

INFOPRODUKT

AGD
DUŻE

SPRZĘT DO ZABUDOWY

Numer 3/2023 marzec

ISSN 2719-7271

Cena: 4,49 PLN (cena zawiera 8% VAT)

R e k l a m a



**POBIERZ
NUMER!**



BOSCH

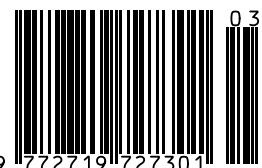
Technologia bliżej nas

Temat numeru!

Piekarniki z funkcją mikrofalni

Zmywarki o szerokości 45 cm

Płyty gazowe i kombinowane



ASEKOL PL i ENVIROPOL PL
o BDO i wniosku
aktualizacyjnym

BSH z ofertą
międzynarodowych,
płatnych staży

Łódź Design
Festival 2023
już w maju

ASKO.
Zmywarki do zabudowy
DBI344ID.B i DBI344ID.W



Fot. Bosch

Serwis informacyjny

Branżowe informacje z Polski i ze świata.

BSH oferuje

Płatne, międzynarodowe staże dla studentów.

ASEKOL PL ENVIROPOL PL

BDO i coroczny wniosek aktualizacyjny.

Łódź Design Festival 2023

Branża kreatywna spotka się pod hasłem „Future Perfect”!

Piekarniki z kuchenką mikrofalową

Dodatkowa funkcjonalność to większe możliwości sprzętu i oszczędność przestrzeni w kuchni.

Zmywarki o szerokości 45 cm

Wąska zmywarka sprawdzi się nie tylko w niewielkich, ale również większych kuchniach.

Płyty gazowe i z polami mieszanymi

Oferują energooszczędność, wybór źródła zasilania i nowoczesne wzornictwo.

Okapy przyścienne

Różnorodność modeli sprawia, że znajdziemy wśród nich urządzenie do każdej przestrzeni kuchennej.

Kuchenki mikrofalowe

Wybierając odpowiedni model kuchenki mikrofalowej nie należy zapominać o najważniejszych parametrach technicznych tych urządzeń.

Zmywarki o szerokości 60 cm

Standardowa szerokość idealnie wpisuje się w projekt zabudowy meblowej, zarówno niewielkich, jak i dużych przestrzeni kuchennych.

WIĘCEJ NA infoprodukt.pl



Struktura dystrybucji magazynu InfoProdukt MDA*



- Zwizualizowane sieci sklepów AGD, RTV, IT, media
- Zwizualizowane sieci sklepów elektrycznych i oświetleniowych
- Studia kuchenne oraz salony meblowe, projektanci
- Niezależne sklepy AGD, RTV, IT, media
- Hipermarkety, supermarkety, dyskonty
- Kanał internetowy, sklepy i witryny poradnikowe
- Firmy przedstawicielskie i kadra zarządzająca

*Szczegółowy wykaz odbiorców znajduje się na stronie: www.infoprodukt.pl

Magazyn w wersji cyfrowej

Lokalna strona WWW

Globalna strona WWW

Wyślij e-mail

Ściągnij plik

Wyświetl film

Akcja, promocja

Wydawca:
InfoMarket Sp. z o.o.
ul. Modlińska 199A/31, 03-122 Warszawa

Redaktor naczelny:
Piotr Krakowiak

Miejsce i data wydania:
Warszawa, marzec 2023

Druk:
Fundacja Źródła Życia

Konfekcjonowanie:
ADK Dariusz Krakowiak

Znak informacyjny:
ISSN: 2719-7271

Numer wydania:
Nr 3, marzec 2023

Niniejsza publikacja jest zastrzeżona patentowo i w całości chroniona prawem autorskim. Wszelkie komercyjne przytaczanie całości bądź wybranych fragmentów opracowania wymaga zgody Wydawcy. Materiały InfoMarket Sp. z o.o. zabezpieczone zostały specjalnym kodem. W przypadku naruszenia dóbr intelektualnych bądź materialnych InfoMarket Sp. z o.o., poniesione straty będą egzekwowane prawnie.

Amica
for living



Technologia z pasją

Nowoczesna **płyta gazowa 2.0** od Amica została wyposażona w zaawansowaną technologię, dzięki której gotowanie to czysta przyjemność.

- **Timer** – po ustawionym czasie płyta automatycznie wyłączy palnik,
- **FlameControl** – precyzyjna regulacja mocy płomienia w ramach 9-stopniowej skali,
- **Palnik WOK** – potrójny płomień z dużą mocą idealny do naczyń typu wok.

Oddaj się pasji gotowania korzystając z nowych możliwości płyty gazowej 2.0, dzięki której masz wszystko pod kontrolą.

amica.pl



Timer

Grupa Amica

Amica dla WOŚP

Licytacje na rzecz 31. Finału Wielkiej Orkiestry Świątecznej Pomocy nadal trwają! Na profilu Allegro Amica dla WOŚP pojawiły się kolejne zaproszenia na warsztaty kuchni włoskiej, zaplanowane na 23 marca. To będzie wyjątkowa edycja, bowiem udział w nich weźmie także Joanna Jędrzejczyk – jedna z najpopularniejszych zawodniczek MMA na świecie oraz reprezentantka Polski w boksie i muay thai.

Ponad 155 mln zł – według wstępnych wyliczeń tyle na razie udało się zebrać podczas tegorocznego Finału Wielkiej Orkiestry Świątecznej Pomocy. Licznik cały czas rośnie, a to oznacza, że nadal można do niego dołożyć swoją cegiełkę. Aby podwyższyć stawkę i mocniej wesprzeć 31. Finał, grupa Amica jeszcze w pierwszej połowie stycznia przekazała wejściówki na warsztaty kulinarne połączone ze zwiedzaniem fabryki producenta AGD we Wronkach. Na aukcjach charytatywnych wylicytować można pięć dwuosobowych zaproszeń.

Teraz firma dodała kolejne wejściówki z udziałem specjalnego gościa.

– Aukcje Amica dla WOŚP wciąż trwają, ale już dziś możemy mówić o sporym sukcesie, bo w tym momencie wszystkie licytacje opiewają na łącz-



ną kwotę ponad 35 tys. zł. Mamy nadzieję, że kolejne wejściówki na wyjątkowe kulinarne spotkanie ze smakami kuchni włoskiej podbiją tę kwotę, zwłaszcza że 23 marca w naszym poznańskim showroomie zagości Joanna Jędrzejczyk, pierwsza

Polka w prestiżowej organizacji MMA – Ultimate Fighting Championship (UFC), a także wielokrotna mistrzyni Polski, Europy i świata. Jest to wyjątkowa okazja do odbycia batalii – oczywiście, wyjątkownie na polu kulinarnym – z jedną z najpopularniejszych zawodniczek mieszanych sztuk walki na świecie przy jednoczesnym wsparciu szczytnego celu. Tym bardziej zachęcamy do licytowania – mówi Maciej Krzysztozek, rzecznik prasowy grupy Amica.

Wyjątkowe charytatywne warsztaty odbędą się w czwartek 23 marca o godzinie 18.00 w showroomie Amica w Poznaniu i potrwać 3 godziny. W tym czasie Joanna Jędrzejczyk zabierze uczestników w podróż po swoich ulubionych daniach kuchni włoskiej, które z pewnością znajdą się w warsztatowym menu. Spotkanie poprowadzi znany poznański restaurator i ekspert od smaków Italii – Kacper Sobkiewicz. Warsztaty Amiki dają możliwość poznania dobrej jakości włoskich produktów i stworzenia różnorodnych dań. Zwieńczeniem wieczoru jak zawsze jest wspólna kolacja i kosztowanie przyrządzonych dań, a także możliwość spakowania przygotowanych potraw na wynos, by rozkoszować się nimi w domu z bliskimi.

BSH

BSH z ofertą międzynarodowych, płatnych staży

BSH, producent AGD marek Bosch i Siemens, zaprosił absolwentów wyższych uczelni na płatne międzynarodowe staże w różnych działach i lokalizacjach BSH. Rekrutacje trwały do końca lutego. Każdy uczestnik programu „Global Graduate Accelerator”, który ukończy staż z pozytywną oceną, otrzyma propozycję zatrudnienia w BSH.



Absolwenci zakwalifikowani do programu „Global Graduate Accelerator” odbędą roczne staże w różnych działach i lokalizacjach BSH, które sami wybiorą. Każdy z uczestników spędzi od trzech

do czterech miesięcy w Monachium, gdzie znajduje się główna siedziba Grupy BSH. Następnie stażysta będzie przez podobny okres zdobywał doświadczenie w jednej z niemieckich lokalizacji produkcyjnych BSH, a w trzecim etapie wybierze się do wybranego przez siebie kraju. Mogą to być: Polska, Hiszpania, Turcja, Izrael, Niemcy, Słowenia

lub Holandia. Podczas całego programu stażystą będzie opiekował się doświadczony mentor. Stażysci będą otrzymywali wynagrodzenia oraz środki na pokrycie kosztów zakwaterowania.



BSH zaprasza na staże absolwentów wyższych uczelni, którzy niedawno ukończyli studia i są na początku swojej zawodowej kariery. Oferta została skierowana do absolwentów różnych kierunków i uczelni, którzy nie mają jeszcze dużego doświadczenia zawodowego. Oferta staży w ramach „Global Graduate Accelerator” obejmuje działy marketingu i sprzedaży, IT i technologii cyfrowych, administracji biznesu, działalności operacyjnej i zarządzania. Na kandydatki i kandydatów czeka kilkanaście miejsc. Oferta stażu została przedstawiona na specjalnie utworzonej stronie WWW, przez którą można było od razu aplikować.



Okap wyspowy **Tubus W**

Idealny akcent w Twojej kuchni!

SHOWROOM

Plac Konesera 6, lok. U2B, Warszawa
www.ciarkodesign.com

 **CIARKO**[®]
DESIGN

Łódź Design Festival

Nadchodzi „Future Perfect”!

Czy zamiast przepowiadać przyszłość, możemy ją wspólnie zaprojektować? I jak nasze wyobrażenia przyszłości zmieniają teraźniejszość? To pytania, które razem z zaproszonymi gośćmi postawią organizatorzy podczas tegorocznej edycji Łódź Design Festival, która odbędzie się w dniach 18 – 28 maja. Hasło nadchodzącej edycji ŁDF to „Future Perfect”!



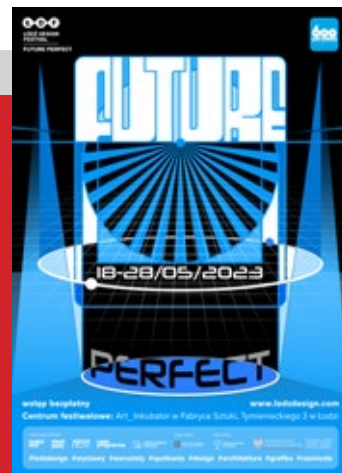
Łódź Design Festival to wyjątkowe wydarzenie, które skupia wokół siebie rodzimych projektantów i producentów związanych z branżą kreatywną, jak i miłośników dobrego designu. Organizowane od 2007 r., stanowi forum wymiany doświadczeń dla projektantów i firm, a za cel stawia sobie odkrywanie i promocję młodych talentów oraz prezentację kierunków rozwoju projektowania szerokiego gronu odbiorców. W jego ramach

organizowane są takie konkursy jak „must have”, wyróżniający najlepsze polskie produkty, oraz „make me!”, który ma na celu promocję młodych, zdolnych designerów. Stałym punktem festiwalu jest także Archiblok, podczas którego eksperci i ekspertki zajmujący się architekturą i urbanistyką prezentują najciekawsze aspekty swojej pracy zawodowej, by następnie wziąć udział w porównawczej dyskusji. Łódź Design Festival to także możliwość zgłaszania własnych propozycji do programu festiwalu. Daje ją open programme, dzięki któremu własne pomysły mogą przesyłać indywidualni twórcy, ale też instytucje, stowarzyszenia, fundacje, szkoły, galerie etc. Tych stałych elementów programowych, cieszących się popularnością i będących już znakami rozpoznawczymi ŁDF, nie zabraknie także podczas tegorocznej edycji. Poza nimi ideę przyświecającą każdej edycji Łódź Design Festival i prezentowanych podczas niej wystaw wyraża ogłaszane corocznie hasło przewodnie. W tym roku jest nim „Future Perfect”!

„Future Perfect” to hasło odwołujące się do wizji świata, w którym zarówno jednostki, jak i całe społeczeństwa po-

dejmują działania ze świadomością ich późniejszych efektów. Tegoroczny festiwal stanie się narzędziem, które pozwoli każdemu na wybranie jednej (a może kilku?) spośród pre-

zentowanych wizji, ale również na budowanie własnej, pozytywnych przyszłości. Koncepcja identyfikacji ŁDF 2023 sięga do zgeometryzowanej stylistyki art deco, syntetyzując wielokrotność prostych elementów w zbudowanie bardziej złożonej całości. Mnogość i przenikanie się form mają prowadzić wzrok odbiorcy przez różne płaszczyzny i sfery, koncentrując go finalnie na hasle „future”, dzięki umieszczeniu na osi symetrii punkto- wi zbiegu. Sam układ może przywołać na myśl scenę z reflektorami lub zasłonami, której głównym aktorem jest sferyczny napis „perfect”. Wybór interpretacji, czy idealna przyszłość jest dopiero przed nami, czy już minęła, zależy wyłącznie od odbiorcy. Inspirowana dawnym stylem kompozycja wybiega w przyszłość dzięki współczesnej, mocnej typografii oraz żywym kolorom.



Samsung

Comfort Wash – program subskrypcji pralek

Samsung połączył siły z marką Persil, tworząc wyjątkowy program subskrypcji o nazwie „Comfort Wash”. W ramach aktywacji użytkownicy mogą wypożyczyć pralkę Samsung EcoBubble wraz z comiesięczną dostawą detergentów Persil i Silan wprost pod drzwi mieszkania. Wygodnie, elastycznie i ekonomicznie, a przy tym w duchu „smart”.

Idea „Comfort Wash” oparta została na założeniu, że nie wszyscy użytkownicy chcą posiadać sprzęt na własność. To doskonała propozycja dla osób często zmieniających miejsce zamieszkania i poszukujących elastycznych rozwiązań. Subskrypcja sprzętu sprawdzi się również w przypadku małych i średnich firm chcących optymalizować wydatki. Nie zapominajmy jednak o osobach chcących przetestować urządzenie przed zakupem. Udział w programie „Comfort Wash” jest ku temu świetną okazją. Cały proces to zaledwie kilka prostych kroków. Użytkownik wybiera jeden z planów subskrypcji, najbardziej odpowiadający jego potrzebom – Flex Plan, Standard Plan lub Family Plan. W ciągu 4 dni roboczych serwis dostarcza pralkę Samsung z systemem EcoBubble. Każdy z 3 modeli dostępnych w ramach subskrypcji wy-

posażony jest w programy przeznaczone do prania różnego rodzaju tkanin.

Oferowane w ramach subskrypcji urządzenia piorą skutecznie nawet w niskiej temperaturze za sprą-



wą systemu EcoBubble. Z połączenia wody, powietrza i detergentu tworzy się piana wnika- jąca głęboko w materiał, co pozwala efektywnie usunąć zabrudzenia nawet w wodzie o temperaturze 15 °C. Ponadto pralki mają program Higieniczna para oraz panel AI Control, umożliwiający personalizację ustawień.

Wartość dodaną stanowi aplikacja SmartThings z rozszerzeniem SmartThings Energy, dzięki któ-

rej użytkownicy mogą monitorować i analizować ilości energii zużywanej przez podłączone do niej urządzenia Samsunga. W rezultacie lepiej kontrolują, a nawet obniżają miesięczne rachunki za prąd.

Do wybranej w ramach subskrypcji pralki użytkownik będzie regularnie otrzymywał 4-komorowe kapsułki do prania Persil 4 w 1 w zestawie z płynem do płukania tkanin Silan. To produkty, które dbają o ubrania, zapewniając im „dłuższe życie”. Co więcej, opakowania nadają się w 100 proc. do recyklingu. Więcej informacji można znaleźć na stronie comfortwash.pl.

Ulubiona muzyka w kuchni.



Bluetooth

Dostępne kolory:
biały, srebrny i antracyt



KitchenRadio

Nowoczesne radio FM przeznaczone do zabudowy pod szafkami w kuchni, czy sypialni. Elegancka obudowa doskonale dopasuje się do nowoczesnych wnętrz. Radio to posiada nowoczesny, czytelny wyświetlacz LED, w kolorze białym. Za dźwięk odpowiadają dwa pełnozakresowe 2,5 W głośniki oraz wzmacniacz basów.

Bluetooth pozwala na odtwarzanie muzyki przesyłanej bezpośrednio ze smartphona, czy też tabletu (iPhone, iPad, Android, etc). Dodatkowo model ten wyposażony jest w praktyczne funkcje budzika, automatyczne wyłączenie oraz timer gotowania. Radioodbiornik może działać również jako zestaw głośnomówiący. Zainstalowane diody LED mogą służyć jako nocne podświetlenie podszafkowe.

www.technisat.com

TechniSat

Duża rodzina procentuje!

Firma LG zachęca klientów posiadających Kartę Dużej Rodziny do udziału w promocji, w której można zyskać aż 10 proc. zwrotu wartości zakupów. Promocją objęte zostały sprzęty między innymi takie jak lodówki, pralki i suszarki.

LG w ramach promocji o nazwie „Karta Dużej Rodziny” oferuje klientom bardzo atrakcyjną promocję zakupową. Promocja skierowana jest do po-

siadaczy Karty Dużej Rodziny. Warunkami udziału są zakup urządzenia lub urządzeń, które są nią objęte i rejestracja transakcji oraz modeli na spe-

cialnej platformie z wykorzystaniem formularza zgłoszeniowego. Prawidłowe wypełnienie formularza rejestracyjnego powinno zawierać dane osobowe, takie jak imię i nazwisko, adres e-mail, numer telefonu oraz numer konta bankowego uczestnika promocji, na który ma nastąpić przelew premii. Ważną częścią formularza są pola dotyczące zakupionego sprzętu. Do formularza należy dołączyć wyraźne zdjęcie lub skan dowodu zakupu urządzeń (np. fakturę lub paragon) oraz wyraźne zdjęcie tabliczki znamionowej z numerem seryjnym, a także zdjęcie produktu. Należy pamiętać o zachowaniu dowodu zakupu do ewentualnego wglądu. Produkty objęte promocją oraz sklepy, w których można dokonać zakupu, ujęte są w regulaminie promocji dostępnym na stronie producenta pod adresem <https://www.strefalg.pl/promocja/kdr>.

Sprzedaż produktów uprawniających do udziału w promocji trwa w okresie od 09 stycznia do 31 grudnia 2023 r. W przypadku zakupów dokonywanych w sklepie internetowym liczy się moment skutecznego złożenia zamówienia, który musi nastąpić najpóźniej do godziny 23:59 dnia 31 grudnia 2023 r. Promocja trwa do 31 grudnia 2023 r. lub do wyczerpania puli premii.



Bosch

Na szczęście to Bosch!

Rozpoczęła się kolejna edycja loterii MyBosch, w której można wygrać atrakcyjne nagrody. Tym razem pod hasłem „Na szczęście to Bosch!”. To już szósta edycja tego projektu, w której można wziąć udział, rejestrując urządzenia marki Bosch na specjalnej platformie MyBosch. Loteria trwa do końca 2023 r.

Aby wziąć udział w akcji, należy zarejestrować swoje urządzenie marki Bosch zakupione od 1 stycznia 2023 r. na platformie MyBosch i potwierdzić chęć udziału w loterii. Platforma znajduje się na stronie internetowej www.bosch-home.pl/mybosch. Każde zarejestrowane urządzenie bierze udział tylko w jednym losowaniu, co oznacza, że można zarejestrować więcej niż jedno urządzenie i każde z nich weźmie udział w losowaniu nagród. Rejestracji urządzenia dokonujemy, podając następujące dane sprzętu: e-numer, numer FD oraz datę zakupu urządzenia. Numery znajdują się na tabliczce znamionowej, umieszczonej na każdym urządzeniu. Loteria trwa od 1 stycznia do 31 grudnia



2023 r., a losowania odbędą się 20 kwietnia, 20 lipca, 19 października 2023 r. i 18 stycznia 2024 r. Co kwartał losowane są jeden rower elektryczny Atala B-Tour A6.1 D18 28 cali, trzy nagrody po 1000 zł oraz 10 nagród w wysokości 500 zł.

Im więcej urządzeń zarejestrujemy, tym większe szanse na wygraną. Każde urządzenie to jeden los w loterii. Obowiązują regulamin, dostępny na stronie www.bosch-home.pl/promocje/loteria-mybosch.

Zdobywcy nagród zostaną poinformowani o wygranej za pomocą wiadomości wysłanej pocztą elektroniczną. Dodatkowo informacja o zwycięzcach w postaci imienia, pierwszej litery nazwiska oraz miasta zostanie opublikowana w zakładce promocji na stronie internetowej www.bosch-home.pl/promocje/loteria-mybosch po zakończeniu losowania.

SAMSUNG

**ZWROT
AŻ DO
3000 ZŁ**



P R O M O C J A

**Nadchodzą zmiany w kuchni?
Bądź na nie gotowy z urządzeniami
AGD Samsung**

Kup wybrany piekarnik lub piekarnik
i dobierz urządzenia AGD Samsung
objęte promocją, zostaw opinię
i zyskaj do 3000 zł zwrotu na konto.

Organizatorem promocji jest Samsung Electronics Polska sp. z o.o. Promocja trwa od 7 marca do 30 kwietnia 2023 lub do wyczerpania puli zwrotów. Zwrot 3000 zł jest wartością maksymalną zwrotu przy zakupie wybranych produktów AGD Samsung. Lista modeli produktów AGD Samsung biorących udział w promocji, wartości poszczególnych zwrotów oraz szczegółowe zasady promocji dostępne na kuchnia.samsung.pl.

Baza danych o odpadach, złożenie wniosku aktualizacyjnego

Początek roku to dobry czas, żeby zweryfikować wpis w BDO i złożyć wniosek aktualizacyjny. Wpis w bazie danych o odpadach nie aktualizuje się automatycznie po dokonaniu zmian w KRS czy rejestrze działalności gospodarczej. Każdorazowo należy dokonać aktualizacji przez złożenie wniosku aktualizacyjnego.

Aktualizacja danych podmiotów w BDO to bardzo ważna kwestia. Wniosek aktualizacyjny należy złożyć niezwłocznie w przypadku zmiany nazwy lub siedziby firmy. Aktualizacji podlega również adres korespondencyjny, jeśli jest inny niż siedziba firmy. Po dodaniu nowego miejsca prowadzenia działalności podmiot jest zobowiązany do złożenia wniosku aktualizacyjnego do właściwego urzędu marszałkowskiego w terminie 30 dni od wystąpienia zmiany.

Kilka słów o bazie danych o odpadach

BDO, czyli baza danych o odpadach, to wielozakresowe narzędzie, które służy do ewidencji wytwarzanych i przekazywanych przez przedsiębiorców odpadów, jak również stanowi bazę przedsiębiorców wprowadzających produkty, produkty w opakowaniach i gospodarujących odpadami. Co więcej, jest też m.in. podstawą wystawiania kart przekazania odpadów, tzw. KPO. Obowiązki rejestracji w bazie danych o odpadach podlegają wszystkie podmioty wymienione w art. 50 ust. 1 oraz art. 51 ust. 1 ustawy o odpadach. BDO

może być pomocne również do sprawdzenia dostawców i firm odbierających odpady – zawiera informacje o prowadzonej działalności i posiadanych pozwoleńiach.

Kogo dotyczy BDO? Gdzie szukać informacji?

Podstawą prawną obowiązku rejestracji w BDO są wspomniane wyżej art. 50 ust. 1 oraz art. 51 ust. 1 ustawy o odpadach. W wielkim skrócie można przyjąć, że wpisowi w BDO podlegają przedsiębiorcy, którzy wytwarzają, transportują lub przetwarzają odpady oraz prowadzą ewidencję tych odpadów, wprowadzają na terytorium kraju produkty w opakowaniach, opony, oleje smarowe, pojazdy, baterie i akumulatory, sprzęt elektryczny i elektroniczny, produkują lub importują opakowania albo kupują je w ramach transakcji wewnętrznych (od firm unijnych).

Danej firmy może dotyczyć każda z ww. pozycji, gdy importuje ona towary, ponieważ oznacza to, że wprowadza produkty w opakowaniach. W przypadku importu szeroko rozumianej elektroniki firmy te stają się wprowadzającymi do obrotu sprzęt elektryczny i elektroniczny i najczęściej również wprowadzającymi produkt w opakowaniu ale również baterie lub akumulatory. Warto podkreślić, że jeśli importowany sprzęt zawiera baterie lub akumulatory, to w takim przypadku importerzy uzyskują dodatkowo status wprowadzających baterie i akumulatory.

Firmy prowadzące np. serwis sprzętu, w którym powstają odpady inne niż komunalne, uzyskują status wytwarzających odpady z działal-



Mirosław Baściuk,

dyrektor zarządzający, członek zarządu Asekol PL oraz Enviropol PL

Zachęcamy do zweryfikowania planów rozwoju firmy. Jeśli planują Państwo poszerzyć zakres działalności, np. wprowadzenie nowych produktów na rynek, należy zweryfikować, czy podlegają one pod przepisy o Rozszerzonej Odpowiedzialności Producenta (ROP). Należy zweryfikować, do której grupy sprzętowej klasyfikowany jest wprowadzany sprzęt elektryczny i elektroniczny oraz czy wpis w dziale IV tabeli 1 oraz umowa z organizacją odzysku sprzętu obejmuje wszystkie wprowadzane grupy sprzętu. Analogicznie należy zweryfikować wszystkie działy dotyczące wprowadzenia produktów: pojazdy, opony, oleje i preparaty smarowe, baterie i akumulatory oraz opakowania. Jeśli wpis jest nieaktualny, nie obejmuje wszystkich zakresów, należy to niezwłocznie zmienić przez złożenie wniosku aktualizacyjnego.

Wniosek aktualizacyjny mogą Państwo przygotować samodzielnie lub powierzyć to naszemu zespołowi doradcemu Asekol PL. Zapraszamy do kontaktu: szkolenia@asekol.pl.

ności gospodarczej. Za każdy z tych obszarów odpowiada inny dział BDO. Pomocą do odpowiedniego „zidentyfikowania się” firmy, służyć może ankieta na stronie <https://bdo.mos.gov.pl/ankieta/>. Po jej wypełnieniu system podpowiada, czy rejestracja w BDO jest wymagana, i jeśli tak, to w jakich działach. Można również skorzystać z kompleksowej usługi doradztwa środowiskowego, którą oferuje organizacja Asekol PL (szkolenia@asekol.pl).

Działy rejestru BDO dla wprowadzającego sprzęt

Obszerna i szczegółowa charakterystyka działów oraz grup, a także przykładowe produkty podlegające rejestracji znajdują się w załączniku nr 1 do ustawy o użytym sprzęcie elektrycznym i elektronicznym.



Co ważne, gdy podlegająca rejestracji firma ma zawartą umowę z organizacją odzysku, informacje o wprowadzanych grupach znajdują się w umowie. We wniosku również należy odznaczyć, czy obowiązki realizowane są samodzielnie, czy z organizacją odzysku. W wypadku realizacji z organizacją do wniosku należy dołączyć skan umowy. Warto pamiętać, że przy realizacji obowiązków samodzielnie, wymagane również będzie od przedsiębiorstwa wniesienie zabezpieczenia finansowego.

Baterie i akumulatory wprowadzane do obrotu

Działalności wynikającej z ustawy z 24 kwietnia 2009 r. o bateriach i akumulatorach dotyczy dział V tabela 1 BDO. Dotyczy to wprowadzania wszystkich rodzajów baterii i akumulatorów produkowanych i wprowadzanych do obrotu, niezależnie od ich kształtu, pojemności, masy, składu materiałowego, sposobu użycia oraz od tego, czy stanowią przynależność albo część składową urządzenia lub dodatek do produktów. We wniosku rejestrowym należy odznaczyć, czy przedsiębiorstwo wprowadza baterie przenośne, samochodowe, czy przemysłowe. Definicje tych pojęć znajdują się ww. ustawie o bateriach i akumulatorach. W wypadku współpracy z podmiotem pośredniczącym potrzebne informacje zawiera umowa. We wniosku rejestrowym należy rów-



z papieru i tektury, ze szkła, z drewna. W wypadku współpracy z organizacją odzysku potrzebne informacje znajdują się w umowie. We wniosku rejestrowym należy również odznaczyć, czy przedsiębiorca realizuje obowiązki samodzielnie, czy z organizacją odzysku. W przypadku realizacji z organizacją nie jest konieczne dołączanie skanu umowy.

Odpady inne niż komunalne

Każdy wytwórca odpadów innych niż komunalne jest zobowiązany do uzyskania wpisu do rejestru BDO. Wpis w tym dziale jest konieczny, gdy przedsiębiorca wytwarza odpady z działalności gospo-



Jeśli wprowadzający zmienił organizację odzysku lub po raz pierwszy powierzył swoje obowiązki organizacji odzysku, jest zobligowany do aktualizacji wpisu w BDO. Aktualizacji wymagają nazwa organizacji odzysku, data zawarcia umowy i zakres umowy. W przypadku powierzenia obowiązków w zakresie sprzętu elektrycznego i elektronicznego do wniosku należy załączyć skan zawartej umowy.

niez odznaczyć, czy przedsiębiorca realizuje obowiązki samodzielnie, czy z podmiotem pośredniczącym. Przy rejestracji baterii nie jest konieczne dołączanie skanu umowy.

Gospodarka odpadami opakowaniowymi

Działalności w zakresie ustawy z 13 czerwca 2013 r. o gospodarce opakowaniami i odpadami opakowaniowymi dotyczy z kolei dział VI tabela 4 i/lub tabela 5 BDO. Wpis wymagany jest dla przedsiębiorców wprowadzających produkty w opakowaniach (tabela 4) oraz dokonujących wewnątrzspółnotowej dostawy produktów w opakowaniach; eksportujących opakowania, produkty w opakowaniach i wprowadzających opakowania (tabela 5). We wniosku rejestrowym należy odznaczyć, jakiego rodzaju opakowania są wprowadzane. Zgodnie z ww. ustawą o opakowaniach jest do wyboru 6 pozycji: opakowania z tworzyw sztucznych, z aluminium, ze stali,

darczej inne niż komunalne – czyli takie, które wymagają utylizacji w odpowiednim zakładzie przetwarzania i przekazania ich wraz z kartą przekazania odpadów (KPO). Mogą to być np. zużyty sprzęt elektryczny lub elektroniczny, tonery, kartony, plastik, drewno, lampy. Różnorodność występujących odpadów jest bardzo duża, dlatego został stworzony katalog odpadów, a każdy rodzaj odpadów otrzymał swój kod. Podstawą prawną katalogu jest Rozporządzenie Ministra Środowiska z 9 grudnia 2014 r. w sprawie katalogu odpadów. ASEKOL PL zapewnia odbiór odpadów zużytego sprzętu, baterii ale również innych problemowych odpadów (kontakt@asekol.pl)

Aktualizacja danych w praktyce

Wniosek aktualizacyjny można przygotować z poziomu użytkownika podrzędnego oraz głównego. Jednak wysłać wniosek może użytkownik główny

zalogowany przez profil zaufany. Dodatkowo użytkownik główny musi być upoważniony do reprezentowania firmy – wymieniony w KRS do samodzielnego reprezentowania firmy lub właściciel jednoosobowej działalności gospodarczej. W przeciwnym razie wniosek można złożyć pod warunkiem posiadania pisemnego pełnomocnictwa. Ze względu na doręczenie wniosku aktualizacyjnego za pomocą środków komunikacji elektronicznej pełnomocnictwo powinno być wydane w formie dokumentu elektronicznego opatrzonego kwalifikowanym podpisem elektronicznym, podpisem zaufanym albo podpisem osobistym weryfikowanym za pomocą certyfikatu podpisu osobistego. Pełnomocnictwo udzielone w sprawie z zakresu administracji publicznej podlega opłacie skarbowej w wysokości 17 zł. Opłatę skarbową uiszcza się na rachunek organu podatkowego właściwego ze względu na miejsce złożenia dokumentu – czyli urząd miasta, w którym jest siedziba urzędu marszałkowskiego; np. beneficjentem jest Urząd Miasta Stołecznego Warszawy dla Urzędu Marszałkowskiego Mazowieckiego.

Co należy aktualizować?

Informacje dotyczące danych podmiotu, np. nazwa firmy, adres siedziby, miejsca prowadzenia działalności; zakres prowadzonej działalności wymagającej wpisu do rejestru BDO.



**Piekarniki do zabudowy
z praktyczną funkcją
mikrofali**

Temat numeru!

PIEKARNIKI

P r o m o c j a



BOSCH

Technologia bliżej nas



Fot. Bosch

Piekarniki do zabudowy już dawno stały się standardem w nowo projektowanych lub remontowanych kuchniach. Planowanie miejsca pod ten sprzęt jest jedną z pierwszych czynności projektowych.

Nierzadko domownicy wykorzystujący wcześniej kuchenkę mikrofalową również w nowej kuchni chcą z niej korzystać. A jeśli nie ma na nią miejsca? Wtedy warto zdecydować się na piekarnik wyposażony w funkcję mikrofal. Trze-

bałówek. Za to sam sprzęt jest efektywny w działaniu, a wykorzystanie mikrofal w piekarniku potrafi znacznie skrócić czas przygotowywania potraw.

nego użytkownika. Tego typu sprzęt może doskonale sprawdzić się zwłaszcza w małych kuchniach i aneksach kuchennych.

Choć funkcja mikrofal dostępna jest także w niektórych piekarnikach standardowych (o szeroko-



AMICA AMMB44E2GCB X-Type

ba wiedzieć, że tego typu urządzenia wykorzystują przede wszystkim zaawansowaną technikę grzania opartą na grzałkach dolnych, górnych, grillu czy termoobiegu. Ich cena jest więc wyższa niż mikro-



SIEMENS CM633GBW1



GAGGENAU BS45111

kości, wysokości i głębokości ok. 60 cm), jest to domena przede wszystkim urządzeń kompaktowych. Tego typu konstrukcje, jak łatwo się domyślić, mają mniejsze gabaryty. Wysokość modeli kompaktowych osiąga zazwyczaj ok. 45 cm, szerokość i głębokość są zaś zbliżone do modeli standardowych (60 cm). Piekarnik z mikrofalą to funkcjonalne urządzenie, które sprawdzi się m.in. w małej kuchni, mającej pomieścić w sobie zalety „pełnowartościowego” piekarnika i mikrofalówki. Te urządzenia są znakomitą propozycją dla singli, mniejszych gospodarstw domowych oraz wszędzie tam, gdzie standardowe rozmiary tradycyjnych

Amica z systemem MultiWave



Kompaktowe piekarniki z mikrofalą mogą być nie tylko funkcjonalne, ale też doskonale prezentować się w kuchennym wnętrzu. Doskonałym tego przykładem jest model AMMB44E3GCB Q-type firmy Amica, w którym możemy nie tylko piec lub grillować, ale także rozmrażać czy podgrzewać potrawy.

Urządzenie wykorzystujące mikrofalę pozwala m.in. na wybranie jednego z pięciu poziomów mocy grzania, w zależności od tego, jaką potrawę chcemy przygotować oraz ile mamy czasu – jeśli bardzo się spieszymy, przydatna będzie funkcja rozmrażania czasowego, która pozwala zdecydowanie skrócić czas rozmraża-

nia w stosunku do tradycyjnych sposobów. Piekarnik wyposażony jest również w funkcję rozmrażania wagowego – urządzenie samo określa czas potrzebny do rozmrożenia produktu w zależności od tego, ile on waży. Warto wspomnieć, że piekarnik ma 13 programów automatycznych. Wystarczy ustawić masę potrawy i jej rodzaj, a kuchenka mikrofalowa sama dobierze odpowiedni program. Model AMMB44E3GCB

Q-type jest niezwykle prosty w obsłudze. Zastosowano w nim sterowanie sensorowe. Ma ono przyspieszyć i ułatwić ustawienie pożądanego programu. Czujniki znajdują się pod płaską powierzchnią panelu sterowania. Dzięki temu łatwiej utrzymać panel frontowy urządzenia w czystości, bo brak dodatkowych zamków to brak miejsca na gromadzenie się zabrudzeń.

Urządzenie wykorzystuje system MultiWave, czyli kilka punktów emisji mikrofal, co w połączeniu z obrotowym talerzem pozwala równomiernie podgrzać całą potrawę zarówno na zewnątrz, jak i w środku.





AMICA AMMB44E3GCW Q-Type

sprzętów gospodarstwa domowego do zabudowy byłyby zbyt duże. Nie oznacza to, że nie sprawdzą się jako urządzenia wykorzystywane w domach przy większej liczbie użytkowników. Wszystko zależy od tego, w jakie funkcje wyposażył je producent i czy takich właśnie możliwości od sprzętu oczekujemy.

Kolorystyka, wzornictwo i dopasowanie stylu

Domowa przestrzeń kuchenna to doskonale miejsce, żeby zaprezentować nietuzinkowy styl po-



GORENJE BCM4547A10BG



Fot. Gorenje

Gorenje z unikalnym kształtem wnętrza

Wielofunkcyjny piekarnik do zabudowy to praktyczne rozwiązanie, które sprawdzi się w każdej kuchni. Mnogość funkcji przy standardowych wymiarach sprawia, że te urządzenia nie tylko pieką potrawy, ale coraz częściej również grillują, pozwalają na poprawne przygotowanie pizzy, a także rozmrażanie i przygotowywanie potraw, jak w kuchence mikrofalowej. Takie urządzenie oferuje marka Gorenje. Jest nim nowy model – BCM598S18X. Urządzenie jest nie tylko prawdziwym pomocnikiem w kuchni podczas codziennego gotowania, ale również oferuje wiele dodatkowych możliwości w tym zakresie. Tym, co je wyróżnia, jest zaawansowany system, który sprawia, że potrawy są równomiernie pieczone dzięki lekko zaokrąglonej komorze piekarnika, która w połączeniu z odpowiednio rozmieszczonymi specjalnymi grzałkami zapewnia doskonałe i równomierne rozprowadzanie gorącego powietrza. Pieczone produkty są jednocześnie chrupiące na zewnątrz i pozostają soczyste w środku. Możliwość sprawdzenia stopnia przygotowania potrawy bez konieczności otwierania drzwi i wypuszczania



gorącego powietrza zapewniają również duże, szklane drzwiczki oraz praktyczne oświetlenie wnętrza komory pieczenia. Równie ciekawą funkcją jest program przeznaczony do przygotowywania mrożonek kupionych w sklepie lub innych gotowych i zamrożonych posiłków. Piekarnik z funkcją mikrofalarki marki Gorenje oferuje aż 19 rozmaitych funkcji grzania, w tym termoobiegi, grzanie dolne i górne, duży grill, grill z wentylatorem, dolną grzałkę z termoobiegiem, mikrofałę, mikrofałę i gorące powietrze, mikrofałę i grill. Wśród przydatnych funkcji nie zabrakło również tak zwanego szybkiego podgrzewania, po uruchomieniu którego piekarnik bardzo szybko nagrzewa się do wybranej temperatury.

Fot. Gorenje

mieszczenia. Z jednej strony można to zrobić, stosując odrębny od reszty AGD front piekarnika, albo z drugiej strony – wyposażać kuchnię w linie wzorniczą, w której wszystkie modele ma-

ją spójny design. Piekarniki z mikrofalą, podobnie jak standardowe konstrukcje, wyróżniają się różnym wzornictwem. Oprócz czarnych wersji kolorystycznych dużą popularnością cieszą się

Kompaktowy piekarnik z funkcją mikrofalarki może być jednym z elementów rozbudowanej linii wzorniczej. Dzięki temu w kuchennej zabudowie możemy stworzyć spójną stylistycznie i kolorystycznie aranżację



Fot. Miele



ASKO OCM8487B

modele w wersji inox. Dostępne są też piekarniki z białymi frontami wykończonymi na wysoki połysk. Tego typu sprzęt doskonale sprawdzi się zwłaszcza w jasnych kuchniach.

Detale wyróżniające widoczny front

Producenci stosują niekiedy dodatki, takie jak listwy dekoracyjne, podświetlenie uchwytów czy

wielocalowe wyświetlacze. Bardzo ważnym elementem piekarników są także panele sterowania. W najnowszych modelach są one wyjątkowo bogate pod względem wizualnym, co dziś jest bardzo ważne podczas wyboru piekarnika, a także bardzo funkcjonalne podczas użytkowania. Przy wybieraniu danego programu automatycznego taki wyświetlacz może nawet zaprezentować zdjęcie dania lub składników.

Sprzęty w stylu retro

Producenci piekarników z mikrofalą oferują je zarówno jako pojedyncze sprzęty utrzymane w stylistyce retro, jak również całe serie produktów. Seria nazywana jest wtedy linią. Spotkać możemy zarówno linie produktów wolnostojących, jak i do zabudowy, choć najczęściej produkty te występują obok siebie. Trudno bowiem o zastosowanie lodówki do zabudowy w stylu retro, skoro z założenia ma ona zostać ukryta za płytą meblową. Spójnie stylistycznie linie retro oferuje wielu producentów sprzętów gospodarstwa domowego. Urządzenia występują w rozmaitych kolorach i kształtach. Ciekawostką, na którą warto zwrócić uwagę, jest fakt, że sprzęty retro doskonale pasują do siebie wzorniczo nawet wtedy, gdy pochodzą od różnych producentów. Mamy tu na myśli połączenie du-



BOSCH HMG636RS1

żego i drobnego AGD. Wystarczy, że wszystkie urządzenia utrzymamy w jednej tonacji kolorystycznej, i już mamy efekt w pełni wystylizowanej na styl retro przestrzeni kuchennej. Takie wzornictwo pasuje do każdego domu i każdej kuchni, niemniej wykorzystywane jest naj-

Sterowanie piekarnikiem z funkcją mikrofalą jest intuicyjne i, w zależności od zaawansowania modelu, może być zarówno sensorowe, jak i manualne.

Fot. ASKO

Fot. Bosch



Fot. Amica





Fot. ASKO

Wnętrze komory piekarnika pokrywane jest często łatwą w czyszczeniu emalią. Może być również dostępne czyszczenie pirolityczne, które przebiega w wysokiej temperaturze i ułatwia usunięcie nawet trudnych zabrudzeń.

częściej w nowo remontowanych kamienicach, starych dworcach i pensjonatach, a także w pomieszczeniach loftowych i tych, które są utrzymane w stylu industrialnym.

Nowoczesne funkcje w stylu retro

Wzornictwo piekarników w stylu retro nawiązuje do sielskiego stylu, a przy tym są one wyposażone w nowoczesne i przydatne funkcje. W konstrukcjach stylizowanych na retro czy vintage stosuje się zwykle sterowanie mechaniczne, które odbywa się z wykorzystaniem ergonomicznych, stylizowanych pokręteł. Jeśli producent oferuje również inne sprzęty, to takie same pokręta znajdziemy np. na płycie gazowej. Piekarniki mogą być wyposażone w nowoczesne programy automatyczne, przydatne i praktyczne funkcje parowe, a także systemy zarzą-



BOSCH CMA585MBO

dania czasem podczas przygotowywania potraw. Mowa tu o wszelkiego rodzaju wyświetlaczach, timerach czy uruchomieniu poszczególnych grzałek w zależności od rodzaju przygotowywanej potrawy. Tego typu piekarniki oferują też nowatorskie rozwiązania w zakresie utrzymania wnętrza komory pieczenia w czy-



Fot. Gorenje

stości. Mogą być nimi specjalne emalie, a także automatyczne programy czyszczenia. Komfortowe użytkowanie wspomagane jest przez stabilne prowadnice, dodatkowe sondy do pomiaru temperatury czy zapewniające bezpieczeństwo blokady rodzicielskie.

Czyszczenie piekarnika retro

Czystość piekarnika, niezależnie od tego, w jakiej stylistyce został utrzymany, jest jednym z najważniejszych warunków sprawnego działania tego urządzenia. Producenci ułatwiają nam jej zachowanie ciekawymi rozwiązaniami funkcjo-



ASKO OM8464A

nalnymi. Mowa przede wszystkim o zastosowaniu na urządzeniu powłok minimalizujących powstawanie odcisków palców. W komorze natomiast pokrywa się wnętrza specjalnymi emaliami lub powłokami, które powodują, że resztki jedzenia nie przyklejają się tak łatwo do ścianek urządzenia. Czyszczenie modeli parowych przebiega nieco inaczej niż tradycyjnych. Jednym z najważniejszych „zabiegów” wykonywanych w celu przedłużenia trwałości komponentów urządzenia jest odkamienianie generatora pary. Jest ono niezbędne w większości sprzętów wykorzystujących wodę i polega na usunięciu osadu wapiennego z elementów wodnych, w tym generatora pary. W zależności od



Fot. Amica

producenta sugeruje się wykonać specjalny roztwór z dodatkiem octu i wlać go do zbiornika z wodą. Oprócz roztworu octowego sugerowanego przez producentów można także użyć środków odkamieniających w płynie lub tabletki (po uprzednim rozpuszczeniu). Wiele modeli informuje dźwiękowo lub wizualnie (za pomocą informacji tekstowej) o konieczności wykonania odkamieniania.



GORENJE BCM598S18X

Asko z 4 metodami przygotowywania potraw



ten przydatnych informacji, które zachęcają do odkrywania pełnej funkcjonalności piekarnika. Marka Asko, wychodząc naprzeciw oczekiwaniom klientów, oferuje nowoczesne kucharki mikrofalowe kombi, które zapewniają pełną elastyczność gotowania. Model OCM8478G oferuje cztery różne metody gotowania: gotowanie w mikrofalach, konwekcję wymuszoną przez wentylator, grillowanie oraz gotowanie w tradycyjnym piekarniku łączone z wykorzystaniem mikrofal. W tym samym programie gotowania można rozmrażać, przełączać na tradycyjną konwekcję i zakończyć krótkim grillowaniem. Urządzenie wyposażone jest w nowoczesny wentylator Microwave Stirrer, który rozprowadza fale równomiernie w piekarniku, zmniejszając potrzebę stosowania talerza obrotowego. Uzyskaną dodatkową przestrzeń można zamiast tego wykorzystać do podgrzewania większych ilości żywności.

Piekarniki ASKO wyposażone są w ekran dotykowy TFT, na którym najczęściej używane funkcje są natychmiast dostępne. Interfejs jest czytelny oraz intuicyjny w użyciu i zachęca do odkrywania wszystkich cech i funkcji piekarnika.

Jeśli potrzebujesz pomocy w gotowaniu, wybierz jeden z programów automatycznych w piekarniku Asko. Wystarczy wybrać danie z listy wstępnie zaprogramowanych potraw, a następnie w razie potrzeby dostosować wagę i intensywność. Interfejs jest pe-

Fot. ASKO



Pieczenie na odległość

Współpraca AGD oraz pozostałych urządzeń bez wątpienia jest przyszłością gospodarstw domowych. Coraz większą popularnością cieszą się systemy i aplikacje, które pozwalają na zdalne sterowanie różnymi urządzeniami. Wykorzystywana do tego specjalna aplikacja sterująca jest dostępna najczęściej na smartfony i tablety z systemami Android oraz iOS, niekiedy jest także możliwość sterowania za pomocą komputera (z poziomu przeglądarki internetowej). Do komunika-



SIEMENS HN678G4S1

cji między urządzeniami wykorzystywana jest wówczas łączność Wi-Fi. To właśnie dzięki tego typu rozwiązaniu użytkownik może uruchomić pranie, nie wstając z łóżka, napić się kawy niemal tuż po przebudzeniu, a także włączyć ogrzewanie w domu, zanim jeszcze wróci z pracy.

Rozwiązania i funkcje stosowane w produkowanych obecnie piekarnikach także pozwalają na zdalną obsługę tych urządzeń. Żeby obsłużyć niektóre modele, nie trzeba być już blisko urządzenia. Dziś możemy to robić, siedząc wygodnie przed telewizorem czy w firmowym biurze – wiele kilome-

Z talerzem obrotowym

Większość standardowych, wolnostojących kucharek mikrofalowych wyposażona jest w obrotowy talerz. Na dnie komory takiego urządzenia znajduje się zazwyczaj otwór z tzw. ślimakiem, który za sprawą napędu obraca talerz. Dzięki temu produkt „kręci się w kółko”, równomier-



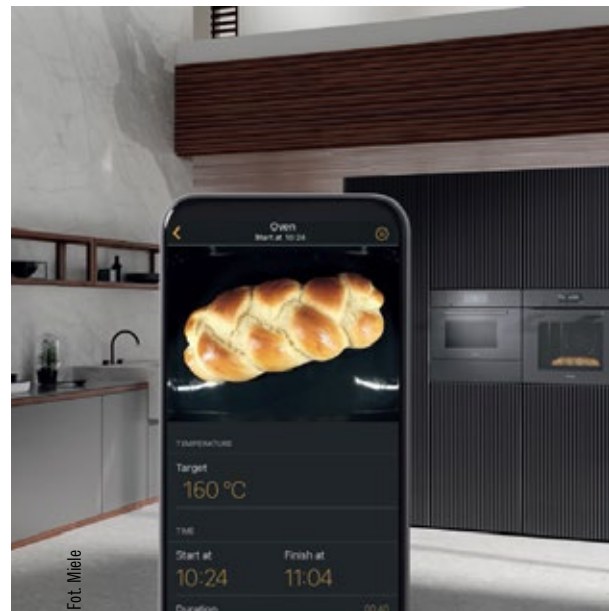
GORENJE BCM547ORAW

nie i z odpowiednio dobraną prędkością, podgrzewając jedzenie – bez niego potrawa byłaby lepiej nagrzewana bliżej kanału magnetronu, a tym samym użytkownik doświadczyłby w połowie zimnych produktów lub miejscowo

przypalonych. Tego typu rozwiązanie znajdziemy również w piekarnikach z funkcją mikrofal.

...lub konstrukcja z płaską powierzchnią

Alternatywą dla tego rozwiązania stała się konstrukcja bez talerza, ale ze specjalną płaską powierzchnią dna. Jest to w pewnym sensie rewolucja użytkowa, ponieważ dzięki temu producenci nie tylko ułatwiają nam, konsumentom, wkładanie i wyjmowanie dań, ale też czyszczenie wnętrza urządzenia. To także wyjątkowo funkcjonalne rozwiązanie pod względem samej powierzchni roboczej – płaska konstrukcja dna bez talerza obrotowego pozwala oszczędzić blisko 30 proc. miejsca w kuchence mikrofalowej. Jak zatem osiągnięto efekt równomiernego podgrzewania? Z reguły takie urządzenia mają na górze komory wbudowany wentylator, który dystrybuuje gorące powietrze po komorze. Dzięki temu do mikrofalówki możemy włożyć zdecydowanie więcej, przykrywając niemal całą powierzchnię jej dna, a potrawy będą efektywnie podgrzane w kilka minut.



Fot. Miele



FRANKE Maris FMA 45 MW XS

trów od domowej kuchni. Podłączenie urządzenia do Internetu może pozwolić producentowi monitorować stan techniczny sprzętu i wykryć niepożądane usterki. Nowoczesność wymusza na producentach ciągłe nadążanie za zmieniającymi się trendami i oczekiwaniami konsumentów. Producenci piekarników doskonale wpisali się w trend IoT, a więc tzw. Internet rzeczy.



SAMSUNG NQ50T9539BD/EO

Nie wszystkie naczynia do mikrofali!

Zasadą działania mikrofalówki jest przenikanie fal przez produkt. Aby równomiernie rozprowadzały one ciepło, a nie odbijały się od ścianek naczynia, należy przede wszystkim stosować akcesoria dołączono



Fot. Siemens

Bosch oferuje termoobieg 4D

Producenci wyposażają sprzęt w rozmaite funkcje i rozwiązania techniczne, które mają ułatwić przygotowywanie potraw. Piekarnik z funkcją mikrofali HMG636RS1 firmy Bosch wykorzystuje m.in. funkcję o nazwie termoobieg 4D, po której uruchomieniu ciepło rozprowadzane jest szybko i równomiernie po całym wnętrzu piekarnika. Wystarczy umieścić blachy lub ruszty na dowolnym poziomie, żeby uzyskać perfekcyjne rezultaty pieczenia. Co więcej, można również piec ciasteczka na wszystkich czterech poziomach jednocześnie, ze świetnymi rezultatami od góry do dołu.

Model HMG636RS1 wyposażony jest w innowacyjny system PerfectChef, który wspomaga użytkownika w perfekcyjnym przyrządzeniu posiłku. Wystarczy wstawić potrawę do piekarnika, wybrać z wyświetlanego menu odpowiedni program automatyczny i wcisnąć Start. Resztą zajmie się system PerfectChef. Określi tryb, temperaturę i czas gotowania, a nawet wyłączy program w odpowiednim momencie.

Obsługę modelu HMG636RS1 ułatwia intuicyjny pierścień sterujący. Przy użyciu niewielkich obrotów wewnętrznego pierścienia możemy uzyskać dowolne ustawienia, kontrolując go jednym palcem. Na uwagę zasługuje także czytelny wy-



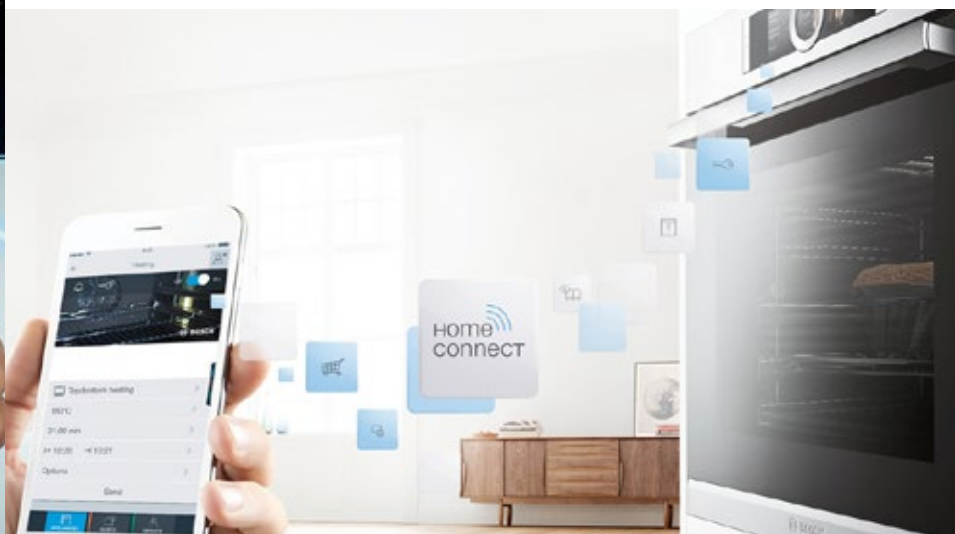
świetlacz LCD z panelem dotykowym. Dzięki temu zawsze możemy mieć kontrolę nad dostępnymi funkcjami piekarnika.

Urządzenie ma specjalną nieprzywierającą powłokę EcoClean Direct na tylnej ścianie komory, a wewnętrzna strona drzwi piekarnika jest w pełni szklana. Powłoka automatycznie absorbuje tłuszcz na tylnej ścianie, suficie i bocznych ściankach. Dzięki tym rozwiązaniom czyszczenie wnętrza urządzenia przebiega niezwykle łatwo. Drzwi piekarnika otwierają się i zamykają delikatnie i cicho dzięki systemom SoftOpen i SoftClose.

Fot. Bosch

ne przez producenta. Można jednak używać naczyń żaroodpornych i wykonanych ze szkła oraz naczyń wykonanych z tworzywa – o ile producent opakowania zaznaczył, że można go używać w kuchence mikrofalowej, lub opakowanie jest odporne na wysokie temperatury. Zabrania się jednak korzystania z metalowych naczyń i akcesoriów, ponieważ mo-

gą wywołać nawet pożar. Z tym samym wiąże się także używanie naczyń z połączanymi lub metalowymi elementami. Pozłacana porcelana może stracić swój blask przez to, że złoto może odpryskiwać. Nic nie stoi na przeszkodzie, żeby podgrzewać jedzenie w słoikach (bez wieczka) czy papierowych naczyniach (krótkie podgrzewanie).



Fot. Bosch

Po zainstalowaniu na urządzeniu mobilnym odpowiedniej aplikacji możemy wygodnie kontrolować parametry pracy rozmaitych „inteligentnych” piekarników.

ASKO. Zmywarki do zabudowy DBI344ID.B i DBI344ID.W

Nowoczesne, wytrzymałe i wydajne

Inteligentne, wyposażone w nowoczesne funkcje, a przy tym trwałe i zrównoważone dla środowiska – to najczęstsze cechy przypisywane najbardziej zaawansowanym technicznie urządzeniom wyposażenia domowego. Czy zmywarki mogą łączyć wszystkie te cechy? Skandynawska marka Asko, tworząc najlepszej jakości sprzęt, od 70 lat udowadnia, że jest to możliwe. Oto najnowsze produkty, jakie wprowadza Asko na polskim rynku w tym segmencie.



Asko, skandynawski producent najlepszej jakości urządzeń AGD klasy premium, wprowadza nowe zmywarki do zabudowy, będące częścią generacji DW60, które określa mianem najbardziej niezawodnych i najwydajniejszych na świecie. Nowe zmywarki Asko to bez wątpienia doskonałe połączenie innowacyjnej techniki, zrównoważonych rozwiązań i ponadczasowego wzornictwa. Zmywarki DBI344ID.B i DBI344ID.W, różniące się kolorem frontu, zaprojektowane i rygorystycznie testowane w warunkach odpowiadających 20-letniemu okresowi regularnego użytkowania, zapewniają doskonałe rezultaty zmywania i suszenia. Oferują największą na świecie wysokość załadunku, najmniejsze możliwe zużycie wody i energii, a ich solidna konstrukcja i dobrej jakości materiały pozwolą uniknąć kosztownych napraw i wymiany części.

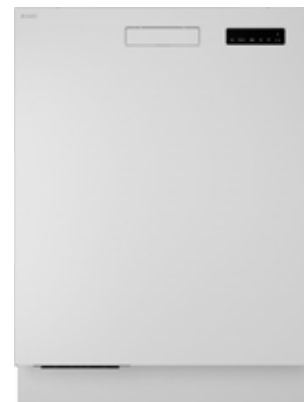
Firma Asko opracowała cały szereg innowacyjnych rozwiązań, pozwalających uzyskać najlepsze możliwe rezultaty czyszczenia. Nowe modele zmywarek zostały wyposażone w rozwiązania, które ułatwia-

ją codzienne obowiązki i zapewniają maksymalny komfort użytkownika na każdym etapie pracy urządzeń. Dzięki „inteligentnemu” systemowi Super Cleaning naczynia nie muszą być płukane przed włożeniem do zmywarki. Po uruchomieniu urządzenia najpierw następuje faza mycia wstępnego, podczas którego usuwane są z naczyń wszystkie większe zabrudzenia. Następnie system samodzielnie oczyszcza filtr, wnętrze zbiornika i uruchamia wybrany program zmywania. Nowa linia zmywarek ma precyzyjny system natryskowy, zaprojektowany tak, by dotrzeć do każdej części zmywarki – bez względu na to, jaki program jest używany. System 9 Spray równomiernie rozprowadza wodę po całym urzą-

dzeniu, dzięki czemu wszystkie przedmioty znajdujące się w zmywarce są dokładnie czyszczone, niezależnie od rodzaju załadunku i stopnia zabrudzenia. Ponadto nowe zmywarki oferują program Higiena, który myje i płucze naczynia w temperaturze 70 °C, zatem jest idealny do butelek dla niemowląt,



desek do krojenia czy słoików na domową marmoladę. Dodatkową skuteczność i wydajność zapewnia opracowana przez ekspertów Asko funkcja Turbo Combi Drying, która odparowuje wodę i za pomocą wentylatora odprowadza wilgotne powietrze na zewnątrz komory zmywania. Następnie, wykorzystując specjalne czujniki, zmywarka automatycznie otwiera drzwi, żeby dokończyć suszenie załadunku ciepłym powietrzem z wnętrza domu. Firma Asko zadbała także o maksymalny komfort i wygodę użytkowników. Nowe sprzęty cechuje duża wysokość załadunku, wynosząca aż 54 cm, oraz duża pojemność. Dzięki temu nowe modele pomieszczą aż 14 kompletów naczyń oraz najbardziej nieporęczne sprzęty kuchenne. Elastyczność załadunku zapewniają system Flexi Racks i 3 ruchome kosze. Składane i rozkładane rzędy, regulowana wysokość stelaży oraz dźwignie Instant Lift, ułatwiające wyjmowanie koszy, pozwalają na niemal dowolną konfigurację wnętrza i łatwe ładowanie zmywarki. Skandynawskie korzenie marki przejawiają się także w minimalistycznym wzornictwie produktów, charakteryzującym się czystą paletą kolorów i wykorzystaniem naturalnych materiałów. Dzięki temu urządzenia Asko idealnie harmonizują z wystrojem każdego mieszkania. Dbałość o szczegóły widoczna jest także wewnątrz urządzenia. Wszystkie wewnętrzne elementy zmywarki są wykonane w kolorze ciemnoszarym, natomiast dla lepszej orientacji i wygody użytkownika niektóre części zostały zaakcentowane limonkowym kolorem. W ten sposób producent wyróżnił elementy, które można regulować.



AMICA. Płyta gazowa PGCIN922QpFTB

9 poziomów regulacji płomienia

W ofercie płyt gazowych marki Amica dostępny jest 5-palnikowy model PGCIN922QpFB. Urządzenie ma 89 cm szerokości i 52 cm głębokości. Gładka powierzchnia wykonana z czarnego hartowanego szkła ułatwia utrzymanie urządzenia w czystości, a płaskie palniki dodają jej estetyki i elegancji.

Nowy model szklanej płyty gazowej marki Amica został tak zaprojektowany, żeby utrzymanie go w należytym czystości zajmowało jak najmniej czasu, a użytkownik nie tracił na tę czynność energii. Wszystko za sprawą idealnie gładkiej powierzchni wykonanej z dobrej jakości hartowanego szkła. Równie wygodne do czyszczenia są nowoczesne, płaskie palniki. Dodatkowo są niskie, efektowne i wydajne. Ponad powierzchnię szklanej tafli wy-



staje jedynie górna część palnika, co nie tylko zwiększa estetykę, ale także efektywność grzania. Ponadto ułatwia czyszczenie, ponieważ zanieczyszczenia nie wnikają w głąb palnika. Wszystkie zostały wyposażone w zabezpieczenie przeciw wypływowi gazu. Model PGCIN922QpFTB marki Amica wyposażony jest w 5 palników gazowych z płynną regulacją płomienia. Dzięki elektrycznemu zapalaczowi gazu, żeby uruchomić wybrany palnik, wystarczy delikatnie wcisnąć i przekręcić odpowiadające mu pokrętło. Jest to więc nie tylko proste, ale i wygodne rozwią-



zanie. Warto też dodać, że dzięki aż 9 poziomom mocy i intuicyjnym pokrętlom użytkownik precyzyjnie dopasuje wielkość płomienia do rodzaju przygotowywanych dań. Mniejszy płomień, na poziomie 2 – 3, jest idealny do duszenia potraw, poziomy 6 – 7 są optymalne do gotowania warzyw, a 8 – 9 do smażenia mięsa czy ryb. Komfortu użytkownika płyty dopełniają nowoczesne, mocne i w pełni stabilne ruszty żeliwne, które dla wygody można myć w zmywarce.

BOSCH. Piekarnik do zabudowy HBG539BB6

40 programów automatycznych

Bosch, producent sprawdzonych i cenionych sprzętów gospodarstwa domowego, wprowadza do oferty kolejny piekarnik do zabudowy. Model HBG539BB6 to nowoczesne urządzenie do przygotowywania perfekcyjnych dań, a to między innymi za sprawą innowacyjnego programu o nazwie AutoPilot 40 oraz automatycznego systemu czyszczenia EcoClean Direct.

Dzięki różnym funkcjom dostępnym w zaawansowanych technicznie piekarnikach codzienne przygotowywanie potraw może być prawdziwą przyjemnością. Dobrym tego przykładem jest model HBG539BB6, należący do Serie | 6 marki Bosch i wyposażony w program AutoPilot 40. Pozwala on perfekcyjnie przyrządzić posiłek. Wystarczy wstawić potrawę do piekarnika i wybrać z wyświetlanego menu odpowiedni program automatyczny (jeden z 40), wprowadzić masę potrawy i wcisnąć Start. Resztą zajmie się AutoPilot. Określi tryb, temperaturę i czas gotowania, a nawet wyłączy program w odpowiednim momencie. Ponieważ niektóre potrawy przygotowywane z pomocą programu AutoPilot wymagają użycia naczyń z pokrywką, wnętrze piekarnika pozostanie czyste. Konfigurację urządzenia ułatwiają intuicyjny panel sterowania, wyposażony w chowane pokrętła, i wyświetlacz TFT z wyraźnymi napisami oraz obrazami. Dzięki niemu użytkownik może łatwo ustawić pożądaną funkcję czy

temperaturę pieczenia. Nowy piekarnik o szerokości 60 cm sprawdzi się w każdej zabudowie kuchennej. Urządzenie wyposażone jest w praktyczną funkcję o nazwie Termoobieg 3D, która pozwala osiągnąć perfekcyjne rezultaty przygo-



towywania posiłków dzięki optymalnej dystrybucji ciepła na 3 poziomach równocześnie bez przenikania smaków. Model HBG539BB6 wyposażony jest w praktyczny, automatyczny system czyszczenia EcoClean Direct. Specjalna powłoka z ceramicznych mikrocząsteczek na tylnej ścianie piekarnika rozbija krople tłuszczu osiadające na niej podczas pieczenia – przez cały okres eksploatacji urządzenia. Przy lekkich zabrudzeniach wystarczy umieścić w komorze około 400 ml wody i kroplę detergentu do mycia naczyń na dnie piekarnika, następnie nastawić odpowiednią funkcję grzania, temperaturę oraz czas. Ta przyjazna dla środowiska metoda czyszczenia zmniejsza resztki powstałe po pieczeniu. Wystarczy je wytrzeć ściereczką, a cały proces czyszczenia jest szybki i nieskomplikowany. Pojemność piekarnika wynosi 71 l przy wymiarach 60 × 60 cm. Zakres temperatury, jaką można ustawić podczas przygotowywania potraw, wynosi od 50 do 275 °C. Piekarnik HBG539BB6 oferuje 13 funkcji grzania: termoobieg 3D, grzanie góra/dół, grill z obiegiem powietrza, grill o dużej powierzchni, grill o małej powierzchni, funkcja Pizza, grzanie dolne, grzanie intensywne, gotowanie w niskiej temperaturze, rozmrażanie, podgrzewanie, podtrzymywanie ciepła, termoobieg delikatny.

Płyty kombinowane

– praktyczne połączenie różnych źródeł zasilania



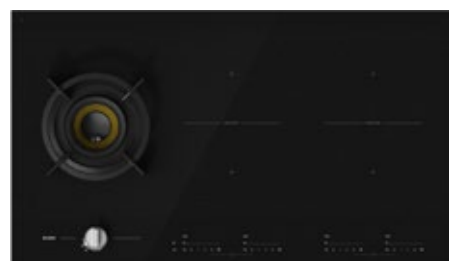
Fot. ASKO

Płyty grzejne tak zwane kombinowane to takie konstrukcje, które zwykle łączą się z różnych rodzajów płyt. W tego typu sprzęcie nierzadko moduł gazowy połączony jest w jedną bryłę z modułem elektrycznym, głównie indukcyjnym.

Płyty kombinowane cechuje przede wszystkim wszechstronność. Do dyspozycji użytkownika w jednej bryle mogą być dostępne zarówno palniki gazowe czy duży palnik wok, jak i strefa indukcyjna. Dzięki temu potrawy możemy przygotowywać zarówno na dużej patelni, jak i w indukcyjnej brytfannie. Posiadanie modelu kombinowanego, mimo standardowych rozmiarów, może więc zapewnić większą swobodę codziennego gotowania.

Gdzie sprawdzi się płyta kombinowana?

Płyty grzejne kombinowane to sprzęt do zabudowy, a więc nie tylko funkcje i rozwiązania techniczne będą tu miały znaczenie, ale również wymiary – te rze-



ASKO HIG1995AB



SIEMENS EP7A6QB90

czywiste i te montażowe (ważne z punktu widzenia instalatora). Gabaryty urządzenia przekładają się z kolei na liczbę i rozmiary dostępnych pól grzejnych danego typu. Niektórym użytkownikom wystarczą modele z dwoma polami, a dla niektórych i cztery pola grzejne będą niewystarczające (np. dwa gazowe i dwa indukcyjne), ale i na ten problem znajdują się rozwiązania i modele.

Bardzo ważne sterowanie sprzętem

Bardzo istotną rolę w płytach odgrywa sterowanie, które musi zapewnić wygodną i bezproblemową obsługę sprzętu. O ile w modelach gazowych do obsługi

stosowane są najczęściej pokrętki, to w płytach elektrycznych mamy do czynienia zwykle z różnego typu panelami dotykowymi, a te stają się coraz bardziej nowoczesne, precyzyjne i funkcjonalne. Konstrukcje kombinowane wykorzystują zwykle dwa różne sposoby sterowania w jednej bryle – osobne np. dla pól indukcyjnych i osobne dla palników gazowych.

Część gazowa w płycie kombinowanej

Płyty kombinowane najczęściej wyposażone są w palniki gazowe. Do kontroli wielkości płomienia stosowane są zwykle duże, ergonomiczne pokrętki. W stan-



MPM MPM-70-GMH-21



GORENJE GTW7C51B

dardowych modelach nie ma możliwości precyzyjnego sterowania poziomem grzania. W ofercie niektórych producentów można jednak znaleźć sprzęt wykorzystujący rozwiązania, które sprawiają, że płytę gazową można obsługiwać niemal jak model indukcyjny.

Na co warto zwrócić uwagę?

Jednym z istotnych elementów jest w tym wypadku odpowiednio duża odległość między poszczególnymi palnikami. Zapewnia to niezbędną przestrzeń na garnki – nawet te większe postawione na wszystkich palnikach nie będą sobie przeszkadzały. Dzięki temu gotowanie może być wygodne i przyjemne. Ponadto możliwość użycia dużych naczyń powoduje, że potrawy gotują się szybciej z zachowaniem wartości odżywczych produktów.

Podstawowym rozwiązaniem zwiększającym bezpieczeństwo korzystania z płyty gazowej jest zabezpieczenie przeciw wypływowi gazu. W zależności od producenta i modelu urządzenia może ono działać w różny sposób.

Część indukcyjna płyty kombinowanej

Indukcja to najefektywniejszy dziś sposób gotowania. Rozwiązania stosowane w płytach z polami indukcyjnymi sprawiają, że gotowanie jest nie tylko bezpiecz-



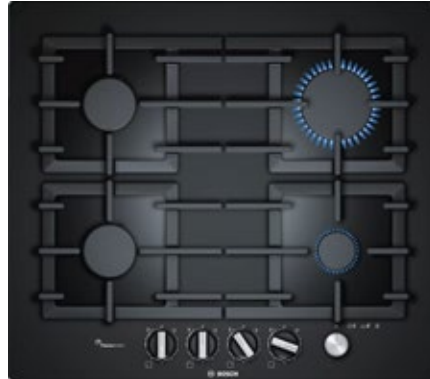
CONCEPT PDV7575BC

ne, ale przede wszystkim wygodne i intuicyjne. Wśród zalet należy wymienić krótki czas nagrzewu, aspekty ekonomiczne, błyskawiczne reagowanie na zmianę poziomu mocy i łatwość utrzymania w czystości. Atutem jest też nowoczesne wzornictwo. Ogromną korzyścią spośród wyżej wymienionych jest niewątpliwie czas podgrzania potrawy, który jest zdecydowanie krótszy niż przy wykorzystaniu palników gazowych czy pól ceramicznych. Dzieje się tak z prostej przyczyny: proces gotowania rozpoczyna się w mo-

mencie, gdy na włączonym polu stanie naczynie z ferromagnetycznym dnem. Wtedy podgrzewa się jedynie dno naczynia, a nie cała płyta. Po zdjęciu naczynia płyta pozostaje praktycznie chłodna, ponieważ ciepło powstaje w naczyniu, a nie w płycie.

Efektowny i praktyczny palnik wok

W wielu modelach płyt kombinowanych dostępny jest palnik typu wok. Oferowane są różne warianty tego rozwiązania, np. z potrójną lub podwójną koroną (podwój-



BOSCH PPP6A6M90

ny lub potrójnym płomieniem). W zależności od producenta i modelu płyty gazowej może być dostępna regulacja mocy dla wszystkich kręgów płomienia jednocześnie lub niezależna dla każdego z nich. Palnik wok ułatwia szybsze ogrzanie nawet dużego naczynia, choć najczęściej używa się na nim specjalnej patelni. Dzięki niemu możemy szybciej przygotować potrawę czy chociażby zagotować wodę, ponieważ charakteryzuje się on dużą mocą grzania.



Fot. Bosch

Szklane wykończenie i elegancki design

Szklana powierzchnia płyt kombinowanych wygląda bardzo gustownie i elegancko. W większości właśnie takie powierzchnie oferują producenci praktycznych, wielofunkcyjnych, a także eleganckich płyt kombinowanych. Tak wykończona powierzchnia i przemyślana konstrukcja zapewnia nie tylko nowoczesny akcent w kuchennej przestrzeni, ale również komfort użytkowania i przyrządzania potraw tradycyjną metodą za pomocą ognia wydobywającego się z palników gazowych. Warto dodać, że szklane powierzchnie płyt grzejnych do niedawna wykorzystywane były wyłącznie w konstrukcjach indukcyjnych. Szklana powierzchnia ma jeszcze jedną ważną cechę szczególną. Dotyczy ona łatwego utrzymania sprzętu w czystości. W kwestii designu modele typu „gas on glass” wyróżniają się dodatkowo wyjątkowo zaprojektowanymi rusztami.

Możliwość precyzyjnej regulacji płomienia

W płytach gazowych do kontroli nad wielkością płomienia stosowane są zwykle duże, ergonomicz-



MPM MPM-60-IMG-21

ne pokrętła. W standardowych modelach nie ma możliwości precyzyjnego sterowania poziomem grzania. W ofercie niektórych producentów można jednak znaleźć sprzęt wykorzystujący rozwiązania, które sprawiają, że płytę gazową można obsługiwać niemal jak model indukcyjny. Takim rozwiązaniem jest np. system FlameControl, stosowany przez firmę Amica. Dzięki niemu mamy do dyspozycji dziewięć poziomów mocy dla każdego z palników na płycie, które kontrolowane są za pomocą intuicyjnych pokręteł. Warto podkreślić, że FlameControl jest jednocześnie komfortowym, bezpiecznym i oszczędnym rozwiązaniem, które optymalizuje zużycie gazu. Użytkownicy płyt gazowych w niego wyposażonych mogą sterować poziomem grzania w sposób zbliżony do tego, jaki mają do dyspozycji użytkownicy płyt indukcyjnych. Podobne rozwiązanie znajdziemy również w płytach gazowych mar-



Fot. Amica



Fot. Gorenje

Płyty typu gaz na szkle to wyjątkowo stylowe i eleganckie urządzenia. Podobnie jak w wypadku płyt indukcyjnych, również w modelach gazowych typu „gas on glass” dominuje czerń.

Amica oferuje płynną regulację płomienia



W ofercie płyt gazowych marki Amica dostępny jest 4-palnikowy model PGCIN622QpFB. Gładka powierzchnia wykonana z czarnego hartowanego szkła ułatwia utrzymanie urządzenia w czystości, a płaskie palniki dodają jej estetyki i elegancji. Szklana płyta gazowa marki Amica została tak zaprojektowana, żeby utrzymanie jej w należytej czystości zajmowało jak najmniej czasu, a użytkownik nie tracił na tę czynność energii. Wszystko za sprawą idealnie gładkiej powierzchni wykonanej z dobrej jakości hartowanego szkła. Równie wygodne do czyszczenia są nowoczesne, płaskie palniki. Dodatkowo są niskie, efektowne i wydajne. Ponad powierzchnię szklanej tafli wystaje jedynie górna część palnika, co nie tylko zwiększa estetykę, ale także efektywność

Fot. Amica

grzania. Ponadto ułatwia czyszczenie, ponieważ zanieczyszczenia nie wnikają w głąb palnika. Wszystkie zostały wyposażone w zabezpieczenie przeciw wypływowi gazu.

Model PGCIN622QpFB marki Amica wyposażony jest w 4 palniki gazowe z płynną regulacją płomienia. Dzięki elektrycznemu zapalaczowi gazu, żeby uruchomić wybrany palnik, wystarczy de-



likatnie wcisnąć i przekręcić odpowiadające mu pokrętło. Jest to więc nie tylko proste, ale i wygodne rozwiązanie. Warto też dodać, że dzięki aż 9 poziomom mocy i intuicyjnym pokrętlom użytkownik precyzyjnie dopasuje wielkość płomienia do rodzaju przygotowywanych dań. Komfortu użytkownika płyty dopełniają nowoczesne, mocne i w pełni stabilne ruszty żeliwne, które dla wygody można myć w zmywarce.



AMICA PCG64102

czas ma do wyboru trzy sposoby przyłączenia urządzenia do gazu w zależności od rodzaju instalacji: do elastycznego przewodu, sztywnej instalacji rurowej albo węzłem elastycznym. Po poprawnej instalacji należy sprawdzić szczelność, spryskując podłączenie np. wodą z mydłem lub płynem do naczyń (przy nieszczelności pojawiają się bąbelki).

Bezpieczeństwo płyt gazowych

Podstawowym rozwiązaniem zwiększającym bezpieczeństwo korzystania z płyty gazowej jest zabezpieczenie przeciw wypływowi gazu. W zależności od producenta i modelu urządzenia może ono działać w różny sposób. Pierwszym sposobem jest wykorzystanie szczelnie zamkniętej rurki wypełnionej gazem lub specjalną cieczą. Po odkręceniu gazu i za-



ASKO HG1986AB

paleniu płomienia jeden z końców rurki nagrzewa się, zwiększając objętość i tym samym ciśnienie cieczy lub gazu w środku. Drugi koniec rurki z kolei połączony jest z mechanizmem zapadkowym i zaworem regulującym przepływ gazu. Zwiększenie ciśnienia w środku rurki związane jest z otwartym zaworem i mechanizmem zapadkowym. W razie zgaszenia płomienia, niezależnie od tego, czy przez prze-



GAGGENAU CG492211

ki Bosch. Nosi ono nazwę FlameSelect. Najnowsze płyty gazowe marki Bosch z unikatową techniką sterowania FlameSelect działają w oparciu o opatentowany system zaworów, który umożliwia dziewięciostopniową regulację wielkości płomienia. Nowe pokrętła pozwalają na precyzyjne określenie poziomu mocy przez wybór jego konkretnej wartości. Określony stopień regulacji, poza pokrętlą, widoczny jest po chwili na cyfrowym wyświetlaczu. Co ciekawe, nawet po

Wiele modeli płyt gazowych wykorzystuje palnik o dużej mocy grzania (tzw. wok), który umożliwia szybkie i wygodne przygotowywanie potraw w dużych naczyniach.

wyłączeniu płyty wskazuje on, które jej strefy są jeszcze gorące. Mamy więc do czynienia ze swego rodzaju wskaźnikiem ciepła resztkowego, tyle że w płycie gazowej.

Instalacja płyty gazowej

Podłączenia płyty gazowej powinien dokonać instalator, który po tej czynności wydaje właścicielowi stosowne świadectwo. Powinien on także sprawdzić efektywność wietrzenia pomieszczenia, szczelność instalacji gazowej oraz skuteczność działania wszystkich elementów urządzenia. Instalator zazwy-



Fot. ASKO



Fot. ASKO



ciąg, czy zalanie, rurka przestaje być ogrzewana (ciśnienie w niej zostaje nagle zmniejszone), co wiąże się z uwolnieniem zapadki i odcięciem gazu. Drugi rodzaj zabezpieczenia wykorzystuje elektromagnes oraz termoparę. Po przekręceniu i wciśnięciu kurka w celu zapalenia płomienia użytkownik dociska także zawór z elektromagnesem. Po zapaleniu gazu termopara, czyli tzw. czujnik temperatury umieszczony przy palniku, zaczyna się ogrzewać. Temperatura wywołuje w termoparze duże napięcie, gwarantujące swobod-



SAMSUNG NA64H300AK

ny przepływ gazu. Podobnie do wyżej wymienionej zasady działania termopara, która zostaje ochłodzona brakiem wysokiej temperatury (zalanie, podmuch powietrza), wraca do pozycji wyjściowej, odcinając tym samym dopływ gazu.

Pielęgnacja i utrzymanie w czystości

Zachowanie urządzenia w czystości to zaledwie jeden, ale kluczowy obowiązek każdego użytkownika. Cała reszta, począwszy od sprawnego działania, należy do sprzętu. W zależności od powierzchni płyty możemy korzystać z różnych środków – od mleczek po spraye do szkła. Lekko brudne szklane płyty można odświeżyć nawet płynem do szyb lub po prostu ściereczką nasączoną delikatnym detergentem. Niektóre preparaty zawierają specjalne substancje, które po nałożeniu nadają efekt połysku, a niektóre niwelują optycznie wszelkie rysy. Gdy na rozgrzanej szklanej płycie dostanie się cukier czy sól spożywcza, należy natychmiast usunąć te produkty z urządzenia. Do czyszczenia najlepiej użyć specjalnego skrobaka do szkła. Modele gazowe, oprócz czyszczenia powierzchni płyty, wymagają okresowego umycia wszystkich części palnika. Trzeba pamiętać, że palniki za-



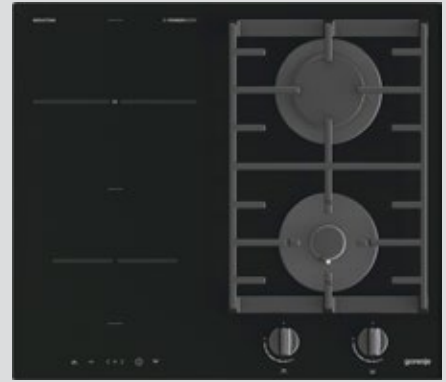
Fot. Gorenje



Fot. Miele

Gorenje dla praktycznych i nowoczesnych

Płyta kombinowana Gorenje GCI691BSC to połączenie dwóch rodzajów zasilania: elektrycznego i gazowego. Część gazowa to dwa praktyczne palniki gazowe o zróżnicowanej wielkości oraz mocy: 1 kW i 3 kW. Sterowanie tą częścią urządzenia odbywa się przy pomocy ergonomicznych pokręteł umiejscowionych wygodnie po tej samej stronie co pola grzewcze. Ma dużą powierzchnię grzejną, składającą się z czterech pól. Z kolei część zasilana elektrycznie wyposażona jest w dwa pola indukcyjne o średnicy 16 cm i 20 cm. Pole mniejsze oferuje moc 1,4 kW, a pole większe 2,3 kW lub 3 kW, w zależności od uruchomienia funkcji PowerBoost. Wszystkie płyty indukcyjne Gorenje wyposażone są w tę funkcję. Jej zadaniem jest zwiększenie mocy grzewczej pola indukcyjnego, dzięki czemu znacznie skracają się czasy gotowania. Producent zapewnia, że przy uruchomionej funkcji PowerBoost podgrzanie 2 l wody o temperaturze 15 °C do temperatury 90 °C zajmuje zaledwie 5,7 min. Pola indukcyjne w płycie GCI691BSC marki Gorenje można połączyć w jedną dużą strefę gotowania. Czuj-



niki zastosowane w każdym z elementów grzejnych rozpoznają położenie oraz rozmiar naczynia i automatycznie aktywują odpowiednie przyciski na panelu sterowania. Również łączenie pól odbywa się automatycznie – gdy urządzenie rozpoznaje, że naczynie umieszczone na płycie jest zbyt duże dla pojedynczej strefy gotowania. Wszystko to sprawia, że płyta kombinowana Gorenje oferuje dużą elastyczność i prostotę użytkowania.

Fot. Gorenje

brudzone czy zalane zdecydowanie mniej efektywnie działają, a w najgorszym wypadku mogą przestać działać. Wobec tego niezwłocznie po zalaniu należy takimi palnikami rozebrać na części pierwsze i dokładnie

specjalnej szczotki do małych powierzchni i szczelin. Po tej czynności powierzchnię płyty należy osuszyć.

Jak gotować i oszczędzać energię jednocześnie?

Użytkowanie płyt powinno być jak najbardziej świadome, a eksploatacja przyczyniać się powinna do optymalizowania zużycia energii i gazu. Stosowanie pokrywek podczas gotowania pozwoli nie tylko szybciej zagotować wodę, ale także krócej pracować urządzeniu. Podobnie ważną kwestią jest dobranie średnicy naczynia do rozmiaru palnika. Większy obszar nagrzewania wiąże się z większą mocą urządzenia, zwiększona moc z kolei powoduje większe zużycie gazu. Należy więc ustawiać mniejsze naczynia na mniejszych obszarach, a duże palniki, mające większą moc, nadają się do gotowania dużych naczyń. W wypadku używania płyt gazowych ważna jest dbałość o czystość palników. Te one przekazują płomień i powinny mieć jak najczystsze szczeliny, ponieważ zabrudzenia mogą zakłócać przekazywanie ciepła.



GORENJE GCE691BSC

umyć każdy element. Po umyciu dyszy elementy należy przetrzeć, np. wykałaczką lub drucikiem. Ruszty najlepiej jest zamoczyć w ciepłej wodzie z dodatkiem detergentu. Większość rusztów można też myć w zmywarce. Po umyciu wszystkich elementów należy je wysuszyć i zamontować ponownie na płycie. Pod urządzenie (najczęściej z ramkami, listwami), niestety, dostają się resztki jedzenia. Brud gromadzi się zresztą także przy czyszczeniu powierzchni płyty, zsuwając się pod krawędzie. Dlatego raz na jakiś czas małym szpikulcem lub nożykiem trzeba te resztki wydobyć. Kiedy warstwę tłuszczu i okruszków uda się wysunąć spod powierzchni, czas na czyszczenie środkiem chemicznym. Do tego celu można użyć np. szczoteczki do naczyń lub



CONCEPT PDV7460wh

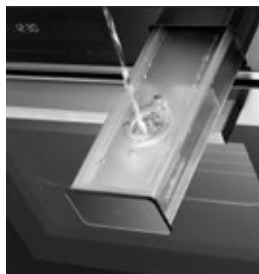
CONCEPT. Piekarnik parowy ETV8960bc

12 funkcji pieczenia i możliwość aktywacji pary

Firma Concept poszerza ofertę piekarników parowych do zabudowy i prezentuje nowy model – ETV8960bc. Urządzenie zwraca uwagę jakością wykonania i doborem wielu ciekawych i praktycznych funkcji. Klasyczne wzornictwo i czarne wybarwienie frontu będą się idealnie komponowały z kuchniami urządzeniami w stylach nowoczesnych.

Nowy piekarnik marki Concept to przede wszystkim nowoczesne systemy wspomagające codzienne gotowanie. Urządzenie oferuje intuicyjne sterowanie i 12 funkcji pieczenia, w tym gorące powietrze, grill i funkcję rozmrażania. Piekarnik parowy ETV8960bc zapewnia zdrowy i szybki sposób przygotowywania potraw. Oferuje funkcje zwykłego piekarnika elektrycznego z możliwością aktywacji trybu pary. Żywność gotowana na parze zachowuje witaminy, minerały i inne ważne składniki odżywcze. Potrawy są dietetyczne, ponieważ podczas gotowania na parze nie potrzeba tłuszczu. Jedzenie jest zatem lżejsze, zdrowsze, a przede wszystkim smaczniejsze niż w wyniku normalnego przygotowania na ciepło. Jednocześnie nie traci swojej objętości, zachowuje naturalny kolor, mięso jest ugotowane, soczyste i ma chrupiącą skórkę. Para nadaje się również do rozmrażania, blanszowania i podgrzewania żywności. Piekarnik parowy ETV8960bc wyposażony jest w zbiornik na wodę, który zamienia ją w parę dzięki generatorowi wewnątrz piekarnika. Para otacza równomiernie przygotowywaną

żywność, dzięki czemu nie wysycha ani nie przypala się podczas przygotowywania. Użytkownik może wybrać intensywność pary w zależności od rodzaju przygotowywanej żywności. Niska intensywność pary nadaje się do przygotowania dużych kawałków mięsa oraz do pieczenia ciasta drożdżowego. Średnia do przygotowywania ryb, zapiekania warzyw lub podgrzewania mrożonek. Wysoka służy do przygotowania mniejszych kawałków mięsa lub steków. Konserwacja piekarnika ETV8960bc jest bardzo szybka i prosta. Wystarczy napełnić zbiornik na wodę i włączyć funkcję czyszczenia parą. Gorąca para zmiękcza zabrudzenia wewnątrz piekarnika, które można po prostu wytrzeć ściereczką. Aby zapobiec zapychaniu się systemu parowego kamieniem,



producent zaleca odwapnienie go po ok. 20 godzinach pracy. W takim przypadku wystarczy napełnić zbiornik na wodę i dodać środek odkamieniający. Następnie należy aktywować funkcję usuwania kamienia i pozwolić, żeby program się zakończył. Piekarnik ETV8960bc jest wyposażony w przejrzysty dotykowy panel sterowania, który oferuje prostą i intuicyjną obsługę. Urządzenie oferuje dużą pojemność wewnętrzną, wynoszącą 72 l.

LG. Pralka LG Vivace V500 F4WV509S2A

„Inteligentna” ochrona tkanin

Do rodziny sprzętów segmentu pralniczego marki LG dołącza nowy model pralki normalnogabarytowej o pojemności 9 kg. Mowa tu o pralce LG Vivace V500 F4WV509S2A. Standardowa, komfortowa do zestawienia z suszarką do ubrań konstrukcja wyposażona jest w szereg udogodnień i oferuje aż 14 programów automatycznych, w tym antyalergiczny program z parą oraz czyszczenie bębna.



Pralka LG Vivace V500 F4WV509S2A została wyposażona w sztuczną inteligencję. Technika AI DD wykrywa objętość i ciężar wsadu, a czujniki rozpoznają skład tkanin w bębnie. Automatycznie dobrany program zapewnia optymalną skuteczność prania, oszczędność wody i energii. Gwarantuje też lepszą troskę o ubrania. Pralka wyposażona jest w dwie opcje prania: normalne i intensywne oraz dwie opcje płukania: normalne i płukanie+. Oprócz tego urządzenie oferuje aż 14 programów automatycznych: bawełna, Eco 40-60, mieszane, syntetyczne, koldry, antyalergiczny parowy, ubranka dziecięce parowo, odzież sportowa, szybki 14, mój program (Wi-Fi), delikatne, pranie ręczne, turbowash 59, czysz-



czenie bębna oraz płukanie i wirowanie. W zakresie dodatkowych opcji oferowanych przez producenta pralka LG Vivace V500 F4WV509S2A wyposażona jest w praktyczny program prania wstępnego, możliwość zaprogramowania opóźnienia startu, włączenia i wyłączenia sygnału dźwiękowego, a także zapewniającą bezpieczeństwo użytkownika blokadę rodzicielską. Model LG Vivace V500 F4WV509S2A został wyposażony w czytelny wyświetlacz oraz ergonomiczne pokrętko z metalicznym wykończeniem. Wśród parametrów technicznych warto wymienić dużą pojemność, wynoszącą 9 kg, oraz prędkość wirowania, która dochodzi do 1400 obr./min, co jest szczególnie istotne przy tak dużej pojemności.

gorenje
Life Simplified



PŁYTY GAZOWE GORENJE

ODKRYJ KOLEKCJĘ W STYLU CLASSICO

gorenje.pl



Żeliwne ruszty
Trwałość i odporność
na wysokie temperatury.



**Jednoręczna obsługa
palników gazowych**
Możliwość zapalania palników
jedną ręką.



Złote wykończenie
Gałki i uchwyty
wykończone w kolorze
starego złota.

Funkcje dostępne w zależności od modelu.

Zmywarki do zabudowy o szerokości 45 cm



Fot. Amica

Sprzęty do automatycznego zmywania o szerokości 45 cm cieszą się dużą popularnością. Głównie dlatego, że zajmują niewiele przestrzeni, która – zwłaszcza w mniejszych kuchniach – jest wykorzystywana do funkcjonalnego maksimum.

Wąska zmywarka do zabudowy, czyli taka o szerokości 45 cm, sprawdzi się idealnie nie tylko w niewielkich pomieszczeniach, ale również większych kuchniach. Wybór konkretnego modelu powinien być uzależniony od potrzeb użytkowników, możliwości przestrzennych i oczekiwań względem funkcji i kluczowych parametrów. Mniejsze gabaryty nie oznaczają ograniczonych możliwości technicznych.

Modele o szerokości 45 cm dorównują funkcjonalnością zmywarkom o standardowej szerokości, wynoszącej 60 cm.

Mniejsze gabaryty a pojemność sprzętu

Z gabarytami zmywarki wiąże się jej pojemność, która wyrażana

jest w kompletach naczyń. Podobnie jak z odczuwaniem hałasu, który jest umowny, tak samo będzie w wypadku pojemności. Wystarczy trzy duże garnki i pojemność liczo-

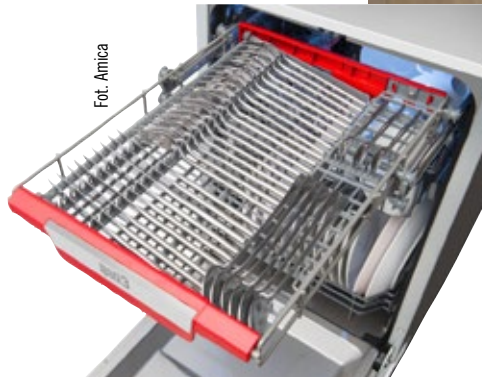
Pomimo niewielkich gabarytów w wielu modelach zmywarek do zabudowy o szerokości 45 cm nie brakuje praktycznej szuflady na sztućce, która znajduje się w górnej części urządzenia.



Fot. Hisense



BOSCH SPI6YMS17E



Fot. Amica



Fot. MPM

na kompletami będzie już w praktyce znacznie mniejsza. Choć na rynku dostępne są modele, które mieszczą 11 kompletów naczyń, to zmywarki o szerokości 45 cm pozwalają zwykle na zmywanie 9 lub 10 kompletów w jednym cyklu. Warto dodać, że za 1 komplet naczyń producenci przyjmują zastawę stołową dla jednej osoby, czyli po jednym talerzu płaskim i głębokim, mały talerzyk deserowy, podstawowe sztućce, jak nóż widelec i łyżka, a także szklankę o pojemności około

200 ml, filiżankę do kawy wraz ze spodkiem oraz małą łyżeczkę. Pierwsze produkowane zmywarki o szerokości 45 cm komunikowane były jako urządzenia dla singli i do niewielkich kuchni, niemniej wraz z użytkowaniem i opinią klientów ten trend



Fot. Concept

Urządzenia mogą być wyposażone w dwa rodzaje panelu sterowania – wewnętrzny, który jest ukryty w górnej części drzwi zmywarki, lub zewnętrzny, umiejscowiony na froncie i dostępny bez uprzedniego otwierania sprzętu.

się zmienił. Mniej ważna jest liczba domowników, a zdecydowanie istotniejsza częstość przygotowywania posiłków i tym samym ilość naczyń do zmywania. To są główne parametry, na ja-



Fot. Amica



Fot. MPM

kie należy zwrócić uwagę podczas wyboru odpowiedniego sprzętu.

SIEMENS SPI6YMS17E

Bosch oferuje sterowanie na odległość

Zmywarka do zabudowy o szerokości 45 cm i pojemności 10 kompletów naczyń – model SPV4E-KX20E marki Bosch – wykorzystuje rozmaite funkcje, które pozwalają na wygodny załadunek naczyń oraz efektywne i ciche zmywanie, a dodatkowo możemy nią sterować na odległość. W zmywarce zastosowano m.in. rozwiązanie EfficientDry, czyli system efektywniejszego suszenia, który jest możliwy dzięki automatycznemu otwieraniu drzwi po zakończeniu cyklu. Pomimo niewielkich gabarytów urządzenie jest bardzo pojemne dzięki systemowi koszy VarioFlex. Wydajność załadunku dodatkowo zwiększa system regulacji położenia górnego kosza Rackmatic. Służy to dopasowaniu wnętrza do aktualnych potrzeb użytkow-

koszu. Zmywarka została wyposażona w bardzo przydatną funkcję o nazwie Strefa Intensywna. Dzięki niej w jednym cyklu możemy myć naczynia o różnym stopniu zabrudzenia i wykonane z różnych materiałów, np. mocno zabrudzone garnki i patelnie w dolnym koszu, a szkło i porcelanę w górnym. Aktywacja funkcji sprawia, że dolna część zmywarki staje się strefą intensywnego mycia (z podwyższonym ciśnieniem i temperaturą wody), a w tym samym czasie zawartość górnego kosza traktowana jest odpowiednio delikatnie. Optymalizację działania tabletek do mycia naczyń zapewnia asystent dozowania. Prawidłowo wymieszany z wodą detergent działa na naczynia z większą siłą, gwarantując perfekcyjny efekt zmywania każdego załadunku. Modelem SPV4E-KX20E można sterować przy pomocy telefonu lub tabletu z wykorzystaniem aplikacji mobilnej HomeConnect.

Jaki wybrać panel sterowania?

Zmywarki obsługują rozmaite programy, dostosowane do mycia naczyń o różnym stopniu zabrudzenia. Część z nich jest uniwersalna i dostępna w wielu modelach różnych producentów. Przed zakupem urządzenia warto się im dokładniej przyjrzeć i zapoznać z opisem oraz zaleceniami producentów. Tym, na co warto zwrócić uwagę w pierwszej kolejności, jest umiejscowienie panelu sterowania. W zmywarkach do zabudowy o szerokości 45 cm, tak samo jak w pozostałych tego typu modelach, wyróżniamy dwa sposoby umiejscowienia panelu sterowania. Pierwszy z nich to tak zwane urządzenia z odkrytym panelem. Możemy spotkać się również z nazwą, że jest to zmywarka o niepełnej integracji panelu. Mimo że sprzęt jest przeznaczony do zabudowy meblowej, nie można go w pełni ukryć za frontem szafki. Widoczny zostaje panel sterowania. Drugi rodzaj to zmywarki z panelem zintegrowanym, czyli takim, który jest umiejscowiony w górnej części drzwi sprzętu, na ich ran-



BOSCH SPV6YMX11E



Fot. Bosch

SAMSUNG DW50R4050BB



nika. System pozwala zmienić ustawienie kosza na różnych wysokościach, a wybraną pozycję można łatwo zmienić, nawet gdy kosz jest pełny. Dzięki temu mamy możliwość dostosowania wnętrza komory zmywarki do naszych potrzeb, nawet do bardzo wysokich talerzy w dolnym koszu czy wysokich kieliszków bądź kufli w górnym



ZMYWARKI



Fot. Siemens



Fot. Hisense



Fot. Amica

Praktyczne systemy regulacji koszy umożliwiają dostosowanie pojemności zmywarki do wielkości zmywanych naczyń.

cie. W tym wypadku front meblowy pokrywa w całości przednią część zmywarki.

Dodatkowe wyposażenie zmywarki

Pojemność zmywarki będzie też zależała od jej wyposażenia dodatkowego. Mowa tu o koszach, w których układane są naczynia. Kosze są mało docenianym elementem zmywarki, a tak naprawdę odgrywają bardzo ważną rolę i wykonują nie mniej ważną pracę. To na nich układa się naczynia, żeby ramiona spryskujące mogły swobodnie obracać się i rozprowadzać wodę. Ich konstrukcja, modułowość oraz wyposażenie decydują o pojemności zmywarki oraz komforcie załadunku i rozładunku. Należy pamiętać, że coraz częściej ważnym uzupełnieniem koszy jest szuflada na sztućce. Na rynku istnieją zmywarki z jednym, dwoma lub trzema koszami. Zazwyczaj kosze te wyposażone są w obracane kółka lub specjalne prowadnice, które pozwalają na sprawne wysuwanie i wsuwanie elementu. Lekkie konstrukcje koszy pozwalają także na wyciąganie ich w całości z naczyniami, żeby postawić je np. na blacie. Jednoelementowe kosze spotyka się dziś głównie w zmywarkach kompaktowych i starszych modelach. Kilkopoziomowe zmywanie z dodatkowym ko-



AMICA
DIM44C6TBOiD

szalają na sprawne wysuwanie i wsuwanie elementu. Lekkie konstrukcje koszy pozwalają także na wyciąganie ich w całości z naczyniami, żeby postawić je np. na blacie. Jednoelementowe kosze spotyka się dziś głównie w zmywarkach kompaktowych i starszych modelach. Kilkopoziomowe zmywanie z dodatkowym ko-



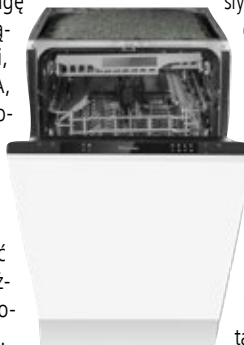
MPM
MPM-45-ZMI-02

szem zapewnią umycie większej liczby naczyń. Coraz częściej w zmywarkach o szerokości 45 cm stosuje się specjalną szufladę na sztućce.

Energooszczędność i efektywność

Ustawowo producenci mają obowiązek dołączyć do urządzenia informację, w jakiej klasie pracuje urządzenie (na etykiecie energetycznej). Aktualna skala efektywności przewiduje siedem klas, z których najlepsza jest obecnie klasa A, a najniższa G. Ten parametr powinien być wzięty pod uwagę już przy początkowym wyborze urządzenia. Przyjmuje się, że zmywarki, które pracują w parametrach klasy A, są o blisko 40 proc. bardziej energooszczędne niż zmywarki klasy G. Oszczędności nie są zauważalne po roku czy po dwóch. Na zyski (z uwagi na większy wydatek na samo urządzenie) należy poczekać od kilku do kilkunastu lat. Ale ważny jest fakt, że obcujemy z nowoczesnym technicznie urządzeniem. Oprócz wyboru urządzenia w najlepszej klasie energetycznej warto oszczędzać już od początku użytkowania zmywarki. Po pierwsze, nie należy aktywować zmywania z połową naczyń w komorze. Lepiej jest zapełnić komorę stopniowo i włączyć dopiero, gdy zmywarka będzie całkowicie wypełniona naczyniami.

Wyjątkiem będą programy umożliwiające mycie połowy załadunku. W takim wypadku możemy zmywać mniejszą ilość naczyń i dodatkowo zużyć tylko tyle wo-



HISENSE
HV520E40UK

dy i energii, aby umyć połowę wsadu.

Głośność pracy

w zabudowie

Ukryta w zabudowie kuchennej zmywarka o szerokości 45 cm może być niewidoczna na pierwszy rzut oka, ale za to słyszalna. Głośność urządzenia podczas pracy będzie miała szczególne znaczenie, gdy urządzenie jest zainstalowane w kuchni

otwartej na salon. Warto pamiętać, że hałas jest wartością logarytmiczną, czyli nierównomierną, bowiem każdy z nas odbiera go inaczej i wyczułony jest na inne zakresy. O wiele ważniejsze od poziomu hałasu deklarowanego przez producenta, który zwykle jest stosunkowo mały, są odpowiedni montaż, wypoziomowanie czy podłączenie węża do syfonu. Niepoprawna instalacja może zwiększyć emisję hałasu nawet o 10 dB(A). Od niedawna producenci są zobligowani do komunikowania emitowanego przez urządzenie hałasu na etykiecie energetycznej, a wartość przedstawiana jest za pomocą dużych liter od A do G. Im bliżej litery A, tym sprzęt będzie odznaczał się niższym poziomem hałasu. Przyjmuje się, że akceptowalną wartość emisji hałasu zmywarek zostaje osiągnięta na poziomie litery D.



CONCEPT
MNV4745



GAGGENAU
DF264100



Jedna płyta - dwa źródła energii

Płyta indukcyjno-gazowa **MPM-60-IMG-21** to rozwiązanie, które łączy **dwa rodzaje płyt** na jednym panelu. Urządzenie daje możliwość gotowania na indukcji lub tradycyjnie – na gazie.

Część indukcyjna płyty posiada **funkcje Booster**, która pozwala zwiększyć moc wybranego pola grzejnego nawet o kilkadziesiąt procent. Dzięki temu podgrzejemy potrawę niemal w ekspresowym tempie.

Moduł gazowy wyposażony został w **2-częściowy żeliwny ruszt**, stabilny i łatwy w czyszczeniu.

Siemens Home Appliances

SIEMENS

Dwa razy szybciej z varioSpeed.

Gotowe o połowę szybciej. Nie musisz rezygnować z domowej kuchni, nawet gdy goni Cię czas. Nasze piekarniki z funkcją varioSpeed oferują tryb łączący grzanie konwencjonalne z mikrofalowym. Wzmocnienie mocy skraca czas przyrządzenia potraw nawet do 50%, a zdrowe, domowe posiłki są gotowe o wiele szybciej.