



POBIERZ
NUMER!



Amica
for living

GAZOWE, ELEKTRYCZNE PARAMETRY, FUNKCJE, AKCESORIA



BOSCH
Technologia bliżej nas

Współpraca z urządzeniami mobilnymi
zapewnia wygodę użytkowania.



gorenje

Designerskie piekarniki mogą być prawdziwą ozdobą wnętrza domowej kuchni.



freggia

Wygodny w obsłudze panel sterowania
to ważny element piekarnika.



Fot. Samsung

W numerze:

Klasyfikacja piekarników	4	Sterowanie piekarnikiem	13
Determinanty zdrowego gotowania	6	Funkcje i rozwiązania	18
Jaki piekarnik wybrać?	8	Wzornictwo piekarników	20
Etykiety energetyczne	10	Montaż piekarnika	24
Parametry i bezpieczeństwo	12	Czyszczenie i konserwacja	26

„Inteligentne” pieczenie



Na tym jednak nie koniec „inteligencji” piekarników. Już chociażby tegoroczne targi IFA pokazały, że urządzenia te mogą nie tylko automatycznie dobierać program pieczenia do wskazanej im potrawy, ale same są w stanie rozpoznać, co zostało umieszczone w komorze. Pieczenie smakowitych potraw wkrótce może być zatem jeszcze łatwiejsze i ograniczyć się w praktyce niemal do wstawienia potrawy do piekarnika. Resztę zrobi za nas urządzenie, a my postępy (np. czas pozostały do zakończenia pieczenia) będziemy mogli obserwować za pośrednictwem aplikacji na smartfonie lub tablecie.

Przygotowywanie zdrowych i smaczków nie jest prostym zadaniem. Wymaga sporej wiedzy kulinarnej, ale także niemałych zdolności manualnych. Wszak nie każdy może zostać szefem kuchni. Z pomocą przychodzą jednak piekarniki, które stają się coraz bardziej „inteligentne”. Termoobieg, szybki nagrzew czy zimny front w piekarnikach to już od dawna nie luksus, a wręcz podstawowe wyposażenie tych urządzeń. Prawdziwy komfort użytkowania niosą jednak ze sobą m.in. automatyczne programy. Zwalniają one użytkownika z konieczności konfigurowania takich parametrów pieczenia jak temperatura czy czas. Urządzenie samo dobiera odpowiednie ustawienia do wskazanego rodzaju potrawy. Dzięki temu z łatwością przygotujemy pyszną pizzę czy pieczeń drobiową.

„Inteligentne” AGD powoli wkracza do naszych domów. Być może za kilka lat piekarnik, który sam będzie wiedział, co i jak przyrządzić, stanie się już standardem. W końcu człowiek to może i inteligentna, ale też bardzo wygodnicka istota i lubi ułatwiać sobie życie, jeśli tylko może, także w kuchni. Nie każdy jest też specem od gotowania, więc taki „inteligentny pomocnik” w kulinarnych wyzwaniach może być dla wielu prawdziwym wybawieniem i nieocenionym „doradcą”. O rozmaitych funkcjach i rozwiązaniach technicznych, jakie stosowane są w obecnie produkowanych piekarnikach, nie tylko tych „inteligentnych”, przeczytaj Państwo w niniejszym wydaniu „Info-Produktu”, do lektury którego serdecznie zapraszam.

Łukasz Sowiński

Prawo: gwarancja i rękojmia

Z umową sprzedaży, a więc z wszelkiego rodzaju reklamacjami, 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 konsumenta 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), określany 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



Amica
for living

Amica. Codziennie jesteśmy z Tobą

Od lat przyglądamy się zwyczajom Polaków w kuchni, chcąc lepiej poznać potrzeby naszych Klientów. Dzięki temu projektujemy piekarniki Amica tak, aby były wsparciem w Twoich codziennych obowiązkach. Szeroki zakres temperatur pozwala na wykorzystanie ich na wiele sposobów: od wyrastania ciasta w temperaturze 30°C po pieczenie pizzy w 280°C z gwarancją równomiernego wypieku. A funkcja szybkiego nagrzewu i łatwe systemy czyszczenia oszczędzają Twój czas, bo wiemy, jak bardzo brakuje Ci go na co dzień.

amica.pl



Fot. Corojie

RÓŻNORODNE KONSTRUKCJE PIEKARNIKÓW

Z dostępnymi na rynku rodzajami urządzeń należy się bardzo dokładnie zapoznać, bowiem konstrukcja piekarnika, jego funkcje i sposób montażu to elementy kluczowe przy wyborze odpowiedniego modelu.

Urządzenia 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. Podstawowym podziałem piekarników jest ten uwzględniający ro-

dzaj wykorzystywanego przez nie zasilania. Wyróżniamy zatem:

A Piekarniki elektryczne do zabudowy – zasilane są energią elektryczną i wykorzystują elementy szybkiego grzania z drutu oporowego lub cewki indukcyjnej (rzadkość na polskim rynku). Zamontowane są najczęściej na górze i dole, a także z tyłu piekar-

nika (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.

B Piekarniki gazowe do zabudowy – 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.

C 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.

Różnorodne gabaryty Piekarniki dostępne na rynku różnią się też gabarytami – wysokością, szerokością i głębokością. Pod tym względem podział piekarników wygląda następująco:

D Piekarniki standardowe do zabudowy – jest to największa grupa produktów z klasycznymi opcjami grzania o szerokości, wysokości i głębokości ok. 60 cm.

E 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 „nieszablonych” rozmiarów o szerokości 45 cm i wysokości 60 lub nawet 90 cm.

F 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. Piekarniki standardowe mają pojemność od ok. 35 do 70 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.



Fot. Concept



Fot. Corojie



Fot. Freggia



Fot. Camry



Fot. Franke



Fot. Miele



Fot. Siemens



Fot. Amica

Dodatkowe funkcje 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:

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

H Piekarniki do zabudowy z mikrofalą – tego typu piekarniki 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.

Mniej popularne konstrukcje

Różnorodność modeli oferowanych przez producentów jest ogromna, zarówno jeśli chodzi o dostępne funkcje, jak i nawet sposoby otwierania drzwi komory piekarnika. Oprócz najpopularniejszego rozwiązania – z frontowym otwieraniem – możemy wyróżnić tutaj także modele z wózkiem (wysuwane jak szuflada), piekarniki otwierane na bok (podobnie jak szafka czy lodówka) czy konstrukcje typu winda (pozbawione klasycznych drzwiczek). Jednym z bardziej oryginalnych rozwiązań jest piekarnik wysuwany z blatu. Takie urządzenie zamontowane jest w szafce pod blatem i kiedy jest niewykorzystywane, tworzy z blatem płaską powierzchnię.

Kiedy zaś użytkownik chce uruchomić piekarnik, za pomocą odpowiedniego panelu może uruchomić funkcję wysunięcia mechanizmu do góry, ponad powierzchnię blatu. Coraz mniej popularne są modele do zabudowy ze sterowaniem pozwalającym na obsługę nie tylko funkcji piekarnika, ale również płyty grzewczej. Popularności nie zyskały również piekarniki indukcyjne, a więc wykorzystujące zjawisko indukcji. Pierwszy na rynku model indukcyjny zaprezentowała firma Whirlpool. W komorze takiego piekarnika znajduje się specjalna taca indukcyjna, która, tak jak w wypadku płyt, wymaga użycia odpowiednich naczyń.

Więcej na infoprodukt.pl



SZERZEJ O WIELU INNYCH PRODUKTACH

AGD

RTV

IT

NARZĘDZIA

FOTO

ARMATURA ŁAZIENKOWA I KUCHENNA



Fot. Franke

DETERMINANTY ZDROWEGO GOTOWANIA

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

Podczas przygotowywania posiłków warto przede wszystkim zadbać o wybór zdrowych produktów z wyższej półki oraz zdrową, energooszczędną i bezpieczną obróbkę termiczną. Tę zapewnią tylko i wyłącznie urządzenia dostępne w ofercie renomowanych i uznanych producentów AGD. Slogan „szybkie, zdrowe i tanie gotowanie”

należy więc raczej odłożyć do lamusa. Takie postawienie sprawy jest bowiem sprzeczne samo w sobie.

1 Zdrowe produkty
Niezależnie od tego, w jaki sposób i z wykorzystaniem jakiego urządzenia przyrządzamy potrawę, przede wszystkim powinny być to świeże, zdrowe produkty – zwsz-

czą w świecie chemii i konserwantów. Główne źródło energii w naszym codziennym posiłku stanowić powinny produkty zbożowe, owoce i warzywa oraz mleko i produkty mleczne. Mięso powinniśmy spożywać z umiarem, a jeśli to możliwe, zastępować je rybami i roślinami strączkowymi. Zdrową zasadą jest unikanie tłuszczów, zwłaszcza zwierzęcych. Na zdrowie negatywnie wpływają także słodycze, 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.

2 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. Bezspornie 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.

3 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 (z jakim mamy do czynienia zwykle w piekarnikach), producenci stosują wiele opcji i kombinacji grzania. Są one często dedykowane danym rodzajom produktów i potra-

wom. Warto się z nimi wszystkimi dokładnie zapoznać. Rzecz to istotna, bowiem w praktyce im szerszy wachlarz możliwości urządzenia, tym bardziej zaspokoi ono nasze kulinarne oczekiwania. Oczywiście, jest to sprawa dość subiektywna, bowiem dla jednych najważniejsze będzie grillowanie, a dla innych gotowanie na parze. Pamiętajmy, że zakres możliwości kulinarnych, a więc typów grzania (parowe, konwencjonalne, szybkie, wolne) oraz stosowanie pary, płynna regulacja temperatury, nadmuchu czy wilgotności najlepiej ukazują możliwości urządzeń do gotowania w ogóle.

4 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. 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.

5 Różnorodne wyposażenie

Przyrządzić zdrowe i smaczne dania pomagają rozmaite akcesoria. Mogą to być różnego rodzaju ruszty, blachy (o niskich lub wysokich krągłościach) 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. 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, informując 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.

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



+



+





PIEKARNIKI

PYTANIE 1.

Który z piekarników jest lepszy – gazowy czy elektryczny?

W dużej mierze zależy to od upodobań oraz dostępnych w kuchni źródeł energii. Zaletami modeli elektrycznych są bez wątpienia łatwość obsługi, stosunkowo prosta instalacja, stabilność pieczenia oraz bezpieczeństwo. Modele elektryczne dają także większe pole manewru dzięki elektronicznym programatorom i wielu opcjom opiekania (od statycznego, przez wymuszony obieg powietrza, po parowe). To także w tej grupie pojawiają się wszelkiego typu programy automatyczne, cyfrowe wyświetlacze oraz szereg funkcji dodatkowych, takich jak choćby termo-sonda, grill, zegar, minutnik, funkcje czyszczenia czy sterowanie oświetleniem. W modelach gazowych możliwości są nieco ograniczone, a wybór funkcji jest dokonywany przez manualne pokręta. Tym niemniej zwolennicy prawdziwego ognia z pewnością wybiorą takie modele z powodu dynamiki termicznej i grzania „żywym” płomieniem, a także ekonomii zużycia gazu – jest po prostu tańszy w eksploatacji.

PYTANIE 2.

Piekarnik standardowy, kompaktowy, a może poszerzony?

Z praktyki wiemy, że wybór wymarzonego piekarnika powinien być dostosowany do naszych potrzeb i możliwości adaptacyjnych kuchni. Nie zainstalujemy poszerzonego piekarnika (np. 90 cm szerokości), jeśli nie mamy na to miejsca. Podobnie nie warto kupować modelu kompaktowego, jeśli mamy przestronną kuchnię, piecemy dużo, a nawet kilka potraw jednocześnie. Modele standardowe to urządzenia o typowych rozmiarach, w których zarówno wysokość, jak i szerokość nie przekraczają 60 cm. Na sklepowych półkach jest więc ich najwięcej, mają pojemność od 35 do 70, a nawet 90 l netto, pozwalają więc na pieczenie kilku potraw jednocześnie na kilku poziomach prowadnic. Modele kompaktowe przeznaczone są jednak dla mniej wymagających użytkowników, którzy z piekarnika korzystają rzadziej, lub po prostu nie mają miejsca na większe urządzenie.

PYTANIE 3.

Piekarnik z termoobiegiem, grilem czy termosondą?

Wybierając piekarnik elektryczny, warto zwrócić uwagę, jakie zastosowano w nim rozwiązania poza klasycznymi. Najlepiej, jeśli urządzenie ma zarówno grill do opiekania z wierzchu potrawy, termoobieg, który skraca czas pieczenia (wymuszony ruch powietrza), jak i termosondę, która świetnie sprawdzi się szczególnie przy pieczeniu dużych porcji mięsa i będzie kontrolować temperaturę wewnątrz potrawy. Ciekawym roz-

10 PYTAŃ

czym się kierować przy zakupie odpowiedniego sprzętu?



wiązaniem jest także obrotowy rożen. Wspomniane funkcje wydatnie wpływają na komfort obróbki termicznej.

PYTANIE 4.

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

PYTANIE 5.

Czym różni się piekarnik parowy od urządzenia do gotowania na parze?

Różnica jest zasadnicza. Piekarniki parowe to w praktyce tradycyjne piekarniki z klasycznymi funkcjami grzania, a więc termoobiegiem, grilem, opiekaczem, dodatkowo wyposażone jedynie w zbiornik na wodę, który wtłacza 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 tempera-

tura 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 najzdrowszy i najbardziej zalecany sposób obróbki cieplnej w ogóle.

PYTANIE 6.

Czy piekarnik z mikrofalą ma sens?

Ma, o ile chcemy korzystać z techniki mikrofalowej na co dzień. Taki piekarnik łączy tradycyjne grzanie z funkcjami kuchenki, przy czym należy pamiętać, że nie zawsze jest wskazana aktywacja mikrofal przy danej potrawie (czasem lepiej jest ją upiec w sposób tradycyjny). Mikrofały mogą być używane samodzielnie, np. do podgrzewania lub rozmrażania potraw, lub ze standardową funkcją pieczenia. Producenci oferujący takie piekarniki twierdzą, że proces pieczenia dzięki mikrofalom może być skrócony o nawet 70 proc. w porównaniu z tradycyjnymi modelami. Ma to również wpływ na efektywność energetyczną piekarnika, ponieważ krótsze użytkowanie sprzętu wiąże się z redukowaniem poboru energii.

PYTANIE 7.

Co oznacza, że piekarnik jest podwójny?

Znaczy to tyle, że 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 klientów, którzy pieką dużo i często, a dodatkowo przyrządzają całe i do tego różne posiłki jednocześnie, np. dwa dania obiadowe i słodki deser. Oprócz podwójnych komór na uwagę zasługują rozwiązania (np. dzięki specjalnym separatorom), któ-

re w jednej komorze pozwalają na pieczenie kilku potraw jednocześnie, bez mieszania się smaków i zapachów.

PYTANIE 8.

Co to są urządzenia duo lub trio?

Modele nazywane potocznie duo lub trio łączą w sobie funkcjonalność kilku urządzeń. W jednej „bryle” skrywają np. piekarnik, zmywarę i płytę grzejną. Określenie to wzięło się od urządzeń marki Candy, protoplasty tego rozwiązania. Połączenie takie może być przydatne zwłaszcza w małych kuchniach, w których liczy się każdy centymetr, lub kiedy gospodarstwo domowe jest małe (np. singla). Urządzenia tego typu są przystępne cenowo i praktyczne w użyciu.

PYTANIE 9.

Po co stosuje się podwójne lub potrójne drzwi piekarnika?

Bezpieczeństwo użytkownika jest dla producentów bardzo ważnym aspektem. W piekarnikach występują więc podwójne, potrójne, a nawet poczwórne przeszklenia w drzwiach, które powodują, że temperatura na froncie nie przekracza 30–50 °C. Ponadto stosuje się blokadę drzwi piekarnika, która podczas pracy urządzenia nie pozwala go otworzyć. Dodatkowo producenci stosują zewnętrzne chłodzenie obudowy i drzwi, czyli specjalne systemy obwodowe, które po aktywowaniu danej opcji lub programu automatycznie włączają wentylator, chłodzący front lub zasysający powietrze. W modelach gazowych stosuje się standardowe, wymagane przepisami unijnymi zabezpieczenie przeciw wyphywowi gazu.

PYTANIE 10.

Co jest lepsze – czyszczenie pirolityczne, katalityczne czy może parowe?

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 wymieść suche osady i gotowe. Kataliza z kolei działa na zasadzie wchłaniania tłuszczów 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 doczyściły, domyc ręcznie.

WSPANIAŁA CODZIENNOŚĆ

W piekarniku FRANKE równocześnie przygotujesz cztery dania, np. zapiekaną warzywną, soczystą wołowinę, delikatną rybę oraz lekki, kokosowy biszkopt. Dzięki opatentowanej technologii grzałek DCT zapachy nie przenikają się, a dania są perfekcyjnie wypieczone.

Dowiedz się więcej o DCT na www.franke.pl/ks



MAKE IT WONDERFUL

FRANKE



Fot. Sharp

ETYKIETY ENERGETYCZNE

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.

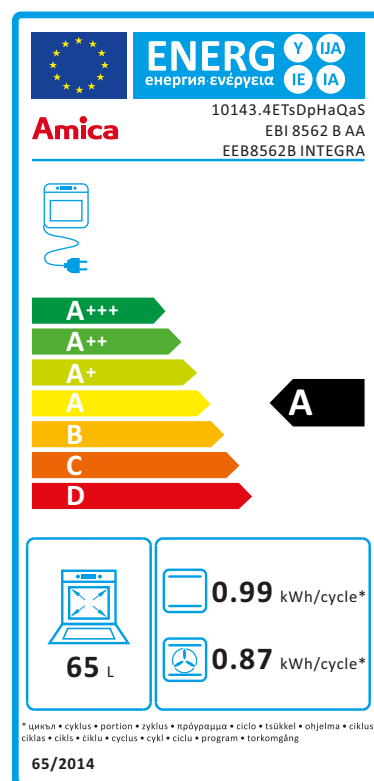
Po zapoznaniu się z treścią etykiet możemy porównać ile dane urządzenie zużywa energię, jaką mają pojemność czy też jakie jest źródło ich zasilania. Informacje te prezentowane są z wykorzystaniem specjalnych ikon umieszczonych na etykie-

cie, 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

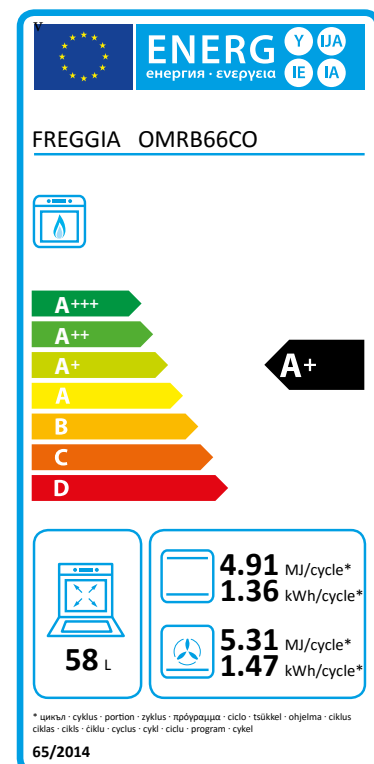
przyczynić się do oszczędności energii. Dokumenty te są obowiązujące we wszystkich krajach Unii Europejskiej.

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 zminimalizowanie 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 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



Przykłady etykiet energetycznych dla piekarników gazowych i elektrycznych.



(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 (z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku).

NOWA LINIA PIEKARNIKÓW

WISH



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

✓ ŁATWOŚĆ CZYSZCZENIA ✓ ŁATWOŚĆ UŻYTKOWANIA ✓ ENERGOOSZCZĘDNOŚĆ



DualClean
Dwa systemy ułatwiające czyszczenie: Pyroliza i HydroClean®



Aż do 50 różnych programów automatycznych



O 20% mniejsze zużycie energii dzięki klasie efektywności A+

www.teka.com



A REAL HOME

Fot. Amica

Fot. Freggia



Fot. Amica

PARAMETRY, BEZPIECZEŃSTWO I STEROWANIE

Wybierając piekarnik 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 przyłączem gazowym 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, powinniśmy zwrócić uwagę na takie parametry jak rodzaj zasilania, wymiary zabudowy, pojemność użytkowa, moc całkowita czy klasa efektywności energetycznej.



Fot. Sharp

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 bez względu na to, czy mają zabezpieczenie przeciw wypływowi gazu oraz automatyczną zapalarkę.

Wymiary urządzenia

Wymiary to niezmiennie istotny parametr. Bardzo często bowiem dochodzi w tym obszarze do pomyłek związanych 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).



Fot. Concept

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 urządzenie może pobrać przy aktywowaniu wszystkich funkcji i opcji. Jest niezmiennie 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 dużej – powyżej 3,5 kW. Jeśli piekarnik i płyta pracują na jednym obiegu elektrycznym z zabezpieczeniem np. 16 A i mocą przyłączeniową

Programy automatyczne znacznie ułatwiają obsługę urządzenia i przygotowywanie rozmaitych potraw. Model KS-70S50ISS marki Sharp ma ich dostępnych aż 150.

Piekarnik może być wyposażony w prowadnice teleskopowe, które w znacznym stopniu ułatwiają eksploatację, szczególnie jeśli jest często wykorzystywany. Pozwalają one w łatwy i bezpieczny sposób wysunąć blachę z piekarnika.

wą licznika 7 kW, niemożliwe będzie podłączenie na jednym obiegu (1 fazie) urządzeń mających łącznie np. 12 kW. Wbrew pozorom, jednym z ważniejszych parametrów piekarnika jest jego efektywność energetyczna (wyrażana w tzw. klasach). Ten i inne parametry są prezentowane na etykie-

cie energetycznej. Więcej na ten temat pisaliśmy w poprzednim rozdziale niniejszego „InfoProduktu”.

Bezpieczeństwo użytkownika

Bezpieczeństwo to kluczowy aspekt w przypadku sprzętu grzejącego. Urządzenia te wykorzystują bowiem energię elektryczną i gazową i użytkowane są w naszych domach. Tam, bardzo często bywają „testowane” przez nasze pociechy. Z tych względów aspekty związane z bezpieczeństwem są bardzo poważnie traktowane przez producentów, którzy dodatkowo spełniać muszą rygorystyczne normy i zalecenia. Z rozwiązaniami tymi warto się zapoznać, bowiem ich zadaniem jest niwelowanie możliwości porażenia prądem, wybuchu gazu czy chociażby ryzyka oparzeń. Poprawiają one także komfort obsługi i dbają o nasze kulinarne efekty.

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 szy-



Fot. Teka

Pojemna komora piekarnika

W piekarnikach bardzo ważnym elementem jest komora, jej funkcjonalność i pojemność. Przykładem pojemnych urządzeń są piekarniki firmy Miele należące do linii Active (modele H 2265 B Active, H 2265 BP Active, H 2267 B Active), w których komora pieczenia ma aż 76 l pojemności. Pięć dostępnych poziomów gwarantuje pełen komfort obsługi w trakcie pieczenia. Urządzenia z linii Active idealnie nadają się do przygotowywania dużych porcji mięsa oraz rozmaitych wypieków. Można je zabudować pod blatem lub w wysokiej szafce. Gładka, opatentowana powłoka Perfect-Clean, którą pokryte jest wnętrze i blachy piekarnika oraz emalia katalityczna na tylnym ścianie piekarnika, ułatwiają utrzymanie urządzenia w czy-

stości. Dostępny jest również piekarnik w wersji z pirolizą (model H 2265 BP Active) oraz z oryginalnymi wysuwami FlexiClip (model H 2267 B), które pozwalają na wygodne wyjmowanie blach. Wszystkie piekarniki z linii Active wyposażone są w 7-segmentowy wyświetlacz (ze sterowaniem przy użyciu pokrętki EasyControl) oraz chłodny front, który zapewnia ochronę przed oparzeniem. Ponadto użytkownicy piekarników Active mają do dyspozycji 7 (w modelu H 2265 B Active) lub 8 programów pieczenia (w modelach H 2265 BP Active i H 2267 B Active), w tym program Przyrumienianie i program Intensywny. Produkowane w Niemczech urządzenia z linii Active charakteryzują się klasą efektywności energetycznej A+.



Fot. Miele

ba 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 wyposażone są w blokadę panelu sterowania. Dzięki temu wyłączyć można całkowicie go dezaktywować lub wyłączyć

określone przyciski lub opcje sterowania urządzeniem. Wykorzystywana 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 ofercie niektórych producentów AGD znajdziemy specjalne naczynia umożliwiające gotowanie i pieczenie na parze w piekarnikach pozbawionych zbiornika pary. Przykładem takiego zestawu jest Multicook do piekarników marki Teka.

Sterowanie piekarnikiem Interaktywny, elektroniczny panel sterowania to główny element każdego no-

Dwie potrawy z jednego piekarnika



Na rynku pojawia się coraz więcej piekarników pozwalających na przygotowanie kilku potraw w tym samym czasie. Co ważne, mogą to być zupełnie inne dania, np. pieczeń drobiowa i sernik.

Dwie potrawy jednocześnie (w odmiennych trybach, czasach i temperaturach) pozwalają przygotować piekarniki z linii Dual Cook Flex marki Samsung. Piekarniki wykorzystują specjalny separator umieszczony wewnątrz urządzenia i dzielone drzwi Flex Door, które pozwalają na otwieranie połowy lub całego piekarnika w zależności od potrzeb. Drzwi umożliwiają ponadto swo-

al Cook Flex. Urządzenie wyposażone jest w liczne tryby i programy, m.in.: tryb ProRoasting, który gwarantuje, że wyjmiesz z piekarnika soczyste i idealnie wypieczone mięso. Pieczenie w temperaturze 220 °C w pierwszej fazie przygotowania powoduje zamknięcie porów mięsa i zapobiega wysuszeniu. Następnie temperatura zostaje automatycznie obniżona, by potrawa pieczona była w optymalnych dla niej warunkach.

Piekarnik jest intuicyjny w obsłudze, aby ułatwić kuchenne zmagania również mniej doświadczonym użytkownikom. Podświetlane ico-



bodne dogłębne dań bez ryzyka utraty ciepła. Można więc sprawdzać stan upieczenia kaczki nie martwiąc się, że przez częste otwieranie drzwi piekarnika sernik w drugiej komorze utraci ciepło i opadnie. Co daje połączenie tych dwóch rozwiązań technicznych? Możliwość przygotowania dwóch potraw jednocześnie w odmiennych temperaturach i trybach, a tym samym oszczędność czasu i energii. Separator nie stanowi jednak ograniczenia, gdy chcemy przygotować dużą pieczeń dla całej rodziny – wystarczy go wyjąć, by uzyskać pojemną, 75-litrową przestrzeń, która pomieści duże dania lub nietypowe naczynia do pieczenia.

Dwie komory i dzielone drzwi to jedne z wielu atutów piekarnika Du-

lają zdalnie sterować urządzeniem. Aplikacja SmartThings pomaga dobrać i zmieniać programy pieczenia za pomocą smartfona lub tabletu. Dzięki niej możemy także zdalnie nadzorować pracę urządzenia – ile czasu zostało do końca pieczenia i jaka jest ustawiona temperatura. Użytkownik ma do dyspozycji także 50 opcji Auto Cook, które automatycznie dostosowują temperaturę i czas pieczenia do rodzaju potrawy.



Fot. Freggia

Piekarniki Freggia wyposażone są w samoczyszczący się tylny panel katalityczny, który ułatwia utrzymanie w czystości nawet najbardziej niedostępnych miejsc. Niektóre modele wyposażone są także w boczne panele katalityczne lub mogą być w nie wyposażone na życzenie użytkownika.

woczesnego urządzenia AGD. Poza włączeniem różnych opcji i funkcji, coraz częściej pełni on także ważną rolę estetyczną. To właśnie dzięki niemu urządzenie zaczyna działać lub kończy swą pracę. Istotną rolę odgrywają dziś wyświetlacze LED i LCD, a od niedawna – wszechobecna interaktywność i sterowanie na odległość – mówimy wtedy o tzw. „Internetcie rzeczy”.

Piekarniki jako urządzenia zaawansowane technicznie powinny mieć panel sterowania. Oczywiście, tylko powinny, bo wielu użytkowników korrzysta z prodyżu bez jakiegokolwiek panelu sterowania. No, ale my skupmy się na rozwiązaniach najnowocześniejszych. Jeśli więc charakteryzujemy tradycyjny piekarnik, musimy wiedzieć, 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. Pa-

Podświetlenie uchwytu w piekarnikach z linii IN. marki Amica działa jak wskaźnik ciepła resztkowego, tj. gaśnie, gdy temperatura wewnątrz komory spadnie poniżej 50 °C, a powyżej 50 °C świeci w zależności od temperatury (im wyższa temperatura wewnątrz piekarnika, tym jaśniej).



Fot. Amica

FULGOR

MILANO

To Ci się upiecze!

Przygotowanie udanego wypieku może stanowić nie lada wyzwanie. Dlatego warto pomyśleć o piekarniku, który zapewni doskonałe efekty pieczenia nie wymagając wyjątkowych umiejętności. Podpowiadamy kilka rozwiązań, na które warto zwrócić uwagę.



TWÓJ NIEZAWODNY ASYSTENT

Często mamy wątpliwości dotyczące wyboru najbardziej odpowiedniej funkcji pieczenia. A jeśli piekarnik mógłby zrobić to za nas? Funkcja asystenta w piekarnikach Fulgor Milano z linii CreActive automatycznie uruchamia właściwy program po wybraniu przepisu, na który akurat mamy ochotę. Zaprogramowane przepisy można również dostosowywać do własnych potrzeb zmieniając czas, masę i temperaturę.

JEDNA Z TAJEMNIC PRAWDZIWEJ WŁOSKIEJ PIZZY

Bardzo ważnym elementem udanego wypieku jest odpowiednia temperatura. Fulgor Milano, włoska, rodzinna firma z tradycjami, pieczenie pizzy ma „w jednym palcu”. Aby zapewnić idealne warunki do przygotowania tego doskonałego dania rodem z Neapolu, piekarniki z funkcją pieczenia pizzy osiągały temperaturę profesjonalnego pieca, tj. 350 °C! A pieczenie pizzy trwa ok. 3 minut – tak, jak w prawdziwej, włoskiej pizzerii.

PIEKARNIKI NA MIARĘ DUŻYCH POTRZEB

Artykuł sponsorowany

Czy zdarzyło Ci się, że chciałaś upiec łososia w całości, indyka na duże przyjęcie albo gic ciepłą, ale Twoje plany zniweczył zbyt mały piekarnik? W piekarniku wielofunkcyjnym XXL z linii CreActive o szerokości

90 cm i pojemności aż 100 litrów upieczesz co tylko będziesz chciał. Wielkość piekarnika już nigdy nie będzie ograniczała Twoich pomysłów kulinarnych!

CIASNA KUCHNIA?

Nawet przy ograniczonej ilości miejsca w kuchni możesz mieć elegancki i funkcjonalny piekarnik, który zapewni profesjonalne efekty pieczenia. Doskonałym rozwiązaniem jest kompaktowy piekarnik wielofunkcyjny linii Compact 45. Dodatkowo, w ramach tej linii, możesz zestawić z nim inne kompaktowe urządzenia o wyjątkowej, jednolitej stylistyce.

WYBIER SWÓJ KOLOR

Paleta kolorów – białe i czarne szkło oraz stal nierdzewna – umożliwi Ci dobranie najbardziej odpowiedniego koloru piekarnika do Twojej kuchni. Możesz dopasować kolor do mebli lub po prostu pozwolić sobie na odrobinę ekstrawagancji.

SZCZEGÓŁY MAJĄ ZNACZENIE!

Doskonałość piekarnika tworzą wysokiej jakości detale. Dlatego Fulgor Milano wyposażał swoje urządzenia w rozwiązania, które zapewniają wygodę i bezpieczeństwo użytkownika.

• **Mechanizm automatycznego domyknięcia drzwi** umożliwia delikatne zamknięcie piekarnika nawet bez używania rąk, które są zajęte innymi czynnościami – wystarczy po prostu pchnąć.

• **Drzwi piekarnika** wyposażone w 4 szyby termorefleksyjne, które zapewniają temperaturę zewnętrznej powierzchni poniżej 50 °C nawet podczas cyklu automatycznego czyszczenia

(460 °C) i posiadają blokadę bezpieczeństwa.

• **W pełni wysuwane prowadnice teleskopowe** ułatwiają dostęp do pieczonych potraw.

• **Sonda temperatury** zapewnia precyzję w procesie pieczenia. Dostępna we wszystkich modelach piekarników ze sterowaniem dotykowym.



• **Wyjątkowy skład emalii niezawierającej niklu**, którą pokryta jest komora i taca piekarnika zmniejsza ryzyko szkodliwego wpływu substancji mających kontakt z żywnością.

• **Funkcja automatycznego czyszczenia (piroliza)**, dostępna z poziomu wyświetlacza, polega na nagraniu komory piekarnika do bardzo wysokiej temperatury, w której spalaniu ulegają pozostałości tłuszczu i potraw. Po zakończeniu procesu wystarczy wytrzeć pył delikatną szmatką bez użycia detergentów i piekarnik jest już czysty.



Fot. Samsung

Przykładowe rozwiązania w panelach sterowania



Fot. Franke

W pełni dotykowy, piktoqramowy panel z wyświetlaczem



Fot. Freggia

Panel z wyświetlaczem i chowanymi pokrętkami



Fot. Bosch

Dotykowy panel sterowania z kółkiem magnetycznym



Fot. Gorenje

Klasyczny zegar ze stylowymi pokrętkami wyboru



Fot. Amica

Programator interaktywny z dużym wyświetlaczem dotykowym



Fot. Miele

nele elektroniczne z domieszką elementów mechanicznych są nieco bardziej zaawansowane. Mechaniczne pokrętki 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 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 ry-

Chłodny front piekarnika to bardzo praktyczne rozwiązanie ze względu na bezpieczeństwo zwłaszcza najmłodszych domowników. Wielowarstwowa szyba efektywnie izoluje drzwiczki piekarnika i zapewnia niską temperaturę po ich zewnętrznej stronie, a tym samym bezpieczeństwo i ochronę przed poparzeniami.

nek zaczęto wprowadzać urządzenia z modułami Wi-Fi i Bluetooth. Wtedy był to krok do innowacyjności, dziś ta innowacyjność staje się coraz popularniejsza. Konsumenti chętnie wybierają urządzenia, które dadzą im komfort – pozwolą im na przykład leżąc na kanapie, przyglądać się procesowi pieczenia czy regulować wcześniej wybrane parametry z poziomu tabletu czy smartfona. Wystarczy zainstalować aplikację mobilną przygotowaną przez producenta, sparować urządzenie z lokalną siecią Wi-Fi oraz cieszyć się możliwością zdalnej obsługi.



Fot. Bosch

Aplikacja Home Connect jest kompatybilna z niektórymi modelami piekarników marek Bosch, Siemens i Gaggenau. Pozwala na zdalną kontrolę nad urządzeniem, ale również m.in. na wyświetlanie przepisów, które dostosowane są do konkretnego modelu piekarnika. Jej funkcjonalność możemy sprawdzić w trybie Demo.

gorenje
Life Simplified

MISTRZOWSKA KUCHNIA

PIEKARNIKI DO ZABUDOWY GORENJE HomeMade

	DirectTouch		HomeMade
	AquaClean		BigSpace

W każdym z piekarników Gorenje przebiega tysiące w pełni skoordynowanych procesów fizycznych, by na końcu zapewnić jeden cel – pyszne jedzenie.

Nasze piekarniki to osobiści asystenci gotowania: **innowacyjny kształt komory** zapewnia równomierne rozprowadzanie gorącego powietrza. Oferują szeroki wybór przyjaznych dla użytkownika konfiguracji, zapewniających **idealne warunki pieczenia** oraz **powtarzalność rezultatów**, co pomoże Ci cieszyć się idealnymi wypiekami za każdym razem.



Współpraca z urządzeniami mobilnymi



Fot. Bosch

Piekarniki mogą mieć wbudowany moduł Wi-Fi, co pozwala na zdalną obsługę wielu różnorodnych funkcji tych urządzeń za pośrednictwem smartfonów lub tabletów z zainstalowaną odpowiednią aplikacją. Może być również dostępna kontrola głosowa.

Sonda temperaturowa



Fot. Fulgor Milano

Wśród akcesoriów dostępnych do niektórych modeli może znajdować się termosonda, która kontroluje temperaturę wewnątrz pieczonej potrawy w trakcie całego procesu, zwiększając precyzję pieczenia. Termosondy używa się przede wszystkim do przygotowywania mięsa, ale także różnego rodzaju ciast.

Ułatwione otwieranie i domykanie drzwi



Fot. Beko

Piekarniki mogą być wyposażone w specjalne systemy ułatwiające otwieranie i domykanie drzwi. Tego typu rozwiązania znacznie ułatwiają obsługę urządzenia. Niektóre modele mają nawet funkcje pozwalające na otwieranie drzwi komory przez ich delikatne pchnięcie.



Fot. Franke

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

tomatyką, 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. drożdż 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 przekazywania 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 rozprowadzają 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 rozprowadzane 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. W niektórych piekarnikach wykorzystywane są termosondy. Są one elementami, któ-

re zdecydowanie zasługują na miano pomocników kuchni. Kiedyś tradycyjne modele mierzyły temperaturę w środku mięsa, dziś po osiągnięciu pożądanego wartości wyłączają grzanie, informują użytkownika o zakończeniu procesu, a najbardziej 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 wilgoci w komorze, co przekłada się na kontrolę nad przesuszeniem potrawy.

Zdalna obsługa piekarnika

Rozwiązania i funkcje stosowane w produkowanych obecnie piekarnikach pozwalają na zdalną obsługę tych urządzeń. Żeby obsłużyć niektóre modele, nie trzeba być już blisko urządzenia. Dziś możemy to robić, siedząc wygodnie przed telewizorem czy w firmowym biurze – wiele kilometrów od domowej kuchni. Podłączenie urządzenia do Internetu może pozwolić producentowi monitorować stan techniczny sprzętu i wykryć usterki. Nowoczesność wymusza na producentach ciągłe nadążanie za zmieniającymi się trendami i oczekiwaniami konsumentów. Producenci piekarników doskonale wpisali się w trend IoT, a więc tzw. Internetu 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 zdalnie monitorować, kontrolować i aktualizować domowe urządzenia i procesy, na jakich nam aktualnie zależy.

Programy automatyczne



Fot. Amica

Piekarniki mają różną liczbę programów automatycznych, co jest zależne od producenta i modelu urządzenia. Dzięki nim wystarczy umieścić potrawę w komorze piekarnika i wybrać z menu odpowiedni program. Urządzenie samo ustawi odpowiednie parametry – temperaturę, sposób i czas pieczenia.

Prowadnice teleskopowe i akcesoria



Fot. Sharp

Ważnym elementem piekarnika są teleskopowe prowadnice, które mogą być w pełni wysuwane. Znacznie ułatwia to dostęp do pieczonych potraw. W zestawie z piekarnikiem możemy otrzymać rozmaite akcesoria pozwalające na przygotowywanie dań grillowanych lub z rożna.

Pieczenie na wielu poziomach



Fot. Samsung

Innowacyjne piekarniki pozwalają piec dwie (a w niektórych modelach nawet więcej) potraw jednocześnie – w odmiennych temperaturach, w różnym czasie i trybie. Rozwiązanie to skraca czas przygotowywania posiłku, ponieważ nie trzeba czekać, aż upieczą się jedna potrawa, żeby włożyć kolejną.



Fot. Franke

WZORNICTWO 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 do kuchni całkowicie jasnych, białych. Z drugiej strony mamy także urządzenia kontrastowe, których kolo-

ry mienia się od jasnej zieleni po fiolet, czerwień 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 „boom”. Za to odpowiadają np. ruszty czy elementy sterujące (pokręta, zintegrowana zapalarka).

Nowoczesna stylistyka
Coraz chętniej producenci do stonowanych urządzeń dodają ekskluzywne dodatki, takie jak listwy dekora-

wania okraszone wyrazistą grafiką przypominającą najlepszej rozdzielczości tablet. Najnowsze panele sterowania są niebywale bogate pod względem wizualnym, co dziś jest szalenie ważne podczas wyboru piekarnika, a także bardzo funkcjonalne podczas użytkowania modelu. Wybierając dany program automatyczny, taki wyświetlacz może zapre-

Obok wysublimowanej stylistyki urządzeń należących do linii Amica IN. nie sposób przejść obojętnie. Czarna lub biała obudowa oraz czerwone podświetlenie to jej znaki rozpoznawcze.



Fot. Amica

cyjne, podświetlenia uchwytów czy wielocalowe wyświetlacze umożliwiające wybór parametrów. Bardzo ważnym elementem dzisiejszych piekarników są także panele stereo-

zentować zdjęcie dania lub po prostu wyświetlać zdjęcia składników.

Rozkwit linii wzorniczych

Kuchnia jest uważana za serce domu czy mieszkania. To tam bowiem tętni życie i to w niej najczęściej przebywają domownicy. 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 lada wyzwaniem jest więc wybór tej najbardziej pasującej do naszych oczekiwań. Z pomocą przychodzi różnorodne linie wzornicze, które są w pewnym sensie gotowym szablonem, wzorem różnych osobowości i stylów kuchni. Producenci proponują ekstrawaganckie i bardzo indywidualne linie wzornicze, wśród których znajdziemy również piekarniki. Dobrane do reszty urządzeń i mebli w domu tworzą wyjątkowe miejsce i zarazem pragmatyczną, pomocną w codziennych pracach przestrzeń.



Fot. Gorenje (K2)

Olbrzymią różnorodność linii wzorniczych w AGD oferuje marka Gorenje. Ofertę słoweńskiego producenta tworzyły i tworzą najlepsze biura projektowe i designerzy. Obecnie są to m.in. Philippe Starck czy Karim Rashid.



Wygoda i bezpieczeństwo

Piekarnik SHARP AirStream jest idealnym urządzeniem dla osób lubiących kuchenne eksperymenty. Ten 73-litrowy model, to pierwszy na rynku piekarnik, w którym można przygotowywać jednocześnie wiele potraw na pięciu półkach oszczędzając nie tylko czas, ale i energię. Dzięki podwójnej konstrukcji wentylatora i dodatkowym bocznym nawiewom, gorące powietrze jest równomiernie rozprowadzane we wnętrzu, dzięki czemu potrawy zawsze są upieczone równomiernie i perfekcyjnie. A każda z nich zachowuje swój własny smak i zapach. Co ważne piekarnik AirStream wyposażono także w technologię AirCurtain zabezpieczającą przed wydostaniem się gorącego powietrza z wnętrza w momencie otwierania drzwiczek.

SHARP
Be Original.

www.sharphomeappliances.com

Wyrafinowany styl **Classico**



Elegancki styl **Primo**



Praktyczny styl **Moderno**



Nowoczesny styl **Compatto**



freggia.pl

Wybierz markę **Freggia**.

Włochy to miejsce, gdzie narodził się niepowtarzalny design. To także miejsce, gdzie powstaje **Freggia**. Przedstawiamy cztery linie sprzętów marki **Freggia**, zaprojektowanych z myślą o osobach, które poszukują najlepszych technologii i unikatowego stylu — nie tylko w skali kraju, ale i Europy.

Classico - inspirowana rustykalnym stylem oraz włoskim wzornictwem w ponadczasowych kolorach (szampańskim, miedzianym i antracytowym), połączona z najlepszymi technologiami.

Primo - niezawodna stal nierdzewna, maksymalna funkcjonalność i najnowsze technologie – nadaje kuchni elegancji i szyku.

Made in Italy



Wybierz swój styl

Moderno - nowoczesny design, łączący w sobie klasyczne piękno szkła i zaawansowane technologie gotowania, gwarantuje niezawodność i codzienną wygodę.

Compatto - oszczędza przestrzeń roboczą i zapewnia najlepsze wyposażenie kuchni – idealna, jako rozwiązanie dla małej kuchni.

Połączenie klasycznych kolorów, oryginalnych linii wzorniczych oraz największa dbałość o szczegóły – **Freggia** jest tworzona z myślą o prawdziwej przyjemności płynącej z gotowania.

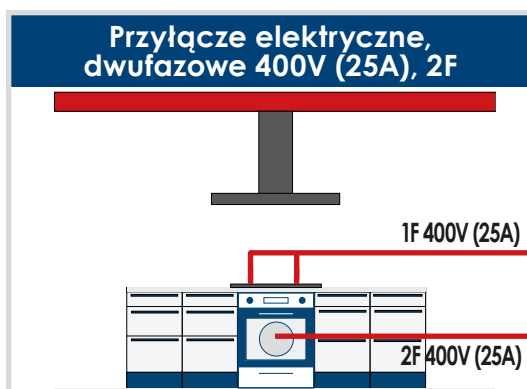
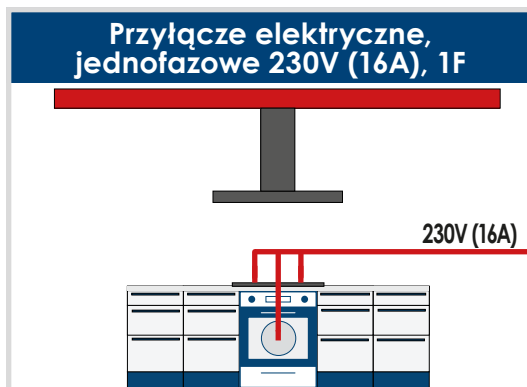
Italia w każdym calu

freggia



MONTAŻ PIEKARNIKA

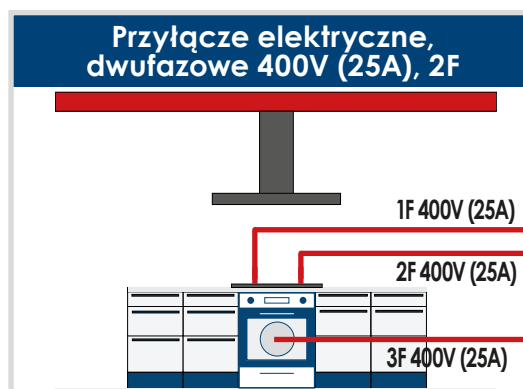
Prawidłowy montaż i instalacja urządzeń wolnostojących jak i do zabudowy to aspekt niezwykle ważny. Od niego bowiem zależy prawidłowe, ekonomiczne i bezpieczne użytkowanie kuchni.



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

„Siła” czy moc, 230 Czy 400V?

„Siła” (tzw. trzy fazy) jest niezbędna do zasilania urządzeń potrzebujących zmiennych faz i dużych 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 odpowied-



niej 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 przyłączać 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 równoległe 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 gniaздkami i przyłączonymi do nich urządzeniami.

Przystępujemy do montażu

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 wysunięciem. 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 komory 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.

concept
agd z pasją

black
&white





CZYSZCZENIE 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 przestrzega 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 wszelkich 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



Fot. Sharp

W piekarnikach marki Sharp, zależnie od modelu, dostępne są trzy różne systemy ułatwiające czyszczenie. VapClean zmiękcza zabrudzenia, Catalytic Cleaning wygrzewa i utlenia je w temperaturze 220 °C, funkcja czyszczenia pirolitycznego sprawia, że wnętrze piekarnika pozostaje lśniaco czyste. Proces samoczyszczenia przebiega w temperaturze 480 °C.

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 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, 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 przeznaczanego do tego celu specyfiku. Dla uzyskania połysku można zastosować płyn do szyby.

Odkamienianie generatora pary

Czyszczenie piekarnika parowego przebiega nieco inaczej niż tradycyjnego. Jednym z najważniejszych „zabiegów” wykonywanych w celu przedłużenia trwałości komponentów urządzenia jest odkamienianie generatora pary. Jest ono niezbędne w większości sprzętów wykorzystujących wodę i polega na usunięciu osadu wapiennego z elementów wodnych, w tym generatora pary. W zależności od 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).



Fot. Fulgor Milano

Piroliza polega na nagrzaniu komory piekarnika do bardzo wysokiej temperatury, co pozwala usunąć pozostałości tłuszczu i przygotowywanych wcześniej potraw. Po zakończeniu procesu pirolizy wystarczy wytrzeć powstały pył delikatną szmatką bez użycia detergentów.

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

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 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.

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 urządzenie 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, czyszcząc 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.

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;



Fot. Gorenje

Ważne jest utrzymanie w czystości nie tylko wnętrza, ale też frontu piekarnika. Jeśli piekarnik nie jest wyposażony specjalną powłoką zabezpieczającą przed pozostawieniem na niej odcisków palców, wówczas przydatne mogą okazać się różnego rodzaju środki czyszczące.

WEBBER. Preparat do czyszczenia piekarników.

- nieprzyjemny zapach może zostać usunięty, co wpłynie później na jakość przygotowywanych potraw;
- nieczyszczone kratki i blachy, na których zostały resztki jedzenia, będą się ponownie przypalać, aż ostatecznie konsument będzie miał wielki problem z domy-



Fot. Webber

ciem wszelkich akcesoriów;

- zabrudzenie krater i blach może przełożyć się na jakość przygotowanych produktów, jeśli potrawę będziemy układali bezpośrednio na blasze;
- palące i często dyzące resztki jedzenia wpływają na zapach wydawany przez urządzenie, a później na jakość powietrza w kuchni;
- długotrwałe nieczyszczenie piekarnika powoduje tworzenie się wyjątkowo trudnych do usunięcia plam, które nie znikną w kilkanaście minut. Jeśli tradycyjne metody i środki nie wystarczą, konsument powinien wy-

sażać się w silny i bardzo skoncentrowany środek, który prawdopodobnie usunie brud, jednak może zniszczyć powłokę komory. Po użyciu tak silnych koncentratów (stosowanych często przez profesjo-



Fot. Amica

Wiele piekarników ma możliwość demontażu drzwi. Dzięki temu możemy umyć dokładnie praktycznie każdą szybę z osobna.

nalne firmy czyszczące piekarniki gastronomiczne) konsument powinien odczekać minimum jeden dzień przed ponownym użyciem piekarnika, aż opary chemiczne się ulotnią.

Fachowcy od brudnej roboty!

Dystrybucja: Metrex, ul. Ks. J. Wujka 9, 61-581 Poznań, tel. +48 61 833 12 27, metrex.com.pl

webber.com.pl



TOP MODELE

Piekarniki standardowe

do zabudowy
powyżej 5000 zł



GAGGENAU



FRANKE

Marka

Model

Klasa efektywności energetycznej
Moc przyłączeniowa [w]
Pojemność piekarnika [l]
Liczba funkcji piekarnika
Rodzaj sterowania

Strona www

HMG636RS1

nd
3600
67
12 (mikrofala)
sensorowe

www.bosch-home.pl

BO421101

A
3700
76
9
sensorowe + pokrętła

www.gaggenau.com/pl/

CR 913 M XS DCT TFT

A++
2900
74
17
sensorowe

www.franke.com/pl/

Piekarniki standardowe

do zabudowy
3500-5000 zł



FRANKE



gorenje+

Marka

Model

Klasa efektywności energetycznej
Moc przyłączeniowa [w]
Pojemność piekarnika [l]
Liczba funkcji piekarnika
Rodzaj sterowania

Strona www

HBG656ES6

A+
3600
71
13
sensorowe

www.bosch-home.pl

DCT CR 982 M BK M DCT TFT

A++
2900
74
17
sensorowe + pokrętła

www.franke.com/pl/

GP779B

A+
3400
71
16
sensorowe

www.gorenjeplus.com/pl/

Piekarniki standardowe

do zabudowy
2000-3500 zł



Amica



Amica



FRANKE

Marka

Model

Klasa efektywności energetycznej
Moc przyłączeniowa [w]
Pojemność piekarnika [l]
Liczba funkcji piekarnika
Rodzaj sterowania

Strona www

EB954BA+ IN Pyroliza

A+
3100
65
10
sensorowe

www.amica.pl

EB833WA+ IN

A+
3100
65
10
sensorowe

www.amica.pl

CR 66 M WH/F

A
2300
66
6
elektroniczne

www.franke.com/pl/

1/4

2/4



TOP MODELE



FULGOR
MILANO



Miele



SIEMENS



SIEMENS

FCPO 6213 P TM X

A+
3500
65
16
sensorowe

www.fulgor-milano.com/pl/

H 6860 BPX

A+
3700
76
20
sensorowe

www.miele.pl

HB676G5S6

A
3600
71
13
sensorowe

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

HM678G4S1

nd
3600
67
15 (mikrofala)
sensorowe

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



gorenje



teka



teka



Whirlpool

BOP747ST

A+
3400
71
11
sensorowe

www.gorenje.pl

iOVEN

A+
bd
71
17
sensorowe

www.teka.com.pl

HLB 880

A+
bd
71
12
sensorowe

www.teka.com.pl

W11I OM1 4MS2 H

A+
3650
73
15
sensorowe

www.whirlpool.pl



SAMSUNG



SAMSUNG



SHARP



SHARP

NV75N7677RS

A+
bd
75 (34/32)
13
elektroniczne + sensorowe

www.samsung.com/pl/

NV75J7570RS

A
3650
75 (35/32)
18
elektroniczne + sensorowe

www.samsung.com/pl/

KS-70S50ISS

A
3100
78
10
elektroniczne + sensorowe

www.sharphomeappliances.com/pl/

KS-70T50BHH

A
3100
78
10
sensorowe

www.sharphomeappliances.com/pl/



TOP MODELE

Piekarniki standardowe

do zabudowy

poniżej 2000 zł



Amica



Amica



concept
aga z pałką

Marka

Model

Klasa efektywności energetycznej
Moc przyłączeniowa [w]
Pojemność piekarnika [l]
Liczba funkcji piekarnika
Rodzaj sterowania

Strona [www](#)

EB7654A+ Integra Soft

A+

3100

65

10

elektroniczne + sensorowe

[www.amica.pl](#)

EB8562B Integra

A

3100

65

10

elektroniczne + sensorowe

[www.amica.pl](#)

ETV-7760

A

3000

70

9

elektroniczne

[www.my-concept.pl](#)

Piekarniki standardowe

parowe do zabudowy

powyżej 5000 zł



BOSCH



BOSCH



gorenje+

Marka

Model

Klasa efektywności energetycznej
Moc przyłączeniowa [w]
Pojemność piekarnika [l]
Liczba funkcji piekarnika
Rodzaj sterowania

Strona [www](#)

HSG636XS6

A+

3600

71

14

sensorowe

[www.bosch-home.pl](#)

HNG6764S1

nd (mikrofalą)

3600

67

14

sensorowe

[www.bosch-home.pl](#)

GS778X

A+

3400

73

21

sensorowe

[www.gorenjeplus.com/pl/](#)

Piekarniki standardowe

parowe do zabudowy

2000-5000 zł



Amica



Amica



Amica

Marka

Model

Klasa efektywności energetycznej
Moc przyłączeniowa [w]
Pojemność piekarnika [l]
Liczba funkcji piekarnika
Rodzaj sterowania

Strona [www](#)

EB944BA+ IN Steam

A+

3100

65

10

sensorowe

[www.amica.pl](#)

EB71123A+ Integra Steam

A+

3100

65

10

sensorowe

[www.amica.pl](#)

EB533BA+ IN Steam

A+

3100

65

10

sensorowe

[www.amica.pl](#)

3/4

4/4



TOP MODELE



concept
aga z pałką



freggia



freggia



MPM

ETV-7560WH

A

3000

70

9

elektroniczne

[www.my-concept.pl](#)

OEHH611X

A

3400

58

11

sensorowe

[www.freggia.pl](#)

OEME45W

A

2000

43

5

sensorowe + elektroniczne

[www.freggia.pl](#)

MPM-45-BO-20

A

2300

51

7

elektroniczne

[www.mpm.pl](#)



Miele



Miele



SIEMENS



SIEMENS

DGC 6865

bd

3500

68

20

sensorowe

[www.miele.pl](#)

DGC 6860X

bd

3400

68

20

sensorowe

[www.miele.pl](#)

HN678G4W1

nd (mikrofalą)

3600

67

15

sensorowe

[www.siemens-home.bsh-group.com/pl/](#)

HS658GXS1

A+

3600

71

15

sensorowe

[www.siemens-home.bsh-group.com/pl/](#)



beko



BOSCH



SAMSUNG



SAMSUNG

BIS35500XMS

A

bd

82

15

sensorowe

[www.beko.pl](#)

HRG656XS2

A

3600

71

15

termosonda PerfectRoast

[www.bosch-home.pl](#)

NV73J9770RS

A+

3500

73

22

sensorowe

[www.samsung.com/pl/](#)

NV73J7740RS

A+

3500

73

13

sensorowe

[www.samsung.com/pl/](#)



TOP MODELE

Piekarniki kompaktowe

do zabudowy

powyżej 5000 zł



Marka

Model

Klasa efektywności energetycznej
Moc przyłączeniowa [w]
Pojemność piekarnika [l]
Liczba funkcji piekarnika
Funkcja mikrofal

Strona www

CMG6764B1

nd

3600

45

14

+

www.bosch-home.pl

FCO 4512 TM X

A

bd

34

14

-

www.fulgor-milano.com/pl/

BM455100

nd

3100

44

15

+

www.gaggenau.com/pl/

Piekarniki kompaktowe

do zabudowy

2500-5000 zł



Marka

Model

Klasa efektywności energetycznej
Moc przyłączeniowa [w]
Pojemność piekarnika [l]
Liczba funkcji piekarnika
Funkcja mikrofal

Strona www

CMG636BS1

nd

3600

45

12

+

www.bosch-home.pl

CMG633BW1

nd

3600

45

6

+

www.bosch-home.pl

FMW 45 CR C XS

nd

3400

40

6

+

www.franke.com/pl/

Piekarniki kompaktowe

do zabudowy

poniżej 2500 zł



Marka

Model

Klasa efektywności energetycznej
Moc przyłączeniowa [w]
Pojemność piekarnika [l]
Liczba funkcji piekarnika
Funkcja mikrofal

Strona www

IN AMMB44E1GCB

nd

3350

44

13

+

www.amica.pl

IN AMMB44E1GCW

nd

3350

44

13

+

www.amica.pl

IN AMMB44E1GCM

nd

3350

44

13

+

www.amica.pl

2/2



TOP MODELE



BM451110

nd

3100

44

15

+

www.gaggenau.com/pl/

H 6800 BPX

A+

3500

49

20

-

www.miele.pl

H 6800 BM

nd

3300

43

20

+

www.miele.pl

CM678G4S1

nd

3600

45

15

+

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



BCM547ST

nd

3000

50

11

+

www.gorenje.pl

BCM547ORAB

nd

3000

50

11

+

www.gorenje.pl

NQ50J9530BS

nd

3200

50

23

+

www.samsung.com/pl/

CM636GBW1

nd

3600

45

13

+

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



AMMB 44E1GCI

nd

3350

44

13

+

www.amica.pl

BCW14500BG

A

bd

40

10

+

www.beko.pl

NQ50K3530BG

nd

3000

50

20

+

www.samsung.com/pl/

HLC 840

A+

bd

45

9

-

www.teka.com.pl



TOP MODELE

Piekarniki kompaktowe

parowe do zabudowy

5000-23000 zł



Marka

Model

Klasa efektywności energetycznej
Moc przyłączeniowa [w]
Pojemność piekarnika [l]
Liczba funkcji piekarnika
Rodzaj sterowania

Strona [www](#)

CSG656RS1

A+

3300

47

14

sensorowe

[www.bosch-home.pl](#)

FCSO 4511 TM X

A++

bd

34

12

sensorowe

[www.fulgor-milano.com/pl/](#)

BS470111

A

2900

44

13

sensorowe + pokrętła

[www.gaggenau.com/pl/](#)

Piekarniki kompaktowe

parowe do zabudowy

5000-23000 zł



Marka

Model

Klasa efektywności energetycznej
Moc przyłączeniowa [w]
Pojemność piekarnika [l]
Liczba funkcji piekarnika
Rodzaj sterowania

Strona [www](#)

GCS773X

A+

2600

51

21

sensorowe + pokrętła

[www.gorenjeplus.com/pl/](#)

DGC 6805

bd

3400

48

20

sensorowe

[www.miele.pl](#)

CS658GRS2

A+

3300

47

15

sensorowe

[www.siemens-home.bsh-group.com/pl/](#)

Piekarniki kompaktowe

parowe do zabudowy

3000-5000 zł



Marka

Model

Klasa efektywności energetycznej
Moc przyłączeniowa [w]
Pojemność piekarnika [l]
Liczba funkcji piekarnika
Rodzaj sterowania

Strona [www](#)

CSG656BS1

A+

3300

47

12

sensorowe

[www.bosch-home.pl](#)

BCS547ORAW

A+

2600

50

11

sensorowe

[www.gorenje.pl](#)

CS636GBS2

A+

3300

47

13

sensorowe

[www.siemens-home.bsh-group.com/pl/](#)

1/1

Piekarniki poszerzone

do zabudowy

9000-34000 zł



Marka

Model

Klasa efektywności energetycznej
Moc przyłączeniowa [w]
Pojemność piekarnika [l]
Liczba funkcji piekarnika
Rodzaj sterowania

Strona [www](#)

FSO 300 P TC 2F X

A

3700

123

11

sensorowe

[www.fulgor-milano.com/pl/](#)

FCO 300 P TM 2F X

A

3700

123

15

sensorowe

[www.fulgor-milano.com/pl/](#)

FCO 9613 TM 2F X

A+

3700

105

15

sensorowe

[www.fulgor-milano.com/pl/](#)

Piekarniki poszerzone

do zabudowy

9000-34000 zł



Marka

Model

Klasa efektywności energetycznej
Moc przyłączeniowa [w]
Pojemność piekarnika [l]
Liczba funkcji piekarnika
Rodzaj sterowania

Strona [www](#)

EB333110

A

5400

83

17

sensorowe + pokrętła

[www.gaggenau.com/pl/](#)

BO481111

A

5500

110

17

sensorowe + pokrętła

[www.gaggenau.com/pl/](#)

H 6890 BP

A

5600

90

20

sensorowe

[www.miele.pl](#)

Piekarniki gazowe

do zabudowy

1500-2500 zł



Marka

Model

Moc przyłączeniowa [w]
Pojemność piekarnika [l]
Rodzaj grilla
Liczba funkcji piekarnika
Automatyczna zapalarka gazu

Strona [www](#)

OMRB66CO

1875

58

elektryczny

6

+

[www.freggia.pl](#)

OMHE66X

1875

58

elektryczny

6

+

[www.freggia.pl](#)

OGRB65CH

55

58

gazowy

5

+

[www.freggia.pl](#)

SAMSUNG

Dual Cook Flex™



OTWÓRZ
POŁOWE
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