

Silit

Gebrauch · Pflege · Tipps · Garantie

Antihaft-Pfannen

Silit

Gebrauch · Pflege · Tipps · Garantie

Antihaft-Pfannen

2 - 7

Vom Fachgeschäft auszufüllen:

Verkaufsdatum/Stempel des Fachgeschäfts



Non-stick pans · Use and Care

Pôeles anti-adhésives · Utilisation et entretien

Sartenes anti-adhesivas · Uso y cuidado

Padelle antiadesive · Uso e cura

Pannan met een anti-hechtlaag · Gebruik en onderhoud

8 - 10

11 - 13

14 - 16

17 - 19

20 - 22

SILIT-WERKE GMBH & CO. KG
NEUFRAER STRASSE 6 • D-88499 RIEDLINGEN, GERMANY
www.silit.de

Silit Ganz und gar genießen.

DE

ANTIHAFT-PFANNEN • GEBRAUCH UND PFLEGE**GEBRAUCH**

Vor dem ersten Gebrauch sollten Sie Ihre neue Pfanne heiß abspülen, abtrocknen und die Antihftversiegelung leicht mit Speiseöl oder Speisefett einreiben.

Silit-Antihft-Pfannen sind hervorragend für fettarmes oder fettloses Braten und Garen geeignet.

BEIM BRATEN MIT FETT:

Immer zuerst etwas Fett in die kalte, leere Pfanne geben! Dann die Pfanne auf maximal halber bis 2/3 Energie erhitzen. Dabei darauf achten, dass die Pfanne nicht überhitzt wird. Energie rechtzeitig zurückschalten, wenn das Fett **leicht** zu rauchen beginnt. Dann auch das Bratgut in die Pfanne legen. Dadurch wird eine Überhitzung der Pfannenbeschichtung vermieden!

GARANTIE**Antihft-Pfannen****Art.-Nr.****Name und Anschrift des Käufers:**

Name, Vorname

Straße

PLZ / Wohnort

- Zet het vuur op tijd kleiner en benut de opgeslagen warmte van de extra-sterke energiezuinige bodem.
- 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.
- Mocht uw kookgerei van Silit 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.

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 en de antiaanbaklaag kan worden beschadigd, maar ook de kookplaat! Laat kinderen nooit zonder toezicht in de buurt van heet kookgerei!
- Let er bovendien op dat de vloeistof in de pan nooit helemaal verdampt.
- Een oververhitte pan is herkenbaar door de regenboogachtige verkleuringen op het midden van de bodem.
- Laat kinderen nooit zonder toezicht in de buurt van heet kookgerei!

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

Beim Braten ohne Fett fehlt der Temperaturindikator des heißen Fettes. Daher die Pfanne max. auf ca. halber Energiestufe aufheizen und darauf achten, dass Pfanne und Beschichtung mit dem Bratgut nicht überhitzt werden. Eine Überhitzung der Pfanne könnte die Wirkung der Antihaftversiegelung beeinträchtigen.

- Vermeiden Sie das Ziehen oder Schieben des Kochgeschirrs auf dem Glaskeramikkochfeld. 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.

DE 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 und sandhaltigen Schmirgelmittel oder harte Schwammrücken verwenden.

Zur schonenden Reinigung empfehlen wir die Reinigung von Hand, da Kompaktspülmittel in der Spülmaschine Pfannen aus Aluminium bzw. Aluguss angreifen und beschädigen können. Ein Nachdunkeln der Antihafteigsiegelung nach längerem Gebrauch ist normal. Die Gebrauchseigenschaften werden dadurch nicht beeinträchtigt und sind kein Grund zu Beanstandungen. Verwenden Sie zum Hantieren in der Pfanne Küchenhelfer 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 Back-

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, 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. Het is absoluut normaal dat de antiaanbaklaag na verloop van tijd iets donkerder wordt. Dit heeft echter geen invloed op het gebruik en geldt natuurlijk ook niet als reclamatiereiden.

Gebruik uitsluitend lepels e.d. van hout, kunststof of silicone. Krassen beïnvloeden de werking van de antiaanbaklaag niet. Het is slechts optische slijtage op grond waarvan geen bezwaar kan worden ingediend.

Gebruik pannen die voorzien zijn van kunststoffen handvaten niet in een oven die warmer is dan 150 °C. Pannen met metalen handvaten kunnen uitstekend worden gebruikt in de bakoven. Gebruik wel altijd pannenlappen als u de hete pan uit de oven pakt, omdat de handvaten 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

PANNEN MET EEN ANTI-HECHTLAAG • GEBRUIK EN ONDERHOUD

GEBRUIK

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 antiaanbaklaag zijn uitstekend geschikt voor degenen die hun eten graag bereiden met zo min mogelijk vet of die zelfs helemaal geen vet willen gebruiken.

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. Let daarbij op dat de pan niet oververhit raakt. Zet het vuur kleiner, zodra er wat wasem van het vet af komt. Leg nu het te braden voedsel in de pan. Hierdoor voorkomt u dat de pan oververhit raakt!

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, de antiaanbaklaag en het te braden voedsel niet oververhit raken. Mocht de pan oververhit raken, dan kan dit negatieve invloed hebben op het effect van de antiaanbaklaag.

ofen 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.

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.

DE

ACHTUNG:

- Die Pfanne niemals überhitzen (z. B. ohne Inhalt), da es sonst zur Beschädigung des Kochgeschirrs, der Beschichtung und der Kochzone kommen kann!
- Außerdem darauf achten, dass die Flüssigkeit des Kochgutes niemals vollständig verdampft.
- Überhitzte Pfannen erkennt man daran, dass sie in der Mitte regenbogenfarbene Verfärbungen aufzeigen.
- Lassen Sie kleine Kinder **nie** unbeaufsichtigt in der Nähe von heißem Kochgeschirr.

DIE GARANTIELEISTUNG

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

- Abbassate tempestivamente la fiamma e fate uso del calore immagazzinato nel fondo energetico particolarmente spesso.
- 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 vitroceramica 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 attaccheranno alla zona di cottura e non potranno più essere rimosse.
- 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.

ATTENZIONE:

- Non surriscaldare mai la padella (ad esempio senza contenuto) poiché si potrebbero danneggiare l'utensile da cucina, il rivestimento nonché la zona di cottura!
- Fare attenzione a che il liquido del cibo in cottura non evapori del tutto.
- Si riconoscono le padelle surriscaldate dagli scolorimenti a mo' di arcobaleno.
- Tenere fuori dalla portata dei bambini l'utensile da cucina caldo.

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 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. È normale che, utilizzando la padella, il rivestimento antiaderente diventi scuro.

Ciò non compromette, però, le sue caratteristiche e non dà motivo di reclamo. 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.

IT

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

DER GARANTIEAUSSCHLUSS

Für Beschädigungen aus folgenden Gründen können wir keine Garantie übernehmen: Schnitt- und Kratzspuren rein optischer Natur, Überhitzung (erkennbar an regenbogenfarbenen Verfärbungen in der Pfannenmitte), 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 23).

NON-STICK PANS • USE AND CARE**USE**

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.

EN

WHEN FRYING WITH FAT:

Always put the fat into the empty pan before heating it up! Turn up the heat to medium-high or medium temperature at most. Turn down the heat when the fat begins to smoke lightly. Then lay the food to be fried into the pan. This way you avoid overheating the non-stick coating!

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 it does not overheat, as this could impair the effect of the non-stick coating.

Pans with plastic handles should not be used in the oven at temperatures exceeding 150 °C.

PADELLE ANTIADESIVE • USO E CURA**USO**

Prima di utilizzare la vostra nuova padella per la prima volta, risciaquatela con acqua calda, asciugatela e ungete leggermente la sigillatura antiaderente con olio o grasso alimentare.

Le padelle con rivestimento antiaderente sono particolarmente adatte per friggere e cuocere senza o con pochi grassi.

FRIGGERE CON GRASSI

Ungete la padella fredda e vuota sempre con un po' di olio o burro! Quindi riscaldare la padella al massimo a fuoco medio-alto. Fate attenzione a non surriscaldare la padella. Riducete la temperatura tempestivamente quando il burro o l'olio cominciano leggermente a fumare. Quindi, mettete nella padella il cibo da friggere. Questo permette di evitare un surriscaldamento del rivestimento della pentola!

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 [senza condimenti] manca l'indicatore di temperatura del grasso caldo. Perciò riscaldare la padella al massimo a fuoco medio e fate attenzione che non venga riscaldata la padella e il rivestimento antiaderente con il cibo da friggere. Un surriscaldamento della padella potrebbe compromettere l'effetto antiaderente.

IT

- Reducir a tiempo la temperatura y utilizar el calor almacenado por el piso extra fuerte y ahorrador de energía de la sartén.
- Evitar el deslizamiento o los tirones de las sartenes y ollas sobre la superficie de cerámica de vidrio. Los restos de comida entre el piso de la sartén y las hornillas pueden producir rasgaduras. En el caso de sartenes de aluminio, los desplazamientos pueden tener un efecto abrasivo, que debería retirarse de inmediato. Si se quema repetidas veces, el efecto abrasivo ya no se podrá retirar.
- Si, luego de muchos años, las sartenes Silit ya hubiesen cumplido con su ciclo de vida, deshacerse de ellas tampoco será un problema. La empresa comunal de eliminación o reciclaje de residuos ofrece seguramente información al respecto.

ES

ATENCIÓN:

- No sobrecalentar nunca la sartén (por ejemplo, sin contenido), porque ello puede producir daños en las ollas, en la laminación de las sartenes o en las hornillas. Mantenga a los niños alejados de las ollas calientes.
- Prestar atención, además, a que no se evapore nunca por completo el líquido en que se cocinan los alimentos.
- Se reconoce que una sartén se ha sobrecalentado cuando aparecen en el medio coloraciones similares a las del arco iris.
- Mantenga a los niños alejados de las ollas calientes.

Pans with metal handles are ideal for use in the oven, but thermal gloves should be used as the handles can become very hot.

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.

CARE

You should not allow food residue 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 cleansers 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. It is normal for the non-stick coating to darken in the course of time. As the frying features of the pan are not impaired by this, it gives no cause for complaint. Use wooden, plastic or silicone kitchen utensils. Should any scratches occur, they will not affect the non-stick features of the pan. These marks are merely visible signs of normal use and do not give cause for complaint.

- Turn down the heat as required and make use of the heat stored by the extra-sturdy energy-saving base.
- Avoid sliding the cookware back and forth across glass ceramic cooking zones, since residue on the bottom of the pan can scratch the cooking zone. When using aluminum pans, sliding the pan back and forth can cause abrasion, the traces of which must be removed immediately; if they are allowed to burn onto the cooking zone repeatedly, it will become impossible to remove them.
- Should you want to replace your Silit cookware after many years of service, disposing of it is no problem. Contact your local waste disposal or recycling center for information on proper disposal.

PLEASE OBSERVE:

- Never overheat the pan (for ex. by heating it up when empty) as this can damage the cookware, the non-stick coating and the cooking zone! Never leave children unattended in the vicinity of hot cookware.
- Furthermore, never allow the liquid in the pan to completely evaporate.
- Rainbow discoloration in the middle of the pan is always a sign of overheating.
- Never leave children unattended in the vicinity of hot cookware.

CUIDADO

No deben dejarse secar en la sartén restos de alimentos fritos. Lo más simple es frotar la sartén con un trozo de papel de cocina después de haberla usado, o lavarla con agua caliente y detergente. No usar esponjas de alambre ni sustancias arenosas, ni tampoco el reverso duro de las esponjas de cocina. Para proteger las sartenes, aconsejamos limpiarlas a mano, pues los detergentes compactos de lavavajillas pueden dañar el aluminio o el metal fundido. Es normal, en cambio, que se oscurezca ligeramente el sellado antiadherente luego de un uso prolongado. Ello no altera las propiedades de la sartén y no es motivo para reclamos.

Para mover los alimentos en la sartén, utilizar cucharas de madera, silicona o material sintético. Los cortes o rasgaduras que puedan producirse, son solo huellas ópticas de su uso y no influyen en las propiedades antiadherentes de la sartén, por lo que tampoco justifican reclamo alguno. Sartenes con mangos de material sintético no deberían calentarse en el horno a temperaturas superiores a los 150 °C. 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	Ø 20 cm
mediana	Ø 18 cm	Ø 24 cm
grande	Ø 22 cm	Ø 26 / 28 cm

SARTENES ANTI-ADHESIVAS • USO Y CUIDADO

USO

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.

AL ASAR CON GRASA:

Echar primero siempre algo de grasa en la sartén fría y vacía. Luego, calentar la sartén hasta un máximo de la mitad o de 2/3 de la temperatura. Prestar atención a que no se sobrecaliente la sartén. Bajar a tiempo la temperatura, cuando la grasa comience ligeramente a humear. Colocar entonces en la sartén la pieza para asar. De este modo se evita el sobrecalentamiento de la lámina que cubre la sartén.

Importante: Para comidas con huevos, pescado, harina o patatas, utilizar margarina o mantequilla.

Usar aceite o grasas fuertes (como palmin) solo para carnes (sin cobertura de migajas).

Al asar sin grasa no se cuenta con el indicador de temperatura para grasas calientes. Por eso, calentar la sartén a lo más hasta la temperatura mediana, prestando atención a que no se sobrecaliente la sartén ni la lámina que la cubre. Si llegaran a sobrecalentarse, podría dañarse el efecto antiadherente del sellado de la sartén.

PÔELES ANTI-ADHÉSIVES • UTILISATION ET ENTRETIEN

UTILISATION

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.

QUAND ON RÔTIT AVEC DE LA GRAISSE :

Mettez toujours un petit peu de graisse dans la poêle vide, froide. Chauffez ensuite la poêle à feu modéré en réglant sur 2/3. Faites attention à ce que la poêle ne soit pas soumise à une surchauffe. Vous pouvez réduire l'énergie, dès que la graisse commence à fumer. Mettez ensuite l'aliment à cuire dans la poêle. Cela permet d'éviter que le revêtement de la poêle brûle.

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 rôtit 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, de manière à ce que l'aliment à cuire ne colle pas au revêtement de la poêle. Toute surchauffe de la poêle risque d'endommager le revêtement anti-adhérent.

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 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. Le revêtement anti-adhérent peut foncer avec le temps. Ceci est tout à fait normal. Ce foncement n'entrave aucunement le bon usage de la poêle et ne justifie pas une réclamation. Utilisez donc des ustensiles de cuisine en bois, en plastique ou en silicone lorsque vous 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 pour cela 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 néanmoins de se servir de maniques étant donné que les poignées sont extrêmement brûlantes lorsque les poêles 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

petite Ø 14,5 cm
moyenne Ø 18 cm
grande Ø 22 cm

Poêles

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.
- Évitez de faire glisser 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. En effet, les poêles en aluminium agissent comme un papier abrasif lorsqu'on les fait glisser sur la plaque. Il convient donc de nettoyer la plaque immédiatement après l'usage, puisque les traces d'abrasion s'incrusteront dans la plaque à chaque fois qu'on la réchauffe.
- Les unités de cuisson Silit sont recyclables. Pour de plus amples informations, consultez votre centre de recyclage.

ATTENTION:

- Ne laissez jamais surchauffer une poêle (p. ex. lorsqu'elle est vide) étant donné que ceci risque d'abîmer l'ustensile de cuisson, le revêtement 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.