

PIEKARNIKI



POBIERZ
NUMER!



ELEKTRYCZNE, GAZOWE PARAMETRY, FUNKCJE, CZYSZCZENIE



Dzięki dodaniu pary potrawa staje się chrupiąca z zewnątrz i soczysta w środku.



Design piekarnika ma ogromny wpływ na aranżację wnętrza kuchni.



Innowacyjne modele pozwalają na pieczenie różnych potraw w tym samym czasie.

Kuchnia wygodna i praktyczna



Aranżując kuchnię, powinniśmy zwracać uwagę na walory użytkowe kreowanego wnętrza. Poza dopasowaniem stylistycznym i kolorystycznym niebagatelne znaczenie ma więc dobór odpowiedniego sprzętu. Dzięki dobrze dobranemu AGD codzienne przebywanie

w kuchni i przygotowywanie potraw – nawet tych najwykwintniejszych – może być prawdziwą przyjemnością. Niezależnie od tego, czy mamy do czynienia z aneksem czy z zamkniętą przestrzenią kuchenną, jednym z najważniejszych urządzeń w kuchni jest piekarnik. Standardowe modele mają szerokość ok. 60 cm i montowane są w kuchennej zabudowie. W mniejszych kuchniach możemy jednak zainstalować piekarnik o szerokości do 45 cm lub zdecydować się na elektryczne urządzenie wolnostojące. Opcji jest naprawdę sporo. Podobnie zresztą jeśli chodzi o sposób obsługi. Stosowane w piekarnikach zaawansowane panele sterowania z kolorowymi wyświetlaczami to nie wszystko. Przydatnymi opcjami są łączność Wi-Fi i kompatybilność z aplikacjami mobilnymi. Dzięki temu nie musimy już nawet podchodzić do piekarnika, żeby zmienić parametry pracy urządzenia lub sprawdzić, ile czasu pozostało do zakończenia cyklu pieczenia. Co więcej, te najbardziej innowacyjne modele pozwalają nawet na zdalny podgląd wnętrza komory. Do tego celu wykorzystują kamerę, a obraz przez nią rejestrowany jest wysyłany na smartfon. Prawda, że wygodne?! Sposób sterowania piekarnikiem to jedno, a sposób przygotowywania potraw to drugie. Na tym polu również jest wiele różnych opcji. Oprócz klasycznej funkcji pieczenia z termoobiegiem lub bez niego mogą być dostępne chociażby takie opcje jak rożen czy gotowanie na parze. Na rynku można znaleźć ponadto modele łączące klasyczny piekarnik do zabudowy z kuchenką mikrofalową. Nam pozostaje już tylko decyzja, co to tego, które z tych rozwiązań będą dla nas najbardziej przydatne.

Lukasz Sowiński

RÓŻNORODNOŚĆ KONSTRUKCJI

Piekarniki dostępne na naszym rynku są zróżnicowane pod wieloma względami. Różnią się m.in. rodzajem zasilania, sposobem montażu, gabarytami oraz funkcjonalnością.



NAJWAŻNIEJSZE PARAMETRY

Przy wyborze piekarnika nie należy zapominać o różnorodnych parametrach technicznych, jakimi charakteryzują się te urządzenia.



STEROWANIE PIEKARNIKIEM

Interaktywny, elektroniczny panel sterowania to główny element każdego nowoczesnego urządzenia AGD.



FUNKCJE I ROZWIĄZANIA

Piekarniki to wyjątkowo innowacyjna grupa w segmencie urządzeń grzewczych.

14

DESIGN PIEKARNIKÓW

Kuchnia to idealnie miejsce, aby zaprezentować nietuzinkowy styl pomieszczenia. Jej ważnym elementem jest także piekarnik.



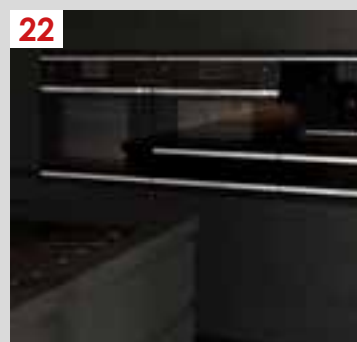
W TROSCE O CZYSTOŚĆ

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



INSTALACJA URZĄDZENIA

Właściwy montaż piekarnika jest bardzo istotny. Od tego zależy prawidłowe, ekonomiczne i bezpieczne użytkowanie sprzętu.



PIEKARNIKI W PRAKTYCE

Innowacyjne systemy, wzornictwo, rozwiązania, konstrukcje i trendy wykorzystywane w piekarnikach różnych producentów.

24

W NUMERZE:



Amica
for living



FullSteam

Odkryj piekarnik parowy

Pysznie i zdrowo jednocześnie? To możliwe! Wypróbuj nowy piekarnik parowy z FullSteam. Specjalnie zaprojektowany generator pary sprawia, że para rozchodzi się równomiernie po całej komorze piekarnika. Gotowanie w 100% na parze pozwala zachować witaminy i mikroelementy, a dodatkowo gwarantuje wyjątkową soczystość i głębię smaku wypieczonych dań. Ponadto stworzone przez profesjonalnego kucharza programy gotowe sprawią, że slow cooking, sous-vide, pieczenie domowego chleba i puszystego sernika nie będzie dla Ciebie żadnym problemem! Piekarnik pełen pary to wysmienite i zdrowe potrawy w twojej domowej kuchni.

amica.pl



InfoMarket Sp. z o.o.
ul. Trylogii 2/16 lok. 50, 01-982 Warszawa
tel. (22) 835 19 17
e-mail: redakcja@infomarket.edu.pl

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

Magazyn w wersji cyfrowej

Lokalna strona WWW

Przekierowanie

Pokaz slajdów

Globalna strona WWW

Wyświetl film

Przypomnienie daty

Wyślij e-mail

Akcja, promocja

Słownik pojęć

Ściągnij plik

Porady prawne

Alfabet marek

Piekarniki – wydanie IV (poprawione i uzupełnione)



Fot. Amica

RÓŻNORODNOŚĆ KONSTRUKCJI

Piekarniki dostępne na naszym rynku są zróżnicowane pod wieloma względami. Różnią się m.in. rodzajem zasilania, sposobem montażu, gabarytami oraz funkcjonalnością. To m.in. te czynniki sprawiają, że podjęcie decyzji zakupowej, co do wyboru konkretnego modelu urządzenia nie jest łatwym zadaniem.

Z dostępnych na rynku rodzajami urządzeń należy się bardzo dokładnie zapoznać, bowiem konstrukcja piekarnika, jego funkcje i sposób montażu to elementy kluczowe przy wyborze odpowiedniego modelu. Podstawowym podziałem piekarników jest ten uwzględniający rodzaj wykorzystywanego przez nie zasilania. Wyróżniamy tutaj modele elektryczne i gazowe. Piekarniki do zabudowy dostępne na

rynku różnią się też gabarytami – wysokością, szerokością i głębokością. Pod tym względem wyróżnia się modele tzw. standardowe, kompaktowe i poszerzone. Piekarniki możemy też klasyfikować ze względu na sposób pracy i ich dodatkową funkcjonalność. Oprócz standardowych konstrukcji, wyposażonych w popularne rozwiązania możemy tutaj przede wszystkim wyróżnić piekarniki parowe oraz piekarniki z mikrofalą.

PIEKARNIKI ELEKTRYCZNE DO ZABUDOWY

Zasilane są energią elektryczną i wykorzystują elementy szybkogrzejne z drutu oporowego lub cewki indukcyjne (rzadkość na polskim rynku). Zamontowane są najczęściej na górze i dole, a także z tyłu piekarnika (tzw. grzałka pierścieniowa; termoobiegi), by optymalnie rozprowadzać ciepło we wnętrzu komory. Mają wiele funkcji oraz programów, które są uruchamiane za pomocą sterowania elektronicznego. Po aktywowaniu danej funkcji grzewczej, grzałki nagrzewają się do odpowiedniej temperatury i przekazują ciepło komorze. W piekarnikach elektrycznych można wybierać spośród wielu programów, które usprawniają proces przyrządzania potraw, np. wypiek ciasta, pieczenie ryby czy rozmrażanie.



Fot. Amica

PIEKARNIKI GAZOWE DO ZABUDOWY



Fot. Candy

Jak sama nazwa wskazuje, zasilane są gazem z instalacji gazowej zamontowanej w budynku lub z butli z propanem-butanem. Urządzeń tego typu jest jednak zdecydowanie mniej na rynku niż modeli elektrycznych. Piekarniki gazowe wykorzystują wewnątrz komory wieniec gazowy z płomieniem, który zapalany jest najczęściej przez zapalarkę zintegrowaną z panelem sterowania. Umieszczony jest zazwyczaj na dnie, w głębi piekarnika. Spalany gaz w zależności od wielkości płomienia nagrzewa komorę. Piekarnik gazowy wówczas osiąga temperaturę nawet do 300 °C. Modele z gazowym podłączeniem nie mają tak wyspecjalizowanych funkcji jak piekarniki elektryczne, jednak efektywność ich pracy jest podobna. Z panelu obsługi wybrać można takie opcje jak grzanie dolne, grill oraz rożen. Mają także obowiązkowe zabezpieczenie przeciw wypływowi gazu.

PIEKARNIKI ELEKTRYCZNE WOLNOSTOJĄCE

Modele tego typu bardzo często nazywane są mini-piekarnikami bądź piekarnikami przenośnymi, głównie z racji małych, wręcz kompaktowych gabarytów. Ich pojemność waha się od kilkunastu do kilkudziesięciu litrów.



Fot. Adler

PIEKARNIKI STANDARDOWE DO ZABUDOWY



Fot. Sharp

Jest to największa i najpopularniejsza grupa produktów z klasycznymi opcjami grzania o szerokości, wysokości i głębokości ok. 60 cm. Piekarniki standardowe mają pojemność od 35 do ok. 80 l. Producenci wprowadzają jednak coraz częściej modele w rozmiarach, umownie nazwanych „XXL”, zaskakując użytkownika większą przestrzenią w komorze. Urządzenia te mogą mieć pojemność bliską 90 a nawet 100 l.

PIEKARNIKI KOMPAKTOWE DO ZABUDOWY

Tego typu konstrukcje są pomniejszone względem standardowych, 60-centymetrowych. Wysokość modeli kompaktowych osiąga zazwyczaj ok. 45 cm, szerokość i głębokość są zaś zbliżone do modeli standardowych (60 cm). Coraz częściej można jednak spotkać na rynku modele „nieszablonowych” rozmiarów o szerokości 45 cm i wysokości 60 lub nawet 90 cm.



Fot. MPW

PIEKARNIKI POSZERZONE DO ZABUDOWY

Modele tego typu mają zazwyczaj wysokość 60 cm, a więc tyle samo co standardowe piekarniki. Różnią się jednak szerokością, która osiąga ok. 90 cm, a nawet więcej. Modele poszerzone mogą być dostępne także w wersji kompaktowej i wówczas ich wysokość wynosi ok. 45–50 cm.



Fot. Miele

PIEKARNIKI PAROWE DO ZABUDOWY

To urządzenia, które poza klasycznymi formami obróbki termicznej wykorzystują przy pieczeniu także parę wodną. Piekarniki tego typu mają wbudowany generator pary i specjalny wlew wody (zbiornik). Dostępne są także piekarniki do zabudowy z programem parowym. Modele tego typu nie mają generatora pary. Wyko-



Fot. Gaggenau

rzystują fizyczne procesy parowania w wysokiej temperaturze przy pomocy zbiorników lub ustawionych wewnątrz pojemników.



Fot. Amica

PIEKARNIKI DO ZABUDOWY Z MIKROFALĄ

Urządzenia te wykorzystują standardowe opcje obróbki termicznej, znane z klasycznych piekarników, ale wzbogacone zostały o funkcję mikrofal. Dostępne są w standardowych i niestandardowych (kompaktowych) wymiarach. Oczywiście, funkcjonalność tego typu piekarników nie kończy się tylko na doprowadzeniu potrawy do konkretnej temperatury. Mamy też możliwość zapiekania (nadanie potrawom chrupkości i kruchości), a także rozmrażania.

Więcej na
infoprodukt.pl



SZERZEJ
O WIELU INNYCH
PRODUKTACH

RTV
AGD
FOTO
NARZĘDZIA
IT

ARMATURA
ŁAZIENKOWA
I KUCHENNA



NAJWAŻNIEJSZE PARAMETRY TECHNICZNE

Przy wyborze piekarnika nie należy zapominać o różnorodnych parametrach technicznych, jakimi charakteryzują się te urządzenia. Ważne jest również bezpieczne i komfortowe użytkowanie sprzętu.

Parametry techniczno-użytkowe określają specyfikę urządzeń i to dzięki nim w szczegółowy sposób porównujemy możliwości urządzeń i wybieramy najlepszy dla nas wariant. Obejmują przy tym zarówno kluczowe aspekty związane z przyłączeniem gazo-

wym czy elektrycznym, jak i wiele atrybutów funkcjonalnych, np. pojemność urządzenia czy liczba komór w piekarniku. Z tymi najważniejszymi warto więc szczególnie się zapoznać. Wybierając piekarnik tradycyjny, z opcją pary (nie mylić z urządzeniami do gotowania na parze) czy ten kompaktowy, po-

winniśmy zwrócić uwagę na takie parametry jak rodzaj zasilania, wymiary zabudowy, pojemność użytkowa, moc całkowita czy klasa efektywności energetycznej.

Rodzaj zasilania

Większość piekarników jest zasilana energią elektryczną, choć należy zaznaczyć, że na rynku funkcjonują także modele gazowe (i nie mówimy tutaj o archaicznych piekarnikach z lat 80. XX w.). Pierwszy typ zasilania charakteryzuje się przede wszystkim prostotą w instalacji i podłączenia do źródła zasilania. Modele elektryczne są zwykle bardziej zaawansowane technicznie, stabilne termicznie, komfortowe i mają więcej funkcji. Modele zasilane gazem są ekonomiczne, ale charakteryzują się mniejszą sprawnością. Piekarniki gazowe bezwzględnie powinny mieć zabezpieczenie przeciw wypływowi gazu oraz automatyczną zapalarkę.

Wymiary urządzenia

Wymiary to niezmiennie istotny parametr. Bardzo często bowiem dochodzi w tym obszarze do pomyłek związa-

nych z określeniem wymiarów urządzeń. Pamiętajmy, że mamy do czynienia z wymiarami części widocznej oraz otworem do zabudowy. Na rynku mamy trzy podstawowe rozmiary urządzeń: tradycyjne o wysokości i szerokości równej 60 cm, kompaktowe o wysokości zmniejszonej do 45 cm (szerokość pozostaje bez zmian, mimo że na rynku są także modele o mniejszej głębokości), a także poszerzone, których szerokości wynosi nawet 90 cm. Pozostałe wymiary mogą również ulec zmniejszeniu, ponieważ piekarniki poszerzone występują w wersji standardowej (wysokość równa 60 cm), a także kompaktowej (szerokość 90 cm, a wysokość średnio 45–50 cm).

Specjalna konstrukcja drzwi piekarnika sprawia, że front urządzenia pozostaje chłodny, niezależnie od wykorzystywanego trybu pracy.

Pojemność użytkowa

Nieodłącznym parametrem związanym z wymiarami urządzenia jest pojemność użytkowa. Dzisiejsi klienci stawiają mimo wszystko na wielkość komory grzania, dlatego warto przyjrzeć się jej bliżej. W modelach standardowych (60 cm) pojemność waha się od 35 do 75 l, choć bez problemu znajdziemy także modele o pojemności nawet 90 l! Takie urządzenia, mimo że mają standardowe wymiary wysokości, szerokości i głębokości, nazywane są modelami XXL. Konstrukcje kompaktowe z kolei (jak sama nazwa wskazuje) mają mniejszą komorę grzania. Jej pojemność oscyluje między 25 a 40 l. Modele poszerzone osiągają zaś od 70 do nawet 100 l pojemności.

Moc i efektywność energetyczna

Parametr mocy określa maksymalną moc przyłączeniową, jaką urządze-

nie może pobrać przy aktywowaniu wszystkich funkcji i opcji. Jest niezwykle ważny, bowiem od niego zależy, czy musimy wykorzystywać więcej niż jedną fazę lub zwiększać

moc przyłączeniową. Modele o małej mocy przyłączeniowej mają moc od 1,5 do 2 kW, o średniej mocy – od 2 do 3,5 kW, zaś duże – powyżej 3,5 kW. Jeśli piekarnik i płyta pracują na jednym obiegu elektrycznym z zabezpieczeniem np. 16 A i mocą przyłączeniową licznika 7 kW, nie możliwe będzie podłączenie na jed-

Prowadnice teleskopowe pozwalają w łatwy i bezpieczny sposób wysunąć gorącą blachę z piekarnika, co znacznie ułatwia eksploatację urządzenia.

nym obiegu (1 fazie) urządzeń mających łącznie np. 12 kW. Wbrew pozorom, jednym z ważniejszych parametrów piekarnika jest jego efektywność energetyczna.

Bezpieczeństwo użytkowania

Bezpieczeństwo to kluczowy aspekt w przypadku sprzętu grzejnego. Urząd-

Podświetlenie uchwyty w piekarnikach marki Amica z linii Q-type działa jak wskaźnik ciepła resztkowego. Gaśnie gdy temperatura wewnątrz urządzenia spadnie poniżej określonej temperatury.

Wybrane modele piekarników o dużej pojemności komory*

Amica ED37619B X-type



Pojemność: 77 litrów
Zużycie energii: 0,83 kWh/cykl

Amica ED57679BA+ Q-type OpenUp



Pojemność: 77 litrów
Zużycie energii: 0,71 kWh/cykl

Beko BVR34500BGMS



Pojemność: 80 litrów
Zużycie energii: 0,94 kWh/cykl

Bosch HRA3380S1



Pojemność: 71 litrów
Zużycie energii: 0,81 kWh/cykl

Concept ETV6060



Pojemność: 70 litrów
Zużycie energii: 0,79 kWh/cykl

Gorenje BO758ST



Pojemność: 71 litrów
Zużycie energii: 0,69 kWh/cykl

Küppersbusch B6335.0



Pojemność: 70 litrów
Zużycie energii: 0,68 kWh/cykl

Miele H 7364 BP



Pojemność: 76 litrów
Zużycie energii: 0,71 kWh/cykl

*zużycie energii dla pojedynczego cyklu z włączonym termoobiegiem



Fot. Küppersbusch



Fot. Amica



Fot. Concept

Chłodny front piekarnika to bardzo praktyczne rozwiązanie ze względu na bezpieczeństwo zwłaszcza najmłodszych domowników.

dów 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. Piekarniki i inne urządzenia grzewcze były niegdyś częstym źródłem poparzeń. Dziś wykorzystywane rozwiązania zapewniają przy odpowiedniej rozładce i przestrzeganiu podstawowych zasad, pełne bezpieczeństwo. Wprowadzono przy tym wiele udogodnień wpływających na komfort obsługi. Jednym z nich są przeszkłone drzwi frontowe, które z zewnątrz 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. Oprócz stosowania dodatkowych szyb ochronnych spotyka się także zaawansowane systemy chłodzenia obudowy. Zazwyczaj wyposaża się je w specjalny kanał odprowadzający ciepło i wentylatory chłodzące lub systemy grawitacyjne zasysające zimniejsze powietrze z otoczenia.

Obecnie niemal wszystkie urządzenia wyposażane są w blokadę panelu sterowania. Dzięki temu wyłączyć można całkowicie go dezaktywować lub wyłączyć określone przyciski lub opcje sterowania urządzeniem. Wykorzystywa-

na jest też blokada drzwi urządzenia – zwykle mechaniczne, ale bardzo praktyczne rozwiązanie. Specjalną zapadkę stosuje się w górnej części drzwi, tak aby uniemożliwić otworzenie ich i dostęp do komory grzania. W modelach zaawansowanych elektronicznie stosowane są blokady automatyczne. Przydatnym rozwiązaniem są też prowadnice z funkcją Stop, która uniemożliwia wysunięcie się blachy z prowadnic. Ostatnim, ale nie mniej ważnym jest zabezpieczenie przeciw wypływowi gazu – stosuje się je nie tylko w piekarnikach wykorzystujących to źródło energii, ale także w płytach gazowych. Ma ono chronić użytkownika przed niespodziewanym ulatnianiem się gazu. W razie zalania palnika dopływ gazu zostaje automatycznie odcięty.

W modelach z linii Dual Cook Flex marki Samsung można podzielić wnętrze piekarnika na dwie komory i jednocześnie piec dwie potrawy z wykorzystaniem różnych ustawień dla każdej z nich.



Fot. Samsung

nia te wykorzystują bowiem energię elektryczną i gazową i użytkowane są w naszych domach. Tam, bardzo często bywają „testowane” przez nasze pociechy. Z tych wzglę-

Podstawowym wyposażeniem piekarnika jest oświetlenie wnętrza komory, które ułatwia kontrolę nad przygotowywanymi potrawami, a także czyszczenie urządzenia.



Fot. Beko

Wybrane modele piekarników o dużej pojemności komory*

Samsung NV73J9770RS



Pojemność: 73 litry
Zużycie energii: 0,70 kWh/cykl

Sharp KS-70S50ISS



Pojemność: 78 litrów
Zużycie energii: 0,93 kWh/cykl

Sharp KS-70T50BHH



Pojemność: 78 litrów
Zużycie energii: 0,93 kWh/cykl

Siemens HB676G0S1



Pojemność: 71 litrów
Zużycie energii: 0,69 kWh/cykl

*zużycie energii dla pojedynczego cyklu z włączonym termoobiegiem

SAMSUNG

Dual Cook Flex™



OTWÓRZ
POŁOWIE
LUB CAŁY

I UDZIEC SYTY I BEZA CAŁA

Poznaj Dual Cook Flex™ – innowacyjny piekarnik z dzielonymi drzwiami, które możesz otworzyć do połowy lub w całości. Teraz nie tylko przygotujesz naraz potrawy w dwóch różnych trybach i temperaturach, ale i w optymalny dla nich sposób. Możesz więc doglądać tych, które wymagają uwagi, a pozostałym zapewnić niezakłócony spokój.

Wi-fi dostępne jest w modelach NV75N7677RS i NV75N7647RS



piekarniki.samsung.pl



Fot. Samsung

EFEKTYWNOŚĆ ENERGETYCZNA

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.

Po zapoznaniu się z treścią etykiet możemy porównać ile dane urządzenie zużywa energię, jaką mają pojemność czy też jakie jest źródło ich zasilania. Informacje te prezentowane są z wykorzystaniem specjalnych ikon 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 obo-

Piekarnik z funkcją pirolizy Gorenje BOP637E20XG.

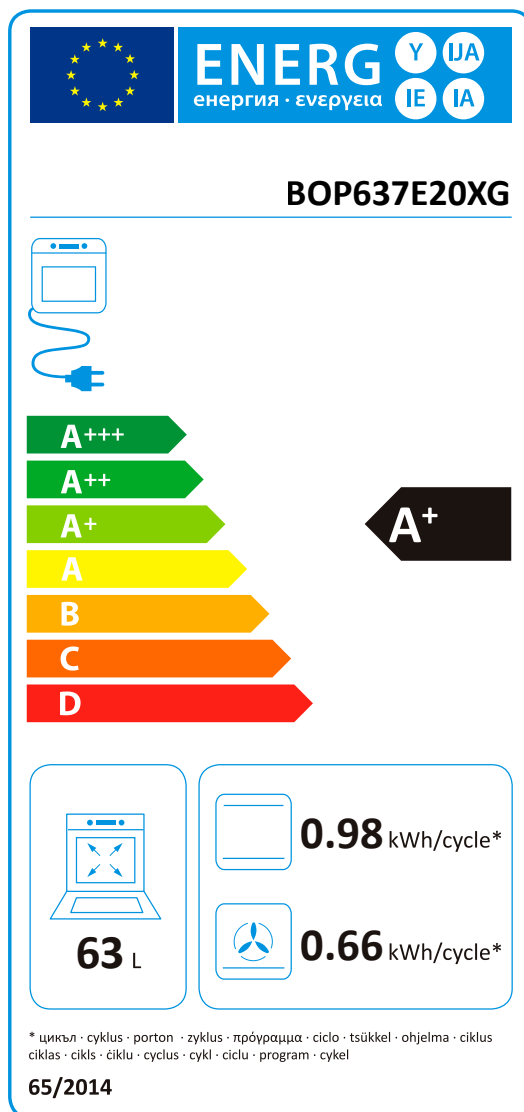


Fot. Gorenje

wiążące we wszystkich krajach Unii Europejskiej.

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 zmniejszenie 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: ciemno-



Fot. Gorenje

Przykład etykiety efektywności energetycznej dla piekarnika elektrycznego.

zielony wskazuje na wysoko energooszczędny produkt, a czerwony na najmniej oszczędny. Etykiety energetyczne piekarników 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 piekarników gazowych zużycie energii jest podawane również w megadżulach na cykl.

Perfekcyjny efekt z premią.

Kup piekarnik marki Bosch objęty promocją i **odbierz 200 zł.**

Promocja

BOSCH
Technologia bliżej nas



Odbierz premię

200 zł

Promocja trwa od **01.10.2019 r.** do **31.12.2019 r.** lub do wyczerpania puli premii.

Szczegóły, modele objęte promocją oraz regulamin promocji dostępne na **www.bosch-home.pl**



Fot. Gorenje

STEROWANIE PIEKARNIKIEM

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. Istotną rolę odgrywają dziś wyświetlacze LCD i LED, a od niedawna – wszechobecna interaktywność i sterowanie na odległość – za pomocą aplikacji mobilnych.

Piekarniki jako urządzenia zaawansowane technicznie powinny mieć panel sterowania. Oczywiście, tylko powinny, bo wielu użytkowników korzysta czy korzystało z prodiży bez jakiegokolwiek panelu sterowania. No, ale my skupmy się na rozwiązaniach najnowocześniejszych. Jeśli więc charakteryzujemy tradycyjny piekarnik, musimy wie-



Fot. Amica

dzieć, że na rynku występują modele ze sterowaniem: mechanicznym (manualnym), mechaniczno-elektronicznym lub w pełni elektronicznym. Pierwszy typ panelu sterowania charakteryzuje się brakiem wyświetlacza i zastosowaniem mechanicznych pokręteł, które wypierane są przez modele mechaniczno-elektroniczne. Panele elektroniczne z domieszką elementów mechanicznych są nieco bardziej zaawansowane. Mechaniczne pokręta wspierane są pracą elektroniki, w tym przycisków czy wyświetlacza. Bardziej zaawansowane są modele całkowicie elektroniczne. Piekarniki wówczas wyposażone są w centralnie usytuowany wyświetlacz, który odgrywa najważniejszą rolę w procesie regulowania ustawień. Z jednej strony więc mamy do czynienia z modelami z wyświetlaczem i w pełni sensorowymi funkcjami wyboru, albo samym wyświetlaczem, na którym można bezpośrednio wybierać wszystkie opcje.

Interakcja konsumenta ze sprzętem
Bezprzewodowa kontrola nad procesem pieczenia w piekarniku to tylko jedna

Duży kolorowy wyświetlacz z panelem dotykowym oraz gotowe programy pieczenia znacznie ułatwiają obsługę piekarnika.

z możliwości zdalnej komunikacji urządzeń podłączonych do „Internetu rzeczy”. Trend na stałe wpisał się w możliwości urządzeń, które co chwilę znajdują nowych konsumentów. Jednak co jest tego fenomenem? Zdalne programowanie urządzeń zrobiło furorę kilka lat temu, kiedy na rynek zaczęto wprowadzać urządzenia z modułami Wi-Fi i Bluetooth. Wtedy był to krok do innowacyjności, dziś ta innowacyjność staje się



Fot. Miele

Kamery instalowane wewnątrz piekarnika pozwalają na zdalny podgląd zawartości na ekranie smartfona lub tabletu.

coraz popularniejsza. Konsumenti chętnie wybierają urządzenia, które dadzą im komfort – pozwolą im na przykład leżąc wygodnie na kanapie, przyglądać się procesowi pieczenia czy regulować wcześniej wybrane parametry z poziomu tabletu czy smartfona. Tendencja nie zmienia się, a dziś użytkownik może wybierać zdalnie sterowane piekarniki. By cieszyć się możliwością zdalnej obsługi wystarczy na urządzeniu mobilnym zainstalować aplikację przygotowaną przez producenta, kompatybilną z posiadanym sprzętem i sparować urządzenie z lokalną siecią Wi-Fi.



Z miłości do gotowania

Gotowanie to twoja pasja czy stawiasz pierwsze kulinarne kroki? To bez znaczenia, bo w kuchni liczą się dobre intencje, ciekawość i wsparcie. Również to ze strony AGD. Praktyczna, intuicyjna i piękna - taka jest płyta indukcyjna KH-6I27CS00 marki Sharp, która podejmie z tobą każde kulinarne wyzwanie. Opcja łączenia pól gotowania pozwala na używanie naprawdę dużych garnków, a automatyczne programy gotowania same ustawiają odpowiednie parametry. Potrzebujesz przerwy? Jednym ruchem po panelu dotykowym możesz zmniejszyć moc lub błyskawicznie zatrzymać gotowanie. Zadbaj o swoją kuchnię z Sharp.

SHARP
Be Original.

www.sharphomeappliances.com

Wybrane modele piekarników kompatybilnych z aplikacją mobilną

Amica ED57636BA+ Q-type WiFi



Aplikacja Amica Home

Bosch HSG636XS6



Aplikacja Home Connect

Miele H 7464 BP



Aplikacja Miele@mobile

Samsung NV75N7677RS



Aplikacja SmartThings



Fot. Sharp

FUNKCJE I ROZWIĄZANIA

Piekarniki to wyjątkowo innowacyjna grupa w segmencie urządzeń grzewczych. Są w nich wykorzystywane najnowocześniejsze technologie i rozwiązania, w tym moduły cyfrowe, dzięki którym możemy nawet sterować piekarnikami na odległość.

W piekarniku tradycyjnym, jedną z podstawowych funkcji jest możliwość regulacji temperatury grzania oraz rodzajów grzania. Standardowo każdy piekarnik wyposażony jest w kilka nastawów, tj.: grzałka

górna, dolna, grzałki górna i dolna, grill czy termoobieg. Obok podstawowych opcji grzania znaleźć można także funkcje rozbudowane, takie jak mały lub duży grill, grill podwójny (korzystający z dwóch grzałek górnych), turbogrill, termoobieg

Przydatnym rozwiązaniem podczas pieczenia rozmaitych potraw jest termosonda, która kontroluje temperaturę wewnątrz pieczonej potrawy w trakcie całego procesu i utrzymuje ją na odpowiednim poziomie.

z grzałkami górną i dolną, a także obieg powietrza z grillem. Modyfikacji jest wiele, a ich zastosowanie zależy wyłącznie od kreatywności producenta i zaawansowania technicznego urządzenia.

Wyjątkowo praktyczne

Jedną z popularnych funkcji jest rożen. To rozwiązanie daje możliwość konsumentom nakłucia mięsa (np. drobiu) na obracający się szpikulec i opiekania potrawy z różnych stron równomiernie. W standardowych modelach nie brakuje także oświetlenia, zapamiętywania usta-

Fot. Gorenje



wień czy minutnika, zapewniających funkcjonalne i komfortowe przygotowanie potraw. Coraz częściej naszą uwagę przyciągają jednak modele bardziej zaawansowane, które oprócz tradycyjnych funkcji grzania zachwycają interaktywnością, auto-

Piekarniki mogą być wyposażone w specjalne systemy ułatwiające otwieranie drzwi komory, np. przez dotknięcie uchwyty łokciem (funkcja OpenUp! marki Amica).



Fot. Amica

matyką, komfortem pracy, a nierzadko funkcjami minimalizowania czasu i poboru energii elektrycznej.

Automatyka działania i nie tylko

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 z możliwych. Użytkownik nie

musi więc szukać w przepisach czy instrukcji obsługi, jak długo należy piec np. drob i jaką grzałkę do tego celu aktywować.

W tego typu piekarnikach tkwią ogromne możliwości i olbrzymi potencjał. Możemy dzięki nim piec ryby, mięso, rozmrażać, utrzymać potrawy w cieple, piec pizzę, chleb, podgrzewać talerze, suszyć, pasteryzować, wspomagać proces wyrastania ciasta, piec samo ciasto czy zapiekanki. W przypadku najbardziej wysublimowanych rozwiązań piekarniki dają użytkownikom możliwość wyboru precyzyjnego programu z listy nawet ponad 200 pozycji! Co więcej, listę tę możemy powiększyć, zapisując w menu własne ustawienia i preferencje. Ciekawą funkcją, a raczej grupą funkcji, jest przyrządzanie kilku potraw jednocześnie w jednej komorze. Rozwiązanie to jest nie tylko praktyczne, ale można je nazwać również ekonomicznym z racji minimalizowania poboru prądu na późniejsze przygotowanie następnych dań. Stosowane są tutaj specjalne systemy nadmuchu i przeka-

zywania ciepła, tak, aby w jednej komorze można było piec zarówno słone i bardzo aromatyczne dania mięsne lub rybne, a z drugiej słodkie przekąski lub ciasta. Niektórzy producenci również proponują specjalne separatory w formie wyjmowanych płytek, które oddzielają poziomy piekarnika, tak aby zapachy nie wymieszały się.

Systemy pieczenia

Producenci nie zapominają o opatentowanych i innowacyjnych systemach, które pozwalają na równomierne i efektywne pieczenie. Wiele z nich wyposażono w rozwiązania sprzyjające minimalizowaniu poboru energii elektrycznej. Producenci zatem stosują wysokowydajne wentylatory o różnych kształtach, które skutecznie rozpraszają gorące powietrze po całej komorze. Podobnie rzecz się ma z grzałkami. Niecodziennie spotykane grzałki skonstruowane są z kilku elementów grzejnych, dla lepszego efektu opiekania. Nie można także w tym miejscu zapomnieć o pionierskich kształtach komór, które albo nawiązują do tradycyjnych pieców chlebowych, albo też stworzone są tak, aby odbijać od ścian rozpraszane powietrze. W piekarnikach może być również dostępny tzw. szybki nagrzew. Jest to bardzo praktyczna funkcja, która pozwala gwałtownie osiągnąć pożądaną temperaturę w zaledwie kilka minut.

Piekarniki z funkcją pary wykorzystują do jej wytwarzania specjalny zbiornik z wodą. Rozwiązanie to może sprawić, że przygotowywana potrawa stanie się chrupiąca z zewnątrz i soczysta w środku.



Fot. Amica

Konstrukcja komory w nowych modelach marki Amica zapewnia równomierną dystrybucję ciepła. Pozwala to na przygotowanie dużej porcji wypieków.

W niektórych piekarnikach wykorzystywane są termosondy. Są one elementami, które zdecydowanie zastępują na miano pomocników kuchni. Kiedyś tradycyjne modele mierzyły temperaturę w środku mięsa, dziś po osiągnięciu pożądanego poziomu wilgotności w komorze, co przekłada się na kontrolę nad przesuszeniem potrawy.

dziej innowacyjne dokonują pomiaru nawet w czterech różnych miejscach potrawy i dostosowują do niej parametry pieczenia. Wiele modeli stosuje czujniki, które mierzą ilość oparów w powietrzu. Dzięki temu monitorują poziom wilgotności w komorze, co przekłada się na kontrolę nad przesuszeniem potrawy.



Fot. Bosch

Wybrane modele piekarników parowych i z funkcją pary

Amica ED47638BA+ X-type Steam



Funkcja SoftSteam
Pojemność: 77 litrów

Franke FSO 45 FS C TFT BK XS



4 programy parowe
Pojemność: 51 litrów

Samsung Dual Cook BQ1VD6T131



Funkcja Real Steam Cooking
Pojemność: 68 litrów

Siemens HS636GDS2



Funkcja FullSteam
Pojemność: 71 litrów

concept

agd z pasją



NOWOŚĆ - ETV6060 PIEKARNIK DO ZABUDOWY





Fot. Franke

ZDROWE I SMACZNE PRZYZRĄDZANIE POTRAW

Smaczne i zdrowe, a do tego efektywne gotowanie wymaga spełnienia kilku kluczowych warunków. Przede wszystkim efektywnie nie oznacza tanio czy szybko – często wyrafinowana obróbka termiczna wymaga czasu. Dotyczy to przede wszystkim piekarników.

Podczas przygotowywania posiłków warto zadbać o wybór zdrowych produktów z wyższej półki oraz zdrową, energooszczędną i bezpieczną obróbkę termiczną. Tę zapewnią tylko i wyłącznie renomowani i uznani producenci.

Świeże i zdrowe produkty

Niezależnie od tego, w jaki sposób i z wykorzystaniem jakiego urządzenia przyrządzamy potrawy, 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. Na zdrowie negatywnie wpływają także słodczyce, 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.

Odpowiednia obróbka

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. Ma to, oczywiście, wpływ na smak i zapach przyrządzanych potraw, jednak o wiele istotniejsza jest tzw. piramida zdrowego gotowania. Bezsprzecznie najzdrowsze 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 umożliwia stosowanie całego spektrum obróbki termicznej – od gotowania na parze po grillowanie.

Czy warto kupić piekarnik parowy?

Zdecydowanie tak. Takie rozwiązanie jest od lat wykorzystywane w gastronomii profesjonalnej i coraz częściej pojawia się także w naszych domach. Piekarniki parowe mają kilka zalet. Jedną z najważniejszych jest to, że pieczenie i gotowanie na parze zachowuje większość wartości odżywczych oraz witamin. Plusem tych urządzeń jest też możliwość połączenia tradycyjnego pieczenia z gotowaniem na parze. Warto pamiętać, że wyróżniamy dwie grupy piekarników – z wykorzystaniem parowania statycznego (specjalny pojemnik na wodę lub brytfanna, ew. podgrzewana miska) oraz rzadsze, ale i o wiele efektywniejsze modele z generatorem pary. W obu wypadkach pod wpływem tem-

peratury woda zostaje zmieniona w parę, która rozprowadzana jest po całej komorze. Różnicą jest jedynie w pierwszym wypadku obieg grawitacyjny (naturalny), w drugim wymuszony. Modele parowe dają wiele ciekawych możliwości kulinarnych.

Piekarnik parowy a urządzenia do gotowania na parze?

Różnica jest zasadnicza. Piekarniki parowe to w praktyce tradycyjne piekarniki z klasycznymi funkcjami grzania, a więc termoobiegiem, grillem, opiekaczem, dodatkowo wyposażone jedynie w zbiornik na wodę, który wciąga parę do komory (lub woda paruje na dnie komory – w zależności od modelu). W piekarnikach temperatura może osiągać nawet 250 °C. W wypadku urządzeń do gotowania na parze temperatura waha się w przedziale 100–130 °C, a para wytwarzana jest strefowo przez generator pary. I choć urządzenia do gotowania na parze nie mają tak wielu funkcji grzewczych jak piekarniki, to są uznawane za zdrowszy i najbardziej zalecany sposób obróbki cieplnej w ogóle.

W piekarnikach marki Amica dostępna jest funkcja SoftSteam, czyli pieczenie z dodatkiem pary. Wystarczy nalać wody do specjalnej niecki w komorze piekarnika.



Fot. Amica (x2)

SIEMENS

Grupa BSH jest licencjobiorcą w odniesieniu do znaków towarowych, do których uprawniona jest Siemens AG.

Kup piekarnik i odbierz premię!

Odbierz
200
złotych

Promocja trwa od 01.10.2019 r. do 31.12.2019 r. lub do wyczerpania puli premii.

Szczegóły, modele objęte promocją oraz regulamin promocji na www.siemens-home.bsh-group.com/pl/

Siemens Home Appliances



Fot. Franke

DESIGN PIEKARNIKÓW

Kuchnia to idealnie miejsce, aby zaprezentować nietuzinkowy styl pomieszczenia. Z jednej strony można to zrobić stosując, odrębny od reszty AGD, front piekarnika, albo z drugiej strony – wyposażać kuchnię w spójną linię wzorniczą.

Przez polskich konsumentów najchętniej wybierane są stonowane i ciemne barwy sprzętu AGD. Nie są wyraziste, ale to ich zaleta. Zamiast nadawania jaskrawej formy scalają wnętrze, sprawiają, że urządzenia są spójne z meblami. Przy tym są bardzo gustowne i eleganckie, na co wskazuje zastosowanie szklanych elementów lub wykończeń ze stali. Popularne i bardzo modne są urządzenia białe, które idealnie nadają się zwłaszcza do kuchni jasnych. Z drugiej strony mamy także urządzenia kontrastowe, których kolory mieniają się od jasnej zieleni po fiolet czy grafit. Te ostatnie oferowane są w przeważającej części w modelach nawiązujących do stylu retro, gdzie dominuje zaokrąglenie brył, wykończenie rantów czy zastosowanie zdobionych pokręteł czy guzików funkcji. Styl ten idealnie łączy się z płytami gazowymi,

które zaliczane są do urządzeń, w których najlepiej widać stylistyczny „bom”. Za to odpowiadają np. ruszty czy



Wzornictwo urządzeń należących do Generacji 7000 firmy Miele zostało docenione m.in. w plebiscytach „Red Dot Design Award” i „iF Design Award”.



Fot. Gorenje

Dużą różnorodność linii wzorniczych w AGD oferuje marka Gorenje. Wśród nich można znaleźć m.in. piekarniki zaprojektowane przez francuskiego designera Ito Morabito.

elementy sterujące (pokrętła, zintegrowana zapalarka).

Wyjątkowa stylistyka

Coraz chętniej producenci do stonowanych urządzeń dodają ekskluzywne dodatki, takie jak listwy dekoracyjne, podświetlenia uchwytów czy wielocalowe wyświetlacze przedstawiające wybór parametrów. Bardzo ważnym elementem dzisiejszych piekarników są także panele sterowania okraszone wyrazistą grafiką przypominającą najlepszej rozdzielczości tablet. Najnowsze panele sterowania są niezwykle bogate pod względem wizualnym, co dziś jest szalenie ważne podczas wyboru piekarnika, a także bardzo funkcjonal-

ne podczas użytkowania modelu. Wybierając dany program automatyczny, taki wyświetlacz może zaprezentować zdjęcie dania lub po prostu wyświetlać zdjęcia składników.

Podwójne konstrukcje

Podążając za potrzebami coraz bardziej wymagających konsumentów producenci wprowadzają konstrukcje piekarników, które mają dwie komory pieczenia zawarte w jednej bryle. Takie modele przeznaczone są przede wszystkim dla tych użytkowników, którzy pieką dużo, a dodatkowo chcą przyrządzać różne posiłki jednocześnie, np. danie obiadowe i słodki deser. Oprócz podwójnych komór na uwagę zasługują rozwiązania (np. dzięki specjalnym separatorom), które pozwalają na pieczenie kilku potraw jednocześnie nawet z użyciem jednej komory, bez mieszania się smaków i zapachów.



Fot. Miele (x3)



W SERCU TWOJEGO DOMU

Jest takie miejsce w domu, gdzie poranną kawę słodzi się buziakiem. Do śniadania serwuje się uśmiech. Obiad przyprawia wspomnieniami. A do kolacji – dodaje ciepłe słowa. Wspaniale jest móc być tam z Wami. Odmierzać wspólne chwile nawet czterema daniami, które teraz można piec jednocześnie. W piekarniku Franke.
www.franke.pl

MAKE IT WONDERFUL

FRANKE



Fot. Samsung

W TROSCE O CZYSTOŚĆ PIEKARNIKA

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

Nawet jeśli urządzenie wykorzystuje systemy pirolizy czy katalizy, ostatecznie i tak musimy sami mechanicznie usunąć z niego pozostałości zabrudzeń. Wiele osób nie prze-

strzega zaleceń producentów, często podawanych w instrukcji obsługi, czego efektem są zarysowania. Stosowanie nieodpowiednich środków czystości zmniejsza trwałość urządzenia i może być przyczyną utraty gwarancji.

Czyszczenie piekarnika
Przed rozpoczęciem czyszczenia warto pozbyć się wszelakich akcesoriów z wnętrza komory piekarnika – wyciągnąć znajdujące się tam blachy i kratki, a także zdemontować prowadnice (o ile piekarnik jest w nie wyposażony). Wyjęte elementy także należy 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 rozprowadzaniu środka w sprayu należy omijać okolice lampy, wentylatora oraz grzałek.

Po umyciu wnętrza komory warto zadbąć 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, 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 przeznaczonych do tego celu specyfiku. Dla uzyskania połysku można zastosować płyn do szyb.

Dlaczego należy regularnie czyścić piekarnik?

Dbałość o czystość urządzenia jest konieczna, ponieważ:

- bakterie i rodniki pleśni, które powstały w wyniku nieczyszczenia, mogą przenieść się na pokarm,

- nieprzyjemny zapach może zostać usunięty, co wpłynie później na jakość przygotowywanych potraw,



Fot. Sharp

- nieczyszczone kratki i blachy, na których zostały resztki jedzenia, będą się ponownie przypalać, aż ostatecznie konsument będzie miał wielki problem z domyciem wszelkich akcesoriów,
- zabrudzenie krutek i blach może przełożyć się na jakość przygoto-



Fot. Sharp

- wanych produktów, jeśli potrawę będziemy układali prosto na blasze,
- palące i często dymiące resztki jedzenia wpływają na zapach wydawany przez urządzenie, a później na jakość powietrza w kuchni,
- długotrwałe nieczyszczenie piekarnika powoduje tworzenie się wyją-

W piekarnikach może być dostępna funkcja pirolizy, która ułatwia utrzymanie wnętrza urządzenia w czystości. Proces samoczyszczenia przebiega w bardzo wysokiej temperaturze. W wyniku pirolizy zabrudzenia zamieniają się w popiół, który może być łatwo usunięty z piekarnika.



Fot. Adler

kowo trudnych od usunięcia plam, które nie znikną w kilkanaście minut. Jeśli tradycyjne metody i środki nie wystarczą, konsument powinien wyposażyć się w silny i bardzo skoncentrowany środek, któ-

W zestawie z piekarnikiem możemy otrzymać rozmaite akcesoria ułatwiające przygotowywanie dań grilowanych lub z rożna.

ry prawdopodobnie pozbędzie się brudu, jednak może zniszczyć powłokę komory. Po użyciu tak silnych koncentratów (stosowanych często przez profesjonalne firmy czyszczące piekarniki gastronomiczne) konsument powinien oczekiwać minimum jeden dzień przed ponownym użyciem piekarnika, aż opary chemiczne się ulotnią.

Rozwiązania ułatwiające i wspomagające czyszczenie

Czystość urządzenia jest jedną z najważniejszych przesłanek do sprawnego działania urządzeń. Producenci jednak ułatwiają nam ten obowiązek, ciekawymi rozwiązaniami funkcjonalnymi. Mowa przede wszystkim o zastoso-

waniu na urządzeniu powłok minimalizujących odciski palców. W komorze natomiast pokrywa się wnętrze 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. Z parą za pan brat Jednym ze „wspomagaczy” czystości jest para. O ile w tradycyjnych modelach stosuje się ją jako element dodatkowy, wspomagający rozpuszczanie resztek jedzenia (na blachę wlewa się wodę i aktywuje program grzania; woda, parując, rozpuszcza brud i tłuszcz), w modelach piekarników parowych to już standard. Najczęściej urządzenia parowe z systemami zintegrowanych zbiorników na wodę wyposażone są w programy do czyszczenia parowego. Po aktywacji odpowiedniej funkcji urządzenie nagrzewa wodę, wtłacza parę wodną i rozpuszcza wszelki brud, czysz-

cząc tym samym wnętrze komory. Po cyklu czyszczenia użytkownik powinien jedynie zebrać nadmiar rozpuszczonego brudu delikatną ściereczką (po wystygnięciu komory i wody). Należy pamiętać także o odkamienianiu generatora pary. W zależności od producenta sugeruje się wykonać specjalny roztwór z dodatkiem octu i wlać go do zbiornika z wodą. Oprócz roztworu octowego sugerowanego przez producentów można także użyć środków odkamieniających w płynie lub tabletki (po uprzednim rozpuszczeniu).

Wnętrze komory piekarnika zwykle pokrywane jest specjalnymi emaliami lub powłokami, które powodują, że resztki jedzenia nie przyklejają się tak łatwo do ścianek urządzenia. Dzięki temu znacznie łatwiej jest je usunąć, czyszcząc piekarnik.



Fot. Amica

Wybrane modele piekarników kompaktowych

Amica AMMB44E2GCB X-type



Wysokość: 45,5 cm
Pojemność: 44 litry

Beko BCW14500BG



Wysokość: 45,5 cm
Pojemność: 40 litrów

Bosch CMG636BS1



Wysokość: 45,5 cm
Pojemność: 45 litrów

Franke FMW 45 FS C TFT CH XS



Wysokość: 45,5 cm
Pojemność: 51 litrów

Gorenje BCS547ORAW



Wysokość: 45,5 cm
Pojemność: 50 litrów

Küppersbusch CB6350.0S



Wysokość: 45 cm
Pojemność: 44 litry

Miele H 7140 BM



Wysokość: 45,6 cm
Pojemność: 43 litry

Samsung NQ50J9530BS



Wysokość: 45,4 cm
Pojemność: 50 litrów



Fot. Küppersbusch

INSTALACJA URZĄDZENIA

Właściwy montaż i instalacja piekarnika są bardzo ważne. Od tego zależy prawidłowe, ekonomiczne i bezpieczne użytkowanie sprzętu. Inne wymagania instalacyjne mają modele gazowy, a inne elektryczny.

P przed montażem należy zdjąć wszelkie zabezpieczenia, zapoznać się z kartą montażową i wykonać wszelkie pomiary mebli oraz odległości od innych urządzeń. Pamiętajmy, aby w meblu lub pod blatem był także otwór lub wyjście na kabel zasilający. Następnym krokiem jest wsunięcie urządzenia w odpowiednich rozmiarów wnękę i zabezpieczenie go przed wysunię-

ciem. W wypadku montażu piekarnika w szafce wysokiej należy zapewnić średnio ok. 2 cm na wentylację między piekarnikiem a płytą dzielącą od ściany. Urządzenie przystosowane jest najczęściej do prądu zmiennego jednofazowego o napięciu 230 V. Gniazdko sieciowe również powinno być zabezpieczone uziemieniem (bolcem ochronnym), a cała instalacja bezpiecznikami. Przed pierwszym użyciem komorę piekarnika należy wygrzać – w ten sposób sprawdzamy działanie urządzenia i wypalamy resztki poprodukcyjne.

Ważne meble

Wybór mebli to także jedna z ważniejszych czynności, która ma wpływ na montaż. Meble powinny być odporne na wysoką temperaturę, a także ciężar. Wybrane drewno lub mebel z okleiną (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.

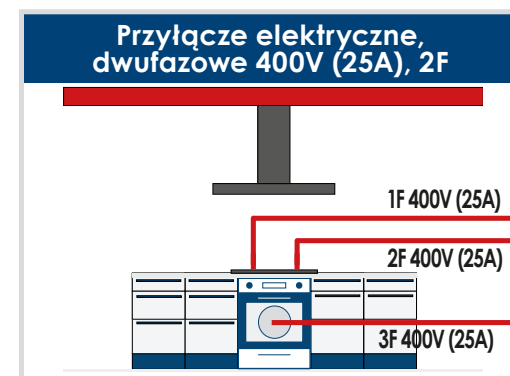
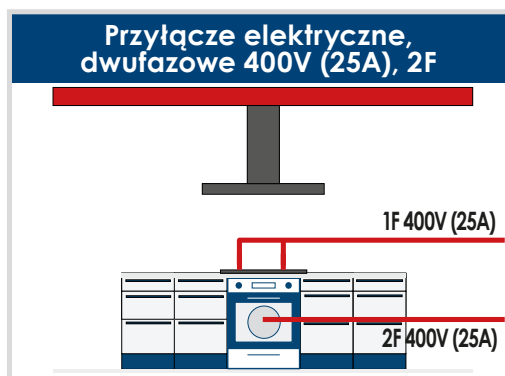
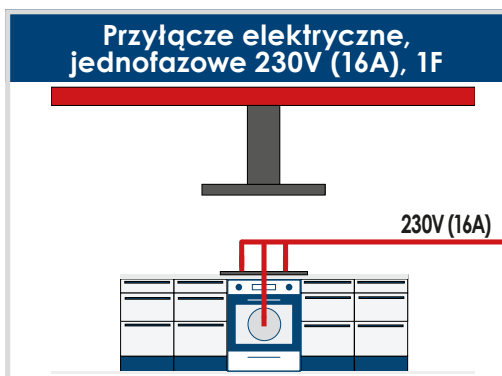
„Siła” czy moc, 230 czy 400V?

„Siła” (tzw. trzy fazy) jest niezbędna do zasilania urządzeń potrzebujących zmiennych faz i dużej mocy. Wiele mieszkań w blokach ma instalację jednofazową z bezpiecznikiem 16A. W praktyce taka instalacja jest w stanie „wytrzymać” obciążenie urządzeniami o łącznej mocy ok. 4–5 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”. Obieg nie ma bowiem odpowiedniej mocy. Po to właśnie jest ów bezpiecznik. Ponieważ w instalacji trójfazowej mamy do dyspozycji... 3 fazy i do tego z 25A bezpiecznikiem każda, możemy bezpiecznie przyłączyć urządzenia o znacznie większej łącznej mocy (nawet ok. 17 kW). I tak np. część płyty grzejnej podłączamy do fazy pierwszej (L1), a część do fazy drugiej (L2). Do fazy trzeciej zaś (L3) – piekarnik. Odpowiednio więc rozdzielamy moc z poszczególnych faz.

Jak poprawić przyłącze jednofazowe?

Z zagadnieniem jednej fazy i trzech faz wiąże się też kilka pojęć. Zaczniemy od mostkowania. Mostkowanie to nic innego jak połączenie równolegle dwóch kanałów (zacisków) w jeden. Dla przykładu, 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 zasadę „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. Jeśli mamy miedziane kable w ścianie (nie może to być aluminium) powiększenie mocy w zupełności wystarczy. Gorzej, jeśli kable są stare, spracowane i mają małe przekroje. Wtedy czeka nas wykonanie nowej instalacji elektrycznej.

W budownictwie wielorodzinnym trzeba też 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 będą niemożliwe do realizacji. Zapamiętajmy jednak, że owych 3 faz nie będziemy wykorzystywać, włączając jedną wielką wtyczkę, jak w silniku elektrycznym, ale będą one używane dla odrębnych obiegów z wieloma zainstalowanymi w nich gniazdkami i przyłączonymi do nich urządzeniami.



KÜPPERSBUSCH: PIĘKNO, JAKOŚĆ, FUNKCJONALNOŚĆ



Wysoka jakość wykonania, funkcjonalność i ciekawy design to główne cechy wymarzonego sprzętu kuchennego. Jeśli dodamy do tego możliwość dopasowania wariantów i elementów zdobniczych według własnej wizji i uznania, otrzymamy produkty niemieckiej marki Küppersbusch.

Küppersbusch daje nam pełną dowolność sposobu zabudowy. Niezależnie, czy zabudujemy obok siebie kawiarkę, piekarnik kompaktowy, czy pełnogabarytowy, uzyskamy efekt spójności i harmonii.

Küppersbusch **COMITOR®**
FÜR KÜCHEN MIT STIL IMPORTER KONTRAKTOWY

PIEKARNIKI W PRAKTYCE

Odpowiednie wyposażenie

Przyrządzić zdrowe i smaczne dania pomagają rozmaite akcesoria. Mogą to być różnego rodzaju ruszty, blachy (o niskich lub wysokich krawędziach) czy naczynia żaroodporne. Umożliwiają one przygotowanie rozmaitych potraw – od soczystych pieczeni, przez grillowane warzywa, po zbożowe wypieki. Kupując tego typu dodatki oddzielnie należy pamiętać, że powinny one być dopasowane pod względem wymiarów do konkretnego modelu.



Fot. Amica



Fot. Freggia

Na wyposażeniu, o ile piekarnik obsługuje takie rozwiązanie, może znajdować się też termosonda. Kiedyś podstawowe modele jedynie mierzyły temperaturę w środku potrawy, dziś po osiągnięciu pożądanej wartości wyłączają grzanie, informują użytkownika o zakończeniu procesu, a najbardziej innowacyjne dokonują pomiaru nie w jednym, a w kilku różnych miejscach przygotowywanej potrawy (zależnie od modelu i producenta sprzętu) i dostosowują do niej parametry pieczenia.



Fot. Beko

Poprawna konfiguracja piekarnika

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, producenci stosują wiele opcji i kombinacji grzania. Są one często dedykowane danym rodzajom produktów i potrawom. Warto się z nimi wszystkimi dokładnie zapoznać. 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 gotowanie na parze. Pamiętajmy, że zakres możliwości kulinarnych, a więc typów grzania (parowe, konwencjonalne, szybkie, wolne) oraz stosowanie pary, płynna regulacja temperatury, nadmuchu



Fot. Gorenje



Fot. Amica

czy wilgotności najlepiej ukazują możliwości urządzeń do gotowania w ogóle.



Fot. Küppersbusch

Zdalna obsługa piekarnika

Rozwiązania i funkcje stosowane w produkowanych obecnie piekarnikach pozwalają na zdalną obsługę tych urządzeń. Możemy to robić siedząc wygodnie przed telewizorem, czy spacerując. Podłączenie urządzenia do Internetu może pozwolić producentowi monitorować stan techniczny sprzętu i wykryć niepożądane usterki. Producenci piekarników doskonale wpisali się w trend IoT, a więc tzw. „Internet rzeczy”. Dziś na rynku mamy nie tylko „smartowe” piekarniki, ale też możliwość bezprzewodowego sterowania całą siecią skomunikowanych ze smartfonem czy tabletem urządzeń RTV i AGD. Dzięki temu możemy



Fot. Gorenje

zdalnie monitorować, kontrolować i aktualizować domowe urządzenia i procesy, na jakich nam aktualnie zależy.



Fot. Siemens



Fot. Samsung

Bezpieczne i komfortowe użytkowanie

Ważnymi determinantami wpływającymi na dobry wybór piekarnika 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 rozwiązania techniczne. Może to być np. chłodny front piekarnika, ale również np. rozwiązanie ułatwiające otwieranie drzwi urządzenia – czy to za pomocą delikatnego dotknięcia, czy nawet komend głosowych (z pomocą asystentów, takich jak np. Amazon Alexa). Codzienne gotowanie i przygotowywanie potraw wymaga rozwiązań przyjaznych i praktycznych, ale także ekonomicznych. W dużej mierze

wynikają one z doświadczenia, tradycji i specjalizacji producenta. Nie ma tu miejsca na przypadkową ofertę i przypadkowy sprzęt.



Fot. Miele



Fot. Siemens



Fot. Amica

Czyszczenie piekarnika parowego

Czyszczenie modeli parowych przebiega nieco inaczej niż tradycyjnych. Jednym z najważniejszych „zabiegów” wykonywanych w celu przedłużenia trwałości komponentów urządzenia jest odkamienianie generatora pary. Jest ono niezbędne w większości sprzętów wykorzystujących wodę i polega na usunięciu osaduwapianego z elementów wodnych, w tym generatora pary. W zależności od producenta sugeruje się wykonać specjalny roztwór z dodatkiem octu i wlać go do zbiornika z wodą. Oprócz roztworu octowego sugerowanego przez producentów można także użyć środków odkamieniających w płynie lub tabletki (po uprzed-

nim rozpuszczeniu). Wiele modeli informuje dźwiękowo lub wizualnie (za pomocą informacji tekstowej) o konieczności wykonania odkamieniania.



Fot. Siemens



Fot. Miele



Fot. Gorenje

Piekarniki w liniach wzorniczych

Kuchnia jest uważana za serce domu czy mieszkania. Nawet jeśli jest ona połączona z salonem to w symbiozie tej pełni ona rolę wiodącą. Podkreśla styl życia, przyciąga szykiem i uporządkowaniem, jest też poniekąd lustrem, w którym odbijają się gusta jej użytkowników. Musi być ładna, funkcjonalna i spójna stylistycznie. Nie łączy więc wybór tej najbardziej pasującej do naszych oczekiwań. Z pomocą przychodzą różnorodne linie wzornicze, które są w pewnym sensie gotowym szablonem, wzorem różnych osobowości i stylów kuchni. Producenci proponują ekstrawagancję i bardzo indywidualne linie wzornicze, w których znajdziemy również piekarniki do zabudowy. Dobrane do reszty urządzeń i mebli w domu tworzą wyjątkowe miejsce i zarazem pragmatyczną, pomocną w codziennych pracach przestrzeń.



Fot. Küppersbusch



Fot. Miele



Fot. Franke

Efektywność energetyczna



Fot. Kuppersbusch



Fot. Gorenje

Jedne modele (ze względu na rodzaj wykorzystywanych komponentów, pojemność komory, różnorodność funkcji itd.) mogą pracować oszczędniej, inne – mniej oszczędnie. W porównaniu sprzętów i określeniu, który z nich jest bardziej ekonomiczny podczas użytkowania, może pomóc etykieta efektywności energetycznej. Jest ona umieszczana na opakowaniu lub dołączana

do dokumentacji produktu i stanowi cenną wskazówkę związaną z podstawowymi parametrami oraz cechami urządzeń AGD. Na etykietach efektywności energetycznej piekarników znajdziemy pojemność użytkową komory (w litrach) oraz zużycie energii elektrycznej wyrażone w kWh/cykl (w zaokrągleniu do dwóch miejsc po przecinku).



Fot. Sharp

Pieczenie w stylu retro

Na rynku nie brakuje piekarników utrzymanych w stylistyce retro, nawiązującej do urządzeń produkowanych mniej więcej w połowie ubiegłego wieku. Panel sterowania najczęściej jest mechaniczny. Wówczas użytkownik może w bardzo prosty sposób regulować dostępne parametry (np. temperaturę we wnętrzu piekarnika) oraz wybierać dodatkowe opcje. Zazwyczaj obok manualnego panelu sterowania znajduje się także stylowy, ana-



Fot. Tekla

Fot. Gorenje

logowy zegar. W tego typu modelach ważne są również uchwyty. Mają one często wykończenie mosiężne lub miedziane, co nadaje całości wyjątkowy charakter, ale też sprawia, że nie widać na nich odcisków palców. Co ważne, stylistyka retro wcale nie musi oznaczać ograniczonej funkcjonalności piekarnika.



Fot. Amica

Piroliza, kataliza, a może czyszczenie parą?

W zależności od modelu piekarnika dostępne mogą być różne opcje czyszczenia. Za bardzo wydajne i przydatne rozwiązanie uważana jest piroliza, która wykorzystuje czyszczenie przy pomocy bardzo wysokiej temperatury „wypalając” zabrudzenia. Po tej czynności należy wytrzeć powstały pył delikatną szmatką bez użycia detergentów. Kataliza z kolei działa na zasadzie wchłaniania



Fot. Amica

tluszczów w specjalne wkłady katalityczne i wypalaniu ich podczas nagrzewania się piekarnika do równie wysokiej temperatury. Funkcja czyszczenia parowego polega natomiast na wykorzystaniu wody i włączeniu grzania z określonymi parametrami podanymi przez producenta. Pod wpływem temperatury woda paruje i rozpuszcza zaschnięty brud. Po tym należy komorę przetrzeć, a miejsca, które się nie doczyszczyły, domyć ręcznie.



Fot. Bosch

gorenje

Life Simplified

ODKURZACZ
GRATIS

KUP DOWOLNY
PIEKARNIK
I PŁYTĘ GRZEWĄ
GORENJE

ODKURZACZ VCEA23GPRBU
DOSTANIESZ GRATIS

KUP DOWOLNY KOMPLET: PIEKARNIK + PŁYTA GRZEJNA MARKI GORENJE.
ZAREJESTRUJ PRODUKT W CIĄGU 14 DNI OD DATY ZAKUPU NA
WWW.GORENJE.PROMOCJE.PL I ODBIERZ ODKURZACZ VCEA23GPRBU.





Linia okapów Ciarko Design

OKAP PODSZAFKOWY **SU MINI**

Dyskretna elegancja w połączeniu
z **najnowszą technologią.**

Kuchnia staje się dziś miejscem, w którym przełomowe innowacje łączą się z nowoczesnym designem.

Linia okapów Ciarko Design powstała dzięki współpracy technologów i projektantów światowego formatu, by wnętrze, w którym gotujesz, było bardziej funkcjonalne i jeszcze piękniejsze.



www.facebook.com/ciarko



www.instagram.com/ciarko.design