



LUCE

NOWE WZORNICTWO, KTÓRE NADAJE
FORMĘ TECHNOLOGII

 **Hotpoint**

NASZE POMYSŁY. TWÓJ DOM.



Miejsce pełne emocji

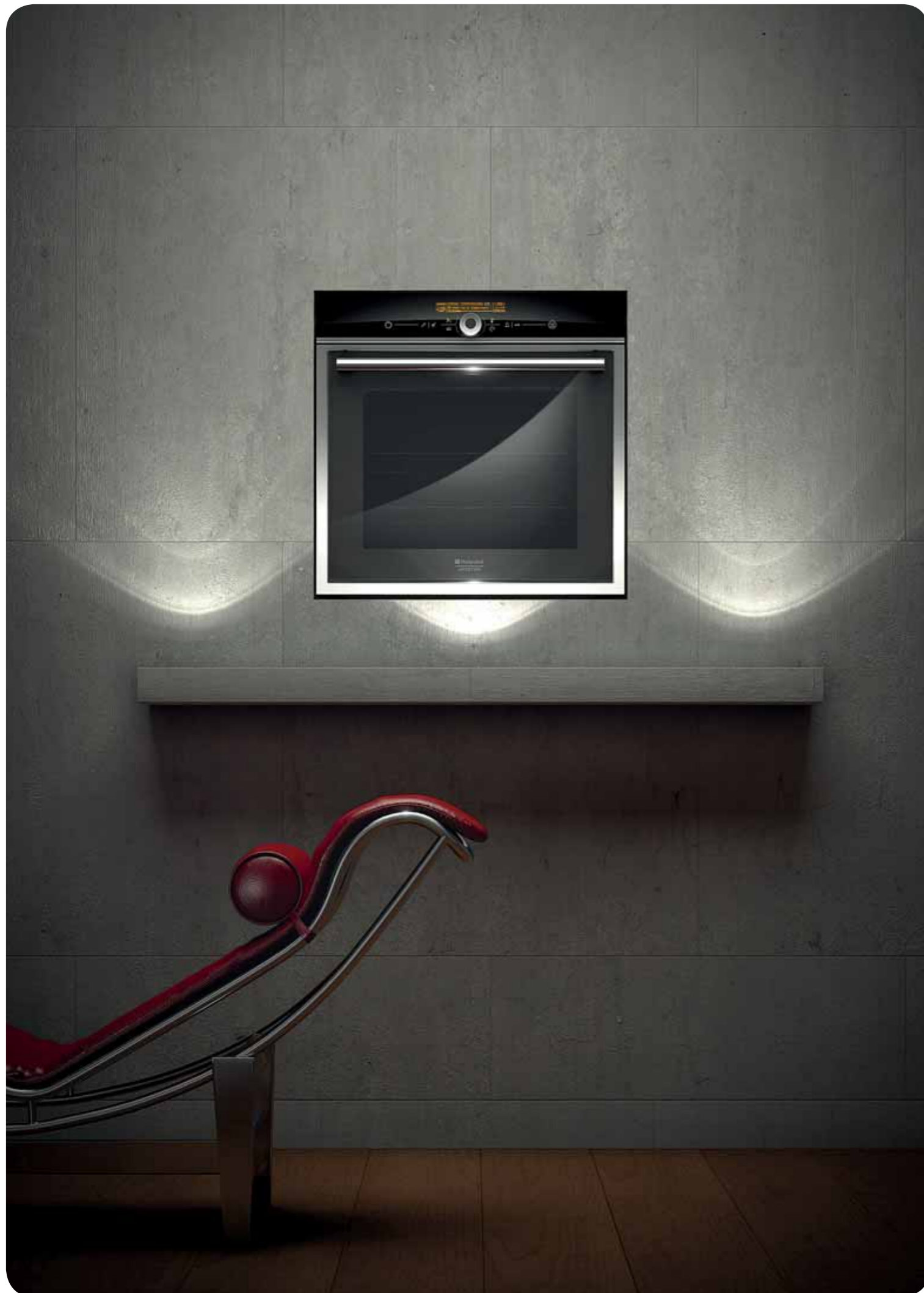
Kuchnia to serce domu, miejsce, w którym spędzamy czas z rodziną oraz przyjaciółmi. Dlatego pragniemy, aby była nowoczesna, ale jednocześnie odgrywała swoją tradycyjną rolę. Kuchnia powinna spełniać potrzeby funkcjonalne, być przyjemna dla zmysłów oraz być miejscem, w którym doświadczamy przeżyć potęgujących nasze emocje.

LUCE to innowacyjna kolekcja marki Hotpoint, mająca na celu sprostać oczekiwaniom i wymaganiom współczesnej kuchni. To zaawansowana technologia i estetyka urządzeń, które wyróżniają się wzornictwem, ergonomią, łatwością obsługi, zmniejszonym poziomem hałasu oraz jakością, którą możesz zobaczyć i dotknąć. LUCE to starannie dobrana gama produktów, które harmonijnie dostosowują się do każdej kuchni, nadając jej niepowtarzalny styl.



Piekarniki	6
45-centymetrowa kolekcja	18
Płyty	22
Okapy	28
Lodówki i zamrażarki	34
Zmywarki	40





Oczekując najwyższego poziomu doskonałości

Piękne wzornictwo i zaawansowana technologia. To cechy wyróżniające piekarniki LUCE, które powstały jako rezultat najbardziej zaawansowanych badań i zostały zaprojektowane tak, aby umożliwić innowacyjne pieczenie zgodne ze współczesnymi trendami. Dzięki estetyce łączącej stal i szkło z równowagą i harmonią, doskonale pasują do innych produktów z gamy. Zastosowana w nich technologia zapewnia łatwość obsługi i duży wybór programów tak, aby wydajność gotowania była jak najwyższa. Piekarniki LUCE gwarantują doskonałe rezultaty pieczenia za każdym razem, niezależnie od tego, jaką potrawę chcesz przyrządzić.



Piekarniki LUCE marki Hotpoint to minimalistyczny i wyrafinowany styl, który łączy w sobie solidność stali i zdolność szkła do odbijania światła, aby nadać kuchni świetlistości. To styl, który doskonale pasuje do nowoczesnych wnętrz.

Minimalizm i elegancja

Piękno piekarników do zabudowy LUCE nie jest celem samym w sobie. Zostały zaprojektowane tak, aby były nie tylko zgodne z najnowszymi trendami, ale przede wszystkim praktyczne. Unowocześnione wzornictwo zapewnia większą ergonomię i łatwość obsługi. Panel sterowania niższy o 2 cm pozwolił na stworzenie większych drzwi piekarnika, zapewniając dzięki temu nie tylko ciekawszy wygląd, ale również dobrze widoczne wnętrze urządzenia. Podobnie, odległość między panelem i drzwiami została zmniejszona do 4 mm, co podkreśliło wyszukane wzornictwo i jakość materiałów oraz umożliwiło ograniczenie nieatrakcyjnych powierzchni, które trudno wyczyścić.

Ponadto, nowa stalowa ramka z profilem idealnie wtapia się w szkło, tworząc wrażenie większej głębi. Zaś zintegrowany uchwyt jest nie tylko elegancki, ale również bardzo wygodny, gdyż wystarczy jedno dotknięcie, aby go wysunąć lub schować, gdy nie jest potrzebny.



Technologiczne wzornictwo i funkcjonalność

Każdy technologiczny aspekt piekarników LUCE został zaprojektowany tak, aby zapewnić maksymalną funkcjonalność. Dzięki 9 diodom umieszczonym wzdłuż wewnętrznej ściany piekarnika, nowy **system oświetlenia Led Inside** tworzy rozproszone oświetlenie bez cieni tak, aby potrawa we wnętrzu urządzenia była dobrze widoczna. Oznacza to, że nie jest już konieczne otwieranie drzwi piekarnika podczas pieczenia aby sprawdzić, czy potrawa jest gotowa. Pozwala to na uniknięcie niepotrzebnych strat energii i zapewnia zawsze idealnie przyrządzone dania. Ponadto, wnętrze komory piekarnika jest teraz w kolorze szarym, dzięki czemu jest znacznie lepiej widoczne. Zaś dzięki nowym **zawiasom Soft Opening**, drzwi piekarnika można otworzyć i zamknąć jednym płynnym ruchem.



Proste i intuicyjne programowanie

Nowa gama piekarników LUCE marki Hotpoint posiada różne panele sterowania i opcje programowania, aby spełnić wymagania zarówno tych, którzy wolą bardziej innowacyjne funkcje, jak i tych, którzy wybierają tradycyjne rozwiązania.



Touch Control i środkowe pokrętko

Dotykowe przyciski, środkowe pokrętko i wyświetlacz ciekłokrystaliczny umożliwiają szybką obsługę piekarnika. Co więcej, urządzenie można prosto i intuicyjnie zaprogramować, poczynawszy od lewej do prawej strony wzdłuż panela sterowania. Połączenie dotykowych przycisków oraz pokrętkła pozwala wybrać spośród 30 programów pieczenia, 14 tradycyjnych i 16 automatycznych, tych, które najlepiej odpowiadają Twoim potrzebom: od klasycznych takich jak pieczenie chleba, pizzy, mięsa, kurczaka, ryby, ciasta itp., do bardziej wyspecjalizowanych typu jogurt, pasteryzacja oraz programów do dań kuchni regionalnych, jak pilaw z ryżu lub paella.



Nowy wyświetlacz Touch Control

Nowy dotykowy wyświetlacz zapewnia jeszcze łatwiejszą obsługę piekarnika. Dzięki jasnym intuicyjnym ikonom na panelu sterowania oraz łatwemu programowaniu od lewej strony do prawej możesz bez problemu przygotować każdą potrawę. Dwa wyświetlacze pokazują zaprogramowane ustawienia.

Programowanie dotykowe pozwala na wybór jednego z wielu programów, 6 tradycyjnych i 6 automatycznych: od szybkiego pieczenia do barbecue, od pieczenia mięsa do pieczenia ciasta.

Programator elektroniczny

Programator został zaprojektowany tak, aby ułatwić i przyspieszyć przygotowywanie potraw - posiada dwa pokrętkła, dotykowe przyciski i wyświetlacz cyfrowy pokazujący wybrane funkcje. Dostępnych jest 10 programów pieczenia, 8 tradycyjnych i 2 automatyczne, które sprawiają, że piekarnik jest wszechstronny i umożliwia przygotowanie każdego dania, od pizzy do potraw zapiekanych.



Programowanie rozpoczęcia i zakończenia pieczenia

Prostszy i bardziej funkcjonalny, nowy wyświetlacz umożliwia programowanie czasu pieczenia i jego zakończenia.



OPENSPLACE

Jedyny piekarnik o szerokości 60 cm i pojemności 70 litrów.

Jedna osobowość, wiele sposobów bycia: te niezwykle zdolności posiada Openspace – piekarnik, dzięki któremu każda potrawa będzie idealnie przyrządzona. Docenią go zarówno zwolennicy tradycyjnego gotowania, jak i miłośnicy innowacji w kuchni. I wszyscy, którzy chcą oszczędzić czas i energię. Openspace, zachowując szerokość tradycyjnego piekarnika do zabudowy, oferuje aż 70 litrów pojemności. To o 20% więcej, czyli dużo nowej przestrzeni i znakomite efekty za każdym razem. To największy piekarnik na rynku w swojej kategorii!



Innowacja staje się ExtraLarge.

70 litrów nowoczesnej technologii. Jeśli chcesz upiec naprawdę dużo, zaufaj **Openspace**. To jedyny piekarnik na rynku, w którym możesz piec na 4 poziomach jednocześnie lub upiec potrawy o dużej objętości, takie jak indyk, które nie zmieściłyby się w tradycyjnym piekarniku.



Openspace, przy wykorzystaniu przestrzeni ExtraLarge oferuje aż 12 programów pieczenia: 7 tradycyjnych, dzięki którym możesz przygotować każde, nawet najbardziej wyszukane danie, oraz 5 programów automatycznych do pieczenia chleba, pizzy, mięsa i ciasta. Piekarnik do każdej potrawy dobiera odpowiedni cykl pieczenia, wybierając właściwą funkcję, czas i temperaturę, aby każde danie było idealnie przygotowane.

Wszystkie zalety innowacji

Efektywność pieczenia

Zawsze idealnie przyrządzone dania! 30 programów pieczenia gwarantuje doskonałe rezultaty dla każdej receptury. Piekarniki LUCE posiadają **automatyczne programy pieczenia**, których, w zależności od modelu może być nawet 16.

Specjalne funkcje zaprogramowane zostały do pieczenia różnego rodzaju mięs (wołowiny, cielęciny, jagnięciny, wieprzowiny i kurczaka), ryb (filetu z ryby lub ryby pieczonej w folii), ciast (tart z dżemem, wypieków z ciasta francuskiego, bułeczek i biszkoptów), do pieczenia chleba i pizzy oraz regionalnych potraw jak pilaw z ryżu i paella.

Dzięki zaawansowanej technologii, piekarnik nieustannie i automatycznie dobiera oraz reguluje w zależności od potrawy, optymalny czas i temperaturę pieczenia. Tak, jak robi to prawdziwy szef kuchni.



Funkcja Pieczenie Chleba

Delikatny i puszysty w środku, z chrupiącą i aromatyczną skórką na zewnątrz: dzięki tej funkcji możesz delektować się świeżo upieczonym chlebem, smacznym i pachnącym jak z piekarni! Program automatycznie dobiera różne fazy pieczenia, ustawiając czas i temperaturę, dzięki czemu możesz jednocześnie upiec bochenki o różnej wielkości, oszczędzając do 50% czasu potrzebnego na pieczenie chleba tradycyjnymi metodami.

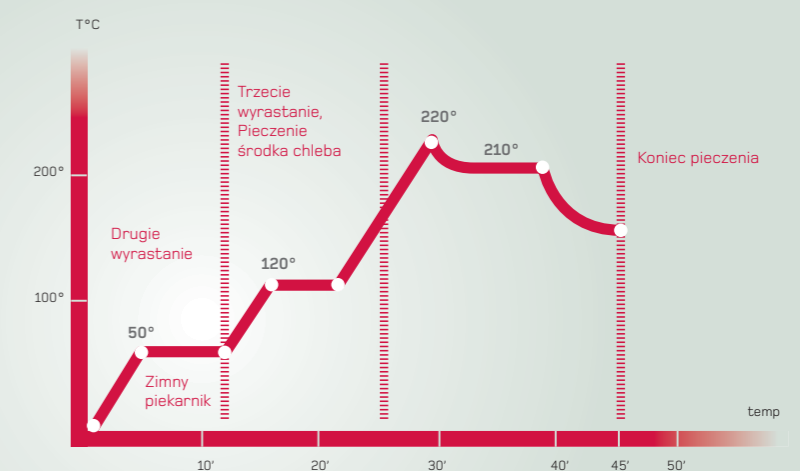
Potrawy można wkładać do nienagrzanego piekarnika, gdyż dzięki specjalnemu systemowi elektronicznemu nagrzewa się on w bardzo krótkim czasie (bez ryzyka przypalenia).

BEZ WCZEŚNIEJSZEGO NAGRZEWANIA
> oszczędność czasu

PIERWSZY ETAP
> drugie wyrastanie

DRUGI ETAP
> trzecie wyrastanie i pieczenie środka chleba

TRZECI ETAP
> wypiekanie skórki chleba



Technologia w służbie natury



Oszczędność energii

Piekarniki LUCE marki Hotpoint, jako pierwsze w swojej kategorii szczycą się bardzo ważnym osiągnięciem: **oszczędnością energii o 20%** większą w porównaniu z dostępnymi na rynku piekarnikami w klasie A.



W modelach wyposażonych w system wentylacji Dual Flow wraz z elektroniczną kontrolą temperatury i technologią, która reguluje przepływ gorącego powietrza wychodzącego z komory piekarnika przez wewnętrzny komin wentylacyjny, rozproszenie energii zostało ograniczone do minimum.

Wszystkie piekarniki z gamy LUCE zapewniają bardzo wysoką wydajność i bardzo niskie zużycie energii.

Również możliwość wyłączenia wewnętrznego oświetlenia w urządzeniu pozwala na zaoszczędzenie energii. Dzięki temu piekarniki LUCE wyróżniają się ekologicznym znakiem Ecotech.



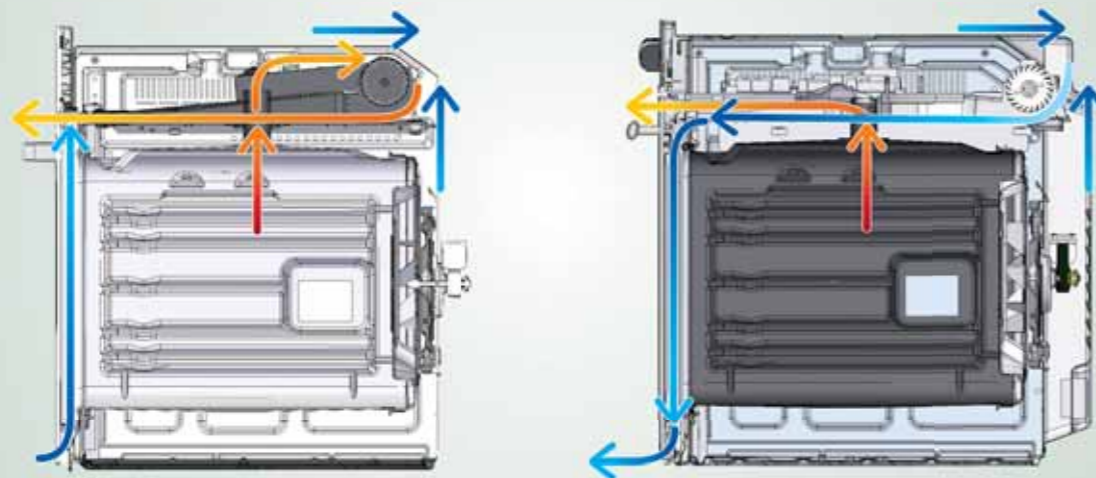
Heat Round Diffusion

Ponadto, piekarniki LUCE zapewniają najlepszą jakość na każdym etapie pieczenia.

Potrawy są pieczone w równomierny sposób dzięki stałemu i jednolitemu przepływowi powietrza z góry do dołu i od strony lewej do prawej (**Heat Round Diffusion**). Jest to możliwe dzięki elektronicznej regulacji temperatury oraz innowacyjnemu systemowi wentylacji Dual Flow System.

Dual Flow System

Jednym z elementów wyróżniających kolekcję piekarników LUCE marki Hotpoint jest nowy **Dual Flow System**. Ten unikalny system dystrybucji powietrza różni się od tradycyjnych systemów, ponieważ wewnętrzny komin wentylacyjny oraz wentylator chłodzący posiadają oddzielne strumienie powietrza. Podwójny przepływ pozwala na lepsze chłodzenie drzwiczek piekarnika i zmniejsza temperaturę o 10°C w porównaniu z modelami wyposażonymi w standardowe systemy. Zapewnia dzięki temu lepsze rezultaty pieczenia oraz przyrządzanie potraw w sposób praktyczny i bezpieczny.



Zimne powietrze ● Gorące powietrze

TRADYCYJNY SYSTEM WENTYLACJI - wentylator zasysa powietrze wokół urządzenia tworząc strumień, który zbiera ciepłe powietrze i usuwa je poza piekarnik. Przepływając nad drzwiami urządzenia, strumień ten wytwarza prąd konwekcyjny, który wyciągając zimne powietrze poza drzwi, ochładza je.

DUAL FLOW SYSTEM - zimne powietrze pobierane z zewnątrz i przechodzące przez wentylator dzieli się na dwa strumienie. Pierwszy wyciąga gorące powietrze z komina, a następnie pozbywa się go z piekarnika. Drugi strumień powietrza w równoległym przewodzie, przepływając przez drzwi chłodzi je, a następnie wydostaje się na zewnątrz za pomocą znajdującego się pod nimi wylotnika.



Nowy wymiar technologii

Nowa 45-centymetrowa kolekcja Hotpoint została zaprojektowana tak, aby zapewnić więcej możliwości podczas przygotowywania potraw oraz spełnić wymagania tych, którzy dążą do stworzenia idealnej, dostosowanej do swoich pragnień kuchni. Piekarnik kompaktowy i piekarnik parowy są odpowiedzią na współczesne trendy w sztuce przyrządzania potraw, zaś ekspres do kawy i lodówka na wino to produkty, które zaspokajają bardziej luksusowe potrzeby. To urządzenia, które tak jak meble harmonijnie dostosowują się do każdego pomieszczenia, oraz które można dowolnie łączyć z całą gamą LUCE.

Specjalne wymagania dotyczące gotowania



Piekarnik parowy

Idealny dla tych, którzy pragną cieszyć się naturalnym smakiem pożywienia. Jest to nowa metoda pozwalająca na lekkie i zdrowe przyrządzanie potraw dzięki gotowaniu na parze, które nie zmienia struktury żywności, lecz zachowuje jej wartości odżywcze, minerały i witaminy. Regulacja poziomu wilgotności i temperatury pozwala na idealne przyrządzanie potraw z mięsa, ryb i dziczyzny, zachowując ich miękkość, ale jednocześnie tworząc rumianą i chrupiącą powierzchnię. To idealne połączenie stylowego wzornictwa oraz wydajności, zapewniającej krótszy czas pieczenia.



Piekarnik Kompaktowy

Piekarnik łączący w sobie zalety dwóch różnych metod gotowania, tradycyjnej i przy użyciu mikrofal, co pozwala perfekcyjnie przyrządzić każde danie oraz znacznie zaoszczędzić czas. Funkcje kuchenki mikrofalowej, grilla oraz pieczenia z termoobiegiem sprawiają, że jest to urządzenie uniwersalne, praktyczne i pozwalające na szybkie przygotowywanie każdej potrawy, na którą masz ochotę. Pojemność 40 litrów i zaledwie 45 cm szerokości można optymalnie wykorzystać poprzez pieczenie na różnych poziomach, zapewnione poprzez brak talerza obrotowego. Technologia gwarantująca równomierny rozkład mikrofal pozwala na jednorodne i optymalne przyrządzenie każdego dania. Piekarnik wyposażony jest w funkcję odmrażania i funkcję **Quick-Start** do szybkiego odgrzewania potraw i napojów, oraz w zwykłe i automatyczne programy odpowiednie do różnego rodzaju żywności.

Prawdziwa przyjemność smaku

Lodówka na wino

Urządzenie niezastąpione w kuchni prawdziwych miłośników wina. Lodówka na wino do zabudowy LUCE zapewnia optymalne warunki do przechowywania i dojrzewania wina dzięki: stałej i jednolitej temperaturze we wnętrzu urządzenia, kontrolowanej przez elektroniczny termostat
szklanym drzwiczkom gwarantującym ochronę przed promieniami słonecznymi
systemowi przeciwwstrząsowemu, zapewniającemu stabilność butelkom
optymalnemu poziomowi wilgoci utrzymywanemu dzięki systemowi zapobiegającemu kondensacji pary wodnej oraz dzięki izolacji przestrzeni powietrznej
perfekcyjnej wentylacji.
Lodówka na wino LUCE o wysokości 45 cm można przechowywać do 24 butelek w temperaturze od 4°C do 20°C.



Ekspres do kawy

Ekspres do kawy LUCE łączy w sobie zaawansowaną technologię z pasją prawdziwego smaku kawy. Elektroniczne sterowanie Touch Control pozwala na regulację stopnia zmielenia kawy, przepływu wody i ciśnienia co pozwala na zaprogramowanie trzech różnych rodzajów kawy oraz dostosowanie jej mocy oraz kremowej konsystencji (mała, średnia, duża). Umożliwia także szybkie i wygodne podgrzanie mleka oraz wody i przyrządzenie innych napojów. Ekspres do kawy LUCE wyposażony jest w automatyczny program czyszczenia i odkamieniania.





Maksymalna wydajność

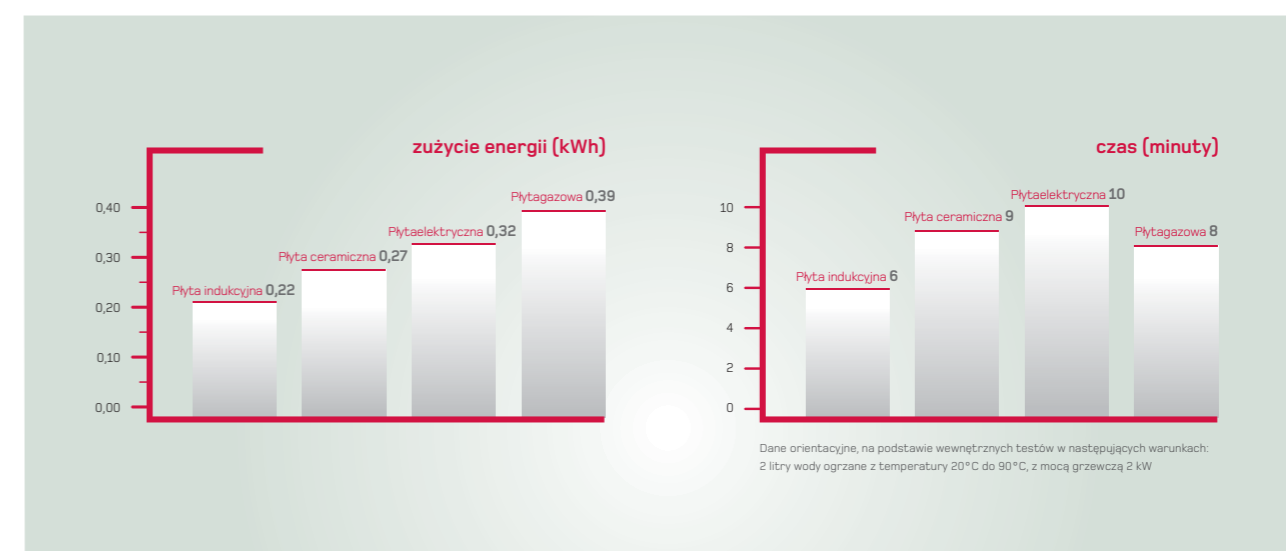
Płyta indukcyjna LUCE marki Hotpoint to wyrażająca zaawansowaną technologię nowa koncepcja w sztuce gotowania. To rewolucyjny sposób na przyrządzanie potraw, w najwyższym stopniu wydajny i szybki, przy jednoczesnym zachowaniu pełnego bezpieczeństwa. Cechy te sprawiają, że płyta indukcyjna staje się sztandarowym produktem w kuchni.



Nowe płyty indukcyjne Hotpoint z linii LUCE wyróżniają się elegancką, dyskretną i praktyczną osobowością. Czarna powierzchnia ze szkła ceramicznego nadaje im nowoczesny wygląd, a otaczająca je ramka sprawia, że urządzenia te harmonijnie komponują się z innymi produktami z gamy. Ich zaawansowana technologia jest odpowiedzią na potrzeby praktyczności i bezpieczeństwa oraz zapewnia wyjątkową wydajność dzięki szybkiemu i równomiernemu gotowaniu. Natomiast modułowa płyta Flexy Zone oferuje niezwykłą elastyczność – pozwala na gotowanie kilku potraw w tym samym czasie.

Technologia indukcji

Nowa płyta indukcyjna LUCE wyposażona została w najbardziej zaawansowane technologie, jakie są obecnie dostępne w urządzeniach służących do gotowania. Jej działanie opiera się na specjalnych zwojach, umieszczonych pod płytą ze szkła ceramicznego. Zwoje te wytwarzają pole magnetyczne, które produkuje ciepło bezpośrednio w naczyniu do gotowania, podczas gdy reszta płyty pozostaje zimna. Zapewnia to bezpieczeństwo i pozwala uniknąć ryzyka oparzenia. Sposób działania indukcji różni się od innych systemów gotowania i charakteryzuje się dużą wydajnością, oszczędnością i bezpieczeństwem. Metoda ta, polegająca na podgrzewaniu tylko wnętrza naczynia, pozwala na znacznie szybsze osiągnięcie żądanej temperatury, z oszczędnością czasu do 40% w porównaniu z kuchenkami elektrycznymi i tradycyjnymi kuchenkami gazowymi. I rzeczywiście, wystarczą zaledwie 3 minuty, aby naczynie z wodą osiągnęło temperaturę wrzenia. A krótsze gotowanie pozwala zaoszczędzić Twój czas spędzony w kuchni. Co więcej, ogrzewanie tylko naczynia oznacza, że ciepło nie rozprasa się, a potrawa gotowana jest w sposób równomierny, dzięki czemu każde danie będzie idealnie przyrządzone.



Kontrola

Płyta indukcyjna LUCE marki Hotpoint wyposażona jest w Touch Control – najnowocześniejszy obecnie panel kontrolny dostępny na rynku. Z wyjątkowo przejrzystymi i łatwymi do odczytania ikonkami, zapewnionymi przez nowy system „Schott See Clear” firmy Schott, pozwala na bardzo dokładne i niezależne ustawienie parametrów każdego pola grzejnego. Ponadto, dzięki systemowi wyboru poziomów mocy, bez problemu można ustawić żądany poziom dla każdego pola, a jego moc pozostanie niezmienną.



Elastyczność i moc

Funkcja Booster

Aby przyspieszyć czas gotowania, możesz skorzystać z funkcji **Booster**, która pozwala na szybki wzrost temperatury w wybranym polu grzejnym, bez wpływu na działanie i moc ustawione dla innych pól.

Poprzez włączenie **Boostera** temperatura pola grzejnego znacznie wzrasta, zaś po upływie maksymalnie 4 minut funkcja automatycznie wyłącza się i temperatura obniża się do wcześniej wybranego poziomu. Funkcja **Booster** jest idealna do dłuższego gotowania lub pieczenia.



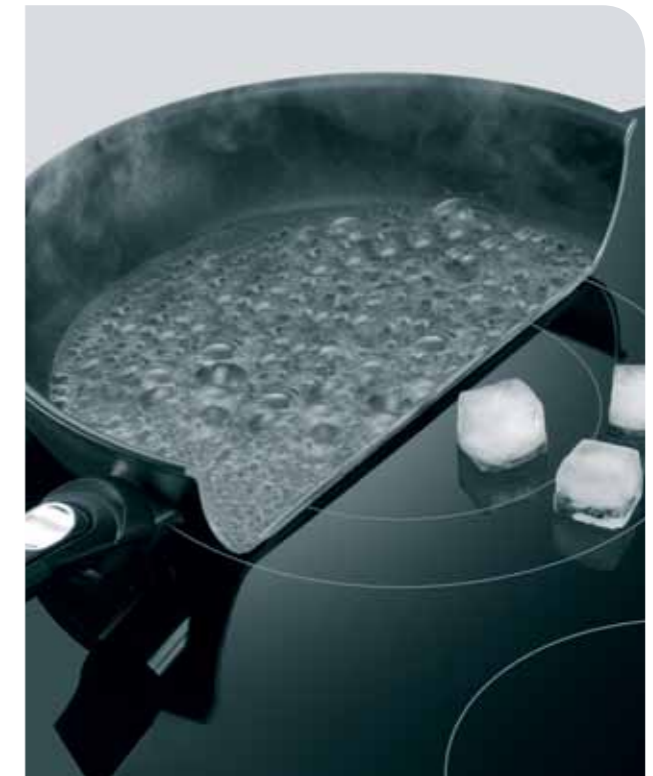
Bezpieczeństwo i wygoda

Wykrywanie naczynia do gotowania

Indukcja gwarantuje maksymalne bezpieczeństwo w kuchni - indukcyjne pola grzejne działają tylko wtedy, gdy na ich powierzchni zostaną wykryte metalowe naczynia do gotowania. Co więcej, pole magnetyczne wytwarzane jest tylko pod naczyniem, pozostawiając zimną pozostałą powierzchnię płyty. Ułatwia to jej czyszczenie w razie przypadkowego wykipienia.

Selektywne wykrywanie

Płyta indukcyjna LUCE działa w sposób „selektywny”. Pole magnetyczne, które warunkuje proces indukcji zostało zaprojektowane tak, że włącza się tylko wtedy, gdy następuje kontakt z metalowym naczyniem do gotowania o określonych wymiarach, a nie w obecności na przykład małych przedmiotów typu sztuczki lub pierścionki, pozostawionych przypadkowo na płycie.



Timer

Funkcja Timer pozwala na jednoczesne i niezależne ustawienie czasu oraz mocy gotowania dla każdego pola grzejnego.

Timer można zaprogramować na maksymalnie 99 minut, a po wybranym czasie pole automatycznie się wyłącza.

Technologia Flexy Zone

Płyta indukcyjna LUCE marki Hotpoint zapewnia maksymalną elastyczność i swobodę gotowania dzięki technologii **Flexy Zone**, która pozwala na ogrzanie dużej powierzchni płyty do tej samej temperatury. Umożliwia to gotowanie różnych potraw jednocześnie w wybranej temperaturze, w kilku garnkach i naczyniach o różnych kształtach i wymiarach, na przykład w podłużnych naczyniach do ryb. Wszystko to przy zapewnieniu całkowitego bezpieczeństwa, gdyż płyta wykrywa wymiary i położenie naczyń do gotowania i aktywuje ciepło tylko pod nimi, pozostawiając pozostałą część płyty zimną.



Zabezpieczenie przed dziećmi

Jest to zabezpieczenie blokujące przyciski sterujące, co uniemożliwia zmianę ustawień lub przypadkowe włączenie płyty, na przykład przez dzieci lub podczas czyszczenia urządzenia.

Automatyczne wyłączenie

Jeśli przez przypadek zostawisz włączone pole indukcyjne, płyta wyłączy się automatycznie dzięki specjalnemu zabezpieczeniu, które zadziała w przypadku zbyt długiego jej funkcjonowania bez wprowadzania żadnych zmian w ustawieniach.

Wykrywanie nieprawidłowości

Dodatkowym elementem zwiększającym bezpieczeństwo podczas korzystania z płyty jest sygnał dźwiękowy, który ostrzega o wszelkich nieprawidłowościach w działaniu urządzenia.

Wskaźniki ciepła resztkowego

Dzięki wskaźnikom ciepła resztkowego możesz bezpiecznie wykonywać różne czynności w pobliżu pól grzejnych. Wskaźniki te pokazują poziom nagrzania wszystkich pól grzejnych, które były ostatnio używane.

Łatwe czyszczenie

Płytę indukcyjną LUCE można niezwykle łatwo i szybko wyczyścić. Zupełnie gładka powierzchnia bez żadnych elementów wystających nagrzewa się tylko tam, gdzie znajduje się naczynie do gotowania pozostawiając zimną pozostałą część płyty, co zapobiega przypaleniu się potraw w przypadku ich przypadkowego wykipienia. Ponadto, innowacyjna szklana powierzchnia „it's green” wykorzystywana w urządzeniach Hotpoint, w trosce o środowisko naturalne wykonana jest bez użycia żadnych toksycznych metali.



Zaawansowane oczyszczanie powietrza

Nowoczesne stylowe urządzenia ze stali i szkła, do wnętrza z dużą osobowością. Dla mocy pracującej w ciszy. Dla imponujących efektów świetlnych. Dzięki minimalistycznemu wzornictwu, okapy Hotpoint z linii LUCE są idealnym dopełnieniem stylu i charakteru kuchni. Tworzą przyjemny klimat poprzez ciepłe i rozproszone oświetlenie. Sprawiają, że innowację można poczuć w powietrzu, filtrowanym i oczyszczonym jednym ruchem ręki.



Hotpoint przedstawia kolekcję okapów o różnych kształtach, ze stali oraz ze stali i szkła, które idealnie pasują do każdej kuchni, harmonijnie współgrając z innymi urządzeniami z gamy.

Dla tych, którzy posiadają wyspę kuchenną do gotowania, Hotpoint przygotował oryginalny okap o innowacyjnym kształcie cylindra i wyjątkowej osobowości.



Pozostałe modele w gamie to bardziej klasyczne urządzenia, charakteryzujące się stalowymi powierzchniami oraz skromnymi i eleganckimi kształtami, nadającymi każdemu pomieszczeniu niepowtarzalny charakter. Dopelnieniem kolekcji jest nowa linia ze szkła sprawiająca, że kuchnia wydaje się bardziej jasna i przestronna.



Technologia

Pochłanianie obwodowe

Nowa technologia pozwoliła na przeniesienie powierzchni pochłaniającej ze środka okapu na jego zewnętrzny obwód, dzięki czemu wszystkie zapachy są dokładnie wychwytywane. Ponadto, znacznie obniżyło to zużycie energii oraz poziom hałasu.

Filtry te są przykryte panelami ze stali nierdzewnej, aby okap był nie tylko skuteczny, ale również elegancki i stylowy.



System kontroli

Wszystkie okapy LUCE wyposażone są w inteligentne urządzenie kontrolne, które informuje, kiedy konieczna jest wymiana filtrów węglowych lub umycie, również w zmywarce, zewnętrznych aluminiowych filtrów.

Można również ustawić automatyczne wyłączenie się okapu po 15 minutach pracy, pozostawiając powietrze idealnie oczyszczone.

SILNIK	PRĘDKOŚĆ	WYDAJNOŚĆ m ³ /h	POZIOM GŁOŚNOŚCI (IEC) dbA
	1	300	49
1	3	620	62
	Booster	780	70

Specjalny filtr zawierający granulki aktywnego węgla. Granulki aktywnego węgla zapewniają maksymalną skuteczność filtra.

Mocy pochłaniania i bezgłośna praca

Nowoczesny silnik, w jaki wyposażone są okapy LUCE, zapewnia wyjątkową wydajność urządzenia, do ponad 780 m³/h, które jednocześnie pozostaje energooszczędne oraz bardzo ciche, z poziomem hałasu mniejszym o 30% w porównaniu ze zwykłymi okapami.

Co więcej, wszystkie okapy posiadają funkcję **Booster**, która pozwala na natychmiastowe maksymalne zwiększenie mocy pochłaniania w przypadku pojawienia się dymu lub intensywniejszych zapachów. Funkcja ta wyłącza się automatycznie po 5 minutach, ale można ją również wcześniej zatrzymać ręcznie.

Łatwość obsługi

Oświetlenie

W całej gamie okapów LUCE system oświetlenia zapewnia doskonałą widoczność powierzchni do gotowania, aby ułatwić przyrządzanie potraw. Ponadto stwarza komfortowy i inspirujący klimat w kuchni. Oświetlenie diodowe pozwala na zaoszczędzenie 17 W w porównaniu z żarówkami halogenowymi o takiej samej intensywności świecenia, oraz 37 W w porównaniu ze standardowymi żarówkami. Co więcej, ich czas świecenia jest dziesięć razy dłuższy niż tradycyjnej żarówki.



Ergonomiczne sterowanie

W okapach LUCE szczególną uwagę zwróciliśmy na funkcjonalność w każdym szczególe. Zaprojektowane tak, aby łączyć praktyczność i stylowy wygląd, wyposażone są w ergonomiczne panele sterowania, proste w obsłudze i łatwe do czyszczenia: od elektronicznego suwaka do innowacyjnego panela Touch Control, aby szybko wybrać zadane ustawienia i mieć zawsze pod kontrolą poziom filtrowania, intensywność oświetlenia oraz minutnik.



Filtr węglowy

Wszystkie okapy LUCE mają za zadanie pochłaniać z powietrza tłuszcz, wilgoć i zapachy, dlatego wyposażone są w specjalny „filtr zapachów”, który zawiera granulki węgla aktywnego.

Dzięki temu powietrze powracające do otoczenia jest znacznie lepiej oczyszczone.



Przechowywanie na najwyższym poziomie

Lodówki LUCE marki Hotpoint to zaawansowana technologia, która łączy w sobie praktyczne zastosowanie i wyjątkową funkcjonalność, aby jak najlepiej przechowywać żywność. Ich „inteligentne” funkcje pozwalają na prostą obsługę urządzenia i dostosowanie go do zwyczajów i nawyków całej rodziny.

Dzięki klasie efektywności energetycznej A⁺, lodówki LUCE gwarantują maksymalną wydajność i oszczędność energii, pomagając tym samym chronić środowisko naturalne.

Zamrażarki szufladowe i lodówki jednodrzwiowe

Duże zamrażarki szufladowe i przestronne lodówki jednodrzwiowe Hotpoint wyróżniają się wyjątkową funkcjonalnością i wydajnością, a dzięki eleganckim, stylowym drzwiom idealnie komponują się z innymi urządzeniami z gamy LUCE. Umieszczone obok siebie w 178-centymetrowej przestrzeni stanowią doskonałe rozwiązanie dla dużych rodzin oraz dla tych, którzy pragną lodówki o dużej pojemności.

Zamrażarka wykorzystuje **technologię zapobiegającą** osadzeniu się szronu, co stwarza najlepsze warunki do przechowywania produktów żywnościowych. System ten opiera się na wymuszonym obiegu powietrza i zapewnia stałą kontrolę poziomu wilgotności we wnętrzu urządzenia. Stały przepływ powietrza zapobiega także tworzeniu się lodu, co oznacza koniec niepotrzebnego rozmrażania. Natomiast lodówki jednodrzwiowe wyposażone są w **system cyrkulacji powietrza A.I.R.**, który zapewnia równomierny rozkład temperatury i optymalny poziom wilgotności wewnątrz urządzenia. Co więcej, dzięki systemowi A.I.R. temperatura w lodówce szybko powraca do ustalonego poziomu po każdym otwarciu drzwi. Oba produkty są w **klasie efektywności energetycznej A⁺**: Hotpoint w pełni angażuje się w uzyskanie jak największej wydajności, aby chronić zasoby naturalne oraz środowisko.



Lodówki typu Combi

Chłodziarko-zamrażarki typu Combi marki Hotpoint są nie tylko wyjątkowo estetyczne, ale przede wszystkim stwarzają idealne warunki do przechowywania produktów żywnościowych. Wyposażone są w nowe samonośne zawiasy, które pozwalają na montaż drzwi mebli na tych samych zawiasach co drzwi lodówki, co ułatwia i przyspiesza ich instalację.



Lodówka Combi wyróżniają się dużą wydajnością i pojemnością.

System chłodzenia A.I.R. we wnętrzu chłodziarki zapewnia doskonałą cyrkulację powietrza, równomierny rozkład temperatury i optymalny poziom wilgotności.

System Dual Control oraz interaktywny wyświetlacz, dzięki zastosowaniu elektromagnetycznego zaworu, pozwalają na niezależne ustawienie temperatury we wnętrzu chłodziarki i zamrażarki. Wygodny wyświetlacz pomoże również, zgodnie z wymaganiami, wybrać żadaną funkcję (Super Cool, Holiday, Super Freeze, Ice Party).



Ponadto, system elektronicznej kontroli zapewnia zawsze stałą temperaturę we wnętrzu urządzenia.

Super Cool to funkcja zaprojektowana po to, by szybko ochłodzić dużą ilość produktów. Funkcja ta sama się wyłącza, kiedy temperatura osiąga żądany poziom.

W przypadku dłuższej nieobecności w domu, funkcja **Holiday** pozwala na pozostawienie zamrażarki pracującej w trybie normalnym oraz pustej chłodziarki włączonej, a zużycie energii będzie minimalne bez ryzyka tworzenia się pleśni i nieprzyjemnych zapachów. Natomiast funkcja **Super Freeze** dzięki bardzo niskiej temperaturze, zamraża produkty i zapewnia kostki lodu w bardzo krótkim czasie.



Do świętowania niezbędna jest funkcja **Ice Party**, dzięki której można schłodzić szampana na chwilę przed przyjęciem i podać w specjalnym, dołączonym do urządzenia pojemniku. Sygnał dźwiękowy poinformuje, kiedy butelka osiągnie odpowiednią temperaturę, aby zapobiec jej zamrożeniu i pęknięciu.

Lodówki typu Combi również są w **klasie efektywności A⁺**. Jak wszystkie lodówki z linii, wewnętrzne ściany chłodziarko-zamrażarek LUCE typu Combi pokryte są specjalną powłoką z jonami srebra, która pozwala na dłuższe przechowywanie produktów żywnościowych i zapobiega tworzeniu się pleśni i bakterii (**Hygiene Control**).



Lodówka szufladowa

Będąca owocem badań technologicznych Hotpoint, lodówka szufladowa zrewolucjonizowała pojęcie chłodzenia produktów żywnościowych. Wyposażona w dwie przestronne szuflady, jest optymalnym i bardzo ergonomicznym rozwiązaniem na przechowywanie żywności. Umieszczona pod blatem, pozwala na maksymalne wykorzystanie dostępnej przestrzeni oraz optymalną aranżację kuchni. Dwie szuflady łatwo się wysuwają i zapewniają wygodny dostęp do wnętrza oraz lepszą widoczność przechowywanej żywności.



Ponadto, w szufladach temperatura ustawiona jest na różnych poziomach, aby lepiej przechowywać różne produkty: od 2°C do 4°C w dolnej szufladzie, i od 5°C do 7°C w górnej szufladzie. Praktyczny uchwyt na butelki Wine Area oraz profesjonalne pojemniki **Gastronorm®**, które można, w zależności od potrzeb łatwo wyjąć, pozwalają na wygodne zarządzanie wnętrzem urządzenia.

Wszystkie te cechy zapewniają najlepsze warunki do przechowywania żywności przy minimalnym zużyciu energii w **klasie efektywności energetycznej A+**. Dzięki dwóm wykończeniom do wyboru, ze stali nierdzewnej lub szklanym panelom, lodówka szufladowa doskonale pasuje do innych urządzeń z gamy LUCE.

Lodówka na wino

Dla miłośników wina, którzy pragną stylowych produktów oraz wyjątkowej jakości, Hotpoint stworzył 72-centymetrową lodówkę na wino LUCE.

Zapewnia optymalne warunki do chłodzenia i przechowywania wina dzięki:

systemowi przeciwwstrząsowemu, zapewniającemu stabilność butelkom

stałej i jednolitej temperaturze we wnętrzu urządzenia
szklanym drzwiczkom gwarantującym ochronę przed promieniami słonecznymi.



Może być używana zarówno do schładzania wina przed degustacją, jak również do jego dojrzewania. Wyposażona jest w 6 wyciąganych drewnianych półek, które pozwalają na układanie butelek na wiele sposobów.

Lodówka na wino LUCE idealnie pasuje do innych produktów z linii. Mieści od 36 do 42 butelek, można ją zainstalować samodzielnie lub bezpośrednio pod blatem kuchennym.

Lodówka na wino LUCE dostępna jest także w wersji 45-centymetrowej, która pozwala na przechowywanie do 24 butelek i łączy w sobie praktyczność niewielkich urządzeń oraz możliwość dopasowania do innych produktów z linii LUCE.





Cisza innowacji

Zmywarki LUCE marki Hotpoint wyposażone są w programy zaprojektowane tak, aby zwiększyć ich wydajność oraz uczynić łatwiejszym codzienne zmywanie. Również poziom hałasu podczas pracy urządzenia został zmniejszony do minimum. Jakość zmywania wraz ze udowodnioną wydajnością energetyczną zostały wyróżnione klasą efektywności A⁺. Dostępne są w wersji częściowo lub w pełni zintegrowanej, aby dopasować się do każdej kuchni i harmonijnie współgrać z resztą urządzeń.



Zmywarki LUCE marki Hotpoint, w pełni lub częściowo zintegrowane z widocznym panelem, z łatwością dopasowują się do każdego stylu w kuchni. Dzięki przedniemu panelowi ze stali nierdzewnej oraz nowemu panelowi kontrolnemu, harmonijnie łączą się z innymi urządzeniami z gamy.



Zmywarki LUCE oferują wiele automatycznych oraz specjalnych programów, które umożliwiają wybór parametrów idealny dla każdego rodzaju naczyń oraz poziomu zabrudzenia tak, aby spełnić wszystkie wymagania związane ze zmywaniem.



Programy zmywania

Aby dokładnie spełnić liczne wymagania dotyczące zmywania, zmywarki LUCE marki Hotpoint oferują szeroki wybór programów automatycznych i specjalnych.

Programy automatyczne

SUPER WASH

To intensywny cykl zmywania, który działa na najwyższym poziomie dzięki **Sensor System** – czujnikowi, który wykrywa poziom czystości wody oraz poziom zabrudzenia naczyń, i na tej podstawie dobiera odpowiednią ilość wody, liczbę płukań, temperaturę, długość programu i siłę spryskiwaczy.

DUO WASH

Program ten podczas jednego cyklu pozwala na oddzielną dla każdego kosza regulację siły spryskiwaczy i temperatury: zapewnia delikatność kieliszkom i innym kruchym naczyniom w górnym oraz siłę i moc garnkom w dolnym koszu. Zatem dzięki Duo Wash zarówno naczynia kryształowe, jak i ze stali mogą być umyte w odpowiedni sposób w jednym cyklu.

CODZIENNY 60'

To szybki i wydajny program, idealny do umycia 4 kompletów naczyń oraz dużego i małego garnka, w zaledwie 60 minut i klasie energetycznej A.

Programy specjalne

ULTRA INTENSIVE

Program Ultra Intensive jest jeszcze bardziej energiczny niż inne tradycyjne programy intensywne. Większe ciśnienie wody i maksymalna temperatura zmywania sprawiają, iż z naczyń znika nawet najbardziej odporny brud i tłuszcz. A wszystko to dzięki mocy silnika, który pozwala na osiągnięcie temperatury do 70°C.

SPECIAL GUEST

Program Special Guest umożliwia szybkie umycie najlepszej zastawy w razie wizyty niespodziewanych lub specjalnych gości. W zaledwie 36 minut sprawi, że komplet naczyń i sztućców będzie olśniewająco czysty.

Opcje

SHORTTIME

Opcja Shorttime pozwala na umycie i wysuszenie całej zawartości zmywarki w czasie krótszym o 30%.

Dzięki silnikowi **Flexipower** oraz optymalnemu doborowi temperatury naczynia będą olśniewająco czyste.

GOODNIGHT

Opcja GoodNight gwarantuje wyjątkową ciszę podczas pracy urządzenia. Możesz zatem włączyć zmywarkę kiedykolwiek zechcesz, nawet w nocy, nie zakłócając nikomu snu.

Opcja ta pozwala również wykorzystać zalety taryfy nocnej, jeśli masz dostęp do zróżnicowanych taryf.



DELAY TIMER

Funkcja ta pozwala na rozpoczęcie cyklu zmywania o każdej porze dnia, niezależnie od tego czy jesteś w domu, z wyprzedzeniem aż do 24 godzin od momentu zaprogramowania.

TABLETKI

Opcja Tabletki została zaprojektowana tak, aby jak najlepiej wykorzystać wielofunkcyjne tabletki do zmywarek, zatem polepsza parametry zmywania i suszenia oraz zapewnia idealnie czyste i błyszczące naczynia. Opcja ta jest dostępna przy wszystkich programach z wyjątkiem Programu szybkiego i Namaczania.



Rezultat gwarantowany

Zmywarki LUCE marki Hotpoint wyróżniają się efektywnością energetyczną, zmywania i suszenia, oraz zużywają zaledwie 10 litrów wody. Cechy te pozwoliły im na uzyskanie prestiżowej klasy A⁺.

Sensor System

Sensor System jest jednym z najlepszych przykładów innowacji technologicznych.

Jest to „inteligentny” czujnik wykrywający poziom zabrudzenia i dobierający idealny program tak, aby uzyskać jak najlepsze rezultaty zmywania przy optymalnym zużyciu wody oraz odpowiedniej temperaturze, czasie trwania programu i sile spryskiwaczy.

A wszystko to przy zużyciu wody i energii mniejszym o 10%.

Flexipower

Zmywarki z gamy LUCE dostosowują moc, prędkość działania i ciśnienie wody do rodzaju naczyń i stopnia ich zabrudzenia, co jest gwarancją zawsze idealnych rezultatów zmywania.

Extra Silent

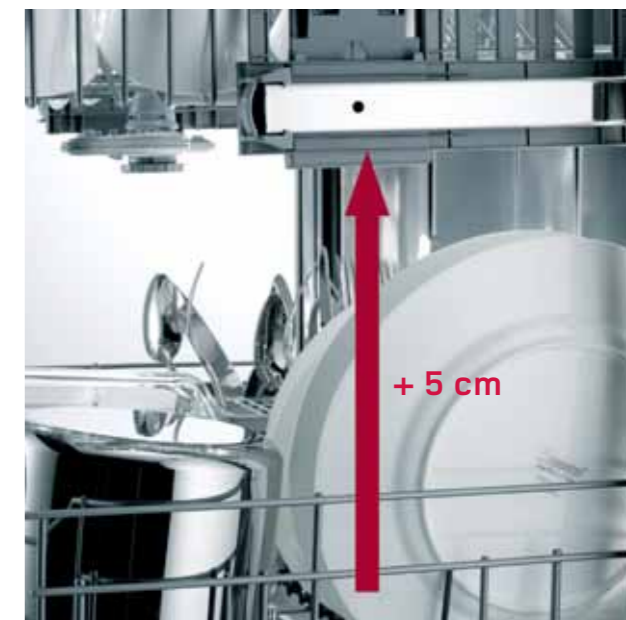
Zmywarki LUCE to modele Extra Silent, które dzięki nowemu systemowi hydraulicznemu i zbiornikowi wyposażonemu w specjalne panele pochłaniające dźwięki, zapewniają idealnie cichą pracę, co pozwala na włączenie urządzenia nawet w nocy.

Styl i wygoda



Załadowywanie i rozładowywanie zmywarki to dwie czynności, które trzeba wykonywać praktycznie codziennie. Te dwie czynności od dziś stają się wyjątkowo proste dzięki systemowi łożysk kulkowych oraz nowym prowadnicom teleskopowym, które ułatwiają wysuwanie górnego kosza, nawet jeśli jest w pełni załadowany.

Pojemność zmywarki nie jest mierzona w centymetrach, ale w jej elastyczności. Nowy rozkład koszy w zmywarkach LUCE pozwala na umieszczenie w nich aż do 14 kompletów naczyń. Również kratki do oddzielania naczyń znajdujące się w dolnym koszu zwiększają elastyczność załadunku: z łatwością można je złożyć, dzięki czemu zmywarka pomieści nawet największe garnki. Natomiast dzielony kosz na sztućce jest wyjątkowo poręczny i łatwo go przestawić. Może być umieszczony w dowolnym miejscu, co pozwala na optymalne rozłożenie zarówno naczyń, jak i sztućców, w zależności od potrzeb.



Ponadto, ergonomiczny system **Dual Space** pozwala na perfekcyjne wykorzystanie pojemności dolnego kosza i umieszczenie w nim nawet bardzo dużych naczyń. A to dzięki temu, że górny kosz możesz teraz z łatwością umieścić wyżej.



Filtr na dnie zbiornika.

Wewnętrzny, łatwy do usunięcia filtr.

Nowy system hydrauliczny

W zmywarkach LUCE spryskiwacze do wody zostały zaprojektowane tak, aby woda docierała do każdego miejsca w koszach, co pozwala na dokładne umycie naczyń, niezależnie od ich położenia.

Ulepszony Filtr3 - filtr z trzema poziomami filtrowania gwarantuje, że woda przepływa zawsze w idealny sposób, a zmywarka działa bez zarzutu.



NASZE POMYSŁY. TWÓJ DOM.

Indesit Company S.p.A.
Indesit Company Polska Sp.z o.o.
ul. Dąbrowskiego 216
93-231 Łódź
Tel: 042/645 51 00
Fax: 042/645 51 91
www.pl.hotpoint.eu