

SIEMENS



Perché scegliere l'induzione?

siemens-home.com/it

Siemens. The future moving in.

Perché scegliere l'induzione?

Perché consuma come il gas.

Perché è compatibile anche con il contatore da 3 kW.

Perché è più sicura.

Perché Siemens è il n° 1 in Europa*.

*Siemens è il n° 1 in Europa nei piani a induzione (fonte GFK 2011, 30 paesi EU).

L'induzione e le famiglie italiane.

Mentre all'estero la cottura a induzione esiste da oltre 20 anni, in Italia solo ultimamente si sta diffondendo come reale alternativa alla cottura a gas.

I costi elevati della corrente elettrica, la difficoltà di gestire tutti gli apparecchi elettrici di un'abitazione con i classici contatori da 3 kW e infine la tradizione culinaria italiana che per la cottura predilige la fiamma sono solo alcune delle argomentazioni che si sono levate a sfavore della tecnologia a induzione, a discapito dei suoi enormi vantaggi: sicurezza, velocità, risparmio energetico ed una grandissima funzionalità.

SIEMENS e l'induzione hanno stretto un legame indissolubile e assieme rappresentano la vera innovazione in cucina. Ne è testimonianza il fatto che SIEMENS, per prima, è riuscita a rendere accessibile la cottura a induzione a tutti gli italiani grazie alla possibilità di limitare l'assorbimento elettrico del piano cottura, per cucinare partendo solo da 1 kW. Scoprite tutte le opportunità che offre la cottura a induzione, attraverso le risposte di SIEMENS alle domande più comuni su questa eccezionale tecnologia.

Siemens. The future moving in.



In generale.

L'induzione è una tecnologia nuova?

No. L'induzione è una tecnologia nuova solo per il mercato italiano. Nel Nord Europa, in Francia e in Spagna i piani a induzione SIEMENS sono sul mercato da oltre 20 anni e oggi sono già alla quarta generazione. L'Italia, quindi, ha il vantaggio di avere a disposizione una gamma di prodotti estremamente avanzati in termini di prestazioni, innovazione, sicurezza e affidabilità.

Come funziona il piano a induzione?

L'induzione è un fenomeno di natura elettrica e magnetica utilizzato da SIEMENS per generare calore e cuocere gli alimenti. Il piano cottura è, infatti, composto da una superficie in vetroceramica che nasconde delle bobine con filamenti di rame. L'energia elettrica, passando attraverso le bobine, sviluppa correnti indotte che vanno a scaldare la pentola effettuando così la cottura.

L'induzione agisce sul cibo?

No. Nella cottura a induzione il calore scalda solo la pentola e, diversamente da quanto succede con le microonde, non agisce direttamente sul cibo. L'induzione è un sistema di cottura alternativo a quello elettrico o a gas. Le vostre ricette preferite non dovranno essere modificate, così come i sapori e gli aromi ai quali siete abituati.

Il contatore elettrico da 3 kW.

Posso utilizzare il piano a induzione con un contatore da 3 kW?

Sì. Solo grazie all'esclusivo sistema powerManagement di SIEMENS ogni utente può impostare la potenza massima che il piano deve assorbire, per farlo funzionare anche contemporaneamente ad altri elettrodomestici.

Questa regolazione si effettua al primo utilizzo, quindi viene memorizzata e non è necessario ripeterla ogni volta. La potenza minima impostabile con powerManagement è 1 kW.

Come funziona il powerManagement?

Per produrre calore e dare inizio alla cottura, il piano comincia ad assorbire corrente fino a raggiungere il limite massimo definito con powerManagement. Sarete sempre sicuri che il piano non potrà superare tale limite, così da poter scegliere di ridurre la potenza di una zona di cottura per aumentarla sulle altre.

Ricordate che bastano solo 2 kW per cucinare una cena su quattro diverse zone cottura.

Se oggi imposto la potenza per un contatore da 3 kW e poi cambio il contatore, posso modificare l'impostazione del powerManagement?

Sì. È possibile modificare in ogni momento il livello di potenza: basta ripetere la procedura e cambiare l'impostazione.

Il contatore da 3 kW è sempre la soluzione migliore per la mia casa?

Verificate sulle bollette e accertatevi del vostro consumo kWh/anno. Se superate una certa soglia di consumo, il contatore da 3 kW potrebbe non essere più conveniente.

Per saperne di più potete anche visitare il sito dell'Autorità per l'Energia (www.autorita.energia.it) nel quale lo Stato rende note tutte le direttive in materia.



Il paragone con il gas.

Cucinare a induzione costa di più rispetto all'utilizzo del gas?

No. Il rendimento è senza dubbio uno dei tanti vantaggi della cottura a induzione. I piani a induzione sfruttano al meglio la potenza dell'energia elettrica ottenendo il calore più velocemente rispetto ai piani a gas o elettrici.

Cucinando a induzione si sfrutta il 90% dell'energia assorbita, mentre con un piano a gas se ne sfrutta solo il 55%.

	Potenza utilizzata	Potenza in pentola	Resa
Induzione	1.200 W	1.100 W	90%
Gas	2.000 W	1.100 W	55%
Elettrico	2.200 W	1.100 W	50%

A parità di potenza, per cucinare con il gas si utilizzano oltre 2,2 kW, invece con l'induzione solo 1,2 kW. L'induzione, dunque, è sicuramente il sistema di cottura più efficiente.

Dal punto di vista puramente economico possiamo affermare che, anche a fronte di un differente costo tra energia elettrica e gas, l'esperienza quotidiana delle migliaia di clienti che già stanno utilizzando l'induzione dimostra una sostanziale parità di costo. Ciò con indiscutibili guadagni in termini di sicurezza e velocità.

Le pentole.

Acquistando un piano a induzione devo cambiare tutte le pentole?

No. Per funzionare sul piano a induzione SIEMENS, le pentole devono avere un fondo ferroso. Per questo l'80% delle pentole in acciaio, anche quelle anti-aderenti, e tutte le pentole e griglie in ghisa sono adatte ai piani a induzione. Molte pentole, sul fondo, riportano dei simboli che indicano su quali tipi di piani cottura possono essere utilizzate. Diversamente, basta prendere una calamita e appoggiarla sul fondo della pentola. Se aderisce, è adatta. In ogni caso queste pentole si trovano nei punti vendita di casalinghi e ovviamente se ne possono conoscere set e modelli di diverse dimensioni consultando il catalogo SIEMENS.

Posso utilizzare la moka per il caffè?

Sì. La classica moka per il caffè è in alluminio. In questo caso, quindi, occorre sostituirla con una in acciaio inox. La si trova in qualsiasi punto vendita di casalinghi, con prezzi assolutamente allineati a quelli della moka tradizionale.

Cosa succede se utilizzo una pentola non adatta?

Assolutamente nulla, non viene semplicemente emesso calore. L'indicatore di potenza sul piano continuerà a lampeggiare e dopo qualche secondo la zona cottura si spegnerà. Non vi saranno danni per la pentola e neppure per il piano.

Posso cucinare direttamente sul piano a induzione senza utilizzare la pentola?

No. Non è possibile usare il piano a induzione come una griglia o come una piastra perché si attiva solo quando rileva la presenza della pentola.

La superficie del piano non si scalda perché il calore viene generato solo dove serve, ossia sotto la pentola.



La funzionalità.

Cucinare con il piano a induzione SIEMENS è semplice?

Sì. Per gli amanti della buona tavola, ma anche per chi non è pratico di fornelli, i piani a induzione sono più semplici da usare rispetto a quelli tradizionali a gas. L'induzione concentra il calore solo sulla pentola e reagisce in modo preciso ed immediato ai comandi: trovata la corretta potenza, si ottiene sempre lo stesso risultato di cottura. Con il gas, invece, è necessario un costante controllo della fiamma, che non è mai uguale perché la sua intensità può variare in base alla miscela aria-metano, alla pressione atmosferica e alla posizione della manopola.

Con l'induzione invece basta selezionare la potenza, impostare il timer e ci si può anche dedicare ad altro. La cottura sarà sempre a puntino, senza sorprese.

Il piano è facile da pulire?

Sì. La superficie rimane sempre fredda ed essendo perfettamente liscia, la pulizia del piano è decisamente più agevole. Bastano una spugna umida e una goccia di detersivo per piatti per far tornare il piano sempre bello, lucido e perfetto. Inoltre l'assenza di griglie e bruciatori rende la pulizia molto più veloce rispetto a quella di un normale piano a gas.

Quante posizioni di cottura ho a disposizione con un piano a induzione SIEMENS?

Ben 17. Grazie alla precisione nella gestione della potenza, e quindi del calore, che solo la cottura a induzione può garantire, è possibile preparare ogni pietanza con la giusta quantità di energia, ottenendo risultati sempre perfetti. Ogni posizione ha un suo assorbimento ed una sua resa: dalla posizione 1, che assorbe 50 W come una piccola lampadina, fino alla posizione P (Power), che sprigiona il massimo della potenza per ridurre i tempi di cottura e portare, per esempio, l'acqua ad ebollizione in poco più di tre minuti.



La funzionalità.

Ogni posizione ha un suo specifico assorbimento ed una sua specifica resa di cottura, per permettere di scegliere ogni volta l'opzione più adatta. Se consideriamo ad esempio un normale pranzo, in linea di massima andremo ad utilizzare le seguenti potenze:

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

Per una cena o un pranzo tradizionale bastano ca. 2000 W, ovvero 2 kW: la prova concreta che con il piano cottura a induzione SIEMENS si può cucinare anche con un normale contatore elettrico da 3 kW.

Sul piano a induzione SIEMENS sono disegnati dei cerchi. Devo utilizzare solo pentole con la dimensione indicata?

No. I piani SIEMENS hanno un sensore di riconoscimento della pentola: se la pentola è più piccola della zona di cottura si attiverà solo l'area sulla quale viene posizionata.

Se invece la pentola è più grande della zona di cottura l'area indicata dal disegno sarà scaldata completamente e in modo uniforme, mentre la zona eccedente verrà scaldata per conduzione, come avviene sul piano a gas.

Anche con il gas, infatti, la fiamma colpisce in prevalenza una zona della pentola, mentre la parte restante si scalda per semplice conduzione di calore.





La sicurezza.

Il piano a induzione è più sicuro di un piano a gas?

Sì. Il tema della sicurezza è una delle aree di maggior forza dei piani a induzione SIEMENS: rimangono freddi anche durante la cottura, tanto da poter appoggiare la mano alla pentola senza correre alcun rischio. A differenza del piano a gas o di quello elettrico, che nel processo di cottura si scaldano, con l'induzione si scalda solo la pentola.

Se i bambini giocano in cucina possono accendere il piano? Possono scottarsi?

No. Anche in caso di accensione accidentale, nel momento in cui il rilevatore non percepisce la pentola sul piano, la cottura non viene attivata. Di conseguenza non viene prodotto calore e dopo alcuni secondi il piano si spegne da solo. Per una sicurezza ulteriore, tutti i piani a induzione SIEMENS sono dotati di un dispositivo di sicurezza che permette di bloccare comunque l'accensione.

È possibile che posate o altri oggetti metallici lasciati sul piano a induzione possano scaldarsi?

No. Gli oggetti di piccole dimensioni lasciati sul piano a induzione non attivano il rilevatore di pentole e quindi l'emissione di calore. Il diametro minimo per l'attivazione della zona cottura è pari a 5 cm.



La sicurezza.

C'è il rischio di dimenticarsi il piano di cottura acceso?

No. Spostando la pentola dal piano a induzione SIEMENS, il rilevatore segnala lo spostamento e il display inizia a lampeggiare, evidenziando la perdita del contatto. Dopo soli 30 secondi il piano si spegne automaticamente. In più, impostando il timer di cottura, al termine del tempo programmato il piano si spegne da solo, emettendo un segnale acustico.

Se non utilizzo più il gas per cucinare, posso chiudere il foro sul muro della cucina?

Sì. Se in cucina non vi sono altri apparecchi a gas, non solo è possibile ma è anche consigliato chiudere il foro di sicurezza presente sul muro. Il foro è infatti necessario per fornire aerazione al locale in caso di fughe di gas. Con l'induzione si elimina completamente il gas dalla cucina e, chiudendo il foro, si annulla anche una grande fonte di dispersione del calore nei periodi invernali.

L'induzione nuoce alla salute?

No. A garanzia possiamo portare l'esperienza pluriventennale di SIEMENS in questo settore. Alla base del funzionamento di ogni piano cottura a induzione c'è un processo fisico per la produzione di calore. Come tutti gli apparecchi elettrici che usiamo quotidianamente, anche il piano a induzione, quando è in funzione, emette un campo elettromagnetico.

*Si legge "microtesla" ed è l'unità di misura dei campi elettromagnetici.

Alcuni esempi:

- un asciugacapelli = 20 μT^*
- un rasoio elettrico = 15 μT^*
- la Terra nella sua rotazione = 4,5 μT^*
- piano a induzione Siemens = 0,07 μT^*



Il design in cucina.

In cucina preferisco le superfici completamente lisce.

Esistono piani a induzione a filo?

Sì. L'ampia gamma di piani a induzione proposta da SIEMENS comprende modelli a filo sia da 60 che da 80 cm.

I piani a induzione sono solo neri?

No. Nella gamma SIEMENS sono presenti anche piani a induzione metalDesign: una finitura che ricorda il colore dell'acciaio, per un perfetto abbinamento con gli altri apparecchi SIEMENS.

Per chi vuole sentirsi libero di vivere nuove esperienze, anche in cucina.

freeInduction.

Liberi di sfruttare tutta la superficie del piano.

Arrosto, sugo, zuppa: ogni ricetta ha le sue pentole, le sue padelle. Da oggi, la superficie di cottura si adatta alle pentole con il nuovo piano freeInduction. Accanto alle due zone circolari, SIEMENS ha inserito una superficie di cottura flessibile: un grande rettangolo, formato da due diverse aree a induzione che possono essere comandate singolarmente oppure combinate in un'unica grande zona di cottura così da occupare tutta la superficie disponibile. Le zone flessibili, infatti, riescono a riconoscere la dimensione e la posizione di ogni pentola per riscaldare solo dove serve.



discControl. La perfezione della nostra tecnologia si tocca con mano.

Il nuovo sistema magnetico discControl di SIEMENS è un comando facile, intuitivo e pratico che accresce la sicurezza e la facilità di utilizzo dei piani a induzione. Una soluzione pensata per chi desidera un controllo tattile preciso e più simile ai comandi del piano tradizionale. I dischi possono essere rimossi per facilitare la pulizia di tutta la superficie e per assicurarsi che i bambini non possano interagire con i comandi. Il tutto senza che le impostazioni cambino.



fryingSensor. Per un fritto sano e perfetto.

La frittura è una delle cotture più difficili, perché la temperatura dell'olio o del burro è determinante per il risultato finale. Solo gli alimenti fritti al meglio mantengono la giusta umidità e le proprietà nutritive. I piani ad induzione con fryingSensor offrono quattro diversi livelli di temperatura, ognuno dei quali è adatto ad un diverso olio per la frittura: il livello minimo è l'ideale per l'olio extravergine di oliva o per il burro, quello basso per l'olio di oliva e quello medio e alto per l'olio di semi.



Richiedi al tuo rivenditore lo speciale set di pentole SIEMENS.

erel

www.erel.it

Ingrosso elettrodomestici normali e da incasso - manufatti in acciaio inox
20053 Muggiò (Mi)- via Indipendenza 1 - Tel 039.793424 r.a. - Fax 039.793234 - Email: info@erel.it

Elettrodomestici Siemens
n° verde 800-018346
www.siemens-home.com/it

I dati forniti non sono impegnativi. Ci riserviamo di apportare, in qualsiasi momento, modifiche ritenute necessarie al miglioramento della produzione. I modelli sono soggetti a variazioni senza preavviso.

Tutti i prodotti sono garantiti fino a 3 anni.