



HORKOVZDUŠNÁ TROUBA KONDENZÁT - TIPY A TRIKY



MÁTE BĚHEM PEČENÍ OROSENÁ DVÍŘKA TROUBY?

TEKA

- ▶ Jistě jste si v posledních letech všimli dělení spotřebičů podle energetické účinnosti. V současné době je všeobecně vyvíjen **silný tlak na snižování energetické náročnosti spotřebičů**.
- ▶ **Nové modely trub jsou tak více izolovány a uzavřeny.** Díky kvalitní izolaci je tak zamezeno **tepelným ztrátám** během pečení, a tím i k úspoře energie.
- ▶ Zároveň toto řešení přináší tu výhodu, že není nutné dodávat pokrmům při přípravě více vody, neboť **vlhkost během pečení zůstane převážně uvnitř trouby**. Jídlo je díky tomu **šťavnatější** a zkrátí se i doba nutná pro přípravu pokrmu, což opět znamená úsporu energie.
- ▶ Nicméně i tak je voda v troubě během přípravy stále přítomna a pokud ve formě horké páry přijde do styku **s chladnějším vzduchem** (například při otevření dvířek), či s **chladnějším povrchem**, pak **zkondenzuje**. **Jde o prostý fyzikální jev, kterému nelze nijak zabránit.**
- ▶ Děje se tak především na dvířkách trouby, která jsou z bezpečnostních důvodů ochlazována proudem cirkulujícího vzduchu. **Kondenzát pak může po dvířkách stékat dolů. Jde o naprosto přirozený jev** a nevzniká při něm v souvislosti s užíváním spotřebiče žádné nebezpečí. Po ukončení pečení stačí dvířka a přilehlý prostor setřít do sucha.

JAK ZABRÁNIT KONDENZACI VODY?

TEKA

1

Dostatečně přehřejte troubu

Pára uvolněná z pokrmů se na chladnějších místech trouby může srážet, proto je nutné troubu dostatečně rozehrát ještě před vložením pokrmu.

2

Během pečení troubu zbytečně neotevírejte

Během pečení v maximální možné míře omezte otevírání dvířek. Jednak tím předejdete střetu horkého vzduchu se studeným a následné kondenzaci vody na dvířkách, jednak nebudete zbytečně plýtvat energií.

3

Po dokončení pečení pokrm vyjměte ven a nechte otevřená dvířka

Po dokončení pečení je potřeba jídlo vyjmout z trouby ven a ponechat otevřená dvířka. Tím umožníte odvod vlhkosti, kterou následně z místnosti odsaje digestoř.

4

Případnou zjištěnou vlhkost setřete

Přebytečnou vlhkost po každém použití trouby setřete neabrazivním hadříkem do sucha.

FUNKCE VENTILÁTORU V HORKOVZDUŠNÉ TROUBĚ

TEKA

Současné trouby jsou vybaveny **chladícími ventilátory**.

Ty jednak zajišťují **správnou cirkulaci vzduchu** uvnitř spotřebiče tak, aby příprava pokrmu byla co nejefektivnější, a za druhé **ochlazují přední část trouby a dvířka**. Zároveň zajišťují promíchání studeného vzduchu z místnosti s horkým vzduchem v troubě před tím, než bude ventilačními otvory odveden z trouby ven.

Ventilátor se **zapíná automaticky se spuštěním trouby, je aktivní po celou dobu pečení a zůstává v chodu i po dokončení přípravy** - právě proto, aby ve vnitřním prostoru trouby, na ovládacím panelu nebo v korpusu nedocházelo k nadbytečnému srážení vlhkosti.

V okamžiku, kdy se trouba **ochladí**, ventilátor se **automaticky vypne**. **Nefunguje-li ochlazovací systém trouby správně, může docházet ke zvýšené kondenzaci vody.**

KTERÉ POKRMY UVOLŇUJÍ NEJVÍCE VODY?

- **Mražené pokrmy**
- **Ryby**
- **Maso** – nejvíce vody obsahuje kuřecí, poté hovězí a nejméně má vepřové (čím je maso libovější, tím má vyšší obsah vody)
- Jídla připravovaná **metodou sous-vide**
- **Zelenina**
- **Moučníky** – především ovocné

Pro omezení případné tvorby většího množství kondenzátu je třeba do předeřáté trouby **vkládat rozmražené suroviny**.

Pokud přecházíte na moderní troubu ze spotřebiče starého několik desítek let, **přečtěte si pečlivě uživatelský manuál** a věnujte zkraje pozornost celému procesu.

Způsoby přípravy, na které jste byli v minulosti zvyklí, nemusí dnes díky kvalitnější izolaci a snižování energetické náročnosti fungovat stejně.

SHRNUTÍ

1 Předehřejte dostatečně troubu ještě před vložením pokrmu.

2 V průběhu přípravy jídla snižte přístup vlhkosti.

3 Ihned po ukončení otevřete dvířka a jídlo vyjměte ven.

4 Po každém použití trouby kondenzát setřete.

5 Pokud se i tak v troubě nadměrně tvoří kondenzát, obraťte se na autorizované servisní středisko pomocí formuláře na zadání reklamace/žádosti o opravu, který naleznete na webových stránkách společnosti www.teka.cz

TEKA