



Haftfrei-Pfannen
CeraProtect®

Bei weiteren Fragen wenden Sie sich bitte an Ihr Silit-Fachgeschäft



Haftfrei-Pfannen
CeraProtect®

G E B R A U C H S A N L E I T U N G

2 - 9



9731.0043.01 printed 9/2012

- | | | |
|----|---|---------|
| EN | Non-stick pan · Instructions for use | 10 - 15 |
| FR | Poêle antiadhésive · Mode d'emploi | 16 - 22 |
| ES | Sartén antiadherente · Uso y cuidado | 23 - 29 |
| IT | Padella antiaderente · Istruzioni d'uso | 30 - 36 |
| NL | Pan met antiaanbaklaag · Gebruiksaanwijzing | 37 - 43 |
| CN | 不粘锅 · 使用说明书 | 44 - 49 |

- Ultrahart, abriebfest, hitzebeständig bis 400 °C.
- Robust und langlebig.
- Kein Anhaften der Speisen.
- Beste Wärmeleitung und -speicherung.
- Pflegeleicht durch dauerhaften Abperleffekt.
- Zeit- und energiesparend.
- Perfekt für fettarmes und gesundes Garen.
- 5 Jahre Garantie.



GEBRAUCH:

- Eventuell vorhandene Aufkleber entfernen.
- Vor dem ersten Gebrauch sollten Sie Ihre neue Pfanne mit handelsüblichem Spülmittel und warmen Wasser reinigen, heiß abspülen, abtrocknen und die Antihaftversiegelung leicht mit Speiseöl oder Speisefett einreiben.
- Silit-Haftfrei-Pfannen sind hervorragend für fettarmes oder fettloses Braten und Garen geeignet.
- Die Verwendung von falschen, nicht hoch erhitzbaren Fetten oder Ölen, z.B. Olivenöl, oder die häufige Reinigung in der Geschirrspülmaschine können zum Nachlassen der Antihaftfähigkeit der Pfanne führen.

PFLEGE-TIPP:

Es könnte sein, dass sich Bratrückstände auf die CeraProtect® Versiegelung absetzen. In diesem Fall sollte die Pfanne mit Pflanzenöl (**kein Olivenöl**) und Küchenpapier gut ausgerieben werden. Die Pfanne kann anschließend unter Zugabe von etwas Fett verwendet werden. Viele Fette und Öle (wie z.B. Olivenöl) sind nicht ausreichend hitzestabil für die Verwendung zum Kochen und Braten. Durch zu hohes Erhitzen verbrennen diese und es können Verkrustungen entstehen, die sich in die Antihaftbeschichtung einbrennen und nicht mehr zu entfernen sind. Passiert dieses häufiger, verklebt die Pfanne und verliert dadurch ihre Antihafteigenschaft.

Beim Braten mit Fett:

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

Wichtig: Margarine oder Butter für Eierspeisen, Fisch, Mehl- und Kartoffelspeisen verwenden. Öl und Hartfette (Palmin) nur für Fleisch (ohne Panade) verwenden.

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

- **Vermeiden Sie das Ziehen oder Schieben des Kochgeschirrs auf dem Glaskeramikfeld. Schmutzreste zwischen Pfannenboden und Glaskeramikkochfeld können die Kochzone zerkratzen. Bei Aluminium-Pfannen kann es beim Verschieben zu Abrieb kommen. Dieser muss sofort entfernt werden. Bei wiederholtem Einbrennen lässt sich der Abrieb nicht mehr entfernen.**
- Um sich vor heißen Metalloberflächen (speziell Griffe) zu schützen, benutzen Sie bitte unbedingt einen Handschuh oder Topflappen bei der Verwendung auf dem Herd und im Backofen.
- Wenn sich der Griff Ihrer Pfanne gelockert hat, erst die Schraube am Griff mit einem haushaltsüblichen Schraubendreher nachziehen. Vorher darf die Pfanne nicht mehr verwendet werden.

PFLEGE:

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

Verwenden Sie zum Hantieren in der Pfanne Küchenhelfer am besten aus Holz, Kunststoff oder Silikon. Schnitt- oder Kratzspuren haben keinen Einfluss auf die Antihafteigenschaft der Pfanne und sind lediglich optische Gebrauchsspuren, die keine Reklamation rechtfertigen. Pfannen mit Kunststoffgriffen sollten im Backofen nicht über 150 °C verwendet werden.

Pfannen mit Metallgriffen sind ideal für den Backofen geeignet. Hierzu sollten jedoch Topflappen benutzt werden, da die Griffe sehr heiß werden können.

TIPPS ZUM ENERGIESPARENDEN KOCHEN

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

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

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

HINWEIS FÜR DAS GAREN AUF INDUKTIONSHERDEN

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

ACHTUNG:

- Die Pfanne niemals überhitzen (z. B. ohne Inhalt), da es sonst zur Beschädigung des Kochgeschirrs und der Kochzone kommen kann!
- Außerdem darauf achten, dass die Flüssigkeit des Kochgutes niemals vollständig verdampft.
- Seien Sie vorsichtig mit heißem Fett. Lassen Sie die heiße Pfanne nicht unbeaufsichtigt. Löschen Sie brennendes Fett **nicht** mit Wasser. Nehmen Sie eine Decke oder einen Feuerlöscher.
- Lassen Sie kleine Kinder nie unbeaufsichtigt in der Nähe von heißem Kochgeschirr.

DIE GARANTIELEISTUNG:

Wir gewähren Garantie auf Material, Verarbeitung und Antihäftfähigkeit innerhalb der Garantiezeit. Unsere Garantie besteht darin, dass wir durch Silit-Fachhändler als auch durch den Kundenservice der Silit-Werke die mangelhafte Silit-Pfanne gegen eine neue austauschen.

DER GARANTIEAUSSCHLUSS:

Für Beschädigungen aus folgenden Gründen können wir keine Garantie übernehmen:

Schnitt- und Kratzspuren rein optischer Natur, Überhitzung, ungeeignete und unsachgemäße Verwendung, fehlerhafte oder nachlässige Behandlung (z. B. Reinigung mit sandhaltigen Mitteln bzw. Fall auf Steinboden), chemische oder physikalische Einflüsse auf die Oberfläche als Folgen von nicht bestimmungsgemäßem Gebrauch.

DER GARANTIEANSPRUCH:

Der Garantieanspruch ist entweder direkt beim Garantiegeber oder bei einem autorisierten Silit-Fachhändler geltend zu machen. Die Garantie beginnt mit dem Kaufdatum. Hierzu bitte den Garantieabschnitt vollständig ausfüllen (Seite 51).

- Ultra-hard, non-abrasive, heat-resistant up to 400 °C.
- Robust and durable.
- Foods don't stick.
- Optimal heat conduction and storage.
- Easy to clean thanks to long-lasting beading effect.
- Time and energy-saving.
- Perfect for healthful, low-fat frying.
- 5-year guarantee.



Non-stick pan CeraProtect®

USE:

- Remove any labels first.
- Before first use, you should rinse your new pan under hot water, dry it off and rub the non-stick coating lightly with vegetable oil or shortening.
- Silit non-stick pans are excellently suited for fat-reduced and fat-free cooking and frying.
- The anti-stick effectiveness of the pan may be reduced when using the wrong kind of fat or oil which cannot be heated to a high temperature, e.g. olive oil, or if it is frequently cleaned in the dishwasher.

MAINTENANCE TIP:

Cooking residues may stick to the CeraProtect® coating. If this happens, the pan should be rubbed thoroughly with vegetable oil (**not olive oil**) and a kitchen towel. The pan can then be used once you have added a small amount of fat. Many types of fat and oil (such as olive oil) are not sufficiently heat-stable for use in cooking and frying. If they become too hot they will burn and form a crust, which will burn into the anti-stick coating and can no longer be cleaned off. If this happens frequently, the pan will be covered over and will lose its anti-stick effect.

WHEN FRYING WITH FAT:

Always put the fat into the empty pan before heating it up! Then heat it up. Turn down the heat when the fat begins to smoke lightly. Then lay the food to be fried into the pan.

Important: Use margarine or butter for egg, fish, flour and potato dishes. Use oil and hard fat for meat (without breading) only.

WHEN FRYING FOODS WITHOUT FAT

there is no oil to give an indication of how hot the pan is. For this reason heat up the pan to medium temperature at most and make sure that the pan does not overheat.

- **Avoid pushing or pulling the cookware across the glass ceramic field. Residue between the base of the pan and the glass ceramic field can scratch the cooking zone. In the case of aluminum pans scoring can occur. This must be eliminated immediately. If it gets burnt onto the surface repeatedly, it will be impossible to remove it.**

- To protect yourself against hot metal surfaces (in particular handles) please make sure to use gloves or hot pads when using cookware on the stove and in the oven.
- If the handle of your pan becomes loose, tighten the screw on the handle using a commercially available screwdriver.
- Use hot fat with caution. Do not leave the hot pan unattended. Do not extinguish burning fat with water. Use a lid or fire extinguisher.

CARE:

You should not allow food residues to dry onto the pan. Simply wipe out the pan with a kitchen towel or clean using hot water and detergent. Please **do not use steel wool or abrasive cleaners which contain sand or the abrasive side of sponges**. We recommend that you clean your pan by hand, as concentrated dishwasher detergents sometimes damage aluminum and cast aluminum cookware.

When handling the pan, it is best to use kitchen utensils made of wood, plastic or silicone. Scratches have no effect on the non-stick features of the pan and are merely visible signs of use. Thus they constitute no cause for complaint. Pans with plastic handles should not be used in ovens at heats exceeding 150 °C. Pans with metal handles are ideal for the oven. You should use potholders, however, as the handles can become very hot.

ATTENTION:

- Never overheat the pan (for ex. when empty) as this can damage the cookware and the cooking zone!
- Also make sure that the liquid in the pot or pan never evaporates completely.
- Never leave small children unattended in the vicinity of hot cookware.

TIPS FOR ENERGY-SAVING COOKING

- Please use the cooking zone whose diameter corresponds most closely to the diameter of the pan.

Cooking zone	Pans
Small: 14.5 cm dia.	20 cm dia.
Medium-sized: 18 cm dia.	24 cm dia.
Large: 22 cm dia.	26 / 28 cm dia.

- Turn down the heat as required and utilize the heat stored in the extra-sturdy energy-saving base.
- Should your cookware become old after long years of service, disposing of it is no problem. Contact your local waste disposal company or recycling center for information on how to do this.

WHAT TO DO WHEN COOKING ON INDUCTION HOBS

At a high setting there may be a humming sound. This occurs for technical reasons and does not indicate a fault in your cooker or cookware. Please do not touch the glass ceramic surface immediately after cooking as the cooking zone is heated up by the residual heat of the cookware.



- Extra dure, résistant à l'abrasion et aux températures jusqu'à 400 °C.
- Résistante et inaltérable.
- Ne colle pas.
- Excellente conduction thermique et accumulation de la chaleur.
- Facile à entretenir, à effet déperlant.
- Permet d'économiser du temps et de l'énergie.
- Parfaite pour une cuisson maigre et saine.
- Garantie 5 ans.



Poêle antiadhésive CeraProtect®

UTILISATION:

- Retirez les éventuels autocollants.
- Nettoyez bien votre nouvelle poêle à l'eau chaude avant de l'utiliser pour la première fois. Séchez-la bien à l'aide d'un torchon avant d'enduire la couche anti-adhérente d'une graisse ou d'une huile comestible.
- Les poêles dotées d'une couche anti-adhérente sont particulièrement bien adaptées aux modes de cuisson ne requérant pratiquement pas ou peu de matières grasses.
- L'emploi de mauvaises graisses ou huiles qui ne se chauffent pas à des températures élevées comme par ex. l'huile d'olive ou le lavage fréquent au lave-vaisselle peut compromettre l'antiadhérence de la poêle.

CONSEIL D'ENTRETIEN:

Il se peut que des résidus de cuisson se déposent sur la couche CeraProtect®. Dans ce cas, il faut bien essuyer la poêle avec de l'huile végétale (**pas d'huile d'olive**) et une serviette en papier. La poêle est même fonctionnelle en ajoutant un peu de graisse. De nombreuses graisses et huiles (comme par ex. l'huile d'olive) ne sont pas suffisamment stables à la chaleur pour la cuisson ou le rôtissage. Une surchauffe risque de les brûler et d'entraîner la formation d'incrustations qui brûlent dans le revêtement anti-adhésif et ne partent plus; si cela se reproduit souvent, la poêle colle et perd ainsi ses propriétés antiadhésives.

QUAND ON RÔTIT AVEC DE LA GRAISSE:

Mettez toujours un petit peu de graisse dans la poêle vide, froide. Puis chauffez. Vous pouvez réduire l'énergie, dès que la graisse commence à fumer. Mettez ensuite l'aliment à cuire dans la poêle.

NB: Utilisez de la margarine ou du beurre pour faire cuire des œufs, du poisson, des entremets et des plats à base de pommes de terre. L'huile et la graisse hydrogénée (Palmin) doivent être utilisées uniquement avec de la viande (sans panade).

QUAND ON RÔTÎT SANS GRAISSE,

il est impossible de se servir de la fumée comme indicateur de température. C'est pourquoi il convient de n'utiliser que la moitié de l'énergie maximale disponible pour chauffer.

- Evitez de frotter l'ustensile de cuisson sur la plaque céramique. Les restes situés entre le fond de la poêle et la plaque céramique risquent d'abîmer la zone de cuisson. Les poêles en aluminium agissent comme un papier abrasif lorsqu'on les frotte sur la plaque. Il convient donc de nettoyer la plaque immédiatement après l'usage. En effet, les traces d'abrasion s'incrustent dans la plaque à chaque fois qu'on la réchauffe.
- Pour vous protéger des surfaces métalliques chaudes (les manches surtout), nous vous invitons à utiliser un gant ou un chiffon en cas d'utilisation sur la plaque de cuisson ou dans le four.
- Si la poignée de votre poêle est desserrée, resserrer seulement la vis qui se situe sur la poignée à l'aide d'un tournevis standard. La poêle ne doit pas être utilisée avant cette opération.

ENTRETIEN:

Ne laissez pas sécher les restes de cuisson dans votre poêle. Otez-les à l'aide d'un papier absorbant ou lavez à l'eau chaude mélangée avec un produit à vaisselle. **N'utilisez ni laine d'acier ni détergents liquides agressifs ni produits abrasifs ni la partie abrasive d'une éponge.** Nous vous recommandons de nettoyer la poêle à la main étant donné que, dans le lave-vaisselle, les détergents compacts risquent d'attaquer l'aluminium ou la fonte d'aluminium et donc d'abîmer la poêle.

Utilisez des ustensiles de cuisine en bois, en plastique ou en silicone lorsque vous servez de votre poêle. Les traces de rayure ou d'égratignure n'ont aucune influence sur les qualités antiadhérentes de la poêle. Elles correspondent uniquement à des traces d'usage qui certes entravent l'esthétique mais ne justifient pas une réclamation. Il convient de ne pas mettre les poêles dotées de poignées de plastique dans le four à une température supérieure à 150 °C. Les poêles dotées de poignées métalliques sont idéales pour la cuisson au four. Il convient de se servir de manique étant donné que les poignées sont extrêmement brûlantes lorsqu'elles sortent du four.

RECOMMANDATIONS POUR ÉCONOMISER DE L'ÉNERGIE

- Le diamètre de la poêle doit parfaitement correspondre à celui de la zone de cuisson.

Plaque chauffante	Poêles
petite	Ø 14,5 cm
moyenne	Ø 18 cm
grande	Ø 22 cm
	Ø 20 cm
	Ø 24 cm
	Ø 26 / 28 cm

- Le fond de la casserole permet d'accumuler la chaleur, de sorte que la plaque peut être éteinte avant la fin de la cuisson.
- Les unités de cuisson Silit sont recyclables. Pour de plus amples informations, consultez votre centre de recyclage.

RECOMMANDATION POUR LA CUISSON SUR UNE PLAQUE À INDUCTION

Si le feu est très fort, il peut se produire un bourdonnement. Ce bruit est d'origine technique et ne signifie en aucun cas un fonctionnement défectueux de votre table de cuisson ou de votre ustensile. Il est interdit de toucher la plaque de cuisson tout de suite après avoir retiré la casserole de la plaque car la chaleur de cette dernière peut s'être retransmise à la plaque. Les enfants doivent être tenus à l'écart.

ATTENTION:

- Ne laissez jamais surchauffer une poêle (p. ex. lorsqu'elle est vide) étant donné que ceci risque d'abîmer l'ustensile de cuisson et la zone de cuisson.
- Assurez-vous également que le liquide de l'aliment à cuire ne s'évapore pas complètement.
- Les poêles qui ont surchauffé se reconnaissent aux décolorations couleur arc-en-ciel qui se trouvent au milieu de la poêle.
- Ne laissez jamais une casserole chaude à proximité des enfants.



Sartén antiadherente
CeraProtect®

- Ultradura, a prueba de rayaduras, resistente al calor hasta 400 °C.
- Robusta y de larga vida.
- No se adhieren las comidas.
- Conducción y retención térmica altas.
- De fácil cuidado mediante efecto deperlante duradero.
- Ahorra tiempo y trabajo.
- Perfecto para asar sin grasa y de manera sana.
- 5 años de garantía.



USO:

- Retirar los adhesivos eventualmente aún presentes.
- Antes de usarla por primera vez, lavar la sartén con agua caliente, secarla bien y frotar ligeramente el sellado antiadherente con aceite o grasa de cocina.
- Las sartenes antiadherentes de Silit son excelentes para cocer o asar alimentos con poca o ninguna grasa.
- Si utiliza grasas no adecuadas o no aptas para calentar, así como aceites (por ejemplo, de oliva) o limpia muy a menudo la sartén en el lavavajillas, todo ello puede dar lugar a una pérdida de la antiadherencia del producto.

CONSEJO DE LIMPIEZA:

Podría pasar que quedarán restos del alimento adherido en el revestimiento CeraProtect®. Si así fuera, unté la sartén con aceite vegetal (**nunca aceite de oliva**) y frote con papel de cocina. Podrá volver a utilizarla enseguida añadiendo algo de grasa. Muchas grasas y aceites (como el de oliva, por ejemplo) no son lo suficientemente resistentes al calor y no sirven para freír o cocinar. Por eso, al calentarse demasiado se queman y pueden dar lugar a incrustaciones, que se quedan pegadas al revestimiento antiadherente y ya no se pueden eliminar. Si esto sucede a menudo, la sartén termina pegándose y perdiendo su capacidad de antiadherencia.

AL ASAR CON GRASA:

Echar primero siempre algo de grasa en la sartén fría y vacía. Luego calentarla. A tiempo bajar la temperatura cuando la grasa comience ligeramente a humear. Colocar entonces en la sartén la pieza para asar.

Importante: Para comidas con huevos, pescado, harina o patatas, utilizar margarina o mantequilla. Usar aceite o grasas fuertes (como Palmin) solo para carnes (sin rebozo de pan rallado).

AL ASAR SIN GRASA

no se cuenta con el indicador de temperatura que es la calentadura de la grasa. Por eso, calentar la sartén a lo más hasta la temperatura mediana, prestando atención a que no se sobrecaleiente la sartén.

- **Evitar el deslizamiento o los tirones de las sartenes y ollas sobre la superficie vitrocerámica. Los restos de comida entre el piso de la sartén y las hornillas pueden producir rasgaduras. En los sartenes de aluminio, los deslizamientos pueden tener un efecto abrasivo. Por ello los restos deben ser limpia-dos inmediatamente. De lo contrario serán quemados repetidas veces y el efecto abrasivo ya no podrá ser remediado.**
- Para protegerse de las superficies metálicas calientes (en especial de las asas) use siempre una manopla o un paño de cocci-na cuando utilice la cocina o el horno.
- Si se ha aflojado el asa de su sartén, simplemente apriete el tornillo del asa con un destornillador doméstico común. No utilice la sartén antes de hacerlo.

CUIDADO:

No debe permitirse que se sequen en la sartén restos de alimen-tos fritos. Lo más simple es frotar la sartén con un trozo de papel de cocina después de haberla usado, o lavarla con agua calien-te y detergente. Por favor, no usar ni estopa de acero ni limpia-dores líquidos agresivos. **No usar esponjas de alambre ni sustancias arenosas, ni tampoco el reverso duro de ciertas esponjas bicolores de cocina.** Para proteger las sartenes, acon-sejamos limpiarlas a mano, pues los detergentes compactos de lavavajillas pueden dañar el aluminio o el metal fundido. Para mover los alimentos en la sartén, utilizar cucharonas de madera, silicona o material sintético. Los cortes o rasgaduras que puedan producirse, son sólo huellas ópticas de su uso y no influyen en las propiedades antiadherentes de la sartén, por lo que tampoco justifican reclamoalguno. Las sartenes con mangos de material sintético no deberían calentarse en el horno a tem-peraturas superiores a los 150 °C.

En cambio, las sartenes con mangos de metal son ideales para el horno. En este caso, utilizar manoplas, pues las asas se ponen muy calientes.

CONSEJOS PARA COCINAR AHORRANDO ENERGÍA:

- Utilizar hornillas que calcen con el tamaño correcto y adecuado de las sartenes.

Hornillas	Sartenes
pequeña	Ø 14,5 cm
mediana	Ø 18 cm
grande	Ø 22 cm
	Ø 20 cm
	Ø 24 cm
	Ø 26 / 28 cm

- Reducir a tiempo la temperatura y aprovechar el calor almacenado gracias al piso extra fuerte y ahorrador de energía de la sartén.
- Si, luego de muchísimos años, su sartén Silit personal ya hubiese cumplido con su ciclo de vida, deshacerse de ella tampoco será un problema. La empresa comunal de eliminación o reciclaje de residuos especiales le ofrece seguramente información al respecto.

ADVERTENCIAS PARA PONER EN SU PUNTO SOBRE COCINAS DE INDUCCIÓN

En temperaturas altas de cocción puede aparecer un zumbido. Este zumbido es una característica técnica y no una señal que la cocina o la batería de cocina tengan un defecto. Rogamos que tras haber guisado, no toque de inmediato la superficie vitrocerámica, ya que puede estar caliente la zona de cocción debido al calor que queda en el fondo de la batería de cocina. Manténgala siempre fuera del alcance de los niños.

ATENCIÓN:

- ¡No sobrecalentar nunca la sartén (por ejemplo, calentándola sin contenido), porque ello puede producir daños en las ollas o en las hornillas!
- Prestar mucha atención a que no se evapore por completo el líquido en que se cocinan los alimentos.
- Tenga mucho cuidado con la grasa caliente. No deje nunca la sartén caliente sin vigilancia. Nunca introduzca en agua la grasa en llamas. Para apagarla, utilice una tapa o un extintor.
- Mantenga a los niños siempre alejados de las ollas calientes.

- Particolarmente dura, resistente all'abrasione, termoresistente fino a 400 °C.
- Di consistenza solida e di lunga durata.
- Il cibo non attacca.
- Ottima conduzione e accumulazione termica.
- Di facile manutenzione grazie all'imperlatura dei liquidi.
- A basso consumo energetico con il vantaggio di una riduzione dei tempi di cottura.
- Perfetto per una cottura sana con pochi grassi.
- 5 anni di garanzia.



Padella antiaderente CeraProtect®

USO:

- Rimuovere eventuali adesivi.
- Prima di utilizzare la vostra nuova padella per la prima volta, risciacuatela con acqua calda, asciugatela e ungete leggermente la sigillatura antiaderente con olio o grasso alimentare.
- Le padelle con rivestimento antiaderente Silit sono particolarmente adatte per friggere e cuocere senza o con pochi grassi.
- L'uso di grassi ed oli sbagliati che non riscaldano a temperature elevate, ad esempio l'olio di oliva, o il lavaggio frequente in lavastoviglie, possono compromettere la capacità antiaderente della padella.

CONSIGLIO PER UNA BUONA MANUTENZIONE:

Eventuali residui si possono depositare sulla sigillatura CeraProtect®. In questo caso bisogna strofinare bene la padella con olio vegetale (niente olio d'oliva) e un foglio di carta da cucina. Si può anche utilizzare la padella aggiungendo un po' di grasso. Numerosi grassi ed oli (**come ad es. l'olio d'oliva**) non sono abbastanza stabili al calore per la cottura o la frittura. Si possono bruciare per surriscaldamento e causare la formazione di incrostazioni chi si bruciano nel rivestimento antiaderente senza più rimuoversi. Se succede spesso la padella si incolla e perde le sue proprietà antiaderenti.

FRIGGERE CON GRASSI:

Ungete la padella fredda e vuota sempre con un po' di olio o burro! Poi riscaldate la padella. Riducete la temperatura tempestivamente quando il burro o l'olio cominciano leggermente a fumare. Soltanto dopo, mettete il cibo da friggere nella padella.

Importante: Utilizzate margarina e burro per pietanze a base di uova, pesce, farinacei e patate. Olio e grassi duri (Palmin) vanno utilizzati soltanto per la carne (senza impanatura).

QUANDO SI FRIGGE SENZA OLIO

o burro manca l'indicatore di temperatura del grasso caldo. Perciò riscaldate la padella al massimo a fuoco medio e fate attenzione che non venga surriscaldata la padella con il cibo da friggere.

- **Evitate di spostare la padella troppo spesso sulla zona di cottura in vetroceramica. Dei residui di sporco collocati tra il fondo della padella e la zona di cottura in vetroceramica possono graffiare la zona di cottura. Spostare le padelle in alluminio può provocare un'abrasione della pentola. Riscaldando più volte la zona di cottura, tali particelle abrase si attacheranno alla zona di cottura e non potranno più essere rimosse.**
- Per proteggersi dalle superfici metalliche calde (manici in particolare), siete pregati di utilizzare in ogni caso un guanto o un cencio per l'uso sul fornello o in forno.
- Se l'impugnatura della sua padella è stata allentata, serrare soltanto la vite in corrispondenza dell'impugnatura con un cacciavite domestico. Prima di questo, non si può utilizzare la padella.

MANUTENZIONE:

Non lasciate seccare resti di cibo nella vostra padella. Dopo l'uso, pulite la padella con carta da cucina o con acqua calda e detersivo. **Non utilizzate lana di acciaio, detersivi liquidi aggressivi e polvere di smeriglio né il lato duro della spugna.**

Per una pulizia delicata raccomandiamo il lavaggio a mano, poiché i detersivi compatti nelle lavastoviglie aggrediscono le padelle in alluminio o alluminio fuso.

Per mescolare nella padella, utilizzate utensili da cucina in legno, plastica o silicone. Segni di tagli o graffi non hanno alcun impatto sulla proprietà antiaderente della padella e costituiscono soltanto delle tracce visive che non costituiscono ragione di reclamo.

Padelle con manici in plastica non andranno utilizzate in forni riscaldati a più di 150 °C. Padelle con manici in metallo sono particolarmente adatti al forno. Tuttavia, per la cottura in forno andranno utilizzate presine poiché i manici potrebbero riscaldarsi molto.

CONSIGLI PER UNA COTTURA A BASSO CONSUMO ENERGETICO

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

Zona di cottura padelle

piccola	Ø 14,5 cm	Ø 20 cm
media	Ø 18 cm	Ø 24 cm
grande	Ø 22 cm	Ø 26 / 28 cm

- Abbassate tempestivamente la fiamma e fate uso del calore immagazzinato nel fondo energetico particolarmente spesso.
- Se l'utensile da cucina Silit non dovesse essere più utilizzabile dopo tanti anni, anche lo smaltimento non rappresenta alcun problema. La vostra impresa di smaltimento locale o il centro di riciclaggio saranno lieti di fornirLe le informazioni da Lei richieste.

INDICAZIONI PER LA COTTURA SUI FORNELLI AD INDUZIONE

Cucinando a fuoco sostenuto, potrebbe generarsi un ronzio. Si tratta di un rumore tecnico e non di un difetto del piano di cottura o delle pentole. Dopo aver cucinato non toccate immediatamente la superficie in vetroceramica dato che la zona di cottura si può riscaldare a causa del calore retroversivo del fondo della pentola. Tenere lontano dalla portata di bambini.

ATTENZIONE:

- Non surriscaldare mai la padella (ad esempio senza contenuto) poiché si potrebbero danneggiare l'utensile da cucina, nonché la zona di cottura!
- Fare attenzione a che il liquido del cibo in cottura non evapori del tutto.
- State molto attenti al grasso bollente. Non lasciate incustodita la padella sul fornello acceso. Non spegnete il grasso bollente con l'acqua. Adoperate un coperchio o un estintore.
- Tenere fuori dalla portata dei bambini l'utensile da cucina caldo.



Pan met antiaanbaklaag
CeraProtect®

- Zeer hard, slijtvast, hittebestendig tot 400 °C.
- Robuust en duurzaam.
- Uw eten bakt niet aan.
- Zeer goede warmtegeleiding en -opslag.
- Onderhoudsarm door duurzaam afdruipeffect.
- Tijdbesparend en energiezuinig.
- Uitstekend geschikt om vetarm en gezond mee te bakken.
- 5 jaar garantie.



GEBRUIK:

- Verwijder alle stickers, indien aanwezig.
- Voor het eerste gebruik dient u de nieuwe pan met heet water af te spoelen, vervolgens goed af te drogen en de antiaanbaklaag met wat spijsolie of -vet in te wrijven.
- De Silit-pannen met anti-hechtlaag zijn uitstekend geschikt voor degenen die hun eten graag bereiden met zo min mogelijk vet of die zelfs helemaal geen vet willen gebruiken.
- Bij het gebruik van onjuiste, niet op hoge temperaturen te verhitten vetten of olie, bijv. olijfolie, of bij regelmatige reiniging in de vaatwasmachine kan de antiaanbakwerking van de pan verloren gaan.

ONDERHOUDSTIP:

Er kunnen zich bakrestanten afzetten op de CeraProtect® beschermingslaag. In dat geval moet de pan goed met plantaardige olie (**geen olijfolie**) en keukenpapier worden uitgewreven. De pan kan vervolgens met een beetje vet toegevoegd worden gebruikt. Veel vetten en oliën (zoals bijv. olijfolie) zijn onvoldoende bestand tegen warmte om ermee te kunnen bakken of braden. Wanneer ze te heet worden verbranden ze en er kunnen korsten ontstaan, die in de anti-aanbaklaag inbranden en niet meer verwijderd kunnen worden. Wanneer dit vaker gebeurt gaat de pan plakken en verliest zijn anti-aanbakwerking.

ALS U VET GEBRUIKT:

Doe altijd eerst een beetje vet in de nog koude en lege pan! Zet de pan vervolgens op een kleine of middelgrote vlam. Daarna verhitten. Zet het vuur kleiner, zodra er wat wasem van het vet af komt. Leg dan pas het te braden voedsel in de pan.

Belangrijk: Gebruik margarine of boter voor eier-, vis-, meel- en aardappelgerechten. Gebruik olie en harde vetsoorten uitsluitend voor vlees (ongepaneerd).

ALS U GEEN VET GEBRUIKT:

Nu heeft u het vet niet als temperatuurindicator. Zet de pan derhalve hoogstens op een middelgrote vlam en let er goed op dat de pan en het te braden voedsel niet oververhit raken.

- **Mocht u op een keramische kookplaat koken, schuif het kookgerei dan niet over het kookoppervlak. Er kunnen namelijk krassen ontstaan door vuil dat zich tussen de onderkant van de pan en de kookplaat bevindt. Bovendien kunnen aluminium pannen hierdoor afslijten. De vlekken die hierdoor op de kookplaat ontstaan, moeten onmiddellijk worden verwijderd, omdat zij anders inbranden en helemaal niet meer kunnen worden verwijderd.**
- Om uzelf te beschermen tegen hete metalen oppervlakken (in het bijzonder de grepen) dient u bij gebruik op het fornuis of in de oven overhandschoenen of pannenlappen gebruiken.
- Wanneer u de greep van uw pan hebt vastgezet moet u eerst de schroef van de greep goed vastdraaien met een gewone schroevendraaier. Daarna mag u de pan pas gebruiken.

ONDERHOUD:

Laat resten in de pan niet te zeer opdrogen. Wrijf de pan na het gebruik met een stuk keukenrol schoon of maak de pan schoon met water en wat afwasmiddel. **Gebruik geen staalwol, geen agressieve vloeibare reinigingsmiddelen en schuurmiddelen die zand bevatten of schuursponsjes.** Verder adviseren wij om de pan met de hand schoon te maken, omdat pannen van aluminium resp. gegoten aluminium in een vaatwasmachine kunnen worden beschadigd door de hierin gebruikte reinigingsmiddelen.

Gebruik uitsluitend lepels e.d. van hout, kunststof of silicone. Krassen beïnvloeden de werking van de anti-hechtlaag niet. Het is slechts optische slijtage op grond waarvan geen bezwaar kan worden ingediend. Gebruik pannen die voorzien zijn van kunststoffen handvatten niet in een oven die warmer is dan 150 °C. Pannen met metalen handvatten kunnen uitstekend worden gebruikt in de bakoven. Gebruik wel altijd pannenlappen als u de hete pan uit de oven pakt, omdat de handvatten erg heet zijn.

TIPS VOOR ENERGIEZUINIG KOKEN

- Gebruik een kookplaat die ongeveer even groot is als de onderkant van de pan.

Kookplaat	Pannen
klein Ø 14,5 cm	Ø 20 cm
middel Ø 18 cm	Ø 24 cm
groot Ø 22 cm	Ø 26 / 28 cm

- Zet het vuur op tijd kleiner en benut de opgeslagen warmte van de extrasterke energiezuinige bodem.
- Mocht uw kookgerei na jaren van intensief gebruik toch uitgediend hebben, dan kunt u het probleemloos laten verwijderen. Neem voor meer informatie contact op met uw plaatselijk milieupark.

AANWIJZING VOOR HET GAAR MAKEN OP INDUCTIEKOOKPLATEN

Als u kookt op een inductie kookplaat, dan kan bij een hoge kookstand een zoemend geluid ontstaan. Dit is een zuiver technisch gegeven en helemaal niet een teken dat uw inductie-kookplaat of uw pan defect is. Raak de keramische vlakken na het koken niet meteen aan, omdat de kookplaat door achtergebleven warmte van de bodem van het kookgerei heet kan worden. Houd kinderen uit de buurt.

LET OP:

- Zorg er voor dat de pan nooit oververhit raakt (bijv. doordat de pan leeg op het vuur wordt gezet), omdat hierdoor niet alleen het kookgerei kan worden beschadigd, maar ook de kookplaat!
- Let er bovendien op dat de vloeistof in de pan nooit helemaal verdampst.
- Wees altijd voorzichtig met heet vet. Laat een hete pan nooit onbeheerd achter. Blus brandend vet niet met water. Gebruik een deken of een brandblusapparaat.
- Laat kinderen nooit zonder toezicht in de buurt van heet kookgerei!

- 硬度高，耐磨损，耐高温达 400 °C
- 结实耐用
- 良好不粘效果
- 良好的导热及保温特性
- 斥水性能（荷叶效应）卓越，清洁方便
- 烹饪省时，节约能源
- 少油健康烹饪的理想选择
- 5 年质保

使用须知：

- 撕掉所有标签
- 首次使用前，请用热水冲洗新锅，擦拭晾干，在锅内轻抹一层植物油或者酥油。
- 喜力特不粘锅非常适宜于少油或无油烹饪及煎炸食物。
- 频繁使用橄榄油等不适宜高温烹饪的油类烹饪或者使用洗碗机清洗锅具可能影响锅具的不粘效果。



保养小贴士：

如有食物残渣粘在 CeraProtect® 锅具表面，可使用厨房纸巾和植物油（非橄榄油）轻擦去除。

平底锅非常适宜于少油烹饪。请注意很多类型的食用油由于不适合高温烹饪（如橄榄油），过度加热会形成一种薄膜并扩散渗入到涂层，长此以往，会影响不粘效果。

少油烹饪

冷锅放油，再加热，当油轻微起烟时，及时调小火力，再将食物入锅。

重要提示：烹饪鸡蛋、鱼、饼类或土豆等食材时，推荐使用起酥油或黄油。

烹饪肉类（不裹面包渣）时，请使用植物油或猪油。

无油烹饪 无油摊烤食物时，请最多使用中火加热且随时留意温度不可过高。

- 请避免在灶具面板上来回拖动锅具，以防止锅底附着的食物残渣划伤灶具表面。如果是铝制锅具，残渣也会磨损铝制锅具底部，请及时清洁残渣，否则食物残渣经反复烧结，将会很难清洗。
- 烹饪时，为防止烫伤（如：锅具用烤箱加热时，金属手柄温度会比较高）请使用手套或其他隔热工具。
- 如平底锅把手松掉，请使用螺丝刀拧紧后再使用。
- 使用热油烹饪时，请谨慎操作。为减少和避免热油飞溅，请尽量去除食材中的水份，水份越多，越容易发生飞溅。请随时照看加热中的锅具。如锅中热油着火，请使用锅盖或者灭火器灭火，切勿使用水灭火！

保养

尽量不要让食物残渣干粘在锅上，

及时用厨房纸巾擦净或用热水加洗涤剂清洗干净。请勿使

用钢丝球或含磨砂粒子的清洁布及百洁布的硬质面来清洁锅具。另外，如使用洗碗机清洗，高浓度洗涤剂可能腐蚀损坏铝制锅具，我们推荐您手洗铝制锅具。

翻炒食物时，请使用木质、塑料或硅胶质地的厨房工具来，不会产生刮痕及影响锅具的不粘效果。

塑料手柄的平底锅在烤箱中使用时，最高温度不得超过 150 °C，金属手柄的平底锅 适宜于在烤箱中加热，操作时请注意使用手套等隔热工具。

节能烹饪小提示

- 请使用与锅具尺寸相匹配的炉具加热区加热；

灶具加热区直径	锅具直径
---------	------

小型：直径 14.5 cm	直径 20 cm
---------------	----------

中型：直径 18 cm	直径 24 cm
-------------	----------

大型：直径 22 cm	直径 26 / 28 cm
-------------	---------------

- 按需要及时关小炉火，利用超强节能锅底的余温进行烹饪以节约能源
- 锅具废弃时，请联系当地的废旧物品回收部门处理

使用电磁炉烹饪

使用电磁炉高温档烹饪时可能会有嗡嗡的鸣叫声，这是正常的，并不代表您的电磁炉或锅具 存在问题。

烹饪结束后不要触摸玻璃陶瓷面板，避免余温烫手。

注意：

- 请避免锅具的过度加热（如空锅干烧），过度加热可能会损坏锅具，
- 不粘锅涂层及灶具；
- 注意避免锅内水分烧干或完全蒸发

请避免儿童接近高温锅具

Haftfrei-Pfanne Art.-Nr.

Name und Anschrift des Käufers:

Name, Vorname

Straße

PLZ / Wohnort

Datum/Stempel/Unterschrift