


**POBIERZ
NUMER!**


Amica

GAZOWE, INDUKCYJNE

CERAMICZNE, BEZPŁOMIENIOWE, MODUŁOWE



■ Ważnym elementem decydującym o wyborze płyty jest jej wygląd.



■ Innowacyjnym rozwiązaniem jest integrowanie płyty z okapem.



■ Płyty stają coraz bardziej intuicyjne, komfortowe i łatwe w obsłudze.

Italia w każdym calu
freggia

SIEMENS

Postaw na ActionLED

Amica

iSensoric. Technologia, która wyzwala kreatywność. Piękno, które inspiruje.

www.siemens-home.bsh-group.com/pl/

Ekskluzywna linia sprzętu do zabudowy marki Siemens łączy elegancję oszczędnej formy z futurystyczną funkcjonalnością. Nowatorskie rozwiązania widoczne są zarówno w pięknym i konsekwentnym wzornictwie, jak i w zaawansowanej technologii, przekładającej się na maksymalną samodzielność i efektywność wszystkich urządzeń. Kontrolowane przez elektroniczne systemy sensorowe, pracują oszczędnie i cicho, z gwarancją doskonałych

efektów. Zarówno piekarniki, płyty grzewcze, okapy, jak i zmywarki oraz chłodziarki to prawdziwi eksperci, stworzeni do perfekcyjnego spełniania oczekiwań użytkownika. Technologia iSensoric otwiera przed nami nowe horyzonty, nadając obowiązkom kuchennym rangę kreatywnej twórczości. Marka Siemens wkracza w nową erę, inspirując swoich Klientów do odkrywania nieznanych dotąd możliwości dla domowej kuchni.

Siemens. The future moving in.



Płyta indukcyjna Amica łączy w sobie wiele praktycznych funkcji i zachwyca wyglądem.

Została zaprojektowana tak, by upraszczać wykonywanie kuchennych obowiązków. Podświetlenie ActionLED pozwala jednym spojrzeniem ocenić, które pole gotowe jest do pracy. Dyskretnie podświetlenie zastąpiło w modelu PI6544ISU tradycyjne nadruki. Jest to nie tylko niezwykle praktyczne rozwiązanie, ale i bardzo estetyczne, co dla ceniących design będzie dodatkowym atutem.



Po uruchomieniu podświetlają się wszystkie pola.



Po wybraniu pola reszta zostaje wygaszona.



Dzięki funkcji Bridge można pola łączyć, by uzyskać optymalny obszar grzewczy.

Dowiedz się więcej na www.amica.pl



Foto: Teika

W numerze:

Determinanty	6	Funkcje, innowacje, rozwiązania	20
Czym kierować się przy zakupie?	8	Wzornictwo	22
Alfabet marek	10	Prawidłowy montaż i instalacja	26
Ważne parametry płyt	12	Same zalety indukcji	30
Bezpieczeństwo	14	Czyszczenie i konserwacja płyt	34
Sterowanie i interaktywność	16	Modele zalecane	36

Co krok to innowacje

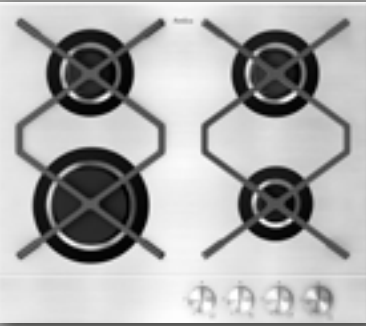


Płyty kuchenne to jeden z najdynamiczniej rozwijających się segmentów AGD. Stają się niezwykle komfortowe, funkcjonalne i innowacyjne. Przewrotnie zaczęły od płyt gazowych. Jeszcze niedawno mogliśmy w nich ustawić zaledwie moc płomienia dzięki wygodnym, jednak dość prostym w obsłudze pokrętkom. Dziś już możemy to robić elektronicznie, pracując na precyzyjnych systemach zaworów, które

co do stopnia, dokładnie i cyfrowo wybiorą odpowiednią moc grzania. Oczywiście, to nie koniec, bo niedawno mieliśmy premierę polskiego produktu, który inspirowany azjatycką kuchnią potrafi całkowicie automatycznie regulować parametry płomienia! Płyty indukcyjne stały się już standardem. Są efektywne i oszczędne, niezwykle łatwe w czyszczeniu i bezpieczne w użytkowaniu. Mnóstwo tu ciekawych rozwiązań z programami automatycznymi na czele, które dostosowane są do różnego rodzaju przygotowywanych posiłków. Coraz śміiej producenci operują światłem i podświetlają pola grzewcze czy krawędzie powierzchni. Faktem staje się możliwość zintegrowania płyty z okapem czy podłączenie jej do Internetu i monitorowanie czasu działania pola czy zużycia energii. Krótko mówiąc: XXI wiek w pełnym rozkwicie! Serdecznie zapraszamy do lektury!

Magda Strzykalska ■

Płyty gazowe



Charakterystyka segmentu

CENA	MODELE	MARKI
300,- 17900,- najn./najw.	 dostępne: 881	 dostępne: 39
STEROWANIE	ZAPALARKA	
 pokrętkami	 elektryczna	

Ważne trendy

PALNIK	GAS
 trójwieńcowy	 on glass

Płyty ceramiczne



Charakterystyka segmentu

CENA	MODELE	MARKI
380,- 6500,- najn./najw.	 dostępne: 245	 dostępne: 28
ŁATWE	STEROWANIE	TIMER
 mycie	 dotykowe	 pracy

Ważne trendy

ELASTYCZNE	GAS
 pola grzejne	 on glass

Płyty gazowe zasilane są gazem i zapalają palnik zazwyczaj automatycznie po odkręceniu kurka i wytworzeniu iskry. Pod kątem materiału wykonania wyróżniamy płyty emaliowane, stalowe oraz szklane. Na rynku dostępne są także bezpłomieniowe płyty, które nad płomieniami mają szklaną powierzchnię, która tworzy ceramiczny obszar roboczy. Płomień ogrzewają strefy grzewcze i w ten sposób podgrzewają naczynia.

Płyty ceramiczne podgrzewają potrawy dzięki elementom grzejnym umieszczonym pod szklaną powierzchnią. Mogą nimi być spirale lub taśmy nagrzewające. Możemy na nich postawić prawie każdy rodzaj naczyń, pamiętając jednak, że podczas użytkowania i po, same strefy i bliska powierzchnia są gorące. Stosuje się tu często technikę szybkogrzejną (np. hi-light), zwiększającą moc grzania.

Marki rekomendowane



Modele zalecane str. 40

Marki rekomendowane



Modele zalecane str. 39

Płyty indukcyjne



Charakterystyka segmentu

CENA	MODELE	MARKI
680,- 20200,- najn./najw.	 dostępne: 723	 dostępne: 48
SZYBKIE	ŁATWE	PODTRZYMANIE
 grzanie	 mycie	 ciepła

Ważne trendy

APLIKACJA	CONNECTIVITY	PROGRAMY
 Wi-Fi	 Wi-Fi	 gotowania

Płyty indukcyjne działają na zasadzie indukcji magnetycznej. Ciepło wytworzone zostaje bezpośrednio w garnku. Technika ta jest bardzo bezpieczna, komfortowa i ma największą sprawność energetyczną. Jednakże z tym wiąże się odpowiedni rodzaj stosowanego naczyń, które musi mieć ferromagnetyczne dno.

Marki rekomendowane



Modele zalecane str. 36

Płyty kombinowane



Charakterystyka segmentu

CENA	MODELE	MARKI
600,- 10400,- najn./najw.	 dostępne: 26	 dostępne: 9
STEROWANIE	STEROWANIE	ZAPALARKA
 pokrętkami	 dotykowe	 elektryczna

Ważne trendy

PALNIK	GAS
 trójwieńcowy	 on glass

Płyty w wersji kombinowanej to zestawienie dwóch rodzajów płyt grzewczych. Z jednej strony producenci oferują płyty kombinowane wykorzystujące zasilanie gazowo-elektryczne (np. płyta gazowo-ceramiczna lub gazowo-indukcyjna), z drugiej zaś elektryczne (np. ceramiczno-indukcyjna). Wśród klientów jest to ceniona konstrukcja, zwłaszcza kiedy nie można zdecydować się na jeden rodzaj zasilania.

Marki rekomendowane



Modele zalecane str. 42

Płyty zintegrowane z okapem



Charakterystyka segmentu

CENA	MODELE	MARKI
8000,- 30000,- najn./najw.	 dostępne: 11	 dostępne: 6
PODTRZYMANIE	CZUJNIK OPARÓW	STEROWANIE
 ciepła	 automatyczny	 dotykowe

Ważne trendy

APLIKACJA	CONNECTIVITY	PROGRAMY
 Wi-Fi	 Wi-Fi	 gotowania

To zupełnie inna konstrukcja. Okap zamontowany jest stricte w powierzchni płyty. Wówczas po włączeniu płyty grzewczej, automatycznie włącza się okap zasysając opary. Dostępne konstrukcje wyróżniają wyciągi zamontowane po środku płyty lub z boku czy wysuwane z płyty po aktywacji urządzenia (podobnie jak okap nablatowy). Zaletą takiego urządzenia jest szybka wentylacja oparów unoszących się nad garnkiem.

Marki rekomendowane



Modele zalecane str. 42

Płyty modułowe (typu domino)



Charakterystyka segmentu

CENA	MODELE	MARKI
230,- 12200,- najn./najw.	 dostępne: 101	 dostępne: 17
STEROWANIE	STEROWANIE	WYŚWIETLACZ
 dotykowe	 pokrętkami	 sterujący

Ważne trendy

TIMER	ZABUDOWA
 0:30	 modułowa

Są to płyty pomniejszone, osiągające średnio 30–40 cm szerokości. Nazywane także zestawami combi set umożliwiają dowolne łączenie różnych modułów i stref grzewczych – także frytkownic, płyt teppan yaki, wok, grill czy parowaru itp. Wybierane są także przez konsumentów z powodu małej liczby pól grzewczych (standardowo 2 w płytach gazowych czy indukcyjnych), ale także szerokiego spectrum możliwości.

Marki rekomendowane



Modele zalecane str. 43

DETERMINANTY ZDROWEGO GOTOWANIA



Fot. Freggia (x3)

Zdrowe, smaczne i efektywne przyrządzanie potraw wymaga spełnienia kilku kluczowych warunków. Przede wszystkim efektywnie nie oznacza tanio czy szybko – często wyrafinowana obróbka termiczna wymaga czasu. Dotyczy to także płyt do zabudowy.

Slogan „szybkie, zdrowe i tanie gotowanie” należy więc odłożyć do lamusa. Takie postawienie sprawy jest bowiem sprzeczne samo w sobie. Podczas przygotowywania posiłków warto przede wszystkim zadbać o wybór zdrowych produktów z wyższej półki oraz zdrową, energooszczędną i bezpieczną obróbkę termiczną. Tę zapewnią tylko i wyłącznie renomowani i uznani producenci.

1 Po pierwsze: zdrowe produkty

Zdrowie mamy jedno. Powinniśmy dbać więc o nie szczególnie i przestrzegać podstawowych reguł żywieniowych z tzw. piramidy zdrowego żywienia. Przede wszystkim należy spożywać świeże, zdrowe produkty – zwłaszcza w świeżej chemii i konserwantów. Główne źródło energii w naszym codziennym posiłku stanowić powinny produkty zbożowe, owoce i warzywa oraz mleko i produkty mleczne. Mięso powinniśmy spożywać z umiarem, a jeśli to możliwe, zastępować je rybami i roślinami strączkowymi. Zdrową zasadą jest unikanie tłuszczów, zwłaszcza zwierzęcych. Dlatego podczas gotowania czy smażenia starajmy się unikać go lub przynajmniej minimalizować ich ilość. Na zdrowie negatywnie wpływają także słodczy, które nazywane są (podobnie jak alkohol) źródłem „pustych kalorii”. Produkty te nie wnoszą do ludzkiego organizmu żadnych składników od-

żywczyc. Podczas przyrządzania potraw powinniśmy unikać soli. Należy wiedzieć, że już podczas produkcji produktów (zwłaszcza mięsa, ryb, wędlin, serów) jest ona dodawana do żywności. Smaczniej i zdrowiej jest więc sól zastąpić ziołami. W wypadku gotowania na parze można bez problemu z niej zrezygnować.

2 Po drugie: odpowiedni rodzaj obróbki

Od dawna trwa spór, który typ obróbki termicznej jest zdrowszy i ma więcej zalet. Ten z wykorzystaniem gazu i ognia czy ten związany z energią elektryczną i zasadą indukcji czy nagrzewu spiralnego. Ma to, oczywiście, wpływ na smak i zapach przyrządzanych potraw, jednak o wiele istotniejsza jest tzw. piramida zdrowego przyrządzania potraw. Bezsprzecznie najzdrowsze, najsmaczniejsze i najbardziej efektywne (także wizualnie) jest gotowanie na parze. Kolejnym zdrowym procesem jest gotowanie klasyczne, następnie duszenie, pieczenie, gotowanie mikrofalowe, a na końcu (niestety, zwykle przez nas najbardziej ulubione) grillowanie i smażenie. Warto zwrócić uwagę na fakt, że już sam typ obróbki termicznej potraw bardzo często determinuje rodzaj urządzenia, jakie wybierzemy. Pamiętajmy, że nasz wybór musi przebiegać między zdrowym rozsądkiem a przyzwyczajeniami. Na szczęście coraz większa liczba urządzeń AGD umożliwia stosowanie całego spektrum obróbki termicznej – od go-

towania na parze po grillowanie. Pamiętajmy, że na płycie świetnie sprawdza się nieco zapomniany szybkowar czy parowar. Nie jest więc tak, że na płycie nie da się zdrowo gotować.

3 Po trzecie: programy, czas, temperatura

Czas i temperatura grzania oraz stosowane techniki i typy oddziaływania na potrawę za pomocą ciepła, wilgotności oraz strumienia powietrza to kolejne niezbędne elementy. Poza parą, opiekaniem czy wymuszonym obiegiem powietrza (z jakim mamy do czynienia zwykle w piekarnikach), producenci stosują wiele opcji i kombinacji grzania, które spotkamy na płytach. Są one często dedykowane danym naczyńom czy trybom gotowania (np. WOK, tepan yaki, radlette, grill kamienny itp.). Warto się z nimi wszystkimi dokładnie zapoznać. Rzecz to istotna, bowiem w praktyce im szerszy wachlarz możliwości urządzenia, tym bardziej zaspokoi ono nasze kulinarne oczekiwania. Oczywiście, jest to sprawa dość subiektywna, bowiem dla jednych najważniejsze będzie grillowanie, a dla innych wolne gotowanie – dodajmy w tym miejscu, że wolnowary to przykład jednej z najzdrowszych form gotowania! Pamiętajmy, że zakres możliwości kulinarnych, a więc typów grzania (parowe, konwencjonalne, szybkie, wolne) oraz stosowanie pary, płynna regulacja temperatury, nadmuchu czy wilgotności najlepiej ukazują możliwości urządzeń do gotowania w ogóle. Warto też pamię-

tać o tym, że bardzo często wyrafinowana obróbka czerwonego mięsa (np. 100 °C) czy suszenie grzybów wymagają znacznie dłuższego czasu i najlepiej robić to w piekarniku (patrz „InfoProdukt – Piekarniki”).

4 Po czwarte: komfort, ekonomia, bezpieczeństwo

Ostatnimi determinantami wpływającymi na dobry wybór kuchni czy zestawu do gotowania są komfort obsługi, aspekty ekonomiczne użytkowania oraz bezpieczeństwo. To ostatnie dotyczy zarówno sprzętu, jak i samego użytkownika. Ma przy tym niezwykle szeroki wymiar – od zabezpieczeń określonych prawnie po autorskie konstrukcje i innowacje (więcej na ten temat w dalszej części poradnika). Codzienne gotowanie i przygotowywanie potraw wymaga rozwiązań przyjaznych i praktycznych, ale także ekonomicznych. Komfort obsługi i proekologiczne rozwiązania w dużej mierze wynikają z doświadczenia, tradycji i specjalizacji producenta. O zdrowe gotowanie czy pieczenie zadba tylko i wyłącznie markowy sprzęt – dobrze zaprojektowany, wyspecyfikowany i solidnie wykonany. Nie ma tu miejsca na przypadkową ofertę i przypadkowy sprzęt. Nie miejmy złudzeń, kulinarnych majstersztyków na kuchni za 500 czy 1000 zł raczej dokonać się nie da. Tym bardziej więc zalecamy zapoznanie się z naszymi modelami i preferowanie produktów z wyższej półki.



BOSCH
Technologia bliżej nas

Zapanuj nad ogniem z technologią FlameSelect. 9 poziomów wielkości płomienia.

FlameSelect

Teraz dzięki płytom FlameSelect bez trudu wybierzesz i utrzymasz właściwą wartość grzania. Pokrętki z 9 poziomami wielkości płomienia pozwalają kontrolować moc ognia w precyzyjny sposób, dobrany do potrzeb. Z taką pomocą zawsze uzyskasz perfekcyjny rezultat. **Więcej na www.bosch-home.pl**



PYTANIE 1.

Jaką płytę wybrać — gazową, elektryczną, a może z polami mieszanymi?

W dużej mierze zależy to od upodobań oraz dostępnych w kuchni źródeł energii. Modele elektryczne, szczególnie indukcyjne, są bardzo cenione wśród konsumentów za łatwość obsługi i komfort czyszczenia. Ich atutami są także stabilność, szybkość i ekonomiczność grzania. Zwolennicy prawdziwego ognia wybiorą jednak modele gazowe, bowiem tu nieregularność termiczna i grzanie „żywym” płomieniem są najważniejsze. Pewnym, bardzo ciekawym i praktycznym kompromisem może być budowanie zestawu grzejnego w tzw. systemie domino, a więc zestawianie płyt gazowych z elektrycznymi, palnikiem wok czy płytą grillową itp. Uboższym, ale także sprawdzającym się w praktyce połączeniem są płyty z polami mieszanymi (gazowo-elektrycznymi).

PYTANIE 2.

Jaka moc przyłączeniowa jest potrzebna dla płyt elektrycznych?

Płyty elektryczne mogą pracować z mocą całkowitą od 3 do nawet 12 kW. Duża moc umożliwia stosowanie opcji booster (szybkiego grzania dużą mocą) dla każdego z pól lub powierzchni samodopasowujących się (tzw. flexi) w płytach indukcyjnych. Warto sprawdzić ten aspekt dokładnie, bowiem podłączenie takiej płyty (o dużej mocy) z piekarnikiem czy zmywarką do jednego obiegu jednofazowego z zabezpieczeniem 16 A jest niemożliwe. Wymagane jest minimum dwufazowe zasilanie (400 V). Aby wyjść klientom naprzeciw, wymyślono modele „230 V z tyłką”. Mają one mniejszą moc i mogą pracować oszczędniej, ale kosztem ograniczenia mocy części pól. Dotyczy to zarówno modeli ceramicznych, jak i indukcyjnych. Szukając takich płyt, warto szukać określeń np. Plug&Play. Kiedy jednak konsument zdecyduje się na zakup płyty o znacznie większej mocy całkowitej, przewyższającej całkowitą moc aktualnej instalacji, należy albo zwiększyć moc przyłączeniową (do 25 A) albo zastosować przyłączy wielofazowe.

PYTANIE 3.

Która płyta elektryczna jest najlepsza: żeliwna, ceramiczna czy indukcyjna?

Wszystko zależy od upodobań klienta i zdefiniowania słowa „najlepsza”. Modele żeliwne, mimo że dla klientów są rozwiązaniem wręcz archaicznym, są bardzo szanowane w branży gastronomicznej. Nagrzewają się bowiem do wysokich temperatur i w zakresach tych są bardzo stabilne. Można na nich także używać niemal wszystkich naczyń bez obawy zarysowania, zalania itp. Kolejny typ elektrycznej płyty to modele ceramiczne. Choć nieekonomiczne w porównaniu do indukcyjnych (o czym poniżej), to jest to konstrukcja ceniona za jakość i również stabilność grzania, szybkość nagrzewania pola grzewczego czy możliwość używania niemal wszystkich rodzajów naczyń. Atutem jest także

10 PYTAŃ

czym się kierować przy zakupie odpowiedniego sprzętu?



Fot. Elita

przystępna cena. Najbardziej zaawansowane są płyty indukcyjne, które choć wymagają specjalnych naczyń, są niezwykle bezpieczne (poza osobami z rozrusznikiem serca itp.), szybkie i komfortowe w użytkowaniu.

PYTANIE 4.

Która z płyt jest najbardziej ekonomiczna?

To kolejne, dość podstępne pytanie. Goniąc za ekonomicznością, wpadamy często w pułapkę złożoności problemu. Łatwo to wyjaśnić właśnie na przykładzie płyt grzewczych. Otóż najbardziej sprawne energetycznie są płyty indukcyjne (niecałkowicie 90 proc.), następnie elektryczne ceramiczne (70–80 proc.), żeliwne (65–75 proc.), a na końcu gazowe (ok. 50–60 proc.). Tyle że... w zakupie płyta gazowa jak i sam gaz w eksploatacji są najtańsze. Z drugiej strony szybkość zagotowania 1 l wody i jego ekonomiczność w płycie indukcyjnej pozostawiają daleko na tyle gaz czy „tradycyjny” prąd. Ale... na przekór tej tezie, przecież nie gotujemy stale tylko wody. Tak można by zestawiać plusy i minusy, za i przeciw w nieskończoność. I aby tego nie robić, warto zmienić tok myślenia i wybierać płytę według własnych upodobań, ale za to poprawić znacząco technikę gotowania. Przykładów jest kilka — nalewajmy z kranu ciepłą wodę (oszczędność do 50 proc.) w grzaniu, stosujemy dobre garnki o dobrym, wielowarstwowym dnie (do 30 proc. oszczędności!), koniecznie używajmy pokrywki i dobierajmy stopień grzania do potrawy (nasze słynne gotowanie zup to strata do 70 proc. energii niezależnie od płyty!). Korzystajmy z opcji ciepła resztkowego i unikajmy mocnych przeciągów i intensywnej pracy okapu (jeśli nie potrzeba). Warto także porcjować odgrzewane dania. W praktyce oszczędności energii osiągną nawet 30–40 proc.!

PYTANIE 5.

Jaki rozmiar i jakie pola powinny mieć płyta gazowa lub elektryczna?

Rozmiary i standardy zabudowy płyt nie zmieniały się. Nadal największą sprzedażą cieszą się konstrukcje o standardowej szerokości 60 cm z czterema polami grzewczymi. Tuż obok nich coraz chętniej kupowane są modele szersze — 70- lub 90-centymetrowe. Pozwalają one na swobodne przygotowanie potraw na 5, a nawet 7 polach grzewczych (dotyczy to zarówno płyt elek-

trycznych, jak i gazowych). Pola grzewcze z kolei mogą być wyposażone w klasyczne rozwiązania, czyli wyznaczane przez rastry koła, albo bardzo popularne możliwości gotowania elastycznego w dowolnym miejscu na płycie (flexi). Taka funkcja daje większy komfort, zwłaszcza pod kątem używanych naczyń. Elastyczne łączenie np. dwóch pól w jedno duże (np. na bardzo duże garnki lub brytfanny) lub zastosowanie pełnopowierzchniowego pola indukcyjnego (stosowanie wielu cewek magnetycznych na całym obszarze) to najnowocześniejsze rozwiązanie w tym segmencie, dające duże pole manewru podczas codziennej eksploatacji.

PYTANIE 6.

Jakie garnki i naczynia warto stosować na płytach?

To zależy oczywiście do rodzaju płyty i jej zasilania. Płyty ceramiczne oraz gazowe są najmniej wymagającymi rodzajami urządzeń względem potrzebnych naczyń. W tym wypadku pasuje większość naczyń — od aluminiowych po szklane. Nie można jednak stosować naczyń z tworzywa sztucznego czy papieru. Na płytach indukcyjnych z kolei naczynie odgrywa jedną z ważniejszych ról w procesie przemiany energii elektrycznej w ciepło. Dlatego więc, aby proces przygotowywania potraw przebiegał bez zarzutu, należy wyposażać się w naczynie z ferromagnetycznym dnem. Stal ferromagnetyczna charakteryzuje się grubym i ciężkim spodem, który idealnie przewodzi fale magnetyczne (aby sprawdzić, czy garnek jest odpowiedni do płyty indukcyjnej, warto przytknąć do niego magnes — jeśli dno jest ferromagnetyczne, magnes przywrze). Ciekawostką są specjalne nakładki pod zwykłe naczynia umożliwiające gotowanie na płycie indukcyjnej. Każdorazowo dany garnek, patelnię czy podkładkę należy sprawdzić, czy nadaje się do stosowania na określonej płycie.

PYTANIE 7.

Czy warto zestawiać płyty w tzw. systemie domino?

Systemy domino odgrywają na rynku dwojaką funkcję. Oferowane są do mieszkań bardzo małych, w których liczy się każdy centymetr, a użytkownik dodatkowo nie gotuje zbyt często na niej. Z drugiej strony mają profesjonalne oblicze, ponieważ łącząc kilka różnych elementów (np. płytę domino gazową, indukcyjną, tep-

pan-yaki, grill czy frytkownicę), można uzyskać w kuchni bardzo profesjonalny efekt, nawiązujący do funkcjonalności rozwiązań w najlepszych restauracjach świata. Trzeba pamiętać, że zestawy domino połączeniu kilku elementów zabierają sporo miejsca. Wymagają także specjalistycznej wiedzy przy projektowaniu i montażu. Ten warto powierzyć wykwalifikowanej kadrze, bowiem tylko prawidłowa instalacja zapewni takiemu zestawowi pełną funkcjonalność i skuteczność grzania.

PYTANIE 8.

Po co stosowane są listwy i obramowania w płytach?

Listwy i obramowania są rodzajem wykończenia płyty, formą dekoracji i upiększenia modelu. Występuje kilka możliwości wykończenia płyty, np. szlifem półokrągłym lub ostrym, ramką stalową czy cienką listwą montowaną tylko z jednej strony lub u góry i dołu urządzenia. Jednak estetyka to niejedyny aspekt stosowania wykończeń. Chronią one również urządzenia przed odpryskami oraz ukruszeniami płyty na ich krawędziach. Konsumenti doceniają te elementy i twierdzą, że płyta z takimi wykończeniami rzadziej pęka czy się rysuje.

PYTANIE 9.

Jak oszczędnie używać płyty, aby zużyć gazu i energii było jak najmniej?

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

PYTANIE 10.

Czy w płytach są stosowane zabezpieczenia przed wyciekiem gazu lub zalaniem strefy grzejnej?

Tak są. W płytach gazowych montuje się zabezpieczenie, które automatycznie odcina dopływ gazu, jeśli spalanie jest nieprawidłowe lub całkowicie ustało. W płytach elektrycznych stosuje się blokadę panelu sterowania, a także czujniki, które wykryją np. wykipienie płynu (to wiąże się z wyłączeniem płyty i nieprzypaleniem np. zupy). Ponadto w płytach stosuje się także zabezpieczenie przed przegrzaniem lub systemy wykrywania błędów, co chroni urządzenie przed większą usterką.

gorenje

Life Simplified



POMOCNA DŁOŃ Z GÓRY

ŚWIEŻOŚĆ I CZYSTOŚĆ W TWOIM DOMU

	AdaptTech		Technologia AdaptAir
	System P.A.S.		SliderTouch

Okapy Gorenje oferują dwa w jednym, są zaawansowanymi technologicznie narzędziami zamknięte we wspianele zaprojektowanych formach. Są idealnym towarzyszem nowoczesnego stylu życia – zapewniają zdrową atmosferę, skutecznie usuwając przykry zapach, pracując w czyszy i niezawodnie. Okapy Gorenje wykonane są z najwyższej jakości materiałów i oferują wyjątkowo pozytywne wrażenia użytkownika podczas gotowania lub sprzątanie. Nawet gdy pozostają w spoczynku prezentują się wyśmienicie.

Amica

TOP MARKA
2017
www.infoprodukt.pl

Amica to największy polski producent urządzeń gospodarstwa domowego i zarazem jedna z najbardziej wyspecjalizowanych firm w segmencie grzew-

czym w Europie. Ma niezwykle dużą, innowacyjną i wszechstronną ofertę. Atutami firmy są szereg nowoczesnych rozwiązań, świetne wzornictwo oraz dobra jakość produktów, potwierdzona wieloma nagrodami oraz wdrożonymi normami jakościowymi i ekologicznymi. Amica oferuje sprzęt wolnostojący AGD, drobny, a także do zabudowy.

SIEMENS

Marka segmentu premium, słynąca z dobrej jakości produktów oraz wyjątkowego wzornictwa. Cechami szczególnymi Siemens są także niezwykła pomysłowość, funkcjonalność oraz komfort obsługi. W ofercie producenta znaleźć można wszystkie niemal grupy produktów AGD.

Italia w każdym calu
freggia
Marka powstała w Polsce i działa także na innych rynkach. W przemyśle jakościowo i funkcjonalnie oferuje znajdziemy wiele sprzętów AGD – w tym bardzo solidny sprzęt grzewczy. Na uwagę zasługują bogaty wachlarz funkcji oraz pieczołowitość ich dobruania i wykonanie techniczne urządzeń.

akpo Czołowa polska marka okapów, która ma także w ofercie płyty grzewcze. Akpo to marka z tradycjami, stale i dynamicznie rozwijająca się.

SOLGAZ Solgaz Polska, innowacyjna marka z segmentu grzewczego – firma jako pierwsza wprowadziła w Polsce płytę gazową tzw. bezpłomieniową (ceramiczną).

Inne wybrane marki z segmentu płyt grzewczych: AEG, Best, Bora, Botti, Cata, Clatronic, De Dietrich, Electrolux, Haier, Hotpoint, Hyundai, Ilve, Indesit, Kernau, Küppersbusch, Lafe, Manta, Mora, Nodor, Novy, Ravanson, Sencor, Severin, Smeg, Solgaz, Sub-Zero, Thomson, Unold, Whirlpool.

BOSCH
Technologia bliżej nas

Bosch od lat pozostaje jedną z najważniejszych marek na światowym rynku AGD. Cechują ją niezawodność, funkcjonalność i świetne wzornictwo. Marka należy do koncernu BSH, który jest nie tylko światowym gigantem w produkcji AGD, ale i jednym z najważniejszych i największych inwestorów w Polsce.

SAMSUNG

Jedna z najdynamiczniej rozwijających się marek na polskim rynku. Szczególnie dynamicznie rozwija się w segmencie urządzeń do zabudowy. Oferuje także szerokie spektrum innych urządzeń gospodarstwa domowego, elektroniki użytkowej (w tym TV) czy systemów klimatyzacji.

Wszystkie produkty marki Teka charakteryzują solidność, precyzja wykonania i wyjątkowe, niepowtarzalne wzornictwo. Ogromną zaletą niemieckiej marki o niezwykle bogatych tradycjach jest duża oferta AGD, a także baterii czy zlewozmywaków.

teka

CANDY

Jedna z najdłużej funkcjonujących na polskim rynku marek zachodnich. W Polsce Candy może poszczycić się wieloma niepowtarzalnymi rozwiązaniami, np. kuchnią modułową ze zmywarką (Duo, Trio) czy pierwszą na świecie płytą monitorowaną z poziomu tabletu.

SHARP

Połączenie bogatych doświadczeń japońskiej marki Sharp z niezwykle wszechstronnym doświadczeniem czołowego w Europie producenta AGD z Turcji (Vestel), mającego prawa do marki, sprawia, że oferta staje się jedną z największych i najwszechstronniejszych na rynku.

gorenje

Jedna z najbardziej kreatywnych marek na europejskim rynku AGD. Pochodzi ze Słowenii i uważana jest za jedną z najbardziej solidnych na Starym Kontynencie. Produkty Gorenje charakteryzują się innowacyjnością oraz trwałością. Niekwestionowanym atutem jest także świetne wzornictwo.

Miele

Miele słynie dobrej jakości i niezwykle zaawansowanej technicznie oferty. Firma jako jedna z nielicznych wytwarza wszystkie swoje produkty w Niemczech.

GAGGENAU

Elitarna marka o wielowiekowej tradycji i doświadczeniu. Sprzęt Gaggenau to najbardziej zaawansowane technicznie i jakościowo urządzenia AGD na świecie.

FABER
AIR MATTERS

Jeden z trzech najważniejszych producentów okapów w Europie. Firma zaprezentowała także ostatnio pierwsze w ofercie płyty indukcyjne (dystrybucja: Dom Bianco).

Turecka marka o szerokim spektrum urządzeń wolnostojących, sprzętu drobnego oraz do zabudowy. Bogata i funkcjonalna oferta.

beko

eldom

Polska marka o bogatych tradycjach z wieloma ciekawymi urządzeniami drobnego AGD. W ofercie sprawdzone modele kuchenek (płyty wolnostojących).

bogood

ADLER
EUROPE

Spółka Adler oferuje pod trzema markami (Adler, Mesko, Camry) wiele urządzeń kuchennych i domowych – w tym także samodzielne płyty grzewcze.

elastyczne pole grzewcze



Inteligentne dopasowanie

Wybierz nowoczesną płytę indukcyjną z elastycznym polem **ADAPTIVA**.

Dopasuj płytę do swoich potrzeb

Korzystaj z dwóch okrągłych pól o średnicy 20 cm i elastycznej strefy **ADAPTIVA**, która może być używana jako jedno duże pole lub dwa mniejsze pola grzewcze.

Korzystaj z inteligentnych rozwiązań

Elastyczne pole wykrywa zmianę położenia naczyń, zachowując tę samą moc grzewczą. Adaptiva lokalizuje także jego brak, po jednej minucie odłączając nieużywaną część.



15 poziomów mocy



4 × booster



elastyczne pole grzewcze ADAPTIVA



funkcja podtrzymywania ciepła



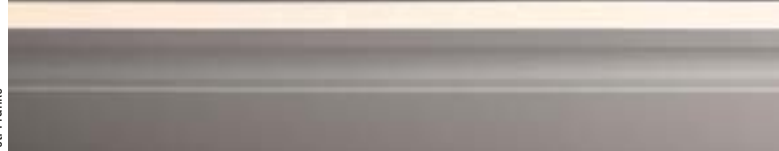
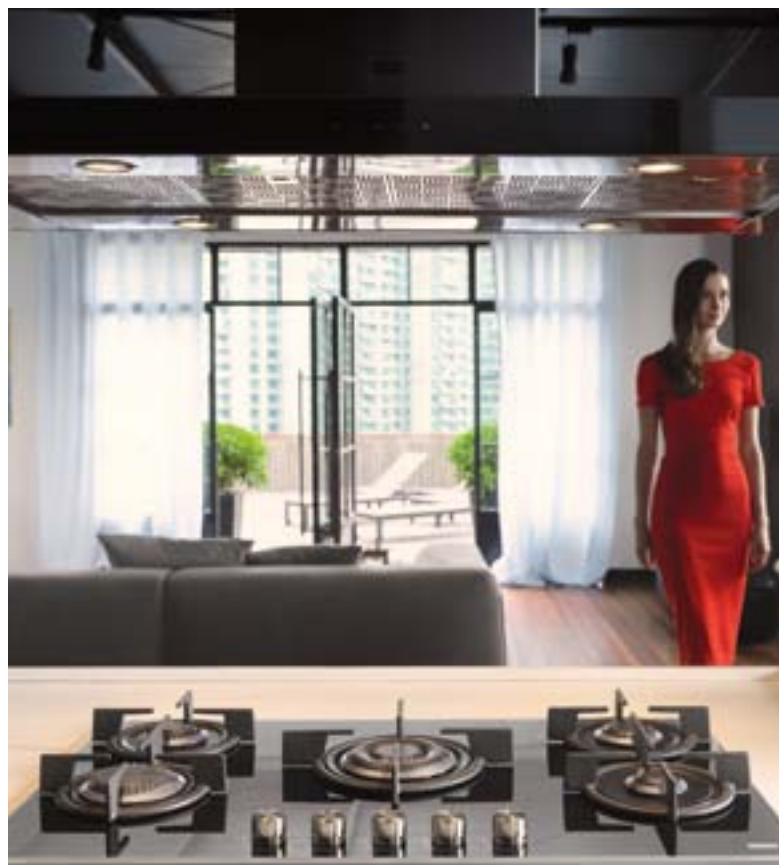
timer



slider

SZCZEGÓŁY NA WWW.CANDY.PL

CANDY



WAŻNE PARAMETRY PŁYT GRZEWczyCH

■ **Parametry techniczno-użytkowe** określają specyfikę urządzeń i to dzięki nim w szczególny sposób porównujemy możliwości urządzeń i wybieramy najlepszy dla nas wariant.



bejmują przy tym zarówno kluczowe aspekty związane z przyłączem gazowym czy elektrycznym, jak

i wiele atrybutów funkcjonalnych, jak choćby liczba pól grzewczych na płycie. Z tymi najważniejszymi warto więc szczególnie się zapoznać.

Płyty gazowe, elektryczne i mieszane

Płyty grzewcze, podobnie jak strefy w kuchniach wolnostojących dzielimy na gazowe, gazowo-elektryczne oraz elektryczne. Inne ważne parametry to:

Nadal najpopularniejszymi płytami są standardowe „60-tki”. Coraz chętniej jednak przekonujemy się do urządzeń szerszych, wybierając modele o szerokości 70 cm, a nawet 90 cm. Wiąże się to przede wszystkim z większą liczbą pól grzewczych.

PAMIĘTAJ!

Przy wyborze płyty grzewczej ważne są:

W płytach elektrycznych, gazowych, mieszanych:

- rodzaj zasilania,
- wymiary,
- moc stref grzejnych,
- rodzaje i liczba pól grzewczych,
- moc przyłączeniowa.

■ **Rodzaj zasilania** – płyty grzewcze mogą być podłączone do trzech rodzajów zasilania: gazowego, elektrycznego bądź gazowo-elektrycznego. Płyty ceramiczne i indukcyjne, a także małe płyty modułowe (np. teppan yaki, frytkownica, waga) przystosowane są do prądu zmiennego 230 lub 400 V. Płyty gazowe z kolei należy przyłączyć do gotowej instalacji w budynku lub do przenośnej butli z propan-butanem. Płyty kombinowane (gazowo-elektryczne) lub gazowe z elektroniką mają zasilanie gazowo-elektryczne.



Fot. Amica



Fot. Gorenje

■ **Wymiary** – równie ważnym parametrem przy wyborze płyty grzewczej jest jej rozmiar. Standardowe płyty osiągają ok. 60 cm szerokości i głębokości. Modele szersze, które często wyposażone są w pola typu flexi bridge (łączenie dwóch pól w jedno), mogą osiągnąć szerokość nawet 75 lub 90 cm. Ich głębokość również może się zmieniać. Zazwyczaj płyty szerokie mają mniejszą głębokość, na poziomie 50–60 cm (jednak nie jest to regułą). Modele typu domino mają szerokość ok. 30 lub 40 cm. Ich rozmiar pozwala na zamontowanie ich nawet w najmniejszych kuchniach.

■ **Moc stref grzejnych** – moc stref określa, jaką mocą muszą pracować pola grzewcze lub palniki, by przekazać optymalne ciepło garnkom. Pole elektryczne o małej średnicy pracuje średnio z mocą rzędu 1–1,2 kW, nieco większe mogą pobierać jej nawet dwa razy więcej – ok. 2 kW. Palniki gazowe z kolei mają większą moc, jednak nie są efektywniejsze. Małe palniki pobierają od 1 nawet do 1,5–1,75 kW, a większe od 2,5 do 3 kW mocy.

■ **Moc przyłączeniowa** – moc całkowita płyt jest tym większa, im mają one więcej pól grzewczych. Płyty elektryczne indukcyjne są w stanie pracować z mocą całkowitą średnio od 3 kW (płyty te można podłączyć do gniazda z prądem zmiennym 230 V), przez 5–7,5 kW po nawet 10–12 kW (wymagają zasilania z kilku obiegów fazowych). Modele elektryczne ceramiczne pracują przy mniejszym poborze energii, w zależności od producenta od 5 do 7 kW. Płyty elektryczne żeliwne pobierają podobną moc.



PROFESJONALIZM 36 CALI

Miłośnicy gotowania, którzy oczekują profesjonalnych efektów z pewnością docenią zalety wyjątkowej płyty gazowej linii Professional (FSRT 3606 G X), stanowiącej połączenie wszystkich funkcji bogato wyposażonej linii profesjonalnej z wzornictwem ze stali nierdzewnej, które podkreśla elegancję i niepowtarzalność włoskiego stylu.

MOC I DELIKATNOŚĆ POD KONTROLĄ

Chcesz rozpuścić najdelikatniejszą czekoladę czy perfekcyjnie przysmażyć steki? Płyta gazowa **FSRT 3606 G X** doskonale spełni to zadanie, gdyż została wyposażona w 6 palników o podwójnej koronie i mocy od 350 do 4500W oraz sterowanie „DUAL CONTROL”, w którym za pomocą jednego pokrętki można oddzielnie regulować płomień małego palnika wewnętrznego i dużego pierścienia. Możesz gotować co chcesz, jak chcesz i kiedy chcesz!



WIĘCEJ PRZESTRZENI DO GOTOWANIA

Płyta gazowa **FSH 1124 G 2DWK XX** ze stali SUPERINOX zapewnia wyjątkową przestrzeń do gotowania dzięki rozplanowaniu palników w jednej linii na szerokości 112 cm. Palniki o podwójnej koronie i mocy do 4000 W ze sterowaniem „DUAL CONTROL” zapewniają wygodną i precyzyjną kontrolę mocy poszczególnych koron za pomocą jednego pokrętki. Szoczkowana stal inox o grubości 4,8 mm i fazowanych krawędziach gwarantuje ponadczasowe wzornictwo i doskonałość w każdym detalu!



Artykuł sponsorowany

FULGOR MILANO

Wszechstronność i funkcjonalność w każdym produkcie

Fulgor Milano projektuje urządzenia, które mają być częścią przestrzeni kuchennej i sprostać wymaganiom codziennego życia, łącząc zalety rzemiosła z doświadczeniem w produkcji przemysłowej. Zamiłowanie do dobrej kuchni i lokalnych produktów było siłą napędową do stworzenia kolekcji, które łączą włoski design i doskonałe parametry.

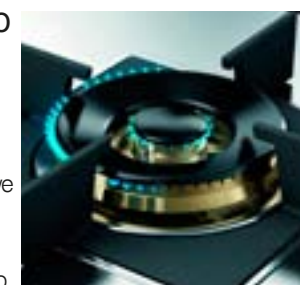
WSZECHSTRONNOŚĆ I FUNKCJONALNOŚĆ

Z płytami gazowymi **serii CPH** możesz planować swoje gotowanie. Dotykowy panel sterowania jest wyposażony w timer, który pozwala zaprogramować czas gotowania niezależnie dla każdego palnika z automatycznym wyłączeniem. Dodatkowo innowacyjna funkcja pasteryzacji umożliwia zaprogramowanie dowolnego palnika na sekwencyjne włączanie i wyłączanie z częstotliwością 60 sekund. Dzięki utrzymywaniu niskiej temperatury gotowania przez długi czas (do 4 godzin) możesz przygotować specjalne potrawy (konfitury, marmolady, sosy, czekolady, itp.)



BEZPIECZEŃSTWO I WYGODA

Aby zapewnić najwyższy poziom bezpieczeństwa i wygody płyty gazowe Fulgor Milano zostały wyposażone w system ponownego zapalania palnika, jeśli płomień przypadkowo zgaśnie. Automatyczny zapłon podejmie 3 próby, a jeśli się nie powiedzą, przeciwpyłowy zawór bezpieczeństwa (GAS PROTEKT) odetnie dopływ gazu do płyty.



POZNAJ SUPERMOC!

Zasilanie 3 fazowe w płycie indukcyjnej **FSH 905 ID TS** zapewnia nieograniczony pobór mocy. 5 pól grzewczych z funkcją „boost” pozwala błyskawicznie osiągnąć wymaganą temperaturę i skrócić czas gotowania. Każde z pól ma zaprogramowane 3 temperatury:

- 42°C delikatne podgrzewanie, roztopianie (np. czekolady)
- 70°C podgrzewanie, utrzymywanie temperatury potraw i wolne gotowanie
- 94°C podtrzymywanie wrzenia (gotowanie na „małym ogniu”)



GAS ON GLASS – 3 WERSJE IDEALU

Biała, szara lub czarna – która najlepiej pasuje do Twojej kuchni? Płyty gazowe **serii FCH** są wykonane z perfekcyjnego szkła hartowanego o grubości 8 mm i fazowanych krawędziach. Palniki o podwójnej koronie i mocy nawet 4000W stanowią doskonałe połączenie żeliwa i mosiądzu. Rozmiary w zakresie od 112 cm do 77 cm umożliwiają wkomponowanie w zależności od ilości miejsca na blacie.



NIE MUSISZ WYBIERAĆ!

Nie możesz się zdecydować, czy wolisz mieć płytę indukcyjną, czy gazową? Każda z nich ma swoje zalety... Nie wybieraj – możesz mieć obie w jednym urządzeniu! Płyta hybrydowa **FCH 905 ID TS G DWK** w kolorze białym lub czarnym zapewnia możliwość korzystania jednocześnie z indukcji i palnika gazowego.



Fot. Miele

WAŻNE BEZPIECZEŃSTWO

Bezpieczeństwo to kluczowy aspekt w przypadku sprzętu grzejnego. Urządzenia te wykorzystują bowiem energię elektryczną i gazową i użytkowane są w naszych domach. Tam, bardzo często bywają „testowane” przez nasze pociechy.

Z tych względów aspekty związane z bezpieczeństwem są bardzo poważnie traktowane przez producentów, którzy dodatkowo spełniać muszą rygorystyczne normy i zalecenia. Z rozwiązaniami tymi warto się zapoznać, bowiem ich zadaniem jest niwelowanie możliwości porażenia prądem, wybuchu gazu czy chociażby ryzyka oparzeń. Poprawiają one także komfort obsługi i dbają o nasze kulinarne efekty.

Co znajdziemy w płytach grzewczych?

Sygnalizacje świetlne oraz dźwiękowe – kiedy płyta działa, urządzenie

nia prądem, wybuchu gazu czy chociażby ryzyka oparzeń. Poprawiają one także komfort obsługi i dbają o nasze kulinarne efekty.

Zabezpieczenia przed wypływem gazu

Wiadomo, że z gazem nie ma żartów. Ma on tendencję do ulatniania się i gromadzenia w pomieszczeniach. W krytycznych sytuacjach wybuchu. Aby tego uniknąć, przede wszystkim należy stosować się do zasad właściwego podłączenia instalacji gazowej (przechowywania butli) oraz wybierać sprawdzone, markowe urządzenia z niezbędnymi zabezpieczeniami. Najpopularniejszym zabezpieczeniem w urządzeniach zasilanych gazowo (piekarniki, kuchnie wolnostojące, płyty grzewcze) jest zabezpieczenie przeciwwypływowe gazu. Obecnie stało się ono standardem i zarazem wymogiem w urządzeniach gazowych. Wytyczne UE wymagają, by urządzenia do gotowania na

gazie miały zabezpieczenia antywypływowe palników. W zależności od producenta i modelu urządzenia zabezpieczenie przeciwwypływu gazu może działać w różny sposób. Poniżej przedstawiamy dwa najczęściej spotykane systemy zabezpieczeń.

Pierwsze:

wykorzystuje specjalnie zamkniętą rurkę wypełnioną gazem lub specjalną cieczą. Po odłączeniu gazu i zapaleniu 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 przeciąg czy zalenie, rurka przestaje być ogrzewana (ciśnienie w niej zostaje nagle zmniejszone), co wiąże się z uwolnieniem zapadki i odcięciem gazu.

Drugie:

wykorzystuje się do tego celu elektromagnes oraz termoparę. Po przekręceniu i wciśnięciu kurka w celu zapalenia płomienia użytkownik

sygnalizuje użytkownika świetlnie, np. poprzez włączenie diody kontrolnej. Dzięki temu, użytkownicy płyt ceramicznych oraz indukcyjnych nie oparzają się przez przypadek. Dodatkowo, w modelach elektrycznych takie sygnalizacje alarmują, kiedy włączamy lub wyłączamy urządzenie, a nawet wtedy, kiedy wykryją błąd – m.in. gdy na powierzchni wykipi ciecz lub panel sterowania został zakryty jakimś przedmiotem, gorącą blachą lub zakupami.

Wskaźnik ciepła resztkowego – funkcja wykorzystywana w płytach elektrycznych. By zmniejszyć ryzyko poparzenia i zabezpieczyć przed tym użytkownika, producenci wyposażają płyty w sygnalizację świetlną na panelu sterowania, która informuje o tym, że pole jest jeszcze gorące. Przy danym polu grzewczym pojawia się wówczas litera „H”. Niektóre modele płyt wyposażają wskaźnik w rozróżnienie temperatury i jeśli wartość na obszarze grzewczym przekracza około 60 °C, widnieje litera duża, jednak jeśli temperatura nagrzanego obszaru maleje lub jest na poziomie nie większym niż 60 °C, pojawia się mała litera „h”.



Fot. Fulgor Milano

... a którą płytę grzewczą wybierze Twój Klient?



Płyta gazowa



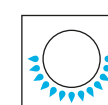
Płyta indukcyjna



Płyta ceramiczna

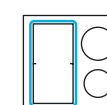


Płyta indukcyjna



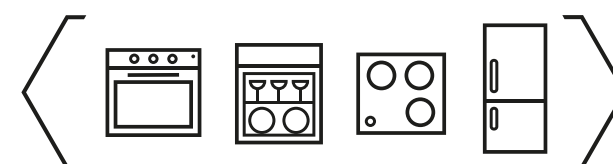
Virtual Flame™

Wbudowane w płytę diody LED wyświetlają na garnku wirtualny płomień, wskazujący na poziom mocy pola grzewczego.



Flex Zone

Strefa przeznaczona do gotowania wielu dań jednocześnie, mieszcząca patelnię i garnki o niestandardowych rozmiarach.



Urządzenia do zabudowy



Fot. Fulgor Milano

STEROWANIE I INTERAKTYWNOŚĆ

■ Interaktywny, elektroniczny panel sterowania to główny element każdego nowoczesnego urządzenia AGD. Poza włączeniem różnych opcji i funkcji, coraz częściej pełni on także ważną rolę estetyczną.

To właśnie dzięki niemu urządzenie zaczyna działać lub kończy swą pracę. Istotną rolę odgrywają dziś wyświetlacze LED i LCD, a od niedawna – wszechobecna interaktywność i sterowanie na odległość – mówimy wtedy o tzw. „Internetie rzeczy”.

Obsługa płyt grzewczych

Płytami grzewczymi można sterować za pomocą dwóch konstrukcji panelów sterowania: mechanicznego i elektronicznego (często dotykowego). Pierwszy typ sterowania pozwala na obsługę urządzenia za pomocą pokręteł, przycisków czy regulatorów mocy. Umieszczone są one często na dole lub z boku płyty tak, aby regulacja nie kolidowała z przesuwaniem naczyń po płycie lub rusztach. Sterowanie mechaniczne jest najmniej zaawansowanym sposobem ustawienia mocy grzania, jednak szczególnie w wypadku płyt gazowych i palników regulacja ta jest bardzo ergonomiczna. Sterowanie elektroniczne stosuje się najczęściej w płytach elektrycznych (jednak coraz więcej modeli gazowych jest wyposażonych w mechaniczno-elektroniczne pokręta z elektroniczną zapalarką czy sensorowymi opcjami, np., w modelach gas on glass). Taki panel sterowania najczęściej przyjmuje formę sensorową, która w szybki i komfortowy sposób pozwala regulować moc pól grzewczych czy wybrać funkcje dodatkowe. Użytkownicy za pomocą opuszczenia palca wybierają konkretne ustawienia. W wielu wypadkach mogą zmieniać lub wybierać róż-

Marka Teka zaprezentowała niedawno model płyty indukcyjnej Wish IRF 9480TFT. Tablet z jednym z największych, kolorowych wyświetlaczy LCD-TFT o przekątnej aż 7 cali.

Czym jest płyta indukcyjna z wyciągiem?



Fot. Siemens

Od dłuższego czasu na rynku widzimy prawdziwą rewolucję – producenci łączą funkcję gotowania z funkcją wentylowania, w jednym urządzeniu, w ładnej oprawie wizualnej, z przystępną dla klientów ceną. Jednak czym jest taka konstrukcja, dla kogo i gdzie sprawdzi się najlepiej? Takie modele z powodzeniem zastępować mogą widoczny, tra-

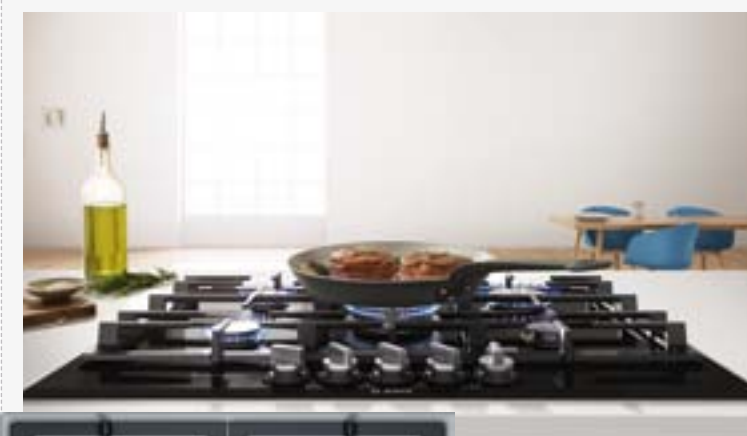


dycyjny okap kominowy, a sposób instalacji płyty, którą montuje się w blacie bez wyraźnej zarysowanych krawędzi, stwarza nowe możliwości aranżacji wnętrza. Płyta ze zintegrowanym wyciągiem idealnie sprawdza się w popularnych obecnie kuchniach



Fot. Elica (x2)

Sterowanie niemal jak w płytach indukcyjnych



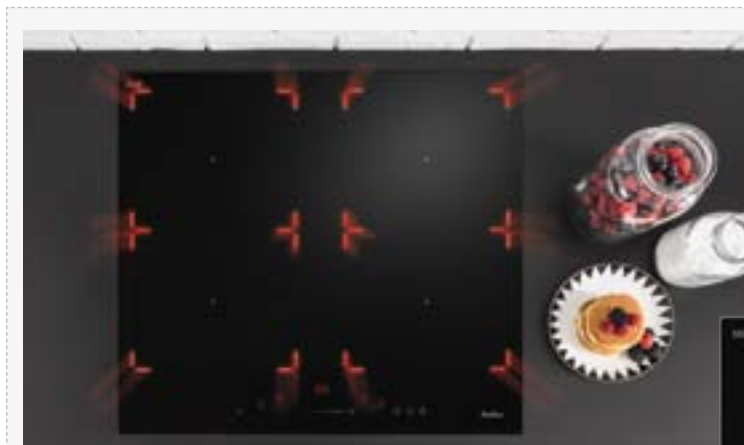
Fot. Bosch (x2)



Bosch za sprawą systemu FlameSelect udowadnia, że gotowanie na gazie może być wyjątkowo praktyczne i precyzyjne, niemal jak w modelach elektrycznych. Cyfrowe rozwiązania zastosowane w serii FlameSelect nie tylko poprawiają przy tym precyzję i usprawniają sam proces grzewczy, ale i znacznie zwiększają komfort pracy. Najnowsze płyty gazowe marki Bosch z unikatową techniką sterowania FlameSelect działają w oparciu o opatentowany system zaworów, który wyko-

rzystuje nowatorską, dziewięciostopniową regulację wielkości płomienia. Nowe pokręta pozwalają na precyzyjne określenie poziomu mocy przez wybór jego konkretnej wartości. Określony stopień regulacji, poza pokrętelem, widoczny jest po chwili na cyfrowym wyświetlaczu. Co niezmiernie ciekawe, nawet po wyłączeniu płyty wskazuje on, które jej strefy są jeszcze gorące. Mamy więc do czynienia ze swego rodzaju funkcją wskaźnika ciepła resztkowego, tyle że w płycie gazowej. Warto podkreślić, że po raz pierwszy płyty FlameSelect zostały zaprezentowane na zeszłorocznych targach IFA i od tamtej chwili są stale modyfikowane i wyznaczają kierunek rozwoju nowoczesnych urządzeń gazowych. Płyty FlameSelect dostępne są w dwóch wersjach: płyt ceramicznych ze szkła hartowanego oraz ze stali szlachetnej.

Bez rastrów, ale z podświetleniem pól grzewczych



Fot. Amica (x2)

Na rynku pojawiła się płyta PI6544ISU, która razem z sobą wprowadziła nowy styl i sposób patrzenia na sprzęt AGD w kuchni. Czarna płyta została pozbawiona zbędnych nadruków, czyli ra-

strów wyznaczających granice pól grzewczych. Ma za to specjalne podświetlenia diodowe stref, uaktywniające się tylko podczas pracy urządzenia. Ta-

ki projekt z pewnością wyznacza trendy, jakie zapanują w kuchniach za kilka lat. Dziś jest to nadal coś nowego, jednak jakże praktycznego od strony zabudowy sprzętu AGD. Centralne obszary pól grzewczych zaznaczono dyskretnie przez zaledwie jeden element – rys ramki. Wykończenie zwieńczono zaś sub-

telnym podświetleniem panelu sterowania, który dodatkowo został wyposażony w rozwiązanie ułatwiające sprawdzenie, które pole grzewcze jest aktywne w danym momencie. W chwili włączenia płyty podświetlone zostają wszystkie pola na jej powierzchni, a po wybraniu konkretnego pola – tylko jedno, na którym został postawiony garnek. Po ustawieniu mocy grzania podświetlenie gaśnie, a płyta ponownie jest całkowicie czarna. Dodatkowo wysoce praktycznym rozwiązaniem, bez którego coraz więcej klientów nie wyobraża sobie kulinarnych przygód z płytą indukcyjną, jest maksymalne wykorzystanie powierzchni płyty dzięki funkcji łączenia pól grzewczych.



Płyta indukcyjna jak... gazowa



Wydawać by się mogło, że w płytach indukcyjnych zbyt wiele innowacyjnych zmian już nas nie czeka. Tymczasem okazuje się, że jeśli ktoś jest pomysłowy, a do tego znakomicie opanował technologię LED, może stworzyć prawdziwe „cuda”. Do takich niezwy-

kłych i wizualnie imponujących rozwiązań zaliczyć należy płytę z serii Chef Collection, stworzoną z grupą najlepszych szefów kuchni, wyróżnionych przez przewodnik „Michelin”. Wspomniana płyta indukcyjna została wyposażona w imitację płomieni gazo-

wych. Pod szklaną powierzchnią płyty zastosowano wyświetlacze diodowe LED, które w sposób nowatorski emitują „płomienie”. Rozwiązanie nazwane Virtual Flame nie tylko może być ciekawym „gadżetem”. Rozwiązanie to ma również aspekt prak-

tyczny – przede wszystkim umożliwia intuicyjną obsługę i szybką orientację, jak duża moc jest wybrana na danym polu. Konstruując to rozwiązanie, firma wyszła z jakże trafnej obserwacji, że użytkownicy płyt indukcyjnych nie zawsze zdają sobie sprawę z wybranej mocy, przez co szybko przypalają potrawy. Za pomocą pokręteł wraz ze wzrostem mocy, zwiększa się więc wysokość diodowych „płomieni”. Zmienia się także ich barwa. Płyta z wyświetlaczem Virtual Flame to jeszcze nie wszystko. Inżynierowie zastosowali ciekawy panel sterowania z centralnym, zdejmowanym pokrętełkiem magnetycznym. 80-centymetrowa płyta staje się elastycznym blatem roboczym w kuchni, na którym można umieścić kilka garnków jednocześnie. Zapewnia to funkcja Flex Zone.

Fot. Samsung (x2)



Fot. Franke

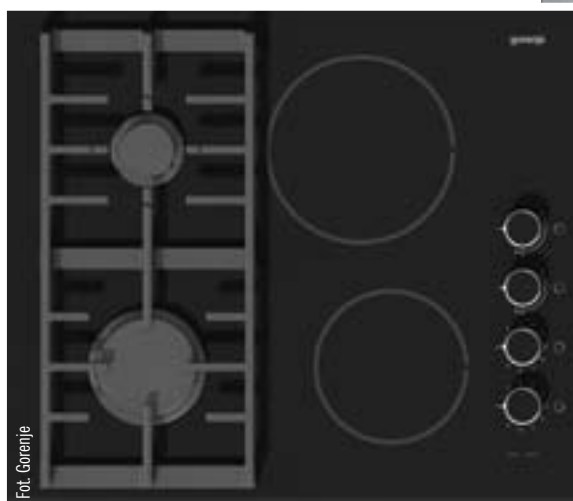
Komunikacja płyty z okapem

Kiedy jednak konsument nie lubi regulować kilku urządzeń jednocześnie, np. obsługiwać płyty i okapu w tym samym czasie, może skorzystać z innych rozwiązań. Wprowadzono systemy łączenia się płyty i okapu za pomocą podczuwienia. Po włączeniu płyty okap automatycznie otrzymuje sygnał o aktywności drugiego urządzenia i również aktywuje swoją pracę. Wraz ze wzrostem mocy na płycie głównej okap samo-

czynnie zwiększy moc pochłaniania. Regulacja parametrów działa w dwie strony i w ten sam sposób działają urządzenia, kiedy zmniejszamy moc. Rozwiązania komunikacji płyty z okapem (dopasowane funkcjonalnie do odpowiednich parametrów danych urządzeń) proponują Miele w systemie Con@ctivity 2.0, Sirius w modelu Synthesis, AEG i Electrolux w systemie Hob2Hood, a także Amica w linii IN oraz Candy w serii urządzeń Simply – Fi.

Wybierając płytę zwróćmy uwagę na położenie panelu sterowania. Może on być umieszczony na dole urządzenia, ale dostępne na rynku są także modele, które mają sterowanie z boku. Zazwyczaj dotyczy to płyt gazowych z pokrętłami.

ne opcje w jednej chwili. Sensorowe panele zawierają takie elementy jak włącznik urządzenia, blokada sterowania, a także kilkustopniowa regulacja mocy. Owa regulacja mocy występuje tradycyjnie w formie slidera lub opcji „plus/minus”. Obecnie wielu producentów wychodzi poza standardowe ramy, oferując pionierskie systemy sterowania za pomocą magnetycznych (stałych lub wyjmowanych) krążków lub łączenie techniki indukcyjnej z wyświetlaczami LED, które naśladują płomienie (szerzej czytaj o tych efektownych rozwiązaniach w dziale „Funkcje, innowacje, rozwiązania”).



Fot. Gorenje



październik 2017

SHARP

Home Appliances



Świetnie dobrana para ;-)

/This is Why/ w kuchni, tak jak i w życiu wszystko powinno być przemyślane, harmonijne i niezawodne. Dlatego zaprojektowaliśmy dla Ciebie ultranowoczesne urządzenia do zabudowy, które można ze sobą zestawiać w dowolny sposób. Dzięki zastosowanym w nich technologiom gotowanie i pieczenie jeszcze nigdy nie było tak proste i przyjemne. Dzięki Sharp nic już nie ograniczy Twojej kulinarnej wyobraźni :)

www.sharphome.eu

For Life

Palnik trójwieńcowy



W płytach gazowych bardzo praktycznym rozwiązaniem jest zastosowanie palnika o zwiększonej liczbie wieńców płomienia. Skuteczniej i szybciej podgrzewa on potrawy.

Sterowanie magnetyczne



Daje niezwykle praktyczny komfort obsługi urządzenia. Wystarczy delikatnie pokręcić pokrętką, aby w szybki sposób zmienić moc płyty. Dodatkowo, jeśli wyciągniemy pokrętkę, zablokujemy w ten sposób panel sterowania uniemożliwiając tym samym zmianę parametrów czy włączenie urządzenia (funkcja praktyczna w rodzinach z małymi dziećmi).

Precyzja w sterowaniu



Technika sterowania FlameSelect marki Bosch działa w oparciu o opatentowany system zaworów, który wykorzystuje dziewięciostopniową regulację wielkości płomienia. Nowe pokrętki pozwalają na precyzyjne określenie poziomu mocy przez wybór jego konkretnej wartości.



FUNKCJE, INNOWACJE, ROZWIĄZANIA

Płyty, niezależnie czy gazowe czy elektryczne, wyposażone są w liczne udogodnienia. Warto zapoznać się z nimi przed zakupem jednego z najważniejszych urządzeń grzewczych w domu.

Rozwiązania w płytach grzewczych

Obok tradycyjnych i wyspecjalizowanych piekarników, kuchenek mikrofalowych, kuchni wolnostojących i urządzeń hybrydowych (piekarnik czy parowar z funkcjami mikrofal) bardzo ważne są płyty, a raczej ich zaplecze funkcjonalne.

Regulacja i zwiększenie mocy grzania – każda płyta (niezależnie od tego, czy gazowa czy elektryczna) wyposażona jest w regulację mocy grzania. Zwiększenie płomienia lub mocy danego obszaru łączy się z szybkością przygotowania potrawy. Modele elektroniczne jednak zazwyczaj mają funkcję zwiększenie mocy, np. booster lub hi-light. Dla porównania typowy booster w płytach indukcyjnych potrafi podgrzać naczynie nawet o 40–50 proc. szybciej niż standardowe obszary. W zależności od producenta warto zapoznać się z nazwami typu WaterBoost i ExtraSpeed marki Miele, PowerBoost marek Siemens, Bosch, Booster marek Amica i Freggia, Automax i PowerBoost marki AEG, Power Plus marki Teka, Full Power marki Fulgor Milano, PowerBoost albo AllBoost do wszystkich pól grzewczych marki Gorenje. W płytach gazowych za przyspieszenie przygotowywania potraw i zwiększenie mocy palnika odpowiada trójwieńcowy płomień, nazywany wokiem.

Funkcje czasowe, podtrzymywania ciepła i Stop & Go – w płytach grzewczych, zwłaszcza elektrycznych znajdziemy funkcje czasowe, czyli minutnik albo timer. W wielu modelach znajdziemy też ta-

kie rozwiązania jak Stop & Go, które zatrzymuje grzanie lub zmniejsza moc, kiedy użytkownik odejdzie na chwilę od płyty. Warto, zatem przyjrzeć się modelom z funkcjami SoftMelt i StayWarm marki Gorenje, Keep Warm marki Samsung czy funkcja podtrzymywania ciepła marki Miele.

Automatyka i programy gotowania – w wypadku modeli bardziej zaawansowanych, tj. indukcyjnych, nie można nie wspomnieć o automatyce, czyli o rozwiązaniach regulujących początkowe, wysokie poziomy macy redukując je by uniknąć przypalenia. Mowa m.in. o funkcji BoilControl marki Gorenje, powerMove marki Siemens czy Smart Boiling marki Teka. Automatyka to także rozwiązania, które same zadają, o jakość gotowanej potrawy. Chodzi przede wszystkim o tzw. automatyczne programy gotowania, które monitorują stan produktów przez garnek. Takie rozwiązanie proponuje np. Gorenje. Na garnku należy umieścić specjalny sensor, który komunikuje się z płytą. Sensor IQ działa na zasadzie m.in. regulacji temperatury grzania. Dzięki funkcjom dodatkowym SmartSense nie dojdzie do wykipienia płynu z naczynia czy przypalenia się potrawy. Czujnik monitoruje także to, czy w naczyniu jest płyn, czy być może doszło do jego wyparowania. Automatykę smażenia ma w swoich modelach także marka Bosch, która oferuje 4 poziomy smażenia lub 9 programów, które automatycznie sterują procesem smażenia, a także AEG z funkcją ProFry Sensor, która proponuje zaprogramowanie poziomów intensywności smażenia dla wielu różnych potraw. Whirlpool z kolei oferuje system 6-ty Zmysł, który dzięki czujnikom na bieżąco monitoruje pracę modelu i automatycznie dostosowuje parametry do optymalnego wykorzystania m.in. mocy czy poboru energii.

Informowanie o błędach, wykipieniu płynu, przegrzaniu – płyty indukcyjne

■ Płyty wyposażone są w wiele ciekawych funkcji i rozwiązań. Wszechstronna automatyka poprawia znacznie komfort obsługi, zaleca optymalne ustawienia, informuje o błędach czy konieczności mycia i konserwacji. Elastyczne pola zwiększają powierzchnię roboczą, a liczne blokady dbają o bezpieczeństwo najmłodszych.

dzięki sensorom pozwalają także na kontrolę temperatury płyty (funkcja wyłącza urządzenie w razie przegrzania się płyty), a także na informowanie dźwiękowe lub świetlne o nieprawidłowości, np. zalaniu obszaru grzewczego.

Pełnowierzchniowe gotowanie – właściwości prestiżowych płyt indukcyjnych pozwalają na pełnowierzchniowe gotowanie. Takie płyty wówczas nie mają wyznaczonych pól grzewczych, a użytkownik może położyć garnek, gdziekolwiek tylko chce. Płyta może garnek wykryć samodzielnie lub ręcznie po aktywowaniu panelu sterowania. Do grupy tej funkcji należy FlexTouch marki Miele, pełnowierzchniowe zastosowanie w płycie marki Gaggenau, freeInduction marki Siemens czy MaxiSense marki AEG. Na uwagę zasługuje także płyta marki Bauknecht, którą zaprezentowano na ostatnich targach LivingKitchen 2015. Wyglądała jak ogromny tablet, na którym oprócz gotowania można... surfować w sieci.

Elastyczne łączenie pól grzewczych – podobnym rozwiązaniem jest zastosowanie pól typu flexi bridge, czyli wszelkiego typu pól łączonych. Wówczas, kiedy mamy duże naczynie typu brytfanna, które nie zmieściłoby się na standardowym polu, warto połączyć dwa sąsiadujące pola w jedno. Taką funkcjonalność proponują marki: Miele z funkcją PowerFlex, FlexZone marki Gorenje, combiZone marki Siemens, FlexInduction marki Bosch, Bridge marek Electrolux i Amica, FishZone marki AEG, TotalZone i Teka Flex marki Teka, Flexi Cook czy Flexible Zone marki Whirlpool, IndyFlex marki Beko, AnyDish i Wide Flex Zone marki Samsung.

Innowacyjne sterowanie – obok standardowej formy sterowania dostępnej we wszystkich płytach grzewczych, niezależnie czy mówimy o płycie elektrycznej czy gazowej, występują pionierskie systemy sterowa-

nia za pomocą magnetycznych (stałych lub wyjmowanych) krążków lub łączenie techniki indukcyjnej z wyświetlaczami LED, które naśladują płomienie. Takie rozwiązania ma w swojej ofercie m.in. marka Siemens z systemem discControl, Gaggenau – Twist-Pad czy Samsung w płycie Virtual Flame. Kiedy użytkownik zdejmie magnetyczny element, nie można w żaden sposób zmienić ustawień płyty. To szczególnie istotne dla opiekunów niesfornych dzieci. Równie ciekawymi formami sterowania są SliderTouch marki Gorenje, DirectPlus marki Gorenje, touchSlider marki Siemens, DirectSelect lub TouchSelect marki Bosch, Infisight lub DirectAccess marki Electrolux, Direct Touch i MaxiSight marki AEG, Slider marek Teka, Whirlpool i Beko.

Automatyczna regulacja okapu z poziomą płytą – najnowsze rozwiązanie łączy interaktywność płyty z okapem. Więcej szczegółów takiego rozwiązania znaleźć można w rozdziale „Sterowanie i interakcja...”. Rozwiązanie jednak nie jest dziś bardzo popularne, mimo tego, że zdobywa coraz większe rzesze klientów. W Polsce dostępnych zaledwie kilka takich systemów np.: Hob2Hood marek AEG i Electrolux, oraz Con@ctivity 2.0 marki Miele, Amica czy Candy.

Ekologiczne gotowanie

Funkcje „eko” spotykane są już dziś w niemal wszystkich urządzeniach AGD. Bez problemu znajdziemy je także w segmencie grzewczym.

Minimalizowanie poboru gazu i energii elektrycznej w płytach grzewczych – w płycie gazowej (lub w niektórych kuchniach gazowych) palniki mogą być wyposażone np. w systemy redukujące nadmierne spalanie gazu, a w płytach elektrycznych czy indukcyjnych takie rozwiązania jak wykorzystanie ciepła resztkowego czy funkcje automatyczne, kontrolujące potrawę i dostosowujące do potrzeb moc urządzenia.

Elastyczne pola



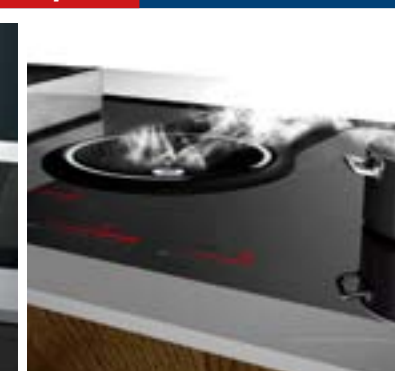
Elastyczne pola typu „flexi” pozwalają na pełną swobodę w stosowaniu różnych rozmiarów i kształtów garnków. Dzięki połączeniu dwóch, a nawet trzech pól w jedno, użytkownik może stosować niewymiarowe naczynia, np. brytfanny.

Trend connectivity w płytach



Wyjątkowo ważnym trendem który obecnie panuje na rynku urządzeń grzewczych jest możliwość obsługi okapu z poziomu płyty. Wystarczy zmienić parametry pracy samej płyty, by okap automatycznie dostosował do nich siłę zasysania oparów.

„2 w 1”, czyli płyta z okapem



Podobnym rozwiązaniem jest zastosowanie na powierzchni płyty samego okapu. Konstrukcja typu „2 w 1” idealnie radzi sobie z oparami, a przy tym jest dobrym rozwiązaniem do mniejszych kuchni, w których nie ma miejsca na montaż tradycyjnego okapu.



Fot. Gorenje

PŁYTA PIĘKNIE DOBRANA

■ Kuchnia to wizytówka każdego domu. Aby stylistyka wzornicza była idealnie spójna ze stylistyką mebli czy urządzeń AGD, warto wybrać niecodziennie wykończony model. Można także pokusić się o kupno całej linii wzorniczej urządzeń grzewczych.

Ceramiczne powierzchnie zawsze w modzie

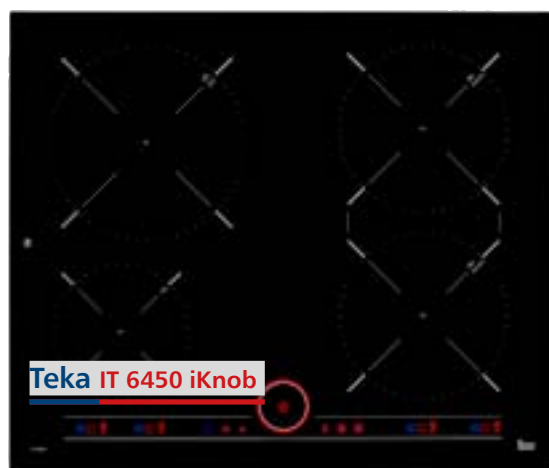
Coraz chętniej producenci do stonowanych urządzeń dodają ekskluzywne dodatki, takie jak listwy dekoracyjne, podświetlenia pól grzewczych i boków płyt czy wielocalowe wyświetlacze przedstawiające wybór parametrów, a czasami wyrazistą grafikę przypominającą najlepszej rozdzielczości tablet. Wiele mówi się tak-

że o nieszablonych projektach rastrów (obramowań pól grzewczych), a także ciekawych projektach samych paneli sterowania. Dodatkowo, w nowoczesnych płytach indukcyjnych czy ceramicznych oferowane są detale nawiązujące do kuchni prowansalskich, francuskich i angielskich, takie jak obłe kształty czy pokręta.



Elica Lien Diamond 805 BL

Wzornictwo płyt indukcyjnych i ceramicznych wciąż ewoluuje. Inżynierowie i projektanci biorą pod lupę najczęściej zaokrąglenia i listwy dekoracyjne, a także sam kształt i zastosowanie rastrów.



Teka IT 6450 iKnob



Sharp KH-6I19BS00



Franke FHFS 864 2I 1FLEX ST CH



Amica IN7543ICSTK



Glam

Poznaj ciche okapy CIARKO

odkryj doskonałą jakość zamkniętą w pięknej formie

Oryginalny kształt, energooszczędność oraz najlepsze podzespoły i komponenty. Idealne rozwiązanie dla najbardziej wymagających użytkowników.



Zapoznaj się z naszą ofertą:
www.ciarko.pl



Teka IG 940 2G AI AL

Płyty gazowe coraz atrakcyjniejsze

Uważane niegdyś za mało nowoczesne, płyty gazowe wracają do łask. Mogą być one zaprojektowane stylowo i elegancko. Idealnie komponują się ze szklaną powierzchnią tworząc konstrukcję „gas on glass” (gazu na szkło). Taki projekt dostarcza kuchni z jednej strony nowoczesny blask, z drugiej – komfort przyrządzania potraw tradycyjną metodą za

pomocą ognia. To także daje klientom wygodę jeśli chodzi o czystość urządzenia. Modele typu „gas on glass” mają także jeszcze jedną, bardzo ważną zaletę: wyjątkowo zaprojektowane ruszty. Oprócz czarnych i białych urządzeń, na rynku znajdziemy także modele beżowe, które idealnie nadają się do kuchni jasnych.



Amica PG9611XR



Candy CVG75SQGB



Freggia HR750VGTAN



Samsung NA64H3110AS



Gorenje GCW641ST

Wzornictwo płyt gazowych określa przede wszystkim projekt rusztów. Mogą być one płaskie, całkowicie zakrywające płytę, a nawet pojedyncze, dla każdego palnika oddzielne. Często stosuje się także wymyślne kształty rusztów.



Fulgor Milano FCH 1124 G 2DWK ME



Siemens ER9A6SD70

WSPANIAŁA CODZIENNOŚĆ

Frames by Franke to koncepcja kompletnej kuchni dopasowanej do oczekiwań użytkownika. Okap ukryty w blacie, idealnie dopasowana płyta grzewcza, piekarnik konwekcyjno-parowy oraz niezwykle wygodny zlewomywak z baterią.

Cała linia Frames by Franke składa się 44 spójnych wzorniczo elementów, które można ze sobą dowolnie zestawiać.

Wypełnij swoją kuchnię przyjazną technologią i uwolnij kulinarną kreatywność. Ciesz się wspaniałą codziennością.

Odkryj kompletny system Frames by Franke.

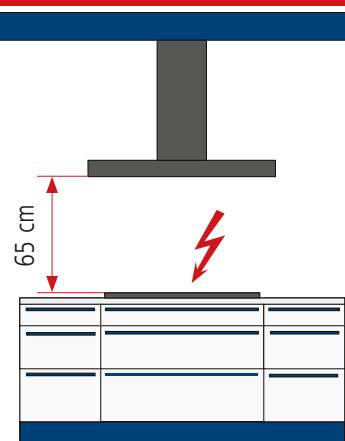
franke.pl/ks



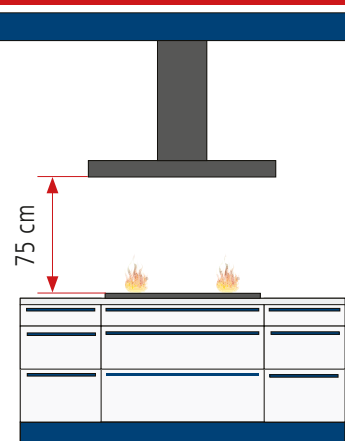
MAKE IT WONDERFUL

FRANKE

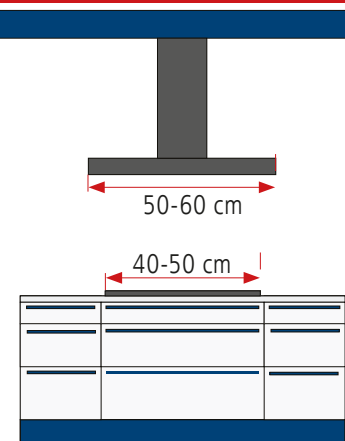
Minimalna odległość okapu od płyty elektrycznej.



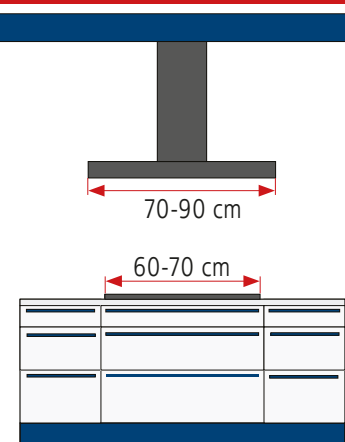
Minimalna odległość okapu od płyty gazowej.



Zalecana szerokość okapu dla płyt 40-50 cm.



Zalecana szerokość okapu dla płyt 60-70 cm.



Fot. Gorenje

PRAWIDŁOWY MONTAŻ I INSTALACJA

■ Prawidłowy montaż i instalacja urządzeń do zabudowy to aspekt niezmiernie ważny. Od niego owiem zależy prawidłowe, ekonomiczne i bezpieczne użytkowanie płyty grzewczej.

Odmienne wymagania ma sprzęt gazowy, a inne elektryczny. Należy mieć też na uwadze konstrukcje mieszane, a więc gazowo-elektryczne, które wymagają spełnienia kilku dodatkowych warunków.

Montaż płyt grzewczych

Szczególnie pieczołowitej instalacji wymagają płyty zasilane gazem. To właśnie aspekty bezpieczeństwa względem eksploatacji i pierwszego podłączenia urządzenia są tu najbardziej restrykcyjne z powodu zagrożenia ulatniania się lub nawet wybuchu gazu. Dlatego należy przestrzegać wszystkich zasad bardzo dokładnie, a instalacji musi dokonać specjalista z uprawnieniami (to jeden z wymogów gwarancji). Podobnie ma się rzecz z podłączeniem elektrycznym, jeśli poza zapalarką elektryczną i jej przewodem z wtyczką na 230 V, płyta wymaga podłączenia do 400 V; wielofazowego. Urządzenie na czas transportu zabezpieczone jest przed uszkodzeniem, dlatego wszelkie folie, styropian, itp. należy delikatnie zdjąć, aby nie zarysować obudowy (zasada ta dotyczy wszystkich urządzeń AGD). Pomieszczenie, w którym będzie zainstalowana płyta, powinno być suche i przewiewne i mieć zagwarantowaną sprawną wentylację. W modelach gazowych wymagany jest dopływ powietrza, który jest niezbędny do prawidłowego spalania się gazu. Nie powinien być mniejszy niż 2 m³/h na 1 kW mocy palników.

Gaz jest cięższy od powietrza, dlatego gromadzi się w dolnych partiach pomieszczenia. Z tego względu tak ważne jest, aby miejsce, gdzie będzie przechowywana butla, także miało dostęp do powietrza (niewentylowane szafki czy piwnice nie są wskazane do przechowywania pełnych butli gazowych). Ponadto butle nie powinny znajdować się zbyt blisko źródeł ciepła, które zwiększyłyby temperaturę (i ciśnienie) w butli powyżej 50 °C, czyli piecyków, kominków czy piekarników.

Dodatkowe, ważne informacje

Podłączenia powinien dokonać instalator, który po czynności wydaje właścicielowi świadectwo podłączenia płyty gazowej. Powinien on także sprawdzić skuteczność wietrzenia pomieszczenia, szczelność instalacji gazowej oraz skuteczność działania wszystkich elementów urządzenia. Instalator zazwyczaj ma trzy sposoby przyłączenia urządzenia do gazu w zależności od rodzaju instalacji: do elastycznego przewodu, sztywnej instalacji rurowej albo węzłem elastycznym. W pierwszym wypadku do podłączenia do instalacji gazowej w budynku zaleca się użyć metalowego przewodu elastycznego z gwintem rurowym 1/2 cala o długości maksymalnie 2000 mm. Przyłączenie należy uszczelnić taśmą uszczelniającą. W drugim wypadku do gotowej instalacji gazowej instalator może przyłączyć także rurowy króciec z gwintem 1/2 cala, zwykle dołączony do urządzenia. W wypadku gazu z butli sprawdzi się pod-

łączenie węzłem elastycznym. Do króćca dołączonego do kuchni należy zastosować min. 0,5 m stalowej instalacyjnej rury z końcówką do węża 8 x 1 mm (do przykręcenia końcówki konieczne jest zazwyczaj odkręcenie sprężyny z zawiasu nakrywy). Do przyłączenia natomiast potrzebny jest wąż gazowy, jeśli to konieczne z regulatorem (reduktorem) ciśnienia. Po poprawnej instalacji należy sprawdzić szczelność, spryskując podłączenie np. wodą z mydłem lub płynem do naczyń (przy nieszczelności pojawiają się bąbelki).

Uwaga! Kuchnia, piekarnik lub płyta powinny być podłączone do takiego rodzaju gazu, do jakiego przystosował je producent. Informację tę znaleźć można na tabliczce znamionowej urządzenia.

Sama instalacja

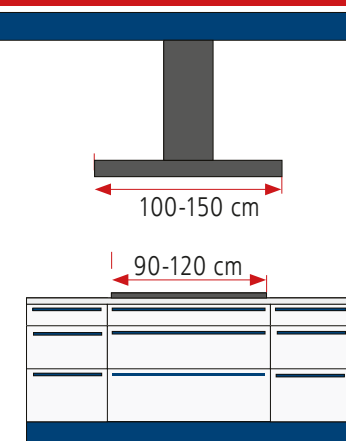
Użytkownik lub instalator powinni przestrzegać wytycznych dotyczących zachowania odpowiedniej odległości płyty od okapu – różnej dla różnych źródeł energii (patrz rysunki). Po zmierzeniu wszelkich odległości, czas na montaż. W meblu należy wyciąć otwór (można posłużyć się szkiecem montażowym dołączonym do urządzenia). W wypadku wszystkich płyt należy zostawić min. 15–25 cm wolnej przestrzeni pod blatem dla swobodnego wentylowania i uniknięcia przegrzania się urządzenia. Płyty gazowe zazwyczaj wyposażone są w metalowy króciec (o średnicy 1/2 cala). Do króćca należy dokręcić wąż gazowy o średnicy 8 x 1 mm. Po podłączeniu należy spryskać przy-

łączenie wodą z mydłem w celu sprawdzenia szczelności. Pod żadnym pozorem nie sprawdzać tego za pomocą ognia!

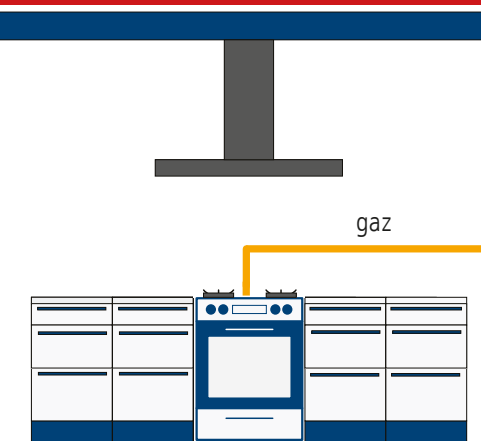
Podłączenie do instalacji elektrycznej

Bardzo istotną kwestią w wypadku płyty ceramicznej czy indukcyjnej, ale także innych urządzeń elektrycznych jest ich prawidłowe podłączenie do instalacji elektrycznej i zachowanie odpowiedniej odległości od okapu (patrz rysunek). W obszarze tym spotkać można na rynku największą liczbę błędnych informacji i porad. Przede wszystkim zacznijmy od sprostowania dwóch kluczowych faktów. Po pierwsze, żadne urządzenia AGD do użytku domowego nie wykorzystuje napięcia trójfazowego (tzw. siły). Może wykorzystywać różne fazy i potencjał 400 V, ale nie „siłę” czyli 3 fazy jednocześnie. Po drugie: zawsze istnieje możliwość podłączenia płyty czy piekarnika o dużej mocy do instalacji jednofazowej, ale pod warunkiem zwiększania mocy przyłącza licznika jednofazowego (pamiętajmy, że w starszych blokach zamontowany jest zwykle licznik prądu jednofazowego z zabezpieczeniem maksymalnym 16A). Jeżeli nie posiadamy odpowiednio silnej instalacji lub wielofazowej (licznik dwufazowy, trójfazowy) możemy albo zastosować specjalne konstrukcje płyt z wtyczką na 230V albo zmodyfikować sieć. Warto wiedzieć, że płyta taka nie będzie miała możliwości grzania wszystkimi polami o większej mocy (ty-

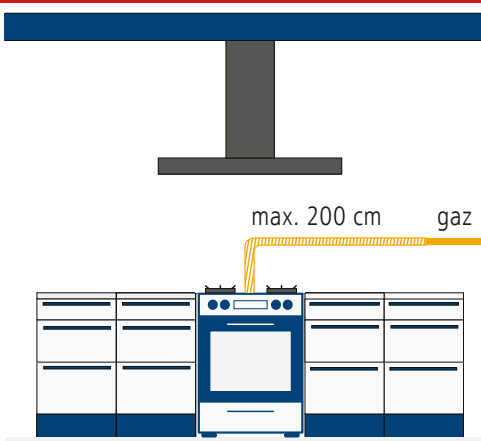
Zalecana szerokość okapu dla płyt 90-120 cm.



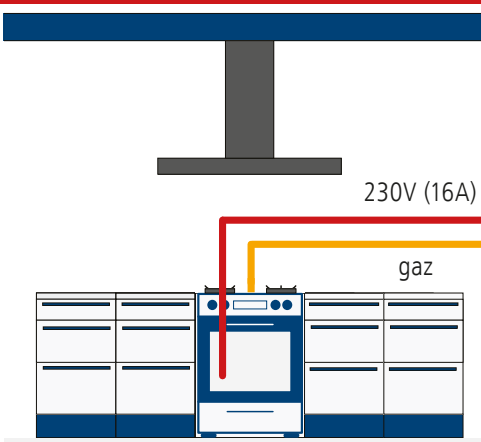
Przyłącze gazowe stałe.



Przyłącze gazowe, wąż elastyczny.

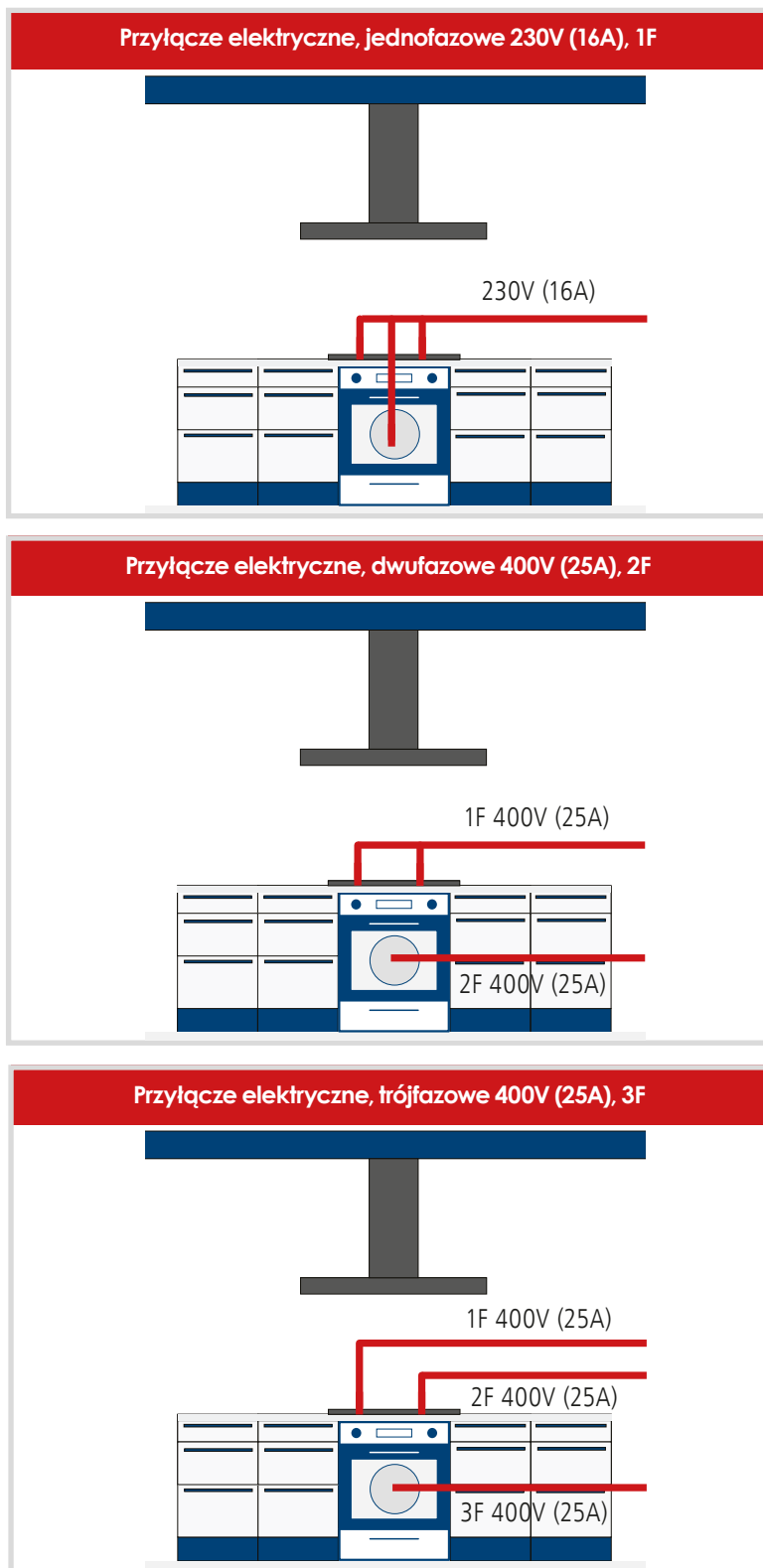


Przyłącze gazowe, z zasilaniem elektr. piekarnika.





Fot. Samsung



pu booster) na raz, jak ma to miejsce w płytach większej mocy dedykowanych instalacjom silniejszym, wielofazowym (25A). Zwykle tego typu urządzenia (jednofazowe na 230 V), choć mają 1, 2 a nawet 4 pola booster, to w praktyce mogą grzać jednocześnie i „pełną mocą” jedynie jedną strefą grzejną, albo równomiernie, słabiej na wszystkich czterech. Moc na inne pola, będzie wtedy odpowiednio dzielona i/lub pomniejszana. Zresztą tak się też dzieje z rozdziałem mocy w przypadku wielu pól płyt, zasilanych przez dwie fazy. Zwłaszcza, jeśli mają one „silne” pola, a więc o bardzo dużych mocach. Dzielnik elektryczny dysponuje mocą równomiernie, np. 2 pola booster na pełną moc („P”), to dwa pozostałe otrzymają moc 6 w skali do 12. Włączenie większej ilości stref (wszystkich) na pełną moc często nie jest możliwe, ponieważ wynika to z mocy, jaką jest w stanie dostarczyć jedna lub dwie fazy.

„Siła” czy moc, 230 czy 400V?

Jak wspomnieliśmy absolutnie wszystkie urządzenia domowe AGD są zasilane napięciem 230/400 V. Zwykle 1 lub 2 fazami. „Siła”, a więc trzy fazy określane także jako napięcie trójfazowe jest niezbędne tylko i wyłącznie do zasilania urządzeń potrzebujących zmiennych faz i dużych mocy (np. pompy do hydroforów, silniki asynchroniczne, profesjonalne spawarki itd.). Jak też powiedzieliśmy większość mieszkań w blokach ma instalację jednofazową z bezpiecznikiem 16A. W praktyce taka instalacja jest w stanie „wytrzymać” obciążenie urządzeniami o łącznej mocy ok. 4 kW. Jeśli więc dołączymy do niej płytę o maksymalnej mocy np. 7-10 kW i do tego włączymy jeszcze czajnik 2 kW i zmywarkę, np. 3 kW nie ma możliwości, aby korek nie „wyskoczył”. Musi. Obieg nie posiada bowiem odpowiedniej mocy. W przeciwnym razie spaleni ulegnie przewód zasilający, a to dodatkowo może doprowadzić do groźnego pożaru. Po to właśnie jest ów bezpiecznik i jak łatwo się domyślić, słynne „poprawianie” korków na drut jest jedną z największych głupot, jakie można „popęlnić” w domu. Nomen omen o ową moc wszystko się rozgrywa. Ponieważ w instalacji trójfazowej mamy do dyspozycji 3 fazy i do tego z 25A bezpiecznikiem każda, możemy bezpiecznie przyłączać urządzenia o łącznej mocy ok. 17 kW. I tak też się dzieje, co uwidoczniliśmy na rysunku. Do fazy pierwszej (L1) podłączamy lewą stronę płyty (pole 1 i 2), do fazy drugiej (L2) podłączamy prawą stronę płyty (pole 3 i 4). Do fazy trzeciej zaś (L3) – piekarnik. Odpowiednio więc rozdzielamy moc z poszczególnych faz, czego nie możemy zrobić w przypadku instalacji jednofazowej.

Jak poprawić przyłączy jednofazowe?

Z pojęciem jednej fazy i trzech faz wiąże się też kilka innych pojęć. Zaczniemy od mostkowania. Mostkowanie płyty, ale co i ciekawe np. wzmacniacza hi-fi to nic innego jak po prostu połączenie równoległe dwóch kanałów (zacisków) w jeden. W płytach dokonamy tego wtedy, kiedy zaciski L1, L2 „połączymy” i podłączymy do nich jedną fazę. Czy to możliwe? Tak. Tyle, że jeśli mamy licznik prądu jednofazowego to raczej na jednej fazie nie będziemy mogli na raz gotować, myć i prać. Wtedy trzeba przyjąć technikę „co ważniejsze, to pierwsze”. Czyli jak pralka pierze, to już nie gotujemy i nie pieczemy. Aby uniknąć tej uciążliwej w dłuższej perspektywie sytuacji, lepiej wystąpić do dystrybutora energii o przydział mocy i/lub zmianę licznika. W praktyce energetycy robią to dziś bardzo chętnie. Jeśli mamy miedziane kable w ścianie (nie może to być aluminium) powiększenie mocy w zupełności wystarczy. Oczywiście trochę z tym papierologią i kosztów, ale korzystanie z szybkiej płyty nam to wynagrodzi. Gorzej, jeśli kable są stare, spracowane i posiadają małe przekroje (mniej niż 1,5 mm). Wtedy czeka nas wykonanie nowej instalacji do płyty. A propos samych pojęć, to trzeba też w budownictwie wielorodzinnym pamiętać o tzw. pionie. Pion jest to wiązka kabli znajdująca się w kanale instalacyjnym na klatce schodowej. Trzeba sprawdzić, jak dużą ma rezerwę mocy, aby się nie okazało, że nasze plany rozbudowy sieci elektrycznej w domu będą niemożliwe. Innych konfiguracji (np. domy jednorodzinne) nie omawialiśmy, bowiem stosuje się tam wiele faz (dwie, trzy). Zapamiętajmy jednak, że owych 3 faz nie będziemy wykorzystywać, włączając jedną wielką wtyczkę, jak w silniku elektrycznym, ale wykorzystamy owe fazy dla odrębnych obiegów z wieloma zainstalowanymi w nich gniazdkami i przyłączonymi do nich urządzeniami.

Ważne meble

Wybór mebli to także jedna z ważniejszych czynności podczas montowania kuchni wolnostojącej, piekarnika i kuchenki mikrofalowej czy płyty grzewczej. Meble powinny być odporne na wysoką temperaturę, a także ciężar. Wybrane drewno lub mebel z klejną (i klejem) powinny być odporne na temperaturę rzędu min. 100 °C, a fronty mebli graniczące z urządzeniem – 70 °C. Jeśli użytkownik nie będzie przestrzegał tej zasady, mebel może się zniekształcić, uszkodzić lub miejscami zwyczajnie rozpuścić. Jeśli chodzi o instalację płyty, blat powinien mieć min. 30-60 cm głębokości (w zależności od wielkości płyty). Użytkownik powinien także taki blat zabezpieczyć i uszczelnić przed wilgocią i zaciekami.



**Przedsiębiorstwo
Produkcyjno-Handlowe
AKPO s.j.**



05-080 Izabelin-Laski; ul. Łąkowa 9
tel.: +48/ 23 671 34 70, +48/ 23 671 36 52
fax: +48/ 23 671 34 72
e-mail: biuro@akpo.pl
www.akpo.pl



Fot. Siemens

SAME ZALETY INDUKCJI

Indukcja to bez wątpienia technologia przyszłości. Jej zalety docenia coraz większa liczba użytkowników. Obok płyt indukcyjnych czy dostępnych już piekarników wkrótce do naszych kuchni trafią także zapewne indukcyjne... czajniki.

Indukcja jako technika grzewcza jest stosunkowo młodym rozwiązaniem. Mimo to staje się ono bardzo popularne. Wynika to przede wszystkim z faktu, że ta opcja grzania jest od innych znacznie oszczędniejsza, znakomicie się ją użytkuje i czyści.

Wyjątkowo efektywna i funkcjonalna

Oczywiście faktem jest, że niekiedy lepiej smażyć się na gazie. Prawdą jest, że „smaczniej” przypieka na żeliwie. Mimo to, ogólny bilans zysków i strat stawia indukcję bezapelacyjnie na pierwszym miejscu. A propos mody na gotowanie, to wyjaśnijmy już na wstępie, że nie jest prawdą, iż na indukcji nie da się usmażyć naleśników czy dobrze ich przewrócić. Wszystko zależy od jakości patelni do płyt indukcyjnych, opcji wyposażenia płyty, umiejętności użytkownika oraz znajomość pól grzewczych. Ten ostatni aspekt jest szalenie ważny. Wie



Fot. Teka

Indukcja w liczbach

Zalety płyty indukcyjnej w praktyce doskonale obrazują poniższe tabele, gdzie zestawiono strefy grzejne różnych konstrukcji i zasilania w funkcji czasu i sprawności.

Czas potrzebny do ogrzania 2 [l] wody od 20 do 100 °C				
Rodzaj strefy grzejnej	Moc dostarczona [kW]	Przybliżony czas [min]	Zużyta energia [kWh]	Uśredniony koszt [zł]
Gazowa	2,8	8,25	0,45	0,14
Elektryczna*	2,8	9,45	0,35	0,11
Ceramiczna	2,8	8,15	0,28	0,09
Indukcyjna	2,8	4,45	0,25	0,08

*żeliwna

Sprawność stref przy zamianie energii gazowej i elektrycznej na ciepłą			
Rodzaj strefy grzejnej	Moc dostarczona [kW]	Energia cieplna [kW]	Sprawność [%]
Gazowa	2,8	1,40	50
Elektryczna*	2,8	1,25	55
Ceramiczna	2,8	1,68	65
Indukcyjna	2,8	2,52	90

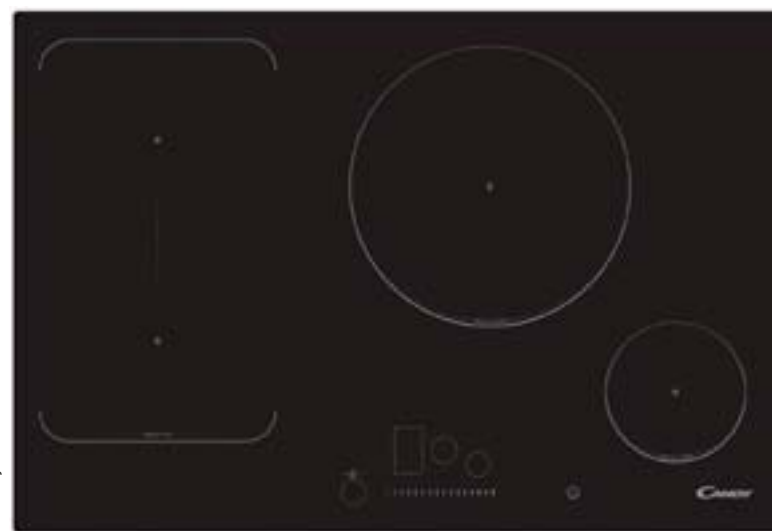
*żeliwna



Fot. Franke

Wszelkie właściwości płyt indukcyjnych nie ograniczają się do aspektów technicznych. Ważną rolę odgrywają także w procesie projektowania kuchni, zwłaszcza tych nowoczesnych i minimalistycznych.

o tym każdy koneser steka, który uczył się okiełznać indukcję. A wszystko wynika z wyjątkowej stabilności i równomierności nagrzewania na płytach indukcyjnych. Ale ma to także ogromne zalety. Robienie specjalnych sosów czy rozpuszczanie czekolady jest na indukcji bardzo komfortowe.



Fot. Candy

Płyty indukcyjne dzięki łączeniu nawet kilkunastu cewek magnetycznych pozwalają łączyć pola grzewcze w jedno duże. W ten sposób możemy używać dużych garnków, takich jak kwadratowe patelnie lub brytfanny.

Automatyka i programy gotowania



Fot. Siemens

W płytach najbardziej zaawansowanych technicznie, tj. indukcyjnych stosuje się automatykę działania, bazującą na określonych parametrach. Wówczas na panelu sterowania stosuje się kilka programów automatycznych, np. do gotowania makaronu, rozpuszczania czekolady, smażenia naleśników czy steków itd., w celu ułatwienia obsługi urządzenia. Takie rozwiązanie ma także zadbać o jakość gotowanej potrawy, bez ryzyka o przypalenie czy wykipienie produktu z naczynia. Z technicznej strony, w płycie stosuje się sensory, które mierzą i regulują temperaturę grzania, dostosowując do niej moc grzania. Nowoczesne czujniki monitorują także to, czy w naczyniu jest płyn, czy być może

doszło do jego wyparowania. Automatykę smażenia ma w swoich modelach m.in. marka Bosch, która oferuje 4 poziomy smażenia lub 9 programów, które automatycznie sterują procesem smażenia, a także AEG z funkcją ProFry Sensor, która proponuje zaprogramowanie poziomów intensywności smażenia dla wielu różnych potraw. Whirlpool z kolei oferuje system 6-ty Zmysł, który dzięki czujnikom na bieżąco monitoruje pracę modelu i automatycznie dostosowuje parametry do optymalnego wykorzystania m.in. mocy czy poboru energii. Nowoczesnej techniki automatycznych programów smażenia nie zabrakło w wybranych płytach m.in. marki Teka, Amica, Beko czy Siemens.

Zapiekane ze smakiem!

eldom



Opiekacz wielofunkcyjny **ST210** to idealne rozwiązanie dla miłośników potraw przyrządzanych na ciepło!

Szybko przemieni zwyczajną kanapkę w niezwykle danie i usmaży produkty mięsne. Posiada **dwie wymienne płyty grzejne**, pokryte powłoką **antyadhezyjną**, a dzięki wykończeniom ze stali nierdzewnej jest niezwykle elegancki.

Jego obecność w twojej kuchni zawsze będzie świadczyć o...

dobrym smaku!





Fot. Concept

Przeciwnicy płyt indukcyjnych uważają, że smażenie mięsa czy roztopianie czekolady jest na nich nieefektywne, argumentując to niestabilną temperaturą i przypalaniem produktów. Faktem jest jednak to, że dzisiejsza technologia produkcji wyeliminowała takie zjawisko, a najnowsze modele bez trudu „tworzą” prawdziwie kulinarne majstersztyki.

Jak działa „indukcja”?

Zasada działania opiera się na wytwarzaniu ciepła bezpośrednio w metalowym ferromagnetycznym dnie naczyń, a nie na polu grzewczym. Energię pola wirowego w garnku tworzą zamontowane w płycie indukcyjne nagrzewają się dzięki temu tylko wtórnie – od dna garnka. Pozostała powierzchnia płyty pozostaje zawsze chłodna. Ciekawostką jest fakt, że częstotliwość pola magnetycznego wykorzystywanego

w płycie indukcyjnej (20-50 kHz) należy do tego samego zakresu, co częstotliwość fal ultradźwiękowych wykorzystywanych np. przez nietoperze czy delfiny do echolokacji i wzajemnego porozumiewania się. Są one prawie sto tysięcy razy niższe od częstotliwości mikrofali stosowa-

nowoczesne wzornictwo. Ogromną korzyścią z wyżej wymienionych jest niewątpliwie czas podgrzania potrawy, który jest zdecydowanie kró-



Fot. Faber

ty w porównaniu do modeli gazowych czy ceramicznych. Dzieje się tak z prostej przyczyny: proces gotowania rozpoczyna się w momencie, gdy na włączonym polu stanie naczynie z ferromagnetycznym dnem. Wtedy podgrzewa się jedynie dno naczyń, a nie cała płyta. Po zdjęciu naczyń płyta pozostaje praktycznie chłodna, ponieważ ciepło powstaje w naczyniu, a nie w płycie (płyta przejmuje jedynie nie-

wielkie ilości ciepła od gorącego garnka). Czas potrzebny do ogrzania 2 litrów wody na strefie indukcyjnej w uśrednionych warunkach jest blisko dwukrotnie krótszy w porównaniu z innymi technikami grzania (patrz ramka). Tak dobre wyniki uzyskuje się dzięki wysokiej, ponad 90 proc. sprawności tego typu urządzeń. Mówiąc potocznie płyty indukcyjne najsprawniej przemieniają energię elektryczną na ciepłą i robią to najszybciej. W płytach indukcyjnych następuje bowiem natychmiastowy wzrost temperatury i równomierne rozprowadzanie ciepła w całej objętości naczyń. Efekt to osiągnięcie np. stanu wrzenia wody w znacznie krótszym czasie, niż w przypadku tradycyjnych urządzeń służących do gotowania.

Bezpieczna i łatwa w czyszczeniu

Niekwestionowaną zaletą indukcji jest jej ogólne bezpieczeństwo. Używamy słowa „ogólne”, bowiem osoby z rozrusznikiem serca i innymi urządzeniami wspomagającymi funkcje życiowe muszą skonsultować się z producentem tychże urządzeń. W pozostałych przypadkach technika indukcyjna wykazuje się samymi superlatywami. W płycie indukcyjnej pole grzewcze nie nagrzewa się w takim stopniu jak w płycie ceramicznej czy w płycie gazowej. Jak wspomnieliśmy pozostaje one chłodne lub letnie, co w znacznym stopniu zmniejsza ryzyko poparzenia i ułatwia czyszczenie płyty nawet w trakcie pracy (np. w przypadku wykipienia czegoś). Co więcej pozostała część płyty pozostaje również chłodna, co czyni jej użytkowanie jeszcze bardziej bezpiecznym. Jednak nie tylko

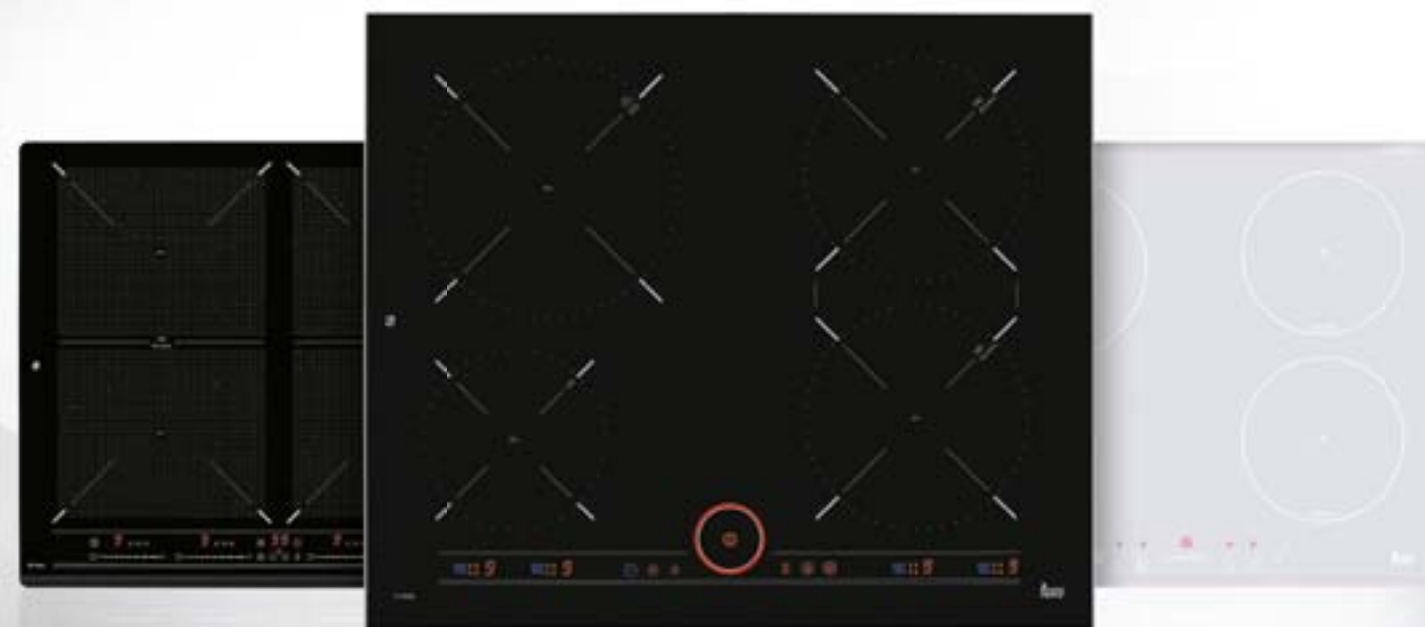
Fot. Freggia

konstrukcja płyty wpływa na jej bezpieczne użytkowanie. Są to również różnego rodzaju zabezpieczenia i rozwiązania, które w znacznym stopniu podnoszą komfort użytkowania. Wszelkiego rodzaju systemy, czujniki zabezpieczające sprawiają, że możemy cieszyć się dużą funkcjonalnością i wygodą. Jednymi z popularniejszych rozwiązań są blokady uruchomienia, wyłącznik bezpieczeństwa czy ochrona przed przegrzaniem, a także chwilowe zatrzymanie pracy płyty. Warto zwracać uwagę na tego typu udogodnienia, ponieważ ułatwiają one późniejszą pracę w kuchni.

Szklana powierzchnia płyt indukcyjnych daje klientom niebywałą swobodę w kulinarnych wariacjach, bez obawy o jej zabrudzenie. Zaledwie jeden ruch dłonią a powierzchnia będzie lśnić jak nowa.

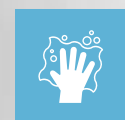
NOWE PŁYTY INDUKCYJNE

WISH



PŁYTY, KTÓRE URZECZYWISTNIĄ TWOJE KULINARNE ŻYCZENIA.
Ponieważ naszym największym życzeniem jest, aby Twoje życzenia się spełniły.

✓ ŁATWOŚĆ CZYSZCZENIA ✓ ŁATWOŚĆ UŻYTKOWANIA ✓ ENERGOOSZCZĘDNOŚĆ



Gładka powierzchnia szkła zapewnia komfort i łatwość czyszczenia bez ryzyka zarysowania.



Nowoczesne sterowanie pozwala na intuicyjną i precyzyjną obsługę.



O 40% mniejsze zużycie energii w porównaniu z innymi płytami elektrycznymi.

www.teka.com



A REAL HOME



Fot. Beko

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA PŁYTY

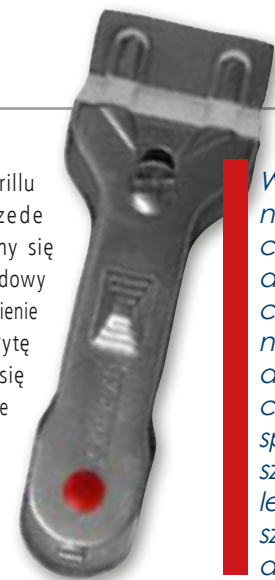
Zachowanie czystej powierzchni urządzenia to zaledwie jeden, ale kluczowy obowiązek każdego użytkownika. Cała reszta, począwszy od sprawnego działania i automatyki, należy do sprzętu.

Czyścimy płyty grzewcze

W wypadku płyt elektrycznych ze szklaną powierzchnią użytkownicy nie muszą wiele robić. Wystarczy odpowiedni środek czyszczący czy ściereczka nasączona delikatnym detergentem, a blask szybko zostanie przywrócony. Gorzej jest z modelami gazowymi, które oprócz czyszczenia obudowy wymagają okresowego umycia wszystkich części palnika. A trzeba pamiętać, że palniki zalane zdecydowanie mniej efektywnie działają, a w najgorszym wypadku mogą przestać działać. Wobec tego niezwłocznie po zalaniu należy

taki palnik rozebrać na części pierwsze i umyć każdy element. Po umyciu dyszy element należy przetrzeć wykałaczką lub drucikiem. Ruszty palnika najlepiej jest zamoczyć w ciepłej wodzie z dodatkiem detergentu. Większość rusztów można myć w zmywarce. Po umyciu wszystkich elementów należy je wysuszyć i zamontować na miejsce. W wypadku płyt domino zasada jest podobna. Czyszczenie frytkownicy należy rozpocząć od opróżnienia misy. Można ją wyciągnąć i umyć

w zmywarce. W grillu elektrycznym przede wszystkim skupiamy się na myciu rusztu, obudowy i pojemnika na wypełnienie węglem lub lawą. Płytę teppan yaki czyści się podobnie jak tradycyjne modele ze stali. Płyta typu salamandra nie wymaga częstego mycia. Czyści się najczęściej obudowę. Najlepiej zrobić to środkiem do stali szlachetnej lub delikatnym detergentem z letnią wodą. W zależności od powierzchni płyty możemy korzystać z różnych środków – od mleczek po spraye do szkła. Lekko brudne szklane



Wyczyść natychmiast! Gdy na rozgrzanej płycie indukcyjnej bądź ceramicznej dostanie się cukier, plastik czy folia spożywcza, należy natychmiast usunąć te produkty z urządzenia. Do czyszczenia najlepiej użyć specjalnego skrobaka do szkła. Pod kątem ostrym należy narzędzie przyłożyć do szklanej płyty i przesunąć delikatnie ostrzem.

płyty można odświeżyć nawet płynem do szyb. Niektóre preparaty zawierają specjalne substancje, które po nałożeniu nadają efekt polysku, a niektóre niwelują optycznie wszelkie rysy.



Fot. Bosch

Co zrobić kiedy pod płytę dostanie się brud?

Pod wszystkie urządzenia (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 nożem trzeba te resztki wydobyć.

Kiedy warstwę tłuszczu i okru-

chów uda się wysunąć spod powierzchni, czas na czyszczenie środkiem chemicznym. Do tego celu można użyć szczoteczki do naczyń lub specjalnej szczotki do małych powierzchni i szczelin. Po tej czynności powierzchnię płyty należy osuszyć.



Fot. Freggia



freggia.pl

Bo w sztuce kulinarnej ważne są detale



Model HC640VGTB

Freggia po raz kolejny udowadnia, że tradycyjna płyta gazowa nie musi być nudna. Urządzenie HC640VGTB zachwyca swoim wzornictwem, precyzyjną techniką wykonania i eleganckimi detalami.

Płyta gazowa, która została stworzona we Włoszech, wyposażona jest w najwyższej jakości palniki gazowe i komponenty od rodzimych, włoskich producentów. Dzięki wykorzystaniu szkła Triplex utrzymania jej w czystości nie będzie problemem, a specjalnie zaprojektowany planik pozwoli na maksymalne wykorzystanie powierzchni do przyrządzania posiłków.

Płyta Freggia to także wysmakowane dodatki – żeliwne ruszty i nakładki dodają jej charakteru i gwarantują nieprzemijającą przyjemność z gotowania.

Italia w każdym calu

freggia

MODELE ZALECANE

Płyty indukcyjne do zabudowy

Segment cenowy premium



powyżej 3500 zł



Marka	BOSCH	BOSCH	ELICA	ELICA	ELICA
Symbol	PXY875KE1E	PXY675DE3E	Lien Diamond Frame 904 BL	Lien Diamond 805 BL	Lien Diamond 874 WH
www	www.bosch-home.pl	www.bosch-home.pl	www.elica.com/PL-pl/	www.elica.com/PL-pl/	www.elica.com/PL-pl/

Płyty indukcyjne do zabudowy

Segment cenowy premium



powyżej 3500 zł



Marka	FRANKE	FULGOR MILANO	FULGOR MILANO	GAGGENAU	GORENJE+
Symbol	FHMR 804 2I 1Flexi WH	FSH 905 ID TS BK	CH 1004 ID TS WH	VI 492 111	GIT95XC
www	www.franke.pl	www.fulgor-milano.com/pl/	www.fulgor-milano.com/pl/	www.gaggenau.com/pl/	www.gorenjeplus.com/pl/

Płyty indukcyjne do zabudowy

Segment premium Segment wysoki



powyżej 3500 zł od 2000 do 3500 zł



Marka	SIEMENS	TEKA	AMICA	AMICA	AMICA
Symbol	EX801LVC1E	VR TC 95 4i	PI8600TF	PI6544LCDSTK	IN75431CSTK
www	www.siemens-home.bsh-group.com/pl/	www.teka.com/pl	www.amica.pl	www.amica.pl	www.amica.pl

Płyty indukcyjne do zabudowy

Segment cenowy wysoki



od 2000 do 3500 zł



Marka	SAMSUNG	SHARP	SHARP	TEKA	TEKA
Symbol	Z64K7757BK	KH-9I26CT00	KH-6I27CS00-EU	IR 9400 HS	IT 6450 iKnob
www	www.samsung.com/pl/	www.sharphomeappliances.com/pl/	www.sharphomeappliances.com/pl/	www.teka.com/pl	www.teka.com/pl

Segmenty cenowe ustalone są na podstawie średnich cen detalicznych.

MODELE ZALECANE

Płyty indukcyjne do zabudowy

Segment cenowy premium



powyżej 3500 zł



Marka	ELICA	ELICA	FRANKE	FRANKE	FRANKE
Symbol	Lien Golden 805 BL	Lien Diamond 604 BL	FHMT 905 1I 2Flexi INT	FHFS 865 1I 2Flexi ST CH	FHCR 774 2I 1Flexi T PWL
www	www.elica.com/PL-pl/	www.elica.com/PL-pl/	www.franke.pl	www.franke.pl	www.franke.pl

Płyty indukcyjne do zabudowy

Segment cenowy premium



powyżej 3500 zł



Marka	MIELE	MIELE	SAMSUNG	SIEMENS	SIEMENS
Symbol	KM 6879	KM 6699	NZ84J9770EK	EX875KYE1E	EX975LXC1E
www	www.miele.pl	www.miele.pl	www.samsung.com/pl/	www.siemens-home.bsh-group.com/pl/	www.siemens-home.bsh-group.com/pl/

Płyty indukcyjne do zabudowy

Segment cenowy wysoki



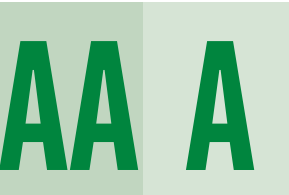
od 2000 do 3500 zł



Marka	BOSCH	CONCEPT	GORENJE	GORENJE	GORENJE
Symbol	PXE651FC1E	IDV-5660	IS756ST	IC6INI	IT65KRB
www	www.bosch-home.pl	www.my-concept.pl	www.gorenje.pl	www.gorenje.pl	www.gorenje.pl

Płyty indukcyjne do zabudowy

Segment wysoki Segment średni



od 2000 do 3500 zł od 1400 do 2000 zł

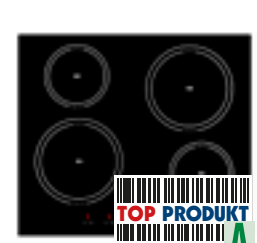
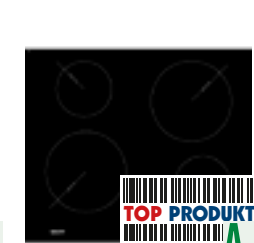


Marka	TEKA	AMICA	AMICA	CANDY	CONCEPT
Symbol	IR 8430	PI6544ISU	PI6544SU	CFID 36 WIFI	IDV-2760WH
www	www.teka.com/pl	www.amica.pl	www.amica.pl	www.candy.pl	www.my-concept.pl

MODELE ZALECANE

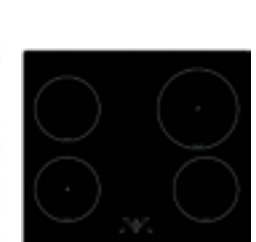
Płyty indukcyjne do zabudowy

Segment średni Segment ekonomiczny

						
od 1400 do 2000 zł	poniżej 1400 zł					
Marka		FREGGIA	SAMSUNG	SHARP	AKPO	AKPO
Symbol		HCI64B	NZ64H57479K	KH-6119FT00	PIA 6082502	PIA 6082501
www		www.freggia.pl	www.samsung.com/pl/	www.sharphomeappliances.com/pl/	www.akpo.pl	www.akpo.pl

Płyty indukcyjne do zabudowy

Segment cenowy ekonomiczny

					
poniżej 1400 zł					
Marka	AMICA	CANDY	MPM	SAMSUNG	TEKA
Symbol	PI6541S4UD	CIE4630B3	MPM-60-IM-02	NZ64H37070K	IBR 6040 Retro
www	www.amica.pl	www.candy.pl	www.mpm.pl	www.samsung.com/pl/	www.teka.com/pl

Płyty ceramiczne do zabudowy

Segment premium Segment wysoki

						
powyżej 2200 zł	od 1300 do 2200 zł					
Marka		GAGGENAU	MIELE	MIELE	SIEMENS	AMICA
Symbol		VE 270 114	KM 6230	KM 6202	ET875LMP1D	PH7311FT
www		www.gaggenau.com/pl/	www.miele.pl	www.miele.pl	www.siemens-home.bsh-group.com/pl/	www.amica.pl

Płyty ceramiczne do zabudowy

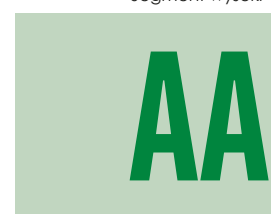
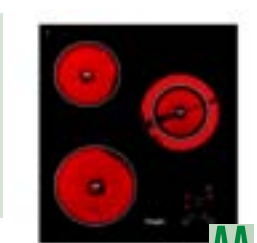
Segment cenowy wysoki

					
od 1300 do 2200 zł					
Marka	BOSCH	BOSCH	CANDY	ELECTROLUX	FREGGIA
Symbol	PKN675DP1D	PKN645FP1E	CFI 82	EHF76451FK	HCE64E2W
www	www.bosch-home.pl	www.bosch-home.pl	www.candy.pl	www.electrolux.pl	www.freggia.pl

MODELE ZALECANE

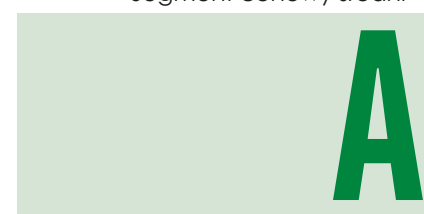
Płyty ceramiczne do zabudowy

Segment wysoki Segment średni

						
od 1300 do 2200 zł	od 700 do 1300 zł					
Marka		FREGGIA	SHARP	SIEMENS	SIEMENS	AMICA
Symbol		HCE43E1B	KH-6119FT00	ET675LNP1D	ET645FNP1E	PH6121FTS
www		www.freggia.pl	www.sharphomeappliances.com/pl/	www.siemens-home.bsh-group.com/pl/	www.siemens-home.bsh-group.com/pl/	www.amica.pl

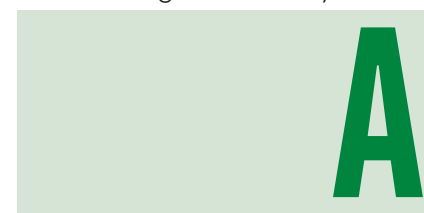
Płyty ceramiczne do zabudowy

Segment cenowy średni

					
od 700 do 1300 zł					
Marka	AMICA	AMICA	BEKO	BOSCH	CANDY
Symbol	PH6211PT	PH6220ZT	HIC 64503 T	PKF659C17E	CI 6D TP
www	www.amica.pl	www.amica.pl	www.beko.pl	www.bosch-home.pl	www.candy.pl

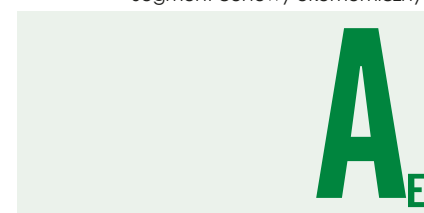
Płyty ceramiczne do zabudowy

Segment cenowy średni

					
od 700 do 1300 zł					
Marka	CONCEPT	GORENJE	GORENJE	KERNAU	SAMSUNG
Symbol	SDV-3460N	ECT620CSC	ECT610SC	KHC 6421	CTR164NC01
www	www.my-concept.pl	www.gorenje.pl	www.gorenje.pl	www.kernau.com	www.samsung.com/pl/

Płyty ceramiczne do zabudowy

Segment cenowy ekonomiczny

					
poniżej 700 zł					
Marka	AMICA	CANDY	AKPO	AKPO	TEKA
Symbol	PH6400ZH	CH64 C/2	PKA 58601	PKA 58008	TB 6415
www	www.amica.pl	www.candy.pl	www.akpo.pl	www.akpo.pl	www.teka.com/pl

Płyty gazowe do zabudowy

Segment cenowy premium

AAA

powyżej 2500 zł



Marka	BOSCH	BOSCH	FRANKE	FRANKE	FRANKE
Symbol	PRP6A6N70	PPS9A6B90	FHFS 785 4G TC CH C	FHCR 1204 3G TC HE BK C	FHNE COR 4 3G TC XS C
www	www.bosch-home.pl	www.bosch-home.pl	www.franke.pl	www.franke.pl	www.franke.pl

Płyty gazowe do zabudowy

Segment cenowy premium

AAA

powyżej 2500 zł



Marka	MIELE	MIELE	SIEMENS	SIEMENS	SIEMENS
Symbol	KM 2356	KM 2034	ER9A6SD70	ER7A6RD70	ER6A6PD70
www	www.miele.pl	www.miele.pl	www.siemens-home.bsh-group.com/pl/	www.siemens-home.bsh-group.com/pl/	www.siemens-home.bsh-group.com/pl/

Płyty gazowe do zabudowy

Segment cenowy wysoki

AA

od 1300 do 2500 zł



Marka	GORENJE	GORENJE	SIEMENS	TEKA	TEKA
Symbol	GTW6INI	GTW751UB	EC7A5RB90	CGW LUX 90 5G AI AL DR	VR 90 4G AI AL TR
www	www.gorenje.pl	www.gorenje.pl	www.siemens-home.bsh-group.com/pl/	www.teka.com/pl	www.teka.com/pl

Płyty gazowe do zabudowy

Segment cenowy średni

A

od 800 do 1300 zł



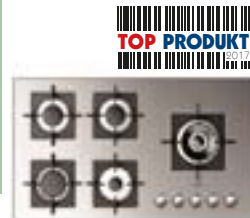
Marka	CANDY	FREGGIA	FREGGIA	SAMSUNG	TEKA
Symbol	CVG64STGB	HR750VGTCO	HC640VGTW	NA64H3010AK	ER 60 4G AI AL
www	www.candy.pl	www.freggia.pl	www.freggia.pl	www.samsung.com/pl/	www.teka.com/pl

Płyty gazowe do zabudowy

Segment cenowy premium

AAA

powyżej 2500 zł



Marka	FULGOR MILANO	FULGOR MILANO	GAGGENAU	GORENJE	MIELE
Symbol	FSH 905 G DWK XX	FCH 1124 G 2DWK BK	VG 491 211	GCW751ST	KM 3054
www	www.fulgor-milano.com/pl/	www.fulgor-milano.com/pl/	www.gaggenau.com/pl/	www.gorenje.pl	www.miele.pl

Płyty gazowe do zabudowy

Segment cenowy wysoki

AA

od 1300 do 2500 zł



Marka	AMICA	BOSCH	CANDY	FRANKE	FREGGIA
Symbol	PG9611SRM IN	PPQ7A9B20	CFX 75 P	FHTL 755 4G TC CO C	HG640VGTB
www	www.amica.pl	www.bosch-home.pl	www.candy.pl	www.franke.pl	www.freggia.pl

Płyty gazowe do zabudowy

Segment cenowy średni

A

od 800 do 1300 zł



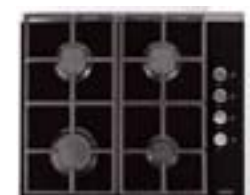
Marka	AMICA	AMICA	AMICA	CANDY	CANDY
Symbol	PG6610SRB IN	PG9511SPR	PG6511SPR	CVG75SWG NX	CPGC 75SQPGH
www	www.amica.pl	www.amica.pl	www.amica.pl	www.candy.pl	www.candy.pl

Płyty gazowe do zabudowy

Segment cenowy ekonomiczny

A_E

poniżej 800 zł



Marka	AMICA	CONCEPT	MPM	MPM	SAMSUNG
Symbol	PG6411SRW	PDV-7160WH	MPM-60-GMF-06	MPM-60-GM-01	NA64H3010BS
www	www.amica.pl	www.my-concept.pl	www.mpm.pl	www.mpm.pl	www.samsung.com/pl/

Płyty mieszane do zabudowy

Segment premium

AAA

od 1800 do 2500 zł

powyżej 2500 zł

Segment wysoki

AA

od 1000 do 1500 zł

AAA

AAA

AA

AA

A

Marka	FULGOR MILANO	TEKA	GORENJE	TEKA	FREGGIA
Symbol	FCH 905 ID TS G DWK BK	IG 940 2G AI AL Twin	ITG623USC	IG 620 2G AI AL Twin	HR631VGTCH
www	www.fulgor-milano.com/pl/	www.teka.com/pl	www.gorenje.pl	www.teka.com/pl	www.freggia.pl

Płyty zintegrowane z okapem do zabudowy

Segment cenowy premium

AAA

powyżej 10000 zł

TOP PRODUKT

TOP PRODUKT

TOP PRODUKT

TOP PRODUKT

Marka	BORA	ELICA	GUTMANN	MIELE	MIELE
Symbol	Basic BFIA	NikolaTesla	Mesa B	CSDA 1020	CSDA 1010
www	www.okapybora.pl	www.elica.com/PL-pl/	www.okapygutmann.pl	www.miele.pl	www.miele.pl

Płyty indukcyjne modułowe do zabudowy

Segment premium Segment wysoki

AAA

powyżej 2200 zł

AA

od 1000 do 2200 zł

TOP PRODUKT

AAA

AAA

TOP PRODUKT

AA

Marka	FRANKE	FULGOR MILANO	MIELE	SIEMENS	BOSCH
Symbol	FHMT 302 1Flexi INT	CPH 402 ID TC X	CS 1222 I	EX375FXB1E	PIB375FB1E
www	www.franke.pl	www.fulgor-milano.com/pl/	www.miele.pl	www.siemens-home.bsh-group.com/pl/	www.bosch-home.pl

Płyty indukcyjne modułowe do zabudowy

Segment wysoki Segment średni

AA

od 1000 do 2200 zł

A

od 500 do 1000 zł

TOP PRODUKT

AA

TOP PRODUKT

TOP PRODUKT

A

Marka	FREGGIA	TEKA	AKPO	AMICA	CONCEPT
Symbol	HCI32B	IRF 321	PIA 3082502	PI3510U	IDV-2330
www	www.freggia.pl	www.teka.com/pl	www.akpo.pl	www.amica.pl	www.my-concept.pl

Płyty ceramiczne modułowe do zabudowy

Segment premium

AAA

powyżej 1200 zł

Segment wysoki

AA

od 500 do 1200 zł

TOP PRODUKT

AAA

TOP PRODUKT

AA

AA

Marka	BOSCH	MIELE	AMICA	BEKO	CANDY
Symbol	PKF375FP1E	CS 1122 E	PH3200ZT	HDMC 32400 TX	CDH 30
www	www.bosch-home.pl	www.miele.pl	www.amica.pl	www.beko.pl	www.candy.pl

Płyty ceramiczne modułowe do zabudowy

Segment wysoki Segment średni

AA

od 500 do 1200 zł

A

od 250 do 500 zł

TOP PRODUKT

AA

TOP PRODUKT

TOP PRODUKT

Marka	ELECTROLUX	GORENJE	KERNAU	AKPO	CONCEPT
Symbol	EHF3920BOK	ECT330CSC	KHC 3211	PKA 30830	SDV-2330
www	www.electrolux.pl	www.gorenje.pl	www.kernau.com	www.akpo.pl	www.my-concept.pl

Płyty gazowe modułowe do zabudowy

Segment premium Segment wysoki

AAA

powyżej 3000 zł

AA

od 1000 do 3000 zł

AAA

TOP PRODUKT

TOP PRODUKT

TOP PRODUKT

AA

Marka	FULGOR MILANO	GAGGENAU	MIELE	BOSCH	FRANKE
Symbol	CPH 402 G TC X	VG 425 111 F	CS 1021 G	PRA3A6D70	FHCR 302 2G HE BK C
www	www.fulgor-milano.com/pl/	www.gaggenau.com/pl/	www.miele.pl	www.bosch-home.pl	www.franke.pl

Płyty gazowe modułowe do zabudowy

Segment cenowy średni

A

od 500 do 1000 zł

TOP PRODUKT

TOP PRODUKT

TOP PRODUKT

Marka	AMICA	ELECTROLUX	FREGGIA	GORENJE	TEKA
Symbol	PVC3410	EGC3322NVK	HC320VB	GC341UC	CGW LUX 30.1 AI AL
www	www.amica.pl	www.electrolux.pl	www.freggia.pl	www.gorenje.pl	www.teka.com/pl

we are the **AIR**chitects



NIKOLATESLA.

NIEKONWENCJONALNE POŁĄCZENIE DLA OSÓB WYBIERAJĄCYCH NIESZABLONOWE ROZWIĄZANIA.

Elica stworzyła urządzenie łączące w sobie płytę indukcyjną oraz niezwykle skuteczny okap kuchenny. Inteligentny System zasysania oparów i zapachów, możliwość korzystania z nowoczesnych filtrów ceramicznych to prawdziwa rewolucja na polu oczyszczania powietrza. Dzięki nowoczesnej technologii połączonej z wyjątkowym designem, NIKOLATESLA to nowa definicja ergonomii w kuchni.

