



**POBIERZ
NUMER!**

Amica
for living

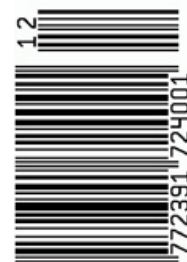


Temat numeru!

Elektryczne płyty grzewcze

Zdalne sterowanie dużym AGD

Suszarki bębnowe



9 772391 724001

Samsung – wywiad
z Piotrem Ługowskim

E-targi
Max Expo 2020

Amica szacuje
wyniki III kwartału

APPLiA – nowe etykiety
energetyczne



Dużo zdrowia,
szczęśliwego czasu
spędzonego
w gronie najbliższych
i jak
najmniej zmartwień
w 2021 roku
życzy Redakcja



www.infomarket.edu.pl

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

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

Serwis informacyjny
Branżowe informacje z Polski i ze świata. **4**

Wywiad – Samsung
Rozmowa z Piotrem Ługowskim, dyrektorem dywizji Domestic Appliances w Samsung Electronics Polska. **16**



Amica szacuje wyniki trzeciego kwartału 2020 r.
Największy polski producent AGD wypracował w trzecim kwartale br. duży wzrost zysku operacyjnego i brutto dzięki restrykcyjnej polityce finansowej, atrakcyjnemu portfolio produktowemu oraz ożywieniu rynkowemu po wiosennych zawirowaniach związanych z pandemią. **18**

AGD marki TCL już w Polsce
TCL Electronics, jeden z największych producentów telewizorów na świecie

cie i czołowy dostawca elektroniki użytkowej, zaprezentował podczas konferencji prasowej online premierowe telewizory, produkty audio oraz – nowość na rynku polskim – duże AGD. **19**



e-Targi Max Expo 2020
W październiku odbyła się 7. edycja targów Max Expo, które organizuje Galicja Tomaszek. Tym razem, z uwagi na pandemię koronawirusa, impreza odbyła się w formule online. **20**

Komfortowe przygotowywanie potraw na płytach elektrycznych
Dostępne w sprzedaży modele elektrycznych płyt grzewczych zaskakują nie tylko jakością wykonania, ale przede wszystkim funkcjonalnością i stosowanymi w nich rozwiązaniami technicznymi. **22**



SPIS TREŚCI:

Nowości w dużym AGD **36, 50**

Aplikacje mobilne i zdalne sterowanie dużym AGD

Na rynku AGD pojawia się coraz więcej modeli „inteligentnych”, wyposażonych w moduły komunikacji bezprzewodowej i łączących się zdalnie z urządzeniem mobilnym. Jakie funkcje i możliwości ma sprzęt w wersji „smart”? Jak możemy go obsługiwać? **40**



Nowe etykiety energetyczne – jak je czytać?

Choć klasy energetyczne sprzętu gospodarstwa domowego nie są nam obce, wkrótce możemy poczuć się zdezorientowani, gdyż ulegną one przeskalowaniu. Na etykietach energetycznych nie zobaczymy już charakterystycznych „plusów”. Co się jeszcze zmieni? Jakie przydatne informacje będą one zawierać? **54**

Magazyn w wersji cyfrowej

Lokalna strona WWW	Ściągnij plik	Akcja, promocja	Przypomnienie daty
Globalna strona WWW	Przekierowanie	Porady prawne	Słownik pojęć
Wyślij e-mail	Wyświetl film	Pokaz slajdów	Alfabet marek

Amica
for living



Płyty **INDUKCJA 2.0**

Nowa płyta indukcyjna. Wielozadaniowa - jak Ty.

Mnóstwo ról, mnóstwo zadań, milion rzeczy na głowie... Czy tak wygląda Twój dzień? Z nową **płytą indukcyjną 2.0** od Amica Twoje codzienne obowiązki staną się łatwiejsze! Nie trać czasu i zagotuj wodę na makaron lub ryż w 60 sekund, dzięki **PowerBooster**. Nie martw się o wielkość naczyń – **AutoBridge** pozwala na gotowanie w dużych naczyniach łącząc automatycznie dwa pola w jedno. Oszczędzaj nie tylko swój czas, ale także energię i pieniądze – nowa płyta indukcyjna **zużywa do 40% mniej energii**.* Gotuj szybko, elastycznie i energooszczędnie!

*w porównaniu z płytą ceramiczną

Amica

Z dwiema nagrodami konkursu „Złote Ville” 2020

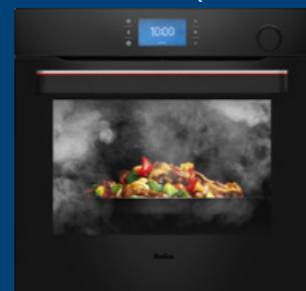
Firma Amica otrzymała dwie nagrody w XI edycji konkursu „Złote Ville”. Największy polski producent AGD został doceniony w kategoriach okapy kuchenne i AGD do zabudowy.

W kategorii AGD do zabudowy nagrodzony został piekarnik ED-87389BA+Q-type Steam. Sprzęt ten jest wyposażony w system BakingPro, który zapewnia precyzyjną dystrybucję ciepła, stabilną temperaturę na każdym z dostępnych poziomów pieczenia, a także ekspresowe nagrzewanie. Piekarnik wyróżnia się także innowacyjną funkcją OpenUp! – automatycznym otwieraniem drzwi, co znacznie ułatwia użytkowanie urządzenia. Poza tym ma funkcję FullSteam, czyli opcję gotowania i pieczenia na parze. Piekarnik marki Amica został wyposażony w system sterowania sensorowego, ale można go także obsługiwać za pomocą smartfona. Okap kominowy Amica OKP9655S został z kolei doceniony w kategorii okapy kuchenne. Sprzęt jest wy-



posażony w innowacyjny system sterowania gestami Touchless, umożliwiający bezdotykowe uruchomienie okapu czy zmianę prędkości pochłaniania oparów bez nieestetycznych śladów po palcach. Nowoczesny, minimalistyczny wygląd okapu doskonale wpisuje się w każdą przestrzeń kuchenną, a obwodowy system pochłaniania FrameOn szybko i sprawnie radzi sobie z przykrymi zapachami.

– Cieszymy się, że nasze sprzęty zostały docenione w tak prestiżowym konkursie. To dla nas duże wyróżnienie. Naszym priorytetem jest to, by sprzęt marki Amica był odpowie-



dzią na potrzeby klientów, z tego powodu wspomnę tylko, że od dwóch lat realizujemy badania etnograficzne z udziałem naszego sprzętu, konsultując z użytkownikami funkcjonalności naszych produktów w realnym użyciu. Zależy nam również na tym, by nasz sprzęt nadążał za duchem czasu i oferował innowacyjne technologie, które usprawnią codzienne obowiązki i ułatwią życie. Okap z systemem Touchless i piekarnik do zabudowy z funkcją OpenUp! łączą w sobie nowoczesne technologie, niezwykłą funkcjonalność oraz minimalistyczny design, dzięki czemu doceniane są zarówno przez konsumentów, jak i przez ekspertów z branży – mówi Paweł Rydz, dyrektor marketingu grupy Amica.



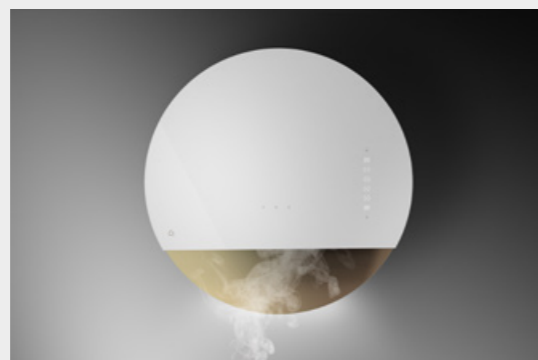
– Cieszymy się, że nasze sprzęty zostały docenione w tak prestiżowym konkursie. To dla nas duże wyróżnienie. Naszym priorytetem jest to, by sprzęt marki Amica był odpowie-

Ciarko

Z nagrodą „Dobry Wzór” 2020

Jury tegorocznej edycji konkursu „Dobry Wzór” doceniło design, innowacyjność i funkcjonalność okapu Eclipse marki Ciarko. Urządzenie zostało docenione w kategorii „Sfera Domu”.

Projektantem modelu Eclipse jest Łukasz Paszkowski. Jury konkursowe zwróciło uwagę na oryginalną, owalną formę okapu, która – zdaniem fachowców – doskonale odpowiada aktualnie panującym trendom w wyposażeniu współczesnych, nowoczesnych kuchennych wnętrz. Uwagę jury nie umknęły również wyjątkowe, innowacyjne funkcje modelu marki Ciarko, który łączy w sobie wyjątkową stylistykę z zaawansowanymi technicznymi rozwiązaniami. Eclipse dostępny jest w kilku wariantach kolorystycznych. Zastosowano w nim m.in. sterowanie gestami GestureControl oraz wygodny w obsłudze panel dotykowy SoftTouch. Do obsługi urządzenia dostępny jest również pilot zdalnego sterowania. Na uwagę zasługuje ponadto czujnik, który uruchamia oświetlenie okapu, jeśli zbliżymy się do niego na



ok. 0,5 m i pozostaniemy przy nim na kilka sekund – bez brudzenia powierzchni i przy minimalnym zużyciu prądu. W zależności od potrzeb funkcję tę można łatwo dezaktywować. Okap ma również wbudowany cichy, wydajny i energooszczędny silnik bezszczotkowy oraz funkcję timera i przewietrzania pomiesz-



czenia, w którym zostanie zainstalowany. Okap pracuje w klasie efektywności energetycznej A+ i osiąga wydajność pochłaniania 705 m³/h.



Innowacyjne okapy Novy z technologią bluetooth



Okap blatowy **PANORAMA** zintegrowany z płytą indukcyjną lub okap sufitowy **CLOUD** działający bez konieczności podłączenia do systemu wentylacji czy też okap wyspowy **MOOD** oczyszczający powietrze za pomocą filtrów aktywnego węgla o trwałości kilku lat, dzięki wbudowanym modułom bluetooth wszystkimi trzema produktami możesz sterować za pomocą aplikacji na urządzenia mobilne. Włącz lub wyłącz okap, dopasuj moc z jaką ma pracować, wysuń jego wieżę, włącz oświetlenie i dopasuj jego barwę a nawet intensywność – wszystko to za pomocą jednego dotknięcia na ekranie smartfona czy tabletu. Dodatkowo, aplikacja pokaże czas do następnego czyszczenia lub wymiany filtrów oraz jak to zrobić. Technologia na wyciągnięcie ręki w okapach klasy premium **NOVY**.



comitor.pl



Comitor

www.okapynovy.pl

Samsung

„Złote Ville” dla piekarnika i lodówki

Samsung otrzymał dwie nagrody w tegorocznej edycji konkursu „Złote Ville”. To prestiżowe wyróżnienie magazynu „Villa” dla najlepszych i najbardziej innowacyjnych produktów z branży wnętrzarskiej. Producent został doceniony za produkty w kategoriach piekarniki i płyty grzewcze oraz chłodziarkozamrażarki.

Wśród nagrodzonych modeli znalazły się piekarnik Dual Cook Real Steam z serii Infinite Line i chłodziarkozamrażarka typu side by side RS65R54422C. Piekarnik to wyjątkowa propozycja dla wszystkich ceniących sobie estetykę, nowoczesny design i innowacje, które realnie wpływają na komfort użytkownika urządzeń. Model z linii Infinite Line może zapewnić niezapomniane doznania

– zarówno w postaci doskonałego dania przyrządzonego z jego wykorzystaniem, jak i samego procesu przygotowywania potraw. Drugi z nagrodzonych, pojemny model RS65R54422C został wykończony eleganckim i ponadczasowym czarnym szkłem, które pozwala optycznie powiększyć kuchenne wnętrze. Doskonale sprawdzi się

zwłaszcza w nowoczesnych aranżacjach. W urządzeniu zastosowano praktyczne wykończenie tylnych ścian Metal Cooling oraz technikę SpaceMax, która pozwala na przechowywanie dużej ilości żywności. Urządzenie ma w wyposażeniu kostkarkę, a jego przestronne wnętrze ma aż 617 l pojemności.

„Złote Ville” to prestiżowy konkurs, w którym nagradzane są najlepsze produkty branży wnętrzarskiej, najciekawsze i najbardziej luksusowe inwestycje mieszkaniowe, najbardziej luksusowe hotele i Spa w Polsce oraz najbardziej wiarygodni deweloperzy działający na naszym rynku. Celem konkursu jest promocja firm i produktów branży wnętrzarskiej oraz deweloperów obecnych na polskim rynku. W skład jury wchodzi architektki, projektanci wnętrz, styliści, jak również przedstawiciele redakcji magazynu „Villa”.



Novy

Okapy od zupełnie nowej strony

Firma Comitor, dystrybutor, którego asortyment znajdziemy m.in. w Łodzi, warszawskiej Domotece i innych salonach partnerskich, wychodząc naprzeciw potrzebom architektów i osób zarządzających kuchnią, stworzył nową stronę internetową, poświęconą w całości okapom i płytom grzewczym Novy.

Pojawiając się w ofercie Comitora, okapy i płyty grzewcze Novy wniosły ze sobą nie tylko oryginalną estetykę, ale przede wszystkim innowacyjne rozwiązania, np. pochłaniające zapachy filtry Monoblock czy funkcję InTouch, umożliwiającą obsługę okapu z poziomu płyty indukcyjnej. Swoją precyzją wykonania i wyjątkowo cichą pracą zaskarbiły sobie dużą przychylność architektów, studiów kuchennych i osób decydujących się na nowe kuchnie, co skłoniło firmę Comitor do decyzji o poświęceniu marce Novy oddzielnej, polskojęzycznej strony internetowej okapynovy.pl.

Belgijska marka Novy, specjalizująca się w okapach kuchennych i płytach indukcyjnych klasy premium, jest doceniana za wyjątkowe wzornictwo i innowacyjność. Obecnie Novy ma jedną z najbogatszych ofert okapów, stawiając przy okazji wysoko poprzeczkę pod kątem wzornictwa, łatwości użytkowania i przede wszystkim cichej pracy tych

urządzeń. Na nowej stronie internetowej znajdziemy pełną ofertę produktową producenta – od reprezentacyjnych okapów wyspowych, przez modele ukryte w suficie lub w szafce, do produktów naściennych i zaawansowanych technicznie okapów wysuwających się podczas prac kuchennych bezpośrednio z blatu, a także dyskretne płyty indukcyjne. Międzynarodowa kampania marki odbywa się pod hasłem: „Moc, cisza i komunikacja”. Stronę wyróżniają dopracowana grafika, łatwość nawigacji, interaktywność oraz dużo wartościowych treści. Znajdziemy tu m.in. przykładowe realizacje z użyciem okapów oraz płyt grzewczych i sprawdzimy w praktyce, jak urządzenia te prezentują się w kuchennych wnętrzach. Poznamy także historię marki,

unikalne techniki zastosowane w sprzętach, a także pobierzemy najnowsze katalogi producenta. Jeśli ktoś jeszcze nie zna jeszcze wytwarzanych ręcznie w belgijskiej manufakturze produktów Novy, ma wreszcie dobrą okazję, by to nadrobić. Nowa strona okapynovy.pl i prezentowane tam nowości i inspiracje z pewnością pomogą w zaplanowaniu kuchni, w której okapy i płyty grzewcze urzekają nie tylko eleganckim, minimalistycznym wyglądem, ale także imponującą mocą i rozwiązaniami technicznymi kryjącymi się w środku.



B/S/H/

BSH w gronie najbardziej przyjaznych firm w Polsce

Firma BSH Sprzęt Gospodarstwa Domowego została wyróżniona „Gwiazdą Jakości Dekady 2010–2020”, która jest wynikiem wysokich ocen klientów w ciągu ostatniego dziesięciolecia. Ponadto BSH została nagrodzona „Gwiazdą Jakości Obsługi”. Nagroda ta jest przyznawana najbardziej przyjaznym dla klientów firmom w Polsce.

„Gwiazda Jakości Obsługi” jest wyróżnieniem niezwykle ważnym, bowiem przyznawana jest przez konsumentów najbardziej przyjaznym firmom w Polsce. Konsument oceniają przeszło 45 000 firm z 200 branż za pośrednictwem badania ankietowego oraz strony internetowej jakoscobsługi.pl. Ocenie poddawane są kompetencje personelu, profesjonalizm, proces obsługi klienta, zaangażowanie oraz indywidualne podejście do konsumenta. Firmy, które uzyskały najwyższe oceny konsumentów, otrzymują prestiżowy laur „Gwiazda Jakości Obsługi”.

Firma BSH już od lat jest wyróżniana „Gwiazdą Jakości Obsługi”, jednak tegoroczna nagroda ma szczególne znaczenie. – Serdecznie dziękujemy za tak cenne wyróżnienie. Bardzo nas cieszy fakt, że konsumenci od wielu lat obdarzają nas tak dużym zaufaniem. Dla naszej firmy jest to najlepszy dowód uznania. Szczególnie słowa podziękowania kieruję do serwisu fabrycznego BSH. Każdego dnia tech-



nicy serwisu BSH błyskawicznie reagują na zgłoszenia od naszych klientów. Czas pandemii pokazał, jak wymagająca i pełna autentycznego zaangażowania jest ich praca – mówi Krzysztof Nagodziński, członek zarządu BSH Sprzęt Gospodarstwa Domowego Sp. z o.o.

Tytuł „Gwiazdy Jakości Obsługi” to istotny sygnał dla obecnych i potencjalnych klientów firmy, pracowników, partne-

row biznesowych oraz kontrahentów. Komunikuje wartości, którymi kieruje się firma, prowadząc działalność biznesową. W BSH kluczowymi wartościami są zaufanie, współodpowiedzialność, otwartość oraz zorientowanie na przyszłość. Działalność biznesowa oparta na wartościach umożliwia kreowanie i wdrażanie najnowszych rozwiązań technicznych, usług cyfrowych oraz innowacyjnych sprzętów gospodarstwa domowego.

„Gwiazdy Dekady 2010–2020” to kolejne ważne wyróżnienie, które otrzymała firma BSH. Nagroda została przyznana tym firmom, które przez minioną dekadę wsłuchiwały się w głos konsumentów oraz wyznaczały nowe standardy jakości obsługi, co przekładało się na wzrost satysfakcji klientów. Firma już od dekad w swojej strategii biznesowej wskazuje, że w centrum działalności BSH jest właśnie konsument. Każde działanie, proces, inwestycja, kolejne innowacje oraz opieka posprzedazowa stanowią odpowiedź na oczekiwania konsumentów. Już od lat firma BSH uważnie wsłuchuje się w ich opinie i wymagania. Efektem ciągłego dialogu jest wysoki poziom zaufania klientów do firmy i oferowanych przez BSH urządzeń gospodarstwa domowego marek Bosch i Siemens.

Amica

Przeciwko marnowaniu jedzenia

Według najnowszego raportu „Nie marnuj jedzenia 2020” wyrzucanie produktów spożywczych to palący problem w wielu polskich domach. Inicjatorem projektu badawczego jest Federacja Polskich Banków Żywności, a współtwórcami, m.in. Instytut Ochrony Środowiska i Szkoła Główna Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie.

Wyniki badania zaprezentowane zostały podczas 41. Światowego Dnia Żywności, a ich autorzy wskazują na ciągłą potrzebę edukacji konsumentów oraz podjęcia aktywnych działań zapobiegających nadmiernemu marnowaniu żywności. Amica od blisko trzech lat współpracuje z Bankami Żywności, żeby zapobiec marnowaniu jedzenia: tworzy materiały do warsztatów w szkołach w ramach projektu „EkoMisja”, a także przekazuje potrzebny sprzęt AGD. W ramach własnych działań prowadzi kampanię „Przechowuję, nie marnuję”, w której uczy, jak przechowywać żywność.



wietrza w lodówce zapewnią jednakową temperaturę w całej objętości komory chłodziarki, dzięki czemu produkty dłużej pozostają świeże. Takie materialne wsparcie pozwoli angażującym się w pomoc potrzebującym NGO-som na przyjęcie większej ilości jedzenia, które w rezultacie nie trafi na śmietnik, tylko do potrzebujących.

– Jesteśmy świadomi skali problemu marnowania żywności, zdajemy sobie sprawę, że kluczową kwestią jest zarówno edukacja konsumentów, jak i wspieranie organizacji pozarządowych angażujących się w pomoc najuboższym. Wierzymy, że przekazane przez nas nowoczesne chłodziarkozamrażarki pozwolą realnie minimalizować skalę marnowania jedzenia i sprawią, że nadwyżki jedzenia trafią nie na śmietnik, ale na talerz potrzebujących ludzi – mówi Joanna Lewandowska, strategiczny menedżer ds. komunikacji marki w grupie Amica.

W tym roku, w odpowiedzi na niepokojące wyniki raportu, do organizacji pozarządowych wspieranych przez Banki Żywności trafią nowoczesne chłodziarkozamrażarki marki Amica, które wyposażone są w szereg funkcji przedłużających świeżość produktów. Na uwagę zasługują FreshZone czy AdaptZone, czyli specjalne szuflady do przechowywania mięsa i ryb, czy szuflada VitControl – idealna dla warzyw i owoców. Warto wspomnieć także o systemie AirFlow, który przez utrzymanie stałej cyrkulacji po-

APPLiA Polska

Proponuje wsparcie wymiany przestarzałego AGD

APPLiA – związek pracodawców AGD, reprezentujący producentów i importerów AGD w Polsce – wystosował w liście do ministra rozwoju, pracy i technologii Jarosława Gowina propozycję projektu, którego celem jest wsparcie wymiany przestarzałego AGD w polskich gospodarstwach domowych.

W wielu polskich domach pracują przestarzałe urządzenia, które są najmniej efektywne energetycznie i generują najwięcej kosztów, szczególnie najsłabiej wyposażonym mieszkańcom. Mając na względzie powyższe oraz

uwzględniając coraz pilniejszą konieczność osiągnięcia wielu wskaźników założonych przez Unię Europejską, APPLiA zaapelowała do premiera Jarosława Gowina o wprowadzenie mechanizmów finansowych dla gospodarstw do-

mowych motywujących je do wcześniejszej wymiany i zakupu wyżej wymienionego sprzętu AGD. Rezultatem proponowanego projektu byłoby redukcja emisji CO2 i wzrost efektywności energetycznej wykorzystywanego sprzętu, a także zmniejszenie kosztów gospodarstw domowych oraz MŚP (sektora małych i średnich przedsiębiorstw) i ochrona przed podwyżkami cen prądu. Wymiana sprzętu to także impuls konsumpcyjny i inwestycyjny przez wsparcie przemysłu AGD, dystrybutorów, poddostawców, logistyki, handlu i recyklingu. Proponowane przez APPLiA Polska działania miałyby też przyczynić się do przeciwdziałania ubóstwu energetycznemu, a także do wsparcia i dalszego rozwoju przemysłu recyklingowego oraz praktycznego wdrożenia idei gospodarki o obiegu zamkniętym (GOZ). Dla gospodarki państwowej wiązałyby się to również ze wzrostem przychodów z podatku VAT. Wzrosnąć miałyby również zadowolenie społeczne i świadomość ekologiczna wśród Polaków. W liście czytamy również, że „podobne projekty wsparcia realizowane są w krajach Europy zachodniej i centralnej. Planowane są też podobne działania w kolejnych krajach. Ich efekty będą widoczne w następnych latach”.



Cushman & Wakefield

Rekordowe wyniki branży magazynowej

W pierwszej połowie 2020 r. w Polsce, Czechach, Rumunii, na Słowacji i na Węgrzech podpisano umowy najmu na łącznie 3,74 mln m², co stanowiło 55 proc. ubiegłorocznego wolumenu i oznacza wzrost o 10 proc. w porównaniu z pierwszym półroczem 2019 r. – wynika z danych międzynarodowej firmy doradczej Cushman & Wakefield.

Wolumen transakcji najmu w pierwszej połowie roku we wszystkich krajach Europy Środkowo-Wschodniej przekroczył 50 proc. ubiegłorocznego wyniku. Polska, gdzie oddano do użytku ponad 1 mln m² nowej powierzchni, jest nadal największym rynkiem powierzchni magazynowych i logistycznych w tym regionie Europy. W kontekście nowej podaży Słowacja i Węgry odnotowały więcej zrealizowanych inwestycji w pierwszej połowie 2020 r. niż w całym 2019 r., a w Czechach wolumen nowo wybudowanej powierzchni w pierwszym półroczu stanowi już 68 proc. ubiegłorocznego podaży. Całkowite zasoby nowoczesnej powierzchni magazynowej w regionie mo-

gą wynieść w 2020 r. ponad 40 mln m². Oznacza to, że w ciągu pięciu lat rynek Europy Środkowo-Wschodniej powiększył się dwukrotnie. Największą transakcją inwestycyjną w tej części Europy w pierwszej połowie roku był zakup przez GLP portfela nieruchomości logi-

stycznych należących do grupy Goodman, gdzie kupującego reprezentowała międzynarodowa firma doradcza Cushman & Wakefield.

– Pomimo dynamicznej sytuacji na rynku i wciąż dużej niepewności spowodowanej pandemią koronawirusa perspektywy dla sektora magazynowego pozostają korzystne. Przewidujemy, że popyt na rynku magazynowym będzie nadal generować przede wszystkim firmy z branży logistycznej, kurierskiej i handlowej w silnym powiązaniu z rozwojem sektora e-commerce, a także powracające do normalnej aktywności firmy z sektora produkcyjnego i motoryzacyjnego. Warto także wspomnieć o rosnącej aktywności firm z branży IT, które poszukują nowoczesnej powierzchni magazynowej z przeznaczeniem na centra przetwarzania danych – mówi Joanna Sinkiewicz, dyrektor Działu Powierzchni Przemysłowych i Logistycznych w Cushman & Wakefield Polska.



vestfrost

More than Retro

Zestawy AGD z serii Retro

Dostępne kolory:



vestfrosthomes.eu



Samsung

Jedną z 5. najlepszych marek globalnych według „Interbrand”

Reakcja na pandemię, społeczna odpowiedzialność biznesu, innowacje w urządzeniach lifestyle owych oraz nieustające inwestycje w przyszły wzrost – wszystko to zwiększa wartość firmy Samsung, która znalazła się na 5. miejscu w rankingu światowych firm ogłoszonym przez „Interbrand”.

Mimo wyzwań, jakim – z uwagi na pandemię – globalne firmy musiały stawić czoła, Samsung odnotował 2-procentowy wzrost z 61,1 mld dolarów w 2019 r. do 62,3 mld dolarów w roku bieżącym. Firma znalazła się

w „wielkiej piątce” po tym, jak przez trzy lata z rzędu plasowała się na 6. pozycji.

– W roku 2000 rozpoczęliśmy naszą podróż od pozycji 43. i wartości firmy na poziomie 5,2 mld dolarów. Teraz znajdujemy się w „wielkiej piątce”, a nasza wartość wzrosła do 62,3 mld dolarów. To ogromne osiągnięcie. Nigdy nie udało by się nam tego dokonać, gdyby nie wsparcie użytkowników naszych urządzeń na całym świecie. By dalej wzmacniać naszą pozycję, jeszcze bardziej zintensyfikujemy nasze zaangażowanie i komunikację z odbiorcami – mówi Younghye Lee, CMO w Samsung Electronics. Według „Interbrand” kluczowymi czynnikami wzrostu firmy Samsung były szybka reakcja na pandemię i nieustanne wpro-

wadzenie na rynek innowacyjnych urządzeń, w tym Galaxy Fold i The Terrace, a także niezmiennie inwestowanie w rozwój zaawansowanych rozwiązań technicznych, takich jak sztuczna inteligencja (AI), 5G i Internet rzeczy (IoT). Zaangażowanie firmy w kwestie zrównoważonego rozwoju we wszystkich aspektach zarządzania przedsiębiorstwem również przyczyniło się do wzrostu wartości marki. Doskonałym przykładem mogą być ekologiczne opakowania telewizorów i etui smartfonów Samsunga stworzone z wykorzystaniem materiałów z recyklingu. Także jeśli chodzi o cyfrowe urządzenia AGD Samsung nie zaprzestawał wprowadzania innowacji wychodzących naprzeciw zmieniającemu się stylowi życia odbiorców; przykładem mogą tu być lodówka Bespoke i pralkosuszarka Grande AI. Z kolei kampanie dotyczące ważnych dla użytkowników tematów – takich jak gotowanie, sport, dekoracja wnętrza czy dbanie o zwierzęta domowe – przyczyniły się do lepszej komunikacji firmy z jej klientami. Interbrand szacuje wartość marek na podstawie drobiazgowej analizy wielu czynników. Bierze m.in. pod uwagę wyniki finansowe, wpływ marki na decyzję o zakupie, a także konkurencyjność marki.



Gorenje

Milionowe urządzenie dla pracownika ocynkowni

Fabryka sprzętu kuchennego Gorenje już w październiku wyprodukowała milionowe urządzenie w tym roku. Nigdy w historii tej placówki nie nastąpiło to tak szybko. Zwykle milion wyprodukowanych urządzeń osiągnano w fabryce dopiero pod koniec grudnia.

Zamówienia, a co za tym idzie wielkość produkcji, wzrosły po przejęciu Gorenje przez nowego właściciela, którym obecnie jest Hisense. W ubiegłym roku milionowe urządzenie wyprodukowano i tak zwykle szybciej niż dotychczas, bo w listopadzie. W tym roku, mimo poważnego kryzysu wywołanego pandemią koronawirusa, kiedy w marcu trzeba było zamykać fabryki na trzy tygodnie, już 19 października milionowe urządzenie kuchenne opuściło taśmę produkcyjną, ustanawiając tym samym nowy rekord produkcji w fabryce Gorenje. Przed firmą jednak kolejne rekordy, ponieważ przewidywana liczba wyprodukowanych urządzeń kuchennych rocznie (1 373 000 szt.) będzie jak dotąd największa (w zeszłym roku wyprodukowano 1 200 000 urządzeń). Zamówienia zosta-

ły zrealizowane już do marca 2021 r., co jest bardzo obiecującym wynikiem dla przyszłości fabryki.

– Milionowe urządzenie – piekarnik – przekazaliśmy naszej koleżance Dragice Senić z ocynkowni i był to również symboliczny gest pokazujący, że ocynkownia jest teraz częścią fabryki urządzeń kuchennych nie tylko formalnie, ale jest sercem produkcji urządzeń kuchennych. Wszyscy jesteśmy jednym zespołem i dzięki pracy zespołowej dążymy

do wzrostu i poprawy wyników. Jesteśmy bardzo dumni z osiągniętego rezultatu i śmiało patrzymy na nowe, ambitne cele. Gratulujemy całemu zespołowi urządzeń kuchennych, który swoim zaangażowaniem i poświęceniem w trudnych warunkach pokazał, że potrafimy spro-



stać nawet tak wielkim wyzwaniom – powiedział Jernej Heindl, dyrektor fabryki urządzeń kuchennych Gorenje. Pracownica Dragica Senić, która została wybrana na odbiorcę milionowego urządzenia, jest zatrudniona w Gorenje od 36 i pół roku, cały czas w ocynkowni.

B/S/H/

Pasieka na terenie fabryki zmywarek

Najnowsza fabryka jednego z największych producentów AGD, w którego portfolio znajdują się urządzenia marek Bosch i Siemens, sąsiaduje z dużą ilością zielonych terenów. Dbanie o zasoby naturalne wpisuje się w filozofię firmy. Na terenie fabryki zmywarek BSH w Łodzi powstała pasieka. Pszczoły to niezwykle ważne dla środowiska owady, które zagrożone są wyginieciem.



Pasieka została założona z inicjatywy pracowników Działu Administracji. Najnowsza fabryka BSH w Łodzi mieści się na działce liczącej ponad 170 tys. m² i choć sam obiekt zajmuje znaczną jej część, to nadal pozostaje sporo wolnej przestrzeni. – Inwestycja BSH sąsiaduje z dużą ilością zielonych terenów, co stanowi dodatkowy atut dla pszczoł – mówi Marta Kujawa, specjalista ds. PR w BSH Sprzęt Gospodarstwa Domowego Sp. z o.o. Pasieka powstała w czerwcu i składa się z dwóch uli, w któ-

rych zamieszkało około 20 000 owadów. Pomysł okazał się strzałem w dziesiątkę, ponieważ pszczoły zdomowały się, a pracownicy w stołówce pracowniczej mogą kosztować pierwszej partii miodu nawłociowego. Miód z kwiatów nawłoci jest cenionym i rzadko spotykanym gatunkiem. Ma cenne właściwości lecznicze. Dział Administracji Budynków zapewnia pszczołom dobrą opiekę oraz systematycznie je dogląda. Firma podjęła również działania, które mają zapewnić tym pożytecznym owadom warunki zbliżone do naturalnych, dlatego została zmniejszona częstotliwość koszenia traw, a tereny zielone wokół obiektu nie są sztucznie nawożone.

Jedną z wartości BSH jest współodpowiedzialność. Przejawia się ona w trosce nie tylko o wynik finansowy firmy, ale także o środowisko naturalne i lokalną społeczność. Dlatego firma od wielu lat wspomaga edukację zawodową, wspiera studentów łódzkich uczelni i podopiecznych lokalnych świetlic podwórkowych. Troska o zasoby naturalne przejawia się również w dbaniu o energooszczędność produkowanych urządzeń i małą konsumpcję wody. Kolejnym krokiem na drodze zrównoważonego rozwoju było założenie pasieki.

Capgemini

Wykorzystanie AI w sektorze publicznym w Polsce

Choć wiele kwestii wciąż pozostaje dyskusyjnych, to nikt nie ma wątpliwości, że potencjał sztucznej inteligencji rośnie z każdym dniem. Mimo że 1/3 polskich organizacji zupełnie nie wykorzystuje możliwości sztucznej inteligencji, to aż 80 proc. zaawansowanych użytkowników AI dostrzega jej konkretną wartość.

Jak przyznaje ekspert Capgemini – jesteśmy zaledwie na początku ery sztucznej inteligencji. Jej rozwój mamy dopiero przed sobą, a już teraz według McKinsey Global Institute szacuje się, że zyski z rozwiązań opartych na sztucznej inteligencji mogą do 2030 r. wynieść nawet 13 bilionów dolarów.

Ostatnie lata pracy nad sztuczną inteligencją pokazały, że maszyny są w stanie rozumieć ludzki język, niemalże samodzielnie tworzyć treści i nadawać im wartość. Przykładem takich działań może być dobudowanie historii, którą w zaledwie dwóch zdaniach napisał człowiek. Komputer rozwinął poszczególne wątki opowieści, uzupełnił ją o niezwykle prawdopodobne szczegóły, co sprawia, że historia wydaje się przekonująca, choć dotyczy jednoznacznie, które mówią biegle w języku angielskim. Osadzenie abstrakcyjnej opowieści w odpowiednim kontekście, uwiarygodnienie jej nazwiskiem naukowca, nazwą

uczelnia czy też racjonalnym wytłumaczeniem sytuacji pokazuje, że wkrótce także w tej kwestii maszyny dorównają człowiekowi, o ile nie staną się lepsze – np. w zagadnieniach technicznych, czy matematycznych.

Przedzień w wielu dziedzinach AI znacznie przewyższa umiejętności nawet najwybitniejszych jednostek, czego przykładem może być chociażby Google DeepMind Challenge Match. W 2016 r. 18-krotny mistrz świata Lee Sedol zmierzył się z AlphaGo w pojedynku w Go – abstrakcyjną grę strategiczną. Podobnie jak w 1997 r. Gari Kasparow w szachach, tak i 19 lat później Lee Sedol został pokonany przez komputer w grze strategicznej.

Możemy się spodziewać, że sztuczna inteligencja wkrótce zmieni charakter wielu zawodów lub odciąży ich wykonawców. Nudne, powtarzalne i obciążające zadania zostaną zautomatyzowane, a rola pracowników będzie nastawiona przede wszystkim na kontrolę i zarządzanie działaniami maszyn. Pozycja człowieka w świecie już teraz ulega dynamicznym zmianom, a eksperci zapowiadają, że to dopiero początek.



SMSAPI

Programy lojalnościowe w e-sklepach

Zbieraniem naklejek, pieczętek i punktów zajmuje się już większość Polaków, choć głównie podczas zakupów tradycyjnych. Tymczasem rozwiązanie to coraz chętniej adaptuje handel internetowy, aby przedłużyć czas dobrej koniunktury.

Przez dwie dekady e-handel zdobył w Polsce popularność głównie jako sposób, by kupować taniej niż w zwykłych sklepach. Z tym stereotypem

udało już się zerwać, ale wiele wskazuje na to, że po ostatnich zawirowaniach wywołanych pandemią przynajmniej do końca roku sieciowe zakupy



zdominują nowi klienci, szukający produktów w jak najniższej cenie.

Programy lojalnościowe w sieci zyskują popularność w miarę, jak sprzedawcy zaczynają rozumieć, że powinni zatrzymać u siebie jak najwięcej z tegorocznego wiosennego napływu klientów do sklepów internetowych.

—Do zbierania pieczętek na 10. kawę gratis wystarczy teksturowy kupon. W sieci klient, który chce zbierać punkty na nagrodę, musi założyć w sklepie konto. Przy tym dziel się swoimi danymi osobowymi, jak płeć i wiek, ale też podaje adres e-mail lub numer telefonu. Te ostatnie dają sprzedawcy możliwość informowania klientów o specjalnych ofertach. Dwa pierwsze pozwolą na dopasowanie promocji do profilu odbiorcy, np. nowej kolekcji dla kobiet czy młodzieży lub wysłania kodu rabatowego z okazji urodzin. O ile tylko sklep robi to zgodnie z RODO i dobrymi praktykami, ma okazję dać się klientowi zapamiętać i przedłużyć miłe doświadczenie zakupowe tak, by następnych zakupów z tej kategorii kupujący nie zaczynał od wyszukiwarki internetowej, tylko wszedł przez otrzymany wcześniej link na adres ulubionego sklepu — zauważa Małga Wiśniewska, PR & content marketing manager SMSAPI.

Amica

Para korzyści

Amica po raz kolejny przygotowała wyjątkową ofertę dla klientów. Tym razem wystartowała z promocją „Para korzyści”, w ramach której za zakupy sprzętu AGD tej marki można otrzymać kartę przedpłaconą o wartości 400 zł.

Korzyści chodzą parami – zwłaszcza wtedy, gdy mówimy o zakupie sprzętu kuchennego marki Amica. W październiku rozpoczęła się akcja „Para korzyści”. Aby wziąć w niej udział, wystarczy kupić zestaw składający się z piekarnika do zabudowy za minimum 1499 zł i płyty grzejnej (minimum czteropolowej), wypełnić zgłoszenie dostępne na stronie internetowej marki i... cieszyć się kartą przedpłaconą o wartości 400 zł. Do zgłoszenia należy dołączyć skany lub zdjęcia kart gwarancyjnych i dowodów zakupu urządzeń biorących udział w akcji, a także ich numery seryjne. Wśród objętych promocją sprzętów znalazł się m.in. nagrodzony „Złotą Villą” 2020 piekarnik do zabudowy Amica ED87389BA+Q-type Steam z systemem BakingPro i funkcją OpenUp!, ułatwiającą otwieranie drzwi. Promocją objęte są także gazowe, ceramiczne i indukcyjne płyty grzejne marki Amica. Akcja potrwa do 19 stycznia 2021 r. lub do wyczerpa-



nia puli nagród, która wynosi 380 tys. zł. Lista modeli promocyjnych oraz szczegółowe warunki akcji „Para korzyści” dostępne są na stronie internetowej www.amica.pl/parakorzyści.

Wiarygodny partner w recyklingu dużego sprzętu AGD



ELECTRO - SYSTEM
Organizacja Odzysku Sprzętu Elektrycznego i Elektronicznego S.A.

- realizuje obowiązki producentów i importerów sprzętu elektrycznego i elektronicznego wynikające z Ustawy z dnia 11 września 2015 r. o ZSEE:

- rejestracja w BDO,
- organizacja sieci zbierania,
- osiągnięcie wymaganych poziomów zbierania i odzysku,
- sprawozdawczość,
- prowadzenie publicznych kampanii edukacyjnych,

- pełni rolę autoryzowanego przedstawiciela dla przedsiębiorców zagranicznych;
- świadczy usługi doradcze w zakresie ochrony środowiska;
- wspiera wprowadzających baterie i opakowania;
- koncentruje się na potrzebach i oczekiwaniach klientów;
- zapewnia najlepsze rozwiązania merytoryczne i ekonomiczne.

REMONDIS
Electrorecycling
Sp. z o.o.

- jest liderem w branży e-recyklingu w Europie. W Polsce dysponuje dwoma zakładami przetwarzania elektroodpadów i zużytych baterii zlokalizowanymi w Łodzi oraz Błoniu k. Warszawy. Posiada wpis do BDO oraz pozwolenia zintegrowane pozwalające przetworzyć w obu zakładach łącznie ponad 70 tys. ton odpadów rocznie.

Firmom zbierającym ZSEE oraz zużyte baterie i akumulatory oferuje:

- odbior odpadów na terenie całego kraju,
- atrakcyjne warunki finansowe,
- krótkie terminy płatności i gwarancję finansowania,
- kontenery, pojemniki i pudełka do zbierania ZSEE, baterii oraz świetlówek,
- program lojalnościowy,
- wsparcie wybranych działań edukacyjnych,
- doradztwo w zakresie gospodarki odpadami.

Samsung

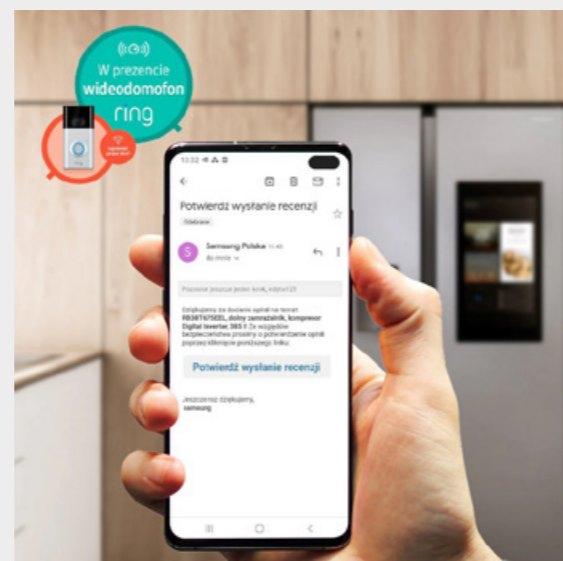
Superokazja puka do drzwi

Firma Samsung przygotowała dla klientów akcję promocyjną, w której przy zakupie multimedialnej chłodziarkozamrażarki Family Hub można otrzymać w prezencie współpracujący z nią wideodomofon.

Promocja trwa do 31 grudnia 2020 r. lub do wyczerpania puli nagród. Jednym z warunków akcji promocyjnej jest pozostawienie opinii o zakupionym produkcie na www.familyhub.samsung.pl, stronie sklepu, w któ-

rym lodówka została zakupiona lub na stronie porównywarki cenowej. W treści opinii należy dodać hasztag #akcja-FamilyHubConnected. Następnie należy zarejestrować się na stronie promocji, korzystając z konta Samsung Account, a do zgłoszenia dołączyć zdjęcie lub zrzut ekranu opublikowanej opinii, zdjęcie lub skan dowodu zakupu oraz zdjęcie tabliczki znamionowej objętej promocją lodówki Family Hub. Rejestracji należy dokonać w terminie 21 dni od zakupu urządzenia objętego akcją promocyjną. Po pozytywnej weryfikacji zgłoszenia nagroda – wideodomofon Ring Video Doorbell 2 – zostanie wysłana kurierem na wskazany przez klienta adres.

Szczegóły promocji, w tym lista modeli chłodziarkozamrażarek biorących udział w akcji, dostępne są w regulaminie i na stronie internetowej www.familyhub.samsung.pl.



Siemens

Kuchnia premium z premią

Urządzenia premium firmy Siemens teraz z premią! Rozpoczęła się akcja promocyjna typu cashback dla wybranych sprzętów kuchennych do zabudowy tego producenta.

Zgłoszenia można dokonać za pośrednictwem swojego konta użytkownika w programie My Siemens, dostępnym na stronie internetowej www.siemens-home.bsh-group.com/pl/mysiemens. Czas na zakup wszystkich sprzętów mających wchodzić w skład zestawu wynosi 14 dni kalendarzowych, licząc od dnia zakupu pierwszego z urządzeń.

Premia polega na udzieleniu rabatu posprzedażowego na kwotę 300, 400, 600, 750 lub 1000 zł. Wysokość premii zależna jest od wartości zakupionych sprzętów. Minimalna kwota wydana na zakup zestawu urządzeń wymagana do otrzymania zwrotu gotówki wynosi 3000 zł. Premia zostanie przelana na konto bankowe podane przez uczestnika akcji w zgłoszeniu w terminie 60 dni od daty otrzymania zgłoszenia zgodnego z regulaminem dostępnym na stronie internetowej marki Siemens. Akcja promocyjna trwa do 15 grudnia 2020 r.

W najnowszej promocji marki Siemens „Kuchnia premium z premią” można otrzymać nawet do 1000 zł zwrotu wydanych pieniędzy. Wymogiem jest zakup dowolnego modelu piekarnika o standardowych wymiarach w zestawie z minimum dwoma urządzeniami: płytą grzew-

czą (ceramiczną, indukcyjną lub gazową), okapem (dowolnym modelem), zmywarką do zabudowy (lista modeli objętych akcją dostępna na stronie internetowej producenta) lub chłodziarkozamrażarką (modelem KG49NXIEP, KG49NA-IEA lub KG49NAXDP).



Odbierz do
1000
złoty



BOSCH
Technologia bliżej nas

Gotuj zdrowo #LikeABosch

Kup objęte promocją: innowacyjny piekarnik i minimum dwa urządzenia marki Bosch* i odbierz premię!

Kup i odbierz do
1000 zł
premi!



Promocja trwa **od 18.09.2020 r. do 15.12.2020 r.** Regulamin, modele objęte promocją i szczegóły dostępne na www.bosch-home.pl

* płytą do gotowania, okapem, zmywarką do zabudowy lub chłodziarko-zamrażarką marki Bosch o modelach wskazanych w regulaminie promocji.



W Y W I A D

SAMSUNG

Innowacyjne i funkcjonalne

lodówki, pralki i nie tylko



Rozmowa z

Piotr Ługowski,

dyrektorem dywizji Domestic Appliances w Samsung Electronics Polska.

Redakcja: W ostatnim czasie do oferty firmy Samsung dołączyły nowe linie pralek i lodówek. Jakie założenia przyświecały wprowadzeniu na rynek tych serii urządzeń?

Piotr Ługowski: W firmie Samsung zawsze bierzemy pod uwagę przede wszystkim potrzeby użytkowników. Nasze AGD projektujemy z myślą o ich codziennym komforcie, chcemy, aby ułatwiały konsumentom wykonywanie obowiązków domowych i dostosowywały się do ich stylu życia. Lodówki z nowej linii Grand+ to najlepszy przykład tego, jak zmieniły się potrzeby konsumentów w ostatnim czasie. Wraz ze zmianą naszego stylu życia wzrosło zainteresowanie bardziej pojemnymi lodówkami, w których żywność pozostaje dłużej świeża. My oferujemy takie urządzenia, bo wiemy, że konsumenci robią teraz zakupy rzadziej, ale kupują więcej. Te nowe nawyki pozostaną z nami na dłużej, dlatego potrzebujemy rozwiązań, które sprostają nowej rzeczywistości i ułatwiają nam zarządzanie domowymi obowiązkami. W przypadku nowej linii pralek chcieliśmy jak najbardziej zoptymalizować proces prania, aby zapewnić użytkownikom wysoką skuteczność w krótszym czasie. Pralka uczy się też naszych ulubionych ustawień, żeby stosować je automatycznie, oraz współpracuje z suszarką.

Jednym z najbardziej innowacyjnych rozwiązań w modelach z linii Grand+ jest technika SpaceMax™, dzięki której lodówka może pomieścić więcej żywności. Czym charakteryzuje się to rozwiązanie?

Technologia SpaceMax™ w lodówkach Grand+ gwarantuje więcej miejsca do przechowywania produktów w środku przy zachowaniu tych samych rozmiarów zewnętrznych urządzenia. Jest to możliwe dzięki zastosowaniu wysoko wydajnego systemu izolacji, który sprawia, że ścianki urządzenia są cieńsze. Modele z nowej linii Samsung Grand+ mają pojemność aż do 385 l, więc bez problemu zmieścimy w nich ulubione produkty wszystkich domowników, świeże warzywa czy ciasto na urodzinowe przyjęcie. Wiemy, że to rozwiązanie jest szczególnie doceniane przez konsumentów, bo dzięki niemu bez obaw mogą robić większe zakupy dla całej rodziny, nie martwiąc się o miejsce do ich przechowywania ani o konieczność częstego odwiedzania sklepów.

Pralki EcoBubble™ umożliwiają energooszczędne i skuteczne pranie, a ponadto pomagają eliminować bakterie i alergeny z odzieży i tekstyliów.



W czasach koronawirusa dłuższe przechowywanie żywności szczególnie zyskało na znaczeniu. Jakie rozwiązania pod tym względem oferują nowe lodówki Samsunga?

Projektując lodówki oferujące więcej miejsca do przechowywania, musieliśmy też zadbać o to, by produkty spożywcze pozostały jak najdłużej świeże. Nowe lodówki Samsung Grand+ wyposażone zostały w technologie, które przedłużają świeżość i chronią produkty przed utratą smaku i wartości odżywczych. Do takich rozwiązań należy komora zero Optimal Fresh+, której można używać na dwa sposoby. W trybie pojedynczym ustawiamy jedną, stałą temperaturę. Wybierając tryb podwójny, z pomocą specjalnego separatora możemy wydzielić dwie strefy z różnym poziomem temperatury. Lewa część, z niższą temperaturą, np. -1 °C, stwarza optymalne warunki do przechowywania mięsa, wędlin oraz ryb, a prawa, z wyższą



Nowe lodówki firmy Samsung zapewniają nie tylko dłuższe przechowywanie żywności, ale przede wszystkim więcej miejsca na rozmaite produkty, zarówno w komorze chłodzenia, jak i w zamrażarce.

temperaturą (1 °C), jest idealna dla owoców i warzyw. Nasze preferencje co do wielkości stref dopasujemy za pomocą separatora, a na zewnętrznym panelu wybierzemy tryb chłodzenia. Dzięki temu rozwiązaniu będziemy mieć pewność, że każdy produkt jest przechowywany w odpowiednich warunkach i pozostaje świeży dłużej. Z kolei szuflada Humidity Fresh+ zapewnia wyjątkowe warunki o dużym poziomie wilgotności. Wszystko po to, by warzywa i owoce pozostały dłużej świeże bez utraty wartości odżywczych, chrupkości, zapachu czy smaku. Prosta regulacja wilgotności dobierze optymalny poziom do przechowywania owoców (70 proc.) lub warzyw (80 proc.). Konstrukcja pokrywy uszczelniającej pozwoli znacznie dłużej cieszyć się ich świeżością.

To z pewnością niejedynie zalety nowych modeli. Jakie jeszcze praktyczne funkcje znajdziemy w chłodziarkozamrażarkach z serii Grand+?

Spędzamy teraz więcej czasu w domu i zauważamy, jak głośnie są niektóre urządzenia. Wpływa to na nasz codzienny komfort, zwłaszcza gdy nasze domy zamieniają się w biura czy sale lekcyjne. Lodówki z linii Grand+ wyposażyliśmy w nowy kompresor Digital Inverter, zatwierdzony przez Instytut Badań i Certyfikacji VDE. Jego praca wyprzedza na poziom głośności urządzenia, redukując go do zaledwie 35 dB. To szczególnie istotne w kuchniach otwartych na salon. Nowy Digital Inverter zapewnia też niskie zużycie energii dzięki dostosowaniu prędkości pracy do zapotrzebowania na chłodzenie. Kolejnym rozwiązaniem, które wpływa na komfort użytkownika nowych lodówek, jest elastyczny układ półek. Zaprojektowano je tak, by swobodnie można było na nich ustawiać produkty o różnych kształtach i wielkości. Można także swobodnie wsuwać i wysuwać półki, gdy sięgamy po głębiej schowane produkty. Jest też półka na butelki, która została zaprojektowana inaczej niż dotychczas. Jej nowa konstrukcja umożliwia przechowywanie butelek o niestandardowych rozmiarach i kształtach. Możemy też postawić na niej jogurty lub produkty w kartonowych opakowa-



waniach, bez obawy o to, że spadną między szczebelkami. Takie rozwiązania sprawiają, że przestrzeń w lodówce jest maksymalnie wykorzystana, a ponadto pomagają utrzymać porządek we wnętrzu.

Samsung postanowił odświeżyć także ofertę pralek. Mam tutaj na myśli nowe modele z systemem QuickDrive™. Czym różnią się one od dotychczas obecnych na rynku urządzeń wykorzystujących to rozwiązanie? Technologia QuickDrive™ w naszych pralkach jest dobrze znana. Pozwala na skrócenie czasu prania nawet o 50 proc. przy zachowaniu takiej samej skuteczności, bez względu na to, czy pierzemy ubrania, w których chodzimy na co dzień, czy wymagającą wysokiej temperatury bawełnianą pościel. Co więcej, rozwiązanie to wpływa też na czas płukania i wirowania. Oznacza to, że w czasie, w którym zwykła pralka wykonuje jeden cykl, w pralce Samsunga z technologią QuickDrive™ możemy wyprać nawet dwa razy więcej ubrań. To ogromne udogodnienie dla użytkowników.

Nowe pralki są ponadto kompatybilne z aplikacją SmartThings i wyposażone w panel AI Control. Jak to działa?

Projektując nasze urządzenia, chcemy oferować konsumentom takie innowacje, które pozwolą im jak najmniej myśleć o obowiązkach domowych. Dlatego najnowsze pralki Samsunga są wyposażone w innowacyjny panel AI Control, który m.in. zapamiętuje preferowane ustawienia użytkownika i przy następnym cyklu prania sugeruje te najczęściej wybierane. Co więcej, dopasowuje cykl suszenia na podstawie wybranego cyklu prania. Panel AI Control to również możliwość zdalnego włączania pralki przez aplikację SmartThings. Możemy skorzystać z takiego rozwiązania, gdy jesteśmy np. w drodze do domu – włączamy wtedy pralkę za pomocą smartfona, a gdy wracamy do mieszkania, czeka nas już tylko wyjęcie czystego prania z bębna i ewentualnie przełożenie go do suszarki. Pralka współpracuje



W Y W I A D



je z innymi urządzeniami – np. komunikat o zakończeniu cyklu możemy dostać na smartfon czy telewizor.

W dobie walki z koronawirusem efektywne, a jednocześnie szybkie pranie jest bardzo ważne. Równie ważna jest skuteczna walka z bakteriami i różnymi alergenami. Czym w tym zakresie mogą pochwalić się nowe pralki i suszarki Samsunga?

Nasze pralki wyposażone są w technologie, które pozwalają na zachowanie higienicznej czystości ubrań, pościeli i ręczników. W wybranych pralkach i pralkosuszarkach Samsunga znajdziemy program Higiena. Jego działanie polega na tym, że po skończonym cyklu prania gorąca para wnika w głąb ubrań, dokładnie je dezynfekując i usuwając aż do 99,9 proc. bakterii i alergenów – jak potwierdzają testy Intertek i BAF. Technologia ta pozwala także pozbyć się intensywnych zapachów. Program Higiena to także doskonale rozwiązanie w przypadku czyszczenia rzeczy, których nie możemy prać w wysokiej temperaturze, jak np. kolorowe poszewki na poduszki na kanapie. Z kolei jeżeli zależy nam na skutecznym wyczyszczeniu rzeczy, których nie można prać na mokro, niezawodną będzie technologia Air Wash, dostępna w suszarkach i pralkosuszarkach Samsunga. Zapewnia ona dezynfekcję i odświeżenie tekstyliów. Air Wash to podgrzane powietrze, dzięki któremu możliwe jest utrzymanie ubrań w higienicznej czystości bez użycia wody i detergentów. Technologia ta gwarantuje usunięcie do 99,9 proc. bakterii i nieprzyjemnego zapachu (testy Intertek – przyp. red.). Przy jej pomocy odświeżymy ulubione jeansy, puchową kurtkę, wełnianą marynarkę czy sportowe buty.

Samsung to jednak nie tylko innowacyjne pralki i lodówki. Czy w najbliższym czasie możemy spodziewać się także w innych kategoriach produktowych dużego AGD?

W tym roku wprowadziliśmy do portfolio szafę odświeżającą ubrania AirDresser. To przełomowe urządzenie, które wyznacza nowy kierunek w dziedzinie dbania o świeżość i czystość naszych ubrań i zapewnia efekt pralni we własnym domu. W zaciszu własnego domu możemy odświeżyć wełniany gamitur, jedwabną bluzkę czy kaszmirowy sweter. Dzięki szafie AirDresser możemy zadbać o ubrania, które często nosimy, a nie możemy ich prać w pralce. Niezwykle ważne są także funkcje związane z higieną – szafa odświeżająca usuwa bakterie, alergeny i wirusy, co potwierdzają zewnętrzne testy.

Rozmawiał Łukasz Sowiński

Amica szacuje wyniki

trzeciego kwartału 2020 r.

Amica
for living



Fot. Amica (x3)



↔ Grupa Amica od początku pandemii wspiera placówki ochrony zdrowia, wyposażając je w niezbędne środki ochrony osobistej i sprzęt ułatwiający codzienną pracę.



Największy polski producent AGD wypracował w trzecim kwartale br. duży wzrost zysku operacyjnego i brutto dzięki restrykcyjnej polityce finansowej, atrakcyjnemu portfolio produktowemu oraz ożywieniu rynkowemu po wiosennych zawirowaniach związanych z pandemią. Grupa Amica zanotowała szacunkowo w trzech kwartałach 2020 r. zbliżone w ujęciu rok do roku przychody ze sprzedaży (2133,4 mln zł), co przy wzroście marży operacyjnej o 1,3 p.p. pozwoliło na wypracowanie 136,8 mln zysku operacyjnego (+26,3 proc.). Jeszcze mocniej wzrosła rentowność na poziomie zysku brutto (+1,7 p.p.), dzięki cze-

mu wynik na tym poziomie zwiększył się o 39,3 proc. rdr, do 130,4 mln zł. Biorąc pod uwagę charakter trwającej pandemii, z inicjatywy prezesa Jacka Rutkowskiego w grupie Amica został powołany projekt „Day After”, który jest sukcesywnie realizowany. Jego celem jest wykorzystanie kluczowych trendów i zmian zachowań konsumentów w dobie koronawirusa. Powołane zostały



– W trzecim kwartale obserwowaliśmy na wielu rynkach ożywienie popytu po okresie lockdownu w marcu i kwietniu. Wraz z dużym reżimem kosztowym pozwoliło nam wypracować wysokie dynamiki wzrostu wyników, które przekroczyły nasze wcześniejsze oczekiwania. Mając na uwadze tę niestandardową sytuację, obiegającą od tradycyjnej sezonowości dla grupy Amica, zdecydowaliśmy się wyjątkowo na publikację wstępnych, szacunkowych wyników finansowych przed publikacją finalnego raportu okresowego. (...) Nasza restrykcyjna polityka finansowa oznacza kontynuację bardzo dobrej sytuacji płynnościowej, dzięki czemu jesteśmy przygotowani na ewentualne skutki drugiej fali pandemii. O ile bowiem jesteśmy zadowoleni z października, to liczymy się z perturbacjami rynkowymi w listopadzie w ślad za kolejnymi obostrzeniami w poszczególnych krajach. Podobnie jak listopad oceniamy grudzień, mimo że z racji okresu przedświątecznego powinien być dobrym czasem dla branży AGD. (...) Widzimy istotne zmiany, wśród których jest korelacja odbudowy rynków geograficznych ze wskaźnikami makro, zmiana zachowania konsumentów, w tym wyższa wrażliwość na cenę i przesunięcie wydatków gospodarstw domowych z np. podróży na renowację domów i mieszkań, a także gwałtowny rozwój sprzedaży w kanałach internetowych. W rezultacie przyspieszamy transformację cyfrową, stawiamy na pracę zdalną i spotkania wirtualne, automatyzujemy procesy wewnętrzne oraz angażujemy zaawansowane narzędzia IT wspierające sprzedaż i działania marketingowe – powiedział Michał Rakowski, członek zarządu grupy Amica ds. finansowych i personalnych.

zespoły tematyczne ds. czynników makroekonomicznych, sytuacji na rynku AGD w Europie, dostosowania organizacji do nowej rzeczywistości, finansów. Warto zauważyć, że mimo zawirowań w otoczeniu biznesowym grupa Amica prowadziła w bieżącym roku liczne działania związane z pandemią w ramach CSR. Przekazała urządzenia AGD oraz darowizny pieniężne placówkom medycznym, stacjom pogotowia ratunkowego, uniwersytetom medycznym, laboratoriom, domom pomocy społecznej, jednostkom OSP i oddziałom PCK. Amica wsparła potrzebujących również w zakresie aparatów wspomagających oddychanie, maseczek FFP2, strojów ochronnych, gogli i rękawiczek jednorazowych. Z kolei fundacja Amicis przekazała 65 tabletek dla uczniów szkół, aby umożliwić im zdalną naukę. Łącznie skala pomocy grupy Amica związanej z pandemią koronawirusa miała dotychczas wartość około 1 mln zł.

AGD marki TCL już w Polsce

TCL

TCL Electronics, jeden z największych producentów telewizorów na świecie i czołowy dostawca elektroniki użytkowej, zaprezentował podczas konferencji prasowej online premierowe telewizory, produkty audio oraz – nowość na rynku polskim – duże AGD. Lodówki marki TCL, w tym dwa modele typu side by side, dostępne są w naszym kraju od września 2020 r. Wykorzystują one technikę No Frost i charakteryzują się nowoczesnym wzornictwem oraz wysoką klasą energetyczną. W IV kwartale producent wprowadził kolejne modele. Wśród nowości są m.in. lodówki z dolną zamrażarką o pojemności całkowitej powyżej 300 l, a także 480-litrowy model side by side z kostką na drzwiach frontowych i czterodrzwiowy model o całkowitej pojemności 430 l. W pierwszych miesiącach przyszłego roku TCL planuje rozszerzenie oferty o pralki z bębnem o strukturze plastra miodu (Honeycomb Drum). Będą to łącznie cztery linie produktowe. W zależności od modelu znajdują się wśród nich urządzenia o maksymalnym ładunku od 6 do nawet 10 kg. Wszystkie charakteryzują się klasą efektywności energetycznej A+++ i maksymalną prędkością obrotową bębna wynoszącą 1400 obr./min. TCL odnotował wzrost rozpoznawalności marki w 2020 r., a dzieje się tak za sprawą głównych filarów: szerokiej gamy produktów, odpowiedniego prowadzenia marki, której przyświeca motto „Display Greatness”, sponsoringu sportowego oraz działań prokonsumenckich. Marka TCL jest globalnym sponsorem FIBA (Fédération Internationale de Basketball), a w 2020 r. stworzyła swój team 6 ambasadorów wywodzących się z najlepszych europejskich drużyn piłkarskich. Są to: polski napastnik Krzysztof Piątek, francuski pomocnik Paul Pogba, kapitan reprezentacji Anglii Harry Kane, niemiecki napastnik Marco Reus, włoski bramkarz Gianluigi

➔ Nowe modele pralek i lodówek, które trafią do oferty TCL, zaprezentował Marek Maciejewski, dyrektor rozwoju produktu TCL Europe.



Donnarumma oraz hiszpański pomocnik Saúl Ñíguez. Zawodnicy, w ramach partnerstwa z TCL, występują

Firma TCL Polska stale rozszerza działania z myślą o konsumentach, zwiększając liczbę kanałów sprzedaży i organizując kolejne akcje specjalne dla klientów. W ten sposób coraz mocniej zaznacza swoją obecność na rynku polskim, będącym jednym z kluczowych i strategicznych krajów w Europie. Wychodząc naprzeciw konsumentom, w 2020 r. firma TCL przeprowadziła 2 akcje promocyjne. Pierwszą z nich była akcja typu cash-back przeprowadzona w czerwcu 2020 r., skierowana do nowych nabywców telewizorów, w ramach której producent zwracał do 16 proc. wartości produktu na konto bankowe nowego nabywcy. Druga oferta specjalna, opracowana wspólnie z Krzysztofem Piątkiem, nosi nazwę #PiątekTCL. W jej ramach, aby otrzymać nagrodę (np. koszulkę TCL z nadrukowanymi podpisami 6 ambasadorów marki), wystarczy w ciągu jednego z weekendów do 20 grudnia br. kupić produkt objęty promocją, zarejestrować się na stronie www.piatektcl.pl i zgłosić tam swój zakup. Wśród sprzętów objętych akcją są m.in. chłodziarkozamrażarki RS520GM2120 i RC460GM2110.



↑ O aktualnej pozycji marki TCL w kontekście biznesowym opowiedział Jayway Peng, dyrektor generalny TCL Polska.

w kampaniach reklamowych firmy online i offline do zakończenia Mistrzostw Europy w Piłce Nożnej 2021.

➔ Podczas konferencji Magdalena Chodkiewicz, marketing manager TCL Polska, opowiedziała o rozpoczęciu współpracy marki z ambasadorami, którymi zostali piłkarze należący do czołówki światowego futbolu.





WYDARZENIA

e-Targowy sukces

Galicji Tomaszek

Wydarzenia dnia

SAMSUNG Webinar Samsung Nowości RTV 2020

09.10.2020 Godzina: 13:00

↑ Niezaprzeczalnym liderem tegorocznych targów okazał się Samsung, który wykorzystując techniki webinarowe, zdołał przeszkolić pracowników sieci Max Kuchnie i Max Elektro z całego swojego asortymentu. Webinary tego producenta cieszyły się ogromnym zainteresowaniem.

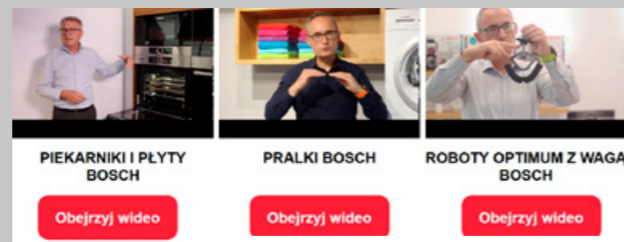
W dniach od 5 do 16 października 2020 r. odbyła się 7. edycja targów Max Expo. Z uwagi na pandemię koronawirusa impreza przyjęła formułę online. Październikowe dwa tygodnie były dla Galicji Tomaszek bardzo intensywnym okresem – za-

równy pod kątem handlowym, organizacyjnym, jak i logistycznym. Był to czas testowania swoich umiejętności w obliczu nowych rozwiązań i sposobów komunikacji. W szczególności był to największy sprawdzian dla sieci Max Kuchnie i Max Elektro – tak bardzo tradycyjnych i głęboko osadzonych w świecie offline. Data targów była nieprzypadkowa. To właśnie w na początku trzeciego kwartału każdego roku na półkach sklepowych pojawia się w tym okresie nowy sprzęt, w tym wiele premierowych modeli. Reasumując, e-Targi Max Expo 2020 osiągnęły prawdziwy sukces i przeszły najśmielsze oczekiwania organizatorów. Okazały się świetną platformą szkoleniową, dzięki której w krótkim czasie, bez wychodzenia z domu, można było zapoznać się z tym, co poszczególni wystawcy mieli do zaprezentowania z oferowanego przez siebie asortymentu. Galicja Tomaszek, jako organizator tego pierwszego w branży on-lineowego eventu targowego, może bez wątpienia uważać okres targowy za bardzo owocny. Statystyki, analiza ru-



↑ O wirtualną interakcję ze swoimi klientami zadbał również zespół odpowiedzialny za markę Kernau, który podczas webinarów prezentował nowości z oferty sprzętów wolnostojących oraz do zabudowy.

chu na wirtualnych stoiskach oraz efekty handlowe i szkoleniowe pokazały, że możliwe jest tworzenie wirtualnych imprez targowych, które odnoszą sukcesy. Stronę targową w okresie trwania



↑ Trenerzy z polskiego oddziału BSH postawili na wideoszkolenia i specjalnie z okazji targów przygotowali całą serię filmów, w których zaprezentowali najważniejsze dla siebie kategorie produktowe w MDA i SDA.

targów odwiedziło 3024 unikatowych użytkowników, średni czas spędzony na stronie, w ujęciu całociowym, oscylował wokół 10 min, a z badań wewnętrznych Galicji Tomaszek wynika, że 84 proc. uczestników targów oceniło formułę online bardzo pozytywnie. To rzuca bardzo dobre światło na całość eventu oraz jego postrzeganie. Równocześnie otwiera drogę do organizacji tego typu wydarzeń w kolejnych latach. Czas jednak pokaże, co przyniesie nam wszystkim przyszłość, ale niewykluczone, że nie były to ostatnie e-targi zorganizowane przez Galicję Tomaszek.



– Pamiętam, jakby to było wczoraj – wrzesień 2019, Karpacz – 1500 osób witających mnie w Hotelu Gołębiowski, 1500 osób na niekończącej się przestrzeni sal bankietowych i 1500 osób zwiedzających przepiękne stoiska targowe należące do dostawców galicyjskich... Wspominam to ze łzą w oku. Teraz, z perspektywy czasu, po stokroć doceniam te chwile, kiedy miałam okazję spotkać się z moimi biznesowymi przyjaciółmi, z kontrahentami Galicji, z partnerami handlowymi i moim zespołem... Z utęsknieniem wspominam każde uściśnięcie dłoni i każdy serdeczny uśmiech. No cóż... Patrząc na tegoroczne e-targi z punktu widzenia czysto biznesowego, oczywiście, jestem bardzo zadowolona. Osiągnęliśmy naprawdę znacznie więcej, niż oczekiwaliśmy. Słupki pogalopowały w górę. Producenci godnie zaprezentowali swoje nowości produktowe, a uczestnicy naszych sieci Max Kuchnie i Max Elektro dzielnie podejmowali „nowotechnologiczną” rękawicę i poznawali ofertę produktową, która dumnie świeciła się na ekranach komputerów i telefonów komórkowych. Wszystko na tak. Wszystko bardzo dobrze. Nie mogę i nie chcę narzekać. Jedyna refleksja, z którą zamykam ostatnio każdy kolejny dzień, to myśl o tym, że nasza branża oparta jest tak bardzo o relacje międzyludzkie, o prawdziwe partnerstwo biznesowe, które buduje się szczerym spojrzeniem i mocnym uściśnięciem dłoni. Brakuje mi tego jak nigdy! Mam nadzieję, że normalne czasy wrócą szybko i że jeszcze nie raz Galicja będzie gościć na swoich słynnych targach setki zadowolonych uczestników. Tego życzę sobie i Wam – powiedziała Ewa Tomaszek, prezes zarządu Galicji Tomaszek Sp. z o.o.



Minimalna obsługa, maksymalna skuteczność

Model: FP-J80EU-W

Komfort i zdrowie bliskich są najważniejsze - dbaj o nie nie tylko w domu, ale również w miejscu pracy.

Wybierz bezobsługowy oczyszczacz powietrza, który sprawdzi się na powierzchni do 62m². Model FP-J80EU-W łączy potrójny system filtrów z najmocniejszym dostępnym na rynku generatorem jonów Plasmacluster (High-Density 25 000). Znacznie szybciej neutralizuje zapachy i usuwa widoczne zanieczyszczenia. Dodatkowo, unieszkodliwia wirusy, drobniny alergizujące, zarodniki pleśni oraz grzybów mniejsze niż 0,3 mikrona. Te unoszące się w powietrzu, schowane w zakamarkach czy przylegające do tkanin i ścian. Włącz i ciesz się zdrowym, krystalicznie czystym powietrzem przez cały rok.

SHARP
Be Original.

sharphome.eu/pl

Komfortowe przygotowywanie potraw na płytach elektrycznych

Amica
for living



Rodzaje płyt elektrycznych



Fot. Bosch

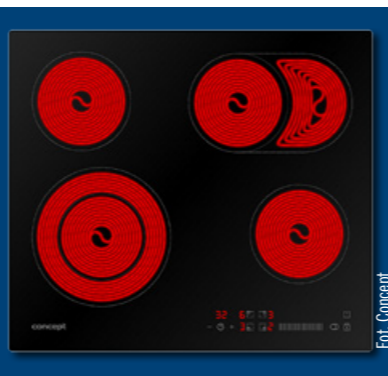
Dostępne w sprzedaży modele elektrycznych płyt grzewczych zaskakują nie tylko jakością wykonania, ale przede wszystkim funkcjonalnością i stosowanymi w nich rozwiązaniami technicznymi. Przy użyciu odpowiedniego modelu przygotowanie nawet najbardziej skomplikowanej potrawy będzie znacznie łatwiejsze.

Wśród elektrycznych płyt grzewczych możemy wyróżnić konstrukcje do zabudowy: ceramiczne, indukcyjne i kombinowane. Odrębną grupę stanowią modele wolnostojące, nazywane często kuchenkami przenośnymi. Te najbardziej innowacyjne płyty wykorzystują rozmaite sensory, które mają pomóc zapobiegać rozgotowaniu lub przypaleniu potrawy czy wykipieniu wody, a wszystko to dzięki precyzyjnej kontroli temperatury grzania. Płyty mogą też same wykrywać obecność naczynia i uruchamiać strefę stosowną do jego położenia. Dostępne są również modele, które nie tylko pozwalają na aktywowanie wybranych pól grzewczych, ale też łącz-

zenie kilku pól w jedną, większą strefę, np. na brytfannę. Może się to odbywać manualnie – za pomocą odpowiednich przycisków na panelu sterującym, ale też automatycznie – niektóre płyty same „wiedzą” kiedy należy połączyć strefy. Wówczas użytkownikowi pozostaje już tylko ustawić odpowiednią moc grzania. Producenci starają się także zapewnić jak najwygodniejszą obsługę dostępnych funkcji i parametrów urządzenia. Panele sterujące są więc coraz nowocześniejsze. Niektóre modele indukcyjne mają zamiast prostych wyświetlaczy 7-segmentowych i wskaźników, zaawansowane dotykowe wyświetlacze LCD.

PŁYTY CERAMICZNE

Podgrzewają potrawy dzięki elementom grzejnym umieszczonym pod szklaną powierzchnią. Mogą nimi być spirale lub taśmy nagrzewające. Stosuje się tu często technikę szybkogrzejną (np. hi-light).



Fot. Concept

PŁYTY INDUKCYJNE

Działają na zasadzie indukcji magnetycznej. Ciepło wytworzone zostaje bezpośrednio w garnku. Technika ta jest bardzo bezpieczna, komfortowa i ma największą sprawność energetyczną.



Fot. Amica

PŁYTY KOMBINOWANE

Jest to zestawienie dwóch rodzajów płyt grzewczych. Z jednej strony producenci oferują płyty kombinowane wykorzystujące zasilanie gazowo-elektryczne (np. płyta gazowo-ceramiczna lub gazowo-indukcyjna), z drugiej zaś elektryczne (np. ceramiczno-indukcyjna).



Fot. Coranije

PŁYTY WOLNOSTOJĄCE ELEKTRYCZNE

Są one nazywane często kuchenkami przenośnymi. Wyposażone są w jedno, dwa lub cztery pola grzewcze. Występują płyty z żeliwnymi, cera-

micznymi lub indukcyjnymi strefami grzejnymi. Modele gazowe mogą być zasilane butlą z propan-butanem albo gazem ze standardowej instalacji.



Fot. Ravanson

SIEMENS



Kup piekarnik marki Siemens wraz z minimum dwoma różnymi urządzeniami objętymi promocją* i odbierz premię do 1000 zł!

Promocja trwa od 18.09.2020 r. do 15.12.2020 r. Szczegóły oraz regulamin promocji dostępny na www.siemens-home.bsh-group.com/pl/

*płytą do gotowania, okapem, zmywarką do zabudowy lub chłodziarko-zamrażarką marki Siemens o modelach wskazanych w regulaminie promocji.

Odbierz do 1000 złotych

Siemens Home Appliances

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

Najważniejsze parametry

płyt elektrycznych



Wybierając płytę elektryczną do kuchennej zabudowy warto zwrócić uwagę na jej konstrukcję i wzornictwo, aby było ono spójne ze stylistyką mebli i pozostałych sprzętów kuchennych. Nie należy przy tym zapominać o parametrach technicznych.

Spośród płyt elektrycznych najmniej wymagającymi rodzajami urządzeń względem potrzebnych naczyń są płyty ceramiczne. W tym wypadku pasuje większość naczyń – od aluminiowych po szklane. Nie można jednak stosować naczyń z tworzywa sztucznego czy papieru. Na płytach indukcyjnych z kolei naczynie odgrywa jedną z ważniejszych ról w procesie przemiany energii elektrycznej w ciepło. Dlatego więc, aby proces przy-

gotowywania potraw przebiegał bez zarzutu, należy wyposażyć się w naczynie z ferromagnetycznym dnem.

Stal ferromagnetyczna charakteryzuje się grubym i ciężkim spodem, który idealnie przewodzi fale magnetyczne (aby sprawdzić, czy garnek jest odpowiedni do płyty indukcyjnej, warto przytknąć do niego magnes – jeśli dno jest ferromagnetyczne, magnes przywrze). Ciekawostką są specjalne nakładki pod zwykłe naczynia umożliwiające gotowanie na płycie indukcyjnej. Każdorazowo dany garnek, patelnię czy podkładkę należy sprawdzić, czy nadaje się do stosowania na określonej płycie.

Modele indukcyjne

Płyty wykorzystujące indukcję to najbardziej efektywny dziś sposób gotowania. Nic więc dziwnego, że są obecnie tak popularne wśród konsumentów. Rozwiązania w nich stosowane sprawiają, że gotowanie jest nie tylko bezpieczne, ale przede wszyst-

kim wygodne i intuicyjne. Wśród zalet najnowszych modeli należy wymienić krótki czas nagrzewania, aspekty ekonomiczne, błyskawiczne reagowanie na zmianę poziomu mocy i łatwość utrzymania w czystości. Atutem jest też nowoczesne wzornictwo. Ogromną korzyścią spośród wyżej wymienionych jest niewątpliwie czas podgrzania potrawy, który jest zdecydowanie krótszy w porównaniu do modeli gazowych czy ceramicznych. Dzieje się tak z prostej przyczyny: proces gotowania rozpoczyna



CONCEPT IDV5690



BOSCH PIE631FB1E



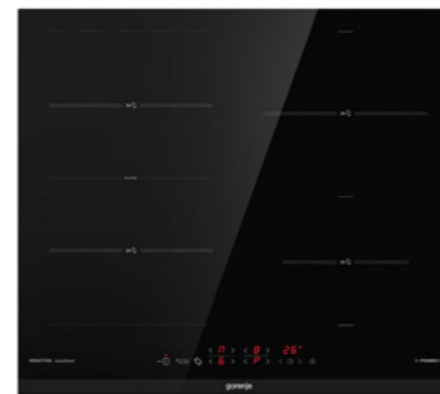
SIEMENS ED851FWB5E

się w momencie, gdy na włączonym polu stanie naczynie z ferromagnetycznym dnem. Wtedy podgrzewa się jedynie dno naczynia, a nie cała płyta.



MPM MPM-60-IM-04

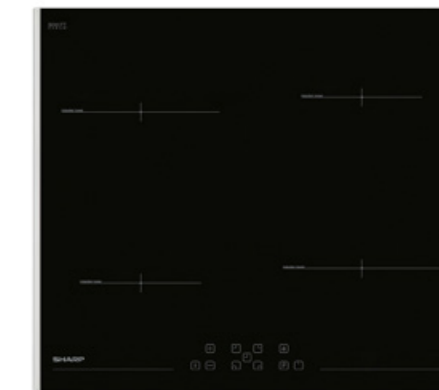
Po zdjęciu naczynia płyta pozostaje praktycznie chłodna, ponieważ ciepło powstaje w naczyniu, a nie w płycie (płyta przejmuje jedynie niewielkie ilości ciepła od gorącego garnka). Czas potrzebny do ogrzania 2 litrów wody na strefie indukcyjnej w uśrednionych warunkach jest blisko dwukrotnie krótszy w porównaniu z innymi technikami grzania. Tak dobre wyniki uzyskuje się dzięki dużej, ponad 90-procentowej sprawności tego typu urządzeń. Mówiąc potocznie płyty indukcyjne najsprawniej



GORENJE IT645BCSC

przemieniają energię elektryczną na ciepłą i robią to najszybciej. W płytach indukcyjnych następuje bowiem natychmiastowy wzrost temperatury i równomierne rozprzeczanie ciepła w całej objętości naczynia. Efekt to osiągnięcie np. stanu wrzenia wody w znacznie krótszym czasie, niż w przypadku tradycyjnych urządzeń służących do gotowania. Oczywiście faktem jest, że niekiedy lepiej smaży się na gazie. Prawdą jest też, że „smaczniej” przypieka na żeliwie. Mimo to, ogólny bilans zysków i strat dla wielu użytkowników stawia indukcję bezapelacyjnie na pierwszym miejscu. A propos mody na gotowanie, to nie jest prawdą, iż na indukcji nie da się usmażyć naleśni-

ków czy dobrze ich przewrócić. Wiele zależy tutaj od jakości zastosowanej patelni do płyt indukcyjnych, opcji wyposażenia płyty, umiejętności użyt-



SHARP KH-6119FTPP-EU

Elastyczne strefy i praktyczne funkcje

Duże 5-polowe płyty indukcyjne zapewniają swobodę przygotowywania nawet najbardziej wykwinnych potraw. Tego typu modelem jest IDV5690 z linii Sinfonia firmy Concept. Urządzenie zostało wyposażone w dwie duże strefy Flexi, intuicyjne sterowanie dotykowe i wiele innych przydatnych funkcji niezbędnych do wygodnego gotowania.

Płyta ma szerokość 90 cm, co daje mnóstwo miejsca do gotowania. Nowoczesne wzornictwo oraz wykonanie z czarnego szkła (ceramika szklana EuroKera) nadają urządzeniu wyjątkową elegancję. Fazowane krawędzie zwiększają estetykę, a jednocześnie ułatwiają utrzymanie urządzenia w czystości. Zapobiegają osadzeniu się brudu, dzięki czemu pielęgnacja powierzchni płyty jest znacznie szybsza i łatwiejsza. Aby płyta była czystsza, wystarczy wytrzeć ją miękką szmatką nasączoną ciepłą wodą. Co ważne, obszar wokół stref grzejnych pozostaje chłodny nawet podczas gotowania, co zapobiega poparzeniu.

Zastosowane w modelu IDV5690 rozwiązania sprawiają, że gotowanie z jego wykorzystaniem jest bardzo szybkie, bezpieczne i ekonomiczne. Urządzenie zostało podzielone na 5 stref grzejnych, z których 4 można połączyć w dwie duże powierzchnie przeznaczone do gotowania, np. w brytfannach. Płyta ma również zaawansowane funkcje, które zwiększają komfort pracy. Należą do nich m.in. Powerbooster oraz opóźnione wyłączenie jednej lub więcej stref gotowania. Pierwsza ze wspomnianych funkcji, czyli Powerbooster, zapewnia bardzo szybkie

nagrzewanie przez zwiększenie mocy najwyższego poziomu gotowania w krótkim czasie. Może być stosowana w dowolnej strefie gotowania. Dzięki tej funkcji gotowanie jest szybsze, a dzięki temu czas spędzony w kuchni może być krótszy.

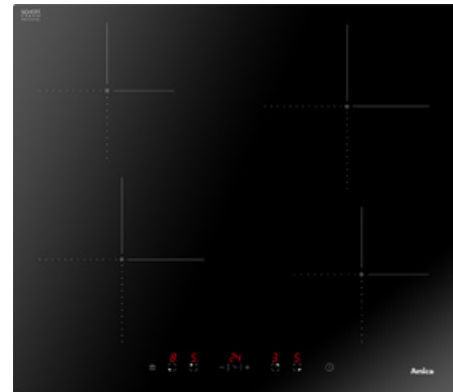
Użytkownik ma też możliwość ustawienia minutnika (w zakresie od 1 do 99 min). Po upływie ustawionego czasu uruchomi się sygnał dźwiękowy, który można wyłączyć przez naciśnięcie dowolnego przycisku na panelu sterowania płyty grzejnej.

Urządzenie zostało wyposażone we wskaźnik ciepła resztkowego dla każdej ze stref grzejnych i blokadę zabezpieczającą przed przypadkowym uruchomieniem płyty przez dzieci.

Slidery wykorzystywane do obsługi modelu IDV5690 dobrze reagują na dotyk, a do tego są bardzo wygodne i intuicyjne w obsłudze. Płyta ma 90 cm szerokości, 52 cm głębokości i 6 cm wysokości. Maksymalna moc przyłączeniowa wynosi 10 800 W.



Fot. Concept (x2)



AMICA PIT6540PTK

kownika oraz znajomości parametrów technicznych i możliwości pól grzewczych. Ten ostatni aspekt jest szalenie ważny. Wie o tym każdy koneser stecka, który uczył się okiełznać indukację. A wszystko wynika z wyjątkowej stabilności i równomierno-

Płyty indukcyjne wyposażone są w intuicyjne i podświetlane panele dotykowe, które można wygodnie obsługiwać jednym ruchem palca.



Wielozadaniowe płyty indukcyjne

AGD musi nadążać za duchem czasów, a dzisiejsza rzeczywistość to era pędu i związanej z nim konieczności wykonywania kilku zadań jednocześnie. Wielozadaniowości oczekujemy nie tylko od siebie, ale także od sprzętów, których na co dzień używamy. Nowe płyty indukcyjne 2.0 marki Amica są odpowiedzią na realne potrzeby konsumentów, którzy doceniają rozwiązania pomocne w radzeniu sobie ze stale wydłużającą się listą domowych obowiązków. Mają one praktyczną funkcję PowerBooster, która zwiększa moc grzania. Dzięki niej ekspresowo zagotujemy np. wodę na makaron czy ryż (0,4 l) w zaledwie 60 sekund. Dodatkowo płyty zużywają do 40 proc. mniej energii elektrycznej w porównaniu do płyty ceramicznej. Funkcja AutoBridge zapewni elastyczność, czyli dostosowanie się powierzchni grzejnej do wielkości i kształtów naczyń,

pozwalając na łączenie dwóch pól w jedno. W praktyce oznacza to, że możemy przygotowywać dania w większych garnkach na obu polach jednocześnie. Płyta wykrywa duże naczynie, automatycznie łączy pola w strefę grzania odpowiadającą wielkości garnka, a tym samym gotowanie staje się dużo szybsze i bardziej efektywne. Dodatkowym atutem płyt indukcyjnych Amica 2.0 jest możliwość dopasowania ich do różnych blatów i typów kuchennej zabudowy. Montaż jest możliwy nawet w bardzo cienkim, 12-milimetrowym blacie z możliwością umieszczenia pod nim szuflady na przydatne do gotowania akcesoria lub w blacie o grubości 28 mm, jeśli pod spodem zamontowany jest piekarnik. Prosty, minimalistyczny design płyt 2.0 marki Amica doda eleganckiego sznytu każdej kuchni, bez względu na to, w jakim stylu została zaaranżowana.



Fot. Amica



ści nagrzewania na płytach indukcyjnych. Ale ma to także ogromne zalety. Robienie specjalnych sosów czy rozpuszczanie czekolady jest na indukcyjnej bardzo komfortowe.

Zasada działania indukcyjnej

Jak działa płyta indukcyjna? Jej zasada działania opiera się na generowaniu ciepła bezpośrednio w metalowym ferromagnetycznym dnie naczynia, a nie na polu grzewczym. Energię pola wirowego w garn-

ku tworzą zamontowane w płycie induktry. Sama strefa grzewcza płyty indukcyjnej nagrzewa się dzięki temu tylko wtórnie – od dna garnka. Pozostała powierzchnia płyty pozostaje zawsze chłodna. Ciekawostką jest fakt, że częstotliwość pola magnetycznego wykorzystywanego w płycie indukcyjnej (20–50 kHz) należy do tego samego zakresu, co częstotliwość fal ultradźwiękowych wykorzystywanych np. przez nietoperze czy delfiny do echolokacji i wzajemnego porozumiewania się. Są one prawie sto tysięcy razy niższe od częstotliwości fal radiowych stosowanych w kuchenkach mikrofalowych, a co za tym idzie, całkowicie bezpieczne. Nie wywierają szkodliwego wpływu na organizm człowieka, poza pewnymi wyjątkowymi zastrzeżeniami.

Obsługa płyt elektrycznych

W elektrycznych płytach grzewczych wykorzystuje się sterowanie elektroniczne. Taki panel sterowania najczęściej przyjmuje formę sensorową, która w szybki i komfortowy sposób pozwala regulować moc pól

grzewczych czy wybrać funkcje dodatkowe. Użytkownicy za pomocą opuszków palców wybierają konkretne ustawienia. W wielu wypadkach mogą zmieniać lub wybierać różne opcje w jednej chwili. Sensorowe panele zawierają takie elementy jak włącznik urządzenia, blokada sterowania, a także kilkustopniowa regulacja mocy. Owa regulacja mocy może być dostępna w formie slidera lub opcji „plus/minus”. Obecnie wielu producentów wychodzi poza standardowe ramy, oferując pionierskie systemy sterowania za pomocą magnetycznych (stałych lub wymiomych) krążków lub łączenie techniki indukcyjnej z wyświetlaczami LED.

Parametry płyt

Parametry techniczno-użytkowe określają specyfikę płyt grzewczych i pozwalają na porównanie możliwości urządzeń i wybór najlepszego dla nas modelu. Obejmują przy tym zarówno kluczowe aspekty związane z przyłączem gazowym czy elektrycznym, jak i wiele atrybutów funkcjonalnych, jak choćby liczba pól grzewczych na płycie. Z tymi najważniejszymi warto więc szczególnie się zapoznać. Warto zwrócić uwagę m.in. na rodzaj zasilania, wymiary, moc stref grzejnych czy moc przyłączeniową.

Wymiary płyty grzewczej

Ważnym parametrem przy wyborze płyty grzewczej jest jej rozmiar. Standardowe płyty osiąga-

Praktyczne połączenie płyty i wyciągu



Fot. Samsung

Wyjątkową odmianą płyt grzejnych są urządzenia zintegrowane z wyciągiem. Na rynku dostępne są przede wszystkim modele indukcyjne, które w centralnym punkcie mają wbudowany okap. Przykładem takiego urządzenia jest model NZ84T9747VK z serii Infinite Line firmy Samsung. Jest to propozycja dla wszystkich ceniących sobie estetykę, nowoczesny design i innowacje, które realnie wpływają na komfort użytkowania sprzętu. Urządzenie możemy zainstalować zarówno w tradycyjnej zabudowie, jak i na wyspie kuchennej. Indukcyjna płyta grzejna w modelu NZ84T9747VK została wyposażona w dwie duże strefy Flex Zone. Można na nich postawić kilka małych naczyń lub korzystać z garnków i patelni o różnych kształtach i rozmiarach, także tych niestandardowych. Płyta wykrywa liczbę, rozmiar i kształt naczyń, dzięki czemu wszystkie potrawy zostaną ugotowane równomiernie.

Płyta sterowana jest z wykorzystaniem wygodnego w obsłudze slidera. Wystarczy przesunąć palcem wzdłuż regulatora dla każdej ze stref, aby włączyć lub ustawić 1 z 9 poziomów mocy grzania. Dostępne są również programy automatyczne z funkcją zarządzania temperaturą. Rozwiązanie to oferuje 3 wstępnie ustawione poziomy – rozpuszczanie (42 °C), podgrzewanie jedzenia (74 °C) oraz duszenie (92 °C) przez dłuższy czas. Za sprawą funkcji automatycznego podgrzewania dostępne strefy rozgrzewają się na najwyższym ustawie-

niu do momentu, w którym naczynie uzyska pożądaną temperaturę. W efekcie możemy gotować szybciej bez ryzyka, że potrawa się przypali, ponieważ temperatura nie przekroczy ustalonego poziomu. W nowym modelu marki Samsung nie zabrakło również funkcji podtrzymywania ciepła (ustawienie Keep Warm). Urządzenie charakteryzuje się klasą efektywności energetycznej A+. W trybie automatycznym samo dostosowuje stopień pochłaniania oparów do tego, co akurat gotujemy. Optymalizuje również zużycie prądu nie wpływając jednocześnie na wydajność, co pozwala zaoszczędzić na rachunkach za energię elektryczną. Zintegrowany wyciąg umieszczony na środku płyty pozwala szybko pozbywać się nieprzyjemnych zapachów i oparów z kuchni. Wydajność wyciągu wynosi 575 m³/h. Zastosowany w nim filtr dezodoryzujący jest wymiomy. Został on wykonany z materiału ułatwiającego utrzymanie go w czystości. By zachować jego optymalne działanie dezodoryzujące wystarczy go wyjąć i podgrzać w piekarniku. Również łatwy w czyszczeniu jest aluminiowy filtr przeciw tłuszczowy, który wychwytuje przyskający olej, by ograniczyć przedostawanie się zapachu do powietrza. Wszystkie płyny powstające podczas gotowania są gromadzone w specjalnym pojemniku, by łatwo można było je wylać po zakończonej pracy. Aluminiową pokrywę wyciągu można łatwo zdjąć i umyć w zmywarce.



TCL TI77B5S1



Fot. Samsung

Na rynku pojawia się coraz więcej urządzeń łączących funkcjonalność płyty grzewczej i okapu. Tego typu urządzenia są nie tylko funkcjonalne, ale przede wszystkim dają większą swobodę w aranżacji przestrzeni kuchennej.



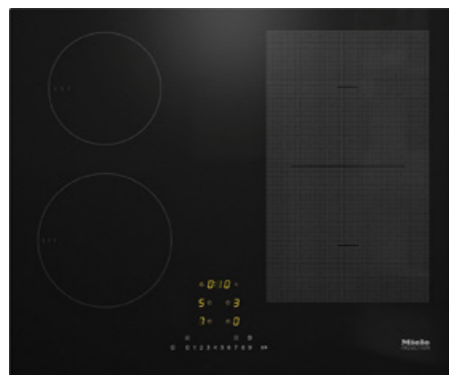
Fot. Elica

ją ok. 60 cm szerokości i głębokości. Modele szersze, które często wyposażone są w pola typu flexi bridge (łączenie dwóch pól w jedno), mogą osiągnąć szerokość nawet 75 lub 90 cm. Ich głębokość również może się zmieniać. Zazwyczaj płyty szerokie mają mniejszą głębokość, na poziomie 50–60 cm (jednak nie jest to regułą).

Modele typu domino mają szerokość ok. 30 lub 40 cm. Ich rozmiar pozwala na zamontowanie ich nawet w najmniejszych kuchniach.

Moc przyłączeniowa i moc stref

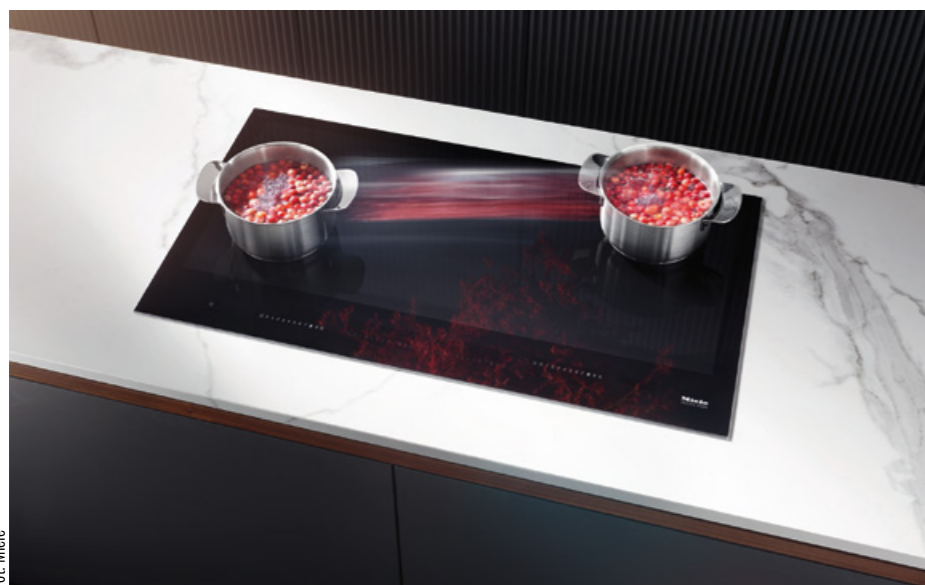
Moc całkowita płyt jest tym większa, im mają one więcej pól grzewczych. Płyty elektryczne indukcyjne są w stanie pracować z mocą całkowitą średnio od 3 kW (płyty te można podłączyć do gniazda z prądem zmiennym 230 V), przez 5–7,5 kW po nawet 10–12 kW (wymagają zasilania z kilku obiegów fazowych). Konstrukcje elektryczne ceramiczne pracują przy mniejszym



MIELE KM 7464 FL



SAMSUNG NZ64N9777GK

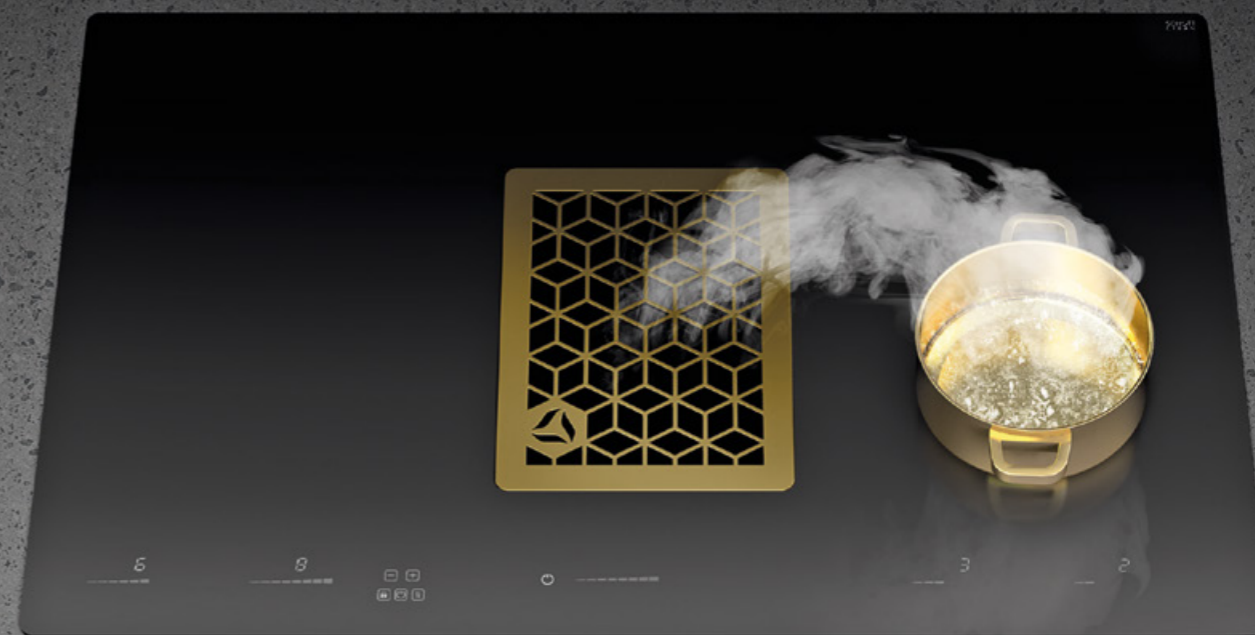


Fot. Miele

poborze energii, w zależności od producenta od 5 do 7 kW. Modele elektryczne żeliwne pobierają podobną moc. Moc stref określa natomiast, jaką mocą muszą pracować poszczególne pola grzejne, by przekazać optymalne ciepło stawianych na nich naczyń. Pole elektryczne o małej średnicy pracuje średnio z mocą rzędu 1–1,2 kW, nieco większe mogą pobierać jej nawet dwa razy więcej – ok. 2 kW.

Płyty indukcyjne mogą być wyposażone w „inteligentne” rozpoznawanie naczyń – zarówno jego obecności, jak i wielkości. Zwiększa to komfort użytkowania urządzenia, a dodatkowo pozwala efektywnie wykorzystać energię elektryczną.

Dyskretna elegancja w połączeniu z najnowszą technologią.



OKAP WBUDOWANY W PŁYTĘ INDUKCYJNĄ WIZARD

Duet o niezwykłej mocy i cichej pracy



www.facebook.com/ciarko



www.instagram.com/ciarko.design

Wybrane rozwiązania i funkcje

Łączenie stref



Fot. Concept

Mamy tu na myśli tzw. gotowanie pełnopowierzchniowe. Tego typu płyty nie mają wyznaczonych konkretnych pól grzewczych, a jedną dużą powierzchnię grzejną. Dzięki temu użytkownik może położyć naczynie praktycznie na dowolnym miejscu na płycie. Płyta może wykrywać garnek automatycznie

Popularnym rozwiązaniem w płytach indukcyjnych jest łączenie stref grzewczych, np. dwóch z czterech dostępnych, które można „scalić” w jedno większe i przygotowywać potrawy z użyciem brytfanny, którą trudno byłoby zmieścić na okrągłym polu o standardowych wymiarach. Innowacyjne modele płyt pozwalają natomiast na elastyczne łączenie pól grzewczych.

lub selekcja obszaru grzewczego może odbywać się ręcznie – po aktywowaniu w panelu sterowania.



Fot. Samsung

Elektryczne płyty modułowe

Ciekawym i praktycznym rozwiązaniem może być wykorzystanie płyt grzewczych modułowych, dzięki którym możemy wykorzystać dokładnie takie elementy grzewcze, które będą nam najbardziej

przydatne w kuchni. Systemy modułowe odgrywają na rynku dwójką funkcję. Oferowane są do mieszkań bardzo małych, w których liczy się każdy centymetr, a użytkownik dodatkowo nie gotu-

je zbyt często. Z drugiej strony mają profesjonalne oblicze, ponieważ łącząc kilka różnych elementów (np. płytę domino indukcyjną, teppanyaki, grill czy frytkownicę), można uzyskać w kuchni bar-

dzo profesjonalny efekt, nawiązujący do funkcjonalności rozwiązań w najlepszych restauracjach świata. Trzeba przy tym pamiętać, że zestawy domino połączeniu kilku elementów zabierają sporo miejsca.

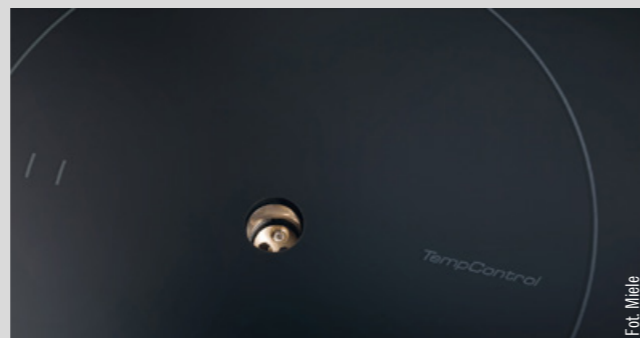


Fot. Siemens



Fot. Siemens

Kontrola temperatury



Fot. Miele

Płyty grzewcze mogą kontrolować temperaturę grzania, utrzymując ją na stałym poziomie. Rozwiązanie to działa w oparciu o precyzyjne czujniki zainstalowane w urządzeniu, przy powierzchni grzewczej. Stale monitorują one proces gotowania czy gotowania i pomagają korygować na bieżąco temperaturę. Dzięki temu nie trzeba samodzielnie modyfikować ustawień mocy grzania.

Kontrola temperatury ułatwia wykonywanie kuchennych obowiązków i powoduje, że ryby i mięso zostaną odpowiednio ugotowane, a warzywa wciąż będą chrupiące. Utrzymywanie temperatury na stałym poziomie chro-

ni wszelkie substancje odżywcze i witaminy zawarte w przyrządzonych potrawach. Co więcej, znacznie zmniejsza się także ryzyko przypalenia potrawy, a zatem wydłuża się czas eksploatacji wrażliwych powłok stosowanych w naczyniach stosowanych na takiej płycie indukcyjnej.



Fot. Samsung

Wzornictwo i kolorystyka

Producenci płyt grzewczych przykładają dużą wagę do wzornictwa oferowanych modeli. Coraz chętniej producenci do stonowanych urządzeń dodają ekskluzywne dodatki, takie jak listwy dekoracyjne, podświetlenia pól grzewczych i boków płyt czy wielocalowe wyświetlacze przedstawiające wybór parametrów, a czasami wyrazistą grafikę przypominającą najlepszej rozdzielczości tablet. Pod względem kolorystyki zdecydowanie najpopularniejsze są czarne płyty indukcyjne, ale na rynku znajdziemy także modele beżowe lub białe, które idealnie nadają się do kuchni jasnych i nowoczesnych. Nic jednak nie stoi na przeszkodzie, aby białą płytę grzewczą wykorzystać także w bardziej tradycyjnych wnętrzach kuchennych. Wówczas będzie ona świetnie komponować się ze sprzętem AGD utrzymanym również w białej kolorystyce.



Fot. Bosch



Fot. Elica

Rozpoznawanie kształtu naczynia



Fot. Amica

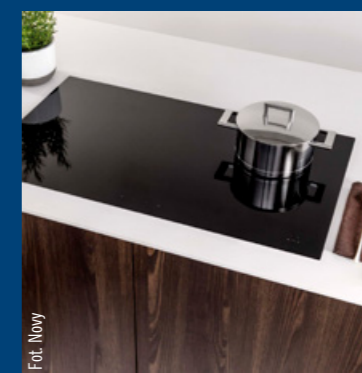
cie lub zatrzymanie pracy pola grzewczego, kiedy użytkownik postawi na płycie garnek lub go zdejmie. Oprócz dużego komfortu użytkownika można również mówić w tym miejscu o oszczędności, nie tracimy bowiem czasu ani energii elek-

trycznej. Kiedy stawiamy garnek na takiej płycie, detektor wykryje to i samoczynnie dostosowując rozmiar i kształt, włączy określony obszar.



Fot. Bosch

Współpraca z okapem



Fot. Nowy

ty grzewczej. Wraz ze wzrostem mocy grzania okap samoczynnie zwiększa moc pochłaniania, a kiedy zmniejszamy moc, automatycznie zmniejsza się również moc pochłaniania okapu. Dzięki temu możemy poświęcić się w całości sztuce kulinarnej, zapominając o konieczności obsługiwanego okapu. Rozwiązanie to wykorzystuje łączność bezprzewodową, np. Wi-Fi lub Bluetooth (zależnie od producenta i wykorzysty-

W wypadku płyty grzewczej istotna jest jej „współpraca” z okapem, który musi mieć odpowiednio dostosowaną szerokość i musi być zamontowany na odpowiedniej wysokości. To jednak nie wszystko! Coraz częściej producenci płyt grzewczych i okapów oferują systemy umożliwiające komunikowanie się tych dwóch urządzeń. Okap może włączyć się automatycznie po uruchomieniu zasilania pły-

wanych modeli). Ważne przy tym, aby zarówno płyta, jak i okap obsługiwały to rozwiązanie i były ze sobą kompatybilne.



Fot. Nowy



Fot. Nowy

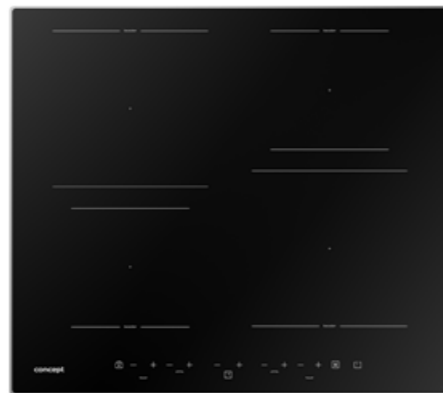
W trosce o bezpieczeństwo domowników

Bezpieczne użytkowanie jest jednym z kluczowych aspektów w wypadku elektrycznych płyt grzewczych, które niekiedy bywają mocno eksploatowane.

Zagadnienia związane z bezpieczeństwem są bardzo poważnie traktowane przez producentów, którzy dodatkowo spełniać muszą rygorystyczne normy i zalecenia. Z rozwiązaniami tymi warto się zapoznać, bowiem ich zadaniem jest niwelowanie możliwości porażenia prądem czy chociażby ryzyka oparzeń. Poprawiają one także komfort obsługi i dbają o nasze kulinarne efekty.

Sygnalizacje dźwiękowa lub świetlna

Kiedy płyta działa, urządzenie sygnalizuje użytkownika świetlnie, np. poprzez włączenie diody kontrolnej. Dzięki temu, użytkownicy płyt ceramicznych oraz indukcyjnych nie oparzą się przez przypadek. Dodatkowo, w modelach elektrycznych takie sygnalizacje alarmują kiedy włączamy

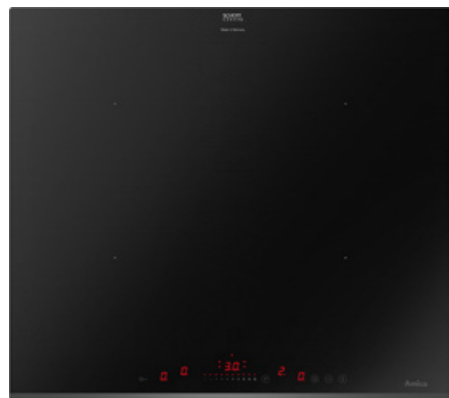


CONCEPT IDV4260sf

lub wyłączamy urządzenie, a nawet wtedy kiedy wykryją błędy – m.in. gdy na powierzchnię wykipi ciecz lub panel sterowania zostanie zakryty jakimś przedmiotem, np. gorącym garnkiem.

Blokada rodzicielska

Tego typu rozwiązanie spotykane jest nie tylko w płytach, ale także w kuchniach elektrycznych. Zazwyczaj na panelu sterowania jest dodatkowa opcja, która po przytrzymaniu przycisku przez kilka sekund lub po włączeniu z innym przyciskiem (kombinacja dwóch funkcji) dezaktywuje działanie panelu sterowa-



AMICA PI6544NSTK X-type



SHARP KH-3V19NT00-EU

nia. Wtedy niemożliwa będzie zmiana parametrów pracy czy wyłączenie lub włączenie urządzenia.

Wskaźnik ciepła resztkowego

Funkcja ta wykorzystywana jest, by zmniejszyć ryzyko poparzenia i zabezpieczyć przed tym użytkownika, producenci wyposażają płyty w sygnalizację świetlną na panelu sterowania, która informuje o tym, że pole jest jeszcze gorące. Przy danym polu grzewczym pojawia się wówczas litera „H”. Niektóre modele płyt wyposażają wskaźnik w rozróżnienie temperatury i jeśli wartość na obszarze grzewczym przekracza około 60 °C, widnieje litera duża, jednak jeśli temperatura nagranego obszaru maleje lub jest na poziomie nie większym niż 60 °C, pojawia się mała litera „h”.

Bezpieczeństwo płyt indukcyjnych

Niekwestionowaną zaletą indukcji jest jej ogólne bezpieczeństwo. Używamy słowa „ogólne”, bowiem osoby z rozrusznikiem serca i innymi urządzeniami wspomagającymi funkcje życiowe muszą skonsultować się z pro-

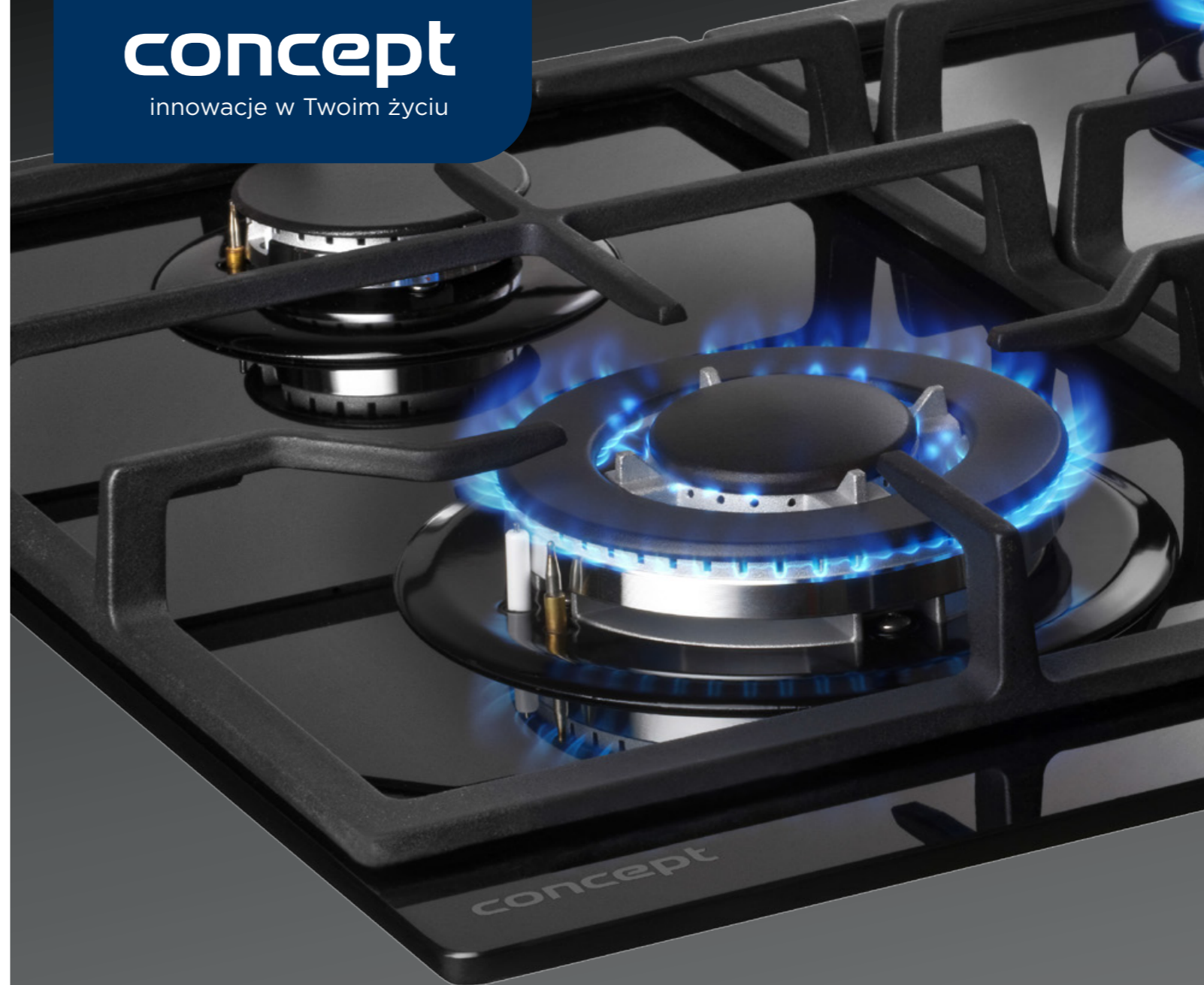


BOSCH PIF672FB1E

ducentem tychże urządzeń. W pozostałych przypadkach technika indukcyjna wykazuje się samymi superlatywami. W płycie indukcyjnej pole grzewcze nie nagrzewa się w takim stopniu jak w płycie ceramicznej czy w płycie gazowej. Po odstawieniu naczynia pozostaje ono chłodne lub letnie, co w znacznym stopniu zmniejsza ryzyko poparzenia i ułatwia czyszczenie płyty nawet w trakcie pracy (np. w przypadku wykipienia czegoś). Co więcej, pozostała część płyty pozostaje również chłodna, co czyni jej użytkowanie jeszcze bardziej bezpiecznym. Jednak nie tylko konstrukcja płyty wpływa na jej komfortowe użytkowanie. Są to również różnego rodzaju zabezpieczenia i rozwiązania, które w znacznym stopniu podnoszą komfort użytkowania. Wszelkiego rodzaju systemy, czujniki zabezpieczające sprawiają, że możemy cieszyć się dużą funkcjonalnością i wygodą. Jednymi z popularniejszych rozwiązań są blokady uruchomienia, wyłącznik bezpieczeństwa czy ochrona przed przegrzaniem, a także chwilowe zatrzymanie pracy płyty. Warto zwracać uwagę na tego typu udogodnienia, ponieważ ułatwiają one późniejszą pracę w kuchni.

concept

innowacje w Twoim życiu



PDV7460BC

Płyta gazowa z palnikiem WOK



Urządzenia z linii Black połączone z czarnym szkłem sprawiają, że Twoje życie będzie łatwiejsze i przyjemniejsze nie tylko pod względem funkcjonalnym, ale także wizualnym. Wniosą do kuchni odrobinę elegancji.

AMICA. Kuchnia wolnostojąca 617DGE2.23HZpTaDpAN(Xx)

Pieczenie w technice CombiCook

Nowa kuchnia gazowo-elektryczna 617DGE2.23HZpTaDpAN(Xx) o szerokości 60 cm to urządzenie, które mimo klasycznej konstrukcji skrywa wiele innowacyjnych i praktycznych rozwiązań technicznych. Jednym z nich jest CombiCook, czyli dwie niezależne komory piekarnika.



Urządzenie zostało również wyposażone w funkcję termoobiegu, która polega na wprowadzeniu w ruch gorącego powietrza, dzięki czemu w każdej części komory panuje jednakowa temperatura. Ustawienie parametrów pracy piekarnika ułatwia wyświetlacz LED z kontrolą czasu pieczenia.



Płyta grzejna w modelu 617DGE2.23HZpTaDpAN(Xx) jest gazowa. Ma 4 palniki o różnicowanej średnicy. Duży palnik ma 9 cm, dwa średnie mają 6,5 cm, a najmniejszy palnik pomocniczy 4 cm średnicy. Palniki znajdują się pod stabilnymi żeliwnymi rusztami, które zostały zaprojektowane tak, aby można było wygodnie przesuwac po nich gorące garnki bez ryzyka przemieszczenia rusztu. Elektryczny zapalacz gazu w pokrętło ułatwia uruchomienie wybranego palnika. Producent nie zapomniał, oczywiście, o zabezpieczeniu przeciw wypływowi gazu. Wykonana z bardzo dobrej jakości szkła nakrywa płyty grzejnej jest niezwykle wytrzymała. Wnętrze piekarnika elektrycznego zostało pokryte emalią EasyClean, która pozbawiona jest porów i zagłębień sprzyjających osadzeniu się brudu i tłuszczu. Dzięki temu czyszczenie komory jest znacznie wygodniejsze. Drabinki boczne we wnętrzu piekarnika pozwalają na łatwe i bezpieczne wsuwanie i wysuwanie blach. Podobnie jak ruszty kuchni gazowej można je myć w zmywarce. Model 617DGE2.23HZpTaDpAN(Xx) pracuje w klasie A efektywności energetycznej.

CombiCook to praktyczne rozwiązanie, które zapewni oszczędność czasu i pomoże zadowolić różnorodne gusta kulinarne całej rodziny. Dzięki niemu możemy przygotowywać wiele potraw w tym samym czasie – podając każdemu to, co najbardziej lubi. Mięso, ryba, danie wegetariańskie, tarta – dla każdego coś innego. Bez konieczności spędzania wielu godzin w kuchni dzięki CombiCook przyrządzimy dwie różne potrawy jednocześnie. Dwa niezależne piekarniki mają osobne sterowanie, dzięki czemu możemy piec w różnych temperaturach, a w dodatku bez mieszania się zapachów. Górny piekarnik ma pojemność 44 l, a dolny 67 l. Urządzenie



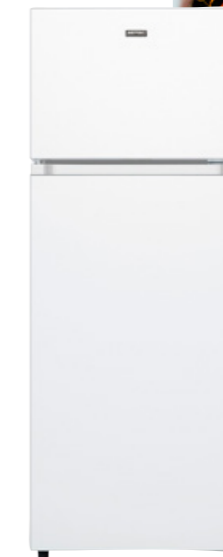
MPM. Chłodziarkozamrażarka MPM-146-CZH-21

Praktyczny model wolnostojący

Modele z zamrażalnikiem górnym wciąż mają wielu zwolenników, a na rynku pojawiają się nowe urządzenia. Jedną z najnowszych wolnostojących lodówek tego typu w ofercie firmy MPM jest sprężarkowy model MPM-146-CZH-21.



Zamrażalnik w tym urządzeniu ma pojemność 41 l, a część chłodnicza 164 l. Temperatura, jaka panuje w komorze zamrażania, to -18 °C. Zdolność zamrażania wynosi 2 kg/24 h, a czas ocieplania w wypadku braku energii (od -18 do -9 °C) to 22 godz. Wnętrze komory chłodzenia zostało wyposażone w podświetlenie LED. Skrywa m.in. trzy szklane półki, wysuwany pojemnik na warzywa i owoce, pojemnik na jajka oraz trzy półki na napoje. Także komora zamrażania jest podzielona – na dwie półki. Urządzenie zostało wyposażone w funkcję automatyczne-



go rozmrażania chłodziarki, a jego klasa efektywności energetycznej to A+++. Roczne zużycie energii nie powinno być większe niż 170 kWh. Model MPM-146-CZH-21 jest wyjątkowo cichy. Poziom hałasu wytwarzanego podczas pracy nie powinien przekraczać 40 dB. Wymiary nowej chłodziarkozamrażarki firmy MPM to 143 × 55 × 54 cm (odpowiednio: wysokość, szerokość i głębokość). Użytkownik ma możliwość zmiany kierunku otwarcia drzwi, co pozwala dopasować ten element do ustawienia lodówki w pomieszczeniu i zapewnić do niej wygodny dostęp. Urządzenie oferowane jest w białej wersji kolorystycznej.

ELICA. Okap Super Flat

Superpłaska konstrukcja

Po raz kolejny Elica z nową linią Real Flat definiuje przyszłe trendy w branży wyposażenia kuchni, nie rezygnując jednocześnie ze swojego stylu w każdym detalu. Potwierdzeniem tego jest płaski, przyścienny model Super Flat.

Okap Super Flat wykorzystuje innowacyjne rozwiązania techniczne. Można podłączyć go do sieci Wi-Fi i maksymalizować komfort użytkowania dzięki predyspozycji do interakcji z asystentem głosowym Alexa i apli-

kacją ElicaConnect. Za pomocą sterowania głosowego lub funkcji dostępnych przez aplikację można włączyć i wyłączyć okap, regulować moc ssania i natężenie oświetlenia. Łączność pozwala również z czasem



usprawnić konserwację: użytkownik może na bieżąco monitorować stan czystości i nasycenia filtrów, a jeśli to konieczne, za pomocą kilku kliknięć zamówić nowy filtr lub pomoc techniczną. Rozwiązanie Comfort Silence, które gwarantuje minimalny poziom hałasu wytwarzanego podczas pracy okapu, nieprzeszkadzający domownikom, połączone jest z funkcją Multi-d Capture, która zapewnia doskonałą efektywność w oczyszczaniu powietrza zarówno z oparów, jak i zapachów. Za projekt modelu Super Flat, podobnie jak pozostałych modeli z serii Real Flat, odpowiada Fabrizio Crisà – włoski designer, od lat współpracujący z firmą Elica. Urządzenie zostało zaprojektowane tak, aby pasować do miejsko-industrialnego stylu, który cieszy się niesłabnącą popularnością. Jest dostępne w barwach szarego i czarnego szkła, wzbogaconych o odlewane ciśnień aluminiowe żebrowanie przednie w żeliwnym wykończeniu. Wyposażone jest w listwę LED o temperaturze barwowej 3500 K.

NOWOŚCI

SAMSUNG. Chłodziarkozamrażarka RB36T675CS9

Przestrzeń wykorzystana do maksimum

W nowej linii Grand+ chłodziarkozamrażarek marki Samsung dostępne są modele z zamrażalnikiem dolnym, które przestrzeń dostępną do przechowywania żywności mają wyjątkowo dużą w porównaniu z ich gabarytami. Reprezentantem nowej generacji lodówek koreańskiego producenta jest model RB36T675CS9.



Charakteryzuje się on pojemnością użytkową 360 l (248 l chłodziarka i 112 l zamrażarka). Zastosowana technika SpaceMax umożliwiła uzyskanie większej przestrzeni użytkowej wewnątrz chłodziarkozamrażarki. Wyjątkowy i wydajny system izolacji sprawił, że ścianki urządzenia stały się cieńsze. Wnętrze lo-

dówki dzięki temu jest pojemniejsze nawet o 18 l w porównaniu z tradycyjnym modelem o podobnych wymiarach zewnętrznych.

System All-Around Cooling delikatnie i równomiernie rozprowadza chłodne powietrze w całym urządzeniu. Nowy model zapewnia skuteczniejsze i łatwiejsze chłodzenie wszędzie tam, gdzie wymaga tego żywność, praktycznie w każdym zakątku lodówki. Technika pełnego No Frost zapewnia stały obieg chłodnego powietrza, systematycznie usuwając nadmiar wilgoci z wnętrza lodówki. Dzięki temu lód i szron nie osadzają się na ściankach czy produktach. Żywność zachowuje wartości odżywcze na dłużej, a utrzymanie urządzenia w czystości jest łatwiejsze – bez rozmrażania.

Dłuższą świeżość przechowywanych produktów zapewniają takie funkcje jak Optimal Fresh+ i Humidity Fresh+. Pierwsze ze wspomnianych rozwiązań to tzw. komora zero. Pozwala ona na dwa różne sposoby użytkowania: tryb pojedynczy, w którym ustawiona jest jedna, stała temperatura, i tryb podwójny, który umożliwia wydzielenie dwóch stref z różnym poziomem temperatury. Lewa część z niższą temperaturą (np. -1 °C) stwarza optymalne warunki do przechowywania mięsa, wędlin oraz ryb, a prawa, z nieco wyższą temperaturą (np. 1 °C),



jest idealna dla owoców i warzyw. Szuflada Humidity Fresh+ zapewnia wyjątkowe warunki o dużej wilgotności. Wszystko po to, żeby warzywa i owoce pozostały dłużej świeże, bez utraty wartości odżywczych, chrupkości, zapachu czy smaku. Prosta regulacja wilgotności dostosuje jej poziom do przechowywania owoców (70 proc.) lub warzyw (80 proc.). Unikalna konstrukcja pokrywy uszczelniającej pozwoli nawet dwa razy dłużej cieszyć się ich świeżością.

Na uwagę zasługuje ponadto cicha praca chłodziarkozamrażarki. Dzięki rozwiązaniu Cool Silent poziom hałasu wytwarzanego przez model RB36T675CS9 wynosi zaledwie 35 dB.

Stylowy design nowej chłodziarkozamrażarki Samsunga jest widoczny w najmniejszych szczegółach – płaskie drzwi, ukryte uchwyty, dekoracyjna rączka czy subtelne wykończenia detali sprawiają, że urządzenie idealnie wpasuje się do wnętrza każdej kuchni.

SAMSUNG

Nowa lodówka Grand+ Większa pojemność z technologią SpaceMax™



RB36T675CS9EF



DŁUŻSZA ŚWIEŻOŚĆ PRODUKTÓW

Komora zero
Optimal Fresh+

Szuflada z kontrolą wilgotności
Humidity Fresh+



WIĘKSZY KOMFORT UŻYTKOWANIA

Cicha praca, jedynie 35 dB
Cool Silent



Aplikacje mobilne i zdalne sterowanie dużym AGD

Na rynku AGD pojawia się coraz więcej modeli „inteligentnych”, wyposażonych w moduły komunikacji bezprzewodowej i łączących się zdalnie z użytkownikiem, a dokładniej – jego urządzeniem mobilnym. Jakie funkcje i możliwości ma sprzęt w wersji „smart”? Jak możemy go obsługiwać?

Współpraca AGD oraz pozostałych urządzeń bez wątpienia jest przyszłością gospodarstw domowych. Coraz większą popularnością cieszą się systemy i aplikacje, które pozwalają na zdalne sterowanie różnymi urządzeniami. Wykorzystywana do tego specjalna aplikacja sterująca jest dostępna najczęściej na smartfony i tablety z systemami Android oraz iOS, niekiedy jest także możliwość sterowania za pomocą komputera (z poziomu przeglądarki internetowej). Do komunikacji między urządzeniami wykorzystywana jest wówczas łączność Wi-Fi. To właśnie dzięki tego typu rozwiązaniom użytkownik może uruchomić pranie, nie wstając z łóżka, napić się kawy niemal tuż po przebudzeniu, a także włączyć ogrzewanie w domu, zanim jeszcze wróci z pracy.

Zdalna obsługa pralki i lodówki

Obsługa za pomocą smartfona jest przydatna zwłaszcza dla osób, które żyją w ciągłym biegu lub dla których standardowa regulacja urzą-



BOSCH HSG636XS6

ządzenia byłaby zbyt uciążliwa. Dzięki aplikacjom mobilnym użytkownik wysyła komendy, a odpowiednie urządzenia je odbierają. W wypadku pralek można na odległość wybrać program prania, regulować prędkość wirowania, ustawić opcje dodatkowe, a nawet monitorować zużycie energii.

Oprócz funkcji zdalnego sterowania, pralki mają możliwość tzw. diagnozy serwisowej, która dzięki aplikacji pozwala kontrolować stan urządzenia i informować o wszelkich błędach i nieprawidłowościach (m.in. za pomocą kodów usterek i stosowanych komentarzy). Takie rozwiązanie daje konsumentom możliwość szybkiego rozpoznania błędu lub awarii, nawet bez konieczności przyjazdu serwisanta.



AMICA ED87389BA+ Q-type Steam

W wypadku chłodziarkozamrażarek podstawowe funkcje, do których użytkownik ma dostęp, to np. możliwość zdalnego zarządzania pracą urządzenia, monitoring jego stanu pracy oraz poboru energii, system powiadomień, np. o niedomkniętych drzwiach lodówki czy przerwie w dostawie prądu, dostosowanie do preferencji użytkownika. Przydatnym rozwiązaniem jest również możliwość diagnostyki urządzenia w razie problemów z działaniem.

Pieczenie na odległość

Rozwiązania i funkcje stosowane w produkowanych obecnie piekarnikach także pozwalają na zdalną obsługę tych urządzeń. Żeby obsłużyć niektóre modele nie trzeba być już blisko urządzenia. Dziś możemy to robić siedząc wygodnie przed telewizorem, czy w firmowym biurze – wiele kilometrów od domowej kuchni. Podłączenie urządzenia do Internetu może pozwo-



SAMSUNG NV75N7647RS

Wygodna bezprzewodowa kontrola



W ofercie marki Amica dostępne są piekarniki kompatybilne z modulem Wi-Fi i aplikacją mobilną Amica Home, a do tego wyposażone w wiele przydatnych funkcji i rozwiązań technicznych ułatwiających przygotowywanie potraw. Przykładem innowacyjnego modelu, którym możemy sterować z wykorzystaniem smartfona jest piekarnik ED57638BA+ Q-type WiFi, który spełni wymagania nawet najbardziej wymagających użytkowników.

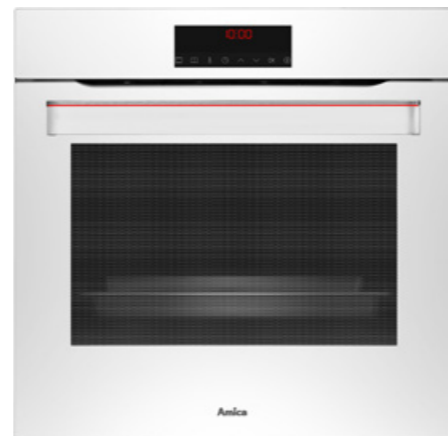
Piekarniki marki Amica od lat należą do najlepiej wyposażonych na rynku. Tak jest i w wypadku innowacyjnych urządzeń z linii Q-type. Wspomniany model ma aż 11 różnych funkcji grzania i 19 gotowych programów pieczenia. Wybór pożądanego programu ułatwia czytelny wyświetlacz LCD.

Dzięki specjalnej aplikacji mobilnej, umożliwiającej zdalne sterowanie piekarnikiem, można mieć nad nim pełną kontrolę. Za pomocą aplikacji nie tylko kontrolujemy status pracy piekarnika, ale możemy go także włączyć, nawet nie będąc w domu, by zaraz po powrocie błyskawicznie przygotować ulubione danie. Urządzenie zostało wyposażone w zaawansowany BakingPro System, który zapewnia precyzyjne i równomierne rozprowadzenie ciepła, stabilną temperaturę wewnątrz pojemnej, 77-litrowej komory. Dzięki dużym blachom i ułatwiającym wysuwaniu ich stabilnym prowadnicom pieczenie potraw nawet na kilku poziomach jest

bardzo wygodne. Wnętrze komory nagrzewa się do 150 °C w czasie poniżej 3 min. O stopniu nagrzania informuje elegancki, podświetlany na czerwono uchwyt. Podświetlenie włącza się podczas pieczenia, a wyłącza dopiero po jego zakończeniu, kiedy temperatura w komorze spadnie poniżej 40 °C. Front piekarnika pozostaje chłodny dzięki trzem solidnym szybom. Środkowa jest szybą refleksyjną, która odbija ciepło i zapobiega nadmiernemu nagrzewaniu się szyby zewnętrznej. System SoftClose, wykorzystujący zawiasy ze specjalnymi tłumikami, zapewnia łagodne domykanie drzwi.



Piekarnik wyposażony jest w blokadę programatora, która eliminuje możliwość przypadkowego uruchomienia czy zmiany ustawień parametrów piekarnika, np. przez dzieci. Komorę możemy oczyścić katalitycznie. Co więcej, wnętrze urządzenia pokryte zostało emalią EasyClean. Jest ona pozbawiona porów i zagłębień sprzyjających osadzaniu się brudu i tłuszczu. Urządzenie należy do klasy energetycznej A+. Zużycie prądu nie powinno przekraczać 0,99 kWh/cykl (0,71 kWh/cykl z włączonym termoobiegiem).



AMICA
ED57679WA+ Q-type OpenUp

Przykłady „inteligentnych” systemów

Tego typu rozwiązania oferują m.in. tacy producenci jak Siemens i Bosch (Home Connect), Samsung (SmartThings) czy Miele (Miele@home). Home Connect to platforma, dzięki której cały dom może stać się nowoczesny, bezpieczny i łatwy w zarządzaniu. Wykorzystuje aplikację z intuicyjnym interfejsem, dzięki któremu w łatwy sposób aktywujemy wybrane przez nas urządzenia. Oprócz zdalnego zarządzania interfejsem urządzenia, włączania i wyłączania go czy regulowania parametrów aplikacja ta to także potężna wirtualna baza przepisów kulinarnych. Home Connect jest kompatybilna nie tyl-



Fot. Miele

ko z pralkami czy suszarkami, ale m.in. również z piekarnikami i zmywarkami.

Podobnie z rozwiązaniem SmartThings firmy Samsung. Za pomocą jednej aplikacji jesteśmy w stanie nie tylko ustawić pożądaną temperaturę w pralce, ale wręcz kontrolować rozmaite ustawienia i parametry pracy pralek, a także m.in. telewizorów, klimatyzatorów, robotów sprzątających, chłodziarko zamrażarek, aparatów fotograficznych czy nawet gniazdka elektrycznego. Dzięki SmartThings na ekranie telewizora mogą wy-



MIELE H 7860 BP

świetlać się powiadomienia, np. o zakończonym cyklu prania (w wypadku pralek) czy pieczenia potrawy (w wypadku piekarników). Również wspomniane już Miele@home łączy w sieć „inteligentne” urządzenia domowe i rewolucjonizuje sposób ich obsługi, czyniąc go jeszcze bardziej wygodnym i komfortowym. Za pomocą aplikacji Miele@mobile będąc nawet w drodze możemy upewnić się, czy w domu wszystko jest w porządku. Jak długo pralka będzie jesz-

Po zainstalowaniu na urządzeniu mobilnym odpowiedniej aplikacji możemy wygodnie kontrolować parametry pracy rozmaitych „inteligentnych” urządzeń, w tym innowacyjnych piekarników.



Fot. Bosch



SIEMENS EX875LX67E

Zdalna kontrola głosowa

W branży dużego AGD pojawia się coraz więcej nowych modeli kompatybilnych z asystentami głosowymi, a tym samym dających możliwość bezdotykowej obsługi niektórych funkcji sprzętu. Do najpopularniejszych tego typu rozwiązań możemy zaliczyć Asystenta Google, Amazon Alexa oraz Apple Siri. Autorski system Bixby oferuje ponadto firma Samsung.

Kompatybilność z różnorodnym sprzętem, a do tego intuicyjna i wygodna obsługa sprawiają, że sterowanie za pomocą komunikatów głosowych jest bardzo praktycznym i komfortowym rozwiązaniem. Zdalna kontrola głosowa pozwala wy-

dawać polecenia urządzeniom znajdującym się w tej samej lokalnej sieci internetowej, ale wykorzystywanym w zupełnie innym miejscu niż znajduje się użytkownik, np. na innym piętrze domu. Obsługa systemu sterowania głosowego może wymagać wykorzystania dodatkowego głośnika bezprzewodowego, np. dla Alexa firmy Ama-

Zdalne zmywanie naczyń



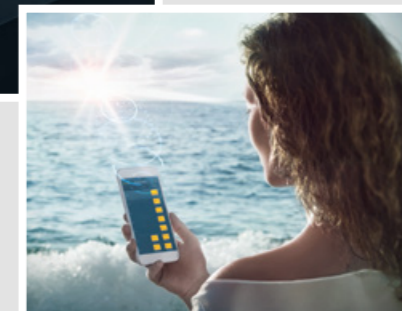
Zdalną kontrolę umożliwiają również niektóre spośród dostępnych na rynku zmywarek. W tego typu funkcję wyposażone są modele należące do serii G 7000 firmy Miele. Oprócz zdalnej kontroli zapewniają one automatyczne dozowanie detergentu (AutoDos) i efektywne mycie. Detergent zamknięty w PowerDisku wkładany jest do komory umieszczonej na wewnętrznej części drzwiczek urządzenia. PowerDisk zawiera 400 g detergentu w formie granulatu, który dozowany jest przy każdym z programów mycia. Dysk obraca się o 360°, a granulatu dostaje się do wnętrza zmywarki. System sam dozuje odpowiednią ilość detergentu w zależności od wybranego programu. Zawartość dysku wystarcza przeciętnie na 20 cykli mycia w programie Eco. W programie Automatic dozowanie jest elastyczne – sensory badają, ile detergentu potrzeba w zależności od stopnia zabrudzenia naczyń. Zmywarki nowej generacji można włączyć do sieci internetowej i sterować nimi za pomocą aplikacji Miele@mobile. Oprogramowanie to pozwala na korzystanie z wielu dodatkowych funkcji. Jedną z nich jest AutoStart, który umożliwia zaprogramowanie zmywarki tak, aby rozpoczęła pracę o określonej godzinie. Dzięki systemowi AutoDos detergent zawsze znajduje się w środku zmywarki i program zmywania może rozpo-

znać się automatycznie. Zdalny start i zatrzymanie programu zmywania mogą być aktywowane przez urządzenie mobilne praktycznie z każdego miejsca, z którego mamy dostęp do Internetu.

Dostępne jest też rozwiązanie ShopConn@ct, dzięki któremu wygodnie zamówimy deterenty przez Internet. Do tej pory możliwe było tylko powtarne, manualne zamawianie środków przez aplikację Miele@mobile.

W nowej generacji zmywarek po wybraniu opcji „Automatyczne domówienie” otrzymamy nowy zapas detergentu do domu.

W zmywarkach zastosowana została innowacyjna szuflada 3D-MultiFlex. Dzięki przesuwanym elementom można zmieniać jej wymia-

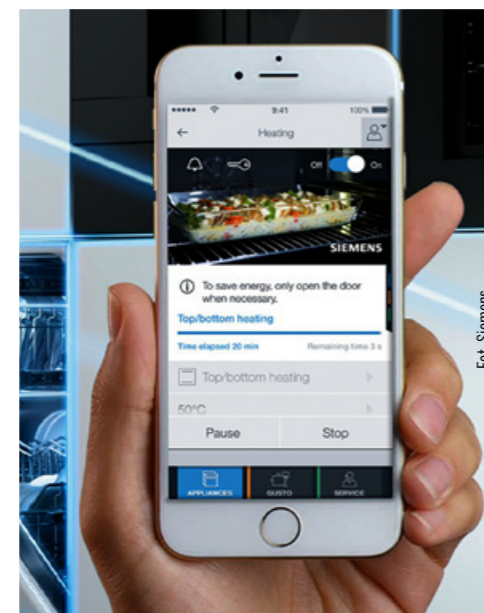


ry i tworzyć przestrzeń na przedmioty o nietypowych kształtach. Obok sztućców można tam włożyć również małe naczynia, jak chociażby filiżanki do espresso. W elastycznym koszu FlexLine można umieścić różne rodzaje naczyń i sztućców tak, aby zostały bezpiecznie i dokładnie umyte, a rozwiązanie FlexCare zadba o małe filiżanki i delikatne kieliszki. Miękki silikon zapewnia stabilność i ochronę, zapobiegając ich przesuwaniu się, uderzaniu o inne naczynia i powstawaniu zarysowań. Zmywarki G 7000 są wyjątkowo intuicyjne w obsłudze. Zastosowano w nich nowo zaprojektowane panele sterowania i nową koncepcję obsługi. Jest to m.in. duży wyświetlacz MTouch Vi-Display – wyjątkowe rozwiązanie zarówno pod względem wyglądu, jak i funkcjonalności. Urządzeniem sterujemy, dotykając i przesuwać palcem po powierzchni wyświetlacza – zupełnie jak w smartfonie. Rozwijane menu dostarcza dodatkowych informacji, np. prognozy zużycia energii i wody.

Fot. Miele (x2)

Fot. Amica (x2)

lic producentowi monitorować stan techniczny sprzętu i wykrzyć niepożądane usterki. Nowoczesność wymusza na producentach ciągłe nadążanie za zmieniającymi się trendami i oczekiwaniami konsumentów. Producenci piekarników doskonale wpisali się w trend IoT, a więc tzw. Internet rzeczy.



Fot. Siemens

BOSCH PXY875KW1E

STEROWANIE

Sterowanie smartfonem



Dziś mało kto potrafi wyobrazić sobie życie bez smartfonów. Dzięki nim mamy dostęp do rozrywk i pracy z prawie każdego miejsca na świecie. Dlaczego więc nie wykorzystać ich do sterowania urządzeniami w domu? Doskonałym tego przykładem jest aplikacja mobilna SmartThings firmy Samsung. Za jej pośrednictwem możemy kontrolować i planować pracę sprzętów domowych praktycznie z dowolnego miejsca i w dowolnym momencie. Może to być np. pralka, piekarnik, robot sprzątający, a także oczyszczacz powietrza czy termostat. SmartThings umożliwia zdalną kontrolę pralek z techniką QuickDrive. Z poziomu aplikacji włączymy, wyłączymy i zatrzymamy pralkę oraz zaplanujemy jej uruchomienie na konkretną godzinę.

Fot. Samsung (x2)

W ofercie niektórych producentów można znaleźć piekarniki kompatybilne nie tylko z aplikacjami mobilnymi, ale również z asystentami głosowymi. Dzięki temu za pomocą odpowiedniego komunikatu możemy np. otworzyć drzwi urządzenia.

zon dostępne są głośniki Amazon Echo i mniejszy Echo Dot. Główną różnicą między tymi modelami jest przede wszystkim średnica przetwornika elektroakustycznego – większy Amazon Echo oferuje lepszą jakość dźwięku. Niezależnie jednak od funkcjonalności i popularności sterowania głosowego w AGD problemem dla wielu polskich użytkowników wciąż pozostaje brak obsługi języka polskiego przez wielu spośród dostępnych asystentów.

Dobrze wyposażone AGD pozwala zmaksymalizować komfort użytkowania i bezpieczeństwo domowników, a przy tym zminimalizować koszty eksploatacji. Do obsługi wielu sprzętów gospodarstwa domowego możemy wykorzystać aplikacje mobilne, a nawet asystentów głosowych.

W dobie rozwoju sztucznej inteligencji to właśnie nowoczesne rozwiązania techniczne, takie jak np. zdalne sterowanie smart fonem, stają się kluczowe przy wyborze sprzętu do gospodarstwa domowego.

nę. Asystent prania w aplikacji SmartThings zasugeruje nam również, jaki tryb prania powinniśmy wybrać dla poszczególnych tkanin, i wyświetli kluczowe informacje o czasie prania oraz jego skuteczności.

Aplikacja SmartThings pozwala również na obsługę piekarników Dual Cook Flex Samsunga. Możliwe jest m.in. automatyczne wybieranie ustawień pod konkretny zapisany przepis oraz sterowanie i monitorowanie pracy piekarnika. Wskazując w aplikacji, jakie danie chcemy przyrządzić, uzyskamy informacje o tym, jakiego trybu oraz jakiej temperatury wymaga jego przygotowanie.

Smartfon może również posłużyć do obsługi „inteligentnego” robota sprzątającego Samsung Powerbot. Dzięki aplikacji możemy go uruchomić lub zatrzymać praktycznie jednym dotknięciem. SmartThings pozwala na ustalenie czasu sprzątkowania oraz sprawdzenie historii pracy robota podczas naszej nieobecności w domu. Co więcej, za pomocą aplikacji możemy wskazać konkretne miejsce w mieszkaniu, które wymaga dokładnego posprzątkania, a Powerbot skupi się na nim szczególnie.

Dzięki SmartThings możemy też zdalnie kontrolować temperaturę w domu, a tym samym znacznie zaoszczędzić energię potrzebną do ogrzania pomieszczeń. Nowoczesne termostaty nie tylko optymalizują temperaturę w domu, ale także zabezpieczają go przed przegrzaniem lub wychłodzeniem.



Za pomocą aplikacji można sterować także najnowszymi urządzeniami z portfolio marki Samsung – oczyszczaczami powietrza. Urządzenia te usuwają aż do 99,97 proc. szkodliwych zanieczyszczeń, gwarantując zdrowszy sen i lepsze samopoczucie. Bez względu na to, czy relaksujemy się na kanapie, czy spędzamy czas poza domem, możemy łatwo sprawdzić na smartfonie stan powietrza w mieszkaniu, a w razie potrzeby zdalnie uruchomić bądź wyłączyć oczyszczacz.



AMICA ED77589BA+ Q-type Pyro

Alexa i Home Connect

Z asystentem głosowym firmy Amazon kompatybilna jest platforma Home Connect, którą obsługują niektóre modele marek Bosch, Siemens i Gaggenau. Wśród nich znajdują się m.in. piekarniki, pralki, suszarki bębnowe, zmywarki lodówki, jak i ekspresy do kawy, a więc do wyboru, do koloru. Rozwiązanie to jest stale rozwijane przez inżynierów pracujących dla BSH, a dzięki temu sukcesywnie wzbogacane o nowe rozwiązania techniczne i funkcje.

Za pośrednictwem Home Connect i obsługującego Alexę urządzenia – Amazon Echo lub Amazon

Amica
for living



Steruj zdalnie piekarnikiem!



Wi-Fi
sterowanie smartfonem

Od teraz możesz kontrolować piekarnik na odległość. Jak to możliwe? Dzięki aplikacji, która pozwala na zdalne sterowanie piekarnikiem. Zainstaluj Amica Home* i korzystaj z wielu możliwości:

- włączaj i wyłączaj zdalnie piekarnik,
- nastawiaj i kontroluj czas, temperaturę i status pieczenia,
- otrzymuj powiadomienia i alerty np. o zakończeniu pracy piekarnika.

To wygoda użytkownika, bezpieczeństwo i przydatne funkcje zawsze pod ręką!

* aplikacja dostępna w sklepie Google Play i App Store



Wśród dostępnych na rynku pralek i zmywarek nie brakuje modeli, które możemy obsługiwać zdalnie, wykorzystując do tego smartfon lub tablet.

Dot – można w prosty sposób kontrolować kompatybilny sprzęt gospodarstwa domowego i np. używać komend głosowych do uruchamiania programów, konfiguracji urządzeń lub kontrolowania na bieżąco parametrów pracy. Mając odpowiednio skonfigurowany ekspres do kawy, możemy wydać polecenie, np. „Alexa, powiedz ekspresowi do kawy z Home Connect, żeby zrobił cappuccino”. Podobnie jest z piekarnikiem – możemy zakomunikować np. „Alexa, zapytaj piekarnik z Home Connect, kiedy mój obiad będzie gotowy”, a w wypadku pralki „Alexa, zapytaj pralkę z Home Connect, kiedy pranie będzie gotowe”.



Lodówka, która może więcej

Autorski system sterowania głosowego – Bixby – wykorzystują „inteligentne” urządzenia firmy Samsung. Bixby ułatwia wykonywanie wielu codziennych czynności. Przygotowując śniadanie, użytkownik może poprosić tego asystenta o prognozę pogody, podsumowanie najnowszych wiadomości ze świata czy podanie kursu walut. Wszystko to może wyświetlić



MIELE H 7364 BP

się także na ekranie kompatybilnej chłodziarko zamrażarki Samsunga z linii Family Hub. Na podstawie identyfikacji głosowej Bixby jest w stanie rozpoznać domownika i dopasować wyświetlane informacje do jego preferencji. Dzięki rozmowie z lodówką można też zamówić Ubera, wyszukać wakacyjne loty czy zaprogramować parametry pracy piekarnika. Obecnie asystent głosowy Bixby dostępny jest w języku angielskim, koreańskim i chińskim.



BOSCH SPV6ZMX23E

„Inteligentne” okapy

Produkowane obecnie okapy mogą być na tyle „inteligentne”, że same będą potrafiły dopasować tryb pracy do konkretnych potrzeb. Tego typu system stosuje m.in. marka Gorenje. AdaptTech, bo o nim mowa, wykorzystuje specjalny czujnik, który wykrywa poziom zanieczyszczenia lub pary, wilgoci i gazów w pomieszczeniu. Okap automatycznie dostosowuje prędkość wentylatora lub nawet całko-



MIELE G 7595 SCVi XXL AutoDos

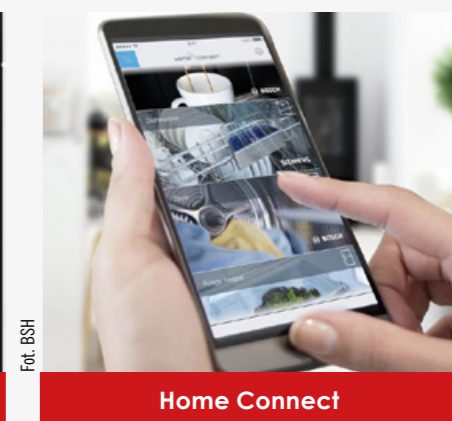


Z wykorzystaniem aplikacji Amica Home możemy sterować piekarnikiem za pomocą smartfona – ustawić plan pieczenia i podzielić je na fazy, w których wykorzystywane będą różne funkcje piekarnika.

Przykłady aplikacji umożliwiających zdalną kontrolę AGD



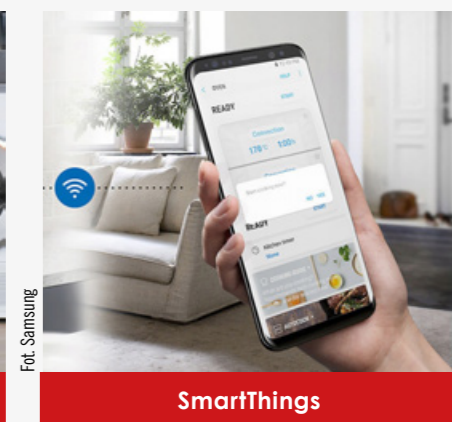
Amica Home



Home Connect



Miele@mobile



SmartThings

wicie wyłącza wentylator, gdy korzystanie z okapu nie jest już konieczne. Dzięki temu użytkownik może poświęcić swój czas na przygotowywanie posiłku, zamiast manipulować parametrami pracy okapu. Dodatkowo w okapach Gorenje może być dostępna technika AdaptAir (lub jej ulepszona wersja AdaptAir Pro). Zapewnia ona równomierne odsysanie powietrza na całej powierzchni ssącej, co gwarantuje wydajne usuwanie nieprzyjemnych zapachów bez konieczności częstego czyszczenia filtrów. Rozwiązania te sprawiają, że para, zapachy i zanieczyszczenia nie mieszają się z powietrzem w kuchni.



SAMSUNG WW80T654DLE

Okap sterowany gestami lub pilotem

Jedną z ciekawszych i jednocześnie praktycznych opcji związanych z obsługą okapu jest sterowanie gestami. Okap wykorzystuje wówczas czujnik ruchu, który umożliwia bezdotykową kontrolę

Kuchnia odpowiednio połączona

Nowoczesne kuchnie coraz częściej są otwarte. Bywa, że znajdują się na środku salonu lub w innych mało typowych dla nich przestrzeniach – na poddaszu czy w piwnicy. Aranżacja, która będzie wyglądać wyjątkowo oraz spełniać kuchenne wymagania, może być wyzwaniem. Urządzenia marki Siemens łączą te dwa aspekty. Wśród nich znajdziemy wiele modeli kompatybilnych z platformą Home Connect. Jednym z nich jest płyta grzewcza ze zintegrowanym wyciągiem. Mamy tutaj na myśli 80-centymetrowy model EX875LX67E. Perfekcyjne wzornictwo łączy się tutaj z nowoczesnymi rozwiązaniami technicznymi. Urządzenie zapewnia dużą elastyczność użytkownika, także dzięki funkcji flexInduction, która dostosowuje pola grzewcze do naczyń o średnicy do 24 cm – dla większej swobody. Termoobieg 4D, szybkie nagrzewanie czy coolStart – dopasowane do po-

trzeb najbardziej wymagających użytkowników systemy dostępne w stalowym piekarniku HB676G5S6 marki Siemens pozwolą przygotować różnorodne dania bez wysiłku. Z kolei zastosowane w chłodziarko-

zamrażarce Siemens (np. w modelu KG49NAXDP) rozwiązania pozwalają na bezpieczne przechowywanie produktów spożywczych z zachowaniem ich świeżości. Czujniki systemu freshSense natychmiast reagują na zmiany temperatury i przejmują kontrolę nad chłodzeniem. Szybkie, oszczędzające czas programy dostępne w urządzeniach Siemens sprzyjają korzystaniu z radości życia, pozwalając ich użytkownikom cieszyć się z wolnych chwil, a technika Home Connect sprawi, że dom stanie się „inteligentny” i dopasowany do indywidualnych potrzeb. Można połączyć się z urządzeniami z dowolnego miejsca na świecie – gdziekolwiek i kiedykolwiek. Można zajrzeć do wnętrza chłodziarki, będąc w sklepie, rozgrzać piekarnik jeszcze przed powrotem do domu oraz odkryć nowe kulinarne inspiracje dzięki przepisom zawartym w aplikacji Home Connect.



STEROWANIE



Zdalny kontakt z serwisem oraz diagnostyka urządzeń to jedne z wielu elementów, jakie umożliwia użytkownikom aplikacja Home Connect, kompatybilna m.in. ze sprzętem marek Bosch i Siemens.

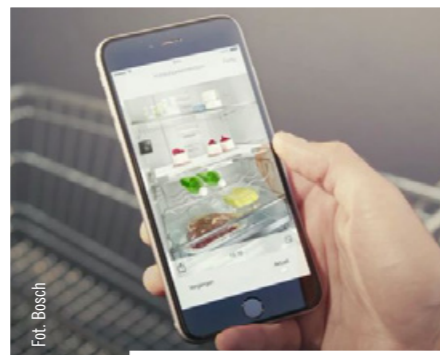


SIEMENS WM6HVL90PL

wet wtedy, kiedy mamy brudne ręce. W wypadku urządzeń marki Ciarko wykorzystywany jest system GestureControl, który pozwala na łatwą i wygodną obsługę okapu za pomocą prostych gestów. Nie wymaga od użytkownika bezpośredniego korzystania z przycisków sterujących, jak ma to miejsce w standardowych modelach. Aby wyłączyć urządzenie z systemem GestureControl w bazowej wersji, wystarczy przesunąć poziomo dłoń od lewej do prawej. W podobny sposób można zwiększyć szybkość pochłaniania. Jeżeli chcemy wyłączyć okap lub zmienić tryb prędkości na niższy, wystarczy poruszyć dłoń w odwrotnym kierunku – od prawej do lewej. Z kolei przytrzymanie dłoni pod okapem przez ok. 2 sekundy pozwala włączyć lub wyłączyć oświetlenie. Oprócz wymienionych przed chwilą rozwiązań coraz częściej stosowana jest obsługa za pomocą pilota zdalnego sterowania. Niegdyś opcję tę zaliczano do nad wyraz prestiżowych i kom-

ustawień parametrów i trybów pracy urządzenia. Rozwiązuje to problemy użytkowników zwłaszcza okapów podszafkowych, do których dostęp jest często utrudniony. Sterowanie gestami ułatwia utrzymanie tego typu modeli w czystości. Parametry okapu możemy bez trudu zmienić na-

Kamery instalowane wewnątrz urządzeń pozwalają na zdalny podgląd zawartości, np. chłodziarki lub komory piekarnika, na ekranie urządzenia mobilnego.



Fot. Bosch



Fot. Bosch



Fot. Samsung



SIEMENS KG39NHXEP

fortowych. Dziś staje się ona standardem. Pilot działa najczęściej na zasadzie przekazywania fal podczerwieni (rzadziej jest to pilot radiowy) i łączy się w ten sposób z okapem. Pozwala sterować urządzeniem w odległości od kilku do kilkunastu metrów. Dodawany jest najczęściej jako element wyposażenia. Bardzo chętnie używany jest przez wielu konsumentów. Warto sprawdzić, jakimi funkcjami okapu można z jego pomocą sterować.



SAMSUNG RF56N9740SG

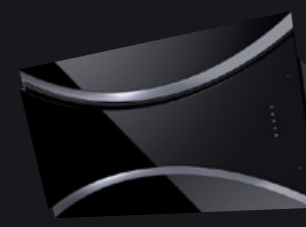


NORTBERG®

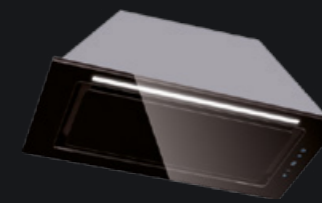
EKSKLUZYWNE OKAPY KUCHENNE



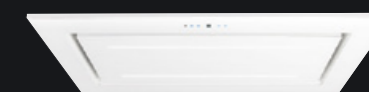
Wyspowe



Kominowe

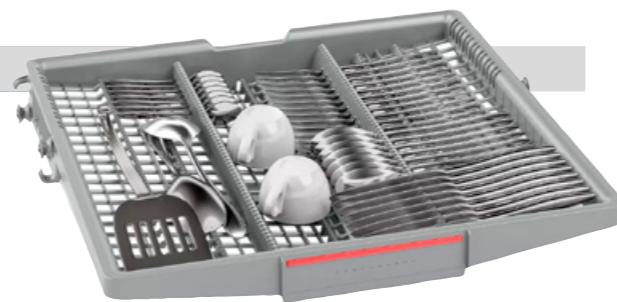


Podszafkowe



Sufitowe

BOSCH. Zmywarka SBD6ECX57E



Dokładne mycie i skuteczne suszenie

Model SBD6ECX57E marki Bosch wykorzystuje rozmaite rozwiązania techniczne, które zapewniają wygodny załadunek naczyń, efektywne i ciche zmywanie, a także skuteczne suszenie.



Zmywarka może pomieścić do 14 kompletów naczyń i pracuje w klasie efektywności energetycznej A+++. Odpowiedni załadunek ułatwiają kosze Max Flex, m.in. dzięki stabilnemu dolnemu koszowi oraz ruchomym elementom na duże naczynia. Dodatkowo nowo zaprojektowane półki na szkło, antypoślizgowe wykończenie i półki na filizanki zapobiegają przesunięciom. Dla małych akcesoriów kuchennych przewidziano górny, trzeci poziom załadunku ze stosunkowo dużą przestrzenią oraz szufladę na sztućce Vario 3.

Innowacyjnym rozwiązaniem zastosowanym w nowej zmywarce Boscha jest Easy Start, który ułatwia dobranie programu zmywania do załadunku. W kompatybilnej aplikacji możemy też zapisać najczęściej używane ustawienia i programy zmywania.

Dzięki funkcji EfficientDry drzwi urządzenia otwierają się automatycznie po zakończonym cyklu zmywania. Rozwiązanie to przyspiesza proces suszenia, zapobiega kondensacji i delikatnie schładza naczynia, gotowe do wyjęcia bez konieczności ręcznego wycierania. Funkcja ta przyczynia się nie tylko do uzyskania lepszego rezultatu suszenia, ale dodatkowo zmniejsza zużycie energii.



Mniejsze zużycie wody, a także energii elektrycznej zapewnia technika ActiveWater. Jest to zasługa precyzyjnie zaprojektowanego systemu ukierunkowanego rozprowadzania wody, optymalizacji zastosowanych filtrów, szybszego nagrzewania i większej wydajności pompy. Dostępny w zmywarce asystent dozowania służy optymalizacji działania tabletek do mycia naczyń. Tabletkę spada prosto do specjalnego pojemnika w górnym koszu, w którym następuje jej sukcesywne, kontrolowane rozpuszczenie. Prawdopodobnie wymieszany z wodą detergent działa na naczynia z większą siłą, gwarantując perfekcyjny efekt zmywania każdego załadunku.

Funkcja Strefa Intensywna pozwala na skuteczne czyszczenie nawet mocno zabrudzonych garnków i patelni w dolnym koszu, a szkła i porcelany w górnym. Uruchomienie tej funkcji sprawia, że dolna część zmywarki staje się strefą intensywnego mycia (z ciśnieniem wody zwiększonym o 20 proc.), a w tym samym czasie zawartość górne-

go kosza traktowana jest odpowiednio delikatnie. Zmywarka jest również wyposażona w sensor załadunku, który dozując wodę odpowiednio do liczby mytych naczyń. Zastosowany w modelu SBD6ECX57E silnik bezszczotkowy EcoSilence Drive z optymalnie wyciszonymi odgłosami tarcia zapewnia odpowiednią jakość zmywania przy zachowaniu małej emisji hałasu. Producent udziela 10-letniej gwarancji na wypadek przedziewienia komory zmywarki. Warunkiem jej uzyskania jest rejestracja zakupionej zmywarki online w ciągu 8 tygodni od zakupu na www.bosch-home.pl.

TOFLESZ. Okap Dalia

Wyjątkowy styl połączony z efektywnością

Polski producent okapów, firma Toflesz, ma w ofercie wiele designerskich, a jednocześnie efektywnie pracujących modeli. Jednym z najnowszych urządzeń jest wyspowa Dalia, której trzon stanowi zawieszona na linkach konstrukcja o kołowym przekroju i średnicy 60 cm.



Model Dalia wyróżniają innowacyjne wzornictwo oraz zaawansowane rozwiązania techniczne. To prawdziwa designerska perełka, która zadowoli nawet najbardziej wymagających użytkow-

ników. Już sam jego kształt robi ogromne wrażenie. Jest to duża półkula, przypominająca kwiat. Dalia wygląda bardziej jak stylowa lampa niż urządzenie przeznaczone do pochłaniania kuchennych oparów. Okap wykonany jest z ręcznie robionej i bardzo solidnej ceramiki, która została zaprojektowana specjalnie na potrzeby tego modelu. Wyposażony jest w nowoczesne, niezwykle skuteczne, a przy tym niezauważalne pochłanianie obwodowe. Dolną warstwę okapu pokrywa ponadto ozdobne i eleganckie szkło hartowane, na którym umieszczono pa-

sek LED o mocy 4 W. Urządzenie pracuje w klasie B efektywności energetycznej. Zostało wyposażone w 4 poziomy prędkości



pochłaniania i funkcję timeru. Rozwiązanie to pozwala na zaprogramowanie czasu, po którym okap wyłączy się automatycznie. Maksymalnie może być to 9 minut. Głośność pracy urządzenia wynosi, zależnie od wykorzystywanego poziomu prędkości, od 44 do 64 dB. W zestawie znajduje się pilot zdalnego sterowania, który ułatwia obsługę okapu. Dalia dostępna jest w trzech wersjach różniących się wykończeniem – w szklawionej bieli, czerni lub w wersji będącej miksem tych dwóch kolorów.

FABER. Płyta Galileo Smart BK Glass 83

Wydajność, efektywność i odporność na zalanie

Włoski producent okapów i płyt grzewczych nieustannie rozwija linię płyt indukcyjnych zintegrowanych z wyciągiem. Galileo, bo o niej mowa, tworzy obecnie kilka urządzeń zróżnicowanych pod względem konstrukcji i parametrów technicznych. Jednym z nich jest Galileo Smart BK Glass 83 o szerokości, jak sama nazwa wskazuje, 83 cm.

Urządzenie zapewnia dużą wydajność i efektywność, oszczędność miejsca, a do tego jest odporne na zalanie. Jednym z elementów modelu Galileo Smart BK Glass 83 jest specjalnie zaprojektowana, pojemna taca, która w połączeniu z ener-

goszczącym, kompaktowym i wodoodpornym silnikiem bezszczotkowym zapewnia dodatkowe bezpieczeństwo i gwarantuje funkcjonowanie urządzenia nawet w wypadku rozlania na płytę dużej ilości płynu. Wytrzymały i kompaktowy system grzewczy urządzenia został zaprojektowany tak, aby zajmować jak najmniej miejsca w kuchennej zabudowie. Dzięki temu użytkownik ma więcej przestrzeni, np. na szufladę na przybory kuchenne lub przyprawy. W urządzeniu zastosowano nowy filtr przeciwtłuszczowy. Jest on łatwy do wyjęcia dzięki praktycznym uchwytnom, a ponadto można go myć w zmywarce. Specjalna aluminiowa kratka działa jako pierwsza bariera dla przypadkowo rozlanych płynów i może zebrać nawet do 0,5 l cieczy. Okap może włączać się automatycznie z odpowiednią prędkością, dostosowując wydajność ekstrakcji ku-



chennych oparów do wykorzystywanego poziomu mocy grzewczej płyty indukcyjnej. Żeliwna, umieszczona centralnie kratka tworzy jedną spójną stylistycznie płaszczyznę ze szklaną powierzchnią płyty, co pozwala bez trudu przenosić gorące garnki i patelnie z jednej części urządzenia na drugą. System Galileo Smart wykorzystuje dwie strefy typu Bridge, a także dotykowe elementy sterujące, umieszczone centralnie, pod wyciągiem. Wyróżnia się klasą efektywności energetycznej A+++. W trybie Boost osiąga wydajność nawet 700 m³/h.



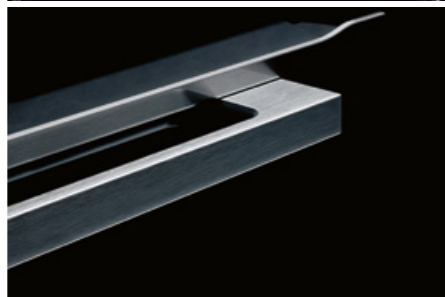
MIELE. Piekarniki H 7262 B i H 7162 B

Praktyczny pieczeniometer i wyjątkowa jakość

Piekarniki Miele to wyjątkowa jakość i komfort użytkowania połączone z doskonałym wzornictwem. Nowe modele akcyjne wyposażone są w pieczeniometer, który zadba o to, by nasza pieczeń była wyjątkowo soczysta.



Piekarniki akcyjne Miele z pieczeniometerem, wśród których dostępne są modele H 7262 B i H 7162 B, gwarantują perfekcyjne rezultaty pieczenia. Pieczeniometer umieszczony wewnątrz potrawy oprócz precyzji zapewnia niezwykłą wygodę przygotowywania potraw. Wskaźnik czasu pokazuje, kiedy danie jest już gotowe, nie ma więc ryzyka przepieczenia ani wychłodzenia piekarnika przy otwieraniu drzwi i próbowaniu. To wygodne rozwiązanie, stosowane dotąd w droższych modelach, jest również dostępne w nowych piekarnikach akcyjnych Miele. Przygotowana w piekarniku Miele potrawa będzie zawsze przypieczona tak samo ze wszystkich stron, ponieważ powietrze w komorze jest równomiernie rozprowadzane. Wybierając jeden z programów automatycznych, nie musimy zastanawiać się, jaką ustawić temperaturę, jaki czas pieczenia czy tryb pracy



– urządzenie zrobi to za nas. Tego typu rozwiązanie sprawia, że przygotowywanie rozmaitych potraw jest nie tylko wygodne, ale też szybsze. Wysuw FlexiClip pozwalają łatwo i bezpiecznie wyciągać blachy czy ruszty bez ryzyka poparzenia. Dzięki opatentowanej przez Miele powłoce PerfectClean i katalizycznej tylnej ścianie łatwo wyczyścimy komorę lub poszczególne elementy piekarnika. Gładka powierzchnia drzwiczek CleanGlass ułatwia utrzymanie ich w czystości. Modele H 7262 B i H 7162 B zostały wyposażone w wyświetlacz DirectSensor S. Za pomocą przycisków dotykowych można m.in. wybrać bezpośrednio tryb pracy piekarnika. Komfort użytkowania zapewniają ponadto łagodne zamykanie drzwi komory SoftClose i halogenowe podświetlenie wnętrza. Wspomniane modele pracują w klasie efektywności energetycznej A+. Mają komorę o pojemności 76 l. Model H 7262 B dostępny jest w dwóch liniach wzorniczych PureLine (z charakterystycznym srebrnym akcentem w okolicy uchwyty drzwi) oraz VitroLine (z czarnym frontem). Model H 7162 B to reprezentant linii wzorniczej ContourLine (z czarnym panelem sterowania i srebrnymi drzwiami). Ceny piekarników akcyjnych zaczynają się od 5299 zł.




ModernLife Inteligentne pralki i suszarki od Miele



Nowe pralki i suszarki **Miele ModernLife** łączy... dialog. Komunikacja między urządzeniami pozwala pielęgnować Twoje ubrania w optymalnym czasie i z perfekcyjnymi rezultatami. A Ty możesz sterować i kontrolować pracę urządzeń z dowolnego miejsca. Wreszcie masz więcej czasu dla siebie.

Pralki i suszarki ModernLife to najnowocześniejsze technologie cyfrowe i opatentowane rozwiązania od Miele. **Miele@Mobile App** pozwala sterować programami, dostarcza **wskaźniki na temat prania i suszenia** różnych rodzajów tkanin, a także umożliwia szybkie zamówienie detergentów. Niezwykle wygodną, a przede wszystkim bezpieczną dla tkanin funkcją jest **Wash2Dry**. Dzięki niej pralka komunikuje suszarce, jaki program został uruchomiony, a suszarka sama wybiera najbardziej **odpowiedni program suszenia**. Wystarczy tylko przełożyć wyprane tkaniny z jednego urządzenia do drugiego. Dzięki temu tkaniny wysuszą się w optymalnym dla nich programie.

Pralki Modern Life są wyposażone w unikatowy, dostępny tylko w Miele system automatycznego dozowania detergentów **TwinDos**, który zapewnia nie tylko wygodę, ale także **maksymalne wykorzystanie detergentu**, pozwala przy tym zaoszczędzić nawet 30 proc.

plynu w porównaniu z ręcznym dozowaniem. Funkcja **AddLoad** daje z kolei możliwość dokładania nawet dużych tkanin podczas całego cyklu prania. Opatentowany bęben **SoftCare** o strukturze plastra miodu **chroni ubrania**, pozwalając im płynnie przesuwać się po powierzchni bębna. Wyjątkowo mocny, a przy tym energooszczędny i cichy silnik **ProfiEco** zapewnia efektywne i komfortowe pranie przez wiele lat.

Na szczególną uwagę zasługuje **technologia EcoDry** zastosowana w suszarkach, która gwarantuje stałe **niskie zużycie energii i krótki czas suszenia**. System **PerfectDry** precyzyjnie dopasowuje parametry suszenia do aktualnej zawartości wapnia w wodzie – dzięki temu tkaniny zawsze będą **perfekcyjnie wysuszone**. Kapsułki zapachowe stosowane w ramach funkcji **FragranceDos** nadadzą praniu indywidualny, świeży, naturalny zapach i niesamowitą miękkość, które utrzymają się nawet do **4 tygodni**.

Oba urządzenia mają duży, **przejrzysty wyświetlacz LED**, a nowoczesne sterowanie **DirectSensor** umożliwia łatwą, intuicyjną obsługę. Zarówno pralka **WSD 663 WCS ModernLife**, jak i suszarka **TSD 363 WP ModernLife** kosztują **4499 PLN**.



Nowe etykiety energetyczne – jak je czytać?

Fot. Pixabay

Choć klasy energetyczne sprzętu gospodarstwa domowego nie są nam obce, wkrótce możemy poczuć się zdezorientowani, gdyż ulegną one przeskalowaniu. Na etykietach energetycznych nie zobaczymy już charakterystycznych „plusów”. Co się jeszcze zmieni? Jakie przydatne informacje będą one zawierać?

Przemysł AGD rozwija się bardzo dynamicznie i wprowadza wiele innowacyjnych rozwiązań technicznych. Dzięki temu dzisiejszy sprzęt jest „inteligentny”, cichy i pozwala na większe oszczędności czasu, energii oraz wody. Skutkiem postępu w branży jest m.in. fakt, że w pewnym momencie na unijnej etykietce energetycznej zabrakło skali na najbardziej energooszczędne rozwiązania. Obecnie wszystkie sprzęty mają najwyższe z możliwych oznaczenia, czyli: A+, A++ czy A+++.

Unia Europejska zdecydowała o przeskalowaniu etykiet, aby zrobić miejsce na nowe, innowacyjne rozwiązania. W związku z tym czeka

kiecie otrzymają jedynie zaktualizowaną niższą klasę energetyczną. Nie będzie to miało żadnego wpływu na wydajność energetyczną – ta będzie tak samo doskonała. Wybierając zatem wyroby z metką C, D lub E, mamy zagwarantowane znaczne oszczędności w budżecie domowym i korzyści dla środowiska.

Zmiany już od marca 2021 roku
Zmiany będą wprowadzane etapami. W pierwszym, od listopada br., producenci powinni załączać nową etykietę do urządzenia – zabieg ten ma na celu zapewnienie, aby w momencie

– Etykiety energetyczne to jedno z głównych narzędzi UE w walce z ociepleniem klimatu. Dzięki niemu możemy mieć gwarancję, że dane urządzenia zostały zbadane w oparciu o te same, szczegółowe normy wydajności. Zyskujemy zatem pewność, że porównujemy „jabłka do jabłek” – tłumaczy Radosław Maj, APPLiA Polska.

nas powrót do czytelnej skali siedmiopunktowej oraz pojawi się kilka przydatnych nowości związanych z wyglądem i zawartością etykiet energetycznych. Dzięki temu będziemy mogli dokonywać w pełni świadomego wyboru produktu w oparciu o jasne kryteria techniczne i energetyczne.

Nowa skala

Na nowych etykietach energetycznych produkty będą oznaczane wyłącznie w skali od A do G, bez „plusów”. W wyniku przeskalowania urządzenia z najwyższej klasy: A+++ trafią do klasy C lub D, a z A++ do klasy G lub F. Pamiętajmy, że zmianie ulega jedynie oznaczenie, a nie jakość urządzenia. Te same modele będą tak samo wydajne, a na nowej ety-

kiety na nową każdy sprzedawca mógł bardzo szybko zamienić etykiety, a już w marcu 2021 r. zobaczymy w sklepach nowe naklejki energetyczne na sprzęcie chłodniczym, pralkach, pralkosuszarkach, zmywarkach oraz telewizorach.

Nowe informacje na etykietach

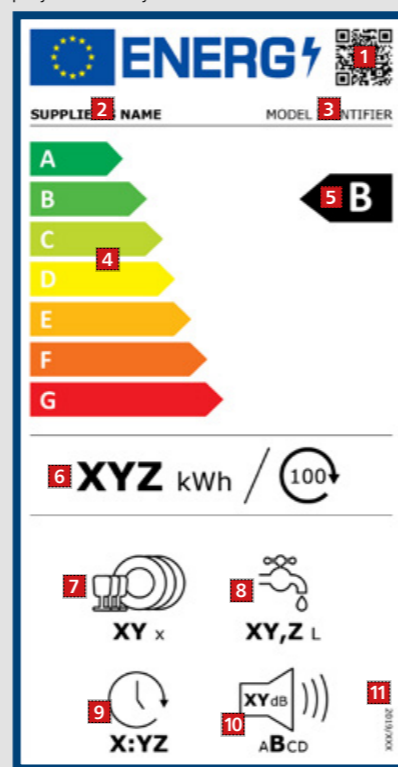
Jakie nowości towarzyszą przeskalowaniu? Przede wszystkim nie w każdej kategorii będą modele w klasie A lub B. Ma to dać producentom impuls do dalszej innowacyjności. Zużycie energii nie zawsze będzie podawane w skali rocznej, ale np. na cykl prania. Na etykietach pojawiają się kody QR, dzięki którym przy użyciu smartfona będziemy mogli sprawdzić interesujące nas szczegółowe parametry w bazie online. Na ety-

kietach cechy danego urządzenia będą odzwierciedlać symbolicznie nowe piktogramy – np. obrazujące wydajność cyklu prania, pojemność, zużycie wody. Warto bliżej przyjrzeć im się przy wyborze danego modelu. Na charakterystycznej naklejce znajdzie się ponadto bardzo istotna informacja o klasie hałasu – od A do D – szukamy przecież sprzętów, które są ciche i nie zakłócają pracy w trybie home office czy snu. Ponadto, przyglądając się etykietom energetycznym, możemy przekalkulować, w jakim czasie zakup produktu nam się zwróci. To dodatkowe kryterium przy wyborze sprzętu jest z pewnością pomocne i miarodajne, warto zatem mieć je na uwadze. Zawsze jest dobry moment na wymianę sprzętu na bardziej energooszczędny.

Więcej informacji o nowych etykietach energetycznych można znaleźć na stronie internetowej www.etykietaenergetyczna.pl.

Nowa etykieta

Nowa etykieta efektywności energetycznej na przykładzie zmywarki:



- 1 Kod QR
- 2 Nazwa dostawcy lub znak towarowy
- 3 Identyfikator modelu dostawcy
- 4 Skala klas efektywności energetycznej (od A do G)
- 5 Klasa efektywności energetycznej
- 6 Zużycie energii w programie Eko na 100 cykli
- 7 Pojemność znamionowa wyrażona jako liczba standardowych kompletów naczyń w programie Eko
- 8 Zużycie wody w programie Eko w litrach na cykl
- 9 Czas trwania programu Eko
- 10 Emisja hałasu oraz klasa emisji hałasu
- 11 Numer unijnego rozporządzenia delegowanego Komisji UE dla zmywarek z dnia 11 marca 2019 r., czyli „2019/2017”



Oto nowoczesna lodówka **MPM-327-FF-34** o szlachetnej linii i bardzo eleganckim wyglądzie.

Stworzona do kuchni, w której smak jest równie ważny jak piękno i funkcjonalność.

Przestronne wnętrza chłodziarki i zamrażarki sprawią, że bez trudu zmieścisz większe zapasy.



Lodówka MPM-327-FF-34

Wygodne i skuteczne suszenie ubrań



Jeszcze kilka lat temu potencjalni użytkownicy z dystansem podchodzili do kupna suszarki. Po pierwsze dlatego, że uchodziła za urządzenie energochłonne, po drugie – panowało przekonanie, że niszczy tkaniny. Istniało też przeświadczenie, że wysuszone przez nią ubrania mogą mieć trudne do rozprasowania zagniecenia. Tymczasem produkowane obecnie suszarki są nie tylko energooszczędne, ale też bezpieczne dla tkanin.

O becnie najpopularniejsze są suszarki kondensacyjne z pompą ciepła. Suszenie kondensacyjne polega na skropleniu się wody z suszonej odzieży do specjalnego pojemnika, który należy regularnie opróżniać (lub podłączyć suszarkę do instalacji kanalizacyjnej). Suszarka wówczas pobiera powietrze z pomieszczenia i ogrzewa je za pomocą grzałki. Następnie wdmuchuje gorące powietrze do bębna i w ten sposób suszy tkaniny. Schłodzenie powietrza wiąże się ze skropleniem wilgoci. Do suszenia odzieży suszarki kondensacyjne wykorzystują temperaturę średnio 80–85 °C. Urządzenia są coraz częściej wyposażane w pompę cie-



GORENJE MAD830

pieczne bakterie. Jednak przed włożeniem suchej, już noszonej bielizny należy zapoznać się z instrukcją i stwierdzić, czy producent zaleca taką możliwość (nie wszyscy producenci rekomendują to). Para wodna stosowana w suszarce też ma właściwości prostujące. Sprawia, że tkanina staje się sprężysta i rozprostowana. W praktyce w urządzeniu zastosowana jest wytwornica pary, która podgrzewa wodę i wtłacza parę do bębna. Wodę wlewa się w specjalny otwór, umiejscowiony najczęściej pod pojemnikiem na skroploną wodę.



AMICA AWD82LCB

pla (wymienik ciepła), której działanie podobne jest do pracy chłodziarki, odbierającej ciepło z wnętrza ciepłych potraw i oddającej je na zewnątrz. Jej charakterystyczną cechą jest suszenie odzieży przy minimalnym poborze energii elektrycznej i w niższej niż zwykle temperaturze niż w wypadku zwykłego modelu kondensacyjnego (tylko 50–60 °C). Ubrania nie są wtedy zbyt suche i sztywne. Pompa ciepła złożona jest z dwóch komór. Pierwsza z nich odbiera ciepło z gorącego powietrza i schładza je, by skroplić wodę, następnie ciepło to zostaje wtłoczone do drugiej komory, by ogrzać się ciepłem przed chwilą odebrany. Pozwala to zaoszczędzić od 40 do nawet 60 proc. energii elektrycznej.

Suszenie parowe

W suszarkach spotyka się także funkcje suszenia parowego. Polega to przede wszystkim na zastosowaniu pary, która nie tylko odświeża odzież, ale też zabija niebez-



MIELE TWV680 WP

W trosce o delikatne tkaniny



W suszarkach dostępne funkcje, które pozwalają zadbać o tkaniny. Tego typu rozwiązaniem jest Optimal Dry. Znajdziemy je m.in. w modelu DV90M52003X firmy Samsung. Jest to funkcjonalna suszarka bębnowa o załadunku do 9 kg pracująca w klasie efektywności energetycznej



nej A+++ . W konstrukcji urządzenia wykorzystano m.in. pompę ciepła. Dzięki trzem czujnikom: temperatury, wilgotności i wymiany ciepła urządzenie samo jest w stanie określić optymalny czas i warunki suszenia, co zapobiega uszkodzeniu ubrań, a do tego oszczędza energię. Urządzenie oferuje program Szybkie suszenie 35 min, który pozwala bezpiecznie dla odzieży, a do tego w krótkim czasie wysuszyć kilka niezbędnych sztuk ubrań. Suszarka pozwala na sterowanie jej funkcjami za pomocą smartfona, nawet gdy jesteśmy poza domem. Można ją zdalnie włączyć, zatrzymać cykl i monitorować jego przebieg. „Inteligentny” asystent suszenia pomaga użytkownikowi dopasować odpowiedni program do ro-



dzaju ubrań, a także podaje informacje dotyczące obsługi suszarki i zużycia energii. System Smart Check, w który wyposażono suszarkę, pomaga monitorować ewentualne usterki urządzenia. Wykrywa je, po czym proponuje szybkie i łatwe rozwiązania, które prezentowane są w aplikacji mobilnej. Pozwala to oszczędzić czas i pieniądze, które użytkownik musiałby przeznaczyć na wizytę fachowca. Suszarka DV90M52003X wyróżnia się także nowoczesnym, stylowym wzornictwem, które podkreślone jest przez efektywny, podświetlany bęben Diamond.

Skuteczne suszenie tkanin

Optymalne suszenie odzieży w suszarce bębnowej zależy od kilku czynników. Przede wszystkim od odpowiedniej temperatury i czasu oraz precyzyjnie dobranych programów i mechaniki. W tym ostatnim wypadku chodzi nie tylko o konstrukcję bębna, ale i odpowiednie jego obro-

ty w określonych kierunkach i interwałach czasowych. Dzięki temu z pewnością dosuszymy idealnie mankiety koszuli oraz kieszenie jeansów, które przysparzają zwykle najwięcej kłopotów. Wspomnianych wyżej elementów nie da się rozdzielić ani w jakimś zakresie ograniczyć. Działają w swego rodzaju symbiozie. Nie wolno

Suszarka bębnowa wykorzystuje ciepłe powietrze, które nie tylko suszy tkaniny i sprawia, że np. rękawiczki są od razu gotowe do użytku po wyjęciu z bębna, ale również rozdziela i spulchnia włókna materiałów.



AMICA AWD82LCWM

przy tym zapominać o integralnym procesie wirowania w pralce – im lepiej odwirowana odzież, tym skuteczniejsze suszenie.

Temperatura i czas pracy

Każda suszarka do ubrań wykorzystuje do suszenia odzieży ogrzane powietrze. Dzięki niemu tkaniny stają się suche, a odprowadzona wilgoć gromadzona jest w pojemniku lub odprowadzana na zewnątrz urządzenia. Temperatura suszenia powinna być uzależniona od rodzaju tkaniny, a także od czasu suszenia. To niezmiernie ważny parametr i im lepiej dobrany, tym lepsze są rezultaty su-



GORENJE DS921LS

szczenia. Jeśli chcemy wysuszyć ubrania szybciej, z pewnością wybierzemy program o wyższej temperaturze. Jednak należy wziąć pod uwagę skutki takiego traktowania odzieży (wysoka temperatura szybciej niszczy włókna). Z kolei zbyt niska temperatura może spowodować efekt niedosuszenia wspomnianych wcześniej „trudnych miejsc” (np. mankiety, jeansy) i sprawiać trudności przy dosuszaniu czy prasowaniu. Jak wspomnieliśmy, jakość suszenia w suszarkach mechanicznych nieodłącznie związana jest z czasem suszenia. Im dłuższy cykl pracy, tym suchsze jest pranie. Jest

jednak pewne „ale”. Im dłużej suszona odzież, tym bardziej podatna staje się ona na uszkodzenia (dochodzi także do efektu „przesuszenia ubrań” – są sztywne i szorstkie). Warto zwrócić uwagę na fakt, że nie tylko odzież podatna jest na zniszczenia – także samo urządzenie zaczyna negatywnie reagować na długi cykl suszenia (przegrzanie się komponentów), choć zostało do tego celu stworzone. Aby uniknąć takich sytuacji, warto zwracać uwagę na zalecenia producentów zawarte w instrukcjach obsługi, związane zarówno z czasem suszenia tkanin, jak i czasem pracy urządzenia.



SAMSUNG DV90T5240AT

Mechanika suszenia

Suszenie bez przepływających mas ciepłego powietrza jest możliwe – np. w domu na rozkładanej suszarce. Nie mówimy jednak wtedy o efektywnym, szybkim i skutecznym suszeniu, a jedynie o uciążliwym suszeniu ekonomicznym. Tu choćby „parametr” czasu jest nie do porównania. W suszarce bębnowej wysuszymy odzież w maksymalnie 2–3 godziny (w programie szybkim nawet o 80 proc. szybciej). W tej drugiej może to potrwać nawet dwa dni. Sama mechanika suszenia, czyli wypo-



sażenie suszarki w bęben (inna konstrukcja niż w pralkach), jest bardzo istotnym czynnikiem w procesie suszenia odzieży, ponieważ to ona odpowiada za namacalne rezultaty działania suszarki. Ruchy bębna i wprowadzenie odzieży w wir sprawiają, że powietrze lepiej penetruje mokre ubrania, a dzięki temu odzież jest równomiernie suszona. Mechanikę odzieży powinny wspo-



BOSCH WTM8528FPL

magać specjalna struktura bębna, zbieraki, a także odpowiednie programy – w tym parowe.

Wirowanie w procesie prania

Wspomniane przed chwilą elementy mają znaczny wpływ na skuteczne suszenie tkanin, ale nie tylko one. Warto jednak pamiętać, że obok nich jest jeszcze jeden ważny element, być może najważniejszy od strony czasu



Odpowiednio zdefiniowane programy na panelu sterowania ułatwiają wybór tego najlepszego do tkanin, które zamierzamy wysuszyć.

i ekonomii suszenia. Mowa o odwirowaniu pranej odzieży. Bez tego procesu, który wykonany powinien być na jak największej prędkości obrotowej, skuteczne suszenie byłoby możliwe, ale z pewnością nieefektywne ekonomicznie i czasowo. Nagminnym błędem jest wkładanie do suszarki mokrej odzieży. Owszem, sprzęt jest przeznaczony do suszenia wilgotnych tkanin, ale nie takich, z których kapie woda. Skuteczne odwirowanie prania w pralce przekłada się więc nie tylko na czas suszenia w suszarce, ale i jej sprawność i długowieczność. Im dłu-



SHARP KD-HHH9S7GW2

żej wirujemy pranie, tym krócej suszymy je i mniej wydajemy na energię potrzebną do wysuszenia odzieży.

Głośność pracy suszarki

Na rynku funkcjonuje wiele modeli suszarek o różnym poziomie emitowanego hałasu podczas pracy. Ów poziom zależy w głównej mierze od poprawnej instalacji suszarki, zastosowanych komponentów

Suszarki kondensacyjnej wyposażonej w zbiornik nie trzeba podłączać do instalacji kanalizacyjnej. Znacznie zwiększa to swobodę ustawienia tego urządzenia w domowej przestrzeni.

SUSZARKI

Szybkie i skuteczne suszenie

Producenci suszarek wykorzystują rozmaite rozwiązania, które mają zapewnić urządzeniu szybkie i skuteczne suszenie rozmaitych tkanin. Przykładem świetnie wyposażonego modelu jest TWF 640 WP z pompą ciepła i funkcją EcoSpeed dla szybszego suszenia przy zachowaniu najwyższej wydajności energetycznej. Urządzenie może wysuszyć do 8 kg tkanin w jednym cyklu. Wykorzystuje silnik ProfiEco zapewniający ciche i energooszczędne suszenie. Maksymalny poziom hałasu generowanego podczas pracy suszarki to 66 dB(A) re 1pW (w programie referencyjnym). Suszarka pracuje w klasie efektywności energetycznej A+++ . Bezobsługowy wymiennik ciepła (chroniony przez efektywny system filtracji) utrzymuje czas pracy i zużycie energii na stałe niskim poziomie. Funkcja FragranceDos umożliwia szybkie przełączanie między dwoma ulubionymi zapachami, a system PerfectDry określa ilość kamienia w wodzie i precyzyjnie dopasowuje do niego parametry procesu suszenia. Dla uzyskania jeszcze lepszych efektów suszenia stosowana jest ponadto zmiana kierunku obrotów bębna, co zapobiega zbijaniu się prania i tworzeniu zagnieceń. Użytkownik ma dużą dowolność montażu modelu TWF640 WP. Suszarka może być

wstawiona w niszę o wysokości min. 85 cm, ustawiona tuż obok pralki lub w kolumnie (na pralce). Ten ostatni sposób montażu wymaga zastosowania specjalnego zestawu do łączenia pralki i suszarki. Urządzenie dostępne jest w odcieniu białego lotosu z drzwiami bębna w kolorze aluminium z eleganckim chromowanym pierścieniem.



BOSCH WTH850E7PL

załadunkiem. Podawana jest na etykiecie efektywności energetycznej i wyrażana w kilogramach. W suszarkach do użytku domowego ładowność wynosi zwykle od 7 do nawet 10 kg. Pojemność bębna nie powinna jednak być głównym determinantem przy wyborze suszarki. Pamiętajmy, że im więcej ubrań wrzucimy do suszarki, tym gorzej. Tkanina w procesie suszenia nie ma miejsca, aby się swobodnie rozwinąć, przez co staje się zwiniętym kłębkim, który później jest trudny do rozprostowania. Dodatkowo, duża ilość odzieży wpływa negatywnie na samo suszenie (w niektórych miejscach pojawia się efekt niedosuszenia, np. w kieszeniach spodni).

Producenci AGD oferujący suszarki bębnowe mają zwykle w ofercie również pralkę, która jest do niej doskonale dopasowana pod względem wzornictwa. Taki „tandem” doskonale prezentuje się w domowym wnętrzu, a do tego ułatwia organizację prania i suszenia.



Jaka pojemność suszarki do ubrań jest najlepsza? Często brzmi ona: „jak największa”. Nie jest to do końca dobre rozwiązanie i zwykle wynika z chęci sprzedaży modeli o dużej pojemności. Optymalna pojemność to taka, która dostosowana jest do częstości prania i suszenia oraz ilości odzieży. Jeśli ktoś ma bardzo dużą rodzinę,



AMICA AWD83LCiBT

dzieci oraz pierze i suszy koce czy zasłony, urządzenie o największej pojemności ma rację bytu. Dla małych rodzin, singli czy osób piorących i suszących niewielkie swetry i ręczniki nie ma sensu wybierać zbyt pojemnej suszarki. Ważnym aspektem jest przy tym dostosowanie pojemności pralki do suszarki. Pamiętajmy, że do suszarki o np. suchym wsadzie 8 kg nie możemy włożyć 8 kg pranej, mokrej odzieży, a zwykle połowę tego.



SHARP KD-HHH8S7GW2

Struktura bębna

W suszarce struktura bębna może przyczynić się do efektywniejszego suszenia ubrań i minimalizowania zniszczeń we włóknach tkanin. W najbardziej zaawansowanych formach, bęben upodobał się do struktury plastra miodu, diamentu lub kropli wody. Odpowiednie ruchy, ich kierunek i współczynnik tarcia mają bezpośredni wpływ na końcowy efekt procesu suszenia – w tym na komfort prasowania. Co więcej, im lepszy i bardziej przemyślany bęben, tym większa efektywność i mniejsze zużycie, a więc zniszczenie tkanin. Specjalne konstrukcje bębnowe są tworzone przede wszystkim dla minimalizowania ryzyka uszkodzenia tkanin, wspomnianej oszczędności oraz efektywności prania i suszenia. Standardowo bębny skonstruowane są na zasadzie płaskiej, matematycznie perforowanej powierzchni z wystającymi zabierakami o różnym nachyleniu. Przez to suszona odzież ciężko ślizga się po ściankach bębna i zbyt łatwo uderza o nie. Jednak kilku producentów stosuje wyjątkowe struktury, których konstrukcja powoduje mniejsze tarcie i redukuje obijanie się odzieży o podłoże. Specjalna wyprofilowana powierzchnia bębna może ograniczyć tarcie powierzchniowe do minimum, a przez to włókna tkanin nie są narażone na rozciąganie czy wręcz łamanie. Zastosowane struktury mogą również minimalizować zagniecenia, ponieważ



MIELE TWB140 WP

powietrze, które wdmuchiwane jest z tylnej części bębna tworzy między wybrzuszoną strukturą bębna swoistą warstwę, które pozwala unosić tkaniny, a one zamiast uderzać o ścianę bębna osiadają delikatnie na nim.

Suszenie z wykorzystaniem pary



modelu AWD83LCiBT jest wyjątkowo małe. Nie powinno przekroczyć 177 kWh rocznie, co plasuje ten model w klasie energetycznej A+++ . Urządzenie ma aż 16 różnorodnych programów prania, które są dopasowane przede wszystkim do rodzaju suszonej tkaniny. Wśród dostępnych programów są m.in. takie programy jak Outdoor czy Fitness. Pierwszy z nich sprawdza się doskonale w wypadku odzieży turystycznej i sportowej (np. wodoodpornej czy termoaktywnej), dla której nieodpowiednie suszenie może być wręcz „zabójcze”. Program Fitness zadba o stroje do uprawiania sportu i skutecznie suszy nawet ubrania z mikrofibry. Wybór odpowiedniej funkcji ułatwia duży wyświetlacz LED. Poziom hałas podczas suszenia nie powinien przekraczać 66 dB(A). To zasługa drugiej generacji silnika Logic Drive. Funkcja automatycznego czyszczenia filtra zapewnia wygodę użytkownika suszarki, a także zwiększa ergonomię i efektywność suszenia. Model AWD83LCiBT ma podświetlany bęben z szerokimi drzwiami, które ułatwiają załadunek.

Fot. Amica (x2)

Fot. Miele (x2)

oraz wyciszenia obudowy (stosowanie mat dźwiękochłonnych, wyprofilowania obudowy bocznej, rodzaju i systemu wy poziomowania urządzenia itp.). Należy przy tym pamiętać, że hałas jest wartością logarytmiczną (zwiększa się nieliniowo) i bywa różny w różnym środowisku. Dlatego tak ważne jest zwrócenie uwagi na jakość montażu, wspomniane wy poziomowanie suszarki. Wpływ na hałas mają

także masa oraz rodzaj suszonej odzieży (np. kłamy, zapinki itp.), które generują dodatkowy hałas.

Ładowność urządzenia

Ładowność określa maksymalną wielkość suchego wsadu do suszenia, jaką deklaruje producent. Często nazywana jest także pojemnością znamionową bębna lub maksymalnym



SUSZARKI



Fot. Amica

Wykorzystując specjalny łącznik możemy ustawić suszarkę na pralce, oszczędzając w ten sposób miejsce w pomieszczeniu. Jest to rozwiązanie doskonałe np. do małej łazienki.

Dobór programu

Programy suszenia najczęściej są dostosowane do rodzaju i struktury włókna odzieży. Dzięki temu użytkownik nie musi sprawdzać rekomendowanych temperatur suszenia. Wystarczy z panelu sterowania wybrać odpowiedni program, a suszarka automatycznie dobierze wszelkie parametry. Producenci grupują programy suszenia tak, aby klasyfikować je jako nadające się od razu do przechowywania w szafie (ubrania suszone tak, by nie wymagały prasowania, są lekko wilgotne) oraz do prasowania (są suszone tak, aby były gotowe do prasowa-

nia). Warto w tym miejscu dodać, że wielu producentów daje możliwość wyboru stopnia wilgotności (inaczej stopnia wysuszenia) dla danego programu.

Producenci stosują również wszelkiego rodzaju funkcje minimalizowania zagnieć. Jedną z nich jest opcja dwóch kierunków obrotów bębna (tzw. rewers). Suszarka automatycznie zaprogramowana jest tak, aby po określonym czasie zmienić kierunek obracania się bębna. Suszona odzież nie jest wtedy zbita w jednym miejscu, a rozkłada się w bębnie równomiernie. Wolniejsze obroty bębna także zmniejszają zagniecenia ubrań.

Filtry w suszarkach

Filtry pomagają usuwać z odzieży wszelkie osadzające się na niej podczas prania i suszenia nitki tkanin, zwłaszcza z wełny. Sprawiają również, że ubrania są gładkie. Zwykle w suszarkach montuje się kilka filtrów: główny znajduje się w dolnej części otworu drzwiowego, i to on najczęściej „wylapuje” wszelkie drobne elementy, takie jak nitki, włosy czy sierść zwierząt. Skutecznie działające filtry w suszarkach bębnowych znacząco przyczyniają się do zmniejszenia objawów, a także do wyeliminowania nasilania się alergii.

Samoczyszczący się kondensator

W tradycyjnych modelach stosuje się wyjmowany kondensator, nazywany również skrapla-



Fot. Miele

W suszarkach firmy Miele dostępna jest funkcja *FragranceDos*, która wykorzystuje kapsułki zapachowe. Dzięki temu pranie jest nie tylko suche, ale też wyjątkowo pachnące i miękkie.

czem. Po wielokrotnym używaniu suszarki osadzające się w nim włókna tkanin oraz powstające osady sprawiają, że urządzenie pracuje nieefektywnie. Producenci sugerują jego regularne czyszczenie oraz opróżnianie z nadmiaru wody. Po otwarciu kłapy można oczyścić cały element za pomocą odkurzacza, gdyż w nim właśnie osadzają się wszelkie resztki brudu lub tkanin. Alternatywą są suszarki z samoczyszczącymi kondensatorami. System samoczyszczący nie tylko zapewnia komfort, ale również zmniejsza znacznie zużycie energii elektrycznej.

Zestawienie suszarki z pralką

Bardzo efektywne, ale i efektowne jest zestawienie tych dwóch urządzeń obok siebie lub bezpośrednio na sobie. To szczególnie praktyczne dla osób, które zastanawiają się nad zakupem zarówno suszarki, jak i pralki. 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 np. kosz z bielizną czy detergenty.



SAMSUNG DV90T7240BH

sensor autoDry, który kontroluje temperaturę i wilgotność podczas pracy sprzętu. Zapobiega to przegrzewaniu prania lub nierównomiernemu suszeniu. Dzięki systemowi intelligentCleaning, jaki został zastosowany w modelu WT47XEHOPL, nie ma konieczności czyszczenia filtra przy drzwiach po każdym suszeniu. Zalecane jest usuwanie kłaczek jedynie co ok. 20 cykli. Duży cyfrowy wyświetlacz TFT comfortTouch zapewnia maksymalną wygodę i elastyczność obsługi w czasie suszenia. Są na nim prezentowane wszystkie istotne informacje o aktualnie uruchomionym programie suszenia. Dostępne są m.in. specjalne programy do suszenia odzieży typu outdoor (z membraną) czy strojów sportowych, a także smartFinish do koszul i garniturów. Dzięki odpowiednio zaprojektowanemu i wyposażonemu panelowi sterowania suszarka może być obsługiwana intuicyjnie i z największą precyzją. Kompatybilność z platformą Home Connect pozwala połączyć się z suszarką zdalnie praktycznie z dowolnego miejsca na świecie za pomocą aplikacji mobilnej dostępnej na urządzeniach z systemami iOS oraz Android. Klasa efektywności energetycznej urządzenia to A++++. Roczne zużycie energii nie powinno być większe niż 193 kWh (przy 160 standardowych cyklach suszenia w programie Bawełna 60 °C przy pełnym i częściowym załadunku i z uwzględnieniem funkcji stand-by). Poziom hałas podczas pracy to maksymalnie 62 dB.

W ofercie suszarek bębnowych marki Siemens dostępne są modele kompatybilne z platformą Home Connect. Przykładem tego typu urządzenia jest WT47XEHOPL z linii iQ800. Urządzenie pracuje w oparciu o pompę ciepła. Dzięki temu suszy bardzo wydajnie i energooszczędnie. Suszarka charakteryzuje się stosunkowo dużym, bo 9-kilogramowym, wsadem. Ma wbudowany

Fot. Siemens

KÄRCHER



MOPS JUŻ WYBRAŁ!

Masz kłopot z prezentem świątecznym? Myjki do okien Kärcher WV to w mig czyste szklane powierzchnie w domu. Nawet gdy o szyby w domu pragnie dbać Mops... Wybierz model odpowiedni dla Ciebie! Zapraszamy na karcher.pl



SIEMENS



No distance – ustawienie bez odstępów w ciągu mebli.



Nowa technologia No distance zmieniła specyfikę instalowania chłodziarko-zamrażarek noFrost, umożliwiając postawienie urządzeń bezpośrednio przy ścianie bocznej lub w ciągu mebli kuchennych bez konieczności zachowywania odstępów. Dodatkowo specjalna konstrukcja chłodziarko-zamrażarek zapewnia pełny dostęp do zawartości komór, umożliwiając wysuwanie szuflad i półek już przy 90° kącie otwarcia drzwi.

The future moving in.

Siemens Home Appliances