

IPRE

Pražská energetika, a.s.

forum

ČASOPIS PRO ZÁKAZNÍKY

SPECIÁL 2004



ELEKTRICKÉ SPORÁKY

Trouby, varné desky
a odsavače par

Úspora energie v moderní kuchyni



Ten, kdo si zařizuje novou kuchyň nebo renovuje (obnovuje) starou, má před sebou rozhodování nejen o nové kuchyňské lince, ale i o vybavení kuchyně novými spotřebiči pro elektrický ohřev. Kvalitní a efektivní spotřebiče pro ohřev vám nejen usnadní a zpříjemní život, ale i ušetří čas, prostředky a energii.

Proto se Pražská energetika, a. s., rozhodla nabídnout přehled nejnovějších trendů ve vybavení moderní kuchyně – sporáků, sklokeramických desek, trub a digestoří.

Úspora energie v moderní kuchyni

Moderním trendem současnosti jsou bezesporu varné desky. Jejich použití je velmi praktické a navíc přináší úsporu energie, především při použití indukčního ohřevu. Velkou výhodou sklokeramických varných desek je, že se jejich povrch zahřívá vždy pouze tam, kde je to pro úpravu daných pokrmů nutné.

Kuchyňské domácí spotřebiče určené pro vaření se rozdělují na dvě základní skupiny:

- a) volně stojící sporáky
- b) vestavné trouby a sporáky (určené k vestavbě do kuchyňské linky)

Zásadní rozdíl mezi oběma skupinami výrobků je ve způsobu instalace. Volně stojící sporáky

mohou stát samostatně a stačí je jen připojit na plyn nebo elektrický proud.

Vestavné trouby a sporáky naopak musejí být zabudovány do kuchyňské linky, tato instalace tedy vyžaduje větší zásah do uspořádání kuchyně. Nejvhodnější je dělat tyto úpravy při přestavbě celé kuchyně či při vybavování nové domácnosti.

Volně stojící sporáky

Rozdělují se do tří základních skupin:

- celoplynové sporáky
- kombinované sporáky
- celoelektrické sporáky

CELOPLYNOVÉ VOLNĚ STOJÍCÍ SPORÁKY

Celoplynové sporáky sestávají z plynové trouby a plynové varné desky. Rok od roku však jejich obliba klesá. Při pečení v plynové troubě dochází k vysušování pokrmů.

Plynový sporák je vhodný především na chaty a chalupy, kde není zaveden elektrický proud, nebo pokud nepostačuje jistič – sporák může totiž pracovat nejen na zemní plyn, ale i na propan-butanové bomby, stačí pouze vyměnit trysky v hořácích.

KOMBINOVANÉ VOLNĚ STOJÍCÍ SPORÁKY

Kombinovaný sporák vhodně spojuje výhody elektrické trouby a plynové varné desky. V elektrické troubě můžeme upéci štavnatou husu, výhody rychlé regulace plynových plotýnek využijeme při přípravě minutek. V poslední době získávají oblibu elektrické trouby s multifunkčním ohřevem, které jsou vybaveny ventilátorem a topnou spirálou. Cirkulující horký vzduch umožňuje péci současně koláče, maso či jiné pokrmy na více úrovních nad sebou. Tyto trouby jsou vybaveny horním i spodním ohřevem a grilem. Umožňují také rozmrazování hluboko zmražených potravin a mají speciální program pro pečení pizzy. Součástí elektrické trouby je osvětlení pečicího prostoru.

Plynové desky kombinovaných sporáků jsou ve většině případů vybaveny integrovaným piezoelektrickým zapalováním plamene hořáku. Lepší

Kombinovaný sporák



Sporák se sklokeramickou deskou



modely jsou vybaveny bezpečnostní pojistkou. Ta vypne přívod plynu, zhasne-li plamen při přerušení dodávky nebo přeteče-li voda či mléko.

CELOELEKTRICKÉ VOLNĚ STOJÍCÍ SPORÁKY

Tento typ sporáků má většinou podobně vybavenou troubu jako kombinované sporáky, varná deska je samozřejmě vybavena elektrickým ohřevem. Levnější modely bývají vybaveny litinovými plotýnkami, dražší pak sklokeramickou varnou deskou. Nevýhodou litinových plotýnek je delší ohřívání a větší setrvačnost při regulaci teploty. Tím se zvyšují nároky na spotřebu elektrické energie. Tyto nevýhody jsou částečně vyváženy nižší cenou.

Elektrické sporáky se sklokeramickou varnou deskou jsou o něco dražší, sklokeramická deska

však zajistí nižší spotřebu elektřiny. Také regulační čas při změně nastavení elektrické desky je podstatně kratší. U sklokeramické varné desky teplo vytváří odporový drát, který je zespodu tepelně izolován, takže hřeje pouze směrem nahoru do vymezené části, zbytek desky zůstává studený. Výhodou je také snadná údržba. Sklokeramické desky bývají vybaveny ukazatelem zbytkového tepla, který svítí v případě, že varné místo je teplejší než 40 °C. Spotřebitel je stále informován o tom, není-li plotýnka příliš horká. Desku lze čistit mechanicky speciální škrabkou nebo celou řadou chemických přípravků na čištění sklokeramických desek. Nicméně každý uživatel by měl být opatrný, aby nevysypal cukr na horkou plotýnku. Došlo by k jeho zkaramelizování a po vychladnutí desky by se velmi špatně odstraňoval.





Vestavné trouby a sporáky

V kategorii kuchyňských domácích spotřebičů pro pečení a vaření se nyní dostávají do popředí zájmu zákazníků vestavné trouby a sporáky. Co zapříčinilo tento nový trend? Odpověď můžeme nalézt ve změně životního stylu – celá řada lidí při vybavování svého rekonstruovaného či nového bytu nebo domu volí spojení obývacího pokoje s kuchyní. Pro toto řešení jsou vhodné vestavné spotřebiče díky širší nabídce barev a rozmanitějšímu designu. Bytoví architekti navrhuji kuchyňské linky v mnoha materiálových a barevných variantách. Pro tento typ řešení interiéru jsou využívány vestavné trouby a sporáky v několika barvách: bílá, nerezová, černá, hnědá – hitem posledních let je hliníkový design. Co se týká tvaru, lze volit mezi klasickým rovným, zakulaceným („soft“) či rustikálním, který se především hodí do kuchyní v „retro“ stylu.

Vestavné spotřebiče na vaření a pečení dělíme

na trouby a sporáky, přitom trouby jsou určeny pouze k pečení. Vestavné sporáky mají oddělenou varnou desku, kterou lze umístit nad sporák, ovládací prvky pro varnou desku se nacházejí na předním panelu sporáku. Vestavnou



troubu lze zabudovat do kuchyňské linky nebo skříňky umístěné tak, aby se obsluha nemusela ohýbat. V takovém případě by si měl spotřebitel pořídit sklokeramickou varnou desku se senzorovým ovládáním, protože vestavná trouba není vybavena ovládacími prvky pro desku.

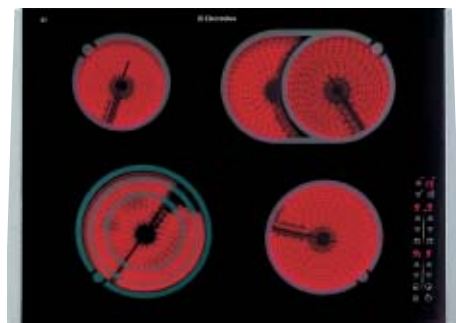
Doporučujeme zakoupit vestavnou troubu nebo sporák vybavený multifunkčním ohřevem.

Varné desky

S vývojem technologií jde dopředu i vývoj spotřebičů pro vaření. Většina českých domácností stále ještě používá litinové plotýnky, takže je všichni dobře znají. S technologickým pokrokem se objevily sklokeramické varné desky (jejich základní konstrukce byla popsána v kapitole o volně stojících sporácích). Tyto sklokeramické desky se vyrábějí v několika typových variantách – rozdíl mezi nimi je ve spotřebě energie a ve způsobu zahřívání jednotlivých plotýnek.

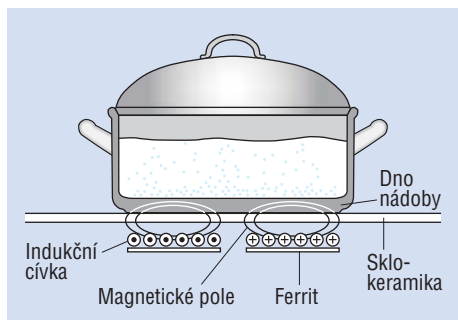
SKLOKERAMICKÉ VARNÉ PLOTÝNKY

Sklokeramická deska s dvouokruhovým či tříokruhovým topným tělesem se zahřeje až o dvě minuty dříve než klasická litinová plotýnka. Ještě kratší dobu k zahřátí plotýnky potřebují sklokeramické desky s dvouokruhovým či tříokruho-



vým topným tělesem a technologií Hi-Light. Plotýnka uvede litr vody do varu za sedm minut. Některé plotýnky jsou vybaveny speciální funkcí Power, která poskytuje dostatek energie k velmi rychlému ohřátí velkého množství tekutiny. Dvouokruhové či tříokruhové sklokeramické plotýnky jsou mnohostranně využitelné, vyhovují pro hrnce obvyklých velikostí a neplýtávají energií. Bývají také často vybaveny víceúčelovou plotýnkou pro ohřívání oválných nádob.





INDUKČNÍ OHŘEV

Sklokeramické desky s indukčním topným tělesem využívají nejmodernější technologie. Za pouhé dvě minuty zahřejí nádobu na teplotu potřebnou pro přípravu pokrmu. Indukční cívky vytvářejí elektromagnetické pole. Postavíme-li na plotýnku hrnec z feromagnetického materiálu (oceli, smaltované oceli či litiny), velikost indukčního pole se přizpůsobí velikosti nádoby. To znamená, že se spotřebuje pouze tolik energie, kolik je k ohřevu nutné. Když pak hrnec s plotýnkou sejme, přenos energie se okamžitě zastaví a dochází k minimální tvorbě zbytkového tepla. Přívod tepla může být regulován tak jemně a rychle, že se pokrm nepřipálí. Zásadní výhodou je to, že se plotýnky neohřívají (teplo

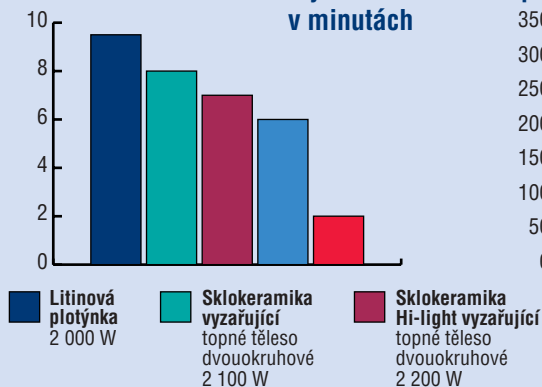


Indukční varná deska zůstává chladná

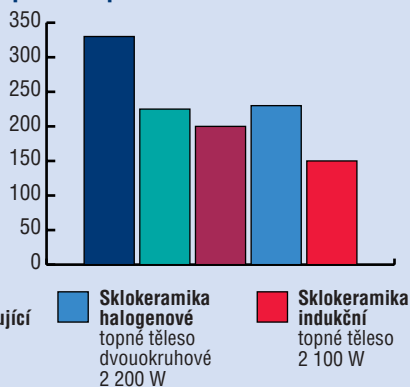
vzniká indukci elektromagnetického pole ve stěnách a dně hrnce) – k plotýnce se tedy nemůže nic připálit. Čištění indukčních varných desek je proto velmi snadné.

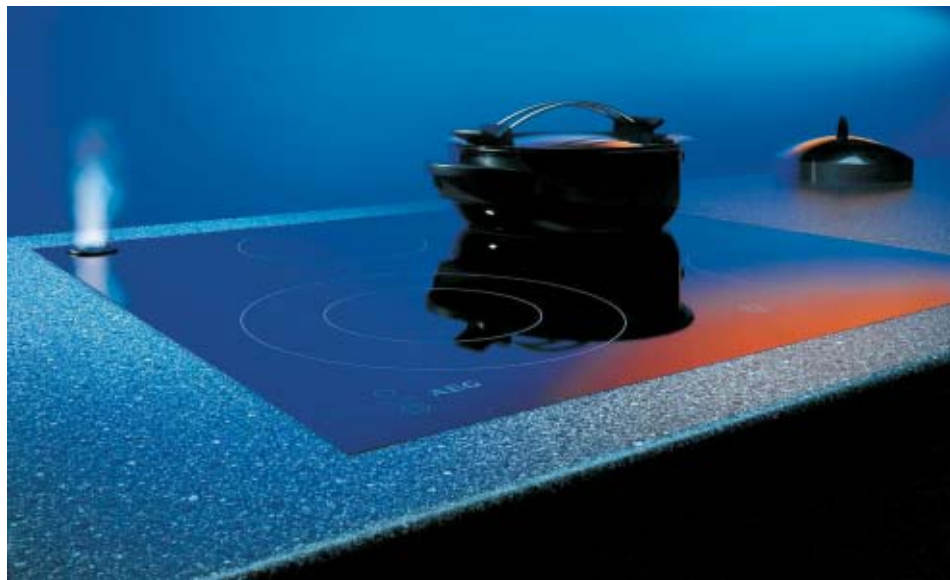
Moderní plotýnky se rozežhívají téměř okamžitě. Šetří tak náš čas, který můžeme věnovat rodině, přátelům nebo koníčkům.

Doba uvedení 1 litru vody do varu v minutách



Spotřeba při uvedení do varu ve Wh





Proč si koupit sklokeramickou varnou desku

BEZPEČNÝ ODVOD PÁRY

Horká pára z pečicí trouby sporáku může být nebezpečná, pokud je vypouštěna v přední části pásma přepínačů nebo madel. Vypouštění páry představuje značné nebezpečí především pro děti. Z hlediska bezpečnosti je důležité, aby odvod páry a výparů do odsavače byl umístěn na zadní straně sklokeramické desky.

ELEKTRONICKÁ INDIKACE U SKLOKERAMICKÝCH VARNÝCH DESEK

Větší komfort zajišťuje sklokeramická deska vybavená digitálním displejem, který vždy přesně ukazuje, co se na varné desce děje. Informace o stavu jednotlivých plotýnek jsou na desce přehledně zobrazeny. (Například: číslice 1–9 znamenají nastavený výkonový stupeň; „A“ znamená nastavenou automatiku uvedení do varu; „H“ znamená pozor – plotýnka je ještě horká;

„F“ upozorňuje na nevhodnou varnou nádobu nebo že na plotýnce hrnec chybí – platí v případě indukčních varných desek.)

RYCHLÉ ROZEHRÍVÁNÍ

Moderní varná deska by měla být vybavena rychle se rozehrívajícími plotýnkami. Tak lze dosáhnout plné tepelné účinnosti během několika vteřin při rovnoměrném rozdělení tepla po celé plotýnce.



FUNKCE POWER

Plotýnky s funkcí Power poskytují dostatečné množství energie k rychlému ohřátí velkého množství tekutin za bezkonkurenčně krátkou dobu. Například 1 litr studené vody lze přivést k varu za přibližně 2 minuty. Sklokeramické varné desky s touto funkcí jsou vhodné pro vícečlenné domácnosti.

TŘÍOKRUHOVÁ PLOTÝNKA

Osvědčená tříokruhová plotýnka má mnohostranné použití. Je vhodná pro hrnce obvyklých velikostí a šetří energii. Ať již na ni postavíte jakýkoli hrnec, máte jistotu, že ohřívá pouze plochu, která je adekvátní dané velikosti.

VÍCEÚČELOVÁ PLOTÝNKA

Pokud se rozhodnete zakoupit sklokeramickou varnou desku, měla by být vybavena víceúčelovou plotýnkou, na které je možno nastavit ohřev kruhové plochy o průměru 17 cm nebo oválné plochy pro pekáče 17 x 26,5 cm.

FUNKCE „STOP+GO“

Při vaření můžete klidně i telefonovat! Některé moderní sklokeramické varné desky mají totiž čidlo s tlačítkem „STOP+GO“. To přepne při aktivaci příslušnou plotýnku z nastaveného výkonu na režim pouhého udržování tepla. Opakováním dotekem se plotýnka opět vrátí na výchozí stupeň.



Tříokruhová plotýnka

PŘEPÍNÁNÍ NA ÚSPORNÝ STUPEŇ

Využití techniky indukčního ohřevu umožňuje nejbezpečnější způsob vaření. Sklokeramická varná deska chladne totiž rychleji než plotýnky s tradičním odporovým ohřevem, neboť teplo vzniká jen na dně a ve stěnách varné nádoby. Kromě vysoké bezpečnosti přináší tato nová technologie úsporu elektrické energie při vaření až o 24 %.

RYCHLOST

Rozhodující výhodou indukčních zón proti tradičnímu odporovému ohřevu je zřetelné urychlení přípravy pokrmů. Na indukční varné zóně, nastavené na výkonný stupeň, se jeden litr vody uvede do varu za cca 2 minuty. Na sklokeramické varné desce s vyzařovaným teplem trvá tento proces čtyřikrát déle – tzn. zhruba 8 minut. To neplatí v případě plotýnek s funkcí Power, kde je ohřev rychlejší.

ČASOVÝ SPÍNAČ PRO PLOTÝNKY

Dotykovým tlačítkem TOUCH-CONTROL je možné nastavit dobu vaření pro každou plotýnku individuálně. Po uplynutí nastaveného času se plotýnka automaticky vypne a zazní akustický signál.

SINGLE-CONTROL PRO OVLÁDÁNÍ VARNÝCH PLOTÝNEK

Některé plotýnky jsou vybaveny zcela nezávislým ovládáním pomocí vlastních bezdotykových čidel. Každá varná plotýnka má vlastní přednastavení pomocí šipkových symbolů +/-, dále pak přiřazení varné plotýnky se zabezpečením proti omylu. V důsledku tohoto jednoznačného přiřazení ovládacích prvků se bezpečnost, a tedy i komfort při vaření podstatně zvýší.

UZAMYKACÍ TLAČÍTKO

Po stisknutí tohoto tlačítka se zablokuje přívod elektrického proudu. To je výhodné například při čištění. Ve vypnutém stavu se dá zablokovat celá varná deska.

INDUKČNÍ OHŘEV ZABRAŇUJE PŘIPÁLENÍ

Nízká teplota varné zóny zabraňuje připékání zbytků pokrmu na varnou desku s indukčním ohřevem. Můžete na ni vysypat i cukr a nemusíte se obávat o její sklokeramický povrch.

CITLIVOST

Teplota jídla připravovaného na indukční varné desce reaguje na změnu nastavení okamžitě. Množství energie se dá velmi jemně regulovat, takže ani ty nejchoulostivější pokrmy se nepřipálí.



SOUČINNOST FAKTORŮ

Vaření funguje jako „spolupráce“ hrnce, tepla a použitých potravin. Aby ohřev hrnce a následně i potravin vedl rychle a úsporně k co nejlepšímu výsledku, je nutno optimalizovat součinnost těchto faktorů. Hrnec působí jako prostředník mezi zdrojem tepla a připravovaným pokrmem. Vysocí kvalitní hrnce se supertermickým dnem jsou ideální pro vaření na indukčních deskách. Dno vede teplo přímo a rychle od sporáku k potravinám.

Vstupte do světa komfortní energie

www.pre.cz



Komfortní energie pro Vás

Jak nejlépe odsávat pachy a výpary

Nezbytnou součástí moderních kuchyní jsou kvalitní odsavače par, které odstraňují pachy a výpary v průběhu vaření. Moderní odsavače par disponují elektronickou regulací, tichým chodem, značným sacím výkonem, příjemným designem.

Z množství konstrukčních tvarů se můžeme nejčastěji setkat s těmito typy:

OSTRŮVKOVÉ ODSAVAČE PAR

Tvary odsavačů par orientované na atraktivní design upřednostňují ostrůvkové řešení. Kromě toho se vyznačují vynikající funkcí a výkonem. Přispívají k příjemnému ovzduší při vaření a lze je umístit kdekoli v místnosti, potřebují však kolem sebe dostatek místa.



KOMÍNOVÉ ODSAVAČE PAR

Mimořádným designem se vyznačují i komínové odsavače, které jsou většinou nabízeny v provedení z ušlechtilé oceli, aluminia a skla.



PODVĚSNÉ ODSAVAČE PAR

Hodí se k umístění pod zkrácenou kuchyňskou skříňku a v případě nouze je možno je umístit volně na zeď. Použitím komínového nástavce z nich lze vytvořit komínový odsavač.





VENTILÁTOROVÉ MODULY

Jsou velmi výkonné a lze je vestavět jednotlivě nebo ve skupinách do individuálně tvarovaných krytů a komínů.



ODSAVAČE PAR S PLOCHÝM KRYTEM

Poskytují kompaktní konstrukci s funkční technikou a jsou téměř „neviditelné“, přesto však neustále připraveny k použití.



NÁSTĚNNÉ ODSAVAČE PAR

Výhodou nástěnného odsavače par je nenáročnost na prostor. Vyniká malou hloubkou, takže ponechává dostatek volného prostoru nad spo-

rákem. Vyznačuje se neobvyklým designem (obrázek vpravo) a obvykle se dodává v provedení z ušlechtilé nerezové oceli.

SPECIÁLNÍ VÝBAVA – DOBĚH VENTILÁTORU

Doběh ventilátoru u odsavačů par vybavených touto funkcí po stisknutí tlačítka zajišťuje, že ventilátor čistí vzduch ještě 15 minut po ukončení vaření nebo pečení. Zbývající kuchyňské výpary se tedy odsají dříve, než se odsavač automaticky vypne.

ZVLÁŠTNÍ TLUMENÍ HLUKU

Moderní modely odsavačů par jsou vybaveny dodatečnými komponentami, které za provozu zajišťují ještě nižší úroveň hluku.

AUTO-SENZOR ROZPOZNÁVÁ PÁRU

Ve výbavě některých typů komínových odsavačů par je speciální senzor, který automaticky zapíná ventilátor odsavače. Senzory teploty



a vlhkosti přesně registrují vývoj páry. Když množství páry silně stoupne, zvýší AUTO-SENZOR příslušně výkon ventilátoru v odsavači. Po odsátí páry se opět vypne.

S moderními spotřebiči ušetříte čas i energii

**Poradenské a informační středisko PRE
Na Hroudě 1492/4, 100 05 Praha 10
otevíráno: Po–Čt 9.00–18.00**

PRE

Jak zajistit příjemné ovzduší v kuchyni

Podle místních technických podmínek lze volit ze dvou možností odtahu kuchyňských výparů:

- recyklaci vzduchu v kuchyni,
- odvětrávání do volného ovzduší mimo byt.

RECYKLACE VZDUCHU

V některých případech se kuchyňské výpary nemohou nebo nesmějí odvádět přímo do ovzduší. Tehdy jsou tím správným řešením odsavače par pracující v režimu vnitřního oběhu. Vedle tukového filtru však musejí být vybaveny ještě filtrem s aktivním uhlím. Z kuchyňských výparů jsou odstraněny tuky i zápachové látky a čistý vzduch se pak přivádí zpátky do kuchyně. Oba filtry je potřeba čas od času vyměnit, abychom zajistili jejich vysokou účinnost a správnou funkci. Moderní odsavače par nás na nutnost výměny některého z filtrů samy upozorní.

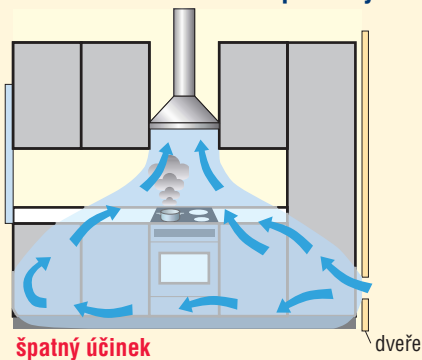


ODVĚTRÁVÁNÍ DO OVZDUŠÍ

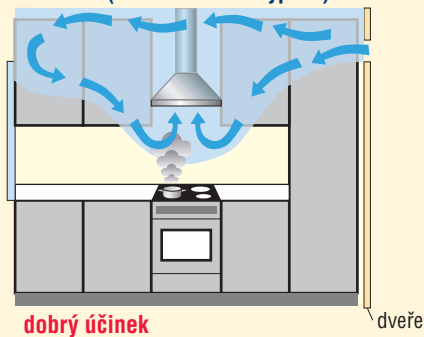
Odsavač par pracující v režimu odvětrávání pracuje efektivně pouze při dostatečném přísunu vzduchu a při příhodných podmínkách jeho proudění. Vzduch by měl být přiváděn podél stropu, a proto otevírání dveří nebo oken není tím optimálním řešením. Jednoduchým a reál-

ným řešením je například zkrácení horního okraje kuchyňských dveří zhruba o 1 cm. Tak vznikne mezi zárubní a dveřmi škvíra, která zajistí dostatečné množství vzduchu. Pokud jsou odsavače par používány zároveň s topeništi, která vyžadují odtah do komína, je třeba se řídit odpovídajícími předpisy.

Odvětrávaná zóna u podlahy



Odvětrávaná zóna u stropu (v zóně tvoření výparů)



Využijte další slevy

Nabídka elektrotepelných zařízení značky Stiebel-Eltron

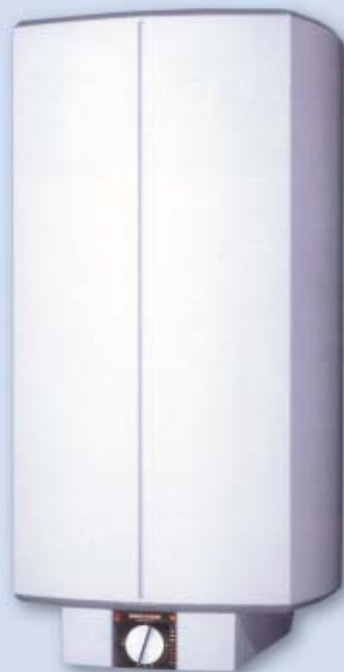
SLEVY 20–35 % OPROTI BĚŽNÝM CENÁM!

- Akumulační kamna a příslušenství
- Zařízení na elektrický ohřev vody
 - tlakové zásobníkové ohřívače (bojlery)
 - beztlakové zásobníkové ohřívače
 - průtokové ohřívače a příslušenství
- Přímotopné konvektory
- Infrazářiče
- Osoušeče rukou
- Solární panely
- Ventilační jednotky

Nabídka klimatizačních jednotek Toshiba

SLEVA 10 % OPROTI BĚŽNÝM CENÁM!

- Slevové kupony obdržíte v PIS, kde si můžete celý sortiment prohlédnout
- Rozvoz větších zařízení po Praze zdarma
- V případě zájmu instalace na klíč
- Možnost nákupu i přes www.pre.cz/e-prodej



Více informací:

Poradenské a informační středisko PRE
Na Hroudě 1492/4, 100 05 Praha 10
otevřeno: Po–Čt 9.00–18.00
tel.: 267 053 157, 267 053 159
poradenstvi.pre.cz



PREforum vydává zdarma pro své zákazníky Pražská energetika, a. s.

Na Hroudě 1492/4, 100 05 Praha 10

Zákaznická linka: tel. 267 055 555

www.pre.cz • wap.pre.cz • e-mail: preforum@pre.cz

Registrace: MK ČR E 13944

Obálka: Studio FTG • Ilustrace: Electrolux

Foto: PRE, Electrolux, Zanussi, AEG, Toshiba, Stiebel Eltron

Texty: PRE, Electrolux

Uzávěrka tohoto čísla: 30. 7. 2004

PRE
Pražská energetika, a. s.