INVISACOOK - 5er Kochfläche

INDUKTION DURCH FESTE OBERFLÄCHEN + WLAN KOMPITABEL

BESCHREIBUNG

INVISACOOK – 5er Kochfläche ist ein geschlossenes System. Es besteht aus 5 Induktionspunken um gleichmäßig und effizient durch Ihre solide Oberfläche zu kochen. Biedient wird es duch das Bedienfeld oder mit der Invisacook App via Wlan.

ANWENDUNGSBEREICHE

5er Kochfläche Einsatzmöglichkeiten/Materialien:

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

EIGENSCHAFTEN

- 5 seperate Kochpunkte
- Power Boost für schnelleres 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.

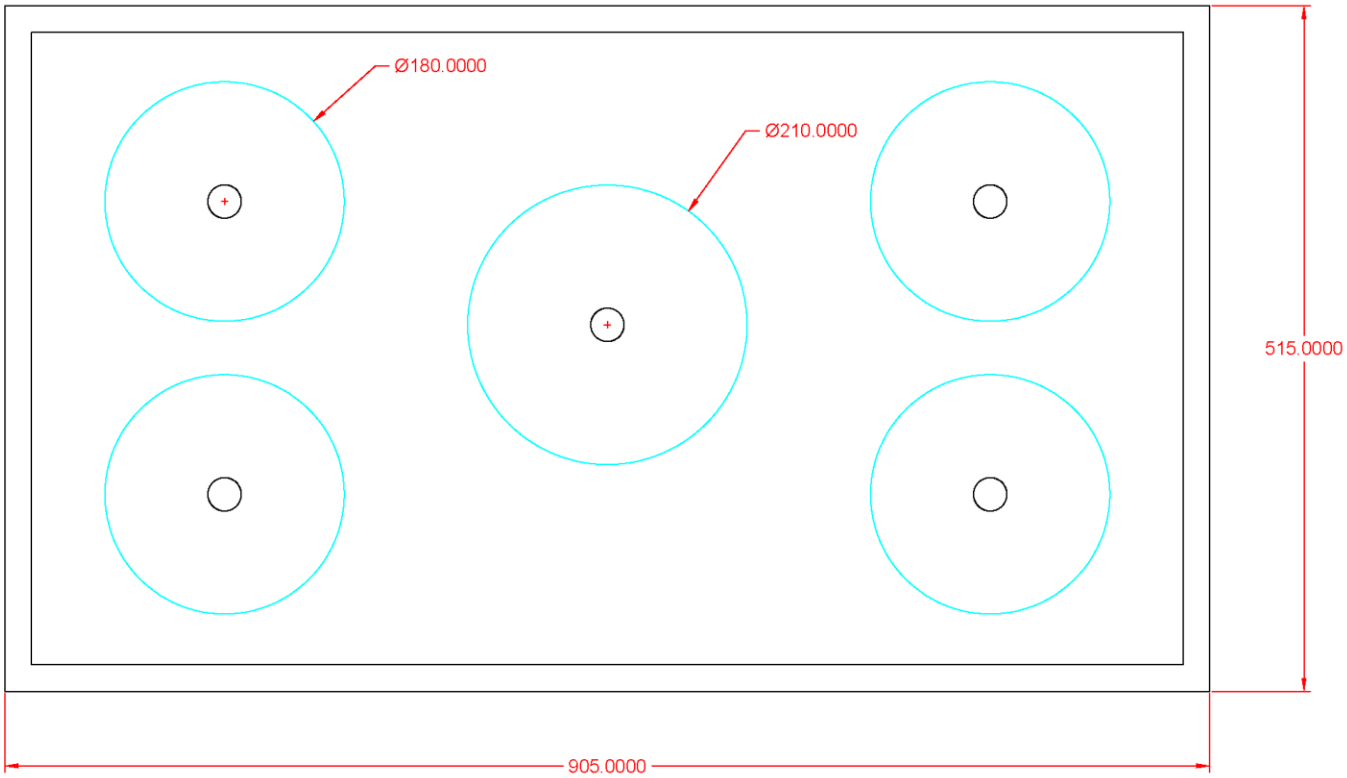
Status	Anzeige
Aus	No power/inactive
Power an	LED leuchtet rot auf Bedienfeld
Verbunden	LED Nummer leuchtet
Verlorene Verbindung	LED blinkt IC rot
Signalton	Piepton – keine Verbindung
Fehlerhafte Verbindung	Ein Buchstabe gefolgt von einer Nummer (H-8)

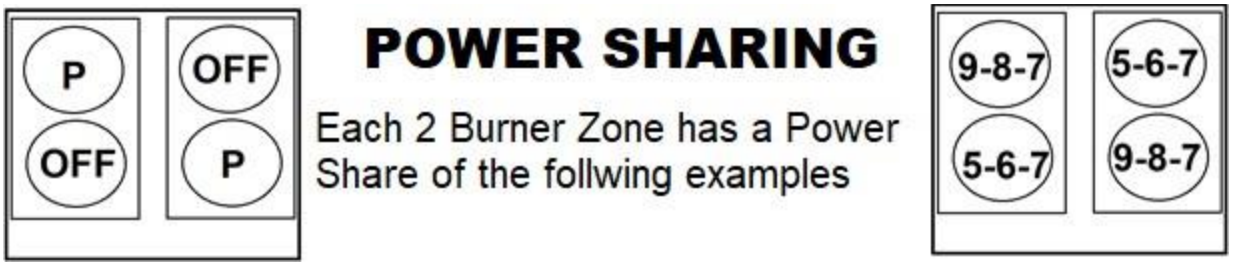
FREMDKÖRPERERKENNUNG

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. Angezeigt durch die blinkende LED auf der Bedieneinheit und einem piependen Signalton

INVISACOOK - 5er Kochfläche

MECHANISCHE DIMENSIONEN





ELEKTRISCHE UND MESCHANISCHE DATEN

Dimension	Beschreibung
Größe oben	910 x 520 x 55mm
Große unten	870 x 480 x 49.5mm
Empfolenes 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.)
Non-operating Temps	-40°F to 158°F (-40°C to +70°C)

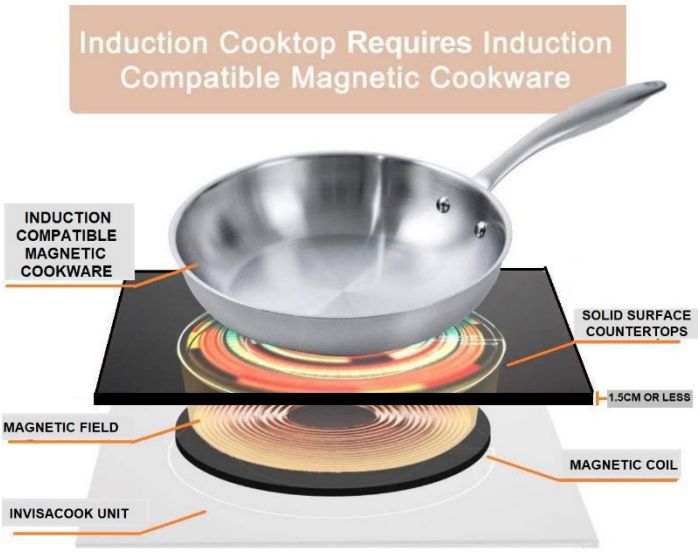
Luftfeuchtigkeit

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 - 5er Kochfeld



GARANTIEBEDINGUNGEN

INVISACOOK – 5er 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 BEDIENUNG

Invisacook App

Model #: 8150-256-001

PRODUKT EMC KONFORM – KLASSE B KONFORM

HINWEIS: Das Produkt muss den Klasse B Emissionsanforderungen entsprochen, 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 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