

HomeCHEF

PIEKARNIK PEŁEN WIEDZY



PIEKARNIK PEŁEN WIEDZYZY





HomeCHEF. PIEKARNIK PEŁEN WIEDZY

Rewolucyjny piekarnik HomeCHEF łączy w sobie wiedzę kucharzskich mistrzów i przyjazną dla użytkownika technologię. Duży, kolorowy wyświetlacz TFT pozwala łatwo zaprogramować żądane ustawienia piekarnika prostą metodą przesuwania opuszką palca po kolejnych poziomach menu. Największą zaletą piekarnika jest opatentowany system **STEPbake**, umożliwiający pieczenie krok po kroku. System ten pozwala wstępnie zaprogramować zmiany temperatury oraz sposobów i czasów grzania jako gotową procedurę przygotowania wybranej potrawy. HomeCHEF to przemyślany wybór, który gwarantuje zawsze doskonałe kulinarne przeżycie i który zachwyci zarówno adeptów, jak i prawdziwych mistrzów kuchni.

HomeCHEF



IN

REWOLUCYJNA INNOWACJA W PIECZENIU

Światowa innowacja – pieczenie krok po kroku

Piekarnik Gorenje HomeChef to rewolucyjna innowacja w dziedzinie sprzętu gospodarstwa domowego. Unikatowy system sterowania oraz wysoka skuteczność działania zapewniają wyjątkowe rezultaty pieczenia. Główną nowinką w nowej ofercie piekarników jest oryginalny** system programowanego pieczenia metodą krok po kroku - **STEPbake**. Wiele przepisów kulinarnych wymaga, by podczas pieczenia dokonać zmiany temperatury bądź kombinacji grzałek, a czasem obydwu tych parametrów. Piekarnik HomeChef pozwala to wszystko przewidzieć i zaprogramować. Wybierz pieczenie metodą **PRObake** i ciesz się pełnią kulinarnych doznań.

Oprócz wspomnianej metody pieczenia piekarnik oferuje jeszcze trzy inne opcje: **AUTObake** - oferuje 65 zaprogramowanych przepisów pieczenia; wśród nich również przepisy zaprogramowane automatycznie na tryb pieczenia "krok po kroku";

MYbake - oferuje możliwość łatwego zapisywania i modyfikacji własnych przepisów kulinarnych użytkownika;

SIMPLEbake - najkrótsza droga do przygotowania jednej z 9 najczęściej przyrządzanych potraw.

Piekarnik HomeChef to doskonałe rozwiązanie zarówno dla adeptów gotowania, jak i dla doświadczonych mistrzów.

Bon Appétit

** w toku procedury o przyznanie patentu międzynarodowego

REWOLUCYJNA NOWACJA W PIECZENIU



ŁATWA OBSŁUGA I DOSKONAŁY REZULTAT



reddot design award
honourable mention 2011

SKOMPLIKOWANA TECHNOLOGIA, KTÓRA ZAPEWNIĄ ŁATWĄ OBSŁUGĘ I DOSKONAŁY EFEKT

Piekarnik **HomeChef** wyposażony jest w unikatowe sterowanie dotykowe wykorzystujące duży, kolorowy, interaktywny wyświetlacz TFT. Technologia ta opiera się na super wydajnym mikrosterowniku, działającym jak niezależny komputer. Zarówno hardware, jak i starannie opracowany system operacyjny, będący owocem własnej działalności badawczej, zapewniają użytkownikowi szybsze i bardziej przyjazne działanie. System sterowania, choć oparty na skomplikowanej technologii, jest przyjazny dla użytkownika i sprawia, że dokonywanie wyborów jest niesłychanie proste. Wybór programów i funkcji odbywa się poprzez przesuwanie palcem po ekranie. Zawartość wyświetlana jest w sposób przejrzysty i łatwy do zrozumienia. W głównym menu, na ekranie chronionym szklaną szybą, wyświetlana jest data oraz godzina. Obsługa wszystkich ustawień może odbywać się w jednej z 30 dostępnych wersji językowych. Menu główne prowadzi do menu podstawowego oferującego 4 różne sposoby wyboru właściwego programu przygotowania potrawy. Wybierz ten, który ci najbardziej odpowiada!





ZALETY STEROWANIA HomeChef

- 1**
Szybkie i łatwe sterowanie oparte na najnowocześniejszej technologii i sprawdzonych osiągnięciach współczesnego designu! Sterowanie dotykowe zostało wzbogacone o funkcję przewijania. Kolorowy wyświetlacz zapewnia łatwy przegląd ustawień oraz logiczne wybory z menu.
- 2**
Kolorowy interaktywny wyświetlacz TFT, reagujący na dotyk. Niezwykle łatwe sterowanie – wybierz jedną z 30 dostępnych wersji językowych.
- 3**
Przejrzysta, przyjemna logika leżąca u podstaw systemu sterowania – jedynego takiego systemu w całej ofercie urządzeń gospodarstwa domowego. Dotykając bezpośrednio szklanej szyby uzyskujesz natychmiastowy dostęp do licznych wyborów i kombinacji.
- 4**
Kolorowe zdjęcia potraw wraz ze wskazówkami przygotowania – 65 zaprogramowanych przepisów kulinarnych, wybranych według kryterium międzynarodowej popularności, opatrzonych efektownymi, kolorowymi zdjęciami. Gwarantowana różnorodność potraw oraz niezawodność kulinarnych rezultatów.
- 5**
Odnosiłki do ulubionych lub najczęściej przygotowywanych potraw. Łatwy dostęp do najlepszych, sprawdzonych przepisów, które chcesz mieć w każdej chwili pod ręką.
- 6**
Automatyczne pieczenie metodą krok po kroku – pieczenie według sprawdzonej sekwencji kroków. Możesz zaufać procedurze pieczenia proponowanej przez program lub samodzielnie zaprogramować działanie grzałek, temperaturę i czas pieczenia – 3 kroki procesu pieczenia. Dzięki innowacyjnej technologii stworzony przez siebie proces pieczenia metodą “krok po kroku” możesz również zachować w pamięci urządzenia.
- 7**
Łatwe, logiczne wybory zarówno dla początkujących, jak i doświadczonych użytkowników kierujących się własnymi preferencjami.
- 8**
Opatentowana innowacja STEPbake, która wniesie do domowej kuchni posmak profesjonalizmu z całą prostotą obsługi. Wybierz jedyny piekarnik, który pozwoli ci zaprogramować pieczenie krok po kroku – według własnych życzeń.
- 9**
W pełni zintegrowany wyświetlacz za szklaną szybą ochronną – jeszcze jedna z wielkich innowacji w dziedzinie urządzeń gospodarstwa domowego! Sterowanie piekarnikiem HomeChef odbywa się poprzez dotknięcie lub przesunięcie palcem po szybie chroniącej wyświetlacz. Rozwiązanie stosowane w przemyśle motoryzacyjnym, produkcji telefonów komórkowych i innych zaawansowanych technologiach znalazło po raz pierwszy zastosowanie w kuchni! Takie rozwiązanie oznacza mniej uszkodzeń, łatwe czyszczenie i estetyczny wygląd.
- 10**
Wybór własnego języka spośród 30 wersji dostępnych językowych! Wyjątkowy elektroniczny moduł programujący HomeChef umożliwia obsługę w języku wybranym przez użytkownika, zapewniając tym samym lepsze zrozumienie i funkcjonalność wszystkich zaprogramowanych opcji!

SIMPLEbake

NAJKRÓTSZA DROGA DO ULUBIONEJ POTRAWY

Po wybraniu opcji **SIMPLEbake** na interaktywnym wyświetlaczu pojawia się 9 zdjęć najczęściej przygotowywanych potraw. Wraz z wyborem jednej z nich program natychmiast rozpoznaje, jakich użyć grzałek, na którym poziomie należy umieścić brytfannę i jak długo będzie trwało pieczenie. Program automatycznie dostosowuje się do wprowadzonych przez użytkownika danych dotyczących masy produktu, stopnia zapieczenia i czasu trwania pieczenia. Home Chef logicznie poprowadzi cię przez menu i system potwierdzania wyborów.

NAJKRÓTSZA DROGA DO ULUBIONEJ POTRAWY



AUTO**bake** BOGATY WYBÓR GOTOWYCH PROGRAMÓW PIECZENIA

System **AUTO**bake**** oferuje zaprogramowane optymalne ustawienia umożliwiające przygotowanie 65 potraw. Są one przechowywane w pamięci urządzenia według logicznych kategorii. Przystępując do pieczenia należy najpierw wybrać kategorię, np. mięso, warzywa lub ciasta, a następnie żądaną potrawę. Program pyta o przybliżoną masę produktu, żądany stopień zapieczenia i ewentualnie planowany czas zakończenia pieczenia. Po wprowadzeniu powyższych danych należy przycisnąć »Start«. W zależności od wprowadzonych danych program dostosuje ustawienia i zadba, aby upieczona potrawa była smaczna i gotowa na czas.



BOGATY
WYBÓR
GOTOWYCH
PROGRAMÓW
PIECZENIA



PRObake

KLASYCZNE PIECZENIE DLA DOŚWIADCZONYCH KUCCHARZY

Wybór funkcji **PRObake** umożliwia kucharzowi pełną swobodę kreacji, a jednocześnie zwiększa niezawodność i precyzję wszystkich zadanych procesów. Jeśli z doświadczenia wiesz, w jakiej temperaturze i jak długo trzeba piec wybraną potrawę, jaki dobór grzałek jest najważniejszy i jakie włączyć dodatkowe ustawienia, to funkcja **PRObake** zapewni ci pieczenie ściśle według twoich wyborów.

Oryginalny, chroniony patentem system pieczenia "krok po kroku" **STEPbake**, dostępny w trybie **PRObake**, umożliwia zaprogramowanie 3 kolejnych zmian temperatury i kombinacji grzałek w poszczególnych przedziałach czasowych. Jeśli receptura przygotowania potrawy zaleca takie zmiany w trakcie pieczenia, możesz wszystkie niezbędne ustawienia zaprogramować jeszcze przed rozpoczęciem pieczenia. W ten sposób pieczenie odbywa się automatycznie, bez potrzeby nieustannej kontroli, a kulinarny rezultat jest zawsze doskonały.

KLASYCZNE PIECZENIE DLA DOŚWIADCZONYCH KUCCHARZY



▲
Pieczenie krok po kroku

MYbake TWÓRCZE KORZYSTANIE Z WŁASNYCH DOŚWIADCZEŃ

Funkcja **MYbake** pozwala na organizowanie książki kucharskiej obejmującej 150 różnych przepisów tworzonych w oparciu o gotowe receptury oraz wprowadzane do pamięci własne ustawienia. Program oferuje 10 kategorii potraw, jak np. mięso, ryby i owoce morza, warzywa, chleb itp. W obrębie każdej kategorii można zapamiętać maksymalnie 15 przepisów na różne potrawy wraz z procedurami ich przygotowania. W książce można zapisać przepisy na ulubione potrawy pochodzące z trybu AUTObake bądź dowolne potrawy, dla których użytkownik stworzył w trybie PRObake z pomocą metody pieczenia "krok po kroku" STEPbake własne, sprawdzone procedury przyrządzania. Wystarczy jedno dotknięcie, by zapamiętane ustawienia przywołać z pamięci piekarnika!



TWÓRCZE
KORZYSTANIE
Z WŁASNYCH
DOŚWIADCZEŃ

DODATKOWE FUNKCJE SPECJALNE

Przyspieszone nagrzewanie piekarnika - **FastPreheat**

Podtrzymywanie właściwej temperatury przygotowanych potraw - **StayWarm**

Podgrzewanie talerzy przed serwowaniem ciepłych dań - **WarmPlate**

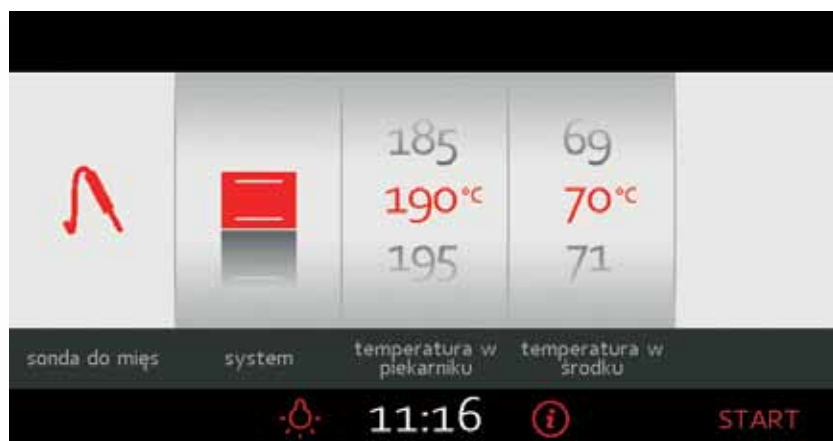
Rozmrażanie - **FoodDefrost**

Możliwość użycia sondy do pieczenia mięsa - **MeatProbe**

Czyszczenie piekarnika przy użyciu wody - **AquaClean**



FUNKCJE SPECJALNE





BO 9950 AX/ BO 9950 AB

Piekarnik do zabudowy



- design: HomeMADE® kształt wnętrza piekarnika wzorowany na piecach chlebowych / szklany panel sterowania / ergonomiczny uchwyt / łatwo wyjmowalne drzwi piekarnika / wnętrze piekarnika pokryte emalią EcoClean / czarny kolor panelu sterowania

- HomeCHEF, duży kolorowy wyświetlacz TFT
- sterowanie elektroniczne
- piekarnik wielofunkcyjny BigSpace, 65 l
- sposoby grzania **



- SuperSize, największa pojemność użytkowa pieczenia
- PerfectGrill, duża powierzchnia grillowania
- OpenView, podwójne oświetlenie
- ruchoma górna grzałka

- potrójnie szklone drzwi z jedną warstwą refleksyjną (CoolDoor)
- mechaniczna blokada drzwi
- DC - dynamiczne chłodzenie piekarnika

- czyszczenie piekarnika: funkcja czyszczenia AquaClean / wyjmowalne łatwo zmywalne wkładki / Płyta katalityczna na tylnej ścianie

- standardowe wyposażenie: głęboka emaliowana brytfanna / płytka emaliowana brytfanna / szklana brytfanna / uchwyt do wyjmowania brytfann / filtr przeciwtłuszczowy / ruszt / sonda do pieczenia mięsa / trzy poziome prowadnice teleskopowe

- moc przyłączeniowa: 3,3 kW
- zużycie energii: 0,79 kWh (wielosystemowe), 0,87 kWh (konwencjonalne)
- poziom hałasu 46 dB(A)

- wymiary (s x w x g): 59,7 x 59,5 x 56,5 cm
- wymiary otworu do zabudowy (s x w x g): 56-56,8 x 59-60 x 55 cm

- kod ean: **3838942469459**

ZALETY:

-  **HomeCHEF**
duży, kolorowy wyświetlacz TFT
-  **HomeMade** innowacyjny kształt piekarnika
-  **BigSpace** wyjątkowa pojemność piekarnika oferująca największą powierzchnię pieczenia
-  **FastPreheat** szybkie nagrzewanie piekarnika w 6 minut do 200 °C
-  **PerfectGrill** infragrzałka zapewnia równomierne pieczenie potraw
-  **DynamiCooling** chłodne ścianki piekarnika

** Oświetlenie: dolna i górna grzałka, grzanie z wentylatorem, rozmrażanie, dolna grzałka i wentylator, szybkie nagrzewanie FastPreheat, w 6 minut do 200°C, mała grzałka infra, duża grzałka infra, duża grzałka infra i wentylator, WarmPlate, profesjonalne serwowanie, StayWarm, podtrzymywanie temperatury potraw w piekarniku.

Gorenje Polska Sp.z o.o.
Biuro Centralne i magazyn
ul. Poznańska 159, 05 - 850 Ożarów Mazowiecki, Polska
Tel.: +48 22 738 32 01, Fax: +48 22 738 32 15
Salon firmowy - Tel. kom.: 506 010 282, 512 701 088
E-mail:gorenje@gorenje.pl
<http://www.gorenje.pl>

Oddział Wrocław
Tel. kom.: 506 010 281
e-mail: wroclaw@gorenje.pl

Oddział Poznań
Tel. kom.: 506 010 286
e-mail:poznan@gorenje.pl

Oddział Gdynia
Tel. kom.: 506 010 283, Tel: 506 010 284
e-mail: gdynia@gorenje.pl

Oddział Katowice
Tel. kom.: 506 010 293, Tel: 506 010 294
e-mail:katowice@gorenje.pl

Oddział Rzeszów
Tel.: 508 289 672
rzeszow@gorenje.pl

Markety
Tel. kom.: 506 010 297 (południe),
Tel: 506 010 295 (centrum), 506 010 289 (północ)