www.erel.it

Dispensa Piani Induzione

Piano cottura:

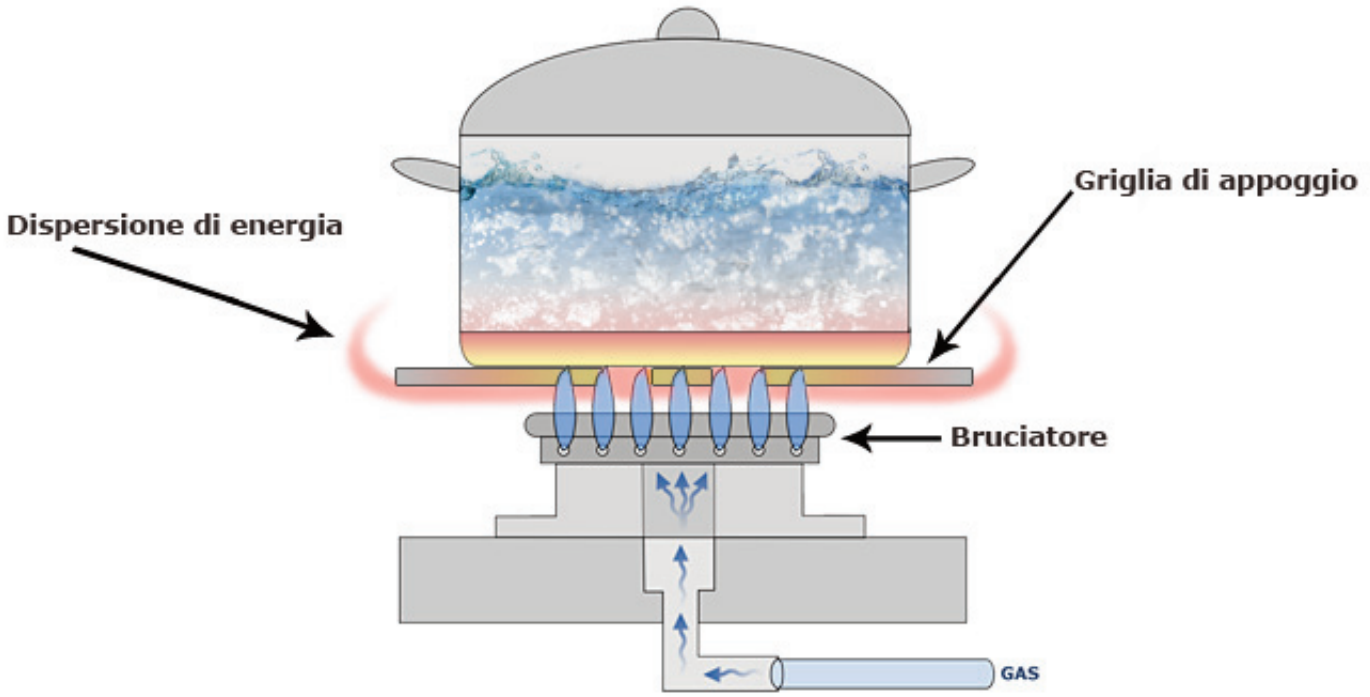
gas, radiante, alogeni e ad induzione. Quali differenze ci sono ?

Le differenze tra i vari piani di cottura sono molteplici; Inizieremo il nostro articolo analizzando il sistema più diffuso in italia, ovvero il piano cottura a gas.

PIANO COTTURA A GAS

Ipotizziamo di voler portare ad ebollizione 1 litro di acqua per cuocere la pasta con un fornello a gas.

Il principio è molto semplice; il gas prelevato dal metanodotto o da una comune bombola a GPL, viene convogliato attraverso dei tubi, nei vari bruciatori.
L'utente, grazie a delle manopole, può scegliere la quantità di gas da erogare, sino ad arrestarne totalmente l'erogazione.
Non appena il gas fuoriesce dai bruciatori, l'utente con l'ausilio di un pulsante che genera una scarica elettrica o di un comune accendino, innesca la combustione, trasformando il gas in fiamma.
Naturalmente, ad una maggiore quantità di gas erogato, corrisponderà una intensità di fiamma superiore.
Il nostro bruciatore attraverso il fuoco scalderà quindi la nostra pentola, portando l'acqua ad ebollizione in 5 minuti.



I piani cottura a gas, sebbene diffusissimi, restano di fatto i sistemi meno efficaci in commercio, offrendo un rendimento pari al 40% con una dispersione di energia del 60%. Solo da pochi mesi sono stati immessi sul mercato dei nuovi bruciatori con rendimento ~60%, comunque sempre con un buon 40% dispersione.

www.erel.it



Tipo di pentolame necessario: con i piani cottura a gas, qualsiasi tipologia di pentolame può essere utilizzato.

Vantaggi del piano cottura a gas:

1. Costo di acquisto del piano cottura molto basso
2. Funzionamento anche in caso di ammanco di corrente elettrica
3. Possibilità di utilizzare qualsiasi tipo di pentolame, anche con fondo irregolare

Svantaggi del piano cottura a gas:

1. Sicurezza. Il gas in caso di perdite è pericolosissimo. Può arrecare morte per asfissiamento o esplosioni di intere palazzine. Ragion per cui in molti paesi a partire dal 2009 sono stati banditi in molti condomini.
2. La pulizia del piano non è molto agevole e richiede un pò di tempo
3. Pericolo di ustioni nel toccare le griglie di supporto del pentolame o il fornello
4. Il bruciatore, a seguito di distrazione, potrebbe rimanere accidentalmente acceso anche senza che vi sia sopra del pentolame
5. Nel periodo estivo il calore sprigionato dai fornelli rende poco piacevole la cottura
6. Nel tempo gli ugelli dei bruciatori possono otturarsi, in questo caso è necessario effettuare una pulizia molto accurata

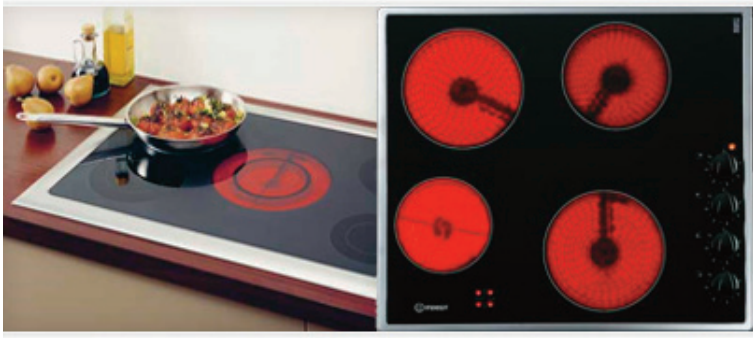
www.erel.it

PIANO COTTURA RADIANTE

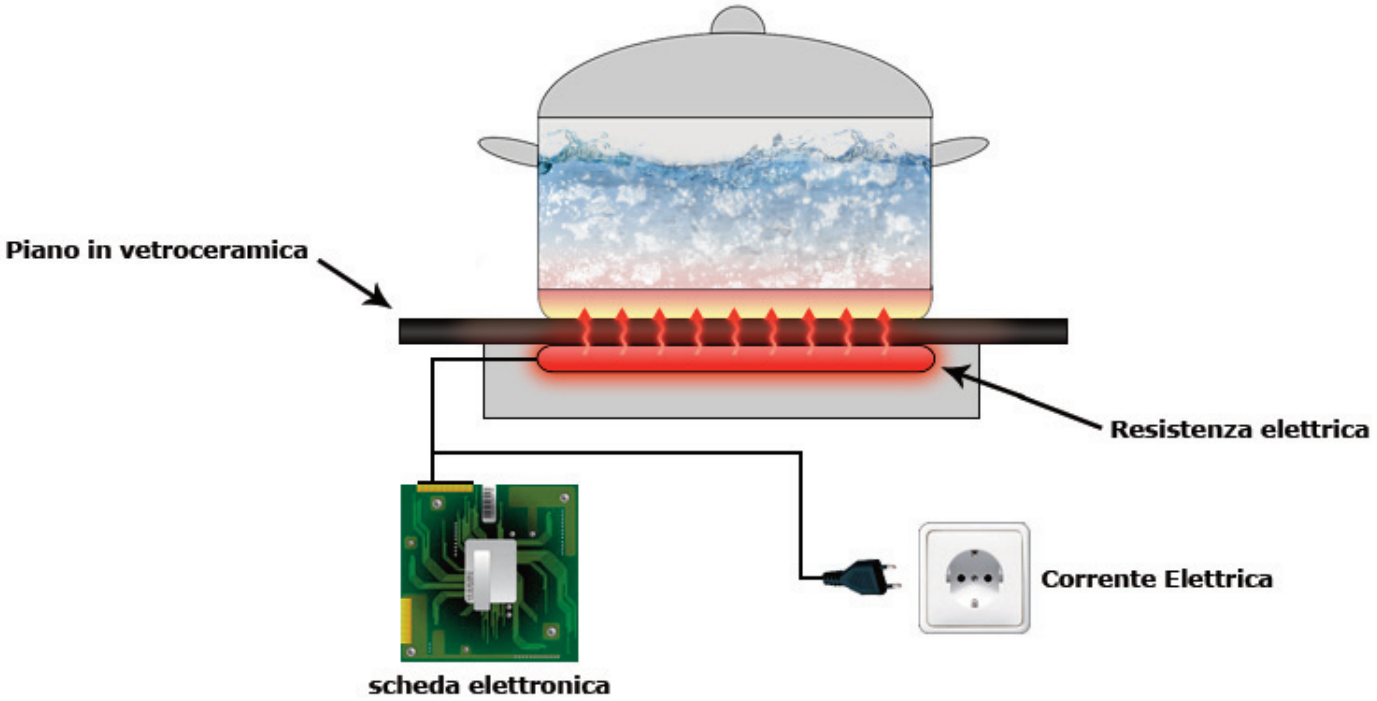
Il principio del piano cottura radiante consiste semplicemente nello scaldare attraverso l'ausilio della corrente elettrica, una resistenza di forma circolare concentrica, alloggiata sotto ad un piano cottura realizzato in materiale vetroceramico (successivamente vedremo cosa sia la vetroceramica).
L'intensità del calore può essere gestita attraverso delle manopole o, nei piani più recenti, grazie ad un pannello TouchControl digitale.
Trattandosi di piani elettrici, è facilmente intuibile che ad una maggiore intensità di calore, corrisponderà un maggior assorbimento di corrente elettrica.



Resistenza Elettrica



Il calore generato dalla resistenza posizionata sotto la superficie del piano scalda prima la vetroceramica, che poi per trasmissione scalda il pentolame.
Tale passaggio comporta inevitabilmente un notevole spreco di energia, infatti solo il 47% dell'energia assorbita si trasforma in calore. In questo caso la nostra pentola contenente 1 litro di acqua impiegherà circa 8 minuti per entrare in fase di ebollizione.



Tipo di pentolame necessario: l'unico requisito per i piani cottura radianti è che il pentolame disponga di un fondo piatto.

www.erel.it

Vantaggi del piano cottura in vetroceramica radiante:

1. Essendo alimentato a corrente elettrica, non sussistono i rischi del gas (asfissia o esplosioni da perdite)
2. Trattandosi di una superficie perfettamente piana, non sussiste il rischio che il pentolame si ribalti
3. Niente più ugelli che si otturano, come può accadere per i fornelli a gas

Svantaggi del piano cottura in vetroceramica radiante:

1. Prezzo di acquisto più elevato rispetto ai piani cottura a gas
2. Le pentole devono avere il fondo perfettamente piatto
3. Il 47% di rendimento, sommato al costo dell'energia elettrica, comporta un costo di gestione più alto rispetto ai piani cottura a gas
4. Una zona di cottura, a seguito di distrazione, potrebbe rimanere accesa anche senza che vi sia del pentolame sopra, con rischio, in caso di contatto con il nostro corpo, di gravissime ustioni
5. Terminata la cottura delle pietanze e dopo aver rimosso il pentolame dalle zone di cottura, è bene prestare molta attenzione, in quanto la temperatura della superficie della vetroceramica è molto elevata, comportando il rischio di ustioni più o meno gravi
6. Bisogna prestare attenzione anche alla parte di vetroceramica che circonda la nostra zona di cottura, la quale a causa del forte calore può causare scottature
7. E' richiesto più tempo per portare in temperatura il pentolame
8. In Italia, con impianti elettrici standard da 3,3KW/h, in caso di uso di più zone di cottura e contemporaneamente di altri elettrodomestici, è possibile che si superi il massimo assorbimento consentito, causando un blackout elettrico da parte del fornitore di energia
9. La pulizia del piano cottura in alcuni casi può risultare piuttosto critica poichè le elevate temperature delle zone di cottura tendono ad abbrustolire i residui di cibo che potrebbero cadere sulla superficie. In particolare lo zucchero cristallizza divenendo un tutt'uno con il piano stesso. Per permettere una pulizia in situazioni di questo tipo, i produttori forniscono in dotazione un apposito raschietto.

Ma cos'è la vetroceramica ?

La vetroceramica è un materiale molto particolare, ricavato da vetri definiti "instabili", come ad esempio quelli a base di silicato di litio. In seguito alla formatura, il vetro viene riscaldato fino a ottenere una completa devetrificazione, catalizzata da agenti nucleanti (metalli) o da microliquazioni (ottenibili in vetri con biossido di titanio).

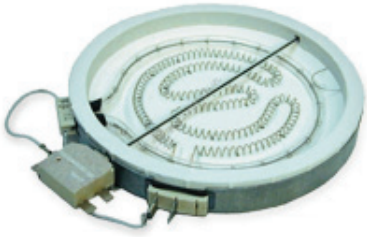
Tali procedure donano alla vetroceramica caratteristiche davvero uniche:

1. Grande resistenza alla dilatazione termica, anche in caso di forti escursioni termiche
2. Può essere sottoposto a temperature altissime, sino a 700/ 800° senza subire alcun danno
3. Basi di appoggio su cui viene posizionato il pentolame indeformabile
4. Infrangibile
5. Immune alla maggior parte delle sostenze corrosive
6. Assenza di fiamma

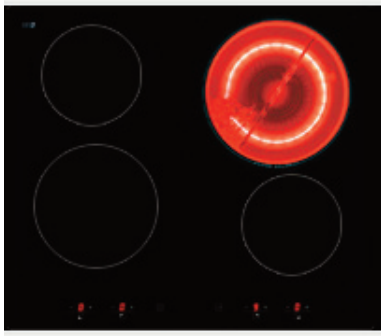
www.erel.it

PIANO COTTURA ALOGENO

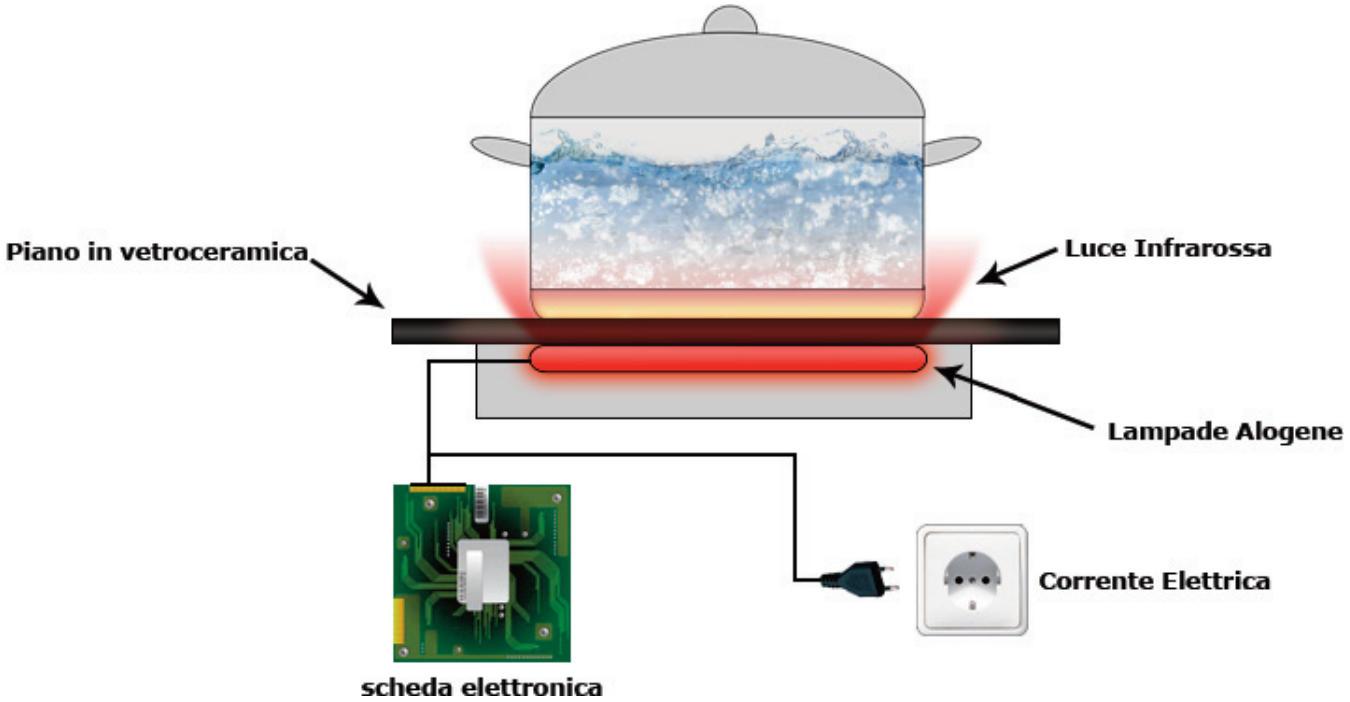
I piani cottura alogeni vengono alimentati dalla corrente elettrica e attraverso delle potentissime luci alogene infrarosse ad alta efficienza (normalmente vengono impiegate 2 lampade), poste sotto al piano cottura in vetroceramica, riscaldano il pentolame.



Lampada Alogena



Trattandosi di luci infrarosse, il calore trattenuto dal piano in vetroceramica è inferiore rispetto a quanto accade con i piani cottura radianti. Ne consegue un rendimento maggiore, pari al 58%. In questo caso la nostra pentola contenente 1 litro di acqua impiegherà circa 7 minuti per entrare in fase di ebollizione.



Tipo di pentolame necessario: occorre acquistare del pentolame specifico, che disponga di fondo perfettamente piano e opaco (non lucido). Un fondo lucido comporterebbe la riflessione della luce infrarossa, la quale rimbalzando non verrebbe assorbita efficientemente dal pentolame, compromettendone fatalmente il rendimento.

www.erel.it

Vantaggi del piano cottura in vetroceramica alogeno:

1. Assenza di fiamma
2. Essendo alimentato a corrente elettrica, non sussistono i rischi del gas (asfissia o esplosioni da perdite)
3. Trattandosi di una superficie perfettamente piana, non sussiste il rischio che il pentolame si ribalti
4. Tempi di reazione alla variazione dei gradi cottura molto più rapida dei piani radianti
5. Niente più ugelli che si otturano, come può accadere per i fornelli a gas

Svantaggi del piano cottura in vetroceramica alogeno:

1. Prezzo di acquisto più elevato rispetto ai piani cottura a gas, ma simile ai piani cottura radianti
2. E' necessario acquistare nuove pentole, le quali devono avere il fondo perfettamente piatto e opaco
3. Il 58% di rendimento, sommato al costo dell'energia elettrica, comporta un costo di gestione più alto rispetto ai piani cottura a gas
4. Una zona di cottura, a seguito di distrazione, potrebbe rimanere accesa anche senza che vi sia del pentolame sopra, con il rischio, in caso di contatto con il nostro corpo, di gravissime ustioni
5. Terminata la cottura delle pietanze e dopo aver rimosso il pentolame dalle zone di cottura, è bene prestare molta attenzione, in quanto la temperatura della superficie della vetroceramica è molto elevata, comportando il rischio di ustioni più o meno gravi
6. Bisogna prestare attenzione anche alla parte di vetroceramica che circonda la nostra zona di cottura, la quale a causa del forte calore può causare scottature
7. E' richiesto più tempo rispetto ai piani cottura a gas per portare in temperatura il pentolame, ma meno tempo rispetto ai piani cottura radianti
8. In Italia, con impianti elettrici standard da 3,3KW/h, in caso di uso di più zone di cottura e contemporane e di altri elettrodomestici, è possibile che si superi il massimo assorbimento consentito, causando un blackout elettrico da parte del fornitore di energia
9. La pulizia del piano cottura in alcuni casi può risultare piuttosto critica poichè le elevate temperature delle zone di cottura tendono ad abbrustolire i residui di cibo che potrebbero cadere sulla superficie. In particolare lo zucchero cristallizza divenendo un tutt’uno con il piano stesso. Per permettere una pulizia in situazioni di questo tipo, i produttori forniscono in dotazione un apposito raschietto.

www.erel.it

PIANO COTTURA A INDUZIONE

Veniamo ora al più recente, avanzato ed efficiente sistema di cottura in commercio, ovvero il piano cottura ad induzione.

Il principio di funzionamento dei piani cottura ad induzione, nonostante siano alimentati da corrente elettrica, è totalmente differente dai precedenti sistemi (gas, radianti e alogeni) ed alcuni potrebbero rimanere meravigliati nel vederlo operare.

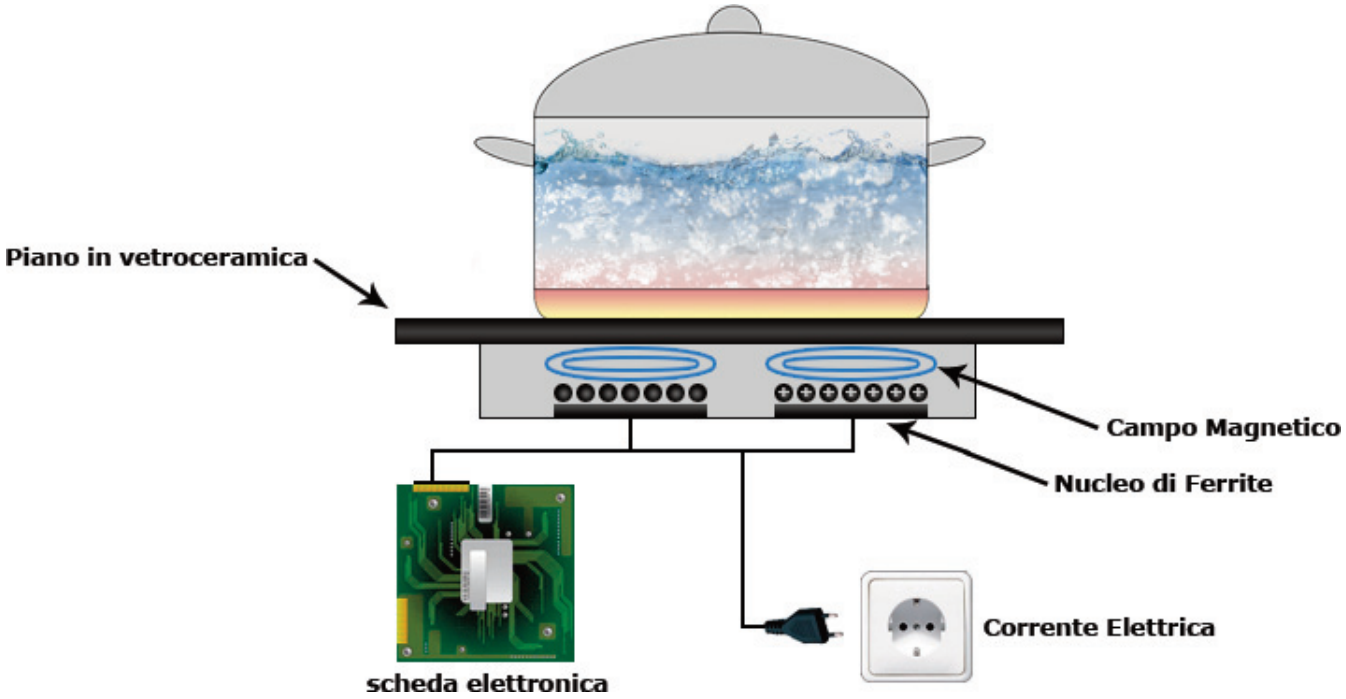
I piani cottura ad induzione, attraverso delle speciali bobine poste sotto al piano cottura in vetroceramica, generano un campo magnetico, il quale viene direttamente trasferito al pentolame, convertendosi in calore.
Tale procedimento rende necessario l'acquisto di pentolame speciale, dotato di fondo magnetico (quindi ricco di materiale ferroso).



Bobina Induzione



La dispersione di energia legata al processo induttivo è talmente bassa da risultare quasi superflua; il rendimento offerto dai piani cottura ad induzione è infatti pari al 92%. La nostra pentola contenente 1 litro di acqua impiegherà in questo caso soli 3 minuti per entrare in fase di ebollizione.



www.erel.it

Vantaggi del piano cottura ad induzione:

1. E' molto facile da pulire
2. Essendo alimentato a corrente elettrica, non sussistono i rischi del gas (asfissia o esplosioni da perdite)
3. Trattandosi di una superficie perfettamente piana, non sussiste il rischio che il pentolame si rovesci
4. Tempi di risposta alla variazione dell'intensità di calore, istantanei
5. Le zone di cottura sono dotate di riconoscimento automatico della pentola e si attivano solo in presenza di pentolame con fondo magnetico (ferroso)
6. Virtualmente il piano in vetroceramica è come se non fosse presente per la tecnologia ad induzione, in quanto il campo magnetico è in grado di attraversalo senza generare inutili sprechi di energia
7. Il piano in vetroceramica viene scaldato unicamente dal calore del pentolame stesso, quindi la temperatura di esercizio sarà nettamente inferiore rispetto ai piani radianti con resistenza o alogeni. Ad esempio la tem peratura che raggiungerà la nostra zona di cottura per portare ad ebollizione 1 litro di acqua sarà rispetti vamente di: circa 450° per i piani cottura a Gas, di circa 400° nei piani cottura radianti con resistenza o alogeni, e di soli 110° nei piani cottura ad induzione
8. Risparmio sulla bolletta elettrica rispetto ai piani radianti con resistenza e alogeni
9. La parte di vetroceramica che circonda la nostra zona di cottura resta fredda, quindi non sussiste il rischio di scottature. Vedi immagine sopra, che mostra una pentola bollire con affianco del ghiaccio
10. Tempi di cottura per portare in temperatura il pentolame notevolmente ridotti, anche rispetto ai piani a gas
11. Assenza di fiamma
12. Niente più ugelli che si otturano, come può accadere per i fornelli a gas
13. Cottura perfettamente uniforme, grazie alla distribuzione del calore su tutto il fondo del pentolame

Svantaggi del piano cottura ad induzione:

1. Prezzo di acquisto più elevato rispetto ai piani cottura a gas, ma simile ai piani cottura radianti e alogeni. ***Dal secondo semestre 2010 i prezzi sono in costante discesa per quasi tutti i produttori.***
2. E' necessario nel 90% dei casi sostituire le pentole antiaderenti, in quanto quelle in commercio di solito sono realizzate con l'esterno in alluminio (quindi non risultano calamitate) e la moka del caffè in quanto quasi sempre è in alluminio.
   Fortunatamente la maggior parte delle pentole in acciaio commercializzate, presenta tra i due strati del fondo un disco di ferro e dunque risulta essere magnetica, quindi funzionante sui piani ad induzione.
   E' importante quindi verificare con l'ausilio di una calamita che il fondo sia magnetico e dotato di superficie piatta. (le pentole adatte all'induzione al giorno d'oggi, sono facilmente reperibili anche nei supermercati a prezzi quasi equivalenti alle normali stoviglie).
3. Il pentolame, in rame, in alluminio, in vetro o in ceramica non funziona sui piani ad induzione
4. Non si deve utilizzare in alcun caso pentolame con fondo di spessore molto sottile, in quanto il calore po trebbe deformarlo o addirittura fonderlo. E' sempre preferibile acquistare prodotti certificati per essere impiegati con piani ad induzione.
5. In Italia, con impianti elettrici standard da 3,3KW/h, in caso di uso di più zone di cottura e contemporanee di altri elettrodomestici, è possibile che si superi il massimo assorbimento consentito, causando un blackout elettrico da parte del fornitore di energia.
   Tuttavia i piani cottura ad induzione più recenti, come ad esempio il modello Bosch PIE645Q14E impiegato per la realizzazione di questo articolo, dispongono di Funzione **power managemen**, la quale consente di limitare l'assorbimento elettrico da 1 kW in su in base al contatore che si ha in casa.

www.erel.it

CONSUMI ELETTRICI PIANO AD INDUZIONE

Per effettuare una cottura molto precisa, la maggior parte dei piani ad induzione, oltre a possedere zone di cottura con diametri differenti (da impiegare a seconda del diametro del pentolame), dispone di 17 livelli di temperatura e di speciale funzione booster (consente di impiegare un quantitativo di corrente notevolmente superiore al livello 9, consentendo di portare in temperatura il recipiente in tempi brevissimi).

Nella tabella sottostante, è possibile osservare i consumi relativi ai vari livelli di temperatura di un piano cottura ad induzione Bosch, modello PIE645Q14E; prodotto attualmente installato nella cucina della mia abitazione.

Livello di Temperatura	% Assorbimento	Consumo Zona 14,5 cm	Consumo Zona 18 cm	Consumo Zona 21 cm
1	3,5 %	49 w	63 w	77 w
1.	5 %	70 w	90 w	110 w
2	6,5 %	91 w	117 w	143 w
2.	8 %	112 w	144 w	176 w
3	9,5 %	133 w	171 w	209 w
3.	12,5 %	175 w	225 w	275 w
4	15,5 %	217 w	279 w	341 w
4.	18 %	252 w	324 w	396 w
5	20,5 %	287 w	369 w	451 w
5.	22,5 %	315 w	405 w	495 w
6	25 %	350 w	450 w	550 w
6.	36 %	504 w	648 w	792 w
7	47 %	658 w	846 w	1034 w
7.	60 %	840 w	1080 w	1320 w
8	72 %	1008 w	1296 w	1584 w
8.	86 %	1204 w	1548 w	1892 w
9	100 %	1400 w	1800 w	2200 w
Booster	variabile	1800 w	2500 w	3300 w

Per farvi comprendere i gradi di cottura dei vari livelli di temperatura vi farò alcuni esempi:

Pietanza	Livello di Temperatura	Corrispondenza con GAS
Cottura del sugo:	3 / 4	fuoco medio basso / medio
Cottura della pasta:	6. / 7	fuoco vivo / vivissimo
Cottura di polpette:	4 / 5	fuoco medio / medio alto

Ipotizzando quindi di cuocere contemporaneamente della pasta, del sugo e delle polpette, i consumi del nostro piano cottura ad induzione, andranno da un minimo di 1500w sino ad un massimo di circa 1900w, quindi equivalenti a quelli di un asciuga capelli semi professionale o di una comune aspirapolvere. Il costo in bolletta relativo alla nostra cottura sarà di circa 0,08€ (8 centesimi di euro).

Per effettuare l'installazione del prodotto, vi consigliamo vivamente di contattare il vostro elettricista di fiducia, in quanto potrebbe essere necessario effettuare delle variazioni nei cablaggi dell'impianto elettrico della vostra abitazione.

Dopo aver descritto le differenze tra le varie tecnologie in commercio, passiamo ora ad una dimostrazione pratica, mostrandovi in video come opera il piano cottura ad induzione vedi link sul sito.

www.erel.it

SCELTA DEL PENTOLAME IN BASE ALLA TIPOLOGIA DI PIANO COTTURA

Leggendo il nostro articolo vi sarete sicuramente posti delle domande, una della quali:

Come faccio a riconoscere il pentolame adatto al mio tipo di piano cottura ?

Esistono principalmente quattro possibilità per capire se il pentolame che state acquistando sia adatto al vostro piano cottura:

1. Controllare la documentazione allegata al pentolame, dove viene indicato attraverso dei simboli, con quale tipo di piano sia compatibile il prodotto.

2. Se non è presente una documentazione cartacea, controllare il fondo del pentolame, dove generalmente vengono incisi i simboli di compatibilità.

3. Nel caso non vi siano simboli incisi nel fondo del pentolame, ne documentazione allegata; rivolgersi al per sonale per accertarsi della compatibilità.

4. Nel caso non vi siano simboli incisi nel fondo del pentolame, ne documentazione allegata e nemmeno il per sonale è in grado di garantirvi la compatibilità, non vi rimane che la vostra esperienza.

Il pentolame adatto ai piani radianti deve avere il fondo piatto.
Il pentolame adatto ai piani alogeni deve avere il fondo piatto e opaco.
Il pentolame adatto ai piani ad induzione deve avere il fondo spesso, piatto e ricco di ferrite. Per verificare se il fondo sia ricco di ferrite, è sufficiente procurarsi una calamita da accostare al fondo del pentolame; se la calamita si "attacca" allora si può procedere all'acquisto, altrimenti no.

I simboli identificativi che i produttori di pentolame impiegano per indicare all'acquirente la compatibilità con i piani cottura sono generalmente i seguenti:

 **Simbolo Piano a Gas**	indica che il pentolame può essere impiegato in tutti i piani cottura a gas
 **Simbolo Piano in Vetroceramica**	indica che il pentolame dispone di un fondo piatto per essere impegato nei piani cottura in vetroceramica radianti
 **Simbolo Piano Alogeno**	indica che il pentolame dispone di un fondo piatto ed opaco per essere impiegato in piani cottura alogeni
 **Simbolo Piano ad Induzione**	indica che il pentolame dispone di un fondo piatto e ricco di ferrite (magnetico) per essere impiegato in piani cottura ad induzione

La tecnologia ad induzione rappresenta al giorno d'oggi la miglior soluzione per il futuro del nostro pianeta, dato che se ben utilizzata, consente un risparmio economico medio del 30% nei confronti del metano, garantendo inoltre una notevole riduzione dell'inquinamento derivante dai combustibili fossili.

Considerando inoltre la possibilità di abbinare al nostro piano ad induzione un impianto fotovoltaico, il risparmio rispetto al metano diviene veramente notevole.

Un ringraziamento particolare per aver redatto l'articolo e per aver permesso la sua divulgazione in forma stampata a Cristiano Passeri e Simonetta Pierotti di Gubbio Informatica (www.gubbioinformatica.it)

www.erel.it

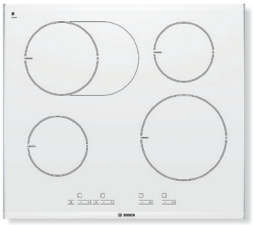
BOSCH
Tecnologia per la vita

Abbiamo rivoluzionato il modo di cucinare per darvi più sicurezza, velocità e perfezione.

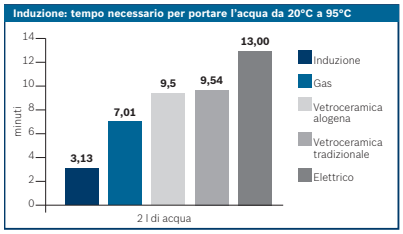
Piani cottura Bosch ad induzione. La moderna tecnologia Bosch garantisce il massimo delle prestazioni, senza mai superare i limiti del vostro contatore da 3 kW.



Vulcan Black: il classico dall'eleganza inconfondibile.



Polar White: l'essenziale che fa tendenza.





Nuovissima funzione di "Energy Tutor", con i nuovi piani cottura ad induzione autoregolanti.
Gli assorbimenti sono sempre sotto controllo con Bosch. È possibile infatti utilizzare il tuo piano cottura ad induzione con un normale contatore da 3 kW, questo grazie alla funzione autoregolante di "Energy Tutor". Fissi il limite di assorbimento massimo che il piano cottura a induzione può avere e questo non supererà mai il limite prefissato, così il tuo contatore non rischia di saltare. È infatti possibile limitare l'energia elettrica assorbita al livello desiderato, con un minimo di 1 kW.

Induzione: la cottura a superficie fredda.
Solo la pentola si scalda, mentre la superficie del piano cottura rimane fredda, abbattendo del 50% i tempi di riscaldamento, riducendo al minimo i consumi e limitando i rischi di scottature. Una superficie fredda significa inoltre che eventuali residui di cibo non si incrostano, rendendo la pulizia più semplice e veloce. Basta un panno inumidito ed il gioco è fatto.

L'induzione racchiude la massima tecnologia esistente, applicata ai piani di cottura.
Quali i suoi vantaggi?

Efficacia energetica: 15% più veloci.
L'elevata efficienza energetica si trasforma in efficacia nei risultati di cottura. Con il piano ad induzione Bosch è possibile utilizzare addirittura 4 zone cottura contemporaneamente, senza superare la potenza del contatore da 3 kW.
Un esempio concreto?

Per preparare gli spaghetti si assorbono mediamente 750 W e 300 W per far sobbollire il sugo. Ogni zona cottura è dotata di 17 livelli di potenza, per offrirvi sempre la massima precisione di cottura, il massimo controllo della temperatura e il massimo risparmio energetico. Ben il 90% dell'energia assorbita diventa infatti calore, contro il 50% dei piani a gas tradizionali.

Livelli cottura	Assorbimenti	Cottura	Esempi di preparazioni
1-2.	50-130 Watt	molto dolce	fondere burro o cioccolato, mantenere in caldo
3-4.	150-300 Watt	dolce	riscaldare, sobbollire
5-7	330-750 Watt	media	pasta, riso
7.-9	950-1600 Watt	vivace	arrostire, grigliare, friggere
Turbo	2400 Watt	riduzione tempi	raggiungere velocemente la temperatura di ebollizione o frittura

www.erel.it

I dati sono puramente indicativi e possono variare in base alla zona cottura in uso, tipologia, dimensione della pentola e alle abitudini d'uso.

Multiplex nuovi piani ad induzione studiati per il mercato Italiano !!! News

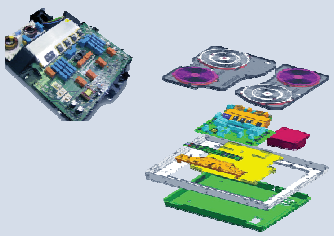
SIEMENS



Multiplex nuovi piani ad induzione studiati per il mercato Italiano !!! News

SIEMENS







- Adatto al mercato italiano e... non solo
- Gestione elettronica delle potenze
- Prestazioni ai massimi livelli
- Cottura per veri intenditori
- Un fulmine in velocità
- Facilissimo da usare

www.erel.it

SIEMENS

Multiplex variazione dell'assorbimento News







Funziona in tutte le case anche con contatori di 3 kW !!!

Le prestazioni di cottura rimangono inalterate!!!

SIEMENS

Multiplex impostazione del massimo assorbimento News

Benefit

- Imposti il massimo assorbimento che ti serve !!!
- Non salta il contatore!!!
- Lo puoi variare quando vuoi dal display !!!



- Impostazione a 2.3 kW ideale per mercato Italiano !!!
- Impostazione a 2.9 kW ideale per il mercato italiano !!!
- impostazione a 3,6 kW adatto a contatori con potenza più elevata
- Impostazione a 4,6 kW adatto a contatori con potenza più elevata

www.erel.it

SIEMENS

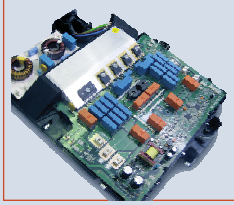
Multiplex impostazione del massimo assorbimento News

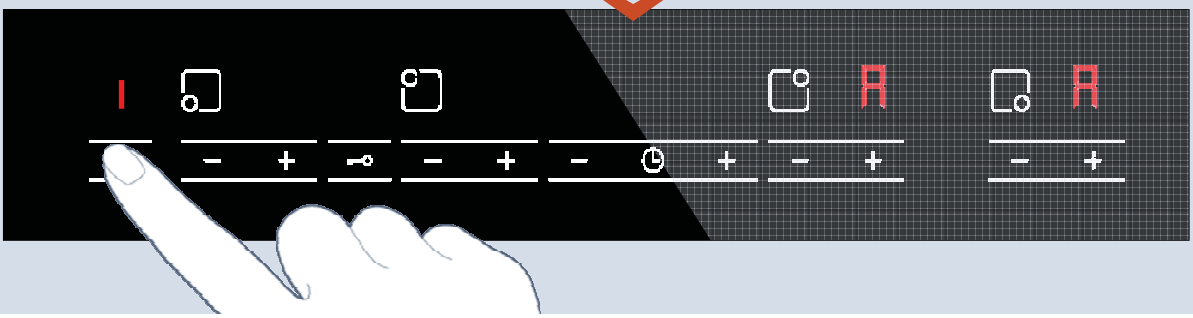
Assorbimento del piano cottura si modifica dal pannello comandi

1. Si seleziona il livello di potenza desiderato.
2. Lo attiva l'utilizzatore in modo semplice (indicato nel libretto istruzione).

Può modificarlo in qualsiasi momento agendo sul display

Set 4 10 A= 2,3 kW
Set 3 13 A= 2,9 kW
Set 2 16 A = 3,6 kW
Set 1 20 A = 4,6 kW





SIEMENS

Regolazioni News







17 posizioni di cottura, per ogni esigenza.

Posizione 1: cottura più delicata di qualsiasi altro piano.
(es: sciogliere il cioccolato). Tenere in caldo.
Assorbimento: 50W meno di una lampadina

Posizione 3: sobbollire. (es: sugo, verdure lesse, cotture lente)

Posizione 7: bollire. (es: pasta, riso, minestre, etc...)

Posizione 7*: grigliare. Assorbimento 950W meno di un ferro da stiro.

www.erel.it

SIEMENS

Funzione timer News



Timer per ogni zona di cottura programmabile fino a 99 minuti

Imposta potenza e tempo.

Puoi dedicarti ad altre attività senza più preoccuparsi di ciò che succede.

Finito il tempo, il timer suona e spegne automaticamente la zona di cottura

Il pranzo/cena è servita !!!

SIEMENS

Collegamento elettrico News

Benefit:

Facilissimo collegamento elettrico !!!



Il prodotto ha già in dotazione il cavo elettrico senza spina

Collegamento elettrico standard 220 V



Spina italiana



Spina tedesca

Come una lavatrice, lavastoviglie,phon ecc.

Il cliente decide di utilizzare spina italiana/tedesca

www.erel.it