

# Elektromagnetische Felder

**Physikalische Gegebenheiten: Elektromagnetische Felder kommen überall in unserer Umwelt aus natürlicher und immer häufiger auch aus künstlicher Quelle vor.**

Der technologische Fortschritt der Menschheit beruht auf der Erzeugung und Nutzung von Energie und einer vernetzten Elektrifizierung. Überall wo elektrischer Strom zur Verfügung steht, fliesst und verbraucht wird, werden elektrische bzw. elektromagnetische Wechselfelder induziert

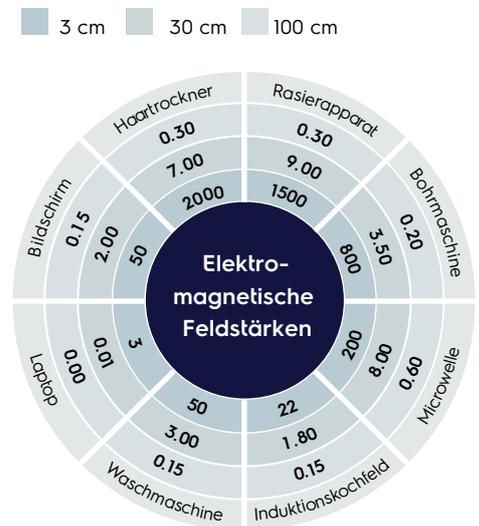
## Einwirkung und Belastung für Mensch und Biologie

Die Wissenschaft konnte bis heute trotz zahlreichen Studien nicht nachweisen, dass elektromagnetische Felder für die Natur und die Gesundheit des Menschen schädlich sind. Es ist aber nützlich und beruhigend zu wissen, dass elektromagnetische Felder schon bei kleiner Distanz zur Quelle stark an Intensität verlieren und bei kurzer Verweildauer im Nahbereich die Belastung entscheidend reduziert. Diese Erkenntnisse sind besonders für sensibilisierte Menschen von Bedeutung. Sie können mit ihrem persönlichen Verhalten eine wirksame Minimierung der elektromagnetischen Belastung erreichen.

Die Grafik zeigt die Abnahme von Feldstärken (elektromagnetischer Flussdichte) bei zunehmender Distanz zur Quelle.

Die jeweils angegebenen Quellenwerte ( $\mu\text{T}$ ) für die betreffenden Gerätekategorien sind als Richtwerte zu betrachten. Je nach Konzeption, Auslegung und Leistungsaufnahme sind Abweichungen möglich.

Der normativ zulässige Grenzwert für Induktions-Kochfelder liegt nach EN 55014-1 bei  $100\mu\text{T}$ . Diese Kenngrösse unterschreiten die heute angebotenen Produkte um ein Vielfaches.



## Kochen mit Induktion (Stand der Technik)

Induktionskochherde bieten bemerkenswerte Nutzwert-Vorteile:

- energiesparende Wärmeerzeugung
- schnelles Ankochen
- präzises und reaktionsschnelles Regelverhalten
- keine heissen Kochzonen
  - kleinere Verbrennungsgefahr
  - kleinere Brandgefahr
  - weniger Reinigungsaufwand
- mehr Sicherheit
  - automatische Topferkennung
  - keine Heizfunktion ohne Topf möglich

- Auf den hinteren Kochzonen profitieren Sie von grösserer Distanz zur Quelle!
- Verwenden Sie die Powerstufe vorzugsweise für das Ankochen von grossen Mengen
- Verwenden Sie keine defekten Pfannen mit unebenen Böden, auch nicht wenn sie problemlos erhitzt werden!
- Verwenden Sie idealerweise Kochlöffel aus Kunststoff.
- Personen mit Herzschrittmacher oder implantierten Defibrillator sollten die Verwendung eines Induktionskochfeldes mit ihrem Arzt/ihrer Ärztin besprechen (Störfestigkeit der implantierten Produkte abklären)

## Verweis auf wissenschaftliche Publikationen

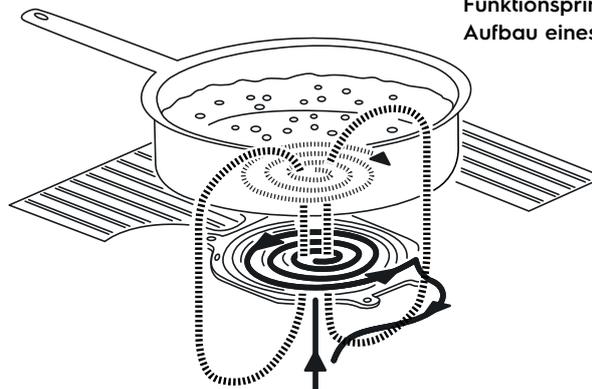
Bundesamt für Gesundheit (BAG) ==> (Induktionskochherd und andere Geräte) <http://www.bag.admin.ch/themen/strahlung/00053/00673/03156/index.html> 04.03.2016

## Funktionsprinzip und schematischer Aufbau eines Induktionskochherdes

Für die optimale Funktionserfüllung bei tiefen Emissionswerten (Elektromagnetik) spielen Qualität und Eigenschaften der Kochtöpfe eine wichtige Rolle. Für den Einstieg in das Kochen mit Induktion ist beim Kauf eines Electrolux-Induktionskochfeldes ein passendes und geeignetes Kochtopf-Set enthalten.

## Mit Induktion kann ohne Gefährdung der Gesundheit gekocht werden.

Wer das minimale Strahlungspotential vermindern will, beachte folgende Hinweise:



Funktionsprinzip und schematischer Aufbau eines Induktionskochherdes