these parts do not have a ceramic Silargan® surface.

Under the terms of the guarantee, we will exchange parts with a defective Silargan® surface for perfect parts within the guarantee period. A Silargan® surface is not deemed defective if it merely exhibits normal signs of wear and tear such as cutting and scratch marks, etc., which are of a purely visual nature; such signs of wear and tear are not covered by the guarantee.

Provided that this model is still included in the product range, the defective part will be replaced by a part from the same model. If the model is no longer included in the Silit product range, the defective part will be replaced by a similar product within the current Silit product range.

EN

Exclusions from the guarantee

The guarantee does not cover damage caused by the following: Failure to observe the instructions for use and care contained in these instructions for use, overheating, inappropriate or improper use, incorrect or negligent handling (e.g. cleaning with abrasive products), any kind of forceful impact (e.g. falling onto a floor, a blow), mechanical, chemical or physical damage to the surface resulting from incorrect use.

Silargan® cookware.

Warranty claims

For any warranty claim, dated proof of purchase is required. The guarantee is effective from the date of purchase.

Warranty issuer

WMF Group GmbH

Eberhardstraße 35

73312 Geislingen/Steige

Germany

EC declaration of conformity

You will find declarations of conformity for commodities that come into contact with food under the following link:

<https://www.silit.de/service/rundum-silit-produkte/konformitaetserklaerungen>

Information on the consumer's statutory rights

The consumer's statutory rights against the seller are not restricted by this guarantee if the purchased product was not free from defects at the time of transfer of risk (e.g. subsequent fulfilment, withdrawal, reduction and compensation).

Batterie de cuisine Silargan®.



- Surface fermée non poreuse
- Exempt de nickel
- Fabriqué en Allemagne

Silit
KOCHEXPERTEN. SEIT 1920.

Les avantages de votre nouvelle batterie de cuisine Silargan®

Silargan® : unique au monde et sans nickel, des avantages qui parlent d'eux-mêmes.

La qualité commence avec le matériau. Vos ustensiles de cuissons sont fabriqués avec la céramique Silargan® exclusive, dont la technologie avancée a encore été perfectionnée. Ainsi, les produits Silargan® se prêtent non seulement à la cuisson, mais aussi parfaitement au service et à la conservation.

Conseils pour une utilisation en toute sécurité

Veuillez lire attentivement les conseils qui suivent avant l'utilisation. Ne laissez utiliser la batterie de cuisine que par des personnes qui ont pris connaissance du mode d'emploi.

Veuillez conserver précieusement le présent mode d'emploi pour consultation ultérieure.



Assurer la sécurité et le bon fonctionnement

- Fixez convenablement les poignées avec un tournevis si celles-ci se sont desserrées.
- Remplacez les poignées qui sont fissurées ou qui ne se placent pas correctement.
- Remplacez les couvercles en verre ou les ustensiles abîmés.
- Utilisez exclusivement des pièces de rechange d'origine.
- Veuillez respecter nos conseils de nettoyage et d'entretien.

Si des réparations sont nécessaires, veuillez vous adresser à votre revendeur.



Cuisiner en toute sécurité avec votre batterie de cuisine Silargan®

- Utilisez des protections pour les mains appropriées et résistantes à la chaleur, surtout quand vous utilisez vos ustensiles avec le four.
- Ne touchez jamais les surfaces extérieures chaudes des ustensiles pendant l'utilisation.
- Déplacez ou portez les ustensiles chauds uniquement à l'aide des poignées et lorsque votre prise est ferme.
- Ne touchez personne avec les ustensiles chauds.
- Ne posez les ustensiles chauds que sur un support résistant à la chaleur (jamais sur du plastique, etc.).
- Ne laissez jamais les ustensiles chauds sans surveillance.
- Les enfants doivent être tenus à l'écart lors de l'utilisation des

FR

Batterie de cuisine Silargan®.

ustensiles.

- Ne laissez jamais les jeunes enfants jouer avec les ustensiles sans surveillance. Les enfants peuvent ingérer les petites pièces. Risque d'asphyxie !
- N'éteignez pas la graisse en train de brûler avec de l'eau. Servez-vous d'une couverture ou d'un couvercle.
- Après la cuisson, ne saisissez pas immédiatement la surface de la cuisinière. Ceci vaut également pour les tables de cuisson à induction, car la chaleur résiduelle du fond des ustensiles continue de chauffer ces dernières. De manière générale, les enfants doivent être tenus à l'écart de la table de cuisson.

Avant la première utilisation

- Retirez tous les autocollants.

- Remplissez les ustensiles d'eau aux deux tiers et ajoutez deux ou trois cuillères à soupe de vinaigre de table.
- Faites bouillir les ustensiles pendant env. 5 à 10 minutes avec l'eau vinaigrée.
- Nettoyez ensuite soigneusement toutes les parties à la main.
- Séchez convenablement les ustensiles.

Cuisiner avec votre batterie de cuisine Silargan® - Préserver la batterie de cuisine et la table de cuisson.

- Ne surchauffez jamais les ustensiles. Veillez à ce que les liquides qui se trouvent dans les ustensiles ne s'évaporent jamais complètement.
- Évitez de rincer à l'eau froide ou de poser les couvercles en verre

chauds sur une surface froide,
au risque de provoquer un choc
thermique.

- N'abîmez pas les accessoires de cuisine au niveau du bord verseur.
- Évitez de pousser ou de tirer la batterie de cuisine sur la plaque en vitrocéramique. Au lieu de cela, soulevez-la.
- Gardez la table de cuisson propre. Les restes situés entre le fond de l'ustensile de cuisson et la plaque céramique risquent d'abîmer la zone de cuisson.
- Utilisez les plaques dont la taille convient à vos ustensiles.
- Si vous utilisez une cuisinière au gaz :
n'utilisez pas une flamme plus grande que le fond de la casserole. Ainsi, vous êtes sûr de ne pas abîmer les poignées.

Batterie de cuisine Silargan®.

Respecter les instructions concernant la température lors de l'utilisation avec le four.

La résistance maximale à la chaleur dépend de la partie qui a la plus faible résistance à la chaleur (les poignées, le couvercle ou le corps).

→ N'utilisez jamais la fonction grill avec les couvercles en verre.

	Résistance à la chaleur
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 acier inoxydable	180°C
en acier	250°C
avec des parties en plastique	70°C



Cuisiner en toute sécurité avec des matières grasses chaudes

- Tamponnez correctement les aliments à cuire avec du papier jusqu'à ce qu'ils soient bien secs avant de les cuire dans de la graisse chaude.
- Vous éviterez ainsi les brûlures causées par les éclaboussures de graisse.
- Ne surchauffez pas la graisse.

Frïre:

- Remplissez l'ustensile jusqu'à sa moitié au maximum avec de la matière grasse appropriée.
- N'utilisez pas de couvercle pour frïre.
- Vous éviterez ainsi les brûlures causées par des débordements de graisse.
- N'éteignez jamais la graisse en train de brûler avec de l'eau. Servez-

vous d'une couverture ou d'un couvercle.

Astuces de cuisson

- Utilisez le niveau de cuisson le plus élevé pour porter à ébullition ou pour saisir les aliments. Ensuite, diminuez la puissance jusqu'au niveau moyen ou réduit.
- Lorsque le couvercle est bien mis, il se peut qu'il reste collé à la casserole lorsqu'il refroidit à cause du vide qui se crée.
- Dans ce cas, réchauffez brièvement l'ustensile jusqu'à ce que vous puissiez retirer le couvercle.

FR



Utilisation d'un couvercle avec des éléments fonctionnels, comme le Control Lid

- Ne laissez jamais vos mains au-dessus de l'ouverture d'égouttage

Batterie de cuisine Silargan®.

et d'évaporation.

- Posez le couvercle sur la marmite de telle sorte que vous n'ayez pas à l'attraper au-dessus de l'ouverture de la vapeur. Tournez l'ouverture vers le côté opposé au corps.
- Utilisez des protections pour les mains appropriées et antidérapantes pour l'égouttage.
- Vous éviterez ainsi les brûlures causées par la vapeur.

Utilisation du couvercle fonctionnel Control Lid - Régulation du débit de vapeur.

- Réglez le débit de vapeur de manière ciblée à l'aide du bouton du réglage continu de l'ouverture.
- N'agrandissez pas l'ouverture plus que nécessaire.

Égouttage :

- Réglez le bouton sur le milieu du couvercle.

- Vous pourrez ainsi égoutter rapidement et de manière fiable l'eau de cuisson.

Frir avec peu de graisse

Les batteries de cuisine Silit sont équipées d'un noyau en acier ultrarésistant, ce qui fait d'elles des ustensiles qui conviennent parfaitement à la cuisson à des températures élevées.

- Posez l'ustensile froid avec un peu de graisse sur la plaque de cuisson et réchauffez-la avec un niveau de puissance élevé.
- Répartissez la graisse en tournant l'ustensile dès que la graisse laisse des traces ou commence à fumer légèrement.
- Mettez la viande sans épices dans l'ustensile et pressez la viande contre le fond.
- Diminuez l'intensité de la cuisinière.
- Chauffez jusqu'à ce que les albumi-

nes ruissellent et que les pores de la viande se referment. Dès qu'une croûte appétissante s'est formée, la viande se détache d'elle-même du fond et peut se tourner facilement.

Astuce : Utilisez une graisse qui convient à la cuisson et respectez sa résistance à la chaleur.

Nettoyer et conserver la batterie de cuisine

- Utilisez de l'eau chaude et un produit vaisselle courant pour le nettoyage.
- Enlevez les restes d'aliments collés.
- N'utilisez pas de produit de nettoyage abrasif, de laine d'acier ou le côté rugueux de l'éponge.
- Si des restes d'aliments collent fortement, faites bouillir dans l'ustensile un peu d'eau avec du nettoyant en poudre Silit.

- Éliminez les taches tenaces à l'aide du nettoyant liquide Silit.
- Vous pouvez également nettoyer les ustensiles dans le lave-vaisselle. Le nettoyage au lave-vaisselle peut entraîner une décoloration des poignées en plastique ou de la surface Silargan®. Cependant, la fonctionnalité ne s'en verra pas modifiée. Nous recommandons tout de même le nettoyage à la main.
- Séchez convenablement les ustensiles après le nettoyage.
- Veuillez ne pas empiler les ustensiles directement les uns sur les autres. Empilez les casseroles les unes sur les autres, de manière à ce que les poignées soient posées sur les bords.
- Veuillez, autant que possible, ne pas poser les couvercles sur les casseroles lorsque vous les rangez dans l'armoire.

Batterie de cuisine Silargan®.

Contrôle du couvercle Control Lid

- Retirez le bouton avant de nettoyer le couvercle.
- Pour ce faire, maintenez fermement le couvercle avec les deux mains (avec le bouton dirigé vers le corps) et poussez le bouton vers la gauche avec les pouces (ou vers la droite selon la position).



La protection des doigts sur les côtés du couvercle n'est pas amovible. Après le nettoyage, ne remontez le bouton que lorsque tout est complètement sec.

La garantie

Nous garantissons (en cas d'utilisation normale et conforme de la batterie de cuisine en privé) une durée de vie de la surface Silargan® en céramique de 30 ans à compter de la date d'achat. Le couvercle, les poignées et le bord verseur en chrome sont exclus de la garantie, car ces pièces n'ont pas de surface Silargan® en céramique.

La garantie consiste à échanger des pièces dont la surface en Silargan® est défectueuse pendant la période de garantie et de les remplacer par des pièces en parfait état. Une surface Silargan® défectueuse ne doit pas être

confondue avec des signes d'usure liés à une utilisation normale comme des rayures et des éraflures, etc. d'ordre purement visuel, et qui dans ce cas, ne sont pas couverts par la garantie.

Dans la mesure où le même modèle figure toujours dans le programme de livraison, la pièce défectueuse est remplacée par une autre du même modèle. Si le modèle ne figure plus dans le programme de livraison de Silit, la pièce défectueuse est remplacée par une autre similaire qui figure dans le programme de livraison de Silit.

L'exclusion de garantie

La garantie sera refusée pour les dommages imputables aux raisons suivantes : Le non-respect des instructions d'utilisation et d'entretien

énoncées dans le mode d'emploi, la surchauffe, l'utilisation inappropriée et incorrecte, l'absence d'entretien ou la négligence (par ex. le lavage avec des produits abrasifs), des signes de chocs de tous types (par ex. chute sur le sol, coup), des signes mécaniques, chimiques ou physiques sur la surface à cause d'une utilisation non conforme.

FR

La réclamation en garantie

La réclamation en garantie n'est recevable que sur présentation d'un justificatif d'achat daté. La garantie prend effet à partir de la date d'achat.

Garant
WMF Group GmbH
Eberhardstraße 35
73312 Geislingen/Steige
Germany

Batterie de cuisine Silargan®.

Note sur les droits légaux du consommateur

Cette garantie n'impose pas de restriction sur les droits légaux que le consommateur peut invoquer à l'encontre du vendeur si la marchandise n'était pas exempte de défaut au moment du transfert de risque (par ex. amendement, résiliation, réduction et indemnisation).

Déclaration de conformité CE

Vous trouverez les déclarations de conformité pour les objets d'utilisation courante qui entrent en contact avec les produits alimentaires en cliquant sur le lien suivant :
<https://www.silit.de/service/rundum-silit-produkte/konformitaet-serklaerungen>

Batería de cocina de Silargan®.



- Superficie cerrada sin poros
- Libre de níquel
- Made in Germany

Las ventajas de su nueva batería de cocina Silargan®

Ventajas del Silargan® que hablan por sí mismas: única en el mundo, no contiene níquel.

La calidad comienza con el material. Su batería de cocina se ha fabricado en la cerámica de alta tecnología más evolucionada y única en el mundo: el Silargan®. El Silargan® no sólo es apropiado para cocinar, sino que también es ideal para servir y conservar.

Indicaciones de uso con seguridad

Lea atentamente estas indicaciones antes de usar la batería. Confíe su batería de cocina sólo a personas que se hayan familiarizado previamente con las instrucciones de uso.

Conserve estas instrucciones de uso para poder consultarlas más adelante.



Mantener la seguridad y la funcionalidad

- Si las asas se aflojan, apriételas con un destornillador.
- Sustituya aquellas asas que presenten grietas o que no asienten correctamente.
- Sustituya cualquier tapa de cristal o pieza de la batería que se haya dañado.
- Utilice únicamente piezas de recambio originales.
- Respete nuestras indicaciones de limpieza y cuidado.

Si necesita una reparación, diríjase a su distribuidor especializado.



Cocinar con seguridad con su batería de Silargan®

- Utilice guantes resistentes al calor adecuados, sobre todo cuando emplee su batería de cocina en el horno.
- Durante su uso nunca toque las

superficies exteriores calientes de la batería de cocina.

- Deslice o mueva la batería de cocina caliente únicamente por las asas y teniendo mucho cuidado.
- No toque a otras personas con la batería de cocina caliente.
- Deposite la batería de cocina caliente únicamente sobre bases resistentes al calor (nunca sobre plástico, etc.).
- Nunca deje su batería de cocina caliente desatendida.
- Mantenga la batería de cocina fuera del alcance de los niños mientras la esté utilizando.
- Nunca deje a niños pequeños manipular la batería de cocina sin supervisión. Los niños pueden asfixiarse con las piezas pequeñas. ¡Peligro de asfixia!
- No intente apagar un incendio provocado por grasa con agua. Utilice una tapa o un paño.

ES

Batería de cocina de Silargan®.

- Tras cocinar no toque inmediatamente la superficie de la placa. Esto también es aplicable a las placas de inducción, ya que también en este caso la zona de cocción puede estar caliente debido al calor residual del fondo de la batería. Mantenga la placa siempre fuera del alcance de los niños.

Antes del primer uso

- Retire todos los adhesivos y etiquetas.
- Llene los recipientes con 2/3 de agua y añada 2 o 3 cucharadas de vinagre de cocina.
- Haga hervir los recipientes aprox. de 5 a 10 minutos con la mezcla de agua y vinagre.
- A continuación, limpie cualquier resto de suciedad a mano.
- Seque bien la batería.

La cocina con su batería de Silargan® - Mantenimiento de la batería de cocina y de la placa.

- Nunca recaliente la batería de cocina. No permita que el líquido se evapore por completo de la batería de cocina.
- No pase por agua fría las tapas calientes ni las coloque sobre una superficie fría.
- No golpee los utensilios de cocina contra los bordes de los recipientes.
- Evite deslizar o dar tirones de la batería de cocina sobre la superficie vitrocerámica. Es preferible levantar el recipiente.
- Mantenga limpia la zona de cocción. Los restos de comida entre la base del recipiente y la placa vitrocerámica pueden rayar la zona de cocción.
- Emplee la zona de cocción de la placa con el tamaño idóneo para su recipiente.

- Cuando utilice una cocina de gas: fondo de los recipientes, así se
 → Que la llama no sobresalga del asegurará de no dañar las asas.

Respetar las indicaciones de temperatura de uso en el horno.

La resistencia térmica máxima depende de las piezas con la resistencia más baja (asas, tapa o cuerpo).

- Nunca utilice con las tapas de cristal la función de grill del horno.

	Resistencia térmica
Asas (tapa y cuerpo)	
de plástico/silicona	70°C (para mantener caliente)
de acero inoxidable	250°C
Tapa	
de cristal	180°C
de cristal con borde de acero inoxidable	180°C
de acero inoxidable	250°C
con piezas de plástico	70°C

ES

Batería de cocina de Silargan®.



Manejo correcto del aceite caliente

- Seque a conciencia el alimento antes de cocinarlo con aceite caliente.
- De este modo evitará quemaduras por salpicaduras de aceite caliente.
- No sobrecaliente el aceite

Frittieren:

- Llene los recipientes con aceite adecuado, como máximo hasta la mitad.
- Para freír no use tapa.
- De este modo evitará quemaduras debidas a desbordamientos de aceite.
- No intente apagar aceite ardiendo con agua. Utilice una tapa o un paño.

Consejos de cocina

- Utilice la temperatura más alta sólo para la primera cocción o para cocinar a la plancha. Baje luego la

temperatura a fuego medio o fuego lento.

- Debido al correcto asiento de la tapa, puede ocurrir que al enfriarse se genere un vacío y quede fija.
- En tal caso, caliente el recipiente un momento hasta que se pueda quitar la tapa.



Empleo de una tapa de funciones especiales como por ejemplo la tapa Control Lid

- Nunca ponga la mano sobre los orificios de escape del agua o del vapor.
- Coloque la tapa sobre la olla de forma que al abrirla no tenga que tocar el orificio del vapor. Gire el orificio hacia el lado más alejado del cuerpo.
- Para vaciar el líquido, emplee guantes antideslizantes apropiados.



→ De este modo evitará quemaduras debidas al vapor caliente.

Regulación del caudal de vapor:

→ Regule con precisión el caudal de vapor ajustando el orificio con el regulador deslizante.

→ Abra el caudal de vapor sólo en la medida en que sea necesario.

Vaciado de líquidos:

→ Deslice el regulador hasta el centro de la tapa.

→ Así podrá vaciar de forma segura y rápida el agua de cocción.

Cocinar a la plancha con poco aceite

Las baterías de cocina de Silit disponen de un núcleo de acero extra fuerte y son ideales para cocinar a la plancha a altas temperaturas.

→ Ponga la sartén fría con poco aceite sobre la placa y caliéntela a fuego rápido.

→ Distribuya homogéneamente el aceite inclinando la sartén hasta que empiece a humear ligeramente.

→ Ponga en la sartén la carne sin especiar y comprima la carne contra el fondo.

→ Baje el fuego de la placa.

→ Espere hasta que coagule la albúmina y se hayan cerrado los poros de

→ la carne. Tan pronto como la carne tenga una costra parda apetitosa, la carne se despegará por sí misma del fondo de la sartén y se le puede dar → la vuelta fácilmente.

Consejo: Utilice para cocinar a la plancha el aceite adecuado y tenga en cuenta su resistencia térmica.

Batería de cocina de Silargan®.

Limpieza y conservación de la batería de cocina

- Para la limpieza utilice agua caliente y un limpiador corriente.
- Ablande los restos de comida pegados.
- Para ello, no emplee limpiadores abrasivos, estropajos de acero ni el lado duro de las esponjas.
- Si hay restos de comida muy pegados, caliente el recipiente con un poco de agua y limpiador en polvo de Silit.
- Retire las manchas más rebeldes con el limpiador líquido de Silit.
- También puede limpiar la batería de cocina en el lavavajillas. En este caso, puede que se produzcan alteraciones en los colores de las asas de plástico o en la superficie de Silargan®. Pero ello no altera en ningún caso el funcionamiento de los recipientes. Por ello recomen-

damos la limpieza a mano.

- Seque bien la batería después de lavarla.
- No amontone los recipientes de la batería directamente unos sobre otros. Apílelos de forma que las asas descansen sobre los bordes.
- Al guardarlos en el armario, a ser posible no deposite las tapas sobre ellos.

Limpieza de la tapa Control Lid

- Antes de la limpieza retire de la tapa el regulador deslizante.
- Para ello, sujete firmemente la tapa con ambas manos (con el regulador deslizante apuntando hacia el cuerpo) y deslice el regulador con el pulgar hacia la izquierda (o según la posición de la tapa, hacia la derecha).



La protección para los dedos del borde de la tapa no se puede retirar. Después de la limpieza monte el regulador deslizante únicamente si está completamente seco.

Garantía

Garantizamos (en caso de un uso normal y conforme a lo previsto

de la batería de cocina en un hogar convencional) la durabilidad de la superficie cerámica de Silargan® durante 30 años a partir de la fecha de compra. Las tapas, las asas y los bordes cromados están excluidos de la garantía, puesto que estas piezas no forman parte de la superficie cerámica de Silargan®.

La garantía consiste en que, dentro del periodo de garantía, sustituiremos cualquier pieza con una superficie de Silargan® defectuosa por otra en estado impecable. No se considerará que una superficie de Silargan® es defectuosa por apreciarse daños derivados del uso como marcas de corte o arañazos, etc. de carácter puramente estético; en este caso no será aplicable la garantía.

Siempre que el modelo siga en

ES

Batería de cocina de Silargan®.

distribución, se sustituirá la pieza defectuosa por otra del mismo modelo. Si Silit ya no distribuye el modelo, la pieza defectuosa será sustituida por otro producto similar que sí siga en distribución.

Exclusión de garantía

En caso de daños ocasionados por las causas siguientes no se aplicará la garantía: No respetar las indicaciones de uso y cuidado recogidas en estas instrucciones de uso, sobrecalentar, usar los recipientes de forma inapropiada e incorrecta, manipularlos de forma inapropiada o descuidada (por ejemplo, limpieza con detergentes abrasivos), efecto de actos de violencia de cualquier tipo (por ejemplo, caídas o golpes) o incidencias mecánicas, químicas o físicas en la superficie derivadas de un uso no acorde con el previsto.

Reclamación de garantía

La reclamación de garantía sólo será atendida previa presentación de una prueba de compra fechada. La garantía comienza en la fecha de compra.

Garante:

WMF Group GmbH

Eberhardstraße 35

73312 Geislingen/Steige

Germany

Nota sobre derechos legales del consumidor

Los derechos legales que asisten al consumidor frente al vendedor, en caso de que el objeto comprado no estuviera exento de defectos en el momento de la transacción (por ejemplo: subsanación del defecto, retirada, compensación, indemnización) no se ven limitados por esta garantía.

Declaración de conformidad de la UE

Las declaraciones de conformidad para utensilios que están destinados a entrar en contacto con alimentos se encuentran en el enlace siguiente:
<https://www.silit.de/service/rund-um-silit-produkte/konformitaetserklaerungen/>

Pentolame in Silargan®.



- Superficie chiusa, non porosa
- Senza nichel
- Made in Germany

I vantaggi del nuovo pentolame Silargan®

Silargan® – materiale unico al mondo, senza nichel – Vantaggi che parlano da soli.

La qualità inizia con il materiale, la base per ogni prodotto high-tech. Silargan®, un materiale che è stato ulteriormente perfezionato. Silargan® è ideale non solo per cucinare, ma anche per servire e conservare.

Indicazioni per un utilizzo sicuro

Prima dell'utilizzo leggere attentamente le presenti indicazioni. Lasciare utilizzare le pentole solo a persone sufficientemente familiarizzate con le istruzioni per l'uso.

Conservare scrupolosamente le presenti istruzioni per l'uso per consultazioni future.



Sicurezza e funzionalità

- Stringere i manici con un cacciavite nel caso in cui si siano allentati.
- Sostituire i manici che presentano screpolature o che non sono ben collocati.
- Sostituire i coperchi di vetro o le pentole danneggiate.
- Utilizzare solo parti di ricambio originali.
- Osservare le indicazioni per la pulizia e la cura.

In caso di riparazioni rivolgersi al proprio rivenditore specializzato.



Cucinare in sicurezza con le pentole Silargan®

- Utilizzare un'adatta protezione delle mani, resistente al calore, soprattutto quando le pentole sono usate con il forno.
- Non toccare mai le superfici esterne calde delle pentole durante

l'utilizzo.

- Spostare o sollevare le pentole calde afferrandole solo dai manici e con presa sicura.
- Non toccare altre persone con le pentole calde.
- Appoggiare le pentole calde solo su superfici resistenti al calore (mai su superfici di plastica, ecc.).
- Tenere sempre sotto controllo le pentole calde.
- Tenere i bambini lontano dalle pentole durante il loro utilizzo.
- Non permettere mai ai bambini piccoli di giocare con il coperchio senza supervisione. I bambini potrebbero inghiottire piccole parti. Pericolo di soffocamento!
- Non eliminare il grasso bollente con acqua. Tenere a disposizione un coperchio o una coperta.
- Non toccare il piano di cottura subito dopo aver cucinato. Ciò vale

IT

Pentolame in Silargan®.

anche nel caso di cucine a induzione dato che la zona di cottura è calda per il calore residuo trasmesso dal fondo della pentola. Tenere i bambini lontano dai fornelli.

Prima dell'uso iniziale

- Rimuovere eventuali adesivi e cartellini.
- Riempire la pentola di 2/3 con acqua e aggiungere 2-3 cucchiaini di aceto comune.
- Fare bollire nella pentola acqua con aceto per ca. 5 – 10 minuti.
- Poi lavare bene a mano tutte le parti.
- Asciugare bene la pentola

Cucinare con le pentole Silargan®- Conservazione delle pentole e del piano di cottura

- Non surriscaldare mai le pentole.
Non lasciare mai che il liquido della

pentola evapori completamente.

- Evitare di raffreddare i coperchi caldi in modo brusco o di appoggiarli su superfici fredde.
- Non battere gli utensili da cucina contro il bordo a versare.
- Evitare di tirare o spingere la pentola sulla zona di vetroceramica. Sollevare invece la pentola.
- Mantenere pulita la zona di cottura. Eventuale sporco tra la base della pentola e la zona in vetroceramica potrebbe graffiare la zona di cottura.
- Utilizzare un piano di cottura delle dimensioni adatte alla pentola.
- Se si utilizza una cucina a gas:
- Non impostare mai la fiamma di gas a un'altezza superiore del fondo della pentola.
- In questo modo ci si assicura di non danneggiare i manici.

Osservare le indicazioni inerenti alla temperatura per l'utilizzo nel forno

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

→ 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 inossidabile	180°C
in acciaio inossidabile con elementi in plastica	250°C 70°C

Pentolame in Silargan®.



Come agire correttamente nel caso di olio caldo

- Asciugare bene il cibo prima di cuocerlo nell'olio caldo.
- In questo modo si evitano ustioni causate da schizzi d'olio.
- Non surriscaldare l'olio

Friggere:

- Riempire la pentola al massimo fino alla metà con olio adatto.
- Non utilizzare alcun coperchio per friggere.
- In questo modo si evitano ustioni causate da olio traboccante.
- Non eliminare mai il grasso bollente con acqua. Tenere a disposizione un coperchio o una coperta.

Consigli per cucinare

- Impostare il grado di cottura più alto solo per dare una prima cottura o per rosolare a fuoco vivo. Poi tornare alla fiamma media o bassa.

- La buona chiusura del coperchio può comportare che, per via delle depressione formatasi col raffreddarsi della pentola, non sia più possibile toglierlo.

In questo caso basta riscaldare brevemente la pentola ed è di nuovo possibile togliere il coperchio.



Utilizzo di un coperchio con parti funzionali come ad es. Control Lid

- Non tenere mai le mani vicino all'apertura per il versamento e l'uscita del vapore.
- Mettere il coperchio sulla pentola in modo tale che per aprirlo non si debba toccare l'apertura di uscita del vapore. Girare il foro sul lato rivolto verso il corpo.
- Utilizzare una protezione delle mani adatta e antiscivolo per scolare.



→ In questo modo si evitano ustioni con il vapore caldo.

Regolazione del flusso di vapore.

- Regolare lo sfiato con il dispositivo di regolazione in modo mirato tramite l'impostazione continua dell'apertura.
- Aprire lo sfiato solo quanto necessario.

Scolatura:

- Posizionare il dispositivo di regolazione scorrevole al centro del coperchio.
- In questo modo è possibile scolare in modo sicuro e veloce.

Cucina sana con basso contenuto di grassi

Le pentole di Silit sono dotate di un nucleo in acciaio particolarmente spesso e sono perfettamente adatte per arrostiti a elevate temperature.

- Mettere la pentola con un po' di olio o burro sul piano di cottura e riscaldare impostando il grado più alto.
- Distribuire l'olio o il burro agitando in modo omogeneo fino a quando non comincia a formare delle ondulazioni o a fumare leggermente.
- Mettere nella pentola la carne non condita e premere la carne sul fondo.
- Regolare la fiamma a un grado di cottura ridotto.
- Attendere che l'albume si rapprenda e che i pori della carne siano chiusi. Una volta che l'appetitoso crosta sia imbrunita, la carne si stacca dal fondo e può essere girata facilmente.

Consiglio: utilizzare l'olio o il burro corretto per arrostiti e fare attenzione alla sua termostabilità.

Pentolame in Silargan®.

Lavaggio e conservazione delle pentole.

- Lavare le pentole con acqua calda e detersivo commerciale.
- Ammollare i resti attaccati.
- Non utilizzare detersivi abrasivi, lana d'acciaio o la parte dura delle spugne.
- Nel caso di resti di cibo attaccati e persistenti, far bollire nella pentola dell'acqua con il detergente in polvere Silit.
- Rimuovere le macchie persistenti con il detergente liquido Silit.
- Si possono lavare le pentole anche nel lavastoviglie. In questo caso si possono verificare delle alterazioni di colore dei manici di plastica o della superficie Silargan®. Ciò non influisce sulla loro funzione. Consigliamo quindi il lavaggio a mano.
- Asciugare le pentole dopo averle lavate.

- Si prega di non mettere direttamente le pentole una contro all'altra. Impilare le pentole in modo che i manici siano appoggiati sul bordo a versare.
- Se possibile, non mettere il coperchio alle pentole conservate nella credenza.

Lavaggio del Contro Lid

- Prima di lavare il coperchio rimuovere il dispositivo di regolazione scorrevole.
- Tenere fermo il coperchio con entrambe le mani (dispositivo di regolazione rivolto verso il corpo) e fare scorrere con il pollice il dispositivo verso sinistra (o verso destra a seconda della posizione).



La protezione per le dita sui lati del coperchio non può essere tolta!

→ Dopo il lavaggio montare il dispositivo di regolazione scorrevole in stato completamente asciutto.

Garanzia

Garantiamo la durata della superficie Silargan® in ceramica per 30 anni

dalla data di acquisto (per la normale destinazione d'uso delle pentole nelle abitazioni private). Il coperchio, i manici e il bordo a versare in cromo sono esclusi dalla garanzia, in quanto queste sono parti senza superficie Silargan® in ceramica.

La garanzia prevede la sostituzione dei componenti con superficie Silargan® difettosi con componenti di ricambio per tutta la durata del periodo di garanzia. La garanzia per la superficie Silargan® non copre i difetti di natura esclusivamente visiva derivanti dall'uso ordinario del prodotto, quali graffi e tagli.

Se lo stesso modello è ancora in distribuzione, il componente difettoso sarà sostituito con un componente di ricambio dello stesso modello. Qualora il modello non sia più distribuito

IT

Pentolame in Silargan®.

da Silit, la parte difettosa sarà sostituita da una prodotto simile nell'ambito del programma di distribuzione Silit.

Esclusioni di garanzia

La garanzia non è applicabile in caso di danni causati dalle seguenti ragioni: Il mancato rispetto delle indicazioni fornite nelle presenti istruzioni per l'uso e la manutenzione, surriscaldamento, uso improprio o scorretto, manipolazione errata o negligente (ad. es. lavaggio con prodotti abrasivi), impatti violenti di qualsiasi tipo (ad es. caduta a terra, urti), effetti meccanici, chimici o fisici causati da un uso improprio.

Validità della garanzia

La garanzia è valida solo dietro presentazione della prova di acquisto indicante la data di acquisto. La garanzia decorre dalla data di acquisto.

Garante:

WMF Group GmbH

Eberhardstraße 35

73312 Geislingen/Steige

Germany

Nota sui diritti legali del consumatore

I diritti concessi a un consumatore nei confronti del venditore se l'articolo acquistato al momento del trasferimento del rischio non era privo di difetti (ad es. adempimento successivo, recesso, riduzione, risarcimento) non sono interessati da questa garanzia.

Dichiarazione di conformità CE

Le dichiarazioni di conformità per articoli di consumo che entrano a contatto con gli alimenti sono disponibili al seguente link:

<https://www.silit.de/service/rundum-silit-produkte/konformitaetserklaerungen/>

Silargan®炊具使用说明书。



- 超硬光滑（無孔）表面
- 不含鎳質
- 德國製造

Silit
KOCHEXPERTEN. SEIT 1920.

全新Silargan®炊具的优势

Silargan®- 世界上独一无二，不含镍 - 不言自明的优势。

品质始于材料。炊具由世界上独特的、先进的高科技陶瓷Silargan®制成。Silargan®不仅适用于烹饪，同时还是餐饮服务 and 食物存放的绝佳帮手。

安全使用说明

使用前请仔细阅读本说明书。在使用本炊具之前，必须熟读本使用说明书。

请保留本使用说明书，以备将来参考。



确保安全与功能

- 如果手柄松动，请用螺丝刀拧紧。
- 请更换出现裂纹或错位的手柄。
- 请更换损坏的玻璃锅盖或炊具。
- 只能使用原厂备件。
- 请参阅我们的清洁和保养说明。
- 如需维修，请联系经销商。



危险



用Silargan®安全烹饪

- 使用合适的耐热手套，特别是在烤箱内使用炊具时。
- 使用时不得接触炊具的加热外表面。
- 移动或手持热炊具时必须牢牢握住手柄。
- 请勿将热炊具与他人碰触。
- 请将热炊具放置在耐热垫上（不得放置在塑料垫上）。
- 必须看管好热炊具。
- 使用炊具时远离儿童。
- 在无人看管的情况下，不得让儿童使用炊具。儿童可能会吞咽小零件。有窒息危险！
- 当油脂着火时不要用水灭火。用锅盖或毯子覆盖。
- 烹饪后不要立即碰触炉面。这也适用于电磁炉，因为炊具底部的热度会导致烹饪区发热。始终让儿童远离电磁炉。

首次使用前

- 撕掉所有的贴纸和标签。



危险

- 在炊具中加入2/3的水，并添加2-3汤匙醋。
- 炊具用醋水加热约5 - 10分钟。
- 然后用手彻底洗净所有部件。
- 擦干炊具。

用Silargan®炊具烹饪。

拿取炊具和灶具。

- 炊具不得过热。确保炊具内的液体不完全蒸发。
- 避免将热玻璃锅盖放置在冰冷的面板上，避免急速冷却。
- 不得用烹饪工具敲打锅边。
- 避免在玻璃陶瓷面上推拉炊具。相反，应该抬高炊具。
- 保持烹饪区清洁。炊具底部和玻璃陶瓷炉之间的污垢可能会划伤烹饪区。
- 使用适合您炊具大小的炉。
- 如果您使用的是燃气灶：
 - 气体火焰的大小不应超过锅底。
 - 这样才能确保手柄不损坏。

Silargan®炊具使用说明书。

注意在烤箱使用的温度值。

最高耐温性取决于最低耐温的部分（手柄、锅盖或锅体）。

→ 带玻璃锅盖的炊具不得使用烤箱的烧烤功能。

	耐温性
手柄（锅盖和锅体）	
由塑料/硅胶制成	70°C（保温）
由不锈钢制成	250°C
锅盖	
由玻璃制成	180°C
由玻璃制成，带不锈钢轮圈	180°C
由不锈钢制成	250°C
带塑料件	70°C



妥善处理热油

- 在放入热油中煎炸前，要彻底将食物上的水沥干。
- 避免热油飞溅烫伤。
- 油不得过热。

油炸

- 在锅内加入合适的油，不得超过炊具高度的一半。
- 油炸时不要使用锅盖。
- 防止因油溢出而灼伤。
- 当油燃烧时，不得用水浇灭。用锅盖或毯子覆盖。

烹饪技巧

- 最大火力仅用于短时间蒸煮或煎炸。然后切换回中、小火。
- 如果锅盖和锅体配合紧密，在冷却时锅盖会因为真空而被紧紧吸附。
- 在这种情况下，炊具再短时间加热，直到可以取下锅盖。



使用带功能件的锅盖， 例如控制盖

- 切勿将手放在出水或蒸汽口附近。
- 锅盖放置的位置要确保在打开锅盖时不用靠近蒸汽口。将蒸汽口转向另一侧。
- 在倾倒时要使用合适的防滑手套。这样才能防止被热蒸汽烫伤。

功能锅盖控制盖的使用 调节蒸汽量：

- 通过无级开口调节，用滑块调节蒸汽量。
- 根据需要调节蒸汽量。

倾倒：

- 将滑块移至锅盖中部。这样可以快速可靠地将锅里的水倒出。

采用少量食用油健康煎炸

Silit炊具有一个超强钢芯，特别适用于大火高温煎炸。

- 将冷锅具放在炉子上，倒入少量食用油，用较大的火加热平底锅。

Silargan®炊具使用说明书。

- 摆动平底锅，使油在锅底分布均匀，直至拉出清晰的条纹或开始轻微冒烟。
- 将未加调味料的鲜肉放入平底锅内，并轻压。
- 这时请您调低火力。
- 等到肉表面的蛋白质凝固，已经看不到表面的孔为止。一旦肉变成开胃的金黄色，本身就很容易从锅底分离，此时可轻松的翻面煎另一面。

提示：使用正确的食用油煎炸，并注意它的耐温性。

清洁和存放炊具

- 请用热水和常见的洗洁剂清洗炊具。
- 浸泡附着的食物残渣。
- 不得使用磨蚀性洗洁剂，钢丝棉或海绵的坚硬面。
- 用少量的水和Silit粉状护理产品软化锅具上粘附的食物残渣。
- 使用Silit液体护理剂去除顽固污渍。

- 可以用洗碗机清洗炊具。这可能导致塑料手柄或Silargan®表面的颜色发生变化。但这不会影响到功能。因此，我们建议手洗。
- 清洗好后擦干炊具。
- 请不要直接重叠放置炊具。叠放锅具时，将手柄放置在锅边上。
- 锅具存放在橱柜中时，尽可能不要盖盖。

清洗控制盖

- 在清洗锅盖之前取下滑块。
- 双手紧握锅盖（滑块朝锅体方向），并用拇指将滑块向左滑动（或者向右，取决于滑块位置）。





不得取下锅盖两侧的手指护套。
滑块清洗后要绝对擦干，再安装。

保修

我们为陶瓷Silargan®表面的耐久性提供自购买之日起30年的质保（在私人家庭正常和正确使用的前提下）。锅盖、手柄和镀铬锅边不在此保证范围内，因为这些部件不是陶瓷Silargan®表面。

在保修期内，我们替换Silargan®表面有缺陷的部件，并提供合格的部件。Silargan®表面缺陷不包括常见的使用痕迹，如切割和划痕等外观特征；在这种情况下不提供保修。

只要该型号仍然在我们交付的产品系列中，我们会把您有缺陷的部件更换为同一款的部件。如果该型号不再属于Sililt交付的产品系列，我们会把您有缺陷的部件更换为类似的、属于Sililt交付产品系列的部件。

免责条款

由以下原因造成的损坏不予保修：不遵守本使用说明书中规定的使用和保养指示，过热，使用不当，处理错误或疏忽（如使用含砂剂清洗），任何形式的碰撞（如掉落地面，敲击），由于使用不当所导致的表面的机械、化学或物理损伤。

保修

保修前必须出示您标有日期的购买证明。保修自购买日起生效。

Silargan®炊具使用说明书。

担保人

WMF Group GmbH

Eberhardstraße 35

73312 Geislingen/Steige

Germany

有关消费者合法权益的说明

该保修对消费者所享有的法律权利不受限制，如果消费者所购买的商品在风险转移时有缺陷（例如补救执行、解约、降价、赔偿）。

EC符合性声明

对于与食品接触的消费品的符合性声明请参阅以下链接：

<https://www.silit.de/service/rund-um-silit-produkte/konformitaetserklaerungen/>

WMF Group GmbH

Eberhardstraße 35
73312 Geislingen/Steige
Germany

service@wmf.de
silit.com

 Besuchen Sie uns auf www.facebook.de/silit

Silit

KOCHEXPERTEN. SEIT 1920.

WMF Group GmbH
Eberhardstraße 35
73312 Geislingen/Steige | Germany
[silit.com](https://www.silit.com)