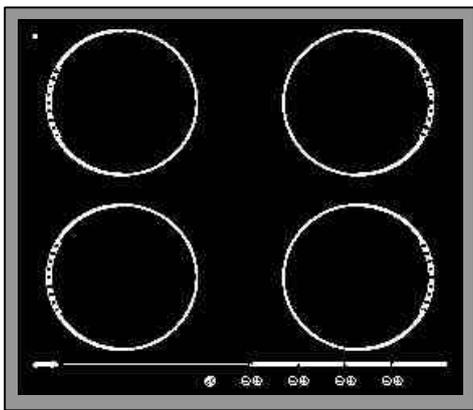
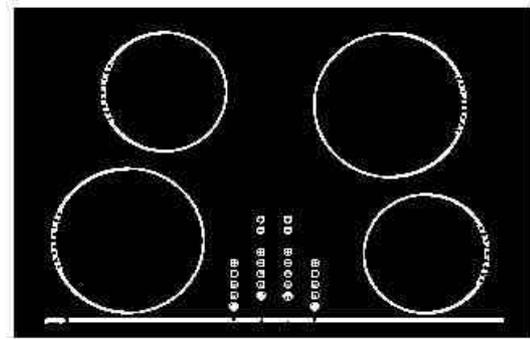

Gorenje

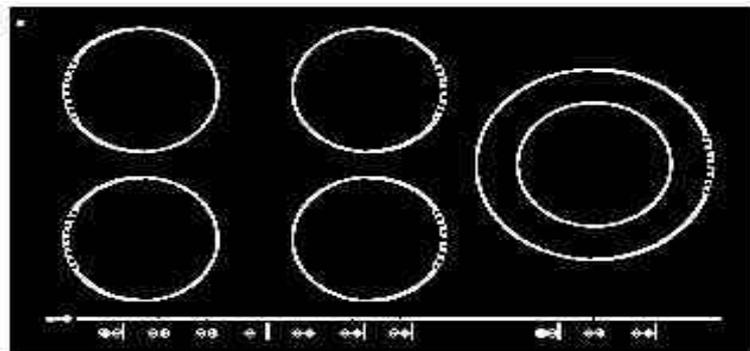
Induktiv Kochfelder



EiT 690



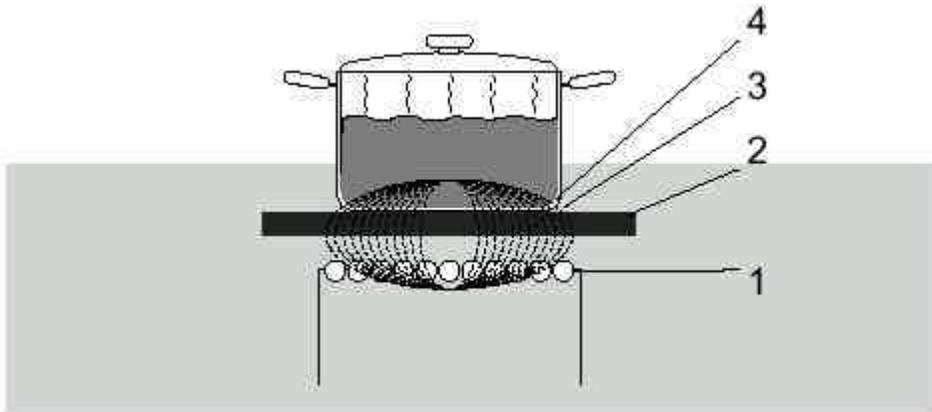
EiT 790



EiT 990

Prinzip Induktion

Funktion auf Basis Magnetismus



- 1 Spule
- 2 Kochfeld
- 3 Magnetisches Feld
- 4 Kochtopf

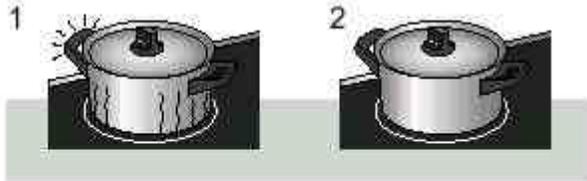
Die Spule (1) im Kochfeld (2) erzeugt ein magnetisches Feld (3).
Wenn ein Topf mit eisernem Boden (4) auf die Spule gesetzt wird,
entsteht im Topfboden ein Induktionsstrom.
Dieser Induktionsstrom erzeugt Hitze im Topfboden.

Prinzip Induktion

Vorteile:

- Wärme-Erzeugung im Boden Kochtopf → minimalen Verlust;
- Keine Verluste bei Topf kleiner als Kochstelle;
- Griffe werden nicht heiß;

1. Wärmeverlust und heiße Griffe bei einer herkömmlichen Kochplatte



2. Kein Wärmeverlust und keine heißen Griffe beim Induktionskochfeld.

- Schnelle Reaktion;
- Präzise und einfache elektronische Regelung;
- Übergekochte Speisereste werden nicht einbrennen;
- Geeignet für Schnellkochtöpfe.

Prinzip Induktion

Geeignet:

- Edelstahltöpfe in spezieller Induktionskochfeldausführung;
- Solide emailliertes bzw. Emailliertes gusseisernes Kochgeschirr.

Ungeeignet:

- Keramik;
- Aluminium;
- Kunststoff;
- Kupfer;
- Porzellan;
- Edelstahl.

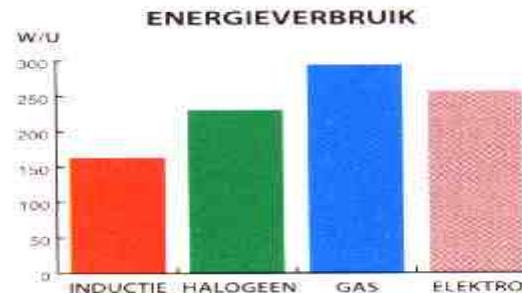
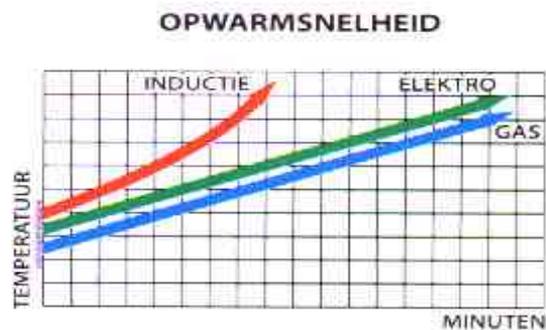
Prüfung mit Magnet!

Prinzip Induktion

Wirkungsgrad:

Kochtopf Ø180mm mit 1 Liter Wasser ; aufwärmen 20°C → 95°C:

Gas	: 41%
Elektro- (Gusseisen):	44%
Mikrowelle	: 46%
Cerankochfeld	: 52%
Induktion	: 74%



Allgemeine Hinweise

Niemals verwenden:

- Scheuermittel dürfen niemals verwendet werden. Diese Mittel verursachen Kratzer, in denen sich Kalk und Schmutz aufsammeln;
- Keine andere scharfen Gegenstände wie z.b. Stahlwolle oder Scheuerkissen verwenden;
- Alufolie (z.b. Verpackung von Fertiggerichten). Wenn Alufolie auf der Kochfläche schmilzt, kann diese nicht mehr entfernt werden

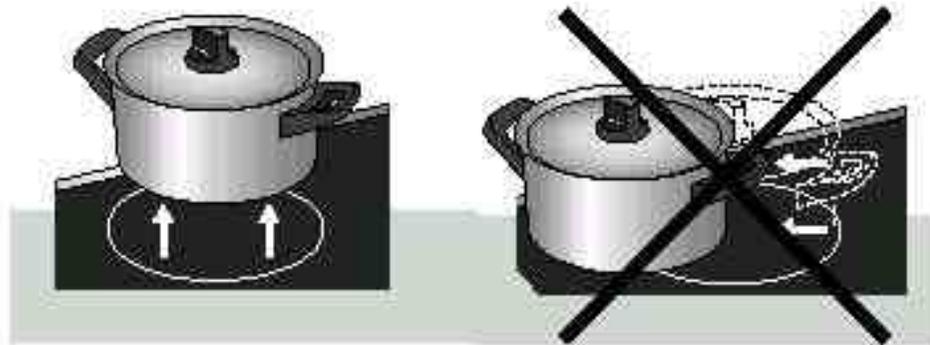
Vorsicht mit:

- Herzschrittmacher;
- Kreditkarten;
- EC-Karten;
- Disketten und
- Armbanduhren

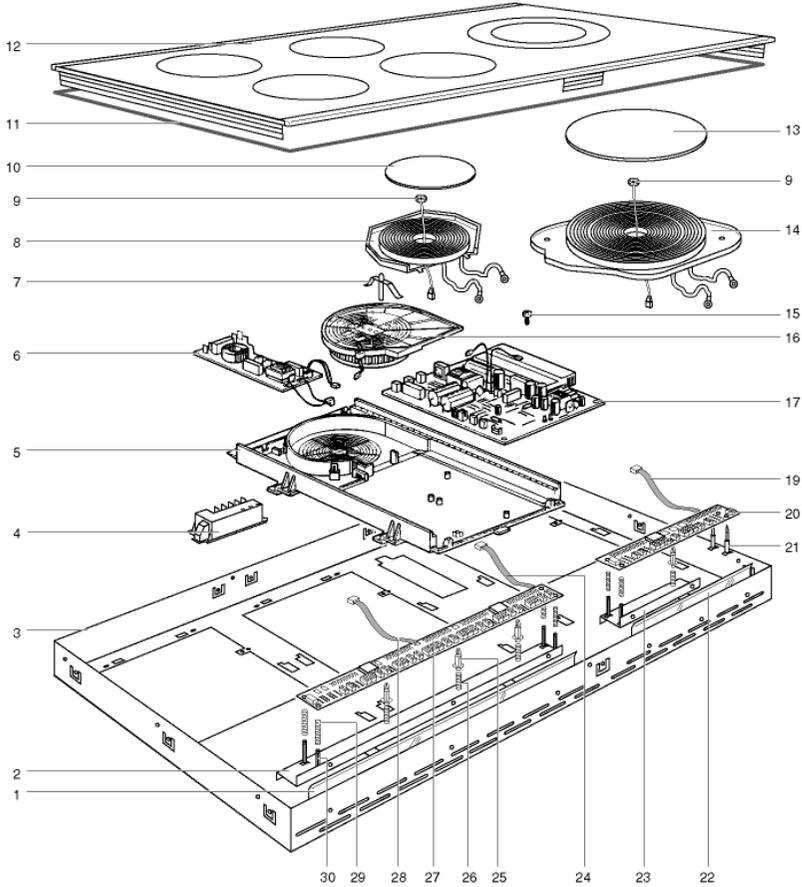
Allgemeine Hinweise

- Schäden aufgrund von ungeeigneten Töpfen oder Trockenkochen sind von der Garantie ausgeschlossen;
- Wenn das Gerät einen Sprung oder Risse aufweist, darf es nicht weiter verwendet werden;
- Sandkörner können Kratzer verursachen, die nicht mehr zu entfernen sind:
 - Nur Töpfe mit sauberem Boden aufs Kochfeld stellen;
 - Töpfe immer hoch heben, wenn sie weggestellt werden mussten;
 - Kochfeld nicht als Arbeitsfläche benutzen.

Töpfe immer hochheben, niemals schieben.



Aufbau Induktionsgeräte - Sicherungen



Aufbau Induktionsgeräte - Sicherungen

1. Kindersicherung – wenn die Kindersicherung eingeschaltet ist, können die Tasten nicht bedient werden.

Kindersicherung ein

Auf das Schüsselsymbol drücken bis die rote Lampe aufleuchtet

Kindersicherung aus

Auf das Schüsselsymbol drücken(± 3 Sekunden) bis die rote Lampe erlischt.

Aufbau Induktionsgeräte - Sicherungen

2. Kochzeitbegrenzung

Automatisches ausschalten einer Kochzone nach einer bestimmten Zeit-Je nach eingestellter Stufe:

Stufe (Gerät mit 9 Stufen)	Stufe (Gerät mit 12 Stufen)	Zeit
1,2	1,2	9 stunden
.3,4,5	3,4,5	5 Stunden
6	6,7,8	4 Stunden
.	9	3 Stunden
.7,8	10	2 Stunden
.9	11,12	1 Stunde

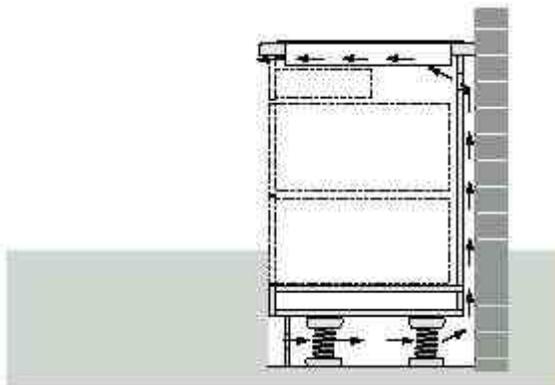
Aufbau Induktionsgeräte - Sicherungen

3. Detektionssicherung

Die Kochzone reagiert nun dann, wenn ein entsprechend geeigneter Topf verwendet wird. Wenn sich lediglich ein Löffel oder eine Gabel auf der Kochzone befindet, schaltet sie sich nicht ein.

Die Anzeigelampen blinken weiterhin.

Luftzirkulation unter dem Induktionskochfeld.



4. Gebläsesicherung

Die Elektronik muss gekühlt werden. Die kühle Luft wird hinter dem Küchenmobiliar angesaugt und vorne unter der Arbeitsplatte wieder

ausgeblasen.

Bei unzureichender Luftzirkulation schaltet das Gerät nicht ein oder nach einer Weile aus.

Aufbau Induktionsgeräte - Sicherungen

5. Überhitzungssicherungen

- Schutz der Elektronik;
- Schutz des Kochgeschirrs;
- Schutz vor Flammeinschlag im Topf.
-

Fehlercodes:

- F0 = Kaltes Gerät
- F1+F2 = Fehler Induktive Felder vorn
- F3+F4 = Fehler Induktive Felder hinten
- F5+F6 = Platine wechseln
- F7 = Lüftermotor
- F8 = NTC wechseln
- F9 = auf 380-400V angeschlossen