

Universal-Pfanne
silargan®

MADE IN GERMANY



Silit

KOCHEXPERTEN. SEIT 1920.

30
YEAR
Guarantee*

Universal-Pfanne | Oven pan | Poêle universelle |
Sartén universal | Padella universale | 通用鍋

Universal-Pfanne Silargan®

DE

- Superharte Oberfläche.
- Schneid- und kratzfest.
- Zum scharfen Anbraten.

1. HINWEISE ZUM SICHEREN GEBRAUCH

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.

▲ **Gefahr: 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. → Löschen Sie brennendes Fett nicht mit Wasser. Nehmen Sie einen Deckel oder eine Decke.

2. 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.

3. DAS KOCHEN MIT IHREM SILARGAN® KOCHEGESHIRR

- Kochgeschirr und Herd erhalten:** → Überhitzen Sie das Kochgeschirr niemals. Achten Sie darauf, dass die Flüssigkeit im Kochgeschirr nicht vollständig verdunstet.
- Schlagen Sie Küchenhelfer nicht am Schütttrand ab.

- Vermeiden Sie das Ziehen oder Schieben des Kochgeschirrs auf dem Glaskeramikfeld. Heben Sie das Kochgeschirr stattdessen hoch. → Halten Sie die Kochzone sauber. Schmutzreste zwischen Kochgeschirrboden und Glaskeramikochfeld können die Kochzone zerkratzen.

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.

Griffe (Deckel und Körper) Temperaturbeständigkeit

aus Kunststoff/Silikon 70°C (zum Warmhalten)

aus Edelstahl 250°C

- ▲ **Gefahr. 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 überschaumendes 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. Schalten Sie anschließend auf mittlere oder kleine Heizleistung zurück.

Gesundes Braten mit wenig Fett: Kochgeschirre

- von Silargan 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 und 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.

Tipp: Verwenden Sie das richtige Fett zum Braten und beachten Sie dessen Temperaturbeständigkeit.

4. 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.

5. 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.
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 Silit geführtes Produkt ersetzt.

Der Garantieausschluss: Für Beschädigungen, die aus folgenden Gründen entstanden sind, wird keine Garantie übernommen: Nichtbeachtung der in dieser Gebrauchsanleitung enthaltenen Gebrauchs- und Pflegehinweise, Überhitzung, ungeeignete und unsachgemäße Verwendung, fehlerhafte oder nachlässige Behandlung (z.B. Reinigung mit sandhaltigen Mitteln), Gewaltwirkung 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: Silit-Werke GmbH & Co. KG, Neufraer Straße 6, 88499 Riedlingen, 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, Schadensersatz), werden durch diese Garantie nicht eingeschränkt.

6. 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/>



Glass
ceramic



Electro



Gas



Induction

Oven Pan Silargan®

EN

- Super-hard surface.
- Cut- and scratch-resistant.
- For searing.

1. INSTRUCTIONS FOR SAFE USE

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.

▲ Hazard. Cooking safely with your Silargan® cookware: → Use suitable, heat-resistant hand protection, particularly when you are using the cookware in the oven. → During use, never touch the hot outer surfaces of the cookware. → You must 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. → During use, keep children away from the cookware. → Do not extinguish burning fat with water. Use a lid or a blanket.

2. BEFORE USING FOR THE FIRST TIME

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

3. COOKING WITH YOUR SILARGAN® COOKWARE

Maintaining the cookware and hob: → Never overheat the cookware. Make sure that the liquid in the cookware never completely evaporates. → Do not knock kitchen gadgets on the pouring rim. → Avoid sliding the cookware back and forth across glass ceramic hobs. Lift the cookware instead.
→ Keep the cooking area clean, as residue between the base of the cookware and the glass ceramic hob can

scratch the cooking area.

Observe the temperature specifications when using in the oven. The maximum temperature resistance depends on the parts with the lowest temperature resistance (handle, lid or body). → Never use the grill function of the oven with glass lids.

| | |
|-------------------------------------|------------------------------|
| Handles (lid and body) | Temperature resistance |
| made of synthetic material/silicone | 70°C (for keeping food warm) |
| made of stainless steel | 250°C |

▲ Hazard. Handling hot fat correctly: → Thoroughly dab food dry before you fry 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 with suitable fat. → Do not use a lid when frying food to prevent burns caused by fat frothing over. → Never extinguish burning fat with water. Use a lid or a blanket.

Cooking tips: → Only use the highest cooking setting for boiling or frying. Then turn the heat back down to a medium or low setting.

Health-conscious low-fat frying: Cookware by Silitt have an extra-sturdy steel core and are ideal for flash frying at high temperatures. → Place the cold cookware with a little fat on the hotplate and heat 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 coagulated and the pores of the meat

are closed. As soon as an appetising golden brown crust has formed, the meat will detach itself from the base by itself and you can turn it easily.

Tip: Use the correct fat for frying and make sure it is temperature resistant.

4. CLEANING AND STORING YOUR

COOKWARE

→ Use hot water and standard 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 detergent from Silit. → To remove stubborn stains use the liquid detergent from Silit. → You can also clean the cookware in the dishwasher. This may result in discolouration of the synthetic handles or the Silargan® surface. However, this does not impair the function. We recommend cleaning by hand.
→ Dry the cookware thoroughly after cleaning.

5. GUARANTEE

We guarantee (provided that the cookware is used under normal, domestic conditions and for the intended use) the durability of the ceramic Silargan® surface for 30 years from the date of purchase. 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 part of the Silit product range, the defective part will be replaced with a similar product within the current Silit product range.

Exclusions from the guarantee: The guarantee does not cover damage due to the following causes: Failure to observe the instructions for use and care; 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.

Warranty claims: Dated proof of purchase is required for any warranty claims. The guarantee is effective from the date of purchase.

Warranty issuer: Silit-Werke GmbH & Co. KG, Neufraer Straße 6, 88499 Riedlingen, Germany

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

6. EC DECLARATION OF CONFORMITY

Declarations of conformity for commodities that come into contact with food, are available under the following link: <https://www.silit.de/service/rund-um-silit-produkte/konformitaetserklaerungen/>



Glass
ceramic



Electro



Gas



Induction

Poêle universelle Silargan®

FR

- Surface extrêmement dure.
- Résistante aux coupures et rayures.
- Idéale pour les hautes températures.

1. CONSEILS POUR UNE UTILISATION EN TOUTE SÉCURITÉ

Garantir la sécurité et le bon fonctionnement: → Vissez à fond les poignées à l'aide d'un tournevis, si les poignées sont desserrées. → Remplacez les poignées fissurées ou branlantes.

▲ Danger. Cuisiner en toute sécurité avec votre casserole

Silargan®: → Utilisez des protège-mains thermorésistants appropriés, surtout si vous utilisez la casserole dans le four. → Ne touchez jamais les surfaces extérieures de la casserole pendant l'utilisation. → Prenez toujours la casserole fermement par les poignées pour la déplacer ou la transporter lorsqu'elle est chaude. → Veillez à ne jamais toucher une autre personne avec la casserole chaude. → Ne posez la casserole que sur des supports thermorésistants (jamais sur du plastique, etc.). → Ne laissez jamais la casserole chaude sans surveillance. → Tenez les enfants à distance pendant l'utilisation de la casserole. → N'éteignez pas la graisse en train de brûler avec de l'eau. Servez-vous d'un couvercle ou d'une couverture.

2. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

- Retirez tous les autocollants et les étiquettes attachées.
- Remplissez la casserole aux 2/3 d'eau et ajoutez 2 à 3 cuillères à soupe de vinaigre de ménage. → Faites bouillir la casserole avec cette eau vinaigrée pendant env. 5 à 10 minutes.
- Rincez ensuite toutes les pièces soigneusement à la main.
- Essuyez la casserole.

3. CUISINER AVEC VOTRE CASSEROLE SILARGAN®

Préserver la casserole et la cuisinière: → Ne laissez jamais la casserole surchauffer. Assurez-vous que le liquide ne s'évapore pas complètement de la casserole. → Ne tapez pas les ustensiles de cuisine sur le bec verseur. → Évitez de pousser ou de tirer la casserole sur la plaque en vitrocéramique. Au lieu de cela, soulevez bien la casserole lorsque vous la déplacez. → Veillez à

garder la zone de cuisson propre. Les restes situés entre le fond extérieur de la casserole et la plaque vitrocéramique risquent d'abîmer la zone de cuisson.

Respectez les prescriptions de température pour l'utilisation au four: La température maximale de résistance à la chaleur dépend des pièces présentant la résistance thermique la plus basse (poignées, couvercle ou corps). → N'utilisez jamais de couvercles en verre avec la fonction grill du four.

Poignées (couvercle et corps) Résistance thermique

en plastique/silicone 70 °C (maintien au chaud)
en acier 250°C

▲ Danger. 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 dues aux projections de graisse brûlantes. → Ne surchauffez pas la graisse.

Friture: → Remplissez la casserole avec une graisse appropriée, au maximum jusqu'à mi-hauteur. → N'utilisez pas de couvercle pour frire. 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'un couvercle ou d'une couverture.

Conseils pour cuisiner: → Utilisez le niveau de cuisson le plus élevé pour porter à ébullition ou pour saisir les aliments. Repassez ensuite sur une puissance de cuisson moyenne ou basse.

Rôtir de manière saine avec peu de graisse: Les batteries de cuisine SilIt sont équipées d'un nouveau revêtement en acier ultra-résistant, ce qui fait d'elles des ustensiles qui conviennent parfaitement à la cuisson à des températures élevées. → Placez la casserole légèrement graissée sur la plaque de cuisson et faites chauffer à la

puissance maximale.

→ Répartissez la graisse uniformément en inclinant la casserole, dès que la graisse forme des stries ou commence légèrement à fumer.
→ Ajoutez la viande non assaisonnée dans la casserole et pressez-la contre le fond de la casserole. → Réduisez le feu sur la cuisinière. → Chauffez jusqu'à ce que les albumines ruissellent et que les pores de la viande se referment. Dès qu'une appétissante croûte brune apparaît, la viande se décolle toute seule du fond de la casserole et vous pouvez la retourner sans effort.

Conseil: utilisez une graisse de cuisson appropriée et respectez sa limite de température de cuisson.

4. NETTOYAGE ET ENTRETIEN DE LA CASSEROLE

→ Pour le nettoyage, utilisez de l'eau bien chaude et du produit vaisselle courant. → Laissez ramollir les restes de nourriture collés. → N'utilisez jamais de détergents abrasifs, de laine d'acier, ni le côté abrasif d'une éponge. → Si des restes de nourriture sont fortement incrustés, faites bouillir la casserole avec de l'eau additionnée de poudre nettoyante Silit. → Éliminez les taches rebelles avec du nettoyant liquide Silit. → Vous pouvez également laver la casserole au lave-vaisselle. Cela risque d'occasionner un changement de couleur au niveau des poignées en plastique ou de la surface Silargan®. Ces altérations ne nuisent toutefois pas au fonctionnement. Nous recommandons tout de même le nettoyage à la main. → Essayez soigneusement la casserole après nettoyage.

5. LA GARANTIE

Nous garantissons (en cas d'utilisation domestique normale et conforme de la casserole) une durée de vie de la surface Silargan en céramique de 30 ans à compter de la date d'achat. Le couvercle, les poignées ainsi que le bec verseur chromé ne sont pas couverts par la garantie, car ces pièces ne comportent pas de surface céramique Silargan®.

Le service de garantie consiste à échanger des pièces dont la surface en Silargan® est défectueuse pendant la période de garantie et à les remplacer

par d'autres intacts. Une surface Silargan® défectueuse ne doit pas être confondue avec des signes d'usure liés à une utilisation normale comme des rayures, des éraflures ou autres dommages d'ordre purement visuel ; dans ce cas, la garantie ne s'applique pas. Tant que le même modèle figure 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.

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: Silit-Werke GmbH & Co. KG, Neufraustraße 6, 88499 Riedlingen, Allemagne

Note sur les droits légaux du consommateur: 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, Schadensersatz), werden durch diese Garantie nicht eingeschränkt.

6. DÉCLARATION DE CONFORMITÉ CE

Vous trouverez la totalité des déclarations de conformité pour les objets d'utilisation courante en contact avec les aliments en cliquant sur le lien suivant : <https://www.silit.de/service/rund-um-silit-produkte/konformitaetserklaerungen/>



Glass
ceramic



Electro



Gas Induction



Induction

Sartén universal Silargan®

ES

- Superficie extremadamente dura.
- Resistente a cortes y arañazos.
- Ideal para altas temperaturas.

1. INDICACIONES PARA UN USO SEGURO

Para mantener la seguridad y el buen funcionamiento:

→ Si las asas se han aflojado, simplemente apriete el tornillo con un destornillador. → Reemplaze las asas que presenten grietas o no apoyen correctamente

▲ Peligro. Cocine con seguridad con su sartén Silargan®:

→ Utilice una protección para las manos que sea adecuada y resistente al calor, sobre todo cuando utilice su sartén en el horno.
→ Durante la cocción nunca toque con las manos las superficies calientes de la sartén. → Empuje o tome la sartén caliente únicamente desde las asas y con firmeza. → No toque a ninguna persona con la sartén caliente. → Apoye la sartén solamente sobre superficies resistentes al calor (nunca sobre plástico, etc.). → Nunca deje la sartén sin vigilancia cuando esté caliente. → Mantenga a los niños alejados mientras esté utilizando la sartén. → Si la grasa empieza a arder nunca extinga el fuego con agua. Utilice una tapadera o una frazada.

2. ANTES DEL PRIMER USO

→ Retire todos los adhesivos y colgantes. → Llene la sartén con 2/3 de agua y agregue 2-3 cucharadas de vinagre de mesa. → Haga hervir en la sartén el agua con el vinagre durante 5 a 10 minutos. → A continuación lave muy bien todas las partes. → Seque bien la sartén.

3. COCINAR CON SU SARTÉN SILARGAN®

Mantenimiento de la sartén y la cocina:

→ Nunca sobrecaliente la sartén. Preste atención a que nunca se evapore totalmente el líquido en la sartén. → No golpee los utensilios de cocina contra el borde vertedor de la sartén. → Evite desplazar la sartén ar

rastrándola sobre la superficie vitrocerámica. En vez de ello, levante la sartén cuando quiera moverla. → Mantenga limpia la zona de cocción. Los restos de suciedad entre la base de la sartén y la zona de cocción de la vitrocerámica pueden arañar la zona.

Preste atención a las 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 o cuerpo). → No utilice la función de parrilla cuando use en el horno las tapas de vidrio.

Asas (tapa y cuerpo) Resistencia a la temperatura

de plástico / silicona 70°C (para conservar el calor)
de acero inoxidable 250°C

▲ Peligro. El manejo adecuado de la grasa caliente: → Seque bien el alimento, antes de freírlo en grasa caliente. De esta forma evitará quemaduras por salpicaduras de grasa caliente. → Nunca sobrecaliente la grasa.

Freír: → Llene la sartén como máximo hasta la mitad con grasa adecuada. → Para freír no utilice la tapa. De esta forma evitará quemaduras por rebosamiento de grasa. → Si la grasa empieza a arder, nunca extinga el fuego con agua. Utilice una tapadera o una frazada.

Consejos para cocinar: → Utilice el nivel máximo de cocción solamente para la cocción rápida o para freír brevemente los alimentos. Luego baje a fuego medio o lento.

Freír de forma sana con poca grasa: Las sartenes de Silitt tienen un núcleo de acero extra fuerte y son excelentes para freír a altas temperaturas. → Coloque la sartén fría con poca grasa sobre la zona de cocción

y caliéntela con el máximo nivel de cocción. → Cuando vea que la grasa crepita o comienza a humear levemente, distribúyala moviendo suavemente la sartén. → A continuación, introduzca carne sin especiar y presiónela hacia el fondo de la sartén. → Baje la energía de la cocina. → Espere a que la proteína de la carne se coagule y los poros se cierren. Verá que en cuanto aparece una sabrosa costra marrón, la carne se separa sola del fondo de la sartén y podrá darla vuelta sin esfuerzos.

Consejo: Utilice la grasa adecuada para freír y tenga en cuenta su resistencia a la temperatura.

4. LIMPIAR Y GUARDAR LA SARTÉN

→ Utilice para la limpieza agua caliente y un detergente común.
→ Ponga en remojo los restos de comida que se hayan pegado.
→ No utilice productos de limpieza a base de arena, lana de acero o la parte dura de las esponjas. → En el caso de comida que haya quedado muy adherida, hierva en la sartén algo de agua con el detergente en polvo de Silit. → Retire los restos adheridos con el limpiador líquido de Silit. → También puede lavar la sartén en el lavavajillas. Pero corra el riesgo de que las asas de plástico o la superficie de Silargan® se dañen. El buen funcionamiento de la sartén, sin embargo, no se verá perjudicado. De todas formas, recomendamos el lavado a mano de la sartén.
→ Luego del lavado, seque bien la sartén.

5. LA GARANTÍA

Garantizamos (en el caso de un uso doméstico normal de la sartén) la resistencia de la superficie cerámica Silargan® por un plazo de 30 años desde la fecha de compra. La tapa, las asas y el borde cromado no se incluyen en la garantía, ya que no presentan piezas con superficie cerámica Silargan®. La garantía consiste en que durante el periodo de validez reemplazaremos las piezas con superficies Silargan® defectuosas por otras en perfecto estado.

No se considera una superficie Silargan® defectuosa

aquella que presente huellas del uso cotidiano, como cortes, arañazos, etc., que solo sean de naturaleza visual; en esos casos no se aplicará derecho de reclamación por garantía.

Si su modelo sigue dentro de nuestro programa de envío, la pieza defectuosa será reemplazada por otra del mismo modelo. Si, por el contrario, la pieza defectuosa ya no está dentro del programa de Silit, entonces la sustituiremos por otra similar que sí esté disponible en el programa de envío de Silit.

Exclusión de garantía: La garantía no cubre los daños producidos por los siguientes motivos: No seguir las indicaciones de utilización y cuidados contenidas en estas instrucciones de uso, un calentamiento excesivo, un uso inapropiado o indebido, una manipulación incorrecta o negligente (p. ej., limpieza con medios a base de arena), uso de fuerza excesiva de cualquier tipo (p. ej., caída al suelo, golpe), efectos mecánicos, químicos o físicos en la superficie como consecuencias de un uso no conforme a lo previsto.

Derecho de garantía: El derecho de garantía solo es válido si se presenta el comprobante de compra con la fecha de adquisición. La garantía comienza con la fecha de compra.

Garante: Silit-Werke GmbH & Co. KG, Neufraer Straße 6, 88499 Riedlingen, Alemania

Indicación relativa a los derechos legales del usuario: Los derechos legales que el usuario tiene frente al vendedor si el objeto adquirido en el momento del traspaso del riesgo no estaba en buen uso (p. ej., el derecho por incumplimiento, rescisión, desvalorización o indemnización por daños y perjuicios) no están limitados por esta garantía.

6. DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD CE

En el siguiente enlace encontrará las declaraciones de conformidad para los artículos de consumo que entran en contacto con alimentos:

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



Glass
ceramic



Electro



Gas



Induction

Padella universale Silargan®

IT

- Superficie durissima.
- Resistente a tagli e graffi.
- Per rosolatura veloce.

1. INDICAZIONI PER UN IMPIEGO SICURO

Sicurezza e funzionalità: → Serrare il manico con un cacciavite nel caso in cui si sia allentato. → Sostituire i manici con crepe o non posizionati correttamente.

▲ **Pericolo. Cucinare in sicurezza con le pentole in Silargan®:**

- Utilizzare una protezione per le mani adeguata e resistente al calore, in modo particolare quando si usano le pentole in forno.
- Durante l'impiego non toccare mai le superfici calde delle pentole. → Spostare o sollevare le pentole calde prendendole esclusivamente dai manici e con presa sicura. → Non toccare altre persone con le pentole calde. → Posizionare la pentola calda esclusivamente su supporti resistenti al caldo (mai su plastica e simili). → Tenere sempre sotto controllo le pentole calde. → Durante l'impiego tenere i bambini lontani dalle pentole. → Non spegnere il grasso infiammato con acqua. Utilizzare un coperchio o una coperta.

2. PRIMA DELL'USO INIZIALE

- Rimuovere tutti gli adesivi e i cartellini. → Riempire la pentola per 2/3 di acqua e aggiungere 2 o 3 cucchiaini di aceto comune. → Far bollire per ca. 5-10 minuti. → Lavare bene tutti i componenti a mano. → Asciugare bene la pentola.

3. CUCINARE CON LE PENTOLE IN SILARGAN®

- Cura delle pentole e della cucina:** → Non surriscaldare mai la pentola. Fare attenzione che il liquido nella pentola non evaporii mai del tutto. → Non battere l'utensile da cucina sul bordo per verificare. → Evitare di tirare o spingere la pentola sulla zona di vetroceramica. Sollevare invece la pentola. → Tenere la zona cottura pulita. Eventuali resti di sporco tra la base della

pentola e la zona in vetroceramica potrebbero graffiare la zona di cottura.

Osservare le indicazioni relative alla temperatura per l'impiego in forno: La resistenza massima alle temperature dipende dai componenti con resistenza alle temperature minima (manici, coperchio o corpo). → Con coperchi di vetro non utilizzare mai la funzione grill del forno.

Manici (coperchio e corpo) Resistenza alle temperature

in plastica/silicone 70°C (per mantenere il caldo)
in acciaio 250°C

▲ **Pericolo. Come comportarsi in caso di grassi caldi:** → Prima di mettere i cibi in burro o olio caldi assicurarsi che siano ben asciutti. In questo modo si evitano ustioni causati da schizzi bollenti. → Non surriscaldare i grassi.

Friggere: → Riempire la pentola di olio al massimo fino a metà. → Per friggere non usare coperchi. In questo modo si evitano ustioni a causa di olio traboccante. → Non spegnere mai il grasso infiammato con acqua. Utilizzare un coperchio o una coperta.

Consigli di cottura: → Utilizzare il livello di cottura massimo solo per sbollentare o rosolare. Poi tornare alla fiamma media o bassa.

Cucina sana con basso contenuto di grassi: Le pentole Silargan dispongono di un cuore in acciaio estremamente robusto e sono ideali per arrostitire ad alte temperature. → Posizionare la pentola fredda con poco grasso sul piano cottura e scaldare al massimo livello. → Distribuire il grasso in maniera uniforme agitando la pentola quando il grasso forma delle striature

o comincia a fumare.

→ Mettere la carne senza spezie nella pentola e pressarla alla base. → Abbassare la fornitura di energia della cucina. → Attendere fino a che le proteine non si rapprendono e i pori della carne non si chiudono. Quando si forma un'appetitosa crosta scura, la carne si staccherà da sola dalla base e sarà possibile girarla.

Consiglio: utilizzare il grasso giusto per la cottura e osservarne la resistenza alle temperature.

4. PULIZIA E CONSERVAZIONE DELLE PENTOLE

→ Per la pulizia utilizzare acqua calda e un detergente reperibile in commercio. → Fare ammorbidire resti di cibo attaccati.
→ Non utilizzare detergenti granulosi, pagliette in acciaio o la parte dura delle spugne. → In caso di resti di cibo rimasti attaccati, far bollire nella pentola dell'acqua con detergente in polvere Silit. → Rimuovere le macchie ostinate con il detergente liquido Silit. → Le pentole possono anche essere lavate in lavastoviglie. Ciò potrebbe causare delle variazioni di colore ai manici in plastica o alle superfici in Silargan®. La funzione non viene tuttavia influenzata. Si consiglia il lavaggio a mano. → Dopo il lavaggio asciugare le pentole per bene.

5. GARANZIA

Garantiamo la tenuta delle superfici in ceramica Silargan® per 30 anni dalla data di acquisto (in caso di uso conforme delle pentole in casa privata). I coperchi, i manici e i bordi cromati sono esclusi dalla garanzia, poiché non sono rivestiti in Silargan®. La garanzia prevede la sostituzione dei componenti con superfici in Silargan® difettosi con componenti di ricambio nuovi all'interno del periodo previsto. La garanzia non copre i difetti di natura esclusivamente visiva derivanti dall'uso ordinario del prodotto, quali graffi e tagli.

In questo caso la superficie in Silargan® non viene considerata difettosa.

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 da Silit, la parte difettosa sarà sostituita da un 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: 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 detergenti granulosi), impatti violenti di qualsiasi tipo (ad es. caduta a terra, urti), danni meccanici, chimici o fisici causati da un uso improprio.

Diritto di 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: Silit-Werke GmbH & Co. KG, Neufraer Straße 6, 88499 Riedlingen, Germania

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 contemplati da questa garanzia.

6. DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ CE

Le dichiarazioni di conformità per articoli che vengono a contatto con generi alimentari sono disponibili al seguente link:

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



Glass
ceramic



Electro



Gas



Induction

通用鍋 Silargan®

ZH

- 極硬質表面。
- 耐劃防刮。
- 煎灼專用。

1. 安全使用指南

安全和功能维护：→ 锅柄松动时请用一把螺丝刀将其拧紧。→ 如果锅柄上出现裂缝，或无法再正确定位，请更换锅柄。

▲ 危險

用您的 Silargan® 锅具安全烹饪：→ 请您使用合适的手部防护措施，尤其当在烤炉中使用锅具时。→ 请您切勿在使用过程中碰触锅具烫手的外表面。→ 请您始终只握住锅柄以移动或端起锅具，并确保牢牢掌握紧。→ 请不要用热的锅具碰触他人。→ 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)。→ 请不要让热的锅具无人看管。→ 请不要让小孩靠近使用中的锅具。→ 当油脂着火时不要用水灭火。请您使用锅盖或一条被子。

2. 首次使用前

→ 请去除所有标签和挂件。→ 请将锅具注水至 $\frac{2}{3}$ ，然后放入2至3汤匙家用醋。→ 请用此醋水烧煮锅具约5至10分钟。→ 然后请手动将所有部件彻底冲洗干净。→ 请将锅具彻底抹干。

3. 用您的 SILARGAN® 锅具烹饪

锅具和炉灶维护：→ 请切勿将锅具加热过度。请注意不要让锅具中的水分完全蒸干。→ 请不要用厨具敲打锅沿。→ 请不要在玻璃陶瓷炉灶面板上来回推拉锅具。需要移动时请将锅具端起。→ 请保持炉灶面

板干净。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。

请注意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。

锅柄(锅盖和锅体)

耐热性

塑料/硅胶
不锈钢

70°C (用于保温)
250°C

▲ 危險

正确使用热油脂：→ 请将要烧煮的食物彻底抹干后再放入热油脂中煎煮。这样可避免热油脂四下飞溅造成烫伤。→ 请勿将油脂加热过度。

油炸：

- 请将合适的油脂注入锅具中最多至其一半。
- 油炸时请不要盖上锅盖。
- 这样您就可以避免油脂发泡溢出而造成烫伤。
- 油脂着火时请绝对不要用水灭火。请您使用锅盖或一条被子。

烹饪窍门：

- 请只将最高加热档用于烧开或快速煎黄。接着请换到中档或低档火候。

健康低脂煎煮：

Silit®的锅具均配有一个特强钢芯，极其适合高温度下

的快速煎烤。→ 请将少量油脂放入还未加热的锅中，将锅具放到炉灶面板上，用最高档加热。→ 一旦油脂明显呈条纹状或开始略微起烟时，请通过摆动锅具使油脂均匀分布。→ 请将未加调料的肉放入锅中，朝锅底按压。→ 请将炉灶的火焰调小。→ 请等候蛋白质凝结，肉的气孔关闭。一旦煎出了一层令人食欲的棕色脆皮后，肉会自行脱离锅底，很容易便可将其翻身。

指点：请您使用正确的油脂煎制食物，并注意其耐热性。

4. 锅具清洁和存放

→ 请使用热水和普通洗涤剂进行清洁。→ 粘牢的残留食物请先泡软。→ 请不要使用含沙型清洁剂、钢丝球或海绵硬的一面。→ 顽固粘牢的残留食物请用些许水和Silit的保养粉剂烧煮。→ 请用Silit的液体保养剂清除顽固的斑迹。→ 您也可将锅具放入洗碗机中清洗。这可能会导致塑料锅柄或Silargan®表面变色。但这对功能没有影响。因此我们建议您手动清洗。→ 清洗完后请将锅具彻底抹干。

5. 保修

我们保证(在私人家庭范围内符合规定正常使用锅具的情况下)Silargan®陶瓷表面自购买日期起30年的使用寿命。该保证不包含锅盖、锅柄以及铬制锅沿，因为这些部件不带Silargan®陶瓷表面。

我们在保修期内提供用完完好部件更换Silargan®表面有缺陷部件的维修服务。普通使用痕迹，如外表划痕和刮

痕等不算是Silargan®表面缺陷，这类情况不属于保修范围。只要该型号仍然在我们的产品系列供货范围内，我们会把您有缺陷的部件更换为同一款的部件。如果该型号已不再属于Silit产品系列提供范围，我们会把您有缺陷的部件更换为型号相似，仍在Silit产品系列中的产品。

排除保修：由于以下原因而导致的损坏不属于保修范围：无视此使用说明中的使用和保养说明，温度过高，不合适和不正确的使用方式，错误或疏忽行为(如用含沙型去污剂清洁)，任何形式的暴力施加(如掉落到地上)，由于不符合规定的使用而对表面造成的机械、化学或物理性损害

保修权：必需附上有日期的发票，保修权才有效。保修期自购买日起算。

保修提供方：Silit-Werke GmbH & Co. KG, Neufraer Straße 6, 88499 Riedlingen, Germany

有关法定消费者权益的说明：如果出售货品在风险转移时带有任何瑕疵，则买方应享有的对卖方的法定权利(例如弥补、撤回、降价、损坏赔偿)将不受此保修条款限制。

6. 欧共体一致性声明

您可在以下链接下找到有关与食品接触的日用消费品的一致性声明：

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



Glass
ceramic



Electro



Gas
Induction





✔ **Porenlos geschlossene Oberfläche**

Non-porous closed surface | Surface lisse et non poreuse | Superficie sin poros | Superficie liscia priva di pori | 無孔密封表面

✔ **Nickelfrei**

Nickel-free | Sans nickel | Libre de níquel | Non contiene nichel | 不含金屬鎳

✔ **Made in Germany**

Universal-Pfanne | Oven pan | Poêle universelle | Sartén universal | Padella universale | 通用鍋

Art.-Nr. | Item no. | Art. n° | Núm. de artículo | Cod. art. | 項目編號

Kaufdatum | Date of purchase | Date d'achat | Fecha de compra | Data di acquisto | 購買日期

Stempel/Unterschrift des Fachhändlers | Stamp/signature of dealer | Timbre/signature du fournisseur spécialisé | Sello/firma del distribuidor especializado | Timbro/firma del rivenditore specializzato | 經銷商蓋印 / 簽署

WMF Group GmbH | Eberhardtstraße 35 |
73312 Geislingen/Steige | Germany | www.silit.com



Visit us at www.facebook.de/silit

Silit

KOCHEXPERTEN. SEIT 1920.

WMF Group GmbH

Eberhardstraße 35

73312 Geislingen/Steige | Germany

www.silit.com