

Tepelné spotřebiče - sporáky, trouby, varné desky

1. Základní rozdělení

- volně stojící sporáky - elektrické, kombinované
- vestavné sporáky - elektrické, kombinované
- samostatné vestavné varné desky - elektrické, plynové
- samostatné vestavné trouby - elektrické

2. Jmenovité napětí sporáků

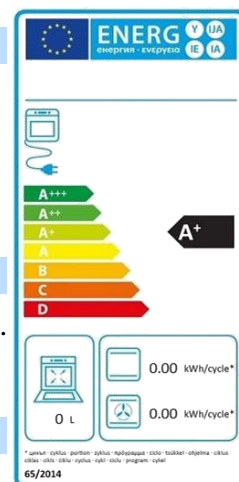
230 V (230 až 380 V) - u sporáků nelze současně používat **všechny plotýnky a troubu.**

380 V - třífázový proud umožňuje u sporáků **plné využití plotýnek i ohřevu trouby.**

3. Energetický štítek trouby

Povinné označení štítkem **při prodeji i v reklamě.**

Parametry štítku - **objem trouby** (40 až 80 l), **spotřeba na 1cyklus** při použití spodního a horního ohřevu nebo kombinaci s horkovzdušným ohřevem.



4. Kategorie sporáků

• **Volně stojící plotýnkové**

litinové plotny s odporovým ohřevem. Šířky **50 a 60 cm.**

Mínimálně **1 rychlovarná plotýnka (červeně označená)** s příkonem až **1500 - 2000W.**

Trouba může být **klasická nebo multifunkční - s horkovzdušným ohřevem.**

Plotýnky se skládají z izolantu, ve kterém je uložen odporový drát.

Výhody - nenáročná konstrukce z levných materiálů, nízká cena.

Nevýhody - pomalý ohřev a chladnutí plotýnky, pomalá regulace výkonu



• **Volně stojící se sklokeramickou deskou**

Trouba - **klasická nebo multifunkční - s horkovzdušným ohřevem.** Šířky **50 a 60 cm.**

Sklokeramické desky - mechanicky velmi odolné, nejsou však nerozbitné.

Riziko poškození - pád těžkých předmětů nebo poškrábání ostrými hranami, znečištění cukrem nebo pokrmy, které ho obsahují (nutné okamžité odstranění pokud jsou teplé).



• **Vestavné sporáky**

Trouba a varná deska musí být **instalovány nad sebou.**

Ovládání vestavné varné desky a trouby je na **společném čelním panelu, určeném pro ovládání obou částí.**

Trouba může být **klasická nebo multifunkční - s horkovzdušným ohřevem.**

Šířka a hloubka **pouze 60 cm** (pro standardizovanou skříňku pro vestavbu).



• **Vestavné samostatné varné desky**

U sklokeramických desek možnost **dotykového ovládání.** Výhoda - snadné čištění.

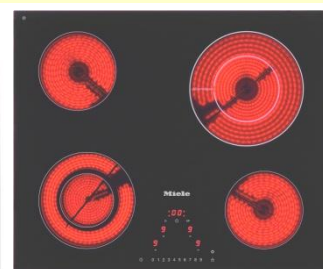
Vybavení - **ukazatele zbytkového tepla, dětská pojistka, automatické vypínání po 2 min bez nádobí.**

Pod sklokeramickou deskou mohou být 3 typy ohřevu:

a) **odporový ohřev (topná spirála)**

účinnost ohřevu je cca 30% (lepší než u litinových plotýnek), **rychlejší je i regulace výkonu.**

b) **Varné zóny typu HI-LIGHT** - upravené **topné spirály pro rychlé vaření,** deska má **vyšší životnost a nižší spotřebu energie.**



c) indukční ohřev (studený)

Teplota nevzniká pod sklokeramickou deskou, ale **až ve dně nádoby pomocí indukovaných vířivých proudů**. Díky 1 přestupu tepla jsou tak o cca 30% úspornější než odporový ohřev. **Bezpečnější provoz desky**. Indukční varné zóny je nutné na rozdíl od klasických litinových nebo Hi-Light při ohřevu **aktivně chladit ze spodní strany**.

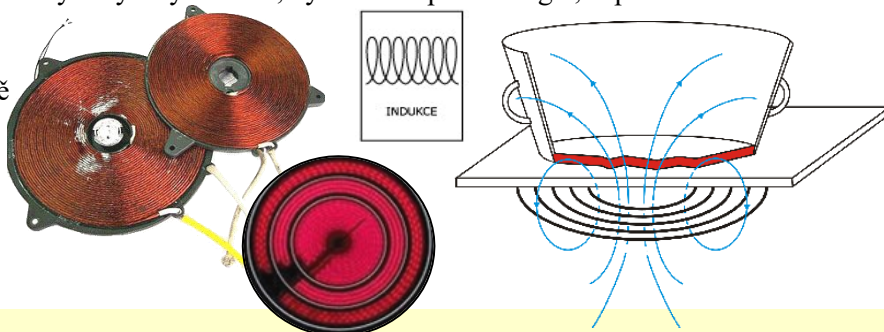


Lze použít pouze **magnetizující nádobí**. Nevýhody - vyšší cena, výhoda - úspora energie, úspora času.

Varné zóny s proměnlivou velikostí:

Výhody - **úspora energie**, teplo zbytečně neuniká kolem malé nádoby.

Lze využít i pro nádoby **atypických tvarů** - např. pekáče ...



• **Vestavné samostatné trouby**

Šířka a hloubka **pouze 60 cm** (pro standardizovanou skříňku pro vestavbu).

Rozdělení podle konstrukce a vybavení - **klasické** (pouze vrchní a spodní ohřev) a **multifunkční** (+ horkovzduch).

Úsporné prvky trouby

1) **Velkoplošný gril, maloplošný gril, horní/spodní ohřev eco**

2) **Termosonda** - umožňuje nastavit stupeň propečení masa

3) **3D ohřev - kruhové topné těleso**

umožňuje přípravu více jídel současně na dvou a více plechách

4D pečení

v průběhu pečení se **automaticky mění směr otáčení ventilátoru**.



4) **Pečící automatika - programy**

Bezpečnostní prvky trouby

Chrání zdraví, zajišťují bezpečnou manipulaci a brání vzniku požáru.

1) **Pečící vozík místo teleskopických výsuvů**

2) **Pomalé dovírání (dojezd)**

3) **Bezpečnostní sklo trouby**

Brání popálení – teplota **40 až 70°C** podle způsobu provedení dvířek.

Trojité skla dvířek - i při maximální pracovní teplotě 280 °C nehrozí, že by se člověk při dotyku o dvířka spálil (cca **50°C**). **Nepřehřívá se ani kuchyňská linka**.

Trojité skla s ventilátorem - ve dvířkách a plášti trouby **cirkuluje po celou dobu pečení studený vzduch**.



Systémy čištění trouby

Usnadňují údržbu, prodlužují životnost a zajišťují optimální přestup tepla.

1) **Katalytické čištění**

Vnitřní povrch trouby je vyroben **s porézní smaltovanou úpravou**, která zadržuje tuk vystříknutý během pečení.

Při samočištění se mastnota **nečistoty vsakují a postupně rozpouštějí v katalytické vložce**. **Plechvy na stěnách je nutno měnit každé 2 roky až 6 let**.

2) **Pyrolytické čištění**

za vysokých teplot se rozkládají nečistoty a poté **zuhlňatí**.

Po ukončení je nutné vytřít popel z nepřilnavého povrchu trouby.



480°C

**Pyrolytické
čištění
trouby**

Parní trouby

Výhody vaření v páře

zachováno až o polovinu více vitamínů a minerálů, dietní příprava - bez tuku, lze současně připravovat více pokrmů, rychlejší tepelná úprava, nedochází k přepalování tuků (zdravotní rizika), **pokrm se nespálí, jednoduchá údržba** vnitřku trouby nezašpiněného přepáleným tukem.

Parní trouba nahradí i mikrovlnku - dá se v ní **rozmrazovat i ohřívat**.

Nevýhoda - vyšší cena.

- **Bezpečnostní prvek** - **automatické vypnutí ohřevu**, pokud dojde voda v zásobníku.
- **Vybavení** - vnitřní osvětlení, **ukazatel vyprázdnění zásobníku na vodu, odvápnovací program**.

Parní trouby se liší **umístěním parního generátoru** - **uvnitř varného prostoru nebo mimo varný prostor**.

Kombinace parní a horkovzdušné trouby - zajišťuje **propečený povrch**, nejprve se využije parní vaření a v závěru se zapne horkovzdušná trouba, která vytvoří křupavou kůrku.

Kombinovaná trouba s mikrovlnkou

Parní nebo pouze horkovzdušná trouba s mikrovlnným ohřevem nebo kombinovaným mikrovlnným ohřevem.

Vybaveny **invertorem**, nahrazují samostatnou mikrovlnnou troubu.

Mají **speciálně upravenou vnitřní část skleněných dveří**.

Doplňkové funkce a vybavení užívané pro trouby

- **Booster** - velmi rychlé přehřátí.
- **Pizza program** - vysoká teplota přes 300°C po krátkou dobu.
- **SOUS - VIDE** - pomalé vaření ve vakuovaném sáčku.
- **Sušení**
- **TFT displej** - výborná čitelnost a intuitivní dotykové ovládání.
- **Push knoflíky** - s pružinou, zamáčknutím lze získat hladký rovný panel, který se snadno čistí.



Doplňkový sortiment - čističe a odmašťovače trouby a desky

Plynové spotřebiče

- **Kombinované sporáky** - volně stojící a vestavné = plynová varná deska a elektrická multifunkční trouba
- **Plynové vestavné varné desky**

Druhy plynů – zemní nebo PB (odlišné trysky).

Správné seřízení hořáků - pozná se podle **barvy plamene**, která musí být modrá.

Odborné zapojení sporáků a následná revize zapojení:

Jsou vyžadovány většinou výrobci **pro uznání záruky**. Plynová deska musí mít vlastní přívodní bezpečnostní ventil.

Bezpečnostní prvky plynových hořáků:
pojistka při zhasnutí plamene, dětská pojistka.

Hořák WOK

Turbo hořák určený pro pánve WOK. Je větší, výkonnější a připravují se na něm jídla vyžadující **prudké osmažení**.

Na trhu existují hořáky **WOK s jedním, dvěma nebo třemi okruhy plamene**. Součást větších a dražších varných desek.

