

• Vestavné samostatné varné desky

Mohou mít **samostatný čelní panel** nebo jsou ovládací **knoflíky vyvedeny směrem nahoru na desku**, zpravidla na pravou stranu.

U sklokeramických desek možnost **senzorového řízení - dotykové ovládání** vyznačených míst na povrchu desky. Výhoda - snadné čištění.

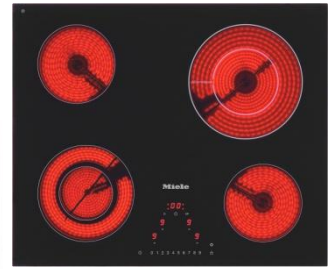
Vybavení - ukazatele zbytkového tepla, dětská pojistka, automatické vypínání po 2 min bez nádobí.

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.**

Varné zóny typu HI-LIGHT - upravené **topné spirály pro rychlé vaření** Jejich topná tělesa jsou ve tvaru **tenkého zvlněného pásku, rozechřívají se velmi rychle a také rovnoměrně.** Dosahují vyšších teplot a mohou být regulovány elektronikou tak, aby byl výkon varné zóny vždy hospodárně využit. Ovládání je plynulé a nikoliv stupňové a deska má **vyšší životnost a nižší spotřebu energie.**



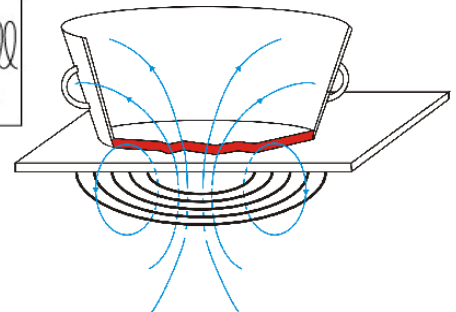
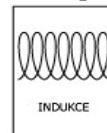
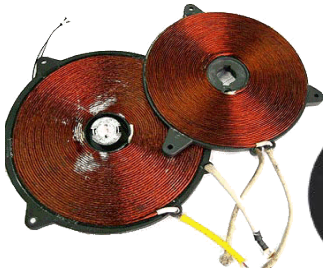
b) halogenový ohřev

využívají se zóny **se vsazenými přídatnými halogenovými tělesy, která pracují podobně jako halogenové žárovky.** Mají **velkou rychlost náběhu** - užívají se pro uvedení do varu a pak se přepínají na odporový ohřev.

c) indukční ohřev (studený)

Teplota neuniká 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. Deska není zdrojem tepla a ohřívá se až následně ode dna nádoby, proto je chladnější než u klasické sklokeramické desky - **bezpečnější provoz desky.** Indukční varné zóny je nutné na rozdíl od klasických litinových nebo Hi-Light při ohřevu **aktivně ze spodní strany chladit.**

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



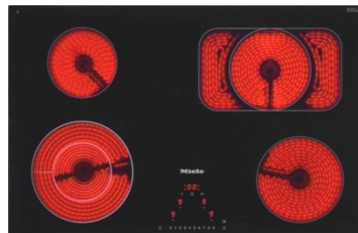
Varné zóny s proměnlivou velikostí:

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

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

Autofokusové

Senzorové zapnutí ohřevu.



• 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 ve středu kusu. Po dosažení stupně propečení se trouba vypne - **senzorové řízení**.

3) 3D ohřev - kruhové topné těleso

umožňuje přípravu více jídel současně na dvou a více plechách, přičemž všechny pokrmy budou správně propečené a jednotlivé vůně se nemísí.

Topné těleso je umístěno kolem ventilátoru.

4) 4D pečení

v průběhu pečení se **automaticky mění směr otáčení ventilátoru**, tím se zajistí **rovnoměrná distribuce horkého vzduchu**.

5) Pečící automatika - programy

Až **70 programů** - buď **předvolby** (hmotnost potravin, stupeň propečení) nebo **volba z nabízených receptů**, podle nichž si trouba **automaticky nastaví teplotu, dobu přípravy pokrmu a stupeň vlhkosti** (parní trouba). Před samotným spuštěním programu ještě lze provést úpravy přednastavených hodnot.



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 a **nečistoty vsakují a postupně rozpouštějí v katalytické vložce**. Čištění probíhá po samotném pečení, kdy musí trouba ještě 20 minut běžet v „režimu čištění“. **Plechý na stěnách je nutno měnit každé 2 roky až 6 let.**

2) Pyrolytické čištění

Proces, při kterém se **za vysokých teplot (500°C) rozkládají organické materiály** na jednodušší látky a tuhý zbytek bez hoření. Při pyrolýze se ze zbytků potravin nejprve odpaří voda a **poté zuhelnatí**. Po jejím ukončení je nutné vytřít popel z nepřilnavého povrchu 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 kůru. Přitom platí, že není nutné přidávat do pokrmu další tuk.

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**. Součástí větších a dražších varných desek.

