

KUCHNIE

**POBIERZ
NUMER!**

gorenje

WOLNOSTOJĄCE FUNKCJE, BEZPIECZEŃSTWO, CZYSZCZENIE

**freggia**

Klasyfikacja kuchni wolnostojących obejmuje szerokie spektrum modeli.

**Amica**

Płyty i piekarniki w kuchniach wolnostojących są wyjątkowo funkcjonalne.

**BOSCH**
Technologia bliżej nas

Bezpieczeństwo to kluczowy aspekt w wypadku sprzętu grzejącego.



Fot. Miele

W numerze:

Rodzaje kuchni wolnostojących	4	Montaż kuchni	12
10 pytań – jaką kuchnię wybrać?	6	Bezpieczeństwo użytkowania	14
Funkcje i rozwiązania	8	Czyszczenie urządzenia	16
Etykiety energetyczne	10	Modele zalecane	18

Klasyka zawsze w modzie



Mimo wielu nowych mód, stylów, trendów i rozwiązań klasyka była, jest i zawsze będzie miała swoich zwolenników, zwłaszcza jeśli jest unowocześniana i dostosowywana do aktualnych potrzeb i wymagań. Dostają one potwierdzenia funkcjonujący od lat segment rynku związany z kuchniami wolnostojącymi. Produkowane obecnie modele kuchni są nie tylko funkcjonalne, ale również pod względem wzornictwa nie ustępują sprzętom do zabudowy złożonym z dwóch oddzielnych modułów – piekarnika i płyty grzejnej. Do tego kuchnie wolnostojące są znacznie łatwiejsze w instalacji od wspomnianego przed chwilą „tandemu”.

Różnorodność urządzeń oferowanych przez rozmaitych producentów pozwala dobrać model dopasowany do potrzeb i wymagań użytkownika. Mo-

że to być kuchnia zasilana gazowo, elektrycznie lub gazowo-elektryczna. Różne są też gabaryty. Mamy tu zarówno „kompaktowe” urządzenia o szerokości nieprzekraczającej 50 cm, jak również modele wielkogabarytowe, których szerokość może wynosić nawet 120 cm. Rozmiary kuchni zwykle składają się też na liczbę wykorzystywanych palników czy też pól grzejnych. Przy aranżowaniu wnętrza kuchni lub aneksu kuchennego nie bez znaczenia pozostaje wygląd urządzenia. Producenci nie raz pokazali i pokazują, że potrafią zaskoczyć i w tym elemencie. Oferują nie tylko modele czarne czy inksowe, dopasowane do nowoczesnej kuchni, ale też urządzenia utrzymane w stylistyce retro, dostosowane do rustykalnego wnętrza.

Mamy nadzieję, że zaprezentowane w niniejszym wydaniu „InfoProduktu” funkcje i rozwiązania oraz przegląd dostępnych na rynku modeli kuchni wolnostojących ułatwią Państwu wybór tego najbardziej odpowiedniego, a wskazówki związane z montażem, bezpieczeństwem użytkowania i czyszczeniem okażą się pomocne w eksploatacji zakupionego już urządzenia.

Łukasz Sowiński

Prawo: gwarancja i rękojmia

Z umową sprzedaży, a więc z wszelkiego rodzaju reklamacją, wiąże się dwie główne instytucje prawne. Są to gwarancja i rękojmia, przy czym rękojmia dla przedsiębiorców jest nieco inna od rękojmi dla konsumentów. Zasadniczą różnicą jest fakt, że choć w obu wypadkach termin rękojmi wynosi 2 lata, to w stosunku do przedsiębiorców odpowiedzialność z tytułu rękojmi może w pewnych okolicznościach zostać rozszerzona, ograniczona, a nawet wyłączona. Ponadto przedsiębiorca musi zgłosić wadę w terminie 1 roku od jej stwierdzenia – gdy tego nie zrobi, traci uprawnienia z tytułu rękojmi. Pamiętajmy, że instytucja rękojmi oraz gwarancja konsumencka obowiązują niezależnie od siebie. To klient decyduje, z którego prawa chce skorzystać. Należy jedynie pamiętać, że gwarancja jest dobrowolna, a rękojmia przysługuje z mocy prawa. Przypominamy także, że słynne zapisy „po odejściu od kasy reklamacje nie będą uwzględniane” są w sektorze produktów elektrycznych, elektronicznych oraz pokrewnych niezgodne z prawem.



Zużyty sprzęt elektryczny i elektroniczny

Zużyty sprzęt elektryczny i elektroniczny (ZSEiE), określane też jako elektrośmieci lub elektroodpady, klient może oddać w sklepie, jeśli kupuje nowy, na zasadzie „jeden za jeden”. Na przykład kupując nową lodówkę, oddaje starą. Bez ograniczeń może też oddać dowolny sprzęt elektryczny i elektroniczny, jeśli jego największy wymiar nie przekracza 25 cm. W ilości bez ograniczeń elektrośmieci można oddać bezpłatnie do specjalnych punktów zbierania w każdej gminie. Listy punktów, gdzie można oddać zużyty sprzęt elektryczny i elektroniczny, znajdują się na stronach urzędów gmin, a także na portalu ElektroMapa.pl. Pamiętajmy, że za transport zużytego sprzętu do sklepu czy punktu zbiórki odpowiada prawnie i kosztowo jego właściciel. Oczywiście, za opłatą może on pozbyć się takiego sprzętu i skorzystać z wielu usług komercyjnych. Warto przy tym wiedzieć, że konsument może zostawić bezpłatnie zużyty sprzęt w punkcie serwisowym, jeżeli jego naprawa jest niemożliwa lub nieopłacalna.



Magazyn w wersji cyfrowej

Lokalna strona WWW	Akcja, promocja
Globalna strona WWW	Porady prawne
Wyślij e-mail	Alfabet marek
Ściągnij plik	Słownik pojęć
Przekierowanie	Almanach jednostek
Inne informacje	Pokaż prezentację
Przypomnienie daty	Wyświetl film

PALNIK WOK 3 × ŁATWIEJ NA POTRÓJNYM PŁOMIENIU

Amica



Wielu osobom potrawy przygotowywane na ogniu smakują bardziej. A gdyby płomień na palniku był potrójny? Idealnie nadawałby się do przyrządzania dań kuchni azjatyckiej! Tak jak Palnik WOK od AMICA!

Jest doskonały podczas przygotowywania dań w dużych garnkach, na patelniach lub naczyniach typu wok. Dokładniej nagrzewa się cała powierzchnia naczyń – równomiernie i w tym samym czasie!

Bezpieczeństwo zapewniają **Stabilne ruszty żeliwne**. Dzięki nim żadne naczynie się nie przesunie ani nie przewróci, dlatego nic się nie wyleje – brak więc ryzyka

przypadkowego oparzenia. Ważnym zabezpieczeniem jest też **Chłodny front**. Drzwi piekarnika wyposażone zostały w 3 szyby – wewnętrzna odbija ciepło, dzięki czemu front pozostaje chłodny. To ważne, ponieważ piekarnik z **Szybkim nagrzewem** osiąga temperaturę 150°C w zaledwie 4 minuty! **Klasa energetyczna A** zapewnia do tego niskie rachunki za prąd.

Pyszne innowacje, codzienne ułatwienia i bezpieczeństwo. Oto kuchnie gazowe od AMICA. A model 618GE3.39HZpTaDpNAQ(Xx) jest też dostępny w wersji białej.

www.amica.pl



Fot. Amica

RÓŻNORODNE KONSTRUKCJE KUCHNI WOLNOSTOJĄCYCH

Z dostępnymi na rynku rodzajami urządzeń należy się bardzo dokładnie zapoznać, bowiem konstrukcja danej kuchni, płyty czy piekarnika oraz sposób ich zasilania to elementy kluczowe przy wyborze i montażu.

W wyjaśnić w tym miejscu należy pewną nieścisłość w odniesieniu do słowa „kuchnia”. Otóż poza modelami kuchni wolnostojących, czasem producenci oferują piekarnik i płytę grzewczą, które są sprzedawane w komplecie (jedna cena, jeden symbol). Zestaw taki nazywają także kuchnią, tyle że do zabudowy. Bardzo często wynika to z faktu, że piekarnik ma sterowanie dołączonej w zestawie płyty. Siłą rzeczy urządzenia te stanowią więc nierozłączny komplet. Z drugiej zaś strony pod pojęciem owej kuchni do zabudowy mogą występować także samodzielne piekarniki i niezależne płyty zestawiane w komplet (oddzielne symbole, odrębna cena). Bardzo często w skład kuchni do zabudowy wchodzi także inne produkty, np. okap, mikrofalówka czy zlew. I choć kuchnia ta jest z nazwy „do zabudowy”, to występować

w niej mogą także urządzenia wolnostojące. O wszystkich tych aspektach pamiętajmy. Weźmy także pod uwagę fakt, że zaprezentowane poniżej definicje mogą w praktyce, w zależności od producenta, nieco się różnić (m.in. za sprawą subtelnych różnic konstrukcyjnych).

Klasyfikacja kuchni wolnostojących

Jak sama nazwa wskazuje, ta grupa to urządzenia, które stoją samodzielnie (także pomiędzy szafkami), ale których nie należy w pełni zabudowywać. Przy uwzględnieniu trzech głównych źródeł zasilania: gazowego, elektrycznego i gazowo-elektrycznego podział kuchni i kucharek wolnostojących wygląda następująco:

A Kuchniki bez piekarnika

— jeżeli kuchnia nie ma piekarnika, zwykle przyjmuje nazwę kuchenki (nie kuchni!): gazowej, żeliwnej, indukcyjnej lub elektrycznej ceramicznej. Cechą charakterystyczną tego typu konstrukcji jest mobilność i możliwość ustawienia w dowolnym miejscu na blacie. Kuchenki mają najczęściej od 1 do 4 stref grzejnych.



Fot. Freggia

Fot. Adler



Fot. Amica

Fot. Gorenje



Fot. Concept

Fot. Amica



Fot. Gorenje



Fot. Vestfrost

B Kuchnie gazowe

— w tego typu modelach piekarnik i płyta zasilane są gazem. Kuchnie gazowe mają zwykle cztery palniki, piekarnik oraz szufladę dolną. Ich szerokość to 50 lub 60 cm, głębokość 60 cm, a wysokość 85–87 cm (regulowana). Urządzenie powinno mieć zabezpieczenie przeciwwypływowe gazu dla płyty i piekarnika.

C Kuchnie elektryczno-gazowe

— kuchnie te mają najczęściej od 4 do 6 palników gazowych. Płyta może być emaliowana, szklana lub z wykonana inoksu (stali nierdzewnej). Piekarnik elektryczny gwarantuje lepszą efektywność pieczenia. Najpopularniejsza szerokość to 50 lub 60 cm, głębokość 60 cm, a wysokość 85–87 cm.

D Kuchnie elektryczne żeliwne

— zasilane są w pełni elektrycznie. Choć są to konstrukcje nieco mniej popularne i mniej efektywne energetycznie, świetnie sprawdzają się w określonych warunkach (np. lokalach gastronomicznych). W większości mają klasyczne wymiary — szerokość: 50–60 cm, głębokość: 60 cm, wysokość: 85–87 cm.

E Kuchnie elektryczne ceramiczne

— są zasilane w całości elektrycznie. Użytkownik korzysta z tradycyjnych, spiralnych stref grzewczych. Standardowo kuchnie te mają cztery pola, w tym poszerzone lub typu brytfanna. Część z nich ma konstrukcję szybkogrzejną. Wymiary to zwykle 50–60 × 60 × 85–87 cm.

F Kuchnie elektryczne indukcyjne

— to nowoczesne konstrukcje w całości zasilane energią elektryczną. Do dyspozycji użytkownika są zazwyczaj cztery strefy z polami indukcyjnymi (o różnych obszarach i kształtach) lub jedna lub dwie, praktyczne strefy flexi, na których można dowolnie ustawiać naczynia. Wymiary są zwykle takie same jak w wypadku kuchni standardowych.

G Kuchnie kombinowane

— to połączenie palników gazowych z żeliwnymi, ceramicznymi lub indukcyjnymi na różnego typu rodzajach płyt (np. szklanej, emaliowanej). Piekarnik w tego typu kuchniach zasilany jest elektrycznie. Wysokość kuchni to 85–87 cm, a szerokość 50 lub 60 cm. Jest to idealne rozwiązanie dla osób ceniących możliwość wyboru źródła grzania.

H Kuchnie typu combo

— tego typu modele przyjmują także inne nazwy. Modele tego typu to kilka urządzeń w jednym: płyty grzejnej, piekarnika, zmywarki, a nawet lodówki. Doskonale sprawdzają się w małych mieszkaniach, użytkowana np. przez singli. Niektóre modele wyposażone są nawet w okapy. Na rynku dostępne są też standardowych rozmiarów kuchnie z dwoma piekarnikami.

I Kuchnie wielkogabarytowe

— niekiedy nazywane są, choć nie do końca poprawnie, profesjonalnymi. Są to modele znane i popularne zwłaszcza w Anglii, USA, Hiszpanii czy we Włoszech. Mają wiele stref, różnego typu, a bardzo często dwa lub nawet trzy piekarniki. Mają bardzo zróżnicowane wymiary. Ich cechami są często unikalny styl i bogata funkcjonalność.

DETERMINANTY GOTOWANIA

Efektywne, smaczne, a przede wszystkim zdrowe przyrządzanie potraw wymaga spełnienia kilku kluczowych warunków.

S

zybkie, zdrowe i tanie gotowanie to tylko slogan. Takie stwierdzenie jest bowiem sprzeczne samo w sobie. Podczas przygotowywania posiłków warto przede wszystkim zadbać o wybór zdrowych produktów oraz zdrową, energooszczędną i bezpieczną obróbkę termiczną.

1

Odpowiedni rodzaj obróbki

Od dawna trwa spór, który typ obróbki termicznej jest zdrowszy i ma więcej zalet. Bezspornie najzdrowsze, najsmaczniejsze i najbardziej efektywne (także wizualnie) jest gotowanie na parze. Kolejnym zdrowym procesem jest gotowanie klasyczne, następnie duszenie, pieczenie, gotowanie mikrofale, 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 umożliwia stosowanie całego spektrum obróbki termicznej — od gotowania na parze po grillowanie.

2

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 (termoobiegiem) producenci stosują wiele opcji i kombinacji grzania. Często mają one postać gotowych programów (tzw. automatycznych). Rzecz to o tyle 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 kluczowym programem może okazać się pieczenie z użyciem rożna, a dla innych pieczenie chleba. Tak czy inaczej, zakres możliwości kulinarnych, typów grzania oraz regulacja pary, temperatury, nadmuchu, wilgotności najlepiej ukazują możliwości urzą-

dzeń. Warto też pamiętać o tym, że bardzo często wyrafinowana obróbka czerwonego mięsa czy suszenie grzybów wymagają znacznie dłuższego czasu.

3

Komfort, ekonomia, bezpieczeństwo

Na dobry wybór kuchni mają wpływ 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 w pełni zadba wyłącznie dobrze zaprojektowany, wyspecyfikowany i solidnie wykonany sprzęt.

4

Zdrowe produkty

Niezależnie od tego, w jaki sposób i z wykorzystaniem jakiego urządzenia przyrządzamy potrawę, przede wszystkim powinny być to świeże, zdrowe produkty. 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 słodzycze, które nazywane są (podobnie jak alkohol) źródłem „pustych kalorii”. 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.

PYTANIE 1

Kuchnia wolnostojąca czy do zabudowy?

To, jaki rodzaj sprzętu chcemy wybrać do mieszkania, tak naprawdę zależy od stylistyki i projektu wnętrza kuchni. Jeśli jest ona duża, to pasuje do niej zarówno sprzęt wolnostojący (zalecamy modele poszerzone), jak i do zabudowy. Jeśli zaś nie mamy miejsca (bądź mamy nieprzygotowane do tego szafki kuchenne), powinniśmy skupić się na modelach wolnostojących (o szerokości 50 lub 60 cm). Jeśli chcemy, aby sercem kuchni był jej sprzęt, wybierzmy centralnie ustawiony model wolnostojący. Jeśli zaś liczą się dla nas projekt kuchni i wizualne dopasowanie z meblami i ich kolorem – lepiej na tym polu wyglądają modele do zabudowy. Wszystko to jednak kwestia gustu.

PYTANIE 2

Kuchnia o szerokości 50 czy 60, a może 120 cm?

Jeżeli w gospodarstwie domowym jest jednak więcej domowników bądź posiłki przygotowywane są częściej, warto zastanowić się nad modelem poszerzonym – 90-, a nawet 120-centymetrowym. Im szersza kuchnia i bardziej pojemny piekarnik, tym większy komfort pracy. Warto wiedzieć, że modele o szerokości powyżej 60 cm ułatwiają przygotowywanie nieszablonych potraw, do których potrzebna jest większa liczba palników na płycie, i różne ich rodzaje. Zwykle modele potocznie zwane „profesjonalnymi” mają od 5 do nawet 6 czy 7 pól grzewczych. W tych sprzętach często spotyka się także kilka piekarników.

PYTANIE 3

Czy warto wybrać model ze zmywarką?

Zdecydowanie tak, zwłaszcza, jeśli prowadzimy małe gospodarstwo domowe, jesteśmy singlami czy po prostu mało w domu gotujemy lub zmywamy. W takim wypadku modele łączone (zwane także combi) są urządzeniami niemal idealnymi. Zajmują mało miejsca, zużywają stosunkowo mało energii. Co ciekawe, sprzęt ten stale jest modyfikowany i rozwijany, a w najnowszych wersjach możemy korzystać nawet z indukcji. Zaprojektowane już w latach 80. XX w. rozwiązanie polecamy klientom, którzy nie mają dużej kuchni i na kilku metrach kwadratowych muszą zmieścić kilka urządzeń jednocześnie. Modele te świetnie sprawdzają się m.in. także w domach letniskowych.

10 PYTAŃ

czym się kierować przy zakupie odpowiedniego sprzętu?



PYTANIE 4

Kuchnia gazowa czy gazowo-elektryczna?

Jeśli mamy problemy z instalacją elektryczną i nie pozwala ona na komfortowe używanie kilku sprzętów, warto zapoznać się z ofertą modeli gazowych. Urządzenia te są stosunkowo tanie w eksploatacji, a także w zakupie. Oprócz kuchni w pełni gazowych (coraz rzadziej spotykanych) w ofertach producentów znajdują się także modele gazowo-elektryczne. I tutaj może być gazowa zarówno płyta główna, jak i piekarnik, który dodatkowo został wsparty elektrycznymi rozwiązaniami, np. grillem lub grzałką dolną. Jeśli jednak nie chcemy urządzeń wykorzystujących jedynie gaz, można wybrać model gazowo-elektryczny, w którym piekarnik jest całkowicie elektryczny, a płyta ma kilka pól elektrycznych lub gazowych.

PYTANIE 5

Jak ważna jest pojemność piekarnika w kuchni?

Większa pojemność piekarnika daje nam większe pole manewru pod kątem użytkowym. Mówiąc wprost, konsument może piec większe ilości produktów lub po prostu piec na kilku poziomach jednocześnie, zważywszy że coraz częściej wnętrza piekarników mają odseparowane strefy grzejne, które zapobiegają mieszanii się zapachów. Jeśli chodzi o wymiary i pojemność poszczególnych urządzeń, wyglądają one następująco: kuchnie wolnostojące o standardowej szerokości 60 cm mają od 35 do nawet 75 l pojemności, modele węższe z kolei (o szerokości 50 cm) mają ok. 25–40 l pojemności. Największe urządzenia, czyli kuchnie wolnostojące o szerokości od 70 nawet do 120 cm, mają aż 100 l pojemności i więcej. Jednak zasada „im więcej, tym lepiej” nie zawsze się sprawdza –

zwłaszcza wtedy, kiedy w danej kuchni mamy określone miejsce na sprzęt.

PYTANIE 6

Dlaczego ceny dostępnych na rynku kuchni są tak zróżnicowane?

Wszystko zależy od jakości sprzętu, użytych komponentów, a także od samej konstrukcji urządzenia. Najtańsze modele z czterema polami grzewczymi (gazowymi) i średnim piekarnikiem zaczynają się od kilkuset złotych, a jeśli płyta grzejna jest indukcyjna i dochodzą elementy ze szkła, inoksu czy w pełni elektroniczny programator, cena dochodzi nawet do kilku tysięcy złotych. Modele szersze, mające więcej pól grzewczych, również będą droższe. Na końcową cenę wpływ mają także funkcjonalność, wykończenie oraz tradycja firmy czy prestiż marki. Decydując się na zakup, nie powinniśmy jedynie patrzeć na cenę. Warto zajrzeć do środka, dotknąć panelu sterowania, pokręteł, sprawdzić jakość tworzywa sztucznego czy użytej blachy.

PYTANIE 7

Po co stosuje się „zimny front” piekarnika?

„Zimny front” to poniekąd hasło marketingowe, bowiem w praktyce nie jest on tak naprawdę chłodny. Tym niemniej jest to rozwiązanie praktyczne. Przekłada się zarówno na ekonomię, jak i bezpieczeństwo użytkownika. W praktyce to nic innego jak zabezpieczenie drzwi frontowych piekarnika przed wzrostem temperatury i możliwym oparzeniem się przez użytkownika. „Zimny front” odgrywa rolę chłodzenia góracją od wnętrza szyby. Producenci stosują kilkukrotne przeszklecie drzwi piekarnika, które ostatecznie zmniejsza temperaturę na zewnątrz urządzenia do bezpiecznych wartości.

PYTANIE 8

Instalacja elektryczna jedno- czy dwufazowa?

Sprzęt domowy tego typu nigdy nie jest zasilany tzw. siłą (żadne z urządzeń nie wykorzystuje 3 faz jednocześnie). Jeśli kuchnia jest gazowa i potrzebuje tylko zasilania do zapalarki elektrycznej gazu bądź ma ona piekarnik o mocy do 3–4 kW, wystarczy zasilanie standardowe, jednofazowe z zabezpieczeniem 16 A. Jeśli potrzebna jest większa moc, a funkcjonuje tylko jeden obieg dla kuchni (jedna faza), należy zwiększyć moc przyłączeniową (do 25 A). Komfortowa sytuacja jest, kiedy instalacja w kuchni ma więcej niż jeden obieg (a więc nie jedną, a dwie lub trzy fazy). Wówczas płytę indukcyjną bądź elektryczną kuchni włączamy do obiegu pierwszego, a piekarnik do drugiego. W wypadku liczników trójfazowych trzecia faza daje pełny komfort, ponieważ możemy do niej podłączyć inne prądożerne urządzenia w domu, np. pralkę.

PYTANIE 9

Jak ważna jest klasa efektywności przy wyborze kuchni?

Jedne urządzenia (ze względu na rodzaj komponentów, pojemność piekarnika, różnorodność funkcji itd.) mogą pracować oszczędniej, inne – mniej oszczędnie. W kuchniach zarówno wolnostojących, jak i do zabudowy (w obu przypadkach określa się jedynie parametry piekarnika, a nie płyty) ważne jest więc to, jak działanie funkcji grzewczych przekłada się na pobór energii. Klasa efektywności energetycznej ma więc pomóc porównać dany sprzęt, by określić, który z nich jest bardziej ekonomiczny podczas użytkowania.

PYTANIE 10

Jak idealnie dopasować kolor kuchni do mebli?

Stylistyka urządzeń wolnostojących jest wyjątkowo atrakcyjna. Jeśli sami projektujemy pomieszczenie kuchenne, warto przeglądać stylizowane zdjęcia producentów, oferujących np. kuchnie poszerzane nawiązujące do stylu lat 50. ubiegłego stulecia. Trzeba przy tym pamiętać, że w rzeczywistości kolory zupełnie inaczej wyglądają w katalogu, inaczej na żywo. Mylące mogą być także wzorniki, które jeśli nie są oparte na danym standardzie kolorystycznym (np. RAL), znacznie mogą odbiegać od rzeczywistości.

gorenje
Life Simplified



**CZAS NA PYSZNOŚCI
W TWOJEJ KUCHNI**

Z NOWYMI KUCHNIAMI GORENJE HOMEMADE
TO CZARUJĄCO PROSTE.



**Kształt
HomeMade**



BigSpace



**Technologia
MultiAir**



AquaClean



Przygotuj swoje ulubione potrawy jak w tradycyjnym, opalanym drewnem piecu lub zaskocz swoją rodzinę, zabierając ich na kulinarną przygodę. W naszych kuchniach wykorzystujemy pomysłowe i intuicyjne rozwiązania. Możesz im zaufać i skupić się na serwowaniu dań.

gorenje.pl

**SZUKASZ INNEGO SPRZĘTU ELEKTRYCZNEGO I ELEKTRONICZNEGO?
WEJDŹ NA WWW.INFOPRODUKT.PL I POBIERZ DOWOLNY PORADNIK ZAKUPOWY.**

Szukaj nas także w najlepszych salonach prasowych w kraju.

Funkcjonalny piekarnik



W piekarnikach dostępne są różnorodne funkcje i programy, np. szybki nagrzew czy rozmrażanie. Dzięki nim przyrządzenie doskonałych potraw jest znacznie łatwiejsze i szybsze.

„Przepisy” na drzwiach



Na wewnętrznej stronie drzwi piekarników często znajdują się wskazówki dotyczące sposobu przygotowywania różnorodnych potraw – doboru temperatury i czasu pieczenia.

Funkcje czyszczenia



Piekarniki kuchni wolnostojących, zależnie od modelu urządzenia, wyposażane są w różnego rodzaju funkcje czyszczenia – pirolitycznego, katalitycznego i parowego.



FUNKCJE I ROZWIĄZANIA

Kuchnie wolnostojące wyposażone są w wiele przydatnych funkcji i rozwiązań technicznych. Poprawiają one komfort obsługi, ułatwiają dobór optymalnych ustawień, a nawet informują o błędach czy konieczności mycia i konserwacji urządzenia.

Funkcjonalność kuchni wolnostojących może zaskakiwać. Najwięcej innowacyjnych rozwiązań stosowanych jest w piekarnikach tych urządzeń. Zarówno w piekarniku tradycyjnym, jak i piekarniku kuchni wolnostojącej, jedną z podstawowych funkcji jest możliwość regulacji temperatury grzałek oraz rodzajów grzania. Standardowo każdy piekarnik wyposażony jest w kilka nastawów, tj.: grzałka górna, dolna, grzałki górna i dolna, grill czy termoobiegi. Obok podstawowych opcji grzania znaleźć można także funkcje rozbudowane, takie jak mały lub duży grill, grill podwójny (korzystający z dwóch grzałek górnych), turbogrill, termoobieg z grzałkami górną i dolną, a także obieg powietrza z grillem. Modyfikacji jest wiele, a ich zastosowanie zależy wyłącznie od kreatywności producenta i zaawansowania urządzenia. Inną podstawową funkcją jest rożen. To rozwiązanie daje możliwość konsumentom nakłucia drobiu na szpikulec i opiekania go z różnych stron. Szpikulec umieszczony w obracającym się napędzie nadaje mięsu równomiernie opieczoną skórkę i pozwala osiągnąć efekt porównywalny do profesjonalnych rożnów dostępnych w restauracjach. W standardowych modelach nie brakuje także funkcji oświetlenia,

zapamiętywania ustawień (memory) czy minutnika, zapewniających funkcjonalne przygotowanie potraw.

Innowacyjne konstrukcje
Coraz częściej naszą uwagę zwracają jednak modele bardziej zaawansowane, które oprócz tradycyjnych funkcji grzania zachwycają interaktywnością, automatyką, komfortem pracy, a nierzadko funkcjami minimalizowania czasu i poboru energii elektrycznej. Mówiąc o automatyce mamy na myśli gotowe, zaprogramowane w pamięci programy, które zostały dobrane pod kątem konkretnych potraw czy dań – tak, by wszystkie parametry i rezultaty grzania były dla danego produktu najlepsze. Użytkownik nie musi więc szukać w przepisach czy instrukcji obsługi, jak długo należy piec np. drób i jaką grzałkę do tego celu aktywować. Jak ogromne możliwości i potencjał tkwi w tego typu piekarnikach niech świadczy krótka lista, do tego wybranych tylko możliwości piekarników z wyższej półki (jaki szczególnie zalecamy). Możemy dzięki nim piec ryby, mięso, rozmrażać, utrzymać potrawę w cieple, piec pizzę, chleb, podgrzewać talerze, suszyć, pasteryzować, wspomagać proces wyrastania ciasta, piec samociasto, fondue czy zapiekanki. W przypadku

najbardziej wysublimowanych rozwiązań piekarniki dają użytkownikom możliwość wyboru precyzyjnego programu z listy ponad 200 pozycji! Co więcej, listę tę możemy podwoić, a nawet potroić, zapisując w menu własne ustawienia i preferencje.

Płyty grzewcze kuchni wolnostojących
Obok tradycyjnych i wyspecjalizowanych piekarników, kucharek mikrofalowych, kuchni wolnostojących i urządzeń hybrydowych bardzo ważne są płyty, a raczej ich zaplecze funkcjonalne. 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 zwiększenia mocy, np. booster. Dla porównania typowy booster w płytach indukcyjnych potrafi podgrzać naczynie nawet o 40–50 proc. szybciej niż standardowe obszary. W płytach grzewczych, zwłaszcza elektrycznych znajdziemy funkcje czasowe, czyli minutnik albo timer. W wielu modelach znajdziemy też takie rozwiązania jak Stop & Go, które zatrzymuje grzanie lub zmniejsza moc, kiedy użytkownik odejdzie na chwilę od płyty. Płyty indukcyjne dzięki sensorom pozwalają także na kontrolę temperatury płyty (funkcja wyłączająca urządzenie w razie przegrzania się płyty), a także na informowanie dźwiękowe lub świetlne o nieprawidłowości, np. zalaniu obszaru grzewczego. Podobnym rozwiązaniem jest zastosowa-

nie pół typu flexi bridge, czyli wszelkiego typu pół łączonych. Wówczas, kiedy mamy duże naczynie typu brytfanna, które nie zmieściłoby się na standardowym polu, warto połączyć dwa sąsiadujące pola w jedno.

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

Funkcjonalna czystość
Czystość urządzenia jest jedną z najważniejszych przesłanek do sprawnego działania urządzeń. Stosowanych jest wiele rozwiązań, które ułatwiają czyszczenie (głównie piekarników, kuchni wolnostojących, urządzeń parowych oraz kucharek mikrofalowych). Mowa przede wszystkim o zastosowaniu na urządzeniu powłok minimalizujących odciski palców. W komorze natomiast pokrywa się wnętrza specjalnymi emaliami lub powłokami, które powodują, że resztki jedzenia nie przyklejają się tak łatwo do ścianek urządzenia. Nie można zapomnieć także o funkcji czyszczenia pirolitycznego, katalitycznego i parowego w wypadku piekarników i kuchni.

Minimalizowanie poboru gazu



Palniki w kuchniach gazowych wykorzystują rozmaite systemy pozwalające na zredukowanie zużycia gazu. Analogiczne rozwiązania stosowane są w modelach elektrycznych.

Ciężkie żeliwne ruszty



Stosowane w kuchniach gazowych ciężkie, żeliwne ruszty są nie tylko wytrzymałe, ale również zapewniają dużą stabilność oraz wygodę i bezpieczeństwo użytkowania urządzenia.

Ergonomiczne pokrętła



Wygodne i precyzyjne pokrętła kuchni gazowych pozwalają na ustawienie odpowiedniego poziomu grzania dla poszczególnych palników i komfortowy wybór funkcji i ustawień piekarnika.



Fot. Amica

ETYKIETA – ŹRÓDŁO CENNEJ WIEDZY

Etykieta efektywności energetycznej umieszczana na opakowaniu lub dołączana do dokumentacji produktu jest cenną wskazówką związaną z podstawowymi parametrami oraz cechami urządzeń AGD. Szczególny wymiar kładzie się tu na aspekty ekologiczne i ekonomiczne.

Z punktu widzenia konsumenta są to bardzo istotne kwestie. Po zapoznaniu się z treścią etykiet możemy po-

równać ile dane urządzenia zużywają energii, jaką mają pojemność czy też jakie jest

źródło ich zasilania. Informacje te prezentowane są z wykorzystaniem specjalnych ikonk umieszczonych na etykiecie, zgodnie z ustalonym szablonem.

W oparciu o dyrektywę ELD (tzw. dyrektywę w sprawie odpowiedzialności za środowisko) Komisja Europejska opracowuje tzw. akty delegowane dla poszczególnych grup produktowych urządzeń, tych w których zastosowanie etykiet energetycznych może przyczynić się do oszczędności energii. Dokumenty te są obowiązujące we wszystkich krajach Unii Europejskiej.

Po zapoznaniu się z treścią kilku etykiet możemy porównać, ile dane urządzenia zużywa energii, jaką ma pojemność czy jakie jest źródło jego zasilania. Informacje te zawarte są na specjalnych ikonkach umieszczonych na etykiecie.

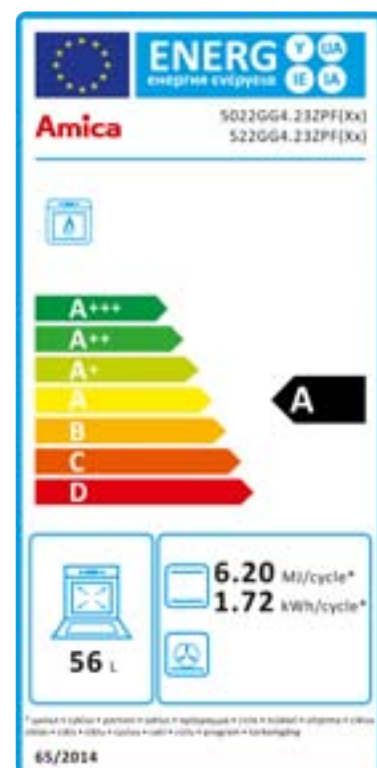
Efektywność energetyczna i nie tylko

Od sierpnia 2017 r. obowiązują nowe przepisy Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2017/1369 z dnia 4 lipca 2017 r. ustanawiające ramy etykietowania energetycznego. Zastąpiły one dyrektywę 2010/30/UE z dnia 19 maja 2010 r. w sprawie wskazania poprzez etykietowanie oraz standardowe informacje o produkcie.

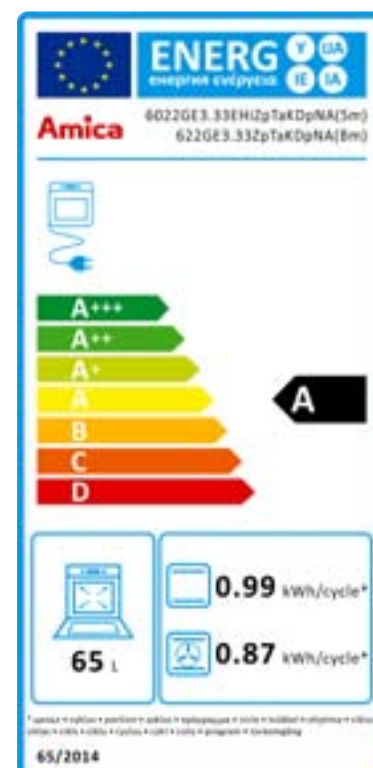
Ustawodawca przewiduje, że w ciągu kilku następnych lat zauważymy wyraźne zmini-malizowanie zużycia energii elektrycznej,

a także zapotrzebowania na zużycie energii w ujęciu globalnym. Etykieta energetyczna powinna być dostępna dla każdej pojemności piekarnika. Przewiduje skalę klas efektywności energetycznej: od A+++ do D (urządzenie pracujące w klasie A+++ jest najbardziej energooszczędnym modelem, a w klasie D – najmniej). Kolorowe strzałki będące tłem dla oznaczenia literowego służą do odróżnienia efektywności energetycznej urządzeń: ciemnozielony wskazuje na wysoko energooszczędną produkt, a czerwony na najmniej oszczędny. Etykiety energetyczne piekarników oraz kuchni elektrycznych zawierają takie informacje jak: nazwa dostawcy lub znak towarowy, identyfikator modelu dostawcy (alfanumeryczny kod, który odróżnia określony model domowego piekarnika od innych), źródło energii domowego piekarnika, klasa efektywności energetycznej, pojemność użytkowa komory (w litrach w zaokrągleniu do najbliższej liczby całkowitej). Istotnym parametrem jest zużycie energii elektrycznej (wyrażone w kWh/cykl w zaokrągleniu do dwóch miejsc po przecinku). Jest to jest to wartość obliczana na podstawie obowiązujących norm technicznych, przypadająca na jeden cykl upieczenia w trybie tradycyjnym oraz, jeżeli jest dostępny, z użyciem wentylatora. W wypadku kuchni wolnostojących wyposażonych piekarniki gazowe zużycie energii jest podawane również w megadżulach na cykl (również z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku).

Przykładowe etykiety energetyczne dla kuchni wolnostojących z piekarnikiem gazowym i elektrycznym.



Fot. Amica



Fot. Amica



Mistrzowskie inspiracje. Doskonałe rezultaty pieczenia.

PerfectRoast

Nowe modele piekarników Serie | 8 z termosondą **PerfectRoast** upieką mięso zgodnie z Twoim życzeniem, sterując automatycznie mocą oraz czasem grzania na podstawie stałego pomiaru temperatury w kilku punktach.

Odkryj więcej wysmakowanych detali na www.bosch-home.pl



Łatwy przepis na perfekcyjny efekt



+



+



Polecam
Katarzyna Gessler



MONTAŻ I INSTALACJA

Prawidłowy montaż i instalacja urządzeń wolnostojących to aspekt niezmiernie ważny. Od niego bowiem zależy prawidłowe, ekonomiczne i bezpieczne użytkowanie kuchni.

Inne są przy tym zalecenia związane z instalacją urządzeń wolnostojących, a inne dla modeli przeznaczonych do zabudowy. Podobnie ma się rzecz z zasilaniem. Zgoda odmienne wymagania ma sprzęt gazowy, a inne elektryczny. Należy mieć też na uwadze konstrukcję mieszane, a więc gazowo-elektryczne, które wymagają spełnienia kilku dodatkowych warunków.

Montaż kuchni wolnostojących

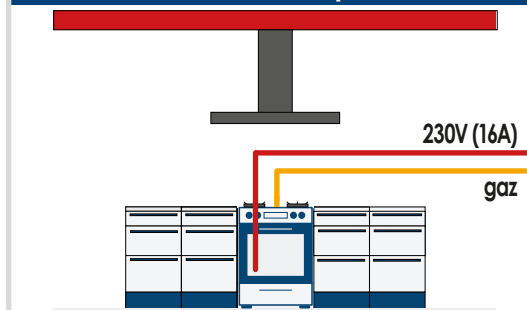
Szczególnie pieczeniowej instalacji wymagają kuchnie wolnostojące zasilane gazem. To właśnie aspekty bezpieczeństwa względem eksploatacji i pierwszego podłączenia urządzenia są tu najbardziej restrykcyjne z powodu zagrożenia ulatniania się lub nawet wybuchu gazu. Dlatego należy przestrzegać wszystkich 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, kuchnia wymaga podłączenia do 400 V; wielofazowego.

Kuchnia na czas transportu zabezpieczona jest przed uszkodzeniem, dlatego wszelkie folie, styropiany, itp. należy delikatnie zdjąć, aby nie zarysować obudowy (zasada ta dotyczy wszystkich urządzeń AGD). Pomieszczenie, w którym będzie stała kuchnia, powin-

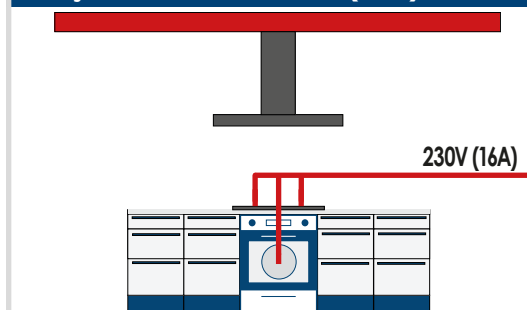
no być suche i przewiewne i mieć zagwarantowaną sprawną wentylację. W kuchniach gazowych wymagany jest dopływ powietrza, który jest niezbędny do prawidłowego spalania się gazu. Nie powinien być mniejszy niż 2 m³/h na 1 kW mocy palników. Gaz jest cięższy od powietrza, dlatego gromadzi się w dolnych partiach 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. Jeśli chodzi o sam montaż, wielu producentów pozwala na umieszczenie kuchni wolnostojącej w ciągu meblowym, jednak zabudowa nie powinna przekraczać wysokości płyty grzewczej, czyli ok. 85 cm od podłogi. Urządzenie powinno stać na równej, gładkiej powierzchni, nie zaleca się stosowania podkładek czy podstawki. Bardzo ważne jest także wy poziomowanie urządzenia, czyli dostosowanie wysokości nóg do wysokości mebli. Zakres regulacji wynosi w większości przypadków ±5 cm. Kolejną ważną kwestią jest zamontowanie blokady zabezpieczającej przed przewróceniem się kuchni. Jeśli dziecko usiadłoby na drzwiach urządzenia lub wspinało się po jego frontowej części, urządzenie mogłoby się przewrócić.

Podłączenia powinien dokonać instalator, który po czynności wydaje właścicielowi świadectwo podłączenia kuchni 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 wężem 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 podłączenie wężem elastycznym. Do króćca dołączonego do kuchni należy zastosować min. 0,5 m stalowej instalacyjnej rury z końcówką do węża 8 × 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).

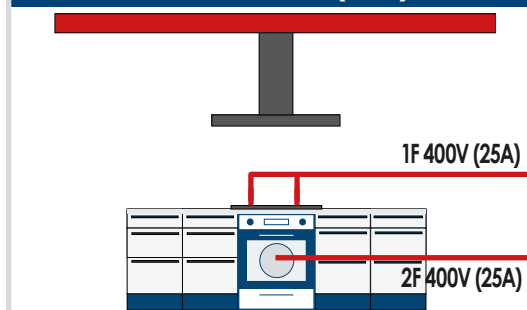
Przyłącze gazowe, z zasilaniem elektr. piekarnika



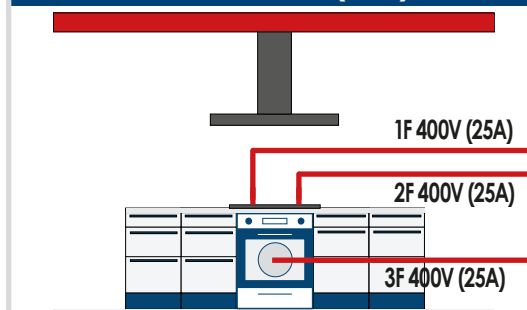
Przyłącze elektryczne, jednofazowe 230V (16A), 1F



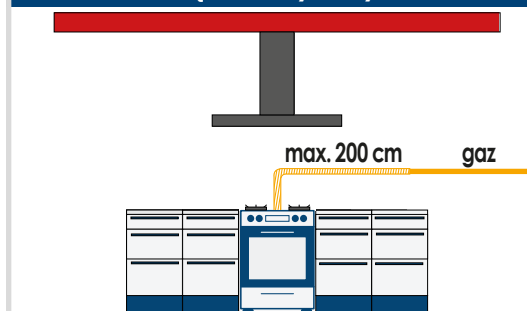
Przyłącze elektryczne, dwufazowe 400V (25A), 2F



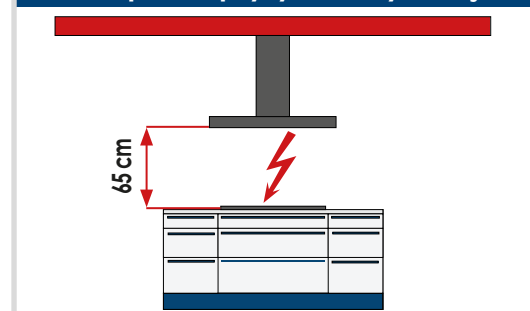
Przyłącze elektryczne, dwufazowe 400V (25A), 2F



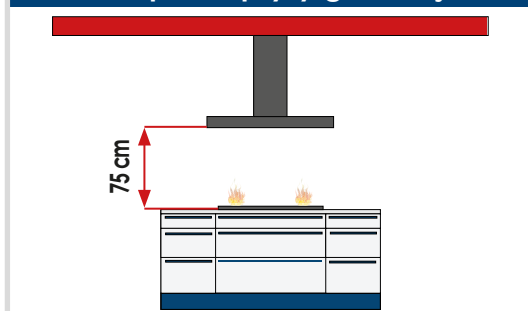
Przyłącze gazowe, wąż elastyczny



Minimalna odległość okapu od płyty elektrycznej



Minimalna odległość okapu od płyty gazowej



perfection
without
compromise



OKAP MOONDRAFT

www.ciarko.com



BEZPIECZNE UŻYTKOWANIE KUCHNI

Bezpieczeństwo to kluczowe zagadnienie w przypadku sprzętu grzejącego. Urządzenia te wykorzystują bowiem energię elektryczną lub gazową i użytkowane są w naszych domach. Niekiedy bywają mocno eksploatowane.

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.

Zabezpieczenia w piekarnikach

Rozwiązania wykorzystywane w piekarnikach kuchni wolnostojących zapewniają, przy odpowiedniej rozładce i przestrzeganiu podstawowych zasad, pełne bezpieczeństwo. Wprowadzono przy tym wiele udogodnień wpływających na komfort obsługi.

■ **Przeszkłone drzwi frontowe** – to standardowe już dziś zabezpieczenie stosowane w piekarnikach. Dzięki niemu drzwi nie nagrzewają się powyżej określonej temperatury (np. 65 °C). Producenci stosują przeszklenie podwójne, potrójne,

a nawet poczwórne. Oprócz dodatkowych szyb ochronnych stosuje się szyby refleksyjne, odbijające ciepło do środka. Zastosowanie takiego elementu wpływa także na efektywność pieczenia, ponieważ szyba staje się dobrym izolatorem ciepła.

■ **Systemy chłodzenia obudowy** – oprócz stosowania dodatkowych szyb ochronnych spotyka się także zaawansowane systemy chłodzenia obudowy. Zazwyczaj wyposaża się je w specjalny kanał odprowadzający i wentylatory chłodzące lub systemy grawitacyjne zasysające zimniejsze powietrze z otoczenia.

■ **Blokada drzwi urządzenia** – często mechaniczne, ale bardzo praktyczne rozwiązanie. Specjalną zapadkę stosuje się w górnej części drzwi, tak aby uniemożliwić

Panele sterujące w kuchniach wolnostojących są wyposażane w blokadę przycisków, która zapobiega przed przypadkowym uruchomieniem urządzenia, np. przez dzieci.

liwić otworzenie ich i dostęp do komory grzania. W modelach zaawansowanych elektronicznie stosowane są blokady automatyczne.

■ **Blokada panelu sterowania** – obecnie niemal wszystkie urządzenia mają to zabezpieczenie. Pozwala ono blokować panel sterowania, który jest dezaktywowany całkowicie albo wyłączeniu ulegają określone przyciski lub opcje sterowania urządzeniem.

■ **Przewodnice z funkcją Stop** – praktycznym rozwiązaniem jest także zastosowanie blokady, która uniemożliwia wysunięcie się blachy z przewodnic.

Rozwiązania w płytach kuchni wolnostojących

Podobnie jak w piekarnikach stosuje się tu przede wszystkim zabezpieczenia przeciw przepięciowe oraz ulatnianiu się gazu. Wykosztuje się przy tym często różnego typu wskaźniki. Są to m.in.:

■ **Sygnaly świetlne oraz dźwiękowe** – kiedy piekarnik w kuchni wolnostojącej jest włączony, urządzenie informuje użytkownika o tym przez sygnaly dźwiękowe albo informacje świetlne pokazujące się na panelu sterowania. Dodatkowo niektóre modele automatycznie podświetlają komorę piekarnika po wybraniu przez użytkownika funkcji pieczenia.

■ **Zabezpieczenie przeciw wypływowi gazu** – stosuje się je w płytach oraz piekarnikach gazowych. Ma chronić użytkownika przed niespodziewanym ulatnianiem się gazu. W razie zalania palnika dopływ gazu zostaje automatycznie odcięty.

■ **Blokada rodzicielska** – to funkcja, która spotykana jest w płytach i kuchniach elektrycznych. Zazwyczaj na panelu sterowania jest dodatkowa opcja, która po przytrzymaniu przycisku przez kilka sekund lub po włączeniu z innym przyciskiem dezaktywuje działanie panelu sterowania. Wtedy niemożliwa będzie zmiana parametrów pracy, a także wyłączenie lub włączenie urządzenia.

Zabezpieczenie przeciwwypływowe gazu

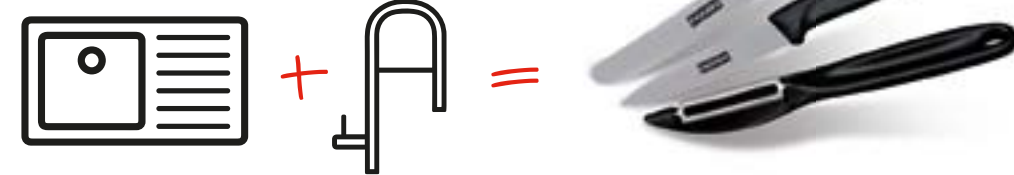
Aby uniknąć ulatniania się gazu, przede wszystkim należy stosować się do zasad właściwego podłączenia instalacji gazowej (przechowywania butli) oraz wybierać sprawdzone, markowe urządzenia z niezbędnymi zabezpieczeniami.

Najpopularniejszym zabezpieczeniem w urządzeniach zasilanych gazowo jest zabezpieczenie przeciwwypływowe gazu. Obecnie jest 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 przeciw wypływowi gazu może działać w różny sposób. Pierwszym sposobem jest wykorzystanie szczelnie zamkniętej rurki wypełnione gazem lub specjalną cieczą. Po odkręceniu 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 zalanie, rurka przestaje być ogrzewana (ciśnienie w niej zostaje nagle zmniejszone), co wiąże się z uwolnieniem zapadki i odcięciem gazu.

Drugi rodzaj zabezpieczenia wykorzystuje elektromagnes oraz termoparę. Po przekręceniu i wciśnięciu kurka w celu zapalenia płomienia użytkownik dociska także zawór z elektromagnesem. Po zapaleniu gazu termopara, czyli tzw. czujnik temperatury umieszczony przy palniku, zaczyna się ogrzewać. Temperatura wywołuje w termoparze duże napięcie, gwarantujące swobodny przepływ gazu. Podobnie do wyżej wymienionej zasady działania termopara, która zostaje ochłodzona brakiem wysokiej temperatury (zalanie, podmuch powietrza), wraca do pozycji wyjściowej, odcinając tym samym dopływ gazu.



Ostra Promocja 2



Kup dowolny model **zlewozmywaka FRANKE z Fragranitu** lub **ceramiki Fraceram** w zestawie z dowolną baterią **FRANKE**.

Zarejestruj zakup na stronie www.ostrapromocja.pl, a w prezencie **otrzymasz zestaw szwajcarskich noży**.

Promocja trwa od 15 marca do 31 sierpnia 2018 lub do wyczerpania puli nagród. Szczegóły oraz regulamin na www.ostrapromocja.pl

MAKE IT WONDERFUL

FRANKE



Fot. Fulgor Milano

W TROSCE O CZYSTOŚĆ

Dbłość o czystość wnętrza piekarnika i powierzchni urządzenia to bardzo ważny element związany z eksploatacją sprzętu. Utrzymanie urządzenia w czystości pozwoli zapewnić mu efektywne działanie.

Usuwanie zabrudzeń

Nawet jeśli urządzenie wykorzystuje systemy pirolizy czy katalizy, ostatecznie i tak musimy sami mechanicznie usunąć

z niego pozostałości zabrudzeń. Wiele osób nie przestrzega zaleceń producentów, często podawanych w instrukcji obsługi, czego efektem są zarysowania.



Fot. Vestfrost

Na rynku dostępnych jest wiele preparatów przeznaczonych do czyszczenia płyt i piekarników kuchni wolnostojących. Mogą one przyjmować formę żeli, delikatnych płynów, sprayów lub pianek.

leży dokładnie umyć. Można je wcześniej namoczyć w celu łatwiejszego usunięcia znajdujących się na nich zanieczyszczeń. Do mycia komory i boków piekarnika powinno się stosować miękkie ściereczki, nasączone delikatnym detergentem. Można użyć specjalnego specyfiku do czyszczenia piekarników. Przy rozpraszaniu środka w sprayu należy omijać okolice lampy, wentylatora oraz grzałek. Po umyciu wnętrza komory warto zadbać o drzwi urządzenia. Coraz więcej modeli ma wygodne systemy demontażu drzwi, co pozwoli na umycie osobno każdej szyby. Po zakończeniu czyszczenia szyby należy wytrzeć do sucha i ponownie zamontować w drzwiach. Do mycia uszczelki należy zastosować delikatną ściereczkę nasączoną wodą,



Fot. Bosch

bez drażniącego środka chemicznego, który mógłby uszkodzić gumę. Front urządzenia wraz z panelem sterowania i uchwytem myjemy w podobny sposób – miękką ściereczką z dodatkiem gorącej wody lub przy użyciu przeznaczonego do tego celu specyfiku. Dla uzyskania połysku można zastosować płyn do szyb.

Czyszczenie płyty grzewczej

Do czyszczenia płyt elektrycznych ze szklaną powierzchnią wystarczy od-

Podczas czyszczenia urządzenia należy unikać środków zawierających duże ilości alkoholu. Nie powinno się też stosować preparatów do szorowania oraz szorstkich gąbek czy druciaków.

powiedni środek czyszczący lub ściereczka nasączona delikatnym detergentem. Gorzej z modelami wyposażonymi w płyty gazowe, które wymagają okresowego mycia wszystkich części palnika. Trzeba przy tym pamiętać, że zalane palniki działają mniej efektywnie, a w najgorszym wypadku mogą nawet przestać działać. Po umyciu dyszy mocno zabrudzone elementy palnika należy przetrzeć wykałaczką lub druciakiem. Ruszty kuchenne najlepiej jest zamoczyć w ciepłej wodzie z dodatkiem detergentu. Większość rusztów można myć w zmywarce. Po umyciu wszystkich elementów należy je dobrze wysuszyć i zamontować ponownie na płycie.

daj

się
wciągnać



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



TOP MODELE

Kuchnie wolnostojące

elektryczno-gazowe

1500-2500 zł



Amica



Amica



Amica

Marka

Model

Klasa efektywności energetycznej
Pojemność piekarnika [l]
Moc całkowita [kW]
Liczba funkcji piekarnika
Szerokość [cm]

618GES3.43HZpTaPrDNA(Xx)
A
65
3.1
10
60

614GcES3.43ZpTsKDpAQ(XL)
A
65
3.1
10
60

621GE2.33ZpMsDpA(Ci)
A
65
2.9
8
60

Strona [www](http://www.amica.pl)

www.amica.pl

www.amica.pl

www.amica.pl

Kuchnie wolnostojące

elektryczno-gazowe

1500-2500 zł



BOSCH



gorenje



gorenje

Marka

Model

Klasa efektywności energetycznej
Pojemność piekarnika [l]
Moc całkowita [kW]
Liczba funkcji piekarnika
Szerokość [cm]

HXA090D20L
A
66
3.3
7
60

K67CLI
A
67
bd
9
60

KC5355XV
A
70
bd
11
50

Strona [www](http://www.bosch-home.pl)

www.bosch-home.pl

www.gorenje.pl

www.gorenje.pl

Kuchnie wolnostojące

elektryczno-gazowe

poniżej 1500 zł



Amica



Amica



KERNAU

Marka

Model

Klasa efektywności energetycznej
Pojemność piekarnika [l]
Moc całkowita [kW]
Liczba funkcji piekarnika
Szerokość [cm]

618GE3.39HZpTaDpNAQ(Xx)
A
65
3.1
10
60

57GES2.33HZpTaA(Bm)
A
62
2.9
8
50

KFC 60092 GE W
A
60
bd
9
60

Strona [www](http://www.amica.pl)

www.amica.pl

www.amica.pl

www.kernau.com

1/2

2/2



TOP MODELE



beko



BOSCH



BOSCH



BOSCH

FSMT61330DXT
A
72
bd
8
60

www.beko.pl

HXN390D50L
A
66
3.3
7
60

www.bosch-home.pl

HGD745260L
A
66
3.5
8
60

www.bosch-home.pl

HXN390D20L
A
66
3.3
7
60

www.bosch-home.pl



gorenje



gorenje



gorenje



gorenje

K6351XF
A
65
bd
11
60

www.gorenje.pl

K52CLB
A
70
bd
11
50

www.gorenje.pl

K5352WF
A
70
bd
11
50

www.gorenje.pl

K57364AXG
A
59
bd
9
50

www.gorenje.pl



MPM



MPM



vestfrost



vestfrost

MPM-52-KRM-13
A
53
2
4
50

www.mpm.pl

MPM-62-KGM-10
A
60
2
4
60

www.mpm.pl

V-5C4019TwCigc
A
53
3
9
50

www.vestfrosthome.eu

V-5C4022twnWgc
A
53
2.6
8
50

www.vestfrosthome.eu



TOP MODELE

Kuchnie wolnostojące

elektryczne indukcyjne

1800-2600 zł



Amica



Amica



Amica

Marka

Model

Klasa efektywności energetycznej
Pojemność piekarnika [l]
Moc całkowita [kW]
Liczba funkcji piekarnika
Szerokość [cm]

Strona www

614IES3.374TsDpHbQ(XxL)

A
65
10.5
10
60

www.amica.pl

58IES3.319HTaKDpQ(Xv)

A
65
10.2
10
50

www.amica.pl

58IES2.322HTab(Xv)

A
62
11.7
8
50

www.amica.pl

Kuchnie wolnostojące

elektryczne indukcyjne

1800-2600 zł



gorenje



gorenje



gorenje

Marka

Model

Klasa efektywności energetycznej
Pojemność piekarnika [l]
Moc całkowita [kW]
Liczba funkcji piekarnika
Szerokość [cm]

Strona www

EIT6351XPD

A
65
10.4
11
60

www.gorenje.pl

MEK1510I

A
70
10.4
11
50

www.gorenje.pl

EIT5351XD

A
70
10.4
11
50

www.gorenje.pl

Kuchnie wolnostojące

elektryczne kombinowane/
typu combo

1000-2100 zł



Amica



Amica



CANDY

Marka

Model

Klasa efektywności energetycznej
Pojemność piekarnika [l]
Rodzaj pól grzejnych
Liczba pól grzejnych
Szerokość [cm]

Strona www

614McE3.45ZpTsDQ(XL)

A
65
ceramiczne, gazowe
2+2
60

www.amica.pl

58ME2.35HZpMs(W)

A
62
gazowe, elektryczne
2+2
50

www.amica.pl

Trio 9501/1 X

A
62 + zmywarka (40)
gazowe
4
60

www.candy.pl

1/1

1/1



TOP MODELE

Kuchnie wolnostojące

elektryczne ceramiczne

1400-2300 zł



Amica



Amica



beko

Marka

Model

Klasa efektywności energetycznej
Pojemność piekarnika [l]
Moc całkowita [kW]
Liczba funkcji piekarnika
Szerokość [cm]

Strona www

514CE3.413TsKDHQ(XL)

A
65
9.9
10
60

www.amica.pl

618CE3.332HTaQ(W)

A
62
9.4
10
60

www.amica.pl

FSM67320GXS

A
72
10
8
60

www.beko.pl

Kuchnie wolnostojące

elektryczne ceramiczne

1400-2300 zł



gorenje



gorenje



gorenje

Marka

Model

Klasa efektywności energetycznej
Pojemność piekarnika [l]
Moc całkowita [kW]
Liczba funkcji piekarnika
Szerokość [cm]

Strona www

EC62CLB

A
65
10.2
11
60

www.gorenje.pl

EC6351XC

A
65
9.7
11
60

www.gorenje.pl

EC5111WG

A
70
9.4
11
50

www.gorenje.pl

Kuchnie wolnostojące

elektryczne żeliwne

700-1000 zł



Amica



gorenje



MPM

Marka

Model

Klasa efektywności energetycznej
Pojemność piekarnika [l]
Moc całkowita [kW]
Chłodny front
Szerokość [cm]

Strona www

58EE1.20(W)

A
67
7.8
+
50

www.amica.pl

E51102AW

B
53
7.4
-
50

www.gorenje.pl

MPM-52-KEE-07

A
46
7
-
50

www.mpm.pl



TOP MODELE

Kuchnie wolnostojące

gazowe

900-1800 zł



Amica



Amica



Amica

Marka

Model

Klasa efektywności energetycznej
Pojemność piekarnika [l]
Chłodny front
Zabezpieczenie przeciwwypływowe gazu
Szerokość [cm]

Strona www

617GGH5.43HZpTabDN(Xx)

A

58

+

+

60

www.amica.pl

58GGD5.43HZpMsNQ(Xx)

A

56

+

+

60

www.amica.pl

57GGH4.23ZpP(W)

A

56

-

+

50

www.amica.pl

Kuchnie wolnostojące

gazowe

800-1000 zł



beko



gorenje



gorenje

Marka

Model

Klasa efektywności energetycznej
Pojemność piekarnika [l]
Moc całkowita [kW]
Zabezpieczenie przeciwwypływowe gazu
Szerokość [cm]

Strona www

FSG52020FX

bd

60

2.5

+

50

www.beko.pl

G5112SJ

A+

70

+

+

50

www.gorenje.pl

G5112WJ

A+

70

+

+

50

www.gorenje.pl

Kuchnie wolnostojące

gazowe

poniżej 800 zł



gorenje



MPM



MPM

Marka

Model

Klasa efektywności energetycznej
Pojemność piekarnika [l]
Moc całkowita [kW]
Zabezpieczenie przeciwwypływowe gazu
Szerokość [cm]

Strona www

G51100AW

A

55

+

+

50

www.gorenje.pl

MPM-51-KGF-21

A

54

+

+

50

www.mpm.pl

MPM-51-KGF-25

A

54

+

+

50

www.mpm.pl

1/1

1/1



TOP MODELE

Kuchnie wolnostojące

wielkogabarytowe

powyżej 32000 zł



FULGOR
MILANO



Miele



Miele

Marka

Model

Klasa efektywności energetycznej
Pojemność piekarnika [l]
Rodzaj i liczba pól grzejnych
Liczba funkcji piekarnika
Szerokość [cm]

Strona www

FSRC 3606 P MG ED 2F X

A

138

6 gazowych

11

91

www.fulgor-milano.com/pl/

HR 1956 G

B

127

6 gazowych

20

122

www.miele.pl

HR 1936 G

B

151

4 gazowe

20

92

www.miele.pl

Kuchnie wolnostojące

wielkogabarytowe

5000-32000 zł



concept
ogół z pasją



freggia



FULGOR
MILANO

Marka

Model

Klasa efektywności energetycznej
Pojemność piekarnika [l]
Rodzaj i liczba pól grzejnych
Liczba funkcji piekarnika
Szerokość [cm]

Strona www

SVE-8090

A

112

5 ceramicznych

8

90

www.my-concept.pl

PP96GGG50X

bd

119

5 gazowych

8

90

www.freggia.pl

FSRC 3004 P MI ED 2F X

A

116

4 indukcyjne

11

75.8

www.fulgor-milano.com/pl/

Kuchnie wolnostojące

wielkogabarytowe

2500-5000 zł



concept
ogół z pasją



freggia



vestfrost

Marka

Model

Klasa efektywności energetycznej
Pojemność piekarnika [l]
Rodzaj i liczba pól grzejnych
Liczba funkcji piekarnika
Szerokość [cm]

Strona www

SVK-8090

A

112

5 gazowych

8

90

www.my-concept.pl

PP96GEE50X

bd

105

5 gazowych

7

90

www.freggia.pl

V-9C5119TwDPnc

B

105

5 gazowych

9

90

www.vestfrosthomes.eu



freggia.pl

FREGGIA PROFESSIONALE DLA MIŁOŚNIKÓW GOTOWANIA



Model PP96GGG50X

Kuchnie **Freggia** z linii **Professionale** sprawia, że przygotowywanie posiłków dla całej rodziny i znajomych może być o wiele łatwiejsze i szybsze.

Przy ich projektowaniu wykorzystano nowoczesne technologie, zapewniające komfort podczas codziennego użytkowania.

Model PP96GGG50X z gazowym grillem wyróżnia się wyjątkowo dużą pojemnością – aż 117 litrów, a zwiększona ilość palników o zróżnicowanej mocy pozwala na szybkie przygotowywanie kilku potraw jednocześnie.

Gotowanie jeszcze nigdy nie było tak proste! Swój wyjątkowy charakter kuchnie zawdzięczają lustrzanym drzwiom połączonym z metalowym uchwytem oraz żeliwnym rusztom.

Oryginalny design urządzeń **Freggia** spełni oczekiwania najbardziej wymagających estetów.

Italia w każdym calu

freggia