

# INVISACOOK - 5er Kochfläche

INDUKTION DURCH FESTE OBERFLÄCHEN + WLAN KOMPITABEL

## BESCHREIBUNG

**INVISACOOK – 5er Kochfläche** ist ein geschlossenes System. Es besteht aus 5 Induktions-Punkten um gleichmäßig und effizient durch Ihre solide Oberfläche zu kochen. Bedient wird es durch das Bedienfeld.



## ANWENDUNGSBEREICHE

### 5er Kochfläche Einsatzmöglichkeiten/Materialien:

- Typische Küche
- Mehrfamilienhäuser (Appartments)
- Boote / Campingwagen / Flugzeuge
- Hotels / Buffets / Warmhaltestation
- Außenküchen
- Jegliche Kücheninseln und Tische
- Kochwagen
- Material – Keramik

## EIGENSCHAFTEN

- 5 separate Kochpunkte
- Power Boost für schnelleres erhitzen
- Entworfen als Unterbauinstallation

## GERÄTEBEDIENUNG

Positionieren Sie Ihre induktionsfähige Kochgeschirr 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 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
Aus	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)

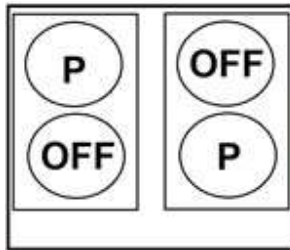
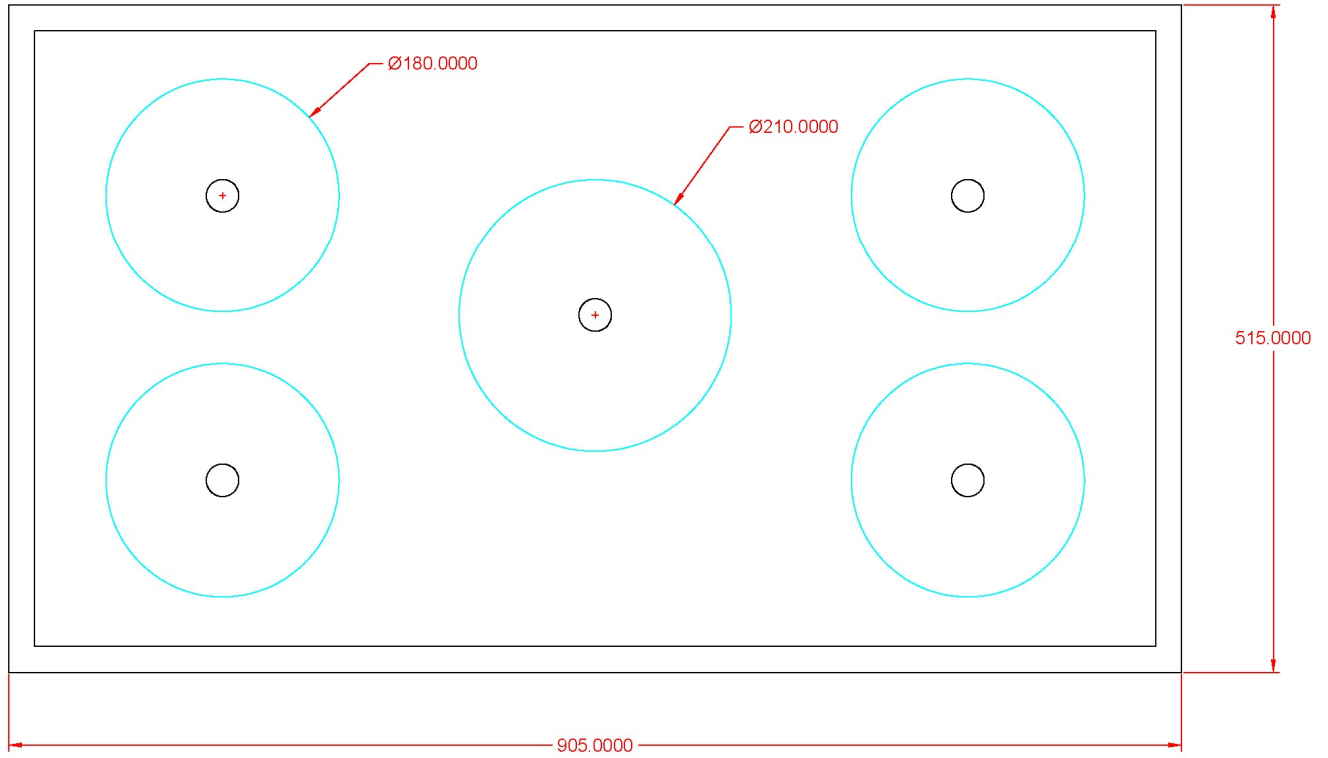
## FREMDKÖRPERERKENNUNG

**INVISACOOK – 5er Kochfeld** Die Einheit verfügt über einen Algorithmus der Fremdkörper, die auf der Einheit platziert wurden erkennt. Falls dies geschieht, schaltet sich die Einheit sofort aus. Anzeigt durch die blinkende LED auf der Bedieneinheit und einem piependen Signalton

# INVISACOOK - 5er Kochfläche

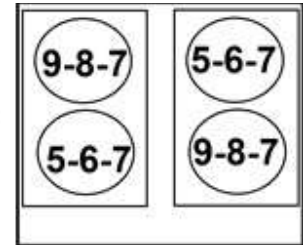


## MECHANISCHE DIMENSIONEN



## POWER SHARING

Each 2 Burner Zone has a Power Share of the following examples



## ELEKTRISCHE UND MESHANISCHE DATEN

Dimension	Beschreibung
Größe oben	910 x 520 x 55mm
Größe unten	870 x 480 x 49.5mm
Empfohlenes Material und Materialstärke	Keramik: 12mm  Aktuell soll der Invisacook nur in Verbindung mit Keramik genutzt werden!

Netzverbindung	Beschreibung
Stromstärke	220-240Vac 50/60HZ
Watt	10,200 W (Total Shared)
Power Boost Größe Kochpunkte	2500w + 2500w + 3000w + 2500w + 2500w 180mm – 180mm – 230mm – 180mm – 180mm

## TEMPERATUR

Operative Kochtemperaturen	97°F min / 400 °F max. (36°C min / 205°C max.)
Nicht-Operative-Temperaturen	-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)

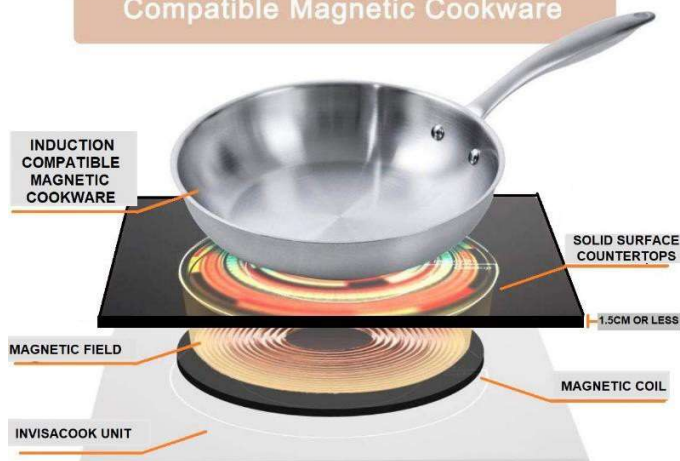
## Höhe

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



## INVISACOOK - 5er Kochfeld

Induction Cooktop Requires Induction Compatible Magnetic Cookware



### GARANTIEBEDINGUNGEN

**INVISACOOK – 5er Kochfeld**– Jede Kochfläche ist mit einer allumfassenden 2 Jahres Garantie ausgestattet. Gegen ein Entgelt 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)

**Model #:** 8150-256-001

### 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

### 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 REPRESENTATION 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