



INFOPRODUKT



Dodatek do magazynu InfoMarket

ZAMRAZARKI



POBIERZ
NUMER!

gorenje

SZUFLADOWE, SKRZYNIOWE KOSTKARKI, PAKOWARKI PRÓŻNIOWE



Amica

■ Klasa energetyczna, klimatyczna oraz zamrażania to ważne parametry.



WACO

■ Przed mrożeniem zblanszuj i zapakuj produkty próżniowo – warto!



SIEMENS

■ Duże znaczenie ma układ wnętrza oraz rodzaje szuflad.



Fot. Sharp

W numerze:

Parametry użytkowe	4	Kostkarki	16
Budowa lodówki	6	Zamrażarki side by side	18
Czym kierować się przy zakupie?	8	Funkcjonalność	20
Optymalne przechowywanie	10	Konserwacja a działanie sprzętu	22
Szufladowa czy skrzyniowa?	14	Modele zalecane	24

Boski... lód

Oj, jak już czekam na pełnię lata! Na zimną szklankę z odrobiną cytryny, lodu i czasem czegoś mocniejszego. Ja wiem, że media obowiązują art. 13 ustawy o wychowaniu w trzeźwości i przeciwdziałaniu alkoholizmowi, czyli zakaz reklamowania mocnych trunków, ale nie sposób inaczej wyobrazić sobie nadchodzącego słonecznego popołudnia z zimnym i pysznym drinkiem nie tyle „pod”, co z pałeczką, no, ostatecznie z „parasolką”. Każdy wie, że nie ma drinków bez pocziwego lodu. Zamrażarki zrewolucjonizowały świat. To właśnie dzięki nim możemy przechowywać niemal wszystkie produkty przez długi czas, przewozić je międzykontynentalnie czy chłodzić napoje lodem. Więcej! Dzięki niemu możemy leczyć krioterapią, a nawet „zatrzymać w czasie” komórki genetyczne. W kuchni zamrażarka tak-



że jest nieocenionym sprzętem. Proszę zauważyć, że nie tylko od święta czy w weekendy. A z jakich urządzeń możemy korzystać? Tu także zamrażarki zaskakują. Nie tylko bowiem obcujemy z klasycznym zamrażalnikiem (szufladowym lub skrzyniowym), ale także z modelami przenośnymi (tak, tak – są i takie zamrażarki), kostkarkami czy maszynami do wyrabiania lodów. Tam wszakże także mamy zamrażarkę! W numerze przeczytają Państwo nie tylko o różnicowanych konstrukcjach czy ich funkcjonalności. Podpowiadamy także, jak poprawnie przechowywać mrożonki i co zrobić, aby nie sklejały się i dobrze wyglądały na talerzu. Prezentujemy też technikę blanszowania.

Magda Strzykańska ■

Zamrażarki szufladowe



Charakterystyka segmentu

MODELE	MARKI	OŚWIETLENIE
dostępne: 134	dostępne: 23	LED
STEROWANIE	ALARM	ZDOLNOŚĆ
wyświetlacz	otwartych drzwi	maks. 24 kg/24h zamrażania
WYKOŃCZENIE	WYKOŃCZENIE	POWŁOKA
INOX	szkło	Anti Finger Print

Ważne trendy

NO FROST	KOSTKARKA	FUNKCJA
na mroź	z podajnikiem	super mrożenia

Urządzenia te pozwalają jedynie na mrożenie żywności. Produkty przechowywane są w szufladach. Niektóre modele mogą być zestawiane z chłodziarkami, tworząc w ten sposób lodówkę side by side.

Zamrażarki skrzyniowe



Charakterystyka segmentu

MODELE	MARKI	OŚWIETLENIE
 dostępne: 85	 dostępne: 13	 LED
ZDOLNOŚĆ	FUNKCJA	ZDOLNOŚĆ
 maks. 76h przechowywania	 super mrożenia	 maks. 35 kg/24h zamrażania
ALARM		
 otwartych drzwi		

Ważne trendy

STEROWANIE	TRANSPORT	ZAMKNIĘCIE
wyświetlacz	na kółkach	na klucz

Są mniej popularne niż szufladowe, ale o wiele pojemniejsze. Również pozwalają tylko na mrożenie. Produkty umieszczane są w specjalnych koszach. Zamrażarka może otwierać się od góry (jak kufer) lub mieć rozsuwaną witrynę poziomą.

Marki rekomendowane

Amica

BOSCH
Technologia bliżej nas

CANDY

freggia

gorenje

Miele

SAMSUNG

SHARP

SIEMENS

Marki rekomendowane

Amica

bogood

CANDY

Electrolux

freggia

gorenje

KERNAU

MPM

Whirlpool

SENSING THE DIFFERENCE

Zamrażarki Amica Niezawodne każdego dnia

Amica



Zbliża się sezon na owoce i warzywa, świeże i pełne witamin. Warto już dziś przygotować się na ten moment i pomyśleć o nowoczesnej i pojemnej zamrażarce.

Z pomocą przychodzą zamrażarki Amica, które zapewniają jeszcze więcej przestrzeni do przechowywania ulubionych produktów. Dzięki aż **trzem szufladom Big Box** pomieszczenie wielu mrożonek w zamrażarce nie stanowi już problemu. **Funkcja SUPERzamrażanie** skraca czas zamrażania do niezbędnego minimum. **Technologia No Frost** sprawia, że wewnątrz urządzenia nie gromadzi się szron

ani lód, a zamrażarka nie wymaga czasochłonnego rozmrażania. **Sterowanie Sensorowe** z intuicyjnym i łatwym w obsłudze panelem powoduje, że zarządzanie pracą zamrażarki nigdy nie było tak proste. **Klasa energetyczna A+** pozwala ograniczyć zużycie energii elektrycznej i zmniejszyć rachunki za prąd. Wypróbuj niezawodne zamrażarki marki Amica i ciesz się świeżymi owocami i warzywami przez cały rok.

Dowiedz się więcej na www.amica.pl



PARAMETRY UŻYTKOWE

■ Wybór odpowiedniej zamrażarki wiąże się z koniecznością poznania konkretnych parametrów technicznych. Dzięki nim mamy wyobrażenie chociażby o tym, jaką ilość produktów możemy przechowywać i jak długo.

Aby stwierdzić, czy urządzenie pasuje do wnętrza, wystarczy na nie spojrzeć. Jednak z parametrami użytkowymi nie jest już tak łatwo. Część z nich jest niewidoczna, jak choćby emitowany hałas – zwłaszcza jeśli lodówka stoi w pobliżu salonu. Dlatego szczególnie dokładnie należy przyjrzeć się najważniejszym parametrom technicznym i użytkowym. Poniżej objaśnimy ważniejsze z nich.

Głośność

Przez wielu użytkowników parametr ten może być marginalizowany. W pewnych warunkach (kuchnia otwarta na pokój) ma on ogromne znaczenie. W niewielkich mieszkaniach głośna zamrażarka może

bardzo dawać się we znaki, podobnie jak w domach, gdzie duża kuchnia często połączona jest z salonem. Warto pamiętać, że urządzenie, choć jest ciągle włączone, największy hałas emituje podczas wyrównywania temperatury wewnątrz. Producenci są tego świadomi, dlatego też emisja hałasu urządzenia jest przez nich coraz częściej eksponowana jako konkretna zaleta. W stabilnej i cichej pracy pomagają nowe rozwiązania (No Frost, inverter itp.). Sam poziom wytwarzanego hałasu podawany jest w decybelach i jest to jeden z podstawowych parametrów, jaki znajdziemy na etykiecie energetycznej. Trzeba jednak pamiętać, że przeciętnemu użytkownikowi informacja o poziomie głośności wyno-



Fot. Freggia

szącym np. 41 dB mówi raczej niewiele. Dlatego też wartości te warto porównywać do tych znanych z życia codziennego. Dźwięki z przedziału 30–50 dB są uważane za ciche. Obecnie urządzenia dostępne na rynku emitują hałas w przedziale ok. od 37 do 45 dB, a więc mniej więcej są tak głośne jak szum wentylatora komputerowego.

Ale tutaj bardzo ważna uwaga: hałas i jego jednostka (decybel) to wartości logarytmiczne. Na pierwszy rzut oka różnica np. 3 dB między urządzeniami emitującymi hałas wydaje się kosmetyczna. W praktyce zwiększa się ona wielokrotnie, dlatego też niezwykle ważne jest nie tylko nabywanie urządzeń o małej emisji hałasu, ale ich poprawne wypoziomowanie, montaż i zachowanie pewnych reguł akustycznych (wstawienie w szczelną wnękę bez wątpienia zwiększy hałas znacznie). Wpływ na niego mają też tarcia, wzajemny rezonans, rodzaj oraz stabilność podłoża itd.

Zdolność zamrażania

Parametr ten dotyczy urządzeń wyposażonych w zamrażarkę, a więc chłodziarkozamrażarek oraz zamrażarek. Mówi on o tym, jaka jest maksymalna masa produktów, które zamrażarka jest w stanie zamrozić w ciągu doby. Jednostka miary to kg/24 h (kilogramy na dobę). Przy pomocy tego parametru łatwo możemy porównać wydajność konkretnych modeli zamrażarek. Tak oto w modelach mniej wydajnych, np. chłodziarkozamrażarkach

Klasa klimatyczna

Parametr ten został ustalony zgodnie z dyrektywą Unii Europejskiej nr 94/2/E. Definiuje on, jaki jest optymalny zakres temperatury o-



Fot. Candy

czenia dla chłodziarek. Komitet Europejski na rzecz Standaryzacji wyróżnił cztery klasy klimatyczne z następującymi zakresami temperatury: ■ **klimat subnormalny (SN)** – dla urządzeń chłodniczych pracujących w temperaturze od +10 do +32 °C;

z zamrażarką górną, może ona wynosić ok. 4–6 kg/24 h. Z kolei w zamrażarkach skrzyniowych może to być nawet 30–35 kg/24 h! Dla osób przechowywujących dużo mrożonych produktów jest to jeden z najważniejszych parametrów. W parze ze zdolnością zamrażania może iść funkcja szybkiego mrożenia, która na jakiś czas zwiększa wydajność w celu szybszego zamrożenia włożonej do zamrażarki dużej ilości żywności.

Klasa zamrażania

To kolejny parametr istotny dla użytkowników przechowywujących dużo produktów w zamrażarce. Pełni dwie główne funkcje – po pierwsze, informuje o tym, jaką minimalną temperaturę może uzyskać zamrażarka, po drugie, czynnik ten informuje, jak długo w zamrażarce możemy w ogóle przechowywać produkty.

Klasy są oznaczane gwiazdkami, a ich maksymalna liczba to cztery. Im więcej gwiazdek, tym niższa temperatura można osiągnąć. Minimalna zdefiniowana temperatura to -24 °C, w prak-

tyce jednak na rynku są urządzenia przekraczające tę wartość i osiągające temperaturę nawet -32 °C. W zamieszczonej tabeli prezentujemy kolejne wartości klasy zamrażania oraz obowiązującą w nich minimalną temperaturę i maksymalny czas przechowywania produktów. Warto zwrócić uwagę na fakt, że część chłodziarek ma tylko tzw. komorę niskich temperatur (nie ma wtedy żadnego oznaczenia gwiazdkowego), co za tym idzie, nie jest możliwe długotrwałe przechowywanie żywności.

Klasa zamrażania		
Liczba gwiazdek	Minimalna temperatura	Maks. czas przechowywania
•	0 °C	1–2 dni
* *	-6 °C	1 tydzień
* * *	-12 °C	1 miesiąc
* * * *	-18 °C	3 miesiące
* * * * *	-24 °C	nawet do 1 roku



Fot. Amica

żeli warunki pracy urządzenia będą w znaczącym stopniu odbiegać od tych, do jakich jest przystosowane, może to wpłynąć negatywnie na jego pracę, w tym na większe zużycie energii. Należy pamiętać, że pomimo nazwy klasa klimatyczna to nie tylko „klimat” z nazwy, ale po prostu ogólna temperatura otoczenia lodówki. Wpływ na nią mają warunki (np. piwnica, szklarnia), a także pozostałe sprzęty pracujące w jednym pomieszczeniu. Dlatego umieszczanie zamrażarki obok piekarnika, grzejnika czy kuchenki nie jest rozwiązaniem dobrym. Ich bezpośrednia styczność znacznie wpływa na pracę urządzenia.

Zdolność przechowywania

W wypadku awarii zasilania lub usterki urządzenia duże znaczenie ma zdolność przechowywania

- **klimat normalny (N)** – dla urządzeń chłodniczych pracujących w temperaturze od +16 do +32 °C;
- **klimat subtropikalny (ST)** – dla urządzeń chłodniczych pracujących w temperaturze od +18 do +38 °C;
- **klimat tropikalny (T)** – dla urządzeń chłodniczych pracujących w temperaturze od +18 do +43 °C.

Należy pamiętać, że parametr ten określa jedynie to, w jakim środowisku pracy najlepiej sprawuje się urządzenie. Nie stanowi on o wyższości jednego modelu nad drugim. Je-

żeli warunki pracy urządzenia będą w znaczącym stopniu odbiegać od tych, do jakich jest przystosowane, może to wpłynąć negatywnie na jego pracę, w tym na większe zużycie energii. Należy pamiętać, że pomimo nazwy klasa klimatyczna to nie tylko „klimat” z nazwy, ale po prostu ogólna temperatura otoczenia lodówki. Wpływ na nią mają warunki (np. piwnica, szklarnia), a także pozostałe sprzęty pracujące w jednym pomieszczeniu. Dlatego umieszczanie zamrażarki obok piekarnika, grzejnika czy kuchenki nie jest rozwiązaniem dobrym. Ich bezpośrednia styczność znacznie wpływa na pracę urządzenia.

Jak czytać etykietę efektywności energetycznej?

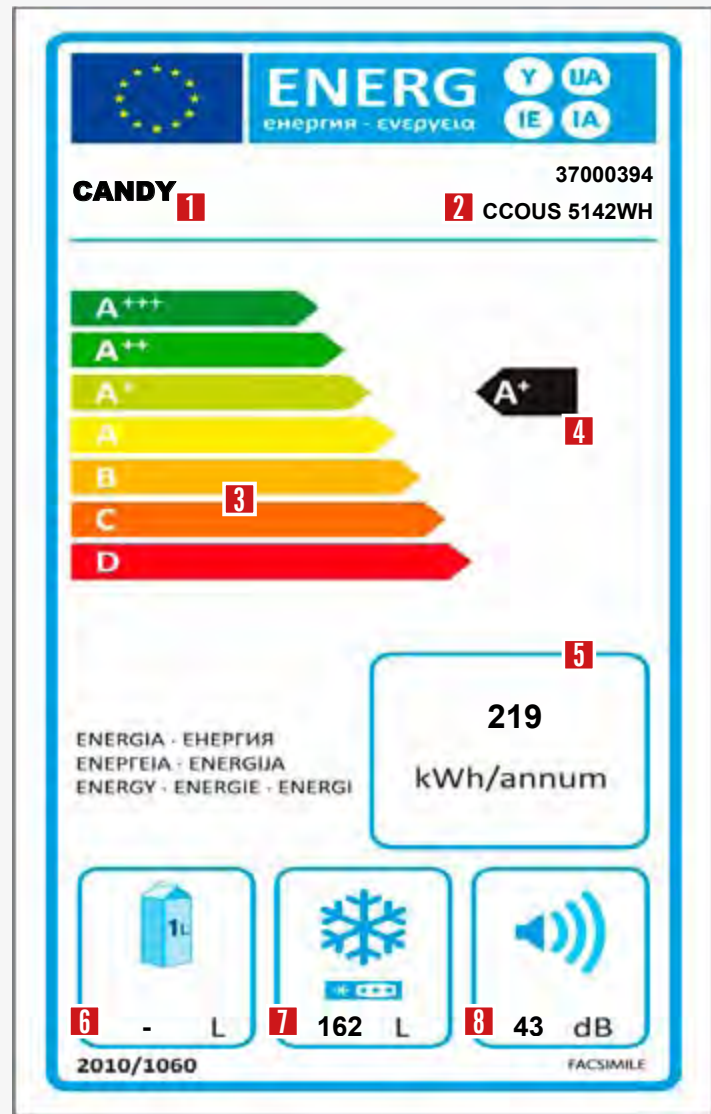
Lodówka nie tylko znajduje się w wyposażeniu niemal każdego gospodarstwa domowego, ale i ze względu na swoją funkcję musi pracować stale. Nic więc dziwnego, że właśnie ta grupa urządzeń ma wpływ na wysokość rachunku za energię elektryczną. Są to już dziś jednak wartości minimalne. Chłodnictwo to bowiem jeden z najbardziej innowacyjnych segmentów rynku AGD – także w obszarze oszczędności.

Klasy efektywności energetycznej

Etykiety energetyczne przeznaczone dla urządzeń chłodniczych i do przechowywania wina informują o jednej z siedmiu klas efektywności energetycznej produktu. Jest to źródło podstawowych i niezbędnych informacji, które mają wpłynąć na decyzję konsumenta przy zakupie. Urządzenia są klasyfikowane w klasach od A+++ do D. Ciemnozielonym kolorem oznaczona jest klasa A+++ , oznaczająca najbardziej efektywne energetycznie urządzenia. Etykieta informuje również o tym, kto jest producentem urządzenia oraz

jaki jest jego symbol. Pozostałe informacje zawarte na etykiecie energetycznej to roczne zużycie energii elektrycznej, a także pojemność komory do przechowywania żywności w temperaturze roboczej > -6 °C, komory do przechowywania zamrożonej żywności oraz poziom hałasu w decybelach. Etykiety energetyczne są stosowane we wszystkich krajach Unii Europejskiej i umieszczane w widocznych miejscach na sprzęcie oraz, co najważniejsze, są neutralne językowo dzięki zastosowaniu piktogramów. Poniżej prezentujemy przykładową etykietę energetyczną dla zamrażarki szufladowej.

- 1 Nazwa producenta;
- 2 Symbol modelu;
- 3 Skala klas efektywności energetycznej;
- 4 Klasa efektywności energetycznej;
- 5 Roczne zużycie energii elektrycznej;
- 6 Całkowita pojemność komory chłodzenia (nie dotyczy);
- 7 Całkowita pojemność komory mrożenia;
- 8 Poziom hałas w decybelach.





Fot. Samsung

BUDOWA I ZASADA DZIAŁANIA

Zasada działania lodówki jest prosta – polega na wymianie energii cieplnej między dwoma środowiskami. W naszym przypadku – mówiąc ściślej – między komorą lodówki, a pomieszczeniem.

Wpływ na ten stan rzeczy mają nie tylko XXI wiek i dokonania dzisiejszej techniki. Za tak dynamicznym rozwojem segmentu chłodniczego stoją wysokie wymagania względem efektywności energetycznej oraz skuteczności przechowywania produktów spożywczych. Powoli do lamusa odejdą więc wkrótce najpopularniejsze dziś klasyczne modele sprężarkowe, których „symbolem” jest cichy turkot włączenia się lub wyłączenia sprężarki. Co więcej, skraplacze, które standardowo umieszczane były z tyłu urządzenia zamieniane są na te, które moż-

na zintegrować z cokołem lodówki – dzięki temu zwiększa się nie tylko komfort podczas montażu, ale także sama pojemność użytkowa sprzętu.

Jak działa „klasyczna” lodówka?

Klasyczny układ chłodzący lodówki składa się ze sprężarki, skraplacza, parownika, czynnika chłodniczego (chłodziwa) oraz termostatu. W parowniku znajduje się chłodziwo w stanie ciekłym, a wewnątrz panują małe ciśnienie oraz niska temperatura. Chłodziwo w nim zgromadzone paruje i odbiera ciepło.

Sprężarka zasysa je oraz spręża, a następnie trafia ono do skraplacza, w którym pod wysokim ciśnieniem ulega skropleniu, a ciepło oddawane jest do otoczenia. Następnie za pośrednictwem zaworu rozprężnego ze skraplacza pod bardzo niskim ciśnieniem chłodziwo trafia znowu do parownika i cały cykl się powtarza. Oczywiście, sprawne działanie całego urządzenia wymaga zastosowania odpowiedniej izolacji termicznej. Dzięki niej straty energii będą jak najmniejsze. Częścią układu jest również termostat, który „pilnuje”, aby temperatura układu była właściwa. Jeśli temperatura rośnie, automatycznie włącza on sprężarkę, aby ją obniżyć. Uszkodzony termostat, brak odpowiedniej ilości gazu, nieszczelność komór, a nawet spadki napięć mogą spowodować ciągłą pracę sprężarki, co w konsekwencji doprowadzi do bardzo dużych strat energii i uszkodzenia agregatu.

Ważny czynnik chłodniczy

Cały proces chemiczno-fizyczny w lodówce stawia bardzo duże wymagania przed doborem czynnika chłodzącego. Musi to być substancja parująca w bardzo niskiej temperaturze oraz, oczywiście, bezpieczna dla człowieka i otaczającego go środowiska. Początkowo stosowano amoniak, jednak jest on wysoce toksyczny dla ludzi i ze względu na

niebezpieczeństwo został wycofany. Zastąpił go freon, który – jak się jednak później okazało – jest szkodliwy dla warstwy ozonowej. Obecnie stosowane czynniki chłodnicze to np. izobutan R600a. Należy pamiętać, że jest to gaz palny, jednak w ilości stosowanej w urządzeniach chłodniczych nie stanowi większego zagrożenia.

Agregaty – jeden czy dwa?

Obecnie na rynku najczęściej spotykane są lodówki z jednym agregatem oraz jednym lub wieloma termostatami, które mogą sterować za pomocą elektrozaworów kilkoma strefami jednocześnie. Co więcej, strefy te mogą osiągać coraz częściej różnego typu temperaturę. W najnowocześniejszych modelach możemy sami decydować, czy dana komora ma być chłodziarką czy zamrażarką (rada: jeśli nie użytkujemy zamrażarki w całości, możemy zamienić jedną z szuflad na strefę chłodzenia). W konstrukcjach z dwoma agregatami zamrażarka i chłodziarka siłą rzeczy pracują niezależnie. Rozwiązanie takie, choć rzadko już dziś stosowane (a szkoda), wpływa znacznie na stabilność, jakość i efektywność urządzenia (szybsze chłodzenie, zamrażanie). Jest także mniej podatne na skoki temperatury, spadki napięcia czy awarie.



Budowa Zamrażarki na przykładzie modelu FZ2916.3DFX marki Amica

- | | | |
|----------------------------|---------------------|-------------------------|
| 1. Kostkarka typu twister | 4. Uszczelka drzwi | 7. Balkonik zamrażarki |
| 2. Pojemnik na kostki lodu | 5. Regulowane nóżki | 8. Mały pojemnik – taca |
| 3. Szuflady typu Big Box | 6. Oświetlenie LED | 9. Skraplacz |
| | | 10. Izolacja tylna |
| | | 11. Kompresor |



freggia.pl



Model LUF193W

Najwyższe technologie mrożenia

Zamrażarka szufladowa **Freggia LUF193W** zapewnia najlepsze warunki do przechowywania żywności.

Urządzenie wyposażone jest w wyświetlacz z elektronicznym sterowaniem oraz elektroniczny mechanizm kontroli temperatury wnętrza, które sprawiają, że jego regulacja jest precyzyjna i intuicyjna.

Tryb szybkiego zamrażania, system No Frost i najwyższa klasa klimatyczna T to gwarancja najwyższego komfortu w codziennym użytkowaniu – bez potrzeby problematycznego, ręcznego rozmrażania urządzenia czy obawy o nagłe rozmrożenie.

Italia w każdym calu

freggia

PYTANIE 1.

Zamrażarka wolnostojąca czy do zabudowy?

Od strony funkcjonalnej nie ma większej różnicy, czy instalujemy urządzenie wolnostojące czy do zabudowy. Niewątpliwą zaletą modeli zabudowanych jest ich ukrycie oraz wyszczenie pracy. Są one przy tym konstrukcyjnie nieco bardziej zaawansowane, a wynika to głównie z norm i ma związek z oddziaływaniem urządzeń m.in. na szafki, ich okleinę itp., a także zapewnieniem urządzeniu odpowiedniej wentylacji (cokół, kratka wentylacyjna). Żle wentylowane urządzenie niewłaściwie pracuje, a przy tym pochłania znacznie więcej energii. Z kolei modele wolnostojące gwarantują pewną swobodę ustawienia urządzenia, a co więcej, mogą stać się ciekawym dodatkiem do wnętrza. Należy pamiętać jednak, że modele wolnostojących pod żadnym pozorem nie wolno zabudowywać.

PYTANIE 2.

Jak ważna jest pojemność urządzenia?

Wielu twierdzi, że im większa zamrażarka, tym lepiej. Taką odpowiedź ma znaczenie, jeśli klient ma dużą rodzinę lub po prostu mrozi dużą ilość produktów. W przeciwnym razie duża, kilkusetlitrowa zamrażarka jest po prostu bezużyteczna, ponieważ stojąc, zajmuje dość sporo miejsca. Radzimy więc dobrać pojemność sprzętu przede wszystkim do liczby użytkowników, a także specyfiki przygotowania i przechowywania produktów. Im więcej domowników, tym więcej przestrzeni w lodówce powinniśmy zapewnić danej rodzinie i chłodzonym lub mrożonym produktom. Z drugiej strony, jeśli użytkownik przechowuje dużą ilość jedzenia w małej przestrzeni, sprzęt nie tylko pracuje nieskutecznie, ale przede wszystkim nieekonomicznie – pobiera zdecydowanie więcej energii elektrycznej.

PYTANIE 3.

Za co odpowiada system No Frost?

Urządzenia z systemem No Frost (na rynku dostępne są różnorodne nazwy w zależności od producenta i modelu) uważane są za bardziej zaawansowane technicznie w głównej mierze dlatego, że produkty zarówno chłodzone, jak i mrożone (należy sprawdzić, jaka wersja dostępna jest w danym sprzęcie) nie pokrywają się szronem ani nie przymarzają do siebie. Spowodowane jest to odprowadzaniem wilgoci z produktów na zewnątrz. Modele wyposażone w ten system nie wymagają więc odszraniania, co wpływa na komfort ich użytkowania. Każde zaawansowane rozwiązanie ma jednak pewne niedogodności. Otóż długoterminowe przechowywanie produktów powoduje jednak ich wysychanie, dlatego zaleca się wkładać warzywa i owoce, a także mięso i ryby do pojemników.

PYTANIE 4.

Czy warto zdecydować się na model side by side?

Konstrukcja urządzeń łączonych, czyli dopasowanych wzorniczo chłodziarki i zamrażar-

10 PYTAŃ

czym się kierować przy zakupie odpowiedniego sprzętu



ki zestawionych razem, daje większy komfort przechowywania. Modele side by side w wersji europejskiej wyróżniają się tym, że część chłodząca i część mrożąca znajdują się obok siebie, a ich wymiary są zbliżone. Zdecydowanie polecamy taki zestaw rodzinom z dużą kuchnią, choć nie tylko. Funkcjonalność takich urządzeń nie wyróżnia się znacząco spośród standardowych lodówek, jednak plusem jest tutaj zdecydowanie większa pojemność, a także wyszukane wzornictwo. Ich łączna pojemność to ok. 450–600 l, mieszczą więc średnio o połowę więcej niż w standardowej lodówce. Chłodziarki i zamrażarki w modułowej wersji side by side można postawić w sposób wolnostojący (warto wtedy zastosować specjalny łącznik) lub zabudować.

PYTANIE 5.

Jak maksymalnie głośną zamrażarkę powinienem wybrać?

Emitowany przez lodówki dźwięk o natężeniu 36–40 dB(A) jest porównywany do szumu wentylatora w komputerze, jest więc wręcz niesłyszalny. Takie urządzenia uchodzą za najcisze, więc też takie polecamy. Na rynku są także modele emitujące dźwięk od 41 do 45 dB(A) i nadal plasują się jako stosunkowo ciche. Dźwięk urządzenia plasujący się na poziomie 50 dB(A) i więcej można uznać za lekko uciążliwy, dosyć słyszalny. Trzeba pamiętać jednak, że wartość podana przez producenta na karcie produktu to dźwięk badany laboratoryjnie. Dlatego więc aby lodówka nie pracowała o kilka decybeli głośniejszemu w domu, dużą wagę trzeba przywiązywać do prawidłowego montażu czy wypoziomowania nóg. Wpływ na emitowany dźwięk mają także tarcie urządzenia o mebel, rezonans czy chociażby wstawienie lodówki w szczelną wnękę. Urządzenia przeznaczone do zabudowy mają tę zaletę, że dzięki wmontowaniu ich w meble (zakryciu) są cichsze.

PYTANIE 6.

Jak wybrać urządzenie pod kątem zdolności zamrażania?

Każde urządzenie mrożące pracuje z danymi parametrami zdolności zamrażania. Określa

ona maksymalną masę produktów żywnościowych, jaką zamrażarka jest w stanie zamrozić w ciągu doby, a podawana jest w kilogramach na dobę (kg/24 h). Im większa ilość produktów (kg), tym dłużej będą one zamrożone w razie odcięcia dopływu energii elektrycznej. Zdolność zamrażania w zależności od modelu zamrażarki wynosi od ok. 8 kg do nawet ponad 30 kg na dobę. Klienci mrozący dużo produktów powinni wybierać jak największą zdolność zamrażania, aby w czasie awarii sprzęt utrzymał temperaturę wystarczająco długo i aby produkty nie zepsuły się.

PYTANIE 7.

Czy wybrać urządzenie ze statycznym czy dynamicznym przepływem powietrza?

Zamrażarki z obiegiem statycznym to najprostsze technicznie urządzenia. Wykorzystują one prawa fizyki, twierdzące, że najwyższa temperatura unosi się w górnej części, a najniższa opada w dolnych partiach urządzenia. Dlatego więc konsumenci wybierający takie urządzenie powinni odpowiednio rozkładać produkty w jego wnętrzu. Zdecydowanie wygodniejszym rozwiązaniem jest więc zastosowanie dynamicznego obiegu powietrza, który wykorzystuje nawiew zimnego powietrza w komorze mrożenia. Producenci zauwają, że zaletą dynamicznego systemu przepływu powietrza jest energooszczędność, ponieważ po otwarciu urządzenia temperatura wewnątrz zostaje szybko wyrównana.

PYTANIE 8.

Jak przechowywać produkty w zamrażarce?

W zamrażarkach, w zależności od konstrukcji, dostępne są systemy półek lub szuflad, które pozwalają zachować porządek w komorze. Badania wykazują jednak, że najszybsze nieumiejętne przechowywanie żywności doprowadza do marnowania ton jedzenia rocznie. Aby jedzenie, nawet w zamar-

zarce, nie psuło się szybko, a po rozmrożeniu produkt wyglądał jak przed mrożeniem, z pewnością należy wyeliminować nawyk umiejscowienia ciepłych produktów tuż przy tych mrożonych. W konsekwencji produkt skleja się i nie wygląda apetycznie. Ponadto produkty należy wkładać do pojemników lub woreczków foliowych zapisując na nich datę włożenia do zamrażarki. Co ważne, coraz ciekawszą metodą jest także pakowanie próżniowe, co jest szczególnie istotne w małych komorach mrożenia, w których nie ma zbyt wiele miejsca na pojemniki. Warto także przyjąć zasadę układania produktów już zamrożonych blisko siebie, aby straty zimna przy otwieraniu lodówki były jak najmniejsze.

PYTANIE 9.

Jak ważna jest klasa efektywności przy wyborze zamrażarki?

Każdy sprzęt elektryczny pracuje w danej klasie efektywności energetycznej, czyli pobiera daną ilość energii, by sprawnie działał. Jedne urządzenia (ze względu na rodzaj komponentów, dostępne oświetlenie itd.) mogą pracować oszczędniej (w najlepszej klasie A+++, A++, A+, A), inne – mniej oszczędnie. Podajmy porównanie kosztów dwóch podobnych pojemnościowo lodówek w klasach B i A+++. Ta pierwsza to na przykład model zużywający rocznie średnio 450 kWh energii elektrycznej. Przyjmując, że użytkownik płaci za 1 kWh 50 gr, rocznie będzie musiał płacić za eksploatację ok. 225 zł przy jednorazowym zakupie urządzenia za ok. 1000 zł. Inaczej wygląda to w wypadku urządzenia w klasie A+++, które kosztuje ok. 2000 zł (widelki cenowe wahają się między 1500 a 3000 zł). Jego roczna „energożerność” powinna wynosić ok. 170 kWh, co po przeliczeniu daje 85 zł. Po pięciu latach użytkowania model klasy B będzie o 300 zł tańszym rozwiązaniem, ale już następne lata eksploatacji pokażą, że koszt poboru energii przez urządzenie klasy A+++ będzie mniejszy i model taki jest bardziej opłacalny.

PYTANIE 10.

Jak luksusowo wyposażić mieszkanie w urządzenia mrożące?

Coraz więcej z nas zwraca uwagę na jakość sprzętów i ich wygląd. Niekoniecznie cena idzie w parze z luksusem. To, że kupimy drogą zamrażarkę, nie znaczy, że dobrze ją zaranżujemy. Warto wtedy postawić na dodatki w postaci winiarek (czyli urządzeń do chłodzenia wina), humidatorów (do przechowywania cygar i tytoniu) czy eleganckich witryn chłodniczych. Zestawienie ich sprawia, że pomieszczenie (niekoniecznie przecież takie urządzenia muszą trafić do kuchni) nabiera formy luksusu. Jeszcze lepszy efekt osiągniemy, kiedy wybierzemy urządzenie z przeszklonym frontem, przez który widać zawartość urządzenia.



utrzymuje
żywność **świeżą**
do **5x dłużej**

Zgrzewarka próżniowa całkowicie eliminuje powietrze, główną przyczynę odwodnienia, utraty smaku i świeżości żywności. FoodSaver® jest liderem w kategorii próżniowego pakowania produktów, oferującym pełną gamę urządzeń i akcesoriów, dzięki którym Twoja żywność pozostanie świeża do 5 razy dłużej.



FoodSaver®



OPTYMALNE PRZECHOWYWANIE

■ Produkty tym dłużej zachowają swą świeżość, zapach i smak, im użytkownik bardziej zadba o optymalne warunki ich przechowywania. Ważne są segregowanie produktów, przygotowanie produktów do mrożenia oraz układanie ich na odpowiednich półkach i szufladach.

Zasady te dotyczą wszystkich modeli, nawet jeśli wyposażone są w dynamiczne czy bezszronowe systemy chłodzenia. Niezmiernie ważne jest przy tym sortowanie i przygotowywanie zamrażania produktów (np. blanszowanie). Przypomina nieco segregowanie ubrań do prania w pralce i w praktyce ma niebagatelne znaczenie. Nie mniej ważne jest stosowanie się do zaleceń producentów urządzeń chłodniczych. Nie lubimy tego, a to błąd. Bardzo często w instrukcji znaleźć możemy znakomite rady, a nawet przepisy!

Informacje ogólne

Rekomendowaną temperaturę w komorze mrożenia jest -18 °C. Urządzeń chłodniczych, jak wielu sprzętów elektrycznych, nie należy przeciążać. Dlatego też pierwszą zasadą prawidłowego mrożenia jest ograniczanie wkładania zbyt dużej ilości produktów. Ciepłe produkty podnoszą temperaturę w komorze, a urządzenie musi wygenerować chłód,

by je schłodzić. Zapychanie lodówki dodatkowymi talerzami, pojemnikami i dużymi napojami może znacząco przyczynić się do zwiększenia jej energochłonności. Najlepiej więc przekładać resztki z obiadu czy kolacji do mniejszych pojemników, które nie zabierają tyle miejsca. Po-



nadto warto zwrócić uwagę na pozostałe zasady prawidłowego przechowywania, przedstawione poniżej.

- Podczas przechowywania otwartych produktów takich jak konserwy, sery, gotowe dania czy zupy należy stosować zamknięcie opakowania lub zabezpieczenie przez unoszącym się zapachem. Ochroni to inne produkty (i samą komorę) przed przeniesieniem i wymieszaniem się zapachów.
- Należy pamiętać również, że przed włożeniem gotowych potraw lub napojów należy je uprzednio schłodzić. Pod żadnym pozorem nie można chłodzić gorących dań!
- Jedną z dość ważnych wskazówek jest zwrócenie uwagi na tylną ściankę zamrażarki. Powinna być wolna od nadmiaru produktów, a te usytuowane w głębi nie powinny dotykać ścian. Dzięki temu cyrkulacja powietrza odbywa się prawidłowo i nie utrudnia dostania się powietrza w inne zakamarki urządzenia. W urządzeniach z rozmrażaniem ciepłym takie produkty mogłyby przymarznąć do tylnej ściany. Kilku producentów stosuje specjalny ogranicznik.

O efektywnym zamrażaniu żywności

O tym, jak bardzo przydatna jest zamrażarka w domu, nikogo nie trzeba przekonywać, chyba że należałoby wytłumaczyć jej użyteczność sceptykom mrozonek i miłośnikom zdrowej żywności. Jednak nawet dla nich kostka lodu dodana do szklanki świeżo wyciśniętego soku w upalny dzień to prawdziwe ukojenie. Jednak zanim włożymy cokolwiek do zamrażarki, warto zapoznać się z kilkoma ważnymi zasadami prawidłowego mrożenia, bowiem nie każdy wie, że nawet mrożonki mają swój okres przydatności do spożycia. Po okre-

ślonym czasie mrożone produkty mogą, niestety, się zepsuć, a na pewno stracić walory smakowe.

- Produkty takie jak ryby, wędliny, gotowe potrawy, ciasto oraz pieczywo nie powinno być zamrożone dłużej niż 6 miesięcy.
- Ser żółty, drób i mięso może być w komorze mrożenia do 8 miesięcy.
- Warzywa i owoce można mrozić nawet do 12 miesięcy.

Rada: Podczas mrożenia należy zapakować i opisać wszystkie produkty (najlepiej pozbyć się dodatkowo powietrza). Rekomendowane jest naklejenie na opakowaniu daty mrożenia, która pozwoli uniknąć przykrej sytuacji zepsucia się produktów w wyniku zbyt długiego przechowywania.

Podczas nieobecności

Zaplanowany wyjazd, oczekiwany od dawna urlop! Jednak co zrobić z lodówką, która niepotrzebnie będzie pracować w czasie, gdy nie będzie nikogo w domu? Spokojnie, producenci wyposażają urządzenia w specjalne funkcje lub tryby, które zdecydowanie zmniejszają koszt pracy urządzenia. Mowa przede wszystkim o funkcji (inaczej trybie) Eco lub funkcji Holiday (wakacje). W obu przypadkach, praca urządzenia oraz koszty energii elektrycznej zostają zminimalizowane.

- Trybu „Eco” można używać bez względu na to, czy jesteśmy w domu, czy też wyjechaliśmy na kilka dni lub tygodni. Celem tej funkcji jest zminimalizowanie poboru prądu. Po naciśnięciu odpowiedniego przycisku urządzenie zwiększa wartości temperatury:
 - w komorze chłodniczej z 3–4 °C do 6–7 °C (w zależności od producenta);
 - w komorze mrozącej z -19–18 °C do -16–15 °C.

Co można mrozić?	
Do zamrażania nadają się takie produkty jak:	Do zamrażania nie nadają się:
ryby oraz owoce morza,	sałata liściasta oraz lodowa,
mięso, w tym dziczyzna oraz drób,	rzodkiewka,
pieczywo,	świeże jajka (w skorupce) oraz gotowane na twardo,
warzywa i owoce,	winogrona,
zioła,	brzoskwinie, gruszki, jabłka w całości,
produkty mleczne, w tym ser, masło i twaróg,	jogurt,
gotowe potrawy i zupy,	zsiadłe mleko,
zapienkanki,	kwaśna śmietana,
desery.	majonez.

Prawidłowe przechowywanie w zamrażarce – to warto wiedzieć!

Higieniczność mrożenia oraz zachowanie względów bezpieczeństwa są dziś bardzo ważne. Dużo mówi się o chorobach układu pokarmowego, dlatego też trzeba ograniczać ryzyko, zwłaszcza ze strony mrożonej żywności. Poniżej przedstawiamy wskazówki postępowania z mrożonkami.

- Nie należy zamrażać ponownie już lekko lub całkowicie rozmrożonych produktów. Można zamrozić je znowu dopiero po przygotowaniu (ugotowaniu lub usmażeniu).
- Zakupione mrożonki warto wkładać od razu do toreb termooizolacyjnych. Przedłużą one niską temperaturę produktów. Po

Jak długo można mrozić?	
Produkt	Czas mrożenia
Owoce, warzywa	8–10 miesięcy
Wołowina	8–10 miesięcy
Mięso mielone	Do 3 miesięcy
Drób	Do 3 miesięcy
Dziczyzna	6–12 miesięcy (w zależności od rodzaju)
Kiełbasa wędzona	Do 3 miesięcy
Wieprzowina	Do 6 miesięcy
Cielęcina	Do 8 miesięcy
Baranina	Do 9 miesięcy
Chleb	Do 2 miesięcy
Gotowane posiłki	Do 3 miesięcy
Podroby	2 miesiące



zakupie takie produkty należy niezwłocznie włożyć do komory mrożenia.

- Świeże produkty takie jak warzywa, owoce, krewetki czy potrawy typu ravioli czy pierogi warto mrozić na najwyższej półce (tam panuje zwykle najniższa temperatura). Często producenci stosują tać do szybkiego mrożenia. Dzięki temu produkty nie sklejają się. Po zamrożeniu można przenieść takie produkty do niższych szuflad.
- Należy unikać sytuacji, w której świeże (ciepłe) produkty stykają się z mrożonkami.

- Szefowie kuchni, ale również producenci zaznaczają, że aby warzywa zachowały pełnię wartości odżywczych, zwłaszcza kolor i aromat, przed zamrożeniem należy je blanszować (nie dotyczy to np. papryki, cukinii czy szparagów).
- Po włożeniu produktów do zamrażania warto włączyć funkcję szybkiego mrożenia. Średnio w ciągu 5 godz. produkty zamrożą się bez utraty witamin, smaku, wyglądu czy wartości odżywczych. Rekomenduje się jednak wybór tej funkcji kilka godzin przed włożeniem ich do komory (np. przed dużymi zakupami).

www.wacofresh.pl

Zgrzewarki do żywności

Dystrybutor: Metrex, Wujka 9-11, 61-581 Poznań, www.metrex.com.pl

Pakowanie próżniowe a mrożenie

Proces pakowania próżniowego opiera się na wypompowaniu powietrza z worków foliowych lub specjalnych pojemników próżniowych, w których znajdują się produkty spożywcze. Dzięki pakowaniu możemy trzy-, cztero-, a nawet pięcio-



Fot. Thomson

krotnie przedłużyć świeżość i zachować jakość przechowywanych produktów. Na przykład chleb lub bułki w temperaturze pokojowej mają trwałość ok. 3–4 dni, po zapakowaniu próżniowym można je przechowywać nawet o tydzień dłużej. Wołowina z kolei przechowywana w lodówce bez pakowania jest świeża przez ok. 4 dni, przy pakowaniu próżniowym przedłużymy jej trwałość o ponad 30 dni!

Podobny efekt osiągniemy przy pakowaniu próżniowym drobiu, dziczyzny lub surowych warzyw i serów. Mięso zamrożone można przechowywać średnio przez



Fot. FoodSaver



Fot. FoodSaver

ok. 6 miesięcy, przy pakowaniu próżniowym możemy mrozić je przez ok. 24 miesięcy! Inną zaletą jest przede wszystkim zredukowanie liczby pojemników czy garnków, w których przechowujemy żywność. Miejsce w zamrażarce lub szafce zwiększy

	Przechowywanie tradycyjne	Przechowywanie próżniowe
Zamrażarka (-18 °C/-20 °C)		
Mięso	4 miesiące	1,5 roku
Ryby	3 miesiące	1 rok
Owoce i warzywa	10 miesięcy	2 lata
<i>Uwaga, wyżej wymienione okresy przechowywania są orientacyjne w odniesieniu do pierwotnego stanu produktu. Żywność w opakowaniach jednostkowych należy spożyć przed datą wskazaną na opakowaniu.</i>		



Fot. Waco

się nawet cztero- lub pięciokrotnie, jeśli zamienimy tradycyjne pojemniki na próżniowo zapakowane woreczki. Pakowanie próżniowe jest także idealnym rozwiązaniem do dzielenia dużych ilości produktów spożywczych na mniejsze porcje i zamrożenie ich.



Fot. FoodSaver

Ponadto zapakowane w zgrzanym woreczku próżniowym mięso lub warzywa można włożyć do piekarnika (w zależności od typu i jakości woreczka foliowego) lub do garnka z wodą i gotować je metodą sous-vide (produkty zachowują soczystość, aromat i wartości odżywcze).

■ **Funkcja Wakacje** z kolei pozwala zmniejszyć przede wszystkim temperaturę w części chłodzącej. Oczywiście, znaleźć można modele, które zmniejszają temperaturę w obu komorach. Temperatura chłodzenia po włączeniu funkcji Holiday wzrasta z ok. 4 do nawet 15 °C. Użytkownicy jednak powinni wiedzieć, że w czasie wyjazdu lub nieobecności należy wyjąć wszelkie otwarte produkty spożywcze, aby po powrocie nie zastać pleśni w komorze.

Wskazówki dotyczące oszczędzania energii

Co zrobić i jak użytkować sam sprzęt, aby zmniejszyć pobór energii w zamrażarce i żyć jeszcze bardziej ekologicznie?

■ Ciepłe produkty przed włożeniem do lodówki należy ochłodzić przynajmniej do temperatury pokojowej.

- Drzwi urządzenia należy otwierać jak najkrótszy czas.
- Mrożonki, które chcemy rozmrozić, można włożyć do komory chłodzenia. Ten zabieg pozwoli oddać zimno chłodzonym produktom.
- Zawsze domykać drzwi urządzenia, by nie wystąpiło ryzyko podwyższenia temperatury w jakiegokolwiek z komór.
- Stosować się do zaleceń montażowych.



Fot. FoodSaver

Jak blanszować? Blanszowanie a sztuka mrożenia

Warto wiedzieć, że wiele warzyw przed zamrożeniem wymaga blanszowania. Proces ten pomaga zachować w nich nie tylko kolor i jędrność, ale przede wszystkim smak oraz pełnię witamin. Jak to zrobić? Przede wszystkim umyć warzywa i pokroić na średnie kawałki, w zależności od upodobań. Tak przygotowane produkty należy zanurzyć na maksymalnie kilka minut we wrzącej wodzie, a następnie niezwłocznie zanurzyć w wodzie zimnej, może być także z lodem (mniej wymagające będzie przelanie warzyw na durszlak i postawienie pod zimną wodą z kranu, do czasu aż warzywa całkowicie wystygną). Czas blanszowania uzależniony jest od twardości i właściwości jarzyn, zbyt długie blanszowanie może wygotować z nich najcenniejsze składniki. Botwinę blanszujemy przez 3 min., po-

jedyncze różyczki brokuł – 2 min., broskiewkę blanszujemy przez 3 min, szparagi i paprykę przez 2 min. Buraki potrzebują ok. 5 min., kiedy pasternak będzie gotowy już po 1 min. Schłodzone warzywa najlepiej osuszyć i włożyć do woreczków lub pojemników. Blanszowanie nie jest konieczne w przypadku warzyw, które chcemy przechowywać w zamrażarce krócej niż 2 tygodnie.



Fot. Miele



Pakowarka próżniowa THVS47701 to urządzenie niezbędne w kuchni każdego świadomego człowieka. Nie tylko pozwala oszczędzić pieniądze, przedłużając żywotność produktów spożywczych, ale również blokuje rozwój bakterii i pleśni. Jest idealnym rozwiązaniem do porcjowania, organizowania oraz planowania zakupów. Dodatkowo umożliwia opanowanie umiejętności gotowania Sous Vide.

Dystrybutorem produktów Thomson z zakresu drobnego sprzętu AGD, audio-video, ochrony i pielęgnacji zdrowia oraz telefonów jest Horn Distribution S.A.

thomson.com.pl



Fot. Gorenje

ZAMRAŻARKA SZUFLADOWA CZY SKRZYNIOWA?

Funkcjonującym od lat na rynku podziałem konstrukcyjnym w segmencie zamrażarek jest wydzielanie modeli szufladowych oraz skrzyniowych. Warto wiedzieć, że każda z tych grup ma swoje różne odmiany i podgrupy.

Bez wątplenia szerszą i bardziej funkcjonalną konstrukcją są modele szufladowe, które występują zarówno w wersji wolnostojącej, jak i do zabudowy. Co więcej, mogą być częścią zestawu tworzącego lodówkę do wbudowania czy europejską odmianę side by side, składającą się z dwóch niezależnych urządzeń. Zamrażarki skrzyniowe występują zaś tylko jako samodzielne, jednobryłowe modele wolnostojące.

Zakresy temperatur

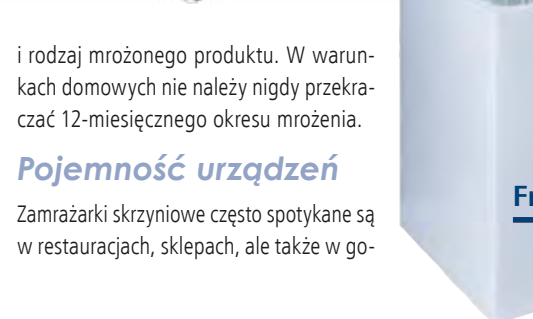
O tym, gdzie sprawdzi się dana konstrukcja decydują oczywiście nasze upodobania, ale i względy pragmatyczne. Z jednej strony łatwiej segregować w domowych warunkach mrożonki w szufladach, z drugiej jednak strony komfortowy dostęp do wszystkich produktów na raz – jak ma to miejsce w modelach skrzyniowych – może okazać się najważniejszym atutem w letniaku, piwnicy czy barze. Obie grupy są dziś bardzo zaawansowane technicznie i technologicznie i są nie

tylko niezwykle oszczędne, ale i nowoczesne. Nie należy upatrywać w tym obszarze większych różnic, czy doszukiwać się wyśzości jednej grupy zamrażarek nad drugą. Temperatura w modelach szufladowych, jak i skrzyniowych zwykle sięga -26 °C, choć są modele, gdzie można mrozić w znacznie niższych warunkach (np. -32 °C). Dzięki temu żywność można przechowywać nawet przez kilkanaście miesięcy, a w skrajnych wypadkach nawet dwa lata. Warto w tym miejscu podkreślić, że choć za granicę bezpiecznej temperatury przy tzw. głębokim mrożeniu uznaje się próg -16 °C, to jednak wpływ na czas przechowywania żywności ma nie tylko jej rodzaj, ale i sposób pierwotnego pakowania



spodstawach wiejskich czy agroturystycznych. Są pojemne, wygodne i praktyczne, pozwalają bowiem na układanie produktów w specjalnych koszach. Same urządzenia są otwierane od góry, mają zwykle 85 cm wysokości, a ich atrybutem jest z pewnością wspomniana duża pojemność użytkowa. Kiedy w modelach szufladowych znajdziemy takie

urządzenia, które mają nawet osiem szuflad, to wśród zamrażarek skrzyniowych znajdują się takie, które mają od dwóch do trzech koszy drucianych z możliwością zwiększenia ich liczby w pewnych wypadkach nawet do 16. Zamrażarki skrzyniowe, w zależności od szerokości (od 75 do ok. 140 cm), mogą mieć pojemność od ok. 200 do nawet 400 l. Co ciekawe, najbardziej pojemne modele zamrażarek szufladowych mogą dochodzić także do 400 l, choć tutaj niepisany „standard” jest przedział ok. 100–250 l. W praktyce decyduje o tym liczba szuflad, która może zwykle wynieść



i rodzaj mrożonego produktu. W warunkach domowych nie należy nigdy przekraczać 12-miesięcznego okresu mrożenia.

Pojemność urządzeń

Zamrażarki skrzyniowe często spotykane są w restauracjach, sklepach, ale także w go-

od 3 do 8, choć zdarzają się modele 9 i 10 szufladowe (rzadkość na naszym rynku). Oczywiście pojemność i liczba szuflad przekłada się na wysokość urządzeń. Ta waha się od 50 do 200 cm. Szerokość zaś to zazwyczaj od 54 do 60 cm. Oczywiście, pojemność, typ zamrażarki czy jej gabaryty to nie wszystko, na co powinno się w wypadku zamrażarek zwracać uwagę. Zwłaszcza, że producenci wyposażają swoje produkty w wiele ciekawych rozwiązań i funkcji niezależnie od konstrukcji.

Automatyczne odszranianie i rozmrażanie ręczne

Zamrażarki niczym nie ustępują najbardziej wyspecjalizowanym lodówkom, czyli chłodziarkozamrażarkom. Co ważne, także mogą mieć automatyczne systemy odszraniania, w tym zaawansowaną technikę No-Frost, o której mówimy we wcześniejszych rozdziałach magazynu. Sprawia to, że bez problemu możemy zapomnieć o żmudnym rozmrażaniu i cieszyć się komfortem niemal bezobsługowego użytkowania. Oczywiście, nadal funkcjonują modele z rozmrażaniem ręcznym, dlatego warto zwrócić uwagę, czy producent zastosował specjalny odpływ, aby wygodniej opróżniało się wnętrze urządzenia z wody.

Systemy półek i sygnał wzrostu temperatury

Dość duże gabaryty tych sprzętów idą w parze z olbrzymią funkcjonalnością, zwłaszcza jeśli chodzi o systemy półek oraz przestrzeń mrożenia. Oprócz tradycyjnych ko-

szy w zamrażarkach skrzyniowych możemy znaleźć także przedziały na lód, które charakteryzują się małą szufladą przeznaczoną do przechowywania tacek i torebek na lód. Mogą być one także swobodnie wykorzystywane do szybkiego zamrażania delikatnych owoców.

Oczywiście bez problemu możemy wyjąć z zamrażarki skrzyniowej wszelkie kosze i włożyć do pustego wnętrza np. wieprzowinę lub wołowinę niemal w całości. W modelach szufladowych możemy także wysunąć całkowicie pojemniki, ale tylko w celu umycia czy konserwacji. Na stałe nie należy ich wyjmować.

Ważną funkcją jest sygnał wzrostu temperatury. Jest to bardzo przydatna opcja, która zapewnia ochronę zgromadzonych w zamrażarce mrożonek. Sygnał wzrostu temperatury uaktywnia się natychmiast, gdy wzrasta ona do niepożądanego poziomu.

Dodatkowe udogodnienia – ochrona przed bakteriami

Wiedząc, że w zamrażarce przechowujemy długoterminowo jedzenie, które w późniejszym czasie trafia na stół, należy zadbać o higienę jej wnętrza. Rozprawiając o czystości komory, należy wspomnieć nie tylko o regularnym czyszczeniu, ale i o ważnym rozwiązaniu, jakim jest uszczel-

Na klucz



Fot. Gorenje

Ważnym elementem zamrażarki skrzyniowej jest zamek. Dzięki temu możemy ochronić znajdujące się we wnętrzu produkty przed dziećmi (np. słodycze, lody). Funkcja sprawdza się szczególnie przy użytkowaniu w celach komercyjnych, gdzie dostęp do produktów musi być ograniczony.

Zdolność zamrażania, zdolność przechowywania

Obok znanej nam zdolności zamrażania, mierzonej w kg/24h, ważnym parametrem jest czas ich przechowywania w wypadku awarii. Rozpiętość czasowa jest różna w zależności od tego, czy decydujemy się na model szufladowy czy skrzyniowy. W tych pierwszych jest to czas do 45 h, a w modelach skrzyniowych nawet 80 h. Wszystko zależy oczywiście od modelu, jego klasy szczelności, zastosowanej izolacji czy pojemności.

Wskaźniki, uchwyty, kółka...

W wypadku zamrażarek (zwłaszcza skrzyniowych) nie tylko warto, ale i trzeba zwrócić uwagę na z pozoru błahe, ale w praktyce niezwykle ważne rączki i uchwyty do przesuwania urządzenia. Dzięki nim otwieramy pokrywę szybko, a także, w miarę możliwości, a także zastosowanych kółek – możemy sprzęt przesunąć, np. z jednego pomieszczenia do drugiego. Ważne też, aby kółka miały praktyczną blokadę, która z kolei nie dopuści do samoczynnego przesunięcia się sprzętu. Równie praktyczne jest oświetlenie znajdujące się w pokrywie zamrażarki (co ważne i energooszczędne, jest ono coraz częściej LED-owe).

Różne warianty montażu zamrażarek szufladowych



Fot. Siemens

Zamrażarki szufladowe mogą być zabudowane w ciągu szafek, mogą tworzyć nowoczesny zestaw side by side lub stać samodzielnie. Warto podkreślić, że modele te są bardzo często efek-



Fot. Amica

townie wykonane. Część z producentów stosuje bowiem obudowy wykonane ze stali nierdzewnej.



Fot. Gorenje

MROZA I LÓD TWORZA...

Oczywiście: kostkarki. Znajdziemy je w chłodziarkozamrażarkach z wyższej półki, ale są także ich kompaktowe, przenośne wersje. Znakomicie sprawdzają się w firmie, na działce czy w salonie tuż obok szafki z alkoholami.

Kostkarka należy do specjalistycznych urządzeń chłodniczych. Automatycznie wytwarza lód. Zarówno domowe, jak i profesjonalne kostkarki znajdują zastosowanie w szybkim tworzeniu lodu do drinków, napojów, a także deserów, ryb czy owoców morza. W zależności

od gabarytów urządzenia kostkarkę można położyć zarówno na biurku, blacie kuchennym, jak i na tarasie czy w ogrodzie podczas grilla.

Jak działa kostkarka?

Zasada działania przenośnej kostkarki jest prosta i oczywiście opiera się na zamrożeniu wody i tworzeniu brył (kostek) lodu. Zwykle wlewamy odpowiednią ilość wody do specjalnego pojemnika. Następnie woda trafia do foremki. Po uruchomieniu termostatu kostkarka zamraża wodę, tworząc wielokształtne kostki.

Praktyka pokazuje, że często nawet użycie siły nie pozwala uwolnić kostki lodu z foremki, więc wiele osób zastanawia się, jak urządzenie radzi sobie z tą czynnością. I słusznie. Otóż, gdy fo-

remka z lodem jest gotowa do opróżnienia, tj. kiedy woda osiągnęła stan zamrożenia, termostat włącza podgrzewanie foremki, tak aby delikatnie rozpuścić wodę i uwolnić kostki lodu. Kolejnym procesem jest wypchnięcie kostki lodu, które możliwe jest dzięki obracającej się łopatkę. To ona powoduje, że kostka trafia do pojemnika. Ważnym elementem, a raczej rozwiązaniem jest to, że kostkarka wstrzymuje proces zamrażania i nie wytworzy lodu do czasu opróżnienia już pełnego pojemnika na kostki. W prostszych wersjach mamy do czynienia z rozwiązaniami mechanicznymi typu „twist”, a więc skręcamy i/lub wyginamy zbiornik i kostki same wypadają.

Dzisiejsze udogodnienia, ale także potrzeby konsumentów powodują, że na rynku znajdziemy różnorodne kształty kostek lodu: od zwykłych kwadratowych po formy serc, trójkątów czy gwiazdek.

Podczas wyboru kostkarki warto zwrócić uwagę na metodę poboru wody oraz samą jakość wody. Cóż nam po znakomitych alkoholach, kiedy woda pochodzi z nieznanego, niesprawdzonego źródła. Część urządzeń samoczynnie pobiera ją z pojemnika, do którego ową wodę wlewamy, choć także znajdziemy modele z bezpośrednim przyłączem do instalacji wodnej. Warto, aby w obu wypadkach woda przeszła etap filtracji – czy to za pomocą przenośnego dzbanka, czy filtra stałego. Warto wiedzieć, że filtry poprawiają znacznie smak i zapach wody, a więc mają ogromny wpływ na finalną jakość kostek lodu.

Liczba kostek ma znaczenie

Producenci oferują modele, które oprócz konstrukcji technicznej różnią się także ilością i wielkością wytworzonego lodu. Średnio masa jednej kostki to od 10 do 30 g. Kostkarki



Fot. Camry (2)

profesjonalne mogą mrozić nawet do 200–300 g lodu w ciągu godziny, choć te standardowe, do użytku domowego, wytworzą średnio 50–60 g kostek. Wytworzenie kilku kostek to czas rzędu od kilku do kilkunastu minut. Urządzenie po wytworzeniu lodu uwalnia kostki do pojemnika i napełnia foremkę wodą ponownie. Co ważne, wiele urządzeń oferuje funkcję wyboru rozmiaru kostki.

Funkcjonalność

Kostkarki, podobnie jak inne urządzenia gospodarstwa domowego, mogą być również zaawansowane i atrakcyjne wizualnie. Odpowiada za to nowoczesne wzornictwo, ale także zastosowane udogodnienia. Jednym z nich jest wyświetlacz, który pozwala na łatwą obsługę, a także ustawienie parametrów, zwłaszcza timera. Ponadto nowoczesne kostkarki mogą mieć sygnał informujący o zapełnieniu pojemnika na kostki lodu. Wówczas należy go opróżnić, aby kostkarka ponownie włączyła termostat. Podobnym rozwiązaniem jest sygnał informujący o zbyt małej ilości wody. Sama obsługa urządzenia jest niewymagająca i można by rzec, że wręcz niewymagana, ponieważ oprócz aktywacji urządzenia (włącznik), kostkarka działa samoczynnie. Akcesoriami zazwyczaj są miarka na wodę, a także łopatkę, dzięki której możemy nakładać lód. Ciekawym i efektownym rozwiązaniem jest pojemnik, który można wyjąć i postawić od razu na stole.



Fot. Gorenje

SHARP

Home Appliances



Stwórz własną chłodziarko-zamrażarkę Side by Side!

/This is Why Inteligentne rozwiązania marki Sharp umożliwiają Ci wykreowanie jeszcze większej przestrzeni do przechowywania jedzenia. Wystarczy zestawić wybraną chłodziarkę i zamrażarkę, aby cieszyć się jednym urządzeniem o pojemności 600 litrów. Dzięki przekładanym drzwiom urządzenia te można zestawiać w dowolny sposób.

www.sharphomeappliances.com

For Life



Fot. Gorenje

ZAMRAŻARKI W WERSJI SIDE BY SIDE

Ze względu na duże gabaryty oraz funkcjonalność lodówek typu side by side czy french door, wielu klientów coraz chętnie decyduje się na łączenie dwóch sprzętów w moduł chłodniczy.



Siemens KA99NVI30



Amica FZ2916.3DFX, FC3616.3DFX



Samsung RZ28H6050SS, RR35H6165SS

Dla konsumenta korzyści z tego typu lodówki to przede wszystkim ogromna pojemność, która może wynosić nawet 600 l! Bierz się do oczywistej z rozmiarów, a zwłaszcza szerokości, która może wynosić nawet 120 cm łącznie. Połączone w europejski zestaw side by side urządzenia, wymagają więc nie tylko dużo miejsca, ale i odpowiedniej aranżacji wnętrza kuchni. Ale w zamian dają niezrównany komfort i przyjemność użytkowania.

Dwa urządzenia w jednym, czyli połączenie side by side

Charakterystyczną cechą lodówek side by side jest pionowy słup dzielący urządzenie na dwie połowy. W klasycznej konstrukcji side by side z jednej strony znajduje się zamrażarka, z drugiej zaś chłodziarka. Wynika to z uwarunkowań konstrukcyjnych, ponieważ lodówka side by side typu euro-

Estetyka zabudowy lub zastosowanie maskownicy



Fot. Gaggenau

Zabudowa sama w sobie jest estetyczna i elegancka, bowiem może być idealnie skomponowana z meblami kuchennymi. Taki projekt to modny sposób nietypowej aranżacji wnętrza. Dobrze zaplanowana kuchnia będzie nie tylko funkcjonalna, ale też jednolita i ciekawa aranżacyjnie. Warto pamiętać o tym, że modele side by side możemy zestawić nie tylko z chłodziarką, ale również z winiarką czy hu-

midorem. Dzięki takim połączeniom możemy uzyskać niepowtarzalny efekt, a przy okazji uzyskać dodatkowe, bardzo funkcjonalne urządzenia. Jeśli wolimy jednak tradycyjne urządzenia wolnostojące, należy pamiętać, aby podczas instalacji wyposażyć sprzęt w specjalną maskownicę kryjącą łączenie dwóch urządzeń. Nada ona jednolitą i spójną formę obu urządzeń, tworząc niemal jedną bryłę.

pejskiego to w praktyce zestawione ze sobą chłodziarka i zamrażarka o tych samych, pasujących do siebie gabarytach i podobnej stylistyce. Zespolone są specjalnym łącznikiem bądź maskownicą. Oczywiście, wymaga to odpowiedniego przestawienia drzwi w jednym z urządzeń, choć przyglądając się ofertom producentów, jest to możliwe dzięki dostępnym systemom zmiany zawiasów.

Korzyści z dużych gabarytów

Są oczywiste. Przede wszystkim mamy więcej miejsca na produkty i do tego różnego typu (wysokości, szerokości etc). Jest to argument nieoceniony zwłaszcza dla dużych rodzin. Oprócz tego modele te są zazwyczaj z wyższej półki (klasy premium), a więc silą rzeczy wyposażone w wiele nowatorskich rozwiązań, które przedłużają i ułatwiają przechowywanie produktów. Większa jest tak-



Gorenje FN6192PX, R6192LX



Sharp SJ-S2251E0W, SJ-L2350E3W

że ich elastyczność – nic nie stoi na przeszkodzie, aby zamiast większej zamrażarki lodówka była wyposażona np. w dużą winiarkę czy kostkarkę.

Częstym dodatkiem w takich urządzeniach jest wbudowany dozownik wody czy kostkarka. Co prawda, rozwiązanie to jest stosowane również w tradycyjnych chłodziarko-zamrażarkach, jednak zajmuje sporo miejsca i jego kosztem użytkownik traci miejsce, np. na balkoniki na drzwiach. Dozownik wody może być uzupełniany ręcznie lub podłączany bezpośrednio do instalacji hydraulicznej. To drugie rozwiązanie wymaga od użytkownika odpowiedniego przygotowania instalacji, lecz przy częstym użytkowaniu jest oczywiście wygodniejsze. Oczywiście, dozownik jest wyposażony w wymienny filtr do wody. Wbudowana w dozownik kostkarka będzie z kolei przydatnym dodatkiem w upalne dni i podczas przyjęć. Aby z niej skorzystać, wystarczy postawić szklankę i lekko przycisnąć przycisk kostkarki. Do wyboru są kruszony lód, kostki lodu lub schłodzona woda. Kostkarka do lodu może być również umieszczona w zamrażarce. Jest to zazwyczaj obracana kostkarka typu twist-off.

Kolejnym z przydatnych rozwiązań może być wbudowany minibar. Jest to niewielkie okienko umieszczone w drzwiach lodówki. Po otwarciu daje ono dostęp do jednego z balkoników, w którym warto umieścić napoje, alkohol czy po prostu najpotrzebniejsze produkty. Minibar może także posłużyć jako półka na napoje podczas przyjęcia.

Side by side w zabudowie

Pomimo dużych rozmiarów osobne chłodziarki i zamrażarki dostępne są również w wersji do zabudowy. Dzięki zastosowaniu takiego montażu niejednokrotnie bę-

dą stanowić prawdziwą ozdobę kuchni, tym bardziej, że niektórzy użytkownicy dla zachowania spójności stylistycznej w pomieszczeniu zdecydowali się na ich ukrycie. Zaletą takiego systemu jest również modularność, bowiem nic nie stoi na przeszkodzie, aby obok chłodziarki i zamrażarki zabudować np. winiarkę, humidor czy witrę. Pozwala to na stworzenie prawdziwej ściany chłodniczej, gdzie będą znajdować się wszystkie niezbędne w nowoczesnej kuchni urządzenia.



Fot. Amica

Side by side w wersji europejskiej składa się z dwóch niezależnych urządzeń – chłodziarki oraz zamrażarki. Ma to wiele praktycznych aspektów. Umożliwia m.in. łatwy transport i montaż oraz ustawianie sprzętu.

Reklam

ADLER EUROPE GROUP

camry Premium

Kostkarka do lodu Camry - CR 8073

Lodówka turystyczna z funkcją mrożenia Camry CR 8074

www.adlergroup.eu

Odływ wody:



Fot. Bosch

Jeśli nasza zamrażarka wykorzystuje naturalny obieg powietrza, należy ją regularnie rozmrażać. Podczas tej czynności bardzo przydaje się odpływ wody, który skieruje strumień wody wprost do miski.

Systemy półek:



Fot. Freggia

Fot. Siemens

W zamrażarkach szufladowych znajdziemy standardowe półki drabinkowe lub szuflady, w których z łatwością włożymy nawet duże pojemniki lub kartony z pizzą.

Panel sterowania z funkcją supermrożenia:



Fot. Bosch

Fot. Miele

W zamrażarkach coraz częściej spotykamy elektroniczne panele kontrolne. Ważne, aby były intuicyjne i pozwalały szybko aktywować m.in. funkcję supermrożenia.



Fot. Gaggenau

WSZECHSTRONNIE I FUNKCJONALNIE

Rozwiązania stosowane przez producentów zamrażarek czy chłodziarkozamrażarek z roku na rok zaskakują konsumentów. Są to nie tylko udogodnienia czy zmiany w wyglądzie, ale przede wszystkim zmiany w funkcjonowaniu urządzenia. Producenci stosują bardzo ciekawe rozwiązania, dzięki którym przechowywana żywność dłużej zachowuje świeżość, zapach i wygląd.

Zamrażarki to grupa urządzeń, w których możemy uzyskać najniższą temperaturę, co umożliwia długie przechowywanie produktów spożywczych. Temperatura w ich wnętrzu sięga nawet -26°C, dzięki czemu żywność można tam przechowywać nawet przez kilkanaście miesięcy. Za granicę bezpiecznej temperatury przytzw. głębokim mrożeniu uznaje się próg -16°C lub mniej.

Najważniejsze funkcje i rozwiązania

Zamrażarki, podobnie jak chłodziarkozamrażarki, to urządzenia, w których ważne są zastosowane rozwiązania. Parametry, pojemność czy hałas są bardzo istotne, ale jeśli dodatkowo w zamrażarce zastosowano innowacyjne rozwiązania, to korzystanie z takiego urządzenia jest o wiele łatwiejsze i mniej absorbujące. Konsument, który szuka urządzenia z wyższej półki, powinien zwrócić uwagę na kilka, naszym zdaniem, najciekawszych funkcji.

■ Dodatkowa przestrzeń – w ofercie zamrażarek szufladowych znajdziemy modele, które nie tylko oszczędzają energię, ale dzięki specjalnym rozwiązaniom (np. cieńszym ściankom) mają nawet do 40 proc. więcej przestrzeni przy zachowaniu standardowych rozmiarów.

■ Duża szuflada zamrażania – rozwiązanie stosowane w modelach szufladowych. Jest

to szuflada wysuwana, zwykle na prowadnicach teleskopowych, której cechą charakterystyczną jest wyjątkowo duża pojemność.

■ Szuflady z przeźroczystym frontem – to rozwiązanie ułatwia przeglądanie zawartości szuflad bez konieczności ich ciągłego wysuwania. W niektórych modelach szuflady i płyty oddzielające można z łatwością wyjmować, żeby stworzyć dodatkową przestrzeń do przechowywania potraw o większych gabarytach. Wkładanie i wyjmowanie produktów ułatwia oświetlenie wnętrza urządzenia.

■ Sygnał wzrostu temperatury – jest to bardzo przydatna funkcja, która zapewnia ochronę zgromadzonych w zamrażarce mrożonek. Sygnał wzrostu temperatury rozlega się natychmiast, gdy wzrasta ona do niepożądanego poziomu.

■ Funkcja Frost Control – wskaźnik ten pomaga oszacować jakość i przydatność mrożonek w wypadku zaniku energii elektrycznej.

■ Funkcja HomeDialog – zamrażarkami wyposażonymi w tę opcję można sterować za pomocą wyświetlacza na innym urządzeniu, np. lodówce. Jest to bardzo dobre rozwiązanie dla osób, które planują umieszczenie zamrażarki np. w piwnicy. Można połączyć nawet sześć urządzeń za pomocą specjalnego modułu. Rozwiązanie stosowane przez markę Liebherr.

■ Ukryty parownik – parownik zamiast na zewnętrznej ścianie zamrażarki wbudowany jest pomiędzy ścianę urządzenia i piankę izolacyjną. Takie rozwiązanie zapewnia cichą pracę i ułatwia czyszczenie obudowy zamrażarki.

■ Oświetlenie w pokrywie – rozwiązanie stosowane w modelach szufladowych. Zintegrowane w pokrywie oświetlenie zapewnia łatwe przeglądanie zamrożonych produktów.

■ Przedział na lód – jest to mała szuflada przeznaczona do przechowywania tacek i torebek na lód, może być także swobodnie wykorzystywana do szybkiego zamrażania delikatnych owoców.

System No Frost

Sytem ten na dobre zagościł w chłodziarkozamrażarkach, jednak coraz częściej stosowany jest również w zamrażarkach szufladowych. Dzięki temu rozwiązaniu produkty zamrażane są obiegowym powietrzem chłodzącym, a wilgoć odprowadzana jest na zewnątrz. No Frost zapobiega powstawaniu we wnętrzu zbędnego lodu, a produkty nie pokrywają się szronem i nie przymarzają do siebie. Modele wyposażone w ten system nie wymagają odśrobiania, co wpływa na komfort ich użytkowania.

Funkcja supermrożenia w standardzie

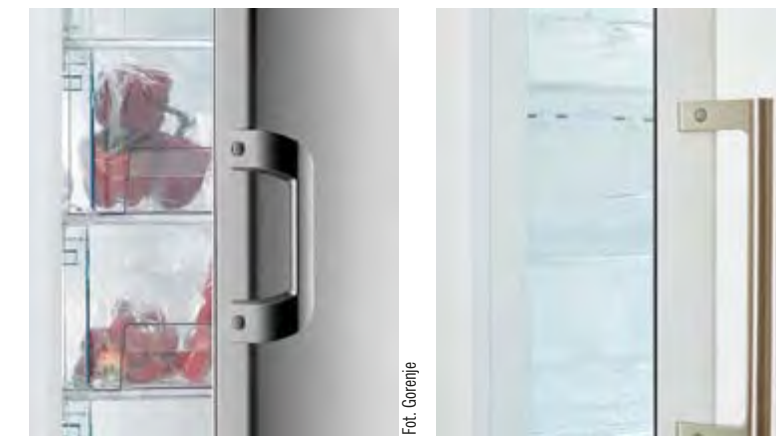
Bardzo przydatnym rozwiązaniem, na które również warto zwrócić uwagę, jest funkcja supermrożenia,

przez producentów różnie nazywana, np. Superfrost czy TurboFreeze (parametry dotyczące zamrażarek). Jak wiadomo, jednym z trzech podstawowych determinantów pracy lodówki czy zamrażarki jest właściwa temperatura. Jednak częste otwieranie zamrażarki, dokładanie nowych produktów sprawia, że jej poziom nieustannie się waha. Dobrym rozwiązaniem, które spotkamy u wielu producentów, jest opcja szybkiego mrożenia. Funkcja ta w bardzo szybkim czasie obniża temperaturę w komorze zamrażarki, dzięki czemu nawet po włożeniu dużej ilości nowych produktów temperatura w zamrażarce nie rośnie.

Alarm otwartych drzwi

Nie ulega wątpliwości, że im częściej otwieramy lodówkę, tym gorzej znośną to produkty w niej przechowywane. Ponadto, jeśli jest to model z naturalnym obiegiem powietrza wyrównywanie temperatury po otwarciu drzwi wymaga więcej czasu. Często zdarza się też tak, że przez przypadek lub nieuwagę drzwi lodówki nie zostaną domknięte. Jeśli tego nie zauważymy, lodówka zużywa więcej energii elektrycznej, a same szuflady są całkowicie pokryte lodem. Dlatego też bardzo przydatną funkcją, już dostępną w większości produktów obecnych na rynku, jest alarm otwartych drzwi. Sygnał dźwiękowy uruchamia się zwykle, jeśli drzwi pozostaną otwarte dłużej niż 2 min, co znacznie zmniejsza ryzyko pozostawienia otwartej lodówki.

Stylistyczne dodatki:



Fot. Gorenje

Fot. Freggia

W zamrażarkach ważnymi detalami są profile drzwi czy stylizowane uchwyty. Atutem mogą być także w pełni przezroczyste szuflady, tworzone na nich zdobienia lub napisy czy punktowe rozmieszczenie źródeł światła.

Akumulatory zimna



Fot. Bosch

Akumulatory zimna są często elementem wyposażenia zamrażarki. Można je włożyć do szuflady lub położyć na półce, bądź umieścić w specjalnie przeznaczonym do tego miejscu, tak jak na zdjęciu.

Kostkarka typu twist-off



Fot. Amica

Jeśli zamrażanie, to i wytwarzanie lodu. Producenci udostępniają w pełni automatyczne kostkarki, bądź kostkarki twistowe, które wyrzucają kostki po delikatnym przekręceniu.



KONSERWACJA I ŚRODKI CZYSTOŚCI

■ **Wnętrze zamrażarki to miejsce szczególne. Powinno być wyjątkowo czyste i zadbane, przechowujemy w nim bowiem produkty żywnościowe. Im bardziej higieniczne wnętrze urządzenia, tym pokarm staje się dla nas zdrowszy i bezpieczniejszy, a samo urządzenie efektywniej i sprawniej pracuje. Warto więc zadbać zarówno o nas samych, jak i jakość i trwałość komór chłodniczych.**

Przed czyszczeniem warto zadbać o bezpieczeństwo. Użytkownik przed myciem czy konserwacją lodówki powinien bezwzględnie wyłączyć urządzenie z sieci elektrycznej. Po opróżnieniu urządzenia schłodzone lub zamrożone produkty należy włożyć do miski lub przechować w zimnym miejscu. Można również położyć na nich wkłady chłodzące, które przez kilka godzin utrzymają temperaturę.

Czyścimy środek zamrażarki

Mycie zamrażarki rozpoczynamy od ustalenia, jaki sprzęt chcemy czyścić. Jeśli jest to tradycyjne urządzenie statyczne, należy podłożyć miskę i pozbyć się zbędnego lodu na

ściankach i szufladach zamrażarki. Nie stosujemy ostrego noża do podważania lodu, aby nie zniszczyć powierzchni. Nie stosujemy także gorącej wody, która szybko rozmrozi urządzenie. Konwencjonalne metody, może sprawdzone i stosowane, nie zawsze sprawdzają się w najnowszych urządzeniach. Rozwiązania stosowane w wielu z nich nie są odporne na szybką zmianę temperatury. O możliwości postawienia naczyń z gorącą wodą poinformuje nas instrukcja obsługi. Gruntowne czyszczenie urządzenia jest okazją do posortowania wszystkich produktów pod kątem daty przydatności do spożycia. Dość długo „leżakujące” produkty warto wyrzucić, zwłaszcza kiedy nie wiemy, od jak dawna są mrożone. Produkty włożone do

pojemników można przełożyć do woreczków foliowych, tak aby zwiększyć przestrzeń w urządzeniu. Ta prosta wskazówka okazuje się pomocna nie tylko w utrzymaniu czystości (zachowanie porządku i przestrzenności w komorze), ale także w przedłużeniu czasu przechowywania niektórych produktów i efektywności urządzenia. Po usunięciu lodu i szronu należy umyć całą komorę, dzięki delikatnej ściereczce nasączonej ciepłą wodą z dodatkiem detergentu.

Rada: Jeśli chcemy szybko i sprawnie wyczyścić szuflady zamrażarki, możemy je włożyć do wanny i zalać środkiem do czyszczenia oraz gorącą wodą. W ten sposób nie zachłapiemy całej kuchni.

Uszczelka – też ją umyć

Ważnym elementem każdej chłodziarki, chłodziarkozamrażarki czy zamrażarki jest uszczelka. Należy ją regularnie myć, ponieważ tam gromadzą się resztki produktów lub brud zebrany podczas użytkowania urządzenia. Należy czyścić ten element wilgotną ściereczką nasączoną tylko wodą. Jeśli jest ona zalana klejącymi sosami lub brud jest cięż-



Pamiętaj o tym!

Urządzenia z systemem No Frost lub automatycznym rozmrażaniem nie wymagają ręcznego rozmrażania. Odprowadzenie wilgoci na zewnątrz sprawia, że ściany, półki oraz szuflady nie pokrywają się lodem i nie trzeba czekać na roztopienie się lodu. Po umyciu należy również wywietrzyć komorę, a po wysuszeniu półek i wnętrza należy niezwłocznie włożyć przechowywane produkty, aby nie rozmroziły się całkowicie ani nie zepsuły.

Klienci wybierają urządzenie nie tylko ze względów funkcjonalnych, ale i estetycznych. To czystość, blask i wygląd sprzętu stają się równie ważnymi przesłankami. Aby chłodziarka stała się jednym z ulubionych sprzętów, warto zachować jej nowy i czysty wygląd. Za to odpowiada obudowa, która powinna być regularnie czyszczona. Stalowe i emaliowane urzą-

Powłoka, która w zależności od nazewnictwa producenta, zapobiega powstawaniu odcisków palców na obudowie, pozwala na dłuższą zachować czystość zewnętrzną zamrażarki. Tyczy się to głównie urządzeń wykonanych ze stali.

ki do usunięcia, można posłużyć się wykalczką. Przy tej czynności warto uważać, nie wykonując usunięcia zabrudzeń, w przeciwnym razie możemy zniszczyć uszczelkę.

SAMSUNG

Poznaj lodówki do zabudowy z pełnym No Frost

Postaw na świeżość bez szronu i więcej miejsca w środku. Sprawdź, co jeszcze oferują Ci najnowsze lodówki do zabudowy firmy Samsung.

Space Max

Cieńsze ścianki i więcej miejsca w środku przy zachowaniu tych samych wymiarów zewnętrznych

Półka na wino

Wygodna półka do przechowywania wysokich butelek z winem

Metal Cooling

Metalowe wykończenie wnętrza zapewniające stabilną temperaturę w lodówce

Fresh Zone

Strefa optymalnych warunków do przechowywania mięsa i ryb

Twin Cooling Plus™

Idealna wilgotność dzięki osobnym obiegom powietrza dla chłodziarki i zamrażarki

Coolselect+

Funkcja ustawienia komory zamrażarki w 1 z 4 trybów: delikatnego zamrażania, dodatkowej chłodziarki, zamrażarki oraz strefy do przechowywania mięsa i ryb



Zamrożenie
-23 °C ~ -15 °C



Mrożenie
-5 °C



Chill
-1 °C



Chłodziarka
2 °C



BRB260187WW

Zamrażarki wolnostojące szufladowe

Segment cenowy premium

AAA

powyżej 2400 zł

Marka	BOSCH	BOSCH	BOSCH	FREGGIA	FREGGIA
Symbol	GSN51AW41	GSN54AW31F	GSN51AW30	LUF246X	LUF193X
www	www.bosch-home.pl	www.bosch-home.pl	www.bosch-home.pl	www.freggia.pl	www.freggia.pl

Zamrażarki wolnostojące szufladowe

Segment cenowy wysoki

AA

od 1600 do 2400 zł

Marka	AMICA	BEKO	BOSCH	ELECTROLUX	FREGGIA
Symbol	FZ2916.3DFX	RFNE312E23W	GSV24VW31	EUF2047AOX	LU241W
www	www.amica.pl	www.beko.pl	www.bosch-home.pl	www.electrolux.pl	www.freggia.pl

Zamrażarki wolnostojące szufladowe

Segment wysoki Segment średni

AA A

od 1600 do 2400 od 1000 do 1600 zł

Marka	SAMSUNG	AEG	AMICA	CANDY	MPM
Symbol	RZ28H6050SS	A71100TSW0	FZ238.3	CCOUS 5142WH	MPM-240-ZS-02/A
www	www.samsung.com/pl/	www.aeg.pl	www.amica.pl	www.candy.pl	www.mpm.pl

Zamrażarki wolnostojące szufladowe

Segment ekonomiczny

A_E

poniżej 1000 zł

Marka	AMICA	AMICA	CANDY	CANDY	MPM
Symbol	FZ208.3AA	FZ206.4	CCTUS 544WH	CCTUS 482WH	MPM-80-ZS-33S
www	www.amica.pl	www.amica.pl	www.candy.pl	www.candy.pl	www.mpm.pl

Segmenty cenowe ustalane są na podstawie średnich cen detalicznych.

Zamrażarki wolnostojące szufladowe

Segment cenowy premium

AAA

powyżej 2400 zł

Marka	GORENJE	SAMSUNG	SHARP	SIEMENS	SIEMENS
Symbol	FN6192PX	RZ28H6165SS	SJ-S2251E0I	GS36NAI31	GS36NVI30
www	www.gorenje.pl	www.samsung.com/pl/	www.sharphomeappliances.com/pl/	www.siemens-home.bsh-group.com/pl/	www.siemens-home.bsh-group.com/pl/

Zamrażarki wolnostojące szufladowe

Segment cenowy wysoki

AA

od 1600 do 2400 zł

Marka	FREGGIA	GORENJE	GORENJE	GORENJE	KERNAU
Symbol	LU195W	FN6192DW	F6181AX	FN6191DW	KFUF 18161 W
www	www.freggia.pl	www.gorenje.pl	www.gorenje.pl	www.gorenje.pl	www.kernau.com

Zamrażarki do zabudowy szufladowe, szufladowe z miejscem do przechowywania w formie otwartej

Segment cenowy premium

AAA

powyżej 5000 zł

Marka	FULGOR MILANO	GAGGENAU	MIELE	MIELE	SIEMENS
Symbol	FFSI 350 NF ED X	RF 463 300	F 1911 Vi	FNS 37402 i	FI24DP32
www	www.fulgor-milano.com/pl/	www.gaggenau.com/pl/	www.miele.pl	www.miele.pl	www.siemens-home.bsh-group.com/pl/

Zamrażarki do zabudowy szufladowe

Segment wysoki Segment średni

AA A

od 2000 do 5000 zł od 1000 do 2000 zł

Marka	BOSCH	ELECTROLUX	SIEMENS	SIEMENS	CANDY
Symbol	GIV11AF30	EUN2244AOW	GI38NP60	GI25NP60	CFU 135 E
www	www.bosch-home.pl	www.electrolux.pl	www.siemens-home.bsh-group.com/pl/	www.siemens-home.bsh-group.com/pl/	www.candy.pl

Zamrażarki wolnostojące skrzyniowe

Segment premium Segment wysoki

AAA

AA

powyżej 1500 zł

od 1000 do 1500 zł

Marka	ELECTROLUX	FREGGIA	FREGGIA	FREGGIA	CANDY
Symbol	EC2233AOW1	LC44	LC39	LC32	CCHE 200EU
www	www.electrolux.pl	www.freggia.pl	www.freggia.pl	www.freggia.pl	www.candy.pl

Zamrażarki wolnostojące skrzyniowe

Segment cenowy wysoki

AA

od 1000 do 1500 zł

Marka	CANDY	CANDY	CANDY	GORENJE	GORENJE
Symbol	CCHE 260	CCFEE 150	CCFEE 200	FH331W	FH331IW
www	www.candy.pl	www.candy.pl	www.candy.pl	www.gorenje.pl	www.gorenje.pl

Zamrażarki wolnostojące skrzyniowe

Segment wysoki Segment średni

AA

A

od 1000 do 1500 zł

od 500 do 1000 zł

Marka	GORENJE	KERNAU	WHIRLPOOL	AMICA	AMICA
Symbol	FHE241W	KFCF 3101 EW	WHM3111	FS200.3	FS100.3
www	www.gorenje.pl	www.kernau.com	www.whirlpool.pl	www.amica.pl	www.amica.pl

Zamrażarki wolnostojące skrzyniowe

Segment cenowy średni

A

od 500 do 1000 zł

Marka	BEGOOD	CANDY	GORENJE	MPM	MPM
Symbol	BD1-200	CCFEE 100	FHE151W	MPM-206-SK-06E	MPM-205-SK-05
www	www.begood.com.pl	www.candy.pl	www.gorenje.pl	www.mpm.pl	www.mpm.pl

Zgrzewarki próżniowe do żywności

Segment cenowy premium

AAA

powyżej 300 zł

Marka	CONCEPT	FOOD SAVER	FOOD SAVER	FOOD SAVER	GORENJE
Symbol	VA-0010	FFS005X	FFS004X	FFS001X	VS120E
www	www.my-concept.pl	www.food-saver.pl	www.food-saver.pl	www.food-saver.pl	www.gorenje.pl

Zgrzewarki próżniowe do żywności

Segment premium Segment wysoki

AAA

AA

powyżej 300 zł

od 150 do 300 zł

Marka	GORENJE	THOMSON	THOMSON	CAMRY	LUND
Symbol	VS110W	THVS47039	THVS47701	CR 4470	67882
www	www.gorenje.pl	www.euroelectro.eu	www.euroelectro.eu	www.camryhome.eu	www.yato.com

Zgrzewarki próżniowe do żywności

Segment cenowy wysoki

AA

od 150 do 300 zł

Marka	WACO	WACO	CONCEPT	DAFI	WACO
Symbol	VS100	VS66	VA-0020	Pompka próżniowa	Premium+
www	www.wacofresh.pl	www.wacofresh.pl	www.my-concept.pl	www.dafi.pl	www.wacofresh.pl

Pompki próżniowe do żywności

Łodówki turystyczne z komorą mrożenia, kostkarki do lodu, urządzenia do wytwarzania lodów

Segment premium Segment wysoki

AAA

AA

powyżej 1000 zł

od 500 do 1000 zł

Marka	CAMRY	TEESA	GORENJE	CAMRY	CAMRY
Symbol	CR 8074	TSA5002	IMC1200S	CR 8073	CR 4460
www	www.camryhome.eu	www.teesa.pl	www.gorenje.pl	www.camryhome.eu	www.camryhome.eu

**BOSCH**

Technologia bliżej nas

Sekrety przedłużania świeżości

 **VitaFresh** plus

Dzięki nowym lodówkom z systemem VitaFresh Plus możesz przechowywać świeżą żywność do 2x dłużej. Dlatego zdrowy styl życia stał się prostszy. Więcej świeżych pomysłów na **www.nofrost.pl**

Bosch. Marka nr 1 w Europie wśród dużego sprzętu gospodarstwa domowego. Źródło: Euromonitor, ilościowa sprzedaż, 2016.

