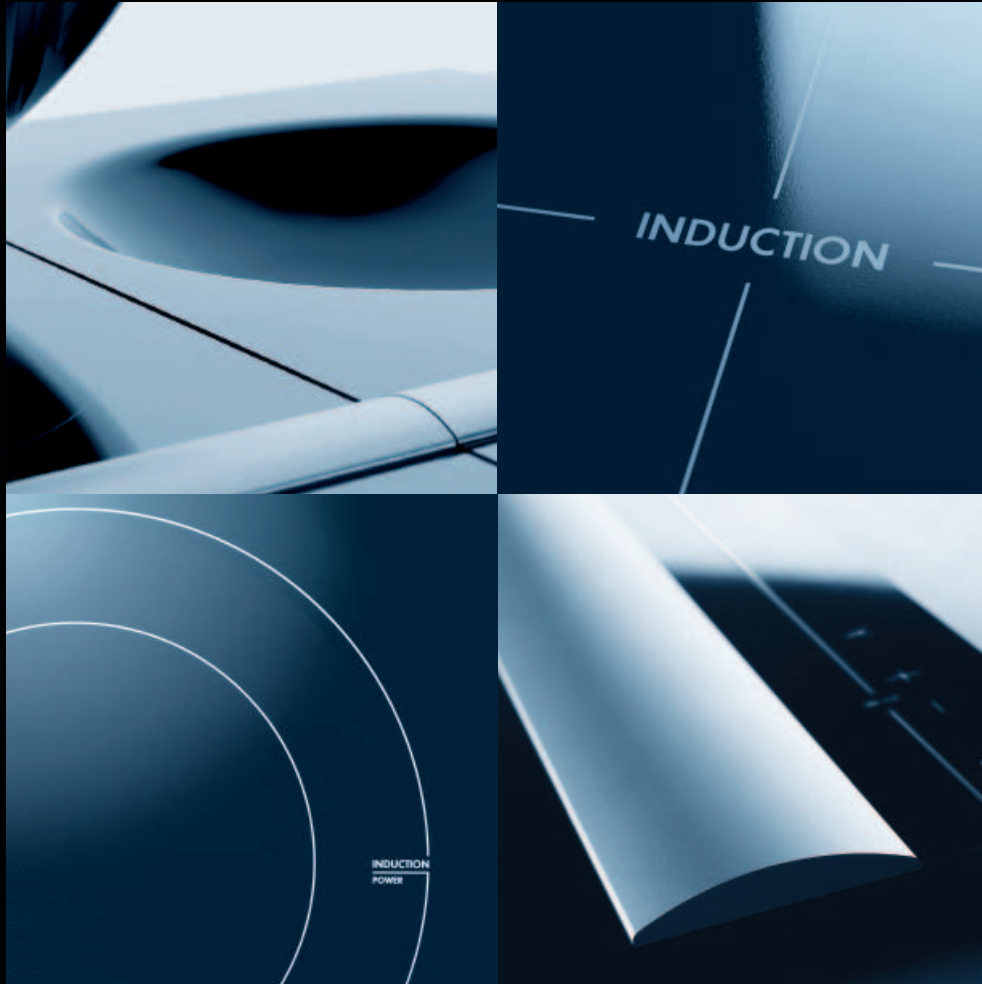


Piani cottura ad induzione



AEG

 Electrolux

Nuove Tecnologie

Piani cottura ad induzione

Prestazioni eccellenti e tecnologia all'avanguardia sono i tratti distintivi dei nuovi piani cottura ad induzione di AEG-Electrolux. Una gamma completamente rinnovata, che si arricchisce oggi di esclusive soluzioni estetiche e funzionali, capaci di rendere la cottura ad induzione ancora più efficiente e flessibile.

Funzionamento


I piani cottura ad induzione sono dotati di speciali bobine ad induzione che generano un campo magnetico.

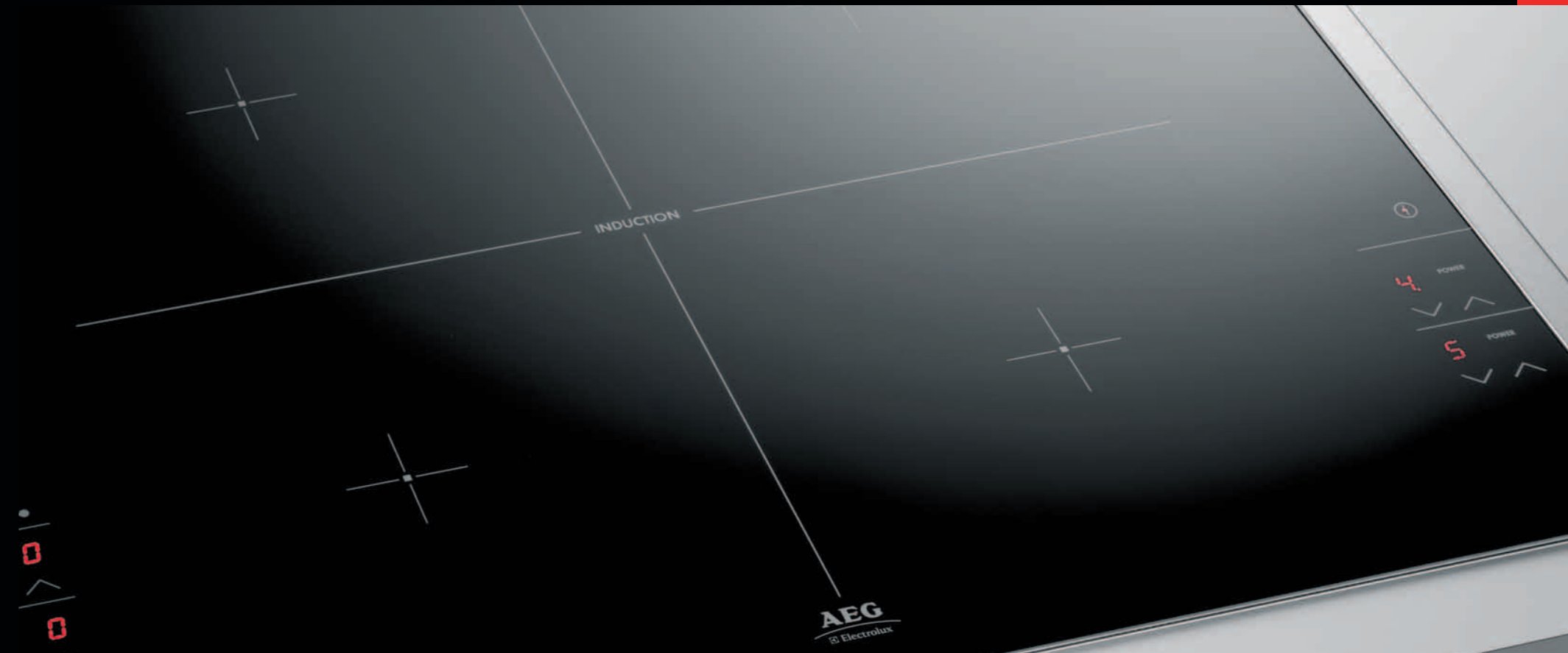
Quando una pentola di materiale ferroso viene appoggiata sulla zona cottura, si verifica una reazione che trasforma l'energia del campo magnetico in calore. Questo calore scalda direttamente il fondo della pentola.

La tecnologia ad induzione offre dunque il vantaggio che il calore sviluppato viene trasferito direttamente sul fondo della pentola senza dispersione.

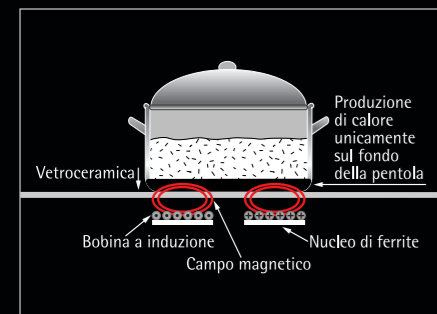
Nei tradizionali piani elettrici in vetroceramica, invece, il calore generato dalle

Quali pentole usare

Con i piani cottura ad induzione possono essere utilizzate tutte le pentole il cui fondo è di materiale ferroso, come le comuni pentole in acciaio, in acciaio smaltato o in ghisa. Per verificare la compatibilità della pentola è comunque sufficiente verificare che sia presente il simbolo . Tutti i piani di cottura AEG-Electrolux sono dotati di sensori che segnalano immediatamente l'utilizzo di materiali non compatibili.



I vantaggi dell'induzione



resistenze posizionate sotto la superficie del piano scalda prima la vetroceramica, che poi per trasmissione scalda la pentola, con notevoli sprechi ed inefficienze.

Massima efficienza

Con un indice di rendimento del 90%, l'induzione è la tecnologia di cottura oggi più efficiente.

Il calore viene generato direttamente sul fondo della pentola, senza dispersioni. Questo consente di ottimizzare i consumi ed evitare qualsiasi spreco.

INDICE DI RENDIMENTO TRA POTENZA ASSORBITA E POTENZA RESA	
INDUZIONE	90%
GAS	50%
VETROCERAMICA	60%
PIASTRA ELETTRICA	55%

Rapidità di cottura

Dato che il calore non viene disperso, i tempi di cottura si riducono notevolmente. Sono sufficienti poco più di 3 minuti per portare ad ebollizione 1 litro d'acqua, contro gli oltre 7 minuti dei piani elettrici in vetroceramica e i quasi 5 dei piani a gas.

TEMPO NECESSARIO PER PORTARE AD EBOLLIZIONE 1 LITRO DI ACQUA	
INDUZIONE	3:16 min
GAS	4:50 min
VETROCERAMICA	7:28 min
PIASTRA ELETTRICA	7:40 min

Assoluta sicurezza

I piani ad induzione si caratterizzano per l'assoluta sicurezza d'uso. La zona di cottura si attiva soltanto se a contatto con la pentola, evitando accensioni accidentali da parte dei bambini. Inoltre, poiché il calore si genera direttamente sul fondo della pentola, la superficie del piano resta fredda, senza il rischio di possibili scottature.

TEMPERATURA DI SUPERFICIE PER PORTARE AD EBOLLIZIONE 1 LITRO DI ACQUA	
INDUZIONE	110°
GAS	450°
VETROCERAMICA	430°
PIASTRA ELETTRICA	390°

Pulizia

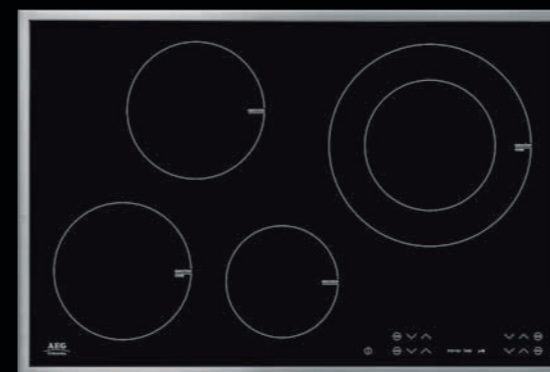
La superficie del piano è liscia, senza alcun ostacolo e questo facilita la pulizia. Inoltre, a differenza dei piani elettrici in vetroceramica, data la bassa temperatura che raggiunge la vetroceramica durante il funzionamento, anche se un liquido fuoriesce accidentalmente dalla pentola, non c'è rischio che bruci o cristallizzi.

Nuove tecnologie

La nuova gamma di piani cottura AEG-Electrolux si compone di 7 diversi modelli che si differenziano fra loro per dimensioni, estetiche e funzionalità. Ai modelli tradizionali si aggiungono oggi innovative soluzioni tecnologiche che migliorano i vantaggi tipici dell'induzione. Il piano con Power Management, ad esempio, assorbe solo 2,8 kW, i nuovi piani Maxisense offrono una maggior flessibilità d'uso e il piano WOK è la soluzione ideale per le frittiture e le cotture che richiedono elevate temperature.



88101 K-MN

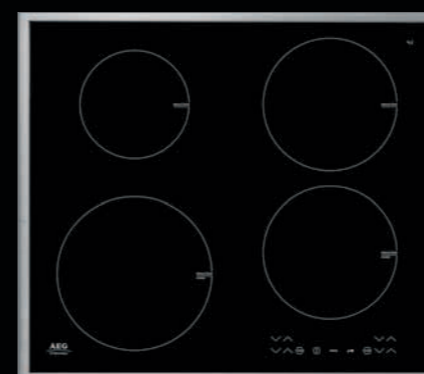


- Piano di cottura ad induzione in vitroceramica
- 75 cm di larghezza
- 4 zone di cottura di cui 1 a doppio circuito
- Controllo elettronico "TOUCH CONTROL"
- Potenza regolabile su 9 livelli
- Indicatore digitale del livello di potenza impostata per tutte le zone di cottura
- Funzione "AUTOMAX" (riscaldamento rapido zona cottura)
- Funzione "STOP+GO"
- Funzione Power per potenza aggiuntiva
- Contaminuti e programmatore fine cottura
- Spie di calore residuo su tutte le zone di cottura
- Spegnimento automatico di sicurezza
- Doppia sicurezza bambini (blocco accensione piano e blocco impostazioni cottura)
- Cornice inox

68002 K-MN

- Versione da 60 cm di larghezza con 4 zone di cottura

68042 K-MN



- Piano cottura ad induzione in vitroceramica con Power-Management
- 60 cm di larghezza
- 4 zone di cottura
- Controllo elettronico "TOUCH CONTROL"
- Potenza regolabile su 9 livelli
- Indicatore digitale del livello di potenza impostata per tutte le zone di cottura
- Funzione Power per potenza aggiuntiva
- Contaminuti e programmatore fine cottura
- Spie di calore residuo su tutte le zone di cottura
- Spegnimento automatico di sicurezza
- Doppia sicurezza bambini (blocco accensione piano e blocco impostazioni cottura)
- Potenza massima assorbita 2,8 kW
- Cornice inox

Power Management e Wok

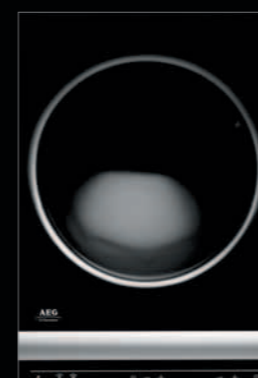
Power Management - MAX 2,8 kW

Il normali piani ad induzione hanno una potenza massima assorbita di circa 7 kW. Il nuovo piano Power Management grazie ad una gestione elettronica ed intelligente dei carichi assorbe al massimo 2,8 kW. È la soluzione ideale per gli impianti domestici italiani. Nel caso di utilizzo simultaneo di più zone cottura, qualora sia richiesta una potenza superiore rispetto a quella disponibile, il sistema di controllo elettronico riduce automaticamente la potenza della zona di cottura accesa per ultima. Per poter fruire di maggiore potenza bisogna diminuire quella di un'altra zona.

WOK

L'innovativo piano cottura Wok in vitroceramica ad induzione, FM 4863 K-AN, è appositamente conformato per la pentola Wok, con fondo completamente concavo ideale per le frittiture e le cotture ad alta temperatura. Il piano Wok completa la serie dei piani FrontLine Future, un sistema modulare ora composto di 10 elementi che si differenziano per dimensione (36, 58 e 72 cm) e tecnologia (gas, elettrici e induzione), pensato per creare zone di cottura personalizzate per soddisfare specifiche esigenze d'uso e di spazio.

FM 4863 K-AN



- Domino Frontline Future
- Piano cottura ad induzione in vitroceramica
- 36 cm di larghezza
- 1 zona di cottura WOK
- Controllo elettronico "TOUCH CONTROL"
- Potenza regolabile su 9 livelli
- Indicatore digitale del livello di potenza impostata
- Funzione Power per potenza aggiuntiva
- Contaminuti e programmatore fine cottura
- Spia di calore residuo
- Spegnimento automatico di sicurezza
- Sicurezza bambini
- Profilo cruscotto alluminio
- Pentola WOK in acciaio in dotazione

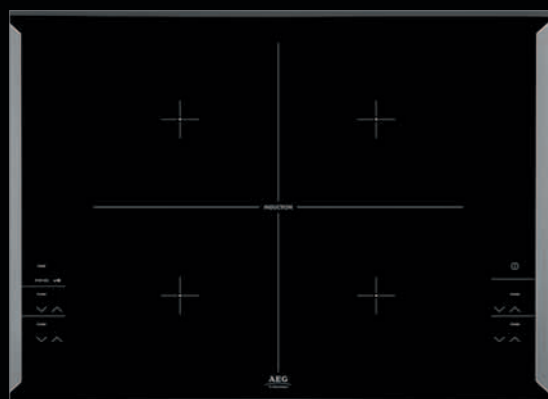
FM 7803 K-AN

- Versione da 72 cm di larghezza con 4 zone di cottura

Maxisense

I due modelli MAXISENSE ai vantaggi tipici dell'induzione aggiungono una maggiore flessibilità d'uso. In un tradizionale piano ad induzione, infatti, ogni singola zona cottura è destinata ad ospitare esclusivamente pentole con diametri specifici. Nei nuovi piani MAXISENSE, invece, tutte le zone cottura sono adatte indistintamente per tutte le pentole con diametro da 12,5 cm a 21 cm. Inoltre, il piano 78001 KF-MN permette di usare anche pentole più grandi, dalla forma rettangolare o ovale, come le pesciere, posizionandole fra 2 zone di cottura.

78001 KF-MN



- Piano di cottura ad induzione "MAXISENSE" in vetroceramica
- 70 cm di larghezza
- 4 zone di cottura per pentole da 12,5 a 21 cm di diametro
- Controllo elettronico "TOUCH CONTROL"
- Potenza regolabile su 9 livelli
- Indicatore digitale del livello di potenza impostata per tutte le zone di cottura
- Funzione "AUTOMAX" (riscaldamento rapido zona cottura)
- Funzione "STOP+GO"
- Funzione Power per potenza aggiuntiva
- Contaminuti e programmatore fine cottura
- Spie di calore residuo su tutte le zone di cottura
- Spegnimento automatico di sicurezza
- Doppia sicurezza bambini (blocco accensione piano e blocco impostazioni cottura)
- Cornice inox

98001 KF-SN



- Piano cottura ad induzione "MAXISENSE" in vetroceramica
- 90 cm di larghezza
- 3 zone di cottura per pentole da 12,5 a 21 cm di diametro
- Controllo elettronico "TOUCH CONTROL"
- Potenza regolabile su 9 livelli
- Indicatore digitale del livello di potenza impostata per tutte le zone di cottura
- Funzione "AUTOMAX" (riscaldamento rapido zona cottura)
- Funzione "STOP+GO"
- Funzione Power per potenza aggiuntiva
- Contaminuti e programmatore fine cottura
- Spie di calore residuo su tutte le zone di cottura
- Spegnimento automatico di sicurezza
- Doppia sicurezza bambini (blocco accensione piano e blocco impostazioni cottura)



AEG-Electrolux Elettrodomestici da incasso
Corso Lino Zanussi, 26 - 33080 Porcia (PN)
www.aegbuilt-in.it

Numero Verde 800 11 75 11

