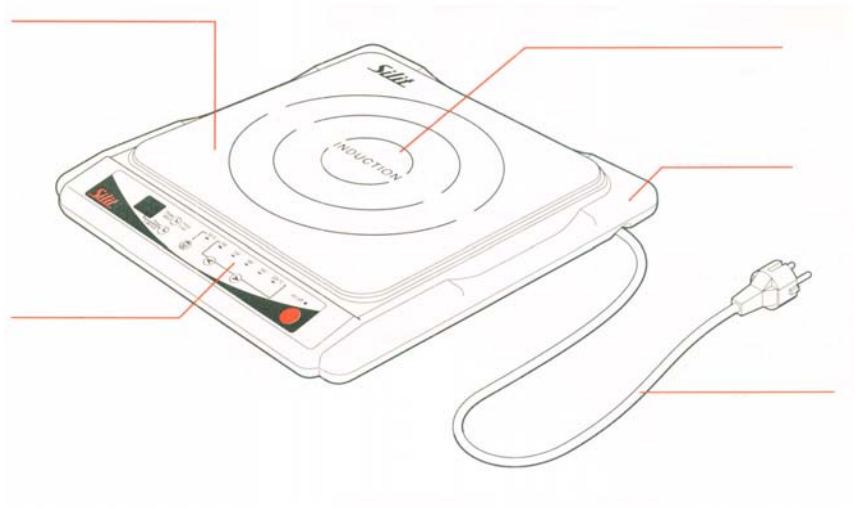




VARNÁ INDUKČNÍ DESKA – SIT 2000

Návod k použití



BEZPEČNOSTNÍ PŘEDPISY

1. Příklad použijte pouze pro přípravu jídel a nápojů a jejich udržení v teplém stavu.
2. Nepokládejte na desku žádné potraviny zabalené do hliníkové folie, příbory, víka hrnců či jiné předměty z hliníku, ani z jiných kovových materiálů. Kdyby se deska náhodně, neplánovaně zapnula, mohly by tyto předměty způsobit spálení a poškození desky.
3. Bezprostředně po vaření nesahejte na sklokeramickou desku, neboť je rozpálená zpětným teplem varných nádob. Udržujte děti v bezpečné vzdálenosti.
4. Nenechávejte desku bez dozoru, pokud připravujete jídla na oleji, tuku. Při přehřátí by mohl vzplát nebo se převařit obsah.
5. Neohřívejte na desce žádné konzervy – mohou prasknout.
6. Chraňte přístroj před vlhkem a vodou.
7. Zabudované otvory v plášti přístroje, určené k průběžnému odvětrávání v žádném případě nepokryvejte. Desku pokládejte jen na stabilní podklad.
8. Do otvorů také nestrkejte žádné předměty, ani nevlíjte tekutiny.
9. Pod deskou nesmí být žádné kovové, či pokovované podložky, neboť tyto se mohou přehřát a tím způsobit poškození spodní části samotného přístroje.
10. Nepřehřejte na desce prázdné nádoby.
11. Pokud se na desce objeví praskliny, trhlinky či zlomy, musí se přístroj okamžitě vypnout. Vytáhněte jej ze sítě a předejte jej autorizovanému servisu k opravě.
12. Doporučujeme vám přístroj během bouřky (blýskání) a při dlouhodobé nepřítomnosti v bytě (víkendy, dovolené) raději odpojit od elektrické sítě.
13. Osoby s voperovaným elektronickým přístrojem (např. srdeční stimulátor staršího data výroby) by měly před použitím přístroje konzultovat svého lékaře.

PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

Před prvním použitím si bezpodmínečně nejdříve přečtěte bezpečnostní návod z levé strany.

1. Nejdříve zastrčte šnůru do zástrčky a dbejte přitom vyznačení na výrobním štítku. Dbejte také na příslušné zabezpečení zásuvky elektrické sítě. Nejlépe je mít v jedné zásuvce jen tuto varnou desku samostatně, bez rozdvojek. Při jejich použití může dojít k přetížení.
2. Na varnou zónu používejte jen takové varné nádoby, které jsou k tomu účelu určené – viz str. 7, a stavte je do středu varné zóny.
3. Než začnete vařit, raději setřete plochu suchým hadrem, aby na ní nebyla žádná vlhlost či tekutina.
4. Pro případ, že se deska přehřeje, přístroj se automaticky vypne. Jakmile však teplota klesne na příslušnou hladinu, varná deska se zase sama zapne.
5. Odstraňte nejdříve všechny tenké, transparentní fólie a nálepky z obslužného pole – displeje. Nepoškodte přitom klávesnici předního panelu. Nepoužívejte k odstranění žádné ostré předměty. Pak si nastavte požadovanou funkci. Každé nové zadání při stisku tlačítka je potvrzeno zvukovým signálem. Stačí jemně stisknout polštářkem prstu, aby se povrch klávesnice nepoškodil.

FUNKCE – VAŘENÍ - ČASOVAČ

Přístroj se zapíná či vypíná tlačítkem „on/off“ se zelenou kontrolkou. Při zapnutí se na displeji automaticky objeví údaj o teplotě – 109 °C. K dosažení plného výkonu – ca 1500W, je nutná teplota 220°C – tj. o 1 teplotní stupeň více.

1. Funkce „přehřívání“ /udržení teploty

Stisknutím tlačítka je tato funkce nastavena (je to asi 70 C) – rozsvítí se žlutá kontrolka.

2. Funkce „vaření“

Stisknutím příslušného tlačítka se dají nastavit požadované teploty (100/130/160/190/ 220°C).
Ke zvýšení teploty: několikrát za sebou stiskněte tlačítko...
Ke snížení teploty: několikrát stisknout tlačítko ...
(vždy se rozsvítí zelená kontrolka)

3. Funkce „timer“ – časování (automatický spínač)

Jako dodatek můžete k funkci „ohřívání“ či „vaření“ také nastavit libovolný časový údaj mezi 1-99 minutami. Stačí několikrát stisknout tlačítko „timer“.
Po uplynutí nastavené doby se ozve zvukové znamení a tepelný výkon je okamžitě automaticky vypnut.
Ke zrušení nastaveného času stačí na 2 sekundy přidržit tlačítko „Timerstop“.
Údaj na displeji: „00“ znamená, že není nastavena žádná časová hodnota.

FUNKCE VYPNUTÍ

K vypnutí přístroje stačí stisknout červené tlačítko „on/off“ a vypnou se všechny kontrolky včetně časového spínače.
Větrák zabudovaný v přístroji však může běžet ještě dále a to rozdílno dobu, záleží na stupni zahřátí přístroje a době jeho vychlazení . Po dobu delší nepřítomnosti doporučujeme přístroj odpojit od elektrického napájení.

SPRÁVNÉ NÁDOBÍ PRO indukční DESKU

Používejte prosím jen nádoby vhodné pro tento druh vaření, a to s min. průměrem dna 12 cm; dále hlavně se zabudovaným feromagnetickým dnem.
Pro indukční desky doporučujeme nádoby ze Silarganu a silitové oceli od firmy Silit. Způsobnost těchto nádob lze lehce zjistit: Buď pomocí magnetu, tzn. že magnet musí být

silně přitahován ke dnu nádoby (lehce držící nebo padající magnet ihned odhalí nesprávný typ nádobí); nebo
Naplníme hrnec minimálním množstvím vody (3-5mm), postavíme jej na desku, špičky prstů se opatrně dotkneme dna nádoby, a nastavíme teplotu na nejvyšší stupeň. Hrnec vhodný pro indukční desku by měl vodu během několika sekund rozehrát. Není-li hrnec vhodný, zůstává hrnec studený a zelená kontrolka „zapnutí/vypnutí“ stále bliká.

Nepoužívejte zásadně žádné nádoby z hliníku, mědi či mosazi, ani tradiční hrnce z ušlechtilé oceli pro vaření na této indukční desce. Litové hrnce a pánve, jakož i speciální hrnce z ušlechtilé oceli mohou být používány jen pokud jsou tyto výrobcem označeny jako vhodné také pro indukční vaření.
Při použití varných nádob z umělé hmoty, skla, keramiky či porcelánu varná deska nefunguje!

ČIŠTĚNÍ PŘÍSTROJE

Před čištěním zásadně musíte přístroj odpojit od elektrické sítě!

Varná deska: Varnou plochu očistěte vlhkým hadrem. U zaschlých skvrn nejdříve použijte trochu speciálního čisticího, např. Silit-čisticí prostředek pro sklokeramické desky.

Těleso přístroje: Otřete jej jen měkkým suchým hadrem. Pokud jsou na něm přilepené skvrny, namočte je nejdříve tekutým neutrálním čisticím prostředkem, a vytřete do sucha. Nepoužívejte žádné prostředky na drhnutí.

TECHNICKÁ DATA

Model:	SIT 2000
Síťové napětí:	230 V, 50 Hz
Příkon:	max 1500 W
Váha:	3,2kg, kabel 1,3m

CO DĚLAT, KDYŽ ... ?

Závada – stav

Opatření

INDUKCE – NEJMODERNĚJŠÍ ZPŮSOB VAŘENÍ

Přístroj je zapnutý, ale nerozsvítí se zelená kontrolka „on/off“:

1. Není volná šňůra v zásuvce?
2. Neaktivovala se pojistka zásuvky?
Zkontrolujte napětí s údaji výrobním štítku!
3. Neaktivovala se pojistka přístroje? Nechte opravit autoriz.servisem.

Bliká zelená kontrolka, nevzniká žádné teplo?

1. Nevhodné nádobí?ale
Vyměňte je dle našich rad!
2. Hrnců možná nestojí na středu varné zóny!
Vycentrujte jeho pozici.
3. Není vadný přístroj?
Vytáhněte jej ze sítě a dejte autoriz. opravně.
4. Vaříte tzv. naprázdno- na desce nestojí nádoba.

Během vaření najednou přestane deska hřát.

1. Okolí vyzařuje příliš vysoké teplo? Postavte varnou Desku na jiné místo.
2. Není blokováno větrací místo? Změňte místo a položte varnou desku na pevnou desku, bez ubrusů.
3. Vypršel nastavený čas.

Nikdy neprovádějte opravy sami. Pověřte autorizovaný servis .

Indukční zahřívání – nejmodernější metoda vaření dnešní doby. Během provozu nevytváří indukční pole žádné teplo – a tím ani žádné zbytkové teplo v ploténce, ale zahřívá přímo dno varné nádoby díky elektromagnetickému poli. Při zapnutí tak je energie k dispozici okamžitě, téměř dvakrát rychleji než u plynového sporáku.

Bezprostřední výhody které hovoří samy za sebe:

- Blesková regulace energie jako u plynu, ale bez kumulace a ztráty tepla
- Téměř o 35% kratší doba k varu se současnou 50% úsporou energie.
- Vysoká jistota, protože varné dno je zahříváno přímo, a nerozžhaví varnou desku do ruda.
- Snadné čištění přeteklého pokrmu díky relativně nízké teplotě povrchu sklokeramické desky. Nic se nepřipalí.
- Rozlišuje sama vhodné a nevhodné nádobí a sama sa automaticky vypne.
- Žádné tepelné, ani energetické ztráty při použití menší nádoby na větší desce.

Ale: jen nádoby s feromagnetickým dnem jsou pro indukční desku vhodné! Nesmí se používat hliníkové, měděné, mosazné či staré ocelové hrnce, ani sklo či keramika.

Zato mají všechny Silit Silargan hrnce a nádoby feromagnetické dno (např. celá Silit-Serie 2000, Série PUR, Série Flame).

Nezničitelná, keramická a téměř neporezní povrchová deska

- Tvrdší než ocel, s extrémně dlouhou životností, oděruvzdorná a odolná řezům
- Trvalý lesk
- Chuťově neutrální a hygienická
- Garantovaně vhodná pro sensorové varné plochy

Snadná údržba, bez niklu (vhodné pro alergiky),

Tmavý vnitřní materiál – vynikající tepelná vodivost, vynikající pečící výsledky i při vysokých teplotách.

Všechno Silargan nádobí je vybaveno extra energií šetřícím dnem, které rychle energii vstřebává, rovnoměrně ji rozděluje a dlouho udrží.

Na trvanlivost varné plochy Silargan dáváme 10 letou záruku!

Sklokeramická
deska



Case/ kryt

Kontrolní panel

Síťový
kabel

Deaktivátor/nulování
nastaveného času

Teplotní
škála

On/off –
zapnout/vypnout

Ukazatel časového
intervalu

Ohřívání

Nastavení teploty-
snížení či zvýšení

Minutovnik