

INFOPRODUKT

AGD
DUŻE

SPRZĘT DO ZABUDOWY

Numer 10/2021 październik ISSN 2719-7271 Cena: 2,99 (cena zawiera 8% VAT)

R e k l a m a



**POBIERZ
NUMER!**

CIARKO
DESIGN

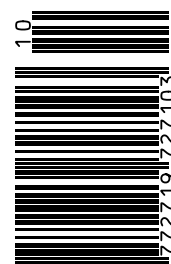


Temat numeru!

Okapy nablátowe

Szuffady grzewcze

Pralkosuszarki i suszarki do zabudowy



9 772719 727103

Remondis Electrorecycling
Sp. z o.o. – rozmowa
z dr Robertem Wawrzonkiem

Samsung partnerem
X edycji programu
Master Chef

Bosch
– nowe studio kulinarne
w Warszawie

Ciarko
– Okap
Moondraft

Temat numeru!



Fot. Elica

Serwis informacyjny

Branżowe informacje z Polski i ze świata.

4

Nowe studio kulinarne Bosch w Warszawie

W siedzibie BSH w Warszawie, powstała nowoczesna przestrzeń, w której będą odbywały się kulinarne eventy.

4

Rozmowa z dr Robertem Wawrzonkiem

– członkiem zarządu REMONDIS Electrocycling Sp. z o.o.

8

Okapy nablátowe

Wbudowane w blat roboczy, skuteczne urządzenia do

oczyszczania powietrza w kuchni, które nie zajmują dodatkowego miejsca, a doskonale wywiązują się ze swoich zadań.

12

Szuflady grzewcze

Kompaktowe urządzenia o rozmaitych zastosowaniach.

22

Pralkosuszarki i suszarki do zabudowy

Dynamicznie stają się standardem w polskich gospodarstwach domowych. Oszczędzają przestrzeń, dbają o tkaniny, eliminują drobnoustroje i grzyby, a także sierść.

28

W NASTĘPNYM NUMERZE

Płyty typu domino

Sami możemy stworzyć zestaw płyt grzewczych, który dopasujemy do naszych potrzeb pod względem funkcji i parametrów technicznych.

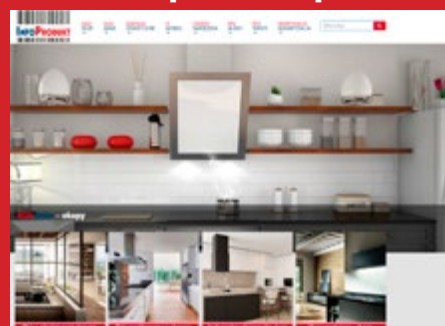
Spójne linie wzornicze

Serie urządzeń o tej samej bądź bardzo podobnej stylistyce elementów wykończeniowych, dekoracji czy całych frontów.

Organizacja kuchni

Odpowiednio dobrany sprzęt, akcesoria, spójna aranżacja przestrzeni i przemyślane zakupy to sposób na dobrze zorganizowaną kuchnię.

WIĘCEJ NA infoprodukt.pl



Struktura dystrybucji magazynu InfoProdukt MDA*



- Zwizualizowane sieci sklepów AGD, RTV, IT, media
- Zwizualizowane sieci sklepów elektrycznych i oświetleniowych
- Studia kuchenne oraz salony meblowe, projektanci
- Niezależne sklepy AGD, RTV, IT, media
- Hipermarkety, supermarkety, dyskonty
- Kanał internetowy, sklepy i witryny poradnikowe
- Firmy przedstawicielskie i kadra zarządzająca

Magazyn w wersji cyfrowej

Lokalna strona WWW

Globalna strona WWW

Wyślij e-mail

Ściągnij plik

Wyświetl film

Akcja, promocja

Wydawca:

InfoMarket Sp. z o.o.
ul. Trylogii 2/16, 01-982 Warszawa

Redaktor naczelny:
Piotr Krakowiak

Miejsce i data wydania:
Warszawa, październik 2021

Druk:
Fundacja Źródła Życia

Konfekcjonowanie:
ADK Dariusz Krakowiak

Znak informacyjny:
ISSN: 2719-7271

Numer wydania:
Nr 10, październik 2021

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



Amica
for living

Pora na parę



Piekarnik parowy FullSteam

Wielozadaniowe piekarniki parowe Amica to wyśmienite dania na każdą porę dnia.

- Pyszne i chrupiące bułeczki na śniadanie (wyrastanie ciasta i pieczenie z parą)
- Smaczny i szybki obiad po pracy (odgrzewanie z parą)
- Puszysty i wilgotny sernik na deser (pieczenie z parą)
- Soczyste i delikatne mięso na kolację (gotowanie sous vide)

A dzięki gotowym programom parowym nie musisz być szefem kuchni, żeby dania wyszły perfekcyjnie!

*Szczegółowy wykaz odbiorców znajduje się na stronie: www.infoprodukt.pl

Amica

Wielozadaniowe zmywarki parowe

1 września rozpoczęła się kampania promocyjna nowych zmywarek parowych marki Amica. Komunikacja będzie skoncentrowana w przestrzeni online, w tym na kanałach marki w mediach społecznościowych.

oraz drobnoustrojów z domowych naczyń. Wychodząc naprzeciw potrzebom i oczekiwaniom klientów, Amica wzbogaca nowe zmywarki szeregiem nowych rozwiązań, które pomogą im sprostać. Unikatowy system UV Hygiene Technology aktywuje promienie ultrafioletowe w różnych fazach mycia i suszenia, co pozwala eliminować niebezpieczne drobnoustroje, bakterie i wirusy z całej zmywarki. Po zakończeniu zmywania i otwarciu drzwi światło UV samo wyłącza się, dzięki czemu korzystanie z niego jest w pełni bezpieczne.

— W kampanii zwracamy szczególną uwagę na wielozadaniowość naszych zmywarek. W obliczu coraz większych potrzeb użytkowników i ich obciążenia obowiązkami domowymi nowe zmywarki Amica łatwo i bezproblemowo pozwalają sprostać wielu zadaniom z listy naszych obowiązków oraz sprawiają, że mamy więcej czasu dla siebie i naszych bliskich. Hasło, które przyswieca kampanii, to „Wielozadaniowa zmywarka i wszystko odhaczone” — mówi

Małgorzata Fuszpaniak, manager ds. komunikacji kategorii marki Amica.

Funkcje, które pozwolą zrealizować wszystkie zaplanowane zadania w kuchni, to przede wszystkim SteamPower Pro, czyli zmywanie z wykorzystaniem pary, które zapewni higieniczną czystość naczyń, zwłaszcza dziecięcych butelek. Na uwagę zasługują także „wszystko domywające” ramię natryskowe WaterSpinner 2.0 oraz cichy i oszczędny silnik SilentDrive 3.0.

W kampanii wizerunkowo-sprzedażowej swoich zmywarek Amica podkreśla także praktyczny aspekt korzystania z tych urządzeń. Funkcja Add+ pozwala na dołożenie naczyń w trakcie cyklu zmywania. Funkcję skróconego mycia OptiTime Pro docenimy, gdy pojawi się potrzeba skrócenia czasu zmywania, na przykład podczas wizyty niezapowiedzianych gości.

Za koncept strategiczny i kreację materiałów do kampanii odpowiada agencja C108. W filmie ponownie pojawia się fragment przeboju Baranovskiego „Lubię być z nią”, który jest motywem przewodnim kampanii urządzeń parowych marki Amica. Plan komunikacji, która rozpoczęła się 1 września 2021 r., przygotował dom mediowy Value Media.

Nowe parowe zmywarki marki Amica to przede wszystkim urządzenia skuteczne, a zarazem ciche i gwarantujące sterylne zmywanie. Zmywarki dziś nie tylko ułatwiają pracę w kuchni i zastępują ręczne zmywanie, ale charakteryzują się dużą skutecznością i połączeniem wielu funkcji. Konsumentom coraz częściej wskazują na konieczność maksymalizacji sterylności i częstego usuwania bakterii

Bosch

Nowe studio kulinarne w Warszawie

W siedzibie BSH w Warszawie powstało nowe studio kulinarne marki Bosch. Bezpośrednio przy Centrum Domowych Inspiracji, w którym mieści się showroom marek Bosch, Siemens i Gaggenau, powstała nowoczesna przestrzeń, w której będą odbywały się kulinarne eventy, spotkania integracyjne i biznesowe.

Na przestrzeni 145 m² znajdują się najnowocześniejsze urządzenia marki Bosch połączone w systemie Home Connect. Do dyspozycji znajdują się 22 stanowiska do gotowania, które zostały wyposażone m.in. w płyty flex induction, piekarniki z termosondą PerfectRoast i sensorem PerfectBake oraz roboty kuchenne MUM. W studiu znajdują się również szufłady grzewcze, parowary, kuchenki mikrofalowe, zmywarki, chłodziarko zamrażarki, ekspresy do kawy i wiele innych urządzeń. Dla szefa kuchni w centralnym miejscu studia została przygotowana przestronna, oddzielna wyspa. W pobliżu miejsca do gotowania znajduje się klimatyczna jadalnia z miejscami dla

30 osób. Studio kulinarne jest połączone z profesjonalnym zapleczem gastronomicznym z oddzielnym



wejściem dla dostawców. Wystrój całego wnętrza jest zgodny z identyfikacją wizualną marki Bosch. Ujęto w nim charakterystyczne elementy kampanii #LikeABosch. Oświetlenie, wentylacja, ogrzewanie i klimatyzacja, a także wszystkie urządzenia multimedialne w studiu są sterowane zdalnie za pomocą zintegrowanego systemu. W przestrzeni do gotowania zainstalowano system nagłośnienia strefowego z bezprzewodowymi mikrofonami dla prowadzących oraz kamerę umożliwiającą nagrywanie i transmitowanie warsztatów. W studiu kulinarne będą odbywały się m.in. kulinarne spotkania integracyjne, a także komercyjne warsztaty dla konsumentów. Wznowiony został cieszący się dużą popularnością projekt „Warsztaty Smaku”. Terminy oraz tematy spotkań dostępne są na stronie warsztaty-smaku.pl. Studio jest też doskonałym miejscem do organizacji konferencji i szkoleń oraz realizacji sesji zdjęciowych i nagrań marketingowych.



perfection
without
compromise



OKAP MOONDRAFT

www.ciarko.com

Samsung

Partnerem X edycji kulinarnego show Master Chef

Wystartowała 10. edycja najpopularniejszego show kulinarnego w Polsce. Wsparciem dla uczestników w walce o tytuł „MasterChef”, w ramach umowy partnerskiej, będą nowoczesne urządzenia Samsunga: piekarniki Dual Cook Flex, lodówki side by side i combi, a także płyty gazowe. W programie pojawi się także ekspert marki Samsung – znany i ceniony kucharz Filip Marcinkiewicz.

„MasterChef” to widowiskowe kulinarnie show z historią sięgającą 1990 r. Program doczekał się edycji w 35 krajach na całym świecie, inspirował do gotowania miliony ludzi i bijąc rekordy oglądalności. Partnerem tegorocznej polskiej edycji programu po raz kolejny został Samsung. Działania partnerskie mają na celu promocję produktów AGD marki. Obecność Samsunga w programie „MasterChef” obejmuje aktywny product placement i udział eksperta. Samsung wyposażył kuchnię studyjną w swoje urządzenia, które posłużą uczestnikom do przygotowania potraw na różnych etapach rywalizacji. Są to lodówki



ki side by side oraz combi wyposażone w rewolucyjny system SpaceMax, gwarantujący optymalne wykorzystanie przestrzeni, piekarniki Dual Cook Flex z podwójną komorą umożliwiającą pieczenie dwóch potraw jednocześnie oraz płyty gazowe. Gościem specjalnym 5. odcinka programu będzie Filip Marcinkiewicz – ceniony kucharz, a zarazem ekspert marki Samsung, który zaprezentuje na antenie swoje autorskie przepisy kulinarne. Od 2001 r. Filip Marcinkiewicz jest szefem kuchni w Hotelu Copernicus***** w Krakowie. Gotował dla niezwykłych osobowości, m.in. dla papieża Jana Pawła II, cesarza Japonii, kanclerza Hel-



muta Kohla, Jacques'a Santera, Czesława Miłosza i Wisławy Szymborskiej. Brał udział w powstaniu książki „Wykwintna kuchnia polska”, wydanej pod patronatem prezydentowej Anny Komorowskiej. Dwukrotnie nominowany był do tytułu szefa roku „Gault&Millau”, zdobył tytuł „Szefa Roku” w regionie południowym, był jurorem polskiej edycji największego światowego konkursu „Bocuse d'Or”. Na jego koncie jest też „Srebrny Hermes” za najlepszą hotelową restaurację oraz „Prix au Chef de l'Avenir” Akademii Gastronomicznej.

Siemens

Nowa odsłona aplikacji Home Connect!

Dzięki aplikacji Home Connect i marce Siemens możemy przygotować smaczny i zbilansowany posiłek, będąc jeszcze w pracy. W nowej odsłonie aplikacji BSH znajdziemy szereg pomysłów na proste i szybkie dania.



Sterowane przez Wi-Fi sprzęty gospodarstwa domowego marki Siemens mogą być obsługiwane przez aplikację Home Connect. Rozwiązanie to łączy urządzenia z różnymi partnerami, nadając domowemu systemowi inteligentny i nowoczesny charakter. Możliwość połączenia sprzętów tworzy nowe perspek-

tywy, które ułatwiają codzienne życie. Oprócz możliwości sterowania sprzętem gospodarstwa domowego darmowa aplikacja Home Connect jest też inspirowanym źródłem kulinarnych rozwiązań. Aplikacja Home Connect jest dostępna w nowej odsłonie ze zaktualizowaną obszerną bazą przepisów kulinarnych. Już po miesiącu jej działania użytkownicy wykazali wyraźny wzrost zainteresowania sekcją przepisów. Stała się ona, po sekcji Home, drugim pod względem popularności obszarem w całej aplikacji Home Connect. W nowej odsłonie zawiera bazę setek przepisów na proste i smaczne dania, które zadowolą nawet najbardziej wymagających smakoszy. Można tam znaleźć na przykład przepis na tartę z pieczarkami i pomidorami. W aplikacji znajdziemy wszystkie potrzebne do kupienia produkty wraz z ich dokładną gramaturą. Dodat-

kowo krok po kroku w sposób łatwy i czytelny opisane są poszczególne czynności. Taką tartę można z łatwością przygotować np. w piekarniku do zabudowy z Siemens z serii IQ700. Urządzenia te idealnie sprawdzają się w domowych warunkach. Pozwalają skrócić czas pieczenia dzięki funkcji szybkiego nagrzewania oraz funkcji coolStart, która przyspiesza pieczenie mrożonych dań bez konieczności wcześniejszego nagrzewania. Nowy system activeClean pozwala za dotknięciem jednego przycisku usunąć wszelkie pozostałości po pieczeniu dzięki działaniu wysokiej temperatury. Po zakończeniu automatycznego czyszczenia wystarczy przetrzeć piekarnik ściereczką. Z kolei system CookControlPlus gwarantuje najlepsze rezultaty pieczenia, dzięki wspomaganemu wyborowi potraw. Wystarczy wprowadzić rodzaj potrawy oraz wagę, a piekarnik automatycznie dobierze najlepszy sposób grzania, właściwą temperaturę i czas trwania cyklu. Dzięki aplikacji mobilnej Home Connect piekarnikiem można sterować z dowolnego miejsca.



Gotuj zdrowo #LikeABosch

W naszych piekarnikach o jakości ciast i chlebów dba sensor **PerfectBake**, a z termosondą **PerfectRoast** upieczesz idealnie wszelkie mięsa i ryby. Postaw na zdrową kuchnię i zostań mistrzem domowych wypieków. www.bosch-home.pl

PerfectBake
Dbaj za Ciebie
o najlepszy
rezultat
pieczenia.





Kompleksowa

i konkurencyjna oferta

to nasz klucz do sukcesu

REMONDIS®

WORKING FOR THE FUTURE

ELECTRO-SYSTEM
ORGANIZACJA ODZYSKU SEIE S.A.



Rozmowa z

dr Robertem Wawrzonkiem

– członkiem zarządu
REMONDIS Electrorecycling Sp. z o.o.

Redakcja: Grupa REMONDIS to światowy gigant. Firma świadczy swoje usługi dla ponad 30 milionów mieszkańców w ponad 30 krajach świata. To liczby robiące wrażenie. Jak na tym tle wyglądają nasz kraj i Wasze spółki?

Robert Wawrzonkiem: Rzeczywiście, REMONDIS to globalna marka w obszarze usług dla środowiska i przemysłu, prowadząca obecnie działalność nie tylko na rynku europejskim, ale także w Azji, Australii i Afryce. Wspólnie z pozostałymi spółkami wchodzącymi w skład przedsiębiorstw Grupy RETHMANN zatrudniamy na całym świecie ponad 80 tys. pracowników. W Polsce REMONDIS znany jest od wielu lat z działalności w obszarze gospodarowania odpadami i usług komunalnych. Oferuje rozwiązania dla samorządów m.in. w zakresie zagospodarowania od-

padów komunalnych, utrzymania zieleni miejskiej i łąk oraz gospodarki wodno-ściekowej. Dla przedsiębiorców oferuje usługi zagospodarowania odpadów przemysłowych, medycznych i niebezpiecznych. REMONDIS Electrorecycling to wyodrębniona spółka świadcząca usługi w zakresie zagospodarowania elektroodpadów oraz zużytych baterii. Ofertę Grupy w Polsce uzupełniają dwie organizacje odzysku: EKO-PUNKT w zakresie usług dla wprowadzających produkty w opakowaniach oraz ELECTRO-SYSTEM dla producentów oraz importerów sprzętu elektrycznego i elektronicznego. Obserwując od kilkunastu lat polski rynek zagospodarowania odpadów, mogę z przekonaniem powiedzieć, że jako grupa, posiadamy najbardziej kompleksową ofertę dla samorządów oraz przemysłu. Wykorzystujemy efekt synergii i współpracy w grupie dla uzyskania jak najlepszego efektu środowiskowego i ekonomicznego. Udaje nam się to z korzyścią dla mieszkańców, konsumentów i środowiska. Jeśli chodzi o elektroodpady oraz zużyte baterie i akumulatory, to trafiają one do jednego z naszych dwóch zakładów przetwarzania, zlokalizowanych w Błoniu k. Warszawy oraz w Łodzi. Dzięki potencjałowi Grupy REMONDIS i sprawnej logistyce nasz system zbierania ZSEE w Polsce obejmuje cały kraj. Nasze zakłady przetwarzania mają pozwolenia na przetwarzanie 70 tys. ton ZSEE w ciągu roku.

■ Oczywiście, REMONDIS, jak Pan wspominał, swym zasięgiem obejmuje wiele sektorów rynku. Jak ważne od strony strategii i rozwoju całej Grupy są wasze spółki REMONDIS Electrorecycling oraz ELECTRO-SYSTEM?



Zużyte urządzenia elektryczne i elektroniczne to źródło wielu cennych surowców, które mogą i nawet powinny zostać zawrócone do obiegu, by wpisać się w ideę gospodarki cyrkularnej. Wspólnie z TSR Recycling, spółką wchodzącą także w skład Grupy, posiadamy największą sieć zakładów przetwarzania elektroodpadów w Europie. Elektrorecykling jest istotnym obszarem działalności Grupy REMONDIS, którym mam przyjemność zarządzać w Polsce. Od 2006 r. REMONDIS Electrorecycling aktywnie działa na krajowym rynku, rozwijając sieć zbierania i odzysku elektroodpadów. Udało nam się przez te lata zbudować zdewersyfikowany i stabilny system zbierania odpadów ze ZSEE, który nieustannie optymalizujemy w obszarze kosztów oraz logistyki. Aktualnie pracujemy intensywnie nad rozwojem naszego potencjału w zakresie przetwarzania elektroodpadów, analizując możliwości zaangażowania kapitałowego i rozwój organiczny spółki, ale także nieustannie optymalizując procesy na terenie zakładów. Jeśli chodzi o ELECTRO-SYSTEM, to sytuacja jest stabilna. Właściwie określiliśmy nasze obowiązki, zatem skupiamy się na kontroli realizacji tegorocznych kontraktów, audytach w zakładach przetwarzania, a także realizujemy kampanie



edukacyjne. Z uwagą przyglądamy się zmianom, które zachodzą w obszarze rozszerzonej odpowiedzialności producentów wprowadzających na rynek produkty w opakowaniach. To, w jakim kierunku podążą zmiany w obszarze ROP-u, zdeterminuje bowiem działalność wszystkich organizacji odzysku ZSEE na polskim rynku. Z pewnością będziemy aktywnie uczestniczyli w konsultacjach, bo pomimo w ostatnim czasie „złej prasy” uważam, że organizacje odpowiedzialności producentów budowały ten rynek od lat i przynajmniej w obszarze electro spełniły swoje zadanie.

■ Proszę mi powiedzieć, jaki udział rynku mają te firmy i jak wielki wkład wniosły w rozwój polskiego rynku – w tym w zwalczanie problemów związanych ze zbiorczą zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego i często kontrowersyjnych zapisów ustawy o ZSEE?

Jeśli chodzi o udziały rynkowe, mogę opierać się tylko na naszych szacunkach. Od pewnego czasu nie mamy już publicznie dostępnych raportów GIOŚ o rynku ZSEE w Polsce. Szkoda, bo byłoby to cenne źródło wiedzy o rynku dla wielu jego uczestników. Dzisiaj każdy we własnym zakresie szacuje rynek, co prowadzi do niedomówień i szumu komunikacyjnego z uwagi na trudność w weryfikacji tego czy innego oszacowania. Warto byłoby powrócić do publikacji oficjalnych danych. Z uwagi na duże rozdrobienie rynku elektrorecyklingu żaden z podmiotów, który na nim działa, nie uzyskał pozycji dominującej, co jest korzystne z punktu widzenia zasad konkurencji. Nasze podmioty mają stabilny, ok. 10-procentowy udział w polskim rynku zagospodarowania ZSEE. Jeśli chodzi o wkład w budowanie systemu zagospodarowania elektroodpadów w Polsce, to zapewne czytelnicy dostrzegają nasz aktywny udział w debacie publicznej poświęconej temu rynkowi w Polsce. Od lat uczestniczymy jako partner w konferencjach, targach i wydarzeniach branżowych, ale także jako praktycy, angażujemy się w konsultacje społeczne projektów aktów prawnych regulujących gospodarkę odpadami. Prowadzimy również szkolenia dla naszych klientów oraz zawsze służymy im pomocą w każdym przypadku zapytania o kwestie środowiskowe.

■ Z czego w tej sferze działań, ale i w całej swej działalności jesteście najbardziej dumni?

Uważam, że największą wartością każdej firmy są ludzie. W REMONDIS Electrorecycling i ELECTRO-SYSTEM udało nam się zbudować stabilny zespół specjalistów, posiadających ogromne doświadczenie i praktyczną wiedzę w obszarze gospodarowania odpadami. Z tej całej wiedzy mogą korzystać nasi klienci, dzięki czemu współpracując z nami, niejako w pakiecie otrzymują mocne wsparcie w obszarze zarządzania środowiskiem w swoich organizacjach. Cieszy mnie także to, że pozycja naszych spółek na rynku jest dzisiaj bardzo stabilna i obec-



nie analizujemy możliwości rozwoju naszej działalności w Polsce. Wprowadzone kilka lat temu zmiany przynoszą oczekiwane efekty, co pozwala patrzeć z optymizmem w przyszłość.

■ A propos ustawy o ZSEE i działań związanych ze zużytym sprzętem elektrycznym i elektronicznym, proszę nam powiedzieć, w jakim miejscu obecnie jesteście. Idziemy naprzód, stoimy czy może cofamy się? A może, jak mówią złośliwi, drepczemy w kółko...

Mniej więcej 10 lat i dwie nowelizacje ustawy zajęło nam, mogę tak chyba powiedzieć, bo aktywnie działam w tej branży od 2002 r., doprowadzenie rynku ZSEE do sytuacji, w której organizacje odzysku finansują w imieniu wprowadzających skutecznie działający system. Realizowany jest w nim ambitny cel zbierania i recyklingu 65 proc. masy wprowadzonych urządzeń, rozliczany jest osobno każdy z wprowadzających, a dodatkowo obserwujemy w ostatnim czasie inwestycje zwiększające potencjał przetwarzania elektroodpadów. Organizacje oraz zakłady przetwarzania są rygorystycznie kontrolowane co roku przez or-



■ Wróćmy jeszcze do tematu elektroodpadów i najnowszych przepisów, które je regulują. Oferują Państwo kompleksową usługę w tym zakresie. Co to w praktyce oznacza? Kompleksowość usług jest w mojej opinii bardzo ważnym kryterium, które oprócz ceny decyduje o wyborze oferty w obszarze, w którym działamy. Rozbudowane



struktury Grupy REMONDIS pozwalają nam na zapewnienie rozwiązań dla samorządów i przemysłu nie tylko w obszarze zagospodarowania wszelkiego rodzaju odpadów, ale także logistyki odpadowej i magazynowej, niszczenia i archiwizacji nośników danych, realizacji obowiązków w obszarze rozszerzonej odpowiedzialności producenta produktów w opakowaniach, sprzętu elektrycznego i elektronicznego oraz baterii, edukacji ekologicznej, a także konsultingu środowiskowego.

■ Czy można zatem zrezygnować z którejś części usługi? W sensie – skorzystać tylko z usługi odbioru i transportu?

Jak najbardziej, ofertę i zakres świadczonych usług każdorazowo dopasowujemy do potrzeb naszych klientów. Ich satysfakcja ze współpracy z nami jest dla nas kluczowa.

■ To bardzo elastyczne podejście, jeśli klient może dowolnie wybrać zakres usług, ale czy takie rozdrobnienie dostawców jest wygodne, nie wspominając o aspekcie finansowym?

Zgadza się, opcja „jednego okienka” jest z pewnością wygodna. Dlatego dla naszych klientów koordynujemy współpracę w ramach Grupy we wszystkich obszarach. Dążymy do tego, aby nasi klienci, myśląc o jakimkolwiek wyzwaniu związanym z odpadami, bez wahania kontaktowali się z nami, wiedząc, że otrzymają gotowe, sprawdzone i konkurencyjne cenowo rozwiązania. Z uwagi na wymagania wynikające z obowiązujących przepisów najczęściej konieczne jest jednak i tak zawarcie kilku umów z kilkoma odrębnymi podmiotami.

■ Na terenie całej Polski firma dysponuje własną siecią zbiórki baterii i akumulatorów. To od lat temat rzeka... Jak obecnie wygląda w praktyce ten sektor rynku? REMONDIS Electrorecycling realizuje obowiązki wprowadzających baterie i aku-



mulatory jako tzw. podmiot pośredniczący, na zasadach określonych w stosownej ustawie. Nasza sieć zbierania zużytych baterii w dużej mierze pokrywa się z budowaną siecią zbierania elektroodpadów, co pozwala na optymalizację kosztów pozyskania odpadów. Sukcesywnie rozwijamy sieć zbierania zużytych baterii, proporcjonalnie do rosnących z roku na rok obowiązków, wynikających z ciągłego powiększania się grona naszych klientów.

■ Wspólnie z firmą ELECTRO-SYSTEM stworzyliście Państwo unikalną w skali kraju usługę bezpłatnego odbioru sprzętu wielkogabarytowego bezpośrednio z domu. Mam na myśli projekt pod nazwą Dedydujesz.pl, który działa od blisko 10 lat. Czy nadal cieszy się tak dużą popularnością?

To bardzo trudny i czasochłonny projekt. My jednak lubimy wyzwania i być może dlatego jako jedyni oferujemy usługę o takim zasięgu i standardzie odbioru. Dodatkowo



wo jest to projekt potrzebny społecznie, nie każdy bowiem ma możliwość dostarczenia ciężkiego urządzenia do punktu zbierania. Nasze statystyki pokazują coraz większe zainteresowanie odbiorem wielkogabarytowych urządzeń. W ciągu ostatnich 5 lat przyjęliśmy na DECYDUJESZ.PL ponad 80 tys. zleceń odbioru. W ostatnim czasie obserwujemy wzmożone zainteresowanie korzystaniem z usługi ze strony samorządów, sieci handlowych, a także dystrybutorów sprzętu AGD.

■ REMONDIS i ELECTRO-SYSTEM to bez wątpienia czołowe firmy, jeśli mówimy o edukacji ekologicznej. Zakres Państwa działań jest imponujący! Ostatnią dużą inicjatywą był konkurs „Lato w mieście z Eco Studio”. Co czeka nas jeszcze jesienią z Państwa udziałem?



Zawsze staraliśmy się, aby nasze działania były efektywne. Realizując kampanie edukacyjne w imieniu naszych klientów, chcemy jak najlepiej wydać otrzymane od nich środki. Zależy nam na ciekawych, nieszablonych działaniach i takim jest właśnie Eco Studio ELECTRO-SYSTEM, w ramach którego nawiązaliśmy współpracę ze znaną młodzieżą gwiazdą Internetu, a ostatnio uczestniczką jednego z tanecznych talentshow – Kingą Sawczuk. Jesień to kontynuacja Eco Studia, akcje zbiórkowe, w czasie których także edukujemy, ale również seria filmów edukacyjnych, gdzie główne role odegrają nasze żywe maskotki z Green Team.

■ Zaobserwowałam również Państwa wzmoczoną komunikację w mediach społecznościowych, w szczególności w zakresie naszej wspólnej odpowiedzialności za planetę. Czy to duch czasu, czy pandemia skłoniła Państwa do takiej aktywności w sieci?

Ponieważ nasz zespół to młodzi i dynamiczni ludzie, od zawsze byliśmy obecni w mediach społecznościowych. Koronawirus i ograniczenie możliwości prowadzenia edukacji w plenerze skłoniły nas do opracowania projektu hybrydowego i tak powstało Eco Studio ELECTRO-SYSTEM. W zależności od aktualnie obowiązujących obostrzeń możemy prowadzić nieprzerwanie nasze działania edukacyjne w sieci lub w plenerze. Raporty zasięgu dotarcia są imponujące, a inspirowanie się przez niektóre podmioty konkurencyjne naszymi pomysłami potwierdzają, że był to strzał w dziesiątkę. Cieszę się, że byliśmy pierwsi i mogę zagwarantować, że zamierzamy nadal realizować nasze działania w nieszablony sposób. Zachęcam więc do śledzenia naszych profili w social mediach.

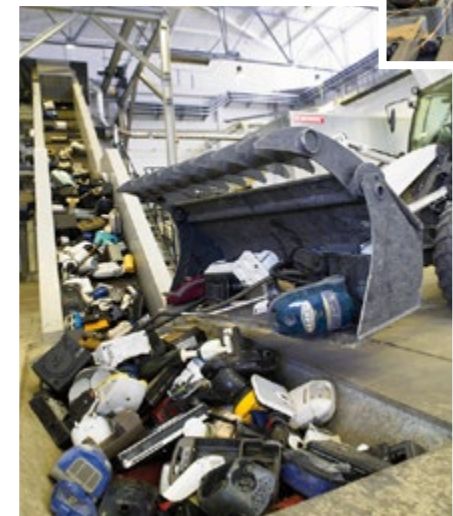
■ Nie jest tajemnicą, że w większości akcji czynny udział biorą pracownicy Remondis, dla których – jak wiemy – często jest to przygoda i misja, a nie firmowy obowiązek. To dobrze o was świadczy.

Zdecydowanie tak. Nasz zespół dba o środowisko nie tylko „zza biurka”, ale także biorąc aktywny udział w różnego rodzaju projektach i akcjach. Przyznam, że nie musimy specjalnie zachęcać do udziału, zazwyczaj wystarczy krótkie hasło i lista chętnych jest gotowa. To bardzo budujące, bo pokazuje, że nasi pracownicy identyfikują się z firmą i wartościami, które są dla REMONDIS ważne.

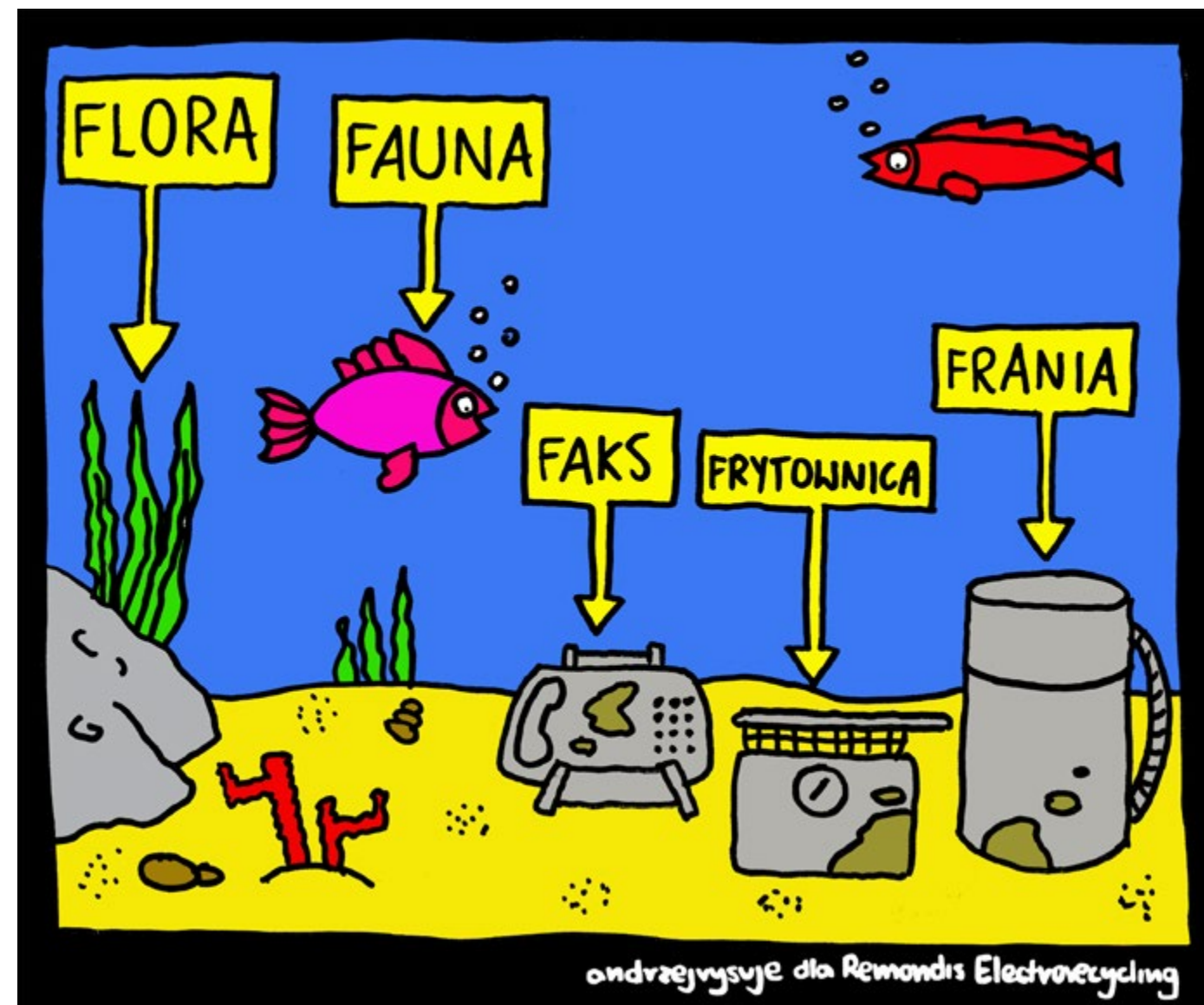
■ Życzymy zatem świetnej atmosfery i mile spędzonego razem czasu. Dziękujemy za rozmowę.

Dziękuję i zapraszam do kontaktu oraz korzystania z naszej oferty.

Rozmawiała:
Agnieszka Poliszewska-Ostrowska ■



Twój partner w recyklingu sprzętu AGD-RTV



ELECTRO - SYSTEM Organizacja Odzysku Sprzętu Elektrycznego i Elektronicznego

- realizacja ustawowych obowiązków producentów i importerów sprzętu elektrycznego i elektronicznego
- autoryzowany przedstawiciel w zakresie ZSEE/WEEE
- ponad 10 lat doświadczenia na polskim rynku
- ponad 1000 obsługiwanych podmiotów
- edukacja ekologiczna
- jakość potwierdzona certyfikatami ISO 9001 i 14001

www.electro-system.pl

REMONDIS Electrorecycling

- lider w branży recyklingu ZSEE/WEEE i zużytych baterii
- dwa zakłady przetwarzania ZSEE w Polsce
- 15-letnie doświadczenie na rynku polskim
- odbiór odpadów na terenie całego kraju
- podmiot pośredniczący dla wprowadzających baterie i akumulatory
- wsparcie wybranych działań edukacyjnych oraz doradztwo w zakresie gospodarki odpadami
- jakość potwierdzona certyfikatami ISO 9001, 14001 i 50001

www.remondis-electro.pl



O K A P Y

Temat numeru!

Temat numeru!



O K A P Y

Wydajne, nowoczesne i stylowe okapy nablátowe

 elica
aria nuova



Fot. Elica

Konstrukcje blatowe to zaawansowane technicznie urządzenia o wyjątkowym, choć charakterystycznym wzornictwie. Ze względu na sposób instalacji mogą pracować stosunkowo cicho, a dzięki odpowiednim silnikom również skutecznie pochłaniać kuchenne opary w absolutnej ciszy.

W kuchennej aranżacji okap pełni często ważną funkcję dekoracyjną. Okazywały się centralnym punktem w przestrzeni kuchennej. Co zrobić, jeśli chcemy tego uniknąć, ale jednocześnie okap jest dla nas bardzo ważnym sprzętem? W takiej sytuacji doskonale sprawdzi się



CIARKO Moondraft Inox

konstrukcja nablutowa, zwana również blatową. Tego typu urządzenia są nierzadko niewidoczne. Możemy wybierać spośród modeli na stałe zamontowanych w blacie oraz takich, które na czas pracy są z niego wysuwane, a po skończonym gotowaniu wsuwane tak, że są niewidoczne. Okapy zabudowywane w blat są nie tylko mniej widoczne, ale też oferują większą swobodę podczas projektowania i aranżacji kuchennego wnętrza. Z jednej strony są funkcjonalne i praktyczne, a z drugiej doskonale prezentują się w kuchennej zabudowie. Modele nablutowe docenią szczególnie ci, którzy stawiają w kuchni na minimalizm i asetyczność, ale jednocześnie oczekują wyszukanego wzornictwa i nowych, nietuzinkowych rozwiązań – w tym wyjątkowej efektywności. Co więcej, pomimo swej kompaktowości okapy blatowe mogą pracować zarówno w trybie wyciągu, jak i pochłaniacza – zależnie od potrzeb użytkownika.

cowanych w blacie oraz takich, które na czas pracy są z niego wysuwane, a po skończonym gotowaniu wsuwane tak, że są niewidoczne. Okapy zabudowywane w blat są nie tylko mniej widoczne, ale też oferują większą swobodę podczas projektowania i aranżacji kuchennego wnętrza. Z jednej strony są funkcjonalne i praktyczne, a z drugiej doskonale prezentują się w kuchennej zabudowie. Modele nablutowe docenią szczególnie ci, którzy stawiają w kuchni na minimalizm i asetyczność, ale jednocześnie oczekują wyszukanego wzornictwa i nowych, nietuzinkowych rozwiązań – w tym wyjątkowej efektywności. Co więcej, pomimo swej kompaktowości okapy blatowe mogą pracować zarówno w trybie wyciągu, jak i pochłaniacza – zależnie od potrzeb użytkownika.

Kiedyś nowość – dziś codzienność

Okapy montowane bezpośrednio w blatach kuchennych stały się standardowymi produktami w ofercie niemal wszystkich producentów sprzętu gospodarstwa domowego, a szczególności tych, którzy specjalizują się w produkcji okapów. Te urządzenia są stylowymi i minimalistycznymi rozwiązaniami zamkniętymi w nowoczesnych formach. Dużą wydajność tego typu konstrukcji w połączeniu ze stosunkowo niewielką odległością od oparów sprawiają, że modele te są wyjątkowo skuteczne w działaniu



ELICA GetUp BL MAT/A/90

i również funkcjonalne jak inne, tradycyjne konstrukcje, takie jak okapy przyściennne czy szafkowe. Warto dodać, że niektóre modele nablutowe mogą być obsługiwane przez silniki zewnętrzne, co dodatkowo zmniejsza hałas wytwarzany podczas ich pracy. Produkcja modeli nablutowych wymaga odpowiedniej wiedzy technicznej i projektowej, a przede wszystkim określo-



Fot. Gaggenau

nych technologii produkcyjnych. Tego typu konstrukcje oferuje coraz większa grupa producentów. Wśród nich są m.in. Ciarko, Elica, Faber, Falmec, Gaggenau, Smeg, Miele czy Siemens.

Różne konstrukcje – duże możliwości

Okapy blatowe mogą występować w formie ruchomej, czyli wysuwanej z blatu, lub w formie stałej – płaskiego wyciągu nablutowego zamontowanego obok modułowych płyt grzewczych lub pomiędzy nimi. Niezależnie od typu okapy montowane w blacie w kuchennej zabudowie są bardzo praktyczne, a do tego efektowne i efektywne. Umieszczone są zawsze w bezpośredniej bliskości płyty grzewczej, a ich ostateczna konstrukcja ma znaczny wpływ na skuteczność i efektywność filtrowania powietrza w kuchni. To, jak okap został zaprojektowany i wykonany oraz w jakim trybie pracuje, ma dla wenty-



Fot. Falmec



Fot. Elica



Fot. Siemens

Okap nablutowy, kiedy jest niewykorzystywany, może być praktycznie niewidoczny w kuchennej zabudowie.

Ciarko oferuje najwyższej wysuwający się okap



Modele blatowe są nie tylko praktyczne, ale i stylowe. Potwierdzeniem tego jest model Moondraft marki Ciarko. Jest on jednym z najwyższej wysuwających się okapów w tej kategorii produktowej na rynku. Wysuwa się z blatu na wysokość od 10 do aż 50 cm. Dzięki zastosowaniu profesjonalnego mechanizmu, wykorzystywanego również w przemyśle motoryzacyjnym, urządzenie niezwykle stabilnie i płynnie wysuwa się i opuszcza. Skutecznie pochłania zapachy, cząsteczki pary i tłuszczu. Okap ma szerokość 90 cm i odznacza się imponującymi możliwościami technicznymi. Zastosowany energooszczędny silnik bezszczotkowy potrafi nie tylko szybko i skutecznie oczyścić pomieszcze-

Fot. Ciarko

nie z oparów (maksymalna wydajność w trybie wyciągu to 695 m³/h), ale również jest przy tym niezwykle cichy. Na najwyższym biegu emituje hałas o natężeniu 65 dB(A), a w trybie Boost 67 dB(A). Okap wyposażono także w energooszczędne oświetlenie LED o mocy 20 W. Diody, które zostały umiejscowione w najniższych partiach konstrukcji, skutecznie doświetlają powierzchnię roboczą płyty. Sterowanie nie oparów (maksymalna wydajność w trybie wyciągu to 695 m³/h), ale również jest przy tym niezwykle cichy. Na najwyższym biegu emituje hałas o natężeniu 65 dB(A), a w trybie Boost 67 dB(A). Okap wyposażono także w energooszczędne oświetlenie LED o mocy 20 W. Diody, które zostały umiejscowione w najniższych partiach konstrukcji, skutecznie doświetlają powierzchnię roboczą płyty. Sterowanie

okapem odbywa się za pomocą podświetlanego dotykowego panelu sterowania, umieszczonego na górnej części urządzenia. Aby wybrać dowolną funkcję oraz poziom intensywności pracy urządzenia, wystarczy jedno delikatne dotknięcie określonego miejsca na panelu.

Do wyboru są dwie wersje kolorystyczne: czarna matowa lub inoksowa – obie z charakterystyczną pionową taflą z hartowanego szkła barwionego na czarno. Połączenie obu materiałów sprawia, że okap staje się subtelnym dodatkiem dekoracyjnym każdej kuchennej przestrzeni. Co więcej, ruchoma konstrukcja pozwala na schowanie okapu w blacie i wysunięcie urządzenia dopiero wtedy, kiedy użytkownik zamierza z niego skorzystać.

lacji i jej skuteczności fundamentalne znaczenie. Warto pamiętać, że ruch mas powietrza rządzi się określonymi prawami – nie może napotykać przeciwnych prądów, innych nurtów czy wirów. Niewskazane są także nagłe spadki ciśnienia i inne „przeszkody”. Dlatego tak ważne jest, jak zaprojektowano i wykonano czaszę okapu, wlot silnikowy, sam silnik oraz kanał wentylacyjny. Na jakość wymiany mas powietrza ma więc wpływ cała komora okapu, jej kształty, uwypuklenia, kąty i nachylenia, ale i sam materiał, z jakiego został wykonany. Równie ważną kwestią jest to, czy okap będzie pracował w trybie wyciągu czy pochłaniacza. Zastosowanie pierwszego rozwiązania nie zawsze jest możliwe, niemniej wszędzie tam, gdzie mamy taką możliwość, warto stosować tryb wywiewowy. Jaki to ma wpływ na opary? O tym opowiemy więcej w dalszej części.

Pochłaniacz lub wyciąg – ty decydujesz

Niezależnie od tego, czy mamy do czynienia z konstrukcją wysuwaną z blatu, czy montowaną „na sztywno” obok płyt grzewczych, ważnym aspektem zwią-

zanym ze skuteczną wymianą powietrza oraz jego oczyszczaniem są filtry. Wiele osób, w tym specjalistów, przesuwa ten element na dalszy plan, podczas gdy stanowi on bardzo ważną kwestię. Sam filtr, zarówno podczas pracy wywiewowej w trybie wyciągu czy recyrkulacyjnej w trybie pochłaniacza, ma wpływ na skuteczność oczyszczania zanieczyszczonego powietrza. Przez filtr przepływają zasysane masy powietrza. Wraz z jego zabrudzeniem zmniejsza się efektywność pracy okapu. Nie wystarczy przy tym, żeby okap był piękny i miał największą wydaj-

Okapy nablutowe mogą być wyposażone w rozmaite panele sterowania, od mechanicznych po sensorowe.



Fot. Elica



FABER Fabula Plus BK 90

ma, ma istotny wpływ na eliminację cząstek tłuszczu i różnego typu oparów. Należy w tym miejscu mocno podkreślić, że wpływa to nie tylko na nasze zdrowie, ale też stan całej kuchni, mebli i innych sprzętów znajdujących się w przestrzeni kuchennej – w tym na sam okap. Bagatelizowanie tej sfery to poważny błąd. Tak jak okap, tak również filtry wybierając należy zawsze najlepszej jakości. Okresowo również należy je myć lub wymieniać. Warto przy okazji dodać, że rodzaj i typ filtra, a także jego wy-



GAGGENAU AL200190

konanie i użyte do produkcji materiały mają znaczący wpływ skuteczności oczyszczania zanieczyszczonego powietrza. Przez filtr przepływają zasysane masy powietrza. Wraz z jego zabrudzeniem zmniejsza się efektywność pracy okapu. Nie wystarczy przy tym, żeby okap był piękny i miał największą wydaj-



Fot. Siemens



Fot. Falmec



Fot. Ciarko

Przed montażem

– sprawdź możliwości

Montaż okapu blatowego jest znacznie bardziej wymagający niż chociażby modelu podszafrkowego czy tzw. wkładu. Z tego względu warto wcześniej dobrze zaplanować całą instalację. Pozwoli to dostosować sposób podłączenia sprzętu do kanału wentylacyjnego. Istotne jest również miejsce instalacji okapu. Inaczej będzie wyglądało podłączenie okapu blatowego do wentylacji, jeśli ten będzie montowany na wyspie kuchennej, a inaczej, jeśli będzie znajdował się w ciągu zabudowy meblowej, umiejscowionej zazwyczaj przy ścianie. Montując okap blatowy, warto wspomóc się rysunkiem technicznym urządzenia, który jest dołączany przy zakupie sprzętu, jak również dostępny na stronie produ-

Zastosowane w okapach wysuwanych z blatu oświetlenie skutecznie doświetla przestrzeń roboczą w kuchni.

ność i najlepszą skuteczność. Istotniejsze są odpowiednie jego dobranie do wielkości pomieszczenia oraz prawidłowy montaż, a także okresowa pielęgnacja i konserwacja, także filtrów.



Fot. Gaggenau



ELICA GetUp CAST IRON/A/90

centa. Znajdziemy tam wszelkie niezbędne wymiary urządzenia, co ułatwi dopasowanie przestrzeni wymaganej do montażu sprzętu.

Jeśli podłączenie okapu do wentylacji nie jest możliwe lub jest utrudnione (np. przez zbyt dużą odległość od otworu wentylacyjnego), wówczas modele nabladowe mają zwykle możliwość pracy w trybie pochłaniacza. Należy wtedy zamontować w okapie



CIARKO Moondraft Czarny Mat

filtr węglowy, który będzie skutecznie wychwytywał zanieczyszczenia z pochłanianego powietrza. Montaż okapu nie jest skomplikowaną czynnością. Dysponując prostymi narzędziami oraz instrukcją montażu, będziemy w stanie dokonać tego samodzielnie, ewentualnie z pomocą drugiej osoby. Zawsze możemy też skorzystać z pomocy specjalistów, którzy dokładnie wiedzą, jak to wykonać, aby okap działał sprawnie i wydajnie.

Pojawia się i znika – zależnie od potrzeb

W modelach wysuwanych z blatu sam stopień wysunięcia urządzenia można swobodnie regulować. Zależnie od modelu zakres regulacji jest nieco inny, zwłaszcza jeśli chodzi o maksymalną wysokość, na jaką można wysunąć okap. Na



ELICA GetUp NAKED/A/90

przykład w modelu Moondraft (Ciarko Design) zakres regulacji wysokości wysuwu elementu pochłaniającego opary wynosi od 10 do 50 cm. Im większy zakres regulacji, tym lepiej można dostosować wysokość okapu do przygotowywanych dań, wyróżniających się specyficzną intensywnością wydobycia oparów, a także wysokości i wielkości naczyń, w których je przygotowujemy. Możemy ustawić okap niżej, jeśli potrawę smażymy na patelni, i wyżej, jeśli korzystamy z garnków. W ten sposób zapachy i opary powstające podczas smażenia czy gotowania mogą zostać błyskawicznie zneutralizowane.

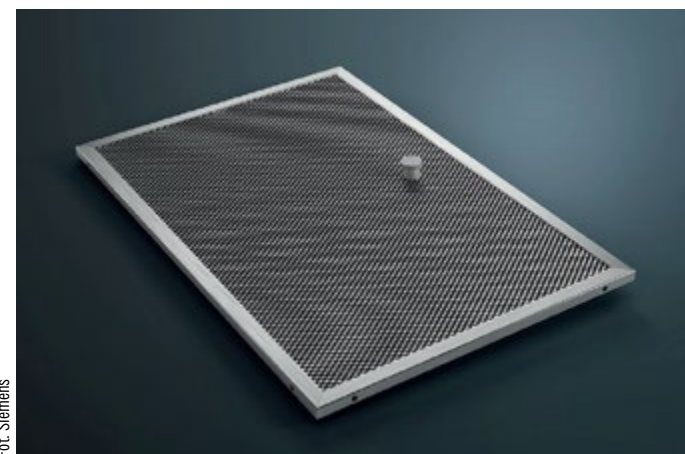


FALMEC Dawn Draft 90 czarny

Gdy okap nie jest już potrzebny, można go wsunąć z powrotem do kasety. Niezwykle ważny jest więc płynny i bezawaryjny mechanizm wysuwania i wsuwania urządzenia. Nierzadko producenci tego typu urządzeń wyposażają je w specjalne czujniki, które zapobiegają np. przypadkowemu przycięciu palców. To bezpieczne rozwiązanie stosowane jest również w przemyśle motoryzacyjnym.

Serce okapu – silnik

Producenci starają się, aby wprowadzane przez nich na rynek kolejne modele okapów pracowały coraz wydajniej, ale jednocześnie zużywały coraz mniej energii i odznaczały się cichą pracą. To m.in. właśnie z tych względów w okapach zaczęto stosować nowoczesne silniki bezszczotkowe BLDC (od ang. BrushLess Direct-Current). Silnik BLDC może zużywać nawet do 95 proc. mniej energii w porównaniu z tradycyjnym silnikiem o podobnej wydajności. Dzięki niemu pod-



Fot. Siemens

Aplikacja Elica Connect App w modelu Elica Getup

Aplikacja Elica Connect App jest cennym narzędziem przekazyującym przydatne informacje o stanie okapu lub o wszelkich działaniach, które należy podjąć, aby lepiej chronić nie tylko samo urządzenie, ale również powietrze w domu. Aplikacja pozwala na łatwe przeglądanie stanu filtrów i śledzenie, kiedy należy je wyczyścić, wymienić lub zregenerować, zapewniając w ten sposób doskonałą wydajność i czyste powietrze w domu przez cały czas. Elica GetUp to okap nabladowy stworzony z myślą o potrzebach optymalizacji przestrzeni, dużej wydajności i niebanalnej stylistyce. Zaprojektowano cztery wersje, które doskonale pasują do współczesnych kuchni, gdzie funkcjonalność często łączy się z pomysłowym projektem. GetUp dostępny jest w wykończeniu total black, stainless steel, cast iron i naked. Ta ostatnia wersja jest najlepszym przykładem możliwości dostosowania produktu do potrzeb klienta: możliwe jest użycie tego samego materiału, z którego wykonany jest blat kuchenny, również do pokrycia frontu okapu



Fot. Elica

GetUp, aby stworzyć jednolity i liniowy wygląd. Duża moc ssania modelu GetUp zapewnia usuwanie wszystkich zanieczyszczeń oraz pary wodnej. W wersji filtrującej specjalne filtry nowej generacji Long Life Filters mogą być regenerowane nawet przez 3 lata i wychwytywać zapachy ze skutecznością ponad 80 proc. (w porównaniu ze średnią rynkową 60 proc.). Ten okap, który w razie potrzeby dyskretnie chowa się w blacie kuchennym, jest na tyle kompaktowy, że w szafce, w której jest zainstalowany, pozostaje wystarczająco dużo miejsca, aby umieścić dodatkowo szuflady o głębokości 45 cm.

czas pracy okapu, nawet na wysokich trybach, w kuchni jest bardzo cicho, a powietrze pozostaje czyste nawet po kilkugodzinnym gotowaniu. Silnik BLDC może być zamontowany bezpośrednio do okapu lub w odległości do 8 m od niego. Co ważne, bezszczotkowe konstrukcje silników nie zmniejszają swojej wydajności wraz z upływem czasu, a ponadto mniejsza jest awaryjność modelu, w którym został on zastosowany. Warto zaznaczyć, że o emisji hałasu decydują również konstrukcja danej konstrukcji okapu, specjalne systemy wyciszenia oraz

materiały tłumiące hałas. Nietypowym, niezwykle praktycznym, choć rzadziej stosowanym, rozwiązaniem jest montaż silnika nie wewnątrz obudowy okapu, ale poza samą kuchnię. Silnik napędzają-



GAGGENAU AL200180

nych okapu. Właśnie z uwagi na cichą pracę okapu chętniej będziemy korzystać z wyższych biegów czy nawet trybu intensywnego.

Czujniki i wskaźniki

Okapy blatowe, w zależności od modelu i awansowania technicznego, mogą być wyposażone w specjalne czujniki. Jednym z udogodnień wynikających z ich zastosowania jest np. to, że podczas gotowania nie musimy regulować mocy, z którą okap zasysa opary. Okap uruchamia się i dostosowuje prędkość pracy automatycznie dzięki wbudowanym sensorom, których za-

W modelach nabladowych stosowane są metalowe filtry, które nadają się do mycia również w zmywarce.



ELICA GetUp IX/A/90

daniem jest kontrola ilości oraz intensywności oparów. Następnie samoczynnie dostosowuje moc pochłaniania do ilości zanieczyszczeń znajdujących się w powietrzu.

W zaawansowanych modelach czujniki same wykrywają dym lub nieprzyjemny zapach, np. papierosów, by samoczynnie oczyścić powietrze. Niektóre modele mogą również automatycznie powiadomić o potrzebie umycia filtra odtłuszczającego. Dzięki takiemu rozwiązaniu nie musimy myśleć o konieczności mycia go co kilka tygodni, ponieważ urządze-

nie samo nas zaalarmuje, jeśli zajdzie taka potrzeba. Przy częstym gotowaniu to istotne, zwłaszcza wtedy, gdy filtr zapełni się cząstkami tłuszczów. Występują również modele, które poinformują nas o potrzebie wymiany filtra węglowego. W tego typu urządzeniach sygnalizowane jest to specjalną lampką kontrolną, która świeci się na panelu sterowania. To daje najszybszą informację o potrzebie



FALMEC Dawn Draft 90

wykonania czynności i dzięki temu umożliwiła stałą kontrolę nad systemem filtracji, a tym samym zapewnia sprawną pracę sprzętu.

Faber umożliwia zastosowanie zewnętrznego silnika

Marka Faber w modelach nablutowych Fabula PLUS 90 i 60 cm oferuje opcję wyjęcia silnika z konstrukcji urządzenia i zamontowania go w innej części domu, poza przestrzenią kuchenną. Taki montaż znacznie obniża poziom hałasu, co wpływa znacząco na komfort użytkowania sprzętu. Model Fabula, kiedy jest wyłączony, po-

(90 cm) oraz 630 m³/h (60 cm). Okapy Fabula zostały wyposażone w szereg przydatnych funkcji. Jedną z nich jest tak zwany Program 24, podczas którego okap pozostaje włączony przez 24 godziny w celu ciągłej wymiany powietrza z natężeniem hałasu niesłyszalnym dla ludzkiego ucha. W kuchni powstaje strefa czystego powietrza, dzięki czemu kuchenna przestrzeń staje się przyjemnym do wspólnego spędzania czasu miejscem bez nieprzyjemnych zapachów. Praktyczną funkcją jest też alarm filtra, który sygnalizuje porę jego okresowej wymiany. Dotyczy to nie tylko filtra przeciw tłuszczowemu, ale również węglowego. To szczególnie istotne, jeśli używamy okapu tylko w trybie pochłaniacza. Czysty filtr to sprawne działanie okapu oraz odpowiednio oczyszczone powietrze w kuchni. Okapy Fabula o szerokościach 90 i 60 cm i są dostępne w dwóch wersjach kolorystycznych – model Fabula Plus WH 90 cm jest połączeniem stali szlachetnej i szkła barwionego na biało, a model Fabula Plus BK 90 i 60 cm występuje z czarnym szkłem.

zostaje ukryty pod powierzchnią blatu. Widoczny jest tylko dotykowy panel sterowania, wykonany z bezpiecznego szkła hartowanego. Elegancie i cienkie szkło tworzy wraz z blatem i znajdującą się w bezpośredniej bliskości płytą jednolitą powierzchnię. Po włączeniu korpus okapu wysuwa się, aby skutecznie usunąć opary. Urządzenie może pracować zarówno w trybie pochłaniacza, jak i wyciągu, po odpowiedniej instalacji. Dotykowy panel sterowania zapewnia szybką i intuicyjną obsługę, sterowanie oraz zmianę trybów pracy. Równie wygodnie możemy też obsługiwać urządzenie przy pomocy pilota zdalnego sterowania. Model może pracować z 4 prędkościami oraz dodatkowo w tak zwanym trybie „intensywnym”, podczas którego jego wydajność wynosi 700 m³/h



SIEMENS LD98WMM60

Czyszczenie przedłuża sprawność działania

Każdy sprzęt wymaga czyszczenia i okresowej konserwacji, a także pielęgnacji, niezależnie od tego, czy mówimy tu o płycie grzewczej, kuchenke mikrofalowej, pralce czy okapie. Przekonanie, że nie trzeba czyścić okapu, bo to on jest sprzętem, który oczyszcza, jest złudne, ponieważ szczególnie w pomieszczeniu kuchennym cząsteczki tłuszczów i oparów osiadają nie tylko na jego filtrze, ale również na obudowie, panelu sterowania oraz wszystkich innych elementach mających styczność z powietrzem w kuchni. Mogłoby się wydawać, że najwięcej pracy włożymy w pielęgnację miejsc, gdzie sterujemy urządzeniem, aby pozbyć się odcisków palców, które powstały podczas jego użytkowania, jednak to nie do końca prawda. Wiele zabrudzeń schowanych jest głębiej i warto, aby dla sprawnego działania, a także naszego spokoju podczas użytkowania, czyścić okap w miarę możliwości jak najczęściej.

Idealnie byłoby czyścić okap po każdym gotowaniu. Niemniej jeśli gotujemy raz na jakiś czas, możemy tę czynność wykonywać okresowo. Jeśli gotujemy dużo i często, okap również powinien być częściej pielęgnowany. Dotyczy to zarówno samej obudowy, jak i zastosowanych w urządzeniu filtrów. Czyszczenie wykonywane systematycznie nie będzie zajmowało nam tak wiele

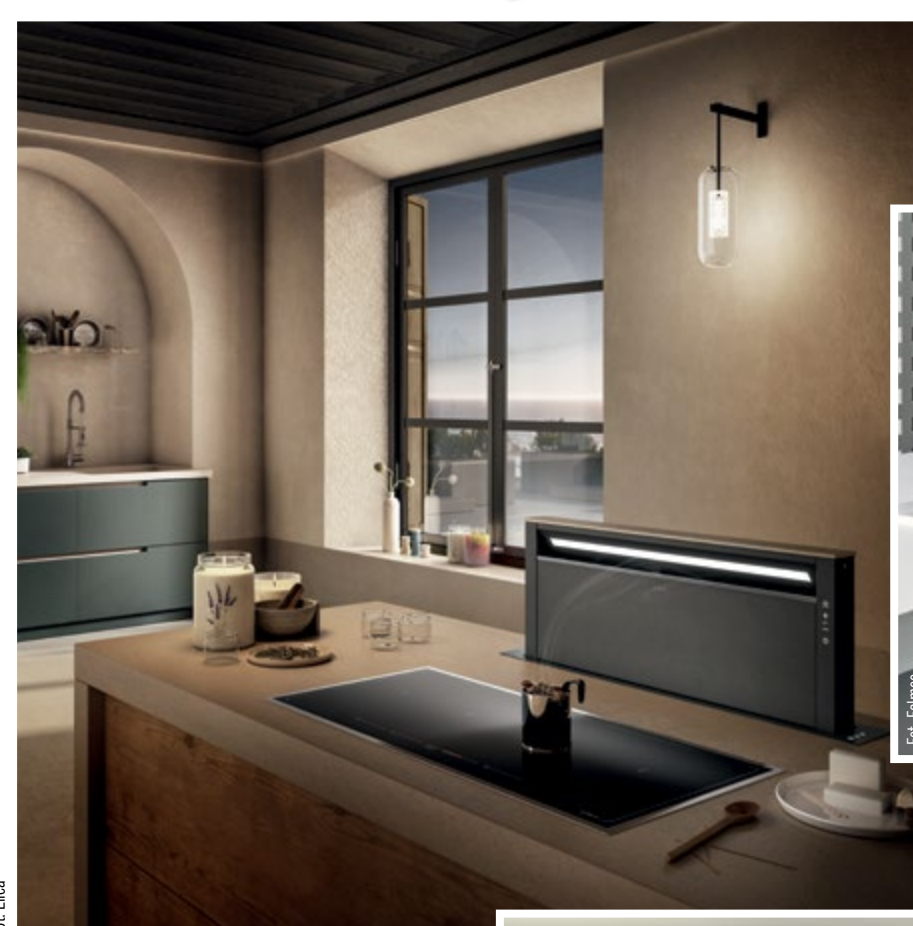


FABER Fabula Plus WH 90

czasu, jak czyszczenie sporadyczne, ponieważ zanieczyszczenia nie będą długo gromadzone, a tym samym będziemy je mogli łatwiej usunąć.

Czym najskuteczniej czyścić okap?

Na rynku dostępnych jest wiele detergentów przeznaczonych do różnego rodzaju powierzchni. Również sami producenci okapów mają je w ofercie i możemy skorzystać z ich rekomendacji w zależności od rodzaju zastosowanego



Fot. Elica

Okapy nablutowe, dzięki swej konstrukcji, będą idealnym sprzętem zarówno do kuchni utrzymanych w stylu klasycznym, jak i nowoczesnym.

w urządzeniu materiału. Do czyszczenia i pielęgnacji okapów można stosować środki powierzchniowo czynne, również takie, które są przeznaczone do czyszczenia stali nierdzewnej i do delikatnego tworzywa sztucznego, oraz preparaty na bazie alkoholu przeznaczone do powierzchni szklanych. Warto pamiętać, że nie powinniśmy korzystać ze środków, które są szczególnie odradzane do czyszczenia powierzchni wykonanych z określonych materiałów. Na przykład silnie czyszczący środek do mycia zlewozmywaków zawierający nierządno podchloryn sodowy lub inne chlorki może odbarwić powierzchnię stali. Środki myjące zawierające alkohol, nawet rozcieńczony, mogą uszkodzić lakierowane powierzchnie obudowy urządzenia.

Do mycia obudowy wystarczy miękka ściereczka lub gąbka oraz ciepła woda z dodatkiem delikatnego detergentu. Niezawodny w myciu wszelkich zatłuszczonych powierzchni jest tradycyjny i dostępny zapewne w każdej kuchni, płyn do mycia naczyń. Silnie zabrudzone powierzchnie możemy wcześniej namoczyć lub zastosować detergenty rekomendowane przez producenta. Unikajmy

została dziś zastąpiona różnego rodzaju stalami szlachetnymi, aluminium, lakierowanym drewnem, szkłem hartowanym, a nawet miedzią. Wszystkie wymienione materiały odznaczają się długą trwałością, ale pod jednym warunkiem – kiedy są odpowiednio pielęgnowane.



Fot. Falmecc

Konstrukcje wykonane ze stali nierdzewnej oraz aluminium, a także z lakierowanymi elementami z dodatkiem różnego rodzaju tworzyw sztucznych są najmniej wymagające, jeśli chodzi o utrzymanie w czystości. Myje się je dosyć

łatwo, ponieważ wystarczy nanieść cienką warstwę odpowiedniego środka i delikatną ściereczką rozprowadzić go po całej powierzchni. Kolistymi ruchami należy wmasować specyfik w elementy tak, aby domyć wszelkie zabrudzenia. Jeśli zabrudzenia lub plamy są trudne do usunięcia, należy docisnąć ściereczkę lub po prostu zastosować specjalny rozpuszczalnik do plam z tłuszczów lub trudno zmywalnych zabrudzeń rekomendowany przez producenta okapu. Nierządno okapy wyposażone są w szklane elementy, które mogą pełnić zarówno funkcję dekoracyjną, jak i praktyczną. Może być z nich wykonana np. część wy-



Fot. Gaggenau

wszelkiego rodzaju szorstkich gąbek, druciaków czy tak zwanych mleczek, które, co prawda, znakomicie radzą sobie z przypalonym tłuszczem, niemniej rysują delikatne powierzchnie, które potem wyglądają nieestetycznie. Co gorsza, takie zarysowania mogą prowadzić do dalszej korozji, a w konsekwencji uszkodzeniu okapu.

Różne materiały wymagają innych środków
Oprócz niebanalnych kształtów okapy blatowe mogą być wykonane z rozmaitych materiałów. Najpopularniejsza niegdyś stal pokryta emalią

suwana z blatu lub też panel sterowania. Szkło hartowane nadaje okapowi elegancki wygląd, a przy tym może być barwione na dowolny kolor. Szkłane wykończenia, o ile producent tego nie zabrania z uwagi na zastosowane wybarwienie, możemy myć płynem do szyb i luster. Również tym, który zawiera alkohol i jego pochodne. Możemy również zastosować płyn do mycia naczyń, który, co prawda, skutecznie poradzi sobie z tłuszczem i będzie bezpieczny dla szklanych powierzchni, ale zostawi na szkle nieestetyczne smugi. Płyny do szyb nie zostawiają smug i zacieków, dlatego je polecamy.



ELICA. Linia Elica Connect

Elica Connect – łączy intuicję i innowacyjność

Urządzenia kuchenne marki Elica wyróżniają się oryginalnym wzornictwem, doskonałą jakością materiałów i najnowocześniejszymi rozwiązaniami, które bazują na wynikach prac działu badawczo-rozwojowego. Linia Elica Connect to gama „inteligentnych” okapów, w których innowacja została połączona z najnowszą techniką pochłaniania kuchennych oparów, aby zapewnić lepszą wydajność i oszczędność czasu.



fon (także zdalnie) za pomocą aplikacji Elica Connect App. Jest ona wyjątkowo przyjazna dla użytkownika i została zaprojektowana tak, aby umożliwić stałą kontrolę nad poszczególnymi funkcjami. Można ustawić okap tak, aby się włączał lub wyłączał, regulować intensywność pochłaniania oparów i oświetlenia, monitorować stan filtrów lub skontaktować się z serwisem.

Aplikacja Elica Connect App jest cennym narzędziem przekazującym przydatne informacje o stanie okapu lub o wszelkich działaniach, które należy podjąć, aby lepiej chronić nie tylko samo urządzenie, ale również czyste powietrze w domu. Aplikacja pozwala na łatwe przeglądanie stanu filtrów i śledzenie, kiedy należy je wyczyścić, wymienić lub zregenerować, zapewniając w ten sposób doskonałą wydajność i czyste powietrze w domu przez cały czas. Ponadto, jeśli filtr wymaga wymiany, użytkownik zostaje przekierowany bezpośrednio na stronę sklepu internetowego Elica, aby zamówić filtr kompatybilny z danym produktem. Oznacza to, że nie musi szukać go na stronie internetowej i może złożyć zamówienie z dostawą bezpośrednio na swój adres domowy.

Połączenie z najpopularniejszymi rozwiązaniami bazującymi na sztucznej inteligencji, takimi jak Amazon Alexa, pozwala również na wykorzystanie praktycznego sterowania głosowego do aktywacji głównych funkcji okapu z serii Elica Connect. Wystarczy prosta komenda głosowa, aby aktywować i dezaktywować okap, sterować mocą podczas gotowania lub regulować intensywność oświetlenia. Wszystko to odbywa się bez użycia rąk, dzięki czemu użytkownik może całkowicie skupić się na przygotowywaniu potraw! Dodatkowo może stworzyć idealną



atmosferę o każdej porze dnia, ustawiając dowolne oświetlenie, które zwiększy komfort gotowania i przebywania w przestrzeni kuchennej. Elica Connect – dostępne modele:

■ HIDDEN 2.0@

Elica Hidden 2.0@ to pierwszy połączony okap do zabudowy firmy Elica, model zaprojektowany tak, aby zniknął w szafce wiszącej oraz aby zagwarantować najlepszą wydajność ssania i łączność na małej przestrzeni. Kształt odwróconej litery T zwalnia miejsce wewnątrz jednostki ściiennej, w którym można przechowywać przyprawę lub książki z przepisami.

■ GETUP

Elica GetUp to okap nablatowy stworzony z myślą o potrzebach optymalizacji przestrzeni, dużej wydajności i niebanalnej stylistyce. Zaprojektowano cztery wersje, które doskonale pasują do współczesnych kuchni, gdzie funkcjonalność często łączy się z pomysłowym projektem.

■ SUPER PLAT

Super Plat firmy Elica to elegancki okap naścienne zaprojektowany z myślą o nowoczesnych domach, w których kuchnia często stanowi część otwartej przestrzeni domowej. Dzięki kompaktowej budowie i nowoczesnemu wykończeniu może być umieszczony pomiędzy szafkami wiszącymi, nie zakłócając liniowej i wyrefinowanej zabudowy kuchni, tworząc w ten sposób inteligentnie zaaranżowane i wyróżniające się środowisko.

Przestrzenie we współczesnych domach są coraz częściej hybrydowe i wymagają przemyślanego wyposażenia, które można dostosować do stylu życia wszystkich domowników. W serii Elica Connect dostępne są trzy modele okapów, które można dostosować do wszelkich potrzeb instalacyjnych. Są one wyposażone w Wi-Fi i dlatego mogą być aktywowane głosem lub sterowane bezpośrednio przez smart-



AMICA. Zmywarka DIM68C10EBONSWiD

Higieniczne i sterylne zmywanie

Amica oferuje nowy model zmywarki do zabudowy, który zaskakuje łatwością obsługi, nowymi funkcjami ułatwiającymi codzienne użytkowanie oraz oszczędnością czasu, wody i energii. Sprzęt gwarantuje maksymalną sterylność zmywania, co jest odpowiedzią na zapotrzebowanie klientów.



Nowa zmywarka do zabudowy DIM68C10EBONSWiD to przede wszystkim urządzenie spełniające założenia nowej kampanii promocyjnej marki Amica. Sprzęt gospodarstwa domowego ma być na tyle łatwy i intuicyjny w obsłudze, aby mógł z niego korzystać i obsługiwać go każdy członek rodziny. Łatwa obsługa to przede wszystkim nowe funkcje, a komfort użytkowania – nowoczesne udogodnienia techniczne. Na szczególną uwagę zasługuje bezszotkowy silnik SilentDrive 3.0, który dzięki płynnej regulacji obrotów dynamicznie dopasowuje ciśnienie wody do programu i rodzaju naczyń. Zapewnia to wyjątkowo skuteczne, a zarazem ciche i energooszczędne zmywanie, nawet podczas krótkich programów. Wyjątkowo cichą pracę zapewniają dodatkowo specjalne maty wygłuszające zastosowane wewnątrz obudowy zmywarki. Zmywarka DIM68C10EBONSWiD zapewnia higieniczne i sterylne zmywanie dzięki zastosowaniu szeregu dodatkowych funkcji. Wśród nich warto wymienić program Higiena+, podczas którego woda podgrzewana jest



do temperatury 70 °C, dzięki czemu z naczyń zostają usunięte bakterie i drobnoustroje. Kolejną jest funkcja Steam Power Pro, czyli zaawansowany system generowania pary. Podczas zmywania para używana jest dwukrotnie. Najpierw na początku cyklu do rozmiękczenia zaschniętych lub intensywnie zabrudzonych naczyń, co znacznie wspomaga późniejsze mycie. Drugie użycie pary następuje przed zakończeniem cyklu. Wtedy jej zadaniem jest eliminacja bakterii oraz dezynfekcja i dosuszenie naczyń. Warto wspomnieć również o funkcji UV Hygiene Technology, podczas której aktywowane są promienie ultrafioletowe. Ich aktywacja następuje w różnych fazach mycia i suszenia, co skutecznie eliminuje niebezpieczne drobnoustroje, bakterie i wirusy z całej zmywarki. Dopelnieniem funkcji dbających o sterylność mytych naczyń jest filtr AntiBacteria Filter ze specjalną powłoką antybakteryjną, która zapewnia eliminację patogenów oraz redukcję nieprzyjemnych zapachów w zmywarce.

MPM. Lodówka do zabudowy MPM-116-CJI-17/A

Podblatowa lodówka do zabudowy

Marka MPM wprowadza nowy model lodówki do zabudowy. Urządzenie jest kompaktowe i można je zbudować w ciągu dolnej zabudowy kuchennej. Mnogość funkcji oraz przestronność wnętrza są cechami szczególnymi tego sprzętu.



Lodówka MPM-116-CJI-17/A charakteryzuje się niewielkimi wymiarami, dzięki czemu jest to praktyczne rozwiązanie w mieszkaniach typu studio, małych kuchniach, pensjonatach czy w domkach letniskowych. Część chłodząca ma pojemność aż 104 l. Zamrażalnik znajdujący się wewnątrz komory chłodzenia pomieści 17 l żywności. Temperatura, jaka panuje w komorze zamrażania, to najczęściej spotykana wartość, czyli -18 °C. Zdolność zamrażania wynosi natomiast 2,0 kg/24 h. Wnętrze lodówki MPM-116-CJI-17 zostało w pełni wykorzystane i bardzo dokładnie przemyślane. W części chłodzącej do dyspozycji użytkownika znajdują się 2 szklane półki oraz pojemnik do przechowywania warzyw i owo-



ców. Na drzwiach lodówki umieszczono półkę specjalnie przeznaczoną do bezpiecznego przechowywania jajek oraz praktyczny, przesuwany balkonik i dodatkowo wygodną półkę na butelki. W modelu MPM-116-CJI-17 mamy możliwość zmiany kierunku otwierania drzwi, co oznacza, że z łatwością dopasujemy użytkowanie lodówki do układu pomieszczenia, a także naszych potrzeb i oczekiwań. Urządzenie wyposażone jest w tak zwane zawiasy nożycowe, które wyróżnia duża odporność na większe obciążenia. Funkcjonalność sprzętu dopełnia praktyczne i energooszczędne oświetlenie LED. Za sprawą nowoczesnego systemu wentylacji urządzenie nie wymaga dodatkowych zabiegów montażowych, obejmujących nawiercanie otworów wentylacyjnych. Co więcej, dół lodówki możemy dowolnie zasłonić zabudową meblową, co dodaje urządzeniu możliwości montażowych, aby jak najlepiej dopasować je do wystroju przestrzeni kuchennej.



Wielozadaniowe szuflady grzewcze

Szuflady grzewcze to stosunkowo nowe rozwiązania AGD. Mogą stanowić praktyczny zestaw z piekarnikiem, kuchenką mikrofalową lub ekspresem do kawy. Na pewno dopełnią funkcjonalność tych sprzętów, a tym samym sprawią, że gotowanie stanie się przyjemniejsze.

Zszuflady grzewczej będą zadowoleni zarówno dorośli, jak i dzieci, które będą mogły w niej z łatwością przygotować słodkie przysmaki, np. gorącą czekoladę. Urządzenie można wykorzystać do podgrzania naczyń, podtrzymania temperatury przygotowanej żywności, a nawet do gotowania i pieczenia potraw. Wszystko dzięki odpowiedniej cyrkulacji ciepłego powietrza. W naczyniu ogrzewanym wewnątrz szuflady potrawa stygnie dużo wolniej. Na tym jednak nie koniec zastosowań, bo jest ich naprawdę o wiele więcej. W zależności od producenta i modelu urządzenia te dysponują różnymi wysokościami i szerokościami, co



AMICA AWDM6B Q-TYPE

przekłada się na ich pojemność, a w konsekwencji na mnogość zastosowań.

Gabaryty i pojemność szuflad

W ofercie producentów szuflad grzewczych do domowej zabudowy kuchennej dostępne są zwykle dwa rodzaje sprzętu, różniące się wysokością. Może to być 14 lub 29 cm. Dodatkowo marka Miele oferuje również szufladę o wysokości 32 cm.



Fot. Samsung

Szuflada grzewcza pochodząca z tej samej linii wzorniczej co pozostałe AGD do zabudowy będzie niemal niezauważalna w kuchennej aranżacji.



Fot. Miele

Wymiar szerokości jest w tym wypadku raczej standardowy i wynosi ok. 60 cm. Dzięki temu szuflada idealnie współgra w kuchennej aranżacji z innymi zabudowanymi urządzeniami. Mniejszy model pozwala na podgrzanie zastawy stołowej dla ok. 6 osób. Doskonale sprawdzi się w kuchennej zabudowie, zwłaszcza w połączeniu z kompaktowym piekarnikiem lub ekspresem o wysokości 45 cm. Taki duet idealnie wpasuje się w standardową 60-centymetrową niszę kuchenną. Bardziej pojemne modele o wysokości 29 cm to z kolei świetne uzupełnienie dla standardowych urządzeń do zabudowy o wysokości 60 cm. Pozwalają na podgrzanie zastawy nawet dla 12 osób. Zestaw złożony z piekarnika w połączeniu z taką szufladą grzewczą będzie wówczas idealnym rozwiązaniem do montażu w ok. 90-centymetrowej niszy. Gabaryty szuflady przekładają się na jej nośność. Mniejsze modele są w stanie pomieścić ok. 15-kilogramowy załadunek, a więk-



BOSCH BIC510NSO

szuflady grzewcze to stosunkowo nowe rozwiązania AGD. Mogą stanowić praktyczny zestaw z piekarnikiem, kuchenką mikrofalową lub ekspresem do kawy. Na pewno dopełnią funkcjonalność tych sprzętów, a tym samym sprawią, że gotowanie stanie się przyjemniejsze.



CONCEPT OZ-4022

Szuflady Miele Gourmet – do każdej kuchennej przestrzeni

W najnowszej linii urządzeń firmy Miele dostępne są dwie funkcjonalne szuflady grzewcze: ESW 7010/7110 o wysokości 14 cm oraz ESW 7020 o wysokości 29 cm. Różne wysokości oznaczają przede wszystkim różne pojemności. Pierwszy model pomieści zastawę dla 6 lub 12 osób. Są to eleganckie konstrukcje bezuchwytno, umożliwiające nie tylko podgrzewanie filiżanek, talerzy i utrzymywanie potraw w cieple, ale też pozwalające na uzyska-

nie perfekcyjnych rezultatów pieczenia. Każde z tych zastosowań ma przyporządkowany odpowiedni program, który ułatwia ustawienie parametrów pracy urządzenia. Program „Pieczenie delikatne” zapewnia łagodne gotowanie mięsa w niskiej temperaturze, dzięki czemu zachowamy jego cenny aromat i składniki odżywcze, a przygotowana w ten sposób potrawa będzie delikatna i soczysta. Do obsługi sprzętu wykorzystywane jest sterowanie sensorowe. Urządzenia wyposażone są w mechanizm „Push2open”, który umożliwia otwieranie drzwi przez delikatne naciśnięcie frontu. Co ważne, szuflady można całkowicie wysunąć, co

znacznie ułatwia ich załadunek i rozładunek, a tym samym poprawia komfort użytkowania sprzętu. Wszystkie wymienione modele pasują do standardowej niszy wnękowej o szerokości 60 cm, a ponadto są kompatybilne z innowacyjnymi rozwiązaniami technicznymi, m.in. z funkcją Miele@home, która umożliwi połączenie w sieć „inteligentnych” urządzeń domowych firmy Miele i sterowanie nimi za pomocą aplikacji mobilnej. Do dyspozycji użytkownika w obu modelach zastosowano praktyczny timer, dzięki któremu precyzyjnie zaprogramujemy czas, po którym urządzenie wyłączy się automatycznie (maksymalnie do 4 godz.). Szuflady grzewcze należące do Generacji 7000 firmy Miele są zasilane sieciowo. Długość przewodu zasilającego w każdym z tych modeli wynosi 2 m. Dostępne są rozmaite wersje kolorystyczne zarówno modelu ESW 7010/7110, ESW 7020, co pozwala na swobodną aranżację zarówno mniejszej kuchni, jak i dużej przestrzeni kuchennej otwartej na inne pomieszczenia.



Fot. Miele (x2)

Amica – szuflada pełna możliwości



średnicę 26 cm. Urządzenie wyposażone jest w sterowanie sensorowe oraz zegar elektroniczny. Zastosowano w nim tak zwane otwieranie „PushPull”. Wystarczy delikatnie pchnąć front szuflady, aby sama się otworzyła. Rozwiązanie to zastępuje standardowy uchwyt. Dzięki temu, kiedy obie ręce mamy zajęte, szufladę możemy z łatwością otworzyć np. łokciem.

W nowoczesnej wzorniczo linii X-type marki Amica dostępna jest kompaktowa szuflada grzejna, która pomoże utrzymać naczynia i dania we właściwej temperaturze, rozmrażać, przygotowywać naturalny, domowy jogurt, a nawet roztopić czekoladę. Wystarczy wybrać odpowiedni, specjalny przeznaczony do tego program. Model AWDM6I X-type o pojemności 22 l charakteryzuje się mocą całkowitą 1000 W. Maksymalne obciążenie szuflady marki Amica wynosi 25 kg. Jak podaje producent, we wnętrzu sprzętu swobodnie ułokujemy aż 80 szt. filiżanek do espresso. Z kolei maksymalny załadunek talerzy to 6 szt. Mowa tu o standardowej zastawie stołowej, w której średnica talerza wynosi ma



Brak wystających elementów to też dodatkowe zabezpieczenie przed niepożądanym otwarciem, np. przez dzieci. Model AWDM6I X-type ma front w dwóch kolorach. Jest to połączenie inoksu i czerni. W ofercie marki Amica dostępna jest również biała (model AWDM6W) wersja kolorystyczna szuflady grzejnej. Wysokość, szerokość i głębokość urządzenia wynoszą odpowiednio: 14,1 × 59,5 × 56,1 cm.

Fot. Amica (x2)

szere nawet do 25 kg naczyń. Warto pamiętać, żeby nawet szuflada załadowana do pełna swobodnie się otwierała i zamykała. Jeżeli elementy załadunku będą wystawać, uniemożliwi nam to domknięcie sprzętu, a tym samym szuflada nie będzie w stanie utrzymać we wnętrzu odpowiedniej temperatury.

Szuflada grzewcza sprawdzi się również jako podgrzewacz filiżanek, co docenią zwłaszcza miłośnicy „krótkiego” espresso, które jest podawane z małych, szybko studzących napój, porcelanowych filiżankach.



Fot. Miele



Fot. Siemens



Fot. Amica



AMICA AWDM6I X-TYPE

Temperatura w szufladzie

Zakres temperatury, jaki oferują szuflady grzewcze, jest zależny od producenta i modelu urządzenia. Większość modeli standardowo dysponuje zakresem temperatury w przedziale od 40 do ok. 80 °C. Ponadto, wartości temperatury są



AMICA AWDM6I X-TYPE

niewiele inne dla różnych funkcji podgrzewania, jakie są dostępne w szufladzie. W innej temperaturze będą podgrzewane filiżanki, a w innej potrawy. W razie potrzeby temperaturę wewnątrz szuflady grzewczej można regulować, dostosowując ten parametr do własnych potrzeb.

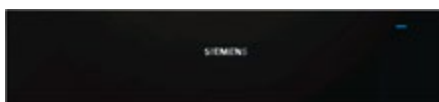


SAMSUNG NL20T9100WD

Regulacja temperatury może być płynna, czyli stopień po stopniu, lub skokowa, a więc np. co 5 °C. Niektóre modele wyposażone są w tzw. bezstopniową regulację temperatury, w której zamiast ustalonych wartości mamy określone jedynie przybliżone poziomy grzania, np. niski, średni i wysoki, a sterowanie tym parametrem odbywa się za pomocą ergonomicznego pokrętki.

Rodzaje szuflad grzewczych

Wśród szuflad grzewczych, ze względu na ich funkcjonalność, możemy wyróżnić przede wszystkim dwa rodzaje urządzeń, z których jedno przeznaczone są do podtrzymywania temperatury, a zatem do podgrzewania naczyń lub potraw, a drugie, oprócz podgrzewania, mogą też służyć do przygotowywania potraw.



SIEMENS iQ700 BI630CNS1

Zastosowania praktycznego szuflad grzewczych do podgrzewania naczyń nie musimy szeroko opisywać. Warto podkreślić, że dotyczy to nie tylko użytkownika, ale przede wszystkim samego montażu. Decydując się na kompaktowy piekarnik, możemy wypełnić lukę pod nim właśnie taką praktyczną szufladą. Pod kątem użytkownika to niewielkie urządzenie ma wiele rozmaitych



MIELE ESW 7020

zastosowań. Służy do podgrzewania naczyń, ale przy tym ma zwykle kilka poziomów, na których można umieścić filiżanki oraz talerze, a panująca w niej temperatura osiąga nawet ok. 85 °C.

Ostatni parametr oznacza, że możemy w niej np. rozpuścić czekoladę. Czyż to nie praktyczny pomocnik? Szczególnie dzieci ucieszą się z takiej funkcjonalności.

Szuflady grzewcze do podgrzewania naczyń i przygotowywania potraw to z kolei urządzenia, które podgrzewają naczynia i dodatkowo poddają ob-



AMICA AWDM6W X-TYPE

róbkę termicznej dania. Upraszczając, podgrzewamy w niej naczynia, a gotowe dania utrzymujemy w wysokiej temperaturze. Te szuflady oferują również gotowanie potraw w niskich temperaturach oraz bezpieczne i skuteczne rozmrażanie głęboko mrożonych produktów.

Spójne wzornictwo

Nie bez znaczenia jest wzornictwo szuflady grzewczej. Dobrze, aby było ono spójne z pozostałymi sprzę-



BOSCH BIC630NB1

tami zabudowy kuchennej, a przynajmniej urządzeniem, przy którym szuflada będzie montowana. Jeśli więc chcemy, aby w kuchennej zabudowie znalazła się również szuflada, która nie będzie odstawała wzorniczo od reszty, najlepiej, aby była tego samego producenta i pochodziła z tej samej linii produktowej, co np. piekarnik czy ekspres do zabudowy, z którym często tworzy spójną całość. Jeśli nie mar-



MIELE ESW 7020

zę, to przynajmniej warto zachować jednolitą kolorystykę sprzętu. Producenci oferują fronty szuflad wykonywane z czarnego lub białego szkła, a także ze stali nierdzewnej, podobnie zresztą jak fronty piekarników. Może to być też połączenie dwóch kolorów, jak np. w modelu AWDM6I z linii X-type marki Amica, gdzie górna część frontu wykonana jest ze szkła

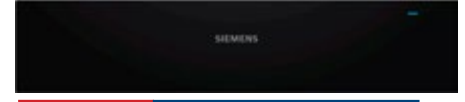


SAMSUNG NL20T8100WK



BOSCH BIC630NS1

barwionego na czarno, a dolna jest w kolorze stali szlachetnej. O zachowanie spójnego wzornictwa nie powinno być zatem trudno. Szuflady grzewcze zwykle nie są wyposażone w standardowe, wystające uchwyty, jak piekarnik czy kuchenne szafki. Zamiast tego producenci wbudowali w nie specjalne systemy ułatwiające otwieranie zaledwie przez lekkie naciśnięcie frontu. W zależności od producenta systemy te noszą odmiennie nazewnictwo. Komfortowy dostęp do szuflady zapewniają prowadnice



SIEMENS iQ500 BI510CNR

teleskopowe, które umożliwiają całkowite jej wysunięcie, a tym samym wygodny załadunek i rozładunek wnętrza.

Czyszczenie szuflad grzewczych

Pełny wysuw ułatwia również utrzymanie szuflady w czystości. Czyszczenie sprzętu powinniśmy wyko-

Concept – jedno urządzenie, wiele zastosowań

Przykładem funkcjonalnego modelu szuflady grzewczej jest OZ-4022 marki Concept. Urządzenie o wysokości 14 cm może pomieścić 12 talerzy o średnicy 26 cm lub 80 filiżanek do espresso. Maksymalna nośność szuflady wynosi 25 kg, a pojemność 22 l. Sprzęt oferuje 3 różne funkcje grzania, które możemy dopasować do tego, co w niej umieścimy. Dostępny jest program automatyczny do ogrzewania filiżanek. Zakres temperatury podczas pracy w tym trybie mieści się w zakresie od 40 do 60 °C i jest przeznaczony zwłaszcza do ogrzewania filiżanek do „krótkich” specjalów kawowych, takich jak espresso i ristretto. Drugi z dostępnych programów jest przeznaczony do podgrzewania talerzy. Funkcjonuje on w wyższym zakresie temperatury, bo od 60 do 80 °C. Trzeci tryb automatyczny możemy wykorzystać do ogrzewania żywności i oferuje taki sam zakres temperatury pracy, jak w wypadku funkcji podgrzewania talerzy. Czas grzania dla każdej z trzech wspomnianych funkcji oferowanych przez urządzenie można ustawić w zakresie od 1 aż do 6 godz., w zależności od naszych potrzeb. OZ-4022 to model bezuchwytowy z tak zwaną funkcją otwierania „Push to open” i pełnym wysuwem szuflady sięga-

nywać po każdym jej użyciu, a jeśli nie widzimy takiej konieczności, to względnie po jej zabrudzeniu. Należy jednak odczekać, aż urządzenie wystygnie. Następnie wystarczy wyjąć umieszczone wewnątrz niego maty antypoślizgowe i delikatnie przetrzeć powierzchnię, np. wilgotną ściereczką lub miękką gąbką



MIELE ESW 7020

z dodatkiem płynu do mycia naczyń. Po wyczyszczeniu szuflady jej wnętrze można osuszyć miękką ściereczką, wykonaną np. z mikrofibry, lub papierowym ręcznikiem. Do czyszczenia wnętrza szuflady producenci nie zalecają stosowania środków czyszczących zawierających m.in. sodę czy amoniak. Nie powinno się też używać preparatów odkamieniających, a także proszków i detergentów, które mogłyby spowodować zarysowanie powierzchni. Matę antypoślizgową z wnętrza szuflady najlepiej czyścić ręcznie, podobnie jak szufladę – z użyciem ciepłej wody i płynu do mycia naczyń. Do szuflady należy włożyć ją ponownie dopiero po jej całkowitym wyschnięciu.



jącym do 35 cm. Może tworzyć spójną wzorniczo bryłę z zainstalowanym nad nim innym urządzeniem do zabudowy marki Concept, np. piekarnikiem KTV-4444. Szuflada grzewcza OZ-4022 marki Concept może być praktycznym pomocnikiem w każdej kuchni. Dzięki niej smakowite potrawy możemy serwować na ciepłych talerzach, tak jak są podawane w najlepszych restauracjach.



Fot. Concept (x3)

Teraz w opcji z silnikiem zewnątrznym

Firma Ciarko, jeden z największych producentów okapów w Polsce, oferuje innowacyjną, a jednocześnie wyjątkową pod względem wzornictwa linię Ciarko Design. Jednym z udoskonalonych ostatnio modeli jest Moondraft, którego silnik bezszczotkowy (BLDC) możemy zamontować w odległości do 8 m od okapu.



Model blatowy Moondraft jest nie tylko wydajny i praktyczny, ale przy tym stylowy, nowoczesny i elegancki. Poza możliwościami technicznymi, które są imponujące, na uwagę zasługują dwie kwestie. Pierwszą z nich jest duża rozpiętość wysuwu, a drugą możliwość gotowania i pracy okapu niemal w zupełnej ciszy. Poziom emitowanego hałasu to zaledwie 67 dB(A) na najwyższym biegu.

Okap Moondraft to jedyny taki model na rynku, który łączy dużą wydajność z maksymalną wysokością, dostosowaną nawet do największych garnków. Z łatwością dostosujemy jego wysokość do typu dań, które właśnie przygotowujemy. Może być ustawiony niżej, na wysokość 10 cm, jeśli smażymy na patelni, i wyżej, aż do 50 cm (!), jeśli korzystamy z wysokich garnków. W ten sposób cząsteczki pary i tłuszczu oraz niechciane zapachy zostają błyskawicznie zneutralizowane. Dzięki zastosowaniu profesjonalnego mechanizmu, wykorzystywanego również w przemyśle motoryzacyjnym, urządzenie niezwykle stabilnie wysuwa się i opuszcza. Podczas gotowania okap wysuwamy na wygodną dla nas wysokość, a gdy nie jest już potrzebny, wsuwamy go z powrotem do jego kasety. Perfekcyjny mechanizm wysuwania i wsuwania jest wyposażony w czujniki, które zapobiegają przycięciu palców. Drugą kwestią jest niezwykle cicha praca. Zastosowany energooszczędny silnik bezszczotkowy potrafi nie tylko

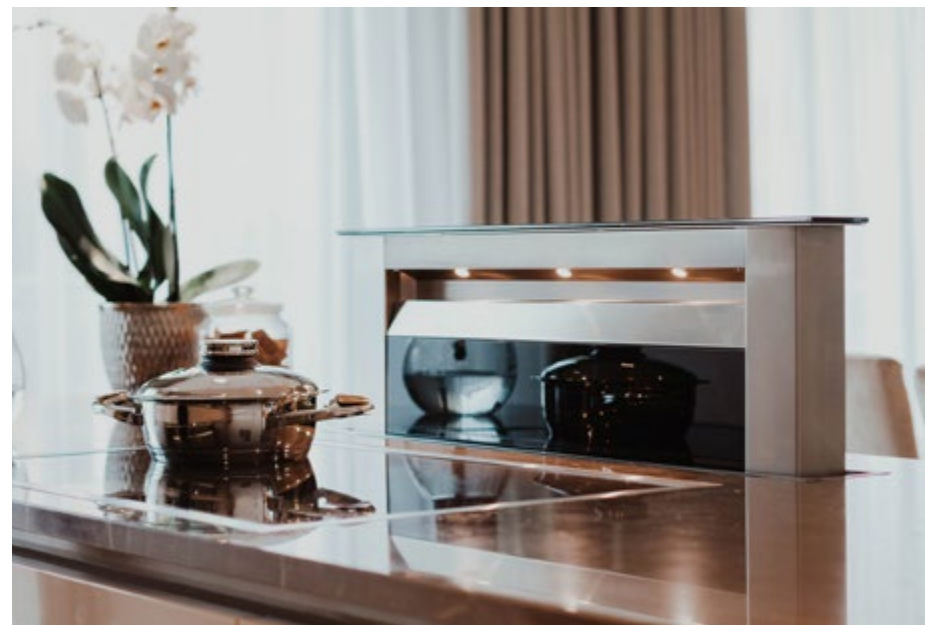
szybko i skutecznie oczyścić pomieszczenie z oparów (maksymalna wydajność w trybie wyciągu to 695 m³/h), ale również jest niezwykle cichy. Na najwyższym biegu emituje hałas o natężeniu 65 dB(A), a w trybie Boost 67 dB(A). Wydajny, energooszczędny silnik BLDC (ang. BrushLess Direct-Current motor) zużywa do 95 proc. mniej energii w porównaniu z tradycyjnym silnikiem o podobnej wydajności. Dzięki niemu w kuchni jest bardzo cicho, a powietrze pozostaje czyste nawet po kilkugodzinnym gotowaniu. Warto tu zaznaczyć, że innowacją modelu jest to, że silnik może być zamontowany bezpośrednio przy okapie lub poza nim. Wybór należy do użytkownika. Maksymalna dopuszczalna odległość silnika od okapu to 8 m. Oznacza to, że źródło hałasu możemy wyprowadzić z kuchennego pomieszczenia. Silnik możemy zamontować np. w piwnicy, garażu lub na strychu. Gdziekolwiek zostanie zamontowany, możemy być pewni, że okap doskonale spełni swoje



funkcję, a my w tym czasie będziemy mogli cieszyć się gotowaniem i spędzaniem czasu w kuchni w zupełnej ciszy. W zależności od możliwości przestrzennych i montażowych model Moondraft może pracować zarówno w trybie pochłaniacza, jak i wyciągu. Wszelstronność dopełnia jego elegancji.

Okap wyposażono w energooszczędne oświetlenie LED o mocy 20 W. Diody, które zostały umiejscowione w niższej części produktu, skutecznie doświetlają powierzchnię roboczą płyty i stanowią dodatkowe źródło oświetlenia w przestrzeni kuchennej. Sterowanie okapem odbywa się za pomocą panelu sensorycznego z czytelnym wyświetlaczem LED, umieszczonym na górnej części urządzenia. Wystarczy, że przyłożymy delikatnie palec, by wybrać dowolną funkcję oraz poziom intensywności pracy urządzenia.

Model Moondraft występuje w dwóch stylowych wersjach kolorystycznych: czarnej matowej lub inksowej – w obu z charakterystyczną wstawką z czarnego szkła.



Subtelny wzorniczo i imponująco wydajny

Falmec to włoska marka, która za sprawą własnych projektów i współpracy z renomowanymi designerami uzyskała międzynarodowy status. Firma od 40 lat udowadnia, że liczy się jakość. Prawdziwą wartość „made in Italy” można odnaleźć w każdym produkcie, który charakteryzuje się perfekcyjnym wykończeniem, designem i wykorzystuje innowacyjne rozwiązania techniczne. Do takich należy model okap Light Isola



Imponujący pod każdym względem nowy okap kuchenny Light Isola to czysta innowacja, która doskonale łączy się z nowoczesnym designem. Jego wysoka konstrukcja staje się głównym elementem kuch-

ni, zarówno jako samodzielna przestrzeń, jak i w połączeniu z częścią dzienną. Idealnie geometryczne linie i ultraplaski silnik ssący to przykład nowoczesnego podejścia do oczyszczania powietrza. Okap składa się z dwóch idealnie dopasowanych paneli z przyciemnianego szkła i dwóch profili aluminiowych. W profilach z zegarmistrzowską perfekcją zostały umieszczone taśmy LED, zapewniające rozproszone oświetlenie na całej powierzchni blatu roboczego. Urządzenie wyposażone jest w nowoczesny system Multi-air, który bazuje na koncepcji rozłożenia mocy zasysania na kilku rozmieszczonych poziomo silnikach o mniejszych wymiarach i mniejszych natężeniach przepływu powietrza. Taki zabieg inżynierski spowodował rozproszenie zasysania przy zmniejszonych wymiarach. Pomimo niewielkich gabarytów okap Light Isola marki Falmec zaskakuje mocą silnika. Urządzenie jest w stanie przefiltrować



aż 500 m³ powietrza w ciągu zaledwie jednej godziny. Duża moc nie oznacza głośniejszej pracy, ponieważ głośność przy największej wydajności nie przekracza 67 dB, co można porównać do spokojnego gwaru w restauracji. Umieszczenie okapu pod sufitem i znaczną odległość od kuchni dopełnia wygodne sterowanie pilotem. Dzięki niemu nawet bardzo wysoki montaż nie będzie przeszkodą w wygodnym sterowaniu okapem. Jeśli sprzęt zamontowany jest w przestronnej kuchni połączonej z salonem, bez trudu włączymy lub wyłączymy okap, siedząc na kanapie i nie przerywając rodzinnego spotkania.

VESTFROST. Chłodziarka i zamrażarka VR-BF27952H1S i VR-BF27912H1S

Praktyczny duet chłodniczy

Marka Vestfrost oferuje dwa nowe modele urządzeń chłodniczych do zabudowy. Zabudowane obok siebie chłodziarka VR-BF27952H1S i zamrażarka VR-BF27912H1S będą tworzyły zgrany duet, dbając o prawidłowe przechowywanie produktów oraz estetykę każdej przestrzeni kuchennej.

Chłodziarka Vestfrost VR-BF27952H1S przeznaczona jest dla tych, którzy cenią sobie konkretny styl we wnętrzu mieszkania. Urządzenie ma pojemność 300 l, kilka wygodnych w użytku półek, szufladę z kontrolą wilgotności, pięć półek montowanych na drzwiach oraz specjalną szufladę na warzywa, w której panują temperatura i wilgotność odpowiednie dla tego typu produktów. Dla wygody wnętrza chłodziarki wyposażone jest w praktyczne i energooszczędne oświetlenie LED. Modelem VR-BF27952H1S steruje się wygodnie i intuicyjnie za pomocą panelu dotykowego Touch Control. Chłodziarka jest także wyposażona w dodatkowy system wentylacji Air Duct, który zapewnia równomierną dystrybucję powietrza wewnątrz ko-

mory chłodzenia, zapobiegając nawarstwianiu się szronu na ściankach. Cyrkulację wspomaga specjalny wentylator. Z kolei zamrażarka do zabudowy została stworzona z myślą o zmieniających się potrzebach konsumentów. Urządzenie wyróżnia przemyślany rozmiar. Zostało zaprojektowane tak, aby jak najlepiej zagospodarować przestrzeń wewnątrz, a przy tym nie przytłaczać wnętrza swoimi rozmiarami. Wymiary urządzenia wynoszą: 177 cm (wysokość) × 54 cm (szerokość) × 54,5 cm (głębokość). Użytkowa pojemność wynosi aż 197 l. Model VR-BF27912H1S wyposażono w sześć przestronnych szuflad oraz dwie komory zamykane klapkami. Również zamrażarka wyposażona jest oświetlenie LED.



Chłodziarka i zamrażarka do zabudowy marki Vestfrost tworzą w kuchni własną wersję praktycznego połączenia w typie side-by-side. System obiegu powietrza NoFrostMulti w obu urządzeniach sprawia, że ściany są wolne od szronu i lodu, a zapachy nie przenikają się między komorami.

Pralkosuszarki i suszarki do zabudowy



Zamykanie sprzętów gospodarstwa domowego w zabudowie dotyczy już nie tylko piekarnika czy lodówki, ale z powodzeniem przenosi się na sprzęty pralnicze. Dzięki temu pralka, pralkosuszarka czy suszarka automatyczna spełnia swoją funkcję, a przy tym staje się niewidoczna dla otoczenia.

Modele pralkosuszarek i suszarek przeznaczone do zabudowy w ciągu szafek kuchennych, łazienkowych lub w dowolnej wnęce mają średnio 82 – 85 cm wysokości, ok. 52 – 55 cm głębokości i ok. 60 cm szerokości.

Ich zabudowa wymaga dokładnego zapoznania się ze schematem montażowym i warto ją dokładnie zaplanować już na etapie projektowym. Zabudowa sprzętów pralniczych sprzyja oszczędności cennej przestrzeni w małej łazience, a w kuchni sprawia, że stają się niewidoczne dla otoczenia. Co również istotne, zabudowa sprzyja także wyciszeniu pracy pralkosuszarki i suszarki.

Aranżacja cennej przestrzeni

W wypadku projektowania nowej łazienki czy suszarni bądź zmiany dotychczasowej aranżacji należy przemyśleć kilka ważnych aspektów. Przykładowym może być to, aby pralkosuszarka czy suszarka nie kolidowała z innymi elementami pomieszczenia. Zwróćmy uwagę, aby drzwiczki bębna urządzenia otwierały się na odpowiednią stronę. O ile mode-

le wolnostojące są bardzo elastyczne w montażu, o tyle sprzęt do zabudowy wymaga odpowiedniej wiedzy projektowej i instalatorskiej.

Ogólnie modele do zabudowy wpływają bardzo korzystnie na aspekty wizerunkowe i wykorzystują efektywnie powierzchnię. Należy zabudowywać je wszędzie tam, gdzie jest na to miejsce lub gdzie warunki na to pozwalają. Warto w tym miejscu dodać, że dostępnych jest na rynku kilka modeli urządzeń kompaktowych, które można montować na ścianie. Mają one mniejszą pojem-

Przed instalacją urządzeń pralniczych konieczny jest demontaż śrub transportowych blokujących bęben oraz pozbycie się wszelkich zabezpieczeń.



CANDY BCTD H7A1TE-S

Czysty zysk

Wygodne, ekonomiczne
i dokładne zmywanie



Higieniczne
płukanie

Funkcja
dezynfekcji

Higieniczne płukanie skutecznie **usuwa zarazki i bakterie***. Zmywarki Samsung dodatkowo zapewniają **możliwość dezynfekcji** przez wydłużenie ostatniego płukania i podwyższenie temperatury wody do 70°C. Dzięki funkcji dezynfekcji z higienicznym płukaniem zyskujesz czyste naczynia i **dbasz o zdrowie swojej rodziny.**

* Usuwa nawet do 99,999% zarazków i bakterii, co zostało potwierdzone certyfikatem Intertek, grudzień 2020 r.

PRALKI

ność, ale w ogólnym rozrachunku zwiększają elastyczność aranżacji w mieszkaniach dla singli czy tych o mniejszej kubaturze. Bardzo efektywne, ale i efektywne jest zestawienie dwóch urządzeń obok siebie lub bezpośrednio na sobie. To szczególnie praktyczne dla osób, które zastanawiają się nad zakupem zarówno pralki, jak i pralkosuszarki czy suszarki. Zestawienie ułatwia przekładanie odzieży, ale i samą organizację prania i suszenia. Przy montażu w słupku stosuje się praktyczny łącznik, który nie tylko maskuje połączenie urządzeń. Po wysunięciu swoistej półki można na niej położyć kosz z bielizną czy detergenty.

Pralkosuszarka czy pralka i suszarka

Urządzenia wielofunkcyjne cieszą się dużym powodzeniem głównie ze względu na oszczędność miejsca. Takie rozwiązania są szczególnie polecane do małych przestrzeni, niewielkich łazienek, niestandardowych umiejscowień. Jednym z takich nowatorskich zastosowań może być np. wykorzystanie przestrzeni pod schodami. Dysponując odpowiednią przestrzenią, możemy zdecydować się na zakup oddzielnych sprzętów, czyli pralki i suszarki. Wtedy też możemy je dowolnie zestawiać, zarówno obok siebie, jak i jeden sprzęt na drugim. Ustawienie w tak zwanym słupku również oszczędza przestrzeń, a odpowiednia aranżacja daje użytkownikowi dodatkowe możliwości. Z kolei ustawienie obok siebie pozwala na wykorzystanie przestrzeni nad urządzeniami, gdzie możemy zamontować specjalne półki i przechowywać tam detergenty lub odkładać wysuszone ręczniki.



BEKO HITV 8733 B0



Fot. Whirlpool

Pralkosuszarka sprawdzi się zarówno w gospodarstwie domowym singla, jak i wieloosobowej rodziny, niemniej warto wtedy dobrać parametry sprzętu tak, aby odpowiadały naszym potrzebom. Chodzi tu głównie o pojemność bębna dla cyklu prania i suszenia oraz dodatkowe programy, dzięki którym np. usuniemy z ubrań sierść domowych pupili lub alergeny. W przypadku modeli do zabudowy i jeśli tylko dysponujemy odpowiednią przestrzenią,



WHIRLPOOL BI WDWG 861484 PL

możemy zdecydować się na dwa oddzielne urządzenia, czyli pralkę i suszarkę. To rozwiązanie z pewnością oszczędzi czas, ponieważ oba urządzenia mogą pracować równocześnie.

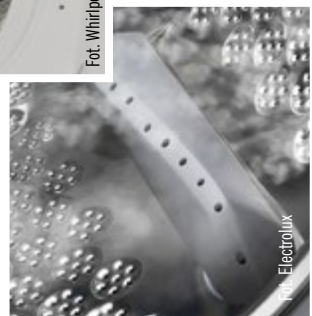
Podłączenie i ważne parametry

Prawidłowe działanie pralkosuszarki czy suszarki, zwłaszcza takiej, którą chcemy zabudować, oznacza prawidłowe przyłączenie jej do instalacji elektrycznej i odpływowej (o ile decydujemy się na takie rozwiązanie) oraz stosowanie się do zaleceń producenta. Zarówno w domach jednorodzinnych, jak i budynkach wielorodzinnych muszą być spełnione podstawowe warunki techniczne. Po pierwsze, ważne jest prawidłowo zaprojektowane i wykonane przyłącze elektryczne ze sprawnym uziemieniem i niezależnym zabezpieczeniem różnicowoprądowym o minimalnym zabezpieczeniu 16 A (amperów). Warto pamiętać,



Fot. Candy

Urządzenia wykorzystujące parę skutecznie eliminują z odzieży drobnoustroje i alergeny, a przy tym sprawiają, że ubrania nie są zagniecione i łatwiej je prasować.



Fot. Electrolux

tać, że w wypadku instalacji dwóch urządzeń, pralki i suszarki, w jednym obiegu elektrycznym ważne jest sprawdzenie mocy licznika jednofazowego lub wielofazowego. Sumaryczna moc obu urządzeń w pewnych wypadkach może przekroczyć wartości istniejącego zabezpieczenia. Należy wtedy zwiększyć moc zabezpieczenia, ewentualnie przydzielić moc.

Zwróćmy też uwagę na zachowanie określonych wysokości i użycie odpowiednich zaworów oraz przyłączy (np. 3/4 cala). Niezmiernie ważna jest jakość użytych materiałów. Standardową procedurą przed instalacją każdego urządzenia AGD winno być dokładne zapoznanie się z instrukcją obsługi i bezwzględne stosowanie się do zaleceń producenta. Podstawowymi czynnościami przed instalacją urządzeń pralniczych są demontaż śrub transportowych blokujących bęben, pozbycie się wszelkich usztywnień i zabezpieczeń i dokładne wypoziomowanie urządzenia. W wypadku sprzętów o dużej mocy absolutnie niedopuszczalne jest stosowanie gniazdek bez uziemienia oraz przedłużaczy.



CANDY CBD 485D1E/1-S

SIEMENS

Najświeższe rozwiązanie dla kuchni: cookConnect.

Wspólne gotowanie to wspaniała sprawa! Zwłaszcza w kuchni pełnej świeżego powietrza. Teraz to łatwe z funkcją cookConnect, dostępną w aplikacji Home Connect. Dzięki niej płyta grzewcza i okap pozostają w synchronicznym związku, a automatyczne wentylowanie kuchni rozpoczyna się wraz z włączeniem płyty i działa skutecznie aż do zakończenia gotowania i całkowitego odświeżenia powietrza.

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

The future moving in.

Siemens Home Appliances

Dom na miarę potrzeb dzięki urządzeniom marki Siemens.

CONNECTED BY
Home Connect

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

PRZESTRZEŃ NIE WYKREOWANA. WYZWOLONA.

NIKOLATESLA FIT - TWOJA CAŁA KUCHNIA W ZALEDWIE 60 CM.



SMALL
SIZE



COMFORT
SILENCE



COOK
RESPONSIBLY

Odzyskaj swoją przestrzeń z NikolaTesla Fit, płytą grzewczą Elica zintegrowaną z okapem, która zaprojektowana została z myślą o kompaktowych kuchniach. Pracuje cicho i sprawnie, wychwytuje i pochłania kuchenne opary, zanim zdążą się unieść do góry. Płyta grzewcza wyposażona jest w wysoko wydajne ceramiczne filtry, zapewniające 80% skuteczność oczyszczania powietrza. Filtry można regenerować przez 5 lat, gdyż opracowane zostały z myślą o tych, którzy zwracają uwagę na czystość powietrza w swoich domach i świadomie dbają o naszą planetę.

Poznaj wszystkie atuty nowej płyty grzewczej na stronie www.elica.pl

NikolaTesla Fit | Design Fabrizio Crisà