



LA COTTURA PIÙ EFFICACE E SICURA

Le piastre a induzione permettono di dirigere l'energia in modo preciso, rapido e controllabile. Queste piastre sono formate da un induttore che genera un campo magnetico, che entrando in contatto con il recipiente viene trasformato in calore. È per questo motivo che il recipiente viene scaldato pur limitando la temperatura del vetro, garantendo la sicurezza e il massimo impiego dell'energia. Il metodo più semplice per accertare se una batteria da cucina è utilizzabile con un piano ad induzione è avvicinare una calamita alla base del recipiente: se viene attratta significa che il recipiente è adatto.

VANTAGGI DELL'INDUZIONE

1. Efficacia della cottura: tutta l'energia viene utilizzata per scaldare il recipiente. Questa qualità della cottura permette un notevole risparmio di energia e una maggiore rapidità nel riscaldamento del recipiente.

2. Sicurezza: uno dei principali vantaggi dell'induzione sta nel fatto che il cristallo non raggiunge temperature pericolose e scalda solo gli oggetti ferromagnetici. Anche se viene collegata, l'area di induzione entra in funzione solo quando viene posto sulla superficie un recipiente di metallo (padella, pentola, casseruola, caffettiera, ecc.). Il campo magnetico viene attivato unicamente quando si utilizza un recipiente metallico per la cottura. Ciò significa che se si dimentica o si lascia per distrazione sul cristallo un piccolo oggetto metallico (cucchiaino, mestolo, ecc.) il sistema non entra in funzione. L'induzione è particolarmente sicura per le famiglie con bambini.

3. Pulizia: poiché la superficie della piastra è a temperatura contenuta, i resti degli alimenti e i liquidi che si rovesciano sulle zone di cottura non si bruciano. Di conseguenza è sufficiente passare un panno umido per lasciare la piastra impeccabile.

4. Risparmio: viene sfruttata tutta l'energia, poi-

ché viene emessa solo l'energia necessaria per riscaldare il recipiente.

5. Facilità e libertà di installazione: i nuovi modelli a induzione Hoover consentono una grande varietà di installazioni, ad esempio possono essere installati sopra a cassettoni per posateria, forni o lavastoviglie.

CARATTERISTICHE DELL'INDUZIONE

1. Child Lock: tutti i piani della gamma Hoover sono dotati di questa funzione, che permette di bloccare i comandi di controllo digitale, evitando i pericoli di un utilizzo indebito.

2. Indicatore del calore residuo: la presenza di calore sulla piastra viene espressa in modo grafico, mantenendo accese le spie corrispondenti. Ciò permette di evitare scottature accidentali.

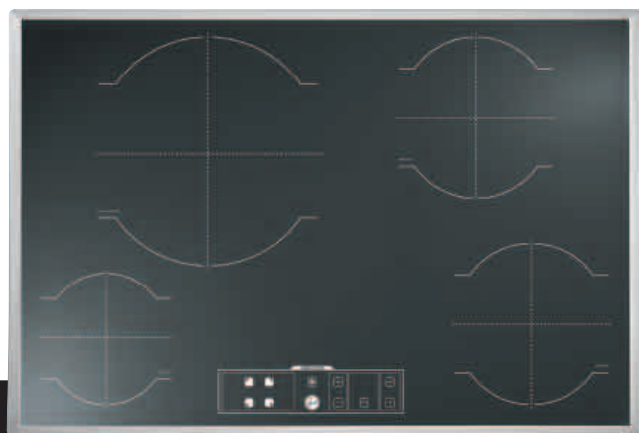
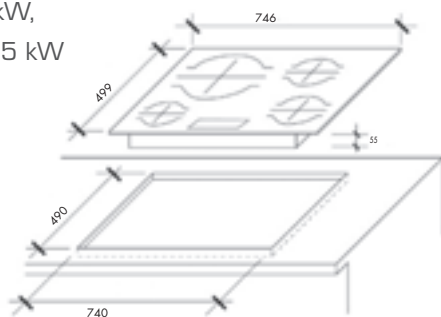
3. Programmatore del tempo di cottura: consente di programmare il tempo di cottura fino a 99 minuti. Al termine del tempo programmato, la piastra si scollega emettendo un segnale acustico.



HVI 740 X

75 CM

- Piano induzione
- Funzione sicurezza totale
- Comandi Touch Control
- Timer su tutte e 4 le zone
- Timer
- 4 zone induzione:
155mm 1.4/1.8 kW, 270mm 2.4/3.2 kW,
190mm 1.85/2.5 kW, 190mm 1.85/2.5 kW
- 4 booster
- Cornice a Semi-filo: 1,7 mm di spessore
- Accesso diretto alla potenza massima



LARGHEZZA

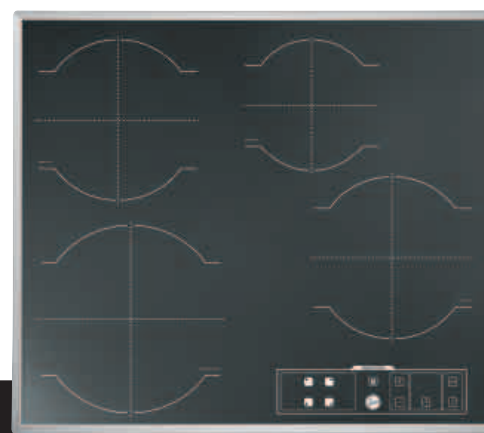
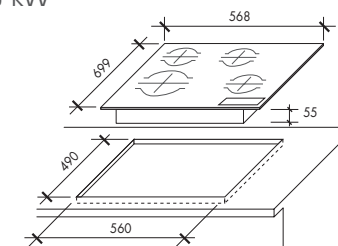


ANNI DI
GARANZIA

HVI 640 X

60 CM

- Piano induzione
- Funzione sicurezza totale
- Comandi Touch Control
- Timer su tutte e 4 le zone
- Timer
- 4 zone induzione:
240mm 2.3/3.2 kW, 190mm 1.85/2.5 kW,
155mm 1.4/1.8 kW, 190mm 1.85/2.5 kW
- 4 booster
- Cornice a Semi-filo: 1,7 mm di spessore
- Accesso diretto alla potenza massima



LARGHEZZA

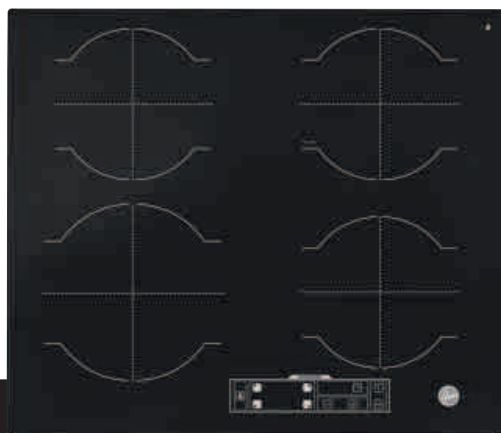
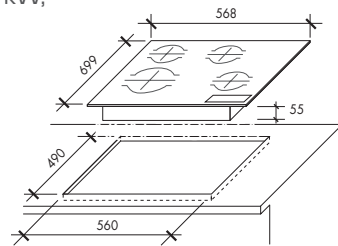


ANNI DI
GARANZIA

HVI 469 BLA

60 CM

- Piano induzione
- Potenza totale assorbita 3.0 kW
- Funzione sicurezza totale
- Comandi Touch Control
- Timer su tutte e 4 le zone
- Timer
- 4 zone induzione:
210mm 2.0/2.6 kW, 2 x 180mm 1.4/1,8 kW,
180mm 2.0/2.6 kW
- 4 booster
- Accesso diretto alla potenza massima



HVI 469 MR

60 CM

- Piano induzione
- Funzione sicurezza totale
- Comandi Touch Control
- Timer su tutte e 4 le zone
- Timer
- 4 zone induzione:
210mm 2.0/2.6 kW, 2 x 180mm 1.4/1,8 kW,
180mm 2.0/2.6 kW
- 4 booster
- Accesso diretto alla potenza massima

