

Indukciós főzőlap beépítése:

Az indukciós főzőlap működési elve:

Az indukciós főzőlapoknál egy elektromágneket helyeznek a főző felület alá. Mikor a váltakozó áram jár ezen az elektromágnesen, akkor egy gyorsan változó mágneses mező keletkezik. Ha e fölé egy nagy vas tárgyat helyeznek, akkor elektromos áram indukálódik a tárgyban, és ellenállás hő keletkezik. A hagyományos - például kerámia - lapokkal ellentétben a melegítés önmagában az edényben történik, és nem az alatta lévő lapon. Emiatt kevesebb hővész el, amely pont ott keletkezik, ahol kell. Amiatt, hogy nem a lap, hanem az edény belseje melegedik, a főzőlap sem melegedik fel - legalább is nem túlzottan, hanem annyira, amennyire az edény leadja a hőt. Ha szülők tanácsát meg nem fogadó gyermekekre gondolunk, akkor ezt rendkívül jól jöhet!

Az éttermekben dolgozó szakácsok imádják az ilyen jellegű főzőlapokat, mert sokkal jobban lehet ellenőrizni a fűzők belsejében keletkezett hőt. Az indukciós lapok által generált hőfokot gyorsan lehet változtatni, hiszen a mágneses mező erejét kell csupán módosítani ehhez. Ennek köszönhetően az edényben keletkező hő szinte azonnal változik.

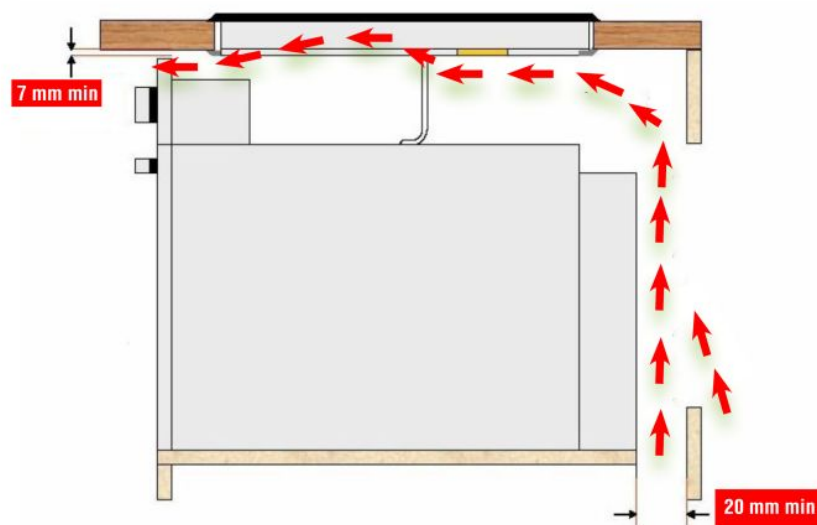
Amint már említettem, az indukciós lapok esetében kevés hővész el, vagyis a lap nagyon hatékony. Emiatt kevesebb ideig kell főzni, kevesebb áramot használ a lap. A szakirodalom szerint a hagyományos elektromos lapok hatékonysága 50 százalékos, az indukciósé 80 százalékos - a hagyományos gáztűzhelyeké pedig 30 százalékos!!! Vagyis a vizet fele idő alatt lehet felforralni.

Az indukciós lapok egyedüli hátránya, hogy csak vasat tartalmazó edénnyel lehet őket használni. Mindig ellenőrizze az edény alján található jelzéseket, hogy lehet-e használni indukciós főzőlapon. Az alumínium, réz, kerámia vagy üvegedényekkel nem használható. A vas, acél, rozsdamentes acél elvileg megfelel - a mágneses teszt elárulja. A fent leírtak alapján az indukciós főzőlapoknak megfelelő hűtést kell biztosítani a konyhabútorba való beépítés során. Ennek elmulasztása esetén a készülék meghibásodik.

Az alábbiakban részletezzük a beépítést:

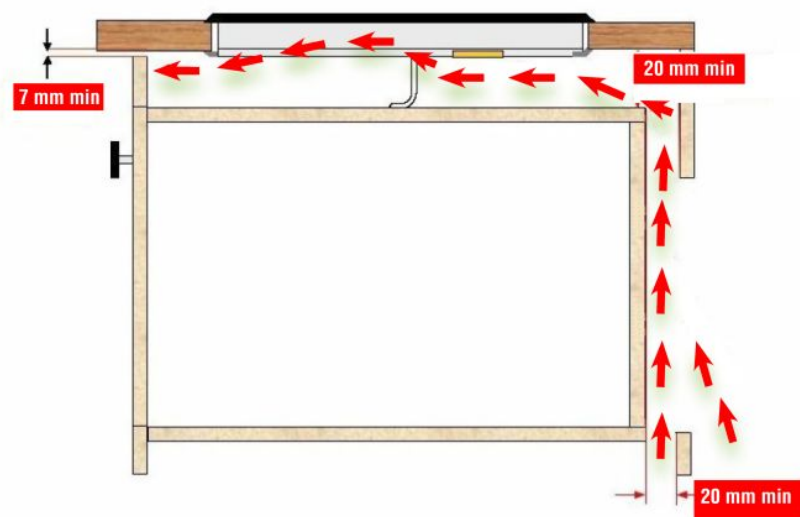
Ha a főzőlap alatt a sütő van:

A korpusz és a fal között megfelelő légrést kell hagyni, valamint a lábazon is biztosítani kell a szabad légáramláshoz szükséges légrést, továbbá a sütő és a főzőlap között is. Lásd ábra.



Ha a főzőlap alatt szekrény van:

A korpuz és a fal között megfelelő légrést kell hagyni, valamint a lábazon is biztosítani kell a szabad légáramláshoz szükséges, továbbá a főzőlap és a fiókos elem lezáró korpuz közötti légrést is biztosítani kell. Lásd ábra.



Ha a főzőlap alatt fiókos elem van:

A korpuz és a fal között megfelelő légrést kell hagyni, valamint a lábazon is biztosítani kell a szabad légáramláshoz szükséges, továbbá a főzőlap és a fiókos elem lezáró korpuz közötti légrést is biztosítani kell. Lásd ábra.

