

Domande frequenti (F.A.Q.)

1. Come funziona l'induzione?

Nei piani a induzione, l'induttore della sorgente elettromagnetica genera un calore intenso direttamente sul contenitore, non sul vetro come avviene nei piani in vetroceramica.

Questo processo è ottenuto dalla generazione di una corrente elettrica variabile in un conduttore che, a sua volta, provoca un campo magnetico variabile, inducendo una corrente elettrica in un secondo conduttore, il recipiente di cottura stesso.

2. Quali vantaggi ha il piano a induzione rispetto ad altri formati tradizionali?

Nei piani a induzione, l'induttore della sorgente elettromagnetica genera un calore intenso direttamente sul contenitore, non sul vetro come accade nei piani in vetroceramica.

Questo processo è ottenuto dalla generazione di una corrente elettrica variabile in un conduttore che, a sua volta, provoca un campo magnetico variabile, inducendo una corrente elettrica in un secondo conduttore, il recipiente di cottura stesso.

3. Come si usa il piano a induzione Cooking 3.0?

La manipolazione del fornello a induzione nascosto o invisibile viene effettuata con un touch control / display LCD che è collegato ad esso tramite un cavo lungo 1m, tale cavo è obbligatorio per ottenere il certificato CE in quanto protegge l'utente / cliente da possibili rischi del telecomando per questo tipo di prodotto, evitando rischi di incendio o altri rischi come surriscaldamento e rottura della lastra.

4. Se rimuovo la pentola dalle zone di cottura durante l'uso, il piano di cottura emette un segnale acustico e si spegne, è normale?

Sì, è del tutto comune. Il piano, infatti, è programmato per spegnersi senza il contatto di un elemento in ferro sulla sua superficie, in modo da avvertire l'utente se la padella o la pentola è posizionata o posizionata in modo errato, in modo che l'utente sia consapevole del suo errore e possa rimediare ed evitare di sprecare energia o potenza di cottura.

5. Che tipo di utensili da cucina posso usare?

Per evitare sacche d'aria e ridurre la potenza e l'efficacia del piano cottura, è necessario utilizzare una pentola con fondo piatto e resistente con lega di ferro o, preferibilmente, l'uso delle nostre pentole consigliate: Cookware, dove non è richiesto l'uso di distanziatori in silicone.

6. Com'è il consumo di Cooking 3.0?

Cooking 3.0 è uno dei piani cottura più veloci sul mercato, e i piani a induzione in generale sono i più potenti rispetto ad altre opzioni tradizionali come gas o vetroceramica. Nei piani cottura a induzione il calore è immediato.

Inoltre, l'induzione non immagazzina il calore residuo, quindi il suo utilizzo può essere regolato con precisione e reagisce rapidamente tra le sue diverse potenze, adattando la cottura alle necessità di ogni momento. Il consumo energetico è ridotto fino al 20% rispetto ad altre opzioni grazie all'induzione.

7. Cosa è necessario per un ottimale installazione e ventilazione di Cooking 3.0?

La ventilazione di questo modello è posta frontalmente ed è necessario un minimo di 6 cm tra l'induzione e il resto dei componenti che si trovano sotto la lastra, come un forno o un cassetto.

Va tenuto presente che il piano cottura è 5,5 cm sotto la lastra ceramica. Il fissaggio avviene tramite barre laterali in alluminio.

8. Di cosa si dovrebbe tenere conto per l'uso quotidiano di Cooking 3.0?

Esistono diverse opzioni e consigli per prolungare la vita utile del prodotto, il nostro consiglio principale è quello di seguire il manuale di istruzioni prima di iniziare a cucinare con Cooking 3.0. Una volta letto il manuale, è possibile prendere in considerazione le seguenti raccomandazioni:

- Utilizzare le nostre pentole sviluppate e brevettate specificamente per l'uso in Cooking 3.0: le pentole Cookware.
- Utilizzare sempre distanziatori in silicone (anche quando le pentole calde vengono spostate) se non si utilizzano le nostre pentole Cookware.
- Abbassare la potenza se non è necessaria.
- Coprire le pentole durante la cottura per ridurre i tempi di utilizzo.
- Separare la cottura.
- Dividere la cottura tra i tre fuochi.
- Pulire la superficie dopo ogni utilizzo.

9. Cosa può succedere se il piano a induzione non è installato correttamente?

Una non corretta installazione può portare ad un eccessivo riscaldamento dei circuiti elettrici.

Se si verifica questo scenario, si ha una riduzione immediata della potenza erogata. Non appena la temperatura torna ai livelli normali, il sistema si riprende automaticamente. Per evitare che ciò avvenga, si consiglia una revisione dell'installazione dell'apparecchio, in particolare la ventilazione frontale.

10. Come posso risparmiare energia con il mio piano cottura a induzione?

Per il risparmio energetico e l'uso ottimale dell'induzione ci sono diverse raccomandazioni come:

Utilizzo di una pentola adattata e sviluppata ad-hoc per il piano a induzione, ovvero il Cookware di Cooking Surface che include un sistema brevettato con punzoni alla base dei suoi sette componenti per proteggere e isolare le superfici dal calore causato dal sistema a induzione.

Se si desidera completare il nostro set di pentole e padelle con altri, il consiglio è quello di utilizzare pentole e padelle con fondo spesso e liscio, perché in contenitori irregolari è stato testato e provato che i tempi di cottura si prolungano.

Un'altra raccomandazione sarebbe quella di utilizzare pentole con le misure necessarie per ciascuna zona di cottura in modo che la potenza non venga persa. Utilizzare sempre pentole adatte ai diversi cibi che vuoi cucinare.

11. La temperatura della piastra diminuisce dopo che è stata utilizzata per un po', è normale?

Il Cooking 3.0 è dotato di sensori di temperatura che permettono di dotare di intelligenza il piano a induzione per garantire la massima estensione della vita del prodotto, per questo motivo, si auto raffredda e si auto regola in diverse situazioni, in questo modo, seguito un utilizzo prolungato per cucinare e i sensori termici rilevano un eccesso di temperatura, automaticamente, si ha una riduzione della potenza.

12. Quali precauzioni è necessario prendere quando si utilizza Cooking 3.0?

I distanziatori in silicone inclusi in Cooking 3.0 devono essere sempre utilizzati per pentole diverse dalle cosiddette Cookware. Evitare di utilizzare pentole e padelle prive di superfici lisce, cioè pentole o padelle con fondo ruvido, in modo da evitare la generazione di sacche d'aria e, di conseguenza, risultati inefficaci e meno potenti di quelli che il piano cottura a induzione è in grado di generare.

È necessario che il fondo di pentole e padelle sia sempre pulito e asciutto prima dell'utilizzo, in modo da evitare rugosità o superfici meno lisce.

Allo stesso modo, non bisogna cuocere in recipienti che non hanno una lega di ferro, come contenitori di alluminio o plastica perché, in questo modo, la piastra non funziona.

13. Si sentono dei rumori quando si cucina sul piano di cottura a induzione, è normale?

Per una ventilazione e una cura ottimali del piano cottura invisibile, Cooking 3.0 è composto da più ventole che aiutano a raffreddare sia il piano cottura che la sua superficie in gres, garantendo un buon utilizzo del prodotto, queste ventole si accendono automaticamente a seconda della temperatura della piastra, quindi, è normale che si sentano dei suoni sottostanti durante l'utilizzo del piano ad induzione, allo stesso modo l'utente può sentire il collegamento e lo scollegamento.

Dipenderà dalla temperatura raggiunta dalla piastra e dal proprio sistema di raffreddamento, per aiutare questo sistema, la piastra è integrata anche da sensori che rilevano il surriscaldamento, come nei livelli 1, 2 e 3, dove sono presenti intermittenze di potenza che mettono in sicurezza il sistema di cottura in base al gusto e alle esigenze dell'utente.

14. A seconda del recipiente utilizzato per l'induzione, sento dei suoni, è normale?

Ci sono diversi argomenti per rispondere a questa domanda, ma sì, è normale, questi suoni si originano a seconda della composizione del recipiente stesso, così che, a seconda della sua costituzione, determinati rumori o vibrazioni sono considerati normali e non indicano che si tratta di un difetto o di un malfunzionamento della placca.

15. La corrente si interrompe quando accendo il piano cottura a induzione, è normale?

Non è normale, poiché il consumo del piano a induzione si colloca all'interno degli standard della sua categoria di prodotto come elettrodomestico, nello specifico, tra i piani a induzione il cui sistema è il più efficiente per risparmio e potenza sul mercato. Pertanto, possono sorgere diversi scenari da considerare: Da un lato, l'utente potrebbe avere meno energia contratta con il proprio rivenditore di energia rispetto a quella richiesta dalla piastra, quindi la soluzione sarebbe estendere il contratto esistente per un altro con maggiore potenza.

E l'altro scenario, estremamente eccezionale, è che il piano di cottura è stato collegato in modo errato e l'impianto elettrico interviene per evitare futuri pericoli per la casa, quindi la soluzione sarà controllare l'installazione del piano a induzione.

16. I campi elettromagnetici causati dal piano a induzione sono dannosi per la salute?

La risposta è mai. Non esiste uno scenario quotidiano in cui l'uso abituale dell'atto di cucinare possa rappresentare un rischio per l'utente o per il suo ambiente. Il piano e il suo sistema di induzione vengono testati in numerose prove, costantemente e regolarmente e non sono stati riscontrati risultati sanitari negativi, al contrario, tutte le misure e i requisiti adottati sono conformi alle normative dell'Organizzazione Mondiale della Sanità.

Con un uso normale e seguendo le informazioni fornite nel manuale di istruzioni, il sistema supera gli standard e i requisiti forniti dall'Organizzazione Mondiale della Sanità, includendo non solo il personale adulto ma anche i bambini nell'ambiente.