



Bedienungsanleitung

Sicherheitstipps

Lesen Sie die folgenden Anweisungen sorgfältig durch. Heben Sie Gebrauchsanweisung, Montageanleitung und das Datenblatt des Geräts für alle Fälle gut auf.

Überprüfen Sie das Kochfeld, nachdem Sie es aus der Verpackung genommen haben. Sollte das Gerät irgendeine Beschädigung aufweisen, darf es NICHT angeschlossen werden. Wenden Sie sich mit der Beschreibung des Fehlers an die technische Abteilung und fügen Sie, wenn möglich, aussagekräftige Fotos mit bei. Beachten Sie, dass andernfalls jeglicher Anspruch auf Entschädigung und/oder Garantie verloren gehen kann. Senden Sie Ihre Reklamation an info@invisacook-deutschland.de.

Das Kochfeld ist entsprechend der Montageanleitung zu installieren.

Das Kochfeld ist ausschließlich für den Hausgebrauch bestimmt.

Ein Betrieb des Kochfelds mit einer externen Zeitschaltuhr oder einer Fernbedienung ist NICHT vorgesehen.

Lassen Sie das Kochfeld während der Nutzung nicht unbeaufsichtigt. Geben Sie besonders Acht, wenn Kinder in der Nähe sind.

Hinweis

Das Kochfeld darf nicht von Kindern unter 8 Jahren oder von Personen mit körperlichen oder motorischen Beeinträchtigungen ohne Vorkenntnisse bedient werden. Es darf nur unter Aufsicht einer für die Sicherheit verantwortlichen Person verwendet werden oder nach vorheriger Anleitung und Sicherheitsbelehrung.

Lassen Sie Kinder nicht mit dem Gerät spielen. Die routinemäßige Reinigung sollte nicht von Kindern unter 8 Jahren und immer unter Aufsicht eines Erwachsenen durchgeführt werden.

Halten Sie Kinder unter 8 Jahren von Gerät und Netzstecker fern. INVISACOOK ist nur für den Einbau unter sämtliche Arbeitsplatten aus 12 mm Feinsteinzeug geeignet.

Arbeitsplatten aus Quartz, Corian, Hi-Mac und Laminatbeschichtung werden ausdrücklich nicht empfohlen und sind für die Verwendung mit INVISACOOK ungeeignet. Eine solche Nutzung hat ein Erlöschen der Garantie zur Folge. Achtung Personen mit einem Herzschrittmacher sollten in der Nähe von Induktionsplatten generell Vorsicht walten lassen und während der Nutzung nicht zu dicht am Kochfeld stehen. Wenden Sie sich an Ihren Arzt oder an den Gerätehersteller, um sich über die geltenden Normen und mögliche Inkompatibilitäten zu informieren.

Gefahr von Brandschäden

Beim Umgang mit heißem Öl und Fett ist immer Vorsicht walten zu lassen da sie leicht entflammbar sind. Im Fall eines Fett- oder Ölbrandes ist dieser NIE mit Wasser zu löschen. Schalten Sie das Gerät aus und ersticken Sie die Flammen mit einer Löschdecke oder Ähnlichem.

Gefahr durch Verbrennungen

Bei längerer Nutzung der Kochfelder kann der komplette Kochbereich heiß werden. Dadurch können sich auch die umgebende Arbeitsplatte, Töpfe und Pfannen, Kochwerkzeuge und sonstigen Gegenstände stark erhitzen. Achten Sie darauf, um mögliche Verbrennungen zu vermeiden.

Invisacook LLC und sämtliche Tochtergesellschaften übernehmen keinerlei Haftung für mögliche Unfälle oder Verbrennungen die aufgrund der Nutzung

des Invisacook-Gerätes entstanden sein mögen. Dies gilt sowohl für die sachgemäße als auch die unsachgemäße Nutzung von Invisacook-Kochfeldern.

Fassen Sie nicht auf die Kochfelder oder den umliegenden Arbeitsplattenbereich!

Die Oberfläche der Kochfelder und der umliegende Arbeitsplattenbereich können sehr heiß werden und zu Verbrennungen führen, auch wenn diese eine dunkle Färbung zeigen.

Fassen Sie weder während noch nach der Nutzung direkt auf den Kochbereich und legen Sie auch keinerlei brennbare Gegenstände darauf ab (Topflappen, Küchenschürze, Kochbuch etc.) bevor der Arbeitsbereich nicht ausreichend abgekühlt ist. Zum Kochbereich zählt neben den Kochfeldern auch der diese umgebende Arbeitsplattenbereich. Lassen Sie bei hoher Hitze den Herd NIE unbeaufsichtigt. Das Überkochen von Töpfen kann für Rauchentwicklung sorgen, das Überlaufen von heißem Fett u.U. einen Brand entfachen.

Gefahr durch Stromschlag

Unsachgemäße Reparaturen sind gefährlich. Die Reparatur oder der Austausch defekter Stromkabel darf nur von durch den Händler autorisiertem und entsprechend geschultem Personal durchgeführt werden. Ziehen Sie bei defektem Gerät den Netzstecker aus der Steckdose oder trennen Sie die Stromquelle.

Ein defektes Gerät kann einen elektrischen Schlag verursachen. Schließen Sie niemals ein defektes Gerät an. Trennen Sie das Gerät von der Stromquelle. Benachrichtigen Sie den technischen Kundendienst. Warten Sie nicht, bis sich die Kochplatte automatisch von selbst ausschaltet.

Gefahr durch Überhitzung

Die Kochfelder sind mit einem Lüfter ausgestattet, der sich im unteren Teil des Geräts befindet.

In den Schubladen unter dem Gerät sollten keine Kleingegenstände oder Papiere gelagert werden, da diese den Lüfter beschädigen oder verstopfen könnten.

Zwischen Lüfter und Schubladeninhalt sollten immer etwa 2 cm Platz vorhanden sein.

Verletzungsgefahr

Bei einer feuchten oder nassen Kochfeldoberfläche kann es beim Kochen vorkommen, dass Ihr Topf oder Ihre Pfanne plötzlich zu „wandern“ anfängt. Sorgen Sie daher immer dafür, dass Topfunterseite und Kochfeld trocken und sauber sind.

Schäden vermeiden

- Verwenden Sie die Töpfe und Pfannen NIE ohne die InvisaMat!
- Stellen Sie niemals heiße Kochtöpfe auf das Bedienfeld oder die Funktionsanzeige, da dieses zu Schäden führen kann.
- Lassen Sie keine harten oder spitzen Gegenstände auf das Kochfeld fallen. Dieses kann zu Schäden führen.
- Erhitzen Sie niemals leere Töpfe oder Pfannen, da dies zu Schäden führen kann.

Verständnis von Induktionskochen und Anleitung wie man richtig kocht. Induktionskochen ist anders als die Standard-Kochmethoden von Gas und

Kocheinstellungen

Elektro. Der Topf/die Pfanne wird selbst bei der niedrigsten Leistungsstufe sehr schnell erhitzt. Die Tabelle auf der nächsten Seite mit den Leistungsstufen ist zu beachten, um das Material vor Überhitzung zu schützen. Die nachstehende aufgeführten 5 Regeln müssen beim Kochen immer beachtet werden, damit die Garantie nicht beeinträchtigt wird:

5 Regeln für die Garantie

1. Die InvisaMat muss beim Kochen immer verwendet werden, KEINE Ausnahmen!

2. Es muss immer geeignetes Kochgeschirr verwendet werden (siehe Seite 6).

3. Der Topf/die Pfanne darf beim Einschalten des Geräts niemals leer sein. Wenn das Kochgeschirr leer ist, wird es sehr schnell sehr heiß. Dies kann die Arbeitsplatte und Invisacook beschädigen.

4. (P) Power Boost darf NUR beim Kochen von Wasser verwendet werden. Power Boost schaltet sich nach 10 Minuten aus Gründen der Sicherheit automatisch ab.

5. Das Kochen mit Öl oder das Braten von Speisen sollte NUR mit Stufe 6 erfolgen, andernfalls erlischt die Garantie auf die Arbeitsplatte.

Speisen	Kochstufe	Verhalten
Crepes	6-7	
Fisch	4-5	mit Deckel
Garnelen und Krabben	6-7	
Gebackener Fisch	6-7	
Gemüse	2-3	
Gepellte Kartoffeln mit Salz	4-5	
Gulasch	3-4	
Hackbraten	4-5	
Hamburger, Fleischklößchen	4-5	regelmäßig umrühren
Kartoffelklöße	4-5	mit Deckel
Milchreis	2-3	
Panierte Filets	6-7	
Pasta	6-7	mit Deckel
Reis	2-3	
Saucen hell	1-2	
Schnitzel	6-7	regelmäßig wenden
Spiegelei	5-6	
Steak	6-7	
Tiefgefrorene Produkte	3-4	
Tiefkühlgemüse	3-4	

Wartung und Reinigung

Nachstehende Tipps und Warnhinweise dienen als Hilfestellung für die korrekte Reinigung und Wartung der InvisaCook-Arbeitsfläche.

Reinigung

Reinigen Sie die Kochoberfläche nach jedem Kochen. Geben Sie der Kochoberfläche Zeit abzukühlen und reinigen Sie die heiße Oberfläche niemals! Nutzen Sie ein für die Arbeitsfläche geeignetes Reinigungsmittel. Überprüfen Sie das Reinigungsmittel auf seine Verträglichkeit mit Ihrer Arbeitsplatte oder nutzen Sie Wasser und Seife. Für die Reinigung bieten sich Spüllappen oder Schwämme an. Achten Sie darauf, dass diese nicht abfärben.

Fehlerbeseitigung

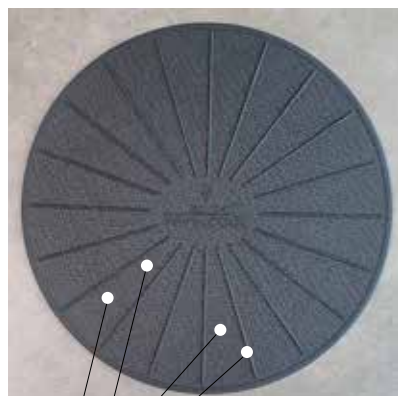
Fehlfunktionen sind normalerweise auf kleine Details zurückzuführen. Die folgenden Tipps und Hinweise sollten Sie überprüfen, bevor Sie den technischen Kundendienst kontaktieren.

Anzeige	Fehler	Lösung
E7 / E8	Stromversorgung unterbrochen	Überprüfen Sie die Sicherung in Ihrem Sicherungskasten
U	Das Kochfeld wurde nicht ordnungsgemäß angeschlossen	Überprüfen Sie den Anschluss anhand der mitgelieferten Installationsanleitung
E3 / E4	Fehler im elektronischem System	Trocknen Sie die Bedieneinheit.
Anzeigelampen blinken	Die Bedieneinheit ist feucht geworden oder ein Gegenstand befindet sich auf dem Kochfeld	Trocknen Sie die Bedieneinheit oder entfernen Sie den Gegenstand
Die Kochstellenanzeigen blinken	Fehler im elektronischem System	Trennen Sie die Einheit für ca. 3 Minuten vom Strom und schließen Sie sie wieder an
E2 oder E9	Kochfeld überhitzt; Einheit schaltet sich automatisch aus, um die Oberfläche zu schützen	Warten Sie bis die Oberfläche wieder abgekühlt ist und kochen Sie dann weiter

Falls der Fehler bestehen bleibt, kontaktieren Sie unseren technischen Kundendienst. Stellen Sie NIE heißes Kochgeschirr auf das Bedienfeld!!

Induktions- & Anti-Rutsch-Matte

INVISA  MAT



Wärmeumleitung

Silikonrippen verlängern durch Wärmeumleitung die Lebensdauer der Arbeitsoberfläche

Sicheres Kochen

Die Matte sichert das Kochgeschirr gegen Verrutschen beim Kochen

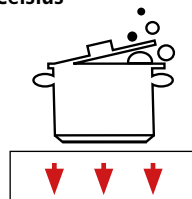
Flexibel und langlebig

Eine Mischung aus Silikon und Glasfaser verhindert Schrammen und Kratzer an Kochgeschirr und Arbeitsoberfläche

Leichtere Reinigung

Die grobe Oberfläche hält Verschüttetes zurück und schont so die Arbeitsoberfläche

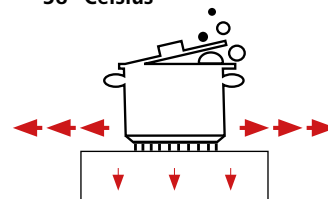
Ohne InvisaMat
96° Celsius



Ohne die InvisaMat reflektiert das Kochgeschirr Hitze zurück auf die Arbeitsfläche und heizt diese unnötig auf. Dies wiederum verkürzt die Lebensdauer der Arbeitsoberfläche.

VS

Mit InvisaMat
38° Celsius



Die Silikonrippen verlängern die Lebensdauer der Induktionskochfelder, indem sie die vom Kochgeschirr reflektierende Wärme vom Induktionsfeld ablenkt.

Bedingung – 500 ml Wasser, 5min, P9 (1800W) Je nach Arbeitsfläche und Kochgeschirr können die Werte abweichen. **Zum Schutz Ihrer Arbeitsplatte sollte beim Kochen immer die InvisaMat verwendet werden.**

Wärmeabsorbierende Kochmatte

Patentiertes und FDA-zugelassene Material aus 100 % Silikon und Glasfaser das Ihre Arbeitsplatte vor Hitze, Kratzern und Schrammen schützt. Die absolut rutschfeste Unterlage ist auch für den Gebrauch in Ofen und Mikrowelle geeignet; ofen- und spülmaschinenfest bis 260 C°.

Warnung

NIE auf herkömmlichen Elektro- oder Cerankochfeldern verwenden. Die Leitwärme würde die Matte schmelzen lassen.

Ausschließlich für Induktionsherde geeignet

Nur verwenden, wenn das Kochfeld über die Wattzahl geregelt wird (z.B. Stufe 1-10). Sollte Ihr Kochgeschirr lediglich eine dünne induktionsfähige Schicht haben, kann es sein, dass die Einheit das Kochgerät nicht erkennt.

Produktpflege – Pflege- und Nutzungshinweise für die InvisaMat

- Nutzen Sie ausschließlich Induktionsware
- Kein leeres Kochgeschirr aufsetzen!
- Matte bei Bedarf reinigen (Spülmaschinen geeignet)

Geeignetes, induktionsfähiges Kochgeschirr

Kompatibles Kochgeschirr für Ihre Arbeitsplatte

Für die beste Leistung empfehlen wir Pfannen und Töpfe aus Voll-Edelstahl. Kann ein Magnet sowohl am Boden als auch an Außenwand gut haften, entwickelt sich die Induktionshitze optimal. Invisacook empfiehlt daher die Nutzung von Vollschicht Edelstahl oder Dreischicht Kochgeschirr in Verbindung mit der InvisaMat.

Nicht kompatibles Kochgeschirr

Kochgeschirr aus Aluminium, Kupfer oder Glaskeramik kann nicht funktionieren, es sei denn, dass der Boden einen Kern aus magnetischem Material besitzt. Viele Hersteller haben bei Ihren Töpfen und Pfannen mittlerweile eine dünne magnetische Schicht im Boden integriert, wodurch zwar ein Induktionseffekt ermöglicht wird, dieser jedoch extrem ineffizient ist. Invisacook rät von solchem Kochgeschirr ab!

Nutzen Sie diese Varianten nicht

Gusseisernes Kochgeschirr ist im Prinzip zwar für das Induktionskochen

geeignet, allerdings strahlt es extrem viel Wärme ab. Dadurch wird die Arbeitsplatte übermäßig erhitzt und es geht viel Wärme unnötig verloren. Induktionsadapterplatten (auch bekannt als Induktionsscheiben oder Induktionskonverterscheiben) sind ebenfalls energieverschwendend und führen zu schnellem Aufheizen der Arbeitsplatte.

Kindersicheres-System

Invisacook verfügt über eine Kindersicherung, die verhindert, dass das Gerät fälschlicherweise ein oder ausgeschaltet wird. Die Kindersicherung finden Sie auf dem Bedienfeld. Im Ruhemodus ist die Kindersicherung automatisch eingeschaltet.

An- und Ausschalten

Ihr Invisacook-Gerät sollte bei Nichtbenutzung immer ausgeschaltet sein. Um das Gerät an- und auszuschalten, drücken Sie für 2-3 Sekunden auf den Startknopf (mittig). Sollte nichts geschehen, heben Sie Ihren Finger und wiederholen Sie den Vorgang.

Normale Betriebsgeräusche

Die InvisaCook Heiztechnologie basiert auf der Erzeugung elektromagnetischer Felder, die dafür sorgen, dass die Wärme direkt im Kochgeschirr erzeugt wird. Abhängig von dessen Zusammensetzung kann es zu folgenden Geräuschen oder „Vibrationen“ kommen:

Ein tiefes Summen wie von einem Trafo

Dieses Geräusch tritt auf, wenn auf hoher Stufe gekocht wird. Durch die große Menge Energie, die von der Kochplatte auf das Kochgeschirr übertragen wird, entsteht das tiefe Summen. Das Geräusch verschwindet, sobald die Kochstufe reduziert wird.

Ein leises Pfeifen

Dieses Geräusch tritt auf, wenn das Kochgeschirr leer (unbefüllt) auf das angeschaltete Feld gestellt wird. Es verschwindet, sobald das Kochgeschirr befüllt wird. Stellen Sie niemals Sie unbefülltes Kochgeschirr auf die Platten bei eingeschaltetem Kochfeld.

Ein knisterndes Geräusch

Dieses Geräusch kann bei Kochgeschirr entstehen, das aus verschiedenen Materialschichten zusammengesetzt ist. Es wird durch die unterschiedlichen, materialinternen Vibrationen verursacht. Die Lautstärke des Geräusches hängt von der Art und Weise ab, wie die Speisen gegart werden.

Ein lautes Pfeifen

Dieses Geräusch tritt vor allem bei Kochgeschirr auf, das aus unterschiedlichen Materialschichten zusammengesetzt ist und auf zwei Kochstellen gleichzeitig bei Maximalstufe steht. Das Geräusch verschwindet oder verringert sich, sobald der Leistungspegel verringert wird.

Das Geräusch des Lüfters

Das Invisacook Gerät wird bei einer kontrollierten Temperatur betrieben, um einen korrekten Einsatz und die Zuverlässigkeit des elektrischen Systems sicherzustellen. Daher ist das Gerät mit einem Lüfter ausgestattet, der sich je nach Temperatur automatisch ein- und ausschaltet. Bei hoher Restwärme kann der Lüfter auch nach dem Ausschalten des Geräts anspringen und nachlaufen.



Umweltschutz

Tipps zur Energieeinsparung

- Verwenden Sie stets den passenden Deckel zu Ihrem Kochgeschirr.
- Nutzen Sie die InvisaMat und achten Sie auf einen sauberen, ebenen Boden des Kochgeschirrs, dies spart Energie.
- Kochgeschirr und Kochfeld sollten einen gleichen Durchmesser besitzen. Hersteller von Induktions-Kochgeschirr geben häufig einen größeren Durchmesser an, als der Boden hat.
- Passen Sie das Kochgeschirr dem zu kochenden Nahrungsmittel an. Zu große Pfannen oder Töpfe verbrauchen unnötig viel Energie.
- Verwenden Sie beim Kochen nicht mehr Wasser als nötig. Dies spart Energie und erhält bei Gemüse Vitamine und Mineralien.
- Kochen auf zu hoher Stufen verschwendet Energie.

Bedieneinheit Touch-Screen / Benutzung + Funktionen

INVISACOOK – Bedieneinheit ist ein in sich geschlossenes System. Es wird über Touch-Screen bedient.

- Klappschublade oder unter dem Hängeschrank
- Versteckt in einer Schublade
- Montiert in der Anschlusswand
- Materialien – je nach Wunsch, dies gilt nur für den Einbau der Bedieneinheit!

Eigenschaften

- Gut erkennbarer Touch-Screen
- Rotes Licht auf schwarzem Hintergrund
- Power Boost Option für schnelleres Erhitzen

Gerätebedienung

Positionieren Sie Ihr induktionsfähiges Kochgeschirr mittig auf die Kochstelle.

Während das Gerät die Verbindung prüft, wird die LED Nummer im Bedienfeld rot blinken. Nachdem die Verbindung hergestellt wurde erleuchtet die LED Nummer im Bedienfeld.

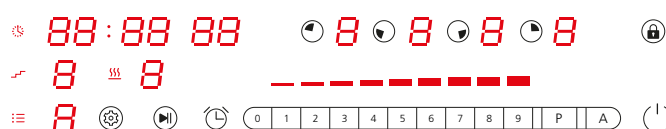
Ist das Kochgeschirr zu weit weg von der Induktionsspule, wird die LED rot blinken und ein Signalton ertönen (Hinweis auf fehlerhafte Verbindung). Um das Gerät zurückzusetzen muss es für 10 Sekunden vom Netz getrennt werden.

Status	Anzeige
Off	Aus / Inaktiv
Power an	LED leuchtet auf Bedienfeld
Verbunden	LED Nummer leuchtet auf Bedienfeld
Keine Verbindung	LED blinkt IC rot
Signalton	Piepton - keine Verbindung
Fehlerhafte Verbindung	Ein Buchstabe gefolgt von einer Nummer (H-8)

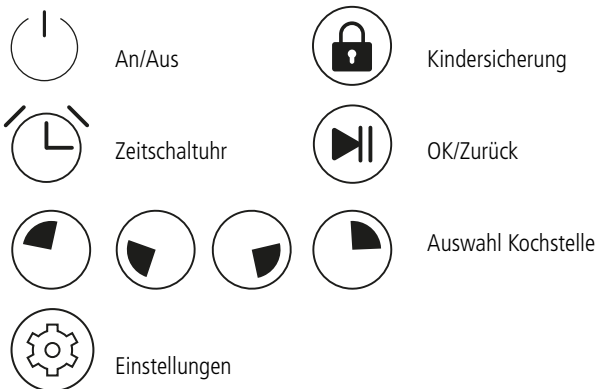
Fremdkörpererkennung

INVISACOOK - Bedieneinheit – Die Einheit verfügt über einem Mechanismus, der Fremdkörper erkennt. Falls dies geschieht, schaltet sich die Einheit sofort aus. Angezeigt durch die blinkende LED auf der Bedieneinheit und einem piependen Signalton.

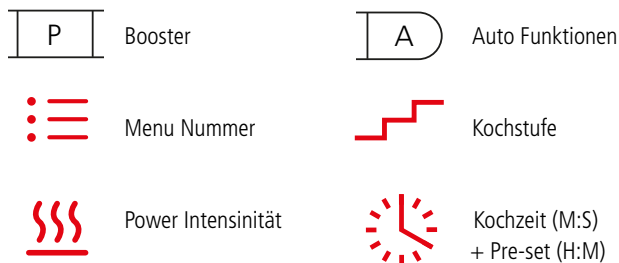
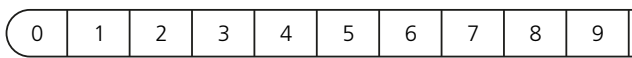
Benutzeroberfläche



Knöpfe und Aufteilung Touch-Screen



Kochstufen



Power an

Wenn Power an leuchten alle LED 1 sec + Piepton, dann endet der Piepton, wenn die Oberflächen Temperatur 60°C übersteigt erscheint ein H für Heiß im auf den Display gewählten Kochpunkt auf der Bedieneinheit, alle anderen Tasten sind dann ungültig außer EIN/AUS und die Kindersicherung

An/Aus

Drücken Sie den AN/AUS Knopf - Standby Modus, alle LED's leuchten kurz auf, ein Piepton, sollte die Oberflächen Temperatur 60°C übersteigen erscheint ein „H“ für Heiß im auf den Display gewählten Kochpunkt auf der Bedieneinheit, falls nicht wird die LED „-“ zeigen, die Timer LED wird „--“ zeigen.

Manuelle Kochauswahl

Nachdem die Einheit eingeschaltet wurde, wählen Sie Ihren gewünschten Kochpunkt, dann Kochstufe mit Hilfe der Stufen 1-9 oder Power-Boost (B)

Kindersicherung

Um Fehlbedienungen zu vermeiden und die Sicherheit Ihren Kindern zu gewährleisten, drücken Sie die „Schloss“ Taste für 3s um die Funktion zu aktivieren, die Anzeige leuchtet, alle Tasten außer Kindersicherung und Einschalttaste sind deaktiviert.

Power Boost (schnelleres Erhitzen)

Aktivierung des Power-Boost = wählen Sie Ihre gewünschte Kochfläche aus, dann wählen Sie die gewünschte Kochstufe aus und dann auf „B“. Deaktivierung des Power Boost = drücken Sie erneut auf „B“ um den Power-Boost zu beenden, die Einheit geht dann auf die vorher gewählte Kochstufe zurück.

Power Sharing und Zahlenäquivalente

Die Invisacook-Einheit ist ein Gerät mit „geteilter“ Stromversorgung. Durch die Aufteilung des Strombedarfs auf die verschiedenen Brenner bleibt die

Invisacook-Einheit sehr effizient und benötigt weniger als 25 Ampere, wenn alle Kochpunkte gleichzeitig aktiviert werden. Das Invisacook-Gerät arbeitet mit den folgenden ausgewählten Leistungsparametern:

Sobald Sie den Power Boost auf der linken oder rechten Seite des Geräts aktiviert haben, können Sie auf der aktivierten Seite die 2. Kochfläche mit einer Höchststellung von (8) benutzen. Maximal können die Leistungsstufen 8 (acht) und 6 (sechs), ohne Power Boost, auf jeder Seite unabhängig voneinander erreicht werden alle vier Brenner gleichzeitig verwenden. Das Gerät wechselt automatisch auf die entsprechenden Leistungsstufen, wenn alle vier Brenner gleichzeitig verwendet werden.

Timer

Drücken Sie auf die „Uhr“ um die Zeitschaltuhr (max 99 Minuten) einzuschalten, dies funktioniert nur bei schon ausgewählter Kochstelle, dann wählen Sie von 0-9 um den Zeitschaltuhr zu stellen.

Smarte Funktionen

„Aufnahme“ Bei eingeschaltetem Kochpunkt (2.3), Einstellungsknopf länger drücken, dann wird der Invisacook Ihre Kochzeit und Kochstufe aufnehmen. Jedes Mal wenn Sie eine neue Kochstufe wählen, startet das Gerät eine neue Zeitaufnahme, max. 4 x möglich. Drücken Sie um die Aufnahme zu beenden falls 4 Zeitaufnahmen genutzt worden, beendet das Gerät die Aufnahme automatisch. Um Ihre Kochstufen zu speichern drücken Sie die Menu Timer Taste (keine LED leuchtet), jetzt wählen Sie Ihre Kochstufe von 0-9, dann lange auf Einstellungstaste um zu speichern.

Gespeichert Kochprogramme

Im Standby Modus lange auf Einstellungstaste drücken um Kochmenu zu erstellen oder zu ändern, dann blinkt die Nummer LED rot. Drücken Sie 1-9 um das Kochmenu auszuwählen, kurz drücken um das Kochmenu zu wählen. Dann wird die Kochstufe Taste LED rot blinken. Erneut kurz auf dann passen Sie die Leistung und die Kochzeit an, der Kochzyklus kann wie folgt aussehen: von zu ...

Cooking step: all in 4 Stufen, Kochleistung kann 1-9, Kochzeit: max to 99s: 99s.

Wenn Sie fertig sind drücken Sie die Einstellungstaste.

AutoMode

a) Automatisches Kochen (voreingestellt):

Im Standby-Modus auf rücken um den Auto Mode zu starten, jetzt leuchtet die Kochplatten LED auf und signalisiert „A“, jetzt wird die Menu Nummer blinken (wenn Sie vorherigen Schritt). erneut drücken kommen Sie zurück zum vorherigen Schritt).

Drücken Sie 1-9 um ein Kochmenu zu wählen, drücken Sie um das Kochmenu zu starten, erneutes drücken der Taste stoppt das ausgewählte Menu. In der unteren rechten Ecke sehen Sie auf welcher Kochfläche das Menu eingespeichert ist.

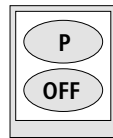
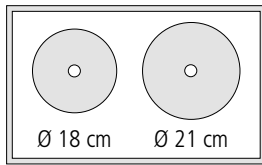
b) Voreingestellt für Menu:

Im Auto Mode, wenn Sie die Cooking Number wählen, drücken sie es zu speichern. Jetzt blinkt die Taste. Drücken Sie 0-9 um die gewünschte Kochzeit zu wählen, max 99m:99s.

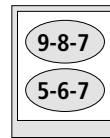
Drücken Sie um das voreingestellte Menu zu starten, wenn die eingestellte Zeit abläuft, schaltet sich die Einheit aus.

Induktion durch 12 mm Keramik

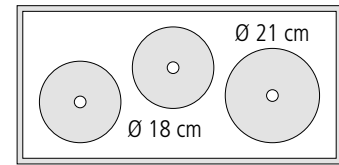
2er Kochfläche



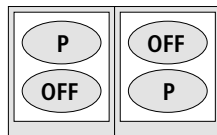
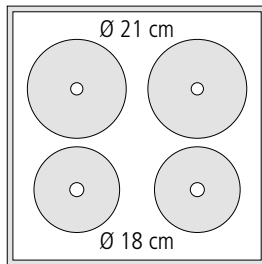
Geteilte Energie
In den folgenden Beispielen hat jede 2-Brenner-Zone einen Energieanteil



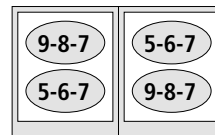
3er Kochfläche



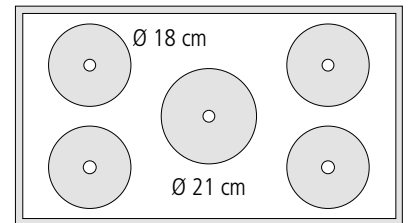
4er Kochfläche



Geteilte Energie
In den folgenden Beispielen hat jede 2-Brenner-Zone einen Energieanteil



5er Kochfläche



Garantiebedingungen

Jede Kochfläche ist mit einer allumfassenden 2 Jahres Garantie ausgestattet. Gegen ein Entgelt kann der Kunde die Garantie um weitere 3 Jahre verlängern. Die Einheit muss bei Invisacook Europe GmbH gemeldet werden, um die Garantie zu erhalten.

Regulatorische Anforderungen

Beabsichtigte Anwendungsbereiche. Dieses Produkt ist für den Innenbereich bestimmt.

Produktsicherheit

IEC60950-1 (International)

Produkt Emc Konform – Klasse B Konform

Hinweis: Das Produkt muss den Klasse B Emissionsanforderungen entsprechen, da das Endprodukt so konfiguriert ist das es auch Kommerziell genutzt werden kann. Das System soll ein Minimum von 3db an den Grenzwert der Klasse B haben.

CE-EMC

EN 55014-1:2017

EN 55014-2:2015+A1:2018

EN 61000-3-2:2019

EN 61000-3-3:2013+A1:2019

CE-LVD

EN 60335-1:2012+A11:2014+A13:2017+A1:2019+A2:2019+A14:2019

EN 60335-2-9: 2019

EN 62233:2008

Rechtlicher Hinweis

Die in dieser Publikation enthaltenen Informationen über Geräteanwendungen und Ähnliches dienen lediglich Ihrer Information und können durch Aktualisierungen überholt werden. Es liegt in Ihrer Verantwortung, sicherzustellen, dass Ihre Anwendung mit Ihren Spezifikationen übereinstimmt. „Typische“ Parameter, die in Energiedatenblättern und/oder Spezifikationen angegeben sind, können in verschiedenen Anwendungen variieren, und die tatsächliche Leistung kann sich im Laufe der Zeit ändern. Alle Betriebsparameter, einschließlich der „Typischen“, müssen von Ihren technischen Experten für Ihre Anwendung validiert werden. INVISACOOK ÜBERNIMMT KEINERLEI ZUSICHERUNGEN ODER GARANTIE IN BEZUG AUF DIE INFORMATIONEN, EINSCHLIESSLICH, ABER NICHT BESCHRÄNKT AUF DEREN ZUSTAND, QUALITÄT, LEISTUNG, MARKTGÄNGIGKEIT ODER EIGNUNG, LEISTUNG, MARKTGÄNGIGKEIT UND EIGNUNG FÜR EINEN BESTIMMTEN ZWECK. Sollte der Käufer INVISACOOK-Produkte für eine solche unbeabsichtigte oder unbefugte Anwendung kaufen oder verwenden, muss der Käufer INVISACOOK LLC und seine leitenden Angestellten, Mitarbeiter, Tochtergesellschaften, verbundenen Unternehmen und Vertriebspartner von allen Ansprüchen, Kosten, Schäden und Ausgaben freistellen und schadlos halten, und angemessenen Anwaltskosten, die direkt oder indirekt aus einem Anspruch wegen Körperverletzung oder Tod im Zusammenhang mit einer solchen unbeabsichtigten oder unbefugten Verwendung entstehen, selbst wenn ein solcher Anspruch behauptet, dass INVISACOOK LLC et al. hinsichtlich des Designs oder der Herstellung der fraglichen Einheit oder des Anspruchs fahrlässig war. Es werden keine Lizenzen, weder stillschweigend noch anderweitig, unter irgendwelchen geistigen Eigentumsrechten von INVISACOOK LLC übertragen. Copyright© 2018 - INVISACOOK LLC



www.invisacook-deutschland.de