INVISACOOK

USER MANUAL

Invisacook, ist eine neuartige und Innovative Art des Induktionskochens, erfunden von dem brillanten Curtis Ceballos und seinem großartigen Team. Diese neuartige Induktionstechnik ermöglicht es, das Ihre Kochfläche komplett unsichtbar ist.

Stellen Sie sich vor, sie könnten direkt auf Ihrer Arbeitsplatte kochen, die Oberfläche wird mild warm von der Abgestrahlten Hitze Ihrer Kochware. Stellen Sie sich vor Sie könnten auf jeder Oberfläche kochen, egal ob es Marmor, Granit, Quarz, Keramik oder Porzellan ist, die Möglichkeiten sind endlos. Durch unsere geniale Technik eröffnen sich Ihnen ganz neue Möglichkeiten , sie können die gesamte Arbeitsplatte nutzen ganz ohne sperrige Kochfläche. Mit Invisacook erhält Ihre Küchen einen sauberen und moderen Look und eröffnet Ihnen die Möglichkeit Ihre Küche so einzurichten wie Sie es möchten.

InvisaCook's Mission ist und war es , Ihnen immer das beste Produkt zu bieten und unsere Technologie weiterzuentwickeln. Wir sind bestrebt, immer auf dem neuesten Stand der Innovation zu sein und die Welt der Induktionskochflächen zu erobern.

Sicherheitstipps

Lesen Sie die folgenden Anweisungen sorgfältig durch. Bewahren Sie die Gebrauchsanweisung, die Montageanleitung und das Datenblatt für eine spätere Verwendung auf!

Überprüfen Sie das Gerät, nachdem Sie es aus der Verpackung genommen haben. Falls das Gerät während des Transports beschädigt wurde, schließen Sie es nicht an, wenden Sie sich an die technische Abteilung und senden Sie eine schriftliche Beschreibung des betreffenden Schadens.

Falls dies nicht geschieht, verlieren sie alle Rechte auf Schadenersatz.

Das Gerät muss mithilfe der Installationsanleitung installiert werden.

Dieses Gerät ist für den Hausgebrach bestimmt.

Überwachen Sie das Gerät während des Gebrauchs. Bitte verwenden Sie Schutzvorrichtungen für Kinder um Unfällen vorzubeugen.

Dieses Gerät ist nicht für den Betrieb mit einem externen Timer oder einer Fernbedinung ausgelegt.

Dieses Gerät darf nicht von Kindern unter 8 Jahren oder von Personen mit körperlichen oder motorischen Behinderungen 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 nie mit dem Gerät spielen. Die routinemäßige Reinigung oder Wartung sollte nie von Kindern unter 8 Jahren und immer unter Aufsicht eines Erwachsenen durchgeführt werden.

Halten Sie Kinder unter 8 Jahren vom Gerät und dem Netzkabel fern.

INVISACOOK wurde entwickelt, um auf allen 12-mm-Porzellan und auf bestimmten 20-mm-Porzellan zu arbeiten, zusammen mit der Verwendung von Granit, der auf 15 mm gefräst wird.

DIE VERWENDUNG VON QUARTZ, CORIAN, HI-MAC und LAMINAT Oberflächen, IST NICHT AKZEPTIERT UND SOLLTE NICHT MIT DEM INVISACOOK VERWENDET WERDEN. FALLS DIES DOCH GESCHIEHT, ERLISCHT DIE GARNATIE!

INVISACOOK

Sicherheitstipps

Personen die mit einem Herzschrittmacher oder ähnlichen Medizinischen Geräten ausgestattet sind, sollten während des Betriebs vorsichtig sein, Sie sollten nicht zu dicht an den Induktionsplatten stehen. Wenden Sie sich an Ihren Arzt oder an den Hersteller des Geräts um sicherzustellen, dass es den geltenden Normen entspricht und um Informationen zu möglichen Inkompatibilitäten zu erhalten.

Gefahr von Brandschäden !

- Heißes Öl und Fett sind leicht entflammbar! Mit heißen Öl oder Fett sollte man immer sehr vorsichtig sein. Feuer sollte niemals mit Wasser gelöscht werden. Schalten Sie das Gerät aus und ersticken Sie die Flammen mit einer Löschdecke oder einem ähnlichen Gegenstand.

Gefahr durch Verbrennungen !

- Die Kochstellen können über längere Zeit sehr heiß werden.
- Schalten Sie das Gerät nach dem Gebrauch immer mit dem Hauptschalter aus. Warten Sie nicht bis sich die Kochplatte aufgrund der Abwesenheit eines Empfängers automatisch ausschaltet.

- **Invisacook LLC und alle ihre Tochtergesellschaften** haften nicht für Schäden und körperliche Schäden, die durch den unsachgemäßen Gebrauch des Invisacook-Geräts und den normalen Gebrauch des Invisacook-Geräts verursacht werden, in Bezug auf alle möglichen Verbrennungen und/oder Unfälle während der Verwendung von d Invisacook-Einheit.

- **OBERFLÄCHENEINHEITEN ODER BEREICHE IN DER NÄHE VON GERÄTEN NICHT BERÜHREN**– Die Oberfläche und das Areal neben dem Kochfeld kann nach längerem gebrauch heiß werden, im schlimmsten Fall führst dies zu Verbrennungen. Bitte achten Sie während und nach dem Kochen darauf das keine Kleidung oder andere brennbaren Materialien die heißen Oberflächen berühren bis diese wieder abgekühlt sind. Dies betrifft die Arbeitsplatte und die Kochware.¬ Lassen Sie die Einheit nicht aus dem Auge wenn Sie auf hoher Stufe kochen– Überkochen verursacht möglicherweise Rauch, Fettflecken oder einen Brand – Halten Sie die Arbeitsplatte während des kochens sauber.

INVISACOOK

Sicherheitstipps

Gefahr durch Stromschlag !

- Unsachgemäße Reparaturen sind gefährlich. Die Reparatur oder der Austausch defekter Stromkabel darf nur von entsprechend geschultem Personen durchgeführt werden. Wenn das Gerät defekt ist, ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.

  Benachrichtigen Sie die Abteilung für Technische Unterstützung.

- Ein defektes Gerät kann Stromschläge auslösen. Schließen Sie nie ein defektes Gerät an! Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. Benachrichtigen Sie den Hersteller. Schalten Sie das Gerät nach dem Gebrauch immer mit dem Hauptschalter aus. Warten Sie nicht bis sich die Kochplatte aufgrund der Abwesenheit einer Empfängers automatisch ausschaltet

Gefahr durch Überhitzung !

Das Gerät ist mit einem Lüfter ausgestattet, dieser befindet sich am unteren Teil des Geräts. Schubladen unter dem Gerät sollten nie mit Metallischen Gegenständen, Papier und sonstigen sperrigen Gegenständen befüllt werden, dies könnt den Lüfter beschädigen oder verstopfen.

Zwischen dem Lüfter und dem Inhalt der Schulbade sollten immer etwa 2cm Platz sein.

Verletzungsgefahr !

Bei feuchter oder nasser Oberfläche besteht die Chance das Ihre Kochware plötzlich aufspringt. Stellen Sie immer Sicher das die Arbeitsplatte und die Unterseite Ihrer Kochware trocken und sauber ist.

Ursachen von Schäden

- **Verwenden Sie keine Kochware ohne die InvisaMat!**
- **Stellen Sie nie leere Kochware auf das Kochfeld, dies könnte zu Beschädigungen führen.**
- **Stellen Sie niemals heiße Kochware auf die Bedieneinheit oder die Funktionsanzeigebereiche. Dies führt zu Schäden.**
- **Wenn Sie harte oder spitze Gegenstände auf die Kochplatte fallen lassen, kann dies zu Schäden führen!**

INVISACOOK

Kochen mit INVISACOOK®

Die Vorteile

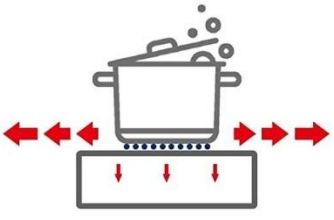
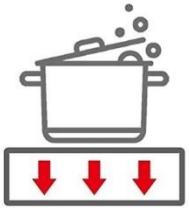
Das Kochen mit INVISACOOK® beeinhaltet eine revolutionäre neue Art des Erhitzens, die Wärme wird direkt in der Kochware entwickelt und nicht auf der Arbeitsplatte.

<u>Dies sichert eine Reihe von Vorteilen:</u>

- Reduzierte Koch- und Bratzeiten durch direkte Hitzentwicklung in Ihrer Kochware.
- Durch Induktion wird Energie gespart, da 90% der Energie in das Erhitzen Ihrer Kochware umgewandelt wird.
- Einfachere Wartung und Reinigung durch eine Nahtlose Arbeitsplatte. Übergelaufenen Lebensmittel verbrennen nicht.
- Falls die Bedieneinheit verborgen ist, können Sie Ihr Invisacook Gerät auch via Wifi steuern.
- Wärme- und Sicherheitskontrolle; Das Gerät liefert sofort Energie oder schaltet diese ab, indem es über die Touchscreen Bedieneinheit gesteuert wird.

INVISA MAT

Induktion & Anti-Rutsch Kochmatte

Induction cooktop Mat 100℉		No Induction cooktop Mat 204℉
	VS	
Silicone ridges extends the lifespan of induction cooktops by diffusing the heat which pass from cookware back to the induction stove.		Without the mat heat passes back into the cooktop and builds up inside which significantly lessens the lifespan of induction cooktops

Condition - 16oz of water, 5minutes, P9 (2000W)
Depending on your cooktop and cookware, results may vary.

DIE INVISAMAT MUSS IMMER GENUTZT WERDEN; DIESE SCHÜTZ IHRE KERAMIK VOR HITZE UND SCHLÄGEN!!!

WÄRMEABSORBIERENDE KOCHMATTE
Patentiert hergestellt mit FDA-sicherem 100 % Silikon und Glasfaser, schützt Ihre Arbeitsplatte vor Schlägen und Hitze. Absolut Rutschfest auch für Ofen oder Microwellen Öfen geeignet, Ofen und Spühlmaschinen geeignet bis 260C°.

WARNUNG Niemals in Verbindung mit (Glas, Keramik oder “abstrahlenden”) Induktionskochflächen nutzen! Die Matte wird schmelzen.
Nur für elektisches Kochen geeignet (Watt) Einstellung (ex. 1-10 Level) Wenn Ihre Kochware nur eine dünne Magnetische Schicht hat, könnte die Einheit die Kochware nicht erkennen.

PRODUKTPFLEGE Nützliche Tipps für Langlebigkeit der **InvisaMat.**
- Keine lange Kochdauer mit Gusseiserner Kochware, kein hohe Kochstufe!
- Nicht mit “leerer” Kochware nutzen!
- Matte falls nötig reinigen (Spühlmaschinen geeignet),

Kocheinstellungen

Einstellungshinweise in der Tabelle

Die Kochzeiten orientieren sich an Beschaffenheit, Gewicht und Qualität der Nahrungsmittel.

Daher variieren die Kochzeiten. Beim erhitzen von Püree, Supen oder Saucen, ab und an umrühren.

Nutzen Sie Power Level P oder B wenn Sie zu kochen (5min Boost)

	Power level
Cooking at low heat, boiling at low heat	
Potato dumplings *	4-5
Fish *	4-5
White sauces, e.g: bechamel	1-2
Whipped sauces (e.g: Bernese sauce, Dutch sauce)	3-4
Boiling, steam cooking, simmering	
Rice (with double the amount of water)	2-3
Rice pudding	2-3
Baked potatoes	4-5
Peeled potatoes with salt	4-5
Pasta *	6-7
Stew, soups	3-4
Vegetables	2-3
Deep-frozen vegetables	3-4
Stew in a pressure cooker	4-5
Stewing	
Meatloaf	4-5
Stew	4-5
Goulash	3-4
Roasting / Frying with little oil **	
Natural or breaded fillets	6-7
Deep-frozen fillets	6-7
Natural or breaded cutlets ***	6-7
Steak (3 cm thick)	7-8
Breast (2 cm thick) ***	5-6
Deep-frozen breast ***	5-6
Hamburgers, meatballs (3 cm thick) ***	4-5
Plain fish and fish fillets	5-6
Breaded fish and fish fillets	6-7
Deep-frozen breaded fish (e.g: fish fingers)	6-7
Prawns and shrimps	7-8
Deep-frozen dishes (e.g: sautéed food)	6-7
Crepes	6-7 (Fry one after the other)
Tortilla	3-4 (Fry one after the other)
Fried eggs	5-6
Frying **(150 - 200 g per portion in 1-2 liters of oil)	
Deep-frozen products (e.g: chips, chicken nuggets)	8 - 9 (Fry one portion after the other)
Deep-frozen croquettes	7-8
Breaded or beer-battered fish	6-7
Breaded or beer-battered vegetables, mushrooms (e.g: champignons)	6-7
Pastries (e.g: doughnuts, beer-battered fruit)	4-5

*Kochen mit Deckel **ohne Deckel ***regelmäßig umrühren

INVISACOOK

GEEIGNETE INDUKTIONSKOCHWARE IN VERBINDUNG MIT IHRER KERAMIK/GRANIT ARBEITSPLATTE

KOMPATIBLE KOCHWARE

Für die Beste Leistung empfehlen wir Full-Clad Stainless-Steel Pfannen und Töpfe. Wenn ein Magnet an den Außenwänden sowie am Boden hält entwickelt diese Kochware schneller Hitze. Invisacook empfiehlt die Nutzung von Full-Clad-Stainless-Steel oder Tri-Clad Kochware in Verbindung mit der InvisaMat. Siehe Foto!

NICHT KOMPATIBLE KOCHWARE

Aluminum, Kupfer oder Glas Kochware funktioniert nicht, es sei denn der Boden hätte eine starke Magnetische Wirkung. Viele Hersteller dieser Pfannen haben begonnen eine dünne Magnetische Schicht in den Boden einzuarbeiten, dies ermöglicht die Induktion ist aber extrem langsam! Im Foto rechts erkennen ist ein Beispiel. Von dieser Art Kochware raten wir ab.

KOMPATIBLITÄT PRÜFEN

Um zu testen ob Ihre Kochware geeignet ist, halten Sie einen Magneten an die Unterseite und Flanken.

- Wenn der Magnet hält, wird die Induktion sehr gut funktionieren.
- Falls der Magnet nur leicht hält wird die Induktion sehr lange dauern.
- Hat der Magnet keinen “Zug” wir keine Induktion möglich sein.

Hinweis: Viele Hersteller von Kochware haben begonnen Ihre Ware als “Induktion geeingnet” zu bezeichnen, am besten prüfen Sie vor dem Kauf die Magnetische Wirkung. Oft ist diese Kochware mit dem Symbol rechts gekennzeichnet.

Kindersicherung

Kindersicheres-System
Invisacook verfügt über eine Kindersicherung die es verhindert das das Gerät fälschlicherweise ein- oder ausgeschaltet wird. Die Kindersicherung finden Sie auf der Kontrolleinheit.

An- und Ausschalten
Ihr Invisacook Gerät sollte bei nicht Benutzung immer ausgeschaltet sein. Um das Gerät an- und auszuschalten, drücken Sie 2-3 Sekunden mittig auf den Startknopf, falls nichts passieren sollte, heben Sie Ihren Finger und wiederholen Sie den Vorgang.

Automatische Kindersicherung
Im Ruhemodus ist die Kindersicherung automatisch eingeschaltet.

Wartung und Reinigung

Tipps zur Reinigung, Signaltönen und der Reinigung Ihrer Arbeitsplatte.

KOCHOBERFLÄCHE

Reinigung

Reinigen Sie die Kochoberfläche nach jedem kochen.
Geben Sie der Kochoberfläche Zeit abzukühlen, niemals die heiße Oberfläche reinigen!!

Nutzen sie Reinigungsartikel für Keramik oder Granit . Prüfen Sie die Reinigungsmittel auf Verträglichkeit mit Ihrer Arbeitsplatte oder Sie nutzen Wasser und evtl. Spülmittel.

Für die Reinigung bieten sich Spüllappen oder Schwämme an.

Fehlerbehebung

Mängel sind normalerweise auf kleine Details zurückzuführen. Die folgenden Tipps und Hinweise sollten berücksichtigt werden, bevor Sie die Abteilung für Technische Unterstützung kontaktieren.

INDIKATOR	DEFEKT	LÖSUNG
E7 / E8	Die Stromversorgung ist gestört	Prüfen Sie die Sicherung
U	Das Kochfeld wurde nicht ordnungsgemäß angeschlossen	Prüfen Sie ob das Kochfeld korrekt angeschlossen ist, gegebenenfalls prüfen Sie die Einhauanleitung
E3 / E4	Defekt im elektronischen System	Trocknen Sie die Bedieneinheit oder bauen das Gerät aus
Indicatoren blinken	Die Bedieneinheit ist feucht geworden	Trocknen Sie die Bedieneinheit oder bauen das Gerät aus
Kochpunkt Indikatoren blinken „E“	Defekt im elektronischen System	Trennen Sie die Einheit für 3 Minuten vom Strom und schließen es wieder an.
E9	Kochpunkt überhitzt, Einheit schaltet automatisch aus um die Oberfläche zu schützen	Warten Sie bis die Oberfläche wieder abgekühlt ist und kochen dann weiter

*falls der Defekt bestehen bleibt, kontaktieren Sie unseren Support.
Niemals heiße Kochware auf das Bedienfeld stellen!!

INVISACOOK

Normale Betriebsgeräusche

Die INVISACOOK Heiztechnologie basiert auf der Erzeugung elektromagnetischer Felder, die dafür sorgen, dass die Wärme direkt in der Kochware erzeugt wird. Diese Empfänger können je nach Zusammensetzung bestimmte Geräusche oder „Vibrationen" erzeugen, wie folgend beschrieben:

Ein tiefes Summen

Dieses Geräusch tritt auf, wenn mit hoher Leistung gekocht wird. Dies wird durch die Energiemenge verursacht, die von der Kochplatte auf die Kochware übertragen wird. Das Geräusch verschwindet sobald die Kochware befüllt wurde. **(Niemals leer kochen!!!)**

Ein leises Pfeifen

Dieses Geräusch tritt auf, wenn du Kochware leer (unbefüllt) ist. Es verschwindet sobald die Kochware befüllt wird.

Ein knisterndes Geräusch

Dieses Geräusch entsteht bei Kochware die aus unterschiedlichen Schichtmaterialien zusammengesetzt sind. Dieses Geräusch kommt von der Kochware und variiert je nach Kochleistung.

Ein lautes Pfeifen

Dieses Geräusch tritt vor allem bei Kochware auf die aus unterschiedlichen Schichtmaterialien zusammengesetzt ist, unter Maximalleistung und auf 2 Kochzonen steht.

Dieses Geräusch verschwindet oder verringert sich, sobald der Leistungspegel verringert wird.

Das Geräusch des Lüfters

Das Invisacook Gerät sollte bei einer kontrollierten Temperatur betrieben werden, um den korrekten Gebrauch des elektrischen Systems sicherzustellen. Daher ist das Gerät mit einem Lüfter ausgestattet, dieser schaltet sich je nach Temperatur automatisch ein. Aus Sicherheitsgründen kann der Lüfter auch nach ausschalten der Geräts anspringen.

INVISACOOK

Umweltschutz

Tipps zur Energieeinsparung

- **Benutzen Sie immer die korrekten Deckel zu Ihrer Kochware.**
- **Nutzen Sie immer die InvisaMat und kochen Sie nur auf geraden Oberflächen, dies spart Energie**
- **Passen Sie immer die Kochware dem zu kochenden Nahrungsmitteln an, zu große Kochware verbraucht viel Energie wenn diese nicht voll ist.**
- **Kochen auf zu hohen „Stufen“ vergeudet Energie**

INVISACOOK