



Manuale utente

Consigli sicurezza

Leggere attentamente le seguenti istruzioni. Conservare bene il manuale d'uso, le istruzioni di montaggio e la scheda tecnica del dispositivo per ogni evenienza.

Controllare il piano cottura dopo averlo tolto dall'imballaggio. Se il dispositivo presenta danni, NON collegarlo. Contattare il servizio tecnico descrivendo il problema e, se possibile, allegare foto esplicative. Si avvisa che, in caso contrario, qualsiasi diritto a risarcimenti e/o garanzia potrebbe decadere. Inviare il reclamo a info@invisacook-deutschland.de/it.

Il piano cottura deve essere installato secondo le istruzioni di montaggio.

Il piano cottura è destinato esclusivamente all'uso domestico.

L'uso del piano cottura con un timer esterno o un telecomando NON è previsto.

Non lasciare mai il piano cottura incustodito durante l'uso. Prestare particolare attenzione in presenza di bambini.

Avvertenza

Il piano cottura non deve essere usato da bambini di età inferiore agli 8 anni o da persone con disabilità fisiche o motorie senza conoscenze preliminari. Deve essere utilizzato solo sotto la supervisione di una persona responsabile della sicurezza o dopo adeguate istruzioni e formazione sulla sicurezza.

Non lasciare i bambini giocare con il dispositivo. La pulizia ordinaria non deve essere effettuata da bambini sotto gli 8 anni e sempre sotto la supervisione di un adulto.

Tenere i bambini di età inferiore agli 8 anni lontani dal dispositivo e dalla spina di alimentazione. INVISACOOK è adatto solo per l'installazione sotto piani di lavoro in gres porcellanato da 12 mm..

Non si raccomanda l'uso su piani in quarzo, Corian, Hi-Mac o laminati, in quanto non compatibili con INVISACOOK. L'uso su tali materiali comporta la perdita della garanzia. Attenzione: le persone con pacemaker devono prestare particolare attenzione vicino ai piani ad induzione e non stare troppo vicino durante l'uso. Consultare il proprio medico o il produttore per informazioni sulle norme vigenti e possibili incompatibilità.

Rischio di incendi

Prestare sempre attenzione quando si maneggiano oli e grassi caldi, in quanto facilmente infiammabili. In caso di incendio da grasso o olio, NON usare MAI acqua per spegnere. Spegnerlo il dispositivo e soffocare le fiamme con una coperta antincendio o simili.

Rischio di ustioni

Dopo un uso prolungato, l'intera area del piano cottura può diventare molto calda, così come il piano di lavoro circostante, pentole, padelle, utensili e altri oggetti. Fare attenzione per evitare possibili ustioni.

Invisacook LLC e tutte le società controllate declinano ogni responsabilità per eventuali incidenti o ustioni.

derivanti dall'uso del dispositivo Invisacook, sia corretto che scorretto.

Non toccare i piani cottura né l'area circostante del piano di lavoro! La superficie dei piani cottura e l'area circostante del piano di lavoro possono diventare molto calde e causare ustioni, anche se mostrano una colorazione scura.

Non toccare direttamente l'area di cottura né durante né dopo l'uso e non appoggiare oggetti infiammabili (presine, grembiuli da cucina, libri di cucina, ecc.) su di essa finché l'area di lavoro non si sia sufficientemente raffreddata.

L'area di cottura comprende non solo i piani cottura ma anche la zona circostante del piano di lavoro.

Non lasciare mai la cucina incustodita a temperature elevate.

Il trabocco dalle pentole può causare fumo, mentre lo sversamento di grassi caldi può provocare incendi.

Pericolo di scossa elettrica

Le riparazioni non corrette sono pericolose. La riparazione o la sostituzione di cavi elettrici difettosi deve essere effettuata solo da personale autorizzato dal rivenditore e adeguatamente formato. In caso di guasto, scollegare la spina dalla presa di corrente o interrompere l'alimentazione.

Un dispositivo difettoso può causare scosse elettriche. Non collegare mai un dispositivo guasto. Scollegare il dispositivo dalla fonte di alimentazione. Contattare il servizio tecnico. Non attendere che il piano cottura si spenga automaticamente.

Pericolo di surriscaldamento

I piani cottura sono dotati di una ventola situata nella parte inferiore del dispositivo.

Nei cassetti sotto il dispositivo non devono essere conservati oggetti piccoli o carta, poiché potrebbero danneggiare o ostruire la ventola.

Tra la ventola e il contenuto del cassetto deve esserci sempre uno spazio di circa 2 cm.

Rischio di lesioni

Se la superficie del piano cottura è umida o bagnata, durante la cottura la pentola o la padella potrebbe improvvisamente "sdraiarsi".

Assicurarsi quindi sempre che il fondo della pentola e il piano cottura siano asciutti e puliti.

Evitare danni

- Non utilizzare mai pentole e padelle senza l'InvisaMat!
- Non posare mai pentole calde sul pannello di controllo o sul display, poiché ciò potrebbe causare danni.
- Non far cadere oggetti duri o appuntiti sul piano cottura, in quanto potrebbe danneggiarsi.
- Non riscaldare mai pentole o padelle vuote, poiché ciò potrebbe provocare danni.

Comprensione della cottura a induzione e istruzioni per cucinare correttamente

La cottura a induzione è diversa dai metodi di cottura standard a gas e

Impostazioni di cottura

Elettrico. La pentola/la padella si riscalda molto rapidamente anche al livello di potenza più basso. È importante fare riferimento alla tabella delle potenze a pagina successiva per proteggere il materiale dal surriscaldamento.

Le 5 regole elencate di seguito devono sempre essere osservate durante la cottura per non compromettere la garanzia:

5 regole per la garanzia

- 1. Il tappetino InvisiMat deve essere sempre utilizzato durante la cottura, SENZA ECCEZIONI!**
- 2. È necessario utilizzare sempre pentole e padelle adatte (vedi pagina 6).**
- 3. La pentola o la padella non deve mai essere vuota all'accensione del dispositivo. Se il recipiente è vuoto, si riscalda molto rapidamente. Questo può danneggiare il piano di lavoro e il sistema Invisacook.**
- 4. La funzione (P) Power Boost deve essere utilizzata SOLO per far bollire l'acqua. Per motivi di sicurezza, il Power Boost si spegne automaticamente dopo 10 minuti.**
- 5. La cottura con olio o la frittura degli alimenti deve avvenire SOLO al livello 6; altrimenti la garanzia decade.**

Piatti	Livello di cottura	Comportamento
Crespelle	6-7	
Pesce	4-5	Con coperchio
Gamberetti e granchi	6-7	
Pesce al forno	6-7	
Verdura	2-3	
Patate sbucciate con sale	4-5	
Gulasch	3-4	
Polpettone	4-5	
Hamburger, Polpette	4-5	Mescolare regolarmente
Canederli di patate	4-5	Con coperchio
Riso al latte	2-3	
Filetti impanati	6-7	
Pasta	6-7	Con coperchio
Riso	2-3	
Salse chiare	1-2	
Cotoletta	6-7	Mescolare regolarmente
Uovo all'occhio di bue	5-6	
Bistecca	6-7	
Prodotti surgelati	3-4	
Verdura surgelata	3-4	

Manutenzione e pulizia

I seguenti consigli e avvertenze servono come guida per la corretta pulizia e manutenzione della superficie di lavoro Invisacook.

Pulizia

Pulire la superficie di cottura dopo ogni utilizzo. Lasciare raffreddare la superficie prima della pulizia e non pulire mai quando è ancora calda!
Utilizzare un detergente adatto al tipo di piano di lavoro. Verificare sempre la compatibilità del prodotto con il materiale della superficie oppure utilizzare acqua e sapone.
Per la pulizia si possono usare panni da cucina o spugne morbide. Assicurarsi che non rilascino colore.

Risoluzione dei problemi

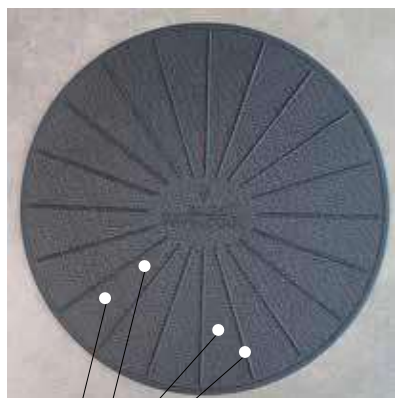
I malfunzionamenti sono generalmente dovuti a piccoli dettagli. Prima di contattare l'assistenza tecnica, è consigliabile controllare i seguenti suggerimenti e indicazioni.
Se il problema persiste, contattare il nostro servizio di assistenza tecnica.

Non appoggiare MAI pentole o padelle calde sul pannello di controllo!!

Indicatore	Errore	Soluzione
E7 / E8	Alimentazione elettrica interrotta	Controllare il fusibile nel quadro elettrico.
U	Il piano cottura non è stato collegato correttamente	Controllare il collegamento seguendo le istruzioni di installazione fornite.
E3 / E4	Errore nel sistema elettronico	Asciugare l'unità di controllo.
Spie luminose	L'unità di controllo è diventata umida oppure c'è un oggetto sul piano cottura	Asciugare l'unità di controllo o rimuovere l'oggetto
Le spie delle zone di cottura lampeggiano	Errore nel sistema elettronico	Scollegare l'unità dall'alimentazione per circa 3 minuti e poi ricollegarla
E2 o E9	Il piano cottura si è surriscaldato; l'unità si spegne automaticamente per proteggere la superficie	Attendere che la superficie si raffreddi prima di continuare la cottura

Tappetino a induzione e antiscivolo

INVISA  MAT



Dissipazione del Calore

Le alette in silicone prolungano la durata del piano di lavoro grazie alla dissipazione del calore

Cottura sicura

Il tappetino impedisce alle pentole di scivolare durante la cottura

Flessibile e durevole

Una combinazione di silicone e fibra di vetro previene graffi e abrasioni su pentole e piano di lavoro

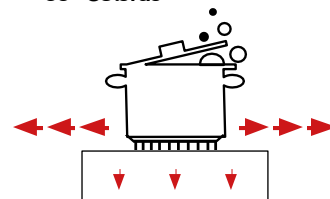
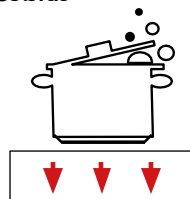
Pulizia facilitata

La superficie ruvida trattiene i liquidi versati e protegge così il piano di lavoro

Senza InvisaMat
96° Celsius

V S

con InvisaMat
38° Celsius



Senza InvisaMat, le pentole riflettono il calore sulla superficie di lavoro, riscaldandola inutilmente. Questo a sua volta riduce la durata della superficie di lavoro

Le alette in silicone prolungano la durata dei piani cottura a induzione deviando il calore riflesso dalle pentole lontano dal campo a induzione.

Condizioni – 500 ml di acqua, 5 minuti, P9 (1800W) A seconda della superficie di lavoro e delle pentole, i valori possono variare. **Per proteggere il piano di lavoro, durante la cottura utilizzare InvisaMat.**

Tappetino assorbente di calore

Materiale brevettato e approvato dalla FDA, realizzato al 100% in silicone e fibra di vetro, che protegge il piano di lavoro da calore, graffi e abrasioni.

La base assolutamente antiscivolo è adatta anche per l'uso in forno e microonde; resistente a forno e lavastoviglie fino a 260°C.

Avvertenze

NON utilizzare mai su piani cottura elettrici tradizionali o in vetroceramica. La conduzione del calore potrebbe far sciogliere il tappetino.

Adatto esclusivamente per piani cottura a induzione.

Utilizzare solo se il piano cottura consente la regolazione della potenza (es. livelli 1-10).

Se le pentole hanno solo uno strato sottile di materiale adatto all'induzione, l'unità potrebbe non riconoscerle.

Manutenzione prodotto – Istruzioni per cura e uso di InvisaMat

- Usare solo utensili per induzione
- Non utilizzare mai pentole vuote sul piano cottura
- Pulire il tappetino se necessario (adatto alla lavastoviglie)

Pentole adatte e compatibili con l'induzione

Pentole compatibili con il piano di lavoro

Per ottenere le prestazioni migliori, si consiglia l'uso di padelle e pentole in acciaio inox pieno.

Se un magnete aderisce bene sia alla base che alla parete esterna del , la generazione di calore a induzione è ottimale.

InvisaCook consiglia pertanto l'utilizzo di acciaio inox multistrato o acciaio inox a tre strati, in combinazione con il tappetino InvisaMat.

Pentole non compatibili

Le pentole in alluminio, rame o vetroceramica non funzionano con l'induzione, a meno che la base non contenga un nucleo in materiale magnetico. Molti produttori integrano oggi una sottile lamina magnetica nella base di pentole e padelle, che consente sì una certa reazione all'induzione, ma in modo estremamente inefficiente. InvisaCook sconsiglia vivamente l'uso di questo tipo di pentolame!

Non utilizzare queste varianti

Le pentole in ghisa sono, in linea di principio, adatte alla cottura a induzione,

dato, ma emette un'elevata quantità di calore. Questo provoca un surriscaldamento eccessivo del piano di lavoro e una notevole dispersione di calore inutile. Le piastre adattatrici per induzione (note anche come dischi o convertitori per induzione) sono anch'esse poco efficienti e causano un rapido riscaldamento del piano di lavoro.

Sistema di sicurezza per bambini

Invisacook è dotato di una protezione per bambini che impedisce l'accensione o lo spegnimento accidentale del dispositivo. Il sistema di sicurezza si trova sul pannello di controllo. In modalità, la protezione per bambini attivata automaticamente.

Il dispositivo Invisacook deve essere spento non in uso. er accendere o spegnere il dispositivo, premere il pulsante di avvio (al centro). Se non succede nulla, sollevare il dito e ripetere l'operazione.

Rumori normali di funzionamento

La tecnologia di riscaldamento InvisaCook si basa sulla generazione di campi elettromagnetici che fanno sì che il calore venga prodotto direttamente nelle pentole. A seconda della composizione del recipiente, possono verificarsi i seguenti rumori o "vibrazioni":

Un ronzio profondo simile a un trasformatore

Questo rumore si verifica durante la cottura ad alta potenza. A causa dell'elevata quantità di energia trasferita dalla piastra alla pentola, si genera un ronzio profondo. Il rumore scompare appena si riduce il livello di cottura.

Un fischio leggero

Questo rumore si verifica quando si pone una pentola vuota (non riempita) sulla piastra accesa. Scompare non appena la pentola viene riempita. Non posizionare mai pentole vuote sulle piastre con il piano acceso.

Un crepitio

Questo rumore può provenire da pentole realizzate con più strati di materiali diversi. È causato dalle vibrazioni interne ai materiali. Il volume del rumore dipende dal tipo di cottura.

Un fischio forte

Questo rumore si verifica soprattutto con pentole a più strati poste su due piastre contemporaneamente a potenza massima. Il rumore scompare o si riduce abbassando la potenza.

Il rumore della ventola

Il dispositivo InvisaCook funziona a temperatura controllata per garantire un uso corretto e l'affidabilità del sistema elettrico. Per questo è dotato di una ventola che si accende e spegne automaticamente in base alla temperatura. In caso di calore residuo elevato, la ventola può funzionare anche dopo lo spegnimento del dispositivo.

Tutela ambientale



Consigli per il risparmio energetico

- Utilizzare sempre il coperchio adatto alle pentole e padelle.
- Usare InvisaMat e assicurarsi che il fondo del recipiente sia pulito e piatto, così si risparmia energia.
- Pentole e piano cottura dovrebbero avere lo stesso diametro. I produttori di pentole a induzione spesso indicano un diametro maggiore rispetto a quello reale del fondo.
- Adattare la pentola o padella al tipo di alimento da cucinare. Pentole troppo grandi consumano energia inutilmente.
- Non utilizzare più acqua del necessario durante la cottura. Questo permette di risparmiare energia e preserva vitamine e minerali nelle verdure.
- Cucinare a livelli di potenza troppo alti spreca energia.

Unità di controllo touch screen / Uso + Funzioni

- Nascondo in un cassetto della scrivania

Caratteristiche

- Touch screen ben visibile
- Luce rossa su sfondo nero
- Opzione Power Boost per un riscaldamento più rapido

Uso del dispositivo

Posizionare il recipiente compatibile con l'induzione al centro della zona di cottura.

Durante il controllo della connessione, il numero LED sul pannello di controllo lampeggia in rosso. Dopo che la connessione è stata stabilita, il numero LED sul pannello si illumina.

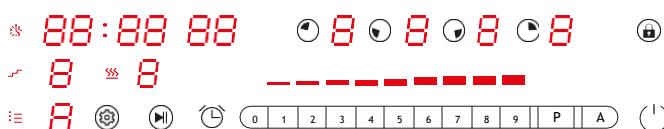
Se il recipiente è troppo distante dalla bobina a induzione, il LED lampeggia in rosso e viene emesso un segnale acustico (indicazione di connessione errata). Per resettare il dispositivo, scollegarlo dalla rete elettrica per 10 secondi.

Stato	Indicatore
spento	On / Off
Accensione	LED si accende sul pannello di controllo
Connesso	LED numerata si accende sul pannello
Connessione assente	LED IC lampeggia rossa
Segnale acustico	Segnale acustico – nessuna connessione
Connessione non valida	Una lettera seguita da un numero (H-8)

Rilevamento di corpi estranei

Unità di controllo INVISACOOK – L'unità è dotata di un meccanismo che rileva la presenza di corpi estranei. In tal caso, l'unità si spegne immediatamente, segnalato dal LED lampeggiante sull'unità di controllo e da un segnale acustico.

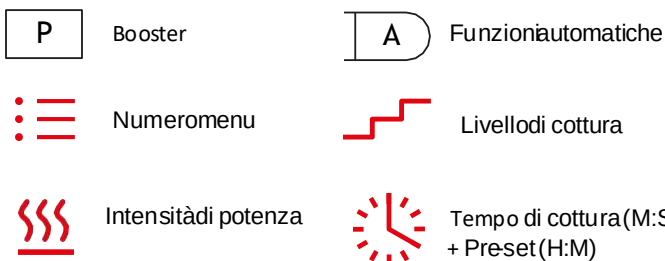
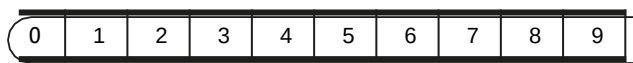
Interfaccia utente



Knöpfe und Aufteilung Touch-Screen



Kochstufen



Power on

All'accensione tutti i LED si accendono 1 sec beep, poi il beep termina, quando la temperatura superficiale supera i 60°C compare una H for Hot nel punto di cottura selezionato sul display, tutti gli altri pulsanti non sono quindi tranne ON/OFF e il blocco bambini

Acceso / spento

Premere il pulsante ON/OFF - modalità standby, tutti i LED accendono brevemente, viene emesso un segnale acustico. Se la temperatura superficiale supera i 60°C "H" per Caldo nel punto di cottura selezionato sul display della centrale. In caso contrario il LED visualizzerà "-", il led del timer visualizzerà "--".

Selezione manuale della cottura

Dopo aver acceso l'unità, selezionare il punto di cottura desiderato, quindi il livello di calore con l'aiuto dei livelli 1-9 o dell'aumento potenza (B).

Per evitare malfunzionamenti e garantire la sicurezza dei bambini, premere il pulsante "blocco" per 3 secondi per attivare la funzione, l'indicatore si accende, tutti i pulsanti tranne il blocco bambini e il pulsante di accensione sono disabilitati.

Power Boost (riscaldamento più rapido)

Attivazione del Power Boost = selezionare la superficie di cottura desiderata, quindi selezionare il livello di cottura desiderato e quindi fare clic su "B". Disattivazione del Power Boost = premere nuovamente "B" per terminare il Power Boost, l'unità tornerà quindi al livello di cottura precedentemente selezionato.

Power Sharing

molto efficiente e richiede meno di 25 ampere quando tutti i punti di cottura sono attivati contemporaneamente. Il dispositivo Invisacook funziona con i seguenti parametri di prestazione selezionati:

Una volta attivato il Power Boost sull'angolo sinistro o destro del dispositivo è possibile utilizzare la cottura sull'angolo attivato con una posizione massima di (8) i livelli di potenza massima (otto) e 6 (sei), senza Power Boost, possono essere raggiunti su tutti e quattro i bruciatori contemporaneamente. Il dispositivo passa automaticamente ai livelli di potenza appropriati quando tutti e quattro i bruciatori vengono utilizzati contemporaneamente.

Temporizzatore

Premere l'"orologio" per accendere il timer (max 99 minuti), questo funziona solo quando la zona di cottura è già selezionata, quindi scegliere da 0 a 9 per impostare il timer.

Smarte Funktionen

"Registrazione" Con il punto di cottura (2.3) acceso premere (P) più a lungo il pulsante di impostazione, quindi Invisacook registrerà il tempo di cottura e il livello di cottura. Ogni volta che si seleziona un nuovo livello di cottura, il dispositivo si avvia una nuova registrazione del tempo, max. 4 volte possibile. Premere (P) per interrompere la registrazione, se sono state utilizzate 4 registrazioni il dispositivo interromperà automaticamente la registrazione. Per salvare i livelli di cottura, premere il pulsante Timer menu (nessun LED si accende) selezionare il livello di cottura da 0 a 9, quindi premi (P) a lungo il pulsante delle impostazioni per salvare.

Programmi di cottura salvati

In modalità standby, premere (P) a lungo il pulsante delle impostazioni per creare o modificare il menu di cottura, quindi il LED (P) del numero lampeggia in rosso. Premere 1-9 per selezionare il menu di cottura, premere (P) / (P) brevemente / per selezionare il menu in rosso di cottura. Quindi il LED del pulsante (P) del livello di cottura lampeggerà. Di nuovo brevemente (P) / (P) acceso / per regolare la potenza (P) e il tempo di cottura.

(M:S), il ciclo di cottura può essere simile a questo: da (P) a (P) a (P).

Fase di cottura: tutto in 4 livelli, la potenza di cottura può essere 1-9; il tempo di cottura: max a 99s: 99s.

Modalità automatica

a) Cottura automatica (preimpostata):

In modalità standby, per avviare la modalità automatica,

ora il LED delle piastre si accende e segnala "A", ora il numero del menu lampeggerà (se hai effettuato il passaggio precedente).

Premere 1-9 per selezionare un menu di cottura, premendo (P) nuovamente il

pulsante si interrompe il menu selezionato.

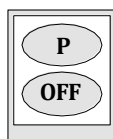
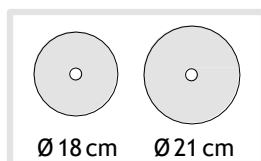
Nell'angolo in basso a destra puoi vedere su quale superficie di cottura è memorizzato il menu.

In modalità automatica, quando si seleziona il numero di cottura, premere (P) per salvarlo. Ora il pulsante lampeggia. Premere (P) 0-9 per selezionare il tempo di cottura desiderato, max 99m: 99s.

Premere (P) per avviare il menu preimpostato, allo scadere del tempo impostato, l'unità si spegne.

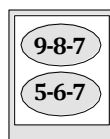
Induzione tramite ceramica da 12 mm

Piano cottura a 2 zone

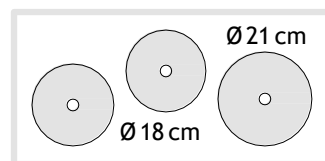


Energia condivisa

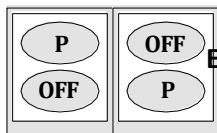
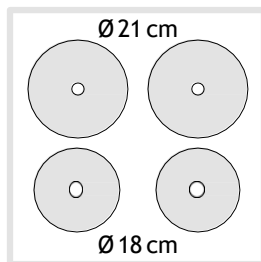
Negli esempi seguenti, ogni zona a 2 fuochi ha una quota di energia.



Piano cottura a 3 zone

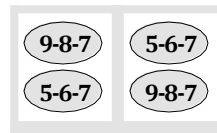


Piano cottura a 4 zone

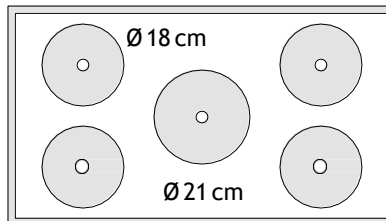


Energia condivisa

Negli esempi seguenti, ogni zona a 2 fuochi ha una quota di energia



Piano cottura a 5 zone



Condizioni di garanzia

Ogni zona di cottura è coperta da una garanzia completa di 2 anni. A fronte di un costo aggiuntivo, il cliente può estendere la garanzia di altri 3 anni.

L'unità deve essere registrata presso Invisacook Europe GmbH per poter usufruire della garanzia.

Requisiti normativi

Ambiti di applicazione previsti: questo prodotto è destinato esclusivamente all'uso interno.

Sicurezza del prodotto

IEC60950-1 (International)

Conformità EMC del prodotto – Conforme alla Classe B

Nota: Il prodotto deve rispettare i requisiti di emissione Classe B, poiché è configurato per un possibile uso commerciale.

Il sistema deve mantenere un margine minimo di 3 dB rispetto ai limiti della Classe B.

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

Avvertenza legale

Le informazioni contenute nella presente pubblicazione riguardanti applicazioni di dispositivi e simili sono fornite esclusivamente a scopo informativo e possono essere soggette ad aggiornamenti. È responsabilità dell'utente assicurarsi che l'applicazione sia conforme alle proprie specifiche. I parametri "tipici" indicati nelle schede tecniche e/o nelle specifiche possono variare a seconda dell'applicazione e le prestazioni effettive possono cambiare nel tempo. Tutti i parametri operativi, compresi quelli "tipici", devono essere convalidati dai vostri esperti tecnici in base all'applicazione specifica. INVISACOOK NON RILASCI ALCUNA DICHIARAZIONE NÉ GARANZIA IN MERITO ALLE INFORMAZIONI FORNITE, INCLUSE MA NON LIMITATE AL LORO STATO, QUALITÀ, PRESTAZIONI, COMMERCIALIZZABILITÀ O IDONEITÀ AD UNO SCOPO PARTICOLARE. Nel caso in cui l'acquirente acquisti o utilizzi prodotti INVISACOOK per applicazioni non intenzionali o non autorizzate, l'acquirente si impegna a manlevare e tenere indenne INVISACOOK LLC e i suoi dirigenti, dipendenti, filiali, affiliate e distributori da qualsiasi reclamo, costo, danno o spesa – incluse le spese legali – derivanti direttamente o indirettamente da reclami per lesioni personali o decessi correlati a tale uso improprio, anche se si sostiene che INVISACOOK LLC o altri siano stati negligenti nella progettazione o nella produzione del prodotto in questione. Nessuna licenza, espressa o implicita, viene concessa in relazione ai diritti di proprietà intellettuale di INVISACOOK LLC. Copyright © 2018 – INVISACOOK LLC



www.invisacook-deutschland.de/it