

Kochgeschirr Edelstahl

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 aus Edelstahl.

Silit Kochgeschirrserien aus Edelstahl
Rostfrei 18/10 mit Steckdeckel, Auf-
liegedeckel, Glasdeckel, Silitherm®-
Allherdboden

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrer
Wahl. Sie haben sich für ein langle-
biges Qualitätsprodukt mit hohem
Gebrauchsnutzen von Silit ent-
schieden. Dafür sorgen sowohl die
hochwertigen Materialien, die erst-
klassige Verarbeitung und sorgfältige
Qualitätsprüfungen als auch das aus-
gereifte Design und die durchdachte
Funktionalität.

Qualitätsmerkmale

- Edelstahl Rostfrei 18/10. Unver-
wundlich, pflegeleicht, spülmaschi-
nengeeignet, geschmacksneutral
und hygienisch.
- Speziell geformter Schüttrand
für zielsicheres und dosiertes
Ausgießen.
- Rundum mit Edelstahl verkapselter
Silitherm®-Allherdboden für her-
vorragende Koch- und Brateigen-
schaften. Für alle Herdarten geeig-
net – auch für Induktionsherde.
- Haushaltsgerechte Größen.
- Bei Beachtung nachfolgender
Hinweise pflegeleicht und unver-
wundlich.

**Bitte lesen Sie die folgenden
Bedienungs- und Pflegehinweise
vor dem ersten Gebrauch voll-
ständig durch.**

Hinweise zur Bedienung

- Vor dem ersten Gebrauch eventuell
vorhandene Aufkleber entfernen.
Topf und Deckel heiß spülen, kurz
mit Wasser auskochen, danach gut
abtrocknen.
- Höchste Heizstufe nur zum
Anheizen verwenden, rechtzeitig
zurückschalten und Speisen
auf mittlerer Stufe garkochen.
- Insbesondere beim wasserarmen
Garen mit kleinen Heizstufen
arbeiten.

Temperaturvorgaben für die Verwendung im Backofen (ohne Grillfunktion)

- Die maximale Temperaturbestän-
digkeit hängt von den Teilen mit
der geringsten Temperaturbe-
ständigkeit ab (Griffe, Deckel oder
Körper).

- Verwenden Sie bei Glasdeckeln
niemals die Grillfunktion des
Backofens.
- Töpfe und Deckel ohne Kunst-
stoff-/Silikonteile sind auch für die
Verwendung im Backofen bis zu
Temperaturen von maximal 250°C
geeignet. (Hinweis: Bei diesen
hohen Temperaturen können
Verfärbungen entstehen, die mit
einem Edelstahlpflegemittel zu
entfernen sind.)
- Glasdeckel sind bis max. 180°C für
den Backofen geeignet, bei Koch-
geschirrserien mit Kunststoffgriff
bis 70°C.

DE

Kochgeschirr aus Edelstahl.

	Temperaturbeständigkeit
Deckel und Töpfe	
aus Kunststoff	70°C
aus Edelstahl mit integriertem Kunststoff	130°C
aus Glas mit Edelstahleinfassung	180°C
aus Edelstahl	250°C
aus Glas ohne Edelstahleinfassung	250°C

Hinweise zum sicheren Gebrauch und zur Pflege

Bitte beachten Sie, dass sich alle Metallgriffe bei sehr langen Kochzeiten – aufgrund physikalischer Gegebenheiten wie Abstrahlwärme von umliegenden Kochfeldern oder bei direktem Kontakt mit offener Flamme – erhitzen können. Grundsätzlich gilt, beim Einsatz im Backofen und bei sehr langen Kochzeiten sollten Sie aus Sicherheitsgründen stets Topflappen oder andere Utensilien zum Schutz Ihrer Hände vor Verbrennungen verwenden.

- Sollte sich ein Griff Ihres Topfes oder Deckels gelockert haben, ziehen sie bitte die Schraube am Griff mit einem haushaltsüblichen Schraubendreher nach. Vorher darf der Topf/Deckel aus Sicherheitsgründen nicht mehr verwendet werden.
- Bitte Töpfe niemals ohne Inhalt erhitzen und darauf achten, dass die Flüssigkeit des Kochguts niemals vollständig verdampft. Bei Nichtbeachtung kann es zum Anbrennen des Kochguts und zu Beschädigungen am Kochgeschirr

- sowie der Heizquelle kommen.
- Salz bitte nur in bereits kochendes Wasser geben und umrühren, damit der Topfboden nicht durch Salz angegriffen und die Bildung weißer Flecken vermieden wird.
- Wir empfehlen eine zeitnahe Reinigung mit einem Edelstahlpflegemittel.
- Nach Gebrauch möglichst bald mit heißem Wasser ausspülen.
- Festsitzende Speisereste aufweichen und mit Schwamm oder Bürste schonend entfernen.
- Bitte keine Stahlwolle oder sandhaltigen Scheuermittel verwenden.
- Durch Kochen von kalkhaltigem Wasser können Kalkflecken oder weiße Flecken im Innern des Kochgeschirres zurückbleiben. Nach dem Zubereiten stärkehaltiger Lebensmittel, wie z. B. Kartoffeln, Linsen oder auch Nudeln, können

- insbesondere bei neuen Töpfen blau schillernde Verfärbungen entstehen. Bitte frühzeitig und regelmäßig reinigen, indem Sie Ihr Kochgeschirr mit Essig auskochen. In hartnäckigen Fällen empfehlen wir die Verwendung eines Edelstahlpflegemittels.
- Kochgeschirr stets gut abgetrocknet aufbewahren. Deckel dabei bitte nicht schließend aufsetzen, sondern lose auf das Kochgeschirr legen.
- Vermeiden Sie bei heißen Glasdeckeln schockartiges Abschrecken oder das Absetzen auf kalten Unterlagen.
- Lassen Sie kleine Kinder nie unbeaufsichtigt mit dem Kochgeschirr hantieren.

Kochgeschirr aus Edelstahl.

Hinweise für die Reinigung in der Spülmaschine

- Nur Markenspülmittel verwenden. Vorratsbehälter für Spezzialsalz und Klarspülmittel immer rechtzeitig auffüllen. Es darf dabei kein Salz in den Innenraum der Spülmaschine gelangen. Eine hohe Salzkonzentration kann Korrosion auslösen. Wir empfehlen deshalb, nach Auffüllen der Behälter einen Zwischenspülgang mit leerer Maschine durchzuführen.
- **Wichtiger Hinweis:** In der Spülmaschine kann durch andere Gegenstände Fremdrost auf das Kochgeschirr übertragen werden. Dieser kann Korrosionsschäden verursachen, wenn er nicht umgehend entfernt wird.
- Spülmaschine nach Beendigung des Spülvorgangs baldmöglichst zur Belüftung öffnen.
- Kochgeschirr möglichst bald aus der Maschine nehmen und nicht über längere Zeit feucht stehen lassen, da sonst Flecken entstehen können.
- Kochgeschirr gut abgetrocknet aufbewahren.
- Sollten Sie Glasdeckel in der Spülmaschine reinigen, kann es zu Eintrübungen am Glas kommen. Wir empfehlen daher die Reinigung von Hand.
- Sollte sich Flüssigkeit bzw. Schmutz im Glasdeckel ansammeln, ist dies nicht auf einen Verarbeitungsmangel sondern auf die Bauart der Glasdeckel zurückzuführen. Achten Sie bei der Reinigung in der Spülmaschine darauf, dass die Deckel senkrecht im Geschirrkorb stehen oder nach der Handwäsche aufgestellt werden. So kann Flüssigkeit besser verdampfen bzw.

ablaufen.

Hinweise für die Zubereitungsart „wasserarmes Garen“

Bei dieser schonenden Zubereitungsart werden Gemüse oder andere Nahrungsmittel im geschlossenen Topf mit sehr wenig Flüssigkeit gegart. Während des kompletten Garvorgangs sollte der fest schließende Deckel nicht abgenommen werden, damit kein Dampf entweichen kann und der Kreislauf Wasser – Dampf nicht unterbrochen wird. Wasserarmes Garen ist ideal für Gemüse, Fisch, Geflügel oder Fleisch. Bei dieser Garmethode bleiben Vitamine, Mineralstoffe und Spurenelemente sowie der Eigengeschmack der Speisen weitgehend erhalten. Auf die Zugabe von Kochsalz kann meist verzichtet werden.

Kochgeschirr aus Edelstahl.

Dämpfen im Dämpfeinsatz

	Aldente	Gar
Garzeit	Min.	Min.
Bleichsellerie	10	20
Blumenkohl ganz	20	30
Blumenkohl Röschen	12	18
Broccoli Röschen	12	18
Fenchel in Vierteln	15	25
Kohlrabi geschnitten	8	15
Kohlrabi ganz	–	25
Lauch	8	15
Maiskolben	–	30
Mangold/Spinat	8	20
Maronen	–	40
Möhren	10	18
Paprika gefüllt	–	35
Rosenkohl	12	20
Rotkohl	30	50
Sauerkraut	30	50
Sellerie	30	50
Weißkohl	30	50
Kartoffeln	–	30
Salzkartoffeln	–	20

Fettarm braten

Beim Braten mit Fett geben Sie das Fett immer in den kalten Topf und erhitzen Sie es erst dann! Dabei ist die höchste Kochstufe nicht erforderlich, arbeiten Sie besser mit etwas geringerer Leistung. Verringern Sie die Hitze, sobald das Fett ganz leicht zu rauchen beginnt. Legen Sie daraufhin die zu bratenden Lebensmittel in den Topf und braten Sie diese bei geschlossenem Deckel von beiden Seiten an. Die Garzeit hängt von der Größe und Beschaffenheit der Lebensmittel ab. Bei dieser Art der Zubereitung mit geschlossenem Deckel brät beispielsweise Fleisch im eigenen Saft und es wird nur sehr wenig Fett benötigt.

Seien Sie vorsichtig mit heißem Fett und lassen Sie den heißen Topf nicht unbeaufsichtigt. Brennendes Fett

niemals versuchen mit Wasser zu löschen! Nehmen Sie, falls möglich, einen Feuerlöscher, oder auch eine nasse Decke und ersticken Sie damit die Flammen.

Hinweis für Induktionsherde

Bitte beachten Sie: Induktion ist eine sehr schnelle Wärmequelle. Erhitzen Sie keine Pfannen oder Töpfe ohne Inhalt, da Überhitzung das Kochgeschirr beschädigen kann. Bei hohen Kochstufen kann ein Summgeräusch entstehen. Dieses Geräusch ist technisch bedingt und kein Anzeichen für einen Defekt an Ihrem Herd oder Kochgeschirr. Topfgröße und Kochfeldgröße müssen übereinstimmen, da es andernfalls zu Fehlfunktionen kommen kann.

Hinweis für Elektroherde

Edelstahl-Kochgeschirre von Silit gibt es in haushaltsgerechten Größen. Bei Elektroherden sollte zur besseren Ausnutzung der Energie, der Herdplatten-Durchmesser in etwa dem Topf- und Pfannendurchmesser entsprechen:

Herdplatte	Töpfe	Pfannen
klein Ø 14,5 cm	Ø 16 cm	Ø 20 cm
mittel Ø 18 cm	Ø 20 cm	Ø 24 cm
groß Ø 22 cm	Ø 24, 28 cm	Ø 28 cm

Cookware made of stainless steel

Silit cookware ranges made of stainless steel 18/10 with insertable lid, non-insertable lid, glass lid, Silitherm® universal base

Congratulations on your purchase! You have chosen a long-lasting, quality product with high functional value from Silit. This is ensured by the high-quality materials, excellent workmanship and careful quality testing as well as the sophisticated design and well thought-out functionality.

Quality features

- Stainless steel 18/10. Hard-wearing, easy to care for, dishwasher safe, neutral taste and hygienic.
- Specially shaped pouring rim for accurate and measured pouring.
- Silitherm® universal base encapsulated with stainless steel for excellent cooking and roasting. Suitable for all kinds of hobs, including induction.
- Household sizes.
- Easy to clean and hard-wearing when the following instructions are observed.

Please read the following use and care instructions completely before using this product for the first time.

Usage instructions

- Remove all stickers before using for the first time. Rinse the pot and cover with hot water, briefly boil out with water, then dry off well.
- Use the highest heat setting for heating up only. Reduce the heat in good time so that your food is cooked well over a medium heat.
- Use a low heat particularly when cooking with very little water.

Temperature specifications and information for use in the oven (without grill function)

- The maximum temperature resistance of the cookware depends on the parts with the lowest temperature resistance (handle, lid or body).
- Never use your oven's grill function with glass lids!

- Pots and lids without plastic/silicone parts are also suitable for use in the oven up to temperatures of maximum 250°C. (Note: such high temperatures can cause discolouration, which you can remove with a stainless steel cleaner.)
- Glass lids are suitable for use in the oven up to max. 180°C and up to 70°C for cookware series with a plastic handle.

EN

Cookware made of stainless steel

	Temperature resistance
Covers and pots	
made of plastic	70°C
made of stainless steel with integr. plastic	130°C
made of glass with stainless steel rim	180°C
made of stainless steel	250°C
all glass lid without stainless steel rim	250°C

Instructions for safe use and care

Please note that all metal handles can heat up over extended cooking periods due to physical properties such as radiated heat from surrounding hobs or when in direct contact with a naked flame. For safety reasons, when using pots in the oven and for extended cooking periods, you should always use pan holders or other utensils to protect your hands against burns.

→ If a handle on your pot or cover have become loose, tighten the screw on each handle using a stan-

dard household screwdriver. For safety reasons, the pot/cover may not be used before this is done.

- Never heat empty pots for extended periods of time and ensure that the liquid of the cooked food never completely evaporates. Failure to do so may result in food being burned and may damage both the cookware and the heat source.
- Only add salt to water that is already boiling, and make sure you stir it so that the salt does not come into contact with the base of the pan and to prevent white marks from

appearing.

- We recommend cleaning the cookware promptly using a stainless steel cleaner.
- After use, rinse with hot water as soon as possible.
- Soak stubborn food residues and gently remove them with a sponge or brush.
- Please do not use steel wool or abrasive scouring agents.
- Limestone spots or white spots can remain inside the cookware when boiling water containing lime. When cooking starchy foods, such as potatoes, lentils or even noodles, glistening blue discolorations can form, especially in new pots. Please clean your cookware promptly and regularly by boiling it out with vinegar. In cases of stubborn deposits, we recommend the use of a stainless-steel care product.

- Always dry the cookware thoroughly before storing. Position the lid loosely on the cookware rather than closing it.
- Avoid immersing hot glass lids in water or placing them on cold surfaces.
- Never allow young children to handle the cookware unsupervised.

EN

Cookware made of stainless steel

Information for cleaning in the dishwasher

- Only use brand-name dishwasher detergents. Always refill the salt and rinse-aid dispensers promptly. No salt should come into contact with the inside of the dishwasher. A high concentration of salt may cause corrosion. We therefore recommend running the dishwasher empty on an intermediate rinse cycle after refilling the containers.
- **Important note:** Rust can be transferred to the cookware from other objects in the dishwasher. This can cause corrosion damage if it is not removed immediately.
- Open the dishwasher as soon as possible after the end of the rinse cycle to enable ventilation.

- Remove cookware from the machine as soon as possible and do not leave it in damp air for longer periods, otherwise stains may appear on the surface.
- Dry the cookware well before storing it.
- If you clean the glass lid in the dishwasher, this may cause the glass to turn cloudy. We therefore recommend cleaning by hand.
- If fluid or dirt collects in the glass lid, this is not due to a defect but rather due to the design of the glass lid. When cleaning in the dishwasher, make sure that you position the lid upright in the crockery basket, or that you place it upright on the draining board after handwashing. The liquid can thus evaporate or run off better.

Notes for “low-water cooking” preparation method

This gentle method of preparation uses very little liquid for cooking vegetables or other foods in a closed pot. To prevent steam from escaping and interrupting the water/steam cycle, the firmly closed lid must not be removed during the entire cooking process. Cooking with little water is ideal for vegetables, fish, poultry or meat. With this cooking method, vitamins, minerals and micronutrients are largely retained, along with the taste of the food. In most cases, table salt does not need to be added.

Cookware made of stainless steel

Steaming in the steaming insert

	Al dente	Cooked
Cooking time	Min.	Min.
Blanched celery	10	20
Whole cauliflower	20	30
Cauliflower florets	12	18
Broccoli florets	12	18
Fennel in quarters	15	25
Cut kohlrabi	8	15
Whole kohlrabi	–	25
Leek	8	15
Corn cob	–	30
Chard/spinach	8	20
Chestnuts	–	40
Carrots	10	18
Stuffed peppers	–	35
Brussels sprouts	12	20
Red cabbage	30	50
Sauerkraut	30	50
Celery	30	50
White cabbage	30	50
Potatoes	–	30
Boiled potatoes	–	20

Low-fat frying

When frying with fat, always put the fat into the cold pot and then heat it up! You do not need to use the highest cooking setting; it is better if you cook on a lower setting. Reduce the heat once the fat begins to smoke very slightly. Then place the food in the pot and fry it on both sides with the lid closed. The cooking time depends on the size and type of the food. With this type of cooking with a closed lid, the meat, for example, cooks in its own juice and you only need to use very little fat. Be careful with hot fat and do not leave the hot pot unattended. Never try to extinguish burning fat with water! If possible, use a fire extinguisher, or use a wet tablecloth to extinguish the flames.

Information for induction hobs

Please note that induction is a very rapid heat source. Never heat frying pans or pots without content, because overheating the cookware can damage it. Cooking at high temperatures may produce a humming noise. This noise occurs for technical reasons and does not indicate that your hob or cookware is faulty. The pot size and hob size must match, otherwise this can result in malfunctions.

Information for electric hobs

Cookware made of stainless steel from Silit is available in household sizes. For more efficient energy use, the hotplate diameter on electric hobs should more or less match with the diameter of the pot or frying pan:

Hotplate	Pots	Frying pans
small Ø 14,5 cm	Ø 16 cm	Ø 20 cm
medium Ø 18 cm	Ø 20 cm	Ø 24 cm
large Ø 22 cm	Ø 24, 28 cm	Ø 28 cm

EN

Batteries de cuisine en acier.

Batteries de cuisine Silit en acier inoxydable 18/10 avec couvercle emboîtable, couvercle assis, couvercle en verre, fond « tous feux » Silitherm®.

Nous vous félicitons pour votre choix. Vous avez choisi un produit Silit de qualité avec une longue durée de vie et une utilité optimale. Et ce notamment grâce aux matériaux de haute qualité, une finition de premier ordre et des contrôles de qualité rigoureux tout comme le design bien pensé et la fonctionnalité optimale.

Caractéristiques de qualité

- Acier inoxydable 18/10 hygiénique et facile à entretenir. Inusable, facile à entretenir et lavable au lave-vaisselle, n'absorbe pas les odeurs et hygiénique.
- Bord à la forme spéciale qui permet de servir proprement et sans difficulté de dosage.
- Fond diffuseur Silitherm® intégralement recouvert d'acier inoxydable pour d'excellentes caractéristiques de cuisson. Compatible tous feux, induction comprise.
- Tailles courantes.
- Inusable et facile à entretenir si l'on respecte les consignes ci-après.

Veuillez lire intégralement les consignes d'utilisation et d'entretien avant la première utilisation.

Conseils d'utilisation

- Avant la première utilisation, retirez les autocollants éventuellement présents. Rincez le couvercle et la casserole à l'eau chaude, faites bouillir un peu d'eau et séchez soigneusement.
- Utilisez le feu le plus vif uniquement pour préchauffer, réduisez à temps et laissez mijoter les aliments à feu moyen.
- Travailler avec de faibles niveaux de puissance, surtout avec les cuissons pauvres en eau.

Prescriptions de température et indications pour l'utilisation dans le four (sans fonction grill)

- La température maximale de résistance à la chaleur d'une batterie de cuisine 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!
- Les faitouts et les couvercles sans pièces en plastique/silicone sont aussi adaptés à l'utilisation dans le four pour des températures allant jusqu'à 250°C. (Remarque : avec ces températures élevées, des décolorations peuvent survenir ; celles-ci doivent être éliminées avec un nettoyant pour acier inoxydable.)
- Les couvercles en verre conviennent au four jusqu'à une température de 180°C jusqu'à 70°C pour les batteries de cuisine avec poignée plastique.

Batteries de cuisine en acier.

	Résistance à la chaleur
Couvercle et casseroles	
en plastique	70°C
en acier inoxydable avec plastique intégré	130°C
en verre avec bord en inox	180°C
en acier inoxydable	250°C
en verre sans rebord en acier inoxydable	250°C

Conseils d'utilisation et d'entretien

Veillez ne pas oublier que toutes les poignées en métal peuvent chauffer en raison de phénomènes physiques, comme la chaleur dégagée par les plaques de cuisson environnantes, ou à cause du contact direct avec une flamme. D'une manière générale, pour une utilisation au four et des durées de cuisson très longues, vous devriez toujours utiliser des maniques ou d'autres ustensiles pour protéger vos mains des brûlures.

→ Lorsque la poignée de votre casserole ou de votre couvercle

s'est desserrée, resserrez la vis de la poignée avec un tournevis courant. Pour des raisons de sécurité, n'utilisez plus votre casserole/couvercle auparavant.

→ Veuillez ne jamais chauffer le faitout sans contenu et faites en sorte que le liquide de l'aliment ne s'évapore pas complètement. En cas de non-respect, vous risquez de brûler les aliments, d'endommager le récipient de cuisson ainsi que la source de chaleur.

→ Veuillez n'ajouter et mélanger le sel que lorsque l'eau est bouillante,

afin que le sel n'attaque pas le fond de la casserole et qu'il n'y ait pas d'apparition de petites taches blanches.

→ Nous recommandons un nettoyage rapide avec un nettoyeur pour acier inoxydable.

→ Rincez dès que possible à l'eau chaude après utilisation.

→ Faites ramollir les restes de nourriture incrustés pour pouvoir les enlever facilement avec l'éponge ou la brosse.

→ Les produits abrasifs et la laine d'acier sont à bannir.

→ Faire bouillir de l'eau calcaire peut laisser des traces de calcaire ou des taches blanches à l'intérieur de la batterie de cuisine. Après la préparation de féculents tels que des pommes de terre, des lentilles ou des pâtes, il se peut que des décolorations bleuâtres restent,

notamment dans les casseroles neuves. Veuillez les nettoyer rapidement et régulièrement en faisant bouillir du vinaigre dans votre batterie de cuisine. Pour les cas tenaces, nous recommandons l'utilisation d'un nettoyeur pour acier inoxydable.

→ La batterie de cuisine doit toujours être bien séchée avant de la ranger. **FR** Ne pas fermer le couvercle, mais le poser simplement sur la batterie de cuisine.

→ Évitez de rincer à l'eau froide ou de poser les couvercles en verre chauds sur une surface froide, Batterie de cuisine Silargan® au risque de provoquer un choc thermique.

→ Ne laissez jamais les jeunes enfants jouer avec les ustensiles sans surveillance.

Batteries de cuisine en acier.

Remarques à propos du nettoyage au lave-vaisselle

- N'utilisez que du produit de marque. Remplissez toujours à temps les réservoirs de sel et de liquide de rinçage. Veillez à ce que du sel ne s'infilte pas à l'intérieur de la cuve du lave-vaisselle. Une concentration de sel élevée peut avoir un effet corrosif. C'est pourquoi nous recommandons d'effectuer un rinçage intermédiaire à vide de la machine après avoir rempli les réservoirs.
- **Remarque importante :** Dans le lave-vaisselle, d'autres objets peuvent déposer de la rouille sur les récipients de cuisson. Nettoyez-la immédiatement pour que vos récipients de cuisson ne soient pas endommagés par la corrosion.
- Ouvrez dès que possible le lave-vaisselle après un nettoyage

afin de l'aérer.

- Retirez dès que possible les récipients de cuisson du lave-vaisselle et ne les laissez pas longtemps mouillés pour éviter l'apparition de tâches.
- Le récipient de cuisson doit être soigneusement séché avant d'être rangé.
- Si vous nettoyez des couvercles en verre au lave-vaisselle, le verre peut devenir trouble. Toutefois, nous conseillons un nettoyage à la main.
- Si du liquide ou de la saleté s'accumulent dans le couvercle en verre, cela n'est pas dû à un défaut de finition mais à la construction des couvercles en verre. Lors du nettoyage en lave-vaisselle, veillez à ce que les couvercles soient placés à la verticale dans le panier à vaisselle ou qu'ils soient mis sur la

table après un nettoyage à la main. Cela permet au liquide de mieux s'évaporer ou s'écouler.

de sel de cuisine.

Remarques pour le type de préparation « cuisson avec peu d'eau »

Ce mode de préparation délicat permet de cuire des légumes ou d'autres aliments à couvercle fermé avec très peu de liquide. Pendant toute cuisson, le couvercle correctement fermé ne doit pas être retiré, afin qu'aucune vapeur ne s'échappe et que le circuit eau-vapeur ne soit pas interrompu. La cuisson pauvre en eau est idéale pour les légumes, le poisson, la volaille ou la viande. Cette méthode de cuisson permet de préserver en grande partie les vitamines, les minéraux et les oligoéléments ainsi que le goût propre des aliments. Vous pouvez également très souvent renoncer à l'ajout

Batteries de cuisine en acier.

Cuisson à la vapeur dans la passoire

	Al dente	Cuisson
Temps de cuisson	Min.	Min.
Céleri à côtes	10	20
Chou-fleur entier	20	30
Chou-fleur en fleurettes	12	18
Brocoli en fleurettes	12	18
Fenouil en quartiers	15	25
Chou-rave coupé	8	15
Chou-rave entier	–	25
Poireau	8	15
Épis de maïs	–	30
Blettes/épinards	8	20
Châtaignes	–	40
Carottes	10	18
Poivrons farcis	–	35
Choux de Bruxelles	12	20
Chou rouge	30	50
Choucroute	30	50
Céleri	30	50
Chou blanc	30	50
Pommes de terre	–	30
Pommes de terre vapeur	–	20

Cuire avec peu de graisse

Pour la cuisson avec matière grasse, versez toujours la graisse dans la casserole froide et faites-la réchauffer ensuite. Pour cela, le niveau de cuisson le plus élevé n'est pas indispensable, il vaut mieux que vous utilisiez une puissance un peu inférieure. Baissez la chaleur si la graisse commence légèrement à fumer. Ensuite, déposez les aliments à cuire dans le faitout et cuisez-les des deux côtés en gardant le couvercle fermé. Le temps de cuisson dépend de la taille et des propriétés de l'aliment. Avec cette méthode de préparation à couvercle fermé, la viande cuit dans son propre jus et vous pouvez utiliser très peu de matière grasse. Faites attention à la graisse chaude et ne laissez pas le faitout chaud sans surveillance. N'utilisez jamais de l'eau pour éteindre de la matière grasse en

train de brûler ! Si possible, utilisez un extincteur ou bien une couverture mouillée pour éteindre les flammes.

Instructions pour les tables à induction

Attention. L'induction est une source de chaleur très rapide. Ne chauffez pas de poêles ni de cocottes sans contenu, car la surchauffe peut les endommager. Si le feu est très fort, un bourdonnement peut se faire entendre. Ce bruit est d'origine technique et n'indique en aucun cas un défaut de votre table de cuisson ou de votre récipient de cuisson. Les dimensions du faitout et des plaques de cuisson doivent être similaires. Autrement, il peut y avoir des problèmes de fonctionnement.

Instructions pour les cuisinières électriques

Les batteries de cuisine en acier Silit existent dans les tailles courantes. Pour les cuisinières électriques, pour une meilleure utilisation de l'énergie, le diamètre des plaques de cuisson doit correspondre approximativement au diamètre des faitouts et des poêles :

Plaque	Faitouts	Poêles
petite Ø 14,5 cm	Ø 16 cm	Ø 20 cm
moyenne Ø 18 cm	Ø 20 cm	Ø 24 cm
grande Ø 22 cm	Ø 24, 28 cm	Ø 28 cm

FR

Baterías de cocina de acero inoxidable.

Silit Serie de baterías de cocina de acero inoxidable 18/10 con tapa encajable, tapa de superficie, tapa de cristal, fondo Silitherm® para todo tipo de placas de cocina

Le felicitamos por su elección.

Ha adquirido un producto de calidad de Silit muy duradero y de gran utilidad gracias tanto a sus materiales de alta calidad, una fabricación de primera y las minuciosas pruebas de calidad a las que se somete como a su diseño perfeccionado y a su estudiada funcionalidad.



Características de calidad

- Acero inoxidable 18/10. Indestructible, fácil de cuidar, apto para lavavajillas, neutro al sabor e higiénico.
- Borde vertedor con forma especial para permitir un vertido seguro y bien dosificado.
- Fondo Silitherm® para todo tipo de placas de cocina, encapsulado por todos lados en acero inoxidable, para brindar las mejores características de cocción y asado. Apto para todo tipo de cocinas, incluso para las de inducción.
- Tamaños apropiados para el uso doméstico.
- Fácil de limpiar e indestructible, si se siguen las indicaciones de uso a continuación.

Lea por completo las siguientes indicaciones de manejo y cuidado antes de utilizar el producto por primera vez.

Indicaciones de uso

- Antes del primer uso, retire los adhesivos que pudiera haber en el producto. Lave la olla y la tapa con agua caliente, hierva agua brevemente en ella y después séquela bien.
- Utilice la temperatura máxima solo para calentar y, a continuación, bájela a temperatura media para cocer el alimento.
- Utilice temperaturas más bajas, especialmente al cocer con poco líquido.

Indicaciones de temperatura y consejos para el uso en el horno (sin función de parrilla)

- La resistencia máxima a la temperatura de una batería de cocina depende de las piezas con la menor resistencia (asas, tapa o cuerpo).

No utilice la función de parrilla de su horno cuando use tapas de cristal.

- Las ollas y las tapas sin piezas de plástico/silicona también son adecuadas para su uso en el horno hasta una temperatura máxima de 250°C. (Indicación: a estas altas temperaturas pueden producirse decoloraciones, que se eliminan con un producto de cuidado de acero inoxidable.)
- Las tapas de cristal son aptas para el horno hasta como máx. 180°C, en las series de baterías de cocina con mango de plástico hasta 70°C.

ES

Baterías de cocina de acero inoxidable.

	Resistencia térmica
Tapa y ollas	
de plástico	70°C
de acero inoxidable con plástico integrado	130°C
de cristal con reborde de acero inoxidable	180°C
de acero inoxidable	250°C
de cristal sin borde de acero inoxidable	250°C

Indicaciones para una utilización segura y para el cuidado

Tenga en cuenta que, debido a propiedades físicas, como el calor de irradiación de las zonas de cocción cercanas, o al contacto directo con la llama, todas las asas de metal se pueden calentar, en caso de tiempos de cocción sumamente largos. Como regla general, para el uso en el horno y en caso de tiempos de cocción sumamente largos, siempre se deben utilizar por motivos de seguridad manoplas u otros utensilios para proteger las manos.

- Si un asa de su olla se ha aflojado, apriete nuevamente el tornillo del asa con un destornillador doméstico común. Por motivos de seguridad, la olla/tapa no debe utilizarse hasta que no se haya hecho esto.
- No caliente nunca ollas vacías y procure que el líquido de cocción no se evapore del todo en ningún caso. Si no se tiene esto en cuenta, se pueden quemar los alimentos y se podrían producir daños en la batería de cocina e incluso en la fuente térmica.

- Añada sal solo cuando el agua hierva y remueva para evitar tanto que la sal afecte al fondo de la olla como la formación de manchas blancas.
- Recomendamos una limpieza puntual con un producto de cuidado de acero inoxidable.
- Lávela con agua caliente lo antes posible después del uso. Reblandezca los restos de comida adheridos y elimínelos suavemente con una esponja o un cepillo.
- No utilice lana de acero ni detergentes abrasivos arenosos.
- Al hervir agua con contenido en almidón, como patatas, lentejas o incluso pasta, pueden aparecer decoloraciones de brillo azulado, especialmente

en las ollas nuevas. Límpielas sin demora y periódicamente hirviendo los utensilios de cocina con vinagre. Para las manchas incrustadas recomendamos el uso de un producto para el cuidado de acero inoxidable.

- Guarde la batería de cocina siempre bien seca. No coloque la tapa en la parte superior, sino suelta en la baterías de cocina.
- No pase por agua fría las tapas calientes ni las coloque sobre una superficie fría.
- Nunca deje a niños pequeños manipular la batería de cocina sin supervisión.

ES

Baterías de cocina de acero inoxidable.

Indicaciones para la limpieza en el lavavajillas

- Utilice solo detergentes de marca. Rellene oportunamente los depósitos de sal especial y abrillantador. Evite que entre sal en el interior del lavavajillas. Una alta concentración de sal puede provocar corrosión. Recomendamos ejecutar primero un programa de lavado con el lavavajillas vacío después de rellenar los depósitos.
- **Aviso importante:** En el lavavajillas, el óxido de otros objetos puede traspasarse a las baterías de cocina. Ese óxido puede producir daños por corrosión, si no se elimina de inmediato.
- Abra el lavavajillas lo antes posible para que se ventile después de que termine el programa de lavado.
- Saque la batería de cocina del lavavajillas a la mayor brevedad

posible y no deje que permanezca húmeda durante mucho tiempo, pues, de lo contrario, pueden formarse manchas.

- Guarde la batería de cocina siempre bien seca.
- Si lava la tapa de cristal en el lavavajillas, el cristal se puede enturbiar. Por tanto, recomendamos el lavado a mano.
- Si se acumula líquido o suciedad en la tapa de cristal, esto no se debe a un fallo de fabricación, sino a su diseño. Cuando las lave en el lavavajillas, asegúrese de que las tapas se colocan en vertical en la cesta de la vajilla o que se colocan así después del lavado manual. Esto permite que el líquido se evapore o drene mejor.

Indicaciones para el tipo de preparación «cocción con poca agua»

- Con este tipo de preparación cuidadosa, las verduras u otros alimentos se cuecen en la olla cerrada con muy poco líquido. Durante todo el proceso de cocción, la tapa de cierre fijo debe permanecer puesta para que no se escape vapor y no se interrumpa el ciclo agua-vapor. La cocción con poca agua es ideal para verduras, pescado, aves o carne. Este método permite que se conserven en gran parte tanto las vitaminas, los minerales y los oligoelementos como el sabor propio de los alimentos. Por lo general, se puede prescindir de añadir sal.

Baterías de cocina de acero inoxidable.

Cocción en accesorio de

cocción al vapor

Tiempo de cocción

	Aldente	Cocido
	Min.	Min.
Apionabo	10	20
Coliflor entero	20	30
Coliflor en cogollos	12	18
Brécol en cogollos	12	18
Hinojo en cuartos	15	25
Colinabo cortado	8	15
Colinabo entero	–	25
Puerro	8	15
Mazorcas de maíz	–	30
Acelga/espinaca	8	20
Castañas	–	40
Zanahorias	10	18
Pimiento relleno	–	35
Col de Bruselas	12	20
Col lombarda	30	50
Chucrut	30	50
Apio	30	50
Repollo	30	50
Patatas	–	30
Patatas cocidas	–	20

Freír con poca grasa

Cuando vaya a freír con grasa, añádale siempre antes en la olla fría y caliéntela después. Para ello, no se requiere el nivel de cocción más alto, es preferible una potencia menor. Baje el fuego en cuanto la grasa comience a humear ligeramente. A continuación, coloque el alimento a freír en la olla y cocínelos por ambos lados con la tapa cerrada. El tiempo de cocción depende del tamaño y las características del alimento en cuestión. En este tipo de preparación con la tapa cerrada, la carne, por ejemplo, se cuece en su propio jugo y solo se necesita muy poca grasa.

Tenga cuidado con la grasa caliente y vigile siempre la olla, cuando esté caliente. Si la grasa empieza a arder, nunca intente extinguir el fuego con agua. Siempre que sea posible, utilice

un extintor o bien una manta húmeda para sofocar las llamas.

Indicaciones para cocinas de inducción

Tenga en cuenta que la inducción es una fuente térmica muy rápida. No caliente nunca sartenes u ollas vacías, ya que un sobrecalentamiento podría estropearlas. A altas temperaturas de cocción, puede oírse un zumbido. No se preocupe, este ruido se debe a una cuestión técnica y no indica defectos de su cocina o de la batería de cocina. Los tamaños de las ollas y de las zonas de cocción deben coincidir, ya que, de lo contrario, pueden producirse errores de funcionamiento.

Indicaciones para cocinas eléctricas

Las baterías de cocina de acero inoxidable de Silit se ofrecen en tamaños adecuados para el uso doméstico. Para aprovechar mejor la energía, el diámetro de la placa de la cocina eléctrica y el diámetro de la olla y la sartén deben ser aproximadamente:

Placa de cocina	Ollas	Sartenes
pequeñas Ø 14,5 cm	Ø 16 cm	Ø 20 cm
medianas Ø 18 cm	Ø 20 cm	Ø 24 cm
grandes Ø 22 cm	Ø 24, 28 cm	Ø 28 cm

ES

Batteria da cucina in acciaio inox.

Silit Batterie da cucina in acciaio inox 18/10 con coperchio ad incastro, coperchio ad appoggio, coperchio di vetro, fondo universale Silitherm®

Congratulazioni per il suo acquisto. Ha scelto un prodotto di qualità di lunga durata di Silit dall'elevato valore d'uso, garantito sia dai materiali di alta qualità, dalla lavorazione eccellente e dall'accurato controllo della qualità, sia dal design collaudato e dalla funzionalità sofisticata.

Caratteristiche qualitative

- Acciaio inox 18/10. Indistruttibile, di facile manutenzione, lavabile in lavastoviglie, neutrale ai sapori ed igienico.
- Bordo versatore dalla forma speciale per un perfetto dosaggio e un elevato grado di precisione.
- Fondo universale Silitherm® completamente incapsulato in acciaio inox, ottimo per cuocere e friggere. Adatto a tutte le fonti di calore – anche ad induzione.
- Disponibile in diverse misure.
- Indistruttibile e di facile manutenzione, rispettando le indicazioni riportate di seguito.

Prima del primo utilizzo per cortesia leggere attentamente le seguenti istruzioni per l'uso e la manutenzione in tutte le sue parti.

Indicazioni per l'uso

- Prima del primo utilizzo rimuovere eventuali adesivi. Risciacquare con acqua calda la pentola e il coperchio, far bollire brevemente con acqua e poi asciugare bene.
- Utilizzare il livello di calore massimo solo per riscaldare, impostare il livello inferiore tempestivamente ed effettuare la cottura a livello medio.
- In particolare, lavorare ad un livello di calore ridotto per le cotture a fuoco lento con poca acqua.

Indicazioni relative alla temperatura e istruzioni per l'utilizzo nel forno (senza funzione grill)

- La resistenza massima alle temperature della batteria da cucina dipende dai componenti con resistenza alle temperature minima (manici, coperchio o corpo).

- Con i coperchi di vetro non utilizzare mai la funzione grill del forno!
- Le pentole e i coperchi senza parti in plastica/silicone sono utilizzabili anche in forno con temperature massime di 250°C. (Avvertenza: con queste temperature elevate potrebbero manifestarsi alterazioni di colore che devono essere asportate con un detergente per acciaio inox.)
- I coperchi in vetro sono adatti alla cottura in forno fino a una temperatura massima di 180°C, nelle batterie da cucina con impugnatura in plastica come fino a 70°C.

Batteria da cucina in acciaio inox.

	Termostabilità
Coperchi e pentole	
in plastica	70°C
in acciaio inox con plastica integrata	130°C
in vetro con bordo in acciaio inox	180°C
in acciaio inox	250°C
in vetro senza bordo in acciaio inox	250°C

Consigli per un uso sicuro e per la manutenzione

Fare attenzione al fatto che tutti i manici in metallo, in caso di tempi di cottura prolungati, possono scaldarsi a causa di circostanze fisiche, come per esempio l'irradiazione del calore dal piano cottura o il contatto diretto con la fiamma. Fondamentalmente, in caso di utilizzo in forno e con tempi di cottura prolungati, per motivi di sicurezza è necessario utilizzare sempre delle presine o altri utensili a protezione delle mani per evitare ustioni.

→ Se il manico di una pentola o di un coperchio si è allentato, riserrate la vita sul manico con un comune cacciavite. Per motivi di sicurezza è possibile usare ancora la pentola/ il coperchio solo dopo questa operazione.

→ Non riscaldare mai le pentole senza contenuto e fare attenzione che il liquido degli alimenti in fase di cottura non evaporino completamente. Non osservando questa indicazione si rischia di bruciare le pietanze e di provocare danni alle pentole o alla fonte di calore.

→ Aggiungere il sale solo in acqua già bollente e mescolare bene, in modo che non possa aggredire il fondo della pentola e formare macchie bianche.

→ Consigliamo di pulirla subito dopo l'utilizzo con un prodotto per la manutenzione dell'acciaio.

→ Dopo l'impiego, lavare con acqua calda quanto prima. Ammorbidire i residui delle pietanze rimasti attaccati e rimuoverli con delicatezza con una spugna o una spazzola.

→ Non utilizzare pagliette in acciaio o prodotti abrasivi granulosi.

→ Se si cucina con acqua contenente calcare all'interno delle stoviglie possono rimanere delle macchie di calcare o macchie bianche. Dopo la preparazione di alimenti amidacei come p. es. le patate, le lenticchie o anche la pasta, soprattutto nel caso

di nuove pentole possono formarsi degli scolorimenti iridescenti blu. Pulire precocemente e regolarmente sterilizzando le stoviglie con aceto. In caso di macchie ostinate si consiglia l'utilizzo di un detergente per acciaio inox.

→ Si consiglia di riporre le batterie da cucina dopo averle asciugate sempre accuratamente. Non conservarle con i coperchi chiusi; appoggiarli sulla batteria da cucina senza chiudere le pentole.

→ Evitare di raffreddare i coperchi caldi in modo brusco o di appoggiarli su superfici fredde.

→ Non permettere mai ai bambini piccoli di giocare con il coperchio senza supervisione.

IT

Batteria da cucina in acciaio inox.

Istruzioni per il lavaggio in lavastoviglie

- Adoperare esclusivamente detersivi di qualità. Riempire sempre anche i contenitori del sale e del brillantante ed accertarsi che il sale non cada all'interno della macchina. Un'elevata concentrazione di sale può provocare corrosioni. Si consiglia, dopo aver riempito i suddetti contenitori, di effettuare un risciacquo a lavastoviglie vuota.
- **Nota importante:** Potrebbe accadere che la ruggine proveniente da altri oggetti presenti all'interno della lavastoviglie si depositi sulla pentola. Se non prontamente eliminate, le macchie potrebbero provocare corrosioni.
- Alla fine del ciclo di lavaggio, aprire lo sportello della lavastoviglie il prima possibile per consentire un'adeguata ventilazione.

- Estrarre prima possibile le pentole dalla macchina e non lasciarle umide a lungo per evitare la formazione di macchie.
- Conservare la batteria di pentole ben asciutta.
- In caso di lavaggio del coperchio di vetro in lavastoviglie, il vetro si può opacizzare. Si consiglia il lavaggio a mano.
- L'eventuale accumulo di liquidi o sporco nel coperchio di vetro non è dovuto a un difetto di lavorazione, bensì al modello stesso del coperchio. In caso di lavaggio in lavastoviglie, fare attenzione che i coperchi siano posizionati verticalmente sull'apposito cesto, o che siano messi ad asciugare nella stessa posizione dopo il lavaggio a mano. In questo modo è possibile fare sgocciolare o evaporare meglio i liquidi.

Istruzioni per il metodo "cottura in poca acqua"

Con questo metodo di cottura delicata, le verdure o altri alimenti vengono cotti in una pentola chiusa con pochissima acqua. Durante tutto il processo di cottura il coperchio non deve essere rimosso, in modo che il vapore non possa fuoriuscire e il ciclo acqua-vapore non venga interrotto. La cottura con poca acqua è particolarmente indicata per la preparazione di verdure, pesce, pollame e carne. Con questo metodo di cottura si conservano le vitamine, i minerali e gli oligoelementi, nonché il gusto proprio del cibo. Spesso è possibile evitare l'aggiunta di sale.

Batteria da cucina in acciaio inox.

Cottura nell'inserito per cottura

a vapore

	Al dente	Cotto
Tempo di cottura	Min.	Min.
Gambi di sedano	10	20
Cavolfiore intero	20	30
Cavolfiori, cimette	12	18
Broccoli, cimette	12	18
Finocchio in quarti	15	25
Cavolo rapa tagliato	8	15
Cavolo rapa intero	–	25
Porro	8	15
Mais, pannocchia	–	30
Bietola/spinaci	8	20
Castagne	–	40
Carote	10	18
Peperone ripieno	–	35
Cavoletti di Bruxelles	12	20
Cavoli rossi	30	50
Crauti	30	50
Sedano	30	50
Cavolo bianco	30	50
Patate	–	30
Patate lesse	–	20

Cottura con pochi grassi

Quando si frigge utilizzando dei grassi porre sempre il grasso nella pentola vuota prima di riscaldarla! Non è necessario utilizzare il grado di cottura più elevato, è meglio lavorare con un calore inferiore. Abbassare la temperatura quando il grasso inizia a fumare leggermente. Quindi inserire gli alimenti nella pentola e rosolarli da ambo i lati con il coperchio chiuso. I tempi di cottura variano a seconda della dimensione e dalla consistenza degli alimenti. Con questo tipo di preparazione con il coperchio chiuso ad esempio la carne cuoce nel proprio sugo ed è richiesto solo pochissimo grasso.

Fare attenzione al grasso molto caldo, non lasciare la pentola calda senza sorveglianza. Non cercare mai di spegnere con l'acqua il grasso incendia-

to! Se possibile prendere un estintore, oppure una coperta bagnata ed usarla per soffocare le fiamme.

Indicazioni per piani di cottura a induzione

Attenzione! L'induzione è una fonte di calore molto rapida. Non riscaldare padelle o pentole vuote poiché il surriscaldamento può danneggiarle. Cucinando a fuoco alto, potrebbe generarsi un ronzio. Si tratta di un rumore tecnico e non di un difetto del piano di cottura o delle pentole. La dimensione della pentola deve corrispondere alla dimensione del campo di cottura per evitare malfunzionamenti.

Indicazioni per il fornello elettrico

Le batterie da cucina in acciaio inox di Silit sono disponibili in dimensioni adatte all'uso domestico. Per i for-

nelli elettrici, per un migliore utilizzo dell'energia, il diametro della piastra deve corrispondere approssimativamente al diametro della pentola e della padella:

Piastra	Casseruole	Padelle
piccola Ø 14,5 cm	Ø 16 cm	Ø 20 cm
media Ø 18 cm	Ø 20 cm	Ø 24 cm
grande Ø 22 cm	Ø 24, 28 cm	Ø 28 cm

不鏽鋼廚具。

Silit 鍋具系列 采用 材质: 不銹鋼 18/10
鍋蓋規格包括插入式鍋蓋、平放式鍋蓋、玻璃蓋, 適用於所有灶具的
Silitherm® 全能鍋底

衷心感謝並恭喜您選用本產品。
您選擇的是一款優質耐用的 Silit 產品, 具有極高的實用性。高品質的材料、一流的加工工藝、嚴格的质量檢驗以及成熟的设计和齊備縝密的功能為此提供保證。

質量特性

- 不銹鋼 18/10。牢固耐用、易于保養、可用洗碗機清洗、無異味、清潔衛生。
- 特殊形狀的鍋沿確保目標準確和數量可控的傾倒。
- 由不銹鋼整體包封的 Silitherm® 全能鍋底適用於所有灶具, 確保出色的烹飪和煎炸性能。適用於各種類型的爐灶, 包括電磁爐。
- 大小符合家用需要。
- 遵守下列各條注意事項, 即可保證易于保養和牢固耐用。

請在首次使用前通讀下列操作和保養指南。

操作指南

- 首次使用前請去除所有標貼。
- 用熱水沖洗鍋體和鍋蓋, 加水短暫煮開, 然後充分抹干。
- 只有在熱鍋時才使用最大火, 之後應及時調低檔位, 用中火烹煮食物。
- 特別是在少水烹飪時應採用小火檔工作。

溫度規定以及在烤箱中使用時的注意事項 (勿使用燒烤功能)

- 最大的耐熱性能由鍋具上耐熱性最小的部件(鍋柄、鍋蓋或鍋體)決定。
- 使用玻璃鍋蓋時, 切勿使用烤箱的燒烤功能!
- 鍋體以及不含塑料/矽膠部件的鍋蓋在烤箱中也適用於最高 250°C 的溫度。(注意事項: 在此高溫下可能出現變色, 可用不銹鋼護理劑將其去除)。
- 玻璃蓋適合在最高 180°C 的溫度下在烤箱內使用, 鍋具系列時最高溫度為 130°C, 帶塑料柄的 鍋具系列時最高溫度則為 70°C。

不鏽鋼廚具。

	耐热性
锅盖和锅体	
塑料	70°C
不锈钢及一体化塑料	130°C
玻璃带不锈钢镶边	180°C
由不锈钢制成	250°C
或不带不锈钢边缘的玻璃盖	250°C

安全使用及保养指南

请注意，出于一些物理原因，例如周围灶板的热辐射或者与明火直接接触，所有的金属锅柄在极长时间烹饪的情况下仍然可能变烫。原则上，在烤箱中使用以及极长烹饪时间的情况下，出于安全原因应始终使用垫布或者其他用于保护手部免受烫伤的器具。

- 如果锅体或锅盖的手柄松动，请使用常用的家庭螺丝刀将手柄上的螺丝重新拧紧。出于安全原因，在重新拧紧螺丝之前不得再使用锅体/锅盖。
- 切勿将锅具空烧，并注意不可完全蒸干食物汤汁。否则，可能导致锅内食物烧焦、锅具受损或热源设

备损坏。

- 仅当水沸腾以后再加入盐并加以搅拌，以避免锅底遭受盐蚀，形成白色斑块。
- 我们建议使用不锈钢护理剂及时进行清洁。
- 使用完毕后尽快用热水冲洗。
- 先将牢固附着的食物残渣泡软，然后用海绵或毛刷轻轻将其擦除。
- 不得使用钢丝球或含沙型去污剂。
- 烧煮含钙的水可能会使锅体内部残留水垢或白色的斑点。烹饪土豆、扁豆或面条等含淀粉的食物后，尤其是新锅上可能会产生蓝色的变色。请加醋熬煮锅具，以便及早和定期除去这

些污迹。在顽固污渍的情况下，我们建议使用不锈钢护理剂。

- 请始终将锅具充分抹干存放。不得将锅盖严实地盖在锅顶，而是松开放置在锅具上。
- 请避免让热烫的玻璃盖突然冷却或将其放置在较冷的底面上。
- 请勿让儿童在无人看管的情况下操作锅具。

洗碗机清洗指南

- 只能使用品牌洗涤剂。及时加满专用盐和漂洗剂的储罐。不得让专用盐进入到洗碗机内部。盐浓缩液可能有腐蚀作用。因此，建议在加满储罐后进行一次空机冲洗。
- **重要提示：**在洗碗机中可能由于其他物品而将外部锈蚀转移到锅具上。如不立即清除此类外部锈蚀，则将造成腐蚀损坏。
- 清洗结束后尽快敞开洗碗机通风。
- 尽快从洗碗机中取出锅具，不要让其长时间处于潮湿环境下，否

则可能产生水渍。

- 将锅具充分擦干存放。
- 如果将玻璃锅盖放在洗碗机中清洗，可能会导致玻璃变浑浊。因此我们建议您手动清洗。
- 如果玻璃盖中有液体或污垢集聚，其原因并非是加工缺陷，而是玻璃盖的结构所决定。在洗碗机中清洗时请注意将锅盖垂直放置在餐具篮中，或者是手洗之后将其竖放。这样可以使液体更易于蒸发或流出。

“少水烹饪”烹调方式的注意事项

使用这一柔和的烹饪方法烹饪蔬菜或其他食物时只需添加非常少量的水。在整个烹饪过程中，不要揭下上紧的锅盖，以防溢出蒸汽以及中断水与蒸汽的循环。这种使用非常少量水的烹饪方法特别适用于烹调蔬菜、鱼类、禽类或肉类。这种烹饪方法能够在很大程度上保留食物的维生素、矿物质和微量元素，保持其原汁原味。多数情况下不再需要加盐。

不鏽鋼廚具。

使用蒸格蒸煮

烹饪时间	有嚼劲 分钟	全熟 分钟
西芹	10	20
整颗花菜	20	30
小颗花菜	12	18
小颗西兰花	12	18
四分之一球茎茴香	15	25
切片大头菜	8	15
整颗大头菜	-	25
大葱	8	15
玉米棒	-	30
莧菜/菠菜	8	20
栗子	-	40
胡萝卜	10	18
塞馅甜椒	-	35
抱子甘蓝	12	20
紫甘蓝	30	50
德国酸菜	30	50
根芹	30	50
洋白菜	30	50
土豆	-	30
煮土豆	-	20

低脂煎制

使用油脂煎制时，始终用冷锅下油，然后再加热！在此不需要最高的烹饪档位，使用稍小点的功率更好。一旦油脂开始略微起烟时，即将热量调小。然后将待煎制的食物放入锅中，将锅盖盖上对食物进行两面煎制。烹饪的时间长短取决于食材的大小和特性。采用盖上锅盖的烹饪方式，可以让诸如肉类的食物在自身的肉汁中煎煮，仅需要极少的油脂。请小心热油，不要让热锅无人看管。油脂起火时切勿尝试用水扑灭！如有可能请使用灭火器，或者用浸湿的厚毯盖住令火焰窒息。

电磁炉上的使用指南

请注意，电磁炉是一种加热极快的热

源设备。不要对平底锅

或锅具空锅加热，因为一旦过热，则可能损坏锅具。调至高档位时可能出现蜂鸣声。这种声响的产生是由于技术原因，并不代表您的灶具或锅具出现故障。锅具尺寸与烹饪感应区的大小必须相吻合，否则可能出现功能故障。

电炉上的使用指南

Silit 的 锅具大小符合家用需求。使用电炉时，为了更好地充分利用能源，灶盘直径应与锅子和平底锅直径大抵相符：

灶盘	锅子	平底锅	ZH
小型 Ø 14,5 cm	Ø 16 cm	Ø 20 cm	
中型 Ø 18 cm	Ø 20 cm	Ø 24 cm	
大型 Ø 22 cm	Ø 24, 28 cm	Ø 28 cm	



Besuchen Sie uns auf
www.facebook.de/silit



00 0039 2190 | 04/2024

Silit

KOCHEXPERTEN. SEIT 1920.

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