

ecomcompact Brat-und Dampfgarsystem

- 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

8058.0061.30 | 09/2017



Besuchen Sie uns auf www.facebook.de/silit

Silit

KOCHEXPERTEN. SEIT 1920.

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

Silit

KOCHEXPERTEN. SEIT 1920.

ecomcompact rund

MADE IN GERMANY



DE	Inhaltsverzeichnis ecompact rund + Rezepte	03 — 38
EN	Contents ecompact round + recipes	39 — 74
FR	Table des matières ecompact rond	75 — 96
ES	Índice ecompact redonda	97 — 118
IT	Indice ecompact rotondo	119 — 140
ZH	目录 ecompact rund	141 — 156

ecomcompact rund

MADE IN GERMANY



Die Qualitätsmerkmale Ihres ecompact rund

- Bräter aus Silargan®
 - Extrem harte, keramische, porenlos geschlossene Oberfläche
 - Geschmacksneutral und hygienisch
 - Hervorragende Koch- und Brateigenschaften
 - Besonders energiesparend durch schnelle Wärmeaufnahme und gleichmäßige Wärmeübertragung an das Bratgut
 - Für alle Herdarten und Backöfen geeignet, optimal für Induktion
 - Made in Germany

- Porenlos geschlossene Oberfläche
- Made in Germany

- Durch den Dämpfeinsatz besonders vielseitig in der Anwendung
- Deckel aus hitzebeständigem Gütéglass zum Sichtkochen
- Die dicht schließende Spezialfassung aus Silikon garantiert einen optimalen Sitz des Deckels und verhindert Klappergeräusche während des Kochens.
- Integrierbares Thermometer zur Temperaturkontrolle
- Bei Beachtung nachfolgender Hinweise pflegeleicht und unverwüstlich
- 30 Jahre Garantie auf die Silargan®oberfläche, 2 Jahre Garantie auf die restlichen Teile

Legende Symbole



Dieses Symbol warnt vor unmittelbaren Gefahren, die zu ernsthaften Verletzungen führen können (z.B. durch Dampf und heiße Oberflächen).



Dieses Symbol warnt vor möglichen Risiken, die zu ernsthaften Verletzungen führen können.



Das Nichtbeachten von Hinweisen kann zu Störungen beim Gebrauch Ihres ecompact rund führen.



Der Tipp gibt Ihnen wertvolle Hinweise für einen reibungslosen Gebrauch Ihres ecompact rund.

Wichtige Sicherheitshinweise

Lesen Sie diese Hinweise vor dem Gebrauch aufmerksam durch. Überlassen Sie den ecompact rund nur Personen, die sich vorher mit der Gebrauchsanleitung vertraut gemacht haben. Bewahren Sie die Gebrauchsanleitung zum späteren Nachlesen gut auf.



Warnung

→ Benutzen Sie den ecompact rund nur auf geeigneten Herden mit den folgenden

Beheizungsarten: Glaskeramik, Elektro-, Gas- und Induktionsherde.

Glas-
keramik

Elektro



Gas



Induktion



Gefahr

- Heizen Sie niemals leer oder unbeaufsichtigt auf.
- Achten Sie darauf, dass die Flüssigkeit des Kochguts nicht vollständig verdampft. Bei Nichtbeachtung kann es zum Anbrennen des Kochguts, zur Beschädigung des Kochgeschirrs oder des Kochfeldes kommen. Beachten Sie auch die Gebrauchsanleitung des Herdherstellers, insbesondere bei Induktionsherden.
- Berühren Sie während der Benutzung nie die heißen Außenflächen des ecompact rund oder die Griffe des Einsatzes, sondern nur die Griffe des Bräters oder des Deckels. Bei Bedarf Topflappen etc. verwenden.
- Benutzen Sie geeigneten, hitzebeständigen Handschutz, vor allem, wenn Sie das Kochgeschirr im

Backofen verwenden.

- Tragen Sie den ecompact rund mit sicherem, festem Halt und nur an den Griffen wenn er mit heißem Kochgut befüllt ist.
- Greifen Sie niemals in den Dampf. Beim Abnehmen des Deckels bzw. des Einsatzes entweicht angestauter Wasserdampf. Dieser weist Temperaturen bis 100°C auf und führt bei Kontakt mit der Haut ohne geeignete Schutzausrüstung (Topflappen oder Ähnliches) zu Verbrühungen.
- Benutzen Sie zum Herausnehmen des Einsatzes Topflappen, da dieser beim Kochen heiß wird.
- Bewegen Sie den ecompact rund vorsichtig, wenn er befüllt ist. Vermeiden Sie ruckartige Bewegungen, da heiße Flüssigkeiten überschwappen könnten.
- Beim Braten besteht Verbrühungs-

gefahr, da Öl oder Fett in Verbindung mit in Speisen enthaltenem Wasser spritzt.

- Beim Kochen von dickflüssigen Speisen sollte ein Deckel verwendet werden oder mit reduzierter Energiezufuhr gekocht werden, da dickflüssige Speisen spritzen können.
- Rühren Sie Ihre Speisen gelegentlich um, damit ein durch Siedeverzug verursachtes Herausspritzen von Speisen vermieden wird.
- Stellen Sie den heißen ecompact rund nur auf geeigneten, hitzefesten Unterlagen ab.
- Lassen Sie den ecompact rund während der Benutzung niemals unbeaufsichtigt.
- Lassen Sie Kinder nie unbeaufsichtigt in der Nähe von heißem Kochgeschirr.

ecomact rund

MADE IN GERMANY

Wird der ecompact rund im Backofen verwendet, bitte folgende Punkte zusätzlich beachten (besonders bei Backöfen ohne Teleskopauszug oder Backwägen):

- Achten Sie beim Hineinstellen und Herausnehmen des Bräters auf die heißen Innenflächen des Backofens, um Verbrennungen an Händen und Armen zu vermeiden.
- Berücksichtigen Sie beim Herausnehmen das Eigengewicht des Bräters.
- Berühren Sie den ecompact rund bei Verwendung im Backofen nie ohne Ofenhandschuhe, Topflappen etc., denn alle Oberflächen, auch Griffe und Deckel, werden im Backofen heiß.

Sicherheit erhalten

Beachten Sie unsere Reinigungs- und Pflegehinweise. Wenden Sie sich im Falle von Reparaturen an Ihren Fachhändler.

Bitte diese Gebrauchsanleitung zum späteren Nachlesen gut aufbewahren.

Vor dem ersten Gebrauch



- Verwenden Sie den ecompact rund nur nach bestimmungsgemäßen Gebrauch im Haushalt zum Zubereiten von Lebensmitteln. Nicht bestimmungsgemäßer Gebrauch führt zum Ausschluss der Herstellerhaftung.
- Entfernen Sie alle eventuell vorhandenen Aufkleber und Anhänger.
- Füllen Sie den Topf zu 2/3 mit

Wasser und geben Sie 2–3 Esslöffel Haushaltssessig dazu.

- Kochen Sie den Topf ca. 5–10 Minuten lang mit diesem Essigwasser aus.
- Spülen Sie anschließend alle Teile gründlich von Hand.
- Thermometer bitte nur feucht abwischen.

Hinweise zur Bedienung

- Beim Öffnen des Deckels nach dem Garen entweicht heißer Wasserdampf, der zu Verbrühungen führen kann. Um dies zu vermeiden, bitte den Deckel zuerst an der hinteren Seite anheben, sodass der Dampf vom Körper weg entweichen kann s. Abb.

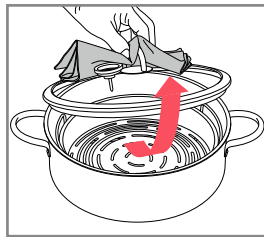


Abb. 1: Anheben und Öffnen des Deckels vom Körper weg

- Zum Herausnehmen des Einsatzes sollte zunächst der Deckel an der hinteren Seite angehoben werden. Den Einsatz an den Griffen herausnehmen. Topflappen etc. verwenden, da der Einsatz heiß wird.
- Höchste Heizstufe nur zum Anheizen verwenden, rechtzeitig zurückschalten und Speisen auf kleinerer Stufe garen.
- Um Kratzer an Kochgeschirr und

DE

Kochfeld zu vermeiden, sollte der ecompact rund beim Verwenden auf einer Glasoberfläche, wie Induktionsherd und Glaskeramik-kochfeld, immer angehoben und nicht über die Glasfläche gezogen werden.

- Der ecompact rund ist zum Einsatz im Backofen optimal geeignet. Bitte benutzen Sie Topflappen oder Ähnliches, da das Kochgeschirr im Backofen heiß wird.
- Kräftiges Abklopfen von harten, scharfkantigen Küchenutensilien am Bräterrand bitte vermeiden, da dies zu Beschädigungen führen könnte.
- Um beim Ablöschen ein Spritzen von Fett/Öl oder das Austreten von heißem Dampf zu reduzieren, empfehlen wir die Verwendung von heißem Wasser.

Die ecompact rund Einzelteile:

Silargan® Bräter

- Das Unterteil des ecompact rund kann wie ein herkömmlicher Bräter verwendet werden, sowohl zum Anbraten, Schmoren als auch für Aufläufe. Durch die dunkle Oberfläche und den extradicken Stahlkern werden beste Gar- und Bratergebnisse erzielt.
- Der Bräter kann auf dem Herd und auch im Backofen bis 250°C eingesetzt werden.
- Sollte Ihr Bräter auf dem Kochfeld nicht ganz plan aufliegen, ist dies kein Grund zur Reklamation. Toleranzen bei Bräter und Kochfeld sind fertigungstechnisch bedingt und führen zu keiner Beeinträchtigung des Kochergebnisses.

Glasdeckel

- Der Glasdeckel ist temperaturbeständig bis 180°C. Bitte den heißen Deckel nicht mit kaltem Wasser abschrecken oder auf kalter Unterlage absetzen.
- Optimal geeignet zur Verwendung im Backofen bei Umluft, jedoch nicht bei Oberhitze oder Grill, da hierbei deutlich höhere Oberflächentemperaturen entstehen.
- Zum Öffnen des heißen Deckels empfehlen wir die Verwendung von Topflappen und das scharnierartige Öffnen (siehe Abb.1).
- Die spezielle Kontur der Deckelzarge ermöglicht, dass Dampf beim Dämpfen gleichmäßig sanft entweichen kann.

Thermometer

- Das Thermometer ermöglicht die Kontrolle der optimalen Gartepe-

ratur, so bleiben Vitamine erhalten, Fleisch und Fisch bleiben saftig und zart.

- Besonders beim Dämpfen und Niedrigtemperaturgaren spielt die exakte Gartemperatur eine wichtige Rolle. Anhand des Thermometers können Sie diese stets überprüfen.

Einsatz

- Mehrere Speisen können dank der vielfältigen Anwendungsmöglichkeiten des Einsatzes gleichzeitig gegart werden. Bei unterschiedlichen Garzeiten werden diese nacheinander eingelegt.
- Berühren Sie den Einsatz nie ohne Handschuhe, Topflappen etc., denn alle Oberflächen des Einsatzes werden heiß.

Das Kochen mit dem ecompact rund

Vielseitige Anwendungsmöglichkeiten des ecompact rund

Braten / Schmoren

Der ecompact rund ist als Bräter hervorragend zum Braten und Schmoren von Fleisch geeignet.

Ideal zum schnellen und krossen Anbraten bei hohen Temperaturen, perfekt zum gleichmäßigen Bräunen bei mittleren Temperaturen. Beim Schmoren (Anbraten im offenen Bräter, Weitergaren unter Zugabe von Flüssigkeit im geschlossenen Bräter) geht ein Teil der Aromastoffe in den Bratenfond über und ergibt eine wohlschmeckende Bratensoße. Der Bräter kann sowohl auf dem Herd als auch im Backofen eingesetzt wer-

den. Thermometer und Glasdeckel sind im Backofen bis 100°C hitzebeständig.

Garen im Einsatz (Dämpfen / Dünsten)

Eignet sich für alles, was nicht scharf angebraten oder knusprig werden muss. Durch den Dampf werden die Speisen gleichmäßig gar. Gemüse bleibt zart und behält Biss, Geflügel bleibt saftig und Fisch zerfällt nicht. Da die Lebensmittel nicht direkt mit Wasser in Berührung kommen, behalten sie ihr intensives Aroma.



Um auch beim Garen im Einsatz eine schöne Kruste und Röstaromen zu erhalten, kann das Gargut wie z.B. Fleisch zunächst im Bräter angebraten und anschließend im Einsatz im Dampf sanft weitergargt werden.

Niedrigtemperaturgaren

Eine schonende Art um Fleisch oder Fisch auf dem Herd oder auch im Backofen zu garen. Mit der Niedrigtemperaturmethode verhindert man das Austrocknen und Zähwerden bei besonders magerem Fleisch oder empfindlichem Fisch. Alles bleibt zart und saftig.



Besonders zu empfehlen ist das Niedrigtemperaturgaren auf dem Herd, da das Gargut hier im Vergleich zum Niedrigtemperaturgaren im Backofen weniger Garzeit benötigt und sehr saftig bleibt. Durch die geringere Garzeit und die niedrigere Temperatur wird zugleich Energie gespart.

Gratinieren / Überbacken

Der Bräter kann als Auflaufform im Backofen verwendet werden. Der

Silargan® Bräter ist auch hervorragend zum Gratinieren / Überbacken geeignet.

Dampfgaren

Zur Dampfbildung wird eine Flüssigkeitsmenge von 0,5 – 1 Liter benötigt (abhängig von Garzeiten und Temperaturen). Als Flüssigkeit können Wasser, Fonds, Wein, etc. verwendet werden.



Das Aroma der Speisen kann durch die Zugabe von aromatisierenden Zusätzen wie z.B. Kräuter oder Gewürze zur Flüssigkeit verfeinert werden. Der aromatisierte Sud lässt sich anschließend hervorragend zur Soßenherstellung nutzen.

Zum Aromagaren sind folgende Zutaten besonders geeignet:

- Frische Kräuter: Thymian, Salbei, Rosmarin, Estragon, Basilikum, Majoran, Kerbel.
- Gewürze: Nelken, Zimtstangen, Lorbeerblätter, Wacholderbeeren, gestoßener Koriander.
- Gemüse: Schalotten, Fenchel, Lauchzwiebel, Sellerie, Knoblauch.



Warnung

Schäden durch falsche Füllmengen

Eine zu geringe Füllmenge kann zur Überhitzung des Bräters führen.

Füllen Sie immer ausreichend Flüssigkeit zur Dampfbildung ein. So stellen Sie sicher, dass der Topf nicht „trockenkocht“ und Sie verhindern Beschädigungen am Topf oder an der Kochstelle.

Bei Überschreiten der maximalen Füllmenge können Verbrühungen durch überschwappenden Inhalt oder Verbrennungen durch das Kippen des Kochsystems entstehen.

- Überfüllen Sie den ecompact rund niemals mit Wasser und Gargut.
- Befüllen Sie den ecompact rund gleichmäßig.

Beim gemeinsamen Garen von Lebensmitteln mit unterschiedlichen Garzeiten müssen die jeweiligen Garzeiten beachtet werden. Das Gargut mit der längsten Garzeit wird zuerst eingefüllt, dann folgen zeitversetzt die anderen Speisen.

Die angegebenen Garzeiten sind Richtwerte und sind abhängig von folgenden Kriterien:

- Größe und Qualität des Garguts.
- Wird zusätzliches Gargut erst

während des Dämpfens zugegeben, so erhöht sich die Garzeit des zugegebenen Garguts um ca. 5 bis 10 min.

- Bei sehr großen Garmengen (ab ca. 2 kg) erhöht sich die Garzeit ebenfalls.
- Zur Überprüfung der Kerntemperatur im Gargut sollte zusätzlich ein Bratenthermometer verwendet werden.

Temperaturempfehlung (Thermometer im Deckel)

Allgemein 90–100°C

Niedrigtemperaturgaren

Fleisch 80°C

Fisch 70–75°C

(Achtung: Herd bereits bei 50°C zurückschalten, ansonsten steigt die Temperatur zu schnell an!)

Garzeitentabelle

Dampfparen auf dem Herd (Gargut im Einsatz)

Zum Dämpfen beträgt die benötigte Menge an Flüssigkeit ca. 0,5 – 1 Liter (abhängig von Garzeit und Temperatur). Im Zweifelsfall gilt: Lieber zu kurz als zu lange gegart, denn Nachgaren ist immer möglich, während Zerkochtes nie wieder „knackig“ wird.

Gericht	Menge / Größe	Garzeit	Bemerkung	Temperaturbereich (Thermometer im Deckel)
Fleisch / Geflügel				
Hähnchen	ganz	ca. 85 min	kurz anbraten und dämpfen*	90–100°C
Hähnchenbrust		ca. 40 min	kurz anbraten und dämpfen*	90–100°C
Hähnchenschlegel		ca. 35 min	kurz anbraten und dämpfen*	90–100°C
Hirschbraten	ca. 1000 g	ca. 40 min	kurz anbraten und dämpfen*	90–100°C
Kalbsbraten	ca. 1000 g	ca. 40 min	kurz anbraten und dämpfen*	90–100°C
Lammkeule	ca. 1500 g	ca. 90 min	kurz anbraten und dämpfen*	90–100°C
Rinderbraten	ca. 500 g	ca. 30 min	kurz anbraten und dämpfen*	90–100°C

Gericht	Menge / Größe	Garzeit	Bemerkung	Temperaturbereich (Thermometer im Deckel)
Rinderbraten	ca. 1000 g	ca. 60 min.	kurz anbraten und dämpfen*	90–100°C
Rinderlendensteaks		ca. 20 min	kurz anbraten und dämpfen*	90–100°C
Rehkeule	ca. 1000 g	ca. 50 min	kurz anbraten und dämpfen*	90–100°C
Schweinefilet	ganz, ca. 500 g	ca. 20 min	kurz anbraten und dämpfen*	90–100°C
Schweinerückenbraten	ca. 1000 g	ca. 60 min	kurz anbraten und dämpfen*	90–100°C
Wildschweinbraten	ca. 1000 g	ca. 50 min	kurz anbraten und dämpfen*	90–100°C

Niedrigtemperaturgaren (Kerntemperatur im Fleisch nur ca. 65°C)

Fächerbraten (Schweinekammbraten)	ca. 1000 g	ca. 60 min	kurz anbraten und dämpfen*	80°C
Schweinerückenbraten	ca. 1000 g	ca. 60 min	kurz anbraten und dämpfen*	80°C
Schweinerückenbraten	ca. 1500 g	ca. 135 min	kurz anbraten, dann auf Bräterboden im Backofen garen	80°C

ecomcompact rund

MADE IN GERMANY

Gericht	Menge / Größe	Garzeit	Bemerkung	Temperaturbereich (Thermometer im Deckel)
Fisch				
Forelle ‚Müllerin Art‘	ganz	ca. 10 min	kurz anbraten und dämpfen*	90–100°C
Forelle (gefüllt)	ganz	ca. 45 min	in Alufolie, dämpfen	90–100°C
Karpfen (gefüllt)	ganz	ca. 60 min	in Alufolie, dämpfen	90–100°C
Seelachsfilet		ca. 6 min	dämpfen	90–100°C
Steinbeißerfilet		ca. 20 min	dämpfen	90–100°C
Wildlachsfilet		ca. 15 min	dämpfen	90–100°C
Niedrigtemperaturgaren (Kerntemperatur im Fisch nur ca. 65°C)				
Forelle		ca. 14 min	dämpfen	70–75°C
Lachsforelle		ca. 14 min	dämpfen	70–75°C
Seelachsfilet		ca. 10 min	dämpfen	70–75°C
Wildlachsfilet		ca. 20 min	dämpfen	70–75°C

*Bei nur gedünstetem Fleisch oder Fisch verlängert sich die Garzeit um ca. 5 Minuten.

Gericht	Menge / Größe	Garzeit	Bemerkung	Temperaturbereich (Thermometer im Deckel)
Gemüse				
Blumenkohl	Röschen	ca. 20 / 30 min	dämpfen	90–100°C
Bohnen, grün	halbiert	ca. 20 / 25 min	dämpfen	90–100°C
Broccoli	Röschen	ca. 18 / 28 min	dämpfen	90–100°C
Champignons	Scheiben	ca. 8 min	dämpfen	90–100°C
Erbsen	tiefgefroren	ca. 5 min	dämpfen	90–100°C
Karotten	Scheiben, ca. 3–4 mm	ca. 20 min	dämpfen	90–100°C
Kartoffeln	würfelzucker-groß	ca. 18 min	dämpfen	90–100°C
Kartoffeln	geviertelt (mittelgroß)	ca. 20 min	dämpfen	90–100°C
Kartoffeln	ganz, ca. 5 cm	ca. 40 min	dämpfen	90–100°C
Kohlrabi	Stifte	ca. 20 min	dämpfen	90–100°C
Kohlrabi	Scheiben	ca. 20 / 30 min	dämpfen	90–100°C
Lauch	Scheiben	ca. 15 / 25 min	dämpfen	90–100°C
Spargel, grün	ganz, 1000 g	ca. 25 min	dämpfen	90–100°C
Spargel, weiß	ganz, 1000 g	ca. 20 min	dämpfen	90–100°C

DE

Gericht	Menge / Größe	Garzeit	Bemerkung	Temperaturbereich (Thermometer im Deckel)
Zucchini	Scheiben, ca. 4–5 mm	ca. 10 min	dämpfen	90–100°C
Gemüseplatte	gemischt	ca. 15– 25 min	dämpfen	90–100°C
Sonstige				
Kartoffelknödel		ca. 25 min	nur im Dampf, Einsatz leicht einfetten	90–100°C
Semmelknödel		ca. 25 min	nur im Dampf, Einsatz leicht einfetten	90–100°C
Paprika	gefüllt	ca. 45 min	nur im Dampf, Einsatz leicht einfetten	90–100°C
Garen im Bräter (ohne Einsatz)				
Dampfnudeln	-	ca. 15–20 min	auf dem Herd, auf Bräterboden	90–100°C
Dampfnudeln	-	ca. 30 min	im Backofen, auf Bräterboden	-
Nudelauflauf	-	ca. 30 min	im Backofen, auf Bräterboden, ohne Deckel	-
Ofenschlupfer	-	ca. 60 min	im Backofen, auf Bräterboden, ohne Deckel	-

Hinweise für Reinigung und Pflege

- Nach jeder Benutzung alle Teile gründlich mit heißem Wasser, Spülmittel und Topfschwamm (weiche Seite) reinigen.
- Bitte niemals Drahtbürste, sandhaltiges Scheuermittel oder die farbige, harte Seite eines Haushaltsschwammes zur Reinigung verwenden. Der Bräter ist zwar kratzfest, aber häufig enthalten die harten Seiten von Schwämmen Schleifmittel mit sehr hartem Korund.
- Kochgeschirr gut abgetrocknet aufbewahren.
- Speisen möglichst nicht eintrocknen lassen. Festsitzende Speisereste aufweichen und mit Schwamm oder Bürste schonend entfernen.
- Bei weißen Eiweißflecken, anderen hartnäckigen Flecken oder Speiseresten empfehlen wir Silit

Pflegemittel flüssig, erhältlich im Silit Fachhandel.

- Falls nach dem Gebrauch Flecken im Kochgeschirr erscheinen, welche sich nicht durch klassisches Spülen mit Spülmittel oder in der Spülmaschine entfernen lassen, sollte Essigwasser (Leitungswasser mit Haushaltssessig) zur Entfernung der Flecken verwendet werden.
- Sie können das Kochgeschirr auch in der Spülmaschine reinigen. Dies kann zu Farbveränderungen an Kunststoffgriffen oder der Silargan®-Oberfläche führen. Die Funktion wird dadurch jedoch nicht beeinträchtigt. Wir empfehlen die Reinigung von Hand.
- Trocknen Sie das Kochgeschirr nach der Reinigung gut ab.
- Das Thermometer ist nicht für die Spülmaschine geeignet, bitte nur feucht abwischen.

Störungen beheben

Was ist wenn	Dann kann diese Ursache vorliegen	So schaffen Sie Abhilfe
Deckel lässt sich nicht öffnen	verschmutzte Silikonzarge (Thermometer eingesteckt)	Thermometer herausziehen: Vakuum löst sich und Deckel kann abgenommen werden. Schlitze der Deckelzarge und die Tülle für das Thermometer sauber halten.

GARANTIEABSCHNITT

Die Garantieleistung

Sie erhalten 30 Jahre Garantie auf die Haltbarkeit der Silargan®-Oberfläche des Bräters.

Sie erhalten 2 Jahre Garantie auf alle restlichen Teile.

Die Garantie besteht darin, dass wir innerhalb der Garantiezeit Teile mit mangelhafter Oberfläche austauschen und durch einwandfreie Teile ersetzen. Ein Anspruch auf ein Modell der gleichen Serie besteht dann nicht, wenn die Modellreihe im Lieferprogramm nicht mehr geführt wird.

Der Garantieausschluss

Es wird keine Garantie übernommen für Beschädigungen, die aus folgenden Gründen entstanden sind:

- Schnitt- und Kratzspuren rein optischer Natur durch sachgemäße Behandlung
- 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
- Auf Nichtbefolgen dieser Gebrauchsanleitung
- Auf nicht sachgemäß eigenständig durchgeführten Reparaturen

→ Auf den Einbau von nicht Originalausführung entsprechenden Ersatzteilen

Entsprechendes gilt für Ergänzungs- teile, Ersatzteile und Zubehör. Soweit das Gesetz nicht zwingend etwas anderes vorschreibt, haftet Silit nur für Schäden, die auf einem vorsätzlichen oder grobfahrlässigen Handeln des gesetzlichen Vertreters unserer Gesellschaft oder deren Erfüllungsge- hilfen beruhen.

Fächerbraten mit Schinken, Salbei, Sherrysauce und Röstkartoffeln

(Rezept für 6 Personen)

Für den Fächerbraten:

- 1,2 kg Kalbsbraten aus der Keule
- 15 frische Salbeiblätter
- 5 Scheiben Parmaschinken
etwa 50 g
- Salz, Pfeffer
- 4 EL Olivenöl
- 4 Schalotten
- 100 ml Sherry Medium
- 800 ml Kalbsfond
- 2 EL dreifachkonzentriertes
Tomatenmark
- 1–2 TL Speisestärke

Für die Röstkartoffeln:

- 600 g festkochende Kartoffeln
- 6 EL Olivenöl
- 2 Zweige Rosmarin
- 1 EL grobes Salz

Außerdem:

- Küchengarn
- Alufolie

Nährwerte pro Person

Brennwert: ca. 437 kcal

Protein: 50 g

Kohlenhydrate: 2 g

Fett: 23 g

Zubereitung:

Das Fleisch erst abbrausen und trocken tupfen, dann in Faserrichtung im Abstand von 2 cm 5 x tief einschneiden, sodass das Fleisch unten noch gut zusammenhält. In jede Tasche 3 Salbeiblätter sowie eine zusammengefaltete Scheibe Parmaschinken legen. Taschen mit Küchengarn verschließen, salzen und pfeffern.

Das Öl im Topf erhitzen, das Bratenstück rundum goldbraun anbraten und

herausnehmen. Schalotten abziehen, fein hacken, im Bratensatz anbraten und mit Sherry ablöschen. Die Flüssigkeit auf die Hälfte einkochen und mit dem Kalbsfond auffüllen. Erneut zum Kochen bringen.

Den Braten in den Dämpfeinsatz legen, über die Sherryschalotten setzen und mit dem Deckel verschließen. Sobald das Thermometer 80° C anzeigt, die Hitze reduzieren und die Temperatur halten. Den Braten 60 Min. garziehen lassen bis zu einer Kerntemperatur von 60–65° C. Den Fächerbraten in Alufolie einschlagen und warmhalten.

Für die Sauce den Garfond durch ein Sieb in einen Topf gießen und auf 1/3 einkochen lassen. In der Zwischenzeit den Topf reinigen und die Kartoffeln zubereiten. Hierfür die Kartoffeln waschen, schälen und in etwa 1,5 cm

große Würfel schneiden. Kartoffelwürfel für etwa 5 Min. in eine Schale mit kaltem Wasser geben, auf einem Sieb abtropfen lassen und mit Küchenpapier trockentupfen.

Das Olivenöl im Topf erwärmen und die Kartoffeln anbraten. Kartoffeln bei mittlerer Hitze goldbraun garen. Rosmarin zupfen, Nadeln klein schneiden und zufügen, Röstkartoffeln salzen.

Tomatenmark in die Sauce rühren, das Ganze einige Minuten köcheln lassen, mit der in wenig Wasser angerührten Speisestärke abbinden.

Den Fächerbraten aus der Folie nehmen, in Tranchen schneiden und mit Sauce und Röstkartoffeln servieren. Nach Belieben gedämpftes Karottengemüse mit Brokkoli oder Romanesco dazu reichen.

Kalbsfilet in Rauchtee gegart mit karamellisierten Strauchtomaten

(Rezept für 4 Personen)

Tea up your life! Sie kennen die wohltuende Wirkung einer duftenden Tasse Tee. Schön, aber die grünen und braunen Blätter sind für mehr zu haben. Tee ist mehr als ein aromatischer Aufguss. Wir haben mit Tee experimentiert – beim Kochen. Ganz wichtig: Zum Kochen braucht es Tee mit kräftigem Aroma, sonst geht er unter. Die Strauchtomaten bringen Fruchtigkeit dazu – Genuss hat Methode.

Zutaten:

- 2 EL Rauchtee (z.B. Lapsang Sou-chong) oder grüne Teeblätter
- 1 Bio-Limette
- 2 TL Meersalz
- 15 g Butter
- 10 EL natives Olivenöl

- 600 g Kalbsfilets (Mittelstück)
- Pfeffer aus der Mühle
- 400 g Kirschtomaten an der Rispe
- 2 EL brauner Rohrzucker
- 1 Chilischote
- 1 Knoblauchzehe
- 12 Scheiben Ciabattabrot
- etwa 150 g Crema di Balsamico zum Garnieren

Nährwerte pro Person

Brennwert: 1.537 KJ/ 366 kcal
Protein: 35,4 g
Kohlenhydrate: 26,5 g
Fett: 12,3 g
Ballaststoffe: 5,2 g
BE: 2,2 BE
Lactose: 0 g

Zubereitung:

Den Tee im Mörser fein zermahlen. Limette waschen, trockenreiben und die Schale mit dem Zitruschaber abziehen. Die Hälfte der Schale mit Meersalz mischen. Den Dämpfeinsatz dünn mit etwas Butter bestreichen.

2 EL Öl mit der übrigen Butter im Bräter erhitzen. Die Kalbsfilets darin rundherum bei mittlerer Hitze 4 bis 5 Minuten anbraten, herausnehmen. 400 ml Wasser in den Bräter füllen und den Tee dazu geben. Den Dämpfeinsatz einsetzen. Kalbsfilet darauflegen und mit 1 TL Limettensalz und Pfeffer würzen. Zugedeckt bei 80° C etwa 20 Minuten garen. Den Backofen auf 200° C vorheizen.

Inzwischen die Tomaten samt der Rispe mit 2 EL Olivenöl bepinseln und mit übrigem Limettensalz und Rohr-

zucker bestreuen. Etwa 15 Minuten im Backofen garen.

Die Chilischote der Länge nach halbieren, entkernen und in feine Streifen schneiden. Knoblauch abziehen und fein hacken. Chili und Knoblauch mit der übrigen abgeriebene Limettenschale und 6 EL Olivenöl vermengen. Die Ciabattascheiben jeweils mit 1 TL des Chiliöls beträufeln. Im Backofen bei 200° C etwa 10 Minuten rösten. Anschließend salzen.

Kalbsfilets in jeweils 12 gleich dicke Tranchen schneiden. Zusammen mit dem gerösteten Brot und den karamellisierten Tomaten anrichten. Die Teller mit dem Crema di Balsamico garnieren.

Gedämpftes Lachsfilet auf Lauchbett mit zartem Knoblauchschaum

(Rezept für 4 Personen)

Für den Lachs:

- 350 g Lauch
- 4 Lachsfilets à 125 g
- Saft von ½ Zitrone
- Salz, Pfeffer aus der Mühle
- 2 EL Olivenöl
- 1 TL fein geschnittener Dill

Für den Knoblauchschaum:

- 40 g Butter
- 1 Knoblauchzehe in der Schale
- 1 Eigelb
- 100 ml trockener Weißwein
- Salz, Pfeffer aus der Mühle

Nährwerte pro Person

Brennwert: ca. 339 kcal

Protein: 26 g

Kohlenhydrate: 3 g

Fett: 23 g

Zubereitung:

Vom Lauch das grüne Ende entfernen, das Gemüse der Länge nach halbieren, gründlich waschen und anschließend in feine Streifen schneiden. Den Lachs mit Zitronensaft beträufeln und etwa 2 Minuten durchziehen lassen. Trockentupfen, salzen und pfeffern.

Das Olivenöl im Topf erhitzen und den Fisch von allen Seiten kurz anbraten. Herausnehmen, auf den Dämpfeinsatz legen und mit dem Dill bestreuen. Die Lauchstreifen um den Lachs verteilen, alles mit wenig Salz würzen und 1 Liter Wasser in den Bräter gießen. Den Dämpfeinsatz

aufsetzen, mit dem Deckel verschließen und die Flüssigkeit zum Kochen bringen. Sobald die Temperatur über 80° C steigt, die Hitze reduzieren und 15 Minuten zwischen 80° und 90° C halten.

In der Zwischenzeit den Knoblauchschaum zubereiten. Dazu die Butter gemeinsam mit dem in der Schale leicht gequetschten Knoblauch aufkochen, bis sich am Topfboden kleine, braune Stippen bilden. Topf zur Seite ziehen und etwas abkühlen lassen. Eigelb und Weißwein in einem kleinen Topf mit dem Schneebesen aufschlagen bis die Konturen erkennbar sind. Den Topf zur Seite ziehen, fadenweise die Butter nach und nach unterrühren. Knoblauchschaum mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Den Lachs aus dem Dampfgarer nehmen, zusammen mit dem Lauch portionsweise anrichten und den Knoblauchschaum dazu reichen.

Pesto-Gemüse

(Rezept für 4 Personen)

Für das Pesto:

- 50 g Pinienkerne
- 1–2 Knoblauchzehen
- 30 g Parmesan
- 30 g Basilikumblätter
- 125 ml natives Olivenöl
- Salz und Pfeffer

Für das Gemüse:

- 1 Brokkoli etwa 500 g
- 1 Zucchini
- 1 rote Paprika
- 250 g junge Möhren
- 500 ml Gemüsefond
- Salz
- Einige Estragonzweige

Nährwerte pro Person

Brennwert: 1.999 KJ/ 476 kcal

Protein: 12,3 g

Kohlenhydrate: 10,9 g

Fett: 42,9 g

Ballaststoffe: 10,1 g

BE: 0,9 BE

Lactose: 0 g

Zubereitung:

Für das Pesto die Pinienkerne im Bräter ohne Fettzugabe rösten bis sie zu duften beginnen, anschließend abkühlen lassen. Knoblauchzehen abziehen, Parmesan reiben, Basilikumblättchen abbrausen und trockentupfen. Pinienkerne, Basilikum und Knoblauch in einem Mörser fein zerreiben bis ein Brei entsteht. Parmesan hinzugeben und die Mischung nach und nach mit dem Öl zu einer Paste verrühren. Mit Salz und Pfeffer kräftig abschmecken.

Für das Gemüse den Brokkoli in kleine Röschen teilen und kurz waschen. Zucchini waschen, putzen, in Stifte schneiden. Paprika putzen, waschen und in Streifen schneiden. Möhren putzen, schälen und je nach Größe halbieren oder vierteln.

Den Gemüsefond in den Bräter gießen und aufkochen lassen. Den Dämpfeinsatz einsetzen. Broccoli und Möhren auf eine Hälfte geben. Den Deckel auflegen und das Gemüse zugedeckt bei 80 bis 85° C etwa 10 Minuten dämpfen. Anschließend Zucchini und Paprika in die andere Hälfte geben und das ganze Gemüse weitere 10 Minuten dämpfen.

Das gedämpfte Gemüse mit etwas Salz würzen und das Pesto unterziehen.

Alles anrichten, mit Estragonzweigen dekorieren und frisches Baguette oder Focaccia-Brot dazu reichen.

Gekräuterte Rinderroulade mit bunter Gemüsepastasauce und Rotweinsauce

(Rezept für 4 Personen)

Zutaten:

- ½ Bund Oregano
- ½ Bund Estragon
- 4 dünn geschnittene, große Rindersteaks aus der Hüfte à ca. 180 g
- Schwarzer Pfeffer
- 2 EL grobkörniger Senf
- Salz
- 2 EL Butterschmalz
- 250 ml Rotwein (z.B. trockener Burgunder oder Bordeaux)
- 200 ml Rinderfond
- 1 große Möhre
- 2 mittelgroße Zucchini (wenn möglich grün und gelb)
- 250 g Bandnudeln
- 1 EL Zucker
- 2 TL Speisestärke

- 50 g Butter
- 4 EL Olivenöl

Außerdem:

- Küchengarn
- Butter für den Dämpfeinsatz

Nährwerte pro Person

Brennwert: 3.452 KJ/ 822 kcal
Protein: 52,3 g
Kohlenhydrate: 53,1 g
Fett: 40,6 g
Ballaststoffe: 5,8 g
BE: 4,4 BE
Lactose: 0 g

Zubereitung:

Für die Rouladen die Kräuter abbrausen, trockenschütteln, Blättchen abzupfen und fein hacken. Die Steaks zwischen zwei Lagen Frischhaltefolie legen, flach klopfen, pfeffern und dünn mit Senf bestreichen. Die Kräu-

ter darüber streuen. Das Fleisch zu Rouladen aufrollen und mit Küchengarn zusammenbinden. Außen mit nur wenig Salz und Pfeffer würzen.

Das Butterschmalz im Topf erhitzen. Die Rouladen darin rundherum von allen Seiten anbraten und anschließend herausnehmen. Den Bratensatz mit Rotwein ablöschen, den Rinderfond angießen. Den Dämpfeinsatz buttern, in den Bräter einsetzen und die Rouladen darauflegen. Den Deckel schließen und die Rouladen bei ca. 80° C 15 bis 20 Minuten garen.

Inzwischen das Gemüse waschen, putzen und mit dem Sparschäler in dünne Streifen schneiden. Nudeln in kochendem Salzwasser bissfest garen, abgießen und abtropfen lassen. Rouladen aus dem Dämpfeinsatz heben und zugedeckt ruhen lassen.

Für die Sauce den Zucker in einem kleinen Topf karamellisieren lassen, Rouladengarsud einrühren und einkochen lassen. Die Sauce mit in kaltem Wasser angerührter Stärke andicken und die Butter stückchenweise unterziehen. Danach abschmecken und nicht mehr kochen lassen.

Den Topf reinigen, das Olivenöl darin erhitzen und die Gemüsestreifen kurz darin anschwitzen. Dann die Bandnudeln mit dem Gemüse vermengen. Die Rouladen vom Küchengarn befreien und zusammen mit der Sauce anrichten. Die Gemüsenudeln dazu reichen.

DE

Seezungenröllchen mit grünem Spargel und Curry-Limetten-Butter

(Rezept für 4 Personen)

Zutaten:

- 400 g grüner Spargel
(dünne Stangen oder Thaispargel)
- 1 Bio-Orange
- 4 Seezungenfilets à etwa 80 g
- 250 ml Fischfond
- 200 ml Weißwein
- Salz, Pfeffer
- ½ rote Chilischote
- 3 Bio-Limetten
- 1 EL Currypulver
- 2 EL Limettenöl oder natives Olivenöl
- 75 g kalte Butter
- Zucker

Außerdem:

- Holzspieße
- Butter für den Dämpfeinsatz

Nährwerte pro Person:

Brennwert: 392 kcal
Protein: 18,3 g
Kohlenhydrate: 10,4 g
Fett: 25,3 g

Zubereitung:

Den Spargel waschen, unteres Ende schälen und in den hohen Dämpfeinsatz legen. 500 ml Wasser in den Bräter füllen und zum Kochen bringen. Den Dämpfeinsatz mit dem Spargel einsetzen, Deckel verschließen, Thermometer einsetzen und bei 80° C 8 Minuten garen. Herausnehmen, kurz abschrecken und quer halbieren.

Orangenschale mit dem Zitruschaaber in feinen Streifen abziehen. Orange in 4 Scheiben schneiden und diese halbieren. Die Seezungenfilets kalt abrausen, trockentupfen und schräg halbieren. Auf jedes Fischfiletstück

einige Streifen der Orangenschale und ein kleines Spargelbündel legen. Die Fischfilets aufrollen und mit Holzspießen feststecken.

Fischfond und Weißwein in den Bräter gießen. Den Dämpfeinsatz leicht buttern, die Orangenscheiben darin verteilen, je ein Fischröllchen daraufsetzen, alles salzen und pfeffern. Den Dämpfeinsatz in den Topf einsetzen, den Deckel (mit Thermometer) verschließen und den Topf erhitzen. Sobald 70° C erreicht sind, die Fischröllchen 8 bis 10 Minuten dämpfen. Herausnehmen und zugedeckt warmhalten. Den Dämpfsud aufbewahren.

Währenddessen für die Curry-Limetten-Butter die Chilischote längs aufschlitzen, entkernen und in feine Streifen schneiden. Von einer Limette

die Schale abreiben, alle Limetten auspressen. Chili, Curry und Limettenschale mit dem Öl in einem Topf anbraten. Mit Limettensaft ablöschen und 150 ml Dämpfsud dazu gießen. Die Sauce einkochen lassen. Den Topf vom Herd nehmen und die kalte Butter in Flocken einrühren. Die Sauce mit Salz und Zucker abschmecken.

Die gedämpften Seezungenröllchen auf Tellern anrichten, die Curry-Limetten-Butter darüber träufeln. Nach Belieben Reis oder eine Wildreis Mischung dazu reichen.

DE

Crème brûlée mit Basilikum und Essigkirschen

(Rezept für 4 Personen)

Für die Crème:

- 350 ml Sahne
- ½ Bund Basilikum etwa 30 g
- Mark ¼ Vanilleschote
- 20 g Zucker
- 3 Eigelbe (60 g)

Für die Essigkirschen:

- 300 g Kirschen (alternativ Zwetschgen oder Pflaumen)
- 125 ml Rotwein
- 50 g brauner Zucker
- 1 Nelke
- ¼ Zimtstange
- 1–2 EL Aceto Balsamico
- 1 EL Speisestärke

Außerdem:

- 2 EL brauner Zucker
- 4 kleine feuerfeste Förmchen
- Basilikum und Kirschen zum Dekorieren

Nährwerte pro Person:

Brennwert: 392 kcal
Protein: 18,3 g
Kohlenhydrate: 10,4 g
Fett: 25,3 g

Zubereitung:

Für die Crème die Sahne in einen kleinen Topf geben. Basilikum abrausen, Blättchen abzupfen, in feine Streifen schneiden und zur Sahne geben. Die Mischung mindestens 2 Stunden durchziehen lassen.

Vanillemark und Zucker zur Basilikumsahne geben, alles bei schwacher

Hitze einmal aufkochen lassen. Den Topf vom Herd nehmen, die Sahnemischung mit dem Pürierstab mixen und durch ein feines Sieb in einen zweiten Topf gießen. Die Sahnemischung nochmals 5 Minuten köcheln lassen, vom Herd nehmen und abkühlen lassen.

Inzwischen 1 Liter Wasser in den Topf füllen und zum Kochen bringen. Die kleinen Förmchen kalt ausspülen. Die Eigelbe unter die abgekühlte Sahne rühren. Das Ganze durch ein Sieb in die Förmchen gießen. Die Förmchen in den Dämpfeinsatz stellen und diesen in den Bräter setzen. Den Deckel auflegen, Thermometer einsetzen und die Crème 20 Minuten bei 80 bis 90° C garen. Herausnehmen, etwas abkühlen lassen und im Kühlschrank mindestens 2 Stunden kühlen.

Für die Essigkirschen die Kirschen waschen und entsteinen. Zusammen mit Rotwein, Zucker, Nelke und Zimt in den Topf geben und aufkochen. Bei milder Hitze etwa 5 Minuten garen, dann den Essig hinzufügen und den Sud mit der in wenig Wasser angerührten Stärke sämig binden. Kirschen abkühlen lassen.

Zum Fertigstellen die Crème brûlée mit dem braunen Zucker bestreuen, mit Hilfe eines Küchen-Bunsenbrenners flambieren und auf Teller geben. Die Essigkirschen von Zimt und Nelke befreien und zur Crème reichen. Nach Belieben mit Basilikum und Kirschen garnieren.

DE

Honig-Ricotta-Flan mit Chili-Obstsalat und Orangensirup

(Rezept für 4 Personen)

Für den Flan:

- 2 Eier (Größe M)
- Salz
- 40 g weiche Butter
- 75 g Blütenhonig
- 1 Päckchen Bourbon Vanillezucker
- Abgeriebene Schale einer unbehandelten Zitrone
- 250 g Ricotta
- 2 EL Vanillepuddingpulver

Für den Chili-Obstsalat:

- 1 milde rote Chilischote / ersatzweise 1 TL Chiliflocken
- 15 g Ingwerwurzel
- 200 ml Ananassaft
- 4 EL brauner Zucker
- 1 TL rosa Pfefferbeeren
- 1 TL Speisestärke

- 200 g Ananas
- 2 Kiwis
- 3 kleine Nektarinen
- 1 Banane
- 1 große Orange (unbehandelt)
- 4 Kumquats

Außerdem:

- 4 feuerfeste Förmchen
- Butter und Zucker für die Förmchen

Nährwerte pro Person:

Brennwert: 2.193 KJ/ 522 kcal
Protein: 13,2 g
Kohlenhydrate: 69,3 g
Fett: 20,3 g
Ballaststoffe: 4,8 g
BE: 5,8 BE
Lactose: 0,3 g

Zubereitung:

Für den Flan die Eier trennen. Die Eiweiße mit einer Prise Salz sehr steif schlagen. Butter mit Honig, Vanillezucker und Zitronenschale verrühren. Die Eigelbe nach und nach unterrühren. Ricotta und Puddingpulver unterrühren. Das steif geschlagene Eiweiß portionsweise unter die Ricottacreme heben.

2,5 Liter Wasser in den Topf füllen. Den Dämpfeinsatz einsetzen. 4 feuerfeste Förmchen (6 bis 7 cm Durchmesser) buttern und mit Zucker austreuen. Die Ricottamasse in die Förmchen füllen. Bei ca. 80° C etwa 30 Minuten garen.

Für den Chili-Obstsalat die Chilischote waschen, putzen, entkernen und fein hacken. Ingwer schälen und ebenfalls fein hacken. Beides mit

Ananassaft, 1 EL braunem Zucker und rosa Pfefferbeeren einköcheln lassen bis der Saft andickt. Die Stärke mit etwas Wasser glattrühren und unter den Saft rühren. Die Mischung erneut aufkochen, dann abkühlen lassen. Ananas, Kiwis, Nektarinen und Banane schälen und alles kleinschneiden. Mit der Chilisauce mischen.

Orangenschale abreiben, Saft auspressen. Saft und Schale zusammen mit dem übrigen braunen Zucker sirupartig einkochen lassen.

Den Flan aus den Förmchen auf Dessertteller stürzen, mit dem Orangensirup übergießen und zusammen mit dem Obstsalat anrichten. Mit je einer Kumquat dekorieren.

DE

ecomcompact round

MADE IN GERMANY



- Non-porous sealed surface
- Made in Germany

The quality features of your ecompact round

- Silargan® roasting pan®
- Extremely hard ceramic, non-porous closed surface
- Neutral in taste and hygienic
- Excellent for cooking and roasting
- Particularly energy-saving as it heats up quickly and transfers the heat evenly to the food
- Suitable for all hob types and ovens (ideal for induction)
- Made in Germany

- Versatile to use thanks to the steaming insert
- Lid made of heat-resistant high-quality glass for full-view cooking
- The special sealing edge made from silicon ensures the lid fits firmly and prevents rattling noises during cooking.
- Includes thermometer for checking

the temperature

- Easy to clean and hard-wearing when the following instructions are observed
- 30-year warranty for the Silargan® surface, 2-year warranty on the other parts

Symbol legend



This symbol warns against direct dangers that may lead to serious injury (e.g. from steam and hot surfaces).



This symbol warns of potential risks that may lead to serious injury.



Failure to observe the information provided may cause problems when using your ecompact round.



The tip provides you with valuable information for using your ecompact round with ease.

Important safety information

Read these instructions carefully before use.

Before allowing individuals to use the ecompact round, they must first be familiar with the instructions for use. Keep the instructions for use in a safe place for future reference.



→ Only use the ecompact round on suitable hobs with the following types of heating: glass ceramic, electric, gas and induction.



Glas-keramik



Elektro



Gas



Induktion

ecomact round

MADE IN GERMANY

- Never heat when empty or leave unattended.
- Make sure that the liquid in the food being cooked does not completely evaporate. Failure to do so can result in the food being burned, or cause damage to the cookware or hob. Please follow the instructions from the hob manufacturer, especially for induction hobs..



- Never touch the hot outer surfaces of the ecompact round or the handles of the insert during use, only touch the handles on the roasting pan or the lid. If necessary use pan holders.
- Use suitable, heat-resistant hand protection, particularly when you are using the cookware in the oven.
- Grip the ecompact round firmly and securely when carrying it;

- when it contains hot food carry using the handles only.
- Never put your hand in the steam. Removing the lid or insert releases water vapour which has built up. This is at a temperature of up to 100°C and can cause scalding when it comes into contact with the skin unless suitable protective equipment (pan holders or similar) is used.
- Use pan holders when removing the insert, as this becomes hot during cooking.
- Move the ecompact round very carefully when it is full. Avoid sudden movements, as hot liquids may spill.
- There is a danger of scalding when roasting, as oil and fat spray when they come into contact with water in food.
- When cooking viscous foods use a

lid or turn down the heat, as these foods may spray.

- Stir the food occasionally to prevent it from spraying as a result of overheating.
- When hot, only place the ecompact round on suitable heat-resistant surfaces.
- Never leave the ecompact round unattended when in use.
- Never leave children unsupervised in the vicinity of hot cookware.

Please also note the following points when using the ecompact round in the oven (especially with ovens that do not have a telescopic pull-out or baking trolley):

- Beware of the hot internal surfaces when placing the pan inside the oven or when removing it, to avoid burning your hands and arms.
- Bear in mind the weight of the

pan itself when taking it out of the oven.

- When using the ecompact round in the oven, never touch it without oven gloves, pan holders, etc., as all the surfaces get hot in the oven, including the handles and lid..

Maintaining safety

Refer to our instructions for cleaning and care. In the event of repairs contact your specialist dealer. Please keep these instructions in a safe place for referring to at a later date.

Before using for the first time



- Only use the ecompact round for its intended purpose for cooking food in the home. The manufacturer shall not be liable for improper use.
- Remove any stickers and tags.

EN

ecomcompact round

MADE IN GERMANY

- Fill the cooker 2/3rds with water and add 2–3 tablespoons of vinegar.
- Boil the vinegar water in the cookware for approx. 5–10 minutes.
- Then rinse all parts thoroughly by hand.
- Wipe the thermometer with a damp cloth.



Fig.: Lift and open the lid away from the body

- To take out the insert, lift the lid on the rear side first. Remove the insert using the handles. Use pan holders, etc. as the insert gets hot.
- Use the highest heat setting for heating up only. Turn the heat down in good time and cook food over a lower heat.
- To avoid scratching the cookware and hob, always pick the ecompact round up when using it on a glass

surface such as an induction or glass ceramic hob, rather than dragging it.

- The ecompact round is ideal for using in the oven. Use pan holders or similar, as the cookware gets hot in the oven.
- Avoid banging hard, sharp-edged kitchen utensils on the edge of the pan as this can damage it.
- We recommend using hot water to remove sprayed fat/oil or to reduce the amount of hot steam that escapes.

The individual parts of the ecompact round:

Silargan® roasting pan

- The lower part of the ecompact round can be used as a normal roasting pan, and to sear or braise or for baking gratins. The dark surface and extra thick steel core

ensure excellent results when cooking and roasting.

- The pan can be used both on the hob and in the oven at up to 250°C.
- If your pan does not sit completely flat on the hob, this is not a cause for complaint. The tolerances for the pan and the hob are determined by the manufacturing process and have no negative impact on results when cooking.

Glass lid

- The glass lid can withstand temperatures up to 180°C. Please do not put the hot lid into cold water or on a cold surface.
- Ideal for use in a fan oven but not when heat comes from above or under a grill, as this can result in much higher surface temperatures.
- When opening the hot lid we recommend using pan holders and

EN

ecomcompact round

MADE IN GERMANY

opening it as if it were hinged (see Fig. 1).

- The special shape of the lid frame allows the steam to escape gently and evenly when steaming.

Thermometer

- The thermometer enables you to monitor the ideal cooking temperature, so vitamins are retained and meat and fish stay juicy and tender.
- The exact cooking temperature is very important, especially when steaming and cooking at low temperatures. The thermometer allows you to monitor this constantly

Insert

- The many different ways the insert can be used allow several dishes to be cooked at the same time. If the cooking times are different, add them one after the other.

- Never touch the insert without using oven gloves, pan holders, etc. as all its surfaces get hot.

Cooking with the ecompact round

The many different ways of using the ecompact round

Roasting/braising

As a roasting pan, the ecompact round is excellent for roasting and braising meat.

Ideal for quick, crispy searing at high temperatures, perfect for even browning at medium temperatures.

When braising (searing in the open pan then adding liquid and continuing to cook with it closed), some of the flavours combine with the juices to form a delicious sauce.

The pan can be used both on the hob

and in the oven. The thermometer and glass lid are heat-resistant in the oven up to 100°C.

Cooking in the insert (steaming/braising)

Suitable for everything that does not have to be seared or crunchy. The steam cooks dishes evenly. Vegetables remain tender and retain their snap, poultry stays juicy and fish does not fall apart. As the food does not come into direct contact with the water, it retains its intense flavour.



To retain a lovely crust and roasting flavours, meat for example can be seared in the pan and then gently finished by steaming in the insert.

Low-temperature cooking

A gentle way to cook meat or fish on

the hob or in the oven. Cooking at a low temperature prevents the food from drying out and becoming tough, especially lean meat or delicate fish. Everything stays tender and juicy.



We particularly recommend low-temperature cooking on the hob, as this way the food needs less time compared to the oven and remains very juicy. The shorter cooking time and lower temperature also save energy.

Gratins and casseroles

The pan can be used in the oven as a baking dish. The Silargan® pan is ideal for gratins and casseroles.

Steaming

Approx. a half to one litre of liquid is needed to generate the steam (depending on the cooking time and

EN

ecomcompact round

temperature). Water, stock and wine etc. can be used as liquid



The flavour of dishes can be enhanced by adding aromatic ingredients such as herbs or spices to the liquid. The flavoured broth is then perfect for making a sauce.

The following are particularly suited for aromatic cooking:

- Fresh herbs: thyme, sage, rosemary, tarragon, basil, marjoram, chervil.
- Spices: nutmeg, cinnamon sticks, bay leaves, juniper berries, ground coriander.
- Vegetables: shallots, fennel, spring onions, celery, garlic.



Warning

Damage caused by using incorrect quantity of liquid
Using too little liquid can

cause the pan to overheat.

Always fill with sufficient liquid to allow steam to be generated. This prevents the pot from "boiling dry" and prevents damage to the pot and hob.

Overfilling can result in scalding due to the contents spilling or burns due to the pan tipping.

→ Never overfill the ecompact round with water and food.

→ Fill the ecompact round evenly.

When cooking foods with different cooking times together, remember to observe each of the cooking times. The food with the longest cooking time is put in first, and the others later.

The cooking times shown are guidelines and depend on the following:
→ The size and quality of the food.

- If more food is added while steaming, the cooking time for the added food increases by 5–10 minutes.
- The cooking time also increases for very large quantities (over 2 kg).
- A meat thermometer should also be used to check the core temperature of food.

Recommended temperatures (thermometer in lid)

General	90–100°C
Low-temperature cooking	
Meat	80°C
Fish	70–75°C

(Caution: Turn the hob down once it reaches 50°C, otherwise the temperature will rise too quickly)

ecomcompact round

MADE IN GERMANY

Cooking times

Steaming on the hob (food in the insert)

The amount of liquid required for steaming is approx. a half to one litre (depending on the cooking time and temperature). In case of doubt remember: It is better to undercook, as you can always cook it some more. However if the food is overcooked, you cannot make it "crunchy" again.

Dish	Quantity/ size	Cooking time	Comment	Temperaturerange (thermometer in lid)
Fleisch / Geflügel				
Chicken	Whole	ca. 85 min	Sear briefly and steam*	90–100°C
Chicken breast		ca. 40 min	Sear briefly and steam*	90–100°C
Chicken drumsticks		ca. 35 min	Sear briefly and steam*	90–100°C
Roast venison	ca. 1000 g	ca. 40 min	Sear briefly and steam*	90–100°C
Roast veal	ca. 1000 g	ca. 40 min	Sear briefly and steam*	90–100°C
Leg of lamb	ca. 1500 g	ca. 90 min	Sear briefly and steam*	90–100°C
Roast beef	ca. 500 g	ca. 30 min	Sear briefly and steam*	90–100°C

Dish	Quantity/ size	Cooking time	Comment	Temperaturerange (thermometer in lid)
Roast beef	ca. 1000 g	ca. 60 min.	Sear briefly and steam*	90–100°C
Sirloin steak		ca. 20 min	Sear briefly and steam*	90–100°C
Haunch of venison	ca. 1000 g	ca. 50 min	Sear briefly and steam*	90–100°C
Pork fillet	Whole, ca. 500 g	ca. 20 min	Sear briefly and steam*	90–100°C
Loin of pork	ca. 1000 g	ca. 60 min	Sear briefly and steam*	90–100°C
Roast wild boar	ca. 1000 g	ca. 50 min	Sear briefly and steam*	90–100°C

Low-temperature cooking (core temperature in meat only approx. 65°C)

Shoulder of pork	ca. 1000 g	ca. 60 min	Sear briefly and steam*	80°C
Loin of pork	ca. 1000 g	ca. 60 min	Sear briefly and steam*	80°C
Loin of pork	ca. 1500 g	ca. 135 min	Sear briefly, then cook on base of pan in the oven	80°C

ecomcompact round

MADE IN GERMANY

Dish	Quantity/ size	Cooking time	Comment	Temperaturerange (thermometer in lid)
Fish				
Trout meunière	Whole	ca. 10 min	Sear briefly and steam*	90–100°C
Trout (stuffed)	Whole	ca. 45 min	Steam in foil	90–100°C
Carp (stuffed)	Whole	ca. 60 min	Steam in foil	90–100°C
Pollack		ca. 6 min	Steam	90–100°C
Loach fillet		ca. 20 min	Steam	90–100°C
Wild salmon fillet		ca. 15 min	Steam	90–100°C

Low-temperature cooking (core temperature in fish only approx. 65°C)

Trout		ca. 14 min	Steam	70–75°C
Salmon trout		ca. 14 min	Steam	70–75°C
Pollack		ca. 10 min	Steam	70–75°C
Wild salmon fillet		ca. 20 min	Steam	70–75°C

*If you are just braising the fish or meat, add approx. five minutes to the cooking time.

Dish	Quantity/ size	Cooking time	Comment	Temperaturerange (thermometer in lid)
Gemüse				
Cauliflower	Slices	ca. 20 / 30 min	Steam	90–100°C
Green beans	Frozen	ca. 20 / 25 min	Steam	90–100°C
Broccoli	Slices	ca. 18 / 28 min	Steam	90–100°C
Mushrooms	Approx. 3-4 mm	ca. 8 min	Steam	90–100°C
Peas	Diced	ca. 5 min	Steam	90–100°C
Carrots	Quartered	ca. 20 min	Steam	90–100°C
Potatoes	(medium sized)	ca. 18 min	Steam	90–100°C
Potatoes	Whole, approx. 5 cm	ca. 20 min	Steam	90–100°C
Potatoes	Sticks	ca. 40 min	Steam	90–100°C
Kohlrabi	Slices	ca. 20 min	Steam	90–100°C
Kohlrabi	Slices	ca. 20 / 30 min	Steam	90–100°C
Leek	Whole, 1,000 g	ca. 15 / 25 min	Steam	90–100°C
Green asparagus	Whole, 1,000 g	ca. 25 min	Steam	90–100°C
White asparagus	Whole, 1,000 g	ca. 20 min	Steam	90–100°C

EN

ecomcompact round

MADE IN GERMANY

Dish	Quantity/ size	Cooking time	Comment	Temperaturerange (thermometer in lid)
------	-------------------	-----------------	---------	--

Courgette	Slices Approx. 4-5 mm	ca. 10 min	Steam	90–100°C
Mixed	vegetables	ca. 15– 25 min	Steam	90–100°C

Other

Potato dumplings		ca. 25 min	Steam only, lightly grease the insert	90–100°C
Bread dumplings		ca. 25 min	Steam only, lightly grease the insert	90–100°C
Pepper	Stuffed	ca. 45 min	Steam only, lightly grease the insert	90–100°C

Cooking in the pan (without the insert)

Yeast dumplings	-	ca. 15–20 min	On the hob, on base of pan	90–100°C
Yeast dumplings	-	ca. 30 min	In the oven, on base of pan	-

Dish	Quantity/ size	Cooking time	Comment	Temperaturerange (thermometer in lid)
------	-------------------	-----------------	---------	--

Pasta bake	-	ca. 30 min	In the oven, on base of pan, unco- vered	-
Bread pudding	-	ca. 60 min	In the oven, on base of pan, unco- vered	-

EN

ecomcompact round

MADE IN GERMANY

Cleaning and care instructions

- Clean all parts thoroughly with hot water, detergent and a sponge (soft side of scouring pad) after every use.
- Never use wire brushes, abrasive scouring agents or the abrasive side of a scouring pad to clean it. The pan is scratch-resistant, but the abrasive side of scouring pads often contains scouring agents with very hard corundum.
- Kochgeschirr gut abgetrocknet aufbewahren.
- Dry the cookware well before storing it.
- If possible, do not let food dry onto the surface. Soak stubborn food residue and gently remove with a sponge or brush.
- For white protein marks, other stubborn marks or food residue we recommend using Silit care products, available from specialist Silit dealers.
- If marks appear on the cookware after use that cannot be removed by normal washing with detergent or in the dishwasher, use vinegar water (tap water and vinegar) to remove the marks.
- You can also clean the cookware in the dishwasher. This may result in discolouration of the synthetic handles or the Silargan® surface. However, this does not impair the function. We recommend cleaning by hand.
- Dry the cookware thoroughly after cleaning.
- The thermometer cannot be washed in the dishwasher; you must wipe it with a damp cloth.

Troubleshooting

What to do if...	This might be caused by...	How to solve the problem
The lid cannot be opened	Silicon frame is dirty (thermometer pushed in)	Pull thermometer out: the vacuum is released and the lid can be removed. Keep the lid frame and the nozzle for the thermometer clean.

EN

WARRANTY SECTION

Warranty

The Silargan® surface on the roasting pan has a 30-year warranty.

All other parts have a 2-year warranty.

Under the terms of the warranty, we will exchange parts with a defective surface for fault-free parts within the warranty period. You are not entitled to a model from the same series if that series is no longer in the product range.

Exclusions from the guarantee

The warranty does not cover damages due to the following causes:

- Cutting and scratch marks of a purely visual nature resulting from proper use
- Overheating
- Unsuitable and improper use
- Incorrect or negligent handling (e.g. cleaning using abrasive products or dropping on a stone floor)
- Chemical or physical damage to the surface resulting from improper use
- Failure to comply with these instructions

- Improperly performed repairs carried out by the owner
- The installation of spare parts that do not correspond with the original design

The same applies to supplementary parts, spare parts and accessories. Unless the law prescribes otherwise, Silit shall only be liable for damage arising from intentional or grossly negligent action by the legal representative of our company or its auxiliary persons.

ecomcompact round - recipes

MADE IN GERMANY

Studded roast with ham, sage, sherry sauce and roast potatoes

(Recipe for 6 persons)

For the roast:

- 1.2 kg leg of veal
- 15 fresh sage leaves
- 5 slices of parma ham, approx. 50 gr. salt, pepper
- 4 Tbs. olive oil
- 4 shallots
- 100 ml sherry, medium dry
- 800 ml veal stock
- 2 Tbs. tomato paste
- 1-2 tsp. cornstarch

For the roast potatoes:

- 600 gr. waxy potatoes
- 6 Tbs. olive oil
- 2 sprigs of rosemary
- 1 Tbs. coarse Salt

In addition:

- string
- aluminum foil

Nutritional values per serving:

Calories: 437 kcal
Protein: 50 gr.
Carbohydrate: 2 gr.
Fat: 23 gr.

Preparation:

Rinse off the meat and pat dry. Then make incisions 2 cm apart and 5 cm deep in fiber direction, making sure the meat still holds together well. Place 3 sage leaves and a folded piece of parma ham in each pocket. Close the pockets with string and salt and pepper the meat.

Heat up the oil in the roaster, brown the roast from all sides and remove. Peel the shallots, chop them finely,

sauté them in the meat juice and add sherry. Reduce the liquid by half and fill up with the veal broth. Bring the liquid to a boil again.

Put the roast into the steaming insert on top of the sherry shallots, close the lid, put in the thermometer. As soon as the thermometer reaches 80° C reduce the temperature and keep it constant. Cook the roast for 60 minutes until it has reached a temperature of 60-65° C in the middle. Wrap the studded roast in aluminum foil and keep it warm.

For the sauce strain the meat juice with a sieve into a pot and reduce the liquid by one third. In the meantime clean the roaster and prepare the potatoes. To do this, wash and peel them and dice them to make 1.5-cm cubes. Soak the diced potatoes in a bowl of cold water for approx. 5 minutes, drain in a

sieve and pat dry with paper towel.

Heat up the olive oil in the roaster and brown the potatoes. Fry them until golden brown at medium heat. Pluck the rosemary sprigs, chop the rosemary and add to the potatoes.

Salt them. Stir tomato paste into the sauce, simmer the mixture for several minutes and thicken with cornstarch stirred up with a bit of water. Take the studded roast out of the foil, remove the string, slice and serve with the sauce and the roasted potatoes. Serve it with steamed carrots and broccoli or Romanesco broccoli as desired.

EN

ecomcompact round - recipes

MADE IN GERMANY

Veal tenderloin simmered in smoky tea with caramelized vine tomatoes

(Recipe for 4 persons)

Ingredients:

- 2 Tbs. smoky tea (for ex. lapsang souchong) or green tea leaves
- 1 organic lime
- 2 tsp. sea salt
- 15 gr. butter
- 10 Tbs. virgin olive oil
- 600 gr. veal tenderloin (middle section) pepper from the mill
- 400 gr. cocktail tomatoes on the truss
- 2 Tbs. brown cane sugar
- 1 chili pepper
- 1 garlic clove
- 12 slices of ciabatta bread
- approx. 150 gr. crema di balsamico for garnishing

Nutritional values per serving

Calories: 366 kcal

Protein: 35.4 gr.

Carbohydrate: 26.5 gr.

Fat: 12.3 gr.

Preparation:

Grind the tea finely in a mortar. Wash the lime, pat it dry and grate the peel with a zester. Mix half of the zest with the sea salt. Butter the steaming insert.

Heat up 2 Tbs. oil with the remaining butter in the roaster. Brown the veal tenderloin from all sides at medium heat for 4 to 5 minutes and remove from the roaster. Pour 400 ml of water into the roaster and add the tea. Put in the steaming insert. Place the veal tenderloin into it and season with 1 tsp. lime salt and pepper. Close the lid, put in the thermometer and cook

at 80° C for approx. 20 minutes. Pre-heat the oven to 200° C.

In the meantime, sprinkle the tomatoes on the truss with 2 Tbs. olive oil and the remaining lime salt and cane sugar. Roast in the oven for approx. 15 minutes.

Halve the chili pepper lengthwise, remove the seeds and slice it into fine strips. Peel the garlic and chop it finely. Mix the chili and the garlic with the remaining lime zest and 6 Tbs. olive oil. Drizzle 1 tsp. chili oil onto each slice of ciabatta bread. Roast in the oven at 200° C. Take out of the oven and salt.

Slice the veal tenderloin into 12 equal-size pieces. Serve with the roasted bread and the caramelized

tomatoes. Garnish the plates with the crema di balsamico.

EN

ecomcompact round - recipes

MADE IN GERMANY

Steamed filet of salmon on bed of leeks with garlic mousse

(Recipe for 4 persons)

For the salmon:

- 350 gr. leeks
- 4 filets of salmon, 125 gr. each
- juice of ½ lemon
- salt, pepper from the mill
- 2 Tbs. olive oil
- 1 tsp. finely chopped dill

For the garlic mousse:

- 40 gr. butter
- 1 garlic clove, unpeeled
- 1 egg yolk
- 100 ml dry white wine
- salt, pepper from the mill

Nutritional values per serving:

Calories: 339 kcal

Protein: 26 gr.

Carbohydrate: 3 gr.

Fat: 23 gr.

Preparation:

Remove the green ends of the leeks, halve the leeks lengthwise, rinse thoroughly and cut into fine strips. Drizzle the salmon with lemon juice and let stand for approx. 2 minutes. Pat it dry, salt and pepper it.

Heat up the olive oil in the roaster and brown the fish on all sides shortly. Remove it, put it into the high steaming insert and sprinkle it with dill. Put the leeks next to the salmon. Salt it and pour 1 l of water into the roaster. Put in the steaming insert, close the lid, put in the thermometer and bring the liquid to a boil. As soon as

the temperature exceeds 80° C, turn down the heat and keep the liquid at a constant temperature of 80° to 90° C for 15 minutes.

In the meantime, prepare the garlic mousse. Heat up the butter with the crushed garlic clove until small brown pits begin to form on the bottom of the pot. Remove the pot from the stove and let it cool down. Froth up egg yolk and white wine in a small pot with a wire whisk until it begins to form a mousse. Remove the pot from the stove, gradually add the butter in knobs and season the garlic mousse with salt and pepper.

Remove the salmon from the ecomcompact and arrange it on plates with the leeks and the garlic mousse.

EN

ecomcompact round - recipes

Pesto vegetables

(Recipe for 4 persons)

For the pesto:

- 50 gr. pine nuts
- 1-2 garlic cloves
- 30 gr. parmesan cheese
- 30 gr. basil leaves
- 125 ml virgin olive oil
- salt and pepper

For the vegetables:

- 1 broccoli, approx. 500 gr.
- 1 zucchini
- 1 red bell pepper
- 250 gr. young carrots
- 500 ml vegetable stock
- salt
- several tarragon sprigs

Nutritional values per serving:

Calories: 476 kcal

Protein: 12.3 gr.

Carbohydrate: 10.9 gr.

Fat: 42.9 gr.

Preparation:

To prepare the pesto, roast the pine nuts in the roaster without fat until they begin to develop an aroma; then let them cool. Peel the garlic, grate the parmesan cheese, rinse the basil leaves and pat them dry. Crush the pine nuts, basil and garlic in a mortar. Add the parmesan cheese and then the oil gradually to create a paste. Season to taste with salt and pepper.

To prepare the vegetables, cut the broccoli into small florets and rinse them off. Rinse the zucchini, trim it and julienne it. Rinse the bell pepper, trim it and cut it into slices. Rinse the

carrots, peel them and halve or quarter them, depending on size.

Pour the vegetable stock into the roaster and bring it to a boil. Put in the steaming insert. Put the broccoli and carrots in one half. Lay on the lid, put in the thermometer and steam the vegetables for approx. 10 minutes at 80 to 85° C. Then put the zucchini and bell pepper in the other half and steam all the vegetables for an additional 10 minutes.

Season the steamed vegetables with salt and fold in the pesto. Arrange the vegetables on plates, garnish with tarragon sprigs and serve with fresh French or focaccia bread.

ecomcompact round - recipes

MADE IN GERMANY

Herb-seasoned beef roulades with mixed vegetable pasta and red wine sauce

(Recipe for 4 persons)

Ingredients:

- ½ bunch oregano
- ½ bunch tarragon
- 4 large, thinly sliced steaks from the haunch, approx. 180 gr. each
- black pepper
- 2 Tbs. coarse-grained mustard
- salt
- 2 Tbs. clarified butter
- 250 ml red wine (for ex. dry burgundy or Bordeaux)
- 200 ml beef stock
- 1 large carrot
- 2 medium-sized zucchini (if possible, one green and one yellow)
- 250 gr. ribbon noodles
- 1 Tbs. sugar
- 2 tsp. cornstarch

- 50 gr. butter
- 4 Tbs. olive oil

In addition:

- string
- butter for the steaming insert

Nutritional values per serving:

Brennwert: 3.452 KJ/ 822 kcal

Protein: 52,3 g

Kohlenhydrate: 53,1 g

Fett: 40,6 g

Preparation:

To prepare the beef roulades, rinse off the herbs, pluck off the leaves and chop them finely. Place the steaks between two layers of plastic wrap, flatten them, pepper them and coat them with a thin layer of mustard. Sprinkle the herbs on top. Roll up the meat into roulades and tie together with string. Season with only a bit of

salt and pepper on the outside.

Heat up the clarified butter in the roaster. Brown the roulades from all sides and remove them from the cookware.

Add the red wine and the beef stock to the meat juices. Butter the steaming insert, put it into the roaster and lay the roulades inside. Close the lid, put in the thermometer and cook the roulades at approx. 80° C for 15 to 20 minutes.

In the meantime, rinse and trim the vegetables and julienne them. Cook the noodles in boiled salted water al dente and drain. Take the roulades out of the steaming insert, cover and set aside.

To prepare the sauce, caramelize the sugar in a small pot, stir in the roulade broth and reduce. Thicken the sauce

with cornstarch and a bit of water stirred smooth and stir in the butter one knob at a time. Season to taste and do not allow to cook any more. Clean the roaster, heat up the olive oil in it and sauté the julienned vegetables. Mix up the ribbon noodles with the vegetables. Remove the string from the roulades and serve with the sauce and the vegetable noodles.

EN

ecomcompact round - recipes

MADE IN GERMANY

Filet of sole roulettes with green asparagus and curry-lime butter

(Recipe for 4 persons)

Ingredients:

- 400 gr. green asparagus (thin stalks) or Thai asparagus
- 1 organic orange
- 4 filets of sole, approx. 80 gr. each
- 250 ml fish stock
- 200 ml white wine
- salt, pepper
- ½ red chilli pepper
- 3 organic limes
- 1 Tbs. curry powder
- 2 Tbs. lime oil or virgin olive oil
- 75 gr. cold butter
- sugar

In addition:

- wooden skewers
- butter for the steaming insert

Nutritional values per serving:

Calories: 392 kcal

Protein: 18.3 gr.

Carbohydrate: 10.4 gr.

Fat: 25.3 gr.

Preparation:

To prepare the filet of sole roulettes, rinse the asparagus, snap off the lower ends and put into the steaming insert. Pour 500 ml of water into the roaster and bring it to a boil. Put in the steaming insert with the asparagus, close the lid, put in the thermometer and cook the asparagus at 80° C for 8 minutes. Remove, refresh with cold water and halve lengthwise.

Using the zester, cut the orange peel into fine strips. Cut the orange into 4 slices and halve each. Rinse off the filets of sole with cold water, pat dry and halve diagonally. Put several

strips of orange peel and a small bunch of asparagus onto each filet. Roll up the filets and fasten them with the wooden skewers.

Put the fish stock and white wine into the roaster. Butter the steaming insert lightly, distribute the orange slices in it and put one roulette on top of each; salt and pepper them. Put the steaming insert into the roaster, close the lid, put in the thermometer and heat up the ecompact. As soon as a temperature of 70° C has been reached, steam the fish roulettes for 8 to 10 minutes. Remove, cover and keep warm.

In the meantime, prepare the curry-lime butter. Halve the chili pepper lengthwise, remove the seeds and cut it into fine strips. Zest one lime and press out all the limes. Roast the

chili, curry and lime zest in a pot with the oil. Add the lime juice and 150 ml steaming broth. Reduce the sauce. Take the pot off the stove and stir in the cold butter in knobs. Season the sauce to taste with salt and sugar.

Arrange the steamed filet of sole roulettes on plates and drizzle the curry-lime butter on them. Serve with white rice or a mixture of white and wild rice.

EN

Crème brûlée with basil and cherries in vinegar

(Recipe for 4 persons)

For the crème:

- 350 ml whipping cream
- ½ bunch basil, approx. 30 gr.
- pulp of ¼ vanilla pod
- 20 gr. sugar
- 3 egg yolks (60 gr.)

For the cherries in vinegar:

- 300 gr. cherries (or plums, as desired)
- 125 ml red wine
- 50 gr. brown sugar
- 1 clove
- ¼ cinnamon stick
- 1-2 Tbs. balsamic vinegar
- 1 Tbs. cornstarch

In addition:

- 2 Tbs. brown sugar
- 4 ramekins
- basil and cherries for garnishing

Nutritional values per serving:

Calories: 478 kcal

Protein: 5.6 gr.

Carbohydrate: 38.9 gr.

Fat: 31.3 gr.

Preparation:

To prepare the crème, pour the whipping cream into a small pot. Rinse the basil and pluck off the leaves. Cut them into fine strips and add to the whipping cream. Let the mixture stand for at least 2 hours.

Add the vanilla pulp and the sugar to the basil cream and heat up gently. Remove the pot from the stove, stir up the mixture with an immersion

blender and drain into a second pot using a fine sieve. Heat up the cream mixture again for 5 minutes, remove from the stove and allow to cool.

In the meantime, pour 1 l of water into the roaster and bring it to a boil. Rinse out the ramekins with cold water. Stir the egg yolks into the cream after it has cooled down. Pour the mixture into the ramekins using a sieve. Place the ramekins into the steaming insert and put it into the roaster. Lay on the lid, put in the thermometer and cook the crème for 20 minutes at 80 to 90° C. Remove, allow to cool down a bit and refrigerate for at least 2 hours.

To prepare the cherries in vinegar, rinse off and stone the cherries. Put into the roaster together with the red wine, sugar, clove and cinnamon and bring to a boil. Cook for 5 minutes at

low temperature, add the vinegar and thicken the liquid with the cornstarch stirred up with a bit of water. Allow the cherries to cool down.

Finish off by sprinkling the brown sugar on the crème brûlée, caramelizing it using a flame torch and putting it on plates. Remove the clove and the cinnamon stick from the cherries and serve with the crème. Garnish with basil and whole cherries if desired.

EN

ecomcompact round - recipes

MADE IN GERMANY

Honey-ricotta flan with chilli fruit salad and orange syrup

(Recipe for 4 persons)

For the flan:

- 2 eggs (medium-size)
- salt
- 40 gr. soft butter
- 75 gr. blossom honey
- 1 package vanilla sugar
- zest of 1 organic lemon
- 250 gr. ricotta
- 2 Tbs. vanilla pudding powder

For the chili fruit salad:

- 1 mild red chili pepper or 1 tsp. chilli flakes
- 15 gr. fresh ginger
- 200 ml pineapple juice
- 4 Tbs. brown sugar
- 1 tsp. pink pepper berries
- 1 tsp. cornstarch
- 200 gr. pineapple

- 2 kiwis
- 3 small nectarines
- 1 banana
- 1 large orange (organic)
- 4 kumquats

In addition:

- 4 ramekins
- butter and sugar for the ramekins

Nutritional values per serving:

Calories: 522 kcal

Protein: 13.2 gr.

Carbohydrate: 69.3 gr.

Fat: 20.3 gr.

Preparation:

To prepare the flan, separate the eggs. Beat the egg whites very stiff, adding a pinch of salt. Stir up the honey, vanilla sugar and lemon zest. Stir in the egg yolks gradually. Stir in the ricotta and the pudding powder. Fold the

stiff egg whites into the ricotta crème gradually.

Pour 2.5 l of water into the roaster.

Put in the steaming insert. Butter 4 ramekins (6 to 7 cm in diameter) and sprinkle the inside with sugar. Fill the ricotta mixture into the ramekins, close the lid, put in the thermometer and heat them up to approx. 80° C for approx. 30 minutes.

To prepare the chili fruit salad, wash and trim the chili pepper, remove the seeds and chop it finely. Peel the ginger and chop it finely as well. Add the pineapple juice, 1 Tbs. brown sugar and the pink pepper berries and boil the mixture until it thickens. Mix the cornstarch with a bit of water until smooth and add to the juice. Bring the mixture to a boil again and let cool. Peel the pineapple, kiwis, nectarines and bananas and dice finely. Stir into

the chilli sauce.

Grate the orange peel and press out the juice. Add the remaining brown sugar and boil until the mixture becomes syrupy.

Turn out the flans onto dessert plates, pour the orange syrup over them and serve with the fruit salad. Garnish each with kumquat.

EN

ecomcompact rond

MADE IN GERMANY



Caractéristiques de qualité d'ecomcompact rond

- Rôtissoire en Silargan®
- Surface en céramique extrêmement dure, homogène et sans alvéoles
- Hygiénique, n'absorbe pas les odeurs
- Qualité de cuisson extraordinaire
- Cuisson particulièrement économe grâce une répartition rapide et homogène de la chaleur
- Compatible tous feux, convient parfaitement à l'induction
- Made in Germany

- Surface fermée non poreuse
- Fabriqué en Allemagne

Silit
KOCHEXPERTEN. SEIT 1920.

- La cuisson à la vapeur en fait un ustensile particulièrement polyvalent
- Couvercle en verre de qualité traité haute température permettant de surveiller la cuisson
- Le système de fermeture hermétique en silicone garantit un positionnement optimal du couvercle et empêche qu'il ne bouge durant la cuisson.
- Thermomètre intégré pour le contrôle de la température
- Inusable et facile à entretenir si vous respectez les consignes ci-après
- Surface en Silargan® garantie 30 ans, autres éléments garantis 2 ans

Légende des symboles



Ce symbole met en garde contre des dangers immédiats qui peuvent entraîner

des blessures graves (par exemple par vapeur et surfaces chaudes)..



Ce symbole met en garde contre des risques possibles pouvant conduire à des blessures graves.



Le non-respect des indications peut conduire à des problèmes lors de l'utilisation de votre ecompact rond.



Le renseignement vous fournit de précieuses indications pour une utilisation sans problèmes de votre ecompact rond.

FR

Consignes de sécurité importantes

Veuillez lire attentivement ces consignes avant l'utilisation. Confiez uniquement l'utilisation d'ecomcompact rond à des personnes qui se sont familiarisées au préalable avec le mode d'emploi. Conservez précieusement le mode d'emploi en vue d'une consultation ultérieure.



Avertissement

→ Utilisez uniquement ecompact sur des plaques de cuisson adaptées avec les modes de chauffe suivants: cuisinières vitrocéramiques, électriques, au gaz et à induction.



Glas-keramik



Elektro



Gaz



Induktion

- Ne chauffez jamais à vide ou sans surveillance.
- Assurez-vous que le liquide ne s'évapore pas complètement. En cas de non-respect, vous multipliez vos chances de brûler l'aliment, d'endommager l'ustensile de cuisson ou le poste de cuisson. Respecter les instructions d'utilisation du fabricant de la plaque de cuisson, en particulier sur plaque de cuisson.



Danger

- Pendant l'utilisation d'ecomcompact rond, ne touchez jamais les surfaces extérieures chaudes ou les poignées du panier, saisissez uniquement les poignées de la rôtissoire ou du couvercle. Si nécessaire, utilisez des maniques ou autres protections.
- Utilisez des protections thermorésistantes appropriées, surtout

si vous utilisez la rôtissoire dans le four.

- Tenez fermement ecompact rond, et ne le prenez que par les poignées lorsque le contenu est chaud.
- Ne mettez jamais la main dans la vapeur. Lorsque vous retirez le couvercle ou le panier, la vapeur accumulée s'échappe. Cette vapeur peut atteindre une température 100°C et peut occasionner des brûlures si vous ne disposez pas d'une protection adéquate (maniques ou autres protections similaires).
- Utilisez des maniques pour retirer le panier, car celui-ci chauffe avec la cuisson.
- Déplacez ecompact rond avec précaution lorsqu'il est rempli. Évitez les mouvements de recul afin de ne pas renverser de liquides bouillants.

- Durant la cuisson, vous pouvez être brûlé par des projections d'huile et de graisse chaude lorsqu'elle entre en contact avec l'eau des plats.
- Lorsque vous cuisinez des plats à la consistance sirupeuse, utilisez un couvercle ou optez pour une cuisson à feu doux afin d'éviter toute projection.
- Remuez régulièrement afin d'éviter les projections dues à un retard à l'ébullition.
- Si ecompact rond est chaud, déposez-le uniquement sur des supports thermorésistants adaptés.
- Ne laissez jamais ecompact rond sans surveillance pendant son utilisation.
- Ne laissez jamais d'enfants à proximité d'un ustensile de cuisson chaud sans surveillance.

FR

Si vous utilisez ecompact rond dans le four, veuillez lire attentivement les points suivants (surtout si votre four ne dispose pas de rails télescopiques ou de charriot sortant):

- Lorsque vous placez la rôtissoire dans le four et lorsque vous la sortez, veillez à ne pas vous brûler les mains et les bras sur les surfaces intérieures du four.
- Tenez compte du poids de la rôtissoire lorsque vous la sortez du four.
- Lorsque vous utilisez ecompact rond au four, munissez-vous toujours de gants, de maniques ou d'autres protections, car toutes les surfaces chauffent dans le four, poignées et couvercle compris.

Garantir la sécurité

Respectez nos consignes de nettoyage et d'entretien. Adressez-vous

à votre magasin spécialisé en cas de réparations.
Veuillez conserver soigneusement ce mode d'emploi en vue d'une consultation ultérieure.

Avant la première utilisation



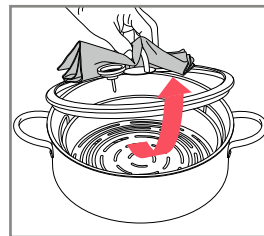
- Utilisez uniquement ecompact rond conformément à son usage domestique prévu, la préparation des aliments. Toute utilisation non conforme dégage le fabricant de toute responsabilité.
- Retirez tous les autocollants et étiquettes éventuellement présents.
- Remplissez la rôtissoire aux 2/3 d'eau et ajoutez 2 à 3 cuillères à soupe de vinaigre blanc.
- Faites bouillir cette eau vinaigrée pendant env. 5 à 10 minutes.
- Rincez ensuite minutieusement

toutes les pièces à la main.

- Essuyez uniquement le thermomètre à l'aide d'un chiffon humide.

Conseils d'utilisation

- Lorsque vous soulevez le couvercle après la cuisson, la vapeur qui s'échappe de la rôtissoire peut provoquer des brûlures. Pour vous protéger, veuillez d'abord soulever le couvercle par l'arrière afin que la valeur puisse s'évacuer en toute sécurité – cf. ill.



ill.: Soulever et ouvrir le couvercle

- Pour retirer le panier, soulevez d'abord le couvercle par l'arrière. Saisissez le panier par les poignées. Comme il chauffe avec la cuisson, utilisez des maniques ou autres protections.
- Utilisez le feu le plus vif uniquement pour préchauffer, réduisez à temps et faites cuire les aliments à feu doux.
- Pour éviter les égratignures sur votre ustensile et votre poste de cuisson lorsque vous utilisez ecompact rond sur une gazinière, une cuisinière à induction ou une plaque en vitrocéramique, soulevez toujours la rôtissoire au lieu de la faire glisser.
- ecompact convient parfaitement à une cuisson au four. L'ustensile passé au four est chaud: veuillez utiliser des maniques ou une pro-

ecomcompact rond

MADE IN GERMANY

tection similaire.

- Afin de ne pas l'endommager, veuillez également ne pas taper sur les bords de la rôtissoire avec des ustensiles de cuisine.
- Pour réduire les projections de graisse/d'huile ou les émanations de vapeur chaude, nous vous conseillons d'utiliser de l'eau chaude

Pièces détachées d'ecomcompact rond: Rôtissoire Silargan®

- La partie inférieure d'ecomcompact rond peut être utilisée comme une rôtissoire classique. Vous pouvez y faire revenir et mijoter vos plats et y cuire vos soufflés et gratins. La surface sombre et le noyau en acier renforcé garantissent une qualité de cuisson optimale.
- Cette rôtissoire s'utilise aussi bien sur une plaque de cuisson qu'au

four à 250°C.

- Si votre rôtissoire ne repose pas tout à fait à plat sur votre poste de cuisson, ce n'est pas un motif de réclamation. Les irrégularités qui peuvent exister entre la rôtissoire et le poste de cuisson résultent du processus de fabrication et ne compromettent pas la cuisson.

Couvercle en verre

- Le couvercle en verre résiste à une température de 180°C. Ne faites pas couler d'eau froide sur le couvercle et ne le déposez pas sur un support froid.
- La rôtissoire est compatible avec le mode chaleur tournante du four, mais n'utilisez pas la chaleur de voûte ou le grill, car il en résulterait des températures de surface nettement plus élevées.
- Pour soulever le couvercle chaud,

nous vous conseillons d'utiliser des maniques et d'ouvrir le système de charnières (cf. ill.1).

- Les bordures spéciales du couvercle permettent à la vapeur de s'évacuer doucement et de façon homogène.

Thermomètre

- Le thermomètre permet de maintenir une température optimale de cuisson afin de préserver les vitamines et de faire en sorte que la viande et le poisson restent tendres et juteux.
- La précision de la température joue un rôle très important dans les cuissons vapeur et basse température. Le thermomètre vous permet de la vérifier en permanence.

Panier

- Il est possible de faire cuire

plusieurs plats à la fois grâce aux fonctionnalités diverses du panier. Lorsque les temps de cuisson ne sont pas les mêmes, placez vos aliments dans l'ordre correspondant.

- Ne touchez jamais le panier sans vous munir de gants, de maniques ou d'autres protections, car toutes ses surfaces sont chaudes.

FR

ecomcompact rond

MADE IN GERMANY

Cuisinez avec ecompact rond

Les nombreuses fonctionnalités d'ecomcompact rond

Viande rôtie / mijotée

La rôtissoire ecompact rond convient idéalement au rôtissage et au mijotage de la viande.

Idéal pour saisir rapidement et à haute température, parfait pour faire dorer de façon homogène à température moyenne.

Lorsque vous faites mijoter un plat (dans la rôtissoire ouverte, puis délayé dans du liquide dans la rôtissoire fermée), une partie des arômes passe dans le jus de cuisson et donne une sauce délicieuse.

Cette rôtissoire s'utilise aussi bien sur

une plaque de cuisson qu'au four. Le thermomètre et le couvercle en verre résistent au four jusqu'à une température de 100°C.

Cuisson au panier (cuire à la vapeur / à l'étuvée)

Convient à tous les aliments qui ne doivent pas être saisis à feu vif ou devenir croustillants. La vapeur garantit la cuisson homogène de vos plats. Les légumes restent tendres et croquants, les volailles juteuses et le poisson ferme. Comme les aliments n'entrent pas directement en contact avec l'eau, ils conservent tout leur arôme.

 Pour obtenir une belle croûte et des arômes de grillade, faites d'abord rôtir vos aliments, de la viande par exemple, dans la rôtissoire, et poursuivez doucement la cuisson à la vapeur

dans le panier.

Cuisson basse température

Pour cuire en douceur une viande ou un poisson sur une plaque de cuisson et au four. Avec la méthode de cuisson à basse température, la viande reste tendre et juteuse, ce qui est particulièrement avantageux si vous cuisinez une viande maigre ou un poisson fragile. Tous vos aliments restent tendres et juteux.

 La cuisson basse température est à privilégier sur plaque de cuisson, car elle nécessite moins de temps qu'au four et vos aliments resteront plus juteux. La durée de cuisson et les températures inférieures vous permettent en outre d'économiser de l'énergie.

Gratiner

La cocotte peut faire office de plat à gratin. La rôtissoire Silargan® convient également aux gratins.

Cuisson à la vapeur

La formation de vapeur nécessite 0,5 à 1 litre de liquide (en fonction du temps de cuisson et de la température). Pour ce faire, vous pouvez utiliser de l'eau, du fond de viande, du vin, etc

 Pour enrichir l'arôme de vos plats, ajoutez des produits aromatiques comme des herbes ou des épices dans le liquide utilisé. Le jus de cuisson se prête admirablement bien à la préparation des sauces.

FR

ecomcompact rond

MADE IN GERMANY

Les ingrédients suivants conviennent particulièrement à une cuisson aromatique:

- Herbes aromatiques : thym, sauge, romarin, estragon, basilic, marjolaine, cerfeuil.
- Epices: clous de girofle, bâtons de cannelle, fleurs de laurier, baies de genièvre, graines de coriandre.
- Légumes : échalotes, fenouil, ciboule, céleri, ail.



Avertissement

Domages résultant d'un volume inapproprié

Un volume insuffisant peut entraîner une surchauffe de la rôtissoire.

Versez toujours suffisamment de liquide pour la formation de vapeur. Vous vous assurez ainsi que la rôtissoire ne «cuit pas à sec» et éviterez des détériorations de la rôtissoire ou du poste de cuisson.

Si vous dépassez le niveau maximal, vous êtes susceptible de vous ébouillanter si le contenu déborde ou de vous brûler si le système de cuisson se renverse.

- Ne placez jamais trop d'eau ou d'aliments dans ecompact rund.
- Remplissez ecompact rund à un niveau homogène.

Si vous cuisez ensemble des aliments à la durée de cuisson différente, respectez les temps de cuisson correspondants. Placez en premier les aliments au temps de cuisson le plus long, puis les autres successivement.

Les temps de cuisson sont indiqués à titre indicatif et dépendent des critères suivants:

- Taille et qualité de vos aliments.
- Si vous ajoutez des aliments au cours de la cuisson à la vapeur, ajoutez 5 à 10 minutes au temps de cuisson.
- Si vous cuisinez un volume important (plus de 2 kg), le temps de cuisson augmentera également.
- Pour vérifier la température à cœur de vos aliments, utilisez également un thermomètre à viande.

Température recommandée (thermomètre intégré dans le couvercle)

Général	90–100°C
Cuisson basse température	
Viande	80°C
Poisson	70–75°C

(Attention : baissez le feu à 50°C, sinon la température grimpera trop vite!)

FR

ecomcompact rond

MADE IN GERMANY

Tableau des temps de cuisson

Cuisson vapeur sur plaque de cuisson (aliments dans le panier)

La cuisson à la vapeur nécessite 0,5 à 1 litre de liquide (selon le temps de cuisson et la température). En cas de doute: mieux vaut pas assez cuit que cuit trop longtemps, car il est toujours possible de prolonger la cuisson, alors que de la bouillie ne redeviendra jamais «croquante».

Plat	Quantité / Taille	Temps de cuisson	Remarque	Plage de température (thermomètre intégré dans le couvercle)
Viande / Volaille				
Poulets	entier	env. 85 min	Faire revenir et cuire à la vapeur*	90–100°C
Blanc de poulet		env. 40 min	Faire revenir et cuire à la vapeur*	90–100°C
Cuisses de poulet		env. 35 min	Faire revenir et cuire à la vapeur*	90–100°C
Rôti de cerf	env. 1000 g	env. 40 min	Faire revenir et cuire à la vapeur*	90–100°C
Rôti de veau	env. 1000 g	env. 40 min	Faire revenir et cuire à la vapeur*	90–100°C
Gigot d'agneau	env. 1500 g	env. 90 min	Faire revenir et cuire à la vapeur*	90–100°C
Rôti de bœuf	env. 500 g	env. 30 min	Faire revenir et cuire à la vapeur*	90–100°C

Plat	Quantité / Taille	Temps de cuisson	Remarque	Plage de température (thermomètre intégré dans le couvercle)
Rôti de bœuf	env. 1000 g	env. 60 min	Faire revenir et cuire à la vapeur*	90–100°C
Beefsteaks		env. 20 min	Faire revenir et cuire à la vapeur*	90–100°C
Gigue de chevreuil	env. 1000 g	env. 50 min	Faire revenir et cuire à la vapeur*	90–100°C
Filet de porc	entier, env. 500 g	env. 20 min	Faire revenir et cuire à la vapeur*	90–100°C
Longe de porc	env. 1000 g	env. 60 min	Faire revenir et cuire à la vapeur*	90–100°C
Rôti de sanglier	env. 1000 g	env. 50 min	Faire revenir et cuire à la vapeur*	90–100°C

FR

Cuire à basse température (température à cœur de la viande limitée à 65°C env.)

Cuisson de viande incisée (échine de porc farcie)	env. 1000 g	env. 60 min	Faire revenir et cuire à la vapeur*	80°C
Longe de porc	env. 1000 g	env. 60 min	Faire revenir et cuire à la vapeur*	80°C
Longe de porc	env. 1500 g	env. 135 min	Faire revenir puis cuire au four dans la rôtissoire	80°C

ecomcompact rond

MADE IN GERMANY

Plat	Quantité/ Taille	Temps de cuisson	Remarque	Plage de tempé- rature (thermomètre intégré dans le couvercle)
Poisson				
Truite meunière	entier	env. 10 min	Faire revenir et cuire à la vapeur*	90–100°C
Truite (farci)	entier	env. 45 min	Dans une feuille d'aluminium, cuire à la vapeur	90–100°C
Carpe (farci)	entier	env. 60 min	Dans une feuille d'aluminium, cuire à la vapeur	90–100°C
Filet de colin		env. 6 min	Cuire à la vapeur	90–100°C
Filet de loche		env. 20 min	Cuire à la vapeur	90–100°C
Filet de saumon sauvage		env. 15 min	Cuire à la vapeur	90–100°C
Cuire à basse température (température à cœur du poisson limitée à 65°C env.)				
Truite		env. 14 min	Cuire à la vapeur	70–75°C
Truite saumonée		env. 14 min	Cuire à la vapeur	70–75°C
Filet de colin		env. 10 min	Cuire à la vapeur	70–75°C

Plat	Quantité/ Taille	Temps de cuisson	Remarque	Plage de tempé- rature (thermomètre intégré dans le couvercle)
Filet de saumon sauvage		env. 20 min	Cuire à la vapeur	70–75°C
*La viande et le poisson cuits à l'étouffée ne nécessitent que 5 minutes de cuisson environ.				
Légumes				
Choux-fleurs	en fleurettes	env. 20 / 30 min	Cuire à la vapeur	90–100°C
Haricots verts	coupés en deux	env. 20 / 25 min	Cuire à la vapeur	90–100°C
Brocolis	en fleurettes	env. 18 / 28 min	Cuire à la vapeur	90–100°C
Champignons	en rondelles	env. 8 min	Cuire à la vapeur	90–100°C
Petits pois	congelés	env. 5 min	Cuire à la vapeur	90–100°C
Carottes	en rondelles	ca. 20 min	dämpfen	90–100°C
3-4 mm env.	env. 20 min	Cuire à la vapeur	90–100°C	90–100°C
Pommes de terre	en cubes	env. 18 min	Cuire à la vapeur	90–100°C
Pommes de terre	en quarts	ca. 40 min	dämpfen	90–100°C
(taille moyenne)	env. 20 min	Cuire à la vapeur	90–100°C	90–100°C
Pommes de terre	entières, env. 5 cm	env. 40 min	Cuire à la vapeur	90–100°C

FR

ecomcompact rond

MADE IN GERMANY

Plat	Quantité/ Taille	Temps de cuisson	Remarque	Plage de température (thermomètre intégré dans le couvercle)
Choux-raves	en tronçons	env. 20 min	Cuire à la vapeur	90–100°C
Choux-raves	en rondelles	env. 20 / 30 min	Cuire à la vapeur	90–100°C
Poireaux	en rondelles	env. 15 / 25 min	Cuire à la vapeur	90–100°C
Asperges vertes	entières, 1000 g	env. 25 min	Cuire à la vapeur	90–100°C
Asperges blanches	entières, 1000 g	env. 20 min	Cuire à la vapeur	90–100°C
Courgettes	en rondelles 4-5 mm env.	env. 10 min	Cuire à la vapeur	90–100°C
Petits légumes	mélangés	env. 15– 25 min	Cuire à la vapeur	90–100°C
Autres				
Boulettes aux pommes de terre		env. 25 min	Vapeur uniquement,	90–100°C
Boulettes au pain		env. 25 min	Graisser légèrement le panier	90–100°C
Poivron	farci	env. 45 min	Vapeur uniquement,	90–100°C
Faire mijoter dans la rôtière (sans panier)				

Brioche cuite à la vapeur	-	env. 15-20 min.	sur la plaque de cuisson, dans la rôtière	90–100°C
Brioche cuite à la vapeur	-	env. 30 min	Au four, dans la rôtière	-
Gratin de pâtes	-	env. 30 min	au four, dans la rôtière sans couvercle	-
Ofenschlupfer	-	env. 60 min	au four, dans la rôtière sans couvercle	-

FR

Consignes de nettoyage et d'entretien

- Après chaque utilisation, nettoyez soigneusement chaque élément à l'eau chaude, avec du produit vaisselle et une éponge (côté doux).
- N'utilisez jamais de brosse métallique, de produit abrasif à base de sable ou la face abrasive d'une éponge. Même si la rôtissoire résiste aux rayures, la partie abrasive de l'éponge contient du corindon.
- L'ustensile doit être soigneusement séché avant d'être rangé.
- Dans la mesure du possible, ne laissez pas sécher la nourriture. Faites ramollir les restes de nourriture incrustés pour pouvoir les enlever facilement avec l'éponge ou la brosse.
- Face aux taches de viande, aux taches tenaces et aux restes de nourriture, nous vous conseillons

d'utiliser le produit d'entretien liquide Silit disponible auprès du distributeur Silit.

- Si, après utilisation de votre rôtissoire, vous ne parvenez pas à nettoyer des taches avec un nettoyage classique ou au lave-vaisselle, utilisez de l'eau vinaigrée (eau du robinet et vinaigre blanc) pour en venir à bout.
- Vous pouvez également laver ce plat au lave-vaisselle. Cela risque d'occasionner un changement de couleur au niveau des poignées en plastique ou de la surface Silargan®. Le fonctionnement n'en sera néanmoins pas altéré. Nous conseillons un nettoyage à la main.
- Essuyez bien l'ustensile de cuisine après rinçage.
- Le thermomètre n'est pas adapté au lave-vaisselle, veuillez le nettoyer à l'aide d'un chiffon humidifié.

Résolution des problèmes

Que faire, si	Cela peut-être dû à la cause suivante	Voici comment y remédier
Le couvercle ne s'ouvre pas	Bords en silicone encrassés (thermomètre inséré)	Retirez le thermomètre: le vide s'évacue et vous pouvez retirer le couvercle. Veillez à ce que les fentes des bordures et l'orifice du thermomètre restent propres.

GARANTIE

Prestation de garantie

Vous bénéficiez d'une garantie de 30 ans sur la surface en Silargan® de la rôtissoire.

Les autres pièces sont garanties 2 ans.

La garantie consiste à échanger des pièces dont la surface est défectueuse pendant la période de garantie et à les remplacer par d'autres sans défauts.

Vous ne pouvez prétendre à un modèle de la même série si elle ne figure plus dans le programme de livraison.

L'exclusion de garantie

Toute réclamation en garantie pour des dommages imputables aux motifs suivants sera refusée dans les cas suivants:

- Traces de coup et rayures qui n'affectent que l'aspect de la rôtissoire et résultent d'une utilisation inappropriée
- Surchauffe
- Usage inapproprié ou incorrect
- Entretien inadapté ou négligé (p. ex.: nettoyage avec un produit contenant du sable ou chute sur un sol en pierre)
- Contraintes chimiques ou physiques exercées sur la surface causées par une utilisation non conforme aux prescriptions

- Non-respect du présent mode d'emploi
- Réparations effectuées de votre propre initiative, de manière inappropriée
- Installation de pièces de rechange qui ne correspondent pas au modèle original
- Cela vaut également pour les pièces complémentaires, les pièces de rechange et les accessoires. Sauf indication contraire par la loi, Silit répond uniquement des dommages imputables au comportement délibéré ou indéniablement négligent des représentants légaux de notre société ou leurs auxiliaires.

ecomcompact redonda

MADE IN GERMANY



Las características de calidad de su ecompact redonda

- Fuente de asar de Silargan®
- Superficie extremadamente dura, cerámica, no porosa
- Neutra al sabor e higiénica
- Extraordinarias características de cocción y asado
- Especialmente eficaz en términos energéticos gracias a la rápida absorción y transmisión uniforme del calor al alimento
- Apta para todo tipo de cocinas y hornos, y óptima para cocinas de inducción
- Made in Germany

- Superficie cerrada sin poros
- Made in Germany

Silit
KOCHEXPERTEN. SEIT 1920.

- Gracias al accesorio para cocinar al vapor resulta muy versátil
- Tapa de cristal resistente al calor para ver los alimentos mientras cocina
- El borde especial de silicona, que proporciona un cierre hermético, garantiza el encajado óptimo de la tapa y evita los ruidos de golpeteo durante la cocción.
- Termómetro integrable para controlar la temperatura
- Fácil de limpiar e indestructible, si se siguen las siguientes indicaciones de uso.
- 30 años de garantía en la superficie de Silargan®, 2 años de garantía en las demás piezas

Símbolos de aviso



Este símbolo advierte acerca de peligros inmediatos, que podrían ocasionar lesiones graves (por ejemplo, a causa de vapor y de superficies calientes).



Este símbolo advierte acerca de posibles riesgos, que podrían ocasionar lesiones graves.



Si no se tienen en cuenta las indicaciones, podrían producirse fallos durante el uso de su ecompact redonda.



Estos consejos le proporcionan indicaciones importantes para un uso sin inconvenientes de su ecompact redonda.

ES

Advertencias de seguridad importantes

Lea cuidadosamente estas indicaciones antes de usar el producto. Asegúrese de que la ecompact redonda sea utilizada únicamente por personas que estén familiarizadas con las instrucciones de uso. Conserve las instrucciones de uso para posteriores consultas.



Advertencia

→ Utilice la ecompact redonda únicamente en cocinas adecuadas con los siguientes tipos de calentamiento: vitrocerámica, cocinas eléctricas, a gas y de inducción.



Glas-keramik



Elektro



Gas



Induktion



Peligro

- Nunca caliente la olla vacía o sin vigilancia.
- Preste atención a que nunca se evapore totalmente el líquido del alimento. Si no se tiene esto en cuenta, se pueden quemar los alimentos, se podría estropear la olla o incluso la placa de cocción podría sufrir daños. Tenga en cuenta asimismo las instrucciones de uso del fabricante de la cocina, especialmente en el caso de las cocinas de inducción.
- Durante su utilización no toque nunca las superficies exteriores calientes de la ecompact redonda o las asas del accesorio, sino únicamente las asas de la fuente de asar o de la tapa.
- En caso necesario, utilice un agarrador, etc.
- Utilice una protección para las

manos adecuada y resistente al calor, sobre todo cuando utilice su batería de cocina en el horno.

- Desplace la ecompact redonda con un agarre seguro y firme y solo de las asas, cuando contenga alimentos calientes.
- Nunca ponga la mano en el vapor. Al quitar la tapa o, en su caso, el accesorio, se escapa el vapor acumulado. Dicho vapor puede alcanzar una temperatura de 100 °C y produce escaldaduras al entrar en contacto con la piel sin un equipo de protección adecuado (agarrador o similares).
- Utilice un agarrador para extraer el accesorio, ya que este se calienta durante la cocción.
- Mueva la ecompact redonda con cuidado, cuando esté llena. Evite realizar movimiento bruscos, dado que podrían derramarse líquidos

calientes.

- Al asar comida existe el peligro de sufrir escaldaduras, puesto que el aceite o la grasa salpica al juntarse con el agua contenida en los alimentos.
- Al cocinar alimentos espesos deberá utilizarse una tapa o cocinarse con un menor aporte energético, dado que los alimentos densos pueden salpicar.
- Revuelva de vez en cuando los alimentos, para evitar que estos salpiquen fuera, debido a una ebullición retardada.
- Coloque la ecompact redonda caliente solo en soportes termorresistentes adecuados.
- Nunca deje la ecompact redonda sin supervisión, mientras esté en uso.
- No deje que los niños pequeños se sitúen cerca de ollas calientes sin vigilar.

ecomcompact redonda

MADE IN GERMANY

Si utiliza la ecompact redonda en el horno, tenga asimismo en cuenta los siguientes puntos (en particular, en el caso de hornos sin extracción telescópica o carro de horneado):

- Al introducir o sacar la fuente de asar tenga en cuenta las superficies internas calientes del horno para evitar sufrir quemaduras en manos y brazos.
- Tenga en cuenta el propio peso de la fuente de asar al sacarla del horno.
- No toque la ecompact redonda nunca sin guantes de horno, agarrador, etc., al utilizarla en el horno, dado que todas las superficies, incluso las asas y tapas, se calientan en el horno.

Mantener la seguridad

Tenga en cuenta nuestras indicaciones de limpieza y mantenimien-

to. Póngase en contacto con su distribuidor, en caso de que requiera reparaciones.

Guarde estas instrucciones de uso para consultarlas en el futuro.

Antes del primer uso



- Utilice la ecompact redonda solo conforme al uso previsto en el hogar para preparar alimentos. La utilización no prevista conlleva la exclusión de la responsabilidad del fabricante.
- Retire cualquier adhesivo y colgante que pudiera haber.
- Llene la olla con 2/3 de agua y añada de 2 a 3 cucharadas de vinagre de mesa.
- Haga hervir, en la olla, el agua con el vinagre de 5 a 10 minutos.
- A continuación, lave muy bien todas las piezas a mano.

- Limpie el termómetro únicamente con un paño húmedo.

Indicaciones de uso

- Al abrir la tapa tras la cocción se escapa vapor caliente, que puede ocasionar escaldaduras. Para evitarlo, levante la tapa primero por la parte trasera, para que el vapor pueda escaparse en dirección contraria al cuerpo (consulte la imagen).

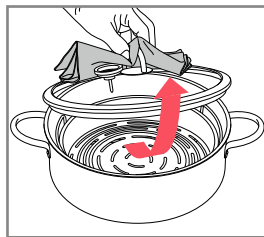


Imagen: Levantar y quitar la tapa en dirección contraria al cuerpo.

- Para quitar el accesorio deberá levantarse primero la tapa por la parte trasera. Saque el accesorio agarrándolo por las asas. Utilice agarradores, etc., dado que el accesorio se calienta.
- Utilice la temperatura máxima solo para calentar, bájela en el momento oportuno y cocine los alimentos a una temperatura inferior.
- Para evitar los arañazos en las baterías de cocina o en la placa de cocción, deberá levantarse siempre la ecompact redonda al utilizarla en una superficie de vidrio, como una cocina de inducción y una placa de cocción de vitrocerámica, y no debe deslizarse nunca por la superficie de vidrio.
- La ecompact redonda es idónea para su uso en el horno. Utilice agarradores o similares, dado que las baterías de cocina se calientan

ES

ecomcompact redonda

MADE IN GERMANY

en el horno.

- Evite golpear el borde de la fuente de asar con utensilios de cocina duros y afilados, ya que podrían producir daños.
- Para evitar salpicaduras de grasa/ aceite al apagar o reducir el escape de vapor caliente, recomendamos usar agua caliente.

en el horno hasta una temperatura de 250 °C.

- En caso de que su fuente de asar no se asiente bien, ello no supone un motivo de reclamación. Las tolerancias entre la fuente de asar y la placa de cocción se deben a la técnica de fabricación y no afectan al resultado de cocción..

Las piezas individuales de la ecomcompact redonda:

Fuente de asar de Silargan®

- La parte inferior de la ecomcompact redonda puede utilizarse como una fuente de asar convencional tanto para dorar y estofar como también para gratinar. Gracias a la superficie oscura y el núcleo de acero extra-grueso se logran unos resultados de cocción y asado perfectos.
- La fuente de asar se puede colocar en la placa de cocción o también

Tapa de cristal

- La tapa de cristal es resistente al calor hasta una temperatura de 180 °C. No enfríe la tapa caliente de forma brusca con agua fría o colocándola en un soporte frío.
- Resulta idónea para utilizarla en el horno de convección, aunque no con calor superior o la función de grill, dado que, en este caso, se producen temperaturas superficiales claramente superiores.
- Para abrir la tapa caliente, reco-

mendamos que utilice agarradores y la apertura en forma de bisagra (consulte la imagen 1).

- El contorno especial del borde de la tapa permite que el vapor pueda escaparse de forma uniforme y suave al cocinar al vapor.

Termómetro

- El termómetro permite el control de la temperatura de cocción óptima; así se conservan las vitaminas, la carne y el pescado permanecen jugosos y tiernos.
- Especialmente al cocinar al vapor y al cocinar a temperaturas bajas, la temperatura de cocción precisa desempeña un papel importante. Mediante el termómetro podrá comprobarla en todo momento.

Accesorio

- Pueden cocinarse varios alimentos

al mismo tiempo gracias a las múltiples posibilidades de aplicación del accesorio. En caso de que tengan varios tiempos de cocción, estos se introducen de forma escalonada.

- No toque el accesorio nunca sin guantes, agarradores, etc., dado que todas las superficies del accesorio se calientan.

ES

ecomcompact redonda

MADE IN GERMANY

Cocinar con la ecompact redonda

Múltiples posibilidades de aplicación de la ecompact redonda

Asar y estofar

La ecompact redonda es una fuente de asar idónea para asar y estofar carne.

Ideal para dorar rápidamente hasta formar una costra crujiente a temperaturas elevadas, perfecta para dorar de forma uniforme a temperaturas medias.

Al estofar (dorar con la fuente de asar abierta, continuar la cocción añadiendo líquido con la fuente de asar cerrada) una parte de los aromas se deposita en el jugo de cocción, lo cual produce una salsa de asado deliciosa.

La fuente de asar se puede colocar en la placa de cocción o también en el horno. El termómetro y la tapa de cristal son resistentes al calor en el horno hasta una temperatura de 100 °C.

Cocción en el accesorio (cocinar al vapor/rehogar)

Es apta para todo lo que no deba sofreírse ni estar crujiente. Gracias al vapor los alimentos se cocinan de forma uniforme. La verdura queda tierna y firme, la carne de pollo jugosa y el pescado entero. Dado que los alimentos no entran directamente en contacto con el agua, conservan su intenso aroma

 Para lograr una bonita costra y aromas de asado incluso al cocinar en el accesorio, puede dorar primero el alimento, como la carne, en

la fuente de asar y seguir cocinándolo después de forma suave al vapor en el accesorio.

Cocción a temperaturas bajas

Una forma cuidadosa de cocinar carne o pescado en la placa de cocción o también en el horno. Con el método a temperaturas bajas se impide que se sequen y se vuelvan chiclosos, en particular, la carne magra o el pescado delicado. Todo se mantiene tierno y jugoso..



La cocción a temperaturas bajas es especialmente recomendable en la placa de cocción, dado que el alimento necesita menos tiempo de cocción, en comparación con la cocción a temperaturas bajas en el horno, y se mantiene muy jugoso. Gracias al tiempo de cocción reducido y a la temperatura más baja

se ahorra, además, energía.

Gratinar

La fuente de asar puede utilizarse como molde para gratinar en el horno. La fuente de asar de Silargan® es también idónea para gratinar.

Cocción al vapor

Para la formación de vapor se precisa una cantidad de líquido de 0,5 a 1 litro (en función de los tiempos de cocción y las temperaturas). Pueden utilizarse como líquido agua, caldo, vino, etc.



Puede afinarse el aroma de los alimentos al añadir al líquido elementos aromatizantes, como las hierbas aromáticas o las especias. El caldo aromatizado se puede aprovechar, a continuación, perfectamente para la realización de una salsa.

ES

ecomcompact redonda

MADE IN GERMANY

Para la cocción con aromas se prestan, en especial, los siguientes ingredientes:

- Hierbas frescas: tomillo, salvia, romero, estragón, albahaca, mejorana, perifollo.
- Especies: clavo, ramitas de canela, hojas de laurel, bayas de enebro, cilantro machacado.
- Verduras: chalotas, hinojo, cebolleta, apio, ajo.



Daños por cantidades de llenado erróneas

Una cantidad de llenado insuficiente puede causar el sobrecalentamiento de la fuente de asar.

Llene siempre suficiente líquido para que se forme vapor. De este modo, se asegura de que la olla no «cocine en seco» y evita daños en la olla y en la zona de cocción.

En caso de sobrepasar la cantidad de llenado máxima, pueden producirse escaldaduras al rebosar el contenido o quemaduras por el vuelco del sistema de cocción.

- No llene la ecompact redonda nunca con demasiada agua y alimento.
- Llene la ecompact redonda de forma uniforme.

Al cocinar juntos alimentos con distintos tiempos de cocción deben observarse los tiempos de cocción de cada uno. El alimento con el tiempo de cocción más largo debe introducirse primero y, a continuación, los demás alimentos de forma escalonada en el tiempo

Los tiempos de cocción indicados son valores orientativos y dependen de los criterios siguientes:

- tamaño y calidad del alimento.

- Si se añaden alimentos solo durante la cocción al vapor, el tiempo de cocción del alimento añadido aumentará aprox. de 5 a 10 minutos.
- En el caso de cantidades de cocción muy elevadas (a partir de aprox. 2 kg), aumenta asimismo el tiempo de cocción.
- Para comprobar la temperatura interior del alimento, deberá utilizarse asimismo un termómetro para asados

Recomendación de temperatura (termómetro en la tapa)

En general 90–100°C

Cocción a temperaturas bajas

Carne 80°C

Pescado 70–75°C

(Atención: disminuya la temperatura de la placa de cocción ya a 50 °C; en caso contrario, la temperatura subirá demasiado rápido.)

ES

Tabla de tiempos de cocción

Cocción al vapor en la placa de cocción (alimento en el accesorio)

Para cocinar al vapor, la cantidad de líquido necesaria supone aprox. de 0,5 a 1 litro (en función del tiempo de cocción y la temperatura). En caso de duda: mejor una cocción demasiado corta que una demasiado larga, ya que siempre se puede cocer un poco más, pero no se puede hacer que los alimentos vuelvan a estar «crocantes».

Plato	Cantidad / tamaño	Tiempo de cocción	Observación	Intervalo de temperatura (termómetro en la tapa)
Carne/Pollo				
Pollo	entero	aprox. 85 min	dorar brevemente y cocinar al vapor*	de 90 a 100 °C
Pechuga de pollo		aprox. 40 min	dorar brevemente y cocinar al vapor*	de 90 a 100 °C
Muslo de pollo		aprox. 35 min	dorar brevemente y cocinar al vapor*	de 90 a 100 °C
Asado de venado	aprox. 1000 g	aprox. 40 min	dorar brevemente y cocinar al vapor*	de 90 a 100 °C
Asado de ternera	aprox. 1000 g	aprox. 40 min	dorar brevemente y cocinar al vapor*	de 90 a 100 °C
Pierna de cordero	aprox. 1500 g	aprox. 90 min	dorar brevemente y cocinar al vapor*	de 90 a 100 °C

Plato	Cantidad / tamaño	Tiempo de cocción	Observación	Intervalo de temperatura (termómetro en la tapa)
Asado de vacuno	aprox. 500 g	aprox. 30 min	dorar brevemente y cocinar al vapor*	de 90 a 100 °C
Asado de vacuno	aprox. 1000 g	aprox. 60 min	dorar brevemente y cocinar al vapor*	de 90 a 100 °C
Filetes de lomo de vacuno		aprox. 20 min	dorar brevemente y cocinar al vapor*	de 90 a 100 °C
Pierna de corzo	aprox. 1000 g	aprox. 50 min	dorar brevemente y cocinar al vapor*	de 90 a 100 °C
Solomillo de cerdo	entero, aprox. 500 g	aprox. 20 min	dorar brevemente y cocinar al vapor*	de 90 a 100 °C
Asado de lomo de cerdo	aprox. 1000 g	aprox. 60 min	dorar brevemente y cocinar al vapor*	de 90 a 100 °C
Asado de jabalí	aprox. 1000 g	aprox. 50 min	dorar brevemente y cocinar al vapor*	de 90 a 100 °C

Cocción a temperaturas bajas (temperatura interior de la carne tan solo aprox. 65 °C)

Asado relleno en abanico (asado de paleta de cerdo)	aprox. 1000 g	aprox. 60 min	dorar brevemente y cocinar al vapor*	80 °C
Asado de lomo de cerdo	aprox. 1000 g	aprox. 60 min	dorar brevemente y cocinar al vapor*	80 °C
Asado de lomo de cerdo	aprox. 1500 g	aprox. 135 min	dorar brevemente y, a continuación, cocinar sobre el fondo de la fuente de asar en el horno	80 °C

ecomcompact redonda

MADE IN GERMANY

Plato	Cantidad / tamaño	Tiempo de cocción	Observación	Intervalo de temperatura (termómetro en la tapa)
Pescado				
Trucha meunière	entera	aprox. 10 min	dorar brevemente y cocinar al vapor*	de 90 a 100 °C
Trucha (rellena)	entera	aprox. 45 min	Cocinar en pa-pillote	de 90 a 100 °C
Carpa (rellena)	entera	aprox. 60 min	Cocinar en pa-pillote	de 90 a 100 °C
Filete de abadejo		aprox. 6 min	Cocinar al vapor	de 90 a 100 °C
Filete de colmilleja		aprox. 20 min	Cocinar al vapor	de 90 a 100 °C
Filete de salmón salvaje		aprox. 15 min	Cocinar al vapor	de 90 a 100 °C
Cocción a temperaturas bajas (temperatura interior del pescado tan solo aprox. 65 °C)				
Trucha		aprox. 14 min	Cocinar al vapor	De 70 a 75 °C
Trucha asalmonada		aprox. 14 min	Cocinar al vapor	De 70 a 75 °C
Filete de abadejo		aprox. 10 min	Cocinar al vapor	De 70 a 75 °C
Filete de salmón salvaje		aprox. 20 min	Cocinar al vapor	De 70 a 75 °C

Plato	Cantidad / tamaño	Tiempo de cocción	Observación	Intervalo de temperatura (termómetro en la tapa)
Verdura				
Coliflor	Ramitos	aprox. de 20 a 30 min	Cocinar al vapor	de 90 a 100 °C
Alubias verdes	Mitades	aprox. de 20 a 25 min	Cocinar al vapor	de 90 a 100 °C
Brécol	Ramitos	aprox. de 18 a 28 min	Cocinar al vapor	de 90 a 100 °C
Champiñones	Láminas	aprox. 8 min	Cocinar al vapor	de 90 a 100 °C
Guisantes	Ultraconge-lados	aprox. 5 min	Cocinar al vapor	de 90 a 100 °C
Zanahorias	Rodajas	ca. 20 min	dämpfen	90–100°C
aprox. de 3 a 4 mm	aprox. 20 min	Cocinar al vapor	de 90 a 100 °C	90–100°C
Patatas	Cubitos	aprox. 18 min	Cocinar al vapor	de 90 a 100 °C
Patatas (tamaño mediano)	Cuartheadas	ca. 40 min	dämpfen	90–100°C
	aprox. 20 min	Cocinar al vapor	de 90 a 100 °C	90–100°C
Patatas	Enteras, aprox. 5 cm	aprox. 40 min	Cocinar al vapor	de 90 a 100 °C
Colinabo	En juliana	aprox. 20 min	Cocinar al vapor	de 90 a 100 °C

* En el caso de carne o pescado solo rehogados, aumenta el tiempo de cocción unos 5 minutos.

ES

ecomcompact redonda

MADE IN GERMANY

Plato	Cantidad / tamaño	Tiempo de cocción	Observación	Intervalo de temperatura (termómetro en la tapa)
Colinabo	Rodajas	aprox. de 20 a 30 min	Cocinar al vapor	de 90 a 100 °C
Puerro	Rodajas	aprox. de 15 a 25 min	Cocinar al vapor	de 90 a 100 °C
Espárragos verdes	Enteros, 1000 g	aprox. 25 min	Cocinar al vapor	de 90 a 100 °C
Espárragos blancos	Enteros, 1000 g	aprox. 20 min	Cocinar al vapor	de 90 a 100 °C
Calabacines	Rodajas aprox. de 4 a 5 mm	aprox. 20 min	Cocinar al vapor	de 90 a 100 °C
Fuente de verduras	Mezclada	aprox. de 15 a 25 min	Cocinar al vapor	de 90 a 100 °C

Otros

Albóndigas de patata		aprox. 25 min	Solo al vapor,	90–100°C
Albóndigas de pan		aprox. 25 min	engrasar ligeramente el accesorio	90–100°C
Pimiento	relleno	aprox. 45 min	Solo al vapor, engrasar ligeramente el accesorio	90–100°C

Cocinar en la fuente de asar (sin accesorio)

Plato	Cantidad / tamaño	Tiempo de cocción	Observación	Intervalo de temperatura (termómetro en la tapa)
Bollos de levadura al vapor	-	aprox. de 15 a 20 min	En la placa de cocción, sobre el fondo de la fuente de asar	de 90 a 100 °C
Bollos de levadura al vapor	-	aprox. 30 min	En el horno, sobre el fondo de la fuente de asar	-
Gratinado de macarrones	-	aprox. 30 min	En el horno, sobre el fondo de la fuente de asar, sin tapa	-
Budín de pan	-	aprox. 60 min	En el horno, sobre el fondo de la fuente de asar, sin tapa	-

ES

Indicaciones para el cuidado y la limpieza

- Limpie todas las piezas con esmero tras cada uso con agua caliente, detergente y una esponja para ollas (lado suave).
- No utilice nunca un cepillo de alambre, productos abrasivos a base de arena o el lado duro de

una esponja de uso casero para la limpieza. La fuente de asar es resistente a los arañazos, pero a menudo surgen si utiliza esponjas con abrasivo de corindón muy duro.

- Guarde la batería de cocina siempre bien seca.
- No deje que los alimentos se rese-

ecomcompact redonda

MADE IN GERMANY

quen. Reblandezca los restos de comida adheridos y seguidamente elimínelos suavemente con una esponja o cepillo.

- En el caso de manchas de clara de huevo, otras manchas incrustadas o restos de alimentos, recomendamos los detergentes líquidos Silit, que encontrará en las tiendas especializadas en Silit.
- En caso de que surjan manchas en la batería de cocina tras su uso, que no se logren eliminar mediante un lavado clásico con detergente o en el lavavajillas, debe utilizarse agua de grifo con vinagre de mesa para eliminar las manchas.
- También puede lavar la batería de cocina en el lavavajillas. Pero corre el riesgo de que las asas de plástico o la superficie de Silargan® se destiñan. No obstante, el funcionamiento del producto no se verá

perjudicado. Recomendamos el lavado a mano.

- Después del lavado, seque bien la batería de cocina.
- El termómetro no es apto para el lavavajillas, límpielo solo con un paño húmedo.

Subsanar fallos

Qué pasa si...	Puede que exista esta causa	Así se soluciona
No se puede abrir la tapa	Borde de silicona sucio (termómetro introducido)	Extraiga el termómetro: se elimina el vacío y se puede quitar la tapa. Mantenga limpias las ranuras del borde de la tapa y la boquilla para el termómetro.

ES

APARTADO DE GARANTÍA

La garantía

Le brindamos 30 años de garantía en la durabilidad de la superficie de Silar-gan® de la fuente de asar.

Le ofrecemos 2 años de garantía en todas las demás piezas.

La garantía consiste en que, durante el periodo de validez, reemplazaremos las piezas con superficies defectuosas por otras en perfecto estado. No tendrá derecho a recibir un modelo de la misma serie, si la gama de modelos ya no está disponible en el programa de suministro.

Exclusión de la garantía

No se aplica ninguna garantía por los daños producidos por los siguientes motivos:

- Signos de cortes y arañazos de índole meramente óptica con un uso conforme a lo previsto
- Sobre calentamiento
- Utilización inapropiada o inadecuada
- Manejo erróneo o descuidado (p. ej., limpieza con medios a base de arena o, en su caso, caída sobre un suelo de piedra)
- Influencias químicas o físicas sobre la superficie como consecuencia de un uso no conforme con lo previsto

- Incumplimiento de estas instrucciones de uso
- Reparaciones realizadas inadecuadamente por cuenta propia
- Montaje de piezas de recambio no originales

Lo mismo se aplica a las piezas complementarias, los recambios y los accesorios. Siempre y cuando la ley no determine obligatoriamente otra cosa, Silit solo se responsabiliza de daños que se produzcan por un manejo deliberada o gravemente negligente del representante legal de nuestra empresa o de sus ayudantes.

ecomcompact rotondo

MADE IN GERMANY



Le caratteristiche qualitative della vostra

ecomcompact rotondo

- Pirofila in Silargan®
- Superficie ceramica estremamente dura priva di pori
- Neutrale ai sapori ed igienica
- Caratteristiche di cottura eccellenti
- Assorbe il calore rapidamente consentendo un notevole risparmio energetico e una distribuzione uniforme del calore alle pietanze
- Adatta a tutti i piani di cottura, ottimale per i piani a induzione
- Made in Germany

- Superficie chiusa, non porosa
- Made in Germany

Silit
KOCHEXPERTEN. SEIT 1920.

- Impiego particolarmente versatile grazie all'inserto vapore
- Coperchio in vetro resistente al calore per una cottura a vista
- La speciale guarnizione in silicone a chiusura ermetica garantisce una stabilità ottimale al coperchio, evitando i fastidiosi rumori durante la cottura.
- Termometro integrabile per il controllo della temperatura.
- Rispettando le indicazioni riportate di seguito avrete un prodotto indistruttibile e di facile manutenzione
- 30 anni di garanzia sulla superficie in Silargan®, 2 anni di garanzia sugli altri componenti

Legenda simboli



Pericolo

Questo simbolo segnala rischi immediati che possono provocare lesioni gravi (come vapore e superfici calde).



Attenzione

Questo simbolo segnala possibili rischi che possono provocare lesioni gravi.



La mancata osservazione delle segnalazioni può comportare disfunzioni durante l'utilizzo della vostra ecompact rotondo.



Il consiglio fornisce indicazioni preziose per un utilizzo senza problemi della ecompact rotondo.

IT

Importanti indicazioni per la sicurezza

Leggere con attenzione queste indicazioni prima dell'utilizzo. Affidare l'ecomcompact rotondo solo a persone che hanno precedentemente preso visione delle istruzioni per l'uso. Custodire adeguatamente queste istruzioni per l'uso per rileggerle in un secondo momento.



Attenzione

→ Utilizzare l'ecomcompact rotondo esclusivamente su piani di cottura adatti del seguente tipo: vetroceramica, piani elettrici, a gas e a induzione.

Glas-
keramik

Elektro



Gas



Induktion



Pericolo

- Non riscaldare mai a vuoto o senza controllo.
- Fare attenzione che il liquido negli alimenti da cuocere non evapori mai del tutto. La mancata osservanza della presente indicazione comporta il rischio di bruciare le pietanze e di provocare danni alle pentole o alla fonte di calore. Rispettare anche le istruzioni per l'uso del produttore del piano di cottura, in particolare dei piani di cottura a induzione.

- Durante l'uso non toccare assolutamente le superfici calde dell'ecomcompact rotondo o i manici dell'inserto, ma solo i manici della pirofila o del coperchio.
- Eventualmente utilizzare delle presine o simili.
- Utilizzare una protezione per le mani adeguata e resistente al

calore, in modo particolare quando si usa la pirofila in forno.

- Quando l'ecomcompact rotondo contiene le pietanze bollenti afferrarla saldamente ed esclusivamente ai manici.
- Tenersi a distanza dal vapore. Quando il coperchio o l'inserto vengono sollevati si sprigiona il vapore accumulato con temperature fino a 100°C che a contatto con la pelle senza un'adeguata protezione (presine o simili) provoca ustioni.
- Per estrarre l'inserto utilizzare delle presine, poiché durante la cottura diventa rovente.
- Quando l'ecomcompact rotondo è piena spostarla con cautela. Evitare movimenti bruschi, i liquidi bollenti potrebbero traboccare.
- Durante la cottura sussiste il rischio di ustioni, poiché l'olio o i grassi a contatto con l'acqua contenuta

negli alimenti possono provocare schizzi.

- Durante la cottura di liquidi densi utilizzare un coperchio o ridurre la temperatura di cottura poiché gli alimenti densi possono provocare schizzi.
- Mescolare di tanto in tanto gli alimenti per evitare schizzi provocati dal surriscaldamento degli stessi.
- Posizionare l'ecomcompact rotondo esclusivamente su superfici adatte e resistenti al calore.
- Durante il funzionamento non lasciare mai l'ecomcompact rotondo senza controllo.
- Non permettere mai ai bambini di sostare in prossimità di pentole calde senza supervisione.

Quando l'ecomcompact rotondo viene utilizzata in forno osservare anche i seguenti punti (in particolare in caso di forni senza guide telescopiche o carrello):

- Durante l'inserimento o l'estrazione della pirofila fare attenzione alle superfici interne calde del forno per evitare ustioni a mani e braccia.
- Fare attenzione anche al peso della pirofila.
- Quando si utilizza l'ecomcompact rotondo nel forno non toccarla mai senza guanti da forno, presine ecc., poiché tutte le superfici e anche manici e coperchio diventano roventi

Mantenere la sicurezza

Osservare le nostre indicazioni per la pulizia e la cura. Per le riparazioni rivolgersi al proprio rivenditore specializzato.

Conservare accuratamente le presenti istruzioni per l'uso per una consultazione successiva.

Prima del primo utilizzo



- Utilizzare l'ecomcompact rotondo esclusivamente in cucina per la preparazione di alimenti e in modo conforme all'uso previsto. Un utilizzo non conforme comporta l'esclusione della responsabilità del produttore.
- Rimuovere tutti gli adesivi e i cartellini eventualmente presenti.
- Riempire la pirofila per 2/3 di acqua e aggiungere 2 - 3 cucchiaini di aceto comune.
- Far bollire per ca. 5-10 minuti.
- Lavare bene tutti i componenti a mano.
- Si consiglia di pulire il termometro solo con un panno umido.

Indicazioni per l'uso

All'apertura del coperchio, dopo la cottura, fuoriesce del vapore bollente che può provocare ustioni. Per evitarle, sollevare leggermente il coperchio prima dal lato posteriore per consentire al vapore caldo di fuoriuscire lontano dal corpo, vedi fig.

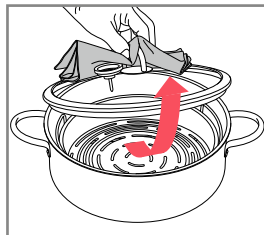


Fig.: Sollevare leggermente e aprire il coperchio lontano dal corpo

- Per estrarre l'inserto sollevare prima leggermente il coperchio dal

lato posteriore. Togliere l'inserto utilizzando i manici. Utilizzare delle presine, poiché l'inserto diventa molto caldo.

- Utilizzare il livello di calore massimo solo per riscaldare, impostare il livello inferiore tempestivamente ed effettuare la cottura a livello basso.
- Se utilizzata su piani di cottura a induzione e in vetroceramica, per evitare che la batteria da cucina e il piano cottura si graffino, spostarla tenendo ecompact rotondo sollevata e non trascinarla direttamente a contatto con la superficie.
- ecompact rotondo è ideale per l'utilizzo in forno. Si raccomanda di utilizzare sempre presine o similari, in quanto nel forno la pirofila si riscalda notevolmente.
- Evitare inoltre di battere con forza con utensili da cucina duri

ecomcompact rotondo

MADE IN GERMANY

e appuntiti sul bordo, perché ciò potrebbe danneggiarla.

- Per ridurre gli spruzzi di grasso/olio o la fuoriuscita di vapore bollente durante lo spegnimento, consigliamo di utilizzare acqua calda come liquido da aggiungere.

Parti che compongono ecompact rotondo

Pirofila in Silargan®

- La base di ecompact rotondo può essere utilizzata come una comune pirofila per rosolare e stufare o per preparare sformati. Grazie alla superficie scura e il cuore di acciaio ultraspeso si ottengono i migliori risultati di cottura e rosolatura.
- La pirofila può essere utilizzata tanto sul piano di cottura quanto in forno fino a 250°C.
- Nel caso in cui la pirofila non appoggi perfettamente sul piano

cottura non sussiste motivo di reclamo. Le tolleranze della pirofila e del piano dipendono dalla tecnica di produzione e non pregiudicano il risultato della cottura.

Coperchio in vetro

- Il coperchio in vetro resiste a temperature fino 180°C. Non raffreddare il coperchio caldo con acqua fredda e non appoggiarlo su fondi freddi.
- Ottimale per l'utilizzo in forni ventilati, tuttavia non per la cottura con calore dall'alto o con il grill, che danno origine a temperature superficiali notevolmente più elevate.
- Per rimuovere il coperchio bollente si raccomanda l'utilizzo di presine e l'apertura a cerniera (si veda Fig. 1).
- Il profilo speciale del coperchio consente la fuoriuscita uniforme e delicata del vapore durante la cottura.

Termometro

- Il termometro permette di controllare in modo ottimale la temperatura di cottura, così da preservare le vitamine e lasciare pesce e carne succosi e morbidi.
- L'esatta temperatura gioca un ruolo importante, soprattutto nella cottura a vapore e a basse temperature; il termometro permette di tenerla costantemente monitorata.

Interno

- Grazie alla versatilità dell'inserito è possibile cuocere più pietanze contemporaneamente. In presenza di tempi di cottura diversi, gli alimenti saranno aggiunti in successione.
- Non toccare mai l'inserito senza guanti da forno, presine o simili poiché le superfici dello stesso diventano molto calde.

Cucinare con ecompact rotondo

Le molteplici possibilità d'impiego di ecompact rotondo

Rosolare / stufare

ecomcompact rotondo è una pirofila eccellente per rosolare e stufare la carne.

Ideale per una rosolatura veloce e croccante alle alte temperature, perfetta per una rosolatura uniforme a temperature medie.

Nella preparazione degli arrosti (rosolare senza coperchio, continuare la cottura aggiungendo il liquido e coprendo la pirofila con il coperchio) una parte degli aromi finisce nel liquido di fondo e crea un gustosissimo sugo di cottura.

IT

ecomcompact rotondo

MADE IN GERMANY

La pirofila può essere utilizzata tanto sul piano cottura quanto in forno. Il termometro e il coperchio in vetro resistono in forno fino a 100 °C di temperatura.

Cottura nell'inserto (cottura al vapore)

Adatta per tutto ciò che non deve essere decisamente rosolato o croccante. Il vapore permette una cottura uniforme degli alimenti. Le verdure restano tenere e al dente, il pollame rimane succoso e il pesce non si disfa. Gli alimenti non entrano direttamente in contatto con l'acqua, e quindi conservano il loro aroma intenso.



Per rendere gli alimenti croccanti e non perdere gli aromi dati dalla rosolatura anche nella cottura nell'inserto, rosolare prima nella pirofila i cibi, come ad esempio la

carne, e infine proseguire la cottura a vapore nell'inserto

Cottura a bassa temperatura

Questo tipo di cottura è una soluzione per cuocere la carne e il pesce sul fuoco o in forno in modo delicato.

Il metodo a bassa temperatura evita che le carni magre o il pesce delicato si asciughino o induriscano. Tutto resta tenero e gustoso.



La cottura a bassa temperatura è consigliabile soprattutto sul fuoco, dove i cibi richiedono un tempo di cottura inferiore rispetto alle basse temperature in forno e restano molto morbidi. Il minor tempo di cottura in combinazione con la temperatura più bassa permette inoltre di risparmiare energia.

Gratinare

La pirofila può essere utilizzata in forno come stampo per sformati. La pirofila in Silargan® è eccellente anche per gratinare.

Cottura a vapore

Per la formazione del vapore è necessaria una quantità di liquido pari a 0,5 – 1 litri (in base al tempo di cottura e alle temperature). Come liquido è possibile utilizzare acqua, brodo per carne, vino ecc.



Per esaltare il sapore dei piatti è possibile aggiungere al liquido ingredienti aromatici come erbe o spezie. Il brodo aromatizzato potrà poi essere utilizzato per creare deliziose salse.

I seguenti ingredienti si adattano particolarmente alla cottura

aromatizzata.

- Erbe fresche: timo, salvia, rosmarino, dragoncello, basilico, maggiorana, cerfoglio.
- Spezie: chiodi di garofano, bastoncini di cannella, foglie di alloro, bacche di ginepro, coriandolo pestato.
- Verdure: scalogni, finocchi, cipollotti, sedano, aglio.

IT

ecomcompact rotondo

MADE IN GERMANY



Danni provocati da quantità errate

Una quantità troppo scarsa di liquido può portare al surriscaldamento della pirofila.

Aggiungere sempre liquido a sufficienza per consentire la formazione del vapore. In questo modo si evita che la pentola cuocia "a secco" e che vengano causati danni alla pentola o al piano di cottura.

In caso di liquido troppo abbondante, oltre la quantità massima consigliata, sussiste il pericolo di ustioni per la fuoriuscita del contenuto o il ribaltamento della pirofila.

- Non eccedere mai nel riempimento della pentola con acqua e alimenti.
- Riempire ecompact rotondo in modo uniforme.

Durante la cottura di diversi cibi contemporaneamente devono essere rispettati i relativi tempi di cottura. L'alimento che richiede più tempo nella cottura dovrà essere inserito per primo, successivamente seguiranno gli altri.

I tempi di cottura sono indicativi e dipendono dai seguenti criteri:

- Dimensioni e qualità dell'alimento.
- Se viene aggiunto un alimento quando si è già formato il vapore, il relativo tempo di cottura aumenterà di circa 5 – 10 min.
- Il tempo di cottura aumenta anche in presenza di grandi quantità (a partire da ca. 2 kg).
- Per verificare la temperatura interna dell'alimento è consigliabile utilizzare un termometro per arrosti.

Temperature suggerite (termometro sul coperchio)

Generale 90–100°C

Cottura a bassa temperatura

Carne 80°C

Pesce 70–75°C

(Attenzione: abbassare la fiamma già a 50°C, altrimenti la temperatura sale troppo rapidamente!)

IT

ecomcompact rotondo

MADE IN GERMANY

Tabella dei tempi di cottura

Cottura a vapore su piano di cottura (alimento nell'inserto)

Per la cottura a vapore è necessaria una quantità di liquido pari a 0,5 – 1 litri (in base al tempo di cottura e alla temperatura). In caso di dubbio: è meglio che la cottura sia troppo breve che troppo lunga, infatti è sempre possibile proseguire la cottura, mentre la verdura stracotta non ritornerà mai a essere "croccante".

Pietanza	Quantità/ dimensioni	Tempo di cottura	Note	Range di temperatu- ra (termometro nel coperchio)
Carne / pollame				
Galletto	intero	ca. 85 min	rosolare brevemente, quindi cuocere al vapore*	90–100°C
Petto di pollo		ca. 40 min	rosolare brevemente, quindi cuocere al vapore*	90–100°C
Cosciotto di pollo		ca. 35 min	rosolare brevemente, quindi cuocere al vapore*	90–100°C
Cervo arrosto	ca. 1000 gr.	ca. 40 min	rosolare brevemente, quindi cuocere al vapore*	90–100°C

Pietanza	Quantità/ dimensioni	Tempo di cottura	Note	Range di temperatu- ra (termometro nel coperchio)
Arrosto di vitello	ca. 1000 gr.	ca. 40 min	rosolare brevemente, quindi cuocere al vapore*	90–100°C
Cosciotto di agnello	ca. 1500 gr.	ca. 90 min	rosolare brevemente, quindi cuocere al vapore*	90–100°C
Arrosto di manzo	ca. 500 g	ca. 30 min	rosolare brevemente, quindi cuocere al vapore*	90-100
Arrosto di manzo	ca. 1000 gr.	ca. 60 min	rosolare brevemente, quindi cuocere al vapore*	90-100
Lombata di manzo		ca. 20 min	rosolare brevemente, quindi cuocere al vapore*	90-100
Coscia di capriolo	ca. 1000 gr.	ca. 50 min	rosolare brevemente, quindi cuocere al vapore*	90-100
Filetto di maiale	intero, ca. 500 gr.	ca. 20 min	rosolare brevemente, quindi cuocere al vapore*	90-100
Arista di maiale arrosto	ca. 1000 gr.	ca. 60 min	rosolare brevemente, quindi cuocere al vapore*	90-100
Arrosto di cinghiale	ca. 1000 gr.	ca. 50 min	rosolare brevemente, quindi cuocere al vapore*	90-100

IT

ecomcompact rotondo

MADE IN GERMANY

Pietanza	Quantità/ dimensioni	Tempo di cottura	Note	Range di temperatu- ra (termometro nel coperchio)
----------	-------------------------	---------------------	------	---

Cottura a bassa temperatura (temperatura interna della carne solo ca. 65°C)

Arrosto in ventaglio (coppa di maiale arrosto)	ca. 1000 gr.	ca. 60 min	rosolare brevemente, quindi cuocere al vapore*	80°C
Arista di maiale arrosto	ca. 1000 gr.	ca. 60 min	rosolare brevemente, quindi cuocere al vapore*	80°C
Arista di maiale arrosto	ca. 1500 gr.	ca. 135 min	rosolare brevemente, quindi cuocere in forno direttamente nella pirofila	80°C

Pesce

Trota "alla mugnaia"	intera	ca. 10 min	rosolare brevemente, quindi cuocere al vapore*	90-100°C
Trota (ripiena)				
	intera	ca. 45 min	in cartoccio di alluminio, al vapore	90-100°C
Carpa (ripiena)				
	intera	ca. 60 min	in cartoccio di alluminio, al vapore	90-100°C
Filetto di merlano nero		ca. 6 min	cuocere al vapore	90-100°C
Filetto di cobite		ca. 20 min	cuocere al vapore	90-100°C

Pietanza	Quantità/ dimensioni	Tempo di cottura	Note	Range di temperatu- ra (termometro nel coperchio)
----------	-------------------------	---------------------	------	---

Filetto di salmone
selvatico

ca. 15 min

cuocere al vapore

90-100°C

Cottura a bassa temperatura (temperatura interna del pesce solo ca. 65°C)

Trota		ca. 14 min	cuocere al vapore	70-75°C
Trota salmonata		ca. 14 min	cuocere al vapore	70-75°C
Filetto di merlano nero		ca. 10 min	cuocere al vapore	70-75°C
Filetto di salmone selvatico		ca. 20 min	cuocere al vapore	70-75°C

*Per la sola cottura al vapore di carne o pesce i tempi di cottura si allungano di circa 5 minuti.

Verdure

Cavolfiore	roselline	ca. 20 / 30 min	cuocere al vapore	90-100°C
Fagiolini	tagliati in due	ca. 20 / 25 min	cuocere al vapore	90-100°C
Broccoli	roselline	ca. 18 / 28 min	cuocere al vapore	90-100°C
Funghi (champignon)	fettine	ca. 8 min	cuocere al vapore	90-100°C
Piselli	surgelati	ca. 20 / 30 min	dämpfen	90-100°C
Carote	fettine, ca. 3-4 mm	ca. 20 / 25 min	dämpfen	90-100°C

ecomcompact rotondo

MADE IN GERMANY

Pietanza	Quantità/ dimensioni	Tempo di cottura	Note	Range di temperatu- ra (termometro nel coperchio)
Patate	a dadini	ca. 18 / 28 min	dämpfen	90–100°C
Patate	tagliate in quattro (grandezza media)	ca. 8 min	dämpfen	90–100°C
Patate	intere, ca. 5 cm	ca. 5 min	dämpfen	90–100°C
Cavolo rapa	bastoncini	ca. 20 min	dämpfen	90–100°C
Cavolo rapa	fettine	ca. 18 min	dämpfen	90–100°C
Porro	fettine	ca. 20 min	dämpfen	90–100°C
Asparagi, verdi	interi, 1000 gr.	ca. 40 min	dämpfen	90–100°C
Asparagi, bianchi	interi, 1000 gr.	ca. 20 min	dämpfen	90–100°C
Zucchine	fettine, ca. 4-5 mm	ca. 20 / 30 min	dämpfen	90–100°C
Verdure miste	mix	ca. 15 / 25 min	dämpfen	90–100°C
Varie				
Canederli di patate		ca. 25 min	solo al vapore, imburrrare legger- mente l'inserito	90–100°C

Pietanza	Quantità/ dimensioni	Tempo di cottura	Note	Range di temperatu- ra (termometro nel coperchio)
Canederli di carne		ca. 25 min	solo al vapore, imburrrare legger- mente l'inserito	90–100°C
Peperoni	ripieni	ca. 45 min	solo al vapore, imburrrare legger- mente l'inserito	90–100°C
Cottura nella pirofila (senza inserto)				
Brioche al vapore		ca. 15-20 min.	sul fuoco, diret- tamente nella pirofila	90–100°C
Brioche al vapore		ca. 30 min	in forno, diret- tamente nella pirofila	
Sformato di pasta		ca. 30 min	in forno, diret- tamente nella pirofila, senza coperchio	
Ofenschlupfer (pasticcio dolce di pane)		ca. 60 min	in forno, diret- tamente nella pirofila, senza coperchio	

IT

Istruzioni per la pulizia e manutenzione

- Dopo ogni utilizzo lavare accuratamente tutte le parti con acqua calda, detersivo e spugna per stoviglie (lato morbido).
- Non utilizzare mai spazzole metalliche, abrasivi contenenti sabbia oppure la parte ruvida colorata di una comune spugna da cucina. La pirofila è resistente ai graffi, ma spesso le parti ruvide delle spugne contengono materiali abrasivi al corindone estremamente duri.
- Conservare la batteria di pentole ben asciutta.
- Possibilmente non far attaccare gli alimenti. Ammorbidire i residui delle pietanze rimasti attaccati e rimuoverli con delicatezza con una spugna o una spazzola.
- Per rimuovere le macchie bianche dell'albume, lo sporco ostinato o i

resti di cibo consigliamo l'uso del detergente liquido Silit, disponibile presso i rivenditori specializzati Silit.

- Nel caso in cui, dopo l'uso, la batteria presenti delle macchie che non è possibile rimuovere con i normali detergenti o in lavastoviglie, utilizzare un composto di acqua e aceto (acqua corrente e aceto comune).
- La pentola può anche essere lavata in lavastoviglie. Ciò potrebbe causare delle variazioni di colore ai manici in plastica o alle superfici in Silargan®. La funzione non viene tuttavia influenzata. Si consiglia il lavaggio a mano.
- Dopo il lavaggio asciugare bene la pentola.
- Il termometro non può essere lavato in lavastoviglie; per pulirlo utilizzare un panno umido.

Risoluzione delle anomalie

Cosa fare se	Possibili cause	Ecco come procedere
Non è possibile aprire il coperchio	La guarnizione in silicone è sporca (il termometro è inserito)	Estrarre il termometro: il vuoto scomparire e il coperchio può essere rimosso. Mantenere pulite le fenditure della guarnizione del coperchio e il beccuccio per il termometro.

TAGLIANDO DI GARANZIA

Garanzia

Il cliente ha diritto a 30 anni di garanzia sulla durata della superficie in Silargan® della pirofila.

Per tutti gli altri componenti la garanzia è di 2 anni.

La garanzia prevede la sostituzione dei componenti con superficie difettosa con componenti di ricambio senza difetti per tutta la durata del periodo di garanzia. Non sussiste diritto a un modello della stessa serie se la linea di modelli non è più disponibile nel programma di distribuzione.

Esclusioni di garanzia

La garanzia non è applicabile in caso di danni causati da:

- Tracce di tagli e graffi di natura esclusivamente visiva dovuti a un utilizzo proprio
- Surriscaldamento
- Utilizzo inadeguato e inappropriato
- Utilizzo errato o negligente (ad es. pulizia con detergenti abrasivi o caduta su pavimento in pietra)
- Segni chimici o fisici sulle superfici, derivanti da un impiego non conforme alle istruzioni

- Mancata osservanza delle presenti istruzioni per l'uso
- Riparazioni inadeguate eseguite autonomamente
- Installazione di pezzi di ricambio non conformi alla versione originale

Quanto sopra vale anche per complementi, ricambi e accessori. Salvo diverse disposizioni di legge obbligatorie, Silit è da ritenersi responsabile solo dei danni provocati da un'azione intenzionale o da grave negligenza da parte del rappresentante legale della società o dai loro esecutori.



- 超硬光滑（無孔）表面
- 德國製造

您所购买的 ecompact rund

圆形烤锅的

质量特点

- 烤锅由 Silargan® 材料制成的
- 表面特别坚硬，由陶瓷制成，无孔密封
- 无异味、清洁卫生
- 烹煮和煎烤特性出色
- 热量吸收快，热量均匀传递至待烹制的食材，因此显著节能
- 适用于所有类型的灶具和烤箱，是电磁炉锅具的最佳选择
- 德国制造

- 配有蒸屉，应用方式多样化
- 锅盖采用耐高温优质玻璃，便于观察烹饪情况
- 特殊锅盖边沿由硅胶制成，确保锅盖密闭性良好，与锅严丝合缝，避免烹调时蒸汽发出嘶嘶声。
- 内置温度计便于控制温度
- 只要注意下列各项提示，就能确保烤锅易于保养、牢固耐用
- 为希拉钢 (Silargan®) 表面提供 30 年的质保，其他部件提供 2 年质保

符号说明



该符号警告：即将产生可能导致严重伤害的危险（例如蒸汽和高温表面可能造成烫伤）。



该符号警告：存在可能导致严重伤害的潜在危险。



不遵守此注意事项可能造成 ecompact rund 操作故障。



该提示提供有助于用户顺利使用 ecompact rund 的有用信息

重要安全提示

请于使用前仔细阅读本说明书。
仅允许已仔细阅读本使用说明书的人士使用 ecompact rund。请妥善保管该使用说明书，以便日后查阅。

ecomact rund

MADE IN GERMANY



警告

→ 只允许在采用以下加热方式、合适的灶具上使用 ecomact rund: : 玻璃陶瓷炉、电炉、燃气灶和电磁炉。



Glas-
keramik



Elektro



Gas



Induktion

- 切勿在空锅或无人看管时加热锅具。
- 请注意不要让烹制食材中的水分完全蒸干。如不遵守，可能导致食物烧焦、锅具损坏或灶具热源损坏。请注意炉灶生产商的使用说明书，特别是在使用电磁炉的情况下。



危险

→ 在使用过程中，切勿触碰 ecomact rund 灼热的外表面或是蒸屉的手柄，只允许触碰烤锅或是盖子的手柄。

- 如有需要请使用防热垫等防护材料。

- 请使用合适的手部防烫保护，尤其在烤箱中使用锅具时。
- 当 ecomact rund 圆形烤锅中盛有热食材时，搬运时应将其握紧，只能抓握烤锅的手柄。
- 切勿将手伸入蒸汽中。取开锅盖或蒸屉时，积聚的水蒸汽会溢出。其温度可高达 100°C，在没有保护装置（防热垫或类似物品）的情况下与皮肤接触会造成烫伤。
- 蒸屉在烹调过程中会变烫，将其取出时请使用防热垫。
- ecomact rund 如装有食材，移动时请小心谨慎。避免猛烈局促的移动，否则灼热的液体会漫出。
- 在煎烤时可能存在烫伤的危险，因为油脂与食材中的水分接触会造成溅射。
- 在烹调粘稠液体状的菜肴时，应该使用锅盖或者减小火力挡位，因为粘稠液状的食物可能会溅出。
- 不时对食物加以搅拌，避免沸腾延迟现象造成食物溅出。

- 灼热的 ecomact rund 烤锅只能放置在合适的耐热底面上。
- 使用 ecomact rund 烹饪期间不可离人。
- 切勿让无人照看的儿童在灼热的锅具附近逗留。

如果在烤箱中使用 ecomact rund，需额外注意以下要点（特别是在没有伸缩拉杆或滑台烤盘的烤箱中使用）：

- 在放入和取出烤锅时，请注意烤箱灼热的内表面，避免手部和臂部烫伤。
- 在取出时请考虑到烤锅的自身重量。
- 在没有烤箱专用手套、防热垫等装备的情况下，切勿接触在烤箱中使用的 ecomact rund 烤锅，因为烤箱中的所有表面、手柄和盖子温度都很高。

安全维护

请遵守我们的清洁和保养说明。如需维

修请联系您的专业经销商。
请妥善保管该使用说明书，以备日后查阅。

首次使用前



→ 只允许按照规定使用 ecomact rund，在家庭环境中用于食品的烹饪。不按规定使用将导致制造商产品责任失效。

- 请去除锅具上所有的标签和挂件。
- 请向锅内倒入 2/3 的水并加入 2 至 3 汤匙食用醋。
- 请用此醋水烧煮锅具约 5 至 10 分钟。
- 接下来彻底清洗各个部件，需用手洗。
- 温度计只能用湿布擦拭。

使用说明

- 烹饪之后开启锅盖时会有灼热的水蒸汽溢出，可能造成烫伤。为了避

ZH

免发生这一情况，请首先将盖子的后侧抬起，以便让蒸汽从远离身体的方向溢出，参见图例。



图例：抬起和打开远离身体的锅盖一侧

在玻璃表面上使用 ecompact rund 时（例如电磁炉和玻璃陶瓷灶），应始终将烤锅抬起，而不能在玻璃面上拖拉。

- ecompact rund 非常适合在烤箱中使用。请使用防热垫或类似的防护器具，因为锅具在烤箱中会变烫。
- 请勿用坚硬、尖锐的厨具用力敲打锅沿，否则可能造成损坏。
- 在热锅中浇汁时，为了避免油脂溅出或者为减少热蒸汽的溢出，建议使用热水。

ecomact rund 各个部件：

Silargan® 烤锅

- ecompact rund 的下部锅体可以作为传统的烤锅使用，既可用于煎烤、炖煮，也可用于制作西式蔬菜煲。通过其深色表面和特厚的钢制锅芯可以获得最佳的炖煮和烹饪效果。
- 烤锅可在炉灶上使用，也可在烤箱最高达 250°C 的温度中使用。

- 如果烤锅在灶具加热面上不是完全地平整贴合，并不构成质量投诉的依据。烤锅和灶具的尺寸公差是加工技术所决定的，对于烹饪效果并没有妨碍。

玻璃盖

- 玻璃盖耐 180°C 的高温。请勿将灼热的盖子在冷水中骤冷或将其搁放在冷的表面上。
- 烤箱中最合适的使用方式是热风循环，但不适合顶部加热或烧烤的模式，因为此时表面温度会明显升高。
- 打开灼热的盖子时，建议使用防热垫，采取类似铰接的方式打开锅盖（参见图 1）。
- 盖子边框的特别轮廓可以确保：在蒸煮时，蒸汽柔和均匀地溢出。

温度计

- 温度计可以控制最佳的烹饪温度，维生素得以保留，肉类和鱼类保持柔嫩多汁。

- 特别是在蒸煮和低温炖煮时，精准的烹饪温度起到重要作用。通过温度计可以持续对其进行检验。

蒸屉

- 蒸屉有多种应用方式，可以实现多道菜肴同时烹调。如需不同的烹调时间，可将其先后依次放入。
- 切勿在没有防热手套、防热垫的情况下触摸蒸屉，因为蒸屉的所有表面都会变烫。

使用 ecompact rund 烹饪

ecomact rund 的多种应用方式

煎烤 / 炖煮

ecomact rund 作为烤锅极适合煎烤和炖煮肉类

高温下快速松脆煎炸的理想之选，中温下均匀炖煮上色。

炖煮（先在敞开的烤锅中煎烤，加入液体后在盖上锅盖的烤锅中继续煮制）能够让一部分的芳香物质进入到煎烤肉汁中，形成美味的烤肉汤汁。

烤锅既可在炉灶上使用，也可在烤箱中使用。温度计和玻璃盖在烤箱中耐受 100°C 的高温。

在蒸屉中烹制

（蒸制/焖炖）

适合所有无需大火煎烤或者松脆口感的

菜肴。通过蒸汽均匀焖熟食材。蔬菜保持细嫩口感，禽类保持多汁，鱼肉则不会碎裂。由于食物不直接与水接触，可以保持浓郁的芳香。



在蒸屉中烹制也能得到酥脆的外皮和烘培的芳香，例如将肉类等食材首先在烤锅中煎烤，然后在蒸屉中继续柔和地烹制。

低温炖煮

在灶具或烤箱中烹制肉类或鱼类的柔和方式。通过低温方式，防止食材、特别是瘦肉和敏感鱼类脱水和肉质老化。一切食材均能保持柔嫩多汁。



特别推荐的是在灶具上进行低温炖煮，因为同烤箱中的低温炖煮相比，所需的时间更短，食材更能保持多汁。烹制时间短、温度低，共同促就了节能特性。

焦黄煎烤 / 烘培

烤锅可作为西式蔬菜煲的底盘在烤箱中使用。Silargan® 烤锅也特别适合进行焦黄煎烤 / 烘培。

蒸汽炖煮

蒸汽的形成需要 0.5 至 1 升的液体（取决于烹调时间和温度）。水、肉汁、葡萄酒等液体均可使用。



可以在液体中加入香草或香料，让食材的芳香更为精致。加入香料的汤汁还是制作调味汁的出色原料。

以下配料特别适合用于芳香烹制：

- 新鲜香草：百里香、鼠尾草、迷迭香、龙蒿、罗勒、墨角兰、峨参。
- 香料：丁香，肉桂皮、月桂叶、刺柏果、香菜籽。
- 蔬菜：红葱头、茴香、葱、芹菜、大蒜。



不当的食物量造成损坏

食物量过小会造成烤锅过热。

应始终添加足够的液体，用以形成蒸汽。请确定不会发生“干烧”，否则可能损坏锅具和灶具。

如果超过最大食物量，则会因为内容物漫出或整个锅具倾翻造成烫伤。

→ 切勿在 ecompact rund 烤锅中装入过多的水和食材。

→ 请均匀地在 ecompact rund 烤锅加入食物。

如果同时烹饪需要不同烹饪时间的食物，必须注意各自的烹饪时间。需要最长时间的食材应首先装入，然后延时加入其他菜肴。

所示的烹饪时间为参考值，取决于下列条件：

- 食材的大小和品质。
- 如果在蒸制过程中另外加入食材，则加入食材的烹饪时间应增加 5 至

10 分钟。

- 超大的烹制量（约 2 kg 以上）同样也需增加烹饪时间。
- 检验食材内部的中心温度时还应额外使用烤肉温度计。

温度建议 (锅盖内的温度计)

通常 90–100°C

低温炖煮
肉类 80°C
鱼类 70–75°C

(注意：达到 50°C 时即调低灶具挡位，否则温度将快速上升！)

烹饪时间表格

在灶具上进行蒸汽炖煮（食材位于蒸屉中）

蒸煮需要 0.5 至 1 升的液体量（取决于烹饪时间和温度）。如有疑问：宁可煮的时间偏短，也不要一次煮过度。因为如果煮的不够熟还可以再继续炖煮，而炖煮过度的菜再也无法回到“清脆”的口感。

菜肴	数量 / 大小	烹饪时间	备注	温度范围 (锅盖内的温度计)
Fleisch / Geflügel				
鸡	整只	约 85 分钟	短时煎烤后再蒸煮*	90–100°C
鸡胸肉		约 40 分钟	短时煎烤后再蒸煮*	90–100°C
鸡腿肉		约 35 分钟	短时煎烤后再蒸煮*	90–100°C
烤鹿肉	约 1000 g	约 40 分钟	短时煎烤后再蒸煮*	90–100°C
烤小牛肉	约 1000 g	约 40 分钟	短时煎烤后再蒸煮*	90–100°C
羊腿	约 1500 g	约 90 分钟	短时煎烤后再蒸煮*	90–100°C
烤牛肉	约 500 g	约 30 分钟	短时煎烤后再蒸煮*	90–100°C
烤牛肉	约 1000 g	约 60 分钟	短时煎烤后再蒸煮*	90–100°C
腰肉嫩牛排		约 20 分钟	短时煎烤后再蒸煮*	90–100°C
鹿腿	约 1000 g	约 50 分钟	短时煎烤后再蒸煮*	90–100°C
猪里脊肉	整块，约 500 g	约 20 分钟	短时煎烤后再蒸煮*	90–100°C
烤猪背脊肉	约 1000 g	约 60 分钟	短时煎烤后再蒸煮*	90–100°C
烤野猪肉	约 1000 g	约 50 分钟	短时煎烤后再蒸煮*	90–100°C

ecomcompact rund

MADE IN GERMANY

菜肴	数量 / 大小	烹饪时间	备注	温度范围 (锅盖内的温度计)
----	---------	------	----	----------------

低温炖煮 (肉内部的核心温度仅为 65°C 左右)

连刀切片烤肉 (烤猪肩肉)	约 1000 g	约 60 分钟	短时煎烤后再蒸煮*	80°C
烤猪背脊肉	约 1000 g	约 60 分钟	短时煎烤后再蒸煮*	80°C
烤猪背脊肉	约 1500 g	约 135 分钟	短时煎烤, 然后在烤锅锅底中在烤箱内烤制	80°C

鱼类

香煎鳕鱼	整条	约 10 分钟	短时煎烤后再蒸煮*	90–100°C
鳕鱼 (内填佐料)	整条	约 45 分钟	包入铝箔中, 蒸煮	90–100°C
鲤鱼 (内填佐料)	整条	约 60 分钟	包入铝箔中, 蒸煮	90–100°C
绿青鳕鱼片		约 6 分钟	蒸煮	90–100°C
花鲈鱼片		约 20 分钟	蒸煮	90–100°C
野生三文鱼片		约 15 分钟	蒸煮	90–100°C

低温炖煮 (鱼肉内部的核心温度仅为 65°C 左右)

鳕鱼		约 14 分钟	蒸煮	70–75°C
鲑鳕鱼		约 14 分钟	蒸煮	70–75°C
绿青鳕鱼片		约 10 分钟	蒸煮	70–75°C

菜肴	数量 / 大小	烹饪时间	备注	温度范围 (锅盖内的温度计)
----	---------	------	----	----------------

野生三文鱼片 约 20 分钟 蒸煮 70–75°C

* 仅焖炖肉类或鱼类时, 烹饪时间延长大约 5 分钟。

蔬菜

花菜	小块	约 20 / 30 分钟	蒸煮	90–100°C
绿豆角	切半	约 20 / 25 分钟	蒸煮	90–100°C
西兰花	小块	约 18 / 28 分钟	蒸煮	90–100°C
蘑菇	片状	约 8 分钟	蒸煮	90–100°C
豌豆	冰冻	约 5 分钟	蒸煮	90–100°C
胡萝卜	切片, 约 3–4 mm	约 20 分钟	蒸煮	90–100°C
土豆	方糖块大小	约 18 分钟	蒸煮	90–100°C
土豆	四分之一块 (中等大小)	约 20 分钟	蒸煮	90–100°C
土豆	整个, 约 5 cm	约 40 分钟	蒸煮	90–100°C
大头菜	切条	约 20 分钟	蒸煮	90–100°C
大头菜	片状	约 20 / 30 分钟	蒸煮	90–100°C
韭葱	片状	约 15 / 25 分钟	蒸煮	90–100°C

菜肴	数量 / 大小	烹饪时间	备注	温度范围 (锅盖内的温度计)
绿芦笋	整个, 1000 g	约 25 分钟	蒸煮	90–100°C
白芦笋	整个, 1000 g	约 20 分钟	蒸煮	90–100°C
西葫芦	切片, 约 4-5 mm	约 10 分钟	蒸煮	90–100°C
蔬菜拼盘	各色混合	约 15–25 分钟	蒸煮	90–100°C
其他				
土豆粉丸子		约 25 分钟	只有在蒸汽中, 将蒸屉稍稍涂抹油脂	90–100°C
面团丸子		约 25 分钟	只有在蒸汽中, 将蒸屉稍稍涂抹油脂	90–100°C
甜椒	内填佐料	约 45 分钟	只有在蒸汽中, 将蒸屉稍稍涂抹油脂	90–100°C
在烤锅中煮制 (不用蒸屉)				
馒头		约 15–20 分钟	在灶具上, 位于烤锅锅底内	90–100°C
馒头		约 30 分钟	在烤箱中, 位于烤锅锅底内	-
面条烩菜		约 30 分钟	在烤箱中, 位于烤锅锅底内, 不盖锅盖	-

菜肴	数量 / 大小	烹饪时间	备注	温度范围 (锅盖内的温度计)
烤制甜点		约 60 分钟	在烤箱中, 位于烤锅锅底内, 不盖锅盖	

清洁和保养指南

- 每次使用之后, 使用热水、清洁剂和锅具清洁海绵 (柔软的一侧) 彻底清洁所有部件。
- 清洁时切勿使用钢丝刷、含砂型去污剂, 或者是家用清洁海绵有色的坚硬面。虽然烤锅抗刮擦, 但海绵坚硬的一侧往往含有高硬度刚玉磨料。
- 存放时将炊具充分晾干。
- 尽量不要让菜肴干结。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。
- 白色的蛋白质斑迹、其他的顽固

斑迹或食物残渣推荐使用 Silit 液态护理剂, 可在 Silit 专业经销商处购买。

- 如果在使用之后锅具内出现斑迹, 使用传统的清洁剂或者在洗碗机中无法清除时, 应使用醋水混合液 (自来水加上食用醋) 清除斑迹。
- 您也可将锅具放入洗碗机中清洗。这可能会导致塑料锅柄或 Silargan® 表面变色。但这对功能没有影响。我们建议您手动清洗。
- 清洗完毕后请将锅具彻底擦干。
- 温度计不适合在洗碗机中清洗, 只能用湿布擦拭。

排除故障

出现以下问题时	可能的原因	处理办法
无法打开锅盖	硅胶边框脏污（温度计塞入）	拔出温度计：真空消除，锅盖可以取下。 保持锅盖边框槽口和温度计插口的清洁。

质保章节

质量保证

为烤锅 Silargan® 表面提供 30 年的质保。

为其余部件提供 2 年质保。

我们提供的质量保证的形式为：在保修期内用完好的部件更换表面有缺陷的部件。如果型号系列不再属于产品供货范畴，则没有权利要求提供同一系列的型号。

排除保修

由于以下原因造成的损坏均不包含在保修范围内：

- 正确使用所产生的纯外观性质的切割痕迹或刮擦痕迹
- 过热
- 使用的用途不合适、不正确
- 错误操作或疏忽大意的操作（例如使用含砂型去污剂进行清洁、或是坠落在石质地面）

- 由于使用不正确而对表面造成的化学或物理性损坏
- 未遵守本使用说明
- 未按规定、擅自进行的修理
- 安装了与原装规格不相符的备件

上述声明同样适用于补充件、备件和配件。此外，只要法律未作其他强制性规定，Silit 只对由我公司法定代表人或其代理人的故意或重大过失行为所造成的损失承担赔偿责任。