

LODÓWKI


**POBIERZ
NUMER!**

SAMSUNG

CHŁODZIARKOZAMRAŻARKI SIDE BY SIDE, FRENCH DOOR


Amica

Modele do zabudowy stają się w kuchni praktycznie niezauważalne.


vestfrost

W ofercie producentów AGD nie brakuje funkcjonalnych modeli w stylu retro.



BOSCH
Technologia bliżej nas

Dyspenser wody i lodu to bardzo przydatne i wygodne rozwiązanie.

Funkcjonalna jak... lodówka



Lodówka dziś nie musi służyć już wyłącznie do przechowywania żywności. Dostępne obecnie na rynku modele mogą pełnić wiele dodatkowych funkcji. Niektóre z nich są wyjątkowo „inteligentne”. Popularnym i chętnie stosowanym przez producentów rozwiązaniem, zwłaszcza

cz w dużych urządzeniach typu side by side czy french door, stał się dozownik zimnej wody. W niektórych modelach dostępny może być także dyspenser lodu. Tego typu rozwiązania przydają się zwłaszcza latem czy podczas domowych imprez. Wśród innowacyjnych lodówek możemy znaleźć również urządzenia wyposażone w system pakowania próżniowego, dzięki któremu możemy dodatkowo wydłużyć czas przechowywania żywności, nawet o kilka miesięcy. To jednak nie wszystko! Najlepsze pod względem funkcjonalności modele potrafią znacznie więcej. Mogą być wyposażone w duże cyfrowe wyświetlacze dotykowe, z wykorzystaniem których możemy obsługiwać odtwarzanie muzyki, zdjęć i filmów z rozmaitych źródeł, w tym internetowych serwisów streamingowych. Niektóre modele mają nawet zainstalowaną kamerę wewnątrz chłodziarki i mogą być częścią systemu „inteligentnego” domu i współpracować z innymi urządzeniami. Dzięki temu, będąc w sklepie, możemy użyć aplikacji mobilnej, żeby połączyć się z lodówką, obejrzeć na smartfonie zawartość półek i dokupić brakujące produkty.

Wybierając lodówkę, nie należy jednak zapominać o efektywności energetycznej, która informuje nas przede wszystkim o tym, ile prądu zużywa dane urządzenie. Wszak lodówka pracuje – chłodzi i mrozi żywność – 24 godziny na dobę, a więc jest jednym ze sprzętów domowych najbardziej pochłaniających energię elektryczną. Decydując się na model odpowiedniej klasy, a często także przy tym bardziej funkcjonalny, możemy w skali roku sporo zaoszczędzić. W dodatku zakup nawet droższego, ale bardziej energooszczędnego modelu zwróci się już po kilku latach. Przy olbrzymiej różnorodności dostępnych na rynku lodówek możemy więc dobrać takie urządzenie, które będzie nie tylko energooszczędne, ale także wyposażone w funkcje i rozwiązania techniczne dopasowane do potrzeb i wymagań domowników.

Lukasz Sowiński

KLASYFIKACJA LODÓWEK

Konkretna nazwa urządzenia zależy od tego, z jakich sposobów konserwowania żywności ono korzysta, oraz od jego budowy.



4

JAK TO DZIAŁA?

Prezentacja wybranych rozwiązań stosowanych w lodówkach.



6

NAJWAŻNIEJSZE PARAMETRY

Wybór odpowiedniej lodówki wiąże się z koniecznością poznania konkretnych parametrów technicznych.



8

FUNKCJE I ROZWIĄZANIA

Przechowywanie żywności w urządzeniach chłodniczych sprowadza się nie tylko do zapewniania im odpowiedniej temperatury i wilgotności.



12

DUŻE GABARYTY, WIELKIE MOŻLIWOŚCI

Ze względu na duże gabaryty oraz funkcjonalność lodówki typu side by side, french door oraz door in door są urządzeniami, którym warto przyjrzeć się bliżej i dokładniej.



18

PAKOWANIE PRÓŻNIOWE

Jedną z głównych przyczyn psucia się jedzenia, obok nieodpowiedniej temperatury, jest powietrze i jego skład.

22

WINIARKI, HUMIDORY I NIE TYLKO

Chłodziarkozamrażarki to niejedyne urządzenia chłodnicze, które mogą znaleźć swoje zastosowanie w domu.

24



28

W PODRÓŻY, NA PIKNIKU I W OGRODZIE

Chłodziarki turystyczne to ważna grupa urządzeń. Miejsc, do których możemy zabrać przenośną lodówkę, jest wiele.

LODÓWKI W PRAKTYCE

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



30

INSTALACJA I EKSPLOATACJA

Nie każdy użytkownik zdaje sobie sprawę z tego, jak ważne jest odpowiednie ustawienie i wypoziomowanie urządzenia.



34

W NUMERZE:

Amica
for living



Przechowuję, nie marnuję!

Koniec z marnowaniem żywności. Z nową linią lodówek wolnostojących Amica dłuższe i oszczędne przechowywanie produktów staje się jeszcze prostsze.

Dzięki lodówce z **Amica Fresh System**, Twoje produkty zachowają świeżość znacznie dłużej, przez co możesz rzadziej robić zakupy i zdecydowanie mniej wyrzucać. Unikalny filtr węglowy **FreshOn** pochłania gaz etylenowy – zwany hormonem starzenia. Pojemnik **VitControl** pozwala na regulację wilgotności wewnątrz pojemnika. Odpowiednio przesuwając specjalny suwak, dostosowujesz wilgotność, w zależności od tego, czy trzymasz w nim owoce czy warzywa. Pojemnik **FreshZone** utrzymuje temperaturę niższą niż reszta lodówki. Twoje potrawy dłużej pozostaną świeże i zachowają swoje wartości odżywcze.

Z technologią **Total NoFrost** zaoszczędzisz jeszcze więcej czasu. Od teraz nie musisz już rozmrażać swojej chłodziarki i zamrażarki, gdyż nie znajdziesz w nich szronu.

Często brakuje Ci miejsca w lodówce? Z nowymi lodówkami Amica to już przeszłość. **2 metry** wysokości urządzenia to jeszcze więcej miejsca do przechowywania. A wszystko to w oszczędnej klasie energetycznej **A++**.

Z lodówkami Amica przechowujesz, nie marnujesz!



Amica Fresh System

Magazyn w wersji cyfrowej

Lokalna strona WWW

Przekierowanie

Pokaz slajdów

Globalna strona WWW

Wyświetl film

Przypomnienie daty

Wyślij e-mail

Akcja, promocja

Słownik pojęć

Ściągnij plik

Porady prawne

Alfabet marek

Lodówki – wydanie IV (poprawione i uzupełnione)



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

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



Fot. Samsung

KLASYFIKACJA LODÓWEK

Oczywiście, nazywanie wszystkich urządzeń chłodniczych lodówkami jest wygodnym, ale jednak znacznym i ostatecznie niewłaściwym uproszczeniem. Konkretna nazwa urządzenia zależy od tego, z jakich sposobów konserwowania żywności ono korzysta, oraz od jego budowy.

Prezentujemy więc najpopularniejsze konstrukcje tych sprzętów. Podstawowe różnice między urządzeniami chłodniczymi sprowadzają się bezpośrednio do tego, jaką mają konstrukcję oraz na jakie przechowywanie (przygotowywanie) żywności pozwalają. Tak oto chłodziarki nie pozwalają na mrożenie produktów, podczas gdy jest to podstawowa i jedyna funkcja zamrażarek. Dla użytkowników poszukujących uniwersalnych rozwiązań przeznaczone są z kolei chłodziarkozamrażarki, bez wątpienia najpopularniejsze urządzenia w domach. Jeśli z kolei niezbędna jest duża przestrzeń i dodatkowe funkcje, z pomocą przychodzą mo-

dele french door i side by side. Należy jednak pamiętać, że ze względu na duże gabaryty nie sprawdzą się one w małych mieszkaniach. Oprócz najpopularniejszych konstrukcji, stosowanych praktycznie w każdym gospodarstwie domowym, nie należy też zapominać o takich urządzeniach, jak m.in. winiarki, humidory, kostkarki, lodziarki czy witryny chłodnicze. Mimo, iż są przystosowane do chłodzenia lub mrożenia, nie są standardowymi chłodziarkami dostępnymi w szerokiej dystrybucji. Nazywane są bardziej urządzeniami specjalistycznymi, ponieważ przystosowane są do danego typu produktu. Poniżej przedstawiamy najważniejsze cechy wybranych.

ZAMRAŻARKI SKRZYNIOWE

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



Fot. Finlux

CHŁODZIARKI WOLNOSTOJĄCE I DO ZABUDOWY

Ludzie od lat szukali sposobów na długotrwałe przechowywanie żywności. To właśnie skłoniło człowieka do wynalezienia lodówki, śmiało można powiedzieć – jednego z najpopularniejszych urządzeń domowych na świecie. Chłodziarki jedynie chłodzą żywność i nie mają możliwości jej zamrażania. Ewentualnie mogą być wyposażone w komorę niskich temperatur o niewielkiej pojemności. W niej przez krótki czas możemy przechowywać zamrożone produkty. Niektóre mogą być zestawiane z zamrażarkami szufladowymi i tworzyć lodówkę side by side.



Fot. Gaggenau

CHŁODZIARKOZAMRAŻARKI Z ZAMRAŻARKĄ GÓRNĄ

Modele te oprócz części chłodzącej są wyposażone w umieszczony na górze zamrażalnik, co pozwala na długie przechowywanie mrożonek, jednak w mniejszej ilości. Takie urządzenia mogą być dostępne w wersji jedno- lub dwudrzwiowej.



Fot. Amica



Fot. LG

CHŁODZIARKOZAMRAŻARKI Z ZAMRAŻARKĄ DOLNĄ

Są bez wątpienia obecnie jednymi z najpopularniejszych urządzeń chłodniczych, co zawdzięczają przede wszystkim funkcjonalności. Umieszczona na dole zamrażarka charakteryzuje się znacznie większą pojemnością niż w wypadku modeli, w których znajduje się ona na górze, a strefa chłodząca również ma duże gabaryty. Przy tym wszystkim model z zamrażalnikiem dolnym nie zajmuje więcej miejsca niż ten z górnym, co czyni go idealnym wyborem dla większości rodzin.



Fot. MPM

CHŁODZIARKOZAMRAŻARKI DOOR IN DOOR

Jest to jeden z najnowszych typów urządzeń na konsumenckim rynku. Grupa charakteryzuje się specjalną konstrukcją podwójnych drzwi, które pozwalają na szybki dostęp do najczęściej używanych produktów. Dzięki temu, że użytkownik nie otwiera urządzenia całkowicie, lodówka może zachować równomierną temperaturę w całej komorze. Wpływa to pozytywnie na energooszczędność modelu.



Fot. Concept

CHŁODZIARKOZAMRAŻARKI FRENCH DOOR

To kolejny przedstawiciel dużego chłodnictwa. Z pozoru są podobne do modeli side by side, jednak odróżnia je brak pionowej przegrody oddzielającej dwie części lodówki. Część zamrażająca jest w nich umieszczona na dole i może być ukryta za drzwiami lub w specjalnych szufladach.



Fot. Sharp

CHŁODZIARKOZAMRAŻARKI SIDE BY SIDE

To prawdziwe giganty w świecie chłodnictwa. Oferują ogromną pojemność, która łącznie może wynosić nawet 600 l! Ze względu na gabaryty znakomicie sprawdzą się np. w dużych domach. W tradycyjnych modelach side by side występuje podział na części chłodzącą i mrozącą. Jednak tak duże gabaryty dają pole do popisu producentom. Dzięki temu side by side są urządzeniami szalenie wszechstronnymi z wieloma dodatkami i opcjami, jak choćby strefa na wino. Występują dwa rodzaje konstrukcji: amerykańska – o jednolitej bryle i podziałem w pionie na dwie odseparowane części oraz europejska, gdzie w praktyce zestawiamy dwa oddzielne urządzenia o tej samej stylistyce oraz wysokości.



Fot. Miele

ZAMRAŻARKI SZUFLADOWE

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



Fot. Liebherr

HUMIDORY

Są to specjalistyczne urządzenia chłodnicze służące do przechowywania... cygar. Dzięki kontroli temperatury oraz wilgotności powietrza cygara zachowują znakomity smak i aromat.

WINIARKI WOLNOSTOJĄCE I DO ZABUDOWY



Fot. Vastrost

WITRYNY CHŁODNICZE

To zaawansowane produkty nie tylko pod kątem technicznym, ale przede wszystkim wzorniczym. Po zainstalowaniu wyglądają bardzo elegancko. Równie elegancko wyglądają same chłodzone produkty. Najczęściej witryny wykorzystuje się do chłodzenia trunków, jednak nic nie stoi na przeszkodzie aby chłodzić w nich żywność, leki czy owoce.



Fot. Liebherr



Fot. Camy

LODÓWKI TURYSTYCZNE

To niewielkie chłodziarki przeznaczone do przechowywania żywności na wyjazdach czy kempingach. Dostępne modele mogą działać samodzielnie (z wkładem mrozącym) lub wymagać zasilania, np. z gniazda zapalniczki samochodowej (w niektórych modelach jest także zasilane sieciowe).

Więcej na
infoprodukt.pl



SZERZEJ

O WIELU INNYCH
PRODUKTACH

RTV AGD FOTO

NARZĘDZIA IT

ARMATURA
ŁAZIENKOWA
I KUCHENNA



JAK TO DZIAŁA?

Wybrane rozwiązania wykorzystywane przez producentów

1 Układ chłodzący

Klasyczny układ chłodzący lodówki składa się ze sprężarki, skraplacza, parownika, czynnika chłodniczego (chłodziwa) oraz termostatu. W parowniku znajduje się chłodziwo w stanie ciekłym, a wewnątrz panują małe ciśnienie oraz niska temperatura. Chłodziwo w nim zgromadzone paruje i odbiera ciepło. Sprężarka zasysa je oraz spręża, a następnie trafia ono do skraplacza, w którym pod wysokim ciśnieniem ulega skropleniu, a ciepło oddawane jest do otoczenia. Następnie za pośrednictwem zaworu rozprężnego ze skraplacza pod bardzo niskim ciśnieniem chłodziwo trafia znowu do parownika i cały cykl się powtarza. Oczywiście, sprawne działanie całego urządzenia wymaga zastosowania odpowiedniej izolacji termicznej. Dzięki niej straty energii będą jak najmniejsze. Częścią układu jest również termostat, który „pilnuje”, aby temperatura układu była właściwa. Jeśli temperatura rośnie, automatycznie włącza on sprężarkę, aby ją obniżyć. Uszkodzony termostat, brak odpowiedniej ilości gazu, nieszczelność komór, a nawet spadki napięcia mogą spowodować ciągłą pracę sprężarki, co w konsekwencji doprowadzi do bardzo dużych strat energii i uszkodzenia agregatu.



2 Pakowanie próżniowe

Proces pakowania próżniowego opiera się na wypompowaniu powietrza z worków foliowych lub specjalnych pojemników próżniowych, w których znajdują się produkty spożywcze. Dzięki pakowaniu możemy trzy-, cztero-, a nawet pięciokrotnie przedłużyć świeżość i zachować jakość przechowywanych produktów. Na przykład chleb lub bułki w temperaturze pokojowej mają trwałość ok. 3 do 4 dni, po zapakowaniu próżniowym można je przechowywać nawet o tydzień dłużej. Wołowina z kolei przechowy-

wana w lodówce bez pakowania jest świeża przez ok. 4 dni, przy pakowaniu próżniowym przedłużymy jej trwałość o ponad 30 dni! Podobny efekt osiągniemy przy pakowaniu próżniowym drobiu, dziczyzny lub surowych warzyw i serów. Mięso zamrożone można przechowywać średnio przez ok. 6 miesięcy, przy pakowaniu próżniowym

możemy mrozić je przez ok. 24 miesięcy! Inną zaletą jest przede wszystkim zredukowanie liczby pojemników czy garnków, w których przechowujemy żywność. Miejsce w zamrażarce lub szafce zwiększy się nawet czterokrotnie, jeśli zamienimy tradycyjne pojemniki na próżniowo zapakowane woreczki. Pakowanie próżniowe jest także idealnym rozwiązaniem do dzielenia dużych ilości produktów spożywczych na mniejsze porcje i zamrożenie ich. Ponadto zapakowane w zgrzanym woreczku próżniowym mięso lub warzywa można włożyć do piekarnika (w zależności od typu i jakości woreczka foliowego) lub do garnka z wodą i gotować je metodą sous-vide (produkty zachowują soczystość, aromat i wartości odżywcze).



3 Technika jonizacji w lodówce

Proces jonizacji polega na odrywaniu elektronów od atomu. Dzięki temu, obojętny atom staje się dodatni, co w środowisku naturalnym przyczynia się do utrzymania czystości powietrza na właściwym poziomie. W zamkniętym środowisku, jakim jest lodówka, żywność narażona jest na działanie bakterii i wirusów. Jonizację stosuje się przede wszystkim do uniemożliwienia przeżycia i rozmnażania się drobnoustrojów. W wyniku jonizacji powstaje ozon, który będąc naturalnym pogromcą bakterii, pleśni i nieprzyjemnych zapachów pomaga zachować

wać na dłużej świeżość produktów żywnościowych. Proces jonizacji niszczy do 95 proc. szkodliwych mikroorganizmów i eliminuje niepożądane zapachy wydzielane przez niektóre produkty, np. cebulę.

4 Czujniki kontrolujące temperaturę

Modele niektórych producentów mogą być wyposażone w specjalne czujniki pozwalające na monitorowanie parametrów pracy lodówki. Tego typu rozwiązanie znacznie podnosi komfort użytkownika sprzętu, zwiększa wydajność chłodzenia, a dodatkowo pozwala utrzymać prawidłowe warunki do przechowywania żywności. Czujniki bez przerwy kontrolują nawet najmniejsze wahania temperatury – zarówno wewnątrz, jak i na zewnątrz lodówki. Specjalny układ elektroniczny dostarcza odpowiednie sygnały do sprężarki czy silnika wentylatora, aby jak najszybciej urządzenie mogło zareagować na zmiany, które mogą nastąpić np. po otwarciu drzwi. Układ czujników odpowiada również za automatyczną regulację temperatury, a więc nie ma konieczności manualnego jej ustawiania np. za pomocą dotykowego panelu sterowania.

5 Systemy półek i sygnał wzrostu temperatury

Duże gabaryty chłodziarkozamrażarek typu french door czy side by side idą zwykle w parze z olbrzymią funkcjonalnością, zwłaszcza jeśli chodzi o systemy półek oraz przestrzeń mrożenia. Oprócz tradycyjnych koszy czy szuflad w zamrażarkach możemy znaleźć także przedziały na lód. Oczywiście bez problemu możemy wyjąć z zamrażarki wszelkie kosze i włożyć do pustego wnętrza np. wieprzowinę lub wołowinę. Pojemniki możemy także wyjmować, np. w celu ich umycia czy konserwacji sprzętu. Ważną funkcją w chłodziarkozamrażarkach jest sygnał wzrostu temperatury. Jest to bardzo przydatna opcja, która zapewni ochronę np. zgromadzonych w zamrażarce mrozonek. Sygnał wzrostu temperatury uaktywnia się natychmiast, gdy przekracza ona niepożądany poziom.

gorenje
Life Simplified



RETRO COLLECTION



Wzornictwo w stylu vintage i szeroka gama kolorów sprawiają, że chłodziarki Gorenje trafią w gust każdego. Dzięki niestandardowemu projektowi idealnie sprawdzą się również i w Twojej kuchni. Do którego wnętrza wybierzesz naszą chłodziarkę? Może do romantycznego domku, nowoczesnego mieszkania lub stylowego loftu w sercu miasta?

Bez względu na to, jaki kolor wybierzesz, te ikony stylu wzbudzą sensację wszędzie tam, gdzie się pojawiają.



NAJWAŻNIEJSZE PARAMETRY

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

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

Głośność pracy urządzenia

Przez wielu użytkowników parametr ten może być marginalizowany. W pewnych warunkach (kuchnia otwarta na pokój) ma on ogromne znaczenie. W niewielkich mieszkaniach głośna lodówka może bardzo dawać się we znaki, podobnie jak w domach, gdzie duża kuchnia często połączona jest z salonem. Warto pamiętać, że urządzenie, choć jest ciągle włączone, największy hałas emituje podczas wyrównywania temperatury wewnątrz. Producenci są tego świadomi, dlatego też emisja hałasu urządzenia jest przez nich coraz częściej eksponowana jako konkretna zaleta. W stabilnej i cichej pracy pomagają nowe rozwiązania (No Frost, inverter itp.). Sam poziom wytwarzanego hałasu podawany jest w decybelach i jest to jeden z podstawowych parametrów, jaki znajdziemy na etykiecie energetycznej (patrz obok). Trzeba jednak przyznać, że przeciętnemu użytkownikowi informacja o poziomie głośności wynoszącym np. 41 dB mówi raczej niewiele. Dlatego też wartości te warto porównywać do tych znanych z życia codziennego. Dźwięki z przedziału 30–50 dB są uważane za ciche. Obecnie urządzenia dostępne na rynku emitują hałas w przedziale ok. od 37 do 45 dB, a więc mniej więcej są tak głośne jak szum wentylatora komputerowego. Ale tutaj bardzo ważna uwaga: hałas i jego jednostka (decybel) to wartości lo-

garytmiczne. Na pierwszy rzut oka różnica np. 3 dB między urządzeniami emitującymi hałas wydaje się kosmetyczna. W praktyce zwiększa się ona wielokrotnie, dlatego też niezwykle ważne jest nie tylko nabywanie urządzeń o małej emisji hałasu, ale ich poprawne wy poziomowanie, montaż i zachowanie pewnych reguł akustycznych (wstawienie w szczelną wnękę bez wapienia zwiększy hałas znacznie). Wpływ na niego mają też tarcia, wzajemny rezonans, rodzaj oraz stabilność podłoża itd.

Klasa klimatyczna

Parametr ten został ustalony zgodnie z dyrektywą Unii Europejskiej. Definiuje on, jaki jest optymalny zakres temperatury otoczenia dla chłodziarki. Wyróżniono cztery klasy klimatyczne z następującymi zakresami temperatury: klimat subnormalny (dla urządzeń chłodniczych pracujących w temperaturze od +10 do +32 °C), klimat normalny (dla urządzeń chłodniczych pracujących w temperaturze od +16 do +32 °C), klimat subtropikalny (dla urządzeń chłodniczych pracujących w temperaturze od +18 do +38 °C) oraz klimat tropikalny (dla urządzeń chłodniczych pracujących w temperaturze od +18 do +43 °C). Należy pamiętać, że parametr ten określa jedynie to, w jakim środowisku pracy najlepiej sprawuje się urządzenie. Nie stanowi on o wyższości jednego modelu nad drugim. Jeżeli warunki pracy urządzenia będą w znaczącym stopniu odbiegać do tych, do jakich jest przystosowane, może to wpłynąć negatywnie na jego pracę, w tym na większe zużycie energii. Należy pamiętać, że pomimo nazwy klasa klimatyczna to nie tylko „klimat” z nazwy, ale po prostu ogólna temperatura otoczenia lodówki. Wpływ na nią mają warunki (np. piwnica, szklarnia), a także pozostałe sprzęty pracujące w jednym pomieszczeniu. Dlatego umieszczanie lodówki obok piekarnika, grzejni-



Oświetlenie LED sprawia, że wnętrze lodówki jest dużo jaśniejsze. Dodatkowym atutem zastosowanego rozwiązania jest mniejsze zużycie energii.

ka czy kuchenki nie jest rozwiązaniem dobrym. Ich bezpośrednia styczność znacznie wpływa na pracę urządzenia.

Zdolność przechowywania

W wypadku awarii zasilania lub usterki urządzenia duże znaczenie ma zdolność przechowywania produktów w zamrażarce.

Jak oszczędzać energię?

Co robić i jak użytkować sam sprzęt, aby eksploatować lodówkę jeszcze bardziej ekologicznie?

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



Parametr ten określa, przez ile godzin urządzenie może utrzymać niską temperaturę. Pod tym względem szczególnie błyskawicznie zamrażarki skrzyniowe. Niektóre modele mają zdolność przechowywania wynoszącą nawet 76 godzin, a więc ponad 3 dni! Ze względów konstrukcyjnych nie należy oczekiwać takich wyników od popularnych chłodziarkozamrażarek, choć na rynku jest jednak spora liczba modeli, które bez zasilania są w stanie utrzymać temperaturę nawet do 24 godzin. Daje nam to komfort i czas potrzebny do zapewnienia bezpieczeństwa przechowywanych produktów.

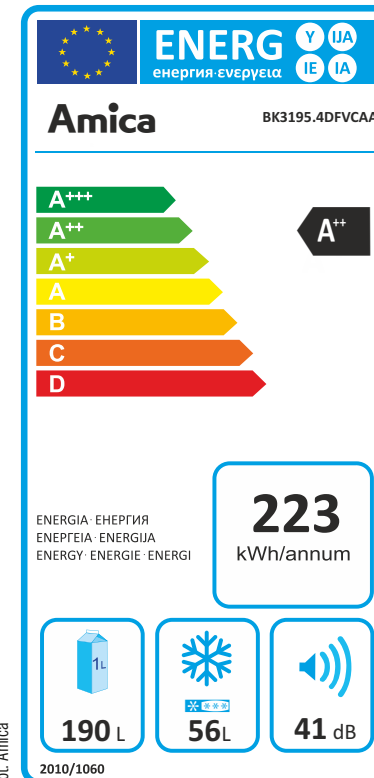
Klasa zamrażania

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

muje, jak długo w zamrażarce możemy w ogóle przechowywać produkty. Klasy są oznaczane gwiazdkami, a ich maksymalna liczba to cztery. Im więcej gwiazdek, tym niższą temperaturę można osiągnąć. Minimalna zdefiniowana temperatura to -24 °C, w praktyce jednak na rynku są urządzenia przekraczające tę wartość i osiągające temperaturę nawet -32 °C. W zamieszczonej tabeli prezentujemy kolejne wartości klasy zamrażania oraz obowiązującą w nich minimalną temperaturę i maksymalny czas przechowywania produktów. Warto zwrócić uwagę na fakt, że część chłodziarek ma tylko tzw. komorę niskich temperatur (nie ma wtedy żadnego oznaczenia gwiazdkowego), co za tym idzie, nie jest możliwe długotrwałe przechowywanie żywności.

Zdolność zamrażania

Parametr ten dotyczy urządzeń wyposażonych w zamrażarkę, a więc chłodziarkozamrażarek oraz zamrażarek. Mówi on o tym, jaka jest maksymalna masa produktów, które zamrażarka jest w stanie zamrozić w ciągu doby. Jednostka miary to kg/24 h (kilogramy na dobę). Przy pomocy tego parametru łatwo możemy porównać wydajność konkretnych modeli zamrażarek. Tak oto w modelach mniej wydajnych, np. chłodziarkozamrażarkach z zamrażarką górną, może ona wynosić ok. 4–6 kg/24 h. Z kolei w zamrażarkach skrzyniowych może to być nawet 30–35 kg/24 h! Dla osób przechowywujących dużo mrożonych produktów jest to jeden z najważniejszych parametrów. W parze ze zdolnością zamrażania może iść funkcja szybkiego mrożenia, która na jakiś czas zwiększa wydajność w celu szybszego zamrożenia włożonej do zamrażarki dużej ilości żywności.



Etykieta efektywności energetycznej modelu BK3195.4DFVCAA z linii X-type marki Amica.

Jak czytać etykietę?

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

Klasy efektywności energetycznej

Etykiety energetyczne przeznaczone dla urządzeń chłodniczych i do przechowy-

Wybrane modele chłodziarkozamrażarek wyróżniające się niskim rocznym zużyciem energii

Amica IN FK339.6GGDFZAA



**Klasa A++
235 kWh**

Beko MCNA406E40ZXB



**Klasa A+++
188 kWh**

Bosch KGN36KL30



**Klasa A++
235 kWh**

Gorenje NRK612ST-L



**Klasa A++
235 kWh**

Hitachi R-BG410PRU6X (GBK)



**Klasa A++
219 kWh**

MPM MPM-381-FF-25



**Klasa A++
245 kWh**

Samsung RB41J7734B1



**Klasa A++
288 kWh**

Sharp SJ-BA11IHL3-EU



**Klasa A+++
175 kWh**



Fot. Hitachi

Chłodziarkozamrażarki to obecnie jedno z najcichszych sprzętów wykorzystywanych w gospodarstwach domowych.

wania wina informują o jednej z siedmiu klas efektywności energetycznej produktu. Jest to źródło podstawowych i niezbędnych informacji, które mają wpływ na decyzję konsumenta przy zakupie. Urządzenia są klasyfikowane w klasach od A+++ do D. Ciemnozielonym kolorem oznaczona jest klasa A+++, oznaczająca najbardziej efektywne energetycznie urządzenia. Etykieta infor-

muje również o tym, kto jest producentem urządzenia oraz jaki jest jego symbol. Pozostałe informacje zawarte na etykiecie energetycznej to roczne zużycie energii elektrycznej, a także pojemność komory do przechowywania żywności w temperaturze roboczej > -6 °C, komory do przechowywania zamrożonej żywności oraz poziom hałasu w decybelach. Etykiety energetyczne są stosowane we wszystkich krajach Unii Europejskiej i umieszczane w widocznych miejscach na sprzęcie oraz, co najważniejsze, są neutralne językowo dzięki zastosowaniu piktogramów.

Optymalne przechowywanie produktów

Produkty tym dłużej zachowują swą świeżość, zapach i smak, im użytkownik bardziej zadba o optymalne warunki ich przechowywania. Ważne są segregowanie produktów, zapewnienie im optymalnej wilgotności i temperatury, a co za tym idzie, układanie produktów na odpowiednich półkach i we właściwych szufladach. Zasady te dotyczą wszystkich modeli, nawet jeśli wyposażone są w dynamiczne czy bezszronowe systemy chłodzenia. Niezmiennie ważne jest przy tym sortowanie i przygotowywanie do chłodzenia lub zamrażania produktów (np. blanszowanie). Przypomina to nieco segregowanie ubrań do prania w pralce i w praktyce ma niebagatelne znaczenie. Nie mniej ważne jest stosowanie się do zaleceń producentów urządzeń chłodniczych. Nie lubimy tego, a to błąd. Bardzo często w instrukcji znaleźć możemy znakomite rady, a nawet przepisy!

Informacje ogólne

Rekomendowanymi temperaturami w lodówce są: +4 °C w komorze chłodzenia; -18 °C w komorze mrożenia. To oczywiście średnie wyznaczniki. Zalecane temperatury można swobodnie regulować (a nawet trzeba!), dostosowując parametry do warunków zarówno w komorze, jak i wymogów przechowywania danego rodzaju produktu. Należy wiedzieć, że łatwo psujące się produkty nie powinny być przechowywane w temperaturze +4 °C. Zaleca się raczej wkładanie ich do specjalnych stref lub szuflad „zero”. Dzięki optymalnej temperaturze oscylującej na poziomie 0–3 °C produkty te mogą zachować swą świeżość znacznie dłużej. Do takich obszarów powinniśmy wkładać świeże mięso (drob, wołowinę, wieprzowinę, dziczyznę itd.), wędliny, ryby, skorupki i owoce morza. Nie należy wkładać do nich warzyw czy sałaty, szczególnie wrażliwej na niskie wartości temperatury. Z kolei w komorach



Fot. Biele

o optymalnej wilgotności można przechowywać warzywa i owoce. Urządzeń chłodniczych, jak wielu sprzętów elektrycznych, nie należy przeciążać. Dlatego też pierwszą zasadą prawidłowego chłodzenia jest ograniczanie wkładania zbyt dużej ilości produktów. Ciepłe produkty podnoszą temperaturę w komorze, a urządzenie musi wygenerować chłód, by je schłodzić. Zapychanie lodówki dodatkowymi talerzami, pojemnikami i dużymi napojami może znacząco przyczynić się do zwiększenia jej energochłonności. Najlepiej więc przekładać resztki z obiadu czy kolacji do mniejszych pojemników, które nie zabierają tyle miejsca. Podczas przechowywania otwartych produktów takich jak konserwy, sery, gotowe dania czy zupy należy stosować zamknięcie opakowania lub zabezpieczenie przez unoszącym się zapachem. Ochroni to inne produkty (i samą komorę) przed przeniesieniem i wymieszaniem się zapachów. Należy pamiętać

tra w inne zakamarki urządzenia. W urządzeniach z rozmrażaniem ciepłym takie produkty mogłyby przymarznąć do tylnej ściany.

Podczas nieobecności

Co zrobić z lodówką, która niepotrzebnie będzie pracować w czasie, gdy nie będzie nikogo w domu? Bez obaw, producenci wyposażają urządzenia w specjalne funkcje lub tryby, które zdecydowanie zmniejszają koszt pracy urządzenia. Mowa przede wszystkim o funkcji (inaczej trybie) Eco lub funkcji Holiday (wakacje). W obu przypadkach, praca urządzenia oraz koszty energii elektrycznej zostają zminimalizowane. Trybu „Eco” można używać bez względu na to, czy jesteśmy w domu, czy też wyjechaliśmy na kilka dni lub tygodni. Celem tej funkcji jest zminimalizowanie poboru prądu. Po naciśnięciu odpowiedniego przycisku urządzenie zwiększa wartość temperatury: w komorze chłodniczej z 3–4 °C do 6–7 °C (w zależności od producenta); w komorze mrozącej z -19–18 °C do -16–15 °C. Funkcja Wakacje z kolei pozwala zmniejszyć przede wszystkim temperaturę w części chłodzącej. Oczywiście, znaleźć można modele, które zmniejszają temperaturę w obu komorach. Temperatura chłodzenia po włączeniu funkcji Wakacje wzrasta z ok. 4 do nawet 15 °C. Użytkownicy jednak powinni wiedzieć, że w czasie wyjazdu lub nieobecności należy wyjąć wszelkie otwarte produkty spożywcze, aby po powrocie nie zastać pleśni w komorze.

również, że przed włożeniem gotowych potraw lub napojów należy je uprzednio schłodzić. Pod żadnym pozorem nie można chłodzić gorących dań. Jedną z dość ważnych wskazówek jest zwrócenie uwagi na tylną ściankę lodówki. Powinna być wolna od nadmiaru produktów, a te usytuowane w głębi lodówki nie powinny dotykać ściany. Dzięki temu cyrkulacja powietrza odbywa się prawidłowo i nie utrudnia dostania się powie-



Fot. Amica

Szuflady z regulacją wilgotności pozwalają zapewnić odpowiednie warunki do przechowywania żywności, np. zmniejszać wilgotność dla owoców i zwiększać dla warzyw.



Fot. Bosch

Japońska niezawodność od ponad 100 lat.



Prawdziwy luksus w Twojej kuchni

Seria Hitachi Luxury typu Side by Side z najnowocześniejszą technologią VIP, zapewnia najwyższą wydajność i znakomitą oszczędność energii. Inteligentny czujnik Eco Monitoring Sensor wykrywa nieobecność użytkownika włączając tryb oszczędzania energii. Technologia Touch open lub Slide open pozwoli jednym dotknięciem otworzyć automatycznie drzwi chłodziarki i zamrażarki. Oddzielna komora z trzema szufladami o wysokiej wilgotności gwarantuje długotrwałą świeżość warzyw i owoców. Filtr Nano Titanium działa przeciwbakteryjnie, zapobiegając powstawaniu pleśni i nieprzyjemnych zapachów. Chłodziarko-zamrażarki oferują łatwość użytkowania, wygodny dostęp, doskonałą jakość, a ich wyjątkowa konstrukcja i imponująca pojemność sprawiają, że są one prawdziwym skarbem w Twojej kuchni.

INVERTER × Dual Fan Cooling





Fot. Hitachi

FUNKCJE I ROZWIĄZANIA

Przechowywanie żywności w urządzeniach chłodniczych sprowadza się nie tylko do zapewniania im odpowiedniej temperatury i wilgotności. Współczesne modele są wyposażone w całą masę dodatkowych rozwiązań i funkcji, które nierzadko stanowią ważną kartę przetargową przy ich wyborze i w dalszej eksploatacji.

Wśród nich znajdziemy zarówno te, które pozwalają oszczędzić energię, jak i dbają o zdrowie użytkowników, stan przechowywanych produktów czy po prostu uła-

twiają codzienną obsługę urządzenia. Z pozoru błahe udogodnienia, takie jak choćby opcja szybkiego schłodzenia szampana czy jednorazowego, skutecznego zamrożenia większej ilości produktów, mogą w praktyce

okazać się nie tylko ciekawym dodatkiem, ale i oczekiwaną stale funkcją.

Oszczędność energii
Specyfiką lodówek, o czym już wspomnieliśmy, jest fakt, że urządzenie działa nieustannie. W rezultacie jest jednym z urządzeń w domowym budżecie, które zużywają najwięcej energii. Producenci prześcigają się więc w oferowaniu modeli w najwyższych klasach efektywności energetycznej oraz rozwiązań, które energię tę oszczędzają. Przykładem może być tryb wakacyjny. Jak wskazuje sama nazwa, rozwiązanie to przydaje się podczas wyjazdów, kiedy przez dłuższy czas nie ma nas w domu, a chłodziarka nie jest używana. Rozwiązanie przydatne jest również wtedy, kiedy w lodówce jest bardzo mało produktów, a my nie chcemy urządzenia całkowicie wyłączać. Dzięki niemu, możliwe jest zaoszczędzenie energii i przy okazji zredukowanie powstawania brzydkich zapachów. Wynika to z faktu, że utrzymywana temperatura w zamrażarce jest standardowa, w końcu produkty są w niej przechowywane długoterminowo. Zwiększa się za to temperatura we wnętrzu chłodziarki, co pozwala na zmniejszenie zużycia energii. Źródłem strat energii może być, oczywiście, również częste otwieranie drzwi lodówki. Powoduje ono wzrost temperatury w jej wnętrzu. Po zamknięciu drzwi układ chłodzący urządzenia będzie musiał tę temperaturę wyrównać, a przecież im więcej czasu to zajmie, tym pobór energii będzie większy. Dlatego oszczędniejsze są modele lodówek z wymuszonym obiegiem powietrza, które szybciej wyrównują temperaturę do odpowiedniego poziomu. Skoro już wspominaliśmy o otwieraniu drzwi, warto przy-



Fot. Samsung (x3)



pomnieć o funkcji alarmu otwartych drzwi czy alarmu wzrostu temperatury. Jeśli drzwi lodówki zostawimy niedomknięte, sygnał dźwiękowy powiadomi nas o tym. W nowoczesnych lodówkach z funkcjami smart powiadomienie o niedomkniętych drzwiach może być nawet wysłane na urządzenie mobilne. Z kolei alarm wzrostu temperatury poinformuje użytkownika o nieprawidłowości, np. o awarii termostatu.

Oświetlenie wnętrza

Na zużycie energii przez lodówkę wpływa też rodzaj zastosowanego w niej oświetlenia. Tradycyjne żarówki nie tylko pobierają więcej energii, ale część z niej oddają w postaci cie-



pła, które wpływa na temperaturę we wnętrzu lodówki. Dlatego coraz częściej jako źródło światła stosowane są diody lub listwy LED. Mają one dużą sprawność energetyczną i mogą emitować światło o bardziej naturalnej barwie. Dodatkowo niewielkie rozmiary dają producentom swobodę w aranżacji i umiejscowieniu oświetlenia. Zaletą jest również trwałość LED-ów, szacowana na dziesiątki tysięcy godzin.

Innowacyjne modele z linii Family Hub marki Samsung wyposażone zostały w duży dotykowy ekran, który pozwala na obsługę odtwarzania muzyki z serwisów streamingowych, wyświetlanie przepisów kulinarnych, a nawet sterowanie innymi urządzeniami wykorzystywanymi w domu.

Funkcjonalność a pojemność

Oczywiście, wśród czynników decydujących o wyborze lodówki jednym z najważniejszych jest funkcjonalność urządzenia mierzona... pojemnością. Z drugiej strony ta jest różna w zależności od wymagań użytkownika. W końcu trudno, aby singiel mieszkający w kawalerce potrzebował takiej samej lodówki jak np. pięcioosobowa rodzina. Warto dodać, że producenci coraz śmielej ofe-

rują urządzenia tradycyjne, mimo iż gabarytowo niewielkie, z dużą pojemnością użytkową. Dzieje się to za sprawą pomniejszych ścianek lodówki, które – co oczywiste – zwiększają przestrzeń w komorze chłodzenia i mrożenia.

Czystość i trwałość przede wszystkim

W utrzymaniu czystości i przedłużeniu trwałości przechowywanych produktów pomagają także dodatkowe, alternatywne i często bardzo innowacyjne rozwiązania. Zastosowanie m.in. filtra, generatora jonów czy powłoki z jonów srebra pozwala znacznie przedłużyć czystość i świeżość tak lodówki, jak i przechowywanych w niej produktów. Powłoka zawierająca jony srebra to jedna z możliwości, która na trwałe weszła do sektora chłodniczego i skutecznie zapobiega rozprzestrzenianiu się bakterii czy szkodliwych grzybów i pleśni w komorze chłodzenia. Elementem, który pomaga skutecznie czyścić powietrze i zapobiegać rozwojowi bakterii czy też nieprzyjemnego zapachu we wnętrzu chłodziarki jest filtr antybakteryjny. W zależności od producenta, pozwala pochłaniać nieprzyjemny zapach przez okres nawet do 5 lat. Jednak w zależności od ilości i jakości przechowywanych produktów czasem ten się skraca, więc producenci rekomendują wymianę filtra już po upływie 2–3 lat (dokładny termin wymiany po-



Fot. Concept



Fot. Hitachi



Fot. Sharp

Coraz częstszym dodatkiem w chłodziarko-zamrażarkach jest kostkarka do lodu umieszczona na stałe w zamrażarce. Inną opcją jest wyjmowana zwykle kostkarka tzw. twistowa. Po zamrożeniu lodu wystarczy obrócić foremkę specjalnym pokręteł, aby lód spadł do pojemnika.

Wybrane modele z dodatkowymi funkcjami na drzwiach frontowych

Amica FK3216.4DFXI



Dyspenser wody
Chłodziarka: 215 l
Zamrażarka: 80 l

Beko RCNE560E30DZXB



Dyspenser wody
Chłodziarka: 352 l
Zamrażarka: 145 l

Bosch KAD90VB20



Dyspenser wody i lodu
Chłodziarka: 370 l
Zamrażarka: 163 l

Concept LA3883SS



Dyspenser wody
Chłodziarka: 267 l
Zamrażarka: 165 l

Hitachi R-WB730PRU6X (XGR)



Dyspenser wody
Chłodziarka: 427 l
Zamrażarka: 160 l

Samsung RB31FDRNDSA



Dyspenser wody
Chłodziarka: 210 l
Zamrażarka: 98 l

Sharp SJ-F1560EVI-EU



Zgrzewarka próżniowa
Chłodziarka: 386 l
Zamrażarka: 170 l

Siemens KA90GAI20



Dyspenser wody i lodu
Chłodziarka: 359 l
Zamrażarka: 163 l

LODÓWKI

dawany jest w instrukcji obsługi). Niektóre filtry nadają się do mycia. Można je umyć pod bieżącą wodą i pozostawić do wyschnięcia.

Jednym z najnowszych rozwiązań ułatwiających utrzymanie higieny w lodówce jest nanotechnologia. Wykorzystuje jony srebra, które dzięki bakteriobójczym właściwościom zapewniają idealnie czyste warunki we wnętrzu. Warto dodać, że nanotechnologia przedłuża również czas przechowywania produktów. W absorbowaniu nieprzyjemnych zapachów pomagają również specjalne pochłaniacze. Dzięki woreczkowi napełnionemu aktywnym węglem nieprzy-

jemna woń z produktów jest pochłaniana. Pochłaniacz może być w formie stałej, wówczas raz na jakiś czas użytkownik musi wymienić specjalny filtr (inaczej antybakteryjny), lub w formie wymiennej, jako dodatkowy element (wystarcza na kilka tygodni).

Ważnym elementem jest uszczelka antybakteryjna, która pokryta jest również specjalną powłoką z dodatkiem jonów srebra. Uszczelka wówczas tworzy swoistą barierę zabezpieczającą wnętrze lodówki przed bakteriami i drobnoustrojami.

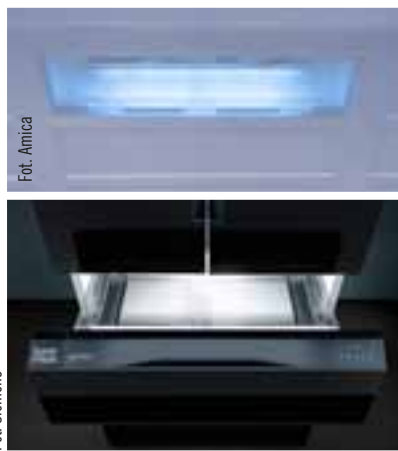
Lód i woda na wyciągnięcie ręki

Jeśli mowa o lodówce, nie można zapomnieć o... lodzie. Przydatny jest on do napojów, drinków i deserów, a nie rzadko do przechowywania ryb i owoców morza. Jakiego standardowe formy tworzenia lodu? Co nowego proponuje rynek, a wraz z nim najnowsze modele zamrażarek? Podstawowym rozwiązaniem jest wielokrotnego użyt-

Odpowiednie oświetlenie wnętrza lodówki jest niezwykle ważne. Niektórzy producenci stosują także specjalne systemy wykorzystujące światło o lekko niebieskim lub czerwonym zabarwieniu, co ma pomagać w „dojrzewaniu” przechowywanych owoców i warzyw.

ku foremka do kostek lodu umieszczona w zamrażarce. Spotyka się ją w tradycyjnych urządzeniach segmentu niższego i średniego. Coraz częściej dodatkami jest też kostkarka do lodu umieszczona na stałe w zamrażarce. Inną opcją jest wyjmowana zwykle kostkarka typu twist-off. Po zamrożeniu lodu wystarczy obrócić foremki specjalnym pokrętelem, aby lód spadł do pojemnika.

Jednym z najnowszych rozwiązań jest dozownik wody i lodu. W tym wypadku, dzięki automatycznemu mechanizmowi kostki tworzą się samoczynnie. Po wybraniu przez użytkownika odpowiedniej funkcji z otworu wypadnie lód, lód kruszony albo po prostu czysta woda. Jedynym wymogiem jest dolewanie wody do zbiornika znajdującego się w lodówce bądź hydrauliczne przyłącze.



Fot. Siemens



Fot. Beko

Funkcje dodatkowe

Popularnym rozwiązaniem w sprzęcie chłodniczym jest zastosowanie funkcji supermrożenia i superchłodzenia. Z tymi opcjami związana jest często funkcja timera, która pozwala chłodzić lub mrozić produkt przez określony czas, wybrany przez użytkownika. Po zaprogramowanym czasie urządzenie poinformuje świetlnie lub dźwiękowo o możliwości wyciągnięcia produktu z lodówki.

Ponadto oprócz rozwiązań usprawniających układanie produktów, pozwalających na przedłużenie ich trwałości czy poprawiających komfort obsługi coraz częściej producenci oferują niecodzienne funkcje, spotykane tylko w najlepszych urządzeniach na rynku. Do takich możemy zaliczyć niebieskie lub czerwone światło emitowane we wnętrzu urządzenia, np. w jednej z szuflad. To praktyczne rozwiązanie, które dzięki wykorzystaniu światła o lekko niebieskim zabarwieniu gwarantuje „dojrzwanie” owoców i warzyw.



Fot. Miele

Wybrane modele stylizowane na retro

Amica KGC15635B



Chłodziarka: 168 l
Zamrażarka: 45 l

Concept LKR-7360CL



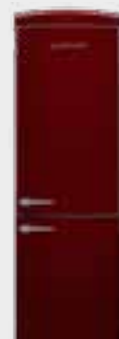
Chłodziarka: 231 l
Zamrażarka: 87 l

Gorenje ONRK193CO



Chłodziarka: 222 l
Zamrażarka: 85 l

Vestfrost VR-FB373-2E0BR



Chłodziarka: 230 l
Zamrażarka: 94 l

beko

Nowe lodówki Beko NeoFrost™ z Technologią EverFresh+®

Świeżość warzyw i owoców nawet do 30 dni

Specjalnie zaprojektowana komora EverFresh+® zachowuje wilgotność na idealnym poziomie, za sprawą kanałów równomiernie rozprowadzających powietrze w jej wnętrzu.

Dzięki temu zawsze masz pod ręką świeże warzywa i owoce do zdrowych posiłków.

Odwiedź naszą stronę, poznaj wyjątkowe przepisy drużyny FC Barcelona i jedź jak mistrz!

JEDZ JAK MISTRZ

DO
30 DNI
ŚWIEŻOŚCI



beko.pl/jedzjakmistrz
#jedzjakmistrz

beko



MAIN PARTNER OF FC BARCELONA

LODÓWKI

Zamień zamrażarkę na strefę chłodzenia

Innowacyjnym rozwiązaniem stosowanym przez producentów jest zamiana części mrozącej na chłodzącą. Funkcja ta jest szczególnie przydatna w czasie dużego przyjęcia, kiedy chłodziarka jest całkowicie zapełniona, a potrzebu-

jemy dodatkowego miejsca by schłodzić np. zimne przystawki. Wtedy, odpowiednia funkcja pozwala wyłączyć np. całą zamrażarkę, lub konkretne półki, i aktywować w niej wyższą temperaturę.

Wygodne sterowanie

Dostęp do coraz bardziej zaawansowanych funkcji w urządzeniach chłodniczych nie byłby możliwy, gdyby nie nowe rodzaje sterowania. Standardowo służą do tego różnego rodzaju panele obsługi, a nawet opcje bezprzewodowe. Oczywiście, nie można również zapominać o nowych trendach. W końcu zautomatyzowany sprzęt AGD to nie długo wyczekiwana przyszłość, ale teraźniejszość. Współpraca z urządzeniami mobilnymi czy możliwość zarządzania

urządzeniami na odległość staje się powoli także w sprzęcie AGD standardem.

Rodzaje paneli sterowania

Dziś coraz rzadziej spotkać możemy sterowanie mechaniczne. Zwykle jest to pokrętko, które umożliwia regulację temperatury, z jaką ma pracować urządzenie. Największą zaletą tego rozwiązania jest łatwość obsługi, jednak nie daje ono dużych możliwości w kwestii zarządzania pracą urządzenia. Podobnie jest z przyciskami mechanicznymi. Znacznie większe możliwości daje sterowanie elektroniczne, którego wyróżniamy dwa główne rodzaje. Pierwszy z nich to przełącz-

niki współpracujące ze wskaźnikami diodowymi. Drugi to wykorzystanie wyświetlacza LCD, który najczęściej jest umieszczony na drzwiach urządzenia. Jest to duża zaleta, ponieważ podczas regulacji parametrów nie trzeba otwierać lodówki, tym samym nie wpływamy na temperaturę jej wnętrza, a urządzenie oszczędza energię. Co ciekawe, stosuje się także panele sterowania umieszczone w uchwycie drzwi. To nie tylko komfortowe umiejscowienie elektroniki sterującej, ale także rozwiązanie niebanalne stylistycznie. Panele z wyświetlaczami oczywiście są wielofunkcyjne, co daje szereg dodatkowych opcji, takich jak np. możliwość sterowania innymi urządzeniami systemu smart home, regulacja temperatury w poszczególnych komorach, włączanie i wyłączanie poszczególnych funkcji, a także cała masa wskaźników, które informują o aktualnym stanie urządzenia.

Praktycznymi rozwiązaniami stosowanymi w lodówkach z linii X-type marki Amica są drewniane deski w chłodziarce, a w zamrażarce szuflady ze specjalnym nadrukiem w 3 różnych kolorach. Pomaga to utrzymać porządek i w sposób intuicyjny odnaleźć poszczególne produkty.

Wybrane modele stylizowane na retro

Amica FK2965.3LAA



Chłodziarka: 181 l
Zamrażarka: 63 l

Freggia LBRF21785CH



Chłodziarka: 217 l
Zamrażarka: 85 l

Gorenje OBRB153BL



Chłodziarka: 229 l
Zamrażarka: 25 l

Gorenje RF60309OR



Chłodziarka: 229 l
Zamrażarka: 65 l

concept
agd z pasją



Coraz bardziej popularnym dodatkiem, na który klienci zwracają uwagę, zwłaszcza w modelach wielkogabarytowych, jest dyspenser (podajnik) wody. Niekiedy może być to również dyspenser lodu.



LED oświetlenie

Oświetlenie LED pozwoli na kontrolę nad jedzeniem o każdej porze dnia. Ten rodzaj oświetlenia jest energooszczędny oraz o wiele bardziej delikatny dla oczu i przyjazny dla żywności, która przy każdym kontakcie ze światłem dziennym traci swoje wartości.



Total NO FROST

Działanie NO Frost przyspiesza proces zamrażania żywności, przyczyniając się tym do zachowania wartości odżywczych oraz pozwala zaoszczędzić energię. Funkcja Total NO FROST zapobiega powstawaniu szronu nie tylko w zamrażarce, ale też w lodówce.



Ciemna stal

Luksusowy wygląd lodówki podkreśla ciemna stal. Prosty design idealnie sprawdzi się w każdej kuchni. **Lodówka ze stali nierdzewnej jest łatwa w konserwacji - nie pozostają na niej odciski palców.**



Pasuje idealnie — 90°

Aby wyjąć szuflady z lodówki i zamrażarki wystarczy otworzyć drzwi do 90 stopni. Dzięki temu lodówka nadaje się do wąskich pomieszczeń lub może zostać ustawiona w rogu.



Fot. Sharp

DUŻE GABARYTY, WIELKIE MOŻLIWOŚCI

Ze względu na duże gabaryty oraz funkcjonalność lodówki typu side by side, french door oraz door in door są urządzeniami, którym warto przyrzeć się bliżej i dokładniej – nie tylko od strony wielu niezaprzeczalnych zalet, ale i z powodu faktu, że bardzo często są ze sobą mylone. Dodatkowo, w temacie zwróciliśmy uwagę na wyjątkowo pojemne zamrażarki: szufladowe i skrzyniowe.

Urządzenia tych typów zdecydowanie różnią się rozwiązaniami konstrukcyjnymi. Dla konsumenta korzyści z tego typu lodówki to przede wszystkim ogromna pojemność, która może wynosić nawet 600 l! Bierze się to oczywiście z rozmiarów, a zwłaszcza szerokości, która może wynosić nawet 120 cm. Lodówki tego typu wymagają więc nie tylko dużo miejsca, ale i odpowiedniej aranżacji wnętrza kuchni. Ale w zamian dają niezrównany komfort i przyjemność użytkowania.

Side by side a french door

Charakterystyczną cechą lodówek side by side jest pionowy słupek dzielący urządzenie na dwie połowy. W klasycznej konstrukcji side by side z jednej strony znajduje się zamrażarka, z drugiej zaś chłodziarka. Wynika to z uwarunkowań konstrukcyjnych, ponieważ lodówka side by side typu europejskiego to w praktyce zestawione ze sobą chłodziarka i zamrażarka o tych samych, pasujących do siebie gabarytach i podobnej stylistyce. Zespołone są specjalnym łącznikiem bądź maskownicą. Oczywiście, wymaga to odpowiedniego przedstawienia drzwi w jednym z urządzeń. Oprócz tego na rynku są jeszcze side by side typu amerykańskiego, które zbudowane są na bazie jednej bryły z pionową ścianą, dzielącą komory i/lub przedział otwieranych drzwi. Z uwagi na duże gabaryty modele french door czę-

sto są mylone z side by side. W praktyce jednak ich konstrukcja jest inna, co ma duże znaczenie dla funkcjonalności. Całą górną część lodówki stanowi chłodziarka, z kolei na dole znajduje się zamrażarka. Modele french door są wyposażone zwykle w dwoje drzwi na górze i dwoje drzwi na dole (tworzą bryłę four doors) lub zamiast nich specjalne szuflady. Drzwi, oczywiście, mają mniejszy rozmiar niż w modelach side by side – jest to duża zaleta, ponieważ gdy są otwarte, mniej wpływają na temperaturę wnętrza lodówki. Brakuje również pionowego słupka, który dzieli na pół przestrzeń w lodówce. Dzięki temu możliwe jest przechowywanie produktów o naprawdę dużych gabarytach, jak chociażby całe gotowe dania na blachach kuchennych.



Fot. Concept (x3)

Drzwi w drzwiach

Inną konstrukcją, jedną z najnowszych i coraz popularniejszych wśród współczesnych konsumentów, jest wykorzystanie dodatkowej pary drzwi, czyli door in door. Wówczas standardowy model chłodziarkozamrażarki side by side czy french door wyposaża się w cienką parę drzwi, za którymi znajdują się produkty postawione na półkach wewnętrznej części urządzenia. Zastosowanie podwójnych drzwi ułatwia dostęp do najczęściej wyciąganych z lodówki produktów, co zmniejsza dostawanie się do wnętrza ciepłego powietrza. To z kolei związane jest z mniejszym zużyciem energii elektrycznej przez urządzenie i większą izolacją temperatury w środku. Ma to również przedłużyć świeżość przechowywanych produktów. Rozwiązanie to jest szczególnie przydatne dla domowników, którzy po otwarciu urządzenia nie wiedzą, na



Modele typu french door zapewniają dużą przestrzeń na przechowywanie produktów, co pozwala na wygodne ich rozmieszczenie we wnętrzu komory chłodzenia.

Dozownik zimnej wody i nie tylko

Innowacyjne, a jednocześnie stylowe chłodziarkozamrażarki wykorzystują zaawansowane rozwiązania techniczne i niepowtarzalne wzornictwo. Pozwalają one zaspokoić gusta nawet najbardziej wymagających klientów. Potwierdza to najnowszy model marki Hitachi R-WB730PRU6X typu french door z dolną zamrażarką. Został on wyposażony w precyzyjną sprężarkę inwerterową, dwa wentylatory obiegu powietrza Dual Fan Cooling – oddzielne dla każdej z komór, system Full No Frost oraz filtr węglowy NanoTitanium, eliminujący przykre zapachy. Na frontowych drzwiach chłodziarki znajduje się dozownik zimnej wody. Chłodziarka urządzenia ma wyjątkowo przestronne wnętrze (71 cm szerokości) oraz półki ze szkła hartowanego – trzy z regulowaną wysokością i jedną półkę stałą. Dostępna jest także szuflada ze zwiększoną i regulowaną wilgotnością na warzywa lub na białą czy mięso (funkcja Selectable Mode Compartment). Ma ona pojemność 57 l i zastosowano w niej system wydłużający świeżość przechowywanej żywności Aero-care, a także uchwyt ułatwiający otwieranie (Open-assist Handle). Model R-

-WB730PRU6X ma ponadto na drzwiach praktyczne balkoniki oraz pojemnik na jajka. Wśród zastosowanych rozwiązań nie zabrakło alarmu otwartych drzwi chłodziarki. Urządzenie wyposażono także w wy-



godny w obsłudze ekran dotykowy. Regulacja temperatury jest elektroniczna i wykorzystuje Eco Thermo Sensor. We wnętrzu chłodziarki zastosowano energooszczędne oświetlenie LED. W balkoniki wy-

posażone zostały również drzwi zamrażarki. W drzwiach zamrażarki znajduje się koszyk do lodu Easy Twist Ice Maker z wygodnym do napełnienia pojemnikiem. Takie rozwiązanie pozostawia więcej miejsca do przechowywania produktów spożywczych i ułatwia wytwarzanie oraz magazynowanie kostek lodu. Nie zabrakło również funkcji szybkiego zamrażania. Klasa efektywności energetycznej modelu R-WB730PRU6X to A+++, a głośność pracy to zaledwie 44 dB(A). Roczne zużycie energii nie powinno przekraczać 281 kWh. Pojemność netto chłodziarki i zamrażarki to odpowiednio 160 i 427 l. Model R-WB730PRU6X ma wymiary 183,5 x 86 x 77 cm (odpowiednio: wysokość, szerokość i głębokość). Urządzenie ma szklany front z czarno-szarym gradientem z delikatnym brokatem zatopionym w szkło, który nadaje chłodziarkozamrażarce wyjątkowy wygląd, niezależnie od tego, w jaki sposób pada na nią światło. Całość doskonale uzupełniają przezroczysty uchwyt Transparent Wave. Nietypowa powierzchnia frontu chłodziarki, wykonana ze szkła hartowanego, sprawia, że wystarczy czysta i sucha ściereczka, aby pozbyć się delikatnych zabrudzeń.

Fot. Hitachi

jaki produkt mają ochotę. Coraz częściej stosuje się ten system w tradycyjnych chłodziarkach.

Korzyści z dużych gabarytów

Duże gabaryty urządzenia chłodniczego niosą ze sobą wiele korzyści. Przede wszystkim mamy więcej miej-

sca na produkty i do tego różnego typu (wysokości, szerokości etc.). Jest to argument nieoceniony zwłaszcza dla dużych rodzin. Oprócz tego modele te są zazwyczaj z wyższej półki (klasy premium), a więc siłą rzeczy wyposażone w wiele nowatorskich rozwiązań, które przedłużają i ułatwiają przechowywanie produktów.

Większa jest także ich elastyczność – nic nie stoi na przeszkodzie, aby zamiast większej zamrażarki lodówka była wyposażona np. w dużą winiarkę czy kostkarkę. Częstym dodatkiem w urządzeniach french door i side by side jest wbudowany dozownik wody czy kostkarka. Co prawda, rozwiązanie to jest stosowane również w trady-

Wybrane modele z chłodziarką typu french door

Amica FY418.4DFCX



**Chłodziarka: 274 l
Zamrażarka: 144 l**

Concept LA8990SS



**Chłodziarka: 438 l
Zamrażarka: 184 l**

Samsung RF56M9540SR



**Chłodziarka: 351 l
Zamrażarka: 199 l**

Sharp SJ-F2560EVI-EU



**Chłodziarka: 386 l
Zamrażarka: 170 l**

Wybrane modele chłodziarkozamrażarek typu side by side

Beko GN163130ZGB



**Chłodziarka: 368 l
Zamrażarka: 190 l**

Hitachi R-S700GPRU2 (GS)



**Chłodziarka: 377 l
Zamrażarka: 212 l**

MPM MPM-427-SBS-03



**Chłodziarka: 291 l
Zamrażarka: 145 l**

Siemens KA92NVI35



**Chłodziarka: 387 l
Zamrażarka: 217 l**

Jak ważna jest pojemność urządzenia?

Wielu twierdzi, że im większa lodówka, tym lepiej. Taka odpowiedź ma znaczenie, jeśli mamy dużą rodzinę lub po prostu przechowujemy dużą ilość produktów. W przeciwnym razie duża, kilkusetlitrowa lodówka będzie bezużyteczna, a dodatkowo zajmie dość sporo miejsca. Radzimy więc dobrać pojemność sprzętu przede wszystkim do liczby użytkowników. Im więcej domowników, tym więcej przestrzeni w lodówce powinniśmy zapewnić chłodzoną lub mrożoną produktom. Z drugiej strony, jeśli użytkownik przechowuje dużą ilość jedzenia w małej przestrzeni chłodzącej, sprzęt nie tylko może pracować nieskutecznie, ale przede wszystkim nieekonomicznie – pobiera zdecydowanie więcej energii elektrycznej. Warto dodać, że dziś producenci wychodzą naprzeciw użytkownikom, którzy wolą nieco mniejsze



gabarytowo urządzenia, jednak ze stosunkowo dużą pojemnością. Stosuje się wtedy technikę zmniejszania grubości ścianek lodówki – to jedna z ważnych innowacji w chłodnictwie.

stworzenie prawdziwej ściany chłodniczej, gdzie będą znajdować się wszystkie niezbędne w nowoczesnej kuchni urządzenia.

Zamrażarka szufladowa czy skrzyniowa?

O tym, gdzie sprawdzi się dana konstrukcja decydują oczywiście nasze upodobania, ale i względy pragmatyczne. Z jednej strony łatwiej segregować w domowych warunkach mrożonki w szufladach, z drugiej jednak strony komfortowy dostęp do wszystkich produktów na raz – jak ma to miejsce w modelach

skrzyniowych – może okazać się najważniejszym atutem w letniaku, piwnicy czy barze. Temperatura w modelach szufladowych, jak i skrzyniowych zwykle sięga -26°C , choć są modele, gdzie można mrozić w znacznie niższych warunkach (np. -32°C). Dzięki temu żywność można przechowywać nawet przez kilkanaście miesięcy, a w skrajnych wypadkach nawet dwa lata. Warto w tym miejscu podkreślić, że choć za granicę bezpiecznej temperatury przy tzw. głębokim mrożeniu uznaje się próg -16°C , to jednak wpływ na czas przechowywania żywności ma nie tylko sposób pierwotnego pakowania, ale również rodzaj mrożonego produktu.

Pojemność urządzeń

Zamrażarki skrzyniowe często spotykane są w restauracjach, sklepach, ale także w gospodarstwach wiejskich czy agroturystycznych. Są pojemne, wygodne i praktyczne, pozwalają bowiem na układanie produktów w specjalnych ko-

szach. Same urządzenia są otwierane od góry, a ich atrybutem jest z pewnością wspomniana duża pojemność użytkowa. Kiedy w modelach szufladowych znajdziemy takie urządzenia, które mają nawet osiem szuflad, to wśród zamrażarek skrzyniowych znajdują się takie, które mają od dwóch do trzech koszy drucianych z możliwością zwiększenia ich liczby w pewnych wypadkach nawet do 16. Zamrażarki skrzyniowe, w zależności od szerokości (od 75 do ok. 140 cm), mogą mieć pojemność od ok. 200 do nawet 400 l. Co ciekawe, najbardziej pojemne modele zamrażarek szufladowych mogą dochodzić także do 400 l, choć tutaj niepiśnianym „standardem” jest przedział ok. 100–250 l. W praktyce decyduje o tym liczba szuflad, która może zwykle wynieść od 3 do 8, choć zdarzają się modele 9 i 10 szufladowe. Oczywiście pojemność i liczba szuflad przekłada się na wysokość urządzeń. Ta waha się od 50 do 200 cm. Szerokość zaś to zazwyczaj od 54 do 60 cm.

Wskaźniki, uchwyty, kółka...

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



Fot. Gaggenau (x3)

Niektórzy producenci oferują modele, które może ze sobą dowolnie łączyć w zabudowie, tworząc w ten sposób praktyczne i dopasowane do potrzeb użytkownika zestawy urządzeń.



Żyj lokalnie, myśl globalnie!



VacPac Pro - pierwsza chłodziarko-zamrażarka z funkcją pakowania próżniowego.

Flagowy model chłodziarko-zamrażarki Sharp VacPac Pro to nowatorskie połączenie sprawdzonych rozwiązań przedłużających świeżość produktów spożywczych oraz technologii pakowania próżniowego, które ułatwia nie tylko planowanie zakupów, ale przede wszystkim może pomóc wyeliminować problem marnowania żywności. Zapakowane próżniowo wędliny, sery i produkty mączne zachowują smak, aromat i wartości odżywcze o wiele dłużej, niż w przypadku tradycyjnego przechowywania. Dzięki pakowaniu próżniowemu oszczędzasz także dużo miejsca zarówno w chłodziarce, jak i zamrażarce. Co więcej, jedną z komór zamrażarki możesz zamienić w dodatkową chłodziarkę lub całkowicie ją wyłączyć. Wszystko po to, by żyć zdrowo, jeść smacznie i ... oszczędzać pieniądze.

SHARP
Be Original.

www.sharphomeappliances.com



Fot. FoodSaver

PRÓŻNIOWE PAKOWANIE ŻYWNOSCI

Jedną z głównych przyczyn psucia się jedzenia, obok nieodpowiedniej temperatury, jest powietrze i jego skład. Zawarty w nim tlen oraz różne związki przyspieszają rozwój drobnoustrojów i bakterii, skracając trwałość produktów.

Poza rozwojem procesów gnilnych, które są ostatnią fazą psucia się produktów żywnościowych, zanieczyszczone powietrze powoduje także utratę właściwości odżywczych oraz ich smaku i zapachu. Aby temu zapobiec, warto przemyśleć zakup urządzenia do pakowania żywności. Najlepiej próżniowego.

Do czego służą pakowarki próżniowe?

Na rynku dostępne są małe, poręczne modele, a także większe – blatowe czy do zabudowy, spotykane nawet w formie specjalnej szuflady. Oprócz wspomnianych produktów można także spotkać drobne akcesoria, takie jak pompki do ręcznego lub elektrycznego zasyssania powietrza ze specjalnych woreczków lub pudełek. W wypadku wszystkich tych urządzeń funkcjonować powinna jedna złota zasada. Wybieramy tylko modele markowe, dobrej jakości. Nie ma sensu udawać, że coś się pakuje próżniowo. Szkoda czasu, folii i... żywności, która testów z pseudoproduktami nie przetrwa.

Zalety pakowarek próżniowych

Oprócz możliwości dłuższego przechowywania żywności, zaletą pakowania próżniowego jest przede wszystkim zredukowanie liczby pojemników czy garn-

ków, w których przechowujemy żywność. Miejsce w lodówce lub szafce zwiększy się nawet cztero- lub pięciokrotnie, jeśli zamienimy tradycyjne pojemniki na próżniowo zapakowane woreczki. Pakowanie próżniowe jest także idealnym rozwiązaniem do dzielenia dużych ilości produktów spożywczych na mniejsze porcje i przechowywania ich w zamrażarce. Samo pakowanie jest przy tym zalecane szczególnie w modelach z systemem No Frost, w których częściej dochodzi do przesuszenia produktów.

Dostępne rozwiązania

Tradycyjne urządzenia domowe wyposażone są w pompę o wydajności średnio 5–7 l/min oraz listwę zgrzewającą-odsysającą (na rynku są także modele gastronomiczne o wiele wydajniejsze), które usprawniają czynność odsysania i szczelnego zamykania. Jedne modele pozwalają na obsługę jedynie produktów suchych, inne zaś mogą szczelnie zamknąć także płyny, np. soki, konfitury czy zupy (wtedy warto zwrócić uwagę na zabezpieczenie przed zasyssaniem wilgoci).

Zgrzewarki do użytku domowego mają zazwyczaj kilka opcji, które pozwalają na odsysanie powietrza, zgrzewanie lub odsysanie i zgrzewanie jednocześnie listwą o długości średnio 30 cm. Ponadto stosuje się także funkcję stop, która zatrzymuje proces zgrzewania, jeśli użytkownik uzna to za słuszne. Nowoczesne modele mają także automatyczne zwolnienie blokady zabezpieczającej po zakończonym procesie. Niektóre produkty mogą mieć także zaawansowane wyświetlacze, pozwalające na indywidualny dobór parametrów. Mniej wymagającymi urządzeniami, choć trzeba przyznać, bardziej praktycznymi, są urządzenia z lampką kontrolną, która komunikuje o gotowości urządzenia lub błędzie związanym np. ze złym włożeniem woreczka lub niedomknięciem pokrywki. Moc takich urządzeń, w zależności od zastosowanej pompy, waha się od 100 do nawet 700 W. To z kolei wiąże się z szybkością zasyssania powietrza z woreczka. Co ciekawe, najnowsze urządzenia mają także specjalne przystawki, które pozwalają odsysać powietrze nie tylko z dołączonych woreczków, ale także z pojemników.

Spoiny zgrzewające

Jeśli zastanawiamy się nad zakupem takiego sprzętu, warto wziąć pod uwagę jakość i liczbę spoin, które po procesie wyciągania powietrza, odpowiadają za szczelne zamknięcie opakowania. Mała ich liczba powoduje, że sprzęt zgrzewa woreczek niedokładnie, przez co łatwo jest zrobić w zgrzewie dziurę i wypuścić ponownie powietrze. Dlatego jeśli listwa nie spełnia swojej funkcji wystarczająco dobrze, warto czasem wykonać podwójny lub potrójny zgrzew, aby mieć pewność, że opakowanie jest szczelnie zamknięte – to szczególnie ważne, jeśli zgrzewamy produkt płynny.

worki, odpowiednie do szerokości zgrzewarki (średnio 30 cm). Zazwyczaj producent dołącza do zestawu komplet woreczków, ale należy mieć na uwadze fakt, że w późniejszym czasie owe woreczki należy dokupić. Nic nie stoi jednak na przeszkodzie, aby zużyte woreczki po oczyszczeniu ponownie wykorzystać. Zazwyczaj są one odporne na wysoką temperaturę i można je gotować w wodzie lub używać w piekarniku parowym. Dostępne są także konstrukcje urządzeń, które mają w swej konstrukcji miejsce na wałek z folią, a także gilotynę do jej cięcia.

Pakowanie próżniowe a sous-vide

Pakowanie próżniowe jest dziś „na czasie”. To za sprawą rozpowszechnienia metody wolnego gotowania, z francuskiego sous-vide. Taki rodzaj obróbki pozwala zachować pełnię aromatu potrawy, ponieważ soki, minerały i smak mięsa, ryb czy owoców i warzyw zostaje w produkcie – dzięki woreczkowi nic nie wyparuje, a wszystko zostaje w środku potrawy. Próżniowo zapakowany produkt należy włożyć do garnka z wodą o dość niskiej temperaturze i gotować nawet 4–6 godz. na małym ogniu. Podobnie jest w wypadku piekarników parowych. Do woreczka oprócz świeżego produktu można włożyć zioła czy marynatę, a miękkość, soczystość i wyjątkowy aromat – gwarantowane!

Producenci pakowarek oferują również rozmaite akcesoria do tych urządzeń, w tym m.in. folie oraz pojemniki do próżniowego przechowywania żywności.



Fot. FoodSaver



Fot. Concept

Fot. Camry

Woreczki na żywność

Oczywiście, aby korzystać z takiego urządzenia, należy wyposażać się w specjalne

FoodSaver

UTRZYMUJE ŻYWNOSĆ

ŚWIEŻĄ
do **2x** dłużej

Z SYSTEMEM
DO PAKOWANIA PRÓŻNIOWEGO
FOODSAVER
FRESH

System do pakowania próżniowego FRESH FFS010X

- Prosta obsługa jednym przyciskiem
- Automatyczne wyłączenie po zakończeniu pracy
- Regulowana głowica odsysająca powietrze
- Wskaźnik gotowości - kontrolka LED
- System kompatybilny z pojemnikami i torebkami próżniowymi FoodSaver™



System pakowania próżniowego **FoodSaver FRESH** to sprytny sposób na organizację przestrzeni w lodówce. Korzystając z krystalicznie przejrzystych i designerskich pojemników do pakowania próżniowego żywności, zarządzanie przestrzenią Twojej kuchni jest proste jak nigdy dotąd.

System pakowania próżniowego żywności jest najlepszym sposobem na utrzymanie świeżości potraw i znaczne zmniejszenie ilości odpadów domowych.



WINIARKI, HUMIDORY I NIE TYLKO

Chłodziarkozamrażarki to niejedyne urządzenia chłodnicze, które mogą znaleźć swoje zastosowanie w domu. Na rynku dostępne są też produkty przeznaczone dla najbardziej wymagających klientów – koneserów wina, a nawet cygar.

Chłodziarki do wina dużą popularnością cieszą się m.in. we Francji czy Wielkiej Brytanii. Coraz częściej po tego typu urządzenia sięgają również polscy konsumenci. Pojawia się więc coraz większa liczba winiarek i producentów oferujących tego typu urządzenia. Wszystko to z korzyścią dla klienta, który może przebiegać w ofertach różnych marek i wybrać model, który będzie dopasowany do jego potrzeb.

Różnorodne rodzaje winiarek

Dostępne na rynku modele winiarek możemy klasyfikować głównie pod kątem aranżacji wnętrza. Wybierać można spośród tych

wolnostojących, jak i do zabudowy (w tym również konstrukcji podblatowych). Jednak obok konstrukcyjnego zaplecza należy przyrzeć się możliwościom technicznym urządzeń. Dostępne na rynku winiarki możemy też dzielić na urządzenia bez wydzielonych stref temperatury oraz te z wydzielonymi strefami. Te drugie mają niezależną regulację temperatury, wilgotności oraz zapewniają winu odpowiednią ilość światła, zależnie od strefy, w której jest przechowywane. Jednym z najważniejszych parametrów winiarki, niezależnie od tego, czy mamy do czynienia z modelem wolnostojącym, czy do zabudowy, jest jej pojemność. Pojemność może być podawana w litrach, ale najczęściej – ze względów praktycznych

– mierzymy ją w prosty sposób, bo podając liczbę butelek, jaką możemy zmieścić w jej wnętrzu. Na rynku występuje jednak kilka różnych rodzajów butelek. Wśród nich wymienić możemy: reńską, bordeaux, burgundzką, rodąńską, alzaczką, champagne i inne. Zdecydowanie największą popularnością cieszy się właśnie butelka bordeaux o pojemności 0,75 l, dlatego też stała się ona uniwersalną „jednostką miary”.

Ile butelek wina zmieścimy w winiarence?

Rozpiętość tego parametru jest dość duża. Najmniejsze modele mieszczą zaledwie kilka butelek, podczas gdy pojemność tych największych mierzymy w setkach. Dzięki temu każdy może dobrać urządzenie idealne do posiadanych zbiorów.

Pojemność liczona w butelkach jest też ściśle powiązana z gabarytami takiej chłodziarki. Niektóre małe winiarki można z powodzeniem ustawić na kuchennym blacie, a w trakcie spotkania nawet na stole.

Te największe i najpojemniejsze winiarki mają natomiast ok. 2 m wysokości i w domowym wnętrzu zajmują więcej miejsca co standardowa chłodziarkozamrażarka.

Odpowiednie przechowywanie wina

Sommelierski szt i użytkowanie winiarki nie ograniczają się jedynie do wybrania temperatury, jaka ma panować we wnętrzu urządzenia. Prawidłowe przechowywanie to także takie, w którym zapewniona jest optymalna wilgotność i jakość powietrza. Należy pamiętać o tym, że butelka, leżąc, oddycha. Aby przepływ powietrza

przez korek był idealny, korek nie powinien być ani zbyt mokry, ani też zbyt suchy. Korowane wino jest szczególnie narażone na zewnętrzne zapachy. Przez wilgotny korek niepożądane zapachy mogą z łatwością przedostać się do wnętrza butelki, co z pewnością wpłynie na smak wina. Nie bez powodu w profesjonalnych winnicach olbrzymią wagę przywiązuje się także do konstrukcji samego korka, aby wino przechowywane w butelce po zakorkowaniu nie traciło na swoich walorach, a wręcz przeciwnie – z czasem nawet zyskało. Winiarki, jako urządzenia profesjonalne, są w stanie zapewnić idealną wilgotność powietrza i stworzyć naj-



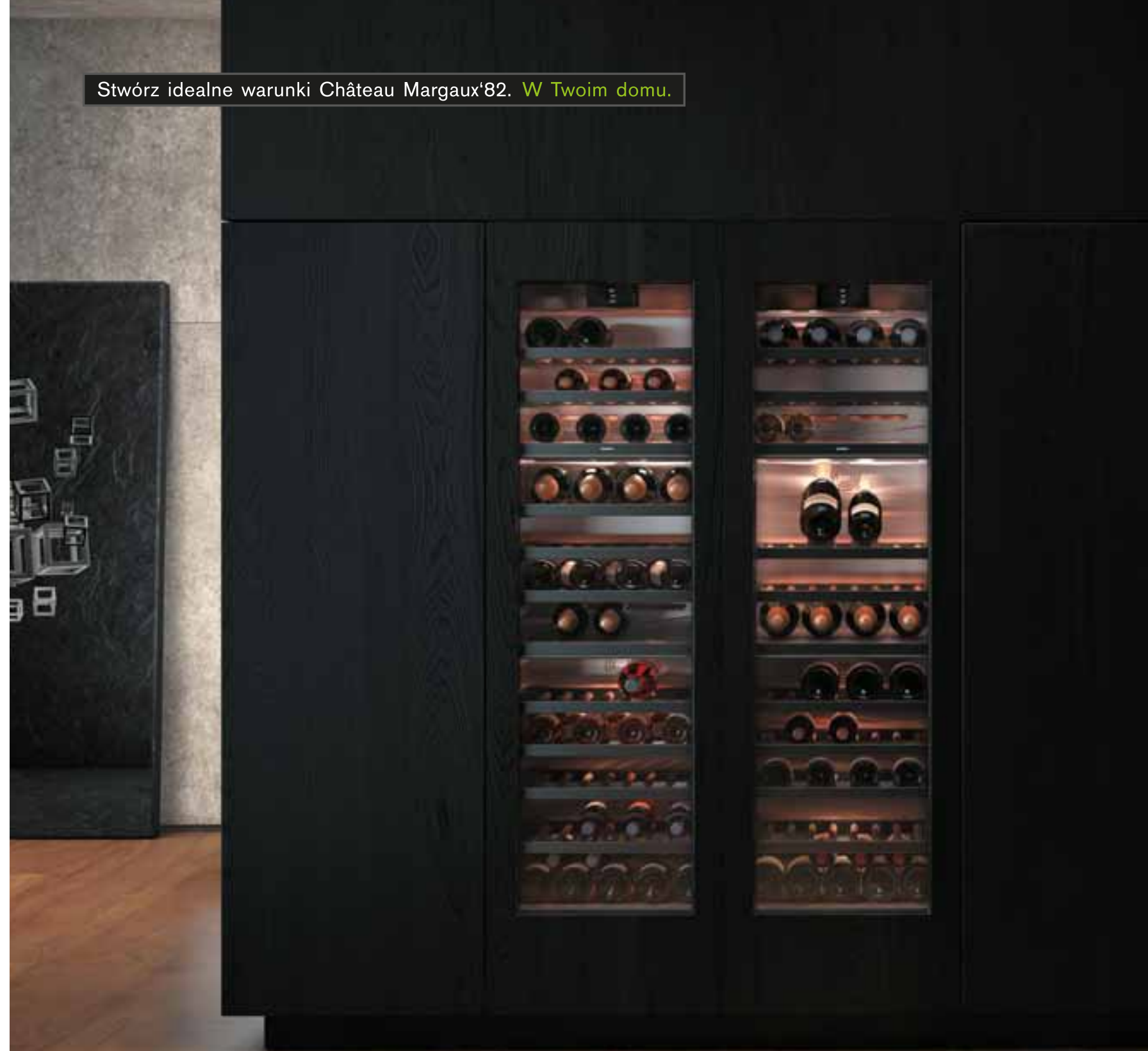
Drzwi wyposażone w szyby z filtrem UV pomagają chronić wino przed negatywnym działaniem promieni słonecznych.

lepsze warunki do dojrzewania trunku. Wino, zależnie od gatunku, powinno się bowiem spożywać w odpowiednim momencie jego „życia” – jedne lepiej smakują, gdy są młode, a inne dopiero z wiekiem nabierają odpowiedniej szlachetności.

Temperatura pracy

Winiarka może mieć jedną lub więcej różnych stref temperaturowych, co pozwala zapewnić odpowiednie warunki dla różnych rodzajów wina. Niektóre z nich przystosowane są specjalnie do długoterminowego przechowywania.

Stwórz idealne warunki Château Margaux'82. W Twoim domu.



Wyśmienite wina na wyciągnięcie ręki. Chłodziarka Vario cooling 400.

Château Margaux jest jednym z najlepszych win z rocznika 1982. Profesjonalną ochronę cennych wartości zapewni mu nowa chłodziarka RW 466. Podzielona na dwie strefy z niezależną kontrolą temperatury i wilgotności oraz skuteczną redukcją wibracji pomieści do 101 butelek na wysuwanych teleskopowo, odpowiednio oświetlonych półkach. Przechowywane w takich warunkach Margaux utrzyma świetną kondycję i pełną gotowość do degustacji. *The difference is Gaggenau.*

Więcej informacji oraz adresy dystrybutorów dostępne na stronie www.gaggenau.com lub w naszym salonie firmowym w Warszawie, Al. Jerozolimskie 183.

GAGGENAU

Wybrane modele winiarek wyróżniające się niskim rocznym zużyciem energii

Amica WCB1K54B24.1



Pojemność: 24 butelki
Zużycie energii: 140 kWh/rok

Gaggenau RW404261



Pojemność: 34 butelki
Zużycie energii: 144 kWh/rok

Miele KWT 6322 UG



Pojemność: 34 butelki
Zużycie energii: 144 kWh/rok

Vestfrost WFG 45



Pojemność: 44 butelki
Zużycie energii: 145 kWh/rok



Fot. Amica

Drewniane półki we wnętrzu winiarki niwelują szkodliwe dla wina wibracje i nadają urządzeniu elegancki wygląd.



Fot. Vestfrost



Fot. Amica

Winiarki jednostrefowe działają na zasadzie chłodzenia grawitacyjnego. Jak wiadomo, chłodne powietrze gromadzi się na dole urządzenia, z kolei ciepłe masy powietrza unoszą się. Wymagające mniejszej temperatury wino białe powinniśmy zatem układać na dole, z kolei czerwone – na górze. Rozwiązanie to przywołuje analogię do tradycyjnych winiarskich piwniczek. W celu zapewnienia optymalnej temperatury dla różnych gatunków wina producenci zwykle wyposażają winiarki w regulację tego parametru w pewnym zakresie, optymalnym dla rozmaitych trunków. W niektórych urządzeniach może być też możliwość regulacji wilgotności, co pozwala na ustawienie optymalnego poziomu wilgotności powietrza we wnętrzu urządzenia. Za odpowiednią wilgotność mogą również odpowiadać kamienie lawy, które polane wodą utrzymują stały poziom jej stężenia w powietrzu. Z kolei za czystość i nienaganną ja-

kość powietrza odpowiedzialne są nowoczesne systemy filtracji, zastosowane w wielu nowoczesnych urządzeniach. Zaletą winiarek jest ich stosunkowo cicha praca. Głośność – mierzona w decybelach – w wielu modelach nie przekracza 45 dB, a w wypadku niektórych nawet 40 dB, co obrazowo można by porównać do lekkiego szmeru czy też spokojnej rozmowy. Dzięki temu cichą winiarkę możemy też z powodzeniem zainstalować w salonie, gdzie zwykle odpoczywamy, bo dźwięk wytwarzany podczas jej pracy nie powinien być dla nas uciążliwy. Wszystko jednak zależy tutaj od rodzaju zastosowanego kompresora i wentylatora, jak również gabarytów samego urządzenia.

Nie tylko winiarki

Do przechowywania nie tylko wina, ale ogólnie pojętej żywności wykorzystywane są również tzw. witriny chłodnicze. Są to jednak

modele, których kluczowym zadaniem jest przede wszystkim odpowiednie wyeksponowanie przechowywanych produktów. Najczęściej drzwi takich urządzeń, podobnie zresztą jak w winiarkach są przeszkłone, a oświetlenie odgrywa tutaj kluczową rolę.

Mimo iż witriny kojarzone są wyłącznie z urządzeniami profesjonalnymi (stosowanymi w sklepach i restauracjach), dzisiejsze aranżacje pomieszczeń pozwalają na użycie ich również w domowych warunkach. Funkcjonalność tych urządzeń jest porównywalna z najbardziej innowacyjnymi lodówkami. Witriny zatem mogą mieć automatycznie zamykające się drzwi, fachowe systemy chłodzące regulowane elektronicznie, a także antybakteryjne elementy, takie jak uszczelki czy powłoki wnętrza. Co ważne, witriny są bardzo komfortowe w użytkowaniu – mogą mieć nożny pedał otwarcia drzwi, kiedy użytkownik ma zajęte ręce, czy automatyczne wyłączenie chłodzenia, kiedy drzwi zostają otwarte (rozwiązanie szczególnie praktyczne w sklepach oraz hipermarketach).

Humidory – dla miłośników cygar

Jak idealnie dopasować wilgotność powietrza do aktualnego stanu pomieszczenia czy też jak uniknąć nierównego podmuchu powietrza i niestabilnej temperatury? Odpowiedź znają producenci oferujący najbardziej innowacyjne urządzenia do przechowywania cygar, czyli humidory. Te nie tylko potrafią idealnie dopasować i utrzymać stałą wilgotność na poziomie ok. 70 proc., ale jeśli poziom zmniejszy się lub zwiększy się, urządzenie alarmuje o tym użytkownika (ten powinien dolać wody do specjalnego pojemnika wbudowanego w urządzenie). Za monitorowanie wil-

gotności odpowiadają natomiast czujniki zainstalowane we wnętrzu komory przechowywania. Systemy zastosowane w urządzeniach zapewniają też równomierne rozprowadzanie powietrza i stałą temperaturę. Systemy gablot wykonane ze szlachetnych materiałów pozwalają na komfortowe użytkowanie, zwłaszcza wysuwanie i regulację półek oraz ekspozowanie kolekcji. Za to odpowiada także energooszczędne oświetlenie, które rozświetli nie tylko komorę chłodniczą, ale i przechowywane cygara. Humidory, mimo iż nie są zbyt popularne w Polsce, wzbudzają ciekawość klientów. Dostępne są u zaledwie kilku producentów na świecie.

W pomieszczeniach, w których nie ma miejsca na dużą winiarkę wolno stojącą lub urządzenie do zabudowy można zastosować model mieszczący kilka butelek, taki jak np. WCF1K15B7.1 marki Amica.



Model: **FZ 410W**

Chłodziarka **do wina**

vestfrost

Ciesz się winem, gdy jest najlepsze

Sięgając po kieliszek wina, pamiętaj, że o pełni jego smaku decyduje nie tylko proces fermentacji, ale również sposób przechowywania. Dzięki **strefie Multi** możesz ustawiać różne temperatury dla górnej i dolnej strefy, by zagwarantować dokładnie taką temperaturę, jakiej potrzebuje wino.

Chłodziarka została wyposażona także w kompresor z technologią tłumienia drgań, zapobiegającą powstawaniu osadu oraz system podgrzewania wnętrza – **Heating element**. To rozwiązanie zagwarantuje stabilną temperaturę we wnętrzu winiarki, nawet gdy temperatura otoczenia będzie niższa niż ta potrzebna do odpowiedniego przechowywania wina.

Twoje wino jest pod dobrą opieką.

Klasa energetyczna **A**

Poziom hałasu **42 dB**

Pojemność **197 butelek**

Drzwi z **zamkiem**

Półki z **naturalnego dębu**

Przyciemniane szkło z **filtrem UV**

Wybrane modele winiarek o dużej pojemności

Gaggenau RW414364



Pojemność: 70 butelek
Zużycie energii: 167 kWh/rok

Miele KWT 6834 SGS



Pojemność: 178 butelek
Zużycie energii: 180 kWh/rok

Vestfrost FZ 369W



Pojemność: 197 butelek
Zużycie energii: 168 kWh/rok

Vestfrost VKG 571



Pojemność: 116 butelek
Zużycie energii: 213 kWh/rok

vestfrosthhome.eu

V



Fot. Eldom

W PODRÓŻY, NA PIKNIKU I W OGRODZIE

Chłodziarki turystyczne to ważna grupa urządzeń. Miejsc, do których możemy zabrać przenośną lodówkę, jest wiele, a chłodzenie nie zawsze musi wiązać się z koniecznością podłączenia sprzętu do prądu.

Jednak podczas zakupu należy wiedzieć, że rynek oferuje dwa typy chłodziarek turystycznych: z wkładami

chłodzącymi, czyli nieelektryczne, oraz zasilane energią elektryczną. Chłodziarki turystyczne i samochodowe (często także z możliwością zasilania z gniazdka sie-

ciowego) sprawiają, że przechowywane produkty są dłużej świeże, a napoje mogą znacznie dłużej utrzymać swój chłód, jakże cenny latem. Temperatura lodówek turystycznych chłodzonych wkładami może utrzymać się nawet do 12–14 godzin.

Nie tylko dla turystów

Lodówki turystyczne, w zależności od jakości produkcji, mają szczelną izolację wnętrza. Co ważne, dzięki zastosowaniu odpowiednich materiałów są również bardzo lekkie. Innymi zaletami urządzeń tego typu są ich niewygórowana cena oraz stosunkowo duża energooszczędność. W lodówkach „samochodowych” użytkownik zazna nieco więcej komfortu. Oprócz wkładów chłodzących może użyć zasilania elektrycznego. Wtedy przewód należy włożyć do gniazda zapalniczki samochodowej (prąd stały – DC 12 lub 24 V), co pozwala chłodzić produkty podczas jazdy samochodem. Urządzenia



Fot. Ravanson

Lodówki turystyczne, oprócz funkcji grzania i uchwytów ułatwiających przenoszenie urządzenia, mogą mieć także kółka jezdne.



Fot. Vestfrost

Niewielka chłodziarka może być doskonałym „twarzyszem” podczas imprez organizowanych na przydomowym tarasie lub w ogrodzie.

te sprawdzają się szczególnie podczas długich podróży. Część lodówek „samochodowych” może być użytkowana na kempingu i zasilana napięciem sieciowym. Należy pamiętać o przełączeniu lodówki z trybu DC (prąd stały) w tryb AC (prąd przemienny).

Ergonomiczna konstrukcja

W modelach turystycznych ważne są nie tylko parametry techniczne, ale również gabaryty, kształty i rozmaite dodatkowe elementy wyposażenia jak np. uchwyty ułatwiające przenoszenie. Mogą one być wyciągane – podobne do tych stosowanych w walizkach podróżnych (składany uchwyt z blokadą) lub przyjmować kształt przypominający pałąk (rozwiązanie podobne do stosowanego w niektórych radioodbiornikach czy radioodtwarzaczach).



Pojemność: 33 l

Przydatnym dodatkiem dostępnym w niektórych modelach są kółka transportowe, które powinny być solidne, wytrzymałe i odporne na uszkodzenia. Również one, podobnie jak uchwyt przyczyniają się do łatwiejszego przemieszczania, zwłaszcza już wypelnionej lodówki. Pokrywa urządzenia może być zamocowana na zawiasach, co ułatwia jej otwieranie i korzystanie z niego. Lodówki turystyczne, przede wszystkim ze względu na swoją mobilność, zwykle nie są zbyt pojemne. Mogą mieć np. 24 l lub 32 l oraz możliwość schłodzenia do temperatury nawet o 20 °C w porównaniu z temperaturą otoczenia. Zwykle jednak takie parametry wystarczają i sprzyjają wykorzystaniu tego typu modeli w plenerze.

Lodówka, która podgrzewa
Producenci modeli turystycznych oferują ciekawe rozwiązania, które są

nie tylko praktyczne, ale i bardzo wygodne. Przenośne „lodówki” nie tylko chłodzą, mrozą, ale mają także funkcję podgrzewania. Dzięki możliwości zasilania zarówno z domowej sieci elektrycznej, jak też z gniazdka samochodowej zapalniczki świetnie sprawdzają się w domku kempingowym i w trakcie rodzinnej podróży samochodem. Charakteryzują się niewielką masą, dlatego też bez problemu mogą być transportowane, niemal jak torebka na ramieniu lub jako bagaż podręczny. Integrują w sobie funkcje chłodzenia



Fot. Camry

Nawet niewielkiej pojemności chłodziarka może być prawdziwym wybawieniem w podróży, zwłaszcza w letnie, często upalne dni.



Fot. Camry



Fot. Camry



Fot. Eldom

i ogrzewania przez zastosowanie elementów półprzewodnikowych, bez konieczności używania sprężarki i szkodliwych związków chemicznych stosowanych w tradycyjnych chłodziarkach. Nie emitują też szkodliwych substancji, a dzięki niewielkiemu poborowi mocy są przyjazne dla środowiska.

Wyjątkowe wzornictwo

Na uwagę zasługują także kształty lodówek turystycznych. Te również bogato mienią się zarówno kolorami, jak i wzorami. Tradycyjne modele w kształcie prostopadłościanu mogą być styli-

zowane w różnoraki sposób. Lodówka wykonana w formie pojemnika na lunch czy walizki podróżnej to tylko propozycje. Ciekawym rozwiązaniem jest np. lodówka turystyczna z radiem. Swoją drogą, czego to ludzie nie wymyślą!

zowane w różnoraki sposób. Lodówka wykonana w formie pojemnika na lunch czy walizki podróżnej to tylko propozycje. Ciekawym rozwiązaniem jest np. lodówka turystyczna z radiem. Swoją drogą, czego to ludzie nie wymyślą!

ADLER EUROPE GROUP

camry
— Premium —

LODÓWKA
TURYSTYCZNA

CR 93



Ładowarka samochodowa



Ładowarka domowa



Funkcja
CHŁODZENIE / GRZANIE



Wygodny
uchwyt

Pojemność
32l

Stworzona dla podróżników



Duża komora
chłodzenia

WWW.ADLEREUROPE.EU

Wybrane modele lodówek turystycznych

Camry CR 8065



Pojemność: 24 l

Eldom TL100N



Pojemność: 25 l

MPM MPM-32-CBM-03



Pojemność: 29 l

Ravanson
CS-33S Super



Pojemność: 33 l

LODÓWKI W PRAKTYCE

Prawidłowe układanie produktów

Odpowiednio umieszczając dany produkt w lodówce możemy przedłużyć czas przechowywania nawet o kilka tygodni! Stosując się do zasady „im wyżej, tym cieplej”, najwyżej ustawiamy produkty potrzebujące nieco wyższej temperatury, np. produkty mleczne, ale tak-

że powidła czy dzemy. Dzięki wyższym temperaturom rozwijają się bezpieczne dla zdrowia bakterie w nich zawarte (np. probiotyczne). Środek jest idealnym obszarem dla produktów o krótkim okresie przydatności do spożycia, np. dla serów czy pokrojonej wędliny. To również obszar do przechowywania gotowych dań. Najniżej ustawiamy zaś produkty potrzebujące niskiej temperatury i większej wilgotności. Dzięki zjawisku grawitacji zimne masy opadają na dno urządzenia wraz ze zwiększonym stężeniem wody w powietrzu. Tam można przechowywać warzywa, owoce (specjalna szuflada), a także mięso i ryby. To także dobre miejsce dla napojów.



Efektywne zamrażanie żywności

O tym, jak bardzo przydatna jest chłodziarkozamrażarka czy zamrażarka w domu, nikogo nie trzeba przekonywać, chyba że należałoby wytłumaczyć jej użyteczność sceptykom mrozonek i miłośnikom zdrowej żywności. Jednak nawet dla nich koszt-

ka lodu dodana do szklanki świeżo wyciśniętego soku w upalny dzień to prawdziwe ukojenie. Jednak zanim włożymy cokolwiek do zamrażarki, warto zapoznać się z kilkoma ważnymi zasadami prawidłowego



Prawidłowe przechowywanie w zamrażarce



Higieniczność mrożenia oraz zachowanie względów bezpieczeństwa są dziś bardzo ważne. Po pierwsze, nie należy zamrażać ponownie już lekko lub całkowicie rozmrożonych produktów. Można zamrozić je znowu dopiero po przygotowaniu (ugotowaniu lub usmażeniu). Zakupione mrożonki warto wkładać od razu do toreb termoizolacyjnych. Przedłużą one niską temperaturę produktów. Świeże produkty takie jak warzywa, owoce, krewetki, potrawy typu ravioli czy pierogi warto mrozić na najwyższej półce (tam panuje zwykle najniższa temperatura). Aby warzywa zachowały pełnię wartości odżywczych, przed zamrożeniem należy je blanszować (nie dotyczy to np. papryki, cukinii czy szparagów). Po włożeniu produktów do zamrażania warto włączyć funkcję szybkiego mrożenia. Średnio w ciągu 5 godz. produkty zamrożą się bez utraty witamin, smaku, wyglądu czy wartości odżywczych.



mrożenia, bowiem nie zdaje sobie z tego sprawy, że nawet mrożonki mają swój okres przydatności do spożycia. Po pewnym czasie mrożone produkty mogą, niestety, się zepsuć, a na pewno stracić walory smakowe. Produkty takie jak ryby, wę-

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

Cicha jak... lodówka

Emitowany przez lodówki hałas o natężeniu 36–40 dB(A) jest porównywalny do szumu wentylatora w komputerze, jest więc niemal niesłyszalny. Na rynku są także modele emitujące dźwięk od 41 do 45 dB(A) i nadal plasują się jako stosunkowo ciche. Gorzej jest już z wartościami większymi. Dźwięk urządzenia plasujący się na poziomie 50 dB(A) i więcej można uznać za dosyć słyszalny, a nawet lekko uciążliwy. Trzeba pamiętać jednak, że wartość podana przez producenta na karcie produktu, czy też etykiecie efektywności energetycznej to dźwięk badany laboratoryjnie. Dlatego więc, aby lodówka nie pracowała o kilka decybeli głośniejszemu, dużą wagę trzeba przywiązywać do prawidłowego montażu czy wypo-



ziomowania nóżek. Urządzenia przeznaczone do zabudowy mają tę zaletę, że dzięki wmontowaniu ich w meble (zamaskowaniu ich) są mniej słyszalne.



Klasa efektywności energetycznej

Jedne urządzenia (ze względu na rodzaj komponentów, zastosowane oświetlenie itd.) mogą pracować oszczędniej, inne – mniej oszczędnie. Podajmy porównanie kosztów dwóch podobnych pojemnościowo lodówek w klasach B i A+++. Ta pierwsza to na przykład model zużywający rocznie średnio 450 kWh energii elektrycznej. Przyjmując, że użytkownik płaci 55 gr za 1 kWh, rocznie będzie musiał zapłacić za eksploatację ok. 250 zł przy jednorazowym zakupie urządzenia za ok. 1000 zł. Inaczej wygląda to w wypadku urządzenia w klasie A+++, które kosztuje zwykle więcej, np. ok. 2000 zł. Jego roczna „energożerność” powinna wynosić ok. 170 kWh, co po przeliczeniu daje nam ok. 95 zł. Po pięciu latach użytkowania model klasy B będzie więc wciąż tańszym rozwiązaniem, ale już następne lata eksploatacji



pokażą, że koszt poboru energii przez urządzenie klasy A+++ będzie mniejszy i model taki jest bardziej opłacalny.



Alternatywne sterowanie



Współpraca domowego sprzętu nie tylko AGD, ale i RTV oraz pozostałych urządzeń bez wątpienia jest przyszłością gospodarstw domowych. Coraz większą popularnością cieszą się systemy, które pozwalają na zdalne sterowanie urządzeniami chłodniczymi. Specjalna aplikacja sterująca jest dostępna najczęściej na urządzeniach z systemami Android oraz iOS, a także na komputery (np. z poziomu przeglądarki internetowej). Do komunikacji między urządzeniami wykorzystywana jest łączność Wi-Fi. Podstawowe funkcje, do których użytkownik ma dostęp, to np. możliwość zdalnego zarządzania pracą urządzenia, monitoring jego stanu pracy oraz poboru energii, system powiadomień, informujący 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.



French door, side by side i multidoor

Wśród wielkogabarytowych modeli popularne są zwłaszcza konstrukcje typu french door, side by side czy multidoor. W wypadku modeli side by side po ich otwarciu widzimy jednolitą bryłę podzieloną pionowym słupkiem na dwie strefy chłodnicze. Konstrukcja french door mimo iż jest bardzo podobna, różni się od side by side diametralnie. W dodatku, część mroząca french doorów ma łącznie zwykle większą pojemność niż w zamrażarkach side by side. W modelach french door produkty można mrozić w obszernych szufladach lub wysuwanych wózkach. Co więcej, w chłodziarkach modeli typu french door produkty można przechowywać na całej szerokości półki. Zbliżoną do obydwu typów lodówek konstrukcją są modele typu multidoor. Ich cechą charakterystyczną jest zastosowanie najczęściej czterech skrzydeł drzwi. W praktyce są to urządzenia można by rzec – hybrydowe – ponieważ łączą w sobie cechy lodówek french door z konstrukcjami side

by side. Część chłodząca jest tutaj tożsama z modelami french door, a część mroząca jest podzielona jak w modelach side by side.



Fot. Concept



Fot. Siemens



Fot. Sharp

Kolorowe chłodziarkozamrażarki

Obecnie wygląd urządzeń AGD przekłada się na styl całego domu czy mieszkania. Coraz częściej bowiem kuchnia łączona jest z salonem – dlatego też sam projekt kuchni musi być dziś niecodzienny i wyjątkowy. Lodówki wolnostojące to grupa urządzeń, w której to kolor odgrywa często zasadniczą rolę. To właśnie sektor chłodniczy, obok okapów, piekarników czy zlewozmywaków, oferuje najliczniejszą paletę barw. Producenci lubią się w kolorach soczystych, takich

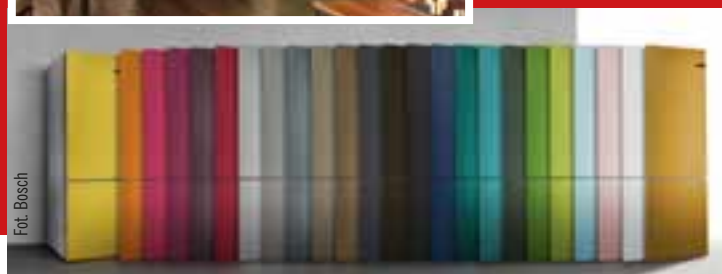


Fot. Bosch

jak zielony, limonkowy, żółty, różowy czy pomarańczowy. Stonowane kolory bordowy, brąz, czerni czy granatowy są również chętnie wybierane przez klientów. Jeśli jednak dostępny asortyment produktowy jest niewystarczający pod względem kolorystycznym, najbardziej wymagający klienci u niektórych producentów mogą stworzyć własny, spersonifikowany kolorystycznie model, oczywiście, na specjalne zamówienie.



Fot. Gorenje



Fot. Bosch

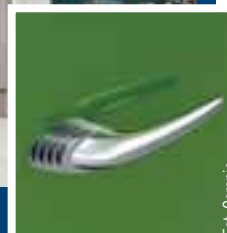
Modele w stylu retro



Fot. Vestfrost



Fot. Gorenje



Fot. Gorenje

Wybór chłodziarkozamrażarki od strony wizualnej poza kolorem determinowany jest także stylem samej lodówki oraz przyjętym projektem kuchni. Wciąż sporym zainteresowaniem cieszy się wystrój kuchni zaaranżowany z wykorzystaniem modeli retro i vintage. Dla wielu użytkowników i zwolenników tego typu stylizacji kuchennego wnętrza może być to wyraz tęsknoty za ciepłym

klimatem wiejskich posiadłości i rodzinnym domem. Wnętrze wykończone w stylistyce retro charakteryzuje przy tym ponadczasowość. Tak urządzone wnętrza, mimo wciąż zmieniających się trendów, będą modne nawet po wielu latach. W wypadku chłodziarkozamrażarek stylizowanych na lata 50. i 60. ubiegłego stulecia, które w znacznej mierze są wolnostojące, widocznym trendem jest stosowanie odważnych barw. Stosowane są często kolory takie jak czerwony, zielony, niebieski, granatowy, złoty, a nawet żółty czy różowy.



Fresh Box z regulacją temperatury

Fresh Box z regulacją wilgotności

Pojemność całkowita 401 l

Full No Frost



MPM-434-SBF-04
Chłodziarko-zamrażarka

Lubisz mieć zapas żywności pod ręką?

Na wypadek niespodziewanej wizyty znajomych lub nagłego apetytu na coś pysznego.

Polecamy pojemny model chłodziarko-zamrażarki typu multi door. **Funkcjonalne rozwiązania pozwolą sprytnie ulokować żywność i cieszyć się jej świeżością jak najdłużej.**



Fot. Sharp

INSTALACJA I EKSPLOATACJA

Nie każdy użytkownik zdaje sobie sprawę z tego, jak ważne jest odpowiednie ustawienie i wypoziomowanie modelu wolnostojącego.

Nie bez kozery producenci przestrzegają klientów przed złym wypoziomowaniem czy niepozostawieniem miejsca na wentylację tylną. Problemem staje się także zwykłe podłączenie urządzenia do gniazdka sieciowego (nie wolno stosować przedłużaczy!) lub do instalacji wodnej w modelach z dyspenserami.

Instalacja urządzenia
Sprzęt wolnostojący można wsunąć we wnękę, jednak kategorycznie zabronione

są zabudowywanie frontem meblowym tego typu konstrukcji lub tzw. montaż ścisły (bez zalecanych odstępów). Można wybrać miejsce, gdzie postawimy lodówkę, bez zbędnych wymogów instalatorskich. Jedynym warunkiem jest odpowiednia odległość od ściany, taka, aby powietrze swobodnie dostawało się do kratki wentylacyjnych lub tworzyło specjalny kanał powietrzny (w części modeli może on przebiegać od góry bądź z przodu). Użytkownik powinien bezwzględnie zapoznać się z zaleceniami

producenta. Nie należy m.in. ustawiać modelu w miejscach nasłonecznionych lub w pobliżu urządzeń grzewczych czy grzejników.

Modele do zabudowy przystosowane są do mocowania frontów meblowych. Co ważne, również potrzebują wentylowania, ponieważ inaczej mogłyby się przegrzewać i niepoprawnie pracować, pobierając przy tym znaczne ilości energii elektrycznej. Przyjmuje się, że szafka z urządzeniem powinna być odsunięta od ściany na odległość min. 5 cm. Aby zapewnić prawidłową wentylację, należy wstawić w cokole mebla kratkę wentylacyjną o powierzchni całkowitej min. 200–300 cm². Alternatywą dla montażu kratki jest kupno takiego modelu, w którym system wentylacyjny umieszczony jest w podstawie urządzenia i ukryty za listwą dekoracyjną. Równie istotną kwestią jest odpowiednia odległość urządzenia od ściany bocznej, tak, aby swobodnie otwierać drzwi. Modele do zabudowy można także wsunąć w niszę, pomiędzy dwa sąsiadujące meble. Wówczas jedyną czynnością jest zakrycie frontu urządzenia panelem meblowym, umieszczonym na specjalnej maskownicy.

Czyszczenie i konserwacja

Wnętrze lodówki powinno być wyjątkowo czyste i zadbane, przechowujemy w nim bowiem produkty żywnościowe. Przed czyszczeniem warto zadbać o bezpieczeństwo. Użytkownik powinien bezwzględnie wyłączyć urządzenie z sieci elektrycznej. Po opróżnieniu urządzenia schłodzone lub zamrożone produkty należy włożyć do miski lub przechować w zimnym miejscu. Można również położyć na nich wkłady chłodzące, które przez kilka godzin utrzymają temperaturę. Do mycia komory chłodzenia zaleca się użycie ciepłej wody z dodatkiem niewielkiej ilości neutralnego płynu na bazie mydła. Można stosować płyn do mycia naczyń, jednak nie zaleca się sto-

sowania środków czyszczących, które zawierają drobiny piasku ani substancji na bazie rozpuszczalników, chloru czy kwasów. Mleczka w koncentracji nie są również zalecanymi środkami, ponieważ mogą zniszczyć delikatną strukturę wnętrza lodówki. Przede wszystkim warto stosować specjalistyczne środki do mycia lodówek, sprzedawane w autoryzowanych serwisach producentów. W ich składzie oprócz sprawdzonych substancji powierzchniowoczących są także takie, które absorbują nieprzyjemne zapachy lub minimalizują powstawanie odcisków palców. Wszystkie półki oraz balkoniki warto wyciągnąć, ponieważ pomiędzy szynami (prowadnikami) gromadzi się również brud. Pragmatycy mogą wykorzystać wannę lub kabinę prysznicową do mycia wszystkich zdemontowanych systemów półek i balkoników. Wanna może być również praktycznym rozwiązaniem do sterylności wyparzenia półek, jeśli wcześniej były na niej pleśń czy grzyby. W urządzeniach z automatycznym odszranianiem warto zadbać także o otwór odpływowy, którym skroplona woda spływa ze ścianek urządzenia. Jego regularne czyszczenie zapobiega powstawaniu nieprzyjemnych zapachów.

Mycie zamrażarki

Mycie zamrażarki rozpoczniemy od ustalenia, jaką lodówkę chcemy czyścić. Jeśli jest to tradycyjne urządzenie statyczne, należy podłożyć miskę i pozbyć się zbędnego lodu na ściankach i szufladach zamrażarki. Nie stosujemy ostrego noża do usuwania resztek lodu, aby nie zniszczyć powierzchni. Nie stosujemy także gorącej wody, która szybko rozmrozi urządzenie. Po usunięciu lodu i szronu należy umyć całą komorę zamrażarki delikatną ściereczką nasączoną ciepłą wodą z dodatkiem detergentu. Urządzenia z systemem No Frost lub automatycznym rozmrażaniem nie wymagają ręcznego rozmrażania. Po umyciu należy również wyczyścić komorę.

Ravanson® *komfort i wygoda...*

Poznaj funkcjonalne, komfortowe oraz efektywne urządzenia marki Ravanson do domu, kuchni i ogrodu.



LODÓWKA Z ZAMKIEM LKK-50SX

- chłodziarka o pojemności 40 l, zamrażalnik 4 l (do -5 °C)
- trzy ustawienia temperatury, mechaniczna regulacja termostatu
- czynnik chłodniczy R600a, klasy klimatyczne: ST/N
- efektywności energetycznej: A+, niski poziom hałasu: 39 dB(A)
- możliwość przełożenia drzwi, opcja zamknięcia na klucz
- stabilna podstawa, regulowana wysokość nóżek

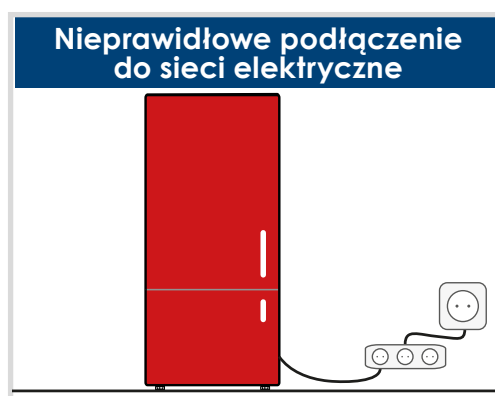
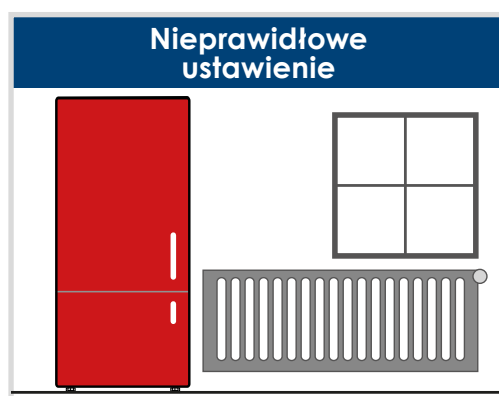
LODÓWKA Z ZAMRAŻALNIKIEM LKK-90S

- chłodziarka o pojemności 74,1 l, zamrażalnik 8,4 l (do -6 °C)
- mechaniczna regulacja termostatu, pięć ustawień temperatury
- czynnik chłodniczy: R600a, klasy klimatyczne: N/ST/ST
- klasa efektywności energetycznej: A+, cicha praca: 39 dB(A)
- wykończenie: boki czarne, front INOX, możliwość przełożenia drzwi
- stabilna podstawa, regulowana wysokość nóżek



CHŁODZIARKOZAMRAŻARKA KOMPAKTOWA LKK-88S

- wymiary urządzenia (S x G x W): 456 x 525 x 850 mm
- poj. chłodziarki: 54 l, poj. zamrażarki: 26 l (-18 °C)
- ręczna regulacja temperatury, możliwość przełożenia drzwi
- zużycie energii: 0,44 kWh/24h, 160 kWh/rok, poziom hałasu: 39 dB(A)
- klasa efektywności energetycznej A+, klasy klimatyczne: T/ST/SN/N
- regulowana wysokość nóżek, stabilna podstawa, front: srebrny malowany



Kitchen Fit™

Lodówki do obudowy ze stalowym frontem

Lodówki wolnostojące Kitchen Fit™ to doskonała alternatywa dla lodówek do zabudowy. Dzięki wymiarom idealnie dopasowują się do linii frontów mebli kuchennych. Są niezwykle pojemne, a przy tym zajmują niewiele przestrzeni. Nowoczesne technologie zastosowane w lodówkach Kitchen Fit™ pomagają zachować świeżość i aromat produktów przez dłuższy czas.

NOWOŚĆ



RB36R8899SR

A+++

Oszczędna i efektywna lodówka

Wysokość

Wysokość lodówki: 2 metry



Twin Cooling Plus™

Dwa niezależne obiegi chłodzenia zapobiegają mieszanii się zapachów



CoolSelect+

Umożliwia przechowywanie różnych artykułów spożywczych w optymalnej dla nich temperaturze



Metal Cooling

Stalowe panele podkreślają elegancję i utrzymują optymalną temperaturę



Chef Zone™

Szuflada o obniżonej temperaturze, dzięki której produkty zachowują świeżość



RB36R8899SR

Dostępne modele

	RB36R8899SR	RB36R8837S9	RB33R8737S9
Wymiary w mm (WxSxG)	2017 x 595 x 590	2017 x 595 x 590	1927 x 595 x 590
Wyświetlacz zewnętrzny	•	•	—
Klasa energetyczna	A+++	A++	A++
Twin Cooling Plus™	•	•	•
CoolSelect+	•	•	•
Metal Cooling	•	•	•
Szuflada Chef Zone™	•	—	—