



INVISACOOK - 3er Kochfläche

INDUCTION THROUGH COUNTERTOP SURFACES + WIFI CAPABILITY

BESCHREIBUNG

INVISACOOK – 3er Kochfläche ist ein geschlossenes System. Es besteht aus 3 Induktionsspulen um gleichmäßig und effizient durch Ihre solide Oberfläche zu kochen. Bedient wird es durch das Bedienfeld oder mit der Invisacook App via Wlan.



ANWENDUNGSBEREICHE

3er Kochfläche Einsatzmöglichkeiten/Materialien

- Typische Einfamilienküche
- Mehrfamilienhäuser (Appartments)
- Boote / Camper / Flugzeuge
- Hotels / Buffets
- Außenküchen
- Jegliche Kochinsel und Tische
- Kochwagen
- **Material** – Keramik

EIGENSCHAFTEN

- 3 separate Kochpunkte
- Power Boost für schnelles Erhitzen
- WLAN fähig mit der Invisacook App, bedienbar von unterwegs.
- Designed als Unterbauinstallation

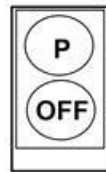
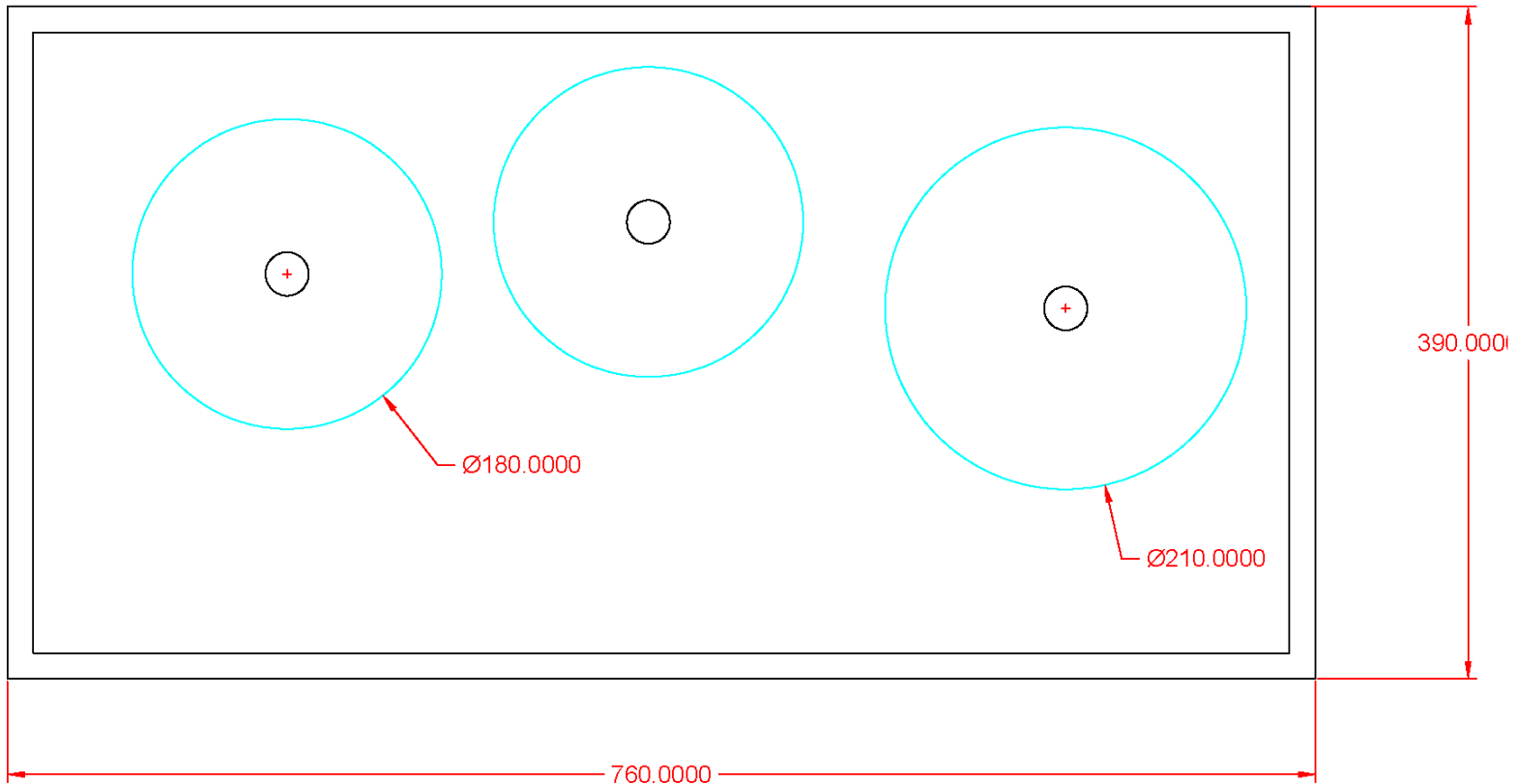
GERÄTEBEDIENUNG

Positionieren Sie Ihre induktionsfähige Kochware mittig auf der Einheit, justiert die Einheit die Ladeleistung automatisch, dies geschieht mit Hilfe der Bedieneinheit. 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 die Kochware 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	No power/inactive
Power an	LED leuchtet rot auf Bedienfeld
Verbunden	LED Nummer leuchtet
Verlorene Verbindung	LED blinkt IC rot
Signalton	Piepton, keine Verbindung
Fehlerhafte Verbindung	Ein Buchstabe gefolgt von einer Nummer (H-8)

FREMDKÖRPERERKENNUNG

INVISACOOK – 4er Kochfeld- Die Einheit verfügt über einen Algorithmus der Fremdkörper, die auf der Einheit platziert wurden erkannt. Falls dies geschieht, schaltet sich die Einheit sofort aus. Angezeigt durch die blinkende LED auf der Bedieneinheit und einem piependen Signalton



SHARED POWER
Each 2 Burner Zone has a Power Share in the following examples



ELEKTRISCHE UND MESCHANISCHE DATEN

Größe / Dimension	Beschreibung
Größe oben	780 x 450 x 55mm
Größe unten	740 x 370 x 49.5mm
Empfohlenes Material und Materialstärke	Keramik 12mm Aktuell soll der Invisacook nur in Verbindung mit Keramik genutzt werden!

Netzverbindung	Beschreibung
AC Input	220-240Vac 50/60HZ
Wattage	7,600 W (Total Shared)
Power	3000w + 2500w + 3000w
Platen Burner Size	230mm – 180mm – 230mm
Power-Boost	2500w

TEMPERATUR

Operative Kochtemperaturen	97°F min / 400 °F max. (36°C min / 205°C max.)
Non-operating Temps	-40°F to 158°F (-40°C to +70°C)

LUFTFEUCHTIGKEIT

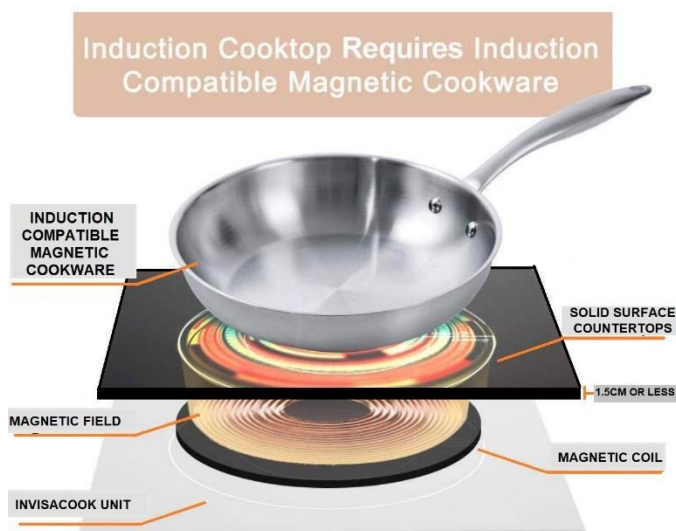
In Betrieb	Bis 85% relative Luftfeuchtigkeit (nicht kondensierend)
Außer Betrieb	Bis 95% relative Luftfeuchtigkeit (nicht kondensierend)

HÖHE

In Betrieb	to 10,000 feet
Außer Betrieb	to 50,000 feet



INVISACOOK - 3er Kochfläche



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

GARANTIEBEDINGUNGEN

INVISACOOK – 3er Kochfeld– Jede Kochfläche ist mit einer allumfassenden 2 Jahres Garantie ausgestattet. Gegen ein Entgeld von 120€ kann der Kunde die Garantie um weitere 3 Jahre verlängern. Die Einheit muss bei *Invisacook Deutschland/Österreich* gemeldet werden um die Garantie „freizuschalten“.

REGULATORISCHE ANFORDERUNGEN

Beabsichtigte Anwendungsbereiche – Dieses Produkt ist für den Innen oder Außenbereich (Überdacht) bestimmt.

PRODUKT SICHERHEIT

IEC60950-1 (International)

WLAN BETDIENUNG

[InvisacookApp](#)

Model #: 8134-256-001

Legal Notices

Information contained in this publication regarding device applications and the like is provided only for your convenience and may be superseded by updates. It is your responsibility to ensure that your application meets with your specifications. "Typical" parameters which may be provided in Energy data sheets and/or specifications can and do vary in different applications and actual performance may vary over time. All operating parameters, including "Typicals" must be validated for your application by your technical experts. INVISACOOK MAKES NO REPRESENTATIONS OR WARRANTIES OF ANY KIND WHETHER EXPRESS OR IMPLIED, WRITTEN OR ORAL, STATUTORY OR OTHERWISE, RELATED TO THE INFORMATION, INCLUDING BUT NOT LIMITED TO ITS CONDITION, QUALITY, PERFORMANCE, MERCHANTABILITY OR FITNESS FOR PURPOSE. Should the Buyer purchase or use INVISACOOK products for any such unintended or unauthorized application, the Buyer shall indemnify and hold INVISACOOK LLC, and its officers, employees, subsidiaries, affiliates, and distributors harmless against all claims, costs, damages, and expenses, and reasonable attorney fees arising out of, directly or indirectly, any claim of personal injury or death associated with such unintended or unauthorized use, even if such claim alleges that INVISACOOK LLC et al, was negligent regarding the design or manufacture of the unit in question or claim. No licenses are conveyed, implicitly or otherwise, under any INVISACOOK LLC intellectual property rights.

Copyright© 2018 – INVISACOOK LLC