

## Sicomatic Všeobecné informace

### Co je rychlé vaření?

Bod varu vody je závislý na okolním tlaku v otevřené nádobě (pod tím se rozumí i hrnec s volně položenou poklicí), tedy současný tlak vzduchu. Pokud se voda zahřívá na úrovni mořské hladiny, začne vařit při 100°C. Na Montblancu se naproti tomu vzhledem k nižšímu tlaku voda vaří již při 83°C, na nejvyšších vrcholcích Himalájí dokonce již při 70°C.

Jestliže se kapalina zahřívá v hermeticky uzavřeném hrnci, tvoří se pára a vzniká přetlak a tím také vyšší teplota. To vede k podstatnému zkrácení času dovaření nebo dopékání potravin – odtud označení „rychlé vaření“. Protože voda ve formě páry zabírá tisíckrát více prostoru než v tekutém stavu, musí být vzniklý tlak regulován ventilem. Tomuto ventilu je přikládána velká důležitost, rozdíly v technickém řešení jsou značné.

### Historie rychlovarného hrnce

Zhruba před 300 lety se francouzský fyzik Denis Papin (1647 -1712) zabýval tématem vaření.

Při svých experimentech používal těžký železný hrnec. Jeho víko bylo pevně přišroubováno. Potravina byla upravována pod velkým tlakem v páře. A hle: jídlo bylo hotové dříve, než v obyčejném hrnci. Tento vynález vešel do dějin jako „Papinův hrnec“.

Vedle fyziků se o vynález D. Papina zajímali také labužníci. Brillant – Savarin popsal ve své knize „Filozofie chuti“ (cca. 1880) přípravu platýse ve vodní páře. Kdo se odvážil popsaného zdlouhavého experimentu byl odměněn: ryba chutnala znamenitě.



**Silit**

Sicomatic

**Všeobecné informace**

### **1927: Siko, nejrychlejší rychlovarný hrnec všech dob - se 3 stupni vaření!**

A přece jen trvalo až do roku 1921, než na německý trh přišly rychlovarné hrnce.

Jméno Silit je s vývojem rychlovarných hrnců úzce spojeno.

Jedním z prvních rychlovarných hrnců byl Siko od firmy Silit. Siko neznamena nic jiného než „Sicherheits-Kochtopf“ (= bezpečný varný hrnec). Byl to nejrychlejší rychlovarný hrnec všech dob se třemi stupni vaření.

Monstrum z litiny mělo masivní upínací spony. Jeho tlak byl 6 atm. Při 2,6 atm. měla již jeho varná teplota přes 140°C. Na tento tlak a extrémní teplotu nebyly potraviny zvyklé. A Siko tak byl ideálem pro brambory ve slupce a masový vývar.

### **1953 Sicomatic® s brzděným tlakem**

O 26 let později vznikla 2. generace rychlovarných hrnců. Přestože šlo i nadále o technický přístroj, podobal se již více hrnci na vaření.

Podstatný pokrok: Sicomatic® pracoval s nižším tlakem a nižší teplotou. To zpomalovalo vaření, ale současně rozšiřovalo oblast jeho použití; teď v něm mohlo být rychle vařeno i jídlo choulostivé na tlak, např. jemné druhy zeleniny, přestože na nejvyšším stupni dosahoval ještě stále 124°C.

Vědci studující výživu objevili, že ačkoliv je varná teplota Sicomatic® vysoká, umožňuje tím šetrné úpravy. Proto byla teplota varných stupňů dále redukována.

**1975 vzniknul Sicomatic®-S se 2 pevně nastavitelnými varnými stupni.**

**1985 vzniknul Sicomatic®-L s hermetickým systémem.**

**Silit**

Sicomatic®

**Všeobecné informace**

## **2 pevně nastavitelné varné stupně**

**Stupeň 1** pro jemnou zeleninu, ryby a drůbež.

Při nastavení varného stupně 1 otevře ventil tlak od 0,3 baru. Teplota je tím udržována na 107°C.

**Stupeň 2** pro všechno robustní, jako maso, polévky a husté polévky. Stupeň 2 pracuje na stejném principu, avšak s tlakem 0,9 baru a 119°C.

Tlak a teplota spolu souvisí tzn. čím vyšší tlak, tím vyšší teplota.

Jemné odpařování je tedy známkou příliš vysokého příkonu energie.

## **Jedinečný systém ventilů**

Sicomatic® disponuje jedinečným systémem ventilů s tyčovou zkrutkou, která byla v mnoha zemích patentována. Tato technika umožňuje ve srovnání s jinými ventilovými technikami, jako jsou spirálové pero nebo váhový ventil (konkurenční modely), že při překročení požadovaného tlaku nevystupuje pára nekontrolovatelně, ale zvolna a rovnoměrně. Touto jedinečnou patentovanou ventilovou technikou disponují pouze modely Sicomatic®. U všech konkurenčních modelů je snížený stupeň teploty vaření možný pouze regulací příkonu energie.

Zvlášť problematické je to u varného stupně 1, protože jemné bio-, případně aroma-vaření je možné pouze při omezené teplotě 107°C.

## Bezpečnostní opatření

Právě bezpečnost je v psychologii prodeje důležitý bod. Mnozí zákazníci mají ještě stále pochybnosti o bezpečnosti rychlovarného hrnce.

**Sicomatic® je naprosto bezpečný! Disponuje dvěma na sobě nezávislými bezpečnostními ventily, o jeden ventil více než předepisuje norma.**

## Silit

### Sicomatic®

### Všeobecné informace

Moderní rychlé vaření – tak zdravé a jednoduché jako ještě nikdy.

Rychlovarné hrnce Sicomatic® jsou výrazem zdravého životního stylu jako požadavku naší doby. Šetřící varnou metodou Sicomatic® zůstanou zachovány vitamíny, minerální látky a aroma. Jídla podrží svoji skutečnou chuť. Moderní varnou technikou, perfektním obslužným komfortem a atraktivním designem je Sicomatic® ideálním varným systémem dneška.

**Nová generace Sicomatic®** je kromě toho:

**Úsporná - čas a energie:** Časy vaření v Sicomatic® jsou až o 70% kratší než při obvyklém vaření. To šetří cenný čas a energii. Také rozehrívání a rozpékání se zkrátí na několik minut.

**Zdravá:** Krátké časy vaření a hermeticky uzavřená varná metoda bez vlivu kyslíku chrání vitamíny a minerální látky.

Sicomatic® - perfektní technika zdravého vaření.

#### **Bezúdržbový systém ventilů**

Nejmodernější technika ventilů zaručuje bezpečné a pohodlné vaření. Pára se vypouští ventilem jemně a pravidelně, ventil nemusí být k čištění vymontován ani rozebírán. Jednoduše pouze vymyt studenou vodou.

#### **Hermetický systém**

Inovativní hermetický systém se stará ve srovnání s obvyklými rychlovarnými hrnci o vaření v podstatně kratším čase. Rychlým vařením bez přístupu vzduchu šetříte čas a energii.

#### **Varné stupně**

Aby se každé jídlo podařilo co nejlépe disponuje Sicomatic® dvěma pevně nastavitelnými varnými stupni. Integrovaná tepelná automatika se kromě toho stará o nejlepší výsledky vaření.

#### **Stupeň I – šetřící varný stupeň**

**Chutnější:** Jídla se upravují ve vlastní šťávě. Jídla se šetrně upraví ve vložce v páře, ne ve vodě. Aroma, barva a chuť zůstanou zachovány.

**Rozmanitější:** Dušení, pečení, vaření, brambor, ryb nebo masa - Sicomatic® je všeučelcem v moderní kuchyni. Bez námahy zvládne i dietní, plnohodnotná jídla i stravu pro kojence.

#### **Stupeň I – šetrící stupeň**

U potravin dušených nebo vařených v páře s krátkou dobou vaření, např. ryby drůbež a zelenina. Konstantní teplota je 107°C.

#### **Stupeň II – rychlovarný stupeň**

K vaření a pečení potravin s delší dobou přípravy. Maso ap. konst. teplota 119°C.

K šetrnému vaření choulostivých potravin jako zeleniny nebo ryb. Zachovává vitaminy a výživné látky.

Konstantní teplota 107°C.

#### **Stupeň II – rychlovarný stupeň**

Pro jídla s delší dobou vaření – maso, polévky, nebo husté polévky.

Konstantní teplota 119°C.

<u>Doby pečení</u>	<u>se Sicomatic®</u>	<u>bez Sicomatic®</u>
Slané brambory	8 min.	
Hovězí pečeně	25 min.	1,5 hod.
Slepičí polévka	30 min.	2 hod.
Květák	6 min.	20 min.
Zelené fazole	8 min.	15 min.

#### **Typ:**

Obsáhlou tabulku varných časů najdete na naší adrese [www.silit.de](http://www.silit.de).

**Silit**

Sicomatic®  
**Sicomatic® - E**



**Sicomatic® - E – funkční od A do Z**

## • Rychlokomfort extra třídy

Ať již je to otevírání nebo zavírání, nastavení varných stupňů nebo jemné odpařování, všechny postupy se ovládají zvláště velkým otočným regulátorem. Automatika teploty se stará o kontrolované vaření.

## • Na první pohled

Vzhledem velkému, dobře viditelnému ukazovateli varného stupně máte vždy přehled. Ukazovatel přetlaku je integrovaný – otevření pod tlakem není možné.

## • Vše pevně v ruce

Vzhledem k bezpečným a proti horku izolovaným rukojetím z přívětivého umělého materiálu máte hrnec vždy pevně v ruce. Všechny rukojeti jsou navíc opatřeny ochranou proti vzplanutí.

## • Bezproblémové čištění

Bezúdržbový celokovový ventil a odnímatelné víko s držadlem usnadňují čištění. Poklici lze jednoduše umýt pod tekoucí vodou.

**Silit**

Sicomatic®  
Sicomatic® - E

## Jednoduché a jisté ovládání

Regulace je prováděna extra velkým ručním otočným knoflíkem.

- Otevírání a zavírání
- Nastavení varného stupně
- Jemné odpařování - bez vystrašujícího hluku
- Proud páry mimo uživatele
- Automatika předvaření
  - manuální odvzdušnění není nutné

## Na první pohled

- Tabulka varných časů hlavních potravin na víku
- Velký ukazatel varných stupňů – dobře rozeznatelný i bez brýlí
- Ukazatel přetlaku (oranžově zbarvený kruh)
  - = uzávěr přetlaku (bezpečnost se stává viditelnou)
  - = není možné otevřít pod tlakem

## Nejvyšší bezpečnost

- Celokovový ventil
- 5 bezpečnostních zařízení – více než předepisuje norma
- Praktické bezpečnostní držadlo – zamezující vyklouznutí při naklonění

## Jednoduché čištění

- Bezúdržbový celokovový ventil
- Odnímatelné držadlo pro servisní účely
- Poklici lze čistit jednoduše pod tekoucí vodou
- Spodní části ze snadno čistitelného Silarganu® nebo z nerezové oceli 18/10



## Silit

## Sicomatic® Sicomatic® -E

- 1 Ukazatel tlaku**  
s přehledným značením varného stupně I (zeleně ) a varného stupně II (žlutě)
- 2 Tabulka varných časů**  
pro důležité varné časy
- 3 Regulátor vaření – otočný knoflík**  
zvláště velký a neklouzavý, aby bylo pohodlně možné nastavit požadovaný varný stupeň a snadné otevření hrnce
- 4 Držadlo rukojeti víka**  
s regulátorem vaření – tlakový knoflík, ukazatel tlaku a přetlaku
- 5 Držadlo rukojeti hrnce**  
Praktické bezpečnostní držadlo dobře padne do ruky a zamezuje nechtěnému vyklouznutí
- 6 Označení rukojeti**  
ke správnému nasazení víka
- 7 Označení poklice**  
ke správnému nasazení poklice
- 8 Ukazatel přetlaku**  
(oranžový kruh)
- 10 Odpérovací bezpečnostní čep**  
Černý bezpečnostní čep zamezuje vzniku tlaku, jestliže rukojeti držadla nejsou ve správném postavení
- 11 Těsnící klapka**  
šroub držadla rukojeti víka
- 12 Zašroubování rukojeti držadla**  
k upevnění rukojeti držadla na víku
- 13 Pracovní ventil**  
k zamezení příliš vysokého tlaku
- 14 Bezpečnostní ventil**  
s automatickým odvodušněním
- 15 Bezpečnostní zářez**  
„Nouzový východ“ na okraji víka – slouží jako přídatné bezpečnostní zařízení
- 16 Těsnící kroužek víka**  
k hermetickému uzavření hrnce
- 17 Děrovaná vložka**  
k šetrnému vaření
- 18 Nosník vložky**  
k děrované vložce

**9 Protihmat hrnce**  
k bezpečné manipulaci

